

via
LE

DAS MAGAZIN FÜR
LEINFELDEN-ECHTERDINGEN
UND SEINE GÄSTE

AUSGABE 4 2023

IHR GRATIS-
EXEMPLAR

Der Sturmlauf von „Leo the German“

Leo Neugebauer aus Stetten
etabliert sich im Zehnkampf
in der Weltspitze – und
erobert die Herzen.

SEITEN 42 – 47



Bild: © vonderlaage@aol.com



Leinfelden-Echterdingen

Ein Weltstar aus LE

Oft kommt das nicht vor: Jemand aus LE, ein „Stettener Junge“, stellt einen Zehnkampfrekord auf, rückt über Nacht ins Rampenlicht, schrammt bei der WM nur knapp an einer Medaille vorbei, wird zum Liebling der Medien. Gestatten: Leo Neugebauer von der Leichtathletikgemeinschaft LE. Mit 8.836 Punkten pulverisiert er im Juni den 33 Jahre alten Deutschen Zehnkampf-Rekord und verpasst in Budapest das Sieger-Podest nur haarscharf – seine Punktzahl hätte bei sämtlichen elf Weltmeisterschaften zuvor zu Silber gereicht. Der Erfolg von „Leo the German“, der derzeit in Austin lebt und trainiert, ist auch ein Erfolg für die LG Leinfelden-Echterdingen, bei der er das Rüstzeug für seine Erfolge erhielt und die SpVgg Stetten, bei der er aufwuchs.

Einen Blick in die Zukunft werfen wir mit der Vorstellung der LE-Card. Die neue Kundenkarte soll Ende November präsentiert werden und damit noch rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft an den Start gehen. Sie soll den Einzelhandel in LE stützen und mehr Kunden in Stadt und Geschäfte bringen. Keine schlechte Idee in Zeiten, in denen sich der stationäre Handel immer mehr der Online-Konkurrenz erwehren muss. Nochmal Handel: Das winzige „Bärenlädle“ in der Echterdinger Altstadt kann man leicht übersehen, sollte man aber nicht. Denn es ist eine schier unerschöpfliche Fundgrube für Teddy-Fans und Stofftier-Liebhaber jeglichen Alters. Wo sonst gibt es eine solche Auswahl an Stofftier-Fellen und alles rund um den Bär. Eine bärige Sache.

Faszinierend ist, was derzeit zwischen Messe und Flughafen entsteht: Ein neuer Leinfelden-Echterdinger „Stadtteil“, in dem so gut wie alle Verkehrsmittel zusammenkommen. Bahn, Bus, Auto, Zug, Flugzeug. Gleich zweimal mittendrin: Das Mövenpick. Überaus holprig gestaltete sich der Start des zweiten Mövenpick-Hotels am Flughafen. Das „Hotel Stuttgart Messe & Congress“ musste Corona-bedingt gleich

nach der Eröffnung wieder schließen, nimmt inzwischen aber zusehends Fahrt auf. Jetzt wurde auch das Hotel-Restaurant „Ciao“ in Betrieb genommen. Betrieb ist auch wieder im Vereinslokal des TC Stetten. Nach Besitzerwechseln und monatelangem Stillstand hat dort das „Athos“ eröffnet und tischt in den frisch renovierten Räumen moderne griechische Küche auf. Tintenfisch auf dem Teller während auf den Tennisplätzen nebenan geschwitzt wird. Hat was.

Redet man über LE und die Filder ist man schnell bei den Themen Kraut und Most. Das Kraut, genauer Filderspitzkraut, hat sogar sein eigenes Fest. Aber Kraut lässt sich auch außerhalb der großen Krautfestivität genießen. Zum Beispiel italienisch, als Kraut-Bruschetta. Wir sagen, wie's geht. Zum Thema Most gehört zwingend das Thema Streuobstwiesen. Wir stellen eine Familie vor, die voller Überzeugung in die Fußstapfen ihrer Eltern und Großeltern tritt und mit viel Schwung und Begeisterung ihre Obstbäume pflegt. Die Ernte wird zu Most und Marmelade verarbeitet. Eher ungewöhnlich: Auch die jugendlichen Familienmitglieder sind voller Engagement dabei. Eine Familientradition bleibt so lebendig. Die Leidenschaft von Jens Adolph ist nicht G'sälz sondern Honig. Er ist Oberbrandtmeister am Stuttgarter Flughafen und unterhält auf dem Airport-Gelände zehn Bienenvölker. Die bringen jährlich etwa 50 Kilo Honig zusammen. Jets und Bienen leben also friedlich nebeneinander, jeder findet seinen eigenen Flugweg.

Viel Spaß bei der Lektüre wünscht



KLAUS P. WAGNER
Leiter Öffentlichkeitsarbeit



Bild: © Günter E. Bergmann - Photography

Die digitale Kundenkarte startet durch – Multitalent im Scheckkartenformat



Willkommen auf dem Marktplatz der Möglichkeiten: Mit der Einführung der LE CARD schafft Leinfelden-Echterdingen ein neues Angebot, das den Standort LE mit einer Vielzahl nützlicher Funktionen als Einkaufs-, Dienstleistungs- und Erlebniszentrum stärken soll. Die digitale Kundenkarte wird am 23. November 2023 bei einem Pressetermin vorgestellt und geht rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft an den Start.

Die Zeit ist jetzt reif für das Multitalent im Scheckkartenformat. Der Strukturwandel hat die Innenstädte erreicht. Neue Anreize sollen die Kundenbindung und das Wir-Gefühl vor Ort stärken. „Seit 20 Jahren wird in unserer Stadt über die Einführung einer Kundenkarte nachgedacht. Jetzt stehen alle Ampeln auf Grün und wir können durchstarten“, sagt Angelika Goldak, die in ihrer Funktion als Wirtschaftsförderin die Bedürfnisse der Kunden und Anbieter im Blick hat.

Der Vormarsch des Online-Handels und die Pandemie haben das Verbraucherverhalten nachhaltig verändert. „Wir müssen mehr tun, um unsere Ortskerne vital und dynamisch zu halten“, stellt Angelika Goldak fest. Die neue Kundenkarte richtet sich an die Einwohnerinnen und Einwohner von LE, an Gäste, aber auch an die rund 30.000 Einpendler, die Tag für Tag morgens in die Tiefgaragen einfahren und abends wieder raus – oft ohne einen Bezug zum Umfeld ihres Arbeitsplatzes zu entwickeln.

Seit Herbst 2021 hat die Stabsstelle für Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing gemeinsam mit dem Initiativkreis Stadtmarketing LE – darunter der Bund der Selbstständigen (BDS), dessen Werbegemeinschaften sowie die Industrie- und Wirtschaftsvereinigung (IWW) – an einem Konzept getüftelt. „Wir haben viel recherchiert, bei anderen Kommunen Erfahrungen abgefragt, verschiedene Modelle geprüft und Angebote eingeholt“, erzählt Isabelle Scheinig, die das Projekt von städtischer Seite aus koordiniert.

Über allem stand die Devise: Ein erfolgreiches System muss einfach sein. Das Tagesgeschäft sollte nicht durch zusätzliche Geräte, einen Eingriff ins Kassensystem oder aufwändige Mitarbeiterschulungen beeinträchtigt werden. Jetzt geht die Stadt mit dem Unternehmen TrolleyMaker GmbH aus Karlsruhe an den Start. Die Experten für SmartCity Cards bieten ein Komplettpaket, betreiben die LE CARD, stellen den technischen Support für die App und die Website, übernehmen die Einführung der beteiligten Betriebe und sind für die finanzielle Abwicklung zuständig. Sicherheit wird großgeschrieben. Der Dienstleister ist Bafin-geprüft und hat einen eigenen Datenschutzbeauftragten.

25.000 Exemplare der Kundenkarte im gelb-blauen Design hat die Stadt für den Auftakt im November bestellt. Gesponsert wird die Anschaffung von der BW Bank, der Volksbank Stuttgart und der Kreissparkasse Esslingen/Nürtingen. „Wir gehen optimistisch und mit Vertrauen an die Sache ran“, bekräftigt Isabelle Scheinig. Sie ist überzeugt vom Mehrwert der digitalen Kundenkarte, die gleich mit mehreren Funktionen überzeugt.

GUTSCHEIN-CARD

Die LE CARD kann an den bestehenden Akzeptanzstellen mit einem Betrag von bis zu 250 Euro aufgeladen werden und löst den bisherigen Gutschein in Papierform ab.

BONUS-CARD

Die beteiligten Betriebe und Institutionen können Vorteile wie Boni oder Rabatte direkt über die LE CARD an die Kunden weitergeben. Händler, Handwerker aber auch kulturelle Einrichtungen und andere Institutionen haben damit die Möglichkeit, ihre Angebote und Aktionen über die digitale LE CARD-Plattform zielgenau und flexibel zu kommunizieren oder über einen Newsletter direkt mit den Kunden in Kontakt zu treten.

MITARBEITER-CARD

Wegen des aktuellen Nachwuchs-, Arbeitskräfte- und Facharbeitermangels suchen immer mehr Unternehmen nach Instrumenten, die einen Mehrwert für die Belegschaft bieten. Die LE CARD kann als Mitarbeiter-Karte genutzt werden, auf der vom Arbeitgeber bis zu 50 Euro steuerfrei pro Monat aufgebucht werden können. Auch die Stadt denkt daran, das Modell zu nutzen.

Natürlich können alle drei Funktionen problemlos miteinander kombiniert werden. „Wir bauen auf Basis der LE CARD jetzt ein multifunktionales Netzwerk auf. Je größer es wird und je Mehr sich daran beteiligen, desto höher ist die Attraktivität der digitalen Kundenkarte“, weiß Isabelle Scheinig. Das Ziel ist deshalb klar definiert: Mindestens 30 Akzeptanzstellen, die die LE CARD ausgeben, aufladen und als Zahlungsmittel akzeptieren, soll es zum Starttermin geben. Neben Einzelhandel, Dienstleistern und Handwerk sollen auch die Gastronomie oder Tankstellen vertreten sein. Und die Überzeugungsarbeit geht weiter. „Das Projekt wird unser Team im Stadtmarketing noch lange begleiten. Wir möchten viele zusätzliche Teilnehmer gewinnen“, sagt die Stabsstellenleiterin Angelika Goldak. Sie gibt die Richtung vor: „Ein möglichst großer Branchenmix ist wichtig. So spricht die Karte viele Menschen an und bietet die Möglichkeit, Geschäfte, Angebote und Veranstaltungen zu entdecken, die man bisher noch nicht kannte.“



INTERVIEW

Drei Fragen an Angelika Goldak

Frau Goldak, wie genau funktioniert die neue LE CARD für die Kunden?

Die digitale Kundenkarte erhält man bei allen beteiligten Akzeptanzstellen des örtlichen Handels und Gewerbes oder im Online-Shop auf der LE CARD Website unter www.le-card.de. Sie ist mit einem NFC-Chip ausgestattet und kann die Daten kontaktlos übertragen. Mit ihrer Karte können die Kunden außerdem eine App aktivieren, sodass die LE CARD mit dem Smartphone oder der Smartwatch kompatibel ist. Wer sich auf der Website persönlich registriert, kann seine LE CARD bei einem Verlust sperren lassen und das Guthaben geht nicht verloren.

Welche Vorteile erhoffen Sie sich für den Einkaufs- und Dienstleistungsstandort LE?

Wir haben hier in LE eine tolle Gemeinschaft. Die Stadt hat eine hohe Aufenthaltsqualität und viel zu bieten. Vor allem von den rund 30.000 Pendlern, die täglich hier arbeiten, finden jedoch bisher nur wenige den Weg in unsere Ortskerne. Diese Menschen möchten wir gern dazu motivieren, uns kennenzulernen und das große Potential zu nutzen, das unsere Stadt auszeichnet. Damit meine ich nicht nur den kommerziellen Sektor. Auch Veranstalter und kulturelle Organisationen können mithilfe der LE CARD auf der digitalen Plattform tätig werden und ihre Angebote präsentieren.

Der Mix macht's. Wie holen Sie die Anbieter ins Boot?

Das System ist so konzipiert, dass die Akzeptanzstellen möglichst wenig Aufwand haben. Auch der Verkäufer auf dem Wochenmarkt kann über sein Smartphone dabei sein. Bei Vertragsabschluss gibt es ein Starterpaket mit den Karten sowie Flyern, Infomaterial, Plakaten und Aufklebern. Zum Start ist ein Händler-Workshop geplant, in dem die Beteiligten gemeinsam weitere Ideen – beispielsweise zum Thema Bonus – entwickeln. Wer in der ersten Runde mit dabei ist, hat zusätzliche Vorteile: Bis Ende 2024 übernimmt die Stadt sämtliche Kosten. Dazu gehören die Startgebühr und die monatlichen Gebühren, die anteilig am Umsatz berechnet werden. Es ist also möglich, den Einsatz der LE CARD ohne Kosten und Risiko zu testen. Besonders froh sind wir, dass schon in der Planungsphase mit dem BDS und dem IWW die wichtigsten Akteure eingebunden sind. Dieses gemeinsame Vorgehen ist entscheidend für den Erfolg der LE CARD.

*Angelika Goldak ist Wirtschaftsförderin
und Stadtmarketingbeauftragte
von Leinfelden-Echterdingen*



Mövenpick trotz allen Corona-Turbulenzen

Nach Corona-bedingten Anlaufschwierigkeiten nimmt das Mövenpick Hotel Stuttgart Messe & Congress am Stuttgarter Flughafen nun Fahrt auf. Auch das Restaurant „Ciao“ hat jetzt seine Tore geöffnet.

Es lohnt sich, mal wieder vorbeizuschauen. Zusehends wird deutlich, was hier – zwischen Flughafen und Messe – entsteht, wie das Quartier aussehen wird, das ja zum Großteil zu Leinfelden-Echterdingen gehört. Ein neuer Stadtteil nimmt Gestalt an: Die Stadtbahnhaltestelle „Flughafen/Messe“, von der aus es nur wenige Schritte zur Messe mit dem Internationalen Congresscenter ICS sowie zum Airport sind, hat ihren Betrieb aufgenommen. S-Bahn-Haltepunkt und Busbahnhof schließen sich ebenso nahtlos an

wie das Ensemble des Flughafens. Die A8 unterquert in unmittelbarer Nähe das Messe-Parkhaus, neue Unternehmen siedeln sich an und an der Messepiazza wächst die futuristisch anmutende Bahnstation aus dem Boden, die das Areal an den Eisenbahn-Fernverkehr – unter anderem an Stuttgart 21 – anschließen wird.

Mittendrin: Zweimal Mövenpick. Nur einen Steinwurf vom Flughafen entfernt findet sich das „Mövenpick Hotel Stuttgart Airport“, nur 150 Meter weiter, in direkter Nachbarschaft zu Messe, Stadtbahn und künftigem Fernbahnhof das „Mövenpick Hotel Stuttgart Messe & Congress.“ Ein „alter Bekannter“ ist das Airport-Hotel. 2007 eröffnet ist es mit seinen 326 Zimmern und 16 Veranstaltungsräumen zu einem Fixstern am Stuttgarter Hotellerie- und Gastronomiehimmel geworden und hat längst seine Stammgäste gefunden. Seien es Messebesucher oder Aussteller, die immer wieder hier einchecken, seien es Flugzeugbesatzungen oder Privatreisende, die vor dem Abflug Station machen. Ihre regelmäßigen Gäste haben aber auch der großzügige Wellnessbereich sowie das Hotelrestaurant „Trollinger“. Nicht wenige kommen schon seit Jahren hierher: Ein Anziehungspunkt sind dabei –



» Bietet inzwischen das Vollangebot eines Top-Hotels: Das Mövenpick Messe & Congress unmittelbar an der Messe-Piazza. Nicht zuletzt ein breites Spektrum an Veranstaltungsräumen.



neben der regional ausgerichteten Küche von Küchenchef Sandy Bohm – die „klassischen“ Mövenpick Signature Dishes wie Rindertartar, Züricher Geschnetzeltes oder Rösti, die manch einer noch vom legendären Mövenpick auf dem Stuttgarter Schlossplatz kennt. Einmal im Monat gibt's zudem den beliebten Sonntags-Brunch. Auf mehr als 2.000 Personen sei die Stammkundendatei des Airport-Hotels in all den Jahren angewachsen, erzählt Tanja Rollny, Manager Communications, CSR und Quality. Die Treue der Kunden dürfte mit Sicherheit dazu beigetragen haben, die Corona-Zeit zu überstehen. Noch, so Rollny, sei man zwar nicht ganz auf dem Vor-Corona-Niveau, aber auf dem besten Wege. Wobei sicherlich auch eine Rolle spiele, dass die Zahlen bei Messen und Flug-Passagieren wieder steigen.

Weit heftiger von Corona gebeutelt war unterdessen das benachbarte Messe & Congress-Hotel mit seinen 262 Zimmern: Im Januar 2019 wurde es nach langer Bauzeit feierlich eröffnet, zwei Monate später musste es wegen Covid-19 wieder schließen. Ein Alptraum, denn niemand wusste, ob und wie es weitergeht. Weiter ging es dann fast genau drei Jahre später: Im April 2022 erfolgte die Wiedereröffnung. Zunächst ohne großes Brimborium und Eröffnungsfeier, auch das Restaurant blieb vorerst geschlossen. Lediglich die Hotelbar öffnete abends ihre Türen.

Allmählich, so Tanja Rollny, sei freilich „fast alles so, wie wir es möchten“. Immer mehr Gäste – vor allem die Crews der Airlines – entdecken das Hotel für sich, für Privatreisende werden, wie auch im Airport-Hotel, spezielle Packages „Park, Sleep & Fly“ angeboten und die „Meeting-Etage“ im ersten Stock ist zunehmend belegt. Mit ihren neuen Veranstaltungsräumen sowie dem 735 Quadratmeter großen Ballsaal „Matterhorn“ mit 695 Sitzplätzen ist sie ja bewusst als Ergänzung zum nebenliegenden ICS konzipiert worden. Zusammen mit den Tagungsräumen im benachbarten „Mövenpick Hotel Stuttgart Airport“ ist so die mit 2.200 Quadratmetern größte Hotel-Veranstaltungsfläche in Süddeutschland entstanden. Einen weiteren, großen Schritt vorwärts hat das Messe & Congress jetzt am 2. Oktober 2023 gemacht: Das Restaurant „Ciao“ wurde eröffnet und bietet nun von Montag- bis Freitagabend italienische Küche an.

Kein Text über Hotellerie und Gastronomie ohne das Thema „Personal“. Natürlich hatte auch Mövenpick unter der „Corona-Delle“ zu leiden. Diese wieder „auszubeulen“ war und ist alles andere als ein leichtes Unterfangen, schließlich gilt es, in den beiden Mövenpick-Hotels rund 160 Stellen zu besetzen. Inzwischen, so Rollny, sei man auf gutem Weg. Dazu trügen zum einen „die gute Stimmung in der gesamten Mannschaft“ bei, aber auch die mehr als 30 Azubis, die derzeit in den beiden Häusern ausgebildet werden. „Und dann hilft ja noch der Name Mövenpick“. Ein Name, der fest zum neuen Stadtteil gehört, der rund um Flughafen und Messe entsteht und Stuttgart ein gutes Stück kosmopolitischer macht.



Ihr zertifizierter Partner
auch wenn es um E-Mobilität geht.

LORENZ
—ELEKTROTECHNIK

Filderstraße 10 • 70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon 0711 7542550
www.lorenz-elektrotechnik.de

seit
1957

Machen Sie es sich
daheim gemütlich
mit Leuchten von Raff



Bei uns stimmen Auswahl,
Beratung, Service und Preis.
Damit Sie rundum zufrieden sind.



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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
- auch auf unserer überdachten
und beheizten Terrasse.

Kashmir
Indisches Spezialitäten-
Restaurant



Genießen Sie unsere indischen Spezialitäten
in stilvollem Ambiente.

Mit typischen Tandoori-Grillspezialitäten, phantasievoll
gewürzten Curries und großer Auswahl für Vegetarier.
Catering- /Partyservice. Echterdingen mit überdachter Terrasse.

Mittagstisch von Montag – Freitag

ECHTERDINGEN Esslinger Str. 11 · Tel.: 0711-99 76 38 16

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

STUTTGART Pforzheimer Str. 309 · Tel.: 0711 - 8 89 43 06

Täglich 12.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr

WWW.KASHMIR-RESTAURANT.DE

- Hausgemacht
- Regional
- Frisch zubereitet

Zu Gast bei Freunden



SCHÜTZENHAUS MUSBERG

Hauberg 2
60661 LE-Musberg
Telefon 0711 69927288
www.schuetzenhaus-musberg
[www.facebook.com/
schuetzenhausmusberg/](https://www.facebook.com/schuetzenhausmusberg/)

**Restaurant
Ratsstuben**

Bernhäuser Straße16
Telefon 0711 791725
info@ratsstuben.de
www.ratsstuben.de



Und so kommt
man hin

Kleinod mit bezaubernder Kulisse

Auf der höchsten Erhebung des Schönbuchs liegt der Birkensee: Die Moorlandschaft beeindruckt mit einem einzigartigen Landschaftsbild und seltenen Pflanzen.

Startpunkt für alle Ausflügler ist der **Wanderparkplatz Schaichhof**, der von der B 464 zwischen dem Golf Club Schönbuch und dem Abzweig zur Weiler Hütte über das asphaltierte Franzensträßle zu erreichen ist. Von dort aus den breiten Forstweg Richtung Süden wählen und nach dem Gatter geradeaus gehen. Die erste Abzweigung rechts wählen. Dem Weg leicht bergauf folgen. Auf der Hochebene nach einer leichten Rechtskurve weiter geradeaus, bis nach einigen hundert Metern links über einem gelben Wanderzeichen das **Hinweisschild Birkensee** erscheint. Räder können hier vor der kleinen Holzbrücke an einem Baumstamm abgestellt werden. Ein Waldpfad führt zum **Naturdenkmal**, das auf hölzernen Stegen durchwandert werden kann.

Wer den Weg nicht kennt, der muss ihn suchen: Das Naturdenkmal Birkensee liegt auf der höchsten Erhebung des Schönbuchs – dem Bromberg-Plateau – malerisch eingebettet in dichte Wälder. Wer dem kleinen Trampelpfad vom Hauptweg in die verwunschene Moorlandschaft folgt, dem öffnet sich der Blick auf eine zauberhafte Kulisse in der seltene Tier- und vor allem Pflanzenarten eine Heimat finden.

Zugegeben, die Bezeichnung See ist ein wenig hochgegriffen für die Wasseransammlungen, die sich zwischen kleinen, mit Heidekraut bewachsenen Hügeln in das torfige Gelände betten. Eine Hinweistafel, die den Beginn des Naturdenkmals markiert, klärt auf: „Es ist eher ein Feuchtgebiet.“

Zu seinem Schutz hat das Forstamt Bebenhausen im Jahr 1988 einen Knüppeldamm angelegt. Seitdem bewegen sich die Besucher auf mit hölzernen Bohlen befestigten Stegen durch das Moor. So werden Trittschäden vermieden und das beeindruckende Zusammenspiel aus kleinen Teichen, sonnenbeschiene Lichtungen und einer ganz besonderen Schilf- und Heidelandschaft kann sich ungestört entwickeln. Schließlich gilt es ein Idyll zu erhalten, das sich über Jahrhunderte hinweg an dieser Stelle entfaltet hat. Entstanden ist der Birkensee der Überlieferung nach vor mehr als 200 Jahren auf dem Gelände eines ehemaligen Rhätsandsteinbruchs. Der kalkarme Boden war über die Jahre hinweg durch natürliche Verkittung wasserundurchlässig geworden. So bildete sich der See, der Anfang des 20. Jahrhunderts noch bedeutend größer war als heute.



Die Verlandung setzte ein als bei Pflanz- und Verjüngungsarbeiten Entwässerungsgräben gezogen wurden. Erst von 1980 an wurde damit begonnen, die alten Gräben zu schließen, die Uferbereiche aufzuschütten und die offenen Wasserflächen auszubaggern. Der Erfolg blieb nicht aus: In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die Fläche des Naturdenkmals erheblich vergrößert.

Botanik-Freunde aufgepasst! Wer ein Faible für seltene Pflanzenarten hat, kann beim Rundgang durch das morastige Feuchtgebiet viele verwurzelte Schönheiten entdecken. Das Naturdenkmal Birkensee gehört zu den interessantesten Ecken des Schönbuschs. Das Übergangsmoor stellt eine in der Region extrem seltene Vegetationsform dar. Experten wissen: Gewächse wie das Pfeifengras, die Flatterbinde, das Bürstenmoos, den niederliegenden Bärlapp, das schmalblättrige Wollgras oder den rundblättrigen Sonnentau trifft man nur selten gemeinsam in einer Pflanzgemeinschaft an.

Doch auch wer an den botanischen Besonderheiten kein Interesse hat, kann in der zauberhaften Kulisse des Birkensees die Seele baumeln lassen – weitab vom täglichen Trubel, zwischen alten Baumriesen und zartem Birkengrün, an Seerosenteichen und mit Heideflair.



Böhme
Sehen + Hören




BESSER SEHEN. BESSER HÖREN. BESSER LEBEN.

Echterdinger Straße 9 | 70771 Leinfelden-E. | Telefon 0711 - 7532 21
www.boehme-sehen-hoeren.de

Immobilien

Möchten Sie ...

... Ihr **Grundstück, Haus, Wohnung** reibungslos und zum bestmöglichen Preis verkaufen?

Mit persönlicher Beratung, einer fundierten Immobilienbewertung sowie einer umfassenden Betreuung finden wir den richtigen Käufer.



Ansprechpartner: Kurt Jaksche
Hauptstr. 48, 70771 L.-Echterdingen
Tel. 0711 79764-40
kurt.jaksche@echterdinger-bank.de



Echterdinger Bank eG



Giese Immobilien

**Sie suchen mehr als ein Haus?
Mit uns finden Sie ein Zuhause.**

0711 400 40 110 • giese-immobilien.de




Bild: © Günter E. Bergmann - Photography

» Benjamin Dihm, der Erste Bürgermeister von LE beim Krauthobeln auf dem Genussmobil mit Wolfgang Haug, Leiter des Stadtmuseums. Das mobile Museum mit einer über 100 Jahre alten Krauthobelmaschine ist jedes Jahr auf dem Krautfest im Einsatz.



**Gute Laune
mit Kraut**



Dagegen ist noch kein Kraut gewachsen: Die ersten Spitzkohlköpfe auf den Fildern werden Jahr für Jahr in LE unter körperlichem Einsatz von Vertretern der Verwaltungsspitze, der Vereine und der Gewerbeverbände geerntet. Auf den Feldern des Bauernhofs von Landwirt Frank Stäbler in Musberg haben beim traditionellen Krautstart am 14. September gleich neun Kraut-Sympathisanten den verspäteten OB Roland Klenk vertreten, zum Messer gegriffen und damit den Startschuss für die Krautfestsaison gegeben. Bevor die Vermutungen ins Kraut schießen, sei hier festgehalten: Wie Kraut und Rüben ging es beim Ernten, Hobeln und Salzen der ersten Haible auch diesmal nicht zu. Schnitt- und Hobeltechnik der Offiziellen wurden von den Profis für gut befunden und wem im Angesicht des schmackhaften Schnittguts der Magen knurrte, konnte sich mit der alten Weisheit trösten: Besser eine Laus im Kraut als gar kein Fleisch.

Fit mit Kraut

Kraut, Kraut, Baby – im Herbst dreht sich auf den Fildern alles um den zartgrünen Spitzkopf aus heimischer Produktion. Das Filder-Gemüse überzeugt nicht nur mit vielfältigen Rezeptvarianten und seinem einzigartigen Geschmack – es ist vor allem auch gesund. Das Haible bringt

pro 100 Gramm nur 20 Kilokalorien auf den Teller. Mit einer Extradosis der Vitamine B1 und B2 kurbelt der Kreuzblütler den Energiestoffwechsel an. Das darin enthaltene Betakarotin schützt die Zellen. Hinzu gesellen sich Vitamin K und der Mineralstoff Kalium. Beim schonenden Kochen entfaltet ein weiterer Mitspieler seine gesundheitsfördernden Fähigkeiten: Aus dem im Gemüse enthaltenen Ascorbigen entwickelt sich der Immun-Booster Vitamin C. Da ist man fast schon versucht, das Sprichwort „Ein Apfel am Tag, mit dem Doktor koi Plag“ um eine Zeile zu ergänzen: „Spitzkraut im Bauch tut es auch“. Filderkraut direkt vom Erzeuger bieten die zahlreichen Hofläden in LE. Zur Übersicht geht es hier:

<https://myle.de/haible-aus-le-filderspitzkraut-direkt-vom-bauern-im-hofladen>

Wer der italienischen Sprache nicht mächtig ist, kann sich bei der Präsentation der Weißbrot-Spezialität Bruschetta [*brus'ket:a*] eigentlich nur blamieren. Gut, dass es heimische Alternativen gibt, die zwar nicht mit fruchtigen Tomaten, aber dafür mit schmackhaftem Spitzkraut überzeugen. Das Filderkraut-Krustini kann man seinen Gästen ohne Knoten in der Zunge servieren und richtig lecker ist es auch. Die Gastronomen der baden-württembergischen Initiative „Schmeck den Süden“ liefern das Rezept dazu.

Knuspern mit Kraut

Zutaten für 10 bis 15 Baguettescheiben

- 120 g gut abgetropftes Sauerkraut
- 100 g Sauerrahm oder Crème fraîche
- ½ geraspelten Apfel
- 1 Frühlingszwiebel
- 80 g Allgäuer Bergkäse geraspelt
- 40 g geräucherter Schinkenspeck in Würfeln
- 2 El Meerrettich
- 1 El Honig
- Salz, frischer Pfeffer

- Frischer Schnittlauch in Röllchen
- 12 Scheiben Brot

Zubereitung

Sauerkraut grob zerschneiden, Frühlingszwiebel in feinen Ringen unterheben. Mit Sauerrahm, Apfel, Speck, Käse, Honig und Meerrettich vermengen. Mit Gewürzen abschmecken und auf den Brotscheiben verteilen. Aufs Backofengitter legen und bei 220° Umluft im vorgeheizten Ofen etwa 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Mit Schnittlauch garnieren.



Bilder: © Claudia Barner





Wandertipp von Dieter Buck

Idylle pur: Zwei Seen wie im Bilderbuch

Der Herbst ist die große Zeit für alle Laubwälder. In dieser Jahreszeit wandert man hier durch ein betörendes Furioso an leuchtenden Farben: Grün, Rot, Gelb, Orange. Führt die Tour dann noch zu einem See, wie bei diesem Vorschlag zum Sulzbachsee am Rande des Schönbuchs, ist der Tag perfekt. Der See ist zwar ein Stausee, aber so schön in die Umgebung eingewachsen, dass er wie ein natürliches Gewässer wirkt. Seine natürliche und teils wilde Schönheit zeigt auch der Sulzbach selbst, der uns stellenweise begleitet.





Bilder: © Dieter Buck; Karte: Ralf Paucke

Ausgangspunkt:

Schönaich, Parkplatz Roter Berg, Steinenbronner Straße, GPS 48.663368, 9.084570
 Es gibt vor dem Wald einen Parkplatz und im Wald dahinter noch einen etwas größeren.

Öffentliche Verkehrsmittel:

Bus bis Haltestelle Roter Berg

Wegverlauf:

Wir haben zwei Parkmöglichkeiten zur Auswahl. Vom Waldparkplatz folgen wir dem Wanderschild Roter Berg (438 m) kurz nach Norden bis zum nächsten Querweg mit dem Schild Roter Berg (440 m). Hier liegt der kleinere der Parkplätze links vor dem Wald. Nun folgen wir dem Weg Am Tor geradeaus nach Norden bzw. wenn wir vom kleineren Parkplatz kommen biegen wir links ab. Danach erreichen wir die K1051 und die Bushaltestelle Roter Berg. Nach der Straße gehen wir geradeaus weiter und kommen zu einem querenden Asphaltsträßchen wo auch das Schild Sulzbach (445 m) steht. Hier könnte man rechts hinunter zur Gaststätte Sulzbachtal gehen.

Unser Weg führt uns zwar auch nach rechts weiter, wir orientieren uns aber kurz danach links in die Straße Am Esslinger Tor. Nun wandern wir kurz entlang von Weiden, dann wieder in den Wald. Dort orientieren wir uns in den rechts abgehenden Weg und folgen dem Wanderzeichen blauer Punkt geradeaus weiter. Noch vor dem Waldrand halten wir uns mit dem Zeichen blauer Balken scharf rechts in den Weg Krummer Winkel. Der Weg fällt etwas, dann geht es in einer Rechtskurve links ab. Jetzt führt uns ein Pfad zu zwei Brücken auf den wir den Sulzbach überqueren.

Nach der zweiten Brücke folgt eine Steigung und wir treffen bald auf den breiten Stuttgarter Weg, in den wir uns rechts halten. Nach einer Weile folgt eine Steigung, dann kommen wir nach einer deutlich ausgeprägten Rechts-, dann Linkskurve zur Dachsbauallee, wo wir uns rechts orientieren. Gleich darauf zieht dieser Weg nach links, wir aber wandern auf einem schmäleren, unbefestigten Weg weiter geradeaus.

Später zweigen wir in den ersten Weg ab, der nach rechts führt und uns in weiten Schwüngen abwärts führt. Etwas später müssen wir aufpassen, denn wir biegen mit dem blauen Balken in den rechts abzweigenden Pfad ab. Nach etwas steilem Bergab queren wir einen Weg, dann folgen wir dem Sulzbach bis zu einem Querweg. Dort biegen wir am Schild Oberes Sulzbachtal (380 m) nach links ab und wandern weiter entlang des Baches bis zu einer Unterführung unter der Straße. Um zu ihr zu gelangen müssen wir aber kurz nach links gehen. Dann geht es auf Trittsteinen über das Gewässer und danach nach rechts bis zum Durchlass.

Auf seiner anderen Seite folgen wir noch kurz am Bach bis zu einem querenden Weg mit dem Schild Sulzbachtal Maiermahd (376 m). Wir orientieren uns links, dann gleich darauf am Schild Maiermahd (378 m) rechts. Wir wandern parallel zum Bach, überqueren ihn dann und sehen zwei Wappensteine, u.a. mit dem württembergischen Wappen mit den Hirschstangen, danach vereinigt sich unser Weg mit dem Weg Lindenrain.

Nun liegt links des Weges der Sulzbachstausee. Jetzt haben wir zwei Möglichkeiten: Wir können entweder dem breiten Forstweg geradeaus weiterfolgen, oder aber mit der schöneren Variante kurz danach nach links hinaus zum See gehen und an seinem Ufer weitergehen. Vor der Staumauer steigen wir nach rechts hinauf zu ihrer Krone. Wer auf ihr kurz nach links geht kann den ganzen See überblicken.

Danach gehen wir zurück und auf der Treppe weiter hinauf. An einem querenden Weg biegen wir am Schild Sulzbachsee Staumauer West (389 m) links ab. Gleich darauf orientieren wir uns am Schild Sulzbachhalde (394 m) rechts, jetzt mit dem Wanderzeichen blauer Punkt. Später biegen wir am querenden Lettenweg rechts ab, ignorieren den gleich danach rechts abgehenden Weg und wandern geradeaus weiter. Etwas später sehen wir rechts einen weiteren kleinen, aber ebenfalls idyllischen See. Danach bringt uns der Weg zu der Kreuzung, hinter welcher der Parkplatz am Waldrand liegt. Zum Parkplatz im Wald geht es nach links weiter.

Länge: Etwa 9 km **Zeit:** Etwa 2 1/2 Stunden

Höhenunterschied: Etwa 160 m

Sonstiges: Wir wandern auf festen Wegen und Pfaden.

Empfohlene Karten: Wanderkarte W228 Stuttgart, 1:25 000, Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg (LGL) in Zusammenarbeit mit dem Schwäbischen Albverein e.V. oder Wanderkarte mit Radwegen Blatt 50-539 Stuttgart Südwest, 1:25 000, NaturNavi

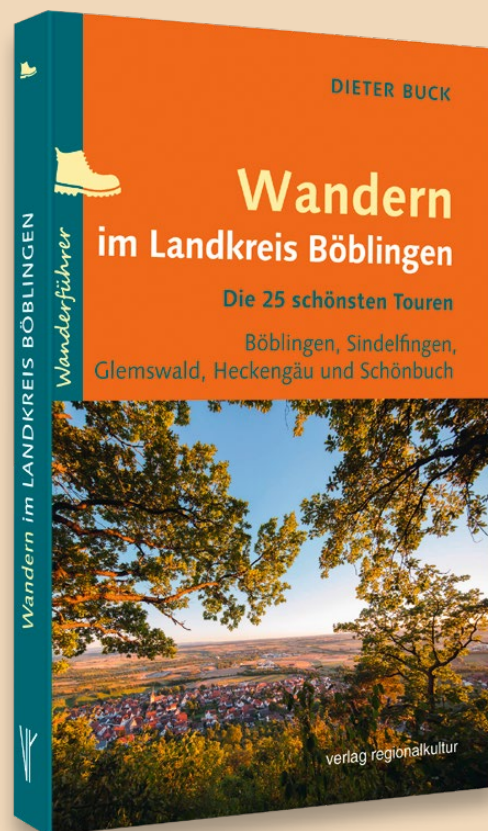
Einkehrmöglichkeiten: Restaurant Sulzbachtal; Steinenbronn

Weitere Touren im Landkreis Böblingen findet man hier:

Dieter Buck: Wandern
im Landkreis Böblingen.
Die 25 schönsten Touren.

160 Seiten, zahlreiche Fotos, Karten und GPS-Daten zum Download

verlag regionalkultur,
ISBN 978-3-95505-288-1
16,90 €



Ein Leben für die Kunst

Johannes Maier schuf sich einen Ruf als Designer von weithin bekannten Produkten und machte sich auch mit seinen Bildern und Skulpturen einen Namen.

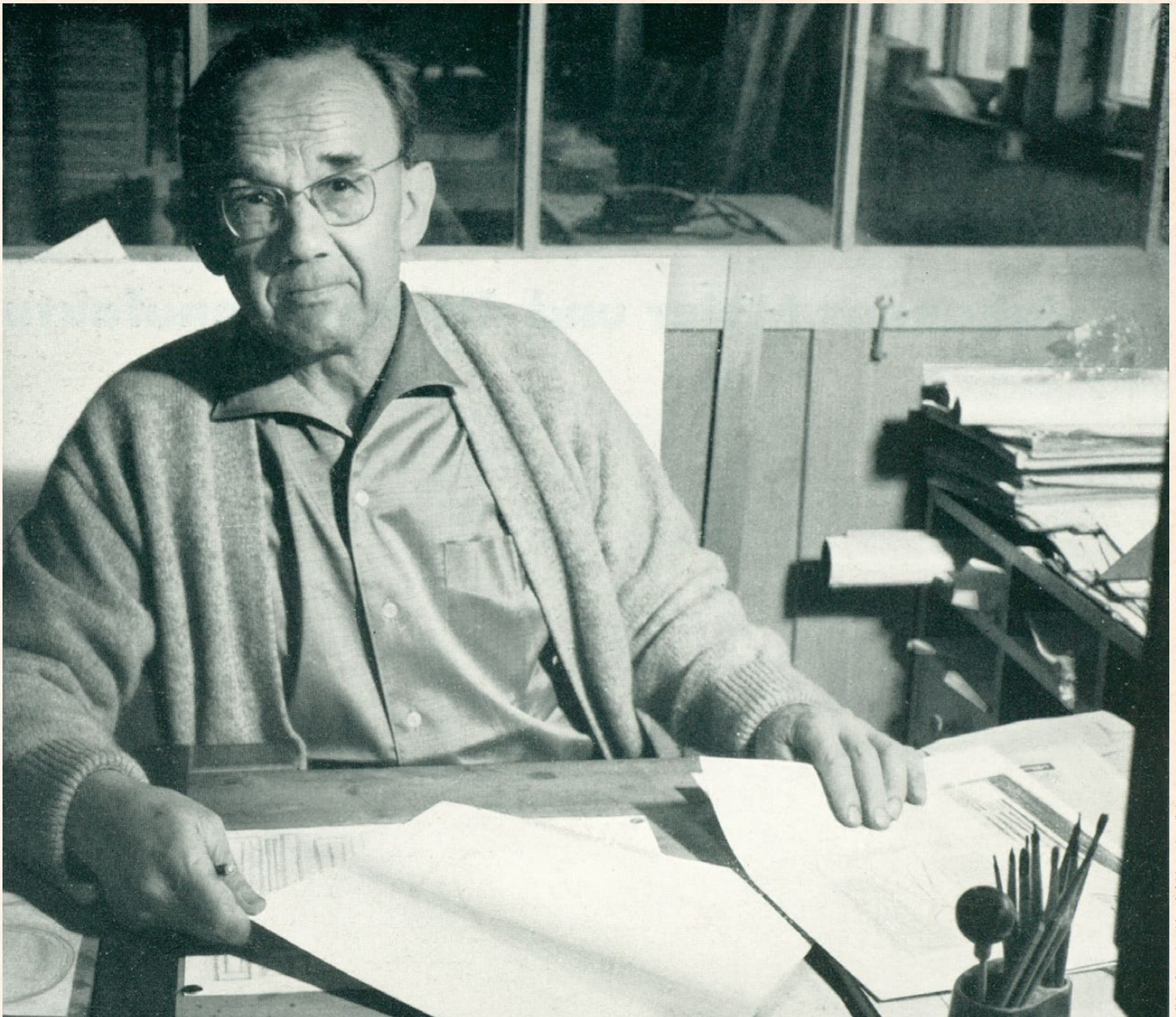
Das „Künstlerhaus“ in Oberaichen ist allen ein Begriff, die sich für die Geschichte der Kunst in Leinfelden-Echterdingen interessieren. In „viaLE“ wurde die einzigartige Künstler-WG unter dem Titel „Als die Kunst nach Oberaichen kam“ porträtiert. Bis in die neunziger Jahre war das „Künstlerhaus“ eine prägende Institution in der Stadt und Heimat bekannter Künstlerinnen und Künstler – fast 30 Jahre lang von 1968 bis 1994.

Eigentlich kommt die Kunst aber deutlich früher nach Oberaichen: Durch den Maler und Produktdesigner Johannes Maier, der schon vor Beginn des zweiten Weltkriegs die lange Tradition künstlerischen Schaffens in Oberaichen begründet. Geboren 1899 in Tengen am Randen als zweiter Sohn eines Hegauer Bauern, soll er eigentlich Pfarrer werden, schon neben der Dorfschule erhält er Zusatzunterricht in Latein beim Dorfpfarrer. In der Zeit beginnt er, sich für Malerei zu interessieren und träumt davon, Kirchenmaler zu werden.



» Johannes Maier war ein Künstler mit vielen Talenten: Er designte hölzerne Gebrauchsgegenstände von höchster Ästhetik, malte Aquarelle und Ölbilder, schuf beeindruckende Skulpturen.



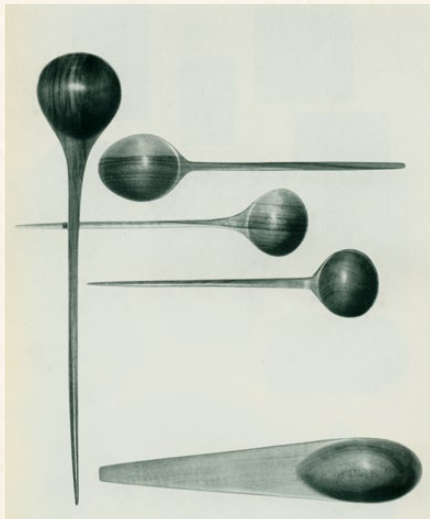


Bilder: © Stadarchiv Leinfelden-Echterdingen

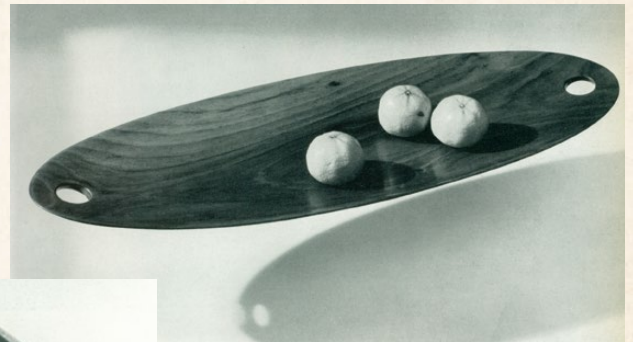
Das ist für den Vater völlig ausgeschlossen: Maler soll der Bub nicht werden. Nachdem der Vater 1910 stirbt und sein älterer Bruder im ersten Weltkrieg fällt, scheint klar: Er übernimmt den väterlichen Hof anstelle seines Bruders. Aber Johannes Maier schlägt mit Unterstützung der Mutter seinen eigenen Weg ein und folgt seinem Traum, Künstler zu werden. Nach einer Lehre bei einem Dekorationsmaler in Villingen zieht es ihn 1919 an die Kunstgewerbeschule Stuttgart, wo er in Dekorationsmalerei unterrichtet wird. Dort fertigt er seine ersten Entwürfe für Gebrauchsgegenstände und Kinderspielzeug aus Holz-Gegenstände, die in seinem späteren Schaffen eine zentrale Rolle spielen. Im Anschluss an seine Zeit an der Kunstgewerbeschule studiert Johannes Maier von 1926 bis 1934 an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste in Stuttgart Malerei, wo er unter anderem von den Professoren Breyer und Spiegel unterrichtet wird. Während dieser Zeit verdient er sein erstes Geld als Künstler, fertigt monumentale Reklamebilder an Wänden von Großkinos in Köln und Kirchenmalereien in Holland an.

Kurz nach seiner Hochzeit mit Liselotte Pfizenmaier baut das Paar 1935 ein Haus in Oberaichen. Schon vor der Heirat arbeitet Maier als Produktdesigner für das Holzwarenunternehmen Fritz Pfizenmaier + Co. Der Zweite Weltkrieg zerstört dann das Unternehmen und bedeutet für Johannes Maier Wehrdienst und Kriegsgefangenschaft. Auch in der Gefangenschaft betätigt er sich weiter künstlerisch, schafft Wandmalereien, Zeichnungen und Bilder im Auftrag der Besatzungsmächte. Nach Kriegsende erfolgt – jetzt in Oberaichen – der Wiederaufbau der Firma, in die Johannes Maier nach der Entlassung aus der Kriegsgefangenschaft zurückkehrt. Bis 1975 arbeitet er dort erneut als Produktdesigner unter der Geschäftsführung seiner Frau Liselotte und später seiner Tochter Hanna Irion. In dieser Zeit entwirft er unzählige Wohnaccessoires und Haushaltsgebrauchsgegenstände aus Holz, die auch in Heimarbeit in der ganzen Region produziert werden – wertvolle Arbeitsplätze, vor allem für Frauen. Die Produkte werden in ganz Deutschland und darüber hinaus geschätzt, Liebhaber der Holzaccessoires finden noch heute auf Flohmärkten einige der kunstvoll gearbeiteten Stücke. Im Ruhestand konzentriert sich Johannes Maier bis zu seinem Tod 1987 im Alter von 88 Jahren wieder vermehrt auf die Malerei.

Neben seiner Arbeit als Produktdesigner schuf Johannes Maier sein gesamtes Leben lang Gemälde, Holzbilder und -skulpturen sowie andere Kunstwerke, die auf Ausstellungen in ganz



» Als Designer für das in Oberaichen ansässige Holzwarenunternehmen Pfizenmaier und Co. kreierte Maier Produkte von bestechender Schönheit und Klarheit.



Europa gezeigt werden. Er erhielt renommierte Kunstpreise wie den Staatspreis Kunsthandwerk in den Jahren 1954, 1956 und 1961 oder den Bayrischen Staatspreis in Stuttgart. Er war Mitglied des Stuttgarter Künstlerbundes, und weiterer Künstlervereinigungen, bei denen er regelmäßig ausstellte. Zudem war



in Brüssel 1959 und auf den Triennale-Ausstellungen in Mailand (1954-1960) vertreten. Auch in Leinfelden-Echterdingen stellte er aus und war zum Beispiel auf der ersten Bilderbank-Ausstellung der Stadt 1973 mit Ölbildern, Aquarellen und Zeichnungen prominent vertreten. Zu seinem 75. und 85. sowie – posthum – 100. Geburtstag präsentierte

Baden-Württemberg für den Staatspreis. Er war Mitglied der Stuttgarter Sezessionen, bei denen er regelmäßig auf der Weltausstellung

Leinfelden-Echterdingen sein Gesamtwerk in umfangreichen Ausstellungen in der Filderhalle. Bereits 1939 wurden mehrere seiner Holzentwürfe in die „Warenkunde des Deutschen Werkbundes“ aufgenommen – eine hohe Auszeichnung seiner Designkunst.

Und das „Künstlerhaus“? Johannes Maier selbst wohnte dort nie, Kontakt oder künstlerischer Austausch mit den bedeutendsten Bewohnern des Hauses, Ben Willikens und Ulrich Baldzus, sind ebenfalls nicht überliefert. Und doch gibt es einen Berührungspunkt: Maiers Tochter Hanna wohnte mit ihrer jungen Familie 1969 für rund ein Jahr im Künstlerhaus. Durch Johannes Maier kam die Kunst also nach Oberaichen – mit dem „Künstlerhaus“ und dem Engagement der Stadt für Kunst und Kultur ist sie bis heute in LE lebendig geblieben.

Übrigens: Die nächste Bilderbank-Ausstellung findet vom 19. bis 21. April 2024 im Walter-Schweizer-Kulturforum statt. Dann können in LE wieder Werke ortsansässiger Künstlerinnen und Künstler gemietet oder gekauft werden.



Der beste Weg zu guter Beratung ist in Stuttgart auch der kürzeste.

Jetzt ist die Zeit, Ihren Wechsel zu einer Wärmepumpe zu planen.

Mit einer modernen, hocheffizienten Wärmepumpe können Sie nicht nur deutlich CO₂-Emissionen sparen, sondern auch einen wertvollen Beitrag für die kommenden Generationen leisten.

Lassen Sie sich in unserem Kundenforum Stuttgart beraten.

Vaillant Kundenforum Stuttgart
Stadionstraße 66, 70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon: 0711-90340, www.vaillant-stuttgart.de

Bis zu 40% Förderung vom Staat*

Vaillant
Komfort für mein Zuhause

*Bitte beachten Sie, dass auf sämtliche Fördermittel kein Rechtsanspruch besteht. Die konkreten Voraussetzungen und Bedingungen für eine Förderung bei einem Wechsel von einer alten Heizung zu einer klimafreundlichen Heizung finden Sie unter www.vaillant.de



Bilder: © Bärenlädle



Bäriges aus Echterdingen

Das „Bärenlädle“ in der Burgstraße ist ein rundum besonderes Geschäft: Klein, versteckt, nur beschränkt geöffnet und doch mit Kunden auf der ganzen Welt.

„Don't sell the fur before shooting the bear“ lautet ein englisches Sprichwort. Heißt: Man soll das Fell des Bären nicht verteilen bevor er erlegt ist. Für Andrea Stauch ein schlechter Ratschlag. Ihr gehört das „Bärenlädle“ in Echterdingen und sie lebt zuvorderst davon, Bärenfelle zu verkaufen. Die werden überwiegend aus Mohairziegen-Haar hergestellt und die Auswahl im „Bärenlädle“ ist beeindruckend: Von zart-flauschig bis hart-strubbelig – und natürlich in allen Bären-Farben. Brauntöne von ganz dunkel bis hell, maronen- honig- oder walnussfarben, Grauschattierungen, schwarz, weiss. Dazu gibt es bäriges Zubehör: Augen, Gelenke, Brummstimme, farblich passende Faden – und dazu ein Schnittmuster wie aus alten Burda-Magazin-Zeiten. Alles im Paket fix und fertig, zur Freude aller Bärenmacher, unter denen sich – entgegen der herkömmlichen Meinung – erstaunlich viele Männer befinden.

Angefangen hat alles mit dem Thema Teddyplüsch, also Felle. Die waren lange so gut wie kaum zu bekommen, der nächste „Fellhändler“ befand sich in Mannheim. Schwere Zeiten für alle, die ihren Bär selber machen wollten. Also gründete Andrea Stauch 2002 kurzerhand ihr eigenes Bärenlädle. Das betrieb sie – „anfänglich war das eher ein Hobby“ – zunächst im Nebenjob. Doch bald nahm das Geschäft mit Teddy und Co. immer mehr Fahrt auf und wurde zum Hauptberuf. Stauch: „Es ist so hingeworden“. Beachtlich ist dabei: Schon in den Anfangsjahren, als selbst viele „Große“ noch nicht so recht wussten, wie sie sich im Internet bewegen sollten, gründete Andrea Stauch ihren Online-Shop „Alles für den Bärenmacher.“ Den gab es bald auch auf Englisch und längst wird Bäriges aus Echterdingen auch nach Korea oder Australien verkauft. Im Angebot sind dabei – neben den Do-it-yourself-Paketen – nicht nur Teddys wie „Anna, Bärendame mit Hut“ oder „Teddy Nina mit Samtkleid“, sondern auch allerlei sonstiges Stoffgetier: Von der „Gans stehend, 31 cm“ bis zu „Little Bunny Brother“ oder dem „Schweinchen Glitz“. Ihre Stoffe für die Pelze bezieht „Bären-Mama“ Stauch dabei von beiden letzten bundesdeutschen Herstellern in Oberweid und Duisburg, die Glasaugen kommen aus der Thüringer Glas-bläserstadt Lauscha, die klassischen Brummstimmen von „Karls Tierstimmen“ – ein Unternehmen, das in der 5. Generation ebenfalls in Thüringen produziert.

Einmal in der Woche, immer Donnerstags, macht Andrea Stauch Pause von all dem Verpacken und Versenden und öffnet ihren winziges Lädchen in der Burgstraße in der Echterdinger Altstadt, gegenüber dem „Paulaner“. Sie verkauft dann Bären sowie andere Stofftiere, Felle und Näh-Kits. Es kommen aber auch Kunden vorbei, die den Bär aus den Kindheitstagen ihres Großvaters zu dessen 80. Geburtstag runderneuern lassen. Läderte Kuscheltiere werden wieder aufgebrezelt oder es gibt ein Paar Bärenaugen zum Annähen mit auf den Weg, damit der Lieblingstедdy endlich gesund wird. „Kinder lieben Kuscheltiere“, weiß die Ladeninhaberin und nicht selten sieht man die Kleinen mit großen, glänzenden Augen vor dem Schaufenster stehen.

Allerdings: „Kinder sind entgegen aller Annahmen nicht die Hauptkundschaft.“ Es sind vielmehr Erwachsene beiderlei Geschlechts, die das Bärenbasteln zu ihrem Hobby erklärt haben und sich auf Bärenmessen in der ganzen Welt treffen – in Deutschland zum Beispiel im westfälischen Münster. Auch ein eigenes Bärenmagazin „Teddy Kreativ“ – früher existierten mehrere – gibt es, das alles aus der Welt der Teddys berichtet.

Auch ein Irrtum: Ein Bär ist ein Bär. Wer genauer hinschaut, sieht: Es gibt neben den wohlbekanntesten Steiff-Teddys rundliche und schlanke, gemütliche und dürre Bären, kuschelige, propere, schlaksige – bis hin zum reichlich struppigen „Bär Helmut“. Es gibt auch Sammlerbären mit extra großen Augen, Silberketten, Schmuck oder extravaganten Kleidern.

Bunt ist sie also, die Welt der Bären, langweilig geht es nicht zu. „Es macht mir nach wie vor Spaß“ bekennt Andrea Stauch, denn „Bären erzeugen Begeisterung.“ Es ist und bleibt ein bäriges Vergnügen.





» Dimos Karadimos (links) und Ioannis Siavilas wollen griechische Esskultur nach Stetten bringen.

Mehr als nur Gyros

Pizza und Pasta kamen lange Jahre im Tennisheim Stetten auf dem Tisch. Nun werden hier griechische Spezialitäten serviert.

Der „Italiener“ im Tennisheim in Stetten war lange Zeit ein Begriff für Gastlichkeit und gute Speisen. Diese mediterrane Tradition wird nun fortgesetzt, auch wenn sich die kulinarische Geografie ein wenig nach Osten verschoben hat – nach Griechenland in die monastische Region Athos, die der Taverne ihren Namen gegeben hat.

Ioannis Siavilas und Dimos Karadimos sind seit 25 Jahren befreundet. „Die Idee, etwas zusammen zu machen, hatten wir schon vor einiger Zeit“, sagen die beiden gebürtigen Griechen, die schon lange in Deutschland leben. Nun haben sie diese Idee in die Tat umgesetzt. „Taverna Athos“ heißt das Restaurant, das die beiden im Domizil des Tennisclubs Stetten im Juli eröffnet haben. Und sie wollen vieles anders machen als so manch anderer „Grieche“.

Das fängt beim Interieur an. Die Akropolis und Säulen mit Götterfiguren sucht man als Gast vergeblich. Stattdessen wirkt das Interieur hell und freundlich, schon fast schnörkellos und trotzdem heimelig. „Das Mobiliar stammt überwiegend aus Griechenland“, sagt Ioannis Siavilas und spricht von viel Geld, das man hier investiert habe.





Der etwas andere Ansatz setzt sich beim kulinarischen Angebot fort. „Wir wollen unseren Gästen die traditionelle, originale griechische Küche präsentieren“, sagt Koch Dimos Karadimos. Und das bedeutet, dass bevorzugt viele Kleinigkeiten auf den Tisch kommen, von denen jeder in geselliger Runde probieren kann. Kalte und warme Meze also, bestehend aus Gemüse oder Salat, Fleisch oder Fisch. „Typisch für unsere Heimat“, sagen sie. Dazu werden gerne griechische Getränkesspezialitäten serviert. Masticha aus Chios, ein Likör, dem Mastix-Baumharz seinen ganz eigenen Geschmack verleiht. Oder Wein aus Santorin, gekeltert aus der über 5.000 Jahre alten Assyrtico-Traube. Dass man hier auch Gyros bekommt, ist für das Gastronomenduo ein kleiner Kompromiss. „Das Gericht gibt es in den Restaurants in Griechenland nicht, es gilt dort als Imbiss“, sagen sie. Ausbauen wollen sie das Angebot an frischen Fischspezialitäten sowie vegetarischen Gerichten. „Die mediterrane Küche beinhaltet viel Gemüse“, betont er.

Und noch etwas wollen sie ihren Gästen vermitteln: Die Art, wie Griechen essen. „Das ist für uns eine kleine Feier, bei der die Menschen zusammenkommen und gemeinsam einen schönen Abend verbringen“. Vielleicht zukünftig mit traditioneller Musik – was auch zu einem gemütlichen Abend gehört.



Auf einen Streich: Achtmal Messe

Vom Schmuckstück bis zum Dogdance: Der Stuttgarter MesseHerbst wartet auch in diesem Jahr wieder mit einem breitgefächerten Themen-Spektrum auf, das nicht zuletzt Familien anspricht.

Es gibt Angebote für begeisterte Köchinnen und Köche, Gourmets, angehende Haustierhalter oder die Fans von Blasmusik, Edelsteinen und Selbstgebasteltem. Die Messehallen bieten vom 23. bis 26. November 2023 Kreativität, Kulinarik, Spiel und Spaß. Los geht es am 23.11. mit der eat&STYLE, Familie und Heim sowie den „Klassikern“ Spielmesse und KREATIV, am Tag darauf öffnen dann auch die Mineralien, Fossilien, Schmuck, die veggie & frei von, die BRAWO und die beliebte Animal ihre Pforten.

Animal, Deutschlands größte Heimtiermesse, gibt einen Einblick in die faszinierende Welt der Haustiere: Von Hund und Katze bis zur Aquaristik und Terraristik. Zudem bietet die Animal ein umfangreiches Kinderprogramm – so können Kinder etwa Kaninchen beim Hüdenspringen zuschauen oder einen altersgerechten Falkner-Führerschein machen. Auf dem Programm steht auch das Dogdance-Turnier „The Big Qualifying“, bei

dem es um die Qualifikation zur Europameisterschaft geht. Sportlich wird es auch beim Animal-Cup, dem Hunderennen im Rothaus-Park.



Das Thema Kulinarik decken die eat&STYLE und die veggie & frei von ab. Für das leibliche Wohl sorgen dabei Foodtrucks – an den mobilen Imbisswägen werden Spezialitäten aus aller Welt geboten. Auf beiden Messen gibt es unzählige Rezepte, Produkte, Tipps, und Tricks zu entdecken. Spiel, Spaß und Kreativität bieten die KREATIV und die Spielemesse, wobei am Freitagabend der lange Spieleabend auf dem Programm steht und die Spiele-Halle auch noch lange nach 18 Uhr geöffnet ist.

Besucher mit Sinn für Schönes und Gestalterisches werden auf der Familie und Heim und der Mineralien, Fossilien, Schmuck fündig. Letztere ist längst zu einem „Pflichttermin“ für Schmuckfans und Edelsteinliebhaber geworden: Seit mehr als dreißig Jahren bietet die Messe Hobbysammlern wie Fachhändlern eine Fülle von Seltenem, Glänzendem und Wertvollem aus aller Welt.



Der Stuttgarter MesseHerbst ist an den Werktagen von 10 – 18 Uhr, am Wochenende von 9 – 18 Uhr geöffnet. Tageskarten inklusive VVS-Kombiticket sind online ab 13 Euro erhältlich. Kinder und Jugendliche bis 15 Jahre haben in Begleitung Erwachsener freien Eintritt.

Tickets unter: www.messe-stuttgart.de/besucher/tickets oder gegen einen Aufpreis an Selbstbedienungsautomaten vor Ort.

Weitere Informationen: www.messe-stuttgart.de/stuttgarter-messeherbst



Zwischen Bienen und Brandschutz

Jens Adolph ist nicht nur Oberbrandmeister bei der Flughafenfeuerwehr, sondern auch Imker am Stuttgarter Airport. Die Bienen sind gern gesehene Mitglieder der Flughafen-Familie.

Ende Juli war es so weit: Der Honig der insgesamt zehn Bienenvölker am Flughafen Stuttgart war bereit zur Ernte. Die Bienen, die an zwei Standorten auf dem Airportgelände heimisch sind, hatten bis dahin ganze Arbeit geleistet. Der Feuerwehrmann und Airport-Imker Jens Adolph konnte reichlich Honig aus den Waben schleudern: Knapp 50 Kilogramm waren es am Ende. Bevor die goldgelbe Frühstücksbeilage abgefüllt und zu besonderen Anlässen verschenkt wird, prüft die Universität Hohenheim stets, ob die Qualität einwandfrei ist. In diesem und in den vergangenen Jahren zeigten alle Untersuchungen: Im Flughafenhonig sind keinerlei Schadstoffe zu finden.

Mit der Ernte ist die Arbeit aber längst nicht getan: Im Spätsommer muss Jens Adolph dafür sorgen, dass gesunde Winterbienen aufgezüchtet werden, damit das Volk die kalten Monate gut übersteht. Denn die Bienen sind auch bei eisigen Temperaturen draußen und wärmen sich im Stock selbst durch Kontraktion ihrer Flugmuskulatur. Damit die hiesigen Bienen ganzjährig gesund bleiben, können alle ihren Beitrag leisten und gebrauchte Honiggläser vor der Entsorgung ausspülen. Denn in importiertem Honig können sich Bakterien der Krankheit Amerikanische Faulbrut befinden, die dann von den Bienen aufgenommen werden.

Bei Bienenstich: Tipp vom Profi

Jens Adolph ist nicht nur Oberbrandmeister mit Schwerpunkt Ausbildung, sondern auch passionierter Segelflieger. Er hat sich seit 2019 der Imkerei verschrieben. Privat kümmert er sich noch um weitere 16 Bienenvölker auf einem Grundstück in Stuttgart-Feuerbach. „Die Initialzündung zum Imkern war, als ich bei meinem Vater einen alten Bienenstock gesehen habe“, erzählt Adolph, der seit 1999 bei der Flughafenfeuerwehr arbeitet. Anschließend hat er sich am Anfang mit YouTube-Videos, dann mit Büchern und schließlich mit einem einjährigen Kurs beim Stuttgarter Imkerverein Schritt für Schritt weitergebildet.

Und wie oft wird ein Imker eigentlich gestochen? „Wenn man sich doof anstellt, oft!“, lacht Adolph. Einen Profi-Imker-Tipp hat er auch noch parat: Wenn man gestochen wird und der Stachel noch in der Haut steckt, sollte man diesen mit dem Fingernagel direkt an der Einstichstelle wegschieben. Dann verbreitet sich das Gift nicht so stark weiter.



» Sollen den Menschen in den USA
Deutschland und LE näher bringen:
Bundestagsabgeordnete Renata
Alt und Juniorbotschafterin Martha
Hirschbühl.



Bild: © Renata Alt / MdB

Leinfelden-Echterdingen hat jetzt eine Botschafterin in den USA

Martha Hirschbühl aus LE verbringt im Rahmen des Parlamentarischen Partnerschafts-Programm ein Jahr in den Vereinigten Staaten.

Seit kurzem ist Leinfelden-Echterdingen noch ein Stückchen internationaler und mit einer Botschafterin, besser Juniorbotschafterin, in den USA vertreten: Im Rahmen des Parlamentarischen Patenschafts-Programms lebt die 17-jährige Martha Hirschbühl jetzt für ein Jahr in den USA, wohnt bei einer Gastfamilie und besucht eine amerikanische Highschool. Für sie die „große Chance mit vielen tollen Erfahrungen und der Möglichkeit, neue Perspektiven kennenzulernen.“ Vor allem aber geht es darum, Deutschland den Menschen in ihrer Umgebung näher zu bringen. Denn das ist das Besondere am Parlamentarischen Patenschafts-Programm – auf Englisch „Congress Bundestag Youth Exchange“ –, das sich an Schülerinnen und Schüler zwischen 15 und 17 Jahren sowie junge Berufstätige wendet: Die Stipendiaten sind während der Zeit ihres Austauschs gleichzeitig Junior-Botschafter der Bundesrepublik. An ihren Schulen, Arbeits- oder Praktikumsplätzen und in den Gastfamilien geben sie einen Einblick in das gesellschaftliche, kulturelle und politische Leben in der Bundesrepublik Deutschland und lernen im Gegenzug die Alltagskultur eines der engsten Partnerländer der Bundesrepublik kennen – was verbindet die USA und Deutschland, was unterscheidet die Länder? Die Stipendiaten leisten damit einen wichtigen Beitrag zur besseren Verständigung zwischen jungen Amerikanern und Deutschen.



Das Partnerschafts-Programm wurde im Jahr 1983 vom Bundestag und dem Kongress der USA vereinbart. Der Anlass dazu war der 300. Jahrestag der ersten deutschen Einwanderung nach Amerika: 1683 gründeten deutsche Auswanderer die Siedlung Germantown in Pennsylvania – heute ein Stadtteil der Millionenstadt Philadelphia, sechstgrößte Stadt der USA. Im Vorlauf und während der Zeit des Stipendiums werden die Stipendiaten durch Bundestagsabgeordnete betreut und beraten, daher der Name Parlamentarisches Patenschafts-Programm. Martha Hirschbühl wird von der hiesigen FDP-Bundestagsabgeordneten Renata Alt betreut, die junge Menschen ausdrücklich dazu ermutigt, sich für das Austauschprogramm zu bewerben. Es bietet die Chance „die transatlantischen Beziehungen hautnah zu erleben und zu gestalten sowie Auslandserfahrungen zu sammeln.“

Für das Programm bewerben können sich Schülerinnen und Schüler zwischen 15 und 17 Jahren, deren Schulbildung zum Zeitpunkt der Bewerbung noch nicht mit dem Abitur abgeschlossen sein darf. Junge Erwachsene dürfen bei der Bewerbung höchstens 24 Jahre alt sein und müssen vor der Ausreise ihre Berufsausbildung abgeschlossen haben. Bewerbungen sind immer bis zum September vor dem Jahr des Reiseantritts möglich. Bis September 2024 kann man sich also für den Austausch im Jahr 2025/26 bewerben.

Bewerbung und weitere Informationen unter: www.bundestag.de/ppp

Das TudK macht die Welle



Jetzt hat „Die Welle“ auch das Theater unter den Kuppeln erreicht. In diesem Winter steht das Theaterstück, das weltweit Furore gemacht und heftige Wellen geschlagen hat, auf dem Programm des Theaters in Stetten, das – im Gegensatz zu den meisten Freilichtbühnen – auch im Winterhalbjahr Theater macht.

Die Welle kam 1967 ins Rollen, als Ron Jones seine Kurzgeschichte „The third wave“ veröffentlichte. Jones hatte als junger Lehrer an der Highschool im kalifornischen Palo Alto ein Experiment gestartet, um seinen Schülerinnen und Schülern die Mechanismen des Dritten Reichs, von Unterdrückung und Diktatur vor Augen zu führen. Über die Verführungskraft, die seine erfundene Bewegung „Die Welle“ in kürzester Zeit entwickelte und die Schüler derart in ihren Bann zog, dass das Experiment abgebrochen werden musste, schrieb Jones seine Geschichte. Die Wirkung war enorm: Filme, Theaterversionen, zahllose Artikel, Bücher, psychologische Essays erschienen. Eine der berühmtesten Adaptionen war das Buch „Die Welle“ von Morton Rhue, das allein in Deutschland mehr als drei Millionen Mal verkauft und zur „Pflichtlektüre“ an vielen Schulen wurde. Rhues Roman ist auch die Grundlage des Stückes, das jetzt in Stetten auf die Bühne kommt. Ein Wunsch der Jugendlichen in der TudK-Crew.

Insgesamt zwölf Darsteller werden vom 14. Januar 2024 an auf der Bühne stehen, berichtet Nikolaus Weißenhorn, der zusammen mit Natalie Schleicher und Zina Sielaff das Regieteam bildet. „Die Welle“ sei „kein einfaches Stück“, das eine intensive Auseinandersetzung mit der Thematik benötige und den jungen Schauspielern Einiges abverlange.

Acht Aufführungen von „Die Welle“ stehen vom 14. 1. bis 10. 3. 2024 auf dem Spielplan des TudK. Hinzu kommt das traditionelle Mundartstück: „D'Spezialitätensauna“ heißt es diesmal und wird vom 13. 1. bis 23. 3. 2024 16 mal aufgeführt.

www.tudk.de

WEITERES



Bild: © Günter E. Bergmann

LE BIGBAND

Weihnachtskonzert

LE Bigband unter der Leitung von Albi Hefe

So. 10.12. | 18.30 Uhr | Filderhalle

ALT-WIENER STRAUSS-ENSEMBLE

Neujahrskonzert

Mit dem Alt-Wiener Strauss-Ensemble

Sa. 6.1.2024 | 17 Uhr | Filderhalle

www.leinfeldenechterdingen.de/kulturprogramm

Infos: Kulturamt, Marktstr. 13,
Tel. 1600-233

Tickets:
leinfeldenechterdingen.reservix.de
sowie alle Reservix-Vorverkaufsstellen.

WIE LE WEIHNACHTEN FEIERT



„Weihnachten überall“

Unter dem Titel „Weihnachten überall“ werden alljährlich alle Veranstaltungen und Aktivitäten in Leinfelden-Echterdingen, die im Zusammenhang mit Weihnachten stehen, zusammengefasst. Auch in diesem Jahr wird es wieder eine gedruckte Broschüre geben, zusätzlich werden alle Infos ab Ende November im Amtsblatt, auf der Homepage der Stadt sowie auf der Online-Plattform myLE.de veröffentlicht.



Mitmachen beim Krippenbasteln

Damit Sie die Weihnachtszeit kreativ und besinnlich starten können, haben Sie die Möglichkeit, sich im Rathaus Leinfelden eine kleine Krippe zum Basteln abzuholen. Bemalen und gestalten Sie die Krippe nach Ihren Wünschen. Senden Sie uns anschließend bis Mitte November eine E-Mail mit dem Foto Ihrer Krippe an das Stadtmarketing LE unter marketing@le-mail.de. Die schönsten Krippenfotos werden zur Adventszeit im Amtsblatt und online veröffentlicht. Viel Spaß dabei wünscht Ihr Stadtmarketing Team.

via
LE

Erscheint viermal
jährlich in Zusammen-
arbeit mit der Stadt
Leinfelden-Echterdingen

Herausgeber und Vertrieb:
Nussbaum Medien Horb GmbH & Co. KG
Opelstraße 29, 68789 St. Leon-Rot
www.nussbaum-medien.de

Verantwortlich im Sinne des Presse-
rechts:
Klaus Nussbaum, Opelstraße 29,
68789 St. Leon-Rot

Anzeigenannahme: Nussbaum Medien
Weil der Stadt GmbH & Co. KG,
Raiffeisenstraße 16, 70794 Filderstadt.
Telefon 0711 99076-0, Telefax 0711
99076-10
filderstadt@nussbaum-medien.de

Grafik: Chris Günthner
Auflage: 7.500 Exemplare

© Alle Texte und Fotos der viaLE sind
urheberrechtlich geschützt

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

viaLE liegt in zahlreichen Auslagestellen
wie Gaststätten, Hotels und den
führenden Geschäften von
Leinfelden-Echterdingen aus. Zudem in
sämtlichen städtischen Dienststellen
und in Zeitungsspendern im öffentli-
chen Raum. Außerdem ist es auf
www.myLE.de/viale als digitale Version
abrufbar und kann auch jederzeit
kostenlos über Nussbaum Medien
Weil der Stadt GmbH & Co. KG bezogen
werden.

Die nächste Ausgabe
von viaLE erscheint im
Januar 2024



Bild: © Hans Klein

Familienprojekt Streuobstwiese

Auf den Streuobstwiesen rund um LE herrscht im Herbst Hochbetrieb. Rotwangige Äpfel, knackige Birnen, Zwetschgen und Mirabellen bilden die Grundlage für Gelees, Marmeladen, Liköre oder einen erfrischenden Most. Für die Besitzer der Biotope bedeutet das viel Arbeit – aber auch Spaß. Die Familie von Hans Klein aus Echterdingen setzt die Tradition der Eltern und Großeltern fort. Erntezeit ist Familienzeit und alle sind mit Begeisterung dabei.

Das Paradies von Hans Klein zieht sich im Gewinn Halde auf 2.000 Quadratmetern am Hang entlang. 22 Bäume wurzeln hier, darunter Äpfel, Birnen, Quitten, Zwetschgen, Mirabellen und auch ein Nussbaum. Morgens ganz früh, wenn sich die Sonne im Osten über den Horizont schiebt und die Vögel ihr erstes Lied anstimmen, entfaltet sich der besondere Zauber der kleinen Naturoase. Für den 57-jährigen Architekten aus Echterdingen sind das die schönsten Stunden. „Weit weg vom Alltag, entspannt und friedlich. Hier kommt man zur Ruhe“, schwärmt er.

Doch die stillen Momente sind kurz – und das liegt nicht nur an den Flugzeugen, die wenig später die Halde überfliegen oder den Zeitgenossen, die hier den Hund ausführen. Streuobstwiesen brauchen Pflege und machen Arbeit. Vor allem im Herbst, wenn das Obst reif ist. Die Natur gibt den Takt vor. „Da gibt es nur ein Zeitfenster von ein, zwei Wochen“, weiß Hans Klein.

Die Ernte übernimmt der Familienvater selbst. Zwei Tage nimmt er Urlaub, tuckert in aller Frühe mit dem Traktor auf die Wiese, schüttelt die Bäume und sammelt die Früchte ein. 600 bis 700 Kilogramm Obst landen in Säcken verschnürt auf dem Hänger. Dann geht es in den Hof eines Freundes, wo die Familien schon warten und das Waschen, Pressen und Abfüllen beginnt. Der ganze Maschinenpark ist „Marke Eigenbau“. Geschreddert wird das Obst in einem umfunktionierten Gartenhäcksler, die Saftpresse ist eine umgebaute hydraulische Werkstattpresse und auch die Abfüllanlage haben die Streuobst-Fans selbst konstruiert.



Bild © Claudia Bamer



» Familiensache: Wenn es um die Ernte und die Pflege der Streuobstwiesen geht, packen bei den Kleins Alle mit an.

Nur ein geringer Anteil des Ertrags wird bei Familie Klein im Keller zu Most vergoren. Der Großteil wird im Kessel auf 80 Grad erhitzt, als Saft konserviert und in Drei- oder Fünf-Liter-Boxen abgefüllt. Der fruchtige Duft weckt Kindheitserinnerungen. „Wenn der Vater früher gemostet hat, durften wir mit zur Mühle. Das war für uns das große Ereignis im Jahr“, erinnert sich der 57-Jährige, der heute selbst Mitglied im Obst- und Gartenbauverein von LE ist und sich dort wertvolle Anregungen holt. Genervt hat ihn der Arbeitseinsatz auf der Streuobstwiese nie. „Das mag daran liegen, dass unsere Eltern uns nie dazu verpflichtet haben“, vermutet der Architekt. Auch seinen Kindern hat er keinen Druck gemacht – mit dem Ergebnis, dass die Freude an der Wiese und der Verarbeitung des Obstes von ganz alleine kam.

Julia (24), Johannes (23), Benedikt (21) und Moritz (16) haben das Hobby vom Vater übernommen und sind sich einig: „Wir haben hier auf den Fildern richtig viel Natur. Das macht die Gegend aus. Man muss sich aber darum kümmern.“ Zum Faible für die Landschaftspflege gesellt sich das Interesse an handwerklichen Tätigkeiten. Die beiden älteren Söhne haben den Traktorführerschein sowie einen Baumschnittkurs gemacht und werkeln mit Vorliebe in der Werkstatt im Garten. „Wir übernehmen die Pflege der Bäume“, erzählt Benedikt und betont: „Man braucht ein Herz dafür, denn finanziell rechnet sich die Mühe nicht. Ich finde es einfach schön, die Familientradition fortzuführen. Die damit verbundenen Werte sind uns wichtig.“

Das sieht auch Hans Klein so: „Aus diesem Miteinander entsteht ein starker familiärer Zusammenhalt, ein Gefühl von Heimat und das Bewusstsein dafür, wie wichtig es ist, sie

zu schützen und zu erhalten.“ Seine Tochter Julia hat dazu eigene Gedanken entwickelt. „Mir ist es wichtig, dass ich weiß, wo meine Lebensmittel herkommen. Die Produkte sind natürlich, regional und nachhaltig“, sagt sie.

Im Alter von 16 Jahren hat sie damit angefangen, den Apfelsaft zu Gelee zu verarbeiten. „Ich war überrascht, wie einfach das eigentlich ist“, erinnert sie sich. Seitdem hat die 24-jährige ihr Repertoire erweitert und entwickelt eigene Rezepte. Aus Äpfeln, Mirabellen, Träuble, Zwetschgen, Birnen, Quitten und Holunder aus dem Garten entstehen Gelees und Marmeladen. Für das Brennen und Schnapsen ist ihr Vater zuständig. Die Tochter setzt aus Alkohol, Obst und Gewürzen schmackhafte Liköre an.

Julia Klein ist stolz auf ihre selbstgemachten Leckereien. „Deren Geschmack ist einfach unübertroffen“, erzählt sie begeistert. Den Großteil der Erzeugnisse verbraucht die Familie selbst. Der Rest wird verschenkt. Doch meist bleibt von den Säften, Gelees, Marmeladen und Likören nicht viel übrig. Für ihren Vater könnte es deshalb ruhig noch ein bisschen mehr sein. „Ich bin schon lange auf der Suche nach einer zusätzlichen Wiese, habe aber noch niemanden gefunden, der bereit ist, seine zu verkaufen“, verrät Hans Klein.


ALTE MÜHLE
SCHARNHAUSEN

SCHARNHAUSEN / OSTFILDERN

VERKAUFSSTART

Am Mühlkanal 1-5

In unmittelbarer Nachbarschaft zur malerischen Körsch, westlich angrenzend an ein Landschaftsschutzgebiet, entstehen in zentraler, naturnaher Lage, drei nach Süden ausgerichtete Mehrfamilienhäuser mit liebenswert gestalteten 3- und 4-Zimmer-Wohnungen.
 Kaufpreise ab 463.000,- EUR


Tel. +49 (0)711 34 55 99 30
www.newo.de



Aus Stetten an die Weltspitze

Der Zehnkämpfer Leo Neugebauer von der LG Leinfelden-Echterdingen ist als „Leo the German“ zu einem der prominentesten deutschen Sportler aufgestiegen.

von Ewald Walker

Leo Neugebauer stellt mit 8.836 Punkten einen neuen Deutschen Rekord im Zehnkampf auf und löscht die 39 Jahre alte Bestmarke von Ex-Weltrekordler Jürgen Hingsen aus! Diese Meldung über „Leo the German“, wie er in seinem Studienort Austin in den USA genannt wird, schlug wie eine Bombe in der hiesigen Sportszene ein. Er überbrachte die Rekord-Nachricht persönlich am Telefon – um Ortszeit vier Uhr morgens in Austin/Texas. Die Drähte liefen heiß in den deutschen Redaktionsstuben. Wer ist dieser Leo Neugebauer, wo kommt er her, wer kennt ihn?



» Bilder aus dem Familienalbum der Neugebauers: Leo als Fußball-Pimpf bei der SpVgg Stetten, als Nachwuchsathlet im Trikot der LG LE und als Gast im „Aktuellen Sportstudio“

„Das fühlt sich alles schon sehr cool an“, sagte der schwäbische Youngster, nachdem er plötzlich einem Dutzend amerikanischen Journalisten gegenüberstand und aus den Händen von Olympiasieger Dan O’Brien die Siegetrophäe der NCAA-Meisterschaften entgegennahm. 8.836 Punkte, der beste deutsche Zehnkämpfer aller Zeiten – das war für Neugebauer der Sprung an die Weltspitze. In einer Disziplin, die gerade auf den Fildern in Bernhausen Sternstunden erlebte: Weltrekorde von Guido Kratschmer und Jürgen Hingsen hat es hier in den 80er Jahren vor begeisterten Zuschauern gegeben. „Ich bin nicht traurig, dass ich meinen Rekord verloren habe“, sagte Hingsen, nachdem er beim Frühstück die Meldung aus den USA gehört hatte. „Leo ist schon unglaublich, er erinnert mich doch sehr an mich selbst.“ In der Tat: Beide verfügen über dieselben Körpermaße (2 Meter, 104 Kilo), beide gehören beziehungsweise gehörten zur Spitze der Zehnkämpfer. Weltweit.

Vor einem Jahr hatte ich Leo im Hayward Field in Eugene am Abend seines WM-Debüts, das mit einem zehnten Platz endete, kennengelernt. Mit Terence, seinem Vater, der extra den 16-stündigen Flug von Echterdingen nach Eugene auf sich genommen hatte, standen wir im gleißenden Flutlicht und waren voller Optimismus. „Der wird ein Großer“, war die Prognose des begleitenden Journalisten. Ein dreiviertel Jahr später hatte sich dies schon bewahrheitet.

„Leo sitzt im Flieger nach Stuttgart“, meldete sich Terence am Telefon, vier Tage nach dem Rekord-Zehnkampf. Tatsächlich tauchte Leo Neugebauer von der LG Leinfelden-Echterdingen völlig überraschend in seiner Heimat auf den Fildern auf, auch um hier seinen 23. Geburtstag mit Freunden zu feiern. „Es war Freude pur, als wir uns auf dem Stuttgarter Flughafen umarmt haben“, sagte sein überglicklicher Vater, der aus Kamerun stammt. Innerhalb von zwei Tagen war der junge Zehnkämpfer zum neuen Superstar der Leichtathletik aufgestiegen. Der Besuch in der Heimat wurde für Neugebauer auch zu einem Medien-Marathon. Zahlreiche Medienvertreter und TV-Teams zeigten großes Interesse. „Ansonsten werde ich meine Familienmitglieder und viele Freunde treffen, um die freien Tage zu genießen“, sagte ein sehr relaxter, bodenständiger Zehnkämpfer.

Über Nacht zum Medienstar

Vier Kamerateams – darunter auch das ZDF – waren für Interviews ins Bernhäuser „Café del Sol“ gekommen, dorthin, wo Leo als Zwanzigjähriger zusammen mit seiner Mutter den Vertrag über einen US-Studienaufenthalt unterschrieben hatte. Nachdem er zuhause in Leinfelden-Stetten seinen 23. Geburtstag gefeiert hatte, flog er umgehend zurück in die USA, um sein Studium und das Training für die WM in Budapest (19. bis 27. August) wieder aufzunehmen.

„Stetten ist mein Zuhause“

Leo Neugebauer, das ist – neben der von Ringer-Weltmeister Frank-Stäbler – die wohl größte Erfolgsgeschichte auf den Fildern. Und der „Hero“ bekennt sich zu seinen Wurzeln. „Stetten ist mein Zuhause, die LG Leinfelden-Echterdingen war immer mein Verein“, sagt Leo mit Stolz. Dabei hat er ursprünglich als Fünfjähriger bei der SpVgg Stetten mit Fußball anfangen, wechselte später zum TV Echterdingen und schoss dort als pfeilschneller Offensiv-Verteidiger Tore. Die Initialzündung für die Leichtathletik kam am Tag seiner Einschulung als er mit seinen Eltern, die Schultüte im Arm, beim Training von Hans-Joachim Budach vorbeikam und sagte: „Da will ich hin“.

Eine tolle Trainingsgruppe in der LG L-E und die ersten Erfolge führten dazu, dass sich der junge Leo ganz für die Leichtathletik entschied. „Hans-Joachim Budach hat unser Talent erkannt, uns gefördert und bald sind wir mit unserem Mehrkampf-Team zu deutschen Meisterschaften gefahren“. Der entscheidende Sprung gelang Neugebauer dann mit dem Gewinn der Bronzemedaille bei der U20-WM in Nairobi (Kenia).

Spricht man mit Leo Neugebauer über seinen Weg in die Weltspitze des Zehnkampfes, fällt immer wieder der Satz: „Es macht unheimlich Spaß“. „Er ist ein optimistischer Mensch, hat ein sonniges Gemüt“, beschreibt ihn seine Mutter Diana, „und er ist authentisch.“ Die Familie mit Schwester Livia, Mutter Diana und seinem Vater Terence ist sein emotionaler Nährboden. Das alles hat sicherlich mit dazu beigetragen, dass er auch jetzt, im Erfolg, auf dem Boden geblieben ist.

Bodenständig zu sein, darauf hat seine Mutter früh geachtet. Zuhause den Müll runterzutragen oder am Wochenende als Ministrant in der katholischen Kirche in Echterdingen tätig zu sein, gehörte zu Leos Erziehung – und um das Taschengeld aufzufrischen musste er lange Zeit Zeitungen austragen. Noch immer hat er Kontakt zu seiner Jugendclique bei der LG Leinfelden-Echterdingen. 13 Jahre hat er bei Budach trainiert. „Ich habe Glück gehabt, er ist ein sehr guter Trainer“, sagt Neugebauer.

Der große Sprung

2020 vollzog er einen entscheidenden Schritt und ging in die USA zum Studium der Wirtschaftswissenschaft. Von der 5.000-Seelen-Gemeinde Stetten in die Millionenstadt Austin. Längst hat er sich dort eingelebt. „Ich habe hier eine optimale Förderung mit der Konzentration von Wohnen, Studieren, Sporteinrichtungen, Studienbedingungen und medizinische Betreuung auf dem Campus.“ Längst hat er sich auch einen Freundeskreis aufgebaut. „Ich habe viele Optionen in Austin“, stellt er zufrieden fest.



» Das T-Shirt, in dem die Fans aus LE Leo bei der WM zujubelten

» Als stolzer Medaillengewinner im Trikot „seines“ Heimatvereins

» Als Jugendlicher in der LG-Trainingsgruppe von Hans-Joachim Budach

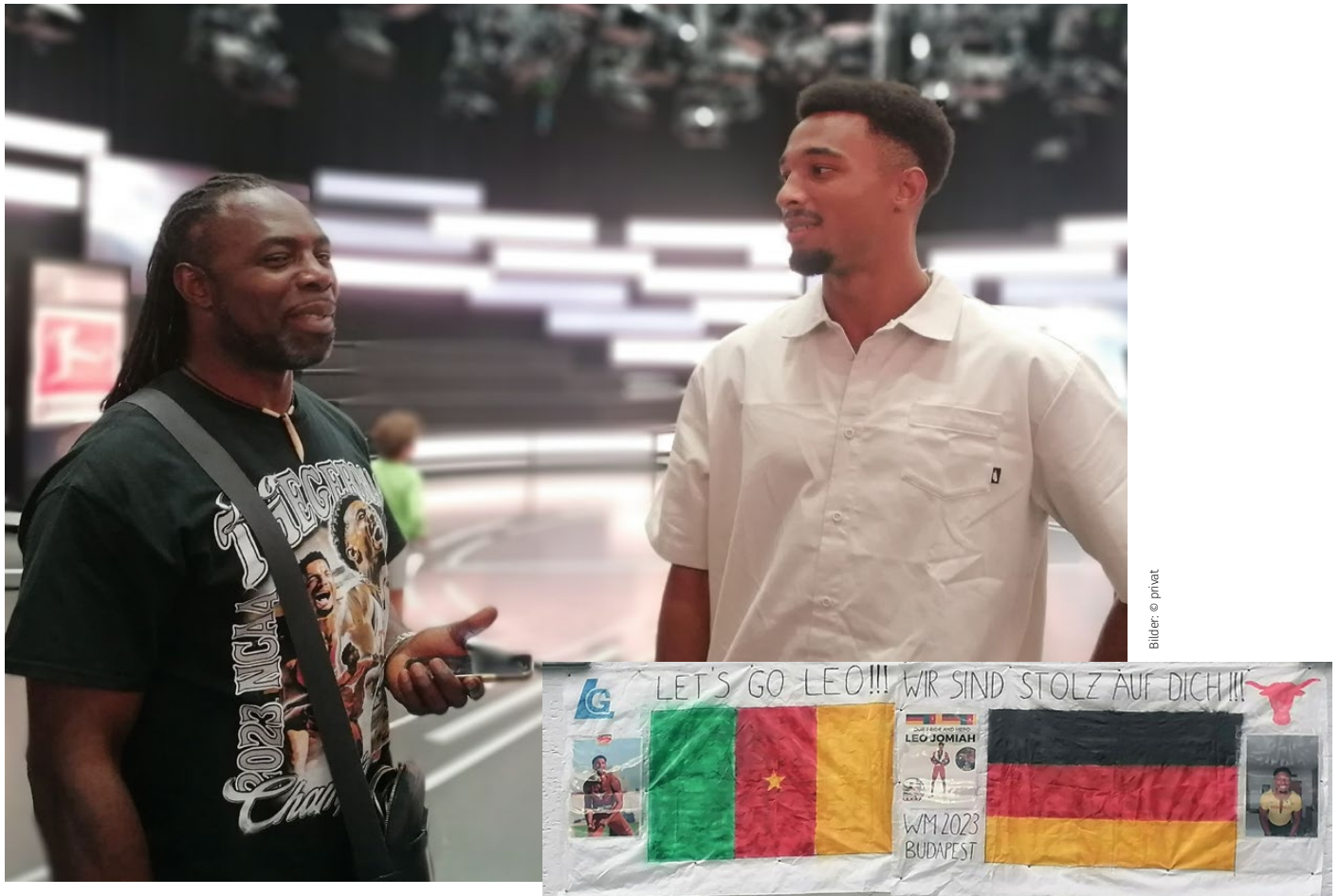


Fan-Club macht Stimmung

August im Sommer 2023: Leo Neugebauer startet bei der WM in Budapest als Weltjahresbester, eine Medaille im Blick. Auf der Tribüne sitzen 30 Fans von den Fildern in schwarzen T-Shirts. Leo hat sie extra anfertigen lassen. Sein jubelndes Konterfei vorne, seine Rekordleistungen hinten drauf. Die schwäbischen Fans machen sich immer wieder lautstark bemerkbar. Nach Tag eins versagt Vater Terence die Stimme: Mit Trommel und Anfeuerung hat auch er alles gegeben. Leo liegt in Führung. Drei Berührungen an den ersten drei Hürden zu Beginn des zweiten Tages und einem „Hänger“ beim Diskus, einer seiner stärksten Disziplinen, drängen ihn aus den Medaillenrängen, er wird Fünfter mit starken 8.645 Punkte. Elfmal hätte diese Punktzahl bei Weltmeisterschaften zuvor Silber bedeutet.

„Mit diesem Ergebnis kann ich zufrieden sein“, diktiert er den Journalisten in den Katakomben des Budapester Nemzeti Athletikai-Központ-Stadions in die Blöcke und ergänzt: „Ich freue mich schon auf Paris“. Die Olympischen Spiele an der Seine werden die nächste große Herausforderung sein.

» In Budapest im Gespräch mit seinem aus dem Kamerun stammenden Vater Terence



Stargast im ZDF-Sportstudio

Bevor es von Europa wieder zurück in die USA ging, stand noch ein weiteres Medien-Highlight an: Die Einladung ins ZDF-Sportstudio. Leo Neugebauer lief unter heftigem Beifall mit erhobenen Armen ins Studio, sammelte im Interview viele Sympathiepunkte beim Publikum. Schon mit 23 ist der junge Mann von den Fildern zum Botschafter für die Leichtathletik geworden.

Inzwischen sitzt er wieder im Hörsaal an der Universität in Austin, beginnt gerade erneut mit dem Training und sucht dort weiterhin die Balance zwischen Studium und Hochleistungssport.

Die Athletenschmiede

Die Leichtathletikgemeinschaft Leinfelden-Echterdingen (LG LE), der Heimatverein von Zehnkampf-Shootingstar Leo Neugebauer, entstand durch den Zusammenschluss der Leichtathletik-Abteilungen der SpVgg Stetten, des TSV Musberg sowie des TSV Leinfelden und wurde 1992 gegründet. Die LG bietet heute Training für alle Altersklassen an – von den Achtjährigen bis zu den Aktiven. Trainiert werden sämtliche Leichtathletik-Disziplinen – dabei führt übrigens Leo Neugebauer durchgehend die vereinsinternen Bestenlisten an. Nachdem auch die LG LE unter einer „Corona-Delle“ zu leiden hatte, gebe es inzwischen wieder durchweg „recht volle Trainingsgruppen“, berichtet Moritz Zwerger, Mitglied der LG-Leitung.

Die Leichtathletikgemeinschaft mit annähernd 150 Mitgliedern konnte über Jahre hinweg zahlreiche Titel einheimsen – von der Kreis- bis zur Bundesebene. Überregionale Erfolge gab es dabei insbesondere in den Wurfdisziplinen, im Langstreckenlauf sowie im Stabhochsprung und Mehrkampf. Ein besonderer Schwerpunkt liegt derzeit auf dem Stabhochsprung, da seit 2022 Anjuli Knäsche für die LG an den Start geht und für diese auch als hauptamtliche Trainerin arbeitet. Knäsche ist deutsche Meisterin im Stabhochsprung und war auch bei der Weltmeisterschaft in Budapest am Start.

Trainiert, so Zwerger, werde bei allen drei „Gründungsvereinen“, bevorzugt allerdings im Stadion des TSV Leinfelden, da hier die besten Trainingsmöglichkeiten gegeben seien. An Leo Neugebauer und dessen Werdegang erinnert sich Zwerger noch genau: „Er hatte gegenüber allen anderen schon immer einen Größenvorteil und war mit 14 Jahren bereits 1,86 Meter groß. Hinzu kam eine enorme Sprungkraft. Außerdem hatte er in Hans-Joachim Budach einen hervorragenden Trainer und blieb auch im Alter von 16 bis 18 Jahren, in dem viele andere Interessen entwickeln und abspringen, konsequent am Ball.“

Über den Autor

Der in Pliezhausen lebende Ewald Walker gilt als herausragender Kenner der internationalen Leichtathletik-Szene und deckt seit Jahren für zahlreiche Tageszeitungen und Magazine – darunter auch die Stuttgarter Zeitung – als freier Journalist das Thema Leichtathletik ab. Der ehemalige Sportlehrer an einem Reutlinger Gymnasium war unter anderem lange Zeit eine der treibenden Kräfte bei „Jugend trainiert für Olympia“ sowie ehrenamtlich in zahlreichen Vereinen und Schulen tätig. Walker erhielt den Medienpreis des deutschen Leichtathletikverbands, war Pressewart, Trainer sowie Vorsitzender der LG Schönbuch und als Sprecher bei mehr als 200 Leichtathletikevents dabei. Walker war und ist Gesprächspartner und Ratgeber zahlreicher Topathleten. Zuletzt verfolgte er hautnah Leo Neugebauers Weg an die Weltspitze, begleitete ihn bei zahlreichen Wettbewerben – und zuletzt bei seinem Auftritt im „Aktuellen Sportstudio“.



(Un)bekanntes LE:
Vorgestellt von
Oberbürgermeister
Roland Klenk

.....
Schon gehört?
.....

Das hohe Lied vom Kraut

Liebe wird gern besungen, Gemüse nicht. Es gibt kein Gemüse-Gedicht und keine Rosenkohl-Romanze, keine Möhren-Melodie oder Peperoni-Polka, keinen Sellerie-Song oder Brokkoli-Blues. Nichts. Literatur und Liedgut versagen hier. Ganz anders bei Kohl (lat. Brassica), Kraut oder Kappes. Beispiele: Der nach dem Krieg in Musberg lebende Bezirkskantor Emil Kübler, nach dem ein Weg in Leinfelden benannt ist, komponierte eine Sauerkrautkantate und wurde als „Filderkantor“ bekannt. Gus Backus brachte das Kraut Anfang der 60er an die Spitze der Hitparade. „Ich sing die Sauerkraut-Polka – die Sauerkraut-Polka Tag und Nacht – Schön ist die Sauerkraut-Polka – Weil doch sauer lustig macht“, sang er im Film „Unsere tollen Tanten“. Senioren können da mitsummen. Die „Toten Hosen“ lieferten Jahrzehnte später eine deutlich lautere Version der Sauerkrautpolka ab und Johann Wolfgang von Goethe edelte das Kraut gar literarisch und schrieb im Vers 4610 seines Faust: „Heinrich! Mit kraut’s vor dir.“

Das Zitat zeigt: Lustig ist’s nicht immer. Selbst in einer Kraut-Kapitale wie Leinfelden-Echterdingen sind nicht alle alleweil mopsfidel. Doch einmal im Jahr ist Frohsinn Pflicht: Beim Krautfest. Dieses gehört zum



Lokalkohlorit. Es wird dann voll in der Stadt und so eng, dass man sich freut, dass die Kohlera ausgestorben ist. Weil's ein Fest ist, trinken viele viel und kriegen einen Kohldampf. Essen sie dann zu schnell zu viel Kraut, machen sie einen Kohlmampf und können eine Kohlik bekommen. Wird es ganz schlimm ist eine Kohloskopie vonnöten.

Beim Krautfest feiert man das Filder-Spitzkraut. Dieses ist ein Spitzenkraut. Es spielte schon bei der Kohlonisation der Filder eine zentrale Rolle und hat inzwischen von Slow Food einen Platz in der Arche des guten Geschmacks zugewiesen bekommen. Trotzdem wird es immer seltener angebaut. Das ist geschmackstechnisch zu bedauern, doch zum Glück gibt es noch allerhand anderen Kohl. Etwa 35 Sorten – in Europa, Südwestasien, Afrika sowie den ehemaligen Kohlonien. Etwa den Weiß-, Rot- und Grünkohl, den China-, Rosen- und Blumenkohl oder den Kohlrabi – es geht da wie Kraut und Rüben durcheinander. Damit ist der Kohl aber noch nicht fett. Hinzu kommen noch der Kohlfuchs, die Kohleule, die Kohlschabe und die Kohlmeise. Nicht zu vergessen: Der heimische Kohlkrabe und der auch im fernen Kohlumbien vorkommende Kohlibri. Im Gegensatz zur Kohlgewinnung gehört die Kohlegewinnung aber nicht hierher, und wer gar Helmut Kohl ins Feld führt, redet völligen Kohlkolores. Sieht man davon ab, dass „Kohlkopf“ da eine ganz neue Bedeutung gewinnt.

Kohl ist ein Kreuzblütler. Man ist deshalb mit demjenigen, den man verkohlt, schnell über Kreuz. Auch wer Kohl verzapft oder alten Kohl aufwärmt, kommt bei seinen Kohllegen nicht gut an. Man kann freilich versuchen das Ganze in einem Kohlloqium zu klären.

Im Englischen nennt man die Deutschen auch „Krauts“ – wobei „Krautwickel“ keine Windeln für deutsche Babies meint. Fast wie „Kraut“ spricht sich auch „Crowd“, bedeutet aber „eine Menge, Viele.“ Deshalb sind viele Deutsche eine Krauts-Crowd und das Krautfest ist ein Crowdfest.

Eine kohlossale Erscheinung war der Kohloss von Rhodos, eines der sieben Weltwunder der Antike. Nicht ganz so alt, aber genauso bekannt ist das Kohlosseum in Rom. Aber das alles würde nun doch etwas zu weit führen. Darum ist hier Schluss mit dieser Kohlumne.