

Mein STUTTGART

und Region

31. Oktober 2026

Spannende Einblicke

Unterwegs in Stuttgarts Rotlichtviertel

Geheimnis Wasser

Eine Wasser-Sommelière im Gespräch

Hoch hinaus

Wandern auf der Schwäbischen Alb

Eine Publikation der

Cannstatter Zeitung
Untertürkheimer Zeitung

STUTTGARTER ZEITUNG

STUTTGARTER NACHRICHTEN



...und ab
in die heiße Zone!

Saunabaden auf
3.300 Quadratmetern.
Einzigartig in Stuttgart!

DAS LEUZE
Die Erlebnis-Therme am Neckar

Am Leuzebad 2–6 · 70190 Stuttgart · Telefon +49 711 216-99700 stuttgarterbaeder.de

DAS LEUZE – Die Erlebnis-Therme am Neckar

Abwechslungsreiches Baden und Saunieren mitten in der Großstadt? In Stuttgart ist das möglich.

Bad Cannstatt. DAS LEUZE bietet für alle Thermenfans ein erfrischend vielseitiges Freizeitvergnügen. Der Künstler Otto Herbert Hajek gestaltete die Therme am Neckar mit und man schuf so ein unverwechselbares Gesamtkunstwerk. Zum Schwimmen und Saunieren werden zwei stark kohlensäurehaltige Heilquellen und eine Mineralquelle genutzt. Die vitalisierenden Kräfte des reinen Quellwassers spenden Energie und sorgen für ein besonderes Erlebnis.

Das reichhaltige Mineral- und Heilwasserangebot, das in Temperaturstufen von 20 bis 36 °C naturkühl oder wohlig warm in den Becken sprudelt, bietet abwechslungsreiche Badestunden im Herzen Stuttgarts. Dafür stehen mit knapp 1.800 Quadratmetern im LEUZE insgesamt zwölf Schwimm- und Badebecken, darunter ein Sitz- und Liegebecken, ein Warmsprudelbecken, Massagedüsen, Wasserfälle, Sprudelliegen und ein Strömungskanal bereit.

Die Saunalandschaft im LEUZE lässt so gut wie keine Wünsche offen. Genießen Sie auf 3.300 Quadratmetern Wärme und Wohltat in 13 unterschiedlich temperierten Schwitzkabinen. Zum Beispiel in der neuen Außensauna mit 90 - 95 °C, Trockensauna mit ca. 100 °C, Mühlen-Sauna ca. 90 °C oder im Aromabad mit 70 - 80 °C, Tepidarium mit ca. 37 °C, Dampfbad mit ca. 45 °C und Sternenhimmel sowie Warmluftraum mit Farblichttherapie bei ca. 55 °C. Abkühlung bieten komfortable Abkühlbecken sowie als besonderes Highlight ein Schnee-Raum. Die trockene Kälte im Schnee-Raum eignet sich besonders gut zur Abkühlung. Eine Schneemassage an Armen und Beinen intensiviert diesen Vorgang.

Auch für Familien mit Baby und kleinen Kindern lohnt sich ein Besuch im LEUZE, denn das Kinderland LEUZE lädt mit seiner 600 Quadratmeter großen Badelandschaft und mit vielseitigen Wasserattraktionen unsere kleinen Gäste zum Spielen und Entdecken ein.

Ein Saunabistro und das LEUZE-Restaurant, das sowohl während des Badebesuchs als auch danach besucht werden kann, bieten eine gastronomische Vielfalt und runden den Besuch inmitten der lebendigsten Bade- und Saunalandschaft Stuttgarts ab.*red*

Kontakt

DAS LEUZE, Am Leuzebad 2-6,
70190 Stuttgart
Telefon: +49 711 216-99700
Öffnungszeiten, Eintrittspreise und Kontakt:
stuttgarterbaeder.de/leuze



Die Warmbadehalle im LEUZE. *Foto: © Stuttgarter Bäder*



Wasser ist nicht gleich Wasser. Die Unterschiede kann man bei einer Verkostung schmecken. *Foto: Irina Zimmermann*

„Wasser sollte man wertig präsentieren“

Wer denkt, Wasser sei langweilig, hat sich noch nicht mit Irina Zimmermann unterhalten. Die Esslingerin ist ausgebildete Wasser-Sommelière und bringt regelmäßig Fachleuten aus der Gastronomie den Unterschied zwischen verschiedenen Wässern nahe. *Von Martina Fürstenberger*

Wasser hat für Sie eine besondere Bedeutung?

Zimmermann: Ja, Wasser ist einfach faszinierend. Der Mensch besteht zu 60 Prozent aus Wasser, die Augen zu 99 Prozent, und sogar in den Haaren ist noch 10 Prozent Wasser! Rund zwei Liter pro Tag verlieren wir auf natürlichem Weg. Deshalb ist es so wichtig, genügend Wasser zu sich zu nehmen. Ansonsten sinkt die Konzentration, auch Schwindel und Migräne können durch einen Flüssigkeitsmangel ausgelöst werden.

Es ist mir auch wichtig, mit Trinkwasser sorgsam umzugehen. Unser Planet besteht zwar größtenteils aus Wasser, aber nur 0,4 Prozent davon sind für uns Menschen als Trinkwasser zugänglich.

Tafelwasser, Mineralwasser, Heilwasser... wo sind genau die Unterschiede? Klären Sie uns auf!

Zimmermann: Tafelwasser ist im Prinzip einfach Leitungswasser. Das kann dann noch aufgesprudelt werden. Quellwasser ist Wasser aus unterirdischen Vorkommen. Es muss am Quellort abgefüllt werden und darf behandelt sein. Mineralwasser muss ebenfalls am Quellort abgefüllt werden und ist streng kontrolliert. Es darf nur minimal behandelt werden, zum Beispiel können Eisen und Schwefel entzogen und Kohlensäure hinzugefügt werden. Mineralwasser kommt in der Gastronomie immer in der geschlossenen Flasche auf den Tisch und muss vor dem Gast geöffnet werden, es muss vor Verunreinigungen geschützt sein. Wie der Name schon sagt, enthält es Mineralien bis zu einer bestimmten Grenze. Am wertvollsten ist Heilwasser, das unterliegt auch dem Arzneimittelgesetz.

Welche Mineralstoffe sind denn gut oder wichtig?

Zimmermann: Der Körper kann Mineralstoffe nicht selber bilden und muss sie deshalb mit der Nahrung aufnehmen. Wichtig ist zum Beispiel Magnesium, das wir für Muskeln und Herzfunktion brauchen. Auch Silicium und Lithium haben positive Wirkungen. Bei Heilwässern muss die Wirkung wissenschaftlich nachgewiesen sein.

Viele Wässer enthalten auch Natrium – davon nimmt man aber eh genug mit der Nahrung auf. Calcium ist vor allem im Wachstum wichtig. Und Hydrogencarbonat regelt den Säure-Basenausgleich, es bindet und neutralisiert überschüssige Magensäure. Wenn Sie einen Liter Wasser auskochen, also verdampfen lassen, dann sieht man die Rückstände deutlich.

All diese Mineralstoffe beeinflussen natürlich auch den Geschmack des Wassers, da gibt es große Unterschiede. *(Fortsetzung Seite 4)*



Früchte im Glas peppen Wasser etwas auf. *Foto: Christin Klose/dpa*

Die Geschmäcker sind verschieden. Was empfehlen Sie denn zu einem guten Essen?

Zimmermann: Starten würde ich mit einem kohlensäurehaltigen Mineralwasser, da die Bläschen die Geschmacksknospen öffnen und den Magen anregen. Zu leichten Gerichten würde ich dann eher ein Wasser mit wenig Mineralstoffen wählen, zu Steak oder Burger darf es gerne etwas Kräftigeres sein. Süße Desserts vertragen sich überraschenderweise gut mit sprudelndem Wasser. Zum Kaffee passt eher ein sanft mineralisiertes Wasser. Es lohnt sich, das mal zu testen. Und ein gutes Wasser sollte man nicht mit Eiswürfeln oder Zitrone verfälschen.

Die Stuttgarter und vor allem die Cannstatter schwören ja auf ihr Mineralwasser. Manche füllen sich das Wasser sogar ab, um damit zu kochen.

Zimmermann: Das ist eine sehr gute Idee! Mineralwasser eignet sich zum Beispiel sehr gut, um damit Pfannkuchenteig oder Quark anzurühren. Auch Gemüsesuppen profitieren von den Mineralstoffen. In Frankreich werden Karotten in Vichy-Wasser gekocht, das ist dort eine Spezialität.

Was trinken Sie selbst am liebsten?

Zimmermann: Ich trinke morgens immer ein Glas Heilwasser, für die Gesundheit gibt es nichts Besseres. Im Laufe des Tages sind mir dann neutrale Wässer am liebsten. Wichtig finde ich, Wasser wertzuschätzen und auch wertig zu präsentieren. Es macht einen Unterschied, ob ich aus einem Plastikbecher oder einem schönen Glas trinke. Eine schöne Flasche auf dem Tisch sieht genauso gut aus wie eine Flasche Wein. Im Sommer kann man auch Früchte in Eiswürfel einfrieren und ins Getränk geben.

Wie wird man Wasser-Sommelière?

Zimmermann: Ich habe ursprünglich Bierbrauwesen studiert. Als ich schon in Deutschland gearbeitet habe, kam die Fortbildung zur Bier-Sommelière auf. Ich wollte mich gerne sensorisch weiterbilden und habe das genutzt. Damit hat sich für mich eine Welt eröffnet. 2015 habe ich in São Paulo sogar den dritten Platz bei der Weltmeisterschaft der Bier-Sommeliers gewonnen, als einzige Frau unter lauter Männern! Später habe ich dann noch die Weiterbildung zur Wasser-Sommelière gemacht, auch bei der Doemens Akademie. Das kann ich für meine Arbeit im Vertrieb bei Teinacher gut brauchen. Und ich bin einfach ein Genussmensch – ich bin auch noch Käse- Sommelière. Es gibt so viele schlechte Sachen auf der Welt, da sollte man die schönen Dinge genießen.



Sprudelwasser kann nicht nur Durst löschen. Pfannkuchenteig macht es fluffig. *Foto: Pixabay/eatde*



Irina Zimmermann ist Wassersommelière und klärt Gastronomen über die Unterschiede auf. *Foto: privat*

Feiern mit Stil und Ambiente

Im Herbst und Winter locken besondere Veranstaltungen.

Stuttgart. Im April 2025 feierte das „SatzDrei“ Eröffnung. Mit seiner ruhigen Lage zwischen Stuttgart-Untertürkheim und Fellbach, seiner hochwertigen Küche und flexibel nutzbaren Räumen begeistert es seitdem die Gäste. Der Name des Lokals nimmt dabei Bezug zum nahegelegenen Tennisverein des KV Untertürkheim. Geführt wird das „SatzDrei“ von Frederik Garlin, der auch für das Rotenberger Weingärtle verantwortlich ist. Schwäbische Gerichte kombinieren Garlin und sein Team dabei mit urbanen Einflüssen und vitalen Trends.



