DAS MAGAZIN FÜR
LEINFELDEN-ECHTERDINGEN
UND SEINE GÄSTE

via LE

Bild: © fotowerk istockphoto.com

SPECIAL

WAS, WANN, WO?

Ausblick auf die Veranstaltungen des Jahres 2019.

AUSGABE 1 | 2019

Leinfelden-Echterdingen – wo sonst.

DAS KULTURAMT LE PRÄSENTIERT:

IN DER FILDERHALLE LEINFELDEN:

Fr, 18.01.2019 The SOULSHAPES special

Fr, 25.01.2019 Geburtstagskonzert für Amadeus

So, 03.02.2019 Andreas Gundlach

Sa, 09.02.2019 Hagen Rether

So, 24.02.2019 Bea von Malchus

Mo, 11.03.2019 Crooked Letter, Crooked Letter

So, 17.03.2019 Stenzel & Kivitz

Fr, 29.03.2019 Ponticellos

Sa, 04.05.2019 Patrizia Moresco

So, 05.05.2019 Liederabend

Sa, 25.05.2019 Lisa Eckhart

Veranstalter: Stadt Leinfelden-Echterdingen, Kulturamt

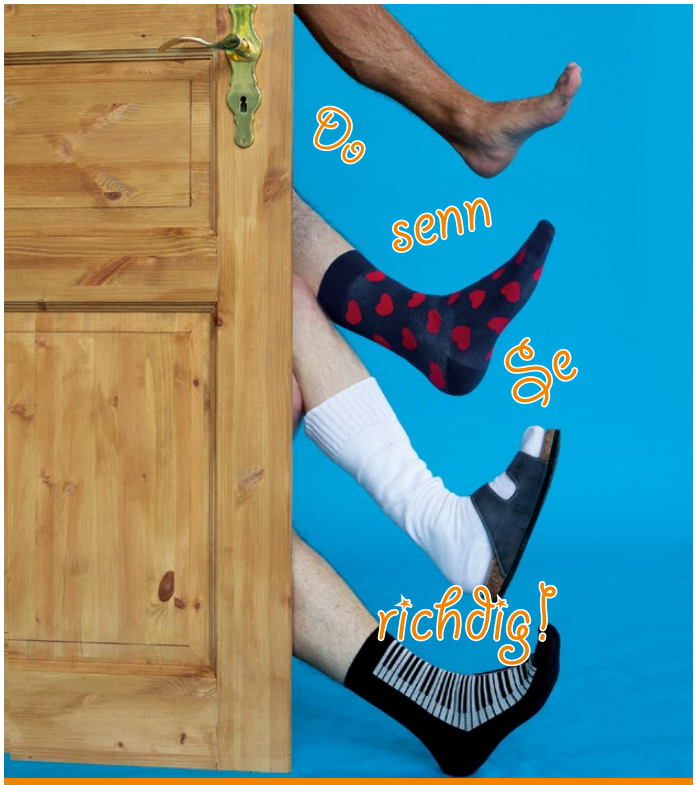
Karten sind bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen sowie 24 Stunden lang unter www.reservix.de erhältlich.

www.leinfelden-echterdingen.de/kulturprogramm

Leinfelden-Echterdingen
Die schönste Seite der Filder.

IHR HERRENAUSSTATTER
im Zentrum von Echterdingen
... große Auswahl!

MÄNNERMODE
Modehaus Kehrer
Im Gässle 1 · 70771 Leinfelden-Echterdingen
Telefon 0711/79 73 21-20
Mo–Fr 9.30–18.30 Uhr · Sa 9.30 – 14.00 Uhr
www.modehaus-kehrer.de



Mundart
Premiere 12. Januar
Karten 0711 / 79 51 11
Di. und Fr. 15:00 - 18:00 Uhr
oder online
www.tudk.de
Stetten auf den Fildern
THEATER UNTER DEN KUPPELN

Winterliches Vielerlei

Aus neun mach vier. Die Messen, die bisher als „Stuttgarter Herbstmessen“ rund um das Flaggschiff „Familie & Heim“ gruppiert waren und sich über insgesamt neun Tage, respektive zwei Wochenenden erstreckten, werden künftig als Kompaktangebot an vier oder drei Tagen präsentiert. Kurz und handlich. Das Ganze wird kompakter, ein Stück weit moderner – und betrifft auch LE. Leinfelden-Echterdingen wird sich von diesem Jahr an konzentrierter und fokussierter vorstellen. Weniger ist mehr. Dem Auftritt der Stadt dürfte das gut tun. Den Ausstellern und dem Publikum auch. Insgesamt ein gelungener Schachzug – wir berichten, was wie kommt.

Abwarten und Tee trinken. Spätestens im Winter ist es so weit. Kommt es kalt, kommt Tea-Time. Bei Minustemperaturen eine heiße Tasse Tee, das gehört für viele zusammen. Wie Sommer und Eis. In Zeiten, in denen es mit dem guten alten Schwarztee und dem Kräutermischung-Teebeutel nicht mehr getan ist und auch der Tee Trends folgt, haben wir mal nachgefragt, was in ist und was der Teetrinker tunlichst in die Tasse tut.

Für viele in der Region ist er immer noch der „Last-Minute-Bereich“. Falsch. Die Reiseveranstalter in der Oberetage der Flughafenhalle drei bieten schon lange keine Billigtrips „auf den letzten Drücker“ mehr an. Heute werden dort attraktive Urlaube in alle Herren Länder verkauft. Das besondere dabei: Die spezielle, „andere“ Atmosphäre auf einem Flughafen – schließlich gehören Jets und Trips irgendwie zusammen – sowie die überwältigende Breite des Angebots. Soviel Anbieter und Reisen auf einmal sind eine Rarität. Das Schöne daran: Trotz Internet schauen viele lieber live vorbei, lassen sich beraten und halten „ihrem“ Airport- Reisebüro die Treue.

Wie es von LE auf dem direkten Weg nach LA geht, macht Frederik Riedel vor. Der 23jährige schreibt Apps, mit deren Hilfe das Mobilphone oder das i-Pad zum Hilfsmittel werden, mit denen man sein Wissen erweitern oder auch sein Hobby „professioneller“ betreiben kann. Weil er dabei ebenso innovativ wie kreativ ist, hat ihn Apple schon mehrfach eingeladen. Ins Silicon Valley, beziehungsweise San Francisco – dorthin, wo das Herz des technologischen Fortschritts schlägt. Manchmal kann der Weg aus dem Land der Schwaben in das der Internet-Freaks eben doch kurz sein.

Mini-Köche sind – stark vereinfacht – kochende Kinder, beziehungsweise Jugendliche. Manche von ihnen kommen in der zweijährigen Minikoch-„Lehre“ erst richtig auf den Geschmack. Sie wollen dann genau wissen, wie das mit dem Kochen, der Art der Zubereitung und der Qualität der Lebensmittel so zusammenhängt – und machen deshalb noch eine mehrwöchige Ausbildung zum Ernährungscoach. Das ist, ehrlich gesagt, ziemlich stressig. Wir haben drei LE-Miniköche gefragt, warum sie sich das antun, während ihre Klassenkameraden fröhlich „chillen“. Dessen ungeachtet ist sicher: Bei denen zuhause schmeckt’s.

Wir hoffen, dass Ihnen auch diese Ausgabe von viaLE wieder „schmeckt“. In diesem Sinne: Viel Spaß beim Lesen.

Bild: Ulrich Pfeiffer

Bild: Ulrich Pfeiffer

ARTHUR MÜLLER
Verleger, AMW Verlag GmbH

KLAUS P. WAGNER
Leiter Öffentlichkeitsarbeit und Stadtmarketing

Aus neun mach vier: Stuttgarter Messeherbst erfindet sich neu

Bild: © Messe Stuttgart

Die Messegesellschaft macht aus der Familie & Heim und ihren vielen Begleitmessen endlich eine kompakte Einheit. Künftig finden alle Veranstaltungen an einem verlängerten Wochenende statt.

