DAS MAGAZIN FÜR
LEINFELDEN-ECHTERDINGEN
UND SEINE GÄSTE

via LE

SPECIAL

OHNE SCHWEISS KEIN APPLAUS

Wie im Theater unter den Kuppeln ein Musical in Szene gesetzt wird

Bild: www.istockphoto.com©hobo_018

AUSGABE 2 | 2017

Leinfelden-Echterdingen – wo sonst.

REWE
GÜNTNER
BEI UNS TICKEN
DIE UHREN ANDERS!
Wir haben für Sie
von 7 bis 24 Uhr
geöffnet.
Der LEBENs-
mittelpunkt auf
den Fildern.
Leinfelden-Echterdingen, Hauptstraße 35
Filderstadt/Bernhausen, Karlstraße 62
Filderstadt/Bonladen, Metzinger Straße 17

Endlich Frühling

Er macht Lust auf draußen, die Bäume grün und die Tage länger. Zur rundum grassierenden Frühjahrs-Gutelaune steuern wir ein paar Tipps bei, wie sich der Frühling besonders angenehm genießen lässt.

Um Genuss geht es gleich in zwei Beiträgen in dieser viaLE-Ausgabe. Zum einen stellen wir die Miniköche vor. Eine famose Initiative, die Kindern den Spaß an gutem Essen und Trinken sowie den Respekt vor gesunden Lebensmitteln beibringt – und so ganz nebenher erhalten die „Kochzwerge“ auch noch eine Lektion in Sachen Selbstständigkeit und Selbstbewusstsein. In unserem zweiten Genuss-Beitrag dreht sich alles um die Ratsstuben in Echterdingen, die als – leider – einziges „Schmeck den Süden“-Restaurant in LE dafür geradestehen, dass die verwendeten Produkte ausschließlich aus dem Süden, sprich Baden-Württemberg kommen.

Aus aktuellem Anlass rücken wir – ausnahmsweise – gleich zwei Interviews ins Blatt. Der eine Gesprächspartner ist Georg Fundel, der 21 Jahre an der Spitze des Stuttgarter Flughafens stand und am 1. Mai in den Ruhestand geht. Der andere ist das Echterdinger „Urgestein“ Hans Huber, der jetzt mit „frech überlebt“ ein Buch über seine Kindheit und Jugend in Echterdingen vorgelegt hat, in dem er – wie gewohnt – auch vor unangenehmen Wahrheiten nicht zurückscheut.

In unserem Text über die Aufgaben und Arbeit des LE-Stadtmarketings zeigen wir auf, wie Stadtmarketing wesentlich dazu beiträgt, das Bild einer Stadt zu prägen und nach außen zu transportieren. Einen Beitrag hierzu leistet übrigens auch viaLE.

Leinfelden-Echterdingen geprägt hat in den zurückliegenden 15 Jahren fraglos OB Roland Klenk, der in seiner Kolumne „Schon gehört?“ aus Anlass des 100. Todestages von Graf Zeppelin an das Zeppelin-Unglück im August 1908 erinnert, aus dem dann das „Wunder von Echterdingen“ erwuchs. Apropos OB: Im Herbst stehen in LE die nächsten Oberbürgermeister-Wahlen an und Roland Klenk hat sich mittlerweile dazu entschlossen, noch einmal anzutreten und sich erneut um das Amt zu bewerben. Sollte er gewinnen, wäre das seine dritte Amtszeit. Aber bis dahin ist ja noch ein bisschen Zeit. Jetzt heißt es erst einmal: Frühling genießen!

Bild: Ulrich Pfeiffer

Bild: Ulrich Pfeiffer

ARTHUR MÜLLER
Verleger, AMW Verlag GmbH

KLAUS P. WAGNER
Leiter Öffentlichkeitsarbeit und Stadtmarketing

Stadtmarketing geht alle an

Längst gilt auch für Städte und Regionen die Parole: Wer nicht wirbt, stirbt.

Fragt man Wikipedia, dann zielt Stadtmarketing darauf ab, „ein positives Image einer Kommune zu erschaffen oder zu festigen“. Anders ausgedrückt: Es geht darum, dafür zu sorgen, dass eine Stadt Profil und Konturen erhält, dass sich mit ihrem Namen feste Bilder und Begriffe verbinden. Das kann relativ einfach sein, wenn man Berlin heißt, Weltgeschichte erzählen kann und ein Brandenburger Tor hat. Ohne derlei Historie und „Ikonen“ ist Stadtmarketing schwieriger. Städte wie Leinfelden-Echterdingen sind darauf angewiesen,

Bilder: Stadtmarketing LE

eine Vielzahl von Themen, Angeboten und Möglichkeiten zusammenzutragen und zu einem positiven Gesamtbild zusammenzufügen. Als da sind: vitale Messestadt sowie Flughafenstandort mit entsprechend attraktivem Gastronomie- und Hotellerie-Angebot, ein buntes, wertiges Freizeit- und Kulturangebot, Feste und Veranstaltungen mit überörtlicher Strahlkraft, ein lebendiger, aktiver Einzelhandel und Gewerbestandort, Heimat von erfolgreichen, national und international renommierten Unternehmen, eine attraktive Umgebung mit zahlreichen Ausflugsmöglichkeiten, eine Stadt, in der man gerne lebt.

Gelingt es, all dies zu transportieren und damit den Begriff Leinfelden-Echterdingen positiv aufzuladen, profitieren letztendlich alle davon: die Gastronomie und Hotellerie, der Einzelhandel und das Handwerk, die Unternehmen und Dienstleister, die Tourismusnahen Anbieter, die „Kulturarbeiter“, die Besucher und – last but not least – alle Bewohner.

Für Klaus Peter Wagner, in Leinfelden-Echterdingen für das Stadtmarketing zuständig, bedeutet das im Umkehrschluss, dass erfolgreiches Stadtmarketing nicht von außen entwickelt und implantiert werden kann, sondern sich auf möglichst viele innerstädtische Akteure stützen und „aus der Stadt heraus“ betrieben werden muss.

›› LE-Hostessen werben auf Messen für ihre Stadt

Bilder: Stadtmarketing LE

Beispiel Einzelhandel. LE befindet sich hier in einer eher unbequemen Lage. Das Einzugsgebiet ist – wegen mehrerer Mittelzentren im Umfeld – begrenzt, die „Einkaufsgroßmacht“ Stuttgart liegt direkt vor der Haustür. Das bedeutet: Mit einem austauschbaren, beliebigen Angebot ist der Wettbewerb nicht zu bestehen. Nötig sind vielmehr Vielfalt, Individualität, Authentizität, persönlicher Service, Kundennähe, Bekenntnis zum Standort sowie ein möglichst farbiger Strauß Inhaber-geführter Geschäfte.

Doch es braucht noch mehr. Hinzu kommen müssen Faktoren wie ein lebendiger, vitaler Ortskern, einladende Plätze, Straßen und „Erlebnisräume“ oder eine attraktive, breit aufgestellte Gastronomie. Nur so kann Kaufkraft-Abwanderung verhindert und Shopping in LE zu jenem Gesamterlebnis werden, das der Kunde zunehmend einfordert. Es hat also nichts mit „Kosmetik“, viel aber mit der Stärkung des Einzelhandelsstandorts zu tun, wenn in Echterdingen Kirchhof und Stadtmuseum aufgehübscht, mehr ins Zentrum integriert und ins Bewusstsein von Gästen und Einheimischen gerückt werden. Oder wenn durch die Etablierung eines „historischen Rundgangs“ die Historie Echterdingens – nicht zuletzt auch mittels QR-Codes – in die Gegenwart geholt und für Stadtbesucher lebendig wird. Gutes Stadtmarketing initiiert und befördert solche Projekte.

Den Begriff Leinfelden-Echterdingen mit positiven Bildern verknüpfen

Es sorgt zudem dafür, dass sich für möglichst viele Menschen mit dem Namen Leinfelden-Echterdingen positive Bilder und Begriffe verbinden: Mäulesmühle und Siebenmühlental, Krautfest und Theater unter den Kuppeln, Flughafen-Vitalität und Naturpark-Schönbuch-Idylle, Unternehmen mit Geschichte(n) und Visionen. Und natürlich gilt es auch, LE als die Stadt der Messe zu präsentieren. Eine Stadt, die offen ist für Aussteller und (Messe-)Besucher aus aller Herren Länder und diesen ein zunehmend attraktives Angebot machen kann.

Aus der Summe all dessen entsteht das Gesamtbild der Stadt, bildet sich ihr Image. Stadtmarketing hat die Aufgabe, dieses Bild „auszustellen“ und das Image zu fördern. Dazu gilt es, eine eher unschwäbische Tugend zu entwickeln: offensiv auf sich aufmerksam zu machen, zu zeigen, was man hat. Wagner und sein Team nutzen dafür längst nicht mehr nur die „klassischen“ Werbemittel wie Broschüren und Flyer. Hinzu kommen das Internet, ein Stadtmagazin wie „viaLE“, der Messe-Einsatz von LE-Hostessen und vor allem die Messeauftritte bei der „Familie & Heim – Family & Home“, bei der die Stadt mit einem Großauftritt ihrer Wirtschaftsoase zeigt, was sie zu bieten hat, oder der CMT, Europas größter Publikumsmesse in Sachen Touristik und Caravaning. Schließlich gilt auch für Städte längst der Spruch „Wer nicht wirbt, stirbt“.

seit 1957

RAFF

Bei uns wird
SERVICE
großgeschrieben

Aber guter Service fängt nun einmal im Kleinen an.

Deswegen kümmern wir uns um Ihre großen und natürlich auch kleinen Anliegen und Wünsche.

ELEKTROFACHGESCHÄFT GmbH
Hauptstr. 50
70771 L.-Echterdingen
www.elektro-raff.de
fon 0711-79 28 88
fax 0711-79 14 90
info@elektro-raff.de
P im Hof

über 20 Jahre Sachverständigenbüro Fauser

Sachverständigenbüro Fauser

Sachverständigenbüro Fauser
seit mehr als 20 Jahre neutral und unabhängig

Wir verfügen über Jahrzehnte fachliche und qualifizierte Erfahrung.

In unserer modernen Prüfhalle können wir die Fahrzeuge optimal untersuchen und eine genaue Diagnose stellen.

.. .für die korrekte Abwicklung Ihres Schadens!

Schadensgutachten
Beweissicherungsgutachten
Bewertungen von Fahrzeugen

Sachverständigenbüro Fauser
Hohenheimer Strasse 53/2
70794 Filderstadt
Fon: 0711/77 52 37
Fax: 0711/7787444
E-Mail: info@sv-fauser.de
Internet: www.sv-fauser.de

Treffpunkt: **Kultur in LE 2017/18**

Jetzt schon vormerken!

Treffpunkt: LE lacht

Sa, 16.09.2017, 20 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Blömer // Tillack – „Wir müssen draussen bleiben"

Sa, 18.11.2017, 20 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Helge und das Udo „Läuft!"

Sa, 03.02.2018, 20 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Simone Solga
„Das gibt Ärger!"

Sa, 10.03.2018, 20 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Anny Hartmann „No lobby is perfect"

Sa, 21.04.2018, 20 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Mathias Tretter „Pop"

Treffpunkt: Konzerte in unserer Stadt

Fr, 22.09.2017, 19 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Kleiner Saal,
Stuttgarter Kammersolisten „con brio"

So, 29.10.2017, 19 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Kleiner Saal,
DASKwartett „Crossed String Music"

Fr, 24.11.2017, 19 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Kleiner Saal,
Weihnachtliches Lesekonzert mit Christoph Soldan und seinen Kammersolisten

So, 21.01.2018, 19 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Kleiner Saal,
Goitse
„Energetic Irish Music"

Fr, 23.02.2018, 19 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Kleiner Saal,
Das Stuttgarter Operettenensemble
„Im Zauberland der Operette"

Treffpunkt: Kultur um 4

So, 24.09.2017, 16 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Klüpfel & Kobr „Achtung Lesensgefahr"

So, 08.10.2017, 16 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Theater Lindenhof
„Jetztgrüßgott – Einzug im Dohlengässle"

So, 14.01.2018, 16 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Harry und Jakob „Siegertypen"

So, 04.02.2018, 16 Uhr, Filderhalle Leinfelden, Großer Saal,
Landestheater Tübingen „Das Herz eines Boxers"

Nähere Informationen zu günstigen Abos erhalten Sie beim Kulturamt der Stadt Leinfelden-Echterdingen, 70771 LE, Marktstraße 13
c.linetty@le-mail.de www.leinfelden-echterdingen.de/kulturprogramm

Leinfelden-Echterdingen
Die schönste Seite der Filder.