Winterzauber im überdachten Wintergarten. *Foto: SatzDrei (KI-bearbeitet)*

Schwäbisch & raffiniert

Im Herbst steht zum Beispiel Kürbis-Spitzkrautgemüse mit sardinischer Pasta zu gegrilltem Pulpo auf dem Speiseplan. Vom Holzkohlegrill gibt es Entrecôte-Steak mit Kräuterbutter, wildem Brokkoli und Bratkartoffeln. An vier Tagen pro Woche – montags, dienstags, donnerstags und freitags – lockt der günstige Mittagstisch mit wechselnden Gerichten. Ob mit oder ohne Fleisch und Fisch: Es ist für jeden etwas dabei. Noch mehr Auswahl gibt es auf der regulären Mittags- und natürlich auf der Abend- und Wochenendkarte. Hinter „Satz 1“ verbergen sich dabei raffinierte Vorspeisen, unter „Satz 2“ finden sich Hauptspeisen in den Kategorien schwäbisch, vital oder urban. Wer bei „Satz 3“ angekommen ist, hat die Wahl zwischen leckeren Nachtischen.

Feiern vor Ort & Catering

Beim Thema „Feste feiern“ versteht sich das „SatzDrei“ als Multitalent. Flexibilität steht an erster Stelle, sei es bei der Gesellschaftsgröße, inhouse oder extern, Menü oder Buffet, rustikal oder schick. Der Gastraum mit Platz für bis zu 150 Gäste ist durch gläserne Schiebetüren an die Größe der Gesellschaft anpassbar. Seit diesem Sommer sind im Garten auch freie Trauungen möglich. Ob Event oder Catering: Die Devise lautet „Hauptsache mit Geschmack!“. Catering wird im Umkreis von 30 Kilometern angeboten. Hier können bis zu 150 Personen verköstigt werden, wahlweise mit Buffet, Menü, Fingerfood oder als Grill-Event.

Specials im Herbst und Winter

Ab dem 13.11. startet der **„Winterzauber“** im lauschig beheizten und überdachten Garten: leckeres Käse- oder Fleischfondue mit winterlichem Charme. Einen Tisch gibt‘s ausschließlich mit vorheriger Reservierung. Ab dem 25.11. ist das „SatzDrei“ erstmals auf dem **Stuttgarter Weihnachtsmarkt** vertreten, und zwar unmittelbar am Schlossplatz in der „Schlemmergasse“ an der Alten Kanzlei. Alle Jahre wieder: Auch 2026 gibt es die fulminante **Silvesterparty** vom Vorjahr mit exquisitem 6-Gang-Gala-Dinner, DJ und Feuerwerk zum Jahreswechsel. *fb*



Schwäbische Tapas: „a Gosch voll G'schmack"

Wenn das Ländle auf Spanien trifft: Experten zeigen, wie sich Klassiker der schwäbischen Heimatküche in mundgerechte Häppchen verwandeln lassen und warum das alles andere als schwer ist. *Von Julia Bode, dpa*



Wurstsalat mit Frühlingszwiebeln kann auch in Form von einem Tapas-Salat zubereitet werden. (*Foto: Tom Herion/ars vivendi/dpa*

Tapas gehören in Spanien zum gesellschaftlichen Leben wie der Wein zum Abendessen. Entstanden sind sie durch einen cleveren Einfall. Man legte früher zum Schutz des Weins eine Brotscheibe als Deckel, auf Spanisch „Tapas", aufs Glas. Zum Brot gesellten sich mit der Zeit weitere mundgerechte Leckereien. Das süddeutsche Gegenstück ist das Vesperbrett. Mit Käse, Wurst, Antipasti und Rohkost liebevoll angerichtet, wird so ein Vesperbrett schnell zum kulinarischen Mittelpunkt eines geselligen Abends unter Freunden.

Die Idee der Tapas geht freilich übers Vesperbrett hinaus. Doch Köche und Kochbuchautorinnen aus dem Schwäbischen haben das Tapas-Konzept aufgegriffen und zeigen, wie sich Wurstsalat, Maultaschen und Käsespätzle in appetitliche Tapas verwandeln lassen.

Reste cleverer verwerten

„Die Schwaben neigen ja gerne dazu Reste zu verwerten, auch um ein bisschen was zu sparen", sagt Rainer Klutsch, Koch, Autor und gebürtiger Leonberger. Für ihn ist genau das ein Teil der Idee. Wie kann man aus den Zutaten der schwäbischen Klassiker mit ein bisschen Kreativität und den richtigen Techniken leckere Häppchen zaubern? In seinem Buch „Schwäbische Tapas" greift er bewusst auf Zubereitungsarten der spanischen Tapasküche, wie frittieren, anbraten, überbacken und schmoren, zurück.

„Ich nehme ein Grundrezept und schaue, was ich mit den schwäbischen Zutaten und den spanischen Techniken daraus machen kann", erklärt Klutsch seine Idee. Gerichte, die aus vielen verschiedenen Zutaten bestehen, wie Linsensalat mit Spätzle oder Wurstsalat, eignen sich hervorragend dafür. Aus Linsen vom Vortag kann man so vegetarische Fleischküchle oder ein Mus machen. Zusammen mit anderem Gemüse, Chili und Saitenwürsten geben Linsen eine geschmackvolle Füllung für Empanadas, der spanischen Variante der Maultasche ab.



Die Dinneden von Nileen Marie Schaldach sind kleine Häppchen mit Speck und Zwiebeln. In der Mini-Version werden sie zu Tapas. *Foto: Nileen Marie Schaldach/Verlag Eugen Ulmer/dpa*

Wurstsalat am Spieß

Eberhard Braun, TV- und Event-Koch, geht ebenso unkonventionell an die Sache heran. Beim Wurstsalat etwa schneidet er die Zutaten Lyoner, Gewürzgurken, Radieschen und Zwiebeln in Scheiben und spießt sie abwechselnd auf einem Zahnstocher auf. Die Spieße lässt er mindestens eine Stunde im Dressing marinieren. Das Ergebnis ist ein würziger Happen Wurstsalat, der sich ganz ohne Besteck essen lässt. Dazu empfiehlt Braun eine frische Brezel.

Selbst Maultaschen können aufgespießt werden. Braun verrät den Clou: eine gut gewürzte Brühe mit Gelatine anreichern. Maultaschen in Streifen schneiden und ein paar Mal durch die Brühe ziehen. Die Brühe geliert beim Abkühlen und umhüllt die Maultaschen. Die zarte Gelee-Hülle halte die Maultaschen saftig und verleiht ihnen auch optisch etwas Besonderes. Aufgespießt und mit selbstgemachten Röstzwiebeln und etwas Schnittlauch dekoriert, lädt dieses handliche Fingerfood zum Teilen ein.

Käseüberbackene Rieslingzwiebeln

Bleibt vom Klassiker der schwäbischen Küche, den Käsespätzle, etwas vom kräftigen Bergkäse übrig, kann er laut Klutsch für eine Tapa genutzt werden: Rieslingzwiebeln, überbacken mit Käse. Dazu die Zwiebeln achteln und goldgelb in einer Pfanne anrösten. Mit Riesling ablöschen, Gewürze wie Lorbeer und Kümmel unterrühren und mit Sahne aufgießen. Die Zwiebeln mit der Soße in kleine Auflaufformen verteilen und mit Käse überbacken. „Der Wein bringt Säure ins Gericht und dämpft die Zwiebeln unter der Käsekruste weich", sagt Klutsch. Dazu passe geröstetes Brot.

Dinnede und Kässpätzle als Muffins

Für Nileen Marie Schaldach, Kochbuchautorin und Food-Fotografin, ist neben dem Geschmack eine appetitliche Präsentation der Tapas wichtig. „Wenn alles Ton-in-Ton ist, reicht schon ein Klecks Grün, um das Gericht lebendig wirken zu lassen", sagt Schaldach. Für besondere Anlässe dürfen es hochwertige Spieße oder kreativ bedrucktes Backpapier sein. „Gerade Dinnede wirken auf Backpapier im Stil einer nostalgischen Zeitung gut", sagt Schaldach. Dinnede eigne sich für vielseitige Tapas-Varianten und lasse sich süß oder herzhaft belegen. Im Sommer mit Äpfeln und Rahm und im Herbst mit Kürbis und roten Zwiebeln. „Man muss nicht immer beim Klassiker mit Speck und Zwiebeln bleiben", sagt Schaldach. Sind viele Gäste eingeladen, backt sie gerne Kässpätzle in Muffinformen. „Das Feedback war immer: „Die sind mega einfach, easy umzusetzen und trotzdem lecker"", sagt Schaldach.

Ein Hexenwerk sei alles nicht, sagen die Köche. „Kochen kann wirklich jeder, wenn man sich ein bisschen Zeit nimmt", sagt Klutsch. Das Prinzip ist simpel: Zutaten, die man ohnehin zu Hause hat, durch Frittieren, Überbacken oder Marinieren in etwas Neues zu verwandeln. Und am besten mit Freunden und einem guten Glas Wein genießen. Denn das, findet Braun, ist am Ende der eigentliche Gedanke hinter Tapas, ob spanisch oder schwäbisch: zusammenkommen, teilen und mit Freunden Zeit verbringen.

Zum Nachlesen

„Schwäbische Tapas", Rainer Klutsch, ars vivendi, 221 Seiten, 28 Euro, ISBN 978-3-7472-0707-9.

Mit dem Kuscheltier zum Kulturschatz

Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bieten in der Region Stuttgart auch ganz besondere Führungen an.

Stuttgart/Ludwigsburg. So modern und pulsierend die Wirtschaftsregion um Stuttgart auch ist: An vielen Orten trifft man auf die Zeugnisse vergangener Zeiten. Über Jahrhunderte setzten die württembergischen Herrscher in ihren Residenzstädten Ludwigsburg und Stuttgart fürstliche Zeichen in Form von herrschaftlichen Bauten. Die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg bewahren, öffnen, vermitteln und entwickeln insgesamt 63 der landeseigenen historischen Monumente im deutschen Südwesten, darunter das Schloss Solitude in Stuttgart, das Residenzschloss Ludwigsburg, das Lust- und Jagdschloss Favorit Ludwigsburg sowie die Grabkapelle auf dem Württemberg.

Der Anblick der majestätischen Bauwerke und Kulturschätze allein ist einen Ausflug wert. Näher kommt man den fürstlichen Residenzen jedoch mit einer Führung. Die Staatlichen Schlösser und Gärten bieten eine Vielzahl unterschiedlichster Ausflüge in die Vergangenheit an. Neben klassischen Führungen gibt es im umfangreichen Programm zahlreiche Sonderführungen für große und kleine Besucherinnen und Besucher.

Ein großes Angebot an unterschiedlichsten Nachtführungen, auch für Familien, gibt es im Residenzschloss Ludwigsburg, darunter eine „Geisterjagd im Schloss“. Nächtliche Touren gibt es auch im Schloss Solitude. Dort geht es im flackernden Licht durch die Prunk- und Dienerräume, durch geheime Zimmer und Gänge bis in das Sockelgeschoss. Die Grabkapelle auf dem Württemberg kann ebenfalls im Dunkeln erkundet werden, und dann wirkt der helle und eigentlich freundliche Innenraum mysteriös und geheimnisvoll.