Es war ja schon ein Stück weit Tradition: Wurde es November, kam der Stuttgarter Messeherbst. Mit ihm kam – als Leitmesse – die Familie & Heim. Und Leinfelden-Echterdingen. Ein Gutteil der Halle 6 gehörte LE – samt Showbühnen und großzügigem Gastro-Angebot. Viele Jahre lang. Erst zeigten, unter dem Stichwort „Wirtschaftsoase“, die Händler und Unternehmen aus LE, was sie machen und können. Dann wurde aus dem Unternehmensauftritt zunehmend eine städtische „Show“: Nun präsentierten sich verstärkt die Vereine und Institutionen der Stadt sowie die Kommune selbst. Ein Diskussions- und Debattenthema blieb der LE-Auftritt auf der Familie & Heim aber all die Jahre, wobei die große Mehrheit stets des Meinung war: Es lohnt sich.

Neun Tage dauerte das Messespektakel. Mit etwa 180000 Besuchern das zweitgrößte nach der CMT auf dem Stuttgarter Messegelände, das ja, um der Wahrheit die Ehre zu geben, eigentlich ein LE-Messeareal ist. Begleitet wurde die Familie & Heim alljährlich von einem Schwarm weiterer Messen, die auch mal wechselten, an verschiedenen Wochenenden stattfanden, sowie teils vier, teils zwei Tage dauerten. Elf Jahre, vom ersten Messeherbst 2007 an, ging das so. Im vergangenen Jahr waren es – zusätzlich zur Familie & Heim – am ersten Wochenende die Mineralien, Fossilien & Schmuck (drei Tage) und die Animal (zwei Tage) sowie am zweiten Wochenende die Modell & Technik, Kreativ und Spielemesse (je vier Tage) plus die Babywelt, Eat & Style, Veggie und die Stuttgarter Autotage (je drei Tage). Ehrlich gesagt war es, auch wenn man nicht gerne darüber spricht, ein arger Verhau. Es war nicht leicht, sich im „Gestrüpp“ des Messeherbstes zurecht zu finden.

Jetzt ist Schluss damit. Die Stuttgarter Messe, Veranstalter der „Familie & Heim“ und ihrer Begleitmessen, geht neue Wege. Von nun an gibt es „Messe satt“. Guido von Vacano, als Mitglied der Geschäftsleitung auch Chef des Messeherbstes: „Die Karten werde neu gemischt.“ Heißt: Alle Veranstaltungen an einem Wochenende, an vier Tagen, mit neuen Öffnungszeiten und jede Menge Synergie-Effekten. So finden in diesem Jahr sämtliche Messen, die auch beim Messeherbst 2018 dabei waren, komprimiert vom 21.bis 24. November statt, geöffnet ist am Samstag und Sonntag schon um neun, an den übrigen Wochentagen um zehn Uhr (jeweils bis 18 Uhr). Lediglich die Baby Welt ist dann nicht mehr dabei – das Baby hat laufen gelernt und präsentiert sich im April im Verbund der „Frühjahrsmessen“. Dafür „wächst“ die Animal von zwei auf drei Tage. Manch einer mag sich fragen: Warum nicht früher so? Das lag wohl mit daran, dass sich beim Messeherbst-Verbund „die Besucher- und Ausstellerzahlen – entgegen dem Branchentrend – überwiegend positiv entwickelten“. Dennoch haben von Vacano und sein Mitstreiter Armin Domdey, als Abteilungsleiter für den Messeherbst zuständig,

beschlossen, dass es jetzt Zeit für einen Neuanfang ist – die (noch) starken Zahlen im Rücken und gemäß der Regel, dass es gilt, Neues anzupacken, wenn das Gewohnte noch scheinbar seinen guten Gang geht. Zumal es von den Ausstellern – insbesondere den „Kleinen“ – immer wieder Beschwerden über zu viele Messetage, die damit verbundene, finanzielle und personelle Belastung und die „Zersplitterung“ des Publikums gab. Das war deshalb besonders misslich, weil die vielen Drei- bis Vier-Tage-Messen, die um die Familie & Heim gruppiert sind, längst prägend für das gesamte Messekonglomerat sind und entscheidend zur DNA des Messeherbsts beitragen.

Überwiegend positives Echo der Aussteller

Das Echo, das von Vacano und Domdey bisher auf das neue „Messeherbst-Konzentrat“ erhalten haben, ist durchweg positiv: „Die Grundstimmung ist ganz eindeutig positiv“. Viel dazu beigetragen haben dürfte die Tatsache, dass „wir die Betroffenen von Anfang an mitgenommen haben“, wie Domdey betont. Die meisten Veranstalter begrüßen es jedenfalls, dass sie ihre Kräfte und Ressourcen nun an drei oder vier Tagen bündeln können und zudem davon profitieren, dass sich das Besucheraufkommen nicht mehr aufsplittert. Nehmen wir Hans-Peter Engelhart von der Touristinfo Münsingen, der seither an neun langen Tagen auf dem Stand der Schwäbischen Alb zu finden war: „Durch die Laufzeitverkürzung auf vier Tage können wir Manpower reduzieren und konzentriert ein kauffreudiges Publikum bedienen. Das neue Laufzeitkonzept ist für uns auf der Gemeinschaftsfläche Schwäbische Alb genau richtig.“

Und Leinfelden-Echterdingen, das all die Jahre zu den wichtigen Ausstellern und den Schwergewichten der Familie & Heim zählte? Auch hier überwiegt die Erleichterung. Neun Tage gingen bei vielen der LE-Mitstreiter arg an die Substanz, es war halt schon ein echter Kraftakt. Das wird nun besser – und kürzer. Klaus P. Wagner, der als Leiter des Stadtmarketings neben vielem anderen auch den LE-Messeauftritt verantwortet: „Auf das starke zweite Wochenende zu setzen, halte ich für einen klugen Schachzug der Messeleitung. Alle Veranstaltungen können so besser voneinander profitieren, wenn sie parallel und nicht mehr zeitlich versetzt stattfinden.“ Zudem gebe es der Stadt die Chance, noch mehr auf die Qualität der Aussteller zu setzen, ihr Angebot zu konzentrieren und qualitativ zu verbessern.

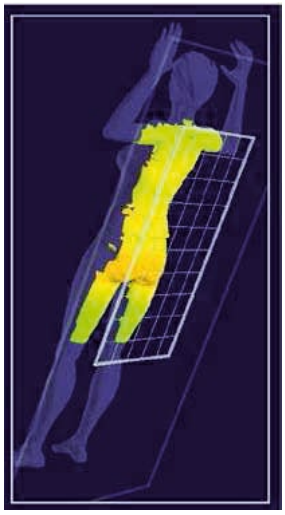
Ingesamt darf sich von Vacano also in seiner Auffassung bestätigt sehen, dass es richtig war, den radikalen Schritt nach vorn jetzt zu wagen: „Wir haben uns entschlossen, das gesamte Konzept zu ändern. Die Familie & Heim wird sich als Rückgrat des Stuttgarter

Messeherbst künftig auf die kompakte Laufzeit von vier Tagen konzentrieren, flankiert von acht weiteren Messen. Wir glauben fest daran, dass wir den Stuttgarter Messeherbst so noch vielfältiger für unsere Besucher gestalten und die Messen für unsere Aussteller noch effizienter und attraktiver machen."

Sicher werden sich einige Aussteller, insbesondere aus den Bereichen Möbel, Bauen & Renovieren sowie Haushaltswaren, die bisher die Familie & Heim dominiert haben, daran gewöhnen müssen, dass nun alles an weniger Tagen, folglich schneller und „schnörkelloser" von sich geht. Aber das dürfte die Ausnahme sein, die Mehrzahl der Aussteller wird erleichtert und froh über die „Konzentration auf das Wesentliche" sein. Die Besucher ohnehin. Einfach mal hingehen.

Schmerzfreies Schlafen!

GÖPFERT // gesund schlafen



Wir vermessen Sie !

Unsere herstellerunabhängigen Computer-Vermessungssysteme ermitteln die für Sie richtige Schlafunterlage. **Garantiert!**

Das Ergebnis: **Druck- und schmerzfreies Schlafen**

RÄUMUNGSVERKAUF
wegen Umbau

- Boxspringbetten
- Schlafsysteme
- Bettwaren
- Matratzen
- Bettgestelle

Alles stark reduziert!

