

STADT- MAGAZIN

GOLDKIND

Olympia-Siegerin
Franziska Brauße
im Interview

TENNIS-CHAMPION

Laura Siegmund über Jet-Set-Leben
und Siegermentalität

SZENE

Sneaker- Sammlung von
Dominik Schubert unboxed

PARTY IN STYLE

Mode für
durchtanzte Nächte

NEU! NEU! NEU!



(ehem. Tasty Donuts)

Lederstr. 138 · 72764 Reutlingen
Telefon 07121 5629960

Mehr von Yummy Reutlingen:

www.yummy-sweets.de



EDITORIAL |



Hallo liebe Ländle-Bewohner,

mittlerweile gibt es unser Stadtmagazin schon seit zwei Jahren und wir freuen uns bei den Vorbereitungen für jede neue Ausgabe aufs Neue: Was für unglaubliche Talente unsere Region hat! Bei den Gesprächen mit Bahnrads-Olympiagold-Gewinnerin Franziska Brauß und Tennis-Champion Laura Siegemund ist mir diesmal besonders aufgefallen, wie viel wir von diesen Ausnahmepersonen lernen können!

Laura zum Beispiel hat mir ihren Blick auf vermeintliche Niederlagen erklärt: Nicht das Ergebnis eines einzelnen Matches sei das Entscheidende, sondern ob wir „den Samen für Verbesserung gesät haben“, wie Laura es ausdrückt. Wie oft arbeiten wir hart an etwas und es führt dann doch nicht zu dem Erfolg, den wir uns erhofft haben? Statt uns entmutigen zu lassen, könnten wir es sportlich nehmen. Durch unsere Arbeit haben wir uns mit Sicherheit weiterentwickelt – und darauf kommt es an.

Für Franziska ist Gelassenheit wichtig, um erfolgreich radeln zu können. Sie hat für sich eine Balance gefunden, nicht zu verbissen zu sein und trotzdem das Ziel vor Augen zu haben. So ein Gleichgewicht kann uns nicht nur helfen, wenn wir eine Medaille gewinnen wollen, sondern auch bei den vielen kleinen Matches in unserem Alltag. Übrigens ist eine Goldmedaille ganz schön schwer und massiv!

Ich freue mich jedes Mal, neue Ländle-Persönlichkeiten zu treffen. Sneaker-Sammler Dominik hat seine Schätze für uns ausgepackt, DJ Mary hat uns mitgenommen in „ihr“ Reutlingen bei Nacht, Ioannis vom Kaffeewerk steckt uns mit seiner Liebe zum Kaffee an und beim Udo Snack haben wir für einen Tag den Imbiss-Trubel miterlebt. Ich hoffe, dass die Freude auf Sie überspringt und Sie mit neugierigen Augen durch die goldene Jahreszeit spazieren.

Für diesen Herbst wünsche ich Ihnen, dass Sie den Alltag sportlich nehmen können, damit Sie Schwung für neue Ländle-Erlebnisse haben!
Nadine Wilmanns

IMPRESSUM | Reutlinger Wochenblatt

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, Holger Werner (Reutlinger General-Anzeiger), Daniela Schmid (Reutlinger General-Anzeiger), Mexy-Calrose Eisele (Reutlinger General-Anzeiger), Stephan Schweikert (Reutlinger General-Anzeiger)
Fotos	Cover: Nadine Wilmanns
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.

INHALT

- 5 Wie geht eigentlich...
Pizza Napoletana?
- 6 SZENE
Reutlinger Podcast Sofagelaber
- 8 AUTO
US Car Werkstatt
- 10 FASHION
Regionales Modelabel
Albdraufgänger
- 12 LIEBLINGSPLÄTZE
Thorsten Kausch, Geschäftsführung
StaRT - Stadtmarketing und
Tourismus Reutlingen GmbH
- 14 AUTO
Porsche Taycan im Test
- 16 TUSSIES
Handball-Saisonstart
- 18 AUSGEHEN
Die kleine Auszeit im
Izakaya, Tübingen
- 19 FIRMEN-PORTRAIT
Optik Wittel

- 19 BUCHTIPPS
- 20 INTERVIEW
Olympiasiegerin Franziska Brauße
- 22 FASHION
Partymode
- 26 FIRMEN-PORTRAIT
Kocak Gebäudereinigung
- 28 UMFRAGE
Und Reutlingen, was fuckt dich ab?
- 30 STADTGESCHICHTE
Ein Tag bei Udo Snack
- 32 KOLUMNE
Dino Sadino – „Reutlingen,
Reutlingen, Reutlingen!“
- 33 GENUSS
Kaffeewerk Reutlingen
- 34 INTERVIEW
Tennis-Champion Laura Siegemund
- 36 TOP-ADRESSEN IN DER REGION
- 37 FIRMEN-PORTRAIT
Uwe Grauer Gastro

- 39 LIEBLINGSPLÄTZE
Anke Bächtiger, Leiterin Kulturamt
- 40 SZENE
Sneaker Freaker
- 42 BLITZLICHTER
- 43 AUSGEHEN
Echaz.Hafen Reutlingen
- 44 VEREIN
Festfabrikle Pfullingen
- 46 FAMILIENSEITE
Herbstaktionen für die Family
- 48 VERANSTALTUNGSTIPPS
- 50 OFEN-SPEZIAL
- 54 BRILLENMODE-SPEZIAL
- 58 BUSINESS-TALK
- 62 LIEBLINGSPLÄTZE
Nicolay Dietrich, Event- &
Citymarketing (Metzingen
Marketing und Tourismus GmbH)

Wie geht eigentlich? ... PIZZA NAPOLETANA

Lust auf original italienische Pizza? Mino, Inhaber der gemütlichen Reutlinger Trattoria „Mare e Monti“, hat uns sein Rezept verraten.



Keine Sorge, wenn beim Kneten der Teig an den Händen klebt: „Das ist normal“, sagt Mino. „Je nachdem, wie sich der Teig anfühlt, noch ein bisschen mehr Mehl zugeben und dann so lange kneten, bis man eine geschmeidige Masse hat.“

Wichtig für den Pizza-Erfolg ist Zeit. Den Teig am Tag vorher zubereiten, mit einem Küchentuch zudecken und für mindestens zwölf Stunden in den Kühlschrank! Am nächsten Morgen Kugeln formen, acht Stunden stehen lassen, dann kann `s abends ans Backen gehen.



Nächste Herausforderung: Teig auf dem Blech verteilen. „Nicht mit einem Nudelholz!“, warnt Mino. Er nimmt acht Finger, die sich im Kreis am Teigrand entlang bewegen und den Teig in Form drücken.

„Den Ofen mindestens eine Stunde auf volle Power vorheizen und so wenig wie möglich öffnen“, sagt Mino. Sein Steinofen hat Temperaturen um die 500 Grad. Hat die Pizza einen goldbraun-getigerten Rand, ist sie fertig.



Zutaten (4 Pizzen):

Teig: 1,5 kg Weizenmehl Typ 00, 1 Liter Wasser, 20 g Salz, 2 g Hefe, 1 Schuss Olivenöl

Belag: 2 Dosen Tomatenstücke in Tomatensoße, 4 Büffel-Mozzarella, 1 Prise Salz, 1 kleiner Schuss Olivenöl, frischer Basilikum

Zubereitung: Wasser nach und nach ins Mehl einkneten. Ist die Hälfte Wasser drin, Salz und Hefe dazu. Restliches Wasser einkneten, Olivenöl einarbeiten. Teig zugedeckt für zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen. Vier Kugeln formen und für acht Stunden auf die Seite stellen. Ofen vorheizen, Teig aufs Blech, belegen, backen, mit Basilikum garnieren.



Trattoria Mare e Monti
Bismarkstraße 32 · 72764 Reutlingen
Telefon 07121 4879886
www.maremonti.eu

SOFAGELABER



Podcasts sind Begleiter beim Einkaufen, im Auto, beim Joggen,... - und Reutlingen hat jetzt einen Eigenen, dank Soufiane Behar. Der 36-Jährige lädt Leute aus der Region ein, um sich mit ihnen über ihre Geschichte zu unterhalten. Jede zweite Woche nachzuhören bei „Sofagelaber“.

Vor schwierigen Themen hat er dabei keine Angst: „Es gab bereits sehr emotionale Folgen und heftige Themen, zum Beispiel mit Ingo vom Jugendhaus Bastille, der von seinen schrecklichen Erfahrungen bei der Tsunami-Tragödie in Asien berichtet hat“, sagt Soufiane. „Viele Gespräche sind mir sehr nachgegangen und ich hatte einige Male einen Frosch im Hals“, erzählt Soufiane.

Aber nicht jede Folge handelt von Tragödien: „Ich möchte eine gute Mischung und Abwechslung an Themen“, erklärt Soufiane. „Mal Künstler, mal aus dem Bereich Sport und dann eben auch mal ernstere Themen.“ An interessanten Gästen fehlt es nicht: „Es ist tatsächlich einfacher als ich dachte, Leute dafür zu gewinnen“, sagt Soufiane. „Das freut mich, denn immerhin erklären sich die Leute bereit, ihre private Geschichte zu erzählen.“

Gerade bei schwierigen Themen braucht Soufiane Feingefühl: „Eine große Herausforderung finde ich: Wie geht man mit schwierigen Themen so um, dass man neugierig ist, aber gleichzeitig respektvoll?“, sagt Soufiane. Anfangs habe er sich mit seinen Fragen noch sehr zurückgehalten, um niemandem auf den



Soufiane Behar

Schlips zu treten, so Soufiane. Mit der Zeit sei er aber immer mutiger geworden. „Mittlerweile bin ich auch mutiger, selbst zu sprechen, anstatt nur Fragen zu stellen - es ist jetzt weniger Interview und mehr Dialog.“

Manchmal sei er selbst überrascht von den Antworten seiner Gäste. „Einige kannte ich schon vor dem Podcast und habe ihnen zum ersten Mal bestimmte Fragen gestellt“, sagt Soufiane. Da seien Antworten gekommen, mit denen er nicht gerechnet habe. „Cem zum Beispiel ist ein guter Freund von mir, einer der positivsten Menschen, die ich kenne - und im Podcast erzählt er, dass seine Mutter gestorben ist und sein Vater im Gefängnis war“, erzählt Soufiane. „Auf dem Nachhauseweg dachte ich: Unglaublich stark, wie er damit umgeht - und was ich eigentlich für kleine Probleme habe.“

Die vielen Jahre als ehrenamtlicher Fußballtrainer und Spieler helfen ihm jetzt besonders bei seinem neuen Hobby Podcasten, so Soufiane. Er habe viele Kontakte geknüpft. Außerdem habe er gelernt, gut zu kommunizieren, zu vermitteln, Fragen zu stellen, zuzuhören. Hauptberuflich arbeitet der Familienvater als Projektleiter in der Pharma Branche und als Coach. „Auf meinen Autofahrten zur Arbeit bin ich zum Podcast-Hörer geworden und habe mir gedacht: Man müsste doch mal was Lokales über Reutlinger machen“, erzählt Soufiane.



Für seine Aufnahmen kann er das legendäre Reutlinger Atlantis-Studio des „Sternenhimmel“-Stars und Musikproduzenten Ulrich Herter nutzen. Lange im Voraus plant Soufiane seine Folgen nicht: „Ich bin extrem spontan, mache jetzt den Gesprächstermin für die nächste Folge aus“, sagt er. „Ich vertraue darauf, dass die richtigen Leute zur richtigen Zeit kommen.“

Mit seiner ersten Folge habe er, ohne zu proben, direkt den Sprung ins kalte Wasser gewagt: Es sei die erste Podcast-Aufnahme, die er je aufgenommen habe. „Ich musste mutig sein: Bin ich im Gespräch spontan genug?“, sagt Soufiane. „Es ist ja ein echtes Gespräch, nichts abgesprochen oder zusammengeschnitten - jeder, der zuhört, ist live dabei, wie ich dazulerne.“

Text | Fotos: Nadine Wilmanns

Info:

Zu finden ist „Sofagelaber“ auf gängigen Plattformen wie Spotify, Google Podcasts und Apple Podcast, sowie auf www.sofagelaber.de



AMERICAN BEAUTIES

Wer von einem original Auto aus Amerika träumt, muss nicht weiter reisen als nach Reutlingen-Sondelfingen. Hier haben Rainer und Andreas Kienle Ihre US-Car-Werkstatt. Sie reparieren nicht nur amerikanische Fahrzeuge, sondern importiert sie auch.

„2008 habe ich mit einer gewöhnlichen Werkstatt begonnen“, berichtet Rainer Kienle. Schnell hat er sich neben einem Oldtimer-service auf seine Lieblinge spezialisiert: „Seit ich zwanzig bin, habe ich ein Faible für amerikanische Fahrzeuge.“ 2015 ist Bruder Andreas mit eingestiegen. Zusammen kümmern sich die beiden um TÜV-Abnahmen, Wartung und Reparaturen, Umbauten, Motor-Tuning und mehr.



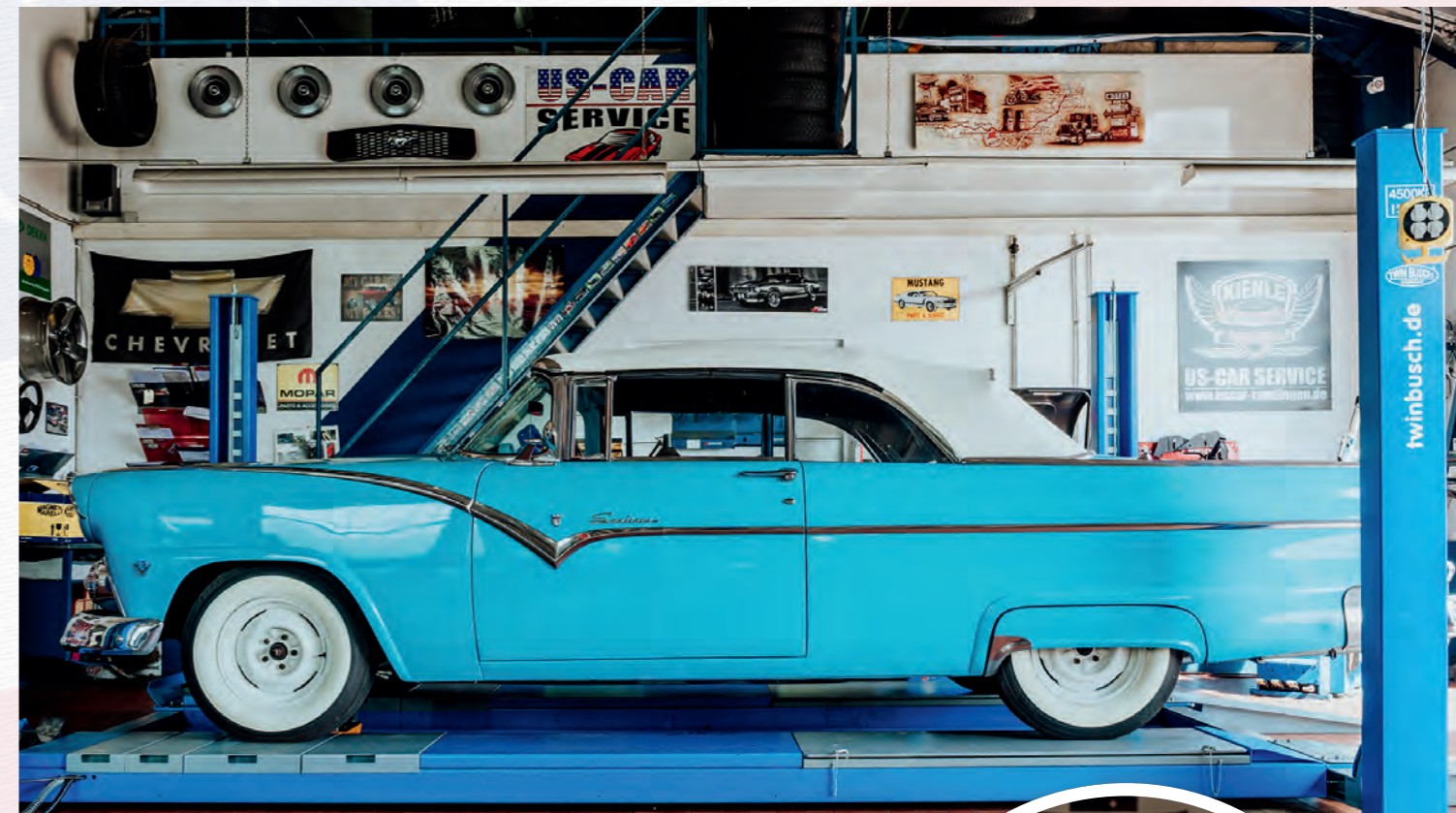
Außerdem organisieren sie den Import amerikanischer Autos im Auftrag ihrer Kunden: „Die Fahrzeuge werden mit dem Schiff über Rotterdam oder Bremerhaven eingeführt“, berichten die Brüder, die selbst noch nie in den USA waren. Duzende Fahrzeuge von Übersee kommen hier an. Der Kaufvertrag liegt dem Fahrzeug bei, der Kunde wird vom Zollamt kontaktiert und sobald die Zollkosten überwiesen sind, wird das Fahrzeug freigegeben und zum Kunden oder direkt in die Werkstatt transportiert.