Die Grabkapelle auf dem Rotenberg kann man in einer einstündigen Führung mit dem Kuscheltier erkunden. *Foto: SDMG*

Das Kleinod, das König Wilhelm I. für seine jung verstorbene Gemahlin Katharina mit Blick auf Stuttgart erbaut hat, steht im Mittelpunkt der Teddyführungen. Unter der Überschrift „Mit dem Kuscheltier die Grabkapelle entdecken“ richtet sich die einstündige Sonderführung an drei- bis vierjährige Kinder.

Mit dem Bollerwagen geht es hinauf zur Grabkapelle, wo Huhbert, der Uhu, der eigentlich als marmorne Figur auf einem Sarkophag zu finden ist, schon auf die Kleinen wartet. Für den Rundgang erwacht er zum Leben und begleitet die Kinder und ihre Kuscheltiere durch das Monument. Gemeinsam entdecken sie die Geschichte der Grabkapelle und erfahren mehr über Königin Katharina und König Wilhelm. Ein Klangerlebnis in der Gruft und ein Erinnerungsfoto auf einem Thron runden die Tour ab.

https://www.schloesser-und-gaerten.de *eha*

Streifzug durch die Jahrhunderte

Königliches rund um die Schwabenmetropole
Erleben Sie prunkvolle Residenzen, beeindruckende Jagd- und Lustschlösser und romantische Gedenkstätten, die unterschiedliche Epochen und Baustile in ihrer Architektur vereinen. Bis heute sind es die schönsten Orte im Umkreis der Landeshauptstadt.

www.schloesser-und-gaerten.de









Bildnachweis SSG / LMZ: 1, 3 LMZ; 2 Norbert Stadler; 4 Ralf Cohen

Kommen. Staunen. Genießen.

Baden-Württemberg
Staatliche Schlösser
und Gärten

Unterwegs auf Stuttgarts sündiger Meile

Mit Doris Walter von Trott-war auf einer alternativen Stadtführung durch das unbekannte Leonhardsviertel. *Von Eva Herschmann*

Schnellen Schritts und zielstrebig umrundet Doris Walter die Leonhardskirche und baut sich vor dem Nachtwächterbrunnen mit Blick in Richtung Pfarrstraße auf. „Hier war früher der Drogenstraßenstrich. Dann haben sich die Anwohner beschwert, und die Stadt hat entschieden, die Straße für den Verkehr zu sperren. Seit rund 20 Jahren wird nachmittags dicht gemacht und erst morgens um halb sechs Uhr die Schranke wieder weggeräumt“, erzählt sie. Doris Walter kennt jede Ecke im Leonhardsviertel und alle Geschichten. Früher hat sie hier als Bardame gearbeitet. „Aber ich war nie im Sexgeschäft tätig.“ Mittlerweile ist sie Rentnerin und führt seit fast 15 Jahren Interessierte auf den Spuren des Rotlichtmilieus durch das Leonhardsviertel.



Die Touren durch das Leonhardsviertel mit Stadtführerin Doris Walter beginnen am Nachtwächterbrunnen vor der Leonhardskirche. *Foto: Eva Herschmann*

Jenseits von schön und teuer

Der Verein Trott-war, der seit 1994 sozial benachteiligten Menschen durch Teilhabe hilft, bietet die Alternativen Stadtführungen zu den unbekannten Seiten Stuttgarts an, die jenseits von schön und teuer liegen und auch abseits dessen, was sonst bei Stadtführungen auf dem Programm steht. Zwei Touren sind zur Auswahl. Von Tommy Schuler erfahren die Teilnehmenden unter dem Titel „Brennpunkt“ alles über das Straßenleben in Stuttgart, Doris Walter führt durchs historische Leonhardsviertel und erzählt die Geschichte der dortigen Sexarbeit. Beide haben ihre jeweilige Tour selbst zusammengestellt und führen auch an Plätze, die sie aus eigenem Erleben kennen.

Das „Kombo“ soll Leben retten

Die nächste Station auf der Tour mit Doris Walter liegt in Sichtweite der Leonhardskirche, die vom 17. Januar bis 6. März 2027 wieder zur Vesperkirche und Anlaufstelle für wohnsitzlose Menschen und die Prostituierten aus dem angrenzenden Amüsierviertel wird. In der Lazarettstraße, erzählt sei, sei das „Kombo“ zuhause, der „Konsumraum mit Beratung und Orientierung“. „Die Einrichtung gibt es schon lange. Früher hieß es „High Noon“, sagt Doris Walter. „Und seit vergangenem Jahr gibt es dort Drogenkonsumräume. Das ist was ganz Neues in Stuttgart. Hier darf nun jeder illegale Drogen mitbringen und sie unter Aufsicht konsumieren.“ Der Kombo solle Leben retten. „Wenn jemand sich versehentlich eine Überdosis spritzt, ist jemand da, der Hilfe leisten kann, bis der Notarzt kommt.“

Hemmschwelle ist niedriger

Der nächste Halt auf der sündigen Meile ist die Jakobsstraße. Auf der linken Seite seien zwei Einrichtungen in einem Gebäude, das Café Strich-Punkt und „La Strada“, die abwechselnd geöffnet seien, erklärt die alternative Stadtführerin. An gewissen Tagen sei es das Strich-Punkt für Männer und Transpersonen, an den anderen Tagen das La Strada für alle, die in der Sexarbeit tätig sind. „Da gibt es Kaffee, Tee, Kondome, und ein Amtsarzt aus dem Gesundheitsamt kommt, bei dem sich die Frauen untersuchen lassen können.“ Die Hemmschwelle sei niedriger als beim Gang ins Amt, so Doris Walter. „Wer will schon ins Gesundheitsamt, da könnte einen ja schließlich ein Nachbar sehen, von dem man nicht gesehen werden will.“



Die Cafés La Strada und Strich-Punkt in der Jakobstraße im Stuttgarter Rotlichtviertel. Da gibt es Kaffee, Kondome und einen Amtsarzt. *Foto: Lichtgut - Oliver Willikonsky*

An der Ecke der Jakobstraße zur Leonhardstraße steht das „Hoffnungshaus“. Das sei ein Haus ausschließlich für Frauen, für Prostituierte und Ex-Prostituierte, erzählt Doris Walter. „Es hat dreimal in der Woche ab 15 Uhr geöffnet, und sonntags alle 14 Tage findet hier ein Gottesdienst statt, und zu dem, und auch dem anschließenden gemeinsamen Essen dürfen die Männer kommen. Aber unter der Woche ist es ein reiner Schutzraum für Frauen.“



Eine Station auf der alternativen Stadtführung ist das Hoffnungshaus, das Frauen Zuflucht bietet. *Foto: Eva Herschmann*

Himmlische Ruhe zur Mittagszeit

Um die Mittagszeit, wenn Doris Walter ihre Führungen macht, herrscht himmlische Ruhe im Leonhardsviertel. Die Rollläden der Nachtclubs und Stripbars sind unten, auch im Bordell schlafen noch alle. Doch die Tür zum L'Hommage steht offen. Direkt davor bleibt Doris Walter stehen. „Hier gehe ich ein- oder zweimal im Monat was trinken“, sagt sie. Vor Corona sei es eine Bordellkneipe gewesen, seit mehr als vier Jahren werde es von zwei Frauen geführt und habe nichts mehr mit Rotlicht zu tun. Es sei eine edle Weinbar, „aber es gibt auch ein gutes Schwarzwälder Bier“.

Abends kann man hier die Männer beobachten

Abends würden die beiden Wirtinnen Tische und Stühle auf die Straße stellen, erzählt Doris Walter bei einer spontanen Kaffeepause im L'Hommage von Deniz Sever und Claudia Jais. „Und wenn man abends draußen sitzt, kann man die Männer beobachten, die ins City Eros Center gehen.“ Manche kämen alleine, manche zu Zweit, zu Dritt oder gar zu Viert. „Aber ich habe mir sagen lassen, dass viele dort nur zum Gucken reingehen. Und tatsächlich gehen danach viele schnurstracks über die Straße ins Girls, Girls, Girls, das ebenfalls ein Laufhaus ist.“

„Irgendwo müssen die Frauen doch hin“

Es gibt nicht nur einschlägige Etablissements in der Leonhardsstraße - Bordelle oder Animierlokale wie der Leonhardshof oder Oase -, sondern eben auch das L'Hommage, das vom Genussmagazin Falstaff ausgezeichnet wurde. An der Ecke Weberstraße sei oben ein Bordell und im Erdgeschoss das Lido, ein ganz normaler Club zum Ausgehen, der bevorzugt von der jungen Generation angesteuert werde und nichts mit Rotlicht zu tun habe, erzählt Doris Walter. „Die Stadt hätte die Straße gerne als Ausgehviertel, als Partymeile, und will deshalb die Bordelle weghaben. Aber das ist Blödsinn, irgendwo müssen die Frauen doch hin.“



Kaffeepause im L'Hommage, der Feinkostbar in der Leonhardstraße, mit den Inhaberinnen Deniz Sever (links) und Claudia Jais. *Foto: Eva Herschmann*

Alternative Stadtführung

Tour: Die langjährige und erfahrene Stadtführerin Doris entführt die Teilnehmenden auf ihrer Tour durchs Ausgeh- und Vergnügungsviertel sowie das Heusteig- und Bohnenviertel bis zur Paulinenbrücke. Im Leonhardsviertel hat Doris während ihrer Obdachlosigkeit gelebt und kann so von früheren Zeiten im Rotlicht erzählen. Wer die Stadtführung mitmacht, hört Authentisches, denn es sind die Orte, die Doris selbst kannte und aufgesucht hatte.

Preise: Erwachsene **12 Euro**, Schülerinnen/Schüler, FSJler, Azubis, Studierende 6 Euro

Anmeldung: per Mail an stadtfuehrungen@trott-war.de oder per Telefon +49 1520 7201770

https://trott-war.de/alternative-stadtfuehrung/



Jetzt Reparatur-termin vereinbaren!

HAGELDELLEN BESEITIGEN WIR AUF DIE SANFTE TOUR

Mit der sanften Ausbeulmethode beseitigen wir Hageldellen ganz ohne Lackierung. Delle für Delle wird dabei mittels Spezialwerkzeug von Hand mit viel Gefühl herausgedrückt. Am Ende steht Ihr Auto wieder da wie vor dem Unwetter. Vielleicht sogar besser.

KOMMEN SIE ZUERST ZU UNS!

Gern stellen wir Ihnen ein Ersatzfahrzeug zur Verfügung, je nach Teilkasko-Tarif auch kostenfrei. Mit den meisten Versicherungen können wir direkt abrechnen, in diesem Fall übernehmen wir die gesamte Abwicklung** für Sie.*

eisemann

DER AUTODOKTOR

** Bei manchen Kasko-Verträgen mit Werkstattbindung (oft sogenannte Select-Tarife) dürfen wir Ihnen leider KEIN kostenloses Ersatzfahrzeug mitgeben. In diesem Falle bieten wir Ihnen gerne einen Mietwagen zu besonders günstigen Konditionen an.*
*** Wir unterstützen Sie in den vom Rechtsberatungsgesetz erlaubten Grenzen bei der Abwicklung mit der Versicherung.*

» Karosserie, Lack & Pflegeservice » **Alle Versicherungen!** » Karosserie Eisemann » Stauferstr. 8
» Fellbach-Schmiden **Tel 0711–57 88 500** » hotline@autodoktor.com » autodoktor.com

Bei Hagelschäden immer zuerst zum Fachmann

Der Autodoktor hilft bei allen Mängeln an der Karosserie – Spezialisten für sanftes Dellendrücken.