GÖPFERT // gesund schlafen

Gutenbergstraße 11, 70771 Leinfelden-Echterdingen, Tel.: 0711 9078829
E-Mail: gopfert@freenet.de, **www.göpfert-gesundschlafen.de**
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9.30-18.30 Uhr, Sa. 9.30-15 Uhr

Women shop, men buy

Das Erfolgsrezept der „Ladies Connection“

Erst wurde gelästert, gezweifelt, gemäkelt. Hauptsächlich Männer in LE waren es, die anzweifelten und teils auch heftig kritisierten, was drei Frauen vor gut einem Jahr in Szene gesetzt hatten – die „Ladies Connection“. Inzwischen müssen immer mehr Kritikaster einräumen, dass diese Idee von Ilona Koch, Dagmar Nennemann und Dagmar Lennartz in ihre Stadt ein belebendes, mehr noch, ein buchstäblich Gewinn bringendes Element gebracht hat.

Die Ladies Connection, das Get-together nur für Frauen, wird im Dorint Airport-Hotel in Echterdingen mit durchschlagendem Erfolg veranstaltet. Die Ursache liegt auf der Hand: die drei Erfinderinnen, man könnte sagen, allesamt Businessladies, haben mit ihrer Idee, ein Zusammensein der Damen in stilvollem Rahmen mit erlebnisreichem Shoppinghintergrund zu kreieren, genau ins Schwarze getroffen. Und auch wenn die Männer das nicht gerne hören wollen: Sie sind selbst die Ursache dafür, dass die Ladies Connection auf dem besten Weg ist, ein Markenzeichen für LE zu werden.

Bild: © Jürgen Burkhardt

Bild: © Rüdiger Schulze

›› Die drei „Erfinderinnen“ der „Ladies Connection" von LE (von rechts): Ilona Koch, Dagmar Nennemann und Dagmar Lennartz.

Auf der Suche nach der Ursache dafür lohnt sich eine sozusagen ökonomische Nachschau. Weil oft darüber diskutiert wird, wie sich Männer und Frauen auch beim Einkauf unterscheiden, hat „Comarch“, ein mittlerweile weltweit tätiger Konzern aus Krakau, in der Studie „Zukunft des Einkaufens – Heute und 2030“ das Einkaufsverhalten in Deutschland und fünf europäischen Nachbarländern untersucht. Comarch ist in Deutschland an acht Standorten präsent. Das Produktportfolio des Full-Service-Anbieters umfasst Lösungen für Branchen wie Telekommunikation, Banken, Versicherungen und Healthcare sowie kleinere und mittelständische Firmen, auch aus Branchen wie dem Handel.Das Ergebnis der Studie überrascht kaum. Denn dass Frauen und Männer unterschiedlich einkaufen, haben zuvor schon viele vermutet oder kennen es aus eigener Erfahrung: Frauen wollen Beratung, Männer wollen schnell wieder aus dem Laden. Das zeigt auch eine Studie der Wharton School der University of Pennsylvania in den USA. Dort haben die Wissenschaftler herausgefunden – was viele schon immer zu wissen glaubten: Men buy – women shop.

Frauen mögen das Einkaufen als ein Erlebnis. Für Männer ist es eine Aufgabe, die möglichst schnell erledigt werden muss, damit Zeit bleibt, sich den ihrer Meinung nach wirklich interessanten Dingen zuzuwenden. Die Forscher vermuten übrigens, dass bei Männern das erlebnisorientierte Shoppen verkümmert ist, weil der Einkauf über viele Generationen hinweg eine Aufgabe der Frauen war.

Der Handel muss sich darauf einstellen. Die drei Unternehmerinnen aus LE haben verstanden, ihre Idee mit Verve und Charme durchgesetzt. Die Absicht dabei bringt Ilona Koch auf den Punkt: „Wir wollen dem boomenden Onlinehandel entgegenwirken, Eigeninitiative zeigen, Impulse und Anregungen geben von Kopf bis Fuß für alle Sinne. Viele Männer haben nicht die Geduld und Ausdauer für ausgiebiges Shopping und man sollte sie auch nicht dazu zwingen.“ Das Rezept dafür formuliert Dagmar Lennartz, die Managerin des Dorint Airport Hotels: „Ladies sollen in gepflegtem Ambiente bei unseren Veranstaltungen live Angebote aus unterschiedlichen Bereichen sehen und erleben – die

schöne Plattform wird so zum anregenden Erlebnis." Dagmar Nennemann, Schuhmode-Chefin, betont: „Unsere Ladies sollen ohne Zeitdruck sehen, fühlen und aus erster Hand Tipps bekommen. Qualität steht im Vordergrund, nicht das reine Verkaufen." Natürlich spielt bei den Veranstaltungen die auf der schönen Plattform des Airport Hotels live angebotene Mode für Frauen eine Rolle, aber Dagmar Nennemann betont: „Wir wollen auch andere Bereiche präsentieren, beispielsweise Kosmetik, Frisuren, Schmuck mit entsprechenden Ausstellern wie Optikern, Juwelieren und Friseuren." Nach den Erfolgen der ersten Veranstaltungen der „Ladies Connection" bilanziert Ilona Koch: „Tatsächlich ist das Echo sehr, sehr gut. Wir haben es geschafft, in der Diskussion zu sein." Dagmar Lennartz ergänzt: „Neue Freundschaften sind entstanden, kleine Netzwerke." In LE lebt eine neue Idee. Sie ist weiblich. Und gut.

Bild: © Jürgen Burkhardt

Bild: © Jürgen Burkhardt

Der Entwickler der Krautfest-App: Von LE über Berlin nach LA

Bilder: © Frogg Gmbh

In den Straßen von LE wurde der Grundstein für die Karriere gelegt

Frederik Riedel ist Jahrgang 1995 und hat 2013 am Immanuel-Kant-Gymnasium (IKG) in Leinfelden sein Abitur gemacht. Im selben Jahr wurde er von der Firma Apple erstmalig nach San Francisco zur Entwicklerkonferenz eingeladen. Seither war er fünf weitere Male dort und hat auch bereits in Silicon Valley, weltweit einer der bedeutendsten Standorte für die IT- und High-Tech-Industrie, gelebt und gearbeitet. Seinen Lebensmittelpunkt hat er mittlerweile in Berlin. Warum Amerika als Lebensmittelpunkt für ihn nicht infrage kommt, an welcher App er aktuell arbeitet und was er derzeit als größten Luxus betrachtet, hat er viaLE im Gespräch erzählt.

Messe Stuttgart
Mitten im Markt

Messeprogramm*

Europas modernstes Messegelände | übersichtliche Hallenaufteilung | direkte Verkehrsanbindung an Flughafen, A 8, B 27 und die S-Bahn | in der Hightech-Region Nr. 1 | Messe Stuttgart – Mitten im Markt **www.messe-stuttgart.de**

Lifestyle & Freizeit

CMT www.messe-stuttgart.de/cmt	**12.01. – 20.01.19**
1. CMT-Wochenende Fahrrad- & ErlebnisReisen mit Wandern	**12.01. – 13.01.19**
2. CMT-Wochenende Golf- & WellnessReisen, Kreuzfahrt- & SchiffsReisen	**17.01. – 20.01.19**
RETRO CLASSICS www.messe-stuttgart.de/retro	**07.03. – 10.03.19**
GLOW The Beauty Convention by dm** www.messe-stuttgart.de/glow	**30.03. – 31.03.19**
Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks	**25.04. – 28.04.19**
GARTEN www.messe-stuttgart.de/garten	**25.04. – 28.04.19**
FAIR HANDELN www.messe-stuttgart.de/fairhandeln	**25.04. – 28.04.19**
KREATIV www.messe-stuttgart.de/kreativ	**25.04. – 28.04.19**
auto motor und sport i-Mobility www.messe-stuttgart.de/i-mobility	**25.04. – 28.04.19**
HAUS | HOLZ | ENERGIE** www.messe-stuttgart.de/haus	**25.04. – 28.04.19**
Mineralien, Fossilien, Schmuck www.messe-stuttgart.de/mineralien	**25.04. – 28.04.19**
Yogaworld** www.messe-stuttgart.de/yogaworld	**26.04. – 28.04.19**
DanceWorld Stuttgart** www.messe-stuttgart.de/danceworld	**26.04. – 28.04.19**

