

LEO AKTIV

Interessantes aus dem Altkreis

GASTLICHKEIT

WEINWELT

Sommelier aus Leidenschaft

VEGANE KÜCHE

Kulinarische Mission eines Ex-Profis

CAFÉ MIT HERZ

Wo der Kunde glücklich ist

Ihr Freizeit-Magazin
Dezember 2023

121

GERLINGEN

09.
DEZ
BIS 07. JAN

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. – DO.	14 – 21 Uhr
FREITAG	14 – 22 Uhr
SAMSTAG	11 – 22 Uhr
SONNTAG	11 – 21 Uhr
HEILIGABEND	geschlossen
25. + 26. DEZ	11 – 20 Uhr
SILVESTER	11 – 21 Uhr
NEUJAHR	14 – 21 Uhr

**Mein
Gerlingen**
Einfach attraktiver.

 **KÜLLMER**
WIR ♥ HAUSTECHNIK.

Endress+Hauser 
People for Process Automation


Bischoff
RAUMAUSSTATTUNG
+
BETTEN

BWEBANK

POINT
sports.wellness.club

Müller 
GERLINGEN LEONBERG

Vocco
Ristorante 


Marle
augenoptik


E Matkovic

**KÖRPER
FORMEN**  **TP**
PERSONAL TRAINING

Seien Sie unser Gast

Es ist eine lange Geschichte, gespickt mit Brotkrumen, vollen Bierkrügen und Strohbetten: die Geschichte der Gastronomie. Im Mittelalter und der Renaissance tauchten in ganz Europa Tavernen und Herbergen auf. Die ersten Vorläufer der Restaurants und Hotels, wie wir sie heute kennen. An Straßen gelegen, boten sie Reisenden eine warme Mahlzeit und ein Bett für die Nacht. Das älteste Restaurant der Welt findet man in Salzburg: Das St. Peter Stiftskulinarium hat seine Türen seit 1200 Jahren für seine Gäste geöffnet. Und so hat sich diese Geschichte immer weiterentwickelt, bis heute: Aus einem ersten kurzen Kaffee wird ein Kaffeeeklatsch mit dem Cafébesitzer, beim Abendessen begrüßt man sich mit herzlichem Handschlag oder einer festen Umarmung. Gastfreundschaft: Die Wörter „Gast“ und „Freundschaft“ finden



wie auch die Menschen von allein zusammen, wenn sie bei einem Bier, Wein oder Tortenstück kleine Fragmente ihres Lebens teilen. Dann werden aus Stammgästen und Gastwirten Freunde. Schließlich ist nichts so gesellig, wie ein gemeinsames Essen. In dieser Ausgabe des Freizeit-Magazins LEOAKTIV laden wir Sie ein, Gast zu sein in unseren Geschichten: Tauchen Sie ein in die Welt der Gastronomie, aus der wir besondere Charaktere servieren.

Viel Spaß beim Lesen!
Stefanie Schindele, Redakteurin

Auch in der letzten Ausgabe in diesem Jahr wollen wir Sie wieder unterhalten, informieren und auf die Leistungsstärken der Fachhändler im Altkreis Leonberg hinweisen. Das LEOAKTIV-Team bedankt sich bei dieser Gelegenheit bei allen Lesern, Anzeigenkunden und Geschäftspartnern für das entgegengebrachte Vertrauen und die gute Zusammenarbeit in den zurückliegenden Monaten. Freuen Sie sich aufs nächste Jahr, wenn wir wieder über interessante Geschichten und Menschen, die hinter den Ereignissen oder Erlebnissen stehen, berichten werden. Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit und ein gesundes und friedliches neues Jahr 2024.

Ihr LEOAKTIV-Team

Seite 4-5

Der richtige Riecher

Seite 6

Ein Café mit Herz

Seite 8

Kniffe eines Küchenmeisters

Seite 10

Auf kulinarischer Reise

Seite 13-14

Auf veganer Mission

Seite 16

Qualität aus der Region

Seite 20-28

Veranstaltungstipps

Impressum

HERAUSGEBER

Freizeit Magazin LEOAKTIV
Inhaber Joachim Degl
Dieselstraße 11
71277 Rutesheim
Telefon: 0 71 52 / 330 09-35
Verlag@LEOAKTIV.de
www.LEOAKTIV.de

LAYOUT & GESTALTUNG

GROS / Studio für Gestaltung
www.gros-gestaltung.de

REDAKTION

Hendrik Krusch, Alfred Kauffmann,
Matthias Haug, Wolf-Dieter Retzbach,
Stefanie Schindele, Lothar Dieterich,
Nathalie Kauder, Julia Schenkenhofer
Redaktion@LEOAKTIV.de

FOTOGRAFIE

Karin Rebstock, Jürgen Bach
Titel und Seite 3: u.a. Adobe Stock

DRUCK

Auflage über 40.000 Exemplare
Stark Druck GmbH + CO. KG
Im Altgefäll 9 • 75181 Pforzheim

VERTEILUNG

MMD Verteildienst GmbH & Co. KG
Telefon: 0711 / 7205-5424

Es gilt die Preisliste Nr. 11 gültig ab Oktober 2023.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird
keine Gewähr übernommen.

LEOAKTIV ONLINE LESEN

QR-Code scannen &
die aktuelle Ausgabe
unterwegs lesen!



Der richtige Riecher

SOMMELIER PASCAL ALLINGER IN SEINER WELT DER WEINE

Immer den richtigen Riecher: Pascal Allinger ist Sommelier aus Leidenschaft – für den Wein und für die Gäste, die einen edlen Tropfen zu schätzen wissen. Im Interview mit dem Freizeit-Magazin LEOAKTIV verrät der 30-Jährige, warum guter Wein nicht teuer sein muss, dass das Farbspektrum von Wein bis Orange reicht und wie man als Laie zum ersten Mal in einen Wein hineinriechen sollte.

LEOAKTIV: Erinnern Sie sich an Ihren ersten Schluck von einem guten Wein?

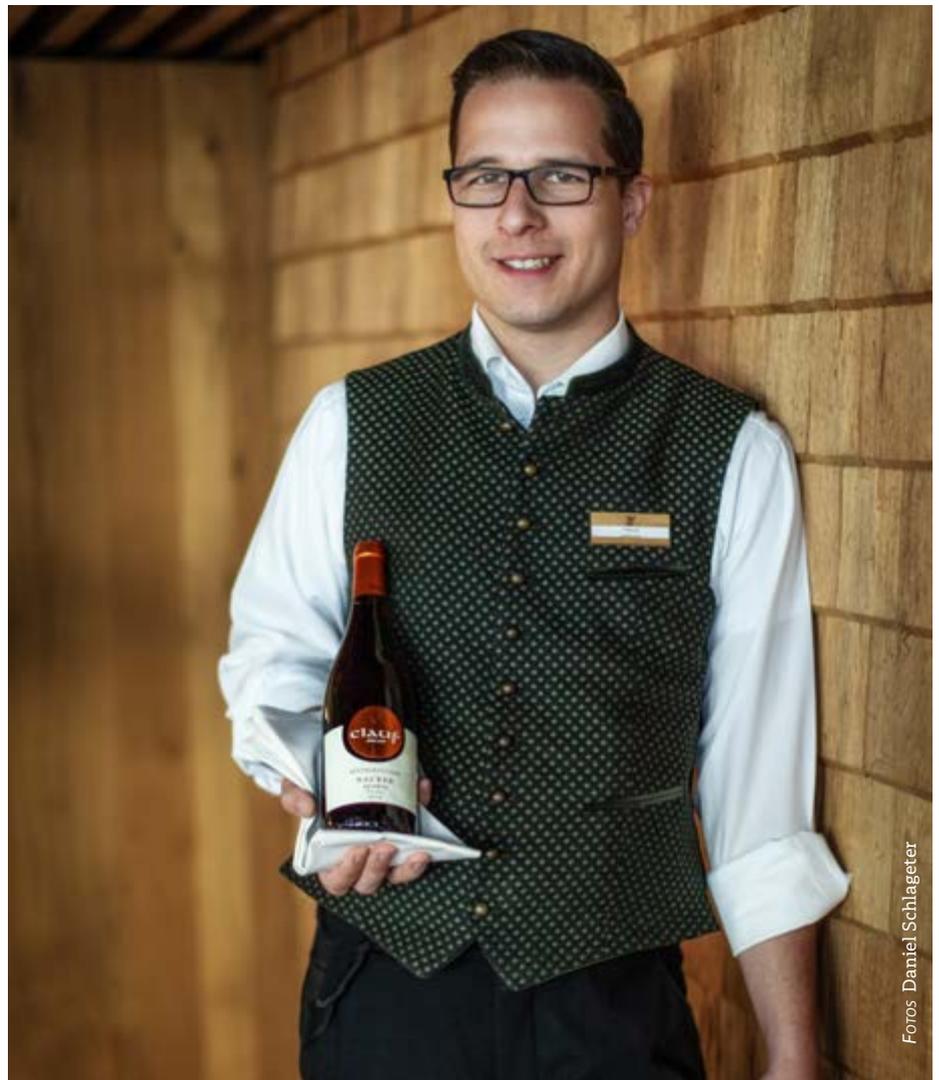
Pascal Allinger: Das war ein Tiganello 2002, den ich mit einem Kollegen getrunken habe. Er hatte mir oft von diesem Wein vorgeschwärmt. Da wollte ich natürlich wissen warum. Das war mein erster wirklich guter Wein. Natürlich hatte ich schon vorher Wein getrunken, aber die sind mir nicht in Erinnerung geblieben.

Was trifft Ihren persönlichen Geschmack?

Allinger: Ich habe ein paar Lieblingsrebsorten: Riesling, Chardonnay oder Spätburgunder schmecken mir besonders gut. Wobei ich sagen muss, dass ich relativ spät mit Wein in Berührung gekommen bin. Während meiner Ausbildung in Hamburg zum Hotelfachmann habe ich noch eine Zusatzqualifikation mit Schwerpunkt „Bar“ gemacht. Und auch hier lag mein Fokus eher auf der Welt der Whiskeys oder Gins. Nach meiner Ausbildung tauchte ich dann in die Weinwelt ein – und lebe und arbeite seitdem darin.

Hat Sie jemand auf Ihrem Weg in die Weinwelt geleitet?

Ich hatte tolle Begleiter: Im Alpenhof in Murnau gab es einen Spitzensommelier mit einer großen Weinkarte. Die umfasste über 800 Positionen. Er war es, der mich dazu ermutigte, die Ausbildung zum Jungsommelier zu machen. Wir probierten uns gemeinsam durchs Weinsortiment, er konnte mir zu jeder Flasche so viel erzählen. Das war faszinierend und so blieb ich dran. Die Vielfalt überrascht mich immer wieder aufs Neue. Und wenn man bedenkt, dass es allein in Deutsch-



Fotos Daniel Schlageter

land über 15.000 Winzerinnen und Winzer gibt – da gibt es jeden Tag Neues zu entdecken.

Zum Beispiel?

Gerade im Schwabenland und unter den jüngeren Weintrinkern verdienen Lemberger und Trollinger mehr Aufmerksamkeit. Mittlerweile gibt es viele junge Winzer, die die Rebsorten getrennt voneinander ausbauen. Lemberger hat ein stark unterschätztes Reifepotenzial. Der Trollinger hingegen ist ein super Sommerwein, wenn er leicht gekühlt ist. Allgemein sollte der deutsche Wein viel mehr Anerkennung erhalten. Leider ist es immer noch so, dass im Durchschnitt nur 2,99 Euro für eine Flasche Wein im Lebensmitteleinzelhandel bezahlt wird. Von diesem Geld kann das Handwerk des

Winzers nicht finanziert werden. Bei einem Preis von circa 50 Cent für die Glasflasche bleibt für den Winzer nicht mehr viel übrig.

Muss guter Wein denn teuer sein?

Wein ist nicht unbedingt ein Luxusgut. In erster Linie ist Wein für mich ein Genussmittel, das mich immer wieder begeistert. Wenn man sich allerdings die Preisentwicklung mancher Regionen in Frankreich wie Burgund oder einzelner Weingüter anschaut, kann ich die Verknüpfung zum Luxus verstehen. Und nein, guter Wein muss nicht teuer sein. Aber was man unter „teuer“ versteht, ist eine persönliche Ansichtssache: Dem einen sind 15 Euro zu viel, beim anderen beginnt die Schmerzgrenze ab 50 Euro. Aber: Ein guter Wein sollte nicht

unter acht Euro kosten. Alles, was darunter liegt, ist dem Weingut gegenüber nicht fair oder deutet auf Massenware hin. Wein herzustellen ist ein hohes Handwerk, das schmeckt man letztlich im Glas. Und wer schon einmal bei einer Weinlese mitgeholfen und im Weinberg geschwitzt hat, der weiß, wie viel Arbeit in einem einzigen Schluck steckt.

Sie arbeiten nach diversen Stationen in der Sterne-Gastronomie nun am Bodensee im Hotel Hirschen in Horn. Was gehört zu Ihren Aufgaben als Sommelier, um den Gästen einen besonderen Ausflug in „Ihre“ Weinwelt zu ermöglichen?

Die Stelle des Sommeliers im Hirschen wurde für mich neu geschaffen. Somit hatte ich die herausfordernde – aber auch sehr spannende – Aufgabe, eine Weinkarte von Grund auf zu gestalten. Ich bin verantwortlich für den Einkauf und die Lagerung der Weine und Spirituosen, die Pflege der Weinkarte, die Schulung von Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und Auszubildenden, die sich in dieser Thematik weiterbilden möchten. Und natürlich berate ich unsere Gäste während des Abendessens.

Wie sieht diese Beratung genau aus?

Meine Aufgabe als Sommelier sehe ich darin, ein guter Gastgeber zu sein, der individuell auf die Wünsche eingeht. Ich freue mich über alle Gäste. Ganz besonders über diejenigen, die tiefer in die Welt der Weine eintauchen wollen und sich auf meine Empfehlungen einlassen. Gemeinsam wollen wir die perfekte Genusskombination aus Essen und Wein finden. Also variiert das auch täglich, je nachdem, was unsere Küche kreiert.