Denn fahren darf man es auf deutschen Straßen noch nicht: „Die Fahrzeuge brauchen erst eine deutsche Zulassung“, erklärt Rainer Kienle. Sie müssen den Vorschriften der deutschen Straßenverkehrsordnung entsprechen, um den TÜV zu bekommen. „Amerikanische Fahrzeuge haben beispielsweise keine Nebelschluss-

leuchte, die Reifen haben kein E-Prüfzeichen und sie blinken rot“, so die Brüder. Autos ab Baujahr 1970 müssen in Deutschland orange oder gelb blinken. „Bei neueren Fahrzeugen sind die Blinker ein großer Aufwand, weil LEDs im Einsatz sind.“

Viele Kunden möchten zusätzlich ein Motor-Tuning

Duzende Fahrzeuge aus Übersee kommen hier an.



zur Leistungssteigerung des Motors. Bei neueren Autos geht das über Software, die aufgespielt werden muss, bei älteren Fahrzeugen noch ganz klassisch mit Werkzeug und schmutzigen Händen.

„Wer einen anständigen Oldtimer haben möchte, kommt in Richtung 10.000 Euro“, sagt Andreas Kienle. „Wir hatten hier auch schon Autos mit über 100.000 Euro Fahrzeugwert.“ Der Kauf sollte aber nie ohne den Rat eines Experten

vor Ort abgeschlossen werden: „Wenn keine Möglichkeit besteht, das Fahrzeug vor Ort von einem Fachmann anschauen zu lassen, würde ich von einem Kauf immer abraten“, warnt Rainer Kienle. Pro Jahr machen die Kienle-Brüder um die fünfzig TÜV-Umbauten für Neuankömmlinge aus Amerika, um sie in ihren zweiten Lebensabschnitt auf deutschen Straßen zu entlassen.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Rainer & Andreas Kienle



ALBDRAUFGÄNGER



Peter Rist und Steffen Küttner gehen gern „auf die Alb drauf“ und sie mögen sportliche Abenteuer – kurz gesagt: sie sind Albdraufgänger. So heißt auch ihre neu gegründete Modemarke, die junge Outdoor- und Freizeit-Mode mit dem regionalen Etwas vereint.

Die Schwäbische Alb ist dabei nicht nur Namenspate, sondern auch Imagegeber der Marke: „Dabei wollen wir wegkommen vom eingestaubten Image der Schwäbischen Alb“, sagt Rist. „Wir haben junge Mode in frischen Farben, die uns auch selbst gefällt“, erklärt Küttner. „Es ist inzwischen schon so weit, dass unsere Frauen sagen: ‚Könnt ihr nicht mal wenigstens an einem Tag in der Woche was anderes tragen?‘“

Neben Hoodies, Jogginghosen, T-Shirts und Funktionsjacken, gehören selbst Socken, Badeschlappen, Accessoires und Parfum ins Sortiment. „Wir sind zwar schon breit aufgestellt, aber noch längst nicht komplett“, erklärt Küttner. Gerade sei eine Kooperation mit der Outdoor-Marke „Vaude“ geplant.

Die beiden Gründer sind schon seit Jahren befreundet. Durch die Corona-Krise gab es für Küttners Arbeitskleidungsunternehmen weniger zu tun und auch in Rists Eventfirma war wenig los. „Da hatten wir beide Zeit, dieses Projekt zu starten.“

Zusammen verbringen sie oft Zeit in der Natur und wissen daher, worauf es ankommt: Features wie Reflektierende Streifen beispielsweise, Mesh-Einsätze für mehr Atmungsaktivität, oder getapte Nähte bei Jacken, die dann keinen Regen durchlassen. Die Stoffe der Albdraufgänger-Fashion-Mode sind GOTS-zertifiziert und aus biologischer Baumwolle. Außerdem wolle man so viel wie möglich mit regionalen Partnern zusammenarbeiten. „Unsere Labels sind aus PVC-freiem Kunstleder und werden über einen Reutlinger Partner bezogen und bei uns im Haus aufgenäht“, sagt Küttner. „Auch die weitere Veredelung, wie Druck und Stick, wird in der Region gemacht.“

Ergänzend zur Mode sind Aktionen im Freien für alle aktiven Albdraufgänger geplant:

„Wir möchten Wander- und Laufveranstaltungen in der Natur anbieten, sportliche Events, bei denen man unsere schöne Region kennen lernen kann.“ Es gehe ihnen vor allem darum, die Freude an Outdoor-Abenteuern zu wecken: „Zusammen wandern, Spaß haben, grillen und den Abend mit einem Radler ausklingen lassen“, beschreiben die Albdraufgänger das, was ihnen vorschwebt. „Wir werden sicherlich keine Wanderungen anbieten, bei der

wir Blatt und Blume erklären, zumal wir das gar nicht könnten“, sagt Rist lachend.

Doch zuerst will der Online-Verkauf auf der Homepage www.albdraufgaenger.de ins Rollen gebracht werden. Auch mit einem Pop-up-Store in Reutlingen wird geliebäugelt und es wird Kooperationen mit Sportgeschäften vor Ort geben.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Peter Rist & Steffen Küttner

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 vertrauenswürdige 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



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

Birnenweg 15
72766 Reutlingen
Telefon 071 21/3887-0

WERKHOFGARTEN UND GARDEN CONCEPT STORE



GROSSER ABVERKAUF WEGEN UMGESTALTUNG



BIS ZU 40% REDUZIERT

Schönes und Dekoratives für Ihr Zuhause und Ihren Garten. Outdoor-Lifestyle pur!

- Hochwertige Garten- und Outdoormöbel
- Lifestyle-Accessoires und Geschenke
- Sonnenschirme und Gartenwerkzeuge

GARDEN CONCEPT STORE An der Kreuzeiche 16, Reutlingen
Tel. 07121.9288-66, E-Mail: store@garten-moser.de
Wir haben täglich geöffnet! Mo. bis Fr. 13–18 Uhr, Sa. 10–16 Uhr

www.garten-moser.de



LIEBLINGSPLÄTZE

„Zehn Kilometer Strecke mit atemberaubenden Ausichten sowie zehn einladenden Sitzgelegenheiten oder besser bekannt als der „Bänklesweg“, das ist einer meiner Lieblingsplätze in Reutlingen. Der abwechslungsreiche Spaziergang um den Teilort Gönningen führt durch Wald und Flur, vorbei an Streuobstwiesen, Weiden und einen kleinen Wasserlauf. Zu jeder Jahreszeit bieten Streuobstwiesen etwas Besonderes. Im Frühjahr die duftenden Blütenteppiche, im Sommer erfrischende Schattenspender mit einzigartigen Ausichten, im Herbst köstliche Früchte zum Ernten und im Winter haben die verschneiten Landschaften eine besondere Atmosphäre.“

Thorsten Kausch
Geschäftsführung StaRT - Stadtmarketing und
Tourismus Reutlingen GmbH

Fotos: Nadine Wilmanns



**Wir liefern.
Stau(b)frei.**

www.smail-post.de



Elektrisierend. Auch das Leasingangebot.

Der Taycan 4 Cross Turismo.

Bei uns im Porsche Zentrum Reutlingen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Taycan Leasing
EUR 999,-
monatlich/36 Monate*

Sonderzahlung: EUR 10.438,-
Laufleistung: 10.000 km

Porsche Zentrum Reutlingen
Hahn Sportwagen Reutlingen GmbH
Ernst-Abbe-Str. 29
72770 Reutlingen
Tel. +49 7121 3015-0
www.porsche-reutlingen.de

Taycan 4 Cross Turismo · Stromverbrauch kombiniert in kWh/100 km: 28,1 (NEFZ); 26,4–22,4 (WLTP); CO₂-Emissionen kombiniert in g/km: 0 (NEFZ); 0 (WLTP); elektrische Reichweite in km: 389–456 (WLTP) · 463–541 (WLTP innerorts); Energieeffizienzklasse A+; Stand 09/2021

* Ein beispielhaftes, unverbindliches Angebot der Porsche Financial Services GmbH & Co. KG, Porschestraße 1, 74321 Bietigheim-Bissingen für einen Leasingvertrag mit Kilometerabrechnung. Das Angebot ist begrenzt und gültig bei einem Vertragsabschluss und Fahrzeugübernahme bis 31.12.2021. Der Abschluss einer Vollkaskoversicherung wird vorausgesetzt. Zusätzlich anfallende Zulassungs- (EUR 179,-) und Überführungskosten (EUR 1.350,-) sind direkt an das Porsche Zentrum zu zahlen. Alle Preisangaben inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildung zeigt abweichende Sonderausstattung.



PORSCHE



DER CROSS TURISMO ERWEITERT DIE PORSCHÉ TAYCAN PALETTE



Typisch Porsche doch im Zeitalter der E-Mobilität anders: der Taycan Cross Turismo zeigt auch bei der Gestaltung des Interieurs ein anderes Gesicht als seine Verbrenner-Brüder. Foto: Andreas Koslowski/interPress



Mit dem Taycan rollte Porsche in ein neues Zeitalter. Die Variante Cross Turismo geht noch einen Schritt weiter, auch das große Ladeabteil von bis zu 1.212 Litern macht sie interessant. Foto: Andreas Koslowski/interPress

In der Chefetage wusste es keiner oder kam annähernd an nun vorliegende Zahlen des Porsche Taycan ran. Es gab Wetten und alle haben verloren. Warum: dieser Elektro-Porsche zieht Käufer magisch an. Die Zahl der Bestellungen war und ist enorm hoch. Jetzt kommt Nachschlag in Form einer sportlichen Kombi-Variante, **Cross Turismo** genannt.

Ein Sportwagen, der keinen einzigen Tropfen Benzin verbraucht, dennoch über 400 Kilometer weit kommt und eine atemberaubende Performance bietet – willkommen in der Porsche-Zukunft. So fing es mit dem Taycan an. Der Cross Turismo (ab 93.635 Euro) packt noch einige weitere Pluspunkte oben drauf. Bis zu 47 Millimeter mehr Kopffreiheit für die Passagiere im Fond und bis zu 1.212 Liter Ladevolumen hinter der großen Heckklappe, machen ihn zum Allrounder. Natürlich

auch zum Liebling von Familien und Sportbegeisterten.

Ist durch und durch hochwertig ...

Der Modellname Taycan steht sinngemäß für „lebhaftes, junges Pferd“, greift so den Mittelpunkt des Porsche-Wappens auf: dort ist ein springendes Ross zu sehen. Beim Cross Turismo sind es zwei Beine mehr, wie bei einem Geländeritt per Pferd garantieren hier High-Tech-Fahrwerk plus Allrad auch abseits befestigter Straßen für kompromisslose Dynamik. Für den entsprechenden Komfort sorgt noch die adaptive Luftfederung. Alles gehört in jeder Modellvariante zur Serienausstattung.

Das optionale Offroad Design-Paket erhöht die Bodenfreiheit um bis zu 30 Millimeter. Damit ist der Cross Turismo auch auf anspruchsvollen Strecken abseits be-

festigter Straßen problemlos und sicher unterwegs. Das serienmäßige Fahrprogramm „Gravel Mode“ verbessert hier noch die Schlechtwegetauglichkeit.

Auch innen grandios ...

Auch wenn der Taycan größer und deutlich schwerer als der 911 ist, spürt man beim Platznehmen viel von der DNA dieser Ikone. So gibt es links einen Startknopf. Den muss keiner drücken, zum Losfahren reichen Bremse treten und Schalthebel auf D stellen. Statt klassischem Wählhebel ist es hier ein kompakter Gangwahlschalter im Armaturenbrett.

Auch die digitalen Instrumente vor dem Lenkrad erinnern in Form und Anordnung denen des Ur-Elfer von 1963. Der Fahrer kann beim Kombiinstrument zwischen verschiedenen Darstellungsformen wählen. Ganz nach Laune und Tagesgeschmack. Die Sitzposition ist angenehm tief, alles ergonomisch perfekt mit Komfortsitzen vorne und elektrischer Verstellung anpassbar. Eines von vielen Details mit denen Porsches erster rein elektrischer Sportwagen auch innen viel Freude macht.



Der Elektro-Porsche Taycan wird nun auch mit größerem Heckabteil mit vier Motorisierungen angeboten. Allradantrieb und Luftfederung sind immer mit an Bord. Foto: Porsche

Die ansteigende Mittelkonsole verstärkt das Gefühl einer tiefen, sportlichen Sitzposition. Hier sitzt ein großes Touch-Bedienfeld. Integrierte Handschriftenerkennung ermöglicht die schnelle Eingabe von Adressen. Ebenso raffiniert die Luftausströmer. Klassische, mechanische Lamellen gehören der Vergangenheit an, hier wird der Luftstrom digital und somit vollautomatisch geregelt.

Die Motorisierung

Das Modellprogramm umfasst vier verschiedene Varianten.

Das Basismodell Taycan 4 Cross Turismo beschleunigt

mit seinen 380 PS (Overboost: 476), in 5,1 Sekunden auf 100 und ist 220 km/h schnell. In seiner Familie ist er der Beste beim vergleichbaren Stromverbrauch laut WLTP (kombiniert 26,4 – 22,4 kWh/100 km) und bei der Reichweite (389 bis 456 km).

Allerdings nur geringfügig, auch seine Brüder glänzen mit ähnlichen Werten. Sind allerdings durch ihre teilweise deutlich höhere PS-Leistung deutlich schneller unterwegs. Das betrifft den Taycan 4S Cross Turismo mit 490 PS (Overboost: 571) ebenso wie den Turbo Cross Turismo mit 625 PS (Overboost: 680) und Turbo S Cross Turismo mit 625 PS (Overboost: 761).

Letzterer ist natürlich mit seiner Leistungsbereitschaft ganz weit vorne. So dauert es bei ihm für den Spurt von 0 auf 100 gerade mal 2,9 Sekunden, die Höchstgeschwindigkeit wird auf 250 km/h begrenzt.

Fazit: Elektro kann auch sportlich, und wie. Das demonstriert der Taycan Cross Turismo mit großer optischer Raffinesse außen wie innen. Plus viel Platz und reichlich Fahrspaßvergnügen quer durch den Tag oder auf einer Tour abseits befestigter Wege.

Text: Gerolf Ermisch | Fotos: Porsche





TYPISCH TUSSIE

Die Metzinger Tussies spielen in dieser Saison wieder um den Europapokal. Marlene Kalf, Maren Weigel, Marte Suuhl Svensson und ihre Handball-Teamkolleginnen wollen dafür sorgen, dass das auch so bleibt.

„Wir wollen uns an der Spitze Deutschlands etablieren und uns auch für die nächste Saison einen Europacup-Startplatz sichern“, sagt Maren. „Seit sieben Jahren spielen wir konstant auf europäischem Niveau und sind unter den Top drei Teams in Deutschland - das wollen wir verteidigen“, sagt Tussie-Geschäftsführer Ferenc Rott. „Es wird viel Arbeit, aber es macht Spaß, die Entwicklung zu sehen und ich hoffe, dass wir eine ähnlich starke Saison spielen wie im letzten Jahr - es darf uns allerdings auch ein erster Platz rausrutschen.“

Die ersten vier Mannschaften Deutschlands dürfen in der Regel um den Europapokal

spielen. „Am Anfang der Saison läuft es oft holprig“, erklärt Marlene, „denn neuen Spieler müssen erst integriert werden.“ In dieser Saison habe die Mannschaft fünf Neuzugänge an wichtigen Positionen, die eingespielt werden müssen, so Rott.

Die Norwegerin Marte ist eine der neuen Tussies. „In Norwegen ist Handball sehr beliebt, allerdings wird es dort nicht so schnell gespielt, wie hier“, sagt sie. Schnell bedeutet: Sobald ein Tor kassiert wird, kommt direkt ein Anspiel zum Gegenangriff, um den Gegner sofort zu bestrafen, erklärt Marlene. „Es gibt aber auch Mannschaften, die sich nach einem Tor Zeit lassen, den Ball zu holen und nur langsam das Spiel wieder aufnehmen.“ In der Bundesliga spielen zudem mehr Teams auf sehr hohem Niveau, so Marte. Die Möglichkeit zum Europacup-Start sei also viel umkämpfter.

Eine Typische Tussie-Woche sieht acht bis neun Trainingseinheiten vor: vormittags gibt's Kraft-, Wurf-, oder Stabilisationstraining und abends ist Mannschaftstraining. Am Wochenende ist ein Pokalspiel - oder auch mal zusätzlich am Mittwoch, wenn für Bundesliga und Europacup Spiele in der gleichen Woche stattfinden. „Viele von uns arbeiten halbtags oder studieren“, berichtet Maren, die Psychologie studiert.

Info:

Wer die Tussies in der Metzinger Öschhalle im Herbst live spielen sehen möchte, sollte sich folgende Termine vormerken:
25. September, 16. Oktober,
20. Oktober und 3. November.

Karten gibt's über
www.handball-tussies.com

Marlene arbeitet nebenbei als Grundschullehrerin und Marte konzentriert sich aufs Deutschlernen, denn das Training ist auf Deutsch.

„Dass wir international spielen, ist für die Entwicklung unserer Spieler wichtig“, sagt er. „Außerdem für das Image des Vereins in der Region und damit wir junge Talente wie Marte aus Norwegen für uns gewinnen können.“ Internationale Top-Spielerinnen sind im Verein seit Jahren am Start. Die Tussies wollen allerdings mehr als gewinnen: „Wir wollen auch unterhalten, denn dafür macht man den Sport: für das Publikum.“

Text | Fotos: Nadine Wilmanns,
Thomas Kiehl



WIR WÜNSCHEN DEN PINK LADIES VIEL ERFOLG!

SWM Stadtwerke
Metzingen

Berg

MÖHN
Daimlerstr. 14
72581 Dettingen/Erms
07123-9788-0
www.moehn.de

Volksbank
Ermstal-Alb eG

KAMTEC
Energie- & Gebäudetechnik

RIEGLER
Druckluft und Pneumatik

WURSTER
Professionell Bauen

Dr. Kroll & Partner
RECHTSANWÄLTE mbB

MÖBELZENTRALE ott
Einrichtungshaus und Küchenstudio



Foto v li: Koch Mitsutoshi Yamamoto, Service-Leiterin Yurina Kanai, Inhaberin Sabine Koschorreck und Koch Yasunori Fukui

DIE KLEINE AUSZEIT

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Authentizität gehört für Sabine Koschorreck genauso in die Küche wie Udon-Nudeln. In ihrem japanischen Restaurant „Izakaya“ im Tübinger Französischen Viertel arbeiten nur Japaner und Japanisch-Sprechende, die eine Zeitlang in Japan gelebt haben.

„Wie sollen sie sonst die Japanische Küche richtig verstehen?“ Koschorreck selbst hat sieben Jahre lang in Japan gelebt. „Ich habe dort als Dozentin gearbeitet und wurde in meiner Freizeit zur Hobby-Köchin“, erzählt sie. „Ich bin regelrecht versunken in der Japanischen Küche und Kultur.“

Zurück in Deutschland eröffnete sie vor elf Jahren erst das Restaurant „Tatami“ im Tübinger Mühlenviertel und zusätzlich vor drei Jahren das größere „Izakaya“ im Französischen Viertel. „Das Izakaya ist gerade so richtig angelaufen, als Corona kam“, sagt Koschorreck. Hilfe kam von den Stammgästen: „Die haben Rundmails geschrieben und eine Gutscheine-Aktion angeregt, eine Kundin hat Gutscheine im Wert von zweitausend Euro gekauft“, erzählt Koschorreck. „Ohne unsere treuen Gäste wären wir eingegangen.“

Sogenannte Izakayas sind der populärste Typ von Gastronomiebetrieb in Japan. Traditionell gibt es in einem Izakaya übrigens kein Sushi. „Doch unsere Gäste haben immer wieder danach gefragt“, sagt Koschorreck. Viele haben sich inzwischen auch auf die warme Küche eingelassen: „Plötzlich stellen sie fest wie lecker die ist - inzwischen servieren wir mehr warme Küche als Sushi.“ Hühnchen-Gerichte und „Tempura“, ein Traditionsgericht mit frittierten Fisch- und Gemüsesorten, seien die Renner. „Die japanische Küche ist so interessant und vielseitig“, sagt Koschorreck. „Es muss nicht sein, so viel Fisch zu importieren, auch wenn wir unseren aus nachhaltiger Aquakultur beziehen.“

Nachhaltigkeit ist Koschorreck wichtig: „Bei uns ist viel Bio, möglichst regional und aus nachhaltiger Bewirtschaftung“, sagt sie. Alles werde frisch zubereitet, selbst Dips und Soßen – ohne Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker. Ein Großteil der Gerichte ist vegetarisch, vegan und glutenfrei.



DURCHBLICK GIBT'S NUR MIT QUALITÄT



Ältester Reutlinger Optik-Fachbetrieb mit eigener Werkstatt

Das ist bedingungslos. Wer beim Brillenkauf schlechte Gläser wählt, den quält später die Unschärfe. Im Fachhandel mit angeschlossener Werkstatt wie bei Optik Wittel in der Kanzleistraße sind solche Ärgernisse quasi ausgeschlossen. Christian und Alexandra Wittel sind ausgebildete Optiker mit Meisterehren und haben das Handwerk von der Pike auf gelernt. Nicht nur das. Sie leben es.

In der vierten Generation führen sie den ältesten Optikerbetrieb von Reutlingen, beheimatet im Herzen der Altstadt. Das kleine Familienunternehmen mit sieben Mitarbeitern, davon drei Auszubildende, steht für Qualität. Hier gibt's vor allem

Independent Marken aus kleinen Manufakturen. Zudem betreiben die Wittels eine eigene Werkstatt, was auch nicht mehr immer üblich ist. Sie schleifen Gläser selber, löten noch und verstehen sich aufs nieten. Das macht ihre Arbeit nachhaltig, denn Kunden und Kundinnen brauchen nicht immer gleich eine neue Brille. Apropos: der Trend geht weg vom Runden. Nun kommt das Eckige, umrahmt von dünnem Metall. „Es gibt ein Revival. Jüngere stehen auf Gold und Silber mit leichten Metallfassungen im Retrodesign“, so Alexandra Wittel. Da darf es auch gern eine Vielecksform sein. Auch im Service sind die Wittels vorne mit dabei: an sieben Tage die Woche, 24 Stunden am Tag können Kunden Termine buchen – online. Und zwar bei jedem Mitarbeiter.

Text | Fotos: Dieter Reisner

UNSERE BUCHTIPPS: präsentiert von der Buchhandlung am Laiblinplatz



„Der Donnerstagsmordclub“

von Richard Osman
List Verlag, 15,99 €

Krimi mal anders. Witziges, leicht schräges Amateur-Ermittlerquartett mit Polizeiduo als Unterstützung. Die vier Bewohner (Elisabeth, Joyce, Ron und Ibrahim) der Luxus-Seniorenresidenz in der Grafschaft Kent sprechen jeden Donnerstag alte Kriminalfälle durch und vertreiben sich dadurch die Zeit mit etwas Aufregendem. Als Bauunternehmer Tony Curran, der gegen den Willen vieler Bewohner die Wohnanlage erweitern will, erschlagen aufgefunden wird, kommt so richtig Leben in den Donnerstagsmordclub. Elisabeth lässt ihre alten Beziehungen zum Geheimdienst aufleben und ermittelt mit ihren Freunden munter drauf los. Mit oder ohne Zustimmung der Polizei, dass ist den Senioren gleich. Zuerst in einem, dann zwei aktuellen Mordfällen und zum Schluss sogar noch in einem vor Jahren begangenen Mord. Richard Osman ist mit diesem Krimi ein sehr charmanter und spannender Debütroman gelungen. Für alle Krimi und Nichtkrimileser eine sehr unterhaltende Lektüre.



„Wo der Wolf lauert“

von Ayelet Gundar-Goshen
Kein und Aber Verlag, 25,00 €

Wo der Wolf lauert von Ayelet Gundar-Goshen ist ein ganz wundervoll vielschichtiges Buch. Konflikte, Alltagsprobleme, Existenzfragen, die Liebe zwischen Mutter und Sohn und Spannung. Wie gut kennen wir die Menschen, die wir lieben – unsere Kinder und Partner? Das ist die zentrale Frage dieses Buches.

„Lilach Schuster hat alles: ein Haus mit Pool im Herzen des Silicon Valley, einen erfolgreichen Ehemann und das Gefühl, angekommen zu sein in einem Land, in dem man sich nicht in ständiger Gefahr wähen muss wie in ihrer Heimat Israel. Doch dann stirbt auf einer Party ein Mitschüler ihres Sohnes Adam. Je mehr Lilach über die Umstände des Todes erfährt, desto größer wird ihr Unbehagen: Ist es möglich, dass Adam irgendwie damit in Verbindung steht?“ Klappentext

Für Männer und Frauen, die gerne auch mal über Bücher nachdenken, ein wirklicher Lesegenuss.

GOLDKIND



Franziska Brauße hat sich bei der Olympiade in Tokio mit ihren drei Teamkolleginnen die Goldmedaille im Bahnradvierer erradelt, nebenbei den Weltrekord dreimal gebrochen. Die 22-jährige Eningerin, die in Metzingen aufgewachsen ist, hat bereits mehrere Deutsche und Europäische Meistertitel und den Weltmeistertitel eingefahren. Wir haben das Ausnahmetalent interviewt.

Herzlichen Glückwunsch zur Goldmedaille! Lehnst du dich jetzt erstmal zurück und lässt es ruhig angehen?

Jetzt am Sonntag, nicht ganz zwei Wochen nach Olympia, bin ich beim nächsten Wettkampf. Im Herbst sind EM und WM, da bin ich natürlich motiviert. Ich bin eigentlich am besten, wenn mich keiner auf dem Schirm hat. Aber wir werden sehen... - erstmal die Medaille genießen! Dadurch, dass wir nicht damit gerechnet haben, Gold zu gewinnen, fühlt es sich noch total surreal an.



Erzähl uns ein bisschen von der Atmosphäre bei den Olympischen Spielen. Ist sie anders als beispielsweise einer Weltmeisterschaft?

Wir waren erst nicht im Olympischen Dorf untergebracht, denn die Radrennstrecke ist nicht in Tokio. Nach unserem Sieg durften wir für eine Nacht ins Olympische Dorf und das Feeling war unglaublich - spannend, andere Athleten aus anderen Sportarten kennen zu lernen. Das Olympische Dorf ist wie eine Stadt in der Stadt. Es gibt da Supermärkte, Mensen und Hochhäuser, in denen die Athleten in kleinen Apartments untergebracht sind.

Du hast ja als Teenager vom Ballett zum Radsport gewechselt. Dein Papa und dein Bruder sind auch wettkämpfmäßig Rad gefahren. Und prompt, kaum ein Jahr später, hast du deinen ersten Wettkampf gewonnen. War dein Papa überrascht von seinem „kleinen Mädchen“?

Papa war froh, an den Wochenenden Radrennen zu besuchen, anstatt Ballettauführungen. Erst habe ich mit meinem Papa und meinem Bruder trainiert und sie sind mega stolz auf mich. Im Verein war ich die Jüngste und das einzige Mädchen. Die „großen Jungs“, mit denen ich immer noch in Kontakt bin, waren immer stolz auf mich. Ich hatte gleich Erfolgserlebnisse und das ist wahrscheinlich ein Grund, warum ich dabeigeblichen bin.

Inzwischen radelst du für die Bundeswehr...

Ja, ich bin in der Sportfördergruppe der Bundeswehr, meinem Arbeitgeber. Die Unterstützung brauche ich, denn der

Sport ist mein Full-Time-Job mit Training, Materialpflege, Büroarbeiten,... Nebenbei studiere ich Fitnessökonomie - da ist mein Tag gut ausgefüllt.

Teilt dein Freund deine Liebe für's Radfahren?

Wir haben uns über den Sport kennengelernt. Mein Freund fährt auch Rad - Straßenrennen auf Bundesliga-Ebene, früher ist er auch Bahnrennen gefahren. Zusammen fahren wir hauptsächlich auf der Straße. Hin und wieder fahre ich auch Straßenrennen.

Was hat dir als Sportlerin am meisten geholfen?

Eine gewisse Gelassenheit. Nicht zu verbissen sein und trotzdem das Ziel vor Augen haben, dran glauben und daran arbeiten. Sich von Rückschlägen nicht verunsichern lassen. Und Familie und Freunde, die hinter mir stehen.

Nicht so einfach bei einem Olympia-Rennen gelassen zu bleiben, oder?

Ja, ich weiß nicht, wie wir's geschafft haben. Wir sind ein sehr gutes Team, bestärken uns gegenseitig und bauen einander auf, wenn jemand Zweifel hat. Wie eine kleine Familie. Wir gewinnen zusammen und wir verlieren zusammen.

Und wann kommt der Urlaub? Dann ohne Rad, oder kannst du nicht ohne?

Nach der EM und WM im Oktober. Auf's Rad gehen wir dann meistens tatsächlich nicht, sondern wir suchen uns Alternativsportarten, wie Klettern oder Inline-Skaten. Als Sportler kann man nicht nur still sitzen.



PARTY IN STYLE



Die Nächte werden wild und glamourös, wenn wir uns danach fühlen. Und das richtige Party-Feeling kommt, wenn wir uns in passenden Look für den Club schmeißen. Wir geben euch ein paar Tipps für den Party-Style der Saison.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Schwarz geht natürlich immer, aber fashion wird's, wenn wir ein paar Farb-Akzente setzen oder uns in helleren Farben kleiden!

Pastellfarben zum Beispiel – mint, rosa, hellblau, hellgelb. Gerne in glänzenden Stoffen für den Glamour-Faktor.



Perfekter Partybegleiter für Ladies ist eine transparente Bluse. Drunter kann man entweder ein passendes Spagetti-Top im Nude-Ton tragen – oder ideal für's Tanzen: Ein Body im Nude-Ton, der nicht ständig hochrutscht.



Für den feiernden Gentleman sind Blazer und Hemd ein Muss. Mit Jeans wird's lässig und in einer Farbe wie ocker, hellblau oder grün wird es extra-stylish.

Mädels sind mit kurzen, eng-anliegenden Kleidchen bestens für wilde Nächste ausgestattet. Zum Tanzen perfekt wegen Beinfreiheit. Außerdem geht man sofort aufrechter und eleganter durch die Nacht, wenn man ein hautenges Kleid anhat.



Wer in den Lichtern der Clubs gerne auffällt wählt Glitzer. Bei Jungs ist das Hemd das Kleidungsstück, mit dem man auffallen kann.



Für den Coolness-Faktor ist das 90s-Jacket eine gute Idee: Es ist weit und lässig geschnitten, wird über dem Hemd oder T-Shirt getragen und passt zum aktuellen 90s-Trend.



Beauty-Tipp:

Beauty-Tipp von Make-up Artist Elvira Lyubovitsky aus Hülben, die Haare und Make-up unseres Model Verena gemacht hat:

Tanzt man im Club, lohnt sich eine Base: Vor der Foundation aufgetragen bewirkt sie, dass das Make-up nicht verschmiert. Den Lidschatten macht eine Eyeshadow-Base besonders haltbar und gibt Farben mehr Intensität. Bei schlechtem Licht im Club ist Glitzer ein Eyecatcher: man nimmt schimmernden Lidschatten oder auch lose oder gepresste Pigmente. Auch zu auffälligem Augen-Make-up passt roter Lippenstift. Nude-Töne würden in der dunklen Umgebung untergehen.



Mädels, die sich in Hosen wohler fühlen: Schwarze Hose geht immer. Aber die dann auf jeden Fall mit Gürtel und auffälligem Oberteil kombinieren. Mindestens ein Eye-Catcher braucht es, damit das Outfit Partylaune macht.



ERFOLG DURCH FAMILIÄREN UMGANG

KOCAK GmbH & Co. KG schreibt eine einmalige Geschichte in nur vier Jahren.

Dahinter steckt eine besondere Erfolgsgeschichte. Die Firma KOCAK GmbH & Co. KG - Gebäudereinigung, Hausmeisterservice, Gartenpflege ist nicht nur ein Angebot, sondern die Idee eines Menschen mit kaufmännischem Talent, mit hohem Qualitätsanspruch, einem Gespür für Mitarbeiter und einer klaren Leitlinie: dem „Gebäudereinigungshandwerk ein neues, frisches, anderes Gesicht zu geben“, erläutert Geschäftsführer Ömer Kocak seine Philosophie. Vor knapp vier Jahren gründete er mit seiner Mutter und heutigen Vertriebsleiterin des Unternehmens den Betrieb. Derzeit arbeiten 72 Menschen für das Unternehmen, täglich fahren 26 Firmenfahrzeuge vom Hof. Rund 500 Kunden schätzen die Dienste des 32-jährigen, dessen Motto lautet: „Qualität und Service ohne Umwege...“.

„echtes, persönliches und familiäres Umfeld zu schaffen, indem sich jeder wohlfühlt: der Kunde und natürlich auch die Mitarbeiter“. Zudem erkennt er die Erfordernisse der Gegenwart – technisch ist er auf dem aktuellsten Stand, in seinen Büroräumen auf rund 1200 Quadratmetern im Industriegebiet West genauso wie bei den Reinigungsprodukten, die er anwendet. Sie sind teilweise vom RKI empfohlen. Künftig sollen die Produkte (Eigenmarke) bundesweit auf den Markt kommen. Mehr wollte Ömer Kocak nicht veraten. Seine Kunden und seine Mitarbeiter macht er durch seine einzigartige myKOCAK-App® zum König, dadurch ist die Kontaktaufnahme in allen Richtungen kinderleicht. Seine Mitarbeiter*innen erhalten stetig – in eigenen Schulungsräumen - Fortbildungen, er selbst im Übrigen auch. Hinter den Kulissen sorgen Kaufleute, Betriebswirte für den reibungslosen Ablauf.

Die wachsende Zahl an Kunden bestätigt die Philosophie des Familienbetriebs, der sieben Tage die Woche rund um die Uhr verfügbar ist. Die Motivation von Ömer Kocak ist ein

Text | Fotos: Dieter Reisner

Bereit für die Zukunft.

Der digitale OBJEKTSERVICE
Persönlich. Innovativ. Nah.



scannen und



mehr erfahren



HITRADIO antenne 1

Jeden Tag die beste Musik!

WIR LIEBEN
DAS HIER

Hier geht's
zum Webradio:



Dein Lieblingssender auch mobil in der
antenne 1-App oder im Web auf antenne1.de



UND REUTLINGEN – WAS FUCKT DICH AB?

In Reutlingen lässt es sich ziemlich gut leben. Eine schöne Innenstadt, der Bürgerpark, Gastro-Angebote gibt es auch genug, oder? Naja, nicht alle sehen das so. Jungen Menschen fehlen Clubs in der Stadt – in Tübingen und Stuttgart lässt sich's besser feiern. Andere stört die Verkehrssituation: Zu viele Autos, zu wenig Parkplätze. Wir haben die Menschen in der Reutlinger Fußgängerzone gefragt, was sie so richtig an Reutlingen stört.

Text | Fotos: Mareike Inhoff



ANJA (27) & RONJA (26)

Auch Ronja Winter stört sich an der fehlenden Clubkultur. „Ich gehe oft nach Tübingen“, sagt die 26-jährige Reutlingerin. Anja Förstl ist unzufrieden mit der Parksituation. Die 27-jährige stellt fest: „Vor allem in der Oststadt ist es schlimm – es gibt zu wenig Parkplätze und die Gebühren stimmen nicht.“



ERNST (29)

„Ich wohn' schon immer hier und früher war ich etwa im ‚Reinweiss‘ zum Feiern.“ Heute fehlen Ernst Kümmerle die Ausgelmöglichkeiten. „Ich geh' jetzt so wie alle dann halt nach Tübingen“, sagt der 29-Jährige. Eigentlich würde er Reutlingen als Stadt sehr mögen. „Aber das ist wirklich sehr schade.“



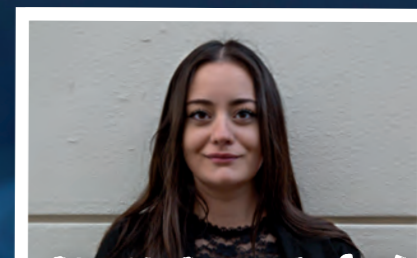
SASKIA (27)

„Mehr Grünflächen wären wichtig“, sagt Saskia Gratz. Die 27-Jährige ist mit ihrem Freund unterwegs. Gratz ist in Reutlingen groß geworden. „Mir fehlen Plätze zum Verweilen – so wie der Marktplatz.“ Ihren Freund nerven die Baustellen. „Und es gibt keine Clubs.“ Zum Feiern geht Gratz nach Tübingen oder Stuttgart.

MARC (20)



Marc Schaupp ärgert sich, dass Reutlingen nicht sauber ist. „Der Müll überall stört mich sehr.“ Besonders an öffentlichen Plätzen würde ihm das auffallen. „Ansonsten bin ich zufrieden. Ich finde das Nachtleben okay, ich bin oft hier unterwegs“, sagt der 20-Jährige. In Reutlingen gebe es doch gute Lokale – das Mauritius etwa.



ALEKSANDRA (28)

Aleksandra-Nine Tucév ist zum Studieren nach Reutlingen gekommen. „Ich war sofort verliebt. Inzwischen stört mich aber einiges“, sagt die 28-Jährige. Früher, habe man ihr erzählt, seien Leute von Stuttgart zum Feiern extra nach Reutlingen gekommen. Heute undenkbar. Und der Verkehr? „Seit der 40er-Zone gibt es noch mehr Stau als vorher.“

LEYLA (26)



„Die Wohnungspreise“, sagt Leyla Djanklich. „Studierende können sich hier keine Wohnung leisten.“ Abends wünscht sich die 26-Jährige mehr Polizei in der Stadt: „Ich kann kaum zum Bahnhof laufen, ohne belästigt zu werden.“ Reutlingen sei freundlich zu Menschen über 50. „Als Student ist man schlecht vertreten.“



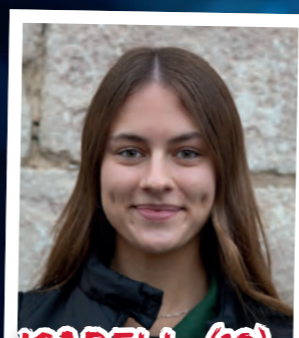
TRANG ANH (24) & JULIA (21)

„Die Ampelschaltung stört mich“, sagt die 24-jährige Julia Mangold. „Manchmal muss ich an jeder Ampel halten.“ Für eine große Stadt sei es komisch, dass die Lokale so früh zumachen, meint die Reutlingerin Trang Anh Rüdiger. „Oft schließen sie sogar schon um 21:30 Uhr“, beschwert sich die 21-Jährige.



MARCO (37)

Für Marco Stojanovic ist der Verkehr ein Ärgernis: „Diese ‚coole‘ einspurige Aktion an der Messstelle in der Lederstraße etwa.“ Fast noch schlimmer für den 37-Jährigen: Das tote Nachtleben. „Früher gab es noch Orte in der Stadt wie das ‚Reinweiss‘. Heute gehe ich zum Feiern nach Tübingen oder Stuttgart.“



ISABELL (18)

Isabelle Ignee war Schülerin in Reutlingen. „Mir fehlt das Nachtleben. Besonders jetzt, da das Top10 in Tübingen schließt“, sagt die 18-Jährige. Zum Shoppen sei Reutlingen „nicht ideal.“ Und: „Ich find's hier auch echt asozial.“ Sie fühle sich unsicher: „Mit 14, 15 Jahren bin ich schon unangemessen angesprochen worden.“

GEA
www.gea.de

MIT DEM GEA SPAREN & PROFITIEREN

SATTE RABATTE!

Zeitschriften
Ermäßigte Tickets
Leserfahrten
Verlosungen

EXKLUSIV! FÜR GEA-ABONNENTEN

INFOS
(07121)302-444
gea.de/abo

Wochenende
Alblust
prisma
Krimnacht
Reutlinger General-Anzeiger

TORTE ZUM GEBURTSTAG

5. Dezember 2021

Aus der Region – für die Region

EIN TAG BEI... UDO-SNACK

Udo Snack ist Kult in Reutlingen. Vor rund sechzig Jahren war er der erste Burger-Imbiss in der Region – weit vor McDonalds & Co.

Eine Stunde bevor Udo Snack öffnet, machen Inhaberin Marlies Höroldt und Tochter Stephanie Witzemann klar Schiff – Kleingeld? Brötchen? – Alles da? Alexandra, die die erste Schicht hat, öffnet die Eingangstür. Die erste Kundin bestellt gleich zehn Burger. „Die esse ich aber nicht alle auf einmal“, sagt sie lachend. „Das ist noch gar nichts – viele bestellen fünfzehn Burger und mehr“, lacht Stephanie. Tatsächlich: Kleine, große und riesige Bestellungen gehen ein.

Gegen zwölf wird's voll. Die Schlange geht bis weit vor die Tür. „Viele Stammkunden bestellen ‚das Übliche‘“, sagt Alexandra. Dazu die jeweiligen Sonderwünsche – nur



mit Ketchup, ohne Zwiebel, und und und - gar nicht so einfach, sich alles zu merken. Überhaupt hat Alexandra jetzt alle Hände voll zu tun, eine Kollegin kommt für zwei Stunden zur Verstärkung. „Zur Mittagszeit muss alles eingespielt sein, da muss es laufen“, sagt Alexandra. „Viele, die hier anfangen zu

arbeiten, denken das geht so nebenbei, mal ein paar Burger zu machen - sie unterschätzen die Arbeit völlig.“

Chegg-Burger, Cheese-Burger und Currywurst sind die Dauerbrenner. „Eine junge Dame sagte mal, sie sei froh, dass sie hier immer das Gleiche bekomme“, erinnert sich Marlies. Bei der Arbeit müsse sie dauernd Entscheidungen treffen, habe die junge Kundin gesagt. Hier wisse sie genau was sie esse, die Beständigkeit tue ihr gut. „So habe ich es noch nie gesehen, aber sie hat Recht.“ Udo Snack hat sämtliche Konkurrenz überlebt. „Trends und Läden kommen und gehen“, sagt Stephanie. „Mc Donalds, Burger King, Subway, bald soll ein ‚Burger and More‘ kommen - aber wir sind die einzigen, die immer da sind.“ Man könne nur 60 Jahre bestehen, wenn man immer auf Qualität achtet.



Marlies verstorbener Mann Udo Höroldt hatte einst um die dreißig Udo Snacks - in Stuttgart, Tübingen, Reutlingen und Esslingen. Die Familie hat nur den in Reutlingen und einen in Tübingen behalten. „Udo hat täglich seine Runden gedreht, das war ihm zu viel, das frisst einen auf.“

Am späten Nachmittag kommt die zweite Kundenflut. Cristina hat vor einer Stunde ihre Schicht angetreten und hofft, dass ihre Verstärkung schnell kommt. Doch die kommt nicht. Schnell muss Ersatz organisiert werden – die Schlange vor dem Imbiss wird länger. Ein Kollege

springt ein, der Abend ist gerettet. Kurz vor zehn wird es langsam ruhiger. Ein Kunde rennt eine Minute vor Schluss in den Laden. „Es gibt nur noch Currywurst“, verkündet Cristina. Für sie ist der Abend noch nicht vorbei: bevor sie nach Hause geht, muss alles tip-top aussehen für einen weiteren Tag im Burger-Paradies.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Marlies Höroldt & Stephanie Witzemann



Marx
Metzgerei
Auslandsspezialitäten

Täglich frisches Lamm-, junges Rind- und Kalb-, Puten- und Hähnchenfleisch

Unsere Wurstwaren sind ausschließlich aus Geflügel-, Rind- und Kalbfleisch – ohne Schweinefleisch – hergestellt

»Durch uns ins Ländle« ist das Motto unserer Auslandsspezialitäten in großer Auswahl.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Friedrich-Naumann-Straße 11 · 72762 Reutlingen
Tel. 07121 29611 · info@metzgerei-marx.de
www.metzgerei-marx.de



**REUTLINGEN,
REUTLINGEN,
REUTLINGEN!**

Das, was hier passiert, hat nur noch wenig mit den Bürgern und Bewohnern zu tun. Viele sehnen sich nach Nachtleben und es heißt immer „Ach, Reutlingen ist tot, da macht doch keiner was.“ Falsch – es würde genug Leute geben, die etwas tun würden, würde da nicht Hürde für Hürde immer höher geschraubt werden, die umzusetzen für einen Gastronomen gar nicht mehr möglich sind.

Diejenigen, die in eine Innenstadt ziehen, sollten den Trubel und die nächtlichen Störungen lieben lernen, anstatt sie noch zusätzlich zu unterbinden. Der Gastronom ist das kleinste Licht in dieser Kette. Denn klar sind es die Kunden, die nachher auch keine Lust mehr haben, weil die auf einer Terrasse nur noch flüstern dürfen, weil der Besitzer auch nur Angst hat vor der nächsten Anzeige. Vielleicht verstehen es einige jetzt mehr aus diesem Blickwinkel, warum der Betreiber am wenigsten dafür kann.

Das ist übrigens nicht nur in Reutlingen so, aber es gibt auch Städte in denen alle Parteien zusammenhalten und -finden. Nein, nicht durch ein Riesenrad. sondern durch Musik und Tanz und vor allem Lebensfreude wann immer man sie ausleben möchte und nicht nur wenn's dann mal möglich ist.

Mit goldenen Grüßen

Dino Sadino

LIEBE IN DER TASSE

„Der beste Kaffee ist der, der einem schmeckt“, sagt Ioannis Kazantzidis. Im Kaffeewerk in der Reutlinger Kanzleistraße hinterm Osiander röstet er mit viel Liebe Kaffee an seiner prächtigen Röstmaschine.

Regel ein Jahr im Voraus und ist eine Kaffeesorte aus, dann gibt's die erst im nächsten Jahr wieder.“

Auf Tafeln ist beschrieben, woher der Kaffee kommt und welches Aroma zu erwarten

Außerdem gibt es sogenannte „Cuppings“, eine Art Weinprobe, nur mit Kaffee. Allerdings sollte in Maßen probiert werden: „Nach dem vierten oder fünften Kaffee wird die Sensorik nicht mehr funktionieren“, sagt Kazantzidis.

Dass Kazantzidis' selbstgerösteter Kaffee besonders gut schmeckt, hat seinen Grund: Durch das Röstverfahren – lange und bei weniger Hitze als in der Industrie – können sich die Kaffee-Aromen erst so richtig entfalten. Weiterer Vorteil der Handröstung ist, dass weniger Bitterstoffe gebildet werden und der Kaffee dadurch sehr magenfreundlich ist.



Die Kaffeebohnen kommen aus Mexiko, Peru, Indien und anderen „Kaffeeländern“ – alle fair und direkt gehandelt. Brasilien habe Frost gehabt, daher sei die Ernte dort nicht gut ausgefallen und die Bohnen seien teurer. „Unsere Säcke reservieren wir in der

ist. Wer gerne verschiedene Kaffees probieren möchte, kann die im Café bestellen.

Auch je nach Zubereitung, beispielweise als Filterkaffee oder French Press, schmecke der Kaffee immer wieder anders.

In Zukunft sei im Kaffeewerk eine Kaffee-Akademie geplant: „Wir möchten Barista-Seminare für Einsteiger und auf Profiniveau geben, außerdem Kaffeeröster-Seminare“, sagt Kazantzidis. „Mit international anerkannter Zertifizierung“. Nur Corona ist den Plänen momentan noch im Weg. Einstweilen kann man im Kaffeewerk nicht nur Kaffees schlürfen: Auf dem Menü stehen viele Gerichte, die im Haus frisch zubereitet werden, dazu gibt's hausgemachte Kuchenspezialitäten. Geruch von frisch geröstetem Kaffee inklusive.



Ioannis Kazantzidis

Text: Nadine Wilmanns | Fotos: Nadine Wilmanns, Dieter Reisner

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

HUNDERT PROZENT AM LIMIT



Ihr Arbeitsplatz ist mal Wimbledon, mal Roland Garros – die zweimalige Grand-Slam-Gewinnerin Laura Siegemund wäre eigentlich auch jetzt auf den Top-Tennisplätzen der Welt unterwegs. Wegen einer Knie-Operation muss die 33-jährige Metzingerin pausieren. Wir nutzen die Gelegenheit für ein Interview.

Laura, wie geht's dir? Bist du zuversichtlich, wieder topfit zu werden?



Ja! Wir haben lange versucht, die Knieprobleme konservativ zu behandeln, aber ich habe oft trotz Problemen gespielt – da brauchte ich eine bessere Lösung.

Kannst du es trotz allem genießen, jetzt mal für länger zu Hause zu sein?

Natürlich freue ich mich, aber ich denke auch: Eigentlich müsste ich auf Tour sein. Normalerweise bin ich nie für längere Zeit hier, außer Ende Oktober und im November. Ab und zu lege ich ein paar Tage zu Hause ein, auch wenn es nicht auf der Strecke liegt, um einfach mal zwei Nächte im eigenen Bett zu schlafen. Das ist manchmal viel wert.

Magst du dein Jet-Set-Leben?

Ich mache meinen Job aus voller Leidenschaft und da gehört das Nomadenleben einfach dazu. Ich reise sehr gerne, aber man darf nicht vergessen, dass ich ja arbeite. Es gibt schon mal freie Tage zwischen den Matches, an denen lege ich Wert darauf, mal was anderes zu sehen

als die Tennisanlage. Aber da ist eine Grundanspannung, die man auch braucht, um gut zu spielen. Ich bin extrem viel unterwegs und da opfert man viel im Privatleben, aber schlimmer als zu viel zu reisen, finde ich gar nicht zu reisen – auch für den eigenen Horizont und Intellekt.

Deine Tenniskarriere begann mit drei Jahren – wann hast du beschlossen Profi zu werden?

Angefangen haben wir damit, auf unserer Straße über eine Schnur zu spielen. Die ersten Schritte auf dem Platz hatte ich in Saudi-Arabien, wo mein Papa beruflich zu tun hatte, später habe ich hauptsächlich im TSV Zizishausen gespielt. Als ich früh internationale Jugendturniere gewonnen habe, ist mir klar geworden, dass ich Profi werden will. Ich habe alles andere danach

ausgerichtet.

Warum hat's bei dir geklappt? Viele haben ja den Traum...

Meine Eltern haben mich immer unterstützt und mir überhaupt erst die Möglichkeit geboten, so weit zu kommen. Fünfmal die Woche zum Training fahren, Reisen auf Turniere, sowas kostet sehr viel Zeit und Geld. Dazu kam von meiner Seite viel Leidenschaft und Disziplin. Ich konnte mich durchbeißen, wenn es nicht so lief. In einer Profikarriere muss man Rückschläge überwinden können, das gehört dazu.

Wie sieht's mit deiner Work-Life-Balance aus?

Tennis ist dominierend, krasser als man sich das vorstellen kann. In der wenigen Freizeit unterwegs halte ich Kontakt mit Freunden und



Familie. Freundschaften pflegen ist nicht einfach wenn man so viel unterwegs ist. Meine zweite Leidenschaft ist die Psychologie, die ich auch studiert habe. Ich bin dabei, ein Buch zu schreiben, dafür habe ich in dieser Verletzungsphase mehr Zeit als sonst auf der Tour.

Wie bleibst du über die Jahre hinweg motiviert?

Ich bin für mein Leben gern Sportlerin. Ich liebe es, körperlich ans Limit zu gehen und technisch mein Spiel zu verbessern. Tennis ist kein Job, bei dem man mal nur 95 Prozent geben kann. Man muss immer bereit sein, hundert Prozent zu liefern, sonst ist man nicht erfolgreich.

Apropos Erfolg: Wie gehst du mit Niederlagen und kritischer Presse um?

Ich habe gelernt, zwischen dem reinen Ergebnis und meiner Entwicklung als Spielerin zu unterscheiden. Für mich geht es hauptsächlich darum, ob ich in einem Match den Samen für Verbesserung gesät habe, denn ich weiß, das sind die Schritte, die mich wirklich weiterbringen. Auch wenn es sich in diesem Moment noch nicht unbedingt im Ergebnis widerspiegelt. Außenstehende schauen oft nur aufs Ergebnis.

Was würdest du jungen Sportlern raten?

Um erfolgreich zu sein, muss man aus seinem Potenzial das meiste rausholen, jeden Tag. Im Sport gehören Niederlagen dazu, aber daraus kann man oft mehr lernen als aus Siegen.

Text: Nadine Wilmanns |
Fotos: Nadine Wilmanns, pr

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 PFÜLLINGEN-REUTLINGEN GmbH

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

AUTOMOBILFORUM
AUTOMOBILFORUM PFÜLLINGEN-REUTLINGEN GmbH

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



US-CAR SERVICE
www.uscar-reutlingen.de

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

AUTOPFLEGE

WASCH PARK B28

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

EINRICHTEN

La Natura

Einrichtungshaus für natürliches Wohnen
Arbachstraße 2 · 72793 Pfullingen

SCHLAFWELT für gesundes und
natürliches Schlafen
Marktstraße 152 · 72793 Pfullingen

Tel. 07121 1397031 · www.lanatura.de

BRAUN BRAUN MOEBEL CENTER

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

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

FLORIST

FLOWER SHOP R

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.kaffeerosterei-rudolph.de

GASTRONOMIE

alexandre
CAFE | BISTRO | LOUNGE

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

gastwerk

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

MEZCALITOS
RESTAURANTE Y COCKTAIL-BAR

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

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

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

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
MIE

fair concept store

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

Papillon

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

OBJEKTSERVICE



KOCAK 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

Sind auch Sie
eine der
Top-Adressen
in unserer Region?

Machen Sie mit!

Die nächste Ausgabe erscheint
am 16. Dez. 2021



GASTRO-URGESTEIN MIT TRENDBLICK

Grauer Gastro gehört zu Reutlingen fast schon wie Achalm und Tübinger Tor. Seit Anfang der Neunziger verwöhnt Uwe Grauer seine Gäste unter anderem im Joli, Mezcalitos, Alexandre und ganz neu mit „Icedreams“ und dem „Stattstrand“. Mehr ist geplant.

Flaggschiff der Grauer Gastro im Bereich Küche ist seit zehn Jahren das Joli: Klassisch regionale Produkte mit Trend-Küche. „Wir sind viel in den Großstädten Europas unterwegs und bringen die Food-Trends nach Reutlingen“, sagt Uwe Grauer. Gerade stehen im Joli beispielsweise einige japanische Gerichte auf der Karte.

Das Mezcalitos sorgt für mexikanische Lebensfreude und authentische mexikanische Küche in Reutlingen. Auch das legendäre Alexandre gehört inzwischen mit neuem, modernen Ambiente zur Grauer-Family. „Wir haben alles kernsaniert, kein Stein ist auf dem anderen geblieben“, sagt Grauer. Das Alexandre stehe für „Good Food fast“ und bietet Rundumver-

sorgung vom Frühstück bis zum Abendessen oder Cocktail-Abend.

Für Sommerfeeling hat Grauer in diesem Jahr mit der Eisdieler Icedreams gesorgt - und dem Stattstrand, einer Art Beach-Club im Bürgerpark. „Von April bis September wird es den Stattstrand nun jedes Jahr geben“, verspricht Grauer. Die Eisdieler sei ein lang gehegter Traum gewesen: „Ich hatte die Möglichkeit das Lokal eines guten Freundes am Oskar-Kalbfell-Platz zu übernehmen – endlich die geeignete Lage für eine Eisdieler.“ Für nächstes Jahr ist ein weiterer Neuzugang geplant: Sale e Pane, eine Pizzeria in der Oberen Wässere, die das da Piero ersetzt. Bei Anlässen kochen die 16 Köche der Grauer Gastro übrigens auch für zu Hause: „Durch die langjährige Erfahrung unserer verschiedenen Küchen-Teams sind wir in der Lage im Catering-Bereich alles abzudecken, sowohl deutsche als auch internationale Küche.“

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



LIEBLINGSPLÄTZE

Das Industriemagazin neben den Wandel-Hallen ist ein Kultort für mich, weil sich hier der Duft von Maschinenöl mit dem surrenden Geräusch der Lederriemen an der Transmission und dem Klackern der Webmaschinen mischt. Man geht durch die weiße Stahltür und eine Zeitreise in die Anfänge der Industrialisierung von Reutlingen beginnt. Das Engagement, mit dem die ehrenamtlichen Mitarbeiter die Maschinen instandgesetzt haben und den Besuchern mit Erläuterungen vorführen, begeistert mich immer wieder.

Das Industriemagazin hat immer am 2. Samstag im Monat geöffnet oder auf Anfrage.

Anke Bächtiger
Leiterin Kulturamt

GRAUERGASTRO
— seit 1988 —

STATSTRAND REUTLINGEN
ICE DREAMS
VESPER + BIER GASTRONOMIE
alexandre CAFE | BISTRO | LOUNGE
gastwerk
joli restaurant | lounge | bar
MEZCALITOS RESTAURANTE Y COCKTAIL-BAR

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

GEA
www.gea.de

Jetzt auf
www.date-click.de
kostenlos registrieren

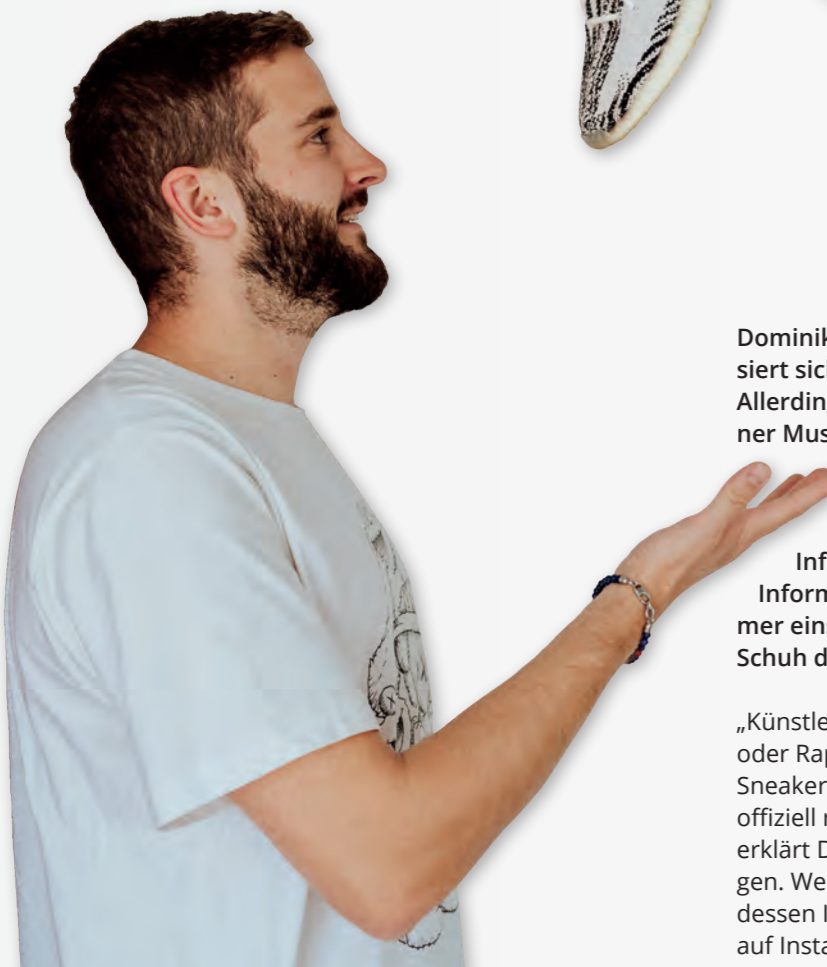
Verlieben ist kein Zufall mehr
Finden Sie Ihren Traumpartner in unserer Region!

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

www.date-click.de
allein war gestern



SNEAKER FREAKER



Dominik Schubert interessiert sich für Justin Bieber. Allerdings nicht wegen seiner Musik, sondern wegen seiner Schuhe: Dominik sammelt Sneaker und Influencer sind seine Informationsquelle Nummer eins in punkto welcher Schuh der nächste Hit wird.

„Künstler, vor allem Pop- oder Rap-Stars, bekommen Sneaker schon bevor sie offiziell releast werden“, erklärt Dominik aus Metzingen. Wenn Justin Bieber und dessen Influencer-Kollegen auf Instagram ein Bild von sich in neuen Sneaker posten, weiß Dominik Bescheid: Neue Jagdbeute! Objekte der Begierde sind Sneaker, die als Limited Edition rauskommen, die von Influencern gehypt werden, oder die von Künstlern wie etwa Travis Scott designt worden sind. Solche gewinnen mit der Zeit an Wert.

Diese Sneaker sind normalerweise nicht in den gängigen Schuhläden zu finden. Fans gehen in Sneaker-Läden, die Kollaborationen mit Platzhirsch Nike oder Adidas haben. „Und selbst da läuft viel über Beziehungen“, sagt Dominik. Sammler campen vor einem Release schon mal vor den Läden. Dominik setzt eher auf Gewinnspiele: „Auf der Nike-App kann man sich registrieren und das Kaufrecht für einen Schuh gewinnen.“ Die Verlosungen

sind meist um neun Uhr morgens, wenn Dominik bei der Arbeit ist. Deswegen sitzt meist seine Mutter am Handy und auch Freunde helfen mit. „Eine nervenaufreibende Sache und oft sehr frustrierend“, sagt Dominik. Es sei schwierig geworden, an Schuhe zu kommen, denn Gewinnspiele können manipuliert werden. Gewinnt er, ist die Freude riesig, sagt Dominiks Freundin Annela lachend: „Das ist für ihn wie Weihnachten.“ Gebraucht kauft Dominik kaum: „Es gibt zu gute Fälschungen und ein Echtheitszertifikat kostet extra.“

Mein wertvollster Schuh liegt gerade bei um die 1400 Euro

Im Schnitt bezahle er rund 150 bis 200 Euro für ein Paar Sneaker, so Dominik. Der Wiederverkaufswert liege mindestens zehn Prozent darüber, manchmal steige er auf über 1000 Euro. „Mein wertvollster Schuh liegt gerade bei um die 1400 Euro.“ Bleiben die Schuhe ungetragen und originalverpackt, steigen Nachfrage und Wiederverkaufswert. Deshalb sind die meisten von Dominiks Sneaker noch in Folie und Schuhpapier. Dennoch kauft er sie in seiner Größe: „Ich will es mir offenlassen, sie

vielleicht doch mal zu tragen“, erklärt er. Das weinrote Paar, mit dem seine Sammelleidenschaft begonnen hat, hat er gleich zweimal: getragen im Schuhregal und ungetragen an der Wand über seinem Bett.

Sneaker-Liebe: Wiedersehen in den USA

Aus allen Ecken seiner Wohnung bringt Dominik kistenweise Schuhe. „So viele habe ich nicht, es müssten um die sechzig sein“, sagt er. „Wenn ich wollte, könnte ich die Schuhe schnell zu Geld machen - dann hätte ich einen Kleinwagen hier stehen.“ Manche habe er tatsächlich

wieder verkauft oder zurückgegeben, aber nicht immer ohne Reue: „Einmal habe ich mir Adidas Sneaker gekauft, die ich gerade schon in einer anderen Farbe gekauft hatte“, erzählt er. „Ich brauche nicht zwei Paar Schuhe dieser Art“, habe er gedacht und ein Paar wieder zurückgeschickt. „Die Schuhe gingen mir nicht aber mehr aus dem Kopf und gerade als es eine Wiederauflage exklusiv in den USA und Mexico gab, war ich in den USA und hab sie mir dort wiedergekauft.“ Man kann sich das Gefühl vorstellen: Wie Weihnachten und Geburtstag gleichzeitig.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Dominik Schubert



BLITZLICHTER

Fotos: Gabi Piehler



KULTUR AM REUTLINGER »HAFEN«



Reutlingen hat einen neuen Place-to-be: Der Echaz-Hafen, direkt hinter dem franz.K hat den Sommer über mit Festivals und Kulturveranstaltungen unterhalten. Das franz.K-Team ist begeistert von der Verwirklichung seines Großprojekts.

Represent- und KuRT-Festival, Hafen-Sounds- und inter:Komm! Festival, Biergartenabende und vieles mehr haben seit diesem Sommer ihr zu Hause auf dem neuen Festival-Gelände zwischen Paketpost und franz.K.

Riesige alte Seecontainer, die das Gelände von der Straße abschotten, geben der Location ihren Charakter. „Wir haben das Potential für große, aber auch kleine Veran-

staltungen“, sagt franz.K-Vorstand Andreas Roth. „Selbst wenn „nur“ 300 Leute da sind, kommt es einem nicht wenig vor.“ Ziel sei, regelmäßiges zwangloses, kulturelles Zusammenkommen zu ermöglichen. „Vereine können sehr niederschwellig Zugang bekommen, zum Beispiel für einen Abend den Biergarten gestalten und Freunde einladen“, sagt Roth.

Auch für Künstler möchte der Echaz Hafen Möglichkeiten bieten: „Wir sind grundsätzlich offen für Projekte mit Künstlern, zum Beispiel können wir verschiedene Künstler mit einer gemeinsamen Veranstaltung verbinden und auch bei Biergartenabenden besteht die Möglichkeit aufzutreten, wenn wir von dem

jeweiligen Künstler überzeugt sind.“

Auch die Bühne selbst besteht aus Seecontainern, die Platz für das Lautsprecher-System bieten. „Normalerweise brauchen wir zwei Tage, um alles für ein Festival aufzubauen“, sagt Roth. „Jetzt sind wir viel flexibler.“ Sämtliches Mobiliar habe mit Upcycling ein neues Leben als Festival-Inventar, so Mitarbeiterin Laura Haitz. Alte Ölfässer sind jetzt beispielsweise Tische.

Für die sechsmo-natige Winter-pause wird die Technik wieder ausgebaut. Im Frühling geht es

dann wieder los. Wer gerne aktiv am Geschehen teilhaben und mehr als Besucher sein möchte, sei im Verein willkommen, so Mitarbeiterin Mai Schäffer: „Als franz.K-Mitglied kann man beispielsweise beim Einlass zu helfen“, sagt sie. „Dafür erlebt man tolle Konzerte mit, kann seine Ideen einbringen und es macht viel Spaß hier im Team zusammenzuarbeiten.“

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Laura Haitz & Mai Schäffer (vorne) mit Helfern des Café Nepomuk und Andreas Roth der Vorstand des Franz K (re. außen)



TANKANLAGEN GMBH
PHOTOVOLTAIK

Fachbetrieb nach WHG

- 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



BIERGARTEN UND FESTPRODUKTION



Ralf Schmid & Jens Wurster



Durch ihr legendäres Pfullinger Oktoberfest ist die Festfabrik weit über die Stadt hinaus bekannt. Inzwischen hat der Verein zusätzlich das Festfabrikle: Ein Vereinsheim, etwas versteckt in der Klosterstraße schräg hinter dem Restaurant Adler.

Freitags ist hier Barbetrieb und bei gutem Wetter kann man sich `s im Biergarten gemütlich machen. Die Jungs und Mädels des Vereins um die Vorstände Jens Wurster und Ralf Schmied haben viel Engagement in das Projekt gesteckt: überwiegend in Eigenleistung haben sie das ehemalige Vereinsheim der Pfullinger „Cowboys“ in eine einladende Bar verwandelt. Illusionsmaler Ralf Schmied hat sich an den Wänden ausgetobt: „Ralf ist die kreative Ader des Vereins“, sagt Jens Wurster.

Der Verein ist dank des Oktoberfests entstanden, das die Handballabteilung des VfL Pfullingen vor fünf Jahren gemeinsam mit den Gründern der Festfabrik veranstaltet hat. „Acht Hundert Gäste waren begeistert und die Leute haben uns danach immer wieder angesprochen: ‚Ihr müsst das unbedingt nochmal machen, es war so ein tolles Fest!‘“, sagt Wurster. „Deshalb haben wir den Verein, die Festfabrik, gegründet.“ Die Festfabrik produziert seitdem nicht nur das Oktoberfest sondern viele Veranstaltungen in Pfullingen, etwa das mehrtägige „Maifest im Zirkuszelt“ und viele Live-Events. „Für das Oktoberfest im Folgejahr waren innerhalb von zwei Wochen alle Tische verkauft - allein nur durch Mund-zu-Mund-Werbung“, sagt Wurster. Inzwischen ist der Verein von elf auf über 120 Mitglieder gewachsen.

Die Corona-bedingte Zwangspause im letzten Jahr hat dem Verein zugesetzt und nach den Lockdowns stand es nicht gut um die Vereinskasse. „Wir haben uns beraten und beschlossen: Wir müssen einen Biergarten am Festfabrikle machen“, sagt Wurster. Von der Idee bis zur Verwirklichung verging gerade mal eine Woche. „Gleich am ersten Wochenende war es hier rappellvoll.“

Jeden Freitag helfen die Vereinsmitglieder dabei, den Gästen einen schönen Abend zu bereiten. Außerdem kann das Festfabrikle für Feiern gemietet werden, der Verein übernimmt dann den Getränkeauschank. „Wir arbeiten nur mit regionalen Lieferanten zusammen, denn wir wollen unsere Pfullinger unterstützen, wo es nur geht“, sagt Wurster. „Nach jedem großen Fest spenden wir

außerdem einen Teil unserer Gewinne an Projekte hier in der Gegend.“

Für den Herbst hat die Festfabrik auch wieder die Produktion größerer Feste wiederaufgenommen: „Bei den Pfullinger Hallen wollen wir eine Rocknacht und ein Oktoberfest light veranstalten“, sagt Wurster. „Im Festfabrikle wird es Comedy geben - im November haben wir beispielsweise ‚Hillu's Herzdropsfa' - und Auftritte von Musikern aus der Region.“ Nächstes Jahr ist auch wieder das Frühlingsfest im Zirkuszelt bei den Pfullinger Hallen am Start - diesmal mit Schlagersänger Mickie Krause. Und natürlich das große Oktoberfest in den Pfullinger Hallen.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns



Unser Vereinsheim „Festfabrikle“ in der Klosterstr. 63/2 in Pfullingen hat jeden Freitag von 19.00 bis 0.00 Uhr geöffnet. Bei uns kann man schön verweilen, etwas trinken oder auch eine Kleinigkeit essen.

Events der FestFabrik in Facebook, Instagram oder auf unserer Homepage. www.festfabrik-pfullingen.de

FAMILY-ABENTEUER IM HERBST FÜR DRINNEN UND DRAUßEN

Text : Nadine Wilmanns | Fotos: Kletterzentrum Reutlingen, Listhof Reutlingen, drubig-photo - stock.adobe.com ,Nadine Wilmanns



msrt

**Musikschule
Reutlingen
Gut gestimmt!**



Neue Kurse ab Oktober!

Musikgarten

Für die ganz Kleinen
bis 4 Jahre

**Musikalische
Früherziehung**

Für 4- bis 6-Jährige

Einzel- / Gruppenunterricht

- Gesang,**
- Instrumentalunterricht**
- Blockflöte**
- Trommeln für Kinder**
- Klavier und Keyboard**
- Holzblasinstrumente**
- Blechblasinstrumente**
- Streichinstrumente**
- Zupfinstrumente**
- Schlagzeug, Percussion**

Besonderes

- Ensembles und Bands**
- Studienvorbereitung**
- Konzerte und Seminare**
- Groove Factory**
- Musik 60 plus**
- Musik zum Leben/
Inklusion**

Musikschule Reutlingen
Telefon 07121 336-144
www.musikschule-reutlingen.de



KLETTER-ADVENTURE

Wenn `s draußen regnet und stürmt, ist die Kletterhalle ein super Ort für Abenteurer. Im Kletterzentrum Reutlingen finden wöchentlich Trainingsgruppen für Kinder im Alter von 7 - 15 Jahren statt.

Es gibt Kinder-Kletterkurse, Barefoot-Kurse und wenn du noch nie klettern warst, dann ist vielleicht das Schnupperklettern was für dich. Mehr Infos findest du auf www.kletterzentrum-reutlingen.de

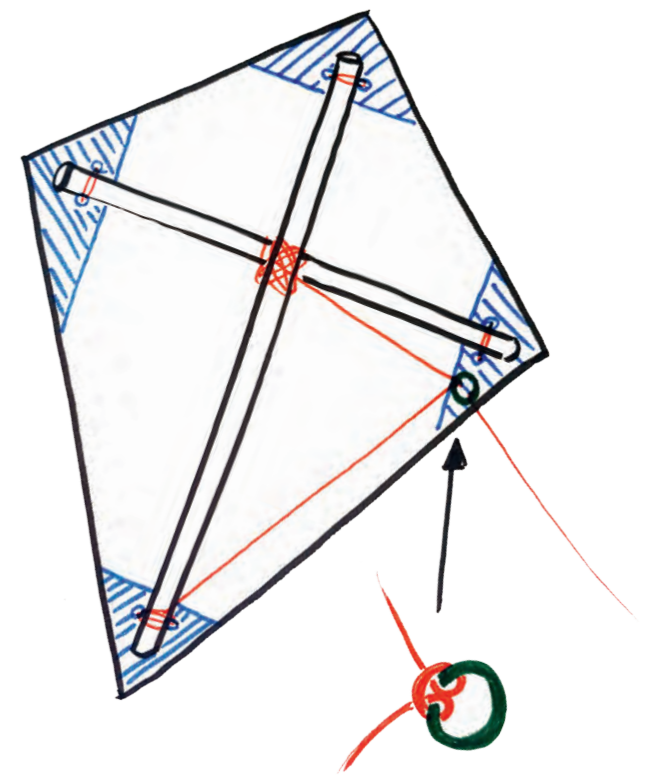


DRACHEN BASTELN

Lege ein Drachenzentrum aus zwei leichten Holzstäben und schnüre es mit einem Seil mehrfach in der Mitte fest zusammen. Lege es auf dein Drachepapier, zum Beispiel transparentes Bastelpapier oder eine Seite einer großen Plastiktüte, und schneide von Holzende bis Holzende. Wenn du möchtest, kannst du das Papier bemalen oder bekleben.

Verstärke die Ecken des Papiers auf der Innen- und Außenseite mit transparentem Paketklebeband, mach jeweils zwei Löcher mit Nagel und Hammer und fädle ein Seil durch die Löcher und binde die Holzenden an den Papier-Enden fest. Nun fädlest du ein weiteres Seilstück durch die Löcher an der unteren Drachenecke. Führe die Schnur auf deinen Drachen einem seitlichen Dracheneck und führe sie auf der Höhe knapp unterhalb des Ecks wie in der Abbildung durch einen Ring, zum Beispiel ein alter Gardinenring. Dann führ die Schnur weiter zur Kreuzmitte und binde sie da fest. Je nachdem wie der Drache fliegt, könnt ihr den Ring später weiter nach oben oder weiter nach unten schieben.

Jetzt noch die Schnur, an der du den Drachen hältst, an dem Ring befestigen und den Drachen mit bunten, langen Bändern dekorieren – dann ist euer Drachen startklar!



Im Naturschutzgebiet Listhof kannst du viel erleben: Direkt am Hof gibt es Erlebnisgärten, in denen du zum Vögel-, Wassertier-, und Pflanzenforscher werden kannst und sogar Sonnen- und Wasserphänomene entdeckst. Spannend ist vor allem der Amphibien- und Reptilienweg und im Krabbeltierhaus triffst du Schmetterlinge und andere wirbellose Tiere. Auch Esel, Ziegen, Hühner und Enten haben ihre Heimat auf dem Listhof. Im Herbst gibt es viele Veranstaltungen für die ganze Familie, zum Beispiel die „Herbstbäckerei mit Äpfeln“, Wander-Abenteuer, Geocaching, Eseltour und vieles mehr.

Infos zu Öffnungszeiten, Anmeldung und Programm findest du auf www.listhof-reutlingen.de



NATUR- ERLEBNIS- PARADIES

Alteburg
GUTSGASTSTÄTTE

Wir sind Ihr Biosphären-Gastgeber in Reutlingen und verwöhnen Sie mit regionaler Küche und ganzjährig leckeren Wildgerichten. Auch rund um die Uhr aus dem REGIONMAT.

Hofgut Alteburg 1 · 72770 Reutlingen
Tel. 07121 8201293 · www.alteburg.de

**Die Biosphären
gastgeber**
Hochgenuss auf schwäbisch

JACKY
Baby - Mini - Basic
Baby- und Kindermoden in den Größen 44-128
Direkt vom Hersteller

♥ Mode
♥ Qualität
♥ Preise
einfach zum Verlieben!

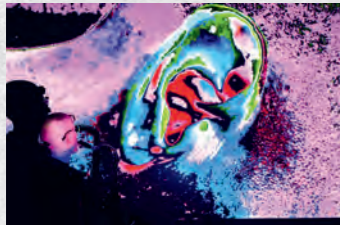
Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 10.00 - 18.00
Samstag 10.00 - 14.00
☑ Kostenlose Parkplätze direkt am Haus

Ulmerstr. 99 · 72555 Metzingen
Tel: 07123-92 95 14
www.jacky.de

VERANSTALTUNGSTIPPS

OKTOBER

Freitag, 1. bis Sonntag, 3. Oktober
franz.K, echaz.Hafen und Paketpost
Event: Kulturpost Festival
Drei Tage + zwei Nächte
Musik, Kunst, Performance, Tanz,
Theater, Comedy – die kulturelle
Vielfalt der Region



Donnerstag, 7. Oktober
franz.K, Reutlingen, 20 Uhr
Event: Sonic Visions Festival
Kompositionen von Monika Roscher,
Juri de Marco, Sandi Strmljan
Videokünstler: Lea Brugnoli,
Timo Dufner
Leitung: Chatschatur Kanajan

Freitag, 8. Oktober
Stadtbibliothek Reutlingen,
Großes Studio, 19.30 Uhr
Buchpremiere: Sommergespräche
mit dem Autor Bernd Storz

Freitag, 8. und Samstag, 9. Oktober
Loccitane En Provence Reutlingen,
gegenüber der Marienkirche
Event: Herbst- & Wintermode von
Podyum, Catering und Handmassage
gratis

Samstag, 9. Oktober
Festfabrik, Pfullingen, 19 Uhr
Party: Dirndel- und Lederhosenparty
im Festfabrikle
Karten im Vorverkauf unter
www.festfabrik-Pfullingen.de

Samstag, 9. Oktober
Innoport Reutlingen
(ehemals Spedition Willi Betz),
13 bis 18 Uhr
Event: Tag der offenen Tür
Ein buntes Programm zum Staunen.
Erleben. Mitmachen erwartet die Be-
sucher. Als öffentliche Innovationsin-
frastruktur steht der INNOPORT nicht
nur der Wirtschaft, sondern auch
privaten Tüftlern und Machern offen
um „Zukunft. Zusammen. Machen“.

Dienstag, 12. Oktober
Kinderbibliothek Reutlingen
(in der Stadtbibliothek) 16 Uhr
Theater für Kinder:
Die kleine Schusselhex
Geschichten im Kamishibai-Theater

Freitag, 15. Oktober
Kulturforum Metzingen
(am Bahnhof), 20 Uhr
Lesung: Mord im Outlet
Der Autor Bernd Storz liest aus
seinem Metzingen-Krimi

Freitag, 22. Oktober
Max-Planck-Straße 68, Reutlingen
(Innoport), 10 bis 18 Uhr
Messe: Ignitions – die achte Auflage
der Gründermesse Neckar-Alb
wartet mit neuem Namen, neuem

Veranstaltungsort und einer rund-
erneuerten Homepage auf.
Das neue innovative Zentrum
Reutlingens – der INNOPORT – bietet
beste Bedingungen für zündende
Ideen und Begegnungen.
Eintritt frei
www.ignitions-neckaralb.de

Freitag, 22. Oktober
Kulturforum Metzingen
(am Bahnhof), 20 Uhr
Konzert: Stäffeles Banjo Rutscher
Banjband mit Dixiesound Traditio-
nals, Dixieland, Ragtime, Schlager
und Evergreens

Sonntag, 24. Oktober
Verkaufsoffener Sonntag:
Innenstadt Metzingen
und Outletcity, 13 bis 18 Uhr

Dienstag, 26. Oktober
Stadthalle Metzingen, 19.30 Uhr
Konzert:
Irgendwie, irgendwo, irgendwann
Inziniertes Konzert –
Gastspiel des LTT

Freitag, 29. Oktober
LUNA Filmtheater Metzingen,
Eisenbahnstraße 19, 20 Uhr
Konzert: Iris Oettinger's
International Swingtett
featuring Dan Barret (Posaune),
Frank Roberscheuten (Saxophon,
Klarinette), "Lady Bass" Lindy Hup-
pertsberg, Thilo Wagner (Piano) und
Klaus Bader (Saxophon)

Freitag, 29. Oktober
Parkplatz der Pfullinger Hallen,
19 Uhr
Party: Rocktoberfest
Karten im Verkauf unter
www.Festfabrik-Pfullingen.de



Samstag, 30. Oktober
Stadthalle Reutlingen, 20 Uhr
Konzert: Konstantin Wecker
„Utopia. Eine Konzertreise“ heißt die
neue Bühnenproduktion von und mit
Konstantin Wecker, bei der Wecker
sein Publikum auf eine sehr persön-
liche Suche nach Utopia mitnehmen
wird, eine sehnsuchtsvolle Reise in
eine herrschaftsfreie Welt.

Samstag, 30. Oktober
Kulturforum Metzingen
(am Bahnhof), 20 Uhr
Konzert: Mal was anderes
Von und mit Merle und
Heiner Kondschat
Bekanntes und ganz neue Töne
treffen auf satirisch-kritische Texte

Samstag, 30. Oktober
Festfabrik Pfullingen, 19 Uhr
Party: Malle trifft Deutsche Welle
Karten im Verkauf unter
www.Festfabrik-Pfullingen.de

NOVEMBER

Freitag, 5. November
Kulturforum Metzingen
(am Bahnhof), 20 Uhr
Konzert: EMU Herbst Trio
Kartoffelschnitz und Henna.
Bekanntes Pop- und Rocksongs
mit urschwäbischen Texten

Bis Sonntag, 14. November
Kunstmuseum Reutlingen
Ausstellung: "Jordan Madlon.
Diagrammatisch"
Auf zwei Etagen – eigens für die
Ausstellung geschaffene Holzschnitte

Mo., 22. und Di., 23. November
Festfabrik Pfullingen, jeweils 19 Uhr
Mundart: Hillus Herzdropfa
Schoi(reiche) Abschwoba
Lena ond Maddeis Schuahdone sind
echte Urgesteine von der
stein(reichen) Schwäbischen Alb
Karten im Vorverkauf unter
www.festfabrik-Pfullingen.de

DEZEMBER

Freitag, 3. Dezember
Stadthalle Metzingen, 19.30 Uhr
Konzert: Winterreise
Franz Schuberts Liederzyklus
Texte von P. Härtling
Thomas Scharr, Bariton
Götz Payer, Klavier

Dienstag, 28. Dezember
Stadthalle Metzingen, 16 Uhr
Kinderoper: Himmliche Strolche
Gastspiel der Opernwerkstatt
am Rhein

AUSBLICK

Freitag, 7. Januar
Stadthalle Reutlingen, 16 Uhr
Event: Conni, Zirkus – Musical

Bis 30. Januar 2022
Kunstmuseum Reutlingen, konkret
(Wandel-Hallen, Eberhardstraße 14)
Event: „Als Natur jung war“
Gianni Caravaggio – Ausstellung

Bis 27. Februar 2022
Kunstmuseum Reutlingen,
Spendhaus (Spendhausstraße 4)
Event: „Ins Licht“
Highlights der Gemäldesammlung

Bis 6. März 2022
Kunstmuseum Reutlingen, Galerie
(Wandel-Hallen, Eberhardstraße 14)
Event: »Wanted: Woodcuts.
Die neuen Holzschnitte für
die Sammlung«

Bis 10. April 2022
Kunstmuseum Reutlingen,
Spendhaus (Spendhausstraße 4)
Event: „Es gibt keine schönere
Farbe als das Schwarz“
Frans Masereel – Ausstellung
www.kunstmuseum-reutlingen.de

Terminangaben ohne Gewähr

STADTBIBLIOTHEK REUTLINGEN

Zukunft entdecken!

Spendhausstraße 2
Dienstag bis Freitag 10 - 19 Uhr
Samstag 10 - 14 Uhr

Reutlingen



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-Adolff-Str. 14
07121 337039 • www.gebrauchtwaren-reutlingen.de
Bei HAUSHALTSAUFLÖSUNGEN verwenden wir Brauchbares weiter.
Sie reduzieren dadurch Ihre Kosten und schonen unsere Umwelt!

musicmachine records
Schallplatten und CDs
Neu und 2nd Hand
An- und Verkauf
Aulberstr.8 Reutlingen
Di und Fr 12 - 19 Sa 10 - 15

Für Stadt, Land, Bus & Bahn

Der naldo reicht vom Flughafen Stuttgart bis an den Bodensee!



Mit dem naldo-Tagesticket Gruppe für 22,00 Euro können bis zu fünf Personen gemeinsam einen Tag lang alle Busse und Bahnen naldoweit nutzen. Der naldo erstreckt sich vom Flughafen Stuttgart bis nach Überlingen, von Horb bis nach Aulendorf und von Rottweil bis Laichingen.

Tagestickets Gruppe sind auch per naldo-App oder im Online-Ticket-Shop auf naldo.de erhältlich. Weitere Infos unter www.naldo.de.



pokorni
+
kopatzke
CLUB · LOUNGE · EVENTS

Wir haben
umgebaut!
Wir freuen uns
bald wieder für euch
öffnen zu dürfen!



www.pk-tanzbar.de

[pktanzbar](https://www.facebook.com/pktanzbar)

[pktanzbar_reutlingen](https://www.instagram.com/pktanzbar_reutlingen)



LAGERFEUERGEFÜHL MIT HIGHTECH-TWIST



Geht es dem Ofen-Fan um den Gemütlichkeitsfaktor? Möchte er Heizkosten sparen? Ist ihm einfaches Handling wichtig? Oder kommen viele Wünsche zusammen? Dank der vielen Features, die ein Ofen haben kann, dürfte für jeden sein persönliches Wunschmodell zu finden sein.

Wichtigste Voraussetzung für einen Ofen ist ein Schornstein. In älteren Häusern ist meist einer verbaut und wer neu baut und mit einem Ofen liebäugelt, lässt sich am besten direkt einen einmauern. Wer erst später auf die Idee kommt, kann sich ganz einfach einen Schornstein in Form eines Rohrs aus Edelstahl einbauen. „Das ist normalerweise kein Problem und in der Regel innerhalb eines Tages erledigt“, sagt Ofenspezialist Thomas Stooss von Ofen Stooss in Engstingen.

Stooss achtet vor dem Einbau eines Ofens außerdem

auf Vorschriften wie der Mindestabstand zum Nachbarn, Brandschutz, Lüftung im Haus und hält mit dem Schornsteinfeger Rücksprache. Inzwischen gibt es so viele unterschiedliche Technologien, mit denen die verschiedenen Ofenarten jeweils ausgestattet sein können, dass die Auswahl ganz auf die individuellen Wünsche zugeschnitten werden kann. „Was für den Nachbarn gut ist, ist für Sie nicht unbedingt gut“, erklärt Stooss.

Öfen für Anfänger sind beispielsweise Öfen mit elektronischer Abbrandsteuerung. „Da muss man nur noch das Holz reinlegen und anzünden, der Rest macht der Ofen“, erklärt Stooss. Noch einfacher geht’s mit der Pellet-Variante: Hier werden nur Pellets eingeworfen und der Ofen übernimmt sogar das Anzünden. Auch ein Hybrid, also eine Kombination von Scheitholz- und Pelletofen, ist möglich. Pelletöfen sind über

Zeitprogrammierung beziehungsweise über das Handy steuerbar. Bei vielen Öfen kann eine Wassertechnik verbaut werden: Der Ofen bekommt eine Art Mantel, in dem sich Wasser befindet. Ein Teil der Ofenwärme geht mit einem Wärmetauscher in den Wasserkreislauf der Heizungsanlage und kann fürs Duschen, Abspülen und Händewaschen verwendet werden.

Wegen der Bundes-Immissionsschutzverordnung dürfen Besitzer bestehender Öfen teilweise ihr gutes Stück nicht weiterverwenden. „Problem ist der Feinstaub“, erklärt Stooss. „Die neuen Geräte sind in diesem Bereich deutlich besser wie alte Modelle.“ Nicht immer muss der alte Ofen abgerissen werden. „Bei einem Kachelofen ersetzen wir das Innenleben und geben der alten Hülle ein neues

Herz“, erklärt Stooss. „Dafür brauchen wir in der Regel einen Tag und der Ofen ist danach wieder auf dem aktuellen Stand der Technik.“ Kamin- oder Schwedenöfen seien ohne großen Aufwand komplett auszutauschen und für offene Kamine können neue Heizkassetten auf Maß gefertigt werden.

Wer sich noch in diesem Winter einen Ofen wünscht, könnte unter Umständen Glück haben: viele Modelle sind relativ schnell lieferbar, bei anderen muss mit Lieferzeit gerechnet werden. Bei Kachelöfen muss eine Woche „Baustelle“ und vorher mehr Wartezeit einkalkuliert werden, da die Kacheln handgefertigt werden. Dann kann der Gemütlichkeit nichts mehr im Wege stehen!

Text: Nadine Wilmanns | Fotos: slavun - stock.adobe.com, Rasulov - stock.adobe.com, rh2010 - stock.adobe.com, Pixel-Shot - stock.adobe.com



Feuer & Flamme für Kachelöfen und Kamine Qualität von Meisterhand über 400 m² Ausstellung!



- Kachel- und Kaminöfen
- Pelletöfen
- Edelstahlschornsteine
- Wasserführende Öfen
- Fliesen, Handel und Verlegung



Dietrich-Bonhoeffer-Straße 23
72829 Engstingen
Gewerbepark Haid

Telefon 0 71 29 / 93 27 93 • www.ofen-stooss.de
Öffnungszeiten täglich: 9 – 12 Uhr & 14 – 18 Uhr, Sa. 9 – 12 Uhr

Alles, was Hund und Halter glücklich macht!

Der Hundsladen sagt Danke für 3 tierisch gute Jahre in Pfullingen.

- Treue Kunden profitieren ab sofort von der brandneuen Hundsfreunde-Karte
- Schnüffelrasen, Ballwurfmaschine, Scherapparat, etc. – wir leihen Ihnen, was Sie brauchen
- Das Ladengeschäft ist nach kürzlicher Modernisierung noch einladender
- Unsere Beratungskompetenz zu Barfen und Futterunverträglichkeit – im Austausch mit Tierheilpraktikern immer up to date
- Unser hochwertiges Markensortiment mit trendiger Herbst-/Winter-Kollektion liegt jetzt schon für Sie bereit
- Sobald es das Pandemie-Geschehen erlaubt, setzen wir die beliebte Seminar- und Workshop-Reihe rund um Hundegesundheit fort
- Jeder Einkauf endet mit einem Glückserlebnis für Ihren Liebling!

Montag-Freitag: 10-20 Uhr und Samstag: 9-16 Uhr
oder wann immer es für Sie passt unter: www.derhundsladen.de
www.facebook.de/derhundsladen • www.instagram.com/derhundsladen

Daimlerstraße 1/1 • 72793 Pfullingen
info@derhundsladen • Tel. 07121 7905808



DURCH DIE NACHT MIT MARY



„Bevor ich auflege, bin ich immer aufgeregt – das wird auch hoffentlich nie weggehen“, sagt DJ Mary, als wir unseren ersten Drink im Kupferäffle schlürfen. Sie wird heute Nacht im Basement auflegen, zusammen mit DJ-Kollege Mark-Ski.

„Ist ja klar, dass du aufgeregt bist, wenn du mit was rausgehst, wo dein Herz dahintersteckt und für das du dir Mühe gegeben hast – egal ob da 20 oder 2000 Leute sind.“ Mühe und Herz haben Mary belohnt: Inzwischen spielt sie für die DJ-Gruppe „Haus für Elektrobearbeitung“ und hat regelmäßig Auftritte im Basement, außerdem im Kowalski oder im Climax in Stuttgart.

„Angefangen habe ich vor acht Jahren bei einem Freund im Wohnzimmer, der ein Mischpult hatte“, erzählt Mary. „Die erste Zeit habe ich nur für Freunde und mich privat Musik gespielt.“ Irgendwann lädt sie der befreundete DJ Chamelio 3000 ein, ihn im Basement zu unterstützen.

„Eigentlich hatte ich gar keine Ambitionen, das hat sich einfach ergeben“, sagt Mary. Seit diesem ersten Gig vor drei Jahren ist sie regelmäßig am Start.

„Für heute Abend habe ich mein komplettes letztes Wochenende investiert“, verrät Mary. „Wir nennen sie auch die Vorbereitungs-Mary“, lacht Mark-Ski. Aber auch für ihn seien gute Vorbereitung und viel Musik hören Pflicht und Leidenschaft zugleich: „Wir sind Musiksammler.“

„Ideal sei es, unbekannte, gute Tracks zu finden, die andere DJs noch nicht rauf und runter gespielt haben. „Ich bin immer auf der Suche nach einem neuen Track, den ich dann nicht mehr ausmachen kann“, sagt Mary. „In der Musik mache ich hundertprozentig mein eigenes Ding, es kann und soll eine reine Herzensangelegenheit bleiben.“

Um Energie für die Nacht zu tanken, wechseln wir ins neue 9005 – benannt nach dem RAL-Farbcode für Tiefschwarz – an der Ecke Kanzlei- und

Oberamteistraße, früher mal bekannt als Reutlinger „Schinkenstraße“. Hier gibt es leckerste Vesperplatten mit regionalen Zutaten. „Die Clubs sind leider weniger geworden – gerade in dieser Straße mussten viele kleine Bars und Clubs wegen Lärmschutz schließen“, sagt Mary, die hauptberuflich Creative Director in einer Werbeagentur ist und zwischenzeitlich auch mal in Mainz, Stuttgart und Hamburg gelebt, aber ihre Heimat Reutlingen zu sehr vermisst hat.

„Eine meiner Lieblingsecken ist rund ums Hola Oli und Basement – da kann ich einfach vorbeischaun und weiß, dass ich jemanden treffen werde“, sagt Mary. Dahin brechen wir jetzt auch auf. Im Hola Oli schnappen wir uns noch schnell einen Drink, bevor sich Mary und Mark-Ski nebenan im Basement daran machen, den Reutlinger Nachteulen melodische Elektro-Beats zu liefern.

Text | Fotos: Nadine Wilmanns





INNOPORT
Zukunft. Zusammen. Machen.

TERMINE IM HERBST:

09. OKTOBER 2021 13–18 Uhr
TAG DER OFFENEN TÜR

+ **MUSIC 4 HUMANITY-
BENEFIZFESTIVAL** ab 16 Uhr
INNOPORT-REUTLINGEN.DE/VERANSTALTUNGEN

22. OKTOBER 2021 10–18 Uhr
**IGNITIONS – DIE GRÜNDER-
MESSE NECKAR-ALB**
IGNITIONS-NECKARALB.DE

WEITERE INFOS + TERMINE UNTER:
www.INNOPORT-Reutlingen.de

INNOPORT Reutlingen **JETZT NEWSLETTER
ABONNIEREN**

Max-Planck-Str. 68/1
72766 Reutlingen





EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung



Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, ARBEIT UND WOHNUNGSBAU

Der **INNOPORT** ist ein Projekt von:



BRILLENMODE – DER TREND-CHECK



Wer Brille trägt, hat eine Möglichkeit mehr, seine Persönlichkeit modisch zu unterstreichen. Eine Brille kann Modestatement sein - und: sie fällt jedem sofort ins Auge, immerhin sitzt sie mitten im Gesicht. Bei der Auswahl sollte man also besonders sorgfältig sein.

Damit sich der Träger mit seiner Brille wohl fühlt, sollte sie zu seinem Typ passen. Sowohl der unauffällige Brillenträger als auch der Exzentriker wird bei den aktuellen Brillentrends fündig. Die gehen vor allem beim jungen Publikum zu ausladenden, großzügigen Formen. „Unsere älteren Kunden mögen eher klassische Größen“, verrät Alexandra Wittel von Optik Wittel in Reutlingen. Damit seien allerdings nicht rechteckige, schmale Kunststoff-Brillen gemeint: „Die sind bereits vor Jahren aus der Mode gekommen.“



Bei jungen Männern kommen Doppelsteg und eine ausladende Fassung gut an, sagt Wittel. Auch Marina Riedinger von Optik Riedinger in Pfullingen bestätigt diesen Trend zu Retro-Formen. Beliebt bei allen Altersgruppen sei die klassische weiche, runde Panto-Form mit mehr oder weniger dicker Fassung.

Frauen greifen gern zur ultrazarten Brillenfassung in gold oder rosé-gold, in die sich in letzter Zeit immer mehr Ecken geschlichen haben, so die Experten. „Das Viereck, etwa die Octagon-Form ist im Kommen“, sagt Wittel. Auch Kombis wie „unten rund, oben Ecken“ seien eine

populäre Alternative, so die Optikerinnen. Ein beliebtes Design-Feature sei der sogenannte Windsor-Ring, sagt Wittel: Ein Kunststoff-Innenring, der in die Metallfassung mit eingearbeitet wird und einen farbigen Akzent setzt.

Bei dicken Brillengläsern könnte eine große Brille allerdings nicht vorteilhaft sein, sagt Riedinger: „Wer hohe Werte hat, ist eventuell mit einer kleineren Fassung besser beraten, die das Glas auf die Fläche reduziert, die man wirklich braucht.“

In Italien zeichne sich bereits der Trend zu dicken, massiven Kunststoff-Brillen ab, auch

mit farbigen Akzenten oder Mustern, verrät Riedinger. „Diese Trends kommen aber immer mit Verzögerung zu uns, vielleicht also in zwei Jahren.“

Thomas Gut von Optik Gut hat auch die gängigen Trendbrillen in seinen Läden in Münsingen und Pfullingen. Er möchte zudem selbst einen Trend setzen: Der zur nachhaltigen Wacholder-Brille. Die Holzbrillen werden in einer eigenen Manufaktur in Münsingen gefertigt. „Das Holz kommt aus Münsingen und dem Lautertal“, sagt Gut. „Von der Wacholder-Heide bis zur fertigen Brille passiert alles vor Ort, nachhaltig und ökologisch.“



Einmalig in Deutschland!

Besuchen Sie unsere gläserne Brillen-Manufaktur in Münsingen und erleben Sie, wie **Vollholzbrillen aus Wacholder und Zwetschge** in feinsten Handwerksarbeit gefertigt werden!

Material u. Fertigung
100%
Baden-Württemberg



OPTIK GUT
OPTIK GUT - ALLES GUT

Marktplatz 6 - Münsingen
Tel.: 07381/27 87
www.optikgut.de
www.wacholderbrille.de
und bei

OPTIK·Wörner
Uhren • Schmuck

Kirchstraße 11, Pfullingen
Telefon: 07121/7 17 26



Der Kunde hat bei Gut vierzehn Designs zur Auswahl, sucht sich das Holz dazu aus und bekommt dann eine maßgeschneiderte Einzelanfertigung. Die pure und duftende Holzbrille sei weder lackiert noch gefärbt, so Gut. „Holzbrillen genießen seit jeher Kultstatus und sprechen einen individuellen Trägerkreis an.“

Nachhaltigkeit sei für viele Hersteller ein Thema, sagt Riedinger: „Es gibt Fassungen aus recycelten PET-Flaschen, oder aus Kunststoff, das aus den Weltmeeren gefischt und weiterverarbeitet wurde, ich hatte sogar schon Brillen aus Baumwolle im Laden, deren Fassung theoretisch auf dem Kompost entsorgt werden kann.“

Interessant für Brillenträger, die dazu neigen versehentlich mit Brille einzuschlafen ist die Brille, die per Stecksystem zusammengesetzt ist. „Es gibt keine einzige Schraube an der Brille“, erklärt Wittel. „Der Bügel springt einfach aus dem Klickscharnier, anstatt zu brechen, wenn man sich auf die Seite dreht, und die Brille kann dann einfach wieder zusammengesetzt werden.“ Immer mehr Leute, die eigentlich keine Brille brauchen, greifen zur Brille wegen des Blauanteils im Kunstlicht. „Licht von Monitoren, wie Handy, Tablet, Laptop und

TV, schädigen die Netzhaut und es ist mit dafür verantwortlich, dass Menschen früh an grauem Star erkranken“, sagt Wittel. Ein Blaulichtfilter, der sowohl ins Brillenglas mit Stärke als auch in Brillen mit Fensterglas eingebaut werden kann, blockiert diesen Blauanteil und hilft, dass die Träger auch die künftigen Brillentrends mit ihren Augen bis ins hohe Alter beobachten können.

Text: Nadine Wilmanns | Fotos: insta_photos - stock.adobe.com, 1981 Rustic Studio - stock.adobe.com, Kate Macate - stock.adobe.com, Volodymyr - stock.adobe.com, Victoria Chudinova - stock.adobe.com, Optik Gut



BRILLEN-ABO

Das einfache, beliebte und moderne ABO24 gibt es bei Optik Riedinger!

24 Raten
0€ Gebühren
0% Zinsen



Ihr Sehen
in besten
Händen!



Sport- und
Fahrradbrille
in Ihrer Sehstärke
ab 189€!

RIEDINGER
Brillen & Kontaktlinsen

Optik Riedinger
Badstraße 7 | 72793 Pfullingen
Telefon 07121 77140
www.optik-riedinger.de

götti
SWITZERLAND



EXKLUSIV BEI UNS IN REUTLINGEN



Wittel Optik · Kanzleistr. 10 · 72764 Reutlingen · Tel. 071 21 / 93260 · www.wittel-optik.de



witteloptik



Entdecken Sie mit Bus und Bahn das naldoland!

Lassen Sie einfach mal wieder das Auto stehen und entdecken mit Bus und Bahn das naldoland, das tolle Ausflugsmöglichkeiten bietet. Allen Ausflüglern, Wanderern und Radfahrern empfehlen wir speziell das naldo-Freizeit-Netz. In den vier naldo-Landkreisen Reutlingen, Tübingen, Sigmaringen und dem Zollernalbkreis ist es inzwischen das Herzstück unseres Freizeitangebots. Das naldo-Freizeit-Netz ist ein gut funktionierendes ÖPNV-Netz von Bahnen und Bussen, das Sie mit seinen unzähligen Verbindungen und Anschlüssen kreuz und quer durch 's naldoland bringt. Dieses Jahr verkehren die Bahnen und Busse des Freizeit-Netztes sonn- und feiertags vom 1. Mai bis zum 17. Oktober 2021. In den Zügen ist die Fahrradmitnahme sonn- und feiertags kostenlos. Zudem sind vielfach spezielle Radbusse unterwegs, für die es ebenfalls eine kostenlose Fahrradmitnahme gibt.

Die Fahrplandaten der Rad-Wander-Busse und -Züge sind in naldo-App und naldo-EFA enthalten. Zudem stehen auf www.naldo.de die Fahrpläne des naldo-Freizeit-Netztes zum Download bereit. Auch die Kundenberatung des naldo steht für alle Fragen zur Verfügung (Telefon: 07471/93019696). *pr*



Bosko Marovic betreibt das Karz in Betzingen Naturbelassener Biergarten

Es ist ein Wohlfühlort, eine Oase mitten in der Stadt: Das Karz in Betzingen ist eine Institution in der Reutlinger Gastronomie-Szene. Wer daran denkt, denkt an Biergarten. Im Juni diesen Jahres hat sich Bosko Marovic, der schon im Alter von zwölf Jahren in der Gasthaus-Küche ausgeholfen hat, einen Traum erfüllt: der 35-jährige hat den Gasthof am 1. April übernommen und renoviert. Urig, deutsch, schwäbisch, das sind die Schlagworte, wie er und sein Team das traditionsreiche Gasthaus führen.

In dem naturbelassenen Biergarten mit seinen 100-jährigen Schatten spendenden Kastanien warten 300 Sitzplätze auf die Gäste, Vollservice mit Bedienung bietet Marovic den Freunden des Karz. Und bei schlechtem Wetter findet man in den rustikalen und urgemütlich eingerichteten Räumen ein angenehmes Plätzchen um zu plaudern, oder Leckeres aus der Küche zu genießen. Die Karte bietet Vielfältiges vom saftigen Zwiebelrostbraten bis zu Variationen von erfrischenden Salaten, kleine und große Schlemmereien eben. Für jeden ist da etwas dabei in dem Wohlfühlort mit Vollservice. *diet*



Dietmar Bechtle gibt das Gasthaus Karz ab und feiert zehn Jahre Gasthaus Kompf Wohlfühlatmosphäre zum Staunen und Genießen

Er ist ein Gastronom durch und durch und ein Mensch der alten Schule mit Respekt und Achtung vor den Anderen. Dietmar Bechtle feiert in diesem Jahr das zehnjährige Bestehen des Gasthaus Kompf in Jettenburg. Einem ganz besonderen Gasthaus. Da haben sich zwei getroffen. Hier der Herzblut-Gastronom, der das Gasthaus Karz mit seinem wunderschönen Biergarten in 21 Jahren zu dem gemacht hat, was es heute ist und nun an Bosko Marovic abgegeben hat.

Dort dieses Unikat an Gebäude, aus alten Balken gezimmert, mit Einrichtungsgegenständen aus Großvaters und Großmutter's Zeit liebevoll gestaltet und dekoriert. Überall Hingucker. Eine Wohlfühlatmosphäre zum Staunen. In zehn Jahren hat Bechtle es zu einem Ausflugsziel mit Tiergarten und Biergarten gemacht, ein tolles Team in Küche und Service zusammengestellt, die für ihn durchs Feuer gehen. Das merkt der Gast. Apropos Gast. In Coronazeiten ein Gasthaus abzugeben heißt, sich nicht richtig von seinen Gästen verabschieden zu können. Das tut der Mensch Bechtle nun hier: „Herzlichen Dank“, sagt er allen, die ihm über die Jahre im Karz die Treue gehalten haben. „Ich wünsche meinem Nachfolger viel Glück.“ So ist er, der Mensch Bechtle. *diet*



Drei Fragen an Manfred Müller, Inhaber des Pfullinger Premiumfachhandels „Der Hundsladen“

Herr Müller, vor gut drei Jahren haben Sie Ihren Job als fest angestellte Führungskraft an den Nagel gehängt und mit dem Hundsladen den Schritt in die Selbständigkeit gewagt. Haben Sie Ihre Entscheidung jemals bereut?

Keinen einzigen Tag! Der Hundsladen war und ist mein Herzensprojekt, für dessen Erfolg ich mich leidenschaftlich einsetze. Wenn ich an die Rückmeldungen meiner Kunden – sowohl der Zweibeiner als auch der Vierbeiner – denke, erfüllt mich das mit Stolz und Zufriedenheit.

Im Hundsladen liegt der Fokus auf hochwertigen Produkten und qualifizierter Beratung. Geht dieses Konzept auf?

In Pfullingen und Umgebung gibt es viele Hundehalter, die genau darauf Wert legen. Besonders, weil wir auch eine kompetente Adresse für alle Belange rund um Hundegesundheit, artgerechte Haltung und Erziehung sind.

Wie sieht Ihre Zukunftsplanung aus?

Unser Ladengeschäft in der Daimlerstraße bleibt weiterhin der Dreh- und Angelpunkt. Neben unserem ausgewählten Sortiment an Hundenaahrung, -sitzen und Beförderungssystemen haben wir die Regale immer mit den Toptrends der saisonalen Kollektion gefüllt. *pr*



Michael Singer ist neuer Geschäftsführer im Porsche Zentrum Reutlingen Viel Leidenschaft für die faszinierende Marke

Kunden des Porsche Zentrum Reutlingen wissen, wie sich Höchstleistungen anfühlen. Es ist Anspruch der Mitarbeiter*innen sie zu begeistern – mit den besten, faszinierendsten Fahrzeugen und mit maximalem Know-how. Das Team hat einen neuen Chef bekommen: Michael Singer. Der gebürtige Bamberger kann auf 23 Jahre Berufserfahrung in der Automobilbranche zurückblicken – viele Jahre davon im automobilen Premiumsegment. Er bringt alles mit, was es für kontinuierliche Spitzen-Performances braucht: Umfangreiches Sportwagen-Know-how, absoluten Leistungswillen und ganz viel Leidenschaft für die faszinierende Marke.

Seine herausragende Führungskompetenz hat der 45-jährige Porsche Enthusiast bereits in zahlreichen Positionen unter Beweis gestellt. Der zweifache Familienvater ist als neuer Geschäftsführer Garant für höchste Qualität bei der Fahrzeugbetreuung, kompetente Beratung und Wohlfühlatmosphäre bei jedem Kontakt mit dem Porsche Zentrum Reutlingen. Auch außergewöhnlichste Sportwagen-Träume werden hier Wirklichkeit. *pr*



Flower Shop in der Katharinenstraße – seit mehr als 40 Jahren in Reutlingen Natur ist unser Vorbild

Selbst wer nur kurz im Vorbeigehen für seine Liebste oder den Liebsten Schnittblumen kauft, bleibt staunend ein paar Sekunden länger. Hier schlägt das Herz des Blumenliebhabers höher. Farbenfroh und duftend lockt die Natur in der Katharinenstraße.

Der Flower Shop von Arjen, Andre und Silvia Hoek ist seit mehr als 40 Jahren eine Institution in der Stadt. Hier gibt es Blumen direkt aus der Niederlande für alle Gelegenheiten wie Hochzeit, Beerdigungen oder einfach nur für die Liebste. Die Familie unterhält beste Kontakte ins Heimatland von Vater Arjen und lässt sich direkt beliefern. Das schlägt sich im günstigen Preis nieder. Vor sechs Jahren zog der Flower Shop über die Straße an seinen jetzigen Standort und seither gibt's hier auch besondere Deko. Figuren, Vasen, Schalen, Spiegel – mal vintage, mal modern, immer ausgefallen und besonders. Ein Schrank etwa aus alten Fensterläden wartet hier genauso auf Kunden wie rund 150 Sorten Blumen am Wochenende. Das ist möglich, weil der neue Standort im ersten Obergeschoss noch eine weitere große Fläche bietet. Das bedeutet aber auch: wer hier sucht, der muss Zeit mitbringen. Eine großartige Entdeckungsreise wartet. *diet*



Foto: Gabi Piehler

Goodbye Tasty Donuts Reutlingen ... Hello YUMMY

Nach neun Jahren war es an der Zeit für Veränderung. Jason Omrani der Geschäftsführer des Tasty Donuts in Reutlingen reicht das Zepter für den Standort Reutlingen weiter an Christopher Sass, der sich Jason Omrani's neuem Franchisesystem YUMMY anschließt. Die Franchise-Kette wächst rasant, alleine in den letzten vier Wochen wurden vier Standorte eröffnet und weitere zehn folgen in den nächsten vier bis sechs Wochen. Die Neueröffnung am Freitag den 13. Juli 2021 in der Lederstrasse 138 mit nur vier Tagen Vorankündigung, war ein mega Erfolg und eine Herzenssache für den Reutlinger Unternehmer, der seit Jahren hier unter anderem mit den clever fit Fitnessstudios verwurzelt ist.

Mit einer großen Schlange und einer riesigen Auswahl in einer prall gefüllten Theke, wurden die Tore zum YUMMY Store in Reutlingen eröffnet. YUMMY bietet über 120 gefüllte- und ungefüllte Donut, Cronuts- und Cheesecakekreationen sowie Donuttorten und tolle Kaffeekreation an: Von der Buenofüllung bis hin zur Kokosfüllung ist für jeden Geschmack etwas dabei. YUMMY steht für ein cooles und außergewöhnliches Konzept. Die Begeisterung für unsere Kunden, perfekter Service und das beste Geschmackserlebnis sorgen für ein einmaliges Käuferlebnis. *pi*



Die Müller Galerie in der Reutlinger Wilhelmstraße feiert nächstes Jahr Jubiläum. Foto: Gabi Piehler

Strahlkraft bis auf die Schwäbische Alb

Die Müller Galerie in der Wilhelmstraße ist seit 19 Jahren zentraler Bestandteil der Reutlinger Innenstadt. Im Laufe der bald 20-jährigen Geschichte ist das markante Gebäude für viele Kunden zu einem wahren Lieblingstreffpunkt geworden. Derzeit sind 15 Shops unter einem Dach angesiedelt. Hier gibt's aktuelle Modetrends, hochwertiges Schuhdesign, ein ziemlich großes Parfümangebot, Spiel- und Schreibwaren und vieles mehr. Auch an die Gaumenfreuden wird gedacht.

Kurzum: Hier wird einkaufen zum Erlebnis. Denn neben den vielseitigen Shoppingangeboten wird auch ein abwechslungsreiches Veranstaltungsprogramm geboten. „Dennoch“, sagt Tarek Abbad, „sind wir nicht nur ein reiner ‚Konsumtempel‘, sondern haben auch noch andere Facetten. Der Centermanager weist zum Beispiel auf das soziale Engagement hin. Vom Kinderschutzbund bis zum Tierschutzbund – viele regionale Organisationen wurden und werden bedacht. Doch Erwin Müller, einer der führenden Drogerieanbieter, schaut auch über den Tellerrand hinaus. Erst neulich wurde mit Unterstützung der TSG für die Flutopfer gesammelt. Der Geschäftsführer selbst stockte die Summe um 20 Prozent auf. *pi*



Käse und Wein bietet Malte Loomans Mausefalle in der Markthalle an Sinnliches Vergnügen auf der Zunge und im Geist

Er erzählt keinen Käse, er preist ihn an, lobt ihn, liebt ihn. Malte Looman kennt sich aus mit der „vergorenen Milch“, wie Pumuckl einst dieses kulinarische Glanzstück abfällig bezeichnete. Weil er es nicht mochte. Der 33-Jährige dafür umso mehr. Seit 2017 lebt der gelernte Bankkaufmann seine Leidenschaft dafür mit einem eigenen Käseladen mit besonderem Namen: Malte Loomans Mäusefalle.

Am Stand in der Reutlinger Markthalle gibt es ausschließlich Ware (rund 120 verschiedene Sorten) von kleinen Käsereien aus Italien, Deutschland, Dänemark, aber vor allem Frankreich. Alle seine Käsereien produzieren die Milch selbst oder beziehen sie aus der näheren Umgebung. Die Kühe bekommen nur Weidegras und Heu, es ist alles nachvollziehbar. Das Resultat: ein geschmackliches Vergnügen. Erst auf der Zunge, dann im Geist. Dazu noch einen leckeren Tropfen Wein, kann das Leben schöner sein? Seit 2020 bedient Loomans Mausefalle auch dieses Bedürfnis mit wohlschmeckenden Weinen, sie stammen ausschließlich aus Frankreich. Tipps zu beidem aus erster Hand versprechen einen vollmundigen Genuss. Ehrlich. *diet*

Samstag, 09. Oktober 2021 ab 13 Uhr
„Tag der offenen Tür“ + Music 4 Humanity – Benefiz – Festival im Innovationszentrum INNOPORT auf dem ehemaligen Speditionsgelände der Firma Willi Betz



Foto: Melanie Schneider

Endlich besteht die Möglichkeit herausfinden was sich auf dem ehemaligen Speditionsgelände der Firma Will Betz tut.

Als öffentliche Innovationsinfrastruktur steht der INNOPORT seit Oktober 2020 nicht nur der Wirtschaft, sondern auch privaten Tüftlern und Machern offen um „Zukunft. Zusammen. Machen“. Der INNOPORT ist die neue Plattform in Reutlingen, um gemeinsam Innovationen für die Zukunft zu entwickeln, egal ob technische, digitale, wirtschaftliche, kommunale, kulturelle oder soziale Innovationen.

Freuen Sie sich von 13 – 18 Uhr auf ein buntes Programm zum Staunen. Erleben. Mitmachen für klein & GROSS.

Ab 16 Uhr wird beim „Tag der offenen Tür“ auch das Music 4 Humanity – Benefiz – Festival des Musketiere e.V. in der AIDA – Halle auf dem INNOPORT Gelände stattfinden.

Das Benefiz Festival „Music 4 Humanity“ setzt ein Zeichen für mehr Miteinander, mehr Menschlichkeit und Achtsamkeit und steht dafür Brücken zu bauen und für eine tolerante und offene Gesellschaft einzustehen.

Für das leibliche Wohl ist gesorgt. Der Eintritt ist frei.

Mehr Informationen unter www.INNOPORT-Reutlingen.de/Veranstaltungen. *Innoport*

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

LIEBLINGSPLÄTZE

Mein Lieblingsplatz ist der Trimm-Dich-Pfad in Metzingen. Hier habe ich Zeit zum Durchatmen und auspowern.

Ich starte am Forsthof, über die Straße zum ersten Ziel - die Bank am See. Schön schattig. Jetzt geht's aber richtig los: durch den Wald, Berg rauf und runter, unter kühlende Bäume. Der Trimm-Dich-Pfad lädt ein, sich alle paar Meter zusätzlich sportlich auszupeinern. Meine Belohnung am Schluss: Schuhe aus, durch den Barfußpark und ab ins erfrischende Kneippbecken! (Das Ganze lässt sich natürlich auch als schöner Spaziergang ablaufen!)

Nicolay Dietrich
Event- & Citymarketing
(Metzingen Marketing und Tourismus GmbH)



Fotos: pr. Nadine Wilmanns



Weitere Lehrgangsanbieter: ihkrt.de/lehrgangsanbieter



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 Hühnern auf der Achalm.

Mach mit und sei dabei! So einfach geht's: Spätestens bis 19 Uhr am Vortag online unter 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.



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

ihkrt.de/weiterbildung



Folgt uns auf Instagram
[@ihk.weiterbildung](https://www.instagram.com/ihk.weiterbildung)

www.braun-moebel.de



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