Industrie & Technologie

LogiMAT** www.messe-stuttgart.de/logimat	**19.02. – 21.02.19**
emv Messe und Kongress für Elektromagnetische Verträglichkeit** www.messe-stuttgart.de/emv	**19.03. – 21.03.19**
Fastener Fair** www.messe-stuttgart.de/fastenerfair	**19.03. – 21.03.19**

Wirtschaft & Bildung

MEDIZIN www.messe-stuttgart.de/medizin	**25.01. – 27.01.19**
TheraPro www.messe-stuttgart.de/therapro	**25.01. – 27.01.19**

Änderungen vorbehalten. *Programmauszug **Gastveranstaltung

Landesmesse Stuttgart GmbH
Messepiazza 1, 70629 Stuttgart (Germany)
Tel.: +49 711 18560-0
info@messe-stuttgart.de, www.messe-stuttgart.de

Mit 12 Jahren bekam Frederik Riedel seinen ersten iPod. „Damals hatte ich das Gerät, aber das Gefühl, dass es die Apps, die ich dafür haben möchte, nicht gab“, erinnerte er sich an seine erste Begegnung mit der Apple-Welt. Statt diesen Umstand zu akzeptieren und die vorhandenen Apps zu nutzen, suchte er sich eigene Wege. Dafür musste er jedoch zunächst klassische Wege ablaufen, und das im wahrsten Sinne des Wortes: Riedel trug Zeitungen in den Straßen Leinfelden-Echterdingens aus, um sich damit das nötige Geld zu verdienen, das er für den Erwerb eines MacBooks benötigte, mit dem er sich die Apps, die er wollte, programmieren konnte.

„Am Anfang waren es ganz kleine Sachen“, erzählte Riedel von der ersten App, die er selbst entwickelt hat und die ihm dabei geholfen hat, seine lateinischen Vokabeln zu konjugieren. „Klar gibt es Bücher dafür, aber die hast Du natürlich nicht dabei, wenn Du an der Bushaltestelle stehst“. Doch der gebürtige Stuttgarter nutzte die entworfene App nicht nur selbst, sondern veröffentlichte sie auch im App Store, half anderen dabei, die Lateinvokabeln ebenfalls unterwegs zu pauken und verdiente sich auf diesem Weg seine ersten Euros mit dem Programmieren. „Und so habe ich im Prinzip weitergemacht“. Er entwickelte Apps, also Programme für Smartphones, die er selbst gerne gehabt hätte und war damals vor allem im Bildungsbereich sehr engagiert. In diese Zeit fiel auch die Entwicklung der App, die Riedel bislang die meisten User gebracht hat: die Minecraft-App iRedstone, die bis heute Millionen von Nutzern hat. „Darin werden den Usern

Grundlagen über Informatik und Elektrotechnik beigebracht“, erläutert der 23Jährige, „beispielsweise kann man Binärrechnen lernen, während man das Computerspiel spielt“.

Einmal im Jahr lädt der Konzern Apple Schüler und Studenten für ein Stipendium zur Entwicklerkonferenz in den USA ein. 2013 erhielt auch Riedel, damals Abiturient am örtlichen IKG eine Einladung – und fuhr gemeinsam mit seiner Schulfreundin und heutigen Firmenpartnerin, Larissa Laich nach Übersee – obwohl diese Reise während der Schulzeit stattfand und auch noch zwischen schriftlichem und mündlichem Abitur lag, hatte der damalige Rektor, Stephan Lehle, das richtige Gespür und gab seinen beiden Schülern frei, um nach San Francisco zu fliegen.

In der Welt der Apps zuhause

Auch Oberbürgermeister Roland Klenk lud die beiden nach ihrer Rückkehr ins Rathaus ein und in einem Brainstorming überlegte man gemeinsam, welche Apps für die Stadt von Interesse sein könnten. Die Geburtsstunde der Krautfest-App.

„Am Anfang war es sehr schwer, sich hineinzudenken“, lässt der Programmierer an der Entwicklung teilhaben. Zwar verfügte er über die technischen Erfahrungen, aber „das war nicht die schwierigste Herausforderung“. Für die Entwicklung der App mussten sich Riedel und Laich in die Gegebenheiten des Festes und seines Ablaufs einfühlen. „Vor allem kleinere Sachen, die man nur weiß, wenn man selbst einige Jahre auf dem Krautfest war, sind dabei wichtig“. So entstand aus verschiedenen Excel-Tabellen schließlich eine Krautfest-App.

Seitdem gibt es die App für alle Besucher des beliebtesten Fests in der Stadt und jährlich kommen neue Funktionen dazu. Mit Blick auf die erste Version schmunzelt Riedel. „Im Vergleich zu heute war sie schon süß”.

Riedels Entwicklung geht seither steil nach oben. Er studierte in Stuttgart „Software Engineering“, machte seinen Bachelor und beschloss, statt auch noch Zeit für seinen Master zu investieren, lieber gleich nach Berlin zu ziehen, um dort seine eigene Firma zu gründen. Die Frogg GmbH hat neben den beiden Geschäftsführern Riedel und Laich noch drei Festangestellte und zudem mehrere projektbezogene Freelancer. Bislang musste das Unternehmen keine Akquise betreiben, sondern konnte sich die schönsten Projekte „rauspicken“, wie Riedel es nennt. „Ich glaube, dass ist der größte Luxus, den ich haben kann“, resümiert er, „nichts machen zu müssen, was mir nicht liegt oder mich nicht anspricht“.

Zwischenzeitlich wurde Riedel weitere Male zum Kongress für Apple-Softwareentwickler, die Worldwide Developers Conference in Kalifornien, eingeladen und konnten dort wichtige Erfahrungen und Kontakte sammeln.

Aktuell arbeitet er an einer App für Kletterer, die derzeit nur für die Apple Watch zu haben ist. „Dieser Markt ist in Deutschland noch recht klein“, weiß der Computer-Experte, dennoch fasziniert es ihn schon jetzt, was die bisherigen 30.000 User mit der App machen, um beispielsweise einen Trainingsplan zu erstellen. „Diese App ist etwas Besonderes für mich, denn ich kann hier zwei meiner Hobbies, das Klettern und die Produktentwicklung zusammen bringen“. Zukünftig will er auch sein drittes Hobby, die Musik, intensiver in seine Projekte miteinbeziehen. „Hier habe ich viele Pläne“.

Zurück auf die Fildern ziehen ihn derzeit nur seine Familie und Freunde. Berlin bleibt sein Lebensmittelpunkt. Nach Amerika, dem Dreh- und Angelpunkt die Entwicklung und Programmierung von Apps, zieht es ihn nicht, zumindest nicht langfristig. „Ich habe ja eine Zeitlang in Silicon Valley gelebt, aus technischer Sicht war das cool, aber die meisten Leute dort sind sehr auf Geld fokussiert. Das entspricht nicht meiner Lebenseinstellung“.

Dennoch besuchte Riedel auch 2018 die Developers Conference und präsentierte dort seinen entwickelten Swift-Playground. Riedels Programmiervorlage für Apples gleichnamige Play-ground-App erläutert den Nutzern die Grundlagen von Blockchain-Technologien ausführlich und umfassend. „Es freut mich, wenn ich sehe, dass meine Entwicklungen anderen Spaß bringen und ich zudem helfen kann“. *www.frogg.io*

Bilder: © Frogg Gmbh

Vom Billiganbieter zum „Fachgeschäft“

Das Tor zur großen, weiten Welt befindet sich im Terminal drei, Ebene vier, direkt unterhalb der Besucherterrasse: Willkommen im „Reisemarkt“ des Stuttgarter Airports. Wer weg will, muss dort hin. Sansibar und Sri Lanka, New York und Nepal, Kap Verden und Kapstadt, Malediven und Madeira oder auch Malle – die ganze kunterbunte Urlaubswelt, hier ist sie zum buchen nah.