Das Dellendrücken ist viel komplexer, als es den Anschein macht. Thai Nguyen Tu weiß, wie es geht. *Foto: Michael Käfer*

Fellbach. Fein raus waren alle, die am 12. Juli 2024 ihr Auto in der Garage oder im Parkhaus stehen hatten. Viele andere Autobesitzer hat das am frühen Nachmittag vor allem im Raum Winnenden und Backnang wütende Unwetter jedoch massiv betroffen. Hagelkörner in der Größe von Walnüssen verwandelten die Karosserie von zahlreichen Autos in einen optischen Streuselkuchen.

Solche Extremfälle sind zwar nicht sehr häufig, weil Kraftfahrzeuge aber oft ganzjährig im Freien stehen, gelten Hagelschäden jedoch nicht als Ausnahmen. Rund 300 000 betroffene Autos weist die Statistik pro Jahr aus. Bereits Hagelkörner ab zwei Zentimeter Durchmesser verursachen Dellen, von denen wenige ausreichen, um teure Folgen zu haben. Wer schon einmal versucht hat, ein Fahrzeug mit einer Handvoll dieser in leichten Fällen kaum sichtbaren Dellen zu verkaufen, der kann davon ein Lied singen.

Bei derartigen, aber auch bei allen anderen Schäden am Lack oder an der Karosserie gilt die Regel: Immer zuerst zum Fachmann. In den hochmodern ausgestatteten Räumen der auch als Autodoktor bekannten Fellbacher Firma Karosserie Eisemann nehmen Experten das Auto im Licht von Speziallampen und Reflektoren mit Zebramuster genau unter die Lupe. Anschließend beraten sie ebenso kompetent wie fair über das weitere Vorgehen. Immerhin gibt es gleich mehrere gute Nachrichten: Hagelschäden führen zu keiner Hochstufung in eine schlechtere Schadensfreiheitsklasse und weil moderne Lacke elastisch sind, ist im Regelfall nur die Karosserie, nicht aber der Lack selbst beschädigt. Letzteres liegt unter anderem daran, dass Hagelkörner eine runde Form ohne Spitzen haben. Außerdem sind die Zeiten, in denen Spachtelmasse und Schleifpapier schon bei kleinen Dellen zum Einsatz kamen längst vorbei.

„Das sanfte Ausdrücken ist Stand der Technik“, sagt der Fahrzeug-Lackierermeister Frank Eisemann. Er leitet den Autodoktor zusammen mit seinem Cousin, dem Karosseriebauer- Meister Andreas Eisemann, in der dritten Familiengeneration. Während bei vielen kleineren Firmen das Dellendrücken eher ein Saisongeschäft ist, sind unter den rund 40 Mitarbeitern von Karosserie Eisemann ganzjährig Spezialisten ausschließlich mit dieser viel Fingerspitzengefühl erfordernden Tätigkeit beschäftigt. „Daraus ergibt sich ein enormer Erfahrungsschatz, der nicht mal so nebenbei erworben werden kann. Das Dellendrücken ist vielkomplexer, als es den Anschein hat“, sagt Frank Eisemann, dessen Meisterbetrieb seit rund 30 Jahren auf die sanfte Methode setzt.

Nicht ganz so lange, aber immerhin bereits seit rund einem Jahrzehnt ist Thai Nguyen Tu bei Karosserie Eisemann der Fachmann für Dellen. Im Rahmen eines intensiven Trainings hat er seine besonderen Fähigkeiten erworben und immer weiter ausgebaut. Inzwischen hat er tausende von Fahrzeugen wieder zu einer makellosen Optik verholfen. Neben dem Dellendrücken setzt der 64-Jährige auch Ziehtechniken ein, bei denen er Klebepads unterschiedlichster Form einsetzt. Die Vorteile beider Verfahren sind neben einer Kostenersparnis auch Nachhaltigkeitsaspekte: Es muss kein Lack verwendet werden, wobei moderne Lacke auf Wasser als Lösungsmittel basieren.



Ein Hagelschaden ist bei Karosserie Eisemann schnell weg. *Foto: Shutterstock*

Der Kunde kann sich außerdem an einem unveränderten Fahrzeug mit Originalteilen und Originallack erfreuen. Nur an besonders schwer zugänglichen Stellen sind Drück- und Ziehtechniken nicht einsetzbar. Das kann beispielsweise bei einem aus Stabilitätsgründen innen verstärkten Holm der A-Säule der Fall sein. Hier ist unter Umständen ein neuer Lack erforderlich, da die zum Ziehen und Drücken notwendigen Werkzeuge hier nicht immer eingesetzt werden können.

Selbstverständlich gibt es beim Autodoktor auch für die Heilung solcher Schäden qualifizierte Spezialisten. Sie lackieren nicht nur komplette Karosserieteile, sondern können mit ihrem geübten Auge und der Unterstützung von Computern auch preisgünstige Teillackierungen vornehmen. Welche Methode im jeweiligen Fall eines Karosserieschadens zum Einsatz kommt, beurteilen beim Autodoktor in der Stauferstraße 8 in Fellbach Mitarbeiter und Kunden gemeinsam in einer Dialogannahme.

Gemeinsam kann so für alle Fahrzeuge vom kostbaren Oldtimer bis zum praktischen Familienauto die jeweils beste Lösung gefunden werden. „Auch bei allen Lack- und Karosserie schäden ist es sinnvoll immer zuerst einen Fachmann aufzusuchen“, sagt Frank Eisemann, dessen Mitarbeiter selbstverständlich die komplette Abwicklung mit praktisch allen Versicherungen erledigen. *Michael Käfer*

Karosserie Eisemann GmbH

Stauferstraße 8
70736 Fellbach
Telefon: 0711/57 88 500
Fax: 0711/57 88 50 - 99
E-Mail: info@autodoktor.com
Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 7 bis 18 Uhr
Samstag: 9 bis 12 Uhr

Rosé mit Energie aus dem Remstal

Die Schulfreunde Max Koch aus Fellbach und Max Plessing aus Weinstadt machen einen Wein-Energydrink ganz ohne künstliche Zutaten. *Von Eva Herschmann*

Auf der Erotikmesse „Venus“, die immer im Oktober in Berlin stattfindet, wird seit einigen Jahren gerne das ein oder andere Glas Weinfly getrunken. Auch im benachbarten Ausland ist der Energydrink auf Weinbasis aus dem Remstal beliebt. Das fruchtig, spritzige und belebende Getränk haben zwei Schulfreunde kreiert, der Fellbacher Max Koch und Max Plessing aus Weinstadt.



Max Koch (links) und Max Plessing: Auf Höhenflug mit dem Wein-Energydrink Weinfly. *Foto: Eva Herschmann*

Fruchtig, beerig, prickelnd

Weinfly ist ein Roséwein mit Zutaten, schmeckt fruchtig, beerig, süß und prickelnd zugleich. Ein Wein mit Energiekomponenten, die „man nicht herausschmecken, aber spüren kann“, sagen die Macher. Anders als die meisten herkömmlichen Energydrinks, die mit künstlichen Aromen arbeiten, bestehe Weinfly aus „purer Natur“: Basis ist ein Roséwein, dem je 0,04 Prozent Guarana und Taurin sowie 0,02 Prozent Koffein zugesetzt werden, bei 0,75 Litern sind das exakt 168 Milligramm.

Party- und alltagstauglich

Bereits 2019 verblüfften Koch und Plessing die Weinwelt mit ihrem party- und alltagstauglichen Getränk auf Weinbasis, „das nicht nur wach macht, sondern auch ordentlich schmeckt“. Ein echter Wengerter aus der Gegend half bei der Entstehung mit Know-how und Maschinen. Die Ideengeber erklärten, sie wollten das „Coca-Cola des Weins“ werden – und stießen auf einigen Widerstand in der Weinwelt.

Gegen den Strom

Der 33-jährige Max Koch und der ein Jahr ältere Max Plessing sind weder Sommeliers noch Jungwinzer. „Bei uns wird nicht ewig am Glas geschnüffelt oder über Geschmacksnuancen philosophiert, die man nur mit viel Einbildung schmeckt“, sagt Max Plessing. Mit ihrer modernen Art, den heimischen Wein zu interpretieren, schwimmen die Schulfreunde und Kompagnons gegen den Strom.



Die Schulfreunde Max Koch (rechts) und Max Plessing sind stolz auf den Erfolg ihres weinbasierten Muntermachers. *Foto: Eva Herschmann*

Fast immer, wenn die geschäftstüchtigen Jungunternehmer aus dem Remstal mit ihrem Weinfly – Namen und Marke haben sich Koch und Plessing weltweit schützen lassen – vorstellig wurden, stießen sie bei den traditionsbewussten Weinmachern auf eine Wand von Vorurteilen. „Vor allem im Remstal sitzen noch viele Wengerter in ihrem Elfenbeinturm“, sagt Max Koch. In anderen Regionen habe sich das Verhältnis verbessert. „Mittlerweile machen uns sogar einige nach.“

„Etwas, das knallt“

So ganz können die Zwei es nicht verstehen, warum nicht honoriert wird, dass sie mit ihrem Wein-Energydrink junges Publikum auch an das Produkt Wein heranführen. Aber die Zeit des Anbiederns in der traditionellen Weinszene ist vorbei. „Unser Klientel geht nicht zu Weinproben, sondern auf den Rave“, sagt Max Plessing. Ihnen selbst sei „normaler Wein“ auch immer zu langweilig gewesen, zudem fehlten ihnen in der Weinwelt Innovationen und Impulse. „Wir wollten etwas, das so richtig knallt. So entstand Weinfly.“

Vertrieb bis nach Norditalien

Fast 70 000 Flaschen wurden im vergangenen Jahr abgefüllt, zu kaufen gibt es den Wein-Energydrink in vielen Rewe-Filialen, bei Edeka und Globus, in Österreich bei Billa und seit kurzem auch bei MPreis, der den Rosé mit Energie zudem in seinen norditalienischen Filialen vertreibt. Weinfly sei ein Livestyle-Getränk und schmecke immer gleich, sagt Max Koch. „Bei uns gibt es keine Jahrgänge“, sagt Max Koch. Auch von anderen Energydrinks hebe sich Weinfly ab, denn es gibt nur eine Geschmacksrichtung. „Und man kann, soll und darf man es nach Herzenslust auch zum Mischen verwenden.“



Max Plessing (links) und Maximilian Koch wollen den weinbasierte Wachmacher zur hippen Marke machen. *Foto: weinfly/Christoph Schmidt*

Bad Guys der Weinszene

Dass für die traditionellen Weinmacher ihr Tun fast so etwas wie eine Schande ist, nutzen die beiden Jung-Unternehmer geschickt aus. Ganz bewusst geben sie die „Bad Guys“ der Weinszene. „Auch die anderen großen Player auf dem Markt gehen nicht mit der Masse“, so Koch. Statt auf Weinmessen und -festen präsentieren sie sich auf Genussmessen, setzen auf Social Media bei der Vermarktung – und auf Provokation für „die Bitch der Weine“. Bei den Jungen kommt der Wein in anderer Form gut an. Auf Tiktok hat die Präsenz des schwäbischen Energydrinks schon mehr als 100 000 Follower.



Maximilan Koch, Fellbacher Jungunternehmer und bekannt durch den Wein-Energydrink Weinfly, hat gemeinsam mit dem Schlager-Rapper Tream und der Brauerei Schneider Weisse, ein "Tream-Weißbier" auf den Markt gebracht. *Foto: Eva Herschmann*

Der Traum von Übersee

Mit dem frechen Image eröffneten sich ihnen Märkte, für die Wein sonst nicht wirklich relevant sei, so die Jungunternehmer. Wie eben die Erotikmesse „Venus“. Doch der Auftritt in der deutschen Hauptstadt ist Max Koch und Max Plessing nicht genug für ihre „Neudefinition von Wein“. „Wir denken groß und sehen einen Markt für Weinfly in ganz Europa und Übersee“, erklärt Koch, der nicht nur in weinhaltige Getränke macht, sondern auch in der Bierlandschaft mitmischt – ohne seinen alten Kumpel Max Plessing, dafür mit dem Schlager-Rapper Tream aus Bayern und der traditionsreichen bayerischen Brauerei Schneider Weisse.

Unterstützung vom Schlager-Rapper

Den Geschmack hat der Schlager-Rapper gemeinsam mit seinen Kumpels bei einem Weißbier-Tasting festgelegt. Das Tream-Weißbier ist süffig, frisch, hat sogar eine leicht fruchtige Note, während sich der Hefegeschmack eher dezent im Hintergrund hält. „Weißbier und Weizen sind eigentlich bei der jungen Generation out“, sagt Max Koch. Doch die „Tream“-Weiße mit ihrem ganz eigenen, speziellen Sud, kommt an, und das nicht nur in der Fangemeinde von Tream, der den Gerstensaft auf seiner „Zur Weißbier-Probe“-Sommer-Open-Air-Tour kräftig promotet hat.

Die Idee zum Weißbier kam Max Koch vor zwei Jahren als er als geladener Gast beim Open Beatz Festival in Herzogenaurach war. Tream, dessen Künstlername sich aus seinem Vornamen Timo und dem englischen Wort für Traum, „dream“, ableitet, war dort einer der Bühnenacts. Bei seinem Auftritt sei ihm dann die Eingebung gekommen, erzählt der Fellbacher. „Er war so authentisch, als er da in seiner Lederhose mit einem Weißbierglas in der Hand auf der Bühne stand. Da habe ich gedacht, der braucht sein eigenes Weißbier.“

Erfolg mit Weizenbier

Der Bayer mit dem gutbürgerlichen Nachnamen Grabinger aus Büchelkühn, einem 1000-Seelen-Ort in der Oberpfalz, und sein Manager David Wessel stellten den Kontakt zu den Verantwortlichen bei Schneider Weisse her, Bayerns ältester Weissbierbrauerei. Dort sei man sofort zur Kooperation bereit gewesen, erzählt Koch, der das Weißbier-Projekt von der Idee bis zum fertigen Handelsprodukt gesteuert hat.

Am 9. Juli kam die Marke deutschlandweit in die Regale der Supermärkte der Kaufland-Kette, und es laufe sehr erfolgreich, erklärt Koch. „In einigen Märkten waren wir innerhalb kurzer Zeit schon ausverkauft.“

www.weinfly.com

Top-Deals für Zweiradfans

BIKE AND STYLE feiert 20-jähriges Bestehen, und die Kunden profitieren von vielen Jubiläumsangeboten.

Stuttgart. BIKE AND STYLE steht seit 20 Jahren für ein hochwertiges Angebot an Zweirädern, ob Mountainbike, Rennrad, Gravelbike, E-MTB oder Pedelec, erstklassige Beratung sowie einen umfassenden Service. Inhaber Ingo Wahl und sein Team haben allen Grund zu feiern: zum einen das Firmenjubiläum, zum anderen die Eröffnung des dritten Bike and Style-Fachgeschäfts in der Friedrichstraße 35 mitten in der Stuttgarter City. Davon profitieren die Kunden, denn bis zum 14. November gibt es viele Jubiläumsangebote in den drei Filialen, in der Schorndorfer Straße 21 in Fellbach, im Cube-Store in der Augsburger Straße 564 in Stuttgart Obertürkheim und im neueröffneten Shop in der Stadtmitte.



Ingo Wahl (Mitte) mit Mitarbeitern vor dem neuen Bike-and-Style-Store in der Stadtmitte. *Foto: Eva Herschmann*

„Unsere Kunden finden bei uns die besten Modelle von den derzeit angesagten Marken – wir versuchen hier die bestmöglichste Auswahl in der Region zu bieten“, beschreibt Ingo Wahl das Erfolgskonzept von BIKE AND STYLE. Bei dem breiten Angebot könne jeder Kunde sicher sein, dass er ein gutes und auf seine Interessen zugeschnittenes Fahrrad bekomme. Und das bis Mitte November zu besonders guten Konditionen.

„Bei uns gibt es Jubiläumsrabatte bis zu 65 Prozent, und außerdem bieten wir mindestens 10 Prozent auf alle vorrätigen Räder – außer 2027er Cube Gravelbikes und Rennräder“, sagt Ingo Wahl. Auch die kleinen Radfahrerinnen und Radfahrer profitieren, denn es gibt ebenfalls 10 Prozent auf alle vorrätigen Woom-Bikes, dem Marktführer für hochklassige Kinderräder.

BIKE AND STYLE ist aber nicht nur ein führendes Fachgeschäft für den Kauf von Markenrädern führender Hersteller, sondern bietet auch einen umfassenden Service. Für einen Fahrradcheck sei jetzt genau die richtiges Zeit, sagt Wahl. „Wer clever ist, bringt sein Rad im Herbst/Winter zum Service, dann kann die neue Saison ohne Wartezeit starten – gerne kann der Termin online bei uns gebucht werden“.

Auch beim Thema Fahrradleasing ist das Fachgeschäft bestens aufgestellt. BIKE AND STYLE arbeitet mit allen Anbietern zusammen. „Viele Unternehmen und öffentliche Einrichtungen nutzen dieses Angebot bereits für ihre Mitarbeitenden“, erklärt Wahl. „Auch kleinere Firmen interessieren sich zunehmend dafür. Es funktioniert wie ein Dienstwagenleasing: Das Rad ist versichert, es gibt Jahresinspektionen, und man spart Geld im Vergleich zum Kauf.“ Bei Fragen könnten sich Kundinnen, Kunden und Unternehmer gern an BIKE AND STYLE wenden, sagt Ingo Wahl. „Oft reicht ein kurzes Telefonat, um den jeweils besten Anbieter zu finden – auch ein Wechsel des Anbieters kann sehr sinvoll sein.“ *eha*

BIKE AND STYLE

Schorndorferstr. 21/1, 70736 Fellbach
Telefon 0711/41415-15, Fax 0711/41415-17
Öffnungszeiten: Di-Fr. 10-13 Uhr, 14-18 Uhr, Sa. 10-14 Uhr
info@bike-and-style.de
www.bike-style.de



Die schönste Terrasse Stuttgarts

Im Rotenberger Weingärtle trifft Tradition auf Moderne.

Stuttgart. Mitten in der Pandemie hat Frederik Garlin im Jahr 2020 das Rotenberger Weingärtle übernommen. Seitdem ist schon einiges passiert, unter anderem wurde schon zwei Mal umfangreich renoviert. Aus der ehemaligen Besenwirtschaft ist ein modernes Restaurant geworden, das sowohl Einheimische als auch Besucher begeistert. Neben rustikalen Holztischen finden sich elegante Möbel, die modernisierte Küche verwöhnt mit lokalen und saisonalen Gerichten.

„Wir haben die wohl schönste Terrasse Stuttgarts“, sagt Garlin mit einem Augenzwinkern. Damit übertreibt er nicht, denn das Restaurant liegt im malerischen Ortsteil Rotenberg, inmitten von Weinbergen und nur wenige Gehminuten von der Grabkapelle entfernt. Die Grabkapelle ist ein Denkmal, welches das Stuttgarter Umland mit seiner Silhouette prägt wie kein anderes. Von der Terrasse des Restaurants aus geht der Blick über die Weinberge von Uhlbach und Obertürkheim ins Neckartal und Richtung Esslingen. „Wie in der schwäbischen Toskana.“



Entspannen und genießen inmitten von Weinbergen. *Foto: Rotenberger Weingärtle*

Leckere Wintermenüs

Auf der Speisekarte stehen schwäbische Klassiker wie Maultauschen mit Kartoffelsalat oder Zwiebelrostbraten, aber auch moderne, saisonal wechselnde Menüs. Diese gibt es sowohl vegetarisch als auch mit Fleisch oder Fisch. Kürbis, Wild und Pilze stehen regelmäßig im Herbst auf der Speisekarte, ab Mitte November gibt es dann Gans- und Wildgerichte sowie leckere Wintermenüs passend zur kalten Jahreszeit. Das Motto „Wir. von hier.“ passt zum Fokus auf lokale und regionale Erzeuger.

Garlin ist gelernter Restaurantfachmann und Koch, ausgebildet in einem renommierten Hotel in Baiersbronn im Schwarzwald. „Es war schon immer mein Traum, eines Tages selbst ein Restaurant zu betreiben.“ Seit 2025 betreibt Garlin auch das „SatzDrei“ in Fellbach.

Pop-up „Weingärtle x Ochsen“

Ab dem 31. Oktober bis zum 20. Dezember gibt es wieder das beliebte Pop-up Special „Weingärtle x Ochsen“ im jahrhundertealten traditionsreichen Wirtshaus „Ochsen“ in Uhlbach. Das Team vom Rotenberger Weingärtle verwöhnt die Gäste mit heimischen und saisonalen Gerichten, unter anderem Spezialitäten von der Gans.

Geöffnet ist Donnerstag bis Samstag von 17.30 bis 22 Uhr und Sonntag von 11.30 bis 15 Uhr. Da die Plätze beliebt sind, sollte man schnell reservieren: www.rotenberger-weingaertle.de/ochsen-popup *fb*



Bunt und noch bunter

In vielen Städten gibt es inzwischen Street-Art-Spaziergänge. Auch Stuttgart hat was zu bieten. Wir haben eine spannende Tour durch den Hallschlag zusammengestellt. *Von Martina Fürstenberger*

Der Hallschlag ist bunt – und wird jedes Jahr ein bisschen bunter. Denn in dem Cannstatter Stadtteil hoch über dem Neckar gibt es einige sehenswerte Graffiti-Kunstwerke. Einige davon sind erst in den letzten Jahren entstanden, das neueste Wandgemälde sogar erst im August.



Eine lustige Stadtbahn ist an der Haltestelle Züricher Straße zu sehen. *Foto: Martina Fürstenberger*

Station 1: Züricher Straße

„Buy the ticket – enjoy the ride“ ist als Botschaft an der Haltestelle Züricher Straße zu lesen. Streng genommen gehört die Station noch nicht zum Hallschlag, ist aber ein guter Ausgangspunkt für unseren Rundgang.