Bilder: Dr. Rudolf Liebe Nachf. GmbH & Co. KG

Die kleine Rote: Kultprodukt mit großer Tradition und Fangemeinde

Mit Ajona hat das Leinfelder Unternehmen Dr. Liebe eine Zahncreme mit ganz eigenem Charakter geschaffen

Ein strahlendes Lächeln entwaffnet, ein offener Mund kann Türen und Herzen aufmachen. So positiv er die gesamte Ausstrahlung eines Menschen formt, der Mund ist gleichzeitig das größte Einfallstor für Bakterien und Keime in unseren Körper. Im Mundraum können sie für Karies, Parodontitis oder Halitosis, sprich Mundgeruch, sorgen. Zudem begünstigen diese Keime und Bakterien die Gefahr eines Herzinfarktes, Schlaganfalls oder einer Diabetes-Erkrankung.

Unterstützung für den Erhalt der Mundgesundheit kommt aus Leinfelden-Echterdingen, aus der Max-Lang-Straße 64. Dort stellt Dr. Liebe ein „medizinisches Zahncremekonzentrat für Zähne, Zahnfleisch und Zunge“ – so steht es auf der Verpackung – her, das Schutz verspricht, seit nunmehr 65 Jahren angeboten wird und heute Kultcharakter hat: Ajona. Wer kennt sie nicht, die Zahnpasta in der kleinen roten Tube mit der Unterschrift des Firmengründers und Sätzen wie zum Beispiel „Bitte sparsam verwenden. Eine linsengroße Menge genügt“ – ein Hinweis, der – nicht nur – bei Schwaben auf allergrößtes Wohlgefallen stößt.

Ajona ist stets auch ein Stückchen Nostalgie. 65 Jahre lang hat das Stomaticum, also Mund- und Zahnpflegemittel, seine Aufmachung kaum verändert, noch immer sieht die „kleine Rote“ fast genauso aus wie 1952, als sie in Stuttgart-Möhringen von Dr. Rudolf Liebe erstmals auf den Markt gebracht wurde. Die Geschichte, auf die Dr. Liebe blickt, reicht deutlich weiter zurück: Im vergangenen Jahr feierte das Unternehmen seinen 150. Geburtstag. Gegründet wurde es 1866 in Dresden vom Apotheker Johannes Paul Liebe, der pharmazeutische und diätetische Produkte zur Verbesserung der allgemeinen Gesundheit wie zum Beispiel das „tonische Verdauungsmittel, Liebe’s echter Sagradawein“ herstellte. 1905 machte sich Willibald Liebe, ebenfalls Apotheker, mit einem Filialbetrieb in Tetschen an der Elbe selbstständig. 1919 übernahm sein Sohn Dr. Rudolf Liebe den Betrieb, der Stärkungsmittel, Hustensaft und Salben wie etwa die Rheumasalbe Remacid herstellte.

Bilder: Dr. Rudolf Liebe Nachf. GmbH & Co. KG

Das Ende des Zweiten Weltkrieges bedeutete auch das Ende des Unternehmens in Tetschen, das nun Decin hieß und zu Tschechien gehörte. 1948 wurde Dr. Rudolf Liebe enteignet. Das wenige, was ihm blieb, packte er in einen Eisenbahnwaggon, mit dem er schließlich in Stuttgart landete, wo er bei einem Pfarrer-Ehepaar Unterschlupf fand. Noch im gleichen Jahr gründete er in Stuttgart-Möhringen das Nachfolgeunternehmen zur Entwicklung und Produktion von Spezialzahncremes und brachte 1952 Ajona, das erste medizinische Zahncremekonzentrat, auf den Markt. Eine Creme, die völlig anders war als alles, was man bis dahin kannte. Sparsam und konzentriert – eine Tube Ajona ist genauso ergiebig wie fünf „normalgroße“ Tuben handelsüblicher Zahnpasten – und mit einer besonderen Kombination hochwertiger, natürlicher Wirkstoffe, die verantwortlich für die antibakterielle Wirkung sind. Der ungewohnte Geschmack ist geprägt von ätherischen Ölen wie Eucalyptol, Thymol und Krauseminzöl. Eine frische Brise für den Mundraum oder „der Frische-Kick, mit dem ich in den Morgen starte“, wie Dr. Jens-Martin Quasdorff erklärt. Er führt heute als Geschäftsführer das Unternehmen, das 1962 von Möhringen nach Leinfelden umzog. Das Unternehmen ist bis heute in Familienbesitz, die beiden Enkel von Dr. Rudolf Liebe sind als Gesellschafter aktiv.

Bis heute legendär ist die erste Ajona-Werbung aus dem Jahr 1952: Eine Hand, die eine Zange mit einem extrahierten Zahn hält, eingerahmt vom Schriftzug „Der hätte drinbleiben können… hätte er Ajona gekannt.“ Oder der Blick in Großmutters Badezimmerschrank, in dem – natürlich – auch schon die kleine Rote stand. Es sind Erinnerungen wie diese, die sich für viele mit dem Begriff Ajona verknüpfen und für eine starke Bindung an die Marke sorgen. Zum 150. Firmenjubiläum rief Dr. Liebe im zurückliegenden Jahr zu einem Online-Kreativwettbewerb unter dem Motto „Zeitreise mit Ajona“ auf, dessen Gewinner – Conny und Nathalie aus Essen – sich über eine Ajona-rote Vespa freuten. Was folgte, war eine wahre Flut an Geschichten, Liedern, Fotostrecken, Bildmontagen und Videos. Nachrichten aus der Ajona-Welt, die deutlich machen, dass die etwas andere Zahncreme auch mit ihren 65 Jahren noch „kultig“ ist – nicht zuletzt bei jungen Menschen. Das weisen auch die Umsatzzahlen aus, die Jahr für Jahr steigen – und das in einem hart umkämpften Markt, in dem vor allem Kosmetik-Großkonzerne um die Regalplätze in Drogerien, Apotheken und dem Lebensmitteleinzelhandel kämpfen.

Ajona ist das bekannteste und umsatzstärkste Produkt, das nach wie vor bei Dr. Liebe in Leinfelden-Echterdingen entwickelt und hergestellt wird, seit mehr als 25 Jahren aber nicht mehr das einzige. 1990 kam Aminomed hinzu, 1997 die von Dr. Liebe über Zahnärzte und in Apotheken vertriebene Pearls & Dents. Eine Zahncreme, die das Unternehmen gemeinsam mit dem damaligen Ulmer Universitätsprofessor Dr. Franz Günter Sander entwickelte und in der winzige Reinigungsperlen Beläge und Verfärbungen besonders sanft von der Zahnoberfläche und sogar aus engsten Zahnzwischenräumen wegrollen. 2014 wurden, nach intensiven Forschungsarbeiten, die ursprünglichen Perlen durch naturbasierte Perlen ersetzt, was sowohl besser zum Firmenclaim „Natürlich – Medizinisch – Wirksam“ passt als auch zur Unternehmensphilosophie: möglichst natürliche Inhaltsstoffe, besonders sanfte, aber dennoch effektive Reinigung.

Als „klein, aber schlagkräftig“ bezeichnet Geschäftsführer Dr. Jens-Martin Quasdorff seine Firma, in der 23 Mitarbeiter unter modernsten technischen Bedingungen und höchsten hygienischen Standards täglich circa 70.000 Tuben hochwertige medizinische Zahncremes produzieren, abfüllen und vertreiben. Im Bereich Werbung setzt das Unternehmen stark auf Empfehlungsmarketing und die medizinisch-fachliche Zusammenarbeit mit Zahnärzten und Apothekern.

Nur wenige Gehminuten von Dr. Liebe entfernt liegt übrigens die Heimat von Speick, der lachsroten Seife mit dem unverwechselbaren Duft. Wie Ajona ein solitäres Produkt mit Tradition, Charakter und der Aura des Besonderen. Herkunftsort gleich zweier Kosmetik-Kultmarken zu sein – das muss Leinfelden-Echterdingen erst mal jemand nachmachen.
www.ajona.de

Bilder: Dr. Rudolf Liebe Nachf. GmbH & Co. KG

›› Klein, aber schlagkräftig: Nur 23 Mitarbeiter produzieren bei Dr. Liebe unter modernsten technischen Bedingungen täglich rund 70.000 Tuben hochwertige medizinische Zahncremes.

Hören ist Vertrauenssache!

3 x auf den Fildern

Filder - Hörgeräte
HörCenter Filderstadt

Filderstadt-Bonlanden
Bonländer Hauptstr. 89 | Tel. 0711-674 5 8 48

Filderstadt-Bernhausen
Volmarstrasse 16 | Tel. 0711-9456 22 12

Leinfelden-Echterdingen
Echterdinger Str. 6 | Tel. 0711-672 11 552

www.filder-hoergeraete.de

Anzeige ausschneiden und vorbeikommen!

GRATIS HÖRTEST FÜR SIE!

Garagentore

Terrassenüberdachung

Fenster + Türen

MR – Gruppe.de

Markisen • Jalousien • Rolladen
Haustüren • Garagentore • Fenster

METTLER

NEU: Leinfelder Straße 64
70771 Leinf.-Echterdingen
Mo.–Fr. 10–18 Uhr, Sa. 9–13 Uhr
So. 13–17 Uhr (So. keine Beratung, kein Verkauf)
Telefon 0711-90 261-61

Idyllisches Siebenmühlental – wer erst mal da ist, will nie wieder weg!

Mehr unter:
www.leinfelden-echterdingen.de/Lde/Startseite/Stadt/Siebenmuehlental.html
oder Prospekt per Mail: marketing@le-mail.de
oder per Post: Stadt Leinfelden-Echterdingen, Marktplatz 1, 70771 Leinfelden-Echterdingen

Leinfelden-Echterdingen – wo sonst.

IMPRESSUM

viaLE

Erscheint 4x jährlich in Zusammenarbeit mit der Stadt Leinfelden-Echterdingen

Herausgeber und Vertrieb:
AMW Arthur Müller Werbung Verlagsgesellschaft mbH
Raiffeisenstraße 16
70794 Filderstadt (Bonlanden)
Telefon: 07 11 / 9 74 77-80
Telefax: 07 11 / 9 74 77-88

Verantwortlich für Anzeigen:
Arthur Müller
Telefon 07 11 / 9 74 77-0
anzeigen@amw-verlag.de

Druck: Offizin Scheufele
Tränkestraße 17
70597 Stuttgart-Degerloch

Redaktion:
Stadt Leinfelden-Echterdingen · Marktplatz 1
70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon: 0711/1600-888 · viale@le-mail.de
Klaus P. Wagner (verantwortlich)
Rainer Laubig park-media (Leitung)
Emily Schwarz

Grafik:
Chris Günthner

Auflage: 10 000 Exemplare

© Alle Texte und Fotos der viaLE sind urheberrechtlich geschützt

Hier finden Sie viaLE

viaLE liegt in zahlreichen Auslegestellen wie Gaststätten, Hotels und den führenden Geschäften von Leinfelden-Echterdingen aus. Zudem in sämtlichen städtischen Dienststellen. Außerdem ist es auf www.leinfelden-echterdingen.de (unter Service/Publikationen) abrufbar und kann jederzeit kostenlos über AMW Arthur Müller Werbung bezogen werden.

Den Frühling genießen

Bild: ©maartje van caspel – www.istockphoto.com

Veronika, der Lenz ist da. Es ist also – endlich – wieder Frühling. Die Tage werden länger, die Sonne wärmer, die Laune besser. Es wächst die Lust, draußen zu sitzen. Gibt es Schöneres als ein kühles Glas Bier oder Wein in der Abendsonne? Richtig, nicht viel.

Wurde im vergangenen Jahr noch der 500. Geburtstag des deutschen Bier-Reinheitsgebots gefeiert, das der bayerische Herzog Wilhelm IV. im April 1516 erlassen hat, so schwappt nun ein ganz anderer Trend zu uns herein: Craft Beer. Ungeachtet des Reinheitsgebotes geht es hier darum, neue, unkonventionelle Geschmacksrichtungen zu entwickeln. In kleinen „Craft Breweries“ setzt man dabei auf hochwertige Materialien und ungewöhnliche „Mixturen“, die ganz neue Bier-Geschmackswelten eröffnen.

Wer testen mag, wird auch im Getränkefachhandel vor Ort fündig. Derjenige, dem das nicht reicht, macht sich am besten auf den Weg ins „Wizemann“ in Stuttgart. Dort, nur eine kurze S-Bahnfahrt von LE entfernt, findet am 21. und 22. April das zweite Stuttgarter Craft Beer Festival statt. Rund 25 Brauer bieten dort ihr „Gebräu“ zur Verkostung an. Tickets und Info: www.craftbeerfestival-stuttgart.de

Bild:©claudemic – www.istockphoto.com

Egal ob mit oder ohne Bier: Maultaschen schmecken lecker und haben in der Zeit um Ostern Hochkonjunktur. Genau wie Auto, Schlagbohrer, Dübel oder Motorsäge – und natürlich auch die Kehrwoche – sind sie ein Ausweis schwäbischen Erfindungsgeistes. Weil sie auch an Karfreitag nicht auf das verbotene Fleisch verzichtet wollten, packten findige Schwaben – der Legende nach Mönche aus dem Kloster Maulbronn – das Brät kurzerhand in einen Nudelteig. So blieb es vor den Augen des Herrn verborgen – und geboren war das „Herrgottsbscheißerle“. Ein Wort, das zwar in jedem Maultaschentext vorkommt (also auch in diesem!), aber im wirklichen Leben nie zu hören ist. Ob goldgelb geschmälzt oder dampfend in der Brühe serviert, traditionell mit Brät, unkonventionell mit Lachs oder vegetarisch mit Pilzen gefüllt: Die übergroße Ravioli aus dem Ländle ist weit mehr als nur eine Fastenspeise vor Ostern.