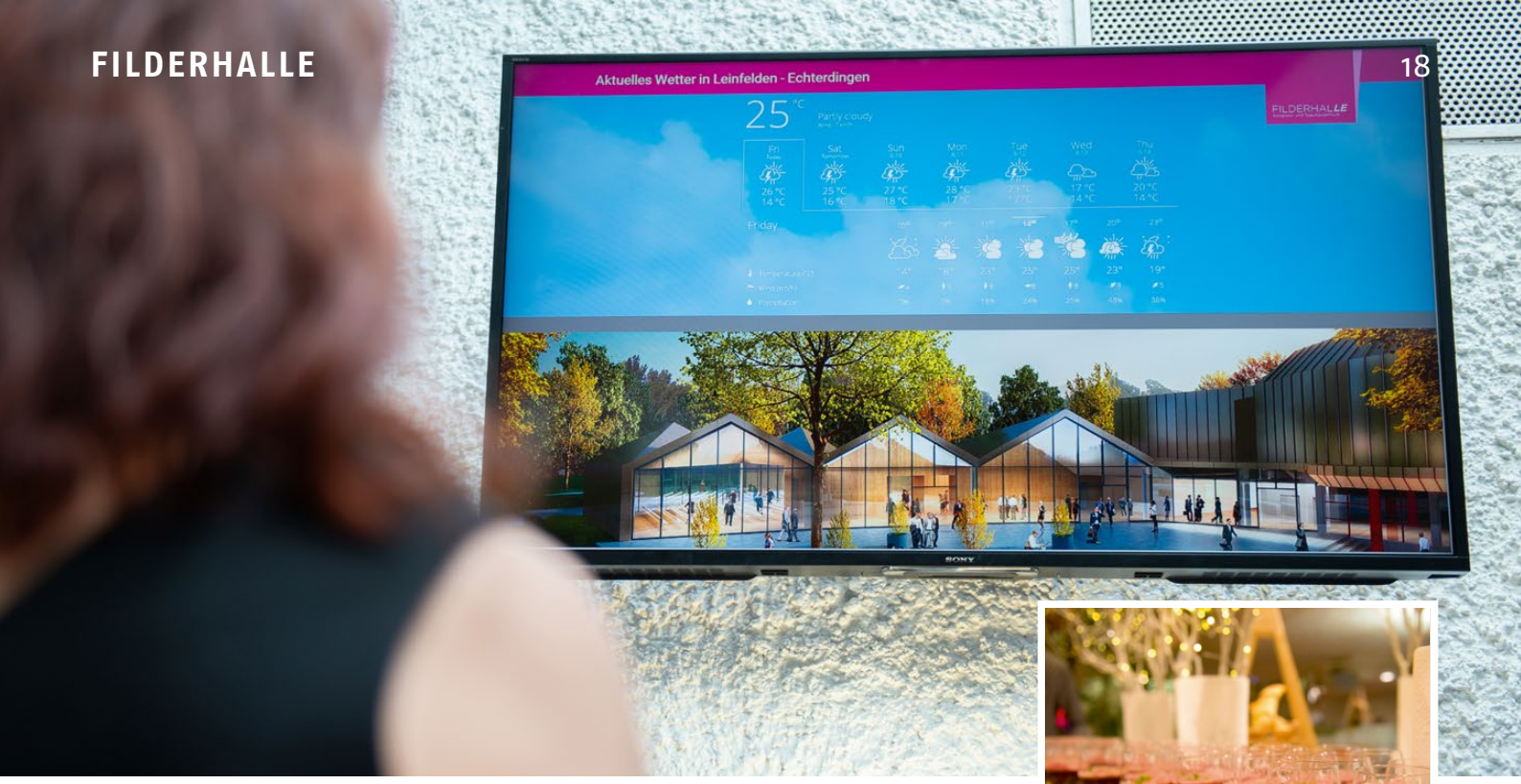
Viele Stuttgarter sprechen heute noch vom Last-Minute-Bereich, wenn sie den „Reisemarkt“ meinen. In der Tat war die Galerie auf Ebene vier mehr als 20 Jahre lang Treffpunkt all derjenigen, die auf der Jagd nach dem schnellen Schnäppchen waren. Mal kurz zur Sause nach Malle, Rimini oder in die Dom Rep. Hauptsache günstig. Geiz war geil, im „Last-Minute“ mit seinen stets etwas provisorisch wirkenden Countern herrschte Goldgräber-Stimmung. Her mit der Billigreise, einfach nur weg. Doch das war einmal. Längst hat sich der „Reise-Discounter“ auf den Weg zum „Fachgeschäft“ gemacht, ist dabei, sich neu zu erfinden. Die Neuausrichtung ist das Resultat einer Qualitätsoffensive, die der Airport in den zurückliegenden Jahren auf den Weg gebracht hat. Maßgeblich verantwortlich dafür ist Andreas Greiner, als Abteilungsleiter Immobilien Marketing und Vertrieb so etwas wie der Center-Manager des Airports und damit auch für den „Reisemarkt“ zuständig. Als er vor fünf Jahren am Stuttgarter Flughafen anfing, gehörte die Neuordnung des Last-Minute-Bereichs zu seinen ersten Aufgaben.

Nachdem das World-Wide-Web die Reisebranche revolutioniert hatte und das Last-Minute-Geschäft komplett weggebrochen war, war damals schnell klar, dass „schnell und günstig" kein zukunftsträchtiges Geschäftsmodell mehr sein konnte. Greiner strukturierte, im Auftrag der Flughafenleitung, den „Reisemarkt" um, legte mehr Wert auf Qualität. Die Zahl der Verkaufsstellen wurde auf 17 reduziert, an die Stelle von wenig ansehnlichen Frontdesks traten gediegenere, teils verglaste Verkaufsräume mit Reisebüro-Charakter.

Zudem wurde auf der gleichen Ebene eine McDonald's-Filiale angesiedelt, die für eine deutlich höhere Besucher-Frequenz sorgt. Der „Reisemarkt" dankt's. Noch ist die Umstrukturierung nicht ganz abgeschlossen, aber Andreas Greiner ist mit der bisherigen Entwicklung durchaus zufrieden. Mehr Service biete der Reisemarkt heute, „mehr Komfort und Rahmenbedingungen, unter denen eine individuelle und qualifizierte Beratung der Kunden möglich ist". Das ist auch nötig, um deren veränderten Wünschen gerecht zu werden. Reisende kaufen, wie die Statistik ausweist, zwar immer weniger Pauschalreisen, dafür aber immer hochwertigere – trotz sinkender Buchungen steigt der Umsatz im Pauschalreise-Segment. Heißt im Umkehrschluss: Die Ansprüche sind gestiegen, Qualität ist gefragt. Auch bei der Beratung. „Das Ganze hier ist längst kein Selbstläufer mehr", erklärt die Mitarbeiterin am FTI-Counter. Wer keine fundierte Auskunft geben könne, „hat keine Chance mehr". Ähnlich sieht das ihr Kollege bei Hegenloh-Reisen: Die wilden Last-Minute-Zeiten, „in den die Kunden manchmal Schlange standen", seien vorbei, heute gehe es „insgesamt gesitteter" zu, sei umfangreiche Beratung gefragt. Da, wo diese geboten wird, zahlt sich das aus. Die Zahl der Stammkunden steige stetig, erzählt man bei FTI und auch Andreas Greiner hat beobachtet, dass immer mehr Kunden regelmäßig beim „Reisemarkt" reinschauen und dafür auch längere Anfahrtswege in Kauf nehmen.

