LEO AKTIV

Interessantes aus dem Altkreis

REGIONALITÄT

SAISONALITÄT
Lebensmittel reifen in der Region

WOCHENMÄRKTE
Qualität und Atmosphäre überzeugen

HONIG
Gesund & bekannt auch als Hausmittel

Ihr Freizeit-Magazin
Juni 2021
103

Wir verwirklichen Ihre Gartenträume

Bei uns finden Sie eine Fülle an Lösungen für Ihren Traumgarten. Neben einer großen Auswahl an Terrassenbelägen, Mauern und Treppen, Weg- und Beeteinfassungen, Zäunen sowie Be- und Entwässerungselementen präsentieren wir Ihnen auch aktuelle Trends rund um den Garten. Mit unseren GaLaBau-Profis haben Sie den idealen Partner für Ihr Projekt. Sie sind die Experten für Ihre Gartenplanung. Wir liefern die passenden Produkte und die Fachfirma setzt Ihre Gartenträume in die Realität um. Besuchen Sie unsere großzügige Musterausstellung rund um unseren Baustoffhandel - wir beraten Sie gerne.

hagebau bolay BAUSTOFFE

Baustoffhandel · Schillerstr. 68 · 71277 Rutesheim
Tel: 07152/5006-1150 · E-Mail: gianluca.gallucci@hagebau-bolay.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 7 bis 18:00 Uhr, Sa 7 bis 14 Uhr
Weitere Informationen unter: www.hagebau-bolay.de

Firmensitz: hagebaucentrum bolay GmbH & Co. KG, Dieselstraße 11, 71277 Rutesheim

EDITORIAL

Gemeinsam g'sund genießen

Der Sommer kitzelt unseren Geschmackssinn wieder wach: frische Erdbeeren vom Feld, knackige Gurken, Kartoffelsalat und rote Wurst. Doch beim Biss in diese Leckereien mischt sich zum Genuss auch das Gewissen: „Sind die Erdbeeren aus Spanien? Mit Pestiziden belastet? Und stammt das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung?"

Wer auf Nummer sicher gehen will, dem stehen hier bei uns im Altkreis Leonberg zahlreiche Hofladentüren offen. Schon seit längerem liegt man mit dem Motto „gesund und bewusst leben" voll im Trend. Wobei sich mittlerweile der Trend zu einer bewussten Rückkehr zum Ursprung entwickelt hat. Der Einkauf beim Obst- und Gemüsebauer, Metzger oder Winzer vor Ort hilft den Erzeugern und Direktvermarktern vor Ort und hat auch einen positiven Einfluss auf die persönliche Klimabilanz. Und was schmeckt besser, als frische Erdbeeren direkt vom Feld.

Für die neueste Ausgabe von LEOAKTIV haben unsere Reporter mit Menschen gesprochen, die sich bewusst gesund ernähren und ihre Lebensmittel bei lokalen Erzeugern und Direktvermarktern kaufen, die „Heimat zum Schmecken" produzieren.

Viel Spaß beim Lesen!
Julia Schenkenhofer, Redakteurin

*Bevor Sie in die aktuelle Lektüre der neuen LEOAKTIV Ausgabe eintauchen, möchten wir uns für das tolle Feedback zur letzten Ausgabe „Tierliebe" bedanken. Nicht nur die Textbeiträge rund um die Vierbeiner kamen bei den Lesern „tierisch" gut an, sondern die ansprechenden Bilder im Magazin waren dieses Mal auch für viele Leser*innen so lukrative, Emotionen hervorrufende Hingucker, dass sie Ihnen positive Rückmeldungen wert waren.*

Wir freuen uns sehr, dass die Fotografin Lisa Gatzemann und der Fotograf Jürgen Bach seit kurzem unser Team verstärken und die gute Arbeit unserer langjährigen Fotografin Karin Rebstock fortsetzen. Sie geht in den wohlverdienten Ruhestand. Mehr dazu lesen Sie auf Seite 30 in diesem Magazin. Wir arbeiten auch in Zukunft an der Qualität unseres Magazins und freuen uns über Kritik oder Anregungen unter verlag@LEOAKTIV.de

Ihr LEOAKTIV-Team

Seite 4-5
Im Tomaten Dschungel

Seite 6-8
Gesünder mit Pflanzenkost

Seite 11-12
Vom Acker auf den Teller

Seite 14
Solidarische Landwirtschaft

Seite 17-18
Landwirtschaft zum Anfassen

Seite 21
Nicht nur die Milch macht's

Seite 22
Fleißige Bienenvölker

Seite 24
Mehl ist unser täglich Brot

Seite 26
Wochenmärkte im Altkreis

Seite 28
Tierische Ausflugstipps

Impressum

HERAUSGEBER
Freizeit Magazin LEO*AKTIV*
Inhaber Joachim Degl
Dieselstraße 11
71277 Rutesheim
Telefon: 0 71 52 / 330 09-35
verlag@LEO*AKTIV*.de
www. LEO*AKTIV*.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@LEO*AKTIV*.de

FOTOGRAFIE
Karin Rebstock, Jürgen Bach
Titelfoto: u.a. Fotolia

DRUCK
Auflage über 45.000 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.8 gültig ab Oktober 2020.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen.

Im Tomaten Dschungel

»WIR VERKAUFEN DAS, WAS WIR PRODUZIEREN«

Der Betrieb von Familie Hagdorn ist ein Paradebeispiel für Direktvermarktung: Die in Hochdorf angebauten Tomaten werden in Edeka-Märkten im Südwesten und im eigenen Hofladen verkauft.

Leuchtet das Display der Waage grün, ist das Zielgewicht erreicht. 300 Gramm – so viel soll eine Tomatenschachtel wiegen, die später in einen Edeka-Markt im Südwesten kommt. Hier, im Tomatenbetrieb der Familie Hagdorn in Hochdorf, startet die Reise der knallroten Pflanzenfrucht voller Vitamine und Mineralstoffe auf ihrem Weg zum Verbraucher. Was später auf Tellern und Tischen in Küchen und Wohnzimmern liegt, beginnt auf einer sechs Hektar großen Anbaufläche im Westen des Landkreises Ludwigsburg, am Rand des Strohgäus.

Heiko und Karin Hagdorn beschäftigen in ihrem Familienbetrieb auf dem Land mehr als 80 Mitarbeiter, inklusive Minijobber. Ein gutes Drittel sind Saisonkräfte aus Polen und Rumänien, der Rest kommt aus der Region rund um Eberdingen, zu dem Hochdorf gehört. An diesem Frühjahrsnachmittag arbeiten gut 20 Mitarbeiter in der Verpackungshalle. Dort gehen die im Gewächshaus geernteten Tomaten über die Kontrollwaagen, eine Maschine überdeckelt und etikettiert die Schalen, die, in Kisten gepackt, auf eine Palette und in den Lastwagen kommen. Der Lkw voller Tomaten fährt dann nach Stuttgart zum Gemüsering, einem für Vertrieb und Werbung zuständigen Stuttgarter Großhändler, der die Produkte an die Zentrallager der Lebensmittelhändler verteilt. Von dort aus kommen sie in die Supermärkte. Im Sommer verlassen im Schnitt zwei Tomaten-Lkws pro Tag den Betrieb der Hagdorns, in den warmen Monaten beliefert der Betrieb Märkte auch direkt. Im Winter geht durchschnittlich ein mit Tomaten gefüllter Laster in Richtung Großhändler raus.

„Wir produzieren Heimat“, steht auf einem Lkw, der an dem Frühlingstag auf dem Hof der Hagdorns steht. Auf einem Banner ist zu lesen: „Aus der Region für die Region.“ Leere Sprüche sind das nicht, denn der Hochdorfer Betrieb produziert Tomaten ausschließlich für Edeka-Märkte im Südwesten, mitunter auch für Teile von Rheinland-Pfalz und des Saarlands, der Unternehmensverbund verkauft die Hochdorfer Erzeugnisse unter der Eigenmarke „Unsere Heimat – echt & gut“. Weil die Transportwege zum Verbraucher kurz sind, können die Hagdorn-Tomaten an der Pflanze bleiben, bis sie vollständig reif sind. Das, sagt Karin Hagdorn, sei die Voraussetzung für Aroma, Qualität und Frische ihrer Produkte. „Tomaten schmecken am besten, wenn sie reif geerntet worden sind.“

Heiko Hagdorn in seinem Tomatenreich

»TOMATEN SCHMECKEN AM BESTEN, WENN SIE REIF GEERNTET WORDEN SIND.«

Karin Hagdorn

Die 38-Jährige, geboren im nahen Enzweihingen, führt zusammen mit ihrem Mann Heiko (42), einem gebürtigen Hochdorfer, den Familienbetrieb. Karin Hagdorns Eltern hatten einen landwirtschaftlichen Betrieb und helfen heute, in ihrem achten Lebensjahrzehnt, beim Tomatenpflanzen mit. Schon Heiko Hagdorns Eltern führten den Betrieb. Sie begannen in den 1990er Jahren mit dem Anbau und Verkauf von Gemüse, der Fokus lag erst etwa auf Einlegegurken, Kürbis, Kohlrabi und Lauch. Dann baute Sohn Heiko ein erstes Gewächshaus und pflanzte danach, 2009, erstmals Tomaten. Heute ist der Betrieb ein Paradebeispiel für das Prinzip Direktvermarktung. Karin Hagdorn: „Wir verkaufen das, was wir produzieren“ – nach genau den Mengen, die der Abnehmer für die Märkte im Land bestellt hat. Zudem betreibt das landwirtschaftliche Unternehmen einen ganzjährig geöffneten Hofladen, in dem regionales Obst und Gemüse verkauft wird – Salate aus Korntal und Unterriexingen etwa, Erdbeeren und Äpfel aus Eberdingen, Kartoffeln aus Enzweihingen, Kräuter aus Ditzingen. An einem 24-Stunden-Automat können Verbraucher zu jeder

Tages- und Nachtzeit Lebensmittel erwerben – Eier, Nudeln, Salate, Tomaten und mehr.

In einem komplexen, ausgeklügelten System werden die Hagdorn-Tomaten zu dem, was sie sind, wenn sie in Kisten auf

Kontrollwaagen und versandfertig in den Lkw kommen. Die beiden Gewächshäuser, das größere vier, das kleinere zwei Hektar groß, sind die Herzstücke des Betriebs: Dort wachsen Tomaten das ganze Jahr über heran. Für das größere Haus liefert eine holländische Firma im Januar Jungpflanzen, kurz vor der ersten Blüte. An zwei bis drei Tagen fahren dann acht Lastwagen mit 50.000 Töpfen aus dem deutschen Nachbarland auf den Hof. Aus jedem Topf kommen zwei Tomatenpflanzen, das sind dann 100.000, mit Seitentrieben sogar 160.000 Stück. Beim Einpflanzen hilft die ganze Familie, auch die Kinder von Karin und Heiko Hagdorn packen mit an – Vierlinge im Alter von elf Jahren und ein zwölfjähriger Sohn. Allein in diesem Gewächshaus müssen das Jahr über 160.000 Pflanzen gepflegt und gehegt werden – bis die Tomaten im Dezember abgeerntet sind. Eine Pflanze kann dann bis zu 14 Meter lang geworden sein. In dem kleineren Haus sind etwa 80.000 Gewächse zu pflegen – dort wird im August gepflanzt und im Juli ausgeräumt. Mit ihren beiden Häusern haben die Hagdorns das gesamte Jahr über konstant gleiche, gedeihliche Bedingungen – und damit Planungssicherheit, was für einen landwirtschaftlichen Betrieb wichtig ist.

Jede einzelne Pflanze bekommt über einen Schlauch Wasser, das mit Dünger gemischt ist. „Immer genug Nährstoffe, gute Luftfeuchtigkeit, genug Licht, kein direkter Regen – deshalb können die Pflanzen in den Gewächshäusern so gut wachsen“, sagt Karin Hagdorn. Das Wasser kommt dabei aus einem geschlossenen Kreislauf: In einem Rückhaltebecken wird es gesammelt, überschüssiges Wasser fließt ab, wird entkeimt, dann erhitzt, aufbereitet und wieder in das System eingespeist. Umweltschonend arbeitet der Betrieb auch an anderen Stellen: Kraft-Wärme-Anlagen sparen Energie, das in der Anlage freigesetzte Kohlenstoffdioxid (CO^2) wird - gereinigt - großteils als Pflanzendünger wiederverwendet, die Hauptenergiequelle ist Biomethan, das als CO^2-neutral gilt. Auch eine Fotovoltaikanlage wird genutzt, überschüssige Energie speisen die Betreiber ins öffentliche Stromnetz ein. Und die Pflanzen wurzeln in Kokosmatten, die nach der Ernte im Dezember als Kompost auf die Felder kommt. Außerdem fliegen überall Hummeln herum, mehrere Tausend allein in dem größeren Gewächshaus – die Tiere sind zum Bestäuben da, auf Pflanzenschutzmittel kann deshalb großteils verzichtet werden. Und mit dem Einsatz von Nützlingen wie Schlupfwespen und Raubwanzen werden in den Gewächshäusern Schädlinge wie die weiße Fliege (die Tomaten liebt) bekämpft. Durch jeden der

100 Meter langen Gänge führen Schienen, auf denen erstens Erntewagen fahren können und die zweitens als Heizung fungieren. „Eine Tomate braucht mindestens 17 bis 18 Grad“, sagt die Chefin des Betriebs. Die Rücklaufheizung in den Pflanzen beugt Feuchtigkeit und damit Pilzkrankheiten vor. Einmal die Woche fahren Mitarbeiter auf Hubscherenwagen durch die Gänge, um die Tomatenpflanzen zu pflegen; sie müssen zusätzliches Licht bekommen und müssen deshalb regelmäßig zurückgeschnitten werden.

Drei Sorten bauen die Hagdorns und ihre 80 Mitarbeiter (die Chefs kennen jeden mit Namen) in Hochdorf an – Cocktailrispen-, Rispen- und Snacktomaten (erstere werden am häufigsten gekauft). Zum Schluss die Frage an die Experten: Wie sollten Verbraucher Tomaten aufbewahren, damit Geschmack und Inhaltsstoffe erhalten bleiben? „Bei mehr als zwölf Grad“, sagt Heiko Hagdorn, „und nicht im Kühlschrank!“ *Wolf-Dieter Retzbach*

Mehr unter www.hagdorn-tomaten.de

Täglich frisches Obst und Gemüse findet man im Verkaufspavillion

(v.l.) Natalie Koppenhöfer und Vanessa Maier leben bewusst fleischlos

Gesünder mit Pflanzenkost

VIELFÄLTIGE UND KREATIVE MAHLZEITEN OHNE FLEISCH

Natalie Koppenhöfer hat sich dafür entschieden vegan zu leben. Dabei verzichtet sie nicht nur bei ihrer Ernährung auf tierische Produkte, sondern versucht auch in anderen Lebensbereichen auf das Tierwohl zu achten.

Die vegetarische Ernährung ist vielerorts im Alltag angekommen. In der Kantine gibt es ebenso häufig eine fleischlose Alternative wie auf der Speisekarte des Lieblingsrestaurants – und wenn es nur die Käsespätzle sind. Für einen Veganer fängt aber genau hier das Problem an. Denn wer sich vegan ernährt, nimmt nicht nur kein Fleisch, sondern überhaupt keine tierischen Produkte zu sich. Also weder Ei- noch Milchprodukte. Die Käsespätzle kommen deshalb genauso wenig in Frage, wie der handelsübliche Schokokuchen. Wer sich entscheidet vegan zu leben, darf sich von solchen Stolpersteinen nicht aus der Fassung bringen lassen. So wie Natalie Koppenhöfer, die aus Gerlingen stammt und mittlerweile am Bodensee studiert: „Für mich ist das kein Verzicht. Ich glaube das wird oft falsch verstanden. Man muss sich als Veganerin nicht einschränken, denn man macht es freiwillig."

Für die junge Frau war der Hauptgrund Veganerin zu werden das Tierwohl: „Der Grund, warum ich Vegetarierin wurde war, dass kein Tier mehr für mich sterben sollte. Damals dachte ich, dass sei der Fall, wenn ich mich vegetarisch ernähre. Nach der Schulzeit habe ich mich viel damit auseinandergesetzt, Dokumentationen geschaut und Zeitungsartikel über die Milchindustrie gelesen. Da wurde mir klar, dass man, um Tierleid zu verhindern, gar keine tierischen Produkte konsumieren sollte." Diese Umstellung von der Vegetarierin zur Veganerin hatte viele Vorteile für Koppenhöfer wie sie selbst sagt: „Früher konnte ich nicht kochen. Ich habe mich auch erst mit 18 mit dem Thema Ernährung auseinandergesetzt und habe festgestellt, dass ich mich nun als Veganerin bewusster ernähre." Dabei ist es ihr wichtig zu betonen, dass die vegane Ernährung am Ende gar nicht so kompliziert ist wie manche denken: „Die ganz normalen Basisprodukte wie Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte findet man in jedem Supermarkt. Die Ernährung als Veganerin wird einfach eine andere. Ich versuche aber nicht Lücken zu schließen, sondern ernähre mich einfach anders".

> **»FÜR MICH IST DAS KEIN VERZICHT. ICH GLAUBE DAS WIRD OFT FALSCH VERSTANDEN.«**
>
> ***Natalie Koppenhöfer***

Zur veganen Lebensweise gehört dabei für die Studentin nicht nur das Ersetzen von tierischen Produkten durch pflanzlichen Alternativen. „Meine Definition von Veganismus bedeutet, soweit es geht Tierleid zu verhindern." Und weil das eben nicht nur mit einer anderen Ernährung geht, ist Koppenhöfer auch als Vorstandsmitglied in der Tierrechtsorganisation Animals United aktiv. Hier setzt sie sich für die Minde-

Fortsetzung Seite 8 »

VITA NOVA
ENTDECKEN, WAS GUT TUT

Reformhaus

Happy-Day

Am Donnerstag, den 10. Juni erhalten Sie 10 % Rabatt ab einem Einkauf von 3 Artikeln.*

10%

* Gilt nicht für reduzierte Ware und ist nicht kombinierbar mit anderen Rabattaktionen.

REFORMHAUS ESCHER
71229 Leonberg, Leo-Center
70499 Weilimdorf, Köstlinstraße 5
75365 Calw, Lederstraße 40

www.reformhaus-escher.de
www.vita-nova.de

NATURATA
unser bio in Gerlingen

Bio-Lebensmittel aus Ihrer Region

Lebensmittel aus der eigenen Region sind meistens nicht nur deutlich frischer als von anderswo, sondern sie unterstützen auch Handwerk und Landwirtschaft in unmittelbarer Nähe.
Für eine diverse und gesunde Gemeinschaft vor Ort - und für Ihren Genuss!

Ihr Naturata Gerlingen Team

Naturata Gerlingen
Untere Bergstraße 1
70839 Gerlingen

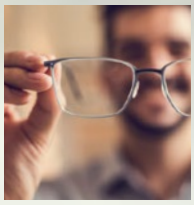
Öffnungszeiten:
Mo-Fr: 08:30-19 Uhr
Sa: 08-14 Uhr

LEOAKTIV ONLINE & UNTERWEGS LESEN

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

GLEITSICHTDSCHUNGEL?

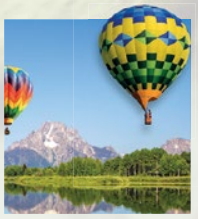
Durchqueren Sie ihn mit uns!



FRAGEN ÜBER FRAGEN

Ab wann brauche ich eine Gleitsichtbrille?
Kann ich damit ohne weiteres Autofahren?
Kann ich damit am Computer arbeiten?
Und warum berichtet mir jeder ein anderes Erlebnis mit der ersten Gleitsichtbrille?

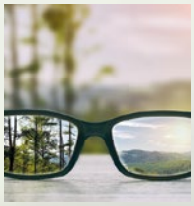
Das sind Fragen die uns häufig erreichen. Wie geht es Ihnen?



EINE OPTIMAL AUF SIE ANGEPASSTE BRILLE

Unser präziser 3D-Sehtest bildet die Grundlage für die Verträglichkeit von Gleitsichtgläsern. Sie erhalten eine individuell auf Sie angepasste Gleitsichtbrille und erlangen damit wieder ein Stück Lebensqualität zurück.

Probieren Sie es doch einfach aus, Sie werden begeistert sein!



WIR ZEIGEN IHNEN DIE UNTERSCHIEDE

Wir das Team von Dorfbrille zeigen Ihnen die Unterschiede und erklären Ihnen wie Sie wieder Freude am Sehen in allen Entfernungen haben. Selbstverständlich abgestimmt auf Ihren Sehalltag.

So bilden wir die Basis für die Auswahl Ihrer Gleitsichtgläser.

WIR BERATEN SIE GERNE

Wir laden Sie ganz herzlich zu einem unverbindlichen Beratungsgespräch ein. Vereinbaren Sie doch gleich einen Termin mit uns.
Gerne telefonisch unter 071 56 - 6 02 85 02 oder online unter www.dorfbrille.de/online-buchen.

Wir freuen uns auf Sie.

DORFBRILLE
BY NICOLE UERLINGS

Heimerdinger Str. 2
71254 Ditzingen-Hirschlanden
Telefon: 0 71 56 - 6 02 85 02
www.dorfbrille.de

GUTSCHEIN
FÜR MEHR SEHKOMFORT
Sie erhalten unsere Gleitsicht-Beratung und unseren Experten-Sehtest im Wert von 49.- Euro* bei Vorlage kostenlos.

* Keine Barauszahlung möglich.

rung des Tierleids ein: „Kleidung spielt eine Rolle, aber auch Unterhaltung. Ich gehe deshalb nicht in Zoos und nicht in den Zirkus. Außerdem versuche ich auch den Medikamentenkonsum einzuschränken, weil hier in der Forschung auch Tiere benutzt werden. Auch bei Naturkosmetik achte ich darauf, dass sie ohne Tierversuche entstanden sind."

Bei so viel Empathie ist es nicht verwunderlich, dass sie auch für all jene Verständnis aufbringt, die einen ganz anderen Lebensstil kultivieren: „Jeder soll das tun was er möchte. Ich weiß ja auch wie die Informationslage ist." Was sie sich aber wünschen würde ist, dass eben diese Informationslage besser wird und es einen „objektiven neutralen Boden" für Informationen gäbe. Damit so jeder die Möglichkeit bekommt, sich einfach und umfassend über die Situation der Tiere zu informieren, um sich so am Ende eine fundierte Meinung bilden zu können.

Ein Leben mit Fleisch ist für viele Menschen ganz normaler Alltag. Aber nicht für alle. Laut einer Umfrage des Instituts für Demoskopie Allensbach gab es 2020 6,5 Millionen Vegetarier in Deutschland. Eine dieser Vegetarierinnen ist Vanessa Maier aus Gerlingen. Die 20-Jährige ist seit Anfang 2020 Vegetarierin. Mit Verzicht hat diese Lebensweise für die junge Frau dabei wenig zu tun.

Von heute auf morgen einfach kein Fleisch mehr zu essen, können sich viele Menschen nicht vorstellen. Dabei geht eine solche Umstellung meist überhaupt nicht über Nacht. Das erzählt auch Vanessa Maier, die seit 2020 offiziell als Vegetarierin lebt. „Ich habe schon immer wenig Fleisch gegessen, aber trotzdem war es ein Prozess. Ich habe mich nicht von heute auf morgen dazu entschieden", berichtet sie. Dass sie sich für eine fleischlose Ernährung entschied, hatte dabei hauptsächlich einen Grund: das Tierwohl. „Mir schmeckt Fleisch, aber ich habe irgendwann gemerkt, dass ich es nicht mehr essen kann, weil mir davon schlecht wurde." Die Gründe für ihre Übelkeit waren dabei psychischer Natur. Bilder von Massentierhaltung und der Gedanke, dass dort nun ein totes Tier auf dem Teller liegt, ertrug die junge Frau einfach nicht mehr, also zog sie einen Schlussstrich.

Die Entscheidung auf Fleisch zu verzichten, hat Maier seitdem nie bereut. Denn neben der Komponente, dass weniger Fleischkonsum Massentierhaltungen eindämmt und sich positiv auf die Klimabilanz auswirke, hat diese Lebensweise laut Maier auch positive Auswirkungen auf ihre Gesundheit: „Ich hatte das Gefühl, dass ich fitter bin. Negative Auswirkungen habe ich keine festgestellt", berichtet sie. Das ist auch nicht verwunderlich, denn die vegetarische Ernährung ist für Maier auch gleichzeitig eine bewusstere Ernährung, wie sie erzählt: „Dadurch, dass ich mich vegetarisch ernähre, esse ich vielfältiger und kreativer. Bei einer fleischhaltigen Ernährung kommt ein Hähnchen oder anderes Fleisch mit Beilage auf den Tisch. Nun muss ich mir mehr Gedanken machen und esse so abwechslungsreicher." Argumente, dass der Mensch schon immer Fleisch gegessen und gebraucht habe, findet sie dabei nicht stichhaltig: „Früher haben sich Menschen ganz anders bewegt und hatten eine andere körperliche Auslastung. Heute sitzen wir die meiste Zeit am Schreibtisch im Büro. Außerdem ist eine vegetarische Ernährung nicht so weit hergeholt, auch früher schon haben Menschen viele Wurzeln und Beeren gegessen."

»ICH ESSE JETZT ABWECHSLUNGSREICHER.«

Vanessa Maier

Mit ihrer stichhaltigen Argumentation für ihre Lebensweise hat Maier auch ihren Freund Simon Kaltwasser überzeugt vegetarisch zu leben. Dabei hat der junge Mann schnell festgestellt, dass es viele Gründe dafür gibt, kein Fleisch mehr zu essen: „Bei mir kamen viele Aspekte zusammen. Meine Freundin isst aus dem Tierwohl-Aspekt heraus kein Fleisch mehr, andere die ich kenne wegen dem Klimaaspekt, dann andere wieder vertragen es schlecht. So kamen viele Denkanstöße für mich zusammen", berichtet er. Wer nun meint seine Freundin habe ihn beeinflusst, für den hat Kaltwasser eine deutliche Antwort: „Wenn jemand sagt ich sei beeinflusst worden, dann sage ich, ja und das ist auch gut so'", so Kaltwasser. Denn am Ende sieht er es, wie wahrscheinlich alle Menschen, die gerne ihren Horizont erweitern und eine Entscheidung bewusst treffen: „Es ist eine Bereicherung. Ich bin sehr dankbar für solche Einflüsse und Denkanstöße." *js*

Vanessa Maier aus dem Altkreis Leonberg ernährt sich heute bewusster

ANZEIGE

BIO-APFELSCHORLE

Naturtrüb und Bio ist die neue Apfelsaftschorle der Landkreis-Apfelsaftinitiative. „Damit erweitert die Landkreis-Apfelsaftinitiative ihr hochwertiges Angebot um ein besonderes Produkt, das auch in der Gastronomie und in den Großküchen und Betriebskantinen eingesetzt werden kann, mit der schlanken kleinen Flasche voll im Trend liegt und zugleich das EU-Biosiegel trägt", meint Landrat Roland Bernhard. „Es schmeckt hervorragend und unterstützt Streuobstwiesenproduzenten, die auf biologische Produktion umgestellt haben".

Durch die Landkreis-Apfelsaftinitiative erhalten die Erzeuger einen etwas höheren Marktpreis als üblich. Damit soll indirekt das Pflegedefizit und der Rückgang der Baumzahlen auf den ökologisch so wertvollen Streuobstwiesen vermindert werden. „Jede gekaufte Flasche kann dazu beitragen, ein Stück Streuobstwiese zu bewahren. Fragen Sie deshalb bei Ihrem Getränkehändler nach der naturtrüben Bio-Landkreis-Apfelschorle", bittet Bernhard. Vom leckeren Geschmack konnten sich Landrat Roland Bernhard, Fachberater Manfred Nuber und die amtierende Streuobstkönigin Nina Krippentz bei der offiziellen Präsentation überzeugen.

Streuobstkönigin Nina Krippentz präsentiert die neue Bio-Apfelschorle

Mit dem Kauf jeder Flasche unterstützen Sie den Erhalt unserer heimischen Streuobstwiesen.
www.heimat-nichts-schmeckt-näher.de

SESSLER
MÜHLENMARKT
BIO & REGIONAL

So wie sie war erzählt uns die Zeit. So wie sie war bleibt so viel von ihr hier. So wie sie war bleibt sie immer in unseren Erinnerungen.

Unser Herz schlägt von Renningen in der Sessler Mühle in Althengstett weiter.

Wir freuen uns auf Sie.

Stephanie Sessler
Im Eulert 1 | 75382 Althengstett | Fon 07051 31 48
www.sessler-althengstett.de

Öffnungszeiten
Mo bis Fr 8.30 – 18.30 Uhr
Sa 8.00 – 13.00 Uhr

HEIDEHOF'S BAUERNHOF-EIS®
Familie Kolbe & Müller

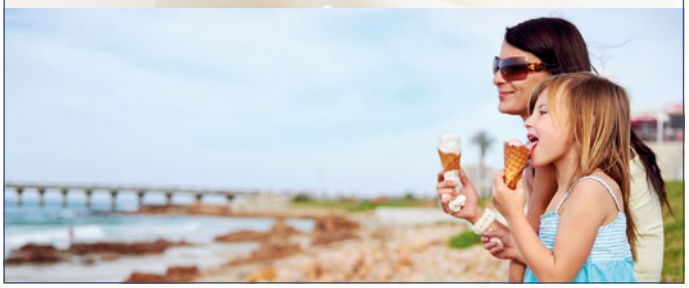
Heidehöfe 1
71263 Weil der Stadt-Merklingen

Tel. 07033 / 2428
E-Mail: bauernhofeis-heidehof@web.de

Regionales Bauernhofeis direkt ab Hof oder in vielen Verkaufsstellen in der Region erhältlich.

Nähere Informationen unter:
www.bauernhofeis-heidehof.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag - Samstag 14 -19 Uhr
Sonntag 13 - 19 Uhr



Kanzlei Winter & Koll.
Rechtsanwälte · Fachanwalt

Harald Winter
Rechtsanwalt
Erbrecht und Familienrecht
Privates Baurecht (inkl. Grundstücks- und Immobilienrecht)
Recht der Betriebe und Gesellschaften
Wohneigentumsrecht

Dietmar Breitling
Rechtsanwalt
Fachanwalt für Arbeitsrecht
Arbeitsrecht und Sozialrecht
Straf- und Verkehrsrecht (inkl. Unfallabwicklung)
Vertragsrecht/-gestaltung
Mietrecht

Gerlinger Straße 4 · 71254 Ditzingen
Telefon 0 71 56/95 99 33 · Telefax 0 71 56/3 18 93
E-Mail: anwaltskanzlei-winter@t-online.de
www.anwaltskanzlei-winter.de

RAIBLE Solar GmbH

Dieselstraße 6 · 71277 Rutesheim
Tel. 0 71 52/3 19 99-57
Fax 0 71 52/3 19 99-58
eMail info@raible.solar

Unsere Partner:

SOLARWATT® FACHPARTNER
solaredge
sonnen
Heckert Solar energy meets quality
LG PRO Solar Partnerprogramm Autorisierter Partner
LG

Beratung · Planung · Verkauf · Montage · Gutachten

www.raible.solar

Vom Acker auf den Teller

KARTOFFELVARIATIONEN DIREKT VOM ERZEUGER

Die Kartoffel gehört bei uns zu den beliebtesten Grundnahrungsmitteln, insbesondere als Beilage. Und gesund ist sie obendrein. Sie enthält so gut wie kein Fett, dafür aber Stärke, Ballaststoffe, Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe.

Nachteilig wirkt sich im Wettbewerb mit Reis und Nudeln die meist zeitlich aufwändige Zubereitung der Kartoffelgerichte aus. „Mit unseren fertig gegarten Kartoffelvariationen entfällt dieser Nachteil. Unsere Kartoffelprodukte haben mit deutlich geringerem Zeitaufwand die Kartoffel wieder salonfähig gemacht", freut sich Tobias Fauser vom landwirtschaftlichen Betrieb Vincon und Fauser in Perouse. Der landwirtschaftliche Betrieb wird in der vierten Generation von den beiden Familien im Gewann „Pinadelle" am Ortsrand bewirtschaftet. Dorthin hatte bereits der Opa im Jahr 1965 ausgesiedelt. Rolf Vincon betrieb ihn dann einige Jahre im Nebenerwerb mit Viehhaltung und dem Anbau von Getreide, Gemüse und Kartoffeln. Weil Landwirtschaft ihm viel Spaß machte, erlernte Tobias Fauser zunächst den Beruf, studierte dann in Nürtingen und schloss mit „Bachelor of Science Agrarwirtschaft" ab. Dass der elterliche Hof anders aufgestellt werden muss, um für zwei Familien das Auskommen zu ermöglichen, war ihm von Anfang an klar. „Tierhaltung war nicht mein Ding" stellte er während der Ausbildungszeit fest und so wurde die Arbeit auf einem landwirtschaftlichen Betrieb während des dritten Lehrjahres in Weiler zum Stein für ihn zum Schlüsselerlebnis hinsichtlich der Neuausrichtung des Hofes in Perouse. In Weiler zum Stein wurden auf 30 Hektar Fläche Kartoffeln angebaut. Eine Kartoffelschälerei und ein Hofladen erleichterten die Vermarktung. Das gefiel dem angehenden Unternehmer. „Um die Nachfrage zu ergründen bin ich viel herumgereist, war bei den großen Versorgungszentren der Kliniken und Großküchen. Überall hörte ich ähnliche Äußerungen: Regional erzeugte Kartoffeln – ja! Aber kein Mensch kann die benötigten Mengen schälen".

»ES MUSS MIR SELBER SCHMECKEN.«

Tobias Fauser

Die Nachfrage untermauerte das Vorhaben, auf die Kartoffel zu setzen. Im Jahr 2014 wurde die große Halle zur Lagerung errichtet. Ein Jahr später kam der Hofladen dazu und die Kartoffelschälerei wurde in Betrieb genommen. Annabelle und Glorietta heißen die Frühkartoffeln. Sie werden von Juni bis September im Laden angeboten und verarbeitet. Die festkochenden Sorten Goldmarie, Belana und Simonetta und die mehligkochenden Sorten Solara und Corinna werden im Herbst geerntet. Kunden können sie als Einkellerungskartoffeln in Säckchen mit 2,5 Kilogramm, 5 Kilogramm, 12,5 Kilogramm oder 25 Kilogramm Inhalt erwerben. Alle nicht direkt vermarkteten Kartoffeln werden in Kisten mit jeweils 1,3 Tonnen Gewicht in der Halle gelagert. Im Vorjahr wurden insgesamt 1250 Tonnen eingelagert. Jegliche Zusätze zur Haltbarmachung wie beispielsweise Keimhemmer sind tabu. Tobias Fauser erklärt: „Eine durchgehende Kühlung auf 4,5 bis 5 Grad »

Foto Jürgen Bach

Das Angebot im Hofladen in der Pinadelle: Frische direkt vom Acker

Celcius gepaart mit hoher Luftfeuchtigkeit verhindert, dass die Kartoffeln durch Wasserverlust schrumpelig werden. Außerdem sollte es im Lager so dunkel wie möglich sein“. So gelagert behalten sie bis zur nächsten Ernte ihr frisches Aussehen und die wertvollen Inhaltsstoffe. Die Weiterverarbeitung beginnt in der Kartoffelschälerei. Die Knollen werden gewaschen und dann in der Carborundmaschine maschinell geschält. Die Maschine ist ein länglicher Kasten. In ihm laufen 12 mit Carborund, vergleichbar mit Schmirgelpapier, belegte Rollen und schmirgeln die Schale ab. Für eine glatte Oberfläche sorgt dann der nachgeordnete Messerschäler. Wenn auch der bei den Verbrauchern so gefürchtete Schälvorgang größtenteils maschinell erfolgt, bleibt doch das Entfernen von Schalenresten und das Entfernen der Schale aus Oberflächenvertiefungen Handarbeit. Wenn die geschälten Kartoffeln nicht als ganze Knollen verkauft werden, folgt als nächster Arbeitsprozess das Schneiden – je nach Kundenwunsch des Fertigproduktes in Würfel oder in dünne oder dickere Scheiben. Die rohen Kartoffelformen kommen dann in Vakuumbeutel. Der Großteil wird anschließend im Konvektomat bei einer Temperatur von 100 Grad mit Heißluft und Dampf gegart. „Damit sind sie ohne Zusätze haltbar“, versichert Fauser mit Hinweis auf den durchgehend hohen Lagerungs- und Herstellungsstandard. Gegarte Kartoffelscheiben können zuhause ohne großen Aufwand zu Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat weiterverarbeitet werden. Rosmarinkartoffeln sollten ebenso wie Kartoffelgratin im Backofen zubereitet werden. Alle diese Produkte sind wie täglich frischer Kartoffelsalat im Hofladen erhältlich. Noch schneller ist der „Ruck-Zuck-Kartoffelsalat“ zubereitet. Zum Päckchen mit fertigen Kartoffelscheiben wird ein Beutel mit Kartoffelsalat-Dressing ohne Konservierungsstoffe angeboten. Nach dem Erhitzen der Kartoffeln samt Dressing in der Mikrowelle wird die Mischung nur vorsichtig umgerührt. Wer möchte kann noch nachwürzen. Fertig!

Größere Kartoffelsalatmengen werden in Eimern hergestellt und ausgeliefert. „Bestellungen mit 2 bis 2,5 Tonnen sind nichts Außergewöhnliches. In besonderen Fällen wurden auch schon bis zu 5 Tonnen geliefert“, erzählt Fauser.

Der Hofladen ist von Dienstag bis Freitag jeweils von 9 bis 12.30 Uhr und 14.30 bis 18 Uhr geöffnet. Die ganzjährig vorhandenen Kartoffelgerichte werden durch selbst angebautes saisonal verfügbares Gemüse und durch Produkte regionaler Erzeuger ergänzt. Im Gegenzug finden sich in kooperativen Hofläden der Region die Kartoffeln aus der Pinadelle. „Unser Ziel ist es, noch mehr Vielfalt für unsere Kunden bei kurzen Wegen und nachvollziehbarer Erzeugung anbieten zu können“, formuliert Fauser. Die Vielfalt ist allerdings auch jetzt schon enorm: Obst und Gemüse aus Bietigheim, Tomaten aus Hochdorf, Mehle sowie Essig und Öl aus Ditzingen, Weine aus Großvillar, Eier aus Neuhausen a.d.F., Bauernhofeis aus Gültlingen. Dazu kommen aktuell saisonale Köstlichkeiten wie Spargel, Grünspargel und Erdbeeren aus Großsachsenheim. Rund um die Uhr sind in der Selbstbedienungstheke Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, verarbeitete Kartoffeln, Fleisch, Milchprodukte, Bauernhofeis und Gemüse je nach Verfügbarkeit an 365 Tagen erhältlich.

„Wenn ich einkaufen gehe, hat meine Frau eine Vorahnung“, erzählt Tobias Fauser schmunzelnd. So war es auch, als er Käse, Sahne, Milch und Gewürze kaufte. Anschließend wurde die Küche zum Probierfeld für Kartoffelgratin. „A bissle Zeit brauche ich da schon, denn die Idee muss umsetzbar, das Produkt verkaufsfertig und haltbar sein. Beim Kartoffelgratin geschieht dies durch das Sous vide Verfahren, einem schonenden Garen im Beutel. Dabei bleibt der Geschmack erhalten“. Aktuell experimentiert Fauser mit Kartoffelknödeln. Die Rezeptur für den Kloßteig ist bereits gelungen. Aber die Knödel zerfallen noch bei der Weiterverarbeitung. Seine neueste Idee ist deshalb, den Teig .... In der Küche bei Fausers wird weiter probiert werden. *kf*

Alle Infos unter
www.hofladen-pinadelle.de

Freude am Leben!

Freude am Kochen!

... in Ihrer neuen Traumküche.

Gesunder Genuss: Dampfgarer rettet Geschmack und Vitamine

Regional und ökologisch einzukaufen ist gut. Die hochwertigen Lebensmittel anschließend schonend und gesund zuzubereiten noch besser. Versierte Koch-Fans schaffen sich dafür einen sogenannten Dampfgarer an. Küchen-Profi Kevin Danz aus Ditzingen rät, ein Gerät mit Sous-vide-Funktion zu wählen: „Die Zubereitung unter Vakuum ist das Optimum für gesunden Genuss."

Essen soll lecker sein – und gesund

Wie eine Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft 2019 ergab, meinen das fast alle Menschen in Deutschland. Viele kaufen daher gerne frisch auf dem Wochenmarkt ein und erwerben dort regionale Produkte aus nachhaltigem Anbau oder ökologischer Tierzucht. Ihr Ziel: Essgenuss mit gutem Gewissen. Und das gleich in doppelter Hinsicht – nämlich in Bezug auf den Umwelt- und Naturschutz sowie die eigene Gesundheit.

Nährstoffe erhalten – mit Dampf garen

Bei der Zubereitung der Produkte risse der Faden dann aber oft ab, mein Kevin Danz, Inhaber von dk danz küchen in Ditzingen. „Die meisten Menschen lassen nach althergebrachter Art die guten Lebensmittel in reichlich Fett bzw. Wasser braten oder köcheln. Dabei verlieren Gemüse, Fisch oder Fleisch ihren einzigartigen Geschmack und viele wichtige Inhaltsstoffe." Der Küchenexperte und Koch-Fan weiß Rat: „Neuartige Dampfgarer ähneln optisch einem klassischen Ofen. Sie garen die Speisen jedoch mit Dampf. Dadurch bleiben der natürliche Geschmack sowie wertvolle Vitamine, Mineralien und Spurenelemente erhalten. Das perfekte Zusammenspiel von Gesundheit und Genuss."

Geheimtipp: Sous-vide-Funktion

Wer einen Dampfgarer erwerben wolle, sollte ein Modell mit Sous-vide-Funktion wählen, rät Kevin Danz. Der französische Begriff bedeutet „unter Vakuum". Das Sous-vide-Garen, dass unter Spitzenkochs und -köchinnen bereits Furore machte, funktioniert so: Lebensmittel werden – gegebenenfalls zusammen mit Öl und Gewürzen – in eine Folie eingeschweißt und anschließend über mehrere Stunden bei Temperaturen zwischen 50 und 90 Grad Celsius schonend erhitzt. „Flüssigkeiten und Geschmacksaromen bleiben vollständig im Gemüse, im Fisch oder Fleisch. Ein übergaren ist kaum möglich. Der Geschmack? – Eine Offenbarung!", schwärmt der Gourmet. „Sous-vide: Das ist der Geheimtipp für alle, die besonders gesund kochen und sich gleichzeitig den vollen Geschmack der Speisen erschließen möchten."

Neuen Dampfgarer gemeinsam testen

Bis Sous-vide-Neulingen diese Art der Zubereitung routiniert von der Hand gehe, sei etwas Übung nötig, gibt Kevin Danz zu. Daher bietet der Küchenexperte die Geräte immer inklusive Einführung an – gerne ganz praktisch beim gemeinsamen Kochen.

dk danz küchen · Gröninger Straße 20 · 71254 Ditzingen
www.danz-kuechen.de · Telefon 07156 48 00 628

Solidarische Landwirtschaft

WENN AUS KUNDEN MITUNTERNEHMER WERDEN

Wer Lebensmittel braucht geht klassisch in den Supermarkt. Hier kaufen die Verbraucher Waren, oftmals ohne zu wissen, woher diese genau kommen oder wie sie angebaut wurden. Anders ist das bei einer „Solidarischen Landwirtschaft“. Hierbei bekommen die „Solawi-Mitglieder“ nicht nur frische, vielfältige, saisonale und regionale Nahrungsmittel vom Feld, sondern sie können ihr Feld sogar besuchen und wenn Sie möchten auch mitarbeiten.

Diese sogenannte „Solidarische Landwirtschaft“ gibt es bereits seit 1980 und seit 2021 gibt es diese innovative und nachhaltige Form der Landwirtschaft auch in Perouse, dem Stadtteil von Rutesheim.

Anna Eisenhardt und Heiner Langer hatten die Idee dazu. Schnell konnten sie andere für ihre Idee begeistern. Nun musste nur noch ein Acker her. Den fanden sie in Langers Familie, denn seine Großeltern waren früher in der Landwirtschaft tätig und so pachteten sie kurzerhand den Acker von seiner Großmutter. Angefangen im kleinen Kreis, zählt die in der Genossenschaft nach etwas Werbung und Infoveranstaltungen nun schon etwa 80 Mitglieder, mit einem zehnköpfigen Organisationskernkreis.

Doch wie muss man sich eine „Solidarische Landwirtschaft“ vorstellen? „Jeder der Lust hat, darf bei uns Mitglied werden. Hierzu muss der Interessierte lediglich eine Einmaleinlage von mindestens 100 Euro leisten. Wer einen Teil der Ernte möchte, bezahlt monatlich 84 Euro und bekommt dafür wöchentlich 3,5 kg frisches Gemüse plus Kartoffeln“, erklärt Heiner Langer. Natürlich gibt es nur saisonales Gemüse, eben das, was geerntet wurde. „Wir arbeiten nach den aktuellen Bio-Standards. Allerdings dürfen wir unsere Produkte noch nicht Bio nennen, da wir im Mai 2021 unsere erste Ernte einfahren. Um das Bio-Siegel zu bekommen, muss der Acker mindesten zwei Jahre in Umstellung gewesen sein!“ Erzählt Mathias John. Er ist gelernter Landwirtschaftsmeister und der Chef, wenn es ums Thema Pflanzen geht. „Mathias ist auch der Einzige, der wirklich vom Fach ist.“ Erzählt Langer, „Wir anderen kommen alle aus den verschiedensten Berufen, da ist vom Physiker über die Ergotherapeutin, bis hin zur Vertriebsmitarbeiterin alles dabei.“

AUF DEM FELD WACHSEN AKTUELL 40 VERSCHIEDENE KULTUREN, DARUNTER SIND UNTER ANDEREM SALAT, SPINAT, ROTE BEETE, BROCCOLI, MÖHREN UND VIELES MEHR.

Trotzdem machen es alle gerne und sie alle haben ein gemeinsames Ziel: Nachhaltig leben, etwas zurückgeben und den folgenden Generationen eine Perspektive bieten. Sogar das Gewächshaus ist recycelt. „Wir haben es im Ramtel in Leonberg gefunden. Dort gab es bis vor ein paar Jahren eine Gärtnerei, welche von Menschen mit Behinderung betrieben wurde. Diese wurde leider geschlossen und das Gewächshaus sollte auf den Müll, da der Platz neu bebaut wird“, erläutert Langer. „Wir haben angefragt und es umsonst bekommen, wir mussten es lediglich selbst abbauen und auf dem Acker wieder aufbauen.“ Dies war ganz schön viel Arbeit, bestätigen auch die anderen anwesenden Mitglieder. Vor allem, weil sie es Ende Februar, Anfang März ab- und wieder aufgebaut haben, während es geschneit hat. Aber alle sind stolz auf ihr Werk und haben der Umwelt noch etwas Gutes getan.

Auf dem Feld wachsen aktuell 40 verschiedene Kulturen, darunter sind unter anderem Salat, Spinat, Rote Beete, Broccoli, Möhren und vieles mehr. Wer mehr über die „Solawi Heckengäu“ erfahren, oder sich sogar beteiligen möchte, darf sich gerne auf der Homepage informieren und sich bei der Genossenschaft melden.

Stefanie Schindele

Mehr Informationen über die „Solidarische Landwirtschaft Heckengäu“ unter www.solawiheckengaeu.de

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

Ihre Experten in der Region für Verkauf und Vermietung von Wohn- und Gewerbeimmobilien

IVS Immobilien-Vertriebs GmbH

Jahnstr. 1
71263 Weil der Stadt
Tel. 07033 / 6177
info@ivs-region.de
www.ivs-region.de

PAULUS

Sindelfingen-Maichingen

KULTUR. SPORT. HEIMAT.

10 moderne Eigentumswohnungen

Beratung nach Vereinbarung
Elisabeth-Selbert-Straße 12

Balkone, Terrassen, Aufzug, Tiefgarage
KfW-Effizienzhaus 55, EUR 18.000,- Tilgungszuschuss

56 bis 128 m², ab EUR 346.900,-

Wiernsheim

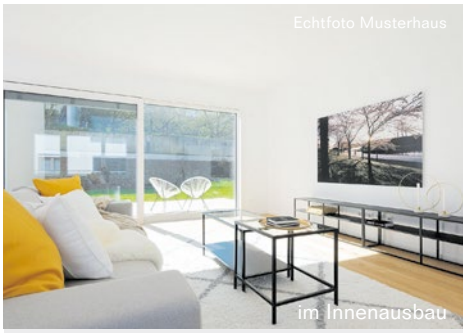
GOLDENE JAHRE. MITTEN DRIN.

Seniorenwohnungen mit und ohne Betreuung

Beratung nach Vereinbarung
Kronengasse und Hindenburgstraße

Loggien, Terrassen, Aufzug, Tiefgarage
KfW-Effizienzhäuser 55, EUR 18.000,- Tilgungszuschuss

50 bis 119 m², ab EUR 251.900,-



Weissach

KAUFEN. EINZIEHEN. WOHLFÜHLEN.

Große und moderne Einfamilienhäuser

Besichtigung nach Vereinbarung
Aidenbergsteige 9+11+13

schöne Terrassen und Gärten, Tiefgarage
KfW-Effizienzhäuser 55, EUR 18.000,- Tilgungszuschuss

211 bis 217 m², ab EUR 839.000,-

Paulus Wohnbau GmbH **www.paulus-wohnbau.de** **Telefon 07144 889830**

LEOAKTIV online & unterwegs lesen

Besuchen Sie uns doch auch mal online: Alle Ausgaben im Archiv, weitere aktuelle Beiträge und aktuelle Ausflugsziele finden Sie unter **www.LEOAKTIV.de**

KÄRCHER

KÄRCHER CENTER WAGNER

WAGNER
TECHNIK FÜR HAUS • GARTEN • LANDSCHAFT

Wagner — ein Partner von:
Greenbase
Natur trifft Technik

KABELLOSE UNABHÄNGIGKEIT

36V 6,0 Ah BATTERY POWER +

NEU

KÄRCHER HD 4/11 C BP
Akkubetriebener Hochdruckreiniger
für den professionellen Einsatz.

Im Hertling 8 · 70839 Gerlingen
Tel. 07156-178278-50 · info@kaercher-center-wagner.de
www.kaercher-center-wagner.de

Mähen ohne Limit

Genießen Sie mit unseren Akku-Mähern und Mährobotern grenzenlose Freiheit im Garten.

Husqvarna

SABO

Ringstraße 130 · 70839 Gerlingen
Tel. 07156-178278-0 · info@wagner-gartentechnik.de
www.wagner-gartentechnik.de

Landwirtschaft zum Anfassen

FRISCHES UND REGIONALES DIREKT VOM HOFLÄDLE

Christian Zimmermann bei der Entnahme der Eier aus dem Hühnermobil. Wer den Längenbühl in Richtung Renningen herunterfährt kann die mobilen Hühnerställe rechts entdecken

Im Hoflädle Zimmermann können Kunden selbst erzeugte Lebensmittel, Spezialitäten von Bauern aus der Region und viele Bio-Produkte frisch auf dem Bauernhof einkaufen. Und sollte das Lädle geschlossen sein, hilft der „24/7 Einkauf". Der Verkaufsautomat vor dem Hofladen enthält 24 Stunden an 7 Tagen Eier, Wurst und Milcherzeugnisse, aber auch Spezialitäten wie Hühnerbrühe und Griebenschmalz.

Der Hof Lauerhalde 1 liegt ganz im Norden von Renningen, wenige Meter vom Rand der Baugebiete Hummelbaum und Keltenstraße entfernt. Dorthin haben die „Senioren" Elsbeth und Otto Zimmermann den einstmals in der Ortsmitte heimischen Betrieb Anfang der siebziger Jahre ausgesiedelt. Es war in der Landwirtschaft die Zeit der Spezialisierung. Sie sollte das Überleben der Betriebe sichern und so entstand ein für damalige Verhältnisse topmoderner Schweinestall mit insgesamt 600 Plätzen. Zu Beginn der neunziger Jahre war der Preis für Schweine bereits dauerhaft so niedrig, dass nur eine Umstrukturierung das dauerhafte Auskommen sichern konnte. „Die Anzahl der Schweine wurde reduziert und stattdessen wurden 100 Hühner im umgebauten Stall gehalten. Zusätzlich wurde Brot gebacken. Der Hofverkauf erfolgte in einer Garagenhälfte aber auch direkt aus dem Kofferraum im Flecken", erinnert sich der heutige Betriebsleiter Christian Zimmermann gemeinsam mit seiner Frau Gabi. Er leistete nach der Schule seinen Zivildienst auf einem Bauernhof und studierte gemeinsam mit seiner späteren Frau ab 1998 Agrarwissenschaften in Hohenheim. Der elterliche Betrieb verlagerte den Schwerpunkt sukzessive weg von der Schweinehaltung, baute immer mehr Gemüse an und erhöhte die Anzahl der Hühner. Mit dem Abschluss Dipl. Ing. der Agrarwissenschaften stieg Christian 2004 in die Landwirtschaftliche GBR ein und übernahm gemeinsam mit seiner Frau den Betrieb 2008. Inzwischen bereichern die Kinder Theresa, Manuel und Benedikt die Familie und das Leben auf dem Hof.

Mit dem 2005 modernisierten Hofladen wurde die Voraussetzung für den angestrebten Schwerpunkt Direktvermarktung geschaffen. „Unsere zur Bewirtschaftung zur Verfügung stehenden Flächen sind nicht vergrößerbar und so war die „Veredelung" der Weg, dass die bestehende Betriebsgröße uns ein Auskommen ermöglicht. Alles was wir anbauen wird weiter verwendet. Die Gerste füttern wir den Schweinen, den Weizen erhalten die Hühner und die anderen Getreidesorten werden in der Backstube handwerklich veredelt." Im Stall befinden sich ebenfalls zur Direktvermarktung nur noch 40 Schweineplätze mit Freigang. Dafür sind jetzt 950 Hühner zu versorgen.

„Unser Credo ist, einen offenen Bauernhof zu haben. Wir wollen junge Familien zu uns locken. Sie finden bei uns Ziegen, einen Esel, zwei Ponys und Hasen zum Anfassen. Die Familien können Landwirtschaft sehen, riechen und schmecken – beim Einkauf auf dem Hof und daheim beim Verzehr der Produkte. Sie sollen gerne zu uns kommen und die Botschaft „Landwirtschaft ist was Schönes" mitnehmen", schwärmt Christian Zimmermann.

»DIE FAMILIEN KÖNNEN BEI UNS LANDWIRTSCHAFT SEHEN, RIECHEN UND SCHMECKEN – BEIM EINKAUF AUF DEM HOF UND DAHEIM BEIM VERZEHR DER PRODUKTE.«

Christian Zimmermann

Der Brotkalender auf der Homepage zeigt die Vielfalt eines Lebensmittels, das in der eigenen Backstube hergestellt und »

Artgerecht gehaltene Hühner brauchen neben einem Stall auch viel Auslauf, idealerweise mit grünem Gras und etwas feinkörnigem Sand oder Erde zum Baden

im Hoflädle verkauft wird. Bauernbrot ist immer im Angebot. Vollkorn-, Dinkel-, Emmer- und Einkornbrote sowie Weckle von Donnerstag bis Samstag. Diese und alle weiteren Backwaren sind handwerkliche Produkte und werden mit den Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Dinkel gebacken. Alle Getreidesorten stammen aus eigenem Anbau und wurden ungespritzt erzeugt. Generell verwendet der Betrieb beim Acker- und Gemüsebau keine Mineraldünger und keine chemischen Pflanzenschutzmittel. Zimmermann versichert: „Alles, was nicht selbst erzeugt wird, beziehen wir von Kollegen aus der Region und können dies mit gutem Gewissen verkaufen: Obst aus dem Pfinztal, Gemüse aus Köngen oder Vaihingen/Enz und Milchprodukte aus Wiernsheim. Wir unterstützen Bauern aus der Region, haben kurze Wege und die Frische schmeckt man. Gerne geben wir interessierten Kunden Auskunft wenn sie wissen wollen, wo das Produkt herkommt und wie es erzeugt wurde. Unser Ziel ist es, den Gemüseanbau mittelfristig weiter auszubauen, um ein breiteres Angebot zu erhalten“. Der Betrieb setzt selbst auf einen geschlossenen Kreislauf mit gentechnikfreiem Futter für die Tiere. Ihr Mist düngt die Felder und Leguminosen tragen Stickstoff in die Böden ein.

»GERNE GEBEN WIR INTERESSIERTEN KUNDEN AUSKUNFT WENN SIE WISSEN WOLLEN, WO DAS PRODUKT HERKOMMT UND WIE ES ERZEUGT WURDE.«

Christian Zimmermann

Vorreiter war der Hof Zimmermann bei der Hühnerhaltung in sogenannten Hühnermobilen. Bereits 2016 wurde das erste gekauft. Ein Jahr später das zweite und die beiden neuen sind technisch weiter ausgereift und heißen jetzt „Chicken Trailer“. Allesamt sind sie autarke, hochtechnisierte und mit dem Traktor bewegbare (mobile) Hühnerställe. Zwei Photovoltaikanlagen ermöglichen eine durch eine Astro-Uhr gesteuerte Technik, deren Parameter genau auf den Längen- und Breitengrad von Renningen eingestellt ist. Zimmermann erläutert diese moderne Form der Hühnerhaltung: „Die Nestklappe wird morgens gegen 4.30 Uhr geöffnet und um 15 Uhr geschlossen. In dieser Zeit können die Hühner ihre Eier in die Nester legen. Gleichzeitig wird verhindert, dass wir die Eier im Freigelände einsammeln müssen. Um 10 Uhr wird die Auslaufklappe geöffnet und die Hühner können im luzernebewachsenen Grünland laufen und picken. So schön kann Tierhaltung sein und die Luzerne als immer frisches Grün passt in unsere Fruchtfolge.“ Lernfähig sind die Vögel auch, denn wenn die Futterkette anspringt oder das Licht in der unteren Ebene des Mobils abgeschaltet wird, machen sie sich vor dem Schließen der Auslaufklappe zügig auf den Weg zurück ins Mobil und später, wenn auch dort die Lichtsteuerung ausschaltet, hoch zum Schlafen und Fressen.

Eine Besonderheit ist das Eier-Abo. Der Kunde bezahlt ein Jahr im Voraus eine 6er oder 10er Schachtel schmackhafter Eier, erhält 52 Abholgutscheine und kann damit jede Woche seine Eier abholen. Auch dann, wenn sie wie vor Ostern oder Weihnachten eher knapp werden. Als Dividende gibt es ein Suppenhuhn gratis dazu. Das Hoflädle ist am Montag, Dienstag und Donnerstag von 9.30 bis 12.30 Uhr und von 15 bis 18.30 Uhr; freitags durchgehend von 9.30 bis 18.30 Uhr samstags von 8 bis 13 Uhr geöffnet. *A. Kauffmann*

Alle Infos unter www.hoflaedle.de

Fotos Jürgen Bach

Autarke und hochtechnisierte Hühnerställe mit Photovoltaikanlage und Astro-Uhr, die man mit dem Traktor bewegen kann

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!

... und Sie geben dem Müll die Abfuhr

Schwarz GmbH
Container · Abbruch · Erdaushub

Entsorgungsfachbetrieb für Abfall- und Wertstoffentsorgung · Abbruch und Erdarbeiten
Öffnungszeiten - Entsorgungszentrum: Mo. - Fr. 7.30 - 17.30 Uhr · Sa. 8.00 - 12.00 Uhr

Gerhard Schwarz GmbH · Siemensstr. 7 · 71277 Rutesheim
Telefon 0 71 52 / 5 32 92 · Telefax 0 71 52 / 5 63 49

Löwen-Nachwuchs

PEUGEOT 3008 HYBRID

Der neue Peugeot 3008 ist ab sofort auch als Plug-In Hybridmotor erhältlich. Entdecken Sie den Compact SUV Peugeot 3008 HYBRID mit Frontantrieb und den Peugeot 3008 HYBRID4 mit Allradantrieb. Genau wie beim Peugeot 3008 HYBRID4* behalten auch die Limousine und der Kombi ihre große Geräumigkeit als Plug-In Hybride bei. So haben beide Modelle das gleiche Volumen über dem Kofferraumboden wie mit Verbrennungsmotor.

Jetzt bei Autohaus Wolf in Leonberg probefahren!

* Kraftstoffverbrauch in l/100 km kombiniert für PEUGEOT 3008 HYBRID4 mit 1.6 l PureTech 200 (147 kW) und zwei Elektromotoren mit 112/110 PS (83/81 kW): bis zu 1,7l - 1,2l CO2-Emissionen in g/km kombiniert: bis zu 39l - 28l; Stromverbrauch: bis zu 17,4 - 14,9 kWh/100 km[1]

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

CITROËN PEUGEOT
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

Schnell & bequem
IN DIE STADT?

oder doch die große
TOUR DURCH
DIE BERGE?

Wir haben für jeden das
PASSENDE E-BIKE!

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

maier ZWEIRADHAUS

BMW i3S 120Ah

Capparisweiß mit Akzent BMW i Blau, Bluetooth Handyvorbereitung, LED Scheinwerfer, PDC hinten, Wärmepumpe, Schnell-Laden Wechselstrom mehrphasig, DAB-Tuner, Connected eDrive Services, 20" LMR Doppelspeiche 431, Akustischer Fußgängerschutz mit Zubehör-Ladekabel Mode 3 u.v.m.

Listenpreis inkl. Transportkosten	43.590,00 EUR	Barpreis inklusive Transportkosten	28.990,00 EUR

Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH

Anschaffungspreis:	34.005,60 EUR	Leasingsonderzahlung:	6.000,00 EUR
Sollzinssatz p. a.*:	3,99 %	Effektiver Jahreszins:	4,06 %
Laufleistung p.a.:	5.000 km		
Laufzeit:	36 Monate		
Gesamtbetrag:	16.044,00 EUR	**36 mtl. Leasingraten à:**	**279,00 EUR**

Zzgl. 990,00 EUR für Transport.

Stromverbrauch in kWh/100 km: 14,0 (NEFZ); 16,3 (WLTP); Effizienzklasse (NEFZ): A+;
Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 402 - 283; Spitzenleistung: 135 kW (184 PS).

BIS ZU 9.000 EURO FÖRDERUNG.[1]

Nutzen Sie die Förderung beim Kauf eines unserer Elektrofahrzeuge oder Plug-In-Hybride mit dem Umweltbonus[1].
Als Hersteller übernimmt BMW den Umweltbonus[1] zusammen mit dem Bund jeweils zur Hälfte. Und es kommt noch besser:
im Zuge der „Innovationsprämie[2]" hat der Bund seinen Beitrag zum Umweltbonus[1] verdoppelt.

[1&2] Die Förderung beträgt bei einem vollelektrischen Fahrzeug 6.000 EUR (mit „Innovationsprämie": 9.000 EUR) bei einem Basisfahrzeug mit einem Netto-Listenpreis von unter 40.000 EUR, und 5.000 EUR (mit „Innovationsprämie": 7.500 EUR) bei einem Basisfahrzeug mit einem Netto-Listenpreis von über 40.000 EUR. Bei den Plug-in-Hybrid Modellen beträgt die Förderung 4.500 EUR (mit „Innovationsprämie": 6.750 EUR) bei einem Basisfahrzeug mit einem Netto-Listenpreis von unter 40.000 EUR, und 3.750 EUR (mit „Innovationsprämie": 5.625 EUR) bei einem Basisfahrzeug mit einem Netto-Listenpreis von über 40.000 EUR. Die Förderung wird bis zu einem maximalen Netto-Listenpreis des Basisfahrzeugs von 65.000 EUR gewährt. Überschreitet der Netto-Listenpreis des Basisfahrzeugs diesen Betrag, gibt es keine Förderung. Die Förderung leisten Automobilhersteller und Bund jeweils zur Hälfte. Im Zuge der „Innovationsprämie" wird der Anteil des Bundes an der Förderung zeitlich befristet bis zum 31.12.2021 verdoppelt. Der Anteil des Herstellers wird netto ausgezahlt, der des Bundes brutto für netto (echter Zuschuss). Die Höhe und Berechtigung zur Inanspruchnahme des Umweltbonus ist durch die auf der Webseite des Bundesamts für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle unter www.bafa.de/umweltbonus abrufbare Förderrichtlinie geregelt. Es besteht kein Rechtsanspruch auf Gewährung des Umweltbonus. Der Umweltbonus endet mit Erschöpfung der bereitgestellten Fördermittel, spätestens am 31.12.2025.
Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lilienthalallee 26, 80939 München; Stand 03/2021.; alle Preise inkl. 19 % MwSt.; Ist der Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen.
* Gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit. Abb. ähnlich.

Offizielle Angaben zu Kraftstoffverbrauch, CO2-Emissionen, Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Für die Bemessung von Steuern und anderen fahrzeugbezogenen Abgaben, die (auch) auf den CO2-Ausstoß abstellen, sowie ggf. für die Zwecke von fahrzeugspezifischen Förderungen werden WLTP-Werte verwendet. Aufgeführte NEFZ-Werte wurden ggf. auf Basis des neuen WLTP-Messverfahrens ermittelt und zur Vergleichbarkeit auf das NEFZ-Messverfahren zurückgerechnet. Weitere Informationen zu den Messverfahren WLTP und NEFZ finden Sie unter www.bmw.de/wltp.

Müller
GERLINGEN LEONBERG
www.bmw-mueller.net

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

Nicht nur die Milch macht's

BAUERNHOF BRINGT NICHT NUR KINDERAUGEN ZUM STRAHLEN

Geschäft geht vor: Martin Gommel vom Birkenhof hat noch viel zu erledigen an diesem Samstagnachmittag. Ehefrau Susanne steht derweil im Hofladen parat. Täglich frische Milch und andere Produkte aus eigener Herstellung erfordern nämlich vor allem eins: einen Haufen Arbeit.

Während andere Menschen das Wochenende genießen oder Feierabend machen, herrscht reges Treiben auf dem Birkenhof. Der am Ortseingang von Warmbronn in Richtung Renningen gelegene Hof bietet den frischebewussten Konsumenten von Mittwoch bis Freitag (jeweils 16 bis 19 Uhr) Lebensmittel aus eigener Herstellung und Anbau. Donnerstag bis Samstag kommen noch Markttage auf den Wochenmärkten in Warmbronn, Magstadt und Renningen dazu. Einen großen Teil der eigenen Herstellung nimmt die Milchproduktion ein. Rund 100 Kühe leben auf dem großen Areal. Das Futter kommt ebenfalls aus dem eigenen Anbau. Den Kühen geht es also rundherum gut. Tochter Lisa Gommel erklärt: „Unsere Kühe liegen sehr gerne. Umso mehr sie liegen, desto mehr Milch produzieren sie", sagt sie schmunzelnd. Im großen Stall wird geschaut, dass immer ausreichend Futter da ist. Susanne Gommel greift im Hofladen nach dem Käse, der aus der eigenen Rohmilch hergestellt wird. „Alle drei Monate kommt ein mobiler Käser auf den Hof", sagt sie. Neben den eigens hergestellten Waren wie Käse, Kartoffeln, Gemüse und Apfelsaft gibt es viele weitere Produkte aus der Region. Büchsenwurst, verschiedene Öle, Nudeln, Marmelade sowie sämtliche Mehlsorten aus der Mönsheimer Mühle. Nebenan befindet sich das kleine 24-Stunden-Lädle mit Milchautomat und anderen Produkten wie Kartoffeln, Eiern, Käse und Eis aus dem Schwarzwald. Zwei 40-Liter-Tanks sind integriert, die leckere Rohmilch gibt es für 80 Cent pro Liter.

Beim Gang über den Hof zu den einzelnen Ställen wird noch einmal deutlich, wie groß das Areal eigentlich ist. Jedes der Rinder ist fein säuberlich aufgenommen und registriert. Kälber, männliche Rinder und die Milchkühe werden getrennt voneinander gehalten. Beim Termin fürs Kalben verlässt sich Martin Gommel auf sein Gespür. „Mein Vater sagt, dass Kühe in der Regel ganz gut allein kalben können. Wenn eine Kuh schwanger ist, hat er es im Gefühl, wann es los geht und schaut dann abends nochmal nach ihr", erläutert Lisa. Sie nimmt einen Besen und führt erneut Futter zu.

»ES IST WICHTIG, DEN KÜHEN DAS LEBEN SO ATTRAKTIV WIE MÖGLICH ZU GESTALTEN.«

Lisa Gommel

Fotos: Jürgen Bach

Susanne Gommel verkauft auf dem Warmbronner Birkenhof auch Käse aus der eigenen Rohmilch

Draußen wuselt es allein schon deshalb, weil der Birkenhof zurzeit erweitert wird. „Der 24-Stunden-Bereich und der Laden werden vergrößert", erzählt Susanne Gommel stolz. Dazu entsteht eine Backstube für Kuchen und Brot sowie Hofcafé. Somit ist der Betrieb nicht nur durch Lisa Gommel gesichert, die sich aktuell zur Nebenerwerbslandwirtin ausbilden lässt. Auch die mittlere Tochter Hanna, die Konditorin lernt, kann in Zukunft ihre Expertise einbringen. Martin Gommel fasst auf der eigenen Internetseite sehr gut zusammen, wie ein solcher Betrieb funktioniert. „Die vielfältigen Arbeiten in unserer Landwirtschaft und in der Direktvermarktung können nur bewältigt werden, weil wir als Familie und Team gut zusammenarbeiten." Seit er mit seiner Frau 1996 den Birkenhof übernommen hat, ist nicht nur die Produktion stetig erweitert worden, sondern es haben sich auch die Ansprüche der Verbraucher entwickelt.

Mittlerweile gehen die ersten Lichter im Ort an, der Samstagabend hält Einzug. Aber nach Feierabend sieht es bei Gommels noch lange nicht aus. **Mehr Infos unter www.hofladen-warmbronn.de** *mh*

Fleißige Bienenvölker

»HONIG IST EIN EMPFINDLICHES LEBENSMITTEL«

Das große Rapsfeld bei Sulz am Eck ist an diesem Freitagmorgen das einzige, das hell erleuchtet strahlt. Es windet, ist für die Jahreszeit zu kalt und regnerisch. „Jetzt muss ich erstmal Rauch machen, sonst sind die Bienen böse", sagt Imker Hubert Wirth.

Der Rauch aus dem kleinen Handsmoker beruhigt die Bienen, denn an diesem Tag würden sie nicht auf die Idee kommen, rauszugehen. „So schlecht wie in diesem Jahr war der Mai noch nie", seufzt Wirth. Er merkt es vor allem daran, dass er trotz Frühling seine Bienen wie im Winter füttern muss. Den Großteil seiner 30 Bienenvölker hat er in der Nähe von Bruchsal stationiert. Vier Völker sind hier in Sulz am Rande eines Rapsfeldes. Auf einen Schutz verzichtet Wirth – doch nicht auf das Zeckenspray. „Mit Zecken habe ich schlechte Erfahrungen gemacht", räumt er ein, „weshalb ich auch nicht mehr so oft in den Wald gehe."

Die Wabe ist nun freigelegt und sogleich bittet er, den Finger in die Wabe zu stecken. Flüssiger, goldener Honig kommt zum Vorschein und schmeckt schon jetzt hervorragend. „Ich habe die Waben oben vom Brutkasten mit einem Gitter getrennt", erklärt Wirth. „Dann wird die Honigqualität besser." Der Abstand der Gitterstäbe ermöglicht den Bienen, in den Brutbereich zu gehen. Nur die Königin kommt nicht durch und kann so keine Eier in die Wabe legen. Was die Bienen in den Brutbereich tragen, dürfen sie denn auch behalten. Sozusagen als Lohn. „Durch diese Trennung habe ich sauberen Honig."

Am Beispiel einer alten Wabe zeigt Hubert Wirth, wie eine Königinzelle aussieht. Die Königin selbst holt er sich jedes Mal von einem professionellen Züchter – ein weiteres Qualitätsmerkmal für guten Honig. „Sie werden in diesem kleinen Plastikbehälter verschickt", erklärt er. In dem Behälter sind neben der Königin ein paar Begleitbienen und Futter. „Königinnen kosten bis zu 100 Euro", ergänzt Hubert Wirth aus Münklingen.

Hubert Wirth verkauft Honig aus eigener Erzeugung in Bioland-Qualität

Foto Jürgen Bach

„Honig ist ein empfindliches Lebensmittel. Da muss man sauber arbeiten", betont Hubert Wirth. Deswegen macht er bei der Weiterverarbeitung keine Kompromisse und nutzt professionelle Hightech-Ausstattung. Geld verdienen lässt sich bei dem Aufwand freilich nicht wirklich. „Als Imker wird man nicht reich. Aber man sollte gern arbeiten", fasst es Hubert Wirth zusammen. „Ein Saugeschäft." Blütenhonig, wie er hier im Gäu gesammelt wird, sei für Kinder optimal. „Diesen schlage ich extra cremig, damit er nicht vom Brot läuft." Über Bioland vertreibt er den Honig in diversen Geschäften im Umkreis, unter anderem bei „Mutter Natur" in Leonberg.

»JEDE BIENE WEISS, WAS SIE MACHEN MUSS.«

Hubert Wirth

Inzwischen hat Hubert Wirth alle Waben einmal angehoben. „Ich suche nach der Königin, vielleicht haben wir Glück." Doch die lässt sich heute nicht blicken. Zirka 50.000 Bienen bilden ein Volk. „Jede Biene weiß, was sie machen muss. Außerdem kommunizieren sie über den Tanz." Die Biene tanzt zum Beispiel vor, in welcher Richtung die besten Blüten zu finden sind. In der Wabe werden die Bienenlarven mehrmals besucht, um zu schauen, ob alles in Ordnung ist. Zudem gibt es so genannte „Heizbienen", die im Brutbereich bis zu 43 Grad Celsius erzeugen können, ohne kaputtzugehen. Die erschöpften Bienen werden anschließend von „Tankstellenbienen" wieder „aufgeladen".

Hubert Wirth fasst sich an den Rücken. „Ich kenne keinen Imker, der keine Rückenprobleme hat", sagt er. Sein Leben gehört den kleinen, fleißigen Insekten. Und er tut damit einen guten Dienst an der Menschheit. „Honigbienen sind durch ihre Bestäubungsleistung in Europa das drittwichtigste Haustier des Menschen – nach Rind und Schwein." Umso wichtiger, dieses Geschöpf zu schützen und nicht der Fliegenklappe zum Opfer werden zu lassen. *Matthias Haug*

WIR FÜR SIE!

In Ditzingen & Umgebung.

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

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

SERVICE auch für Wohnmobile & Kastenwagen

Autohaus Gerlingen Bader

CITROËN

07156 - 2 43 48

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

Ihr Spezialist für Garagentore und Haustüren

Rund ums Haus gibt es immer etwas zu tun. Dabei beschäftigt viele Hausbesitzer das äußere Erscheinungsbild ihres Hauses. Doch dies ist nicht unbedingt das Wichtigste, denn nur weil ein altes Garagentor oder eine alte Haustüre noch gut aussieht, heißt es nicht, dass diese auch noch den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen oder aus Gründen der Energieeffizienz ein Austausch nicht doch sinnvoll wäre.
Als Spezialist für Neubau und Sanierung bietet das hagebaucentrum bolay gemeinsam mit dem Tor- und Türhersteller Hörmann bis 31. Dezember 2021 hochwertige Garagentore, Türen und smarte Lösungen zu deren Bedienung zu Aktionspreisen an.
Auf unsere Dienstleistungen können Sie sich verlassen.

Das Sorglospaket: Aufmaß - Lieferung - Montage von Ihrem Experten für die Tor- und Tür-Modernisierung.
Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne.

Wir verwirklichen Lebens(t)räume

hagebau bolay BAUSTOFFE

Baustoffhandel · Schillerstr. 68 · 71277 Rutesheim
Tel: 07152/5006-1500 · E-Mail: ftt@hagebau-bolay.de
Öffnungszeiten: Mo bis Fr 7 bis 18:00 Uhr, Sa 9 bis 14 Uhr
Weitere Informationen unter: www.hagebau-bolay.de

Firmensitz: hagebaucentrum bolay GmbH & Co. KG, Dieselstraße 11, 71277 Rutesheim

Foto Lisa Gatzemann

Heike Mönch ist stolz auf das neue Mahlwerk mitten in Mönsheim

Mehl ist unser täglich Brot

»WIR BLEIBEN EIN BODENSTÄNDIGES FAMILIENUNTERNEHMEN«

Das Mahlwerk in Mönsheim ist das neue Herzstück in der Ortsmitte Mönsheim. Die Betreiber der Mönsheimer Mühle sorgen damit nicht nur weiterhin für die Versorgung der Umgebung mit bester Mehlqualität, sondern auch für einen Ort zum Verweilen – wenn es wieder möglich ist.

„Wir haben das Mahlwerk gemacht, weil wir die nächste Generation in Wartestellung haben", sagt Heike Mönch. Mit Moritz Mönch (26), dem ältesten Sohn, ist bereits ein Mitglied der folgenden Generation im Betrieb tätig. Bei der Mönsheimer Mühle ist dies bereits seit über 130 Jahren der Fall. Das neue Mahlwerk in Mönsheim bietet mit Mühlenladen und Außenterrasse eine wunderbare Möglichkeit, das leckere Frühstück, Kaffee, Kuchen und Snacks in gepflegtem Ambiente zu genießen. Die bahnbrechende Idee dazu hatte ihr Mann Markus Mönch. Dazu gibt es im Mahlwerk ein sehenswertes Highlight. „Die Brote und Brötchen werden vor den Augen der Kunden gefertigt in unserer Live-Backstube. Das Mehl stammt natürlich von der eigenen Mühle." Das Geheimnis hinter der besonderen Qualität des Teiges: Langzeitführung. Das bedeutet, dem Teig wird die entsprechende Zeit gegeben, um zu reifen. Dadurch wird weniger Hefe benötigt und mehr Wasser gespeichert. Der Teig erhält mehr Geschmack und ist länger frisch. „Deshalb müssen wir zwei Tage vorher planen, was wir backen wollen." Die eigenen Backwaren stehen ohnehin nicht im Vordergrund, sondern ergänzen auf visuelle Art und Weise das „Erlebnis Mahlwerk". Im Fokus stehen die Mehlkunden, die ihre Qualitätsware aus Mönsheim beziehen. Seit 2003 besteht eine Kooperation mit der Schweizer Firma Paillasse, wodurch die Produktpalette erweitert wurde und eigene Mehlmischungen entwickelt werden konnten. „Unsere Außendienstler sind alle Bäcker und zeigen den Kunden, was man mit unseren Mehlen und Mehlmischungen alles machen kann", erklärt Heike Mönch.

»DIE MEHLMISCHUNGEN HEBEN SICH AB, IN DER PRODUKTENTWICKLUNG SIND WIR AUF EINEM GUTEN WEG.«

Heike Mönch

Die Kunden schätzen die hohe Qualität und kommen aus einem immer größer werdenden Einzugsgebiet. „Unsere Spezialmehle heben sich ab, in der Produktentwicklung sind wir auf einem guten Weg", fasst Mönch zusammen. Neben unterschiedlichen Mehlprodukten finden die Kunden in Mönsheim auch zahlreiche Bio-Artikel wie Honig, Essig, verschiedene Öle, Müslimischungen und weiteres Backzubehör. Mittlerweile finden 42 Menschen dort regelmäßig Arbeit, davon 26 in Vollzeit. Perspektivisch bieten 60 Plätze im Innenbereich und 40 Terrassenplätze genügend Möglichkeiten, sich vor Ort von den leckeren Produkten zu überzeugen. „Natürlich werden wir oft gefragt, warum wir sonntags nicht aufmachen. Aber unsere Mitarbeiter haben schon eine Sechs-Tage-Woche", gibt Heike Mönch zu bedenken.

Der hohe Qualitätsstandard will gehalten werden. Weiterhin werden Mehlsorten entwickelt und die Produktpalette auf den Prüfstand gestellt. Ein Grund mehr, das Billigmehl im Regal stehen zu lassen und das beschauliche Mönsheim aufzusuchen. Den Gaumen freut's. *mh*

Infos unter www.mein-mahlwerk.de

irmgard koch

perfektes handwerk

Malermeisterin

individuelle beratung
kreative leistung
innen- und außenrenovierung

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

Qualität und Kompetenz

Sie sehen nur die Spitze des Eisberges?
Unsere Tätigkeiten reichen viel weiter.

Geben Sie Ihr Eigentum in erfahrene Hände und profitieren Sie bei Fragen zum Thema Immobilie von unserem Know-How:

- Professionelle Marktpreisermittlung
- Verkauf / Vermietung
- Fachmakler für Erbschaftsimmobilien

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

Christian Degl Verkaufsleiter Immobilien
Römerstraße 35 • 71229 Leonberg
E-Mail: christian.degl@wuestenrot.de

Sofort-Info: 07152 338880

wohnen heißt **wüstenrot**
Wüstenrot Immobilien

FK FOLIENTECHNIK
seit über 25 Jahren

STEK | STUTTGART
PAINT PROTECTION FILM

Premium Wrapping & Lackschutz

- Lackschutz aus PU
- Fahrzeug Wrapping
  ~ Voll- & Teilverklebung
- Möbel Folierung

Frank Kotrba ✆ +49 172 70 64 701
Im Gaiern 11 • 71287 Weissach - Flacht

STEK-Stuttgart.com
FK-FOLIENTECHNIK.de

seit 1953

schaal+müller
GmbH & Co KG

ABFALL - ENTSORGUNG

• Wertstoffannahme • Industriereinigung und Demontage
• Sondermüllentsorgung (fest und flüssig) • Containerdienst
• Altlastensanierung • Entrümpelung

71254 Ditzingen, Benzstr. 2
Tel. (0 71 56) 93 50-0
Telefax (0 71 56) 93 50-55

75397 Simmozheim, Talstr. 6/1
Tel. (0 70 33) 52 80-0
Telefax (0 70 33) 52 80-18

info@schaal-mueller.de · www.schaal-mueller.de

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Wochenmärkte im Altkreis

FRISCHE LEBENSMITTEL IN BESTER QUALITÄT

Foto: Jürgen Bach

Es war einmal vor vielen Jahren. Ein Bauer hatte zu viele Kartoffeln geerntet. Er stellte sich mit seinem Korb voller Kartoffeln an einen zentralen Platz, um sie gegen eine andere Ware zu tauschen. Bald kamen eine Bäuerin mit Äpfeln, ein Müller, ein Korbmacher und …. hinzu – so könnte der (Tausch-) Markt entstanden sein.

Größere Märkte als Treffpunkte des Handels entstanden parallel zur Entwicklung der Städte an bedeutsamen Wegkreuzungen. Das Recht, einen Markt wie beispielsweise den Leonberger Pferdemarkt zu gründen, behielt sich die Obrigkeit ebenso vor wie das Erheben von Marktzöllen zum Füllen ihrer Kassen. Herzog Friedrich Karl genehmigte am 15. Januar 1684 den Leonberger Pferdemarkt.

In der ehemals freien Reichsstadt Weil der Stadt sind schon 1687 zwei Hauptmärkte, vier „geringere Märkte“ und Wochenmärkte am Montag und Samstag schriftlich nachgewiesen. Durch stetig nachlassendes Interesse endeten die Wochenmärkte im Jahr 1803. Erst in den siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts wünschten Teile der Bürgerschaft eine Wiederbelebung des Wochenmarktes und so fand am 12. Juli 1975 wieder ein Wochenmarkt auf dem Marktplatz inmitten der Stadt statt. Auf Bitte der Stadtverwaltung sollten Händler, Landwirte, Klein- und Hobbygärtner ihre Waren anbieten. Heute werden jeden Samstag von 7 bis 12 Uhr frisches Obst und Gemüse, Fisch und andere Lebensmittel angeboten.

In Leonberg wurde von der Stadtverwaltung zunächst abgefragt, ob seitens der Bevölkerung der Wunsch nach einer Wiederaufnahme der Wochenmarkttradition und an welchem Standort besteht. Der erste neue Wochenmarkt wurde nach positiven Rückmeldungen am 12. September 1970 abgehalten. Allerdings nicht auf dem Marktplatz sondern auf dem Ausstellungsgelände an der Steinstraße. Diese Örtlichkeit hat wohl mit ihrer leichten Erreichbarkeit, der Größe, den Parkmöglichkeiten und der zentralen Lage überzeugt. Das größte Marktangebot in der Stadt jeweils an den Samstagen von 7 bis 11.30 Uhr umfasst Obst und Gemüse der Saison, Kartoffeln, Champignons, Nüsse, Bioprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Wild, frischer Fisch, mediterrane Spezialitäten und mehr. Saisonal beispielsweise auch Blumen, Beet- und Balkonpflanzen. Doch auch auf dem Leonberger Marktplatz „lebt“ vor historischer Kulisse der Markt weiter: immer mittwochs von 7 bis 12.30 Uhr.

VIELE VERBRAUCHER KAUFEN WIEDER MEHR LEBENSMITTEL AUS DER REGION – GERNE AUF DEM WOCHENMARKT.

Typisch für alle Wochenmärkte ist das Angebot regionaler Produkte. Landwirte nutzen sie häufig zur Direktvermarktung ihrer Erzeugnisse. Ständig gestiegen ist auch die Zahl der Erzeugnisse aus biologischer Landwirtschaft. Damit liegt das Sortiment vieler Märkte voll im Mainstream der Zeit. Veränderte Werthaltungen, wie ein gesteigertes Umweltbewusstsein, der Wunsch nach Reduzierung der Transportwege, hat die Begriffe regional und nachhaltig bei vielen Verbrauchern ins Bewusstsein gerückt und sie kaufen Lebensmittel aus der Region – gerne auf dem Wochenmarkt. Traditionelle Wochenmarktbesucher schätzen zudem das Ambiente, die Begegnungen und die Kommunikation zwischen den Besuchern einerseits aber auch zwischen Besuchern und Anbietern als Gegenpart zum anonymen Supermarkt oder Discounter. *kf*

WOCHENMÄRKTE IM ÜBERBLICK

GERLINGEN Samstag, 7–13 Uhr auf dem Rathausplatz

DITZINGEN: Samstag, 7.30–12 Uhr auf dem Laien

HEIMERDINGEN Freitag, 9.30–12 Uhr in der Hindenburgstraße

LEONBERG Samstag, 7–11.30 Uhr Festplatz Steinstraße
Mittwoch, 7–12.30 Uhr Marktplatz

Höfingen Mittwoch 7–12.30 Uhr Rathausplatz Höfingen

ELTINGEN Donnerstag, 7–12 Uhr Kirchplatz Eltingen

WARMBRONN Donnerstag, 7–12.30 Uhr Planstraße vor dem Backhaus

RUTESHEIM Samstag, 7–12 Uhr auf dem Platz vor dem Pflegeheim „Haus am Marktplatz“

RENNINGEN Freitag, 13–18 Uhr Ernst-Bauer-Platz an der Bahnhofstraße

WEIL DER STADT Samstag, 7–12 Uhr auf dem Carlo-Schmid-Platz

WEISSACH Donnerstag, 14–18 Uhr auf dem Marktplatz

HÄCKER FLIESEN- UND NATURSTEINE IN FLACHT

Vor 60 Jahren, am 1. April 1961, gründete Kurt Häcker mit seiner Frau Hildegard sein eigenes Fliesenlegergeschäft in Weissach. Zuvor hatte er die Berufsausbildungen zum Steinmetz und Fliesenleger absolviert und anschließend die Prüfung zum Fliesenlegermeister abgelegt. Ein „Lehrling" war sein erster Mitarbeiter. Aufträge und Arbeit gab es für das neue Unternehmen reichlich, das Land war im Aufbau.

(v.l. n. r.) Gerhard Kilpper, Kurt Häcker, Klaus Häcker, Maximilian Häcker

Von Anfang an haben sich die Häckers mit ihrem Angebot und ihren Leistungen breit aufgestellt. Sie bieten ihren Kunden neben Fliesen auch Natur- und Kunststein an. „Planung und Beratung gehörten damals wie heute zu unseren Leistungen", berichtet Kurt Häcker. Diese Unternehmensphilosophie teilen auch die zweite und dritte Generation des Familienunternehmens. Am Firmensitz in der Leonberger Straße 74 in Weissach-Flacht bauten sie ein Netzwerk mit langfristigen Partnern wie Planungs- und Architekturbüros auf, führten CAD-Planung und -Konstruktion ein, vergrößerten das Sortiment und bauten den Handel weiter aus. Die Ansprüche an exklusive Raum- und Gebäudeausstattungen mit Fliesen oder Natursteinbelägen mit besonderem Ambiente nimmt bis heute zu. Die Firma Häcker stellte sich darauf ein und investierte in spezielle Steinbearbeitungs- und Schneidemaschinen. Besondere Herausforderungen wie komplizierte Verlegearten und individuelle Wünsche der Kunden gehören bis heute zu den Stärken des Unternehmens. Im Lauf der Firmengeschichte nahm der Anteil der Großprojekte zu und der heutige Tätigkeitsradius geht weit über die deutschen Grenzen hinaus. Kunden und Interessenten können sich auf dem Firmengelände auf einer riesigen Ausstellungsfläche von rund 1.500 Quadratmetern auf drei Etagen informieren, inspirieren und beraten lassen. Hinzu kommt eine große Gartenbelagsausstellung auf dem Außengelände. Die Erweiterung ist seit kurzer Zeit zu besichtigen. So wurden über 60 Jahre und drei Generationen traditionelle Werte, Innovationswillen und die Leidenschaft für das Kerngeschäft überliefert und weiterentwickelt – bis heute.

LEOAKTIV
Tierische Ausflugsziele

Bitte informieren Sie sich vorab im Internet über die aktuellen Bestimmungen der Ausflugsziele.

Foto: Wildpark Pforzheim

1 TIERPARK NYMPHAEA
in Oberesslingen

Der Tierpark Nymphaea in Oberesslingen hat seit Mai wieder geöffnet. Geschlossen bleiben muss das Aquarienhaus.
Die neuen Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr und an Sonn-und Feiertagen von 9 bis 18 Uhr. In der Nymphaea leben rund 600 Tiere. Viele können auch wieder mit dem am Kassenhäuschen erworbenen Futter gefüttert werden. Der Verzehr von Speisen und Getränken im Biergarten und bei der Grillhütte erfolgt nach den bestehenden Regeln.
Alle Infos unter www.tierpark-nymphaea.de

2 WILDPARK PFORZHEIM
Vom Axishirsch bis zur Zwergziege

SAUwetter oder Sonnenschein – der Wildpark Pforzheim hat für Besucher mit einem vorab gebuchten Online-Ticket (www.pforzheim.de/wipa) wieder geöffnet.
Es werden für Besucher zwei Zeitfenster angeboten. Eine Teststation (www.lisa-test.de) befindet sich direkt am Wildpark. Vom Axishirsch aus Indien bis zur Zwergziege aus Afrika beherbergt der Wildpark 70 Arten. Insgesamt leben in den Gehegen rund 400 Tiere. Alle sind auch mit Kinderwagen oder für Rollstuhlfahrer über das gut ausgebaute Wegenetz erreichbar. Von März bis Juni werden viele Jungtiere geboren. Mufflons und Wildschweine gebären normalerweise im März, während Damwild, Altai Maral und Sikawild meist erst im Juni Nachwuchs erhalten. Ein Besuch ist also besonders für Kinder jetzt doppelt attraktiv.
Alle Informationen unter www.pforzheim.de/freizeit/wildpark-pforzheim.html

3 SCHWARZWILDGEHEGE
im Calwer Stadtteil Wimberg

Das Schwarzwildgehege befindet sich im Calwer Stadtteil Wimberg, rund 300 Meter vom Waldparkplatz Zavelsteiner Straße entfernt. Leider ist aus Gründen des Infektionsschutzes der Aussichtssteg momentan gesperrt. Die Rotte Wildschweine hat es im 5 Hektar großen Gehege gut. Zwar leben sie nicht mehr ganz so wild wie in freier Natur, dafür genießen sie aber auch einige Vorzüge, wie die regelmäßige artgerechte Fütterung mit Getreide, Mais und Rüben. Bei ihr lassen sich die Schwarzkittel besonders gut beobachten. Als Allesfresser verschmähen sie auch Würmer, Wurzeln, Eicheln und sogar Mäuse nicht. Eine Informationstafel gibt weitere Hinweise zum Leben.
Und auf dem nicht weit entfernten Grillplatz mit Spielwiese lässt es sich danach wunderbar picknicken und rumtoben. So bringt Naturerlebnis Spaß.
Alle Infos unter www.calw.de/Wildgehege

Foto: Tripsdrill

WILDPARADIES TRIPSDRILL GEÖFFNET
LEOAKTIV VERLOST 3 X 2 KARTEN

Das Wildparadies Tripsdrill bei Cleebronn hat wieder täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet und bietet sichere Naturerlebnisse unter freiem Himmel. Über 50 Tierarten, von A wie Andenkondor bis Z wie Zwergziege, leben in großen Freigehegen.

Die Braunbären Orsa, Taya und Balu sind nach der Winterruhe in ihrem Gehege ebenso zugange wie die scheuen Wölfe. Kinder können Schafe und Esel streicheln und freuen sich über die niedlichen Ouessant-Schafe - die kleinsten Schafe Europas. In den begehbaren Wildgehegen leben Dam-, Sika- und Dybowskiwild sowie Muntjaks, die kleinsten Hirsche der Welt zusammen mit Mufflons. Abwechslung und Bewegung bieten der Walderlebnis- und Barfußpark und für Kinder die „Früchte des Waldes" in überdimensionaler Größe als Kletter- oder Wackelbrückenendpunkte auf dem neuen Abenteuerspielplatz. Die Wildsau-Schenke bietet Speisen und Getränke gemäß der aktuellen Verordnung an. Besucher sollten sich vor dem Besuch online auf www.tripsdrill.de über die am Besuchstag geltenden Bestimmungen informieren.

UND SO EINFACH GEHT'S

Beantworten Sie einfach folgende Frage:
Wie viele Tierarten leben im Wildparadies?

Teilen Sie uns die Lösung per E-Mail an gewinnspiel@leoaktiv.de mit oder senden sie per Post an: LEO*AKTIV*, Dieselstr. 11, 71277 Rutesheim. Einsendeschluss ist Freitag, 25.6.2021.
Ihre Daten werden nicht gespeichert. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Der neue Mitsubishi Eclipse Cross Plug-in Hybrid

Mit **Wir-kümmern-uns-Versprechen:**

Von der Mitsubishi Wallbox über geeignete Ladekabel bis hin zur Hilfe beim Beantragen von Fördergeldern – alles aus einer Hand! Jetzt bei Ihrem Mitsubishi Händler.

ab 39.890 EUR[1]	UPE Eclipse Cross Plug-in Hybrid BASIS
– 4.500 EUR[2]	Mitsubishi Elektromobilitätsbonus
– 4.500 EUR[3]	Staatliche Innovationsprämie
= ab 30.890 EUR	Rechnerischer Wert, kein Rechtsanspruch auf Gewährung des Umweltbonus

*5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km bzw. 8 Jahre Herstellergarantie auf die Fahrbatterie bis 160.000 km, Details unter www.mitsubishi-motors.de/herstellergarantie · **NEFZ (Neuer Europäischer Fahrzyklus) Messverfahren ECE R 101 Eclipse Cross Plug-in Hybrid** Gesamtverbrauch: Stromverbrauch (kWh/100 km) kombiniert 19,3. Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 1,7. CO_2-Emission (g/km) kombiniert 39. Effizienzklasse A+. Die tatsächlichen Werte zum Verbrauch elektrischer Energie/Kraftstoff bzw. zur Reichweite hängen ab von individueller Fahrweise, Straßen- und Verkehrsbedingungen, Außentemperatur, Klimaanlageneinsatz etc., dadurch kann sich die Reichweite reduzieren. Die Werte wurden entsprechend neuem WLTP-Testzyklus ermittelt und auf das bisherige Messverfahren NEFZ umgerechnet. Abb. zeigt Eclipse Cross Plug-in Hybrid TOP 2.4 Benziner 72 kW (98 PS) 4WD, Systemleistung 138 kW (188 PS). **1 |** Unverbindliche Preisempfehlung der MMD Automobile GmbH, ab Importlager, zzgl. Überführungskosten, Metallic-, Perleffekt- und Premium-Metallic-Lackierung gegen Aufpreis. **2 |** Hierin ist bereits der vom Automobilhersteller zu tragende Anteil am Umweltbonus enthalten. **3 |** Voraussetzung ist die Genehmigung des Förderantrags durch das BAFA. Genaue Bedingungen auf **www.elektro-bestseller.de** Veröffentlichung der MMD Automobile GmbH, Emil-Frey-Straße 2, 61169 Friedberg

5 JAHRE HERSTELLER GARANTIE*

8 JAHRE FAHRBATTERIE GARANTIE*

▶ Nähere Informationen erhalten Sie bei dem folgenden Mitsubishi Handelspartner:

AUTOHAUS BAUER GmbH

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

Jeder Schuss ein Treffer

FOTOGRAFIN KARIN REBSTOCK GEHT IN DEN RUHESTAND

Foto privat

Ihr entkommt niemand. Kein Mensch, kein Tier und auch kein Augenblick. Ihre schärfsten Waffen: ein Objektiv und ein blitzschneller Finger. Immer bereit abzudrücken. „Bitte lächeln!“ ist dann oft das letzte, das man hört, bevor das Foto dann im Kasten ist.

Karin Rebstock ist Fotografin aus Überzeugung und Leidenschaft. Mittlerweile arbeitet sie seit über zehn Jahren für das Freizeitmagazin LEO*AKTIV*. „Ihre anspruchsvollen Bilder und ihr Auge fürs Detail sind ihr Markenzeichen – und das hat auch den Charakter des Magazins über Jahre hinweg geprägt“, sagt Verleger Joachim Degl. Umso trauriger sei er nun, dass sie sich in den Ruhestand verabschiedet. Schließlich ist die Leonbergerin fest mit dem Altkreis Leonberg verwurzelt. „Bei ihren zahlreichen Einsätzen für LEO*AKTIV* legte sie sich immer mächtig ins Zeug – und, wenn es sein musste, sogar auf den Boden.“ Immer auf der Jagd nach dem optimalen Foto.

»JEDER, DER SICH DIE FÄHIGKEIT ERHÄLT SCHÖNES ZU ERKENNEN, WIRD NIE ALT WERDEN.«

(Zitat von Franz Kafka)

Die Begeisterung für die Fotografie liegt ihr im Blut, ihr Handwerk gelernt hat Karin Rebstock ganz klassisch in ihrer Lehre zur Fotografin. Nach der Arbeit in einer Druckerei und Elternzeit startete sie beruflich bei der Leonberger Kreiszeitung durch: damals noch nicht in Farbe, sondern schwarz auf weiß. Die Filme mussten danach von ihr selbst im Labor entwickelt werden und von den Negativen entstanden durch chemische Prozesse die Schwarz-weiß-Bilder. Später fotografierte sie für die Böblinger und Ludwigsburger Zeitung als Freie Fotografin. Ihr Ehemann Dieter erinnert sich: „Kein Ortsvorsteher in der Region entging ihr, kein rot-weißes Band wurde ohne sie durchtrennt. Und auch bei jedem Spatenstich wurden die Lokalpromis durch ihre Linse beobachtet.“

In ihr habe er eine Frau für alle Fälle gefunden: Früher arbeiteten sie gemeinsam an Artikeln für das Drachenfliegermagazin – ihre Reisen führten sie nach Frankreich und Italien. Für Runner‘s World dokumentierten sie Marathonläufe in der ganzen Welt und sammelten so mit jedem zurückgelegten Kilometer auch gemeinsame Erfahrungen. Von Havanna über Zimbabwe bis Jordanien.

Heute haben sie vor allem eines gemeinsam: ihre drei Enkelkinder Emil, Josef und Merle. Denn die Familien der beiden Töchter Hanna und Steffi stehen bei den Rebstocks an erster Stelle und auch sicher oft im Fokus der Kamera.

Der Spruch „Wer rastet, der rostet“ trifft hier gut zu. Um Körper und Geist fit zu halten, zieht es Karin Rebstock immer wieder an neue Orte: in die Berge, ans Meer, an Felswände, Klettersteige oder Wald und Wiese. In der Natur fühlt sie sich wohl. Und daran wird auch die Rente sicher nichts ändern – ganz im Gegenteil. *nb*

Das Team von LEOAKTIV sagt Danke für die gemeinsame Zeit, den unermüdlichen Einsatz und wünscht Karin Rebstock das Beste für die Zukunft!

KÜCHENSTUDIO
SCHINDELE

KÜCHEN / WOHNEN / LEBEN /

Beratungs-termine
gerne nach Vereinbarung

Hauptstraße 64
71263 Weil der Stadt-Merklingen
Telefon 0 70 33 - 53 06 20
info@kuechenstudio-schindele.de

www.vbleos.de

Weil Sie verstehen wollen, was Sie kaufen!

Morgen kann kommen.

Edelmetalle. Münzen und Barren.

Edelmetalle als wertbeständige Anlage

Edelmetalle sichern Ihr Vermögen gegen Kaufkraftverlust ab. Ihre Entscheidung für Edelmetalle ist eine Entscheidung für bleibende Werte. Wir beraten Sie gern!

Volksbank
Leonberg-Strohgäu