Wer nicht so ganz genau weiß, was und wie, dem empfehlen wir das folgende Maultaschen-Rezept von Marianne Gotschlich von den Echterdinger Ratsstuben.

Bild: ©Tilo – Fotolia.com

Maultaschen (24 Stück)

NUDELTEIG:

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 1 Esslöffel Öl

Für den Nudelteig in das Mehl eine Vertiefung machen. Die Eier, Salz und Öl dazugeben. Einen glatten Teig kneten. Den Teig hauchdünn zu einer etwa 18 cm breiten Bahn ausrollen.

FÜLLUNG:

- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g Bratwurstbrät
- 200 g Spinat gekocht
- 2 Brötchen vom Vortag (einweichen)
- 60 g Zwiebelwürfel • 2 Eier
- 1 Stange Frühlingszwiebeln
- Salz • Pfeffer • Muskat

Speck in Streifen schneiden und mit den Zwiebeln glasig dünsten. Die eingeweichten Brötchen, Spinat, Lauch, Speck und Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen.

Hackfleisch, Brät und Eier untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Teigbahnen gleichmäßig mit der Masse bestreichen, am oberen Rand mit Eiweiß bestreichen und den Nudelteig aufrollen.

Schräge Stücke von etwa 4 cm Breite abschneiden, in kochende Fleischbrühe geben und 10–12 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit !

Outdoor-Sport für jedermann

Spätestens im Frühjahr zieht es uns wieder nach draußen. Aber was steht dabei für die „Trendsetter“ im Bereich Outdoor-Sport ganz obenan? „Sie gehen wandern, egal in welchem Alter“, sagt Ingo Schulz, Inhaber des „Sportwerks“ in Leinfelden. In sein Fachgeschäft kommen längst nicht mehr nur die mehr oder weniger jung gebliebenen Wanderer, immer öfter zieht es auch die jüngeren Generationen in die Berge. Ohnehin stellt Schulz fest, dass seine Kunden immer flexibler und vielseitiger werden: „Der Trend geht immer mehr zu Multi-Sport, man ist nicht mehr so sehr auf eine Sportart festgelegt.“ Das zeige sich auch bei der Ausrüstung. „Statt Berg- und Wanderschuhen decken Outdoor-Schuhe ein breites Spektrum ab.“

Dass für immer mehr Kunden auch Sportkleidung und -ausrüstung nachhaltig – und möglichst in der Region – hergestellt sein soll, registriert Thomas Krimmer, Filialleiter bei „Intersport Räpple“ in Unteraichen. Zunehmend gefragt seien zum Beispiel Sportkleidung mit Wollanteilen oder Laufschuhe, die natürliches Laufen ohne Stütze ermöglichen.

Mit der richtigen Ausrüstung kann es dann losgehen: Zum Beispiel zum „Run & Walk LE“. Im Waldgebiet Weidacher Höhe haben die Stadt, der TSV Leinfelden und die Firmen Bosch sowie Bosch BKK drei Strecken mit unterschiedlicher Länge ausgeschildert. Wanderer, Walker und Jogger können zwischen fünf, 7,2 oder 11,3 Kilometer langen Wegen wählen, die mit unterschiedlichen Farben markiert sind, sodass sich auch Ortsfremde zurechtfinden. Startpunkt ist an der Ecke Randweg/Schönbuchstraße in Leinfelden.

Bild: ©Emily Schwarz

über 80 Jahre WILHELM
Gerüstbautechnik
Ingenieurgerüstbau
Fest • Lager
Partyzelte
Hugo-Boss-Straße 6 · 70794 Filderstadt
Tel. 0711 6745223 · Fax 0711 6745228
info@wilhelm-geruestbau.de
www.wilhelm-geruestbau.de

Regionale Produkte

Bild: ©Stefan Körber – Fotolia.com

Und wenn wir schon mal draußen unterwegs sind: Wer durch die Wiesen und Wälder von LE läuft, kommt zwangsläufig an den Feldern und Äckern der Landwirte vorbei. Warum nicht einen Zwischenstopp in einem der Hofläden einlegen? Frisch vom benachbarten Acker kommen dort die Produkte – vielfach ergänzt durch ein umfangreiches Sortiment an Waren aus der Region.

Angeboten wird das, was die Jahreszeiten mit sich bringen: Vom traditionellen Filderkraut über Salate bis hin zu Beeren, Kartoffeln und sämtlichem Gemüse ist für jeden Gusto etwas dabei. Bei Bauer Uwe Beck gibt es sogar frische Milch direkt aus dem Stall. Milchkännle oder Flasche nicht vergessen! Auch den LE-Apfelsaft, der aus den Äpfeln der städtischen Obstwiesen gewonnen wird, gibt es in den meisten Hofläden zu kaufen. Vorbeischauen lohnt sich!

Direktvermarkter	Stadtteil	Adresse	Website
Uwe Beck	Echterdingen	Leinfelder Str. 2	www.bauerbeck.de
Walter Murthum	Echterdingen	Bernhäuser Str. 37	
Michaelshof Familie Schäfer Biodynamischer Gemüsebau	Echterdingen	Friedrich-List-Str. 75	www.michaelshof.com
Bärenhof-Lädle Gudrun Vohl-Grözinger	Stetten	Bärenhofstr. 8/2	www.baerenhof-vohl.de
Hofladen Bauernhof Stäbler Frank Stäbler und Familie	Musberg	Oberaicher Weg 8	www.bauernhof-staebler.de
Richard Vohl	Leinfelden	Stuttgarter Straße 98	
Michael Grob Aussiedlerhof	Oberaichen	Raiffeisenstr. 31	
Wochenmärkte			**Uhrzeit**
Mittwoch und Samstag	Echterdingen	beim Rathaus	07.00 – 12.00 Uhr
Mittwoch und Samstag	Leinfelden	beim Rathaus	07.00 – 12.00 Uhr
Freitag	Musberg	Kirchplatz	14.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag	Stetten	bei der Festhalle	07.00 – 12.00 Uhr

Bild: Stadtarchiv LE

VORMERKEN:
Backhausfest Samstag, 13. Mai 2017

›› Nur noch gelegentlich wird der Ofen im Backhäusle befeuert. Wenn, dann ist es stets ein Fest und ein großer Genuss.

Teil der Echterdinger Identität

Das „Backhäusle“ ist aus der Geschichte der Stadt nicht wegzudenken.

Denken wir uns für einen Moment zurück in das Echterdingen um 1800: In dem rein landwirtschaftlich geprägten Ort, der in ein Ober- und Unterdorf geteilt ist, leben relativ viele Bauern, die über großen Grundbesitz und ein recht gutes Einkommen verfügen. Das macht Echterdingen zu einem vergleichsweise „reichen“ Dorf. Doch es gibt ein gravierendes Problem: Immer wieder wüten Feuersbrünste im Dorf und nicht selten ist das Brotbacken schuld daran. Wird im eigenen Haus gebacken, müssen die Öfen hochgeheizt werden und die Funken fliegen. Ganze Straßenzüge fallen so dem Feuer zum Opfer. Das können auch die sogenannten Wetten, die an verschiedenen Plätzen im Ort errichteten Wasserstellen, nicht verhindern.

Gleichzeitig mangelt es an Brennmaterial. Denn Holz ist knapp und teuer geworden und die hohen Holzpreise führen dazu, dass die Wälder noch mehr geplündert werden.

Bild: Stadtarchiv LE

Es ist also an der Zeit, zu handeln. Die Lösung? Gemeindebackhäuser. „Da die Backöfen in den Häusern gefährlich sind, sollen Commun-Backöfen, jedoch von öffentlichen Wegen und Chausseen entfernt, errichtet werden“, heißt es in einer feuerpolizeilichen Generalverordnung vom 13. April 1808. Damit sollen zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden: Die Brandgefahr wird eingedämmt, die Holzbestände können sich erholen. Es dauert allerdings nahezu 30 Jahre, bis um 1841/42 ein freistehendes, massives, einstöckiges Gebäude aus Sandsteinquadern und einem vierseitigen Zeltdach an der Backhausgasse erbaut wird: das erste Gemeindebackhaus. Da die Gemeinde immer weiter wächst, wird bald darauf ein zweites Backhaus errichtet: An der Hauptstraße – dort, wo heute der Zeppelinplatz an ein anderes Kapitel der Echterdinger Geschichte erinnert – befindet sich damals ein Stausee, der trockengelegt und aufgefüllt wird. So wird Platz für das neue Backhaus geschaffen, das nach dem Zweiten Weltkrieg allerdings abgerissen wird.

„In meiner Kindheit wurde von 8 Uhr morgens bis 8 Uhr abends im Backhäusle gebacken“, erinnert sich der ehrenamtliche Leiter des Stadtmuseums, Wolfgang Haug. Meist schieben die Bauersfrauen, die mit einem „Leiterwägele“ voller Holz und Backgeschirr anrücken, Schwarzbrot in die drei Öfen, lediglich für den Sonntag darf es auch mal ein Laib Weißbrot sein. Wer wann an die Öfen darf, regelt ein Belegplan.

Bild: Stadtmarketing LE

Da man mit im Ofen loderndem Feuer noch kein Brot backen kann, werden zunächst einmal „Deien“ gebacken. Dünne Teigfladen, die – selbstverständlich nach einem von Dutzenden Generationen überlieferten Rezept – süß mit Zucker oder salzig entweder mit Sauerrahm oder mit Salz und Kümmel belegt und direkt auf dem heißen Stein gebacken werden. „Das Besondere an der Deie: Sie besteht eigentlich aus ganz einfachen Zutaten, schmeckt aber groß-

artig, besonders mit frischem Rahm“, schwärmt Haug, „in der Nachkriegszeit war das wie ein Stück vom Paradies.“

Das „Backhäusle“, wie es die Echterdinger noch immer liebevoll nennen, war mehr als nur Gemeindebackhaus. Hier traf man sich, tauschte Neuigkeiten und den jüngsten Dorftratsch aus. „Das Backhäusle ist ein Teil der Echterdinger Identität“, so Haug.

Heute gibt es nur noch ein, zwei Familien, die ab und zu Brot im Backhaus backen. Hochbetrieb herrscht nur noch am Krautfest – dann aber richtig. Die Deien, Zwiebel- und Krautkuchen der Landfrauen sind so begehrt, dass sich stets lange Schlangen bilden. Und wenn die Menschen beim Warten auf ihre Deie miteinander ins Gespräch kommen, dann wird auch ein Stück Tradition lebendig und das Backhäusle wieder zum Treffpunkt.

Jetzt hat sich auch der Verein „Echterdinger Tracht“ dazu entschlossen, einen Beitrag zur Wiederbelebung der Backhaus-Tradition zu leisten – großes Lob dafür! – und am Samstag, 13. Mai, ein Backhausfest zu veranstalten. Eingeheizt wird ab 8 Uhr, los geht es um 10 Uhr.

Internet: www.bmw-briem.de
BMW MINI
autohaus briem
EIN STARKES TEAM
70794 Filderstadt-Plattenhardt
Gutenbergstraße 9
Telefon 07 11 / 7 78 81-0
Telefax 07 11 / 7 78 81-29
70771 Leinfelden-Echterdingen
Stuttgarter Straße 87
Telefon 07 11 / 90 36 20-0
Telefax 07 11 / 90 36 20-19
Internet: www.bmw-briem.de

via LE
Hier finden Sie viaLE
viaLE liegt in zahlreichen **Auslegestellen** wie Gaststätten, Hotels und den führenden Geschäften von Leinfelden-Echterdingen aus. Zudem in sämtlichen städtischen Dienststellen.
Außerdem ist es unter www.leinfelden-echterdingen.de (unter Service/Publikationen) abrufbar und kann jederzeit kostenlos über AMW Arthur Müller Werbung bezogen werden.
Eine **digitale Version,** perfekt fürs Tablet geeignet, finden Sie unter www.myle.de/news/viaLE

GRATIS!
Montage im Wert von 300 €
– auf das Invido-Programm –

Wir planen:
• freistehende Schränke • begehbare Schränke
• Raumteiler • Regale • Kommoden • Bettgestelle
70771 Leinfelden-Echterdingen
Nikolaus-Otto-Straße (neben OBI)
Tel. 07 11 / 9 07 88 29
DAS BETT
GÖPFERT UND GÖPFERT
www.individuelle-schranksysteme.de

›› Hans Hubers neues Buch ist ein spannender Blick zurück, aber auch eine Mahnung an uns alle.