Eine lustige Stadtbahn, ein gruseliger Ticket-Kontrolleur, eine freche Katze und ein Maulwurf sind zu entdecken. Rund 200 Meter lang ist die einstmals graue Wand, die seit letztem Jahr vom Studio Vierkant betreut wird. Das Studio richtet unter anderem einmal im Jahr das „PFFFestival — urbane Kunst in Stuttgart“ aus, in dessen Rahmen Gebäudefassaden bemalt und besprüht werden. Die Künstler, die dafür aus aller Welt nach Stuttgart anreisen, dürfen dann jeweils auch ein Stück Wand frei gestalten.

„Der französische Künstler Moner sowie der malaysische Künstler Cloak haben jeweils ein Werk hinterlassen“, erklärt Georg Waibel. „Außerdem sind Arbeiten verschiedener Wiener Künstler zu sehen, von Riot1394 aus Berlin und von den Stuttgarter Sprühern Horst und Kosmik.“ Auch dieses Jahr sind wieder einige neue Graffiti-Werke dazugekommen. Hier gibt es also immer wieder etwas Neues zu sehen.



Graffiti im Hallschlag in der Züricher Straße. *Foto: Martina Fürstenberger*



Der Hallschlag-Schriftzug zeigt das Selbstbewusstsein der Bewohner. *Foto: Martina Fürstenberger*

Station 2: GWG-Hochhäuser

Zwei Stadtbahnstationen weiter steigen wir an der Haltestelle „Bottroper Straße“ aus. Wer im Hallschlag wohnt, zeigt sich gerne selbstbewusst. Deshalb passt der Hallschlag-Schriftzug zwischen den Daimler-Hochhäusern wunderbar ins Viertel. „Es werden oft Fotos davor gemacht“, berichtet Hausmeister Jeton Hyseni.

Probleme mit Vandalismus gebe es nicht, das Kunstwerk werde von allen respektiert. Entstanden ist es im Rahmen eines Nachbarschaftsfests der GWG-Gruppe im Jahr 2023. Skizze und Layout wurde vom Studio Vierkant vorbereitet. Aufgesprüht wurde es dann beim „Social Day“ gemeinsam mit den GWG-Mitarbeitenden. Die Immobiliengesellschaft hat auch in anderen Stadtteilen schon Graffiti und Wandgemälde machen lassen und damit gute Erfahrungen gemacht.

Station 3: AWS-Betriebshof

Ein Statement ist auch das große Wandgemälde, das seit Herbst 2024 den AWS-Betriebshof an der Bottroper Straße (hinter Lidl, Penny, Aldi) ziert. „Wir alle sind die AWS!“ steht da in großer Schrift, ergänzt um die Schlagworte „verantwortungsvoll“, „gründlich“, „wertschätzend“ und „vielfältig“.

Das Motiv wurde vom inzwischen bekannten Studio Vierkant mit Hilfe der Ideen der Mitarbeiter gestaltet. „Der Anlass für das Mural war, dass in der Betriebsstelle eine große, leere und nicht besonders schöne Wand vorhanden war“, erklärt Lisa-Maria Grimmer von der Öffentlichkeitsarbeit der AWS. „In der Mitarbeiterschaft kam der Wunsch auf, diese ansprechend zu gestalten.“ So sollte zum einen der eigene Arbeitsplatz verschönert werden, zum anderen Aufmerksamkeit für die Betriebsstelle und die Abfallwirtschaft Stuttgart generiert werden. Das ist auf jeden Fall gelungen.

Station 4: Trafo-Häuschen

Ein cooler Skater fährt über die eine Seite des Häuschens an der Bushaltestelle „Römerkastell“, ein Tiger mit blauer Kappe ziert die andere Seite. Im Sommer vorigen Jahres ließ Stuttgart Netze die Umspannstation von Jan „Dingo“ Haas und Bernard Sakic („Kosmik“) besprühen. Die Stuttgarter Graffiti-Künstler haben bereits Trafostationen im gesamten Stadtgebiet gestaltet. Diese verschönern nicht nur das Stadtbild, sondern machen auch auf die wichtige Arbeit der Stromversorgung aufmerksam. Ein weiterer großer Vorteil: Flächen, die von professionellen Sprayern gestaltet sind, werden nicht mit illegalen Schmierereien verunstaltet.

Das aktuelle Motiv verweist auf das nahe gelegene Jugendhaus und soll Energie und Aufbruch symbolisieren. Kofinanziert wurde das Kunstwerk über Förderprogramm „Soziale Stadt – Zukunft Hallschlag“.

Station 5: Neues Mural „Hallschlag 19“

Nur ein paar Häuser weiter ist das neueste Kunstwerk im Stadtteil zu bewundern: Im Rahmen des Graffiti-Festivals „PFFFestival“ im August hat Claude Horstmann mit ihrem Team ein Wandgemälde realisiert. Einige Tage lang arbeitete die Künstlerin dafür mit ihrem Team auf dem Baugerüst an der Straße Hallschlag, gut sichtbar von der Bushaltestelle am Römerkastell. Rote Kreise sind nun wie bei einer Sonnenuhr angeordnet. In Auftrag gegeben hat das Werk der private Besitzer des Gebäudes. Claude Horstmann ist Bildhauerin und Performance-Künstlerin. Bei ihrer Kunst im öffentlichen Raum und am Bau arbeitet sie oft mit grafischen oder Schrift-Elementen. Ihr typischer Stil findet sich nun auch im Hallschlag wieder.



Graffiti im Hallschlag: Etwas versteckt auf dem Betriebshof der AWS befindet sich dieses Graffiti. *Foto: Martina Fürstenberger*



Graffiti im Hallschlag: Das jüngste Mural im Stadtteil entstand im August im Rahmen des „PFFFestivals“. *Foto: Martina Fürstenberger*



Graffiti im Hallschlag: Die Motive auf dem Trafo-Kasten verweisen auf das nahe gelegene Jugendhaus. *Foto: Martina Fürstenberger*

Das Mural wird bestimmt nicht das letzte sein, das im Hallschlag entstanden ist. Für die kommenden Jahre gibt es bereits neue Pläne – man darf gespannt sein!

„Die Menschen wollen was erleben“

Stuttgart ist nicht nur bei Touristen, sondern vor allem auch bei den Einheimischen beliebt. Das zeigt sich unter anderem an den Besucherzahlen im neuen Haus des Tourismus, berichtet Andrea Gehrlach, Prokuristin Stuttgart Marketing GmbH, im Interview.



Die Internationalen Bauausstellung IBA ’27 wirft ihre Schatten voraus. Das Weissenhof.Forum in der Weissenhofsiedlung, gestaltet von der Stuttgarter Architektin Regine Leibinger sowie Frank Barkow, soll Anlaufstelle für das Publikum der IBA ’27 sein. *Foto: Rendering/Barkow Leibinger*

Stuttgart. Was waren die Highlights im vorigen Jahr?

Gehrlach: Das letzte Jahr war für uns eine superspannende Zeit. Wir sind im Oktober 2025 in das neue Haus des Tourismus am Marktplatz umgezogen. Aktuell läuft noch unsere Besucherbefragung, aber einiges zeichnet sich bereits ab: Wir haben insgesamt mehr Gäste als vorher, und ein noch größerer Anteil kommt aus Stuttgart selbst und aus der Region.

Das zeigt, dass unser Konzept genau richtig ist: Wir präsentieren im i-Punkt ja die Themen Stuttgart, Region und Baden-Württemberg. Das stößt auf großes Interesse, die Besucher lassen sich gerne inspirieren, schauen sich die Filme an und entdecken lokale Produkte. Sie bleiben auch relativ lange. Und dabei geht es nur um den i-Punkt im Erdgeschoss. Zusätzlich haben wir ja auch noch eine Dachterrasse und eine Gastro – auch hier sehen wir eine große Frequenz.

Schön ist, dass wir uns durch die Lage am Marktplatz an Veranstaltungen beteiligen können, zum Beispiel bei der Langen Nacht der Museen oder Stuttgart leuchtet. Es gelingt uns gut, das Haus noch mehr für alle zu öffnen.

Ein Highlight war außerdem die Live-Übertragung von Antenne 1. Ende August wurde 60 Stunden direkt aus dem i-Punkt übertragen.

Was kommt in den nächsten Monaten? Worauf können wir uns freuen?

Gehrlach: 2027 legen wir einen ganz klaren Fokus auf die Internationale Bauausstellung. Wir sehen Stuttgart als Architekturstadt, auch in der Region gibt es tolle Architekten. Das können wir jetzt präsentieren.



Andrea Gehrlach, Prokuristin Stuttgart Marketing, freut sich auf viele Sportevents im kommenden Jahr. *Foto: Thomas Niedermueller*

Zudem stehen einige Sport-Events an: Im Januar ist die Handball-WM der Männer mit mehreren Spielen in Stuttgart. Im Juli ist Stuttgart Gastgeber der „Finals“ mit 19 Deutschen Meisterschaften an neun Orten. Die Fernsehsender können hier schöne Bilder aus unserer Stadt übertragen, zum Beispiel vom Beach-Volleyball auf dem Schlossplatz. Und natürlich freuen wir uns, wenn zu den Spielen des VfB Gäste aus anderen Ländern kommen und unsere Stadt entdecken.

Auch Veranstaltungen wie die JazzOpen sind immer ein großer Publikumsmagnet.

Was gibt es für Trends im Tourismus? Muss man immer etwas Neues erfinden, um attraktiv zu bleiben?

Gehrlach: Man muss schon immer wieder neue Akzente setzen, egal ob bei den Klassikern wie Volksfest oder Weihnachtsmarkt, oder durch neue Angebote. Landesmuseum und Staatsgalerie sorgen mit ihren Ausstellungen immer wieder für kulturelle Highlights.

Und man muss die Besonderheiten unserer Region ins Licht rücken. Am 5. und 6. Juni planen wir zum Beispiel ein großes Weinwander-Wochenende. Wir wollen die Vielfalt in unserer Region zeigen und verbinden dabei Weinlagen in Stuttgart, Esslingen und Fellbach. Klar ist: Die Menschen wollen etwas erleben. Das ist vielleicht in der heutigen digitalen Zeit wichtiger denn je. *Martina Fürstenberger*

Wenn Stuttgart zur Heimat wird

Hinter Schweizer ImmoInvest mit Sitz in der König-Karl-Straße in Bad Cannstatt steckt ein Familienunternehmen mit spannender Geschichte.

Bad Cannstatt. 20 Jahre Erfahrung bringen Sergej und Natalie Schweizer in der Immobilienbranche mit. Mehr als 500 Immobilien haben sie in dieser Zeit vermarktet.

Als Sergej Schweizer 1992 im Alter von elf Jahren mit seiner Familie aus Sibirien nach Deutschland kam, begann für ihn ein völlig neues Leben. Eine neue Sprache, eine andere Kultur und ein unbekanntes Umfeld – es hieß, anzukommen und sich Schritt für Schritt eine Zukunft aufzubauen. Auch Natalie kam 1992 nach Deutschland. Eine neue Sprache zu lernen, sich zu integrieren und beruflich den eigenen Weg zu finden, gehörten auch für sie zum Neuanfang. Deutschland wurde für beide zur Heimat, ohne die Verbindung zu den eigenen Wurzeln zu verlieren.

