

# STADT- MAGAZIN



## FASHION

Après Ski Mode mit  
Skihütten-Feeling

### UWE GRAUER

Der 24/7 Gastronom

### MUSIKSZENE

Vasee mit neuen Alben

**Conni**  
Das Zirkus-Musical

**07.01.22** Reutlingen  
Stadthalle

**HEINRICH DEL CORE**  
GLÜCK g'habt!

**16.02.22** Reutlingen  
Stadthalle





**EDITORIAL |**



Hallo ihr Lieben,

schön, dass ihr wieder zum Stadtmagazin greift! Bei den Vorbereitungen für diese Ausgabe haben wir mal wieder gestaunt, wie viele Überraschungen in Reutlingen stecken. Selbst wer schon sein ganzes Leben hier verbracht hat, kann immer wieder Neues über die Stadt und unsere Region erfahren.

Bei einem Besuch im neuen Reutlinger Trendlokal 9005 bringt uns Marcel Bark nicht nur Wein, sondern erzählt uns beiläufig, dass er auch mit Begeisterung Stadtführer in Reutlingen ist. Klar, dass wir ihn für dieses Magazin dazu befragen wollten. Und als wir so über den Marktplatz spazieren, weist er auf Dinge hin, die ich in den tausenden Malen, die ich über diesen Platz gegangen bin, nie bemerkt habe.

Versteckt unter den Begriffen „altbekannt“ und „gewöhnlich“, warten in unserem Alltag immer wieder neue Entdeckungen auf uns. In dieser Ausgabe möchten wir euch viele Anregungen geben, wie ihr die Überraschungen der Region für euch entdecken könnt.

Ein ganz besonderer Reutlinger Geheimtipp ist beispielsweise der Künstler Vasee, der in diesem Jahr gleich zwei Musikalben veröffentlicht hat. Und Reutlinger Gastro-Legende Uwe Grauer verrät im Interview noch so einiges Erstaunliches über sich und seine Arbeit.

Auch wenn uns unser Alltag manchmal allzu sehr wie Alltag vorkommt: Überraschungen und Grund zum Staunen gibt's immer wieder, wenn wir uns umschaun, gut zuhören und alle Sinne für Neues öffnen.

Welche neuen Entdeckungen ihr in diesem Winter wohl machen werdet? Weihnachts- und Winterzeit ist ja genau die richtige Zeit, um Überraschungen aller Art auszupacken. Fangt direkt damit an – mit diesem Heft!

Viele neue Entdeckungen wünscht Euch  
Nadine Wilmanns

**ANZEIGEN-SONDERVERÖFFENTLICHUNG**

Herausgeber	Reutlinger Wochenblatt GmbH Beutterstraße 10, 72764 Reutlingen
Geschäftsführung	Carsten Witte (V.i.S.d.P.)
Projektleitung	Claudia Münzing
Layout & Konzeption	Mark Reich (Reutlinger General-Anzeiger)
Redaktion	Nadine Wilmanns, Gabi Piehler, Dieter Reisner
Anzeigen	Claudia Münzing, Anna-Katharina Herrmann (GEA Publishing), Daniela Schmid (Reutlinger General-Anzeiger), Stephan Schweikert (Reutlinger General-Anzeiger)
Fotos	Cover: ipolstoc-stock.adobe.com
Druck	Druckerei Raisch GmbH&Co.KG Auchtertstr. 14, 72770 Reutlingen

Gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Die Urheberrechte der Artikel, Fotos und Annoncen-Entwürfe bleiben beim Verlag. Ein Nachdruck darf nur mit vorheriger schriftlicher Einwilligung des Verlages erfolgen. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und andere Unterlagen wird keine Haftung übernommen. Der Absender versichert mit der Übersendung, dass die Vorlage frei von Rechten Dritter ist. Veranstaltungshinweise ohne Gewähr.

**Da Capo**

**Gebrauchtwaren-Kaufhaus**  
Nachhaltig einkaufen und leben

Möbel • Kleidung • Hausrat • Wohn-Accessoires

Öffnungszeiten:  
Di, Mi, Do 13 – 18 Uhr  
Fr 10 – 19 Uhr, Sa 10 – 15 Uhr

72760 Reutlingen • Emil-Adolf-Str. 14  
07121 337039 • www.gebrauchtwaren-reutlingen.de

Bei **HAUSHALTSAUFLÖSUNGEN** verwenden wir Brauchbares weiter.  
Sie reduzieren dadurch Ihre Kosten und schonen unsere Umwelt!

Neu seit Oktober!

Feinkost

**IL MEZZOGIORNO**

Da Gino

**Genießen Sie unsere italienischen  
Köstlichkeiten in der Innenstadt**

Deckerstraße 12 · 72764 Reutlingen  
Telefon: 0170-2752764



# INHALT

- 6 **STADTBIBLIOTHEK**  
Wo Worte wohnen
- 8 **AUSGEHEN**  
Die kleine Auszeit
- 9 **LIEBLINGSPLÄTZE**  
Café Fritz beim Waldcafé Pfullingen
- 10 **MUSIK**  
Vasee mit neuen Alben
- 12 **TUSSIES**  
Vorfreude auf Julia Behnke
- 14 **JAHRESRÜCKBLICK**
- 16 **KULINARIK**  
Restaurant Achthundert
- 18 **MODE**  
Après-Ski Fashion
- 22 **FITNESS**  
Clever Fit Pfullingen

- 24 **BUCHTIPPS**
- 25 **AUSGEHEN**  
Szenegeflüster
- 26 **INTERVIEW**  
Uwe Grauer
- 30 **SZENE**  
Stadtführer Marcel Bark
- 32 **TOP-ADRESSEN IN DER REGION**
- 34 **LIEBLINGSPLÄTZE**  
Dorte's Marzipan-Atelier & Café in Metzingen
- 36 **AUTO**  
Neuer Opel Astra
- 38 **BLITZLICHTER**
- 40 **AUSGEHEN**  
P&K Tanzbar neu renoviert
- 43 **EINKAUFEN**  
REWE Steinbeck
- 44 **UMFRAGE**  
Und Reutlingen, was geht an Silvester?

- 46 **WIE GEHT EIGENTLICH... MUTSCHEL BACKEN**
- 47 **WOHNEN**  
Küchentrends bei Möbel Braun
- 48 **WOHNEN**  
Küchentrends
- 50 **WOHNEN**  
Küchentrends bei Möbel Rieger
- 52 **KOPFHÖRER**  
Konzert im Ohr
- 54 **VERANSTALTUNGSTIPPS**
- 56 **TANZEN**  
Welcher Tanz passt zu mir?
- 58 **REZEPT**  
Winter-Cocktails
- 59 **KINDER**  
Balocci – Die etwas anderen Spielideen
- 60 **BUSINESS-TALK**



**DIE AKTUELLE  
AUSGABE JETZT  
AUCH DIREKT  
ONLINE LESEN!**

Die Alternative zum Heim - Mehr als 24 h Pflege



Sie suchen nach einer Alternative zum Heim? Wir unterstützen Sie hierbei! Denn wir haben die besondere Lösung: Die Mehr-Zeit-Pflege® von A.i.P. – bei der eine vertrauensvolle Bezugsperson direkt bei Ihnen zu Hause wohnt.



Weil es zuhause schöner ist

Info & Beratung:  
07121. 909 73 30

A.i.P. - Ambulante und  
individuelle Pflege GmbH  
Reutlingen · Balingen  
[www.aip-pflege.de](http://www.aip-pflege.de)



- Alarmanlagen
- Brandmeldeanlagen
- Datennetze
- Patientenrufanlagen
- Videoüberwachung
- Elektroinstallationen
- Telefonanlagen
- ELA-Anlagen

Birnenweg 15  
72766 Reutlingen  
Telefon 0 71 21/38 87-0



udo-snack Reutlingen und Tübingen | [www.udo-snack.de](http://www.udo-snack.de)  
Mo. - Do.: 10.00 - 24.00 Uhr | Fr. - Sa.: 10.00 - 00.30 Uhr



# STADTBIBLIOTHEK



Die Stadtbibliothek befindet sich im Wandel. Sie ist weit davon entfernt eine Stätte der Stille zu sein. Das Zauberwort heißt »der Dritte Ort«. In eine Bibliothek der Dinge ist die Reutlinger Vorzeigebibliothek aber noch nicht eingestiegen.

## Wo die Worte wohnen

Sie gehört zu den Wohlfühl-Orten der Stadt. Für jeden ist hier etwas dabei. In der Welt der Bücher. Aber in der Stadtbibliothek gibt es längst nicht mehr nur Lesestoff. Das Angebot ist so vielfältig wie das Leben. Hier kann man vieles ausleihen - persönlich oder via Internet. Und schmökern. Sich einlassen. Sich aufhalten. Die Stadtbibliothek befindet sich im Wandel. Das Bild von einem Ort der Stille, der immer noch in Verbindung mit einer Bücherei durch die Köpfe geistert, widerlegt Beate Meinck schnell. Sie leitet das Haus seit 2016. Sie kennt das Haus schon viel länger. Während ihrem Studium hat die Tuttlingerin es kennengelernt. Sogar persönlich. Als

Vorzeigebibliothek. Schließlich wurde das 1985 eröffnete Haus mit einem Architekturpreis ausgezeichnet. Zurecht.

Hell und offen und mit viel Fläche zeigt sich die Institution sehr besucher\*innen-freundlich. Für eine Bibliothek aus dieser Zeit ist das sehr komfortabel und vorausschauend geplant, sagt die Leiterin. Mit 63 Mitarbeiter\*innen treibt sie die Entwicklung des Standorts in der Stadtmitte sowie in den zehn Außenstellen voran.

## Ein Ort der Begegnung

Weil nicht mehr nur Bücher hier wohnen. Sondern Menschen sollen sich hier treffen, unterhalten, bilden. Dafür gibt es einen schönen Ausdruck. Der Dritte Ort. Ein Platz, wo man sich nieder-schweigend aufhalten kann, etwa mit Laptop arbeiten oder wo man sich auch treffen kann. Wo Kinder sich gern aufhalten, wo Erwachsene gerne sind, wo man einfach mal so reinschnuppern kann um Zeitung zu lesen oder

auch mal einen Nachmittag verbringen. Ein Ort der unterhält, ein Ort an dem man sich zurückziehen kann. Sich der Lektüre widmen, oder der Musik. Wo man nicht nur Bücher leihen kann. Sondern auch Taschen, Strommessgeräte für den Haushalt oder Musikinstrumente. Jawohl. Und wo man sich Zeit leihen kann. Auszeit vom Alltag. Mit den großen Geistern der Weltliteratur und des Wissens in der Nachbarschaft, die die Geschichte des Landes und der Welt erzählen, die Menschenkenner, die Geschichten erzählen. Packende, traurige, feine, böse, grobe, schmutzige und gute Geschichten, die der Seele wohl tun.



## Wir möchten Euch ein

besseres Leben ermöglichen.

Beate Meinck, Leiterin der Reutlinger Stadtbibliothek



Bücher bleiben Standard.

Die Reutlinger Stadtbibliothek ist viel mehr als nur ein Parkplatz für Bücher.

## Ort der Zukunft

Schon heute stricken Beate Meinck und ihre Mitstreiter\*innen an der Zukunft. Die Bibliothek der Dinge, wo man sich Sachen für den täglichen Gebrauch leihen kann, damit es auch nicht alle kaufen müssen, ist auf dem Weg. 2018 ist die Technothek eingezogen. Wo die neuen Medien erklärt werden, wo sie erfahren werden können. Wo Roboter stehen. Hier kann man einen Roboterführerschein machen. Lernen damit umzugehen. Lernen mit der Zukunft umzugehen.

Aber das Kerngeschäft bleibt. Bücher bilden die Mehrzahl.

Schließlich haben Bibliotheken auch einen öffentlichen Auftrag. Sie sind die niedrigschwelligsten Bildungsangebote, die Deutschland hat. Hier findet sich Lese- und damit Bildungstoff für jeder Mann und jede Frau und jedes Kind. Egal welcher Herkunft und mit welchem Bildungsstand. Beate Meinck drückt es so aus: »Wir möchten euch ein besseres Leben ermöglichen.« Ein großes Wort. Aber möglich. Denn hier wohnen die Worte. Aus Worten werden Geschichten. Aus Geschichten Träume. Und das brauchen wir alle.

## Ort der Nachhaltigkeit

Sie haben sich auf den Weg gemacht, die 17 UN-Nachhaltigkeitsziele bei der Arbeit umzusetzen: die Reutlinger

Stadtbibliothek hat unter anderem entleihbare Taschen aus recyceltem Material, Fahrradtaschen für Klassensätze und entleihbare Stromzähler. Außerdem versenden sie Benachrichtigungen digital und verwenden Umweltschutzpapier. Weitere Projekte sind in Arbeit.

Ihr Ziel: eine ressourcenschonende Arbeitsweise. »Wir wollen Ideen für eine umweltgerechte Lebensweise weitergeben. Dabei möchten wir gemeinsam Neues für einen nachhaltigen Lebensstil entwickeln und ausprobieren«, sagt Leiterin Beate Meinck.

Wer Ideen für eine Aktion, einen Medientipp oder eine Veränderung hat, darf sich melden. Die Bibliotheks-Mitarbeiter\*innen freuen sich über Anregungen.

Text | Fotos: Dieter Reisner

## Fakten & Daten:

Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 10 - 19 Uhr, Samstag 10 - 14 Uhr

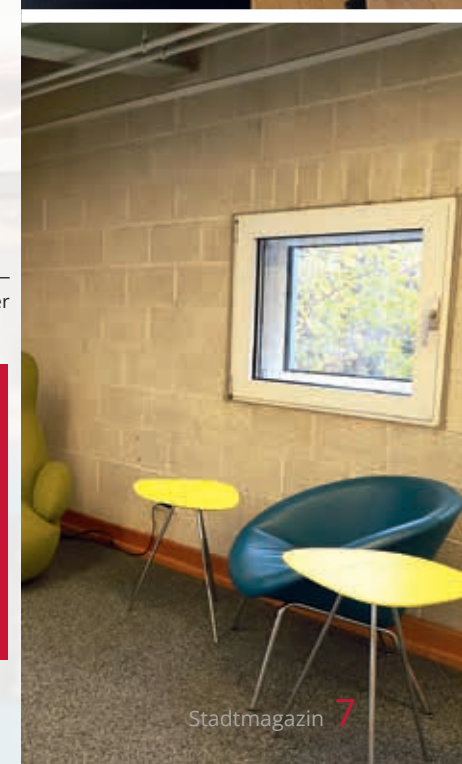
Medienbestand 2020: etwa 280 000 · Entleihungen: 1,3 Millionen

Veranstaltungen: rund 400 pro Jahr mit rund 15 000 Besuchern

Ein Ort der Unterhaltung

Rund 400 Veranstaltungen im Jahr sprechen eine eigene Sprache.

Hier ist was los!







Andreas Zaiß

# DIE KLEINE AUSZEIT

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Wein vom „Zuckerstück“ Stuttgarts, also der besten Weinlage der Stadt, gibt es in der Zaißerei in Bad Cannstatt. Inhaber Andreas Zaiß lädt Weinliebhaber und solche, die es werden wollen, jedes Wochenende zum authentischen Weingenuß ein.

Samstags und sonntags zwischen zwölf und 17 Uhr wird auf dem Hof der Zaißerei Wein von den eigenen Weinbergen ausgeschenkt. Idyllisch sitzt man im Freien unter gemütlichen Lauben am Neckarufer – umgeben von den Weinbergen des Guts. Hier wächst unter anderem der ‚Cannstatter Zuckerle Riesling trocken‘, Zaiß` Lieblingswein. „Der Name hat nichts mit dem Zuckergehalt zu tun, sondern mit dem Namen des Hangs, der die wärmste Lage in Stuttgart hat, also dessen ‚Zuckerstück‘ ist“, erklärt Zaiß. Unter den Weißweinen sei der Riesling die Nummer eins, so Zaiß, bei den Rotweinen Trollinger, Lemberger und Grauburgunder.

Alle Weine der Zaißerei kommen von den eigenen und selbst bewirtschafteten Weinbergen in der unmittelbaren Umgebung. In diesem Jahr haben Zaiß und seine Mitarbeiter rund 30.000 Liter abgefüllt – „leicht unterdurchschnittlich“, sagt der Winzer. Wichtiger als die Quantität sei ihm die Qualität seiner Weine. Und damit sei er bei diesem Jahrgang sehr zufrieden. „An einem Weinstock darf nicht zu viel Ertrag hängen.“ Gehe man auf Menge, leide die Qualität. Seit Jahren werde übrigens mit Biodünger gedüngt: „Wir wirtschaften so biologisch wie möglich, solange es geht und sinnvoll ist.“

Den Weinbau hat Andreas Zaiß im Blut: seine Familie blickt auf eine 200 Jahre alte Weinbau-Tradition zurück und die Zaißerei ist ein reiner Familienbetrieb. Regionalität ist Zaiß wichtig: „Wir arbeiten selbst auf regionaler Ebene und möchten unsere Region unterstützen.“ Daher werden zum Wein immer saisonale Produkte serviert, die aus der Umgebung stammen. Maibowle im Mai beispielsweise, im Sommer Erdbeerbowle, klassischer Vesperteller, weihnachtlicher Stollen im Winter – „meine Mitarbeiter lassen sich da immer wieder was Neues einfallen“, sagt Zaiß. Für den Winterausflug zum Neckarufer ist die Zaißerei übrigens der ideale Zwischenstopp zum Aufwärmen, denn es werden auch Glühwein und Punsch ausgeschenkt. Atmosphäre und Lichterglanz gibt`s dazu.



## LIEBLINGSPLÄTZE

### Die Terrassen-Stufen des Café Fritz beim Waldcafé Pfullingen

Der ideale Ort, um sich von einer anstrengenden Woche zu erholen ist das Café Fritz über den Dächern von Pfullingen. Dazu braucht man ein Auto und mindestens eine Freundin oder einen Freund. Eventuell ein heißes Getränk in einer Thermoskanne mitnehmen, für den Fall, dass das Café nicht geöffnet hat. Schon auf der Fahrt nach oben wird das Leben leichter, die Aussichten besser und mit etwas Abstand und aus der Höhe sieht die Welt gleich ganz anders aus.

Text & Foto: Nadine Wilmanns



**GEA**  
www.gea.de

Jetzt auf  
[www.date-click.de](http://www.date-click.de)  
kostenlos registrieren

## Verlieben ist kein Zufall mehr

Finden Sie Ihren Traumpartner in unserer Region!