Bilder: Fatma Tetik

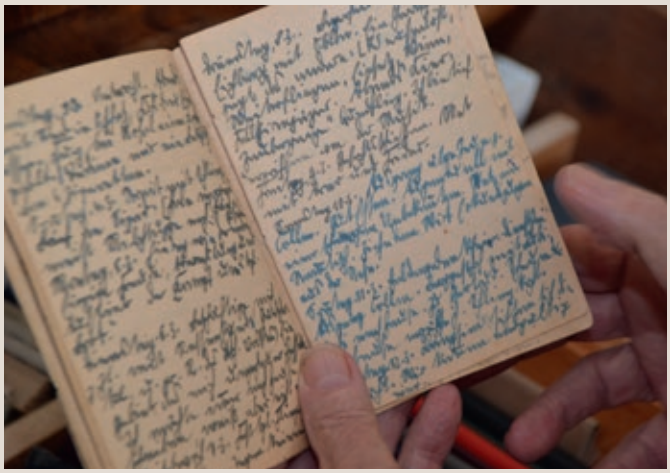
Frech überlebt

In früheren Zeiten hätte man ihn wohl einen Tausendsassa genannt. Einen, der sich einmischt, sich zu Wort meldet, sich und seine Meinung in die Gemeinschaft einbringt – und bekannt ist wie ein bunter Hund.

Hans Huber ist eine Echterdinger Institution: Arzt, Heimatforscher, mehr als 50 Jahre im Gemeinderat tätig (und wie!), Fraktionsvorsitzender der Freien Wähler, maßgeblich an der Gründung des Reitvereins und der Rettung des historischen Gasthauses Ochsen beteiligt, Vorsitzender des Fördervereins des Stadtmuseums Echterdingen, Träger der Landesehrennadel und des Bundesverdienstkreuzes.

Auch heute, mit nunmehr 90 Jahren, ist Hans Huber noch „mittendrin“: Aktiv, meinungsstark, ein Freund ungeschminkter Wahrheiten und klarer Worte. Das beweist er jetzt aufs Schönste mit seinem jüngsten Buch „frech überlebt. 1926 –1950. Kindheit und Jugend in Echterdingen“. Ein spannender, mitunter amüsanter, aber auch erschreckender Bericht aus einer Zeit, die unser aller Welt veränderte. Für „viaLE“ sprach Fatma Tetik mit Hans Huber über „frech überlebt“.

» Der Autor hat zeitlebens Tagebuch geführt und seine Erinnerungsstücke archiviert.



Bilder: Fatma Tetik

„Ich war ein richtiges Muttersöhnchen“, mit diesen Worten beginnt Ihr Buch „Frech überlebt. 1926 – 1950. Kindheit und Jugend in Echterdingen“.

Hans Huber: "Das war ich auch. Ich war eher zierlich und relativ klein, mein bester Spielkamerad war ein Mädchen aus der Nachbarschaft. Ich spielte gerne mit Puppen. Auch war ich der absolute Liebling meiner Großmutter, ihr Hansele, bei der ich einen Großteil meiner frühen Jugend verbrachte. Ich hatte eine wirklich behütete Kindheit."

Mit fünfeinhalb Jahren meldete Ihr Vater Sie schließlich in der Schule an.

"Das ist meine erste vage Erinnerung: Darunter habe ich lange gelitten und habe es nicht verstanden. Ich war nicht nur der Jüngste, sondern auch der Kleinste und Schwächste in der Klasse. So musste ich früh lernen, mich durchzusetzen. Das habe ich unter anderem dadurch geschafft, dass ich mit dem stärksten Burschen der Klasse Freundschaft geschlossen habe. "

Im Frühjahr 1935 kamen Sie dann das erste Mal mit der Fliegerei in Berührung. An was erinnern Sie sich?

"Im Rahmen einer sozialen Sammlung für das Winterhilfswerk habe ich 23 Mark gesammelt und damit einen Rundflug über Stuttgart gewonnen. Da war ich gerade einmal neun Jahre alt. Das war ein sehr prägendes Ereignis für mich. "

1936 sind Sie in das „Deutsche Jungvolk“ aufgenommen worden: freiwillig, wie Sie im Buch beschreiben. Weshalb?

"Das stimmt. Ein Gesetz, das zur Jugenddienstpflicht bei der Hitlerjugend verpflichtete, gab es erst 1940. Wir wollten dabei sein, das war damals einfach „in“. Wir waren viel zu jung, um die Dinge kritisch zu hinterfragen. Im ersten Kriegsjahr bin ich schließlich in die Flieger-HJ gekommen. Neben der Fliegerausbildung haben wir viel Zeit in der Werkstatt verbracht und im theoretischen Unterricht Fluglehre, Wetterkunde, Navigation und weitere nützliche Dinge gelernt. Das war eine wunderbare Zeit. Für politische Firlefanzereien war da gar keine Zeit. Mein Traum war es, Flieger zu werden und eine Karriere beim Militär zu machen. Ich war 13 Jahre alt und meine größte Sorge war, der Krieg könnte womöglich so schnell zu Ende gehen, dass es mir nicht mehr reiche, mitzumachen, mich zu bewähren."

Haben Sie denn nie Zweifel gehegt?

"Hinterher ist man immer gescheiter. Damals haben wir das alles nicht so schrecklich empfunden. Die Siege in Frankreich und auf dem Balkan haben wir bejubelt. Die Erfolgsmeldungen dominierten. In Echterdingen hat man zu der Zeit ja nicht viel vom Krieg mitbekommen. Ich war begeistert bis zum letzten Tag, war überzeugt von der gerechten Sache, unser Vaterland verteidigen zu müssen."

Im März 1945 erlebten Sie dann den Krieg am eigenen Leib, als Ihre Kompanie nach Wien vormarschierte, um den Rückzug von zwei SS-Divisionen zu decken. Sie schreiben von einem Marsch ins Inferno. Was für ein Gefühl war das?

"Unsere Dummheit und unsere idiotische Begeisterung für die vermeintlich gerechte Sache hat uns in den Krieg ziehen lassen. Wir waren gläubig, entschlossen, diszipliniert und blauäugig. Ich kannte keinen, der widerstrebend und unter Zwang mitmarschiert wäre. Am Straßenrand standen Neugierige, staunend und fragend, reichten uns was zu essen oder Wein. Wir waren voller Eifer, uns endlich beweisen zu können."

Bei dem Einsatz sind Sie schließlich schwer verwundet worden.

"Es war Freitag, der 13. April, und ich hatte unwahrscheinliches Glück, das ich damals nicht begreifen konnte. Ich bedauerte, dass ich meine Kameraden verlassen musste und nicht mehr dabei sein konnte. Von meiner Kompanie sind nur 17 Mann zurückgekommen. Alle anderen waren versprengt, verwundet oder tot."

Sie schildern in Ihrem Buch die folgende Orientierungslosigkeit in Ihrem Leben. Wie ging es weiter?

"Für mich ist bei der Kapitulation und bei meiner Rückkehr in die Heimat im buchstäblichen Sinne des Wortes eine Welt zusammengebrochen. Echterdingen lag zum Teil in Schutt und Asche, die Ideale waren zerschlagen. Den Tod des Führers habe ich unter fürchterlichen, seelischen Qualen erlebt. All das, an was wir geglaubt hatten, galt nicht mehr. Ich musste mich neu erfinden, ein neues Ziel ansteuern. Erst nach vielen Jahren und mit Beginn des Medizinstudiums habe ich wieder ein glasklares Ziel vor Augen gehabt und einen Sinn im Leben gefunden."

Hatten Sie nach dem Krieg jemals Schuldgefühle?

"Nein, denn vom Holocaust, den Massenvernichtungen, Vergasungen und Verfolgungen der Juden habe ich erst nach der Entlassung aus der Kriegsgefangenschaft erfahren. Eine Kollektivschuld lehne ich ab, sowohl für mich persönlich wie auch für das ganze deutsche Volk."

Was wollen Sie mit dem Buch bezwecken?

"Zum einen möchte ich die damalige Zeit dokumentieren, so wie ich sie erlebt habe. Dabei stütze ich mich auf mein Erinnerungsvermögen und auf die Tagebücher und Notizen aus der damaligen Zeit. Selbst an der Front habe ich meine Eindrücke und Erlebnisse notiert. Die Geschichten, die zum Zweiten Weltkrieg existieren, sind zum Großteil falsch, feige und verlogen. Vieles wurde unter den Teppich gekehrt und totgeschwiegen. Ich möchte die ungeschminkte Wahrheit wiedergeben, auch wenn sie manchmal wehtut. Das Buch soll aber auch eine Warnung sein. Viele junge Menschen erkennen heute die Gefahren hinter gewissen Strömungen nicht, weil sie genauso fasziniert und begeistert von der Sache sind, wie wir es damals waren."

10 BÜCHER ZU GEWINNEN

Wir verlosen unter den Lesern von „viaLE" zehn Exemplare von Hans Hubers Buch „frech überlebt. 1929 – 1950. Kindheit und Jugend in Echterdingen".

Wer mitmachen möchte, schickt uns bitte entweder eine Mail an viale@le-mail.de oder eine Postkarte an:

AMW Arthur Müller Werbung
Verlagsgesellschaft mbH, Raiffeisenstraße 16
70794 Filderstadt (Bonlanden)

Unter allen Einsendungen, die bis 31.05.2017 bei uns eingegangen sind, werden per Los zehn Gewinner ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ansonsten ist „frech überlebt" für 15 Euro in der Buchhandlung Ebert, Hauptstr. 60, und in der Buchhandlung Seiffert, Neuer Markt 3, erhältlich.

Der Erlös aus dem Verkauf des Buches fließt in Gänze an den Förderverein des Stadtmuseums.

Bilder: Fatma Tetik

Regional und authentisch

Die Ratsstuben in Echterdingen setzen als „Schmeck den Süden“-Lokal ganz auf frische Produkte aus der Region

›› Gut gelauntes Team = zufriedene Gäste: die Ratsstuben.

Warum nicht mal mit einem Glückwunsch beginnen? Seit 25 Jahren betreibt Marianne Gotschlich mit ihrem Team jetzt die Echterdinger „Ratsstuben“ – in der schnelllebigen Gastrobranche, in der Pächter und Betreiber fast ebenso häufig wechseln wie Fußballtrainer, ist das eine halbe Ewigkeit. Ein Vierteljahrhundert Ratsstuben also. Aber das im besten Sinne gutbürgerliche Restaurant direkt gegenüber dem Echterdinger Rathaus verdient nicht nur seines Jubiläums wegen besondere Beachtung: Es ist auch der einzige „Schmeck den Süden“-Betrieb, den Leinfelden-Echterdingen vorzuweisen hat. Ja, mehr noch: Die Ratsstu-

Restaurant Ratsstuben

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Bilder: Restaurant Ratsstuben

ben gehörten vor nunmehr rund 20 Jahren quasi zu den Gründungsmitgliedern von „Schmeck den Süden“, waren einer der ersten Gastronomiebetriebe in Baden-Württemberg, die ganz auf Qualität aus dem Ländle setzten.

Der Gast weiß zuverlässig, woher die Zutaten kommen

Denn das war und ist ja die Grundidee der „Schmeck den Süden“-Initiative, zu der heute mehr als 300 Restaurants im Südwesten gehören: Seine Produkte aus der Region zu beziehen, zu wissen, wo diese herkommen, wer die Erzeuger sind. Im Falle Ratsstuben bedeutet das zum Beispiel, dass das Lamm vom Schäfer Stotz aus Münsingen und das Wild von der Wildkammer Fritz im Laucherttal kommt. Dass Rind und Kalb aus den Metzgereien Harald Schäfer im hohenlohischen Forchtenberg sowie Lothar Mei aus Bösingen stammen und die Forellen aus dem Körschtal kommen. Dass Monte Ziego in Teningen den Käse und Matthis Eier in Grötzingen die Eier liefert.

Die verbürgte Herkunft aller Zutaten, die artgerechte Tierhaltung, die kurzen Transportwege, die regelmäßigen Kontrollen bei Erzeugern und verarbeitenden Betrieben – all das sorgt für ein Höchstmaß an Frische und Qualität, gibt dem Gast Sicherheit und das beruhigende Gefühl, zu wissen, was er isst. Darüber hinaus ist das Engagement bei „Schmeck den Süden“ für Marianne Gotschlich ein Beitrag zur Unterstützung der Landwirtschaft in der Region und damit zum Erhalt der heimischen Kulturlandschaft.

Im Gegensatz zu manch anderen Gastro-Siegeln gibt es die „Schmeck den Süden“-Plaketten weder für guten Willen noch für gutes Geld. Die gestrengen Prüfer der MBW, der Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg (wer denkt sich eigentlich solche Namen aus?), kontrollieren einmal jährlich auf das Genaueste Lieferscheine und Warenbestände, um sicherzustellen, dass nicht geschummelt wird und dass dort, wo „Schmeck den Süden“ draufsteht, auch tatsächlich nur Regionales drin ist. Es versteht sich fast von allein, dass in einem Haus wie den Ratsstuben nicht nur die verwendeten Produkte aus dem Ländle kommen, sondern dass auch schwäbisch gekocht wird. So finden sich auf der Karte – neben dem in einer Messestadt wie Leinfelden-Echterdingen unabdingbaren Anteil an „internationalen“ Gerichten – alle schwäbischen „Klassiker“ wieder. Von den Linsen mit Saiten und Spätzle über Maultaschen und Flädlesuppe bis hin zum Rostbraten oder schwäbischen Sauerbraten. Und, na klar doch, die Spätzle sind stets handgeschabt.

Um den Druck, der in Zeiten von Junk-Food und To-go-Geschlinge auf der Gastronomie lastet, etwas abzufedern, ist Marianne Gottschlich, die sich in den Ratsstuben auf zwölf festangestellte Mitarbeiter stützen kann, inzwischen auch im Catering aktiv. Häufig bespielt sie mit ihrem Team zum Beispiel den Plangarten in LE-Stetten und richtet dort mit viel Erfolg Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern aus. Zu stemmen ist das alles nur mit viel Engagement und Leidenschaft für die Gastronomie mit all ihren Anforderungen und Besonderheiten. Die Ratsstuben-Wirtin hat all das schon in die Wiege gelegt bekommen. Die Eltern von Marianne Gotschlich bewirtschafteten die weithin bekannte „Fissler Post“ in Stuttgart-Plieningen, wo sie den Gastrojob von der Pike auf lernte. Schon in jungen Jahren wagte sie dann den Schritt in die Selbstständigkeit und übernahm die Vereinsgaststätte der Stuttgarter Kickers – für die, die sich noch erinnern können: Das alte, längst abgerissene Vereinsheim mit dem tollen Biergarten direkt hinter der Gegengerade. 1979 wechselte sie ins Hotel-Restaurant Sonne in Leinfelden-Echterdingen, ehe sie 1992 schließlich Chefin der Ratsstuben wurde. Das ist sie bis heute geblieben. Ihre Gäste wissen es zu schätzen.
www.ratsstuben.de

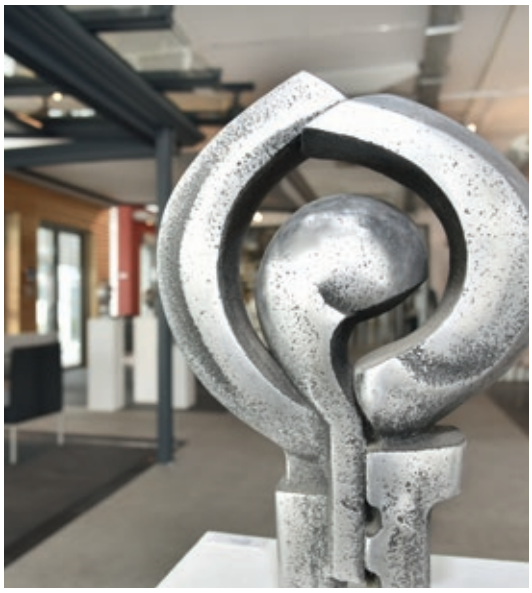
KUNST BEWEGT LE

Kunststückchen allenthalben

Bilder: Günter Bergmann

14 Tage lang hat es Leinfelden-Echterdingen jetzt wieder einmal bunt getrieben. Das hat ja nun schon Tradition: Seit sieben Jahren heißt es zum Frühjahrsbeginn „Kunst bewegt LE“, dabei verwandeln sich zahlreiche Geschäfte und Betriebe der Stadt zwei Wochen lang in Galerien und präsentieren Kunst in ihrer ganzen Vielfalt: Malerei, Grafik, Bildhauerei, Fotografie und sogar Literatur.

Heuer erstmals dabei: Künstler aus der französischen Partnerstadt Manosque sowie Schülerinnen und Schüler des Kunst-Leistungskurses des Philipp-Matthäus-Hahn-Gymnasiums, deren Exponate den teilnehmenden Betrieben im „Blind Date-Verfahren“ zugelost wurden. Die Resonanz war groß und LE wieder einmal von Kopf bis Fuß auf Kunst eingestellt. Gerne wieder im nächsten Jahr.



Bilder: Günter Bergmann

Bilder: Günter Bergmann

Bild: Flughafen Stuttgart GmbH

„Wenn ich weg bin, bin ich weg“

21 Jahre lang stand Professor Georg Fundel an der Spitze der Flughafen Stuttgart GmbH (FSG). In dieser Zeit hat er aus der Gesellschaft eine Firma gemacht, die konstant schwarze Zahlen schreibt.

Jetzt freut sich der Geschäftsführer auf neue Freiheiten im Ruhestand, der am 1. Mai 2017 beginnt. viaLE sprach mit Georg Fundel über sein „neues Leben“.

Herr Fundel, welches Ereignis aus Ihrer Flughafen-Ära ist Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?

„Da gab es viele beeindruckende Augenblicke und Projekte. Ein besonderer Meilenstein war sicherlich die Eröffnung von Terminal 3 im Jahr 2004 – und zwar ohne Verzögerungen und störungsfrei."

Können Sie sich noch an Ihren ersten Tag bei der FSG erinnern?

„Ja, sehr gut. Mein Vorgänger, Klaus Wedekind, sagte mir, er hinterließe mir den schönsten Job der Welt. Ich könne mich auf seinen Stuhl setzen und einfach genießen."

Das Gegenteil traf ein. Sie haben vieles umgekrempelt.

„Ja – um schwarze Zahlen zu erwirtschaften und im Wettbewerb konkurrenzfähig zu bleiben, mussten wir von den Mitarbeitern mehr Flexibilität einfordern. Heutzutage sind wir einer der weltweit am besten aufgestellten Flughäfen und beraten andere Airports rund um den Globus. Fairport ist zu einer Marke geworden. Das ist eine tolle Teamleistung, für die ich allen Beteiligten danke."

Gab es nicht auch Mitarbeiter, die sich mit diesen Veränderungen schwergetan haben?

„Natürlich. Als wir damit angefangen haben, Leistungen in Tochterfirmen auszulagern und die Zeitpläne der Mitarbeiter an den Bedarf anzupassen, gab es manche Kollegen, die gefragt haben, wann diese Projekte denn wieder aufhören. Inzwischen sind Veränderungen und Flexibilität selbstverständlich geworden und sorgen für sichere Arbeitsplätze."

Gab es auch etwas, mit dem Sie sich schwergetan haben?

„Ich hätte mir gewünscht, dass im Aufsichtsrat der Flughafengesellschaft neben der politischen auch die wirtschaftliche Expertise stärker vertreten gewesen wäre."

Konnten Sie in den vergangenen Jahren noch entspannt fliegen? Oder haben Sie jeden Airport mit Profiblick untersucht?

„Manche Mitarbeiter wurden unruhig, wenn ich auf Reisen ging. Sie haben befürchtet, dass ich mit neuen Ideen zurückkomme. Und ja, natürlich war ich aufmerksam und habe geschaut, was andernorts passiert. Um richtig gut zu sein, muss man Trends früh genug erkennen und dann auch umsetzen. Geflogen bin ich immer gern. Und bekanntlich kommt man ja klüger zurück als man gegangen ist."

Zurück zu Ihrem Start bei der FSG. Was hat Sie am besten auf den Job als Flughafen-Geschäftsführer vorbereitet?

„Am stärksten geprägt hat mich sicherlich die Zeit zusammen mit Manfred Rommel, zu dem ich im Laufe der Jahre fast ein väterliches Verhältnis hatte. Er hat mich zum Wirtschaftsförderer der Stadt Stuttgart berufen. In dieser Position habe ich gelernt, im Team zu spielen – und außerdem, mich nicht über jedes Problem aufzuregen. Ich war Rommels Troubleshooter, das war das perfekte Training für den Geschäftsführer-Posten."

Was waren Ihre größten Erfolge am und für den Flughafen Stuttgart?

„Die FSG hat sich in den letzten 20 Jahren von einer

Zur Person

Professor Georg Fundel wurde am 20. Februar 1954 in Münsingen auf der Schwäbischen Alb geboren. Nach Abitur und Wehrdienst studierte er Wirtschaftswissenschaften an der Universität Hohenheim. 1982 wurde Fundel unter dem damaligen Stuttgarter Oberbürgermeister Manfred Rommel zum Wirtschaftsförderer der Stadt. Sieben Jahre später wechselte er zur Landesgirokasse, wo er die Bereiche Bauen und Liegenschaften sowie das Marketing und die Öffentlichkeitsarbeit leitete. Am 19. August 1996 startete Georg Fundel als Geschäftsführer der Flughafen Stuttgart GmbH.

Bild: Flughafen Stuttgart GmbH

öffentlichen Einrichtung mit Behördencharakter zu einer florierenden Firma gewandelt. Und auch sonst haben wir viele richtige Entscheidungen gefällt. Wir haben beispielsweise sehr früh auf Billigfluglinien gesetzt. Auch die Entwicklung unserer Töchter Stuttgart Ground Services GmbH (SGS) und der Airport Ground Service GmbH (AGS), jetzt Stuttgart Airport Ground Handling GmbH (SAG), mit zusammen über 600 Mitarbeitern sind Erfolgsbeispiele. Manch anderer Flughafen hat sich von den Dienstleistungen getrennt. Wir nicht. Dank vieler guter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produzieren wir tolle Qualität zu marktfähigen Preisen."

Welche Pläne haben Sie für den Ruhestand, Herr Fundel?

„Ich war als Geschäftsführer von Montag bis Freitag für die Firma zur freien Verfügung. Und dann gab es noch viele Bereitschaften an den Wochenenden. Jetzt wird mein Freiraum größer, darauf freue ich mich. Ein erstes Projekt ist eine Radtour nach Sizilien, zu der ich am Tag nach meiner Verabschiedung um 10 Uhr mit Freunden aufbreche."

Wie lange werden Sie unterwegs sein?

„Die Tour wird sechs bis sieben Wochen gehen. Ich möchte jeden Tag circa 70 Kilometer fahren – aber ich werde auch Zeit haben, einfach nur dazusitzen und aufs Meer zu schauen."

Werden Sie Ihrer Nachfolgerin oder Ihrem Nachfolger am Anfang mit Rat und Tat zur Seite stehen?

„Wenn ich weg bin, bin ich weg. Veränderung hat für mich immer einen Reiz."

Wie, denken Sie, werden Sie die Mitarbeiter in Erinnerung behalten?

„Das, was ich von anderen verlangt habe, habe ich immer vorgelebt – Fairness und Verlässlichkeit."

Leuchtstelen-Werbung in LE

Platzieren Sie Ihr Logo auf den prominenten Leuchtstelen an den Ortseingängen von Leinfelden-Echterdingen

- 120.000 bis 150.000 Fahrzeuge passieren täglich die Ortseingänge von Leinfelden-Echterdingen. Dort werden die Autofahrer mit großformatigen Stelen darau aufmerksam gemacht, dass Sie hier, dank eine übersichtlichen Verkehrsleitsystems, klar nachvollziehbare Informationen darüber erhalten, wie Sie ihr Ziel ohne Umwege am besten erreichen.
- Die auffälligen, fünfeinhalb Meter hohen Stelen bieten der Industrie, dem Handel und Gewerbe eine vorzügliche Möglichkeit an exponierter Stelle für ihre Marke oder das Unternehmen selbst zu werben.
- Ab sofort ist eine Neubelegung bzw. Wiederbelegung der Stelen möglich. Sichern Sie sich für drei Jahre einen unvergleichbar hohen Aufmerksamkeitswert für Ihr Unternehmen.
- Näheres zur Stelenbuchung erfahren Sie bei direkt bei Herrn Arthur Müller vom AMW-Verlag.

AMW Verlagsgesellschaft mbH
Arthur Müller Werbung

Telefon: 0711/ 9 74 77-0
a.mueller@amw-verlag.de

70794 Filderstadt (Bonlanden) · Postfach 41 68 · 70779 Filderstadt · Telefon: 0711/ 9 74 77-80 · Telefax: 0711/ 9 74 77-88 · www.amw-verlag.de

Bild: © Frank M. Orel

Wer sie versäumt, dürfte sich ärgern. „Augenblick. Mal!“ heißt die Ausstellung mit Fotografien des mit zahlreichen internationalen Preisen ausgezeichneten Stuttgarter Foto-designers Frank M. Orel, die aus Anlass des zehnten Geburtstages der Neuen Messe Stuttgarter zusammengestellt wurde.

Bild: © Frank M. Orel

Orel versteht sich nicht als Chronist, seine Ausstellung ist keine dokumentarische Draufsicht auf ein Jahrzehnt Messe auf den Fildern. Vielmehr gewährt er in einem virtuosen Spiel mit Licht, Formen und Farben ungewohnte Einblicke in das Innenleben einer Messe, zeigt sie als Ort verblüffender Begegnungen und Entdeckungen. Seine Arbeiten weisen neue Perspektiven und Sichtweisen aus. Sie spüren Merkwürdigkeiten auf, erlauben Seitenblicke, sind der Seele der

Messe auf der Spur. So nimmt Orel den Betrachter mit auf eine virtuose, rundum "merkwürdige" Entdeckungsreise in eine seither unbekannte Messe-Welt der Farben und Sinne. Unbedingt sehenswert.

Im Mai wird eine Auswahl der Arbeiten von Orel in der Filderhalle in Leinfelden zu sehen sein, die komplette Ausstellung wird dann von Juni an im Stuttgarter Flughafen gezeigt.

Bild: © Frank M. Orel

Acht Messen für Achtsamkeit

„Die Stuttgarter Frühjahrsmessen haben einmal mehr bewiesen, dass es in Deutschland keine vergleichbare Veranstaltung zum Thema ‚Nachhaltigkeit' gibt", erklärte im vergangenen Jahr Messegeschäftsführer Roland Bleinroth.

Das wird in diesem Jahr nicht anders werden. Bei den Frühjahrsmessen vom 20. bis 23. April auf dem Stuttgarter Messegelände dreht sich alles um die Themen „Gesundes und bewusstes Leben" sowie „Nachhaltigkeit". Die insgesamt acht Messen des Frühjahrsverbunds regen und sprechen dabei alle Sinne an. Und dies nicht nur tagsüber, sondern am Donnerstag, 20. April, im Rahmen der „Nacht der Sinne" auch bis spätabends extra für Nachtschwärmer.

Zum Start der Frühjahrsmessen haben die "auto motor und sport i-Mobility", die "Fair Handeln", die "Garten Outdoor Ambiente", der „Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe", die "Kreativ" sowie die "Haus, Holz, Energie" von 14 bis 22 Uhr geöffnet. Ab Freitag, 21. April, kommen die "Mineralien, Fossilien, Schmuck" sowie die "Yoga World" hinzu. Alle Messen haben dann täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

„Event-Sites“ machen dem Veranstalter das Leben leichter

Die Filderhalle in Leinfelden erweitert ihr Angebot um zusätzliche digitale Serviceleistungen zur reibungslosen Organisation von sogenannten hybriden Kongressen und Veranstaltungen

Bild: © Filderhalle

Ob der Teilnehmer an seinem Schreibtisch in London oder auf seinem Stuhl in der Filderhalle in Leinfelden sitzt, spielt in der Welt „hybrider“ Events und Kongresse keine Rolle mehr – er ist in jedem Fall „mittendrin“, kann sich aktiv an der Veranstaltung beteiligen. Seit einigen Jahren können hybride Kongresse auch in der Filderhalle realisiert werden. Bei einem solchen „Kongress 4.0“ erhalten die Teilnehmer über ihre eigenen Smartphones, Tablets, PCs oder Notebooks alle relevanten Informationen zum Kongress und können diesen über das Internet, im sogenannten „Live Stream Video“ live verfolgen. Gleichzeitig können sie sich aktiv an der Veranstaltung beteiligen, zum Beispiel bei Umfragen oder Abstimmungen. Damit wird die Teilnahme von Menschen aus der ganzen Welt möglich, die – egal ob von Honkong oder Kapstadt aus – ihr Feedback jederzeit direkt übermitteln können.

Seit Anfang des Jahres bietet die Filderhalle neben der technischen Unterstützung für solche hybriden Kongresse auch exakt auf die jeweilige Veranstaltung zugeschnittene responsive Websites an: die Filderhalle- Event-Sites. Diese werden vom Team der Filderhalle im Corporate Design des Kunden gestaltet und passen sich in der Darstellung an jedes mobile Ausgabegerät an. Alle für den hybriden Kongress benötigten Funktionen, wie beispielsweise ein Abstimmungstool oder der Livestream, sind in die Website integriert. Im Vergleich zu Event-Apps sind die Event-Sites kostengünstiger und „Anwenderfreundlicher“, da keine App mehr installiert werden muss. Außerdem entfällt die Frage, ob die App mit dem jeweiligen Betriebssystem des Smartphones und Tablets kompatibel ist.

Die Event-Sites der Filderhalle bieten zudem die Möglichkeit, Catering-Leistungen, Tickets, Hotelzimmer oder andere Angebote bereits vor oder während der Veranstaltung zu buchen. Die verfügbaren Kontingente – zum Beispiel die Zahl der noch verfügbaren Hotelbetten – werden dabei immer in Echtzeit angezeigt. In Kooperation mit Dienstleistern wie VISA oder PayPal ist ein reibungsloser und sicherer Verkaufsprozess garantiert.

Für den Veranstalter bringen die Event-Sites eine deutliche Zeitersparnis bei der Kongress-Vorbereitung mit sich. Außerdem bieten sie den Vorteil, dass jeder Event individueller und kurzfristiger auf die Bedürfnisse der Teilnehmer ausgerichtet werden kann. Ein nicht unwesentlicher Beitrag zur Steigerung der Teilnehmerzufriedenheit.

www.filderhalle.de

Bild: © Filderhalle

KULTUR

Ohne Schweiß kein Applaus

Den Musical-Premieren im Theater unter den Kuppeln gehen harte Probentage und -wochen voraus

Entlang der Seitenwände stapeln sich blaue Stoffstühle, auf dem Linoleumboden verlieren sich ein paar vergessene Papierschnipsel, auf der Lautsprecherbox, die erkennbar schon bessere Tage gesehen hat, stehen leere Sprudelflaschen Spalier und in der Ecke links von der Bühne liegt ein einsamer Besen. Willkommen im Musicalsaal des Theaters unter den Kuppeln oder TudK, bei den Proben zum diesjährigen Musical „The Pirate Queen". Die Piratenkönigin trägt heute einen grauen Kapuzenpulli, schwarze Jeans und Adidas-Turnschuhe. Ihre Gegenspielerin, Königin Elizabeth I., hat sich für hochhackige Stiefeletten, einen grauen Pullover und einen anthrazitfarbenen Strickü-berwurf entschieden. Elizabeths Statthalter muss sich derweil mit einem Bambusstöckchen als Schwertersatz begnügen. Hier ist keine Spur von Glamour, vom Zauber des Spielens, vom Faszinosum der Theaterwelt. Stattdessen lernt man schnell: Theater machen ist Arbeit. Harte Arbeit.

Bild: © TudK

Eine Arbeit, die alljährlich beginnt, sobald der TudK-Vorstand das Musical ausgewählt hat, das als nächstes auf die Freilichtbühne unter der riesigen Betonkuppel in LE-Stetten kommt. Diesmal fiel die Wahl auf „The Pirate Queen“. Eine durchaus mutige Entscheidung. Zwar haben die Franzosen Claude-Michel Schönberg und Alain Boubil, die Väter der Piratenkönigin, mit den Welterfolgen „Les Misérables“ und „Miss Saigon“ bereits eindrucksvoll bewiesen, dass sie Musical können, aber mit der Piratenkönigin stießen sie bei der Broadway-Premiere im April 2005 auf wenig Gegenliebe bei Kritik und Publikum. So dauerte es auch elf Jahre, bis sich eine deutsche Bühne der „Pirate Queen“ annahm und diese im April 2016 am Theater Nordhausen ihre Deutschland-Premiere feiern durfte. Dort allerdings gefiel dem Publikum das Stück mit seinem weitgehenden Verzicht auf gesprochene Dialoge, seinen eingängigen Melodien und den Elementen irischer Folklore, die einen Hauch von Riverdance auf die Bühne zaubern. Ein Mischung, die letztendlich auch die Theatermacher des TudK dazu bewog, der Piratenkönigin den Vorzug vor den ebenfalls vorgeschlagenen „Jekyll and Hyde“ und „Im weißen Rössl“ zu geben.

Nächster Schritt: Die Auswahl der Darsteller für die neun Hauptrollen in „The Pirate Queen“. Es ist Casting-Time. Da sämtliche Rollen doppelt besetzt werden, um die Belastung der 18 Aufführungen auf mehrere Schultern zu verteilen, gilt es für das Regisseur-Team um Michael Hartusch, in einem zweitägigen Casting-Marathon aus mehr als 40 Bewerberinnen und Bewerbern die 18 herauszufiltern, die dem jeweiligen Rollenprofil am besten gerecht werden. Es geht um Aussehen, Stimme, Mimik, Ausstrahlung, körperliche Fitness, tänzerische Fähigkeiten, Rollenverständnis. Ist die Wahl getroffen, geht es an die Probenarbeiten, die heuer allerdings dadurch erschwert wurden, dass gleich mehrere „Pirate Queen“-Darsteller in den TudK-Winterproduktionen „Frühlingserwachen“ und „Außer Kontrolle“ auf der Bühne standen. Dennoch folgen nun dicht

Bild: © TudK

gedrängt Leseproben, die Rollenfindungstermine, die den Akteuren helfen sollen, tiefer in ihre Rollen einzutauchen, sowie die szenischen Proben für die Hauptdarsteller. Parallel dazu setzt sich die übrige „Theatermaschinerie“ in Bewegung: Die 50 bis 60 Sängerinnen und Sänger des Chores treffen sich unter Leitung von Lara Lübbe von November an im Wochenrhythmus, auch das rund 15 Mann starke Orchester probt nun regelmäßig, die Theaterwerkstatt setzt das zuvor gemeinsam entwickelte Bühnenmodell Schritt für Schritt in die Realität um, in der Schneiderwerkstatt entstehen die Kostüme, denen in einem „Historienstück“ wie „The Pirate Queen“ eine besondere Bedeutung zukommt, an den Wochenenden treffen sich alle Ensemblemitglieder, um mit den Choreografen Nina Oelmann und Sara Crouch Rymer die Fecht- und Tanzszenen einzuproben, die für die „Pirate Queen“ so charakteristisch sind.

Von Februar an werden dann alle „Puzzleteile“ Schritt für Schritt zusammengefügt, ehe es im März – Akt für Akt – an die Durchlaufproben geht, die von April an nicht mehr im Musicalsaal, sondern auf dem „Originalschauplatz“, der Freilichtbühne, stattfinden.

In den Tagen vor der Premiere – im Theater unter den Kuppeln sprechen sie auch von der Hell-Week, also Höllenwoche – steigen dann bei allen Beteiligten Puls und Nervosität. Premierenfieber. Auf dem Plan stehen jetzt zwei bis drei Durchlaufproben des

Bild: © TudK

gesamten Stücks, die Hauptprobe, zwei Generalproben am Freitag mit beiden Besetzungen, und dann, endlich, am Samstag, 10. Juni, die Premiere.

100 bis 110 Menschen sind es, die von nun an dafür sorgen, dass unter den Kuppeln an jedem Wochenende Theater ist – bis zum 12. August. Dann fällt der letzte Vorhang für die Piratenkönigin, bei der es sich ja um eine historische Figur handelt: Grainne Ni Mhaille, die von den Engländern Grace O'Malley genannt wurde, lebte von 1530 bis 1603. Als Tochter eines irischen Clanchefs brachte sie es selbst zum Oberhaupt mehrerer Clans und verteidigte ihr Irland gegen den britischen Statthalter. Verbürgt ist auch, dass sie sich mit Königin Elizabeth I. zu einem Gespräch traf, das auf Lateinisch geführt wurde, da sie zwar sieben Sprachen beherrschte, aber nicht die des Erzfeindes England. Noch mit 67 Jahren kämpfte Grace O'Malley vor der schottischen Küste. So weit die historischen Fakten, von denen sich die Macher von „The Pirate Queen" allerdings ein gutes Stück entfernt haben, um der künstlerischen Freiheit den Vorrang zu geben. Sie haben gut daran getan. Denn eines dürfen und sollen Musicals ja immer auch sein: moderne Märchen.

ANZEIGE

BACKMANUFAKTUR TREIBER SETZT AUF EIGENE KAFFEEMARKE

Die Auslese macht's

Etwas mehr als drei Monate hat Treiber-Geschäftsführerin Katharina Fischer mit den Experten für Bohne und Kaffee zusammen gearbeitet, hat täglich gleich mehrere der kleinen Muntermacher probiert und zudem verschiedene Mischungen abgewogen, bis am Ende schließlich die perfekte Auslese feststand. Damit ergänzt die Traditionsbäckerei ihr Genießersortiment um eine eigene Kaffeemarke: ausgewogen und fein nuanciert ist die Kaffeesorte, kräftig und vollmundig der Espresso der neuen Treiber Auslese. Beide Mischungen sind aus 100 Prozent Arabicabohnen geröstet.

Im Gegensatz zu den Winzern, die gewöhnlich nur die Traube des eigenen Grund und Bodens zu Wein verarbeiten, bezieht die gesamte Kaffeebranche ihren Rohstoff aus den Erzeugerländern in Afrika und Südamerika. Entscheidend für die Qualität des Endprodukts sind deshalb weniger die Wahl der Herkunftsländer, sondern mehr die individuelle Mischung der Bohnen. Sie verleihen der jeweiligen Marke ihr Profil. Die Bohnenexperten im Hause Treiber beziehen die Bohnen ihres schwarzen Muntermachers aus Honduras, Costa Rica, Kenia und Tansania. Ihre Lieferanten handeln fair und nachhaltig und entsprechen damit voll und ganz den Grundsätzen des schwäbischen Familienunternehmens.

Am Ende entscheidet jedoch die Kunst des Röstens über die Qualität eines Kaffees. Die handelsüblichen Röstungen laufen im Schnitt bei 700 Grad Celsius ab. Der Kaffee für die Backmanufaktur Treiber hingegen wird bei 210 Grad geröstet. „Ein Quantensprung", zeigt sich Katharina Fischer begeistert. Die Röstung erfolgt im Trommelröster. Ein Verfahren, dass der Bohne Gout und Tiefe gibt. Der Genießer kann deshalb am Ende in seiner Tasse einen Hauch von Zitrone, Orange oder sogar Karamell herausschmecken.

Sollten Sie nun einen Kaffeedurst verspüren und neugierig geworden sein,

halten Sie sich nicht zurück: Die Kaffeemaschinen in den insgesamt 31 Filialen in Stuttgart, auf den Fildern, Böblingen und dem Stuttgarter Flughafen sind an. Zudem lohnt der Gang zu Treiber ab sofort in mehrfacher Hinsicht, denn hier kommt nicht nur Genuss in die Tüte, sondern auch die Kaffeespezialitäten nach Wunsch in die Tasse, das Glas oder den Becher. Zum Genießen vor Ort oder zum Mitnehmen. Ganz, wie Sie es sich wünschen - Sie haben die Genießerwahl.

Treiber
spezialitäten bäckerei konditorei

Kampf dem Mampf

Wie bringt man das nur seinem Kind bei, dass es Besseres und Schmackhafteres gibt als Junk-Food und Drinks aus dem Pappbecher? Dass Hamburger, Pommes, Cola, Schokoriegel und Co. – sofern häufig und anhaltend konsumiert – träge, dick und antriebslos machen und zudem die Geschmacksnerven demolieren.

»Miniköche lernen früh, dass Essen nicht unbedingt aus der Dose oder Gefriertruhe kommen muss und dass Kochen Spaß macht.

Bild: © Beate Graf

Eine Möglichkeit, dem Mampf den Kampf anzusagen, sind die Miniköche, die es seit 2014 auch in Leinfelden-Echterdingen gibt. Seit dem Gründungsjahr 1989 hat sich die Idee, die hinter den Miniköchen steckt, erst zögerlich, dann immer zügiger über ganz Deutschland ausgebreitet: Jungen und Mädchen zwischen zehn und zwölf Jahren zu zeigen, dass gemeinsames Kochen Spaß macht, dass Essen gesund und lecker zugleich sein kann. Sie also für gutes, qualitativ hochwertiges Essen zu begeistern, ihnen anhand der Praxis zu zeigen, wie ehrliche Gastronomie funktioniert, wie in Küche und Service gearbeitet wird. Sie dafür zu sensibilisieren, wie man verantwortungsvoll mit Lebensmitteln umgeht, welche warum wie gesund sind, wo sie herkommen, wie sie angebaut werden.

Funktionieren kann das Konzept der Miniköche nur da, wo es von der örtlichen Gastronomie und Hotellerie mitgetragen wird. In der Regel macht diese gerne mit und hat längst erkannt, dass die Jugendlichen, die heute in Restaurantküchen bruzzeln und sieden lernen, morgen die besten Gäste und Botschafter für eine gute Küche sind. Und sicherlich schwingt bei manchem Gastwirt auch die Hoffnung mit, dass der eine oder andere, der als Minikoch mit der Gastronomie in Berührung kommt, später dort seinen Beruf findet.

Bild: © Beate Graf

Die Miniköche wären ohne die Unterstützung örtlicher Gastronomiebetriebe nicht denkbar

Unterstützung durch die örtliche Gastronomie – darauf konnte auch Beate Graf bauen, als sie den LE-Wirten im Frühjahr 2014 ihre Idee vortrug, in Leinfelden-Echterdingen eine Miniköche-Gruppe auf die Beine zu stellen. Als sie zudem bei der „Wirtschaftsoase Leinfelden-Echterdingen“, also den dringend als Sponsoren benötigten Vertretern der heimischen Wirtschaft, auf breite Zustimmung stieß, konnte es im September 2014 losgehen. Zumal auch die Stadt ihre Unterstützung zugesagt hatte – LE-Stadtmarketingchef Klaus P. Wagner ist ein bekennender Miniköche-Fan.

Nach einem entsprechenden Aufruf im städtischen Amtsblatt waren die 20 Plätze im ersten, zweijährigen Miniköche-Kurs in kürzester Zeit ausgebucht. Es konnte an die Herde gehen, als Gastro-Gastgeber waren – und sind bis heute – dabei: das Parkhotel, das Mövenpick- und das Dorint-Hotel in Echterdingen, die Manufaktur Treiber in Steinenbronn, die Mäulesmühle im Siebenmühlental sowie das Pavarotti in Oberaichen.

Überall dort rückt seither in monatlichem Wechsel die Brigade der Miniköche an, um drei Stunden lang Einblicke in die Welt der Gastronomie zu erhalten: Sie schauen den Profis am Herd über die Schulter, helfen, assistieren und kochen selbst einfachere Gerichte. Maultaschen, Suppen, Brühen, Braten, Desserts und solche Sachen halt. Sie lernen aber auch, was es außerhalb der Küche zu tun gibt: Tische eindecken, Servietten falten, servieren oder auch Cocktails mixen – alkoholfrei versteht sich. Hinzu kommt Theorieunterricht, sprich Lebensmittelkunde: Es geht um die Qualität von und den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln, um deren Herkunft, Nährwerte, richtige Aufbewahrung und Verarbeitung. Oder auch darum, zu lernen, welche Lebensmittel gesund beziehungsweise ungesund sind, was zum Beispiel zu viel Zucker im Körper anrichtet und wie viel davon in den meisten Fertiggetränken steckt. Damit all das nicht nur graue Theorie bleibt, haben die Miniköche mittlerweile einen Minigarten direkt neben dem „Paulaner“ in Echterdingen angelegt, in dem sie Kräuter und Tomaten, sonstiges Gemüse und Salat heranziehen und ernten.

Wer Brief und Siegel, oder besser gesagt ein IHK-Zertifikat darauf haben will, dass er ein mit allen Gastro-Wassern gewaschener Minikoch ist, muss am Ende seiner zweijährigen Lehr- oder besser Lernzeit eine theoretische und praktische Prüfung absolvieren: Dabei kochen und servieren die Miniköche ein Fünf-Gänge-Menü für Eltern und Sponsoren. Aber auch bei anderen Gelegenheiten können die Koch-Kids zeigen, was sie gelernt haben: Bei ihren Auftritten zugunsten der Aktion „Kinder helfen Kindern“, bei der Weihnachtsgala der Aidsstiftung im Cannstatter Kursaal, auf der Landesgartenschau

Bild: © Beate Graf

– und natürlich beim alljährlichen Messeauftritt der LE-Wirtschaftsoase. Bei aller Freude über derlei Auftritte und die Kochkünste, die sich die Junior-Küchenmeister im Laufe der zwei Jahre aneignen, steht für Beate Graf, die „Mutter“ und – zusammen mit Julia Schacht – Leiterin der Miniköche-Kompanie, doch etwas anderes im Vordergrund: „Es ist erstaunlich, welches Selbstbewusstsein die Kinder mit der Zeit entwickeln, wie sie lernen, im Team zusammenzuarbeiten, Verantwortung zu übernehmen und auf andere Menschen zuzugehen.“ Das werde ihr auch von den Gastronomen und Hotelliers, bei denen die Miniköche in die Lehre gehen, immer wieder bestätigt.

Fazit: Viele Köche verderben den Brei? Muss nicht sein und gilt mit Sicherheit nicht für Miniköche. *www.minikoeche.eu*

Bild: © Kadmy – Fotolia.com

Wir haben etwas gegen Hunger und Durst

Hunger? Durst? Muss nicht sein.
Das Gastro-Angebot in Leinfelden-Echterdingen ist groß und vielfältig. Sterne-Gastronomie, Biergarten, Weinstube oder Eis-Café? Schwäbisch, italienisch, griechisch oder indisch? LE hält für jeden Geschmack, jede Lust und Laune das Passende bereit. In diesem Sinne: Herzlich willkommen und guten Appetit!

Stadtteile: E = Echterdingen L = Leinfelden M = Musberg St = Stetten

BAR				
incontro	E	Bernhäuser Straße 3		
Rudys	St	Poststraße 10	www.rudys-der-platz.de	0711/7979919
Salonsax-Cosmopolitan Bar	E	Hauptstraße 61	www.salonsax.de	0711/3899870
Shamrock-Irish Pub	L	Bahnhofstraße 39		0711/7585139
SOHO	L	Neuer Markt 5		0711/75858850
Sunset	E	Ulmer Straße 2		01523 4591239

CAFÉ

Bäckerei Treiber	E	Bernhäuser Straße 5	www.baeckerei-treiber.de	0711/7977970
Cavero	L	Stuttgarter Str.83	www.cavero.cafe	0711/99758800
Message Café & Bar im Mövenpick Hotel	E	Flughafenstraße 50	www.moevenpick-stuttgart-airport.com	0711/553440
Zimtzucker	E	Hauptstraße 73	www.zimtzucker-le.de	0711/94560870

CAFÉ-BISTRO

Bäckerei Donner	L	Rohrer Straße 105	www.baeckerei-donner.de	0711/7596350
Bäckerei Treiber	E	Gutenbergstraße 16	www.baeckerei-treiber.de	0711/902530
Bäckerei Treiber	E	Hauptstraße 35, Zeppelinplatz	www.baeckerei-treiber.de	0711/78285889
Naturgut	E	Bernhäuser Straße 14	www.naturgut.net/filialen/echterdingen	0711/65224872
Bäckerei Treiber	M	Filderstraße 54	www.baeckerei-treiber.de	0711/7545594

CHINESISCH

Chinarestaurant Canton	E	Hauptstraße 88	www.china-canton.de	0711/7970639
China Restaurant Friends	L	Musberger Straße 24	www.chinafriends.de	0711/88836215

DEUTSCHE KÜCHE

Schützenhaus Musberg	M	Hauberg 2		0711/7545280

EISCAFÉ, CAFÉ

Eis-Café Pinocchio	L	Neuer Markt 3		0711/751294
Eiscafé Venezia	E	Hauptstraße 50		0711/796767
Zuckerschlecken	E	Adolf-Murthum-Str.23	www.zuckerschlecken.de	0711/46914802

GOURMET

Restaurant Top Air	E	Flughafen Terminal 1	www.restaurant-top-air.de	0711/9482137

GRIECHISCH

Sigma	L	Stuttgarter Straße 45	www.sigma-taverna.de	0711/75857860
Waldhorn	E	Hauptstraße 25	www.waldhorn-echterdingen.de	0711/793124

IMBISS

Alaturka	E	Nikolaus-Otto-Straße 19		0711/2209485
Ali´s Kebap	E	Hauptstraße 59		0711/9078255
E-Plazza	E	Bernhäuser Straße 12		0711/72246830
subway	E	Ulmer Straße 2		0711/22090199
ZEL Pizza & Kebap	L	Marktstrasse 6		0711/54890929
Zur Schnellen Schiene	L	Bahnhofstrasse 32		0711/753657

INDISCH

Kashmir	E	Esslinger Strasse 11	www.kashmir-restaurant.de	0711/99763816

INTERNATIONAL

Linde	L	Im Spitzhau 3	www.restaurant-linde.com	0711/7546300
Restaurant Hotel Am Park	L	Lessingstraße 4-6	www.hotelampark-leinfelden.de	0711/903100
Hotel-Restaurant-Maestral	L	Raiffeisenstraße 8	www.hotel-restaurant-maestral.de	0711/7543187
Restaurant Red Baron	E	Flughafen, Terminal 1, Ebene 4	www.redbaron-airport.com	0711/9582740
Restaurant ‚Cabin' im Dorint-Hotel	E	Heilbronner Straße 15-17	www.dorint.com/stuttgart	0711/320640
Parkrestaurant im Parkhotel	E	Filderbahnstraße 2	www.parkhotel-stuttgart.de	0711/633440
Restaurant Trollinger Mövenpick Hotel	E	Flughafenstraße 50	www.moevenpick-stuttgart-airport.com	0711/553449028

Hotel Restaurant Alber	St	Stettener Hauptstraße 25	www.hotel-alber.de	0711/94743
ITALIENISCH				
Adesso	E	Hauptstraße 57	www.adesso-ristorante.de	0711/7457621
Antico Casale	E	Hauptstraße 33, Zeppelinplatz	www.antico-casale.de	0711/50443399
Goldäcker (Clubrestaurant TVE)	E	Leinfelder Straße 103	www.restaurant-goldaecker.de	0711/99759212
Leonardo Da Vinci	L	Bahnhofstraße 1	www.davinci-restaurant.de	0711/756788
Mona Lisa	L	Neuer Markt 1/1	-	0711/76749221
Osteria Del Buongusto bei Domenico	E	Hauptstraße 73/2	www.osteria-buongusto.de	0711/243812
Pavarotti	L	Rohrer Straße 102	www.da-domenico.info/pavarotti.html	0711/7547727
Pizzeria La Conchiglia	E	Hauptstraße 115	www.laconchiglia.de	0711/4596645
Sale e Pepe im Tennisclub Leinfelden	L	Randweg 6 - 8	www.ristorante-sale-pepe.de	0711/756336
The Flying Ship Restaurant-Pizzeria	E	Nikolaus-Otto-Straße 3	www.the-flying-ship.de	0711/72248565
Rossini	L	Fasanenweg 15 - 17	www.ristorante-rossini.eu	0711/50628840
Tennisclub Stetten La Commedia	St	Gräbleswiesenweg 50	www.tennisclub-stetten.de	0711/7823203
MEDITERRAN				
Fischers Café-Restaurant-Bar	E	Bernhäuser Straße 28	www.fischers-le.de	0711/78260787
LE Populair Bar-Café-Restaurant	E	Hauptstraße 12	www.le-populair.de	0711/7979757
SCHWÄBISCH				
Echterdinger Waldheimstuben	E	Waldheimweg 11	www.echterdinger-waldheimstuben.de	0711/791091
Hirsch	E	Hauptstraße 64		0711/792741
Paulaner am Kirchplatz	E	Burgstraße 4	www.paulaner-le.de	0711/7944180
Ratsstuben	E	Bernhäuser Straße 16	www.ratsstuben.de	0711/791725
Schwabengarten	L	Stuttgarter Straße 80	www.schwabengarten.com	0711/7457555
Schwedenscheuer	E	Hauptstraße 71/1	www.schwedenscheuer.de	0711/7978527
Stephan's Restaurant und Brasserie	L	Bahnhofstraße 37	www.das-stephans.de	0711/752739
Waldwirtschaft im Schmellbachtal	L	Schmellbachtal 1	www.neuberths.de	0711/7545794
Weidacher Höhe	St	Jahnstraße 40		0711/793182
Zieglerstüble	M	Ziegeläckerweg 6		0711/7543067
Clubhaus Tennisclub Musberg	M	Hauberg 6		0711/7546998
Echterdinger Brauhaus	E	Filderbahnstraße 2	www.parkhotel-stuttgart.de	0711/633440
Eselsmühle	M	Kreisstr. K 1227, Eselsmühle 4	www.eselsmuehle.com	0711/7542805
Filderer-Adria	L	Maybachstraße 15	www.restaurant-filderer.de	0711/6992206
Fuchsbau	E	Leinfelder Straße 53		0711/7970795
Haltestelle	L	Hohenheimer Straße 7		0711/7546245
Hirschgraben	M	Turnerweg 4	www.hirschgraben.com	0711/7542729
Historischer Gasthof zum Ochsen	E	Bernhäuser Straße 30		0711/7977331
Mäulesmühle Optimal Bio-Restaurant	M	Kreisstr. K 1227, Mäulesmühle	www.bio-restaurant-maeulesmuehle.de	0711/99759610
Mühlenstüble Kochenmühle	St	Kochenmühle 1		07157/4764
Restaurant Franke im Hotel Wyndham	E	Flughafenstraße 51	www.frankerestaurant.de/stuttgart	0711/627680
Schlößlesmühle	L	Schlößlesmühle 1	www.schloesslesmuehle.com	0711/792712
Schützenhaus Stetten	St	Gräbleswiesenweg 41		0711/7979490
Stern	E	Tübinger Straße 6		0711/791060
SPANISCH/TAPASBAR				
La Fuente	E	Filderbahnstraße 18	www.lafuente-echterdingen.de	0711/72246761
VIETNAMESISCH				
Thang Long	E	Bernhäuser Straße 3	www.thanglong-lokal.com	0711/12894129

Kashmir

Genießen Sie unsere indischen Spezialitäten in stilvollem Ambiente.

Mit typischen Tandoori-Grillspezialitäten, phantasievoll gewürzten Curries und mit großer Auswahl auch für Vegetarier. Catering- und Partyservice.

Mittagstisch / Mittagsbuffet

ECHTERDINGEN Esslinger Str. 11 · Tel.: 0711-99 76 38 16 (Nähe toom-Markt, im polo-Gebäude)

LEONBERG Leonberger Str. 97 Tel.: 07152-90 32 32

Täglich 12.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

WWW.KASHMIR-RESTAURANT.DE

HIER LÄSST SICH'S LEBEN!

Doppelt gut in Leinfelden-Echterdingen

Pause machen, einen guten Kaffee, einen leckeren Snack und das Leben genießen, danach in aller Ruhe aus unserem Sortiment an frischen Backwaren und mehr auswählen – so viel Lebensart finden Sie bei Kettinger!

14mal in der Region, davon 2 mal in Leinfelden-Echterdingen:

Backstubenverkauf Plattenhardt, Bernhausen mit Café, Bonlanden (3 Filialen mit Café und Kettinger's Eislädle), Harthausen, Sielmingen, Echterdingen (2 Filialen, 1mal mit Café), Nellingen, Neuhausen mit Café, Wolfschlugen, Pliezhausen mit Café, Waldenbuch mit Café

ES LEBE DAS LEBEN. Kettinger Bäckerei und Konditorei

www.baeckerei-kettinger.de

25 Jahre **Qualitätsgastronomie mit persönlichem Service in Echterdingen.**

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Bei uns sind SIE ...

... goldrichtig!

Wir bieten IHNEN ein Ambiente, in dem SIE sich rundum wohlfühlen. Unsere ideenreiche, frische und regionale Küche, gepaart mit persönlichem und freundlichem Service lassen IHR Mittagessen und Abendessen, IHRE Familienfeier, Geschäftsessen und andere Anlässe zu einem genussreichen Erlebnis werden.

Auf Ihren Besuch freut sich
Marianne Gotschlich mit ihrem Team

Kegelbahn-Termine frei

Restaurant Ratsstuben

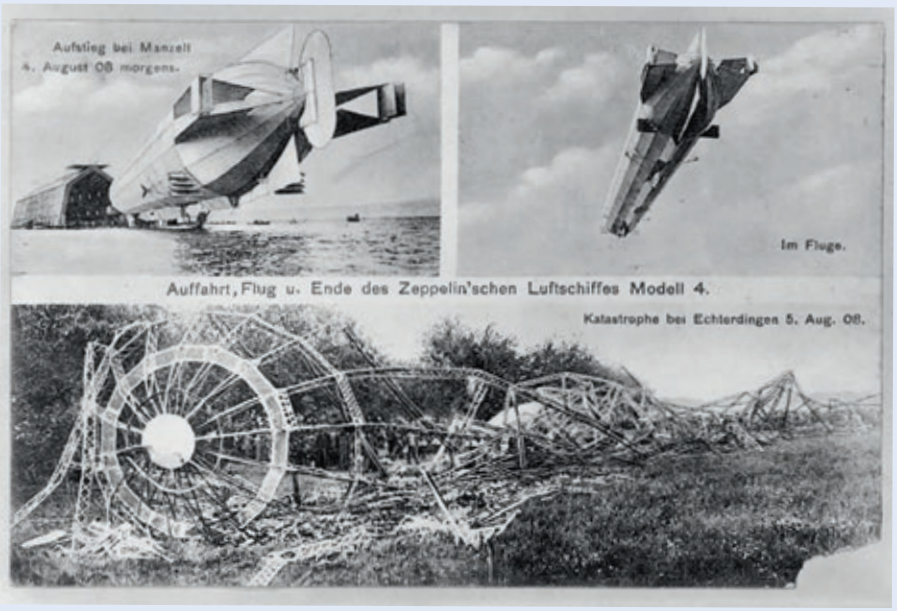
Bernhäuser Straße 16 · 70771 L.-Echterdingen
Telefon 07 11 - 79 17 25 · Telefax 07 11 - 79 35 46
info@ratsstuben.de · **www.ratsstuben.de**

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag
11.00 bis 15.00 Uhr (Küche bis 14.00 Uhr)
17.30 bis 24.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr)

Seminarräume

Individueller Ratsstuben-Partyservice in gemeinsam ausgesuchten Locations ... die angenehme Art, Feste zu feiern!

(Un)bekanntes LE: Vorgestellt von Oberbürgermeister Roland Klenk



Schon gehört?

Dass der Stuttgarter Flughafen eigentlich ein LE-Airport ist, ist mittlerweile – zumindest in der Region – hinlänglich bekannt. Dass Echterdingen Luftfahrtgeschichte geschrieben hat, weiß hingegen fast niemand.

Vor 100 Jahren, im März 1917, starb Graf Zeppelin, der auf dem Stuttgarter Pragfriedhof beigesetzt ist. Neun Jahre zuvor, am 5. August 1908, ist Zeppelin mit seinem Luftschiff LZ 4 auf dem Weg von Mainz zur Basis in Friedrichshafen, als der vordere Motor ausfällt. Über den Stuttgarter Talkessel kann LZ 4 gerade noch schweben, bevor der Gegenwind zu einer Landung auf den Fildern zwingt. Gegen acht Uhr morgens setzt das Luftschiff am östlichen Ortsrand von Echterdingen auf, die Bevölkerung hilft, den Zeppelin an der Spitze zu verankern. Innerhalb kürzester Zeit strömen zwischen 40000 und 100000 Menschen herbei, um die fliegende Zigarre zu bestaunen. Die Polizei muss für Ordnung sorgen, Zeppelin, dem der Rummel zu viel wird, quartiert sich im Echterdinger „Hirsch“ ein. Als am Nachmittag ein Gewitter aufzieht, reißen die starken Windböen LZ 4 aus der Verankerung, schleudern das Luftschiff in eine Streuobstwiese auf Bernhäuser Gemarkung, wo es explodiert und ausbrennt. Zeppelin, der zur Unglücksstelle geeilt ist, trifft nur noch auf ein qualmendes Metallgerippe. „Ich bin ein verlorener Mann“, soll er gesagt haben.

Gerettet wird er von den Menschen auf den Fildern. Die haben Mitleid mit dem Bruchpiloten und initiieren eine deutschlandweite Sammelaktion, bei der am Ende 6,5 Millionen Goldmark zusammenkommen. Zeppelin kann weitermachen, in den folgenden Jahrzehnten dominieren die fliegenden Zigarren den Himmel: Zwischen 1900 und 1938 werden insgesamt 119 Zeppeline gebaut.

Die Echterdinger sind aber nicht nur hilfsbereit, sondern auch schnell: Schon im Oktober 1908, nur wenige Wochen nach dem Unglück, stellen sie – etwa einen Kilometer von der Landebahn des heutigen Flughafens entfernt – einen 2,6 Meter großen und 300 Zentner schweren Gedenkstein auf, der bis heute an jene „Katas-trophe von Echterdingen“ erinnert, aus der unsere wackeren Vorfahren das „Wunder von Echterdingen“ machten. Ein Hoch auf sie.

DIE HIGHLIGHTS DER SCHWABENGARTENSAISON 2017

SAISONSTART 2017 — FR, 14.4.
Bei anhaltendem, sonnigem Biergartenwetter
Aktuelle Info zum Saisonstart unter www.schwabengarten.com

MAIFEST — SO, 1.5.
Traditionelle Live-Musik . Weißwurst-Frühschoppen . Großes Kinderprogramm

MUTTERTAG PRÄSENTIERT VON KESSLER SEKT — SO, 14.5.
Live-Musik . Weißwurst-Frühschoppen

VATERTAG PRÄSENTIERT VON CLASSIC ROCK CAFÉ — DO, 25.5.
Live-Musik . Weißwurst-Frühschoppen

SONNWENDFEIER — SA, 24.6.
Live-Musik . Traditionelles gr. Johannisfeuer

2. SPITZKRAUT-CLASSICS TRAKTOR-SPEZIAL — SO, 23.7.
Live-Musik . Showeinlagen. Filderkrautspezialitäten . Prämiierungen

TRACHTEN-FESTTAGE — FR, 15.9. – SO, 17.9.
Live-Musik . Weißwurst-Frühschoppen . Trachtenpräsentation
Almrauschparty mit DJ . Wildgerichte

FILDERKRAUTPARTY — SA, 14.10.
PRÄSENTIERT VON VOLKSBANK STUTTGART
Live-Musik . Filderkrautspezialitäten

Der Veranstalter behält sich vor, Events auf Grund der Wetterlage etc. abzusagen.

NEU!
Original Schwabengarten Pulled Pork Burger mit Filderkraut

Schwabengarten®
DER BIERGARTEN IN DER REGION

70771 Leinfelden-Echterdingen . Stuttgarter Str. 80 . Telefon 0711. 745 7 555
Weitere Informationen unter www.schwabengarten.com