Kennengelernt haben sich Sergej und Natalie über ihre Tätigkeit mit Immobilien.



Schweizer ImmoInvest: Ein sympathisches Familienunternehmen mit starkem Team.
Foto: Schweizer ImmoInvest

Daraus entstand nicht nur eine Familie, sondern mit der Zeit auch ein gemeinsames Unternehmen: die **Schweizer ImmoInvest GmbH**. Sergej bringt dabei Erfahrungen in der Finanzbranche mit, er absolvierte ein Studium an der Frankfurt **School of Finance & Management.** Heute verantwortet er als Geschäftsführer die Immobilienvermittlung und Kundenbetreuung. Seine Frau Natalie kümmert sich um Organisation, Koordination, Marketing und die internen Abläufe.

Der Schwerpunkt des Unternehmens liegt auf der **Wertermittlung und dem Verkauf von Wohnimmobilien in der Region Stuttgart.** Eigentümer werden vom ersten Gespräch über die Vermarktung bis zum erfolgreichen Abschluss durch den Verkaufsprozess begleitet. Die durchgehend positiven Kundenbewertungen sind Bestätigung für den Mehrwert dieser persönlichen Betreuung.

Auch die nächste Generation ist bereits dabei: Tochter **Alina** studierte Immobilienwirtschaft und stieg anschließend in das Familienunternehmen ein. Gemeinsam mit einem wachsenden Team wird Schweizer ImmoInvest kontinuierlich weiterentwickelt. Und auch die beiden Zwergspitze **Chapa und Tyson** gehören selbstverständlich zur Familie. *fb*

Kontakt

Schweizer ImmoInvest GmbH
König-Karl-Straße 83
70372 Stuttgart
Telefon: 0711/50589219
Mobil: 0152/37350167
info@schweizer-immoinvest.de
www.schweizer-immoinvest.de





Stuttgart leuchtet. In diesem Jahr gibt es die Licht-Installationen am 7. November zu sehen. *Foto: Markus Pfeiffer*

Weihnachtszauber, Winterlichter und noch mehr

In der dunklen Jahreszeit bringen besondere Veranstaltungen die Stadt zum Leuchten.

Stuttgart. Ein Höhepunkt im Jahr ist natürlich der **Stuttgarter Weihnachtsmarkt**. Vom 25. November bis 23. Dezember sind die geschmückten Buden auf Markt-, Schiller- und Schlossplatz aufgebaut. Darüber hinaus gibt es in der Stadt aber noch viele weitere winterliche Veranstaltungen und Angebote.

Stuttgart leuchtet

Am ersten Samstag im November, dieses Jahr am 7.11., lädt die City-Initiative Stuttgart (CIS) zur langen Einkaufsnacht ein. Den ganzen Tag über bis 22 Uhr gibt es besondere Aktionen und Angebote, auch die Einkaufszentren sind beteiligt. Licht-Installationen am Schlossplatz und am Marktplatz bringen die Innenstadt zum Leuchten. Ein Höhepunkt ist um 19 Uhr das Ballonglühen am Eckensee.



Fürs Wouahou wird vom 20. November bis 20. Dezember auf dem Marienplatz ein großes Tipi aufgestellt. *Foto: Wouahou*

Winterlichter im Lapidarium

Bereits zum dritten Mal verwandelt sich der Skulpturengarten an der Mörikestraße jeweils freitags bis sonntags von 17 bis 20 Uhr in einen magischen Ort. Bei freiem Eintritt kann man den historischen Garten auf eigene Faust erkunden. Licht- und Medienkünstler sorgen mit Installationen für eine besondere Atmosphäre. Es gibt Laternen zum Ausleihen, gerne können auch eigene Taschenlampen mitgebracht werden. Eröffnung ist am 27. November.

Wouahou - Winterdorf

Vom 20. November bis 20. Dezember wird auf dem Marienplatz wieder ein großes Tipi aufgestellt. Auf dem alternativen Winterdorf gibt es Lagerfeuer, Musik, Glühwein, Street Food und ein Rahmenprogramm mit Kleinkunst, Workshops und Flohmarkt. Künstler und Manufakturen bieten Upcycling-Kunst und Geschenkideen an. Geöffnet ist montags bis freitags von 16 bis 22 Uhr, am Wochenende ab 11 Uhr, sonntags bis 20 Uhr.

Punschwald

Voriges Jahr am Feuersee, dieses Jahr vor der Liederhalle: Hunderte echte Tannen werden für den Punschwald aufgestellt und mit Lichterketten dekoriert. Besucher können an beheizten Sitzkrippen Punsch, Glühwein und mehr genießen. Aufgrund des großen Erfolgs 2024 wurde das Konzept schon voriges Jahr auf den Mailänder Platz ausgeweitet. Dieses Jahr kommt als dritter Standort der Hopfengarten in Sindelfingen dazu. Geöffnet ist ab Ende Oktober bis in den Januar.

Christmas Garden

Wer noch mehr Lichterzauber will, wird beim Christmas Garden in der Wilhelma fündig. Der zoologisch-botanische Garten verwandelt sich von 18. November bis 16. Januar in eine romantische Märchenlandschaft mit glitzernden Lichtattraktionen. Der etwa zwei Kilometer lange Rundweg führt zum Beispiel an leuchtenden Tierskulpturen und Laseranimationen vorbei.

Führung durch die Schlosskirche

Eine neue Führung gibt es in der Schlosskirche. Während der rund 50-minütigen Führung durch den besonderen Kirchenbau im Alten Schloss erfährt man Wissenswertes über Architektur, Kunstwerke und Geschichte. Höhepunkt ist die neue Königin-Katharina-Orgel. Organisten der Stiftsmusik bringen das Instrument bei einem kleinen Konzert zum Klingen.

Die vhs stuttgart im BiNe feiert 1. Geburtstag

Vor einem Jahr eröffnete die volkshochschule stuttgart (vhs) ihren neuen, zusätzlichen Standort im Bildungshaus NeckarPark (BiNe) in Bad Cannstatt.

Bad Cannstatt. Zum ersten Geburtstag entdecken Interessierte jetzt rund 300 neue Kurse und Veranstaltungen in den innovativen Lernräumen auf fünf Stockwerken:

Angefangen in der obersten Etage erwartet die Kursteilnehmenden eine moderne Lehrküche mit einem vielfältigen Programm: ein Sushi-Kurs am 11. November, die Zubereitung schwäbischer Maultaschen am 17. November, vegane Festtagsbraten am 25. November und vieles mehr. Die kulinarischen Ergebnisse genießen die Teilnehmenden anschließend am großen Holztisch des Küchenstudios mit Panoramablick von der Grabkapelle auf dem Rotenberg bis zum Fernsehturm.

Im 3. Obergeschoss befinden sich drei EDV-Räume mit neuester Technik. Hier lernen Besucherinnen und Besucher ab dem 12. November den „Einstieg in die Computerwelt“ oder ab dem 3. Dezember die Bildgestaltung mit KI. Ein Bewegungs- und zwei Entspannungsräume im dritten Stock sowie ein weiterer Tanz- und Bewegungsraum im ersten Stock laden darüber hinaus zum Abschalten oder Aktivwerden ein, unter anderem ab 11. November beim Grundkurs Standardtänze, ab 25. November beim autogenen Training oder ab 2. Dezember beim Fitness-Boxen.



Die vhs stuttgart bietet ein vielfältiges Programm an. *Foto: vhs stuttgart*

Eine Etage tiefer erleben Wissbegierige in sechs lichtdurchfluteten Seminarräumen sowie im Clubraum vielseitige Vorträge und Workshops: am 23. November tauchen sie beispielsweise in das Thema „Geldanlage und Ruhestandsplanung“ ein, am 26. November beantwortet Pilot Michael Branke Fragen rund ums Fliegen, am 5. Dezember lernen Teilnehmende im Kreativworkshop, ihre eigenen Kurzgeschichten zu verfassen.

Kreativ wird es im 1. Obergeschoss des BiNe: in zwei Ateliers, zwei Multifunktionsräumen und einem Nähraum reichen die Angebote vom Schauspielkurs ab 4. November bis hin zu Mosaikkunst oder dem Nähen einer Babydecke ab 7. November. Im Saal mit Foyer im Erdgeschoss erwarten Interessierte Veranstaltungen wie „Sind Frauen die besseren Menschen?“ mit Jennifer Reaves am 3. November. *red*

Anfahrt, Info und Anmeldung

Im Untergeschoss des BiNe steht eine Tiefgarage mit direktem Aufgang ins Gebäude zur Verfügung. Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ist das BiNe mit der U19 von den Haltestellen „NeckarPark (Stadion)“ und „Cannstatter Wasen“, mit der U1, U2, U11, U13 oder U16 von den Haltestellen „Mercedesstraße“ oder mit der S-Bahn von „Bad Cannstatt Bahnhof“ in 5–15 Gehminuten erreichbar. Aus Stuttgart-Ost hält der Bus 45 am „NeckarPark (Stadion)“.

Weitere Infos und Anmeldung auf vhs-stuttgart.de oder unter 0711 1873-800.



Aussichtsreiches Wanderglück auf der Schwäbischen Alb

Die „Hochgehberge“ sind 22 ausgezeichnete und abwechslungsreiche Rundwanderwege im UNESCO-Biosphärengebiet Schwäbische Alb. *Von Eva Herschmann*



Die Hochgehberge bieten tolle Ausblicke, zum Beispiel von der Burg Teck bis ins Neckartal. *Foto: Angela Hammer*

Die Touren tragen Namen, die Lust aufs Wandern machen: „hochgehträumt“, „hochgehblickt“ oder „hochgehschätzt“. Die „hochgehberge – Ausgezeichnet Wandern im Biosphärengebiet Schwäbische Alb“ sind 22 Rundwanderwege, die vom Deutschen Wanderinstitut beziehungsweise dem Deutschen Wanderverband ausgezeichnet wurden. Sie führen durch Streuobstwiesen und Weinberge am Fuß des Albtraufs über Wacholderheiden bis hin zu Hochflächen und Schluchten. Den Wanderern begegnen an vielen Ecken alte Burgen, Festungen, Ruinen und Schlösser. Der Genuss kommt auch nicht zu kurz. Entlang der Strecken laden regionale Gastronomen und landwirtschaftliche Direktvermarkter zur Einkehr ein.

Die Wanderregion Schwäbische Alb hat viel zu bieten: Wälder, Felder, Wildblumenwiesen, Auenlandschaften, Felsformationen, die schönsten Aussichtsplateaus des Albtraufs sowie Burgen und Festungen mit langer Geschichte und zuweilen umwoben von Mythen und Sagen. „Hochgehen, um runterzukommen“ ist das Motto der „hochgehberge“-Wanderungen, denn auf ihnen soll man Entspannung und Erholung vom Alltäglichen finden. Die Touren sind zwischen vier und 14 Kilometer lang, bieten für jede Kondition, von gemütlich bis anspruchsvoll, passende Strecken und Steigungen und können ganz nach persönlichen Vorlieben ausgewählt werden.

Steiler Anstieg zur Burg wird belohnt

Zu einer der bekanntesten und beliebtesten „hochgehberge“-Premiumwanderungen zählt die Tour „hochgehkeltert“ mit Startpunkt am Wanderparkplatz „Schelmenwasen“ in Neuffen. Von dort aus geht es durch einen Buchenwald hinauf zum Albtrauf und zur Burg Hohenneuffen. Die malerisch gelegene Ruine mit Aussichtsrestaurant wurde bereits ab dem 15. Jahrhundert zur württembergischen Landesfestung ausgebaut, und 1948 wurde hier beim Treffen der „Dreiländerkonferenz“ die Fusion Baden-Württembergs beschlossen.

Der steile Anstieg zur Burg wird bei guter Sicht mit einem wunderschönen, kilometerweiten Blick über die Region bis hin zum Stuttgarter Fernsehturm belohnt. Nachdem mit 743 Metern der höchste Punkt der Tour erreicht ist, geht es talwärts zu einem Startplatz für Gleitschirmflieger mit Blick über die Neuffener Weinberge und die kleine Stadt am Fuße der Festung. Auf dem Weg liegen die „Höllenlöchern“ – die langen und tiefen Gräben entlang der Hangkante des Albtraufs zeugen von der Erosion, die seit Jahrtausenden an der Schwäbischen Alb nagt – und das Naturschutzgebiet Neuffener Heide.

Die insgesamt rund sieben Kilometer lange Strecke führt auch durch die „Kernzone Bauerlochberg“, in der seit 2009 die forstliche Bewirtschaftung eingestellt ist, damit ein Urwald mit einer einzigartigen Flora und Fauna entsteht. Alte Bäume und abgestorbenes Totholz verbleiben hier im Wald. Sie bieten in Baumhöhlen, im morschen Holz und in der Rinde vielfältigen Lebensraum für zahlreiche, teils sehr seltene Tier- und Pflanzenarten. Kurz vor dem Wanderparkplatz, dem Start und Ziel der „hochgehkeltert“-Tour, geht es vorbei an Weinbergen, in denen die Trauben für den „Neuffener Täleswein“ wachsen.



Blick vom Hohenneuffen hinunter ins Tal. *Foto: Angela Hammer*

Ebenfalls in Neuffen startet die „hochgehsiedelt“-Wanderung, die mit knapp fünf Kilometern zu den kürzeren und einfachen Strecken der „hochgehberge“ zählt. Startpunkt ist der Wanderparkplatz „Hochholz“ von dem aus es entlang des Heidengrabens direkt Richtung Aussichtspunkt „Brille“ geht. Beim Kunstwerk bietet sich ein klarer Blick ins Neuffener Tal und die imposante Festung Hohen Neuffen.

Vulkanembryo und Drachenfels

Durch den Wald und entlang des Albtraufs geht es weiter zur Barnberghütte und zum Naturdenkmal Molach, einem Vulkanembryo mit einem Durchmesser von rund 120 Metern. Die Flugdrachen, die mit etwas Glück beim Vorbeiwandern zu sehen sind, wenn sie vom Drachenfels starten, speien kein Feuer, und die Schanz – eine ehemalige Verteidigungsanlage des Hohen Neuffen – liegt ebenfalls ruhig da, also bleibt Zeit für eine Pause an der Grillstelle, bevor es auf dem Astropfad in Richtung Start/Ziel Wanderparkplatz „Hochholz“ geht. Der Astronomie-Lehrpfad zwischen Hülben und Erkenbrechtsweiler wurde 1996 eröffnet und erklärt mit drei verschiedenen Verkleinerungsmaßstäben unser Weltall.

Lohnenswert ist auch die „hochgehadelt“ Wanderung, die von Bissingen/Teck aus geht, knapp 13 Kilometer lang ist und zu den schwereren Touren gehört. Dafür bekommen die Wanderer auf dem Premiumwanderweg die ganze Vielfalt der Schwäbischen Alb zu sehen: traditionelle Kulturlandschaft mit Streuobstwiesen und Schafweiden, historische Kulturdenkmäler wie die Burg Teck und die Ruine Rauber und nicht zuletzt: einzigartige Aussichtspunkte und Felsvorsprünge mit Blick auf das Albvorland, die Kaiserberge und die Steilhänge des Albtraufs.

https://hochgehberge.de



Weit schweift der Blick vom Breitenstein. *Foto: Angela Hammer*

Impressum

Verlag: Bechtle, Graphische Betriebe und Verlagsgesellschaft (Bechtle Verlag und Esslinger Zeitung) GmbH & Co. KG, gesetzlich vertreten durch Geschäftsführer Herbert Dachs, Zeppelinstraße 116, 73730 Esslingen.
Verantwortlicher für die Redaktion: Holger Gayer, Südwest Media Network GmbH, Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart, Telefon 07 11 / 72 05 -0.
Verantwortlich für den Anzeigenteil: Lars Barnstorf, Südwest Media Network GmbH, Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart, Telefon 07 11 / 72 05 -0.
Titelfoto: depositphotos.
Druck: MHS Print GmbH, Plieninger Straße 150, 70567 Stuttgart, gesetzlich vertreten durch die Geschäftsführer Ralf Wahlmeyer, Christian Friske.

Anzeige

altvatter Hörgeräte – Wieder entspannt zuhören: Warum sich der frühe Weg zum Hörakustiker lohnt

Manchmal sind es die kleinen Dinge im Alltag, die plötzlich anstrengend werden. Das Gespräch am Esstisch, wenn mehrere Personen durcheinanderreden, oder der Fernseher, der abends immer ein paar Stufen lauter gestellt werden muss. Wer solche Anzeichen bei sich bemerkt, schiebt den Gedanken an ein Hörgerät dennoch häufig lange vor sich her. Dabei bedeutet gutes Hören höhere Lebensqualität – man ist wieder mittendrin statt nur dabei. In Untertürkheim bietet der Fachbetrieb altvatter Hörgeräte einen entspannten und professionellen Rahmen, um dem eigenen Gehör wieder auf die Sprünge zu helfen.

Experten raten heute dazu, nicht erst dann aktiv zu werden, wenn man kaum noch etwas versteht. Das hat einen einfachen, biologischen Grund und ist eine durchweg positive Nachricht für alle Betroffenen: Unser Hören findet zu einem großen Teil im Gehirn statt. Wenn wir frühzeitig mit einer leichten Unterstützung ansetzen, machen wir es unserem Kopf viel leichter. Das Gehirn bleibt im Training und verlernt nicht, bestimmte Töne oder Frequenzen zu verarbeiten. Die Eingewöhnung an ein Hörsystem verläuft bei frühzeitigem Beginn meist erstaunlich schnell und unkompliziert. Man erspart sich eine anstrengende Phase des Neu-Erlernens und kann Familienfeiern, Theaterbesuche oder die Unterhaltung beim Bäcker direkt wieder unbeschwert und ohne ständiges Nachfragen genießen.

Bei altvatter Hörgeräte in Untertürkheim merkt man schnell, dass es hier nicht um schnelle Lösungen von der Stange geht. Jedes Gehör ist so individuell wie ein Fingerabdruck, und auch die Lebensumstände sind bei jedem Menschen grundverschieden. Wer viel in der Natur spazieren geht und das Vogelzwitschern vermisst, braucht eine andere Einstellung als jemand, der noch mitten im Berufsleben steht und in unruhigen Großraumbüros kommunizieren muss. Am Anfang steht deshalb immer eine gründliche Höranalyse und ein ehrliches, offenes Gespräch. Die Hörakustiker nehmen sich Zeit, um genau zuzuhören: Wo hakt es im Alltag? Welche konkreten Wünsche gibt es? Ein großer Vorteil dabei: altvatter Hörgeräte führt als unabhängiger Fachbetrieb Modelle aller namhaften Hersteller. Kunden sind hier also nicht auf eine bestimmte Marke beschränkt, sondern können völlig herstellerunabhängig aus dem gesamten Marktangebot wählen. Aus all diesen Puzzleteilen entsteht dann die maßgeschneiderte Empfehlung für das optimale Gerät.

Wer bei Hörgeräten noch an große, auffällige Kunststoffteile hinter dem Ohr denkt, darf beruhigt sein. Die aktuelle Technik ist erfreulich unauffällig und praktisch geworden. Moderne Hörsysteme sind klein, sitzen diskret im Gehörgang oder gut versteckt hinter der Ohrmuschel und erledigen ihre Arbeit verlässlich im Hintergrund. Sie erkennen automatisch, ob man sich in einer ruhigen Zweierunterhaltung befindet oder ob laute Hintergrundgeräusche in einem Café herausgefiltert werden müssen. Hinzu kommen praktische Erleichterungen für den Alltag: Viele Geräte lassen sich mittlerweile direkt per Bluetooth mit dem Smartphone oder dem Fernseher verbinden. Der Ton kommt dann klar und direkt ins Ohr. Und statt der oft fummeligen kleinen Batterien sorgen heute integrierte Akkus dafür, dass die Geräte abends einfach wie ein Handy aufgeladen werden.

Doch die beste Technik auf dem Papier nützt wenig, wenn sie im eigenen Leben nicht funktioniert. Der Klang in der ruhigen Kabine beim Akustiker ist das eine – der Alltag auf der Straße, im Supermarkt oder beim Treffen mit Freunden das andere. Genau deshalb legt altvatter Hörgeräte großen Wert auf eine ausgiebige Probephase. Kunden haben die Möglichkeit, die ausgewählten Geräte über mehrere Wochen im eigenen Alltag zu testen – völlig kostenlos und ohne jede Kaufverpflichtung. In dieser Zeit sammelt man echte Erfahrungswerte. Bei den anschließenden Terminen in Untertürkheim wird dann gemeinsam nachjustiert. Es wird so lange angepasst, bis sich der Klang natürlich anfühlt und das Gerät im Alltag eine echte, spürbare Hilfe ist.

Dieser Ansatz nimmt den Druck aus der Entscheidung. Es geht nicht darum, sofort etwas kaufen zu müssen, sondern erst einmal ganz in Ruhe herauszufinden, wie viel entspannter der Alltag mit gutem Gehör sein kann. Ein unverbindlicher Hörtest ist oft der erste kleine, völlig unkomplizierte Schritt, um wieder müheloser und mit Freude am Leben teilzunehmen.

altvatter HÖRGERÄTE

Jetzt kostenlos Messeneuheiten testen!



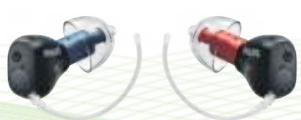
Pure C&G MaX von signia

- Glasklares Sprachverstehen dank KI
- Bequemer Akku-Betrieb für unterwegs
- Direktes Bluetooth®-Streaming (Telefon/Musik/TV)



Allure KI von WIDEX

- Selbstlernende, individuelle Klanganpassung
- Besonders natürlicher, vertrauter Klang
- Intuitive Steuerung per Smartphone-App



HearLink 050 NXT von PHILIPS

Autorisierter Vertriebspartner

- Maximale Diskretion
- AI-basierte Unterdrückung von Störgeräuschen
- Nahtlose Konnektivität

Vereinbaren Sie gleich einen Termin für eine unverbindliche Beratung!

altvatter Hörgeräte in Untertürkheim
Großglockner Straße 5 · Telefon: 0711 50566800 · untertuerkheim@altvatter-hoergeraete.de

www.altvatter-hoergeraete.de