Das heißt, Sie stimmen sich mit dem Küchenchef ab?

Das ist sehr wichtig. Ich probiere immer

Eine kulinarische Reise: Mit seinen Gästen sucht und findet Pascal Allinger die perfekte Genusskombination aus Speisen und Wein

wieder neue Gerichte. Vor allem auf die Saucen kommt es an. Sie prägen den Geschmack eines Gerichts besonders stark. Mit der Zeit kennt man den Stil des Küchenchefs und tut sich leichter mit der Kombination aus Weinen und Speisen.

Welche Weine bieten Sie Ihren Weinreisenden?

Unser Fokus liegt auf Baden und der Bodenseeregion, auch wenn meine Großeltern in Leonberg leben. Die Gäste trinken gerne lokale Produkte. Ich habe mich aber auch bewusst dazu entschlossen, Weine aus der „alten Welt“ zu servieren: Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Portugal und Österreich.

Nachhaltigkeit ist hier ein Stichwort, das uns alle beschäftigt. Guten Wein muss man nicht umständlich von anderen Ende der Welt importieren. Es gibt in Europa ausgezeichnete Anbaugelände und Weingüter, die ihr Handwerk verstehen.

Wann beginnt Ihr Arbeitstag?

Meistens gegen 13 Uhr. Und er endet um 23 Uhr. Dazwischen liegen spannende Stunden, in denen ich auch Termine mit Winzern aus der Region habe, um neue Produkte kennen zu lernen oder einfach im Kontakt und auf dem neuesten Stand zu bleiben: Denn neue Trends beim Wein

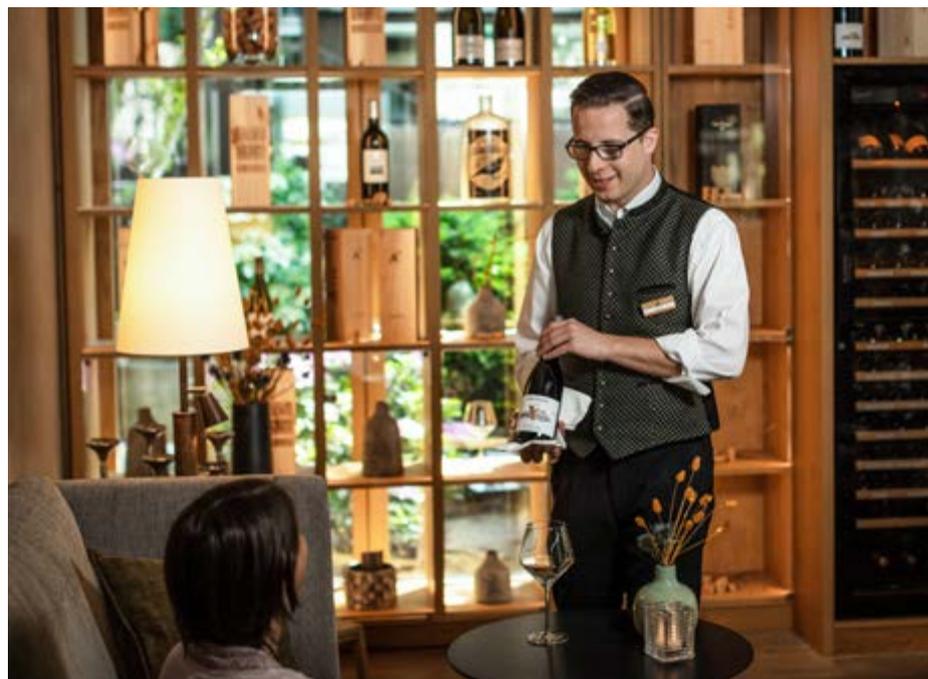
gibt es viele. Grauburgunder (Pinot Grigio) ist immer noch schwer angesagt, genauso wie der Lugana, ein trockener Weißwein vom Gardasee. Auch der Bio-Anbau wird immer wichtiger. Ein außergewöhnlicher Trend ist der „Orange Wine“: Die „Rebsorten werden ähnlich gekeltert wie rote Rebsorten, die Traubenhaut bleibt lange im Kontakt mit dem Most. So entsteht die orange Farbe.

Treffen Sie bei Ihrer Arbeit öfters auf bekannte Gesichter?

Die Welt der Spitzen-Gastronomie ist klein. Das ist schön, denn so treffe ich immer wieder auf Stammgäste aus meinen Lehrbetrieben oder anderen beruflichen Stationen.

Haben Sie einen Tipp für Weinanfänger?

Zunächst einmal: Guten Geschmack und das „Erriechen“ von Weinaromen kann man erlernen. Dahinter steckt aber viel Übung und Probieren. Am besten riecht man immer wieder an verschiedenen Früchten oder Aromen und achtet darauf, sie wirklich wahrzunehmen. Die wenigsten Menschen konsumieren bewusst, riechen und schmecken ihr Essen oder Trinken. Mein Tipp: Beim Hineinriechen in den Wein nicht gleich nach der Mango, dem Apfel oder der Johannisbeere suchen. Besser ist es, man versucht erst einmal nach einer Obergruppe in seinem Geruchsgedächtnis zu suchen: Rieche ich eine heimische oder exotische Frucht? Danach tastet man sich weiter ins Detail vor: Ist es eher ein grüner Apfel oder ein etwas reiferes Exemplar? Am Ende kommt man zu einem persönlichen Urteil. nb



Ein Café mit Herz

PARADIES FÜR GÄSTE ZUM SCHLEMMEN UND WOHLFÜHLEN

In Wimsheim werden Kaffeeträume war. Im Herzenscafé von Jolanta Rogalski gibt es aber nicht nur Heißgetränke und kulinarische Leckereien. Sondern auch für jeden Gast ein Lächeln.

Cococino, Eiskaffee oder Espresso. Frisch gepresster Karotten-Apfelsaft, Sekt oder Beeren-Smoothie. Joghurt-Bowl, Veggi-Bagel oder French Toast. Bei Jolanta Rogalski gibt es wirklich alles, was das Herz begehrt. Aber nicht nur deshalb heißt das Café der gelernten Köchin in Wimsheim „Herzenscafé“, wie die herzliche Gastronomin erzählt: „Ich habe lange überlegt, wie ich mein Café nennen soll. Irgendwann bin ich auf Herzenscafé gekommen, ich wollte rüberbringen, dass die Leute sich hier wohlfühlen und hier alles nach dem Wunsch der Kunden läuft.“ Für sie und ihr Team sei nämlich die Hauptsache, dass „der Kunde glücklich ist“. Wer hier trinkt und isst soll mit aller Freundlichkeit, die Jolanta Rogalski und ihr Team mitbringen, behandelt werden, schließlich ist die gebürtige Polin Gastgeberin aus Leidenschaft. Und zwar nicht erst, seit sie ihr eigenes Café hat, wie sie berichtet: „Ich bin von Natur aus ein Mensch, der immer schon bei gro-

ßen Familienfesten gewusst hat, wer welches Lieblingsessen und wer welche Allergie hat. Ich habe schon immer gerne Leute bewirte

» ICH HABE SCHON IMMER GERNE LEUTE BEWIRTE UND IHNEN IHR LIEBLINGSESSEN SERVIERT – AUCH ZUHAUSE.«

Jolanta Rogalski

und ihnen ihr Lieblingsessen serviert – auch zuhause.“ In ihrem eignen Café verwirklicht sich die Gastgeberin aus Leidenschaft nun selbst. Der Weg dahin verlief allerdings nicht ohne Umwege. Denn obwohl sie schon früh wusste, dass sie einmal gerne Köchin werden möchte, absolvierte sie nach der schulischen Laufbahn erst eine Ausbildung zur Chemotechnikerin. Als sie dann nach Deutschland kam, wurde diese Ausbildung allerdings nicht anerkannt. Also orientierte sich Rogalski an dem, was sie schon immer machen wollte und begann im Restaurant Widmann in Wimsheim ihre Umschulung zur Köchin. Dass sie



Foto Jürgen Bach

mit dieser Entscheidung eine gute Wahl getroffen hatte, zeigte sich schnell: die Ausbildung meisterte sie mit links und schloss mit Belobigung ab.

Was ihr die Ausbildung aber auch zeigte: „Bei einem Restaurant schafft die ganze Familie mit, das ist ein schwerer Job“. Das wollte sie ihrer Familie nicht antun, erzählt Rogalski, und so legte sie ihren Traum, ein Restaurant zu eröffnen, ad acta. Die Leidenschaft für die Gastronomie

und einen eigenen Betrieb brannte aber auch nach dieser Entscheidung noch weiter in ihr. Und so brauchte es nur einen Funken, um dieses Feuer wieder zu entfachen: „Frau Widmann erzählte mir von der Schließung und fragte mich gleichzeitig, ob ich nicht ein Café eröffnen wolle“, so Rogalski rückblickend. Und weiter: „kaum hat sie das gesagt, habe ich gedacht, dass das weniger als ein Restaurant ist, aber doch was mit Leuten, was mich glücklich macht“. Und schon begann der Weg zur Eröffnung des Herzenscafés.

Bereut hat Rogalski den Schritt in die Selbstständigkeit nie: „Am Anfang hat mich mein Mann jede Woche gefragt, ob

ich es noch mag. Und ich sagte nur ‚natürlich‘. Er hat gesehen wie viel ich arbeite, renne und tue und mache. Aber ich sagte ihm nur, dass das mein Leben ist. Ich bin glücklich.“

Und dieses Glück spüren zuallererst die Gäste im Herzenscafé an jeder Ecke. Sei es bei der Freundlichkeit, dem Interieur und der Deko – die Rogalski selbst macht, denn, „wenn du einfach nur was kaufst und hinstellst, bist das nicht du“, erzählt sie. Aber natürlich auch beim Essen. Für die Gestaltung ihrer Karte sucht sie sich dabei gerne Inspiration in der Studentenstadt Tübingen: „Die haben dort so moderne Sachen. Man findet dort kein normales Frühstück. Ich muss wirklich immer staunen, was die Leute sich dort einfallen lassen. Sowa inspiriert mich.“ Dass sich Jolanta Rogalski stetig inspirieren lässt, merkt man ihrer Karte voller kreativer und außergewöhnlicher Frühstückskreationen an. Das schätzen auch ihre Gäste: „Einmal hat ein Mann mir ein Kompliment gemacht, das werde ich nie vergessen. Er war so 33 und sagte ‚Jola du hast eine sehr junge Karte‘ das habe ich wirklich als das größte Kompliment empfunden“, so die Cafésbesitzerin, bei der sich Gäste wie im eigenen Wohnzimmer fühlen. *Julia Schenkenhofer*

Mehr Infos unter www.herzenscafe.de

**Autohaus
Maier**
360° Service



Ford-Neuwagen | erstklassige „Gebrauchte“ | Reparatur aller Fabrikate | Finanzierung & Leasing



**Autohaus Maier
in Gerlingen**

Beim Brückentor 5
70839 Gerlingen

Telefon 07156 / 2 24 55
info@autohaus-maier.com

www.autohaus-maier.com

Schöne Weihnachten

und ein gesundes neues Jahr 2024
wünschen wir allen unseren Kunden!

Ihr Schaal + Müller Team

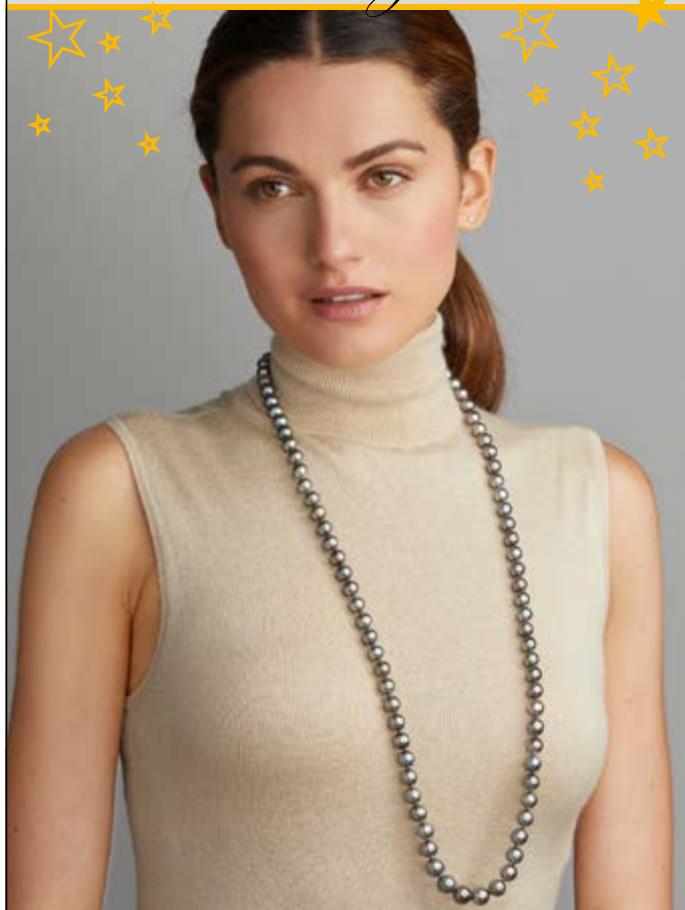


seit 1953 **schaal+müller**
ABFALL - ENTSORGUNG

71254 Ditzingen • Benzstraße 2
Tel. 0 71 56 / 93 50-0
Fax 0 71 56 / 93 50-29
info@schaal-mueller.de

75397 Simmozheim • Talstraße 6/1
Tel. 0 70 33 / 52 80-0
Fax 0 70 33 / 52 80-18
www.schaal-mueller.de

Schenke Freude
zum Fest



PROPRIO®-gefast.schmerz

**Sensomotorische
Einlagen stimulieren
Ihre Muskulatur**

© Springer 2013

**SENSOMOTORISCHE EINLAGEN
STIMULIEREN IHRE MUSKULATUR**

- ✓ Muskeln stärken ✓ Leistung steigern
- ✓ Verletzungen vermeiden

LAUFLABOR · SENSOMOTORIK-STUDIO



IHR SANITÄTSHAUS
FÜNFER
Technische Orthopädie

71263 Weil der Stadt Stuttgarter Str. 30 · Tel. (0 70 33) 64 16 · Fax 80 678
71272 Renningen Goethestr. 1 · Tel. (0 71 59) 90 20 10 · Fax 90 20 11
www.fuenfer-sanitaetshaus.de



Diamantfachmann
Uhrmachermeister
Juwelengoldschmied

Soehnle

Seehausstraße 4-6 • 71299 Wimsheim
Tel. (0 70 44) 4 17 17 • info@juwelier-soehnle.de
www.juwelier-soehnle.de

UHREN • SCHMUCK • JUWELEN • PERLEN • TRAURING-STUDIO

Unsere aktuellen Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage.