- ✓ **Garantierter Datenschutz**
- ✓ **Redaktionell geprüfte Profile**
- ✓ **Keine versteckten Kosten**
- ✓ **Über 20 Jahre Erfahrung**

[www.date-click.de](http://www.date-click.de)  
allein war gestern



# KÜNSTLERHERZ

Der Musikproduzent, Sänger und Songwriter Vasee hat in diesem Jahr gleich zwei Alben veröffentlicht. Seine Heimatstadt Reutlingen war ihm in seiner Künstler-Karriere Antriebs- und Anker zugleich.

Im Industriegebiet in Södingen ist ein Schatz versteckt, eine Kuriosität, ein Phänomen: das Tonstudio Atlantis, das der „Sternhimmel“-Star James Herter eingerichtet hat. Seit gut sieben Jahren schreibt der Reutlinger Künstler Vassilios Parashidis,

kurz Vasee, die Legende des Studios weiter. In diesem Jahr hat er mit seiner Band das Album „Arm aber reich“ produziert - zwischen Retro-Sesseln, Piano, 80er-Jahre-Wallpaper, Spiegelsaal, unzähligen großen und kleinen Gerätschaften und Instrumenten, alter und neuer Technik.

„Auf dem Album sind Lieder, die wir die letzten zwanzig Jahre über auf Konzerten gespielt haben“, sagt Vasee. „Das sind wir unseren Zuhörern nach unzähligen Konzerten schuldig.“ Gerade hat er außerdem sein neues Solo-Album „Schmetterling“ auf den Weg gebracht. Seit seiner Jugend Vollzeit-Künstler, arbeitet Vasee inzwischen nicht nur als Musiker, sondern auch als Filmemacher. „Mir fällt ständig was Neues ein, was ich kreativ umsetzen will und ich eigne mir die Fähigkeiten dazu autodidaktisch an“, sagt der 47-Jährige. Im Laufe seiner Karriere hat er bereits Lieder für Yvonne Catterfeld und Howard Carpendale

geschrieben und HipHop-Legenden wie Sammy Deluxe, Jan Delay, oder Fettes Brot auf Tour begleitet.

Anders als seine Musiker-Kollegen, die überwiegend nach Berlin ausgewandert sind, ist Vasee in seiner Heimatstadt Reutlingen erfolgreich geworden. Unterstützung habe er vor allem von Reutlinger Unternehmen erfahren: Nach einem emotionalen Auftritt zusammen mit der Württembergischen Philharmonie seien mehrere Unternehmer auf ihn zugekommen und seitdem habe er immer wieder Unterstützung von ansässigen Firmen erfahren. „Es sind bestimmt hundert oder mehr, die mich in irgendeiner Form unterstützt haben“, sagt Vasee. „Dafür bin ich sehr dankbar!“

Die Künstler in Reutlingen pushen sich gegenseitig, so Vasee, Konkurrenzdenken gebe es bei ihm nicht. „Außerdem kann ich hier am besten arbeiten, weil ich nicht ständig das Gefühl habe, etwas

zu verpassen“, erklärt Vasee schmunzelnd. In Berlin, wo es jeden Tag Konzerte und Kultur gibt, würde er alles sehen wollen, so der Künstler. In Reutlingen dagegen könne er zur Ruhe kommen. „Ich liebe Reutlingen“, schwärmt Vasee. „Die Stadt ist meine Heimat voller positiver Impressionen - egal wo ich hingehöre, überall sind Menschen und Orte, die mich an schöne Momente erinnern, das brauche ich als Künstler.“

Ein Ort, der ihn besonders geprägt hat, ist das Jugendhaus Bastille. Ein kurzer Fußweg führt zu der großen Villa, im Flutlicht davor ein Basketball-Platz - „als Kind war das meine Oase“, sagt Vasee. „Hier hat man uns richtig zugehört.“ Im einem Raum der Bastille, wo inzwischen Fitnessgeräte untergebracht sind, durfte er als jugendlicher sein erstes Tonstudio einrichten. Er habe nie überlegt, einen anderen Beruf als Künstler zu wählen: „Ich

wollte grenzgängerisch unterwegs sein, außergewöhnliche Erfahrungen sammeln, um daraus Kunst zu gestalten - und nichts anderes ist passiert.“ Auch wenn er zeitweise immer mal gejobbt hat - erst letztes als Projektleiter bei den Drei Musketieren Reutlingen e.V., einer Hilfsorganisation für Menschen in Not.

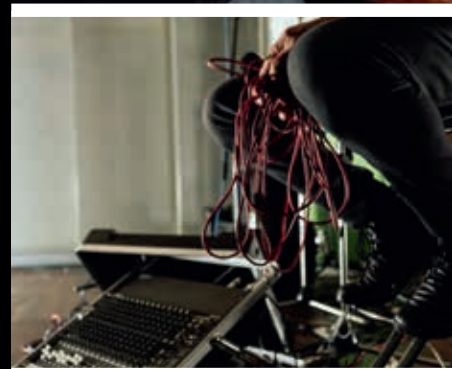
Sein erstes Lied, das er in der Bastille produziert hat, sei direkt zum Local Hit geworden: „Leute haben sich das von Kassetten zu Kassetten übergeben“, erzählt Vasee. „Ich bin durch die Stadt gegangen und Leute haben mein Lied gespielt, wussten aber nicht wer ich bin.“ Daran habe sich bis heute wenig geändert.

Ein Besuch im Berufsinformationszentrum habe ihm als jugendlicher den entscheidenden Push in Richtung Karriere als Berufsmusiker gegeben, so Vasee. Auf die Frage, wie er Künstler werde, habe sein Berater „Du wirst niemals

Künstler!“ geantwortet. „Das war für mich die krasseste Motivation und ich wollte nur noch mehr Musik machen, denn ich dachte: ‚Euch zeig ich’s!‘“

Einen Plattenvertrag hatte Vasee übrigens nie, seine Alben hat er in Eigenregie herausgebracht. „Entweder die Jungs waren cool und hatten kein Geld, oder sie hatten viel Geld und waren extrem unentspannt.“ Er arbeite lieber unabhängig. Erfolg habe er sowieso nie mit Einkommen gleichgesetzt: „Materielle Dinge bedeuten mir nichts - eher Zeit“, erklärt er. „Gut leben heißt für mich, kreativ zu sein.“ Demzufolge hat er in den letzten Monaten besonders gut gelebt - die neuen Alben lassen auf unzählige Kreativitätsschübe in Text und Klang schließen. „Arm aber reich“ und „Schmetterling“ vertreibt Vasee übrigens über seine Homepage vasee.de.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Carina Harders  
Elektronikerin

Was ich tue, macht mich  
**erfinderisch.**

Wir wissen, was wir tun.

Handwerkskammer  
Reutlingen

WWW.HWK-REUTLINGEN.DE

**DAS HANDEWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

HANDWERK.DE



# VORFREUDE AUF JULIA BEHNKE



Acht Spiele, fünf Siege, drei Niederlagen – bisher sind die Tussies zufrieden mit ihrer Saison. Ab Sommer wird die ehemalige Tussie-Kapitänin Julia Behnke nach drei Jahren im Ausland ins Team zurückkommen.

Bisher sei die Saison gut gelaufen, so Trainerin Edina Rott. Bei den Niederlagen müsse man immer berücksichtigen, gegen wen man verloren habe: „Dortmund und Thüringen sind stärker als wir, aber gegen unsere direkte Konkurrenz Buxtehude hätten wir mehr erreichen können.“ Eine Strategie für die kommenden Spiele hat sie: „Unser Spiel war bisher nicht konstant, das können wir auf jeden Fall verbessern“, sagt Rott.

Fünf der Tussies spielen auch in der Nationalmannschaft und sind auch für die WM unterwegs – „da ist die gemeinsame Vorbereitung als Team natürlich schwieriger“, erklärt Edina Rott. Auch die vielen Neuzugänge, die in dieser Saison ins Team gekommen sind, brauchen Zeit, um integriert zu werden, so Rott. „Sie kommen teilweise aus anderen Ländern, sind an eine ganz andere Spielweise gewöhnt und müssen erst mit unserer klarkommen“, sagt die Trainerin. „Wir sind aber auf dem richtigen Weg.“

Apropos Neuzugang: In der Hinsicht gibt es sensationelle Neuigkeiten. Julia Behnke wieder für die Tussies

spielen! Fünf Jahre lang hat die gebürtige Mannheimerin bereits das Pinke Trikot in Metzingen getragen, 2018/19 war sie Tussie-Kapitänin. Vor drei Jahren hat sie sich entschieden, im Ausland in der Champions League zu spielen – spielte dann für Rostov am Don und Budapest. Ab Sommer kommt sie wieder zurück nach Metzingen und hat bei Tussie-Manager Ferenc Rott gleich einen Dreijahresvertrag unterschrieben.

„Ich hatte jetzt einfach das Gefühl, dass es an der Zeit ist wieder zurückzukehren“, sagt die 28-Jährige, die in ihrer Ausland-Zeit Titel wie Russischer Meister, Russischer Supercup und Ungarischer Meister mitgenommen hat. „Metzingen ist zu meiner Heimat geworden und ich wollte unbedingt dorthin zurück, also habe ich einfach den Hörer in die Hand genommen und Ferenc persönlich angerufen.“

Dass sie ein Erfolgsfaktor im Team sein wird, davon ist Edina Rott überzeugt: „Julia war immer eine Top-Führungsspielerin, sie ist topfit und spielt schnellen Handball – wir brauchen sie und freuen uns sehr auf sie.“ Julia Behnke selbst sagt: „Ich habe bombastische Erfahrungen im Ausland gesammelt, auch wenn es nicht immer leicht war, hat es mich in allen Bereichen stärker gemacht.“ Auf internationalem Top-Niveau habe sie mit und gegen die besten Spielerinnen der Welt

gespielt und trainiert. „Ich hoffe ich kann mit meiner Erfahrung, meiner Ausstrahlung und meiner Leistung dem jungen Team in Metzingen helfen, damit wir gemeinsam weiterkommen.“

Ferenc Rott ist sich dessen sicher: „Julia hat gezeigt, dass Sie auf höchstem Niveau eine Abwehr führen und sich gegen die besten der Welt am Kreis durchsetzen kann“, so der Tussie-Manager. „Mit Ihrer Erfahrung und Ihren Führungsqualitäten ist Sie ein echter Gewinn für unsere junge Mannschaft und kann vor allem in der Abwehr, aber auch im Angriff eine Schlüsselrolle übernehmen.“

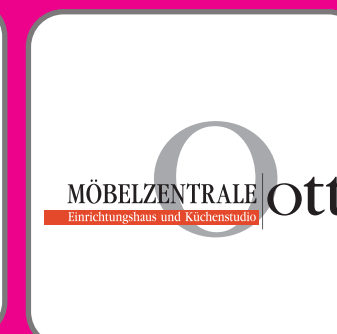
Jetzt konzentrieren sich die

Tussies allerdings erstmal auf die aktuelle Saison: Am 29. Dezember geht es nach der WM-Pause weiter. „Wir werden Gegnern auf Augenhöhe begegnen“, sagt Trainerin Rott. „Dabei müssen wir vor allem auf uns schauen, jedes Spiel ist schwierig und die Liga ist ziemlich ausgeglichen, da kann alles passieren und fast jede Platzierung ist denkbar.“ Gleich am 29. trifft das Team auf Bensheim – ein Auswärtsspiel. Heimspiele in der Öschhalle gibt es dann wieder am 2. Januar, mit Fragezeichen am 22. Januar, dann wieder am 5. und 26. Februar und am 19. März.

Text : Nadine Willmans |  
Fotos: privat, Gunar Fritzsche



## WIR WÜNSCHEN DEN PINK LADIES VIEL ERFOLG!





# JAHRESRÜCKBLICK 2021

Fotos: Dieter Reisner



**BS**  
TANKANLAGEN GMBH  
PHOTOVOLTAIK

Fachbetrieb nach WHG

- Unser Servicepaket Photovoltaik
- Wirtschaftlichkeitsberechnung
- Konzeptionierung und Planung
- Lieferung, Montage und Service

- Tank-Reinigung
- Neueinrichtung
- Tank-Sanierung
- Tank-Demontage

*Wir arbeiten für den  
Umweltschutz und stärken  
ihre Sonnenseite!*

Max-Planck-Straße 25  
72800 Eningen u.A.  
Telefon 07121/ 8 87 33  
[www.bs-tankanlagen.de](http://www.bs-tankanlagen.de)





# MIT KIRSCH-COLA IN DEN GENUSSHIMMEL

**Restaurant Achthundert in der Gartenstraße veredelt Fleisch – junges Team**

Wer Fleisch liebt ist hier genau richtig. Wer genug hat von den ollen Kamellen der Zubereitung, muss hierher kommen. Wer neues liebt, wer es gerne rockig mag, wer gern auf der Welle der Zeit schwimmt und seinem Gaumen was zartes, gut gewürztes gönnen möchte, der fühlt sich im Achthundert in der Reutlinger Innenstadt pudelwohl. Hier rockt eine junge Crew mit viel Herzblut Küche und Service von Dienstag bis Freitag jeweils von 17.30 Uhr

an, samstags auch von 13 Uhr an. Dann machen Markus Kunkel, bekannt von Maulhelden, und Co dem Namen des Restaurants alle Ehre. Denn Achthundert steht für 800 Grad. Im Beefer mit seinen 800 Grad endet die aufwändige Zubereitung mit der das kostbare Stück Fleisch vom Simmentaler Rind dry geaged oder auch argentinisch schon vorbereitet wurde. Auf niedriger Temperatur vorgegart, mit Umkehrosmose aktiviert, aromatisiert im Sous vide verfahren und am Ende kurz und knackig im Beefer perfekt für den Gast gemacht. Hmmm. Am Tisch wartet eine besondere Auswahl an Gewürzen wie etwa Kirsch Cola. Hört sich verrückt an, verrückt aber am Ende alles bisher geschmackliche Gekante und hebt das Mahl in den Gourmet Himmel. Aber das i-Tüpfelchen kommt ja noch: Um den Aufenthalt im Achthundert zu einem wahren Erlebnis zu machen, bekommt jeder Gast ein ganz besonderes Steakmesser gereicht. Ein Unikat aus Öschinger Produktion. Echt scharf. Jede Woche ändert der Küchenchef seine Karte. Alles macht die Drei-Köche-Crew



wahl an Gewürzen wie etwa Kirsch Cola. Hört sich verrückt an, verrückt aber am Ende alles bisher geschmackliche Gekante und hebt das Mahl in den Gourmet Himmel. Aber das i-Tüpfelchen kommt ja noch: Um den Aufenthalt im Achthundert zu einem wahren Erlebnis zu machen, bekommt jeder Gast ein ganz besonderes Steakmesser gereicht. Ein Unikat aus Öschinger Produktion. Echt scharf. Jede Woche ändert der Küchenchef seine Karte. Alles macht die Drei-Köche-Crew

selbst, jeden Tag werden Spätzle durchgedrückt und der Teig mit Muskatblüte veredelt. Natürlich fehlen auch vegetarische oder vegane Gerichte nicht, doch das junge ehrgeizige Team hat sich dem Fleisch verschrieben. Mit modernsten technischen Geräten und einer hohen Handwerkskunst den ganz besonderen Geschmack aus dem feinen Steak kitzeln. Es gelingt. Es schmeckt. Sucht nicht ausgeschlossen.

Text | Fotos: Dieter Reisner



GREEN CHEFS



junge Wilde

# achthundert.

Restaurant Achthundert.  
"German Soulfood" & fast "perfekte" Steaks  
in modernem Ambiente  
mit Platz für bis zu 50 Personen

Steaks & mehr aus dem 800 Grad Oberhitzegrill,  
dem Big Green Egg oder vom Traeger Smoker  
dazu saisonale Beilagen & Saucen.



XXL Tomahawk Steaks  
Dry Aged Steaks  
& Special Cuts  
auf Vorbestellung



Gartenstr. 28 - 72764 Reutlingen  
Info / Reservierung : 07121 / 628 73 77

[www.restaurant-achthundert.de](http://www.restaurant-achthundert.de)





# APRÈS-SKI FASHION

Für unser Après-Ski-Fashion Fotoshooting mit den Modetrends von Himmelbrett und FashionMIE sind wir in die Almresi in der Metzinger Outlet City abgestiegen: der perfekte Ort für echtes Alpen-Feeling. Hier gibt es nicht nur kulinarische Hochgenüsse in Form von frischen Almkräutern, Bergkäse und -schinken, traditionellen Kartoffelgerichten und Winter-Klassikern wie Braten mit Rotkraut und Spätzle. Das Chalet-Ambiente und detailverliebte Alpenromantik lassen die aktuellen Wintertrends erst so richtig zur Geltung kommen. DER Geheimtipp für eine Selfie-Location mit den neuen Outfits!

Text | Fotos: Nadine Wilmanns

Marina von Fashion MIE, dem Fair Fashion Concept Store in Reutlingen, hat Model Lea von Kopf bis Fuß in Strick gekleidet: „Kraftvolle Farben oder helle, zarte Töne in Kombination mit einer extra Portion Fair-Fashion-Strick begleiten uns stilvoll und lässig durch den Winter“, sagt sie.

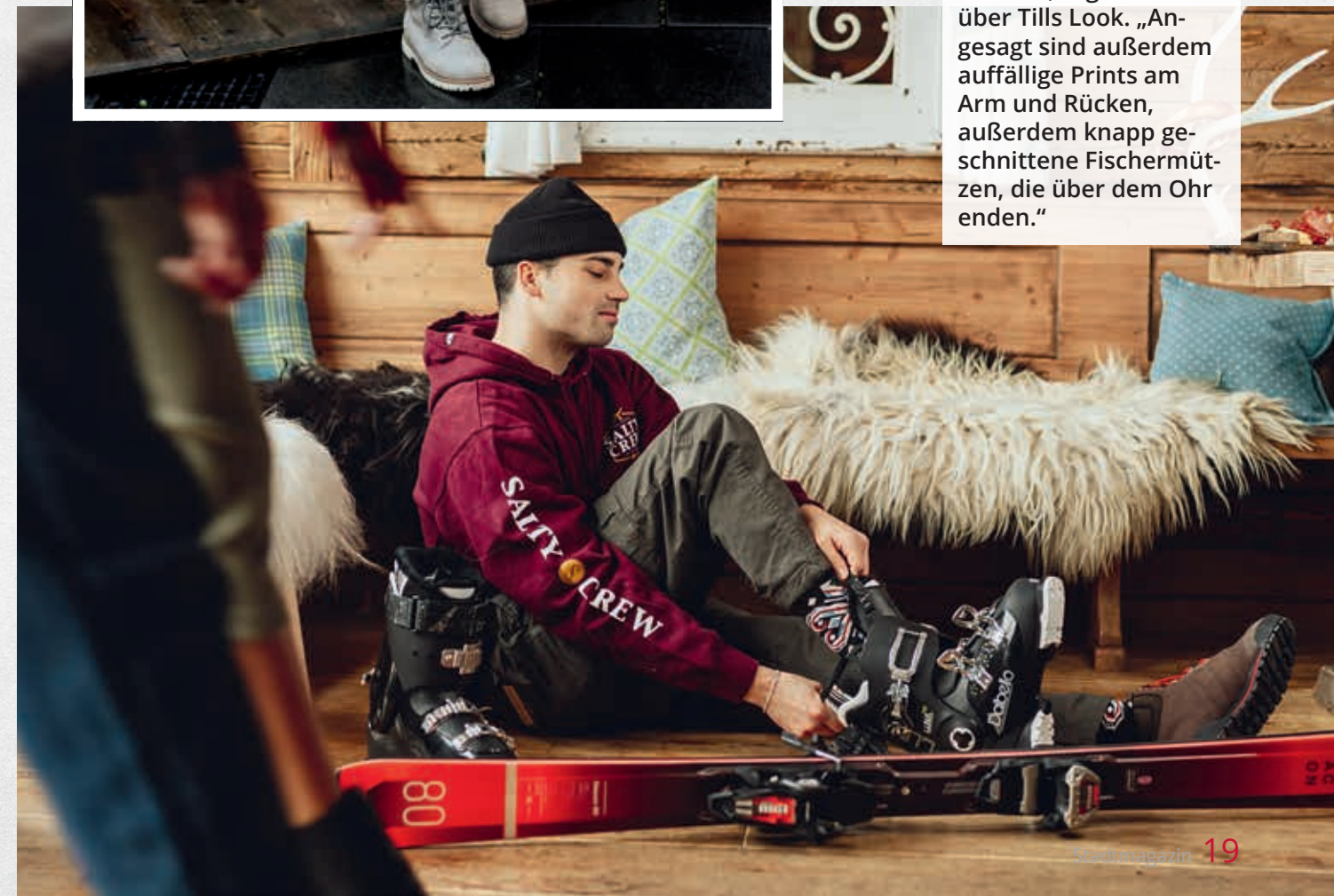


Bina vom Reutlinger Streetwear und Brett-sportladen Himmelbrett hat die Jungs mit sportlich-lässigen Outfits ausgestattet.

Marina über ihr Outfit für Sophie: „Zuckersüß in Feincord, chic in Strick aus der Region – und alles in zarten, pastelligen Farben für den Eisprinzessinnen-Look. Fair Fashion setzt übrigens nicht nur Trends, sondern auch Zeichen.“



„Hoodies und Hosen sind weit geschnitten und den bequemen Kordelzug am Hosensbund wollen unsere Kunden nicht mehr missen“, sagt Bina über Tills Look. „Angesagt sind außerdem auffällige Prints am Arm und Rücken, außerdem knapp geschnittene Fischermützen, die über dem Ohr enden.“



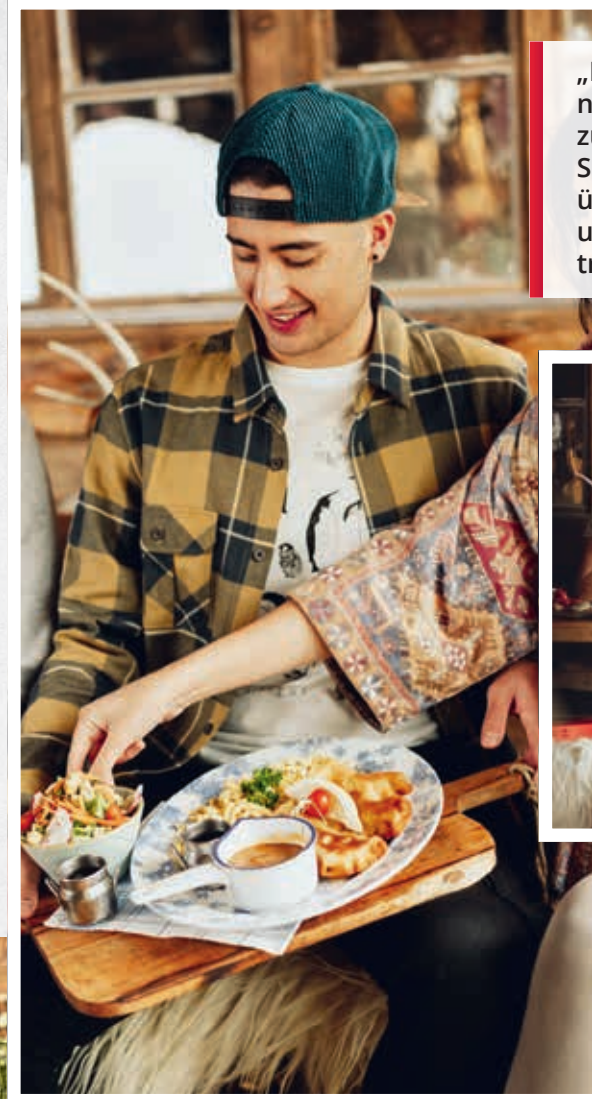




„Nude Look ist in diesem Winter angesagter denn je – mit zarten Pastell-Nuancen und erdigen Tönen“, erklärt uns Marina. „Absolut wichtig sind Strick-Accessoires, gerne grob gestrickt.“



Schnitttechnisch sei die Mode wieder lässig und weich umspielend unterwegs, so Marina: „Für den Wohlfühlfaktor auch außerhalb vom Home Office trägt man nach wie vor leicht oversized.“



„Holzfällerhemden immer noch im Trend- sowohl schick zugeknöpft, oder offen mit T-Shirt drunter“, verrät uns Bina über Kemus Outfit. „Im Alltag und auf den Pisten dominieren trendige Erdtöne die Saison.“



**Beauty-Tipp:**

Beauty-Tipp von Visagistin Melanie Kurz, „Schönheitsperle“ Metzingen

„Mein Tipp für die ganz Schnellen: Augen immer schön hell schminken, damit sie strahlen. Dazu schönes Rouge -beim Auftragen immer Pinsel benutzen, damit es gleichmäßig wird. Und in der dunklen Jahreszeit macht uns knalliger Lippenstift gute Laune. Dann noch Mascara für den perfekten Augenaufschlag – und man ist ready für den Tag!“



„Die Latzhose wird beim Skifahren zu und beim Après-Ski lässig offen getragen und wer eine coole Skibrille hat, kann die auch beim Après-Ski über der Mütze tragen“, sagt Bina. „Alltagsschuhe, die nach Bergsteigerschuhen aussehen, sind super – vor allem mit kontrastfarbenen Schnürsenkeln.“



# NEUE GELEGENHEITEN ZUM SCHWITZEN

Neue Räumlichkeiten, Sauna, neue Geräte und ein Boxing – bei Clever Fit in Pfullingen hat sich einiges getan. Einen neuen Fitness-Trend gibt's dort auch zu entdecken: Piloxing.

Ein Sixpack kommt nicht über Nacht, sondern will erst antrainiert und dann gehegt und gepflegt werden: »Regelmäßiges und richtiges Training in Verbindung mit der passenden Ernährung«, so Fitnesstrainer Jonas Scheider, sei nach wie vor der beste Weg zur Traumfigur. Für den Erfolg sei es außerdem wichtig, realistisch zu planen: »Wenn wir für unsere Mitglieder einen individuellen Trainings- und Ernährungsplan erstellen, orientieren wir

uns daran wieviel Zeit jemand hat und in welcher Lebenssituation er gerade ist.«

Trainiert wird in Pfullingen seit neuestem auf 2300 Quadratmetern: »Wir haben ein unteres Stockwerk mit 650 Quadratmetern dazu bekommen«, sagt Jonas. Bei der Eröffnungsparty im November konnten die Gäste cocktailschlürfend die neuen Geräte, Boxing und Sauna in Augenschein nehmen. »Den Studiobereich haben wir entzerrt«, erklärt Jonas. »Für die, die härter und hauptsächlich Kraft trainieren möchten, haben wir im unteren Stock den Kraftbereich ausgebaut, oben sind Wellness, Cardio und klassische Krafttrainingsgeräte.«



Das Pfullinger Clever Fit Team : Philipp Stuck, Ronny Kriebel, Christos Galiboudis, Saleem Shareef und Inhaber Jason Omrani (hintere Reihe vlnr), Alisa Schmid, Studioleiter Jonas Schneider und Lucas Klett (vordere Reihe vlnr)

Über dreißig »plate-loaded Geräte«, also Krafttrainingsgeräte mit Gewichtsscheiben, sind ins untere Stockwerk eingezogen. Diese Geräte bieten eine gute Ergänzung und Alternative zum freien Training. Durch die duale Funktionsweise kann eine einseitige Belastung, und somit auch Dysbalancen, vermieden werden. Anders als bei Geräten mit Steckgewichten können die Trainierenden die natürlichen Bewegungen freier Übungen nutzen. »Das Training ist dadurch härter«, erklärt Jonas. »Dennoch sind die Geräte auch für Anfänger geeignet, denn durch die vom Gerät geführten und definierten Bewegungsvorgänge kann man nicht viel falsch machen.«

Neu ist außerdem der Boxing. Dienstags und donnerstags geben Saleem Shareef und Christos Galiboudis Box-Kurse. »Die beiden haben jahrzehntelange Box-

erfahrung«, sagt Jonas. »Je nach Resonanz wollen wir dieses Angebot noch erweitern.« In Sachen Kursen sei weiterhin Zumba der Hit, so Jonas. Neuester Kurstrend ist Piloxing: »Es enthält Elemente aus Pilates und Boxen«, erklärt Jonas. »Piloxing fördert Mobilität, Ausdauer, Kraft und Koordination – und ist ziemlich anstrengend.«

Wer nicht nur gerne beim Sport schwitzt, sondern auch danach, dürfte sich über die neue Sauna freuen, die die zwei Solarien und die Massageergänzt. »Die Sauna wurde gleich in der ersten Woche viel genutzt – sie hat uns gefehlt und wurde oft nachgefragt«, sagt Jonas. Generell ist es eine gemischte Sauna, am Freitag ist Frauentag und auch am Wochenende sollen je nach Bedarf Frauenstunden eingeführt werden.

Text: Nadine Wilmanns |  
Fotos: Goran Opacic

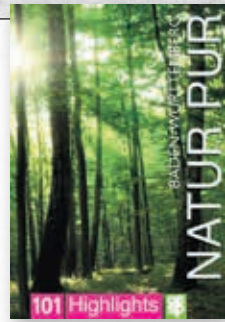






# SZENEGEFLÜSTER

Text: Alexander Maurer | Fotos: party-reutlingen.de



## Natur pur Baden-Württemberg

101 Highlights entdecken und erleben

254 Seiten, durchgehend vierfarbig  
bebildert, zwei doppelseitige  
Übersichtskarten, Softcover

Oertel+Spörer Verlag, 19,95 €



## Reutlingen. Der Stadtführer

von Werner Ströbelen

304 Seiten, Klappenbroschur

Oertel+Spörer Verlag, 19,95 €

Unterwegs an der frischen Luft, mit Freunden und der Familie, Bewegung in schöner, interessanter Umgebung – das ist das Freizeitkonzept für ein gesundes Leben.

Kurze Wege, Ausflüge in der Nähe, das lockt, weil man sich sicherer fühlt und sich spontan entscheiden kann ...

In diesem Ausflugsführer finden Sie 101 Highlights in Baden-Württemberg. Ausflugsziele in der freien Natur, am Wasser, in Freizeitparks, zu Schlössern, Burgen und herrlichen Wald- und Grünanlagen.

Ein buntes Erlebnispaket mit vielen Überraschungen. In diesem Buch aus der erfolgreichen Reihe 101 Highlights gibt es für jede und jeden die ganz persönlichen Erholungs- und Erlebnis-oasen zu entdecken.

Dass es in Reutlingen mehr zu entdecken gibt als die Marienkirche, zeigt Dr. Werner Ströbele in diesem Stadtführer und lässt auf fast 300 Seiten „sein“ Reutlingen lebendig werden. Ströbele war seit 1986 Leiter des Heimatmuseums und seit 2004 zudem Leiter des Kulturamts Reutlingen. Der heutige Ruheständler kennt die ehemalige Reichsstadt wie wenig andere, insbesondere ihre geschichtliche Entwicklung und kulturellen Besonderheiten.

Gehen Sie mit auf sechs Stadtpaziergänge und erfahren Wissenswertes – auch jenseits der üblichen Sehenswürdigkeiten. In einem eigenen Kapitel schlägt der Autor Ausflüge in die 12 Stadtteile und in die nähere Umgebung vor.

Ein Service-Teil mit praktischen Tipps wie Essen und Trinken, Shoppen, Ausgehen, mit Kindern unterwegs, wurde von der Reutlingerin Edeltraud Willjung zusammengestellt.

Hier, als neue Rubrik, sollte eigentlich das Thema Events einen großen Raum einnehmen.

Von den ganzen Veranstaltern, wie den Jungs von 37 Grad Events und ihrer 90er Party. Von der Thank God it's Friday Connection, der Atrium Revival, Ü30 VIP, der Festfabrik in Pfullingen, der Atemlos Party oder der Schlagerparty im Rodeo.

Natürlich auch mit einer Vorschau auf den inoffiziellen Reutlinger Feiertag, dem 24. 12. Über all das können wir nun nicht berichten, der Grund dürfte bekannt sein. Das einzige das bleibt, ist die Hoffnung, dass es im Frühjahr bei allen weitergeht und wir diese Rubrik mit vielen News füllen können.

Wir hoffen das ihr mit den Bildern hier wenigstens etwas habt und den Veranstaltern und Betreibern rufen wir zu, haltet durch! Für uns alle.

Alex, Party Reutlingen



Riesige Auswahl an

- E-Bikes
- Bekleidung
- Zubehör



Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch!

Über 400 E-Bikes  
unserer Top-Marken  
bei uns am Lager



HAIBIKE  
CORRATEC  
FLYER  
WINORA  
SCOTT  
BERGAMONT

Markwiesenstraße 5 · 72770 Reutlingen · www.aet-ebike.de

Wir sind der  
führende Anbieter  
für NEU-Akkus  
+ Reparaturen...



GUTSCHEIN

Wieviel Kapazität hat  
mein E-Bike-Akku\* noch?  
Wir finden es heraus!

AKKU-KAPAZITÄTSTEST

statt 24,99 nur **12,49 €**



**50%**

\*nur gängige Modelle

gültig bis 28.2.22

GUTSCHEIN

AKKU-REPARATUR



**10%**

NEUAKKU-KAUF



**5%**

gültig bis 28.2.22

Markwiesenstraße 3 · 72770 Reutlingen · www.aet-akku.de



# DER 24/7-GASTRONOM



DSQUARED

Während andere Lokalbesitzer den Kopf in den Sand gesteckt haben, hat Uwe Grauer einen Sommer-Beachclub ‚Stattstrand‘ eröffnet. Mit ‚Ice Dreams‘ hat er sich im Sommer den Traum von der eigenen Eisdiele erfüllt. Zum Grauer-Portfolio gehören außerdem Alexandre, Joli, Mezcalitos, Gastwerk-Event-Catering und bald soll die Pizzeria ‚Sale e Pane‘ in der Oberen Wässere dazukommen. Wir haben den Reutlinger Erfolgsgastronom zum Kaffeeklatsch getroffen.

*Wie sind Sie so als Chef Herr Grauer? – Laissez-faire, oder überall involviert?*

Was das Geschäft angeht, bin ich nicht entspannt – da bin ich mit dem Kopf 24/7 da. Ich bin jeden Tag in meinen Lokalitäten und jede Nacht bekomme ich aus allen Betrieben Berichte darüber was vorgefallen ist. Das heißt, dann wird erstmal der Bericht abgearbeitet.

*Was steht denn so in diesen Berichten?*

Ob sich jemand nach mir erkundigt hat, oder wenn sich ein Gast über etwas beschwert hat.

*Trifft es Sie noch, wenn Beschwerden kommen, oder nehmen Sie sowas locker – nach Jahrzehnten in der Gastro?*

Natürlich geht`s mir nach, klar! Denn ich lebe ja davon. Wenn ein Gast unzufrieden ist und nicht mehr kommt, dann versuchen wir das Problem abzustellen. Jeder Gast ist uns wichtig.

*Ist Gastronom eigentlich ihr Traumberuf?*

Mit 18 Jahren habe ich mich selbständig gemacht. Ich hatte einen Hang zur Gastro, das war mein Ding. Ich war gerne unterwegs und habe gerne Menschen getroffen. Ich habe einen eigenen Kopf, eine eigene Vision. Ich bin kein Mensch, der sich unterordnen will. Zwischendurch war ich für zweieinhalb Jahre angestellt, als Auszubildender zum Kaufmann. Diese Ausbildung hat mir gezeigt, dass ich selbständig arbeiten will. In Hechingen hatte ich eine kleine Bierkneipe, dann ein Lokal in Albstadt-Ebingen. 1990 bin ich mit einem Lokal nach Reutlingen in meine Heimatstadt in die Karlsstraße gekommen.

*Hätten Sie damals gedacht, dass Grauer Gastro so groß und erfolgreich wird?*

Ich hatte immer den Traum, mal ein größerer Gastronom zu werden, vom ersten Tag an habe ich darauf hingearbeitet. Aber ich hatte viele Tage und Nächte des Zweifelns. Wirtschaftskrise, Corona – es gab viele unangenehme Dinge, durch die ich mich durchbeißen musste. Es gab Höhen und Tiefen und ich habe nichts geschenkt bekommen. Was ich erreicht habe

ging nur mit guten Leuten an meiner Seite – und ich habe Top-Leute. Ich bin ein emotionaler Geschäftsmann, und doch sehe ich klar, was funktioniert und was nicht – zum Beispiel „Vesper und Bier“: Das funktionierte nicht und wir machen es mit einem anderen Konzept als Mezca-Bar wieder auf.

*Durch Ihren Erfolg sind Sie ziemlich bekannt in der Stadt – mögen Sie das oder ist das für Sie ein eher unangenehmer Nebeneffekt?*

Wenn man so lange nichts anderes macht als Gastro, dann kennen einen viele Menschen. Erst gestern Abend bin ich am Auto von jemandem angesprochen worden, den ich nicht persönlich kannte, der mich aber erkannt hat. Ich bin nun mal oft in der Presse, habe mich immer engagiert, ob in der Reutlinger Gastro Initiative oder bei RTaktiv. Generell finde ich es schön, wenn einen Menschen erkennen.

*Bestimmt gibt es auch welche, die Ihnen mit Vorbehalten begegnen...*

Es ist immer einfach mit dem Finger auf den Großen zu zeigen und Neider gibt es. Ich weiß nicht, wer von denen bereit ist, sieben Tage 24 Stunden zu arbeiten. Sobald ich meine Augen öffne, geht`s ums Geschäft. Jeder hat die

gleiche Chance. Ich komme aus keiner Gastro-Familie und aus keinem vermögenden Elternhaus. Alles, was ich geschafft habe, habe ich selbst geschafft. Und alles, was ich kaputt gemacht habe, auch.

*Was würden Sie sich für die Zukunft der Reutlinger Gastrobranche wünschen?*

Das Nachtleben ist weniger geworden. Die Gastro, die da ist, macht einen guten Job, es gibt gute innovative Kollegen. Ich würde mir teilweise mehr Zusammenhalt unter den Gastronomen wünschen.

*Überlegen Sie manchmal, in andere Städte zu expandieren?*

Nein! Meine Familie ist hier in Reutlingen. Ich habe einmal einen Ausflug mit einer Bar in Nürtingen gemacht, aber die Fahrerei war nichts für mich. Mein ganzer Betrieb ist darauf ausgelegt, dass ich hier in Reutlingen arbeiten kann. Das Leben pulsiert nicht nur woanders und alle Städte sind nicht besser als Reutlingen. Die Stadt ist super und erkennt das nicht, sondern schaut woanders hin. Ich habe immer versucht, im Leben was zu bewegen und mich entschieden, das in Reutlingen zu tun.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns





# Motorradreise USA Wild West Explorer



Von dieser 13-tägigen Rundreise werden Sie so viele neue Eindrücke mit nach Hause bringen, dass Sie lange davon schwärmen werden. Die unendlich erscheinende Landschaft im Westen der USA präsentiert sich auf der Reise von ihrer schönsten Seite. Naturwunder, indianische Kultur und die Glitzerwelt von Las Vegas wechseln sich ab. Sie befahren die legendäre Route 66 mit ihren authentischen Tankstellen, besuchen einige der schönsten und einzigartigsten Nationalparks der Welt und können das alles im Sattel Ihres Motorrades genießen. Highlights sind z.B. die Route 66, das Monument Valley, der Bryce Canyon, der Highway 12 und natürlich eines der größten Naturwunder der Erde, der Grand Canyon.

#### Reiseverlauf:

1. Tag: Anreise nach Las Vegas
2. Tag: Las Vegas
3. Tag: Las Vegas – Laughlin | ca. 260 km
4. Tag: Laughlin – Route 66 – Williams | ca. 320 km
5. Tag: Williams – Grand Canyon – Tuba City | ca. 230 km
6. Tag: Tuba City – Monument Valley – Blanding | ca. 280 km
7. Tag: Blanding – Capitol Reef N.P. – Torrey | ca. 280 km
8. Tag: Torrey – Bryce Canyon – Kanab | ca. 300 km
9. Tag: Kanab – Zion N.P. – Mesquite | ca. 210 km
10. Tag: Mesquite – Valley of Fire – Las Vegas | ca. 180 km
11. Tag: Las Vegas
12. Tag: Las Vegas – Rückflug
13. Tag: Ankunft in Deutschland

#### Eingeschlossene Leistungen:

- Gruppenflug ab/bis Frankfurt nach Las Vegas (Economy Class, evtl. Umsteigeverbindung)
- Professioneller, deutschsprachiger Tourguide während der Rundreise
- Gruppentransfers vor Ort (Flughafen - Hotel - Flughafen)
- Übernachtungen in Hotels/Motels der guten Mittelklasse (Landeskategorie)
- Parkplatzgebühren der Hotels
- Transfers Hotel – Vermieter – Hotel
- Harley-Davidson® Mietmotorrad
- Unbegrenzte Freimeilen
- Helme für Fahrer und Beifahrer, Satteltaschen u. Sicherheitsschlösser
- VIP Check-In bei EagleRider
- Gepäcktransport im Begleitfahrzeug
- Getränkeservice an den Fahrtagen
- Reiseunterlagen und Kartenmaterial
- Zusatz-Haftpflichtvers. mit einer Deckungssumme von 1 Million Euro
- Flugsicherheitskosten und Steuern

#### Reisetermine:

01.05. - 13.05.2022

15.05. - 27.05.2022

29.05. - 10.06.2022

#### Reisepreise pro Person

- 2 Personen | DZ | 1 Motorrad € 3.299,-
- 2 Personen | DZ | 2 Motorräder € 3.848,-
- 1 Person | EZ | 1 Motorrad € 4.347,-

#### Beratung und Buchung

direkt beim Veranstalter MR Biketours  
(Mo - Fr: 08:30 - 17:00 Uhr)

0571 882 86 | [info@mr-biketours.de](mailto:info@mr-biketours.de)



Reiseveranstalter: MR Biketours – Eine Marke der Media-Reisen GmbH & Co. KG  
Obermarktstraße 28-30, 32423 Minden  
Der Reutlinger General-Anzeiger ist Vermittler dieser Reise.



Aus der Region – für die Region



Jeden Tag  
die beste Musik!

Hier geht's zum Webradio:



WIR LIEBEN  
DAS HIER

Dein Lieblingssender auch mobil in der antenne 1-App oder im Web auf [antenne1.de](http://antenne1.de)







# REUTLINGER INSIDER

Marcel Bark hat die neue Weinbar 9005 mitgestaltet und ist Fan seiner Heimatstadt Reutlingen. Als Stadtführer des Kulturamts der Stadt Reutlingen erzählt er regelmäßig die Geschichte seiner Stadt.

„Reutlingen ist eine faszinierende Stadt voller Geschichten“, sagt Marcel Bark. Der 36-Jährige muss es wissen, denn er gibt seit über drei Jahren Stadtführungen in Reutlingen. „Meine Oma hat im ehemaligen Modehaus Haux gearbeitet, da gab es früher Modenschauen“, sagt Marcel. „Durch Reutlingen führen Straßenbahnen, auf dem Marktplatz haben Autos geparkt und dort, wo heute der Breuninger ist, war das Café Astfalk – und aus diesem Café stammen die Silberschalen, die das Restaurant Schwanen in Metzingen heute noch im Einsatz hat“, erklärt Marcel begeistert.

„Reutlinger Geschichte interessiert mich wahnsinnig“, sagt

er und fängt an, von den insgesamt fünf Rathäusern der Stadt zu erzählen. Das gelbe Haus in der Rathausstraße gegenüber des Joli war eins davon – „es war das Privathaus des damaligen Bürgermeisters“, verrät Marcel.

Marcel war im Hotel Schwanen Restaurantleiter und im Gastro-Business hat es ihn schon bis auf das Kreuzfahrtschiff MS Deutschland verschlagen. „Ich mag es immer wieder neue Projekte in der Gastronomie zu begleiten“, sagt er und so ist er zuletzt auch in die neue Weinbar 9005 in der Oberamteistraße gekommen. Dort werden nicht nur deutscher Wein und Kaffeegetränke, sondern auch regionale Leckereien serviert. Ganz nach Marcells Geschmack, dem es das Lokal angetan hat. Sowohl, was das regionale Menü angeht, als auch seine Geschichte: „Dieses Haus ist eines der Ältesten in Reutlingen und war einst ein Nudelladen – oder, wie die Leute damals gesagt

haben, ein Fladenladen, in dem die Leute die Fladen für ihre Maultaschen gekauft haben.“

Für solche Insider-Geschichten sei bei seinen Stadtführungen allerdings oft keine Zeit – die zwei Stunden seien einfach zu kurz und die Must-haves wie Stadtbrand,

Marienkirche, oder Stadtmauer wollen natürlich untergebracht werden. Über die Stories der Stadt schreibt er daher auch auf seinem Blog polareut.de

An seine erste Stadtführung erinnert er sich gut: „In der Stadt war eine AFD-Kundgebung und ich habe prompt



einen Fehler bei den Jahreszahlen der fünf Rathäuser gemacht“, erzählt Marcel. „Die Mutter meiner besten Freundin, die im Tourismusbüro gearbeitet hat, hat mich überhaupt auf die Idee gebracht.“ Er habe sehr gutes Feedback bekommen und sei dann drangeblieben. Keine der Führungen sei wie die andere. Er habe zwar eine grobe Leitstruktur, aber was er wann genau erzählt, entscheide er spontan, so Marcel.

Einigen 9005-Gästen habe er eine Exklusiv-Führung gegeben und alle seien überrascht gewesen, was sie alles nicht über ihre Stadt wussten. So spazieren sie nun beispielsweise mit dem Wissen über den Marktplatz, dass die rötlichen Pflastersteine unter anderem den ehemaligen Wasserlauf der Echaz durch die Stadt markieren.

Zur Geschichte der Stadt gehören für Marcel auch die Traditionen, etwa die Mutschelzeit. „Da freue ich mich jedes Jahr riesig darauf“, erzählt er. „Ein Kaba und eine riesige Mutschel, oder mit Wurstsalat zum Abendessen – es wird natürlich gewürfelt und erst am Ende, wenn alle Mutscheln ausgewürfelt sind, wird gegessen.“ Eine Tradition, die er weitertragen möchte: Der Mutscheltag, der klassisch am ersten Donnerstag nach Heilige Drei Könige ist, ist ein fest geplanter Abend für Marcel und seinen Freunden. Reutlingen wird von den Menschen ausgemacht und verändert sich ständig“, sagt Marcel. „Mir gefällt Reutlingen immer und die Stadt wird für mich immer Heimkommen bedeuten.“

Text | Fotos: Nadine Wilmanns





GEA  
www.gea.de

2 WOCHEN  
GRATIS  
TESTEN!

gea.de/probe

## HERZENSSACHE.

Immer am Puls der Stadt. Gedruckt oder digital.

gea.de  

Aus der Region – für die Region





# TOP-ADRESSEN IN DER REGION

## AUTOMOBIL

Alles fürs Blechle!

**ahg** Autohandels-gesellschaft mbH  
Ihr Vertrauen verdienen - jeden Tag!

Max-Planck-Straße 31  
72800 Eningen unter Achalm  
Telefon: 07121 9840-0  
www.ahg-mobile.de

## AUTOARENA

AUTOARENA PFULLINGEN-REUTLINGEN GmbH

Daimlerstraße 4 - 6 · 72793 Pfullingen  
Telefon 07121 7015-0  
www.autoarena-pfullingen.de

## AUTOMOBILFORUM

AUTOMOBILFORUM PFULLINGEN-REUTLINGEN GmbH

Daimlerstraße 4 - 6 · 72793 Pfullingen  
Telefon 07121 7015-0  
www.automobilforum.de



Lembergstr. 21 · 72766 Reutlingen/Sondelfingen  
info@kn-rt.de · Tel: 07121 17509  
www.uscar-reutlingen.de

## AUTOPFLEGE



Schonend zu Auto und Umwelt

Am Heilbrunnen 43 · 72766 Reutlingen  
Telefon: 07121 4937563  
Öffnungszeiten:  
Mo. - Sa., 7.00 - 20.00 Uhr  
www.waschparkb28.de

## BUCHHANDLUNG



BUCHHANDLUNG  
AM LAIBLINSPLATZ

Laiblinplatz 10 · 72793 Pfullingen  
Telefon: 07121 754263  
0163 9249387  
www.buchhandlung-laiblinplatz.de

## BEAUTY

**ELKE PFEIFFER**  
HAND- UND FUSSPFLEGE  
KOSMETIK UND MASSAGE

Beethovenstraße 30 · 72793 Pfullingen  
Telefon: 07121 72699  
www.elkepfeiffer.de

## L'OCCITANE EN PROVENCE REUTLINGEN

Nachhaltige, ökologische  
Kosmetikprodukte aus der Provence

**Nadja Epstein**  
Wilhelmstraße 86 · 72764 Reutlingen  
gegenüber der Marienkirche

## E-BIKE

## E BIKE LIMBÄCHER

Reutlingen  
Wannweiler Str. 61 · 72770 Reutlingen  
Telefon: 07121 9593810

Filderstadt  
Echterdingen Str. 85 · 70794 Filderstadt  
Telefon: 0711 797303810  
www.ebike-limbacher.de

## EINRICHTEN



Einrichtungshaus für natürliches Wohnen  
Arbachstraße 2 · 72793 Pfullingen

SCHLAFWELT für gesundes und  
natürliches Schlafen  
Marktstraße 152 · 72793 Pfullingen  
Tel. 07121 1397031 · www.lanatura.de



Markwiesenstr. 38 · 72770 Reutlingen  
(Direkt an der B 28)  
Telefon: 07121 919-0

Öffnungszeiten:  
Montag - Samstag, 9.30 - 19.00 Uhr

www.braun-moebel.de

## ENTSORGUNG

**Clearing OUT**  
Service  
...wir schaffen Platz für Neues!

.entkernung .entrümpelung .asbestdemontage  
.industriedemontage .haushaltsauflösungen  
.entsorgungsmanagement

Telefon 07123 97669-16  
Fax 07123 97669-17 · info@cos-metzingen.de  
www.cos-metzingen.de

## FISCHSPEZIALITÄTEN



Obere Wässere 3-7 · 72764 Reutlingen  
(in der Markthalle)  
Telefon: 07121 6867

facebook: fischfeinkost ludwig  
instagram: fischfeinkostludwig  
www.fischfeinkost-ludwig.de

## FLORIST



Katharinenstraße 5 · 72764 Reutlingen  
Telefon: 07121 334977

Öffnungszeiten:  
Mo. - Fr., 8.30 - 18.30 Uhr  
Sa., 8.30 - 16.00 Uhr  
flower-shop-reutlingen@gmx.de

## KAFFEE

**Rudolph**  
KAFFEE RÖSTEREI  
ERLEBEN SIE KAFFEE

Friedrichstraße 26 · 72555 Metzingen  
Telefon: 07123 3806900

Öffnungszeiten:  
Di. - Fr., 10 - 18 Uhr, Sa. 9 - 14 Uhr  
Parkplatz am Haus  
www.kaffeeoesterei-rudolph.de

## GASTRONOMIE

**alexandre**  
CAFE | BISTRO | LOUNGE

Marktplatz 20  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 371218  
info@alexandre-reutlingen.de  
www.alexandre-reutlingen.de



Obere Wässere 1 · 72764 Reutlingen  
Telefon 07121 1384510  
www.gastwerk-reutlingen.de

**GASTHOF  
KOMPF**



Willkommen in einer anderen Welt  
Mähringer Str. 34 · 72127 Kusterdingen  
Telefon 07071 9150874  
www.gasthof-kompf.de

**joli**  
restaurant | lounge | bar

Rathausstr. 11  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 384722  
kontakt@joli-reutlingen.de  
www.joli-reutlingen.de

**MEZCA  
BAR**

Obere Wässere 1  
72764 Reutlingen

**MEZCALITOS**  
RESTAURANTE Y COCKTAIL-BAR

Lederstr. 126/Obere Wässere  
72764 Reutlingen  
Telefon 07121 338728  
info@mezcalitos.de  
www.mezcalitos.de

## GASTRONOMIE

**Mylos**  
griechisch-mediterrane Küche

Kaiserpassage 7 · 72764 Reutlingen  
Telefon: 07121 2848283

Öffnungszeiten:  
Di. - So., 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23.00 Uhr  
www.mylos-reutlingen.de

**Restaurant  
Schwarz Weiss**

Restaurant Schwarz-Weiß

Marie-Curie-Str. 24  
72760 Reutlingen  
Tel. 07121 7487734

www.restaurant-schwarz-weiss.eatbu.com

## GENUSS



**GLEICHNER'S**  
Wine & Spirits

Obere Wässere 4 · 72764 Reutlingen  
Telefon 07121 7066569 · Mobil 0160 2486890

Mo. geschlossen · Di. 13.00 - 19.00  
Mi./Do./Fr. 10.00 - 13.00 & 14.00 - 19.00  
Sa. 10.00 - 16.00  
www.gleichners.de

Zigarren - Pfeifen - Spirituosen  
**Peter Eisele**

Zigarren, verschiedene Pfeifentabaksorten,  
edle Pfeifen, Whisky sowie edle Spirituosen  
finden Sie bei uns.

Wilhelmstraße 131 · 72764 Reutlingen  
Telefon: 07121 6287899  
www.cigarrenundfeines.de

**Food Xperience**  
Freshly made

Roßwagstraße 2 · 72793 Pfullingen  
Telefon: 07121 753713 · Mobil: 0172 7654153

Fleisch- & Fischgerichte vom Holzofengrill  
nach traditioneller griechischer Art.  
Lieferung & Abholung!

www.food-xperience.de

## GENUSS

**schairer's**  
ESSKULTUR

Griesstr. 2 (beim Rathaus) · 72793 Pfullingen  
Telefon: 07121 6808180

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen  
Di. - Do. 9.00 - 12.30 und 14.00 - 18.00 Uhr  
Fr. 8.30 - 18.00 Uhr; Sa. 9.00 - 12.30 Uhr  
www.schairers.com

Trotz Baustelle „Marktplatz“ sind wir erreichbar!

## MODE

Herzessache von

**fashion  
M I E**

fair concept store

Kaiserpassage 7 · 72764 Reutlingen  
Mobil: 0176 70134653  
www.fashionmie.de

**Papillon**

Die Modeboutique  
am Albtorplatz in Reutlingen  
www.mode-papillon.de

## OBJEKTSERVICE



**KOKAK OBJEKTSERVICE**  
Gebäudereinigung | Hausmeisterservice | Gartenpflege

Hans-Böckler-Straße 34  
72770 Reutlingen  
Telefon 07121 706632-0  
o.kocak@kocak-service.de  
www.kocak-service.de

## SPEZIALITÄTEN

**Matte Looman's**  
MÄUSEFALLE

Markthalle Reutlingen  
Obere Wässere 3-7 · 72764 Reutlingen

Über 100 Sorten Käse in Bio- oder  
Handwerksqualität.

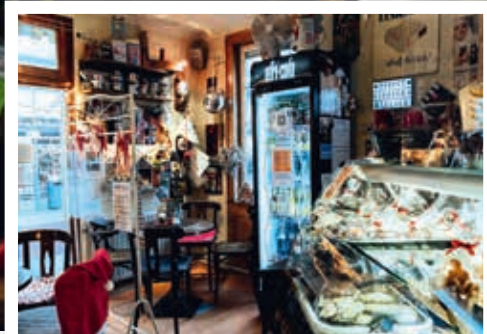
www.loomans-maeusefalle.de



## LIEBLINGSPLÄTZE

### Dorte´s Marzipan-Atelier & Café in Metzingen

Ins Café gehen ist immer eine gute Idee, zum Beispiel zum Schreiben. Eins meiner allerliebsten Cafés ist das „Dorte`s“ in Metzingen. Ich liebe die wilde Einrichtung – nicht nach Schema F durchdesignt, sondern besonders, einzigartig - und 90s-Style: Jedes Mal, wenn ich da bin, fühle ich mich an „Friends“ oder „Gilmore Girls“ erinnert. Es ist supergemütlich, mit Hund, Kaffee und Laptop in einem der großen Fenster zu sitzen, an denen die Outlet-Shopper ihre großen Tüten vorbeibringen. Dazu gibt´s den Geruch frisch gebackener Leckereien: Das Back-Atelier der vielfach preisgekrönten Inhaberin Dorte Schetter – unter anderem Silbermedaillengewinnerin der Patisserie auf der Olympiade der Köche - ist direkt im Nebenraum und die Tür ist meistens geöffnet.



ZUSÄTZLICH  
**4.500,- €**  
BAFA-PRÄMIE MÖGLICH\*\*\*



Beispielabbildung mit mögl. aufpreispflichtiger Sonderausstattung

## DER NEUE OPEL ASTRA PLUG-IN HYBRID// PLUG-IN AND DRIVE OUT.

### DER NEUE OPEL ASTRA PLUG-IN HYBRID „Edition“

1.6 Turbo Plug-In Hybrid, 132 kW (180 PS) Systemleistung, rein elektrische Reichweite 59 km nach WLTP\*

#### TOP-AUSSTATTUNG INKLUSIVE

Automatikgetriebe, Einparkhilfe vorne und hinten, Klimaautomatik LED Scheinwerfer, Fernlichtassistent, Multimedia Infotainment System mit 10" Fahrerinfordisplay und 10" Touchscreen-Farbdisplay, 3 Fahrmodi: Elektro/Sport/Hybrid, Bordcomputer, Leichtmetallfelgen, uvm.

HAUSPREIS ab

**31.390,- €**

MONATLICH ab 1)

**249,- €**

Einmalige Leasingsonderzahlung 4.500,- €\*\*, Gesamtkreditbetrag / Fahrzeugpreis 36.710,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 13.464,- €

\* Die tatsächliche Reichweite kann unter Alltagsbedingungen abweichen und ist von verschiedenen Faktoren abhängig, insbesondere von persönlicher Fahrweise, Streckenbeschaffenheit, Außentemperatur, Nutzung von Heizung und Klimaanlage sowie thermischer Vorkonditionierung. \*\* Die einmalige Leasingsonderzahlung kann evtl. auch der staatl. Umweltbonus sein, der auf Antrag bei Erfüllung der Fördervoraussetzungen gewährt werden kann. Weitere Informationen zum Umweltbonus und zur Antragstellung unter [www.bafa.de](http://www.bafa.de). \*\*\* Für die Fahrzeuge kann der staatl. Umweltbonus für Elektromobilität der BAFA in Höhe von 6.000,- € beantragt werden. Die Auszahlung erfolgt erst nach positivem Bescheid des von Ihnen gestellten Antrags.

1) Effektiver Jahreszins 3,92%, Sollzinssatz geb. p.a. 3,85%, Laufzeit 36 Monate, Laufleistung 10.000 km / Jahr zzgl. 995,- € Fracht. Ein Leasingangebot der Opel Bank S.A., Niederlassung Deutschland, Mainzer Straße 190, 65428 Rüsselsheim, für die der Angebotsleistende als ungebundener Vermittler tätig ist. Das beworbenen Leasingangebot entspricht dem repräsentativen Beispiel gemäß § 6a Abs. 4 der PAngV. Als Verbraucher haben Sie nach Vertragsschluss ein Widerrufsrecht.

**Kraftstoffverbrauch innerorts 5,7 l/100 km, außerorts 4,2 l/100 km, kombiniert 1,1-1,0 l/100 km. Energieverbrauch komb. 15,1-14,2 kWh/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen komb. 24 g/km. Energieeffizienzklasse A+.**

# AUTOMOBILFORUM

AUTOMOBILFORUM PFULLINGEN-REUTLINGEN GMBH

Daimlerstraße 4-6 · 72793 Pfullingen **Hotline Verkauf: Tel. (0 71 21) 70 15-55**

Lassen Sie sich zu allen Finanzthemen beraten

## Ein guter Coach ist Gold wert

- ➔ Altersvorsorge
- ➔ Sachversicherungen
- ➔ Finanzierungen, Forward Darlehen, Bausparen
- ➔ Krankenvollversicherungen und Zahnzusatz
- ➔ Staatliche Förderungen
- ➔ Kids Absicherungen
- ➔ Investment
- ➔ Absicherung der Arbeitskraft



Regionalgeschäftsstelle

**ALEXANDER MAURER**

Marie-Curie Straße 1  
72760 Reutlingen

Tel. 0173-3067605

Email: [alexander.maurer@dvag.de](mailto:alexander.maurer@dvag.de)

Home: [dvag.de/alexander.maurer](http://dvag.de/alexander.maurer)







# NEUER OPEL ASTRA

Klasse Design, Premium-Technologien aus der Oberklasse, sparsam-agile Motorisierung und viel Platz. Dieser flott gestylte Golf-Jäger ist eine hervorragende Wahl.

Der Opel Astra gehört schon immer zu den Bestsellern in seiner Klasse, jetzt will die sechste Generation deutlich näher an den Platzhirschen rücken. Damit das auch

klappt, haben sich die Ingenieure und Designer allerhand einfallen lassen. Die Bestellbücher sind bereits geöffnet, erste Exemplare des sportlichen Fünftürers

mit coupéhafter Linienführung stehen Anfang 2022 im Handel, der Kombi folgt etwas später. In Zeiten überall steigender Kosten überrascht Opel hier mit den Preisen. Trotz Aufwertung in vielen Bereichen geht es beim Neuen schon ab 22.465 Euro los. So wie bei der Basisvariante des Vorgängers. Teurer wurde der knapp 4,38 Meter lange Astra also nicht.

### Echter Erfolgstyp ...

Er ist das mit Abstand wichtigste Modell der Rüsselsheimer. Seit über 30 Jahren. Zusammen mit dem Vorgänger Kadett wurde der Astra rund 25 Millionen Mal verkauft. Klares Ziel damals zum Start: endlich den Golf überholen.

Natürlich auch Ford Escort und die vielen weiteren Mitbewerber abhängen. Das klappte anfangs auch recht gut. 4,13 Millionen wurden in den ersten sechs Jahren verkauft. Den Golf von Platz 1 zu stoßen, das war nicht möglich. Allerdings schaffte es der Astra Caravan bei den Kombis. Von 1993 bis 2000 war er europaweit die Nummer 1 aller Klassen. Nun folgt der nächste Versuch, näher oben aufzuschließen.

### Sportlicher Auftritt ...

Optisch legt Opels Bestseller tüchtig zu. So dynamisch wirkte keiner der Vorgänger. Die Linienführung ist deutlich klarer und ohne überflüssige Schnörkel. Dazu kommt ein

neues Markengesicht, das dem Wagen hervorragend steht. Opel-Chef Uwe Hochgeschurtz: »Mit grandiosem Design und klassenführenden Technologien ist er ein starker Herausforderer. Elektrifiziert und hocheffizient fährt er in eine neue Ära und wird die Herzen vieler Neukunden erobern.« Dafür wurden optisch und technisch alle denkbaren Register gezogen. So gibt es innen zum Beispiel einen voll digitalen Pure Panel. Das extrabreite Touchscreen wird wie beim Smartphone bedient, durch Wischen.

### Große Motorauswahl ...

Das Angebot an Benzinern und Dieseln ist typisch Opel weit gespreizt. Los geht es mit einem 1,2 Liter Dreizylinder-Turbobenzin-Direkteinspritzer (110 PS) mit 6-Gang-Schaltgetriebe. Erstmals kommen hier gleich zwei Plug-in-Hybrid-Varianten zum Einsatz, mit 180 und 225 PS. Bereits ab attraktiven 35.800 Euro lässt sich so teilstromern. Wird die Umweltschönung abgezogen, liegt der Kaufpreis bei 28.622 Euro. Der rein elektrische Astra-e folgt 2023.

### Mit Top-Ausstattung ...

Zahlreiche hochmoderne Assistenzsysteme sind in jeder Version serienmäßig an Bord. Dazu gehören Frontkollisionswarner mit automatischer Gefahrenbremsung, Fußgängererkennung, Spurhalte-Assistent, Tempozeichen- oder Müdigkeitserkennung. Zu haben ist auch die jüngste Version des adaptiven IntelliLux LED Pixel Lichts. Die kommt direkt aus dem Opel-Flaggschiff Insignia. Mit 168 LED-Elementen sorgt sie für eine perfekte Ausleuchtung der vorausliegenden Strecke.

In der Kompakt- und Mittelklasse bietet da kein anderer mehr. Weitere Highlights sind unter anderem Head-up-Display, 360-Grad-Rundumblick, Multifunktionskamera in der Frontscheibe plus vier weitere Kameras, fünf Radarsensoren (an jeder Ecke und der Front), Ultraschallsensoren vorne und hinten, eHorizon-Connectivity-Unterstützung (vergrößert Reichweite von Kameras und Radar), Rückfahrassistent, Sitze in Nappaleder und mit edlem Alcantara-Bezug, Fahrersitz mit Klimatisierung plus Massagefunktion oder

beheizbare äußere Rücksitze. Kostet natürlich alles extra, jedoch ist vieles in höheren Ausstattungen serienmäßig enthalten. Auf jeden Fall bietet der Wagen die begehrte Welt der Premium-Autos in den Bereichen Komfort wie Sicherheit. Unser Fazit: Opels neuer Astra rollt optisch und technisch in eine ganz neue Ära – bei den Themen Wohlfühlkomfort wie Unfallschutz ebenso.



Hochwertig: Auch innen überzeugt der neue Astra mit Styling, Materialauswahl und viel Liebe zum Detail. Mit dem voll digitalen Pure Panel verschwinden alle Analoganzeigen.

Text: Achim Stahn |  
Fotos: Axel Wierdemann/interPress



Emotional, hochwertig und mit viel Liebe zum Detail: beim neuen Astra gehört auch der Vizor dazu, so heißt künftig das Markengesicht bei Opel. Es steht ihm hervorragend.



Großes Format: Der Opel Astra hält auch mit seinem Ladevolumen, was der erste Anblick dem Betrachter bereits verspricht. Hier sind es maximal beachtliche 1.250 Liter.



# BLITZLICHTER

Fotos: Gabi Piehler, Dieter Reisner



# Lassen Sie sich von unserer Riesenauswahl verzaubern



## TIPP

**GUTSCHEIN verschenken!**

**2.500 FEINE WEINE UND SPIRITUOSEN AUS DER GANZEN WELT warten auf Sie!**

- Rotweine
- Weißweine
- Roséweine
- Magnum Flaschen
- Grappas
- Champagner
- Whiskys
- Cognac
- Tasting
- u. v. m.

**Sie sind sich immer noch nicht sicher?** In unserem Fachgeschäft können Sie gerne eine Auswahl an offenen Weinen verkosten. Zudem ist bei uns kompetente und freundliche Beratung vor Ort großgeschrieben. So finden wir gemeinsam die passenden Weine oder Spirituosen für jeden Anlass!



**SD CARS**  
KFZ MEISTERWERKSTATT



HEUBERGSTRASSE 9 · 72760 REUTLINGEN · TELEFON 07121 16730 · WWW.SDCARS-KFZ.DE

Vinum Nobile | Burgstraße 3 | 72764 Reutlingen | Tel. +49 (0) 7121 6952875 | info@vinumnobile.de | www.vinumobile.de  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.00-19.00 Uhr | Di 14.00-19.00 Uhr | Sa 10.00-18.00 Uhr



# P+K TANZBAR NEU RENOVIERT



„Geile Location, super Stimmung“... so oder so ähnlich lauten die Rezensionen im Netz. Die Partygänger in und um Reutlingen herum lieben das P + K und sind froh, wieder real tanzen gehen zu können, auch wenn die 2G-Regel gilt.

Virtuell ausgehen und Party machen kann jeder – aber vor Ort Freunde treffen, tanzen, trinken, und Spaß zu haben ist doch etwas ganz anderes. Da bedarf es schon etwas mehr, als ein paar Klicks. Denn darauf wird hin gefiebert. Das Styling muss sitzen, Mann/Frau wollen doch

etwas herzeigen und einfach ein paar schöne Stunden miteinander verbringen. Die Leute haben einfach Bock darauf wieder auszugehen, zumal die Möglichkeiten in der Region ziemlich düster aussehen. Einige Location haben pandemiebedingt gar nicht erst aufgesperrt. Das weiß auch Andrea Pinna – kurz Andi genannt. Der Geschäftsführer des P + K ist froh, wieder Publikum im Club zu haben. Den Shutdown haben er und seine beide Mitstreiter Mike Tietz und Harald Stoll genutzt, um die „heiligen Clubhallen“ im alt-ehrwürdigen Wendler-Areal zu renovieren.



Andrea Pinna – kurz Andi – und Mike Tietz (v.l.) sind für die Gäste da.

Keine Frage: Von Mitte März 2020 bis zur Wiedereröffnung im Oktober 2021 ist eine sehr lange Zeit, in der nichts verdient wurde. Dennoch herrschte überwiegend positive Stimmung auf der „Baustelle“. Bis das Hochwasser kam. Das war im Sommer dieses Jahres. Der 28. Juni 2021 geht wahrlich in die Geschichtsbücher der Location ein. Kurz vor Abschluss der Umbauarbeiten stand plötzlich das Erdgeschoss komplett unter Wasser. Sofort packten alle mit an und retteten, was zu retten war. Der Umstand zerrte an den Nerven. Nach drei Tagen Ursachenforschung hatte das Rätselraten ein Ende.

So weit, so gut. Allen Beteiligten fiel ein Stein vom Herzen, die Katastrophe wurde abgehakt. Doch es kam anders.

Genau vier Wochen später folgte der zweite Schock. Diesmal stieg das Wasser nicht von unten nach oben, sondern genau umgekehrt. Es schoss quasi von oben ins Bar-Innere. Also wieder alles auf Anfang: Trocknungsarbeiten waren angesagt. Als der Albtraum ein Ende hatte und alles wieder hergerichtet war, wurde das neue Mobiliar und die schicken Sitzgelegenheiten von der neu installierten Lichtanlage ins perfekte Licht gerückt.

All das zu verkraften setzt ein unglaubliches Durchhaltevermögen voraus. Vielleicht haben auch Andis Ausdauer und sein sonniges Gemüt das gesamte Team motiviert. Frei nach dem Motto: Gemeinsam zum Ziel.

Text: Gabi Piehler | Fotos: Lars Fotografie



**Weinhandlung Eckmann**  
wine • spirits • food • cigars

marktstraße 52 • 72793 pfullingen • weinhandlung-eckmann.de

partner von clubs, bars, hotels, cafés und restaurants

straße | marktstraße 52  
ort | 72793 pfullingen  
mail | mail@weinhandlung-eckmann.de  
page | weinhandlung-eckmann.de  
fon | +49 (7121) 790596

| weinkompetenz in pfullingen

**HEVO**  
DER GASTRONOMIEPARTNER

Hermann-Staudinger-Str. 6 • 72525 Münsingen  
Tel. 07381 40 00 0 • info@hevo.de

www.hevo.de

**SHOWROOM**  
gastro home & trendstore ltd

Gewerbliche Einrichtungen und Elektrofachbetrieb

... Das Accessoire ist die Vollendung eines jeden Objektes

Mittnachtstr. 11 • 72760 Reutlingen • Tel. 07121 976797 • info@showroom-ltd.de





**Info:**  
 Das P+K und das dazugehörige Stollz haben wieder geöffnet.  
 Immer freitags bis Sonntag, jeweils von 22 bis 5 Uhr lohnt es sich vorbeizuschauen. Es gibt verschiedene Lounges, zum Beispiel die Champagner Lounge, im Club. Neu sind auch drei Lounges im Stollz.  
 Wer entspannt mit Freunden feiern will, sollte vorab reservieren. Auch Tischreservierungen sind möglich.  
 Nähere Angaben dazu gibt's auf [www.pk-tanzbar.de](http://www.pk-tanzbar.de)

.....  
**WIR SIND FÜR EUCH DA**  
 FREITAG, SAMSTAG & VOR FEIERTAG  
**22:00 UHR**  
 .....  
**p+k** **Stollz**  
 CLUB · LOUNGE · EVENTS BAR · LOUNGE · EVENTS

# GEMÜTLICH EINKAUFEN VON ZU HAUSE



Text | Fotos: Dieter Reisner

## REWE Steinbeck bietet Liefer- und Abholservice

Es läuft. Emsige Mitarbeiter\*innen suchen Tütensuppen, Eier, Dosentomaten, süßes und salziges aus dem reichhaltigen Angebot von REWE Steinbeck in der Föhrstraße zusammen und verpacken sie. Fertig für den Kunden. Sie warten entweder an der Theke vor dem Verkaufsraum oder ganz gemütlich daheim auf dem Sofa oder der Küche. Der Abhol- und Lieferservice hat sich bewährt. Nicht erst seit Corona. Der Inhaber, Dennis Steinbeck, setzt seit 2020 auf den Abholservice, mit dem Lieferservice begann der

REWE-Markt 2017. Dieses Angebot nutzen nicht nur ältere Menschen. Im Gegenteil. Es sind Mütter und Menschen im Homeoffice, die bequem online bestellen. Kund\*innen jeden Alters. Mehr Jüngere. Ein Team mit sieben Mitarbeiter\*innen kümmert sich um die Bestellungen, die übers Internet, aber auch telefonisch aufgegeben werden können. Drei Fahrer wechseln sich ab. Ausgeliefert wird in einem Radius von rund 15 Fahrminuten, nicht im Berufsverkehr gerechnet. Der Mutterkonzern hatte mit einer Online-Plattform die Möglichkeit dafür geschaffen, damit Filialen das Angebot effektiv einsetzen können. Wer aber

doch gern einkaufen geht, der findet im REWE Steinbeck so ziemlich alles, was das Herz begehrt. Rund 15 000 Artikel warten auf den Kunden. Von frischer Ware wie Gemüse oder Obst über eine großartige und sehr lange

Fleisch- und Wursttheke mit vielen Leckereien darin bis hin zu leckeren ausgesuchten Weinen.

Telefon: 07121 51538912, [info@rewe-steinbeck.de](mailto:info@rewe-steinbeck.de), [www.rewe-steinbeck.de](http://www.rewe-steinbeck.de)



## Jetzt Einkäufe online bestellen!

Bei deinem REWE Steinbeck Lieferservice.

Beantrage jetzt deine Freischaltung:  
[rewe.de/dennis-steinbeck](http://rewe.de/dennis-steinbeck)

Online bestellen & liefern lassen



**REWE Steinbeck**  
 Dein Markt

Föhrstr. 40 • 72760 Reutlingen Für dich geöffnet: Montag – Samstag 7 bis 24 Uhr



# UND REUTLINGEN – WAS GEHT AN SILVESTER?

Raclette, Feuerwerk, bisschen böllern geh'n: Silvesterpartys sind oft legendär. Seit dem Jahreswechsel 2020/21 ist das jedoch anders geworden: Corona macht große Partys unmöglich. Viele Menschen haben Angst, sich beim Feiern anzustecken. So richtig verzichten will auf die Silvesterparty aber auch keiner. Was also geht dieses Jahr – mitten in der Pandemie – an Silvester in Reutlingen? Das haben wir die Menschen in der Reutlinger Fußgängerzone gefragt.

Text | Fotos: Mareike Inhoff

**KATHARINA (24)**

Für Katharina Livschütz ist Silvester ein besonderer Tag: Die 24-Jährige hat sich an Silvester mit ihrem Freund verlobt. Seitdem ist der Jahreswechsel für sie romantisch. Was sie an Silvester machen wird, weiß die Reutlingerin nicht. Irgendetwas Schönes aber, denn: „Ich liebe den Tag mit den wunderschönen Feuerwerken einfach sehr.“



**DOMINIK (29)**

Eigentlich würde Dominik Fluker an Silvester gerne in die Area 14 feiern gehen. „Manchmal schmeißen wir auch privat 'ne Party.“ Dieses Jahr hängt aber alles von der Pandemie ab, sagt der 29-jährige Reutlinger. Das Feuerwerk sieht er sich sicher an: „Auf der Achalm oder auf der Brücke in der Obere Wässere.“



**MANUEL (22)**

Manuel Marjakaj ist mit seinem Bruder unterwegs: „Wir würden gerne Party machen“, sagt der 22-Jährige. „Gerne in Reutlingen“ – in der Area 14 etwa oder in einer Bar. „Wir machen was mit den Chaoten hier“, sagt er und zeigt auf seine Kumpels. In der Nacht treffen sich alle in seiner Hood: „In der Klopstockstraße in Betzingen!“



**LAURA (20)**

„Ich unterstütze dieses Böllern an Silvester einfach nicht“, sagt Laura Sulz aus Wannweil. „Es schadet der Umwelt und ist für die Tiere nicht gut.“ Die 20-Jährige macht daher aus Protest an Silvester nichts. Früher sei sie an Silvester ab und zu in Mössingen unterwegs gewesen. „Die letzten Jahre hat mich Silvester dann gar nicht mehr interessiert.“



**FADI (27)**

Fadi Shartouh ist an Silvester traditionell bei seinen Eltern – und in der Kirche: „Ich bin russisch-orthodox und sehr gläubig“, sagt der 21-jährige Reutlinger. Meistens gehe er an Silvester erst nachts raus. „Dann spaziere ich mit meiner Familie über den Marktplatz und zur Marienkirche. Da ist viel los und man trifft überall Bekannte.“



**MENTOR (22) & ENDRIT (21)**

„Wir geh'n nach Amsterdam an Silvester“, sagt Endrit Kastrati begeistert. „Wir machen zwei, drei Tage Party!“ Mentor Duraku kommt auch mit: „Hier in Reutlingen geht gar nichts. Wir haben hier schon jeden Club durch.“ Die Clubs in Reutlingen, „die sind alle so groß, wie mein Keller“, sagt der 21-jährige Kastrati. Amsterdam sei da viel besser zum Feiern.



**MALA (18)**

Mala Kuhn hat oft mit Freunden Silvesterpartys geschmissen. Dieses Jahr bleibt die 18-Jährige wegen Corona vielleicht daheim. Schon 2020 ging nichts, wegen der Pandemie. Und ein bisschen auch, weil Kuhn Reutlingen tot findet: „In Reutlingen gibt's keinen Punkt zum Feiern“, sagt die 18-Jährige aus Lichtenstein-Unterhausen.



**TAMARA (30)**

Bei Tamara Diebold geht an Silvester nicht viel. Die 30-Jährige aus Kusterdingen ist alleinerziehend. „Vielleicht lade ich Freunde ein, wir essen Raclette und schauen Filme.“ Bei Kusterdingen gebe es ein Feld, von dem aus man wunderbar das Feuerwerk sehen könne. „In Reutlingen habe ich noch nie gefeiert. Wenn ich feiern gehe, dann in Tübingen.“



**FABIO (24)**

„An Silvester? Da bin ich oft feiern“, sagt Fabio Wirth. Früher habe er manchmal in einem gemieteten Raum bei der Gaststätte Schnorchel in Reutlingen gefeiert, sagt der 24-jährige Reutlinger. „Oft war ich auf der Achalm. Auf dem Scheibengipfel sind da viele Menschen.“ Was er dieses Jahr macht? „Keine Ahnung. Ich bin ziemlich verplant.“



**NATHALIE (27)**

„Die letzten Jahre habe ich immer mit Freunden in Mössingen gefeiert“, sagt Nathalie May. „Es gibt dann Raclette und wir trinken.“ Die 27-Jährige aus Degerschlacht war auch schon in Reutlingen feiern: „Ich war mitten in der Stadt. Aber viel ist in Reutlingen nicht los.“ Junge Leute ziehe es daher an Silvester nicht nach Reutlingen.





# Wie geht eigentlich? ... Mutschel backen

Bald können wir Reutlinger wieder unseren beliebten „Nationalfeiertag“ feiern: Am 13. Januar ist Mutscheltag! Der gesellige, uralte Brauch um das leckere, sternförmige Mürbteiggebäck gehört zur Stadt wie die Achalm.

## Lebendige Tradition mit Charakter

Am Abend vor dem Dreikönigstag, der bekanntlich auch das „Oberste“ genannt wird oder als „Sterntag“ gilt, duften die Reutlinger Backstuben nach einem sonnenförmigen Gebäck, der Mutschel. Dann, am Donnerstag darauf übernehmen in Reutlingen die Mutschelspieler das Regiment am Mutscheltag: „Er bringt uns Kränze mit und Sterne und ruft zu einem Glase Wein; es laden freundlich schon von ferne die vollen Bäckerläden ein“, schreibt der Reutlinger Chronist Karl Bames in seiner „Chronica“ über den Tag der Tage. Dieser Reutlinger „Nationalfeiertag“ wird seit alters her ohne Unterbrechung begangen.



Bei dem geselligen Brauch aus dem 13. Jahrhundert dreht sich alles um die leckere Mutschel – und um das lustige Mutschelspiel. Am Abend wird in zünftiger Runde im Gasthaus oder daheim um das sternförmige Gebäck gewürfelt. Dabei locken einige abendfüllende Spielvarianten wie „Einsame Filzlaus“, „Nacket's Luisle“ oder „Haar im Loch“.

## Der Stern ist schon lange ein Star

Mutscheln gab es schon zur Zeit der Freien Reichsstadt. Damals konnte man als Schütze beim achtstägigen Scheibenschießen einen Mutschelpreis ergattern. Und selbst wenn der Mann erst nach einem sehr langen Schützenfest spät nach Hause kam, durfte ihm die Hausfrau nicht böse sein – vorausgesetzt er brachte eine Mutschel mit! Wer kein Schütze war, ging zum Mutscheln ins Backhaus: Viele Bäcker betrieben damals zusätzlich eine Schankwirtschaft und sorgten so für mächtig viel Spiel-Spaß am Reutlinger Mutscheltag. „Das Fest ist halt eine Allmachts-Kugelfuhr! Koi Wonder guckt koi Mensch au no E gotzigsmol uf d'Uhr“, so Dichter Eugen Schramm.

## Der Bäcker hat gerufen

Die Reutlinger Bäcker fühlen sich dieser liebevollen Tradition auch heute verpflichtet: Sie stellen die Mutscheln nach wie vor in Handarbeit her. Dabei weist das mürbe Hefengebäck im Original acht Zacken („Zinken“) auf, über denen sich ein geflochtener Kranz („Zopf“) legt. Darüber thront dann noch eine würfelförmige Erhebung, die „Achalm“. Die Größen der Mutscheln sind übrigens vielfältig – und sie locken bereits einige Wochen vor und auch noch einige Zeit nach dem Mutscheltag in die Bäckereien.

Viel Spaß dann also beim Mutscheln – und guten Appetit beim Genießen der feinen Teigsonnen!



**Rezept:**  
 Zutaten: 1 kg Weizenmehl 550, 0,5 l Milch, 15 g Salz, 5 g Zucker, 100 g Butter oder Margarine, 50 g Hefe  
 Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten und sofort das gewünschte Teiggewicht (zwischen 1200 g und 300 g) pro Mutschel abwiegen und rundstoßen.  
 Jetzt bekommt der Teig 20 Minuten abgedeckt Teigruhe.  
 Doppelkreuz einschneiden, Teig außen nach unten drücken und 8 Zacken einschneiden.  
 Oben mit einem Kranz verzieren, die größeren Mutscheln auch außen an den Zacken (Brezel, Schnecken, S, usw.)  
 Garzeit ca 60 min (warmer Ort)  
 Mit Ei bepinseln und bei 230 Grad ca 20 Minuten (die kleinen) bis 30 Minuten (die großen) backen.  
 Nach 2 Minuten etwas Dampf erzeugen.



Fotos: Dieter Reisner

  
**Bio**  
 Bäckerei Berger  
 Wilhelmstr. 127  
 Reutlingen  
 www.bio-baecker-berger.de

- ANZEIGE -

# DIE NEUESTEN KÜCHEN- TRENDS BEI BRAUN!

Text | Fotos: PR



BRAUN Möbel-Center in Reutlingen hat auf der großflächigen Küchenabteilung eine vielfältige Ausstellung der aktuellen Trend-Küchen. Bei familiärer Atmosphäre können Kunden hier die neusten Küchentrends bestaunen und sich inspirieren lassen. In der Küchenwelt von BRAUN fehlt von den großen Küchenherstellern wie Nolte, Interline, Modul Form und Vito natürlich keiner.

Die aktuellen Trends sind stärker als jeher nachgefragt. Egal ob schwarz, grau oder dunkelblau, die Trendfarben

sind düster. Verständlich, denn die dunklen Farben machen einen eleganten und hochwertigen Eindruck. Der dunkle Trend wird auch gerne mit einem extremen Kontrast kombiniert. Viele Hersteller bieten zum Beispiel Fronten in hellroten Tönen an. Diese verwandeln die Küche in einen absoluten Hingucker. Auch matte und glänzende Oberflächen lassen sich wundervoll miteinander kombinieren. Ein weiterer neuer Trend ist die Verschmelzung von Küche und Wohnzimmer. Durch Regale und Schränke, die man eher im Wohn-

bereich als in der Küche vermutet, erhält man einen gemeinsamen Stil der beiden Bereiche. Bei den Materialien sind neben Marmor, Holz und Stein noch Metall und Keramik zum Trend hinzugekommen. Die Beleuchtung einer Küche rückt neben der Ausstattung von modernen Küchengeräten immer mehr in den Mittelpunkt. Kleine Licht-Highlights sorgen für gezielte Akzente. LEDs sorgen bei Oberschränken und Regalen für eine harmonische Wirkung. Die LEDs kann man nicht nur von einem hellen weiß zu einem sanften Licht

dimmen, sondern auch ganz individuelle Farben einstellen. Die Steuerung der Beleuchtung über eine App oder Sprachsteuerung, sowie die Vernetzung der Küchengeräte bleiben große Themen.

BRAUN Möbel-Center zeigt in seiner Ausstellung über 100 Küchen in unterschiedlichsten Kombinationen und Designs. BRAUN und seine Mitarbeiter freuen sich über viele Besucher. Für mehr Informationen und aktuelle Aktionen besuchen Sie auch die Homepage von Braun: [www.braun-moebel.de](http://www.braun-moebel.de)

**GRAUERGASTRO**  
 — seit 1988 —



GRAUERGASTRO - Seit 1988 in Reutlingen, [www.grauergastro.com](http://www.grauergastro.com) | ALEXANDRE - Eröffnung im März 2020, [www.alexandre-reutlingen.de](http://www.alexandre-reutlingen.de)  
 GASTWERK - Ihr Caterer in Reutlingen, [www.gastwerk-reutlingen.de](http://www.gastwerk-reutlingen.de) | JOLI - Stilvoll genießen in Reutlingen, [www.joli-reutlingen.de](http://www.joli-reutlingen.de) | MEZCALITOS  
 Seit Oktober 2002 „der Mexikaner in der Stadt“, [www.mezcalitos.de](http://www.mezcalitos.de) | VESPER+BIER - Mehr als Vesper, mehr als Bier, die Livemusikkneipe in Reutlingen, [www.vesperundbier.de](http://www.vesperundbier.de) | ICEDREAMS - Eröffnung im Juli 2021, [www.icedreams-reutlingen.de](http://www.icedreams-reutlingen.de) | STATTSTRAND - Eröffnung im Juli 2021, [www.stattstrand-reutlingen.de](http://www.stattstrand-reutlingen.de)





# KÜCHENTRENDS



Keine Lust mehr auf Tütensuppen? Die Tiefkühlgerichte fangen an, anzuöden? Vielleicht kann eine neue Küche zu mehr Kreativität am Herd verleiten. Wir haben die aktuellen Küchentrends zusammengetragen.

## DUNKLE FRONTEN

Trend-Küchenfronten sind dunkel. Das passt zur beliebten offenen Bauweise – Küche und Wohnen in einem riesigen Wohnraum, dazu großzügige Fensterfronten. Zumindest Letzteres ist Voraussetzung, um bei diesem Trend mitmachen zu können. Wenn die Küche in einem eher dunklen Raum ist, dann ist eine helle Front – beispielsweise in heller Holzoptik – die bessere Wahl, da der Raum sonst zu schwer und düster wird. In luftigen, hellen Räumlichkeiten dagegen ist eine dunkle

Küchenfront ein angenehmer Counterpart, der für Gemütlichkeit und Klasse sorgt. Dabei muss es überhaupt nicht schwarz oder anthrazit sein: Trendfarben sind petrol und dunkelblau.

## BAR FEELING

Apropos Gemütlichkeit: Küchen der neueren Generation haben eine Sitzmöglichkeit. Beispielsweise eine integrierte Theke mit Barhockern. So muss keiner allein kochen. Selbst wenn sich keine talentierten Helfer finden, können die übrigen Hausbewohner immerhin Gesellschaft sein.

## ZU HAUSE-GEFÜHL

Man gibt eine Party und wo stehen nach kurzer Zeit meist alle herum, Sekt in einer Hand, Fingerfood in der anderen? – In der Küche! Die Küche ist das Herz eines jeden Hauses - vor allem wenn

eine Familie darin wohnt. Hier wird längst nicht nur gekocht, sondern es werden Diskussionen geführt, Dinge besprochen und Small Talk gehalten. Hier werden Meilensteine gefeiert und Trostpflaster vergeben. Daher sollte die Küche so wohnlich und gemütlich wie möglich eingerichtet

sein. Dabei hilft zum Beispiel ein Regal mit Pflanzen und Büchern und ein möglichst fließender Übergang zum Wohn- beziehungsweise Essbereich. Denn die Küche ist oft der eigentliche Wohnbereich, in dem am meisten Zwischenmenschlichkeit und Austausch passiert.



## OHNE GRIFF

Supermoderne Küchenfronten haben keine Griffe, das heißt Schubladen und Türen werden über Griffmulden an der jeweils oberen oder unteren Kante geöffnet. Das macht die Küchenoptik minimalistischer und die Küche fügt sich besser in den Wohnraum ein. Auch hier wird wieder vom Konzept der offenen Küche her gedacht, aber auch in abgetrennten Küchen wirken grifflose Küchenfronten ruhiger und cleaner. Selbst Geräte wie Backofen gibt es in griffloser Variante.

## WAND MIT FUNKTION

Küchenrückwände sind mit Schienen und Halterungen und Regalen ausgestattet. Hier kann man Gläser, Tassen und Kochlöffel aufhängen, das aufgeschlagene Rezeptbuch abstellen, Petersilie züchten, Gewürze und Messerblöcke platzieren – und alles, was sonst in der Küche herumliegen würde. Das ist dekorativ und funktional zugleich. Die Arbeitsfläche

bleibt frei und die Küche sieht immer aufgeräumt aus.

## DIE KÜCHE, DIE MITDENKT

Die Küche kann schnell zum High Tech – Zentrum des Hauses werden. Nicht jeder braucht einen Geschirrspüler, der sein Waschpulver selbst dosiert, oder einen Backofen mit voreingestellten Rezepten, aber für viele ist es eine echte Bereicherung im Alltag. Es lohnt sich daher, bei jedem Gerät, das man integrieren möchte, nach den High-Tech Varianten zu fragen – es gibt so viele Features und Möglichkeiten, auf die man selbst nie kommen würde. Großer Trend ist vor allem Nachhaltigkeit und damit verbunden Geräte mit höchstmöglicher Energieeffizienz. Und natürlich gibt es intelligente Vernetzungssysteme, die die Küche „smart“ machen, und die es erlauben, die Küche vom Handy aus zu steuern.

Text: Nadine Wilmanns |  
Fotos: Möbel Rieger





# KÜCHENTRENDS BEI MÖBEL RIEGER

Die Rieger Küchenfachmärkte punkten mit Riesenauswahl, Top-Service und innovativen Fachzentren in toller Atmosphäre. Getreu dem Motto: Individuelle Räume suchen individuelle Lösungen, präsentieren sich dem Kunden hunderte individueller Küchen und Bad-Szenarien mit aktuellsten Modellen namhafter Hersteller. Diese Vielfalt setzt einen neuen begeisternden Maßstab und hält für jeden Geschmack und Geldbeutel die passende Antwort parat. Angefangen bei preisgünstigen Einsteiger- oder Singleküchen über top-aktuelle Lifestyle- und Trendküchen bis hin zu atemberaubenden High-Tech-Designerküchen – so findet sich der Liebhaber des modernen puristischen Stils ebenso wieder wie der Freund der traditionellen Wohnküche.

der Trend sich eher zu matten anstatt zu glänzenden Küchen entwickelt. Aber auch dunkle Farben wie anthrazit und schwarz sind heutzutage aus deutschen Küchen nicht mehr wegzudenken. Als Absatzfarben, sowohl als auch zu dunklen Farben werden meist gerne Holz-Töne verwendet, bei denen die Eiche ganz stark im Trend liegt.

Aber egal, für welchen Stil man sich entscheidet, bei über 100 Ausstellungsküchen vor Ort ist die Auswahl riesig. Vorsprung durch Service wird in den Rieger Küchenfachmärkten Großgeschrieben, so muss sich der Kunde um nichts mehr kümmern. Vom Aufmaß, über Planung, bis hin zur Lieferung und Montage - mit diesem Inklusiv-Service werden alle Wünsche der Kunden zu 100% abgedeckt.

Der Trend zur weißen Küche in allen denkbaren Weiß-Nuancen ist weiterhin ungebrochen. Jedoch sticht hervor, dass

Text | Foto: Möbel Rieger



## Brezel-Taxi.de

### ...Frühstück an die Haustüre...



**Brezel-Taxi Reutlingen-Tübingen-Alb**  
**reutlingen.brezel-taxi.de**

Es liegt uns am Herzen, unsere Region zu stärken und ursprüngliches Handwerk zu unterstützen. Wir, das Team vom Reutlinger Brezel-Taxi, bringen dir frische Backwaren und Lebensmittel am Wochenende direkt nach Hause.

**Qualität, Regionalität und Geschmack stehen bei uns an erster Stelle.**

So liefern wir nicht nur leckere Backwaren und weitere Spezialitäten von der Bäckerei Marquardt aus Engstingen sondern auch andere Lebensmittel von lokalen Erzeugern, wie beispielsweise die Wurstwaren der Metzgerei Heinrich und Eier von freilaufenden Hühner auf der Achalm.

Mach mit und sei dabei! So einfach geht's: Spätestens bis 19 Uhr am Vortag online unter [reutlingen.brezel-taxi.de](http://reutlingen.brezel-taxi.de) bestellen, wir liefern es dir am Samstag und Sonntag bis 9 Uhr direkt an die Haustüre und du genießt dein leckeres Frühstück.



# Wir erfüllen Küchen-Träume.

Mit unseren neuen  
Küchentrends für  
Dein Zuhause.



## 100% Service. Garantiert beste Leistung beim Küchenkauf

**Kompetente  
Beratung**



In einem kostenlosen Beratungsgespräch mit unseren Möbel RIEGER Einrichtungsexperten kannst Du Deine Küche detailliert planen.

**Fotorealistische  
3D-Planung**



Mithilfe moderner 3D-Computerdarstellung bekommst Du eine genaue Vorstellung von Deiner neuen Traumküche.

**Lasergestütztes  
Aufmaß vor Ort**



Auf Wunsch übernehmen wir nach Auftragserteilung gerne das Aufmaß vor Ort.

**Termingerechte  
Lieferung**



Wir bieten eine termingerechte und fachmännische Lieferung.

**Elektro- & Sanitär-  
Installationen**



An alles wird gedacht: Sanitär- und Elektrogeräte werden sachgerecht und professionell installiert, sodass Du gleich mit dem Kochen starten kannst.

## AUSGEZEICHNET!



## VR-Brille: Deine Küche in Virtual Reality

Erlebe virtuell Deine neue Traumküche. Du kannst mithilfe der VR-Brille den Raum betreten. Griffe lassen sich anfassen, Türen öffnen, Gegenstände greifen, verschieben und herumtragen – alles geschieht völlig intuitiv. Du hast dabei die Möglichkeit, Dich frei zu bewegen, z.B. Fronten auszutauschen und somit Deine Traumküche ganz leicht selbst zu gestalten.



# MÖBEL RIEGER

So macht Möbel kaufen Spaß.  
Möbel Rieger GmbH & Co. KG

**Reutlingen**

Schieferstraße 10,  
direkt an der B28  
Tel. 07121/357-0

**Öffnungszeiten**

Mo. - Sa.: 9.30 - 19.00 Uhr



[www.moebel-rieger.de](http://www.moebel-rieger.de)



# KONZERT IM OHR



Beim Pendeln im Zug, zum Entspannen zu Hause, für die Motivation beim Sport, zur Steigerung der Coolness – für jeden Anlass gibt es den richtigen Kopfhörer.

Wer noch kein Heavy Metal Fan ist, könnte vielleicht einer werden – wenn er einen hochwertigen Kopfhörer zum Musikhören verwendet. „Für die meisten hört sich Hard Core Metal nach Matsch und Durcheinander an, erst mit hochwertigen Wiedergabesystemen höre ich überhaupt erst, was da passiert“, erklärt Matthias Schneider von Sound at Home in Reutlingen.

## Ausgefeilte „Live-Qualität“

Der Qualitätszuwachs im Bereich Kopfhörer sei in letzter Zeit enorm, so Schneider: „Hersteller, die aus dem Bereich Lautsprecher kommen,

entwickeln ausgefeilte Kopfhörer, die für das bewusste Hören zu Hause gemacht und klanglich extrem hochgezüchtet sind.“ Musik höre sich damit wie live an, Höhen und Tiefen werden sauber wiedergegeben. Selbst kleine In-Ear-Kopfhörer für unterwegs haben bei entsprechender Qualität bis zu drei Mini-Lautsprecher für verschiedene Frequenzhöhen verbaut. „Eine Lautsprechermembran ist wie Papier“, erklärt Volker Fink von Elektro Hecht in Pfullingen. „Bei einem Billigmodell kann sie tatsächlich aus Papier sein, für teurere Modelle wird spezieller Industriekunststoff verwendet.“

## Features für jeden Zweck

Die Kombination der verschiedenen Features, die Kopfhörer zu bieten haben, richten sich nach deren Verwendung. „Active Noise



Cancelling“, Umgebungsgeräusch-Unterdrückung, ist ein Feature, das vor allem bei Pendlern gefragt ist. Umgebungsgeräusche werden elektronisch ausgeblendet: „Der Kopfhörer legt die gleiche Frequenz der Umgebungsgeräusche auf, allerdings als Gegenwelle und das menschliche Ohr hört sie dann nicht“, erklärt Fink. „Das ist eine Technologie, die für Hub-schrauber-Piloten entwickelt wurde.“

## Gut zum Ohr

„Zum Sport und unterwegs sind kabellose Kopfhörer praktisch“, sagt Fink. Allerdings bevorzugen viele Hörer „kabellos mit Kabel“: Diese Kopfhörer sind über ein Kabel miteinander verbunden, so dass sie immer zusammenbleiben. Modelle speziell für Sportler seien zudem wasserresistent und ermöglichen es damit, Schweiß abzuwaschen, so Fink.

Schalenkopfhörer haben in der Regel mehr Tragekomfort und sind für Vielhörer scho-

nender: „In-Ear-Kopfhörer sind nicht ungefährlich, denn sie dichten das Ohr ab und sitzen nah am Trommelfell“, sagt Schneider. „Wenn damit zu laut und zu lange gehört wird, entstehen Gehörschäden.“ Kollege Fink sagt: „Manche Kopfhörer können über eine herstellereigene App auf zu lautes Hören hinweisen.“

## Vorsicht Trendlabel

Wer einen Kopfhörer mit guter Klangqualität möchte, sollte zumindest 100 Euro investieren. Hochpreisige Produkte liefern in der Regel auch entsprechende Qualität. Beide Experten warnen vor Trendmarken: „Die größte Falle, in die vor allem Jugendliche tappen, sind gelabelte Produkte“, sagt Schneider. „Die haben teilweise einen schlechteren Klang als ein ordentlich gemachter fünfzig-Euro-Kopfhörer ohne Marke, man bekommt also Einstiegsqualität zu einem teuren Preis.“

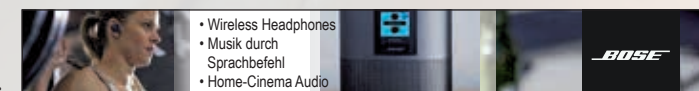
Text: Nadine Wilmanns |  
Fotos: sound@home

TV • hifi • multiroom **sound@home**

Seit 1994 die erste Adresse für Musik und Bild zuhause.



**Wo?** Reutlingen, Obere Wässere 1, direkt neben der Markthalle  
Reutlingen, Unter den Linden 27/1, neben dem franz.K



Suchst du den ultimativen Sound für deinen Lifestyle?

Wir sind dein **Bose Händler** in Reutlingen.

Komm vorbei - ob Wireless Headphones, mobile Lautsprecher mit Bluetooth oder sprachgesteuerte Lautsprecher - wir haben sicher das passende Gerät für Dich!

**Elektro Hecht GmbH & Co. KG**  
72793 Pfullingen, Römerstraße 80  
72764 Reutlingen, Kanzleistraße 18  
Telefon: 07121/3881-0 • Fax 07121/3881-88  
info@elektro-hecht.de • www.elektro-hecht.de

**ELEKTRO hecht**



# VERANSTALTUNGSTIPPS



FOLGT UNS AUCH AUF INSTAGRAM!

## DEZEMBER

Sonntag, 26. Dezember  
franz.K, 20 Uhr  
Party: Franz tanzt für alle, die ihre Jugend schon verschwendet haben

Sonntag, 26. Dezember  
Stadthalle Reutlingen, 17 Uhr  
Klassik: Württembergische Philharmonie Reutlingen – Reutlingen vokal  
Weihnachtsoratorium von Johann Sebastian Bach

Sonntag, 26. Dezember  
Pappelgarten, 12.30 Uhr  
Latino: Daniel Iberra Solo  
lateinamerikanische Lieder, Tango, Pop, Leidenschaft

Dienstag, 28. Dezember  
Stadthalle Metzingen, 16 Uhr  
Kinderoper: Himmlische Strolche

Mittwoch, 29. Dezember  
Stadthalle Reutlingen, 18 Uhr  
Comedy: Dodokay – Dominik Kuhn:  
Vom Deng her – Dodokay, der Schwaben-Synchro-Grasdackel mit seiner nächsten Show.

## JANUAR

Freitag, 7. Januar  
Stadthalle Reutlingen, 16 Uhr  
Kinder: Conni – das Zirkus-Musical  
Musicalspaß für Jung und Alt, zum Mitmachen, Mitlachen und Miterleben

Freitag, 7. Januar  
franz.K, 19.30  
Lesung: Wladimir Kaminer – Der verlorene Sommer und Die Wellenreiter

Samstag, 15. Januar  
Messe Stuttgart  
Messe: CMT – die Urlaubsmesse  
Attraktive Tourismuspartner präsentieren spannende Themen



Foto: Stephan Pick

Genuss: Celtic Whisky Tasting mit Dirk Ehlig-McLeod von Alba Import  
Für Whisky-Fans ein Muss  
Donnerstag, 10. Februar

Innoport Reutlingen, 10 bis 17 Uhr  
Infotag: Digital Career Day  
Einen ganzen Tag Netzwerken, Vorträge besuchen und Tech-Firmen aus deiner Region entdecken! In der Digitalwirtschaft fehlen nach wie vor Nachwuchstalente und Fachkräfte.

Sonntag, 16. Januar  
Stadthalle Reutlingen, 19 Uhr  
Comedy: Matze Knop: Mut zur Lücke  
Knop nimmt die Absurditäten des Alltags, die Tücken der Technik und die Peinlichkeiten von Promis und Politikern scharfsinnig auf die Schippe

Montag, 17. Januar  
Pappelgarten  
Jazz: Kenny Washington Quartet  
Gesangsvirtuose im Stil von Ella Fitzgerald oder Sarah Vaughn

Samstag, 22. Januar  
Gleichner's Wine & Spirits, 18.30 Uhr  
Gin Tasting: It's Gin o'clock – Happy New Year mit Thomas Neff von Satoshi spirits, Sickenhausen

Samstag, 29. Januar  
Gleichner's Wine & Spirits, 18.30 Uhr  
Wein-Tasting: Wine & Cheese Pairing

Freitag, 11. Februar  
franz.K, 20 Uhr  
Kabarett: Florian Schroeder  
„Zeit für einen Neustart“

Dienstag, 15. Februar  
Stadthalle Reutlingen, 20 Uhr  
Musical: Die Nacht der Musicals – das Original  
Die erfolgreichste Musicalgala gastiert in der Achalmstadt



Foto: Hubert Braxmaier

## FEBRUAR

Samstag, 5. Februar  
Gleichner's Wine & Spirits, 18.30 Uhr

Mittwoch, 16. Februar  
Stadthalle Reutlingen, 20 Uhr  
Comedy: Heinrich del Core – „Glück g'habt!“  
Hinreißend komisch und voller Selbstironie trifft del Core zielsicher den Geschmack des Publikums

Samstag, 12. März  
Gleichner's Wine & Spirits, 18.30 Uhr  
Event: Meet the Winzerin: Jule Mayr

Freitag, 18. März  
Stadthalle Reutlingen, 20 Uhr  
Konzert: Fuenf: 005 im Dienste ihrer Mayonnaise  
Stuttgarter Vokalvirtuosen gelten längst als die angesagteste A-cappella-Band Süddeutschlands

Sonntag, 27. März  
Stadthalle Reutlingen, 18 Uhr  
Comedy: Schwabensause mit Leibssle, Kächeles, Frl. Wommy Wunder, Link Michel, Käthe Kächele  
Gute Laune garantiert

## AUSSTELLUNGEN

Bis 13. Februar  
Naturkundemuseum Reutlingen  
Die besten Naturfotos des Jahres  
Ausstellung: Ausgezeichnete Bilder vom weltweit größten und renommiertesten Wettbewerb für Naturfotografie, veranstaltet vom Natural History Museum London.

Bis 13. Februar  
Heimathaus Reutlingen  
Im Kinderzimmer wird's orange.  
Spielzeug der 1960er und 1970er Jahre.

Bis Februar 2022  
Galerie Horwarth, Reutlingen  
Blumen und Naturbilder von Heike Renz  
Ausstellung: andere Perspektiven

## KONZERT-TIPP:



Foto: Abba Dream

Abba und The Beatles – beides klangvolle Namen aus der Popgeschichte. Ihre Hits sind immer noch Ohrwürmer.

Heinz Bertsch präsentiert im kommenden Frühjahr zwei Coverbands, die den Sound dieser Bands auf die Bühne bringen.

Am 12. März bringt Abba Dream mit ihrer Tribute Show die Hits auf die Bühne in der Reutlinger Christuskirche.

Am 8. April 2022 sorgen Help – a Beatles Tribute für nostalgische Gefühle in der Christuskirche.

Beginn ist jeweils um 20 Uhr.

Terminangaben ohne Gewähr

DAS ORIGINAL IST ZURÜCK... und startet eine „neue Reihe“! Livemusik und Discoklassiker aus den letzten Jahrzehnten.

### LIVE MUSIC & DISCO

Musicaltickets... ein schönes Weihnachtsgeschenk

ALLE ABENDE DJ ERNST O.

Achtung Veranstaltung muss verlegt werden auf 8. April 22 Karten behalten Gültigkeit, VVK läuft weiter

FR. 8. APRIL 2022  
EINE DER BESTEN BEATLES TRIBUTE BAND

SA. 12. MÄRZ 2022  
Super... fast wie das Original  
ABBA DREAM

Neue Location: Christuskirche Reutlingen

Einlass 19 Uhr, Beginn 20 Uhr - Achtung begrenzte Besucherzahl!

HIER GIBT ES HARDTICKETS: Verbilligter Kartenvorverkauf für alle Veranstaltungen 19,- Euro zzgl. VVK, Abendkasse 23,- Euro.  
Tickets: GEA-ServiceCenter 07121/302-210  
www.easyticket.de & www.eventim.de  
(Alle Gruppen spielen ca. 2x1 Stunde)

Die NACHT der MUSICALS  
Das Original!

15. Februar 2022 REUTLINGEN • Stadthalle

Tickets an allen bekannten Vorverkaufsstellen und unter dienachtdermusicals.de



## Genuss-Frühstück im Café Berger

Exzellenter Wiener Bio-Kaffee und leckere Frühstücksangebote. Genuss direkt aus der Reutlinger Backstube in der Altstadt. Besser kann ein Tag nicht starten.

Café Berger,  
Wilhelmstr. 127,  
Reutlingen



www.bio-baecker-berger.de



GWG Reutlingen  
Wohnungsgesellschaft mbH

UNSER GRÜN IST MIT WEITBLICK!

www.gwg-reutlingen.de

NUNC FOR MEN

Katharinenstrasse 24  
72764 Reutlingen

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag  
10:30 - 13:00 Uhr  
13:30 - 19:00 Uhr

Samstag  
10:00 - 18:00 Uhr

07121 9942876  
robertonunc@gmail.com

Instagram.com/nuncmen

In eigener Produktion aus Italien



# WELCHER TANZ PASST ZU DIR?



Salsa-Kurs, Zumba-Workout, Walzer-Stunde oder Discofox-Party? Am besten man probiert alles mal aus, um herauszufinden, welcher Tanz am besten zu einem passt. Erste Hinweise könnte vielleicht unser Test geben.



„Beim Tanzen kommt es nicht so sehr darauf an, ob jemand sportlich, extrem beweglich, oder schlank ist. Wir haben korpulente Tänzer, die schweben nur so übers Parkett. Wichtig sind Körpergefühl und Gefühl für den Partner und beides kann man schulen – tanzen lernt man, wenn man viel tanzt.“

Ralph Boden,  
Tanzen und Spaß

**1** Du fährst shotgun im Cabrio mit deinen Freunden durch Reutlingen und es läuft Helene Fischer im Radio.

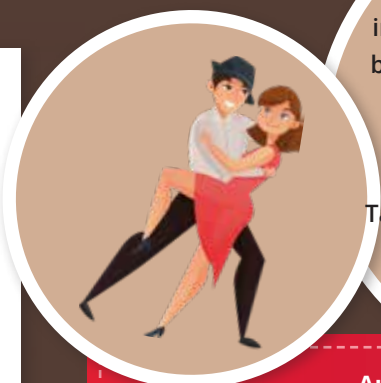
- a. Du drehst noch lauter auf 3 Punkte
- b. Du suchst den Klassik-Kanal 5 Punkte
- c. Du versuchst dich auf deinem Sitz unsichtbar zu machen und hoffst, von niemandem erkannt zu werden 7 Punkte

**2** Wenn deine Freundin dich zum gemeinsamen Joggen einlädt ...

- a. Bist du an den vorgeschlagenen Terminen leider immer anderweitig beschäftigt 15 Punkte
- b. Schlägst du vor, anschließend noch ein Krafttraining dranzuhängen 7 Punkte
- c. Gehst du erstmal Shoppen, um in style für den Auftritt im Park zu sein 3 Punkte

**3** Du bist mit deinem Partner im Italien-Urlaub und er oder sie eröffnet dir den Plan für den Tag: Stadtführung im Touri-Bus, Essen im ältesten Restaurant der Insel, Museumsbesuch – Programm bis zum Abendessen.

- a. Du denkst dir: das war der letzte Urlaub, den wir zusammen verbringen. 7 Punkte
- b. Du bist erleichtert und froh, dass dein Partner alles so super geplant und durchdacht hat 15 Punkte
- c. Du hörst nicht so richtig zu, sondern nutzt die Zeit lieber, dir Gedanken um dein Outfit für den Tag zu machen – schließlich möchtest du bei den Local Boys beziehungsweise Girls Eindruck machen 3 Punkte



„Bei uns steht die Freizeit im Vordergrund: Die Leute sollen bei uns nette Abende verbringen mit Menschen, die sie kennen oder kennen lernen – wenn sie dabei auch noch Tanzen lernen, dann ist alles gut.“  
Dietmar Werz,  
Tanzschule Dietmar Werz

**Auswertung:**

**6 – 13 Punkte:** Dir könnten vor allem Disco-Fox oder Cha-Cha oder Jive gut gefallen – schnell mit hohem Fun-Faktor. Wenn es ein Single Tanzkurs sein soll, bei dem Distanz schnell kein Thema mehr ist, würden Lateinamerikanische Tänze gut passen. Besonders beim sehr erotischen Tanz Bachata kommt man sich schnell näher.

**14 – 21 Punkte:** Der neue Tanz ‚West Coast Swing‘ könnte für dich genau der Richtige sein: „Ein klassischer ‚Lead-and-Follow-Tanz‘, bei dem die Frau sehr viel Eigeninterpretation einbringen kann, bei dem aber trotzdem als Paar getanz wird“, erklärt Ralph Boden von der Reutlinger Tanzschule Tanzen und Spaß. Oder wie wäre es mit einem Solo-Tanz bei dem man ohne Partner tanzt? Da gäbe es etwa Zumba. Immer beliebter sei außerdem „Line Dance“, sagt der Pfullinger Tanzlehrer Dietmar Werz. Dabei tanzt man in mehreren Reihen und die Choreografie ist je Lied immer gleich: „Es gibt Line Dance Communities, die die Choreografien festsetzen, so dass man, egal wo das jeweilige Lied gespielt wird, sofort mittanzen kann.“

**22 – 45 Punkte:** Du könntest klassische Paartänze wie Walzer, Foxtrott oder Tango am liebsten mögen. Um zu vermeiden, dass dein Partner und du euch gegenseitig auf die Füße tretet, rät Dietmar Werz, immer auf Lücke zu stehen. Fürs Taktgefühl sei es wichtig, so wenig wie möglich zu denken und sich auf sein Gefühl zu verlassen, so Ralph Boden: „Je mehr gedacht wird, desto weniger wird gehört und wer zu viel nachdenkt, bei dem leidet das Rhythmus-Gefühl.“

**Weihnachtsgeschenk?**  
**Schenken Sie Zeit zu Zweit, schenken Sie Tanzen!**  
Gutscheinbeträge sind frei wählbar.

07121 / 79 2 79  
www.tanzschule-werz.de

**Neue Kurse wieder ab dem 10. Januar 2022**

**Tanzkurse für Paare und Singles**  
**Tanzkurse für Schüler**  
**Discofox-Kurse**

**West Coast Swing / Kinder-Kurse / Zumba u.v.m.**

Föhrstraße 1 · 72760 Reutlingen · Tel. 07121 - 33 30 33  
**www.tanzen-und-spazz.de**

Die ADTV Tanzschule über den Dächern von Reutlingen

**Tanzen & Spaß**  
www.tanzen-und-spazz.de

**Reutlingens 1. Tanzschule mit LUFTFILTER ANLAGE**



# Winter Cocktails



## Two Faced Gin

Der Two Faced Tonic überrascht – und das nicht nur durch seinen geschmacklich fruchtig blumigen Charakter auf klassischer Basis.

Genieße ein magisches Farbenspiel von blau zu violett bei der Zugabe von Tonic Water. Dabei kannst du jedes beliebige Tonic als Mixer verwenden und das optische Highlight nach deinem Geschmack genießen.

### Rezept:

Gib 5cl Böser Kater Two Faced Gin in ein Glas deiner Wahl.

Gieße den Drink mit 15cl Tonic Water auf und erlebe pure Magie.

Fülle dein Glas mit Eiswürfeln auf.

Garniere deinen Two Faced Tonic mit einer Zitronenscheibe und 4 Wacholderbeeren.



## Glühwein-Gin alkoholfrei

Winter is coming! Die alkoholfreie Glühwein-Gin Alternative sorgt für die passende Aufwärmung von Innen und basiert auf einem klassischen Glühwein, dem der Alkoholgehalt entzogen wird.

Dadurch behält er den leckeren Geschmack eines echten Glühweins verfeinert mit BIO-Wacholderbeeren und Gin-Botanicals.

### Rezept:

Leicht erhitzt pur genießen

oder mit einem Fruchtsaft nach Wahl im Verhältnis 1/3 Fruchtsaft (Apfel, Kirsch, Cranberry) und 2/3 Glühwein-Gin alkoholfrei kombinieren

mit einer Orangenscheibe oder Zimtstange garnieren

*Cheers!*



# BALOCCI: DIE ETWAS ANDEREN SPIEL-IDEEN

Es sind die kleinen, individuellen Fachgeschäfte, die den Städten ihren besonderen Charakter verleihen.

Geschäfte wie das „Balocci“ in Reutlingens Hofstattstraße 16. „Hier sind die Spiele“ firmiert das Spielwarenfachgeschäft dort erfolgreich seit 14 Jahren.

Eine Fülle von hochwertigem Spielzeug wird im Erd- und Untergeschoss des „Balocci“ präsentiert. Fast ausschließlich Markenprodukte, die schon Generationen von Kindern verzaubert haben.

Anfangen von den „Königen“ der Stofftiere, den Steiff-Exemplaren, über Schleiftiere, Siku-Traktoren, Ostheimer Holztiere, Holzspielzeug von Brio bis hin zu Käthe-Kruse Puppen und Ravensburger Spiele.

Natürlich gibt es auch bei diesen absoluten Traditionsfirmen immer wieder Neuaufgaben oder gänzlich Neues für verspielte kleine und große Leute. Mit Blick auf Weihnachten stehen bald auch wieder hölzerne Krippe- und Engelsfigürchen hoch in der



Gunst der Kunden. Aber auch schöne, massive Holz-Puppenhäuser oder Mini-Küchen. Die fachkundige und freundliche Beratung, die der Kundschaft entgegengebracht wird, gehört zur Philosophie des Fachgeschäfts. Die langjährigen Mitarbeiterinnen des Balocci wissen, welches Spielzeug zum jeweiligen Alter eines Kindes passt.

Selbst die Puppen im Geschäft sind alles andere als von der Stange. Keine gleicht der anderen, alle haben einen eigenen Ausdruck. Coole Schulranzen oder -rucksäcke,

goldige Kindergartentäschchen, verzierte Vesperdosen und auch die kleinen Mitnahmeartikel, die ein Kinderherz höher schlagen lassen, sind im Geschäft präsent. Dann gibt es monatlich wechselnde Angebote und ein lukratives Rabattheft – wiederholt einzukaufen lohnt sich demnach. Das Balocci, dessen Name im Italienischen für „Spielzeug“ steht, hat montags bis freitags von 9.30 bis 18 Uhr geöffnet und samstags von 9.30 bis 16 Uhr. An den Advents-Samstagen ist die Kundschaft von 9.30 bis 18 Uhr willkommen.

Text: Christine Knauer |  
Fotos: Dieter Reisner





Foto: Reischer  
Mezca-Bar in der Obere Wässere ist zurück und erweitert das Angebot vom Mezcalitos

## Feine Cocktails und Totenköpfe

An die Decke gucken die wenigsten Gäste in einer Bar. Doch hier lohnt es. Zwei überlebensgroße Totenköpfe, kunstvoll verziert in gelb und rot, wachen in der Mezca-Bar in der Obere Wässere. Hier feiert man das Leben. Gegenüber des Mezcalitos, erweitert sie seit November das Angebot des Restaurants und lädt Gäste ein, sich ihren Abend bei einem feinen Cocktail zu verlängern. Hier gibt's Karibikdrinks wie Mojito oder Caipirinha, aber auch Cocktail-Klassiker, den einer der drei Barkeeper gerne mixed. Wer Bier oder Wein vorzieht, kommt auch auf seine Kosten, logisch, dass es auch internationale Trendbiere wie Corona oder San Miguel gibt. Den kleinen Hunger stillen leckere spanische und mexikanische Tapas. All das ist umrahmt von einem rot-grünen Farbenmeer. Die Bar hat von Dienstag bis Samstag jeweils von 18 Uhr an geöffnet. Regelmäßige Tanzpartys sind angedacht genauso wie Abende an denen DJs auflegen. Auf dem Programm steht dabei Latinomusik, House oder Latin House. Für Livebands ist ebenfalls Platz, doch in Coronazeiten wollen sich die Organisatoren um Jörg Ottmar nicht festlegen. Auf der Bühne spiegelt ein Kunstwerk einer Reutlinger Künstlerin die Idee der Bar wieder. *diet*



Von Apulien nach Reutlingen: Francesco Napoletano und seine Mama Lina. Foto: Piehler

## Best Foods Hunter im Breuninger Untergeschoss Italienische Momente in der Stadtmitt

Zugegeben „Best Foods Hunter“ hört sich nicht unbedingt italienisch an, aber beim genaueren Hinschauen verbirgt sich dahinter „Ein Stück Italien für zuhause“. So wirbt Francesco Napoletano in den sozialen Netzwerken für sein Heimatland. Und das ziemlich erfolgreich. Handgefertigte Taralli, mediterrane Antipasti, natives Bio-Olivenöl, wohlschmeckende Weine sind nur eine kleine Auswahl, die online vertrieben werden.

Neugierig gewordene Italienliebhaber können seit kurzem einen Teil der Produkte auch vor Ort ausprobieren – im Untergeschoss von Breuninger. Die Bar bietet 30 Personen Platz. Wochentags gibt es täglich wechselnden Mittagstisch – auch „To Go“. Samstags, bereichern schon mal Hummer und Austern die Speisekarte. Apropos: Meeresdelikatessen werden drei Mal in der Woche aus Italien und Frankreich angeliefert und können wochentags – so lange der Vorrat reicht - vor Ort verkostet werden. Napoletano bietet noch eine Spezialität an: die Pinsa. Sie unterscheidet sich von der Pizza in der Teigzubereitung. Einfach mal vorbeischaun und ausprobieren. *pi*



Gino Ruggiero, Mama Pina und Petra Mahlow freuen sich auf die Gäste. Foto: Piehler

## Feinkost Il Mezzogiorno in der Deckerstraße 12 Ginos Gaumenfreuden

La Dolce Vita: „das süße Leben“, wie es die Italiener nennen, nach Hause holen ist Gino Ruggieros Anliegen. Der gebürtige Reutlinger mit sizilianischen Wurzeln hat in der Deckerstraße 12 in Reutlingen einen kleinen, aber sehr feinen Laden aufgemacht. Auf 50 Quadratmetern findet die Kundschaft eine Vielzahl an italienischen Lebens- und Genussmitteln. Pasta, Wein, Olivenöl, Burrata und Torrone sind nur eine kleine Auswahl. Es gibt sogar Guanciale – auf Deutsch: luftgetrocknete Schweinebacke. Fünf kleine italienische Familienbetriebe liefern direkt an die Haustür. An der Theke lässt es sich gut bei einem Espresso und selbstgemachtem Tiramisu aushalten. Es gibt wertvolle Rezepttipps, die in keinem Kochbuch stehen. Mit einer großen Portion Leidenschaft erklärt der 55-Jährige wie etwa Spaghetti Carbonara gemacht werden. Manch einer wird verblüfft schauen – denn Kochschinken und Rahm gehören da ganz gewiss nicht hinein. Das weiß auch Pina. Ginos Mama ist extra aus Sizilien angereist und hilft, wo sie kann. Geplant ist ein Mittagessen „To-Go“ und ein Lieferservice im näheren Umkreis. Eine Homepage ist im Aufbau. *pi*



## Müller Galerie ist auf Weihnachten vorbereitet

Die Wilhelmstraße zieht Menschen an. Für viele gehört die Müller Galerie zu ihrem „Stammgeschäft“. Im Laufe der bald 20-jährigen Geschichte ist das Gebäude für sie zu einem Lieblingstreffpunkt geworden. Derzeit sind 15 Shops unter einem Dach angesiedelt. Hier gibt's aktuelle Modetrends, hochwertige Schuhe, ein großes Parfümangebot, Spiel- und Schreibwaren und mehr. Auch an die Gaumenfreuden wird gedacht. Wie Centermanager Tarek Abbady verrät, wird der Kundschaft auch sonst viel geboten. Im Dezember ist zum Beispiel zwei Mal ein Auftritt eines Gospelchors geplant, es gibt Klaviermusik und Bastelan-

gebote für Kinder an zwei Samstagen. Der große Spendenwunschaubau, der in Kooperation mit dem Kinderschutzbund im Eingangsbereich steht, soll auch dieses Jahr wieder Kinderwünsche zum Fest erfüllen. Rund um die Advents- und Weihnachtszeit gibt es einen kostenlosen Verpackungsservice an den Wochenenden. An Silvester werden Schornsteinfeger der Innung vor Ort sein und Hufeisen aus dem Gestüt Marbach für einen guten Zweck verkaufen. Und im Januar wird mit Radio Neckaralb eine Geschenkaktion mit dem Kinderschutzbund durchgeführt. Im Hause Müller wird eben Service ganz großgeschrieben. *pi*

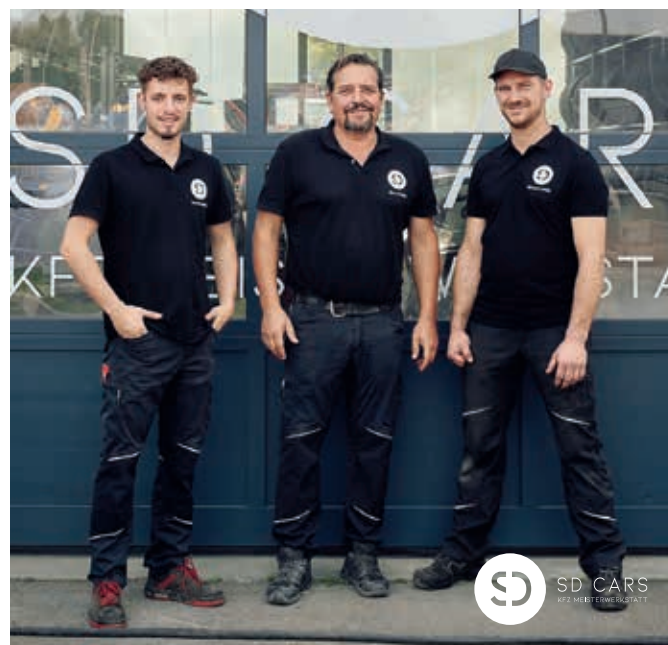


Edgar Lehmann ist neuer Vorsitzender des IHK-Handelsausschusses. Foto: pr

## IHK: Neuer Vorsitzender des Handelsausschusses Erreichbarkeit für alle

Edgar Lehmann ist neuer Vorsitzender des IHK-Handelsausschusses. Der Geschäftsführer der E. Breuninger GmbH & Co. übernimmt das Amt für die laufende Wahlperiode bis 2025 und steht an der Spitze der wichtigsten regionalen Vertretung des Handels. Die Branche hat nach wie vor stark mit der Pandemie und den Begleitumständen zu kämpfen. Deshalb sei es wichtig, die Vernetzung der Akteure in der Innenstadt und in den Ortszentren weiter auszubauen. „Nur gemeinsam sind wir erfolgreich: Handel, Gastgewerbe, Dienstleister, Immobilien-eigentümer, Politik und Verwaltung.“

Die Gemeinden, die das beherzigen und wo zusammen für den Standort gearbeitet wird, sind erfolgreicher“, so Lehmann. Mit Blick auf die kommenden Monate sind viele Händler noch skeptisch. Die Frequenz in den Geschäften ist zumeist noch zu niedrig. Immerhin: Die Kunden, die kommen, kaufen auch. „Mut macht mir, dass viele Händler die Krise genutzt haben, sich zu digitalisieren und in ihre Online-Aktivitäten zu investieren und damit den Kontakt zu ihren Kunden ausbauen konnten“, beobachtet Edgar Lehmann. Gleichwohl bleibt es wichtig, an den Standorten zu arbeiten, etwa mit Events und Erlebnissen, die Kunden ins Zentrum bringen. *pr*



Julian Dunst, Jörg Schenk und Ricardo Barg (v.l.) reparieren und warten Fahrzeuge aller Art. Auf Kundenwünsche wird besonders eingegangen. Foto: pr

## SD Cars – Kfz-Werkstatt in Sondelfingen Solides Handwerk mit viel Liebe zum Detail

Wenn es um Service und Reparaturen rund ums Auto geht, dann ist die Kundschaft bei SD Cars genau richtig. Die Kfz-Werkstatt in der Heubergstraße 9 ist als kompetenter Ansprechpartner seit August 2020 in Sondelfingen bekannt. Jörg Schenk und Julian Dunst, die sich als Nachbarn gut kennen, schlossen sich mitten in der Pandemie zusammen und wagten einen Neuanfang. Jörg Schenk absolvierte im Jahr 1988 seine Ausbildung zum Textiltechniker am Otto-Johannes-Technikum in Reutlingen und stieg anschließend in den Familienbetrieb ein. Bereits früh entwickelte der 53-jährige eine Leidenschaft für Automobile und restaurierte unter anderem mehrere Porsche 911. Julian Dunst, ebenfalls Autoaffin, legte seine Ausbildung zum KFZ-Mechaniker ab. Die Meisterprüfung folgte im März 2020. Gemeinsam mit Jörg Schenk ist er Geschäftsinhaber der Firma SD Cars. Der Dritte im Bund ist Ricardo Barg. Der 31-Jährige ist seit September 2021 dabei und besucht derzeit abends die Meisterschule. SD Cars ist aber nicht nur spezialisiert auf Oldtimer, sondern zum Leistungsangebot der Werkstatt gehören Service und Reparaturen sämtlicher Fabrikate. Reifenmontage und Einlagerung, Ölwechsel, Unfallinstandsetzung und 3D Achsenvermessung sind Routine. Auf Wunsch stehen Kundenersatzfahrzeuge bereit – selbst den TÜV kann man hier machen lassen. *pi*



# AUF EUCH!

Wir wünschen euch fröhliche Feiertage  
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!



STADTMAGAZIN



Weitere Lehrgangsanbieter: [ihkrt.de/lehrgangsanbieter](https://ihkrt.de/lehrgangsanbieter)

**Weiterbildung lohnt sich immer!**  
Bei über 800 Weiterbildungsangeboten ist sicher  
auch das Passende für Dich dabei!

[ihkrt.de/weiterbildung](https://ihkrt.de/weiterbildung)





# Die Nr. 1 in Reutlingen.

**BRAUN** 

BRAUN Möbel-Center GmbH & Co. KG • Markwiesenstr. 38, 72770 Reutlingen

**REUTLINGEN** Markwiesenstraße 38 • 72770 Reutlingen  
(direkt an der B28) • Tel. 07121/9190

Öffnungszeiten Montag – Samstag 9.30 – 19.00 Uhr

[www.braun-moebel.de](http://www.braun-moebel.de)