Was sie dorthin führt? Da ist zum einen die unvergleichliche Vielfalt des Angebots. Egal ob TUI, Alltours, Sonnenklar, FTI, Thomas Cook, Hegenloh und wie sie alle heißen... Fehlen will auf dem „Reisemarkt" keiner. Die Auswahl ist folglich riesig. Wer hier nichts findet, dem ist kaum zu helfen. Neben dem beeindruckenden Angebot und dessen direkter Vergleichbarkeit sowie der „hohen Beratungskompetenz an einem Ort" (Greiner) tragen aber auch „weiche" Faktoren zum anhaltenden Erfolg des „Reisemarkts" bei. Da ist zunächst einmal die besondere Erlebnisatmosphäre eines Airport-„Reisebüros", zumal Flughäfen und Reisen ja so etwas wie natürliche Brüder sind. Und wo, bitteschön, können Reiseziele 365 Tage im Jahr gesucht und gebucht werden?

Deshalb ist und bleibt die Galerie im Terminal 3 ein „Hotspot" für alle, die nur noch weg wollen: Herzlich willkommen all ihr Fernweh-Kranken, Alltags-Müden, Stress-Geplagten, Urlaubsreifen und Traumziel-Sucher.



Bilder: © schwarz.pics

» Regional ist Trumpf: Das gilt in der Filderhalle für die gesamte Bewirtung.

Filderhalle legt Wert auf Nach-haltigkeit und Regionalität

Seit vergangenen Herbst ist die Filderhalle Leinfelden-Echterdingen Mitglied der WIN-Charta

Hört sich unspektakulär an. Aber die WIN, die Wirtschaftsinitiative Nachhaltigkeit, ist vom Land Baden-Württemberg ins Leben gerufen worden, um – wie der Name schon sagt – nachhaltiges Wirtschaften zu fördern. Sie wurde 2010 gestartet, um die Erfahrungen und das Wissen nachhaltig agierender Unternehmen aus den verschiedenen Bereichen zu bündeln und zusammenzuführen.

Seit dem Beitritt zur WIN-Charta ist für die Filderhalle Nachhaltigkeit Trumpf: Das betrifft die Planung und Durchführung von Veranstaltungen genauso wie sämtliche unternehmerischen Prozesse. Das Prinzip Nachhaltigkeit gilt also in allen Unternehmensbereichen und Geschäftsfeldern.

Eines der Ziele ist es, natürliche Ressourcen so weit wie möglich zu schonen. Zum Beispiel Papierverbrauch: Die interne Unternehmenskommunikation soll jetzt weitgehend papierlos ablaufen. Aber auch bei Veranstaltungen wird normalerweise enorm viel Papier verbraucht. Um den Verbrauch zu reduzieren, wurde im Lauf des Jahres bereits sukzessive ein neues digitales Informations- und Beschilderungskonzept in der Filderhalle eingeführt. Damit lassen sich zentral bis zu 25 Monitore steuern, die individuell mit unterschiedlichen Themen bespielt werden können. Damit bietet die Filderhalle nicht nur ein effektiveres Informationssystem, sondern auch einen besseren Informationsfluss. Das Ausdrucken von Beschilderungen, Menükarten und anderem kann so minimiert und fast auf Null reduziert werden.

Regionaler Einkauf und Abfallvermeidung

Ein noch größeres Potential liegt im Cateringbereich. Hier soll erreicht werden, durchgängig regional produzierte und – wenn irgend möglich – bio-basierte Produkte anzubieten. Erste Resourcen- und Abfall-sparende Maßnahmen sind schon umgesetzt, beispielsweise die Abschaffung von Portionsmilch in Plastik-Verpackungen. Stattdessen wird in selbstkühlende Milchzapfstellen investiert. Auch der Kaffee wird bereits nur noch bei Lieferanten eingekauft, die ausschließlich Bio- oder Fair-Trade-Kaffee anbieten.

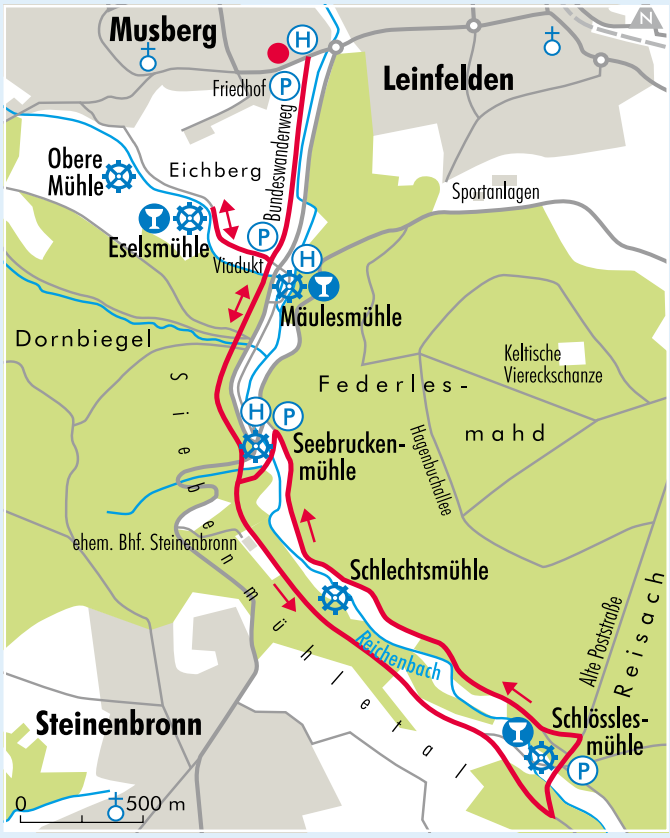
Auch ansonsten wird darauf geachtet, im Alltag die Umwelt zu schonen: Die EDV-Rechner sind so eingestellt, dass sie nach zehn Minuten automatisch in den Stand-By-Modus wechseln, bei Arbeitsschluss werden PC und Monitor gänzlich ausgeschaltet. Die Hallenbeleuchtung wird nach und nach komplett auf LED umgerüstet und mittelfristig soll es in der hauseigenen Tiefgarage Parkplätze geben, auf denen Elektrofahrzeuge geladen werden können.

Investitionen, die sich lohnen

Was sich einfach anhört, bedeutet im Alltag oft eine organisatorische und finanzielle Herausforderung. Viele der beschriebenen Maßnahmen sind mit hohen Kosten verbunden. Hinzu kommen der hohe Schulungsaufwand für die Mitarbeiter und die Neuorganisation von Arbeitsschritten. Nils Jakoby, Geschäftsführer der Filderhalle, ist sich durchaus bewusst, dass kein einfacher Weg vor ihm und seinem Team liegt. Jakoby: „Nachhaltigkeit bedeutet für uns, ökologisch und ökonomisch verantwortungsbewusst handeln, und uns unserer sozialen Verantwortung zu stellen. Das ist der Weg, den wir gemeinsam in der Filderhalle gehen möchten.“ *www.filderhalle.de*

Frische Luft auch im Winter:
Durchs Siebenmühlental zur Schlösslesmühle

Musberg/Friedhof – Bundeswanderweg – Schlösslesmühle – Reichenbachertalweg – Seebruckenmühle – Bundeswanderweg Eichberg – Musberg/Friedhof



Wandern im Winter ist kein exotisches Vergnügen, sondern gehört zu den beliebtesten und gesündesten Freizeitbeschäftigungen. Auch wenn es keine extra geräumten Winterwege in Leinfelden-Echterdingen gibt, bietet sich das gut ausgebaute Wegenetz auch in der kalten Jahreszeit an – und wenn man Glück hat, verzaubert sogar Schnee die Landschaft. Deshalb verläuft diese Wanderung auch auf den beliebten Wegen, die durch das Siebenmühlental führen. Sie kann auch in einer Kurzversion unternommen werden, je nach Vorliebe – und Schneelage. Gerade der asphaltierte Bundeswanderweg durch die herrliche Landschaft des Siebenmühlentals bietet sich für einen Ausflug im Winter an. Man kann bei diesem Vorschlag gehen soweit man will, da man ja auf demselben Weg wieder zurück wandern kann. Wenn man bis zur Schlösslesmühle gegangen ist, kann man sie sogar variieren.

Ausgangspunkt: Musberg, Parkplatz Friedhof.

Wegverlauf: Vom Friedhof aus folgt man einfach dem asphaltierten Bundeswanderweg solange man möchte, längstens bis zur Schlösslesmühle. Dort kann man auch einkehren. Danach ist die einfachste Variante, man geht auf dem Bundeswanderweg wieder zurück.

Schön ist es, wenn man am Viadukt oberhalb der Mäulesmühle einen Abstecher nach rechts hinauf zum Eichberg macht. In diesem Naturschutzgebiet findet man nicht nur die namengebenden mächtigen alten Eichen, die auch im Winter ihre Schönheit entfalten, sondern man hat auch einen prächtigen Blick hinab ins Siebenmühlental. Vor und bei den Eichen zum Viadukt und zur Mäulesmühle, geht man hinter den ersten Eichen ein paar Schritte weiter sieht man hinunter zum Beginn des Reichenbachtales mit dem „Piz Mus“ im Hintergrund.
Sollte man bei der Schlösslesmühle eine etwas naturnähere Variante für den Rückweg bevorzugen, wandert man von ihr bis zur Seebruckenmühle auf dem Reichenbachertalweg. Gleich bei der Mühle

hat man dabei zwei Möglichkeiten: Direkt hinter den Gebäuden führt ein etwas holpriger Naturweg nach links hinauf zu einen Forstweg, dem man nach links folgt. Bei hohem Schnee ist dies vielleicht nicht die beste Variante. Dann wandert man der an Zufahrtsstraße, dem Alten Postweg, etwas aufwärts. Wo links ein Forstweg abzweigt biegt man in diesen ein. In ihn mündet etwas später auch der von der Schlösslesmühle kommende Naturweg ein.
Vorbei an der idyllischen Schlechtsmühle wandern wir auf diesem Weg zum Parkplatz bei der Seebruckenmühle. Dort gehen wir nach links durch das Mühlenanwesen hindurch und kommen nach einem kurzen Steilanstieg hinauf zum Bundeswanderweg. Nach rechts folgt man ihm zurück zum Ausgangspunkt.
Falls man auf dem Rückweg einkehren möchte, geht man am Ende des Viadukts auf dem gepflasterten steilen Weg hinab zum Parkplatz. Dort hat man die Möglichkeit zur Eselsmühle (nach rechts) oder zur Mäulesmühle (nach links hinter der Straße) zu gehen. Allerdings muss man, um zum Ausgangspunkt zu kommen, das kurze, steile Stück wieder hinauf zum Bundeswanderweg gehen. Man sollte sich vorher aber nach den Öffnungszeiten erkundigen. Will man nur eine kurze Tour unternehmen, startet man am Parkplatz bei der Seebruckenmühle, geht wie beschrieben hinauf zum Bundeswanderweg und folgt ihm nach links zur Schlösslesmühle.

Länge: Etwa 8 km. Zeit: Etwa 2 h. Höhenunterschied: Etwa 50 m.

Sonstiges: Stabile Wanderschuhe mit Profil sind beim Winterwandern fast Pflicht. Bei vielleicht vereisten Stellen unterwegs, auf die man immer wieder treffen kann, stoßen aber auch diese an ihre Grenzen. Man sollte also vorsichtig und vorausschauend unterwegs sein. Empfehlenswert im Winter ist es immer, Schuhspikes im Rucksack zu haben (und sie an kritischen Stellen auch anzuziehen), außerdem fühlt man sich mit Teleskopstöcken gleich viel sicherer. Wenn man dann noch mit dicker Jacke, Hose, Schal und Mütze warm angezogen ist und vielleicht noch eine Thermoskanne mit warmem Tee dabei hat, steht einer erfolgreichen Winterwanderung durch die hoffentlich traumhaft verschneite Landschaft nichts mehr entgegen.
Die oben genannten Kilometer- und Zeitwerte gelten für die Strecke auf dem Bundeswanderweg zur Schlösslesmühle und wieder zurück. Wandert man auf dem geschotterten Reichenbachertalweg zurück, kommen noch etwa 30 Höhenmeter dazu. Der erste Teil des Weges verläuft auf dem asphaltierten Bundeswanderweg. Die Variation auf dem Reichenbachertalweg ist ein geschotterter Waldweg. Einen kurzen An- bzw. Abstieg gibt es vom Bundeswanderweg zur Schlösslesmühle und zurück bzw. wenn man von dort auf dem Reichenbachertalweg zurück geht.
Da der Parkplatz am Friedhof relativ klein ist empfiehlt sich frühes Kommen, insbesondere an schönen Tagen am Wochenende. Große Ausweichparkplätze gibt es aber beim Viadukt und der Seebruckenmühle. Von dort muss man auf einem kurzen Steilstück hinauf zum Bundeswanderweg gehen. Bei der Schlösslesmühle gibt es für Gäste einen kleinen Parkplatz, den man von der Weidacher Höhe aus anfahren kann, auf der anderen Seite des Bundeswanderwegs findet man einen etwas größeren Wanderparkplatz. Ihn fährt man aus Richtung Steinenbronn an.

Einkehrmöglichkeiten: Schlösslesmühle, Eselsmühle, Mäulesmühle.
Öffentliche Verkehrsmittel: Bus bis Friedhof, Viadukt (Haltestelle Eselsmühle) oder Seebruckenmühle.

Bild: © Dieter Buck

Bild: ©yotrakbutda - Fotolia

Eine heiße Tasse Tee wärmt Körper und Seele. Und mehr als das: Tee soll schmecken und dabei auch noch etwas für die Gesundheit tun. Was bei der Fachfrau in den Beutel – beziehungsweise in die Tasse – kommt, verrät Ute Otto von „Tee & Bohne" in Echterdingen. Vor vier Jahren eröffnete sie das Geschäft in der Bernhäuser Straße, davor war „Tee & Bohne" sieben Jahre in Stuttgart-Möhringen ansässig.

Eine Dusche von innen

Frau Otto, welches ist der gefragteste Tee in Ihrem Sortiment?

„Unser Sortiment ist so breit gefächert, dass es schwer zu sagen ist, welcher Tee am gefragtesten ist. Allerdings gibt es schon zwei, drei Sorten, die wir täglich und auch in großen Mengen verkaufen. Das ist zum Beispiel der bekannte Klassiker Grüntee Morgentau mit Mango-Bergamotte-Geschmack – man kennt ihn aus Hotels und der Bahn – oder der Schwarztee Tippy Golden Earl Grey, ein wunderbarer Earl-Grey-Darjeeling. Das sind Sorten, die bekannt sind und einfach fantastisch schmecken, ein Teetrinker hat sie gerne in seinem Vorratsschrank."

Welche Trends gibt es in Sachen Tee?

„Es gibt jahreszeitenabhängige Trends. Jetzt im Januar geht es mit der Wellness-Edition los, da werden sehr gerne grüne Tees oder Oolong-Tees gekauft, die unterstützend wirken beim Abnehmen, Entschlacken und Sichwohlfühlen. Nach dem allgemeinen Schlemmen im Dezember tut das im Januar ganz gut."

Und wie sieht es mit Kaffee aus?

„Kaffee ist in seiner Vielfalt ein spannendes Getränk. Es gibt inzwischen so viele Möglichkeiten was die Zubereitung anbelangt, dass man auch die entsprechende, also ‚richtige' Kaffeesorte braucht. Wir beziehen unsere Sorten nur von kleinen, privaten Röstereien, die ihre Rohware von Kaffeebauern beziehen, die angemessenen entlohnt werden. Kronenkaffee zum Beispiel ist Mitglied in der Röstergilde, deren Mitglieder zertifiziert sind und für Fairness und Transparenz eintreten. Ingesamt geht der Trend beim Kaffee in verschiedene Richtungen: Gute Espressobohnen für die Siebträgermaschinen sind genauso gefragt wie säurearme, magenfreundliche Sorten, die dennoch über ein volles Aroma verfügen. Wir haben Kaffee aus Äthiopien, Indien, Kolumbien, Costa Rica und Honduras – wunderbare Mischungen für jeden Geschmack."

Wie experimentierfreudig sind die Kunden in L.-E.?

„Es gibt auf jeden Fall viel Offenheit und den Wunsch, Neues auszuprobieren. Was den Tee betrifft haben wir sehr viele Kunden, die sich freuen, wenn mal wieder was ganz Neues im Regal steht. Wie zum Beispiel, seit dem letztem Jahr, Schwarztee aus Kolumbien."