Kniffe eines Küchenmeisters

AUF ERLEBNISREICHE KOCHREISE MIT PETER BISSINGER



Peter Bissinger in der offenen Küche seiner Kochschule. Aktives Mithochen ist bei den Kochkursen ausdrücklich erwünscht.

Peter Bissinger wurde 1956 in Renningen geboren. Nach seiner Ausbildung zum Koch im Hotel Eiss in Leonberg begab er sich auf eine lange Ausbildungs- und Tätigkeitsreise durch namhafte Häuser in Europa, Afrika und Asien ehe er 2022 der Liebe wegen mit vielen beruflichen Erfahrungen nach Renningen zurückkehrte.

Diese sammelte er unter anderem als Chef de Grill im Hotel Regent in Hongkong, bei der Flughafengastronomie Stuttgart, welche mit einem Stern ausgezeichnet ist, oder als Küchendirektor des Golfhotels in Kinshasa im Kongo. Schon Mitte der achtziger Jahre hatte er in Kirchheim unter Teck Erfahrungen mit

einer Kochschule gesammelt und zurück in Renningen reizte ihn die Idee, neben seiner Tätigkeit als Caterer ausschließlich für Events in Gelnhausen sein Wissen in einer Kochschule weiterzugeben. Der Zufall kam ihm zu Hilfe, denn gleich neben dem Renninger Rathaus wurden im Erdgeschoss eines Wohnhauses Räume eines früheren Möbelladens frei. Nach dem Umbau verfügt Peters Kochwerkstatt nun im vorderen Bereich über eine Kochschule mit offener, hausfrauenfreundlicher Küche samt

Geräten, die Hausfrau oder Hausmann bedienen kann und einen Nebenraum mit 40 Plätzen. „Kochen ist Leidenschaft und Kultur“ ist das Motto von seinen Themen-Küchenpartys. Dabei legt er sein Augenmerk darauf, dass so viel wie möglich selbst gemacht wird, die Zutaten möglichst aus der Region stammen, die Kochkurse im Idealfall im Einklang mit der aktuellen Jahreszeit stehen und „die Kniffe und Tricks eines Küchenmeisters auch zuhause anwendbar sind“. Die Terminübersicht der Küchenpartys für das Jahr 2024 steht bereits auf seiner Website www.peter-bissinger.de und können dort gebucht werden. Für 95 Euro pro Person wird gemeinsam ein mindestens viergängiges Menü gekocht

»ESSEN UND WEIN SIND PHILOSOPHIE.«

Peter Bissinger

und gegessen. Dazu werden auserlesene Weine gereicht. Am 10. Januar 2024 werden beispielsweise beim Kochkurs „Handgemachte Pasta“ einfache Maultaschen aber auch Lachsmaultaschen und andere Pastavariationen in verschiedenen Formen und Arten gefertigt. „Rund um Fisch“, „Frischer wilder Bärlauch“ oder „Rund ums Lamm“ sind weitere Angebote im Frühjahr 2024. Individuell geplante Kochevents sind auch kurzfristig möglich. Ebenso Geburtstags- und Betriebsfeiern oder Teambuildingevents mit bis zu maximal 20 Personen. Kleine Feiern bis 40 Personen können im Nebenraum verköstigt werden. Mit seinem Team kocht Peter Bissinger außer Haus für bis zu 200 Personen.

Zum Angebot der Kochwerkstatt gehört auch das Vermitteln von Know-how, beispielsweise von „Wie isst man einen Hummer?“. Schließlich, so Bissingers Erfahrung, würden viele Menschen einen Hummer gerne mal probieren, aber sich nicht blamieren.

Also kauft er auf Kundenwunsch lebende Tiere, kocht sie und zeigt, wie sie fachmännisch zerlegt und verspeist werden. Das ganze eingebettet in ein Menü mit selbst gemachten Nudeln und dem passenden Wein. „Essen und Wein sind Philosophie“, sagt er und so finden sich in seinem reichhaltigen Portfolio auch Weinabende und Weinseminare für Weineinsteiger und Weinliebhaber. Klassiker sind der Männerkochkurs und Ladies-Night. Da haben Männer Hausverbot und jede Frau erhält ein Gratis-Exemplar von Bissingers Kochbuch „Kochen ist wie Sex auf der Zunge“. *kf*

Das ganze Portfolio unter www.peter-bissinger.de



Besucht unsere Weihnachtsmärkte!

Bei uns findet ihr alles, was das weihnachtliche Herz begehrt. Bäume in vielen verschiedenen Größen (und auch wieder unsere nachhaltigen Bäume), Dekoartikel, Kerzen, Geschenke, sparsame LED-Beleuchtung und vieles mehr!

Wieder mit
traditioneller
BEWIRTUNG
an den Advents-
Wochenenden!

BESTSELLER

Ab
19,99



Christbaumständer „Aqua“

Wasserbehälter mit Füllstandsanzeige, mit Seilzug-Klemmtechnik. Z.B.: Größe S, für Baumhöhen bis 200 cm und Stamm-Ø bis 9 cm. Versch. Größen.

hagebaumarkt
bolay

RUTESHEIM | Dieselstraße 11
DITZINGEN | Dieselstraße 18
www.hagebau-bolay.de

Jetzt schon vormerken:

FEUERWERKSVERKAUF

NEU: Dieses Jahr findet ihr bei uns auch **TIERFREUNDLICHE** (geräuschreduzierte) Feuerwerksbatterien!

VERKAUF
VOM 28.12.
BIS 30.12.

Auf kulinarischer Reise

EHRENAMTLICHE RENTNER KOCHEN FÜR SENIOREN

Senioren kochen für Senioren: Für Besucher der Emil-Haag-Begegnungsstätte in Weil der Stadt bereiten ältere Männer allmonatlich Gerichte aus verschiedenen (Bundes-)Ländern zu. Ein Fachmann leitet die Ehrenamtlichen an – der ausgebildete Koch und gebürtige Eltinger Eckhard Sprenger.

Norwegisches Lachsfilet im Februar, chinesische Gemüsepfanne im März, spanische Paella im Juni, ungarisches Paprika-Hähnchen im August – im ersten Jahr nach ihrer Gründung reiste die Männerkochgruppe kulinarisch um die Welt. In der Emil-Haag-Begegnungsstätte in Weil der Stadt bereiten die Senioren im vergangenen Jahr diese Gerichte und weitere zu, immer mit mehreren Beilagen und immer mit viel Leidenschaft. In diesem Jahr geht es kulinarisch durch die Bundesländer: Geheiratete Mehlklöße auf saarländisch, Spargel mit Schinken und Kartoffeln auf niedersächsisch, außerdem bayerisches Schweinshaxe, Pfälzer Saumagen und Gerichte aus Hessen, Hamburg, Schleswig-Holstein und Baden-Württemberg.

Unter dem Küchenchef der Begegnungsstätte, Eckhard Sprenger, kochen jeden

Monat immer zwei Männer diese Gerichte. Die Gruppe besteht aus insgesamt sechs Ehrenamtlichen, alles über 60 Jahre alte Männer, die diese Mahlzeiten mit frischen Zutaten für andere Senioren zubereiten. Die Essen seien „sehr beliebt und finden großen Anklang“ bei den Besuchern der Begegnungsstätte, sagt Isolde Reinert von der städtischen Fachstelle für bürgerschaftliches Engagement. Die Begegnungsstätte im Ortszentrum ist ein städtisches Gebäude, das von der Emil-Haag-Stiftung mitfinanziert wird. „Diese Stiftung hat die Aufgabe, mit ihren finanziellen Mittel die Seniorenarbeit zu fördern“, erklärt Reinert.

Tanztee und Basteln, Sitztanz und Gymnastik, Vorträge und Internethilfe, Gedächtnis- und andere Spiele, Gespräche über Filme und Literatur – das sind einige Angebote in der Begegnungsstätte mit mehr als 50 Sitzplätzen. Auch ein wöchentlicher Begegnungstag gehört dazu, an dem Senioren sich treffen, austauschen und „Spaß miteinander haben“ können, so Reinert. An diesen Tagen

kochte Eckhard Sprenger zusammen mit älteren Ehrenamtlichen immer ein Essen – bis die Coronakrise kam und der Seniorentreff bis auf Weiteres schließen musste. Nach der Wiedereröffnung kamen nicht mehr so viele Besucher wie vor Corona; deshalb schufen die Betreiber der Begegnungsstätte ein Zusatzangebot – den allmonatlichen Männerkochtag, an dem Senioren ehrenamtlich für Senioren kochen.

DIE ESSEN SIND SEHR BELIEBT UND FINDEN GROSSEN ANKLANG BEI DEN BESUCHERN.

Das Angebot wird laut Reinert gut angenommen, die Besucher seien immer sehr gespannt, was aufgetischt wird.

Die Ü60-Köche stehen zusammen mit einem Fachmann am Herd: Eckhard Sprenger ist seit 2019 Küchenchef der Emil-Haag-Begegnungsstätte. Der 61-Jährige, in Leonberg-Eltingen geboren, ist ausgebildeter Koch. Seine Lehre absolvierte er im Landgasthof Ochsen in Schömberg, danach, in seiner Zeit bei der Bundeswehr, stand er in der Feldkuchküche. Später machte er sich selbstständig: Sprenger war Chef mehrerer Lokale, etwa der Fuchsklinge in Hirsau, des Hotels Krone Post in Weil der Stadt und des Grünen Baums im Weil der Städter Orts- teil Schafhausen. Er ist aber nicht nur Koch, sondern auch Pfleger: Seine Mutter betreute er bis zu deren Tod, heute pflegt er seinen Vater.

Das kulinarische Programm des Männerkochtags für 2024 hat Sprenger zusammen mit den Betreibern der Begegnungsstätte auch schon aufgestellt. Er und Reinert halten sich aber noch bedeckt: „Das bleibt noch eine Überraschung.“

Wolf-Dieter Retzbach



Foto Jürgen Bach

Tatkräftige Unterstützung erhält Eckhard Sprenger von Heidrun Ziegler (hinten links) und Eli Brehm (hinten rechts)

100
wibbel
ZIEHT MÄNNER AN



4MACHER FÜR MÄNNER

- 100 JAHRE TRADITION -



ENTSPANNTES WEIHNACHTSSHOPPING

- IN WEIHNACHTLICHER ATMOSPHÄRE SHOPPEN & GENIESSEN
- WÖCHENTLICHE ANGEBOTE UND GESCHENK-IDEEN
- GESCHENKGUTSCHEINE AUCH ONLINE

... BEI DEN
WIBBEL-MÄNNERN!

www.wibbel.de

Bekleidungshaus Schmidt | Bismarckstraße 22 | 71229 Leonberg | Tel. 07152 - 46766  

KÜCHENSTUDIO
SCHINDELE 

KÜCHEN /
WOHNEN /
LEBEN /

Wenn es darum geht, Ihrer "alten" Küche neuen Glanz zu verleihen, sind Sie bei uns in den richtigen Händen. Mit kreativen Ideen zur Küchen-Neu-/Umgestaltung beraten wir Sie gerne auch zuhause! Unser erfahrenes Service-Team übernimmt neben dem fachgerechten Einbau auch die Installation der Geräte.

Hauptstraße 64 · 71263 Weil der Stadt-Merklingen
Telefon 0 70 33 - 53 06 20

info@kuechenstudio-schindele.de

WINTER-SPECIAL

Jetzt bis zu
8 Wochen
Gratis-Training
sichern!*

* Bei einer Laufzeit von 8 Wochen (8 wöchentliche Workouts) eintrippakt anmalig 9,99 € gültig bis 31.12.2023 für Neuinteressenten

BÜDINGEN · GERLINGEN
LEONBERG · WEILIMDORF

www.studiofitness.de

STUDIO
FITNESS
GENIAL.GUT.GÜNSTIG



Ihr Immobilienvorhaben
in guten Händen.

Sie möchten Ihre Immobilie kompetent, schnell und zuverlässig verkaufen oder vermieten? Oder benötigen Sie eine professionelle Wertermittlung? Geben Sie Ihr Eigentum in erfahrene Hände und profitieren Sie von fundierten Marktkenntnissen und fachlichem Know-how. Als vertrauensvoller Partner berate ich Sie gerne. Rufen Sie mich gleich an.

Verkauf • Vermietung • Wertermittlung

Christian Degl
Verkaufsleiter Immobilien

DEKRA zertifizierter Sachverständiger
für Immobilienbewertung D1 Plus
(Standard EFH/ZFH)

Telefon 07152 33 888 0
christian.degl@wuestenrot.de



Römerstraße 35
71229 Leonberg

wohnen heißt
wüstenrot
Wüstenrot Immobilien

LEOAKTIV ONLINE & UNTERWEGS LESEN

Weitere Ausflugstipps und interessante Beiträge
finden Sie auch online unter www.LEOAKTIV.de



Katja Wallenta
TRÄUEDNERIN

aus LEONBERG

* Persönlich

* Ehrlich

* Ein

Herzensmensch



*Gerne begleite ich Euch bei
Eurer freien Trauung in
STUTT GART & UMGEBUNG*

INTERESSE GEWECKT?
Ich freue mich auf Eure Anfrage!
☎ 01525 / 893 4004

🌐 www.wall-events.de
✉ kontakt@wall-events.de
📷 @trauednerin_katja



Auf veganer Mission

EX-FUSSBALLPROFI MACHT MEHR LUST AUF VEGANE KÜCHE

Es geht nicht um Ideologie. Das wird schnell klar, wenn man sich mit dem Konzept des Restaurants vhy! in Stuttgart befasst. Gründer und Geschäftsführer Timo Hildebrand, Ex-Fußballprofi und Deutscher Meister mit dem VfB Stuttgart, möchte den Gästen gesunde Ernährung und Körperbewusstsein nahebringen.

„Wir wollen die Leute inspirieren und überraschen – ohne erhobenen Zeigefinger. Sie sollen eine schöne Zeit mit ihren Liebsten haben und die Atmosphäre hier genießen“, sagt Timo Hildebrand über das Konzept von vhy!. Noch während der Corona-Pandemie ging das vhy! an den Start. Timo Hildebrand setzte dabei die Unterstützung von Gastronomen der Schräglage. „Mir war wichtig, Leute dabei zu haben, die sich auskennen, mehr im Thema drin sind.“ Rückblickend be-

zeichnet er die vergangenen drei Jahre als anstrengend. „Ich habe viel gelernt, aber auch viel Spaß gehabt, neue Leute kennengelernt.

Und wir haben ein gutes Team am Start.“ Das vegane Konzept soll keine Ideologien bedienen, sondern Inspiration geben. „Ich glaube, wir haben ein

Ausrufezeichen in der Stadt gesetzt“, ist Hildebrand überzeugt.

Dennoch ist der dauerhafte Verzicht auf tierische Produkte Grundlage für die kulinarische Mission des Timo Hildebrand, der selbst überwiegend vegan lebt und nur ab und zu mal eine Pizza mit Käse isst oder ganz selten Fisch. „Wichtig ist

es, den Menschen die Hemmungen zu nehmen. Es entsteht bei vielen gleich immer ein Kopfkino – das begegnet mir immer wieder.

Wenn jemand statt hundert Prozent auf fünfzig Prozent geht, ist schon brutal viel geholfen.“ Also: Den Anteil

pflanzlicher Lebensmittel einfach stetig erhöhen. „Nur so geht’s. Aber nicht immer nach dem Motto ‚du musst, du musst‘.“ Das Problem dabei sei schlicht, dass viele Menschen noch nicht aufgeklärt sind, dass der massenhafte, inflationäre Fleischkonsum weltweit nicht gut ist für Mensch und Umwelt. „Man könnte jetzt abwarten auf den großen Knall. Präventiv handeln – das ist eher meine Vorgehensweise“, erklärt Timo Hildebrand.

»WIR WOLLEN DIE LEUTE INSPIRIEREN UND ÜBER-RASCHEN – OHNE ERHOBE-NEN ZEIGEFINGER.«

Timo Hildebrand



Foto: Sven Cichowicz

Die Gäste im vhy! sind bunt gemischt, wobei Hildebrand zugibt: „Wir haben einen hohen Frauenanteil. Die sind einfach offener dem Thema gegenüber. Männer tun sich schwerer damit. Also, einen Männerstammtisch haben wir noch nicht“, sagt er und lacht. „Das wäre ein Ziel für nächstes Jahr.“ Den Vorurteilen, bei veganen Produkten werde die Chemiekeule ausgepackt und nur Ersatzprodukte mit „Wurst“ im Namen hergestellt, stellt sich Timo Hildebrand entgegen. „Die Produkte werden immer besser und es ist gut, dass es sie gibt und vermehrt in den Läden angeboten werden.“

Dass pflanzliche Ernährung eine positive Wirkung auf den Körper hat, zeigt beispielsweise die Netflix-Doku „Blue Zones“. Dort leben Menschen, die überdurchschnittlich alt werden. Ein Faktor: Die pflanzliche Ernährung. Hülsenfrüchte, Gemüse, nur mäßiger Alkoholgenuss

»

Ex-Fußballprofi Timo Hildebrand möchte aufklären und mehr Lust auf pflanzlich basierte Ernährung machen

Nichts geht über ein gutes Team, auf das sich Geschäftsführer Timo Hildebrand im „why!“ verlassen kann

und wenn, dann Wein sind ernährungs-technisch der Schlüssel zu einem längeren Leben. Beispielhaft dafür steht die mediterrane Küche – daher nicht verwunderlich, dass es in Griechenland und Italien jeweils eine dieser Blue Zones gibt.

Kurzum: Der Fleischkonsum habe laut Hildebrand „zu große Auswüchse“ angenommen. „Wenn ich zum Mittagessen ein leichtes, pflanzliches Gericht zu mir nehme, merke ich den Unterschied. Früher war nach einem Zwiebelrostbraten erstmal Mittagsschlaf angesagt. Der Darm braucht viel Energie“, so Hildebrand. Zudem schützt eine weitgehend pflanzliche Ernährung vor Entzündungen im Körper. Auch ein Faktor für Sportler, für Hildebrand als Ex-Fußball-Profi sowieso. „Ich habe immer gesagt: Lieber einen Spieler weniger im Kader und dafür eine Ernährungsberaterin.“ Beim FC Liverpool seien allein 15 Köche angestellt, um den Stars um Jürgen Klopp eine ausgewogene, gesunde Ernährung zu kredenzen.

Im why! ist Timo Hildebrand oft, aber nicht täglich anzutreffen. „Ich habe keinen operativen Auftrag und bin im Hintergrund tätig, um andere Themen anzuschieben.“ Beispielsweise plant Hildebrand auf lange Sicht, einen Catering-



Fotos Sven Cichowicz

Service auf die Beine zu stellen. „Zudem möchten wir den Firmen pflanzliche Ernährung nahebringen für ihre Kantinen.“ Einen weiteren Beitrag sieht er in der Krankenhausverpflegung. „Das Essen dort ist meistens nicht so gut. Das ist ein Fehler im System, denn Ernährung leistet einen Beitrag, gesund zu werden.“ Es bleibt spannend abzuwarten, in welche Richtungen sich die kulinarische Mission des Timo Hildebrand entwickelt. Und für den Männerstammtisch sei gesagt: Es gibt mit „BROW“ auch Bier aus Region, Leonberg um genau zu sein. Die Betreiber Heiko Grelle und Marc Kienle haben erst kürzlich das Sacher übernommen und mit „BROW“ eine neue, regionale Marke kreiert. Neben weiterer regionaler Getränke spielt auch die Weinauswahl eine Rolle. „Viele wissen ja nicht, dass Wein nicht zwangsläufig vegan ist, da er mit Gelatine in Berührung kommt.“

Vegane Ernährung – oftmals fehlt es nicht an der Erkenntnis, sondern an der Kommunikation. Dazu hat Timo Hildebrand ein Beispiel: „Wir machen beispielsweise vegane Maultaschen. Wenn

du in einer Kantine „vegan“ schreibst, essen vielleicht zehn Leute. Wenn du „pflanzlich“ schreibst, sind es 100. Aber wenn du „Gemüsemaultaschen“ schreibst, sind es 1000.“ Man müsse den Menschen eben einfach „ein gutes Angebot machen.“ Schließlich wolle keiner den „Fleischessern“ etwas wegnehmen. Es gelte, Hemmschwellen abzubauen. „Wenn man nur ein bisschen recherchiert, findet man überall Infos. Und es gibt unzählige Kochbücher.“

Timo Hildebrand, der ursprünglich aus der Wormser Gegend stammt, ist seiner „zweiten Heimat“ Stuttgart treu geblieben. Er lebt in Botnang, wo auch die Nähe zu seinem Sohn gegeben ist. Und natürlich ist er seinem Herzverein, dem VfB Stuttgart, weiterhin verbunden. Die aktuelle Entwicklung stimme ihn „verhalten optimistisch“, dass es eventuell mal wieder dauerhaft aufwärts geht. „Jetzt fangen wieder alle an zu träumen, aber man darf nicht vergessen, was die letzten sieben Jahre abgegangen ist.“ Positiv sieht er, dass verdiente Spieler vermehrt eingebunden werden – und wer weiß: Vielleicht sehen wir Timo Hildebrand in Kürze als Markenbotschafter des VfB? Wie auch immer: Als Botschafter für pflanzliche Ernährung werden wir sicher noch einiges von ihm hören. *Matthias Haug*

Das schicke Ambiente im „why!“ lädt ein zum Verweilen und Genießen

Mehr Infos unter www.whydowe.care





SCHMERZFREIES RADFAHREN

Die neue **Satteldruckmessung**
bei Zweiradhaus Maier

Ergonomische &
bequeme Sitzlösungen
für Alltag, Freizeit & Sport

Beim Kauf
eines neuen
E-Bikes erhalten
Sie eine kostenlose
Ergonomie-
beratung.

Jetzt Beratungstermin vereinbaren!

Beim Brückentor 5
70839 Gerlingen
Telefon (07156) 2 77 92
zweiradhaus-maier.com

maier
ZWEIRADHAUS

Die Löwen sind wieder los!



NEUER PEUGEOT 408 Attraktiv aus jeder Perspektive

Das neue Modell der Löwenmarke bringt dank der neuesten Generation des PEUGEOT i-Cockpit® mehr Komfort und ein intensiveres Fahrvergnügen. Das kompakte Lenkrad des neuen Modells sorgt für eine kontrollierte Agilität. Erhältlich ist der PEUGEOT 408 als Benziner oder Plug-in-Hybrid

Weitere Infos bei Ihrem Autohaus Wolf

Zum Start gibt es den PEUGEOT 408 mit einem effizienten Benzinmotor, dem 1.21 PureTech 130 EAT8 mit 96 kW (131 PS), (Kraftstoffverbrauch l/100 km: 7,41 - 7,21 (Innerstädtisch), 5,31 - 5,21 (Landstraße), 6,11 - 6,01 (kombiniert); CO2-Emissionen in g/km kombiniert 138 - 136) und einem Plug-in-Hybridmotor ab Ausstattungsvariante GT, den PEUGEOT 408 HYBRID 225 e-EAT8® mit 165 kW (225 PS) (Kraftstoffverbrauch in l/100 km gewichtet, kombiniert: 1,21; CO2-Emissionen: 281 - 261; Energieverbrauch in kWh/100 km: 14,71 - 14,41 (kombiniert)) an.

Autohaus Wolf GmbH

Mollenbachstr. 39
71229 Leonberg

Tel. (0 71 52) 30 80 30
Fax (0 71 52) 30 80 38

info@autohaus-wolf-leo.de
www.autohaus-wolf-leo.de



AUTOHAUS
WOLF

Peugeot & Citroën
Service-Partner

Neuwagen-Vermittlung
Gebrauchtwagenverkauf
Finanzierung - Leasing
Unfall-Instandsetzung
Reifendienst
Achsvermessung
Mietwagen
Fahrzeug-Tuning
GTÜ / Dekra-Stützpunkt

PEUGEOT Service hat Vorfahrt CITROËN



UNSERE
NIKOLAUSWOCHE
02. - 09. DEZEMBER 2023



Reduzierter
Aktionspreis €



Zusatznachlass
bis zu 2.000,- €*

Besuchen Sie unsere Nikolauswoche in Gerlingen und Leonberg. Der Startschuss fällt am Samstag, den 02.12.2023 um 9:00 Uhr. An diesem Tag haben wir bis 14:00 Uhr eine erweiterte Öffnungszeiten. Unsere Heißgetränke inklusive Glühwein lassen Sie die Kälte vergessen und leckere Lebkuchen versüßen Ihnen den Samstag.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Erwärmen wird Sie auch unsere Sonderaktion:

Bei jeder Fahrzeugbestellung im Aktionszeitraum*
gewähren wir einen zusätzlichen Sondernachlass auf unsere bereits stark reduzierten Angebotspreise in Höhe von 500 €, 1.000 €, 1.500 € oder 2.000 € auf die mit Aktionsaufklebern gekennzeichneten Fahrzeuge. Hierbei bieten wir sowohl Gebrauchtwagen, Jahreswagen, Vorführwagen als auch Neuwagen der Marken BMW und MINI an.

* Aktionszeitraum vom 02.12.2023 bis 09.12.2023. Zusatznachlass gültig bei Fahrzeugzulassung und Übernahme bis zum 31.12.2023.

Müller
GERLINGEN LEONBERG

Autohaus Müller GmbH & Co.KG
Weilimdorfer Str. 88
70839 Gerlingen
Tel. 07156 2020-0

Autohaus Müller GmbH
Berliner Str. 55
71229 Leonberg
Tel. 07152 9407-0

Qualität aus der Region

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT GUTBÜRGERLICHEN KÜCHE



Foto Jürgen Bach

Die gutbürgerliche Küche ist immer noch sehr gefragt. Der Gasthof zum Ochsen in Renningen steht seit vielen Jahrzehnten für qualitativ hochwertige Speisen, die zuvorderst von regionalen Lieferanten stammen. Markus Michalzick hat den Betrieb 2020 von seinen Eltern übernommen.

Es war im Januar 2020, als Markus Michalzick die Übernahme der Gaststätte und der dazugehörigen Immobilie von seinen Eltern Hans und Marga fix gemacht hatte. Auch die Finanzierung der anstehenden Investitionen war geklärt. „Wir hatten Mitte Januar mit Notar und Steuerberater alles geklärt, hatten an Fasching nochmal zu. Dann haben wir etwas von einem Virus gehört“, erinnert sich Michalzick. Wenige Wochen später war der Laden zu. „Beim ersten Lockdown“, erzählt Michalzick weiter, „haben wir erst einmal gar nichts gemacht. Wer holt sich schon Schnitzel für Zuhause?“ Für einige der Corona-Hilfen hatte Markus Michalzick keinen Anspruch, da er Existenzgründer war. Das Aussetzen von Kreditraten half kurzfristig, die Soforthilfe war mit den Belastungen der Fixkosten nach einem Monat weg. „Klar haben wir auch Kurzarbeit gemacht und die Minijobber auf Null gesetzt.“

**»WIR SETZEN AUF
REGIONALE PRODUKTE,
DIREKT VOM ERZEUGER.«**

Markus Michalzick

Kurzum eine herausfordernde Zeit, eine Gaststätte zu übernehmen. Mittlerweile hat Markus Michalzick wenig Grund zur Klage. Der 42-Jährige kümmert sich zusammen mit seiner Frau Ivonne (37) um die Geschicke des Familienbetriebs. „Das Geschäft läuft aktuell sehr gut und wir sind auch personell gut aufgestellt. Wir haben genug Leute gefunden“, sagt er. Nicht alle Gastronomen können das behaupten. Michalzick schiebt nach: „Bei uns wird gut bezahlt. Das ist vielleicht der Grund, warum wir Personal haben.“

Eine Gaststätte, die gutbürgerliche Küche anbietet und den Fokus auf Fleischgerichten hat, passt das noch in die Zeit? Zumindest merkt Markus Michalzick nichts davon, dass durch den vermehrten Fokus auf vegetarische oder gar vegane Ernährung die Nachfrage zurückgeht. Dennoch: Vegetarische Angebote, kleinere Karte, Wochen- und Tagesempfehlungen unter Berücksichtigung der saisonalen Gegebenheiten sind unabdingbar. Nichts, was es nicht vorher schon gab, aber das Bewusstsein der Menschen für Herkunft der Waren ist da. „Ich hatte schon vor der Übernahme den Einkauf übernommen gehabt und viele Lieferanten behalten. Wir setzen auf regionale Produkte, direkt vom Erzeuger“, versichert er. „Ge-

Markus Michalzick (links) und sein Vater Hans Michalzick kochen aus Leidenschaft

tränke beziehen wir von der Schönbuch Braumanufaktur Böblingen, Weine aus Leonberg und Kartoffeln aus Perouse und Leonberg, unser Öl kommt aus Schafhausen“, zählt er beispielhaft auf. Das Fleisch kommt von Knapp, die mit regionalen Lieferanten zusammenarbeiten. Oder auch mal direkt aus Renningen: „Schweinekoteletts von Andreas Weiss“, sagt Michalzick. Das kam bei den Leuten immer gut an. Nicht nachvollziehen kann Markus Michalzick, wie manche Mitbewerber ihre Angebote kalkulieren. „Bei 16 Euro für einen Rostbraten – da kann nichts hängenbleiben. So billig kann ich gar nicht einkaufen.“ Der Betrieb der Gaststätte mit Energiekosten, fair bezahltes Personal und ein qualitätsbewusster Wareneinkauf sorgen eben für entsprechende Preisgestaltungen. Am Ende muss eben noch etwas verdient sein. „Die Energiepreise haben sich zwar normalisiert, aber der Wareneinkauf ist massiv gestiegen. Trotz Preiserhöhung bleibt unterm Strich nicht mehr übrig als vorher. Auch die Löhne sind gestiegen“, erklärt Michalzick. Dazu kommt das Mehrwertsteuer-Thema. Ab 2024 werden voraussichtlich wieder 19 Prozent fällig. Paradox findet es Markus Michalzick, dass beim Besuch einer Gaststätte mehr Steuern anfallen, als bei der Abholung. „Vor Ort ist es mehr Aufwand und ich werde noch dafür gestraft.“ Dazu kommt: Die Gaststätte ist ein Ort der Begegnung. Es ist einfach etwas anderes, gemütlich im Gasthof zu sitzen, in Gesellschaft zu essen und zu trinken. Der soziale Aspekt wäre gerade in diesen schnelllebigen Zeiten sogar eher förderungswürdig. „Wir haben bei Mittagstisch viele Stammgäste da. Teilweise Renter, verwitwet. Sie haben einfach Gesprächsbedarf. Kürzlich sagte einer: ‚Das ist mein Highlight des Tages‘“, so Michalzick. Oder auch Angestellte, die nach acht Stunden Homeoffice froh sind, unter die Leute zu kommen. *Matthias Haug*

Mehr unter www.ochsen-renningen.de

Feuerwerks- verkauf

Dieses Jahr findet ihr bei uns auch TIERFREUNDLICHE
(geräuschreduzierte) Feuerwerksbatterien!



RUTESHEIM | Dieselstraße 11
DITZINGEN | Dieselstraße 18
www.hagebau-bolay.de

VERKAUF
VOM 28.12.
BIS 30.12.

www.LEOAKTIV.de



Der neue
Mitsubishi COLT

ab **16.790 EUR¹**



COLT BASIS 1.0 Benziner 49 kW (67 PS) 5-Gang

5 JAHRE
HERSTELLER
GARANTIE*

*5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km,
Details unter mitsubishi-motors.de/herstellergarantie

**Kraftstoffverbrauch (l/100 km) COLT BASIS
1.0 Benziner 49 kW (67 PS) 5-Gang** Kurz-
strecke 6,3; Stadtrand 4,8; Landstraße 4,5;
Autobahn 5,6; kombiniert 5,2; CO₂-Emission

(g/km) kombiniert 118. **Werte nach WLTP.**2**

** Alle Angaben wurden nach VO (EG) 715/2007, VO (EU) 2018/1832 ermittelt. Der WLTP-Prüfzyklus hat den NEFZ-Prüfzyklus vollständig ersetzt, sodass für dieses Fahrzeug keine NEFZ-Werte und keine CO₂-Effizienzklassen vorliegen. **Die tatsächlichen Werte hängen ab von individueller Fahrweise, Straßen- und Verkehrsbedingungen, Außentemperatur, Klimaanlageinsatz etc.; dadurch kann sich der Verbrauch erhöhen und die Reichweite reduzieren.** Weitere Informationen unter mitsubishi-motors.de/colt | Unser Einführungs-Preis bei verbindl. Bestellung bis 30.12.2023. Nicht kombinierbar mit bereits als reduziert oder als Aktions-Preis gekennzeichneten Sonderangeboten oder anderen Werbe- und Rabattaktionen. **2** | Die genannten COLT Leistungs-, Verbrauchs- und Emissionswerte sind vorläufige Werte. Endgültige Werte werden nach Abschluss der Homologation vorliegen.

AUTOHAUS
BAUER GmbH

Autohaus Bauer GmbH
Dieselstr. 13
70839 Gerlingen
Telefon 07156/21221
www.bauer-automobile.de

ORA GWM

NUR NOCH BIS
31.12.2023



6.750 €
FÖRDERUNG¹ SICHERN.

Der vollelektrische ORA FUNKY CAT.

In Gerlingen bei:

Autohaus Bauer GmbH
Dieselstr. 13, 70839 Gerlingen
T 07156 21221

ORA FUNKY CAT Stromverbrauch kombiniert 16,8-16,5 kWh/100 km; CO₂-Emission kombiniert 0 g/km; elektrische Reichweite (EAER) 420-310 km, innerorts (EAER city) 653-462 km. **Werte nach WLTP.****

** Alle Angaben wurden nach VO (EG) 715/2007, VO (EU) 2018/1832 ermittelt. Der WLTP-Prüfzyklus hat den NEFZ-Prüfzyklus vollständig ersetzt, sodass für dieses Fahrzeug keine NEFZ-Werte und keine CO₂-Effizienzklassen vorliegen. **Die tatsächlichen Werte hängen ab von individueller Fahrweise, Straßen- und Verkehrsbedingungen, Außentemperatur, Klimaanlageinsatz etc.; dadurch kann sich der Verbrauch erhöhen und die Reichweite reduzieren.** Weitere Informationen unter ora-motor.de

1 | Die mögliche Förderung („Umweltbonus“) bei Zulassung und Antragstellung durch den Kunden bis zum 31.12.2023 setzt sich zusammen aus 4.500 EUR Bundesanteil plus 2.250 EUR Herstelleranteil. Gilt nur für Privatkunden. Die staatliche Förderung unterliegt Bedingungen, und es besteht kein Rechtsanspruch. Informationen dazu unter bafa.de

LEOAKTIV ON TOUR

Interessantes aus dem Altkreis



GLEMSECK 101 | das große Bikertreffen



Gartenmodelleisenbahn | Heinz Knodel



SOLAWI Heckengäu | Anna Eisenhardt



Stadtmobil Ditzingen | Roland Harsch



Vergessene Pfoten Stuttgart e.V.



Serviettensammlerin | Martina Schellenberg

Wir berichten über spannende Persönlichkeiten aus der Region – nun auch im neuen Videoformat!



Klicken Sie sich mal rein!
www.LEOAKTIV.de/mediathek



ABONNIEREN
Sie uns auf YouTube



Anzeige

Stadt Ditzingen

ARBEIT, DIE EINEN MEHRWERT SCHAFFT

Ländlicher Charme kombiniert mit Wirtschaftskraft: Ditzingen versteht sich als bürgerfreundliche Stadt, die auch als Arbeitgeberin ihre Vorzüge hat. Die verkehrsgünstige Lage sowie die unmittelbare Nachbarschaft zur Landeshauptstadt Stuttgart machen die Stadtverwaltung Ditzingen attraktiv. Derzeit arbeiten rund 600 Menschen bei der Stadt – vom pädagogischen Bereich über Ingenieurswesen, Bautechnik und Stadtplanung bis hin zu den unterschiedlichsten Bereichen der öffentlichen Verwaltung.

Als öffentliche Arbeitgeberin bietet die Stadt Ditzingen eine langfristige und sichere Beschäftigung. Eine Ausbildung können Schulabsolventen beispielsweise als Erzieher oder Verwaltungsfachangestellte machen. Wer ein Studium anstrebt, hat mit dem dualen Bachelor-Studiengang Public Management die Möglichkeit, Theorie und Praxis zu verknüpfen. Auch Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten haben einen hohen Stellenwert, um das Wissen der Mitarbeitenden immer aktuell zu halten. Darüber hinaus gibt es für Führungskräfte oder solche, die es werden wollen, spezielle Programme, um sich weiterzuentwickeln. Dabei ergänzen sich interne Fort- und Weiterbildungsangebote, die speziell auf die Mitarbeitenden der Stadt Ditzingen zugeschnitten sind, mit externen Angeboten, die den Austausch mit den Kolleginnen und Kollegen in anderen Kommunen ermöglichen.

Wir suchen Sie!



Pädagogische Fachkraft (m/w/d)

gem. §7 KiTaG (Voll- oder Teilzeit)

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem engagierten und fachkompetenten Team?

Für unsere Kindertagesstätten suchen wir Unterstützung!

Genau das Richtige für Sie?

Dann nutzen Sie die Chance und bewerben Sie sich gleich bei uns:



WOLLEN SIE EINE ANZEIGE SCHALTEN?

Ihr Ansprechpartner bei LEOAKTIV

Lothar Dieterich, Tel.: 07032 / 9101313



WIR SIND

ZUSAMMENARBEIT, GEMEINSCHAFT, ZUKUNFT!

Sie suchen einen **zukunftsorientierten**, **abwechslungsreichen** und **sicheren** Arbeitsplatz, bei dem Sie aktiv mitgestalten und sich einbringen können? Dann ist die Große Kreisstadt Ditzingen genau die richtige Arbeitgeberin für Sie!

Wir bieten Ihnen:

- **Verantwortungsvolle** und **spannende Tätigkeiten** in unterschiedlichen Aufgabengebieten
- Regelmäßige interne und externe **Fort- und Weiterbildungen**
- **Mobiles Arbeiten** in Abstimmung mit der Führungskraft und Tätigkeit
- **Bezuschussung** Ihrer individuellen Mobilität, z. B. **Deutschlandticket**, **Jobrad** und **Fahrtkostenzuschuss**
- Leistungsgerechte Bezahlung nach **TVöD**

Wir suchen Menschen mit verschiedensten Bildungswegen und beruflichen Hintergründen.

Sie interessieren sich für eines der folgenden Tätigkeitsgebiete?

- Pädagogik
- Stadtplanung
- Ingenieurswesen und Bautechnik
- Sachbearbeitung in verschiedenen Bereichen

Sie möchten mehr **Verantwortung** übernehmen?

Wir suchen auch Führungskräfte und Nachwuchsführungskräfte!

Informieren Sie sich zu unseren aktuellen Stellenausschreibungen auf jobs.ditzingen.de.

Gestalten Sie mit!
jobs.ditzingen.de



VERANSTALTUNGSTIPPS

3. DEZEMBER BIS 31. DEZEMBER

DITZINGEN

Adventskonzert

Sonntag, 3. Dezember, 17 Uhr

Katholische Kirche St. Maria

Der Musikverein Stadtkapelle Ditzingen e. V. spielt zur Einstimmung in die Adventszeit

Adventsnachmittag

Mittwoch, 6. Dezember, 13.30 Uhr
Stadhalle Ditzingen

Ditzinger Adventsnachmittag mit den Belcanto Harmonists, Grußwort von Oberbürgermeister Michael Makurath, vielfältigem Programm und Bewirtung

Motown Goes Christmas

Donnerstag, 7. Dez., 20 Uhr
Stadhalle Ditzingen

Eine musikalische Weihnacht im groovigen Motown-Sound

Weihnachtliche Kammermusik

Freitag, 8. Dezember, 20 Uhr
Altes Rathaus Schöckingen

Trio Glissando, weihnachtliche Kammermusik mit Moderation
Tickets unter www.akars.de oder bei Blumen Seemann

Heimerdinger Adventsmarkt

Samstag, 9. Dez., 15.30 bis 22 Uhr
Hindenburgstraße Ditzingen-Heimerdingen



Foto Veranstalter

D'RANK-BACHL SPIELN „DIE FIDELE KURKLINIK“

D'RANK-BACHL, die Theatergruppe des Musikverein Renningen spielen von Donnerstag, 4. bis Sonntag, 7. Januar 2024 in der Renninger Stegwiesenhalle den schwäbischen Schwank „Die fidele Kurklinik“.

Die Aufführungen beginnen von Donnerstag bis Samstag um 19.30 Uhr, am Sonntag um 16 Uhr. Die Stegwiesenhalle wird an den Abenden um 18 Uhr, am Sonntag um 14.30 Uhr geöffnet. Die Aufführung verspricht einiges an Turbulenzen. Opa Tell möchte schnell wieder nach Hause. Seine zänkische Schwiegertochter möchte ihn ins Altenheim verfrachten. Die extravaganten Damen Elvira Schön und Klara Huhn sind einzig darauf bedacht, einen Mann abzuschleppen. Und der ins Auge gefasste Gustav Schneck erhält überraschend Besuch von seiner Frau. Zwischenmenschlicher Zündstoff ist bei dieser Konstellation ebenso garantiert wie Verwechslungen und Lacher bei den Zuschauern.

Karten zu je 16 Euro, für Kinder bis 14 Jahre 10 Euro, können bereits jetzt unter Telefon 07159-6503 von Montag bis Freitag vorbestellt werden. Ab 11. Dezember 2023 sind sie bei Sigis Schreibwarenladen erhältlich.

„Wie soll ich dich empfangen“?

Samstag, 9. Dezember, 17 Uhr
Konstanzer Kirche

Michael Schütz zu Gast mit seinem Adventsprogramm

Klang und Lichtvoll

Sonntag, 10. Dez., 15 Uhr
Altes Rathaus Schöckingen

Adventssingen

Weihnachten bei Opa Franz

Donnerstag, 14. Dez., 15.30 Uhr
Jugendhaus Ditzingen

Weihnachtskindertheater ab 4 J.

Hirschlander Weihnachtstag

Freitag, 15. Dez., 18 bis 22 Uhr
Rathauspl. Ditzingen-Hirschlanden

Weihnachtliches Konzert

Sonntag, 24. Dezember, 14 Uhr
Am Laien

Musikverein Stadtkapelle Ditzingen

After X-Mas Party

Mittwoch, 27. Dez., 17 bis 22 Uhr
Vor dem Musikerheim hinter dem Schloss

MV Stadtkapelle Ditzingen

GERLINGEN

Adventliches mit Sam Samba

Samstag, 2. Dezember, 18.30 Uhr
Lukaskirche

Ein Abend mit Sam Samba, Songwriter und engagierter Kinderarzt

Weihnachtsgeschichten

Dienstag, 5. Dezember, 16.30 Uhr
Stadtbücherei Gerlingen

Weihnachtsgeschichten aus aller Welt. Musikalischer Vorlesenachmittag für Kinder ab 5 Jahren mit Begleitung

Kinderträume unterm Christbaum

Dienstag, 5. Dez., 18 Uhr
Stadtmuseum Gerlingen

Eröffnung der Ausstellung „Kinderträume unterm Christbaum“. Weihnachtsgeschenke für Kinder aus fast 100 Jahren

Konzert mit „Sax-O-fun“

Samstag, 9. Dez., 18.30 Uhr
Lukaskirche

Das Ensemble „Sax-O-fun“ feiert sein 25-jähriges Jubiläum. Ausgewählte Titel und klassische Advents- und Weihnachtslieder



Foto Veranstalter

9. DEZEMBER 2024

Der Seher Lars Ruth, ein Gedankenleser, ein vermeintlich übersinnlich begabter Mensch kommt am Samstag, 9. Dez. um 20 Uhr in die Aula im Schulzentrum Weil der Stadt.



Foto Veranstalter

9. DEZ. BIS 7. JANUAR

Von Mitte Dezember bis Anfang Januar dürfen in Gerlingen auf dem Rathausplatz bei winter- und weihnachtlichem Flair wieder die Schlittschuhe geschnürt werden.



Foto Dietrich Dettmann

7. DEZEMBER 2023

Eine musikalische Weihnacht im groovigen Motown-Sound präsentieren am Donnerstag, 7. Dezember 2023 um 20 Uhr in der Stadhalle Ditzingen vier Sänger samt Live-Band.



GRAFIK Peter Engel

25. JANUAR 2024

„Stolz und Vorurteil“ - Jane Austens Meisterwerk beleuchtet am 25.01. in der Stadhalle Ditzingen wie schwer es ist, wenn alleinstehende Frauen nicht erben dürfen.

Wir wachsen weiter und suchen Dich

Servicetechniker w/m/d

Aufgaben:

Als Servicetechniker bist Du für die fachgerechte und zuverlässige Problemlösung in unserer Fachwerkstatt verantwortlich. Die Produktpalette der Kärcher Reinigungsgeräte umfasst neben Hochdruckreiniger, Kehrmaschinen und Staubsaugern unter anderem auch komplexe Maschinen zur Bodenreinigung.

Im Detail kümmerst Du Dich um folgende Aufgaben:

Durchführung selbstständiger Wartungs- und Reparaturarbeiten an unseren Reinigungsmaschinen, im Innen- und Außendienst
Vorbereitung von Neumaschinen zur Auslieferung

Deine Qualifikation:

Eine technische Ausbildung, idealerweise im Bereich Mechatronik, Elektrik/Elektronik Elektroinstallation, Kälte-/Klimatechnik. Berufsanfänger sind auch sehr willkommen

Reinigungskraft w/m/d

in flexibler Teilzeit mit ca. 20 Stunden pro Woche

Aufgaben:

Innenreinigung unserer Geschäftsräume (Wagner Garten- und Kommunaltechnik GmbH und Wagner Reinigungstechnik GmbH)

Anforderungen:

Strukturiertes und selbstständiges sowie eigenverantwortliches Arbeiten. Erfahrung im Bereich Gebäudereinigung. Gründlichkeit und Sorgfalt bei der Arbeitsausführung
Flexibilität und Belastbarkeit. Erkennen anfallender Aufgaben

Schaff so viel wie Du willst!

Für unser Team suchen wir eine/n

Servicetechniker m/w/d

Aufgaben:

Nach der Einarbeitungszeit und verschiedenen Schulungen bist du für die zuverlässige, qualitativ hochwertige Reparatur und Wartung unserer gesamten Produktpalette (Kommunalmaschinen und Kleingeräte-Werkstatt) zuständig.

Im Detail kümmerst Du Dich um folgende Aufgaben:

Die Reparatur und Wartung kann im Hause als auch beim Kunden stattfinden
Durchführung von Fehlerdiagnosen und Befund in Bezug auf Mechanik, Mechatronik, Funktion, Elektronik und Hydraulik mit anschließender Fehlerbehebung

Deine Qualifikation:

Eine technische Ausbildung (z.B. Land- und Baumaschinenmechatroniker, Kfz-Mechatroniker, Zweirad-Mechatroniker, Mechaniker)
Berufsanfänger sind auch sehr willkommen

Mediengestalter w/m/d

in flexibler Teilzeit

Aufgaben:

Planung und Gestaltung unterschiedlicher Medienprojekte (digital und print)

Anforderungen:

Strukturiertes und selbstständiges sowie eigenverantwortliches Arbeiten.
Gründlichkeit und Sorgfalt bei der Arbeitsausführung
Flexibilität und Belastbarkeit
Gerne Wiedereinsteiger und/oder Studenten/-innen

Das bieten wir:

Familiengeführter Betrieb
Vielseitiger, verantwortungsvoller und sicherer Arbeitsplatz
Attraktive und leistungsgerechte Vergütung
Unfall- und Krankenzusatzversicherung
Betriebliche Altersvorsorge

Haben wir Dein Interesse geweckt,
dann sende Deine vollständigen
Bewerbungsunterlagen ausschließlich per
Mail an a.lutz@kaercher-center-wagner.de.
Natürlich führen wir auch gerne erst einmal ein Gespräch mit Dir.
Die vertrauliche Behandlung deiner Bewerbung ist für uns selbstverständlich.

Wagner Reinigungstechnik GmbH
Im Hertling 8
70839 Gerlingen
info@kaercher-center-wagner.de

Wagner Garten- und Kommunaltechnik GmbH
Ringstr. 130
70839 Gerlingen
info@wagner-gartentechnik.de



Foto Jürgen Bach

WEIHNACHTS-BAUMVERKAUF für karitative Zwecke

Seit über 25 Jahren organisiert ein Forstteam unter der Leitung von Revierförster Steffen Frank den alljährlichen Christbaumverkauf im Bauhof in Heimerdingen, in diesem Jahr am Samstag, 16. Dezember ab 10.30 Uhr. Im Angebot sind mehr als 500 Nordmannstannen und einige Blaufichten aus den umliegenden Wäldern. Garantiert frisch geschlagen. Und wie immer gibt es beim Verkauf Holzkunst, Selbstgestricktes, Würste, Waffeln und selbstgemachten Glühwein. Alle Helfer arbeiten unentgeltlich. Der Erlös wird in diesem Jahr je zur Hälfte an den „Wünschewagen“ des ASB Ludwigsburg und an das „Hoffnungsträgerprojekt“ von Tobias Merkle gespendet.

Drama „Der Vater“

**Montag, 11. Dezember, 20 Uhr
Stadthalle Gerlingen**

Tragikomische Aufführung über das bisher selbständige Leben des Vaters und Witwers Andre, das zusehends aus den Fugen gerät

LEONBERG

1. Leonberger Lachnacht

**Freitag, 1. Dezember, 20 Uhr
Stadthalle Leonberg**

Mit Ingo Appelt, Michael Steinke, Daniel Helfrich und Jaqueline Feldmann. Moderation Frederic Hormuth

Adventsmarkt

**Samstag, 2. Dez., 15 bis 19.30 Uhr
Stadtteil Warmbronn, zwischen Bürgertreff und Backhaus**

Warmbronn's traditioneller Adventsmarkt „Apfel, Nuss & Mandelkern“ mit Geschenkideen, duftende Leckereien und festliche Stimmung in geschmückten Ständen

Adventskonzert

**Sonntag, 3. Dez., 16 Uhr
Stadtkirche Leonberg**

Stimmungsvolles weihnachtliches Programm von Ensembles der Jugendmusikschule und den Kinderchören der Gesamtkirchengemeinde

**Adventslesung mit Ernst Konarek
Sonntag, 3. Dez., 17 Uhr
Stadtbüchereizweigst. Warmbronn**

Kirchenkonzert

**Sonntag, 3. Dez., 17.30 Uhr
Kath. Kirche St. Michael Höfingen**
Der Musikverein Höfingen lädt ein

Musik und besinnliche Texte

**Mittwoch, 6. und 13. Dezember, jeweils 18.15 bis 19 Uhr
Kath. Kirch St. Johannes Leonberg**
Chor von St. Johannes präsentiert adventliche Chorsätze und lädt zum Mitsingen ein

**Aladin – Das Musical
Freitag, 8. Dez., 16 Uhr
Stadthalle Leonberg**

1001 Nacht in neuem Glanz

**Saturday Night Jam
Samstag, 9. Dez., 19 bis 22 Uhr
Georgii-Halle**

Nachtballsport für Jugendliche ab 14 Jahren

**„Soulful Christmas“
Sonntag, 10. Dezember, 18 Uhr
Johanneskirche Leonberg**

Benefizkonzert der „Bow-Tie-Big-Band“

**Mama Muh feiert Weihnachten
Montag, 11. Dez., 15.45 Uhr
Stadtbüchereizweigst. Warmbronn**

Die Zauberbühne zeigt ein Puppentheater mit Tischfiguren



Foto Veranstalter

8. DEZEMBER

In ungewöhnlicher Kombination mit Harfe, Flöte und Posaune gastiert das „Trio Glissando“ mit weihnachtlicher Kammermusik um 20 Uhr im Alten Rathaus Schöckingen.



Foto Veranstalter

14. JANUAR 2024

Das Sinfonieorchester Leonberg spielt unter der Leitung von Alexander G. Adiante am 14. Jan. 2024 um 11.15 Uhr das Neujahrskonzert in der Stadthalle Leonberg.



Foto Time Acke

**LEOAKTIV
GEWINNSPIEL**



ERFOLGSMUSIKER AUS DEM ENZKREIS „FOOLS GARDEN“ GASTIERT IN RENNINGEN

Am Samstag, 20. Januar 2024 gastieren die beiden Masterminds der Band „Fools Garden“ Peter Freudenthaler und Volker Hinkel mit ihrer „Electro-Acoustic Session“ um 20 Uhr in der Renninger Stegwiesenhalle.

Das Repertoire von „Fools Garden“ ist weit mehr als „Lemon Tree“. Viele der Fools-Garden-Songs wurden und werden nicht nur im Radio gespielt, sondern lieferten den Sound für bekannte Werbespots in vielen Ländern. Freudenthaler und Hinkel haben weiterhin Lust, neue Songs zu schreiben und auf Tour zu gehen. Die „Electro-

Acousticssession“ ist eine faszinierende Mischung aus akustisch arrangierten Songs und brandneuem Material auf Basis elektronischer Klänge. Die Musiker sorgen mit ihren Entertainer-Qualitäten für das ganz besondere Highlight.

kf

UND SO EINFACH GEHT'S

Beantworten Sie einfach folgende Frage:

Mit welchem Hit eroberte die Band „Fools Garden“ in den neunziger Jahren Platz eins der deutschen Hitparade?

Senden Sie die Lösung an Gewinnspiel@LEOAKTIV.de oder senden Sie diese per Post an LEOAKTIV, Dieselstr. 11, 71277 Rutesheim. Einsendeschluss ist Freitag, der 15. Dezember 2023. Ihre Daten werden nicht gespeichert. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

 **Frank Zacher**
die möbelpolsterei
www.moebelpolsterei-zacher.de

Hausener Str. 41/2
71263 Merklingen
T. 07033 3030877
M. 0170 4106457

- ▶ Egal ob klassisch oder modern
- ▶ Sessel, Sofas, Stühle, Eckbänke oder Kirchenbänke
- ▶ Schaumstoffzuschnitte
- ▶ Lederverarbeitung
- ▶ Bootspolsterei
- ▶ Wohnmobilpolsterei
- ▶ Reparaturarbeiten u.v.m



Ihre Polsterwerkstatt vor Ort!

Ab dem 3. Dezember 2023 gehts los!

DAS GROSSE LEOAKTIV ADVENTSGEWINNSPIEL

Wir öffnen jeden Adventssonntag ein Türchen und verlosen attraktive Gewinne: Konzerttickets der Stars, Wertgutscheine und vieles mehr!

Mitmachen & gewinnen unter www.LEOAKTIV.de



TIPPMANN
WERBETECHNIK

Im Gaiern 11 . 71287 Weissach
T 07044.400.997.0
E info@tippmann-werbetechnik.de

Vom Entwurf bis zum fertig beschrifteten Fahrzeug.
Wir machen das.



www.tippmann-werbetechnik.de

 **SCHIROTT**
IHR BEKLEIDUNGSHAUS - SEIT 1768

Alles für die kalte Jahreszeit



Besucht uns auf Facebook: [@bekleidungshaus.schirott](https://www.facebook.com/bekleidungshaus.schirott)

- Modeberatung
- Änderungen vor Ort
- Barrierefrei einkaufen

Marktplatz 2
71263 Weil der Stadt
07033-2222

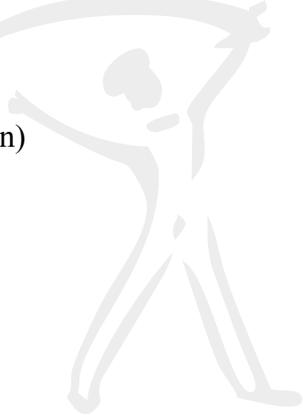
DONNERSTAGS BIS 20 UHR GEÖFFNET!



perfektes handwerk

Malermeisterin
individuelle beratung
kreative leistung
innen- und außenrenovierung

Truchsessenstr. 21
71229 Leonberg (Höfingen)
Telefon 07152 332560
Telefax 07152 332564
Mobil 0170 3804832
info@koch-hoefingen.de
www.koch-hoefingen.de



SO BUNT WIE DAS LEBEN IM ALTKREIS!

LEOAKTIV zeigt die Vielseitigkeit des Altkreises und sucht kreative Menschen.
Sie haben ein außergewöhnliches Hobby? Dann nehmen sie mit uns Kontakt auf!

E-Mail an verlag@LEOAKTIV.de



LEOAKTIV
GEWINNSPIEL

Conni

Das Zirkus-Musical!

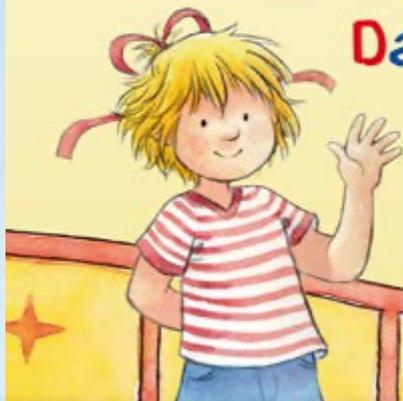


Foto: Veranstalter

GASTSPIEL ZUM JAHRESAUFTAKT »CONNI« – DAS ZIRKUS-MUSICAL

Conni gehört zu den beliebtesten Kinderbuchfiguren. In über 100 Conni-Büchern meistert sie Alltagssituationen, wie sie bei ihren Fans auftreten könnten. Das macht mächtig Eindruck.

Das Cocomico Theater ist bei seiner Tournee mit „Conni – Das Zirkus-Musical“ am Mittwoch, 3. Januar 2024 um 15 Uhr in der Leonberger Stadthalle zu Gast. Frei nach dem Motto „Was Conni kann – das könnt ihr auch“ werden die Besucher in die Handlung einbezogen und helfen Conni und ihren Freunden, das Abenteuer zu bestehen. In der Kita soll nach einer Übernachtung eine Zirkusaufführung stattfinden. Doch einiges geht schief. Glücklicherweise sind auch Connis Freunde Julia und Simon, Mama und Papa Klawitter und ihr Kater Mau vor Ort und können helfen. Tickets auf leonbergtickets.reservix.de

UND SO EINFACH GEHT'S

Beantworten Sie einfach folgende Frage:

Wie heißt Connis geliebter Kater?

Senden Sie die Lösung an Gewinnspiel@LEOAKTIV.de oder senden Sie diese per Post an LEOAKTIV, Dieselstr. 11, 71277 Rutesheim. Einsendeschluss ist Freitag, der 15. Dezember 2023. Ihre Daten werden nicht gespeichert. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

The Stevie Wonder Story
Sonntag, 17. Dez., 20 Uhr
Stadthalle Leonberg

The Greatest Stevie Wonder Show on Earth. Tickets online kaufen unter stadthalle-leonberg.leoticket.de

„Wie weihnachtet man“?
Mittwoch, 20. Dez., 15 Uhr
Stadtbücherei Leonberg

Bilderbuchkino nach dem Buch von Lorenz Pauli

Altjahrabendfeier
So., 31. Dez., 17 Uhr
Marktplatz und 18.15 Uhr Kirchplatz Eltingen

RENNINGEN

Jugendkonzert MV Malsheim
Samstag, 2. Dez., 17 Uhr
Schulturnhalle Malsheim
Konzert mit der Jugendgruppe, dem Jugendblasorchester und dem Jugendorchester des MV Höfingen

Christoph Sonntag „Ein Tritt frei“
Samstag, 2. Dez., 20 Uhr
Stegwiesenhalle Renningen
Die Kernkompetenz im neuen Programm: Ihr sollt lachen

Nikolausfeier
Dienstag, 5. Dezember, 17 Uhr
Schnallenäckerpark
Bischof Nikolaus kommt zu Besuch und bringt für alle Kinder ein kleines Geschenk mit. Musikalische Umrahmung durch die Martinusspatzen. Würste vom Grill, Früchtepunsch und Glühwein

Weihnachtsmarkt
Sa., 9. Dez. von 15 bis 21 Uhr
So., 10. Dez. von 11 bis 19 Uhr
Kirchplatz Renningen

Theaterspaziergang
Sonntage, 10. u. 17. Dez., 14 Uhr
Naturtheater Renningen Am Längenbühl
Märchenhafte Weihnachten. Was macht Rumpelstilzchen eigentlich?

Das Weihnachtskonzert
Di., 19. Dezember, 19.30 Uhr
Martinuskirche Malsheim
Weihnachtskonzert mit Marc Marshall

WEIL DER STADT

Hausener Engelesmarkt
Freitag, 1. Dezember, 15 Uhr
Dorfplatz Weil der Stadt-Hausen

Adventssingen am 1. Advent
Sonntag, 3. Dezember, 16 Uhr
Rathaus, unter den Arkaden
Chorvereinigung Weil der Stadt

Weiler Weihnachtsmarkt
Sa., 9. Dez. 11 – 22 Uhr
So., 10. Dez. 11 – 18 Uhr
Marktplatz und Innenstadt

Der Seher
Samstag, 9. Dez., 20 Uhr
Aula beim Schulzentrum
Der Seher - Ein Abend mit dem Gedankenleser Lars Ruth

Sang & Klang im Klösterle
Sonntag, 10. Dez., 14 bis 18 Uhr
Klösterle Weil der Stadt

Amedeo Modiglianie
Mittwoch, 13. Dez., 19 Uhr
Klösterle Kapuzinerberg
Amedeo Modiglianie und das Paris seiner Zeit – Künstlerische Aufbruchstimmung am Montmartre und am Montparnasse. Vortrag von Anette Ochsenwadel



Foto: Veranstalter

17. DEZEMBER 2023

In der Leonberger Stadthalle performt die Hit-Show „The Stevie Wonder Story“ um 20 Uhr alle Hits des Ausnahmekünstlers. Tickets bei stadthalle-leonberg.leoticket.de



Foto: Veranstalter

27. JANUAR 2024

Um 15 Uhr präsentiert der Fotograf und Autor Michael Martin in der Leonberger Stadthalle seine Multivisions-show „Planet Wüste“. Tickets bei der Stadthalle.



Foto: Veranstalter

2. FEBRUAR 2024

„Pasión de Buena Vista“ aus Kuba begeistert mit mitreißenden Tänzen, unvergesslichen Melodien und exotischen Schönheiten um 20 Uhr in der Stadthalle Leonberg.



Foto: Veranstalter

14. MÄRZ 2024

Ein Abend mit den größten Hits von „Adele“ präsentiert die Sängerin Susie Czech um 20 Uhr auf der Bühne der Stadthalle Leonberg. Tickets bei leonbergtickets.reservix.de

Stegwiesenhalle Renningen
Rankbachstr. 42 | 71272 Renningen
www.kultundfun.de

**KULT
& FUN**

2023 PROGRAMM STEGWIESENHALLE RENNINGEN



Samstag | 20 Uhr
02.12.23

CHRISTOPH SONNTAG
„EIN TRITT FREI!“



Samstag | 20 Uhr
20.01.24

FOOLS GARDEN
ELECTRO ACOUSTIC
SESSION



Freitag | 20 Uhr
15.03.24

**VEREINIGTE
LACHWERKE SÜD**
THE BÄND
IN THE LÄND



Samstag | 20 Uhr
16.03.24

THE QUEEN KINGS
BOHEMIAN
RHAPSODY

Tickets in Renningen: Kreissparkasse | Mode Gaubisch
sowie über www.reservix.de | www.eventim.de | www.kultundfun.de

NEU JAHR S KON ZERT

TROMBONE UNIT HANNOVER AROUND THE WORLD

Montag, 1. Januar
17 Uhr

Stadthalle Ditzingen



Vorverkauf über:
www.eveeno.com/neujahrskonzertditzingen
und an der Abendkasse



Eintritt: 18 Euro, erm. 9 Euro

WEILER
Weihnachtsmarkt

09. & 10.12.2023
AUF DEM MARKTPLATZ

Samstag, 11 – 22 Uhr
Sonntag, 11 – 18 Uhr

ÜBER 60 STÄNDE. GLÜHWEIN & PUNSCH,
LECKERES ESSEN UND TOLLES KUNST-
HANDWERK. WEIHNACHTSMUSIK UND
KINDERATTRAKTIONEN.
FÜR JEDEN IST ETWAS DABEI!

STADTHALLE LEONBERG
Das Kultur- & Tagungszentrum
zum Wohlfühlen!

THE STEVIE WONDER STORY 17.12.2023

Sonntag, 17.12.2023, 20 Uhr
THE STEVIE WONDER STORY
The Greatest Stevie Wonder Show on Earth! Mit den größten Hits des weltbekannten Superstars

PASIÓN DE BUENA VISTA 2.2.2024

Freitag, 2.2.2024, 20 Uhr
PASIÓN DE BUENA VISTA
Die heiße karibische Tanz- und Musik-Show mit Musikern, Tanz-Ensemble sowie Sängerinnen und Sängern – Live aus Kuba!

Samstag, 24.2.2024, 20 Uhr
THE 12 TENORS
„Music of the World – Tour 2024“
12 einzigartige Stimmen und eine Show, die Sie begeistern wird!

Donnerstag, 14.3.2024, 20 Uhr
HELLO – A TRIBUTE TO ADELE
Ein Abend mit den größten Hits von Adele, interpretiert von der herausragenden Sängerin Susanne Czech sowie Live-Band, Background-Sängerinnen und Streichern

Stadthalle · Römerstr.110 · 71229 Leonberg
Tel.(0 71 52) 97 55-10 und 97 55-11
www.stadthalle.leonberg.de



Foto: Nitz Böhrme

UNTERHALTUNG FÜR DIE GANZE FAMILIE ALADIN – DAS MUSICAL

Das Theater Liberi feiert sein 15-jähriges Bestehen und befindet sich auf Jubiläumstour. Am Freitag, 8. Dezember 2023 gastiert es um 16 Uhr in der Stadthalle Leonberg mit seiner modernen Eigeninszenierung des Märchens aus 1001 Nacht.

Die Geschichte des Jungen mit der Wunderlampe ist als Familienmusical für Zuschauer ab vier Jahren konzipiert. Die Zuschauer erwartet eine temporeiche und humorvolle Version der bekannten Geschichte mit wichtigen Aspekten wie Mut, Selbstbestimmung und Freundschaft. Die märchenhaft faszinierende und dabei geheimnisvolle Kulisse für die Welt aus 1001 entsteht durch fantastische Lichteffekte, edle Kostüme sowie eindrucksvolle Musik und Choreografien. Wird Aladin mithilfe der sagenumwobenen Lampe Prinzessin Yasmin helfen und Dschafars finstere Pläne vereiteln können?

Tickets sind online unter www.theater-liberi.de und leonbergtickets.reservix.de erhältlich.

Wintergrillen am Rathaus
Freitag, 15. Dez., 18 Uhr
Rathaus Stadtteil Münklingen

Merklinger Weihnachtsmarkt
Samstag, 16. Dez., 11 Uhr
Kirchenburg Merklingen

Kirchenkonzert
Sonntag, 17. Dezember, 18 Uhr
Kath. Kirche St. Peter und Paul
MV Stadtkapelle Weil der Stadt

RUTESHEIM

27. Adventsmarkt
Samstag, 2. Dez., 11 bis 21 Uhr
Rathausplatz, Marktplatz

Weihnachts-Seniorennachmittag
Sonntag, 10. Dez., 14 Uhr
Festhalle Rutesheim

WEISSACH

Nikolausmarkt
Samstag, 2. Dez., 11.30 bis 20 Uhr
Marktplatz Weissach

Adventsdorf
Samstag, 2. Dez., 14 bis 18 Uhr
Ortsteil Flacht am Gemeindehaus

Der Feuige Elias fährt
Sonntag, 17. Dezember
Strohgäubahn Weissach – Korntal
Alle Infos www.ges-ev.de

Letzter Knaller
Sonntag, 31. Dez., 11 bis 16.30 Uhr
Waldhäusle Flacht

HEIMSHEIM

LiteraturCafé
Samstag, 2. Dez., 15 Uhr
Stadtbibliothek
Mit Katharina Mumm

Weihnachtliches Kaspertheater
Freitag, 8. Dez., 15 Uhr
Montag, 11. Dezember, 15 Uhr
Zehntscheune

Konzert Bläsergruppe „feinblech“
Sonntag, 10. Dez., 17 Uhr
Evangelische Kirche

Weihnachtsmarkt
Sonntag, 17. Dezember
Schlosshof

FRIOLZHEIM

Weihnachtsbasar
Sonntag, 3. Dezember
Marktplatz

Adventskonzert
Samstag, 9. Dezember, 19 Uhr
Liederkranz

MÖNSHEIM

Festliches Weihnachtskonzert
Freitag, 29. Dez., 17 und 19.30 Uhr
Alte Kelter
Barockensemble 83 e.V.

WIMSHEIM

Glühweintraum
Samstag, 9. Dez., 15 Uhr
Ortsmitte
Glühweintraum unterm
Weihnachtsbaum, Männer-
gesangverein „Freundschaft“.
Mit Glühwein, Würstchen und
Waffeln

HEMMINGEN

Scheunenweihnachtsmarkt
Sonntag, 3. Dezember
Etterhof

UNSERE NÄCHSTE AUSGABE LEOAKTIV

erscheint am **10. Februar 2024!**

Redaktionsschluss ist Freitag,
19. Januar 2024.

*Das Magazin LEOAKTIV über-
nimmt keine Gewähr für die
Vollständig- und Richtigkeit der
Angaben.*

*Die Daten der Freizeit-Tipps ba-
sieren auf Angaben der Städte und
Vereine.*



Foto: Veranstalter

10. JANUAR 2024

Robert Neu war monatelang unterwegs. Seine Reisereportage „Magisches Baltikum – Menschen, Mythos, Mittsommer“ zeigt er um 19.30 Uhr im Klösterle in Weil der Stadt.



Foto: Sebastian Worch

8. JANUAR 2024

In der Komödie „Ein Herz aus Schokolade“ verliert ein Chocolatier seinen Geschmacksinn weil seine Frau ihn verlassen hat. Aufführung um 20 Uhr in der Stadthalle Gerlingen



Foto: Veranstalter

19. MÄRZ 2024

In der Bühnenversion des Edgar Wallace Klassikers „Das Gasthaus an der Themse“ überfällt der „Hai“ diesmal ab 20 Uhr in der Gerlinger Stadthalle Banken und Juweliere.

KONZERTE

MUSIC
CIRCUS
CONCERT
BÜRO

Sa. 9.12.23 | Stuttgart, Theaterhaus



Di. 12.12.23 | Stuttgart, Porsche-Arena



Di. 12.12.23 | Stuttgart, Liederhalle



Sa. 20.1.24 | Stuttgart, Liederhalle



So. 4.2.24 | Stuttgart, Liederhalle



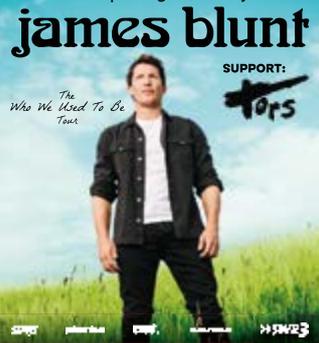
Di. 13. + Mi. 14.2.24 | Stuttgart, Liederhalle



Fr. 1.3.24 | Stuttgart, Porsche-Arena



So. 10.3.24 | Stuttgart, Schleyer-Halle



Mi. 20.3.24 | Stuttgart, Porsche-Arena



Di. 21.5.24 | Stuttgart, Schleyer-Halle



Kartentelefon 0711 221105 www.musiccircus.de

Zavelsteiner Burgweihnacht

Samstag + Sonntag
9.12.2023 + 10.12.2023



ABWRACKPRÄMIE*



Bringen Sie Ihren alten Drahtesel zu uns und wir verrechnen beim Kauf eines neuen E-Bikes **500 Euro Guthaben** zum unverbindlichen Barpreis.

*Die Aktion läuft bis Samstag, 23. Dezember 2023.

Neue E-BIKE MODELLE 2024 eingetroffen

Jetzt vorbeikommen und informieren!

Beim Brückentor 5
70839 Gerlingen
Telefon (07156) 2 77 92
zweiradhaus-maier.com



DITZINGER ADVENTSZAUBER

Zum zweiten Mal präsentiert die Stadt Ditzingen in Zusammenarbeit mit „Aktive Wirtschaft Ditzingen“ den Adventszauber. Von Freitag, 1. bis Sonntag, 3. Dezember und eine Woche später vom 8. bis 10. Dezember entsteht auf dem Ditzinger Rathausplatz „Auf dem Laien“ ein Weihnachtsdorf.

Geschmückte Holzhütten gruppieren sich um den großen beleuchteten Weihnachtsbaum. Die Bewirtung der Hütten erfolgt durch Vereine und Gastronomen. In Kombination mit musikalischen und kulturellen Darbietungen entsteht der Adventszauber, eine besondere Stimmung in der Adventszeit. Der besondere Treffpunkt für alle ist am Freitag von 16 Uhr bis 22 Uhr, am Samstag von 14 bis 22 Uhr und an den Sonntagen von 11 Uhr bis 18 geöffnet. Die Anbieter in den Buden freuen sich über zahlreiche Besucher.



Foto: Stadt Ditzingen

LEONBERGER ADVENTSDÖRFLE

Im vergangenen Jahr hatte das Leonberger Adventsdörfle mit seinen sechs liebevoll dekorierten städtischen Holzhütten Premiere rund um den Marktbrunnen mit seinem kleinen Tannenwäldchen. An den Wochenenden vom 1. bis 3. Dezember, 8. bis 10. Dezember, 15. bis 17. Dezember sowie am 22. und 23. Dezember werden Vereine, Schulklassen und Organisationen für vorweihnachtliches Flair mit Glühwein, Punsch, leckeren Speisen und einem kleinen stimmungsvollen Warenangebot sorgen.

Durch den Wechsel der Anbieter in den Hütten können sich die Besucher auf wechselnde Angebote freuen. An den Freitagen können die Besucher von 16 bis 22 Uhr, samstags von 14 bis 22 Uhr und sonntags von 12 bis 20 Uhr von Hütte zu Hütte bummeln. Der Nikolaus hat seinen Besuch angekündigt. In der Adventszeit steht auf dem Festplatz Steinstraße während des Samstags-Wochenmarktes ebenfalls eine städtische Hütte. In dieser können Schulen und Kindergärten Waren und Köstlichkeiten anbieten.



Foto: Lella Fendrich



Foto: Stadt Renningen

RENNINGER WEIHNACHTSMARKT

Auf dem vorweihnachtlich beleuchteten Kirchplatz und auf dem Rathausvorplatz rund um den großen Weihnachtsbaum sind beim traditionellen Renninger Weihnachtsmarkt 47 Stände von örtlichen Vereinen, Gewerbetreibenden und Privatpersonen aufgebaut. Sie sind am Samstag, 9. Dezember von 15 bis 21 Uhr und am Sonntag, 10. Dezember von 11 bis 19 Uhr geöffnet.

Das vielfältige Angebot umfasst Weihnachtsgeschenke mit besonderer Note, kunstgewerbliche Erzeugnisse, anspruchsvolle Deko-Artikel und kulinarische Köstlichkeiten. Mit stimmigen Adventsliedern und weihnachtlichen Melodien bereichern am Samstag um 16 Uhr die Jugendkapelle des Musikvereins Malmshheim, am Sonntag um 11 Uhr der Posaunenchor Renningen, um 15 Uhr das Flötenensemble der Musikschule und um 15 Uhr die Jugendkapelle des Musikvereins Renningen die heimelige Atmosphäre.



Foto: Sabine Schreiber

WEILER WEIHNACHTSMARKT

Erstmals mit speziellen Programmpunkten für Kinder an einzelnen Ständen geht der Weil der Städter Weihnachtsmarkt am Samstag, 9. Dezember von 11 bis 22 Uhr und am Sonntag, 10. Dezember von 11 bis 18 Uhr neue Wege.

Das Rahmenprogramm beinhaltet u.a. traditionelles Singen von Adventsliedern, einen Streichelzoo und die Möglichkeit zum Besteigen des Kirchturms von St. Peter und Paul. Der umgebaute Marktplatz und die angrenzende Stuttgarter Straße bilden die perfekte Präsentationsplattform für über 60 Aussteller. Auch kulinarisch ist einiges geboten: traditioneller Glühwein, Feuerzangenbowle oder Punsch oder etwas ausgefallener Baumstriezel mit verschiedenen Toppings, ukrainische Spezialitäten oder Lahmacun aus dem Holzofen.

WIR FÜR SIE!

In Ditzingen & Umgebung.

- ✓ Home Entertainment & smarte Wohnwelten
- ✓ Netzwerktechnik & Softwareinstallation
- ✓ Meisterwerkstatt & Reparaturservice



IHR TECHNIKEINRICHTER
in Ditzingen

WIR MACHEN DAS!

media@home **Stütz**

Radio Stütz GmbH • Hirschlander Straße 2 • 71254 Ditzingen
T 07156 / 96 46 60 • info@mediaathome-stuetz.de • www.mediaathome-stuetz.de

Ihr Citroën-Partner in Gerlingen

Wir wünschen
allen Kunden
und Freunden
eine schöne
Adventszeit
und einen guten
Start ins neue
Jahr 2024!

Autohaus Gerlingen **Bader**



CITROËN

07156 - 2 43 48

Autohaus Bader e.K. - Max-Eyth-Str. 14 - www.bader-gerlingen.de

DAS GROSSE LEOAKTIV ADVENTSGEWINNSPIEL

Wir öffnen jeden Adventssonntag auf unserer Website ein Türchen und verlosen attraktive Gewinne: Konzerttickets der Stars, Wertgutscheine und vieles mehr!

Ab dem 3. Dezember 2023 gehts los!

Mitmachen & gewinnen unter
www.LEOAKTIV.de

Mitmachen &
GEWINNEN



Musikgenuss in der Adventszeit

KIRCHENKONZERT MIT DER STADTKAPELLE WEIL DER STADT

Am dritten Advent, Sonntag, 17. Dezember 2023, lädt der Musikverein Stadtkapelle Weil der Stadt wie in jedem Jahr zu seinem traditionellen Kirchenkonzert um 18 Uhr in die Stadtkirche St. Peter und Paul in Weil der Stadt ein.

Unter der Leitung von Stadtmusikdirektor Markus Eichler haben die Musikerinnen und Musiker ein abwechslungsreiches Programm einstudiert. Zur Eröffnung erklingt „Toccata for Band“ von Frank Erickson. „Pacem“, eine Hymne für den Frieden, die spannungsvolle Filmmusik „La Storia“ und Melodien aus „Cinderella Dance“ sind Beispiele der musikalischen Vielfalt. Die „Sonate en Trio No 5“ wird von den Querflötistinnen Natalie Eichler, Bettina Keck und Dornica Walter vorgetragen. Den Abschluss bildet das festliche „O Sanctissima!“ mit „O du fröhliche“ als Hauptmotiv und das gemeinsame Lied „Wo Menschen sich



Foto Veranstalter

vergessen“. Der Eintritt ist frei. Spenden gehen je zur Hälfte an die Kirche St. Peter und Paul und an die Jugendarbeit des Musikvereins. *Alfred Kauffmann*

Eine schöne Tradition in der Vorweihnachtszeit ist das Kirchenkonzert vom Musikverein Stadtkapelle Weil der Stadt

LEOAKTIV VERLOST 3 X 2 KARTEN FÜR DIE EISBAHN IN GERLINGEN

aus Gerlingen und den umliegenden Städten und Kommunen überragend gewesen. Rund 10.000 Eisläufer und 15.000 Besucher waren gekommen. Die Verantwortlichen hoffen, dass die Besucherzahlen in dieser Saison noch steigen werden. Als Ergänzung wird es eine bewirtete Gastronomiehütte geben. Der Eislaufspaß kostet für Kinder bis 12 Jahre 2 Euro, Schüler, Studenten und Azubis zahlen 4 Euro und Erwachsene 6 Euro. Alle Infos unter www.mein-gerlingen.de

Zum zweiten Mal nach 2019/2020 entsteht auf dem Gerlinger Rathausplatz wieder eine Eislaufbahn. Vom 9. Dezember 2023 bis 7. Januar 2024 können wieder Schlittschuhe geschnürt und (wer es kann) Pirouetten gedreht werden.

„Der temporäre Eislaufplatz soll mit winter- und weihnachtlichem Flair zu einer besonderen Attraktion und einem stimmungsvollen Treffpunkt in der kalten Jahreszeit werden,“ ist der Wunsch von Heike Bischoff, 1. Vorsitzende von „Mein Gerlingen Stadtmarketing e.V.“. Bei der Erstauflage war die Resonanz der Besucher

UND SO EINFACH GEHT'S

Beantworten Sie einfach folgende Frage:

Zum wievielten Male wird der Rathausplatz zur Eislaufbahn?

Senden Sie die Lösung an Gewinnspiel@LEOAKTIV.de oder senden Sie diese per Post an LEOAKTIV, Dieselstr. 11, 71277 Rutesheim. Einsendeschluss ist Sonntag, der 10. Dezember 2023. Ihre Daten werden nicht gespeichert. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



DITZINGER ADVENTSZAUBER

Besuchen Sie das zauberhafte Hüttendorf auf dem Laien vom

1.-10. Dezember 2023

Freitags 16–22 Uhr / Samstags 14–22 Uhr / Sonntags 11–18 Uhr



**Heimerdinger
Adventsmärkt**
9.12. von 15.30–22 Uhr

**Hirschlander
Weihnachtstag**
15.12. von 18–22 Uhr

 **STADT
DITZINGEN**
... mehr als nur eine Stadt



ditzinger-adventszauber.de



... Aktive Wirtschaft
Ditzingen

*„Wer das große Ganze
sehen will, muss auf die
Details achten.“*

Dr. Suzanna Randall | Astrophysikerin

Kompetenz zahlt sich aus, auch auf dem Weg zu Ihrem Sparziel

Auch wir von Union Investment haben das große Ganze im Blick. Und unsere Partnerbanken vor Ort helfen Ihnen, in einen Fondssparplan zu investieren, der Sie Schritt für Schritt schon mit monatlich kleinen Beträgen ans Ziel bringt. So bleiben Sie flexibel und müssen sich um nichts kümmern. Lassen Sie sich in Ihrer Volksbank Leonberg-Strohgäu eG zu Chancen und Risiken beraten, zum Beispiel dem Risiko marktbedingter Kursschwankungen.

Aus Geld Zukunft machen



Fondssparen starten

Hier
Beratungstermin
vereinbaren