Wie informieren Sie sich über aktuelle Trends?

„Mit einem starken Partner an der Seite: Das Teehaus Ronnefeldt ist seit 195 Jahren am Markt – und wir sind sehr zufrieden, als Markenpartner dieses Teehandelshauses immer auf den neuesten Stand gebracht zu werden."

Welche ist Ihre Lieblings-Teesorte?

„Meine Lieblings-Teesorte ist Milky Oolong. Ein grün ausgebauter, also ganz leicht fermentierter Grüntee, dessen große Blätter von Hand gerollt, mit Milch bedampft und zu kleinen Kugeln geformt werden. Er hat ein wunderbares, weiches Aroma. Dazu ist Oolong-Tee sehr gesund, unterstützt den Stoffwechsel und soll sogar vorbeugend gegen verschiedene Krankheiten wirken. Ob das stimmt, müssen die Experten klären. Ich fühle mich jedenfalls rundum wohl, wenn ich Oolong-Tee trinke."

Also der perfekte Tee für einen frischen und gesunden Start ins neue Jahr?

„Ja, ich empfehle gerne gute grüne Tees: Die wirken wie eine Dusche von innen."

Beutel oder lose, was ist denn nun besser?

„Wichtiger ist die Unterscheidung zwischen günstigen Supermarkttees und hochwertigen Tees aus dem Fachhandel. Es gibt zwei unterschiedliche Ernteverfahren. Zum einen das maschinelle Verfahren für die Massenproduktion: Der Busch wird maschinell abgeerntet und es landet alles mit im Tee – auch das, was da eigentlich nicht reingehört. Und dann das orthodoxe Verfahren, bei dem die Teeblätter von Hand gepflückt werden. Immer zwei Blätter und eine Knospe. Das bedeutet, dass bei einem von Hand geernteten Tee auch der Teebeutel hochwertig gefüllt ist. Wir haben nur orthodox geernteten Tee im Angebot und deshalb kann ich auch unsere Teebeutel empfehlen. Für die schnelle, gute Tasse Tee am Arbeitsplatz ist der Teebeutel einfach praktischer."

Was ist mit Tee und Alkohol wie im Long Island Ice Tea? Können Sie das empfehlen oder geht es für Sie gar nicht zusammen?

„Also wir haben aus dem Hause Ronnefeldt den Morgentau-Gin. Ein Gin, der mit Grüntee kombiniert hergestellt wurde. Ein Cocktail damit schmeckt wunderbar, das kann ich sogar sehr empfehlen. Auch ein gekühlter Früchtetee mit Prosecco vermischt und einem Blättchen Minze dazu, ist herrlich. Einfach mutig sein und experimentieren!"

Bild: © pinterpi istockphoto.com

Ich wollte noch mehr lernen

Aus drei LE-Miniköchen wurden „Ernährungscoaches“

Leon Graf, Jakob Grasmann und Benjamin Grasselt haben als Miniköche begonnen und standen 2014 als zehnjährige Steppkes erstmals in den Küchen und Backstuben Leinfelden-Echterdingens. Dabei lernten sie unter anderem Brezeln zu schwingen, Fleischküchle, Kartoffelsalat und Mayonnaise selbst zu machen und legten einen Gemüse- und Kräutergarten an. Vom Servicepersonal der Gastrobetriebe wurden sie zudem in das richtige Servieren und Eindecken von Tischen eingewiesen. Nach zwei Jahren beendeten sie ihre Ausbildung und wurden Paten für die zweite Generation der LE-Miniköche. Doch damit nicht genug der Kochausbildung: Nun erhielten die drei Schüler ihr IHK-Zertifikat als Ernährungscoaches.

Alle drei Jungs sind noch Schüler. Während Leon Graf und Benjamin Grasselt das Immanuel Kant Gymnasium in Leinfelden besuchen, geht Jakob Grasmann in die Freie Evangelische Schule in Stuttgart-Vaihingen. Alle drei Neuntklässler haben zudem noch verschiedene Hobbys und einen Freundeskreis. Dennoch ließen sie sich, neben all' diesen Aktivitäten, über vier Seminarwochenenden zu Ernährungscoaches ausbilden. Dies bedeutete, sich bereits freitags von der Schule beurlauben zu lassen, in Bartholomä im Minikochschulungszentrum von Experten bis Sonntagabend in Praxis und Theorie unterrichten zu lassen und zudem das Gelernte Zuhause nochmals aufzubereiten, damit der Stoff später auch abgeprüft werden konnte.

›› Benjamin Grasselt, Jakob Grasmann und Leon Graf (v. li.)

Bild: © schwarz.pics

Leon, Jakob, Benjamin, warum habt ihr euch dazu entschieden?

Leon Graf: „Mich reizte die Tiefe. Die Ausbildung zum Minikoch war mir nicht genug. Ich wollte Details, wollte wissen, was sich hinter den Namen der Inhaltsstoffe verbarg und auch, was sie bedeuten."
Jakob Grasmann: „Mir ging es ähnlich. Mich hat interessiert, was wirklich gesund und was beim Kochen möglich ist. Ich wollte noch mehr lernen."

Aber mal Hand aufs Herz: Gerade als Heranwachsender lebt man doch auf die Wochenenden hin. Habt ihr euch nie während der vier Wochenendseminare geärgert, in Bartholomä zu sitzen und Inhaltsstoffe von Ketchup zu büffeln, während eure Freunde zuhause chillten?

Benjamin Grasselt: „Also die Tage in Bartholomä waren schon anstrengend. Wir mussten ja weit mehr bringen, als Inhaltsstoffe zu büffeln. Morgens begann unser Tag um 7 Uhr und dann ging es erst einmal zum Frühsport mit Herrn Mädger."
Jakob Grasmann: „Danach hatten wir entweder Theorie mit der Ernährungtheoretikerin Bettina Schmitz oder kochten mit Sternekoch Marcus Kreisch aus der Fuggerei in Schwäbisch Gmünd."
Leon Graf: „Pause hatten wir eigentlich nur eine Stunde nach dem Mittagessen. Dennoch war es meistens cool ... (überlegt) ... also der Theorieunterricht war manchmal schon etwas ätzend, da er oftmals den ganzen Tag dauerte. Aber im Endeffekt hat auch er uns was gebracht."

Insgesamt haben 18 Jugendliche aus Bayern, Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen mit der Ausbildung zum Ernährungscoach begonnen, die insgesamt 20.000 Euro gekostet hat und allein durch Sponsorengelder finanziert werden konnte. 14 Jugendliche konnten am Ende ihr IHK-Zertifikat entgegennehmen. Entscheidend dafür war das Bestehen der Prüfung. Wie schwer war das?

Jakob Grasmann: „Es war machbar, aber man bekam nichts geschenkt. Einfach nur ins Wochenendseminar gehen und sich berieseln lassen, funktionierte nicht."
Leon Graf: „Wir mussten die Inhalte zuhause definitiv nochmal wiederholen und aufbereiten."
Benjamin Grasselt: „Und dass man auch durchfallen konnte, haben wir am Ende gesehen: Nicht alle, die mit uns begonnen haben, bekamen am Ende auch ihr Zertifikat."

Was nimmt man neben dem Wissen, wie man einen Miniburger oder gesunde Snacks herstellt, noch mit aus einem solchen Blockseminar?

Benjamin Grasselt: „Dass man etwas erreichen kann, wenn man es möchte."
Leon Graf: „Dass Disziplin wichtig ist, um weiterzukommen."
Jakob Grasmann: „Dass man sich aus Lebensmitteln etwas Leckeres und Gesundes kochen kann, und keine Fertiggerichte oder Fast Food braucht, um satt zu werden."

Neben Frühsport, Kochrezepten und Theoriestunden über die Bestandteile im Essen habt ihr ja auch die Anleitung zur Gründung eines Start Ups bekommen. Zudem sollt ihr als Ernährungscoaches ja auch euer Wissen weitervermitteln. Habt ihr bereits solche Projekte angestoßen?

Benjamin Grasselt: „Ja, Leon und ich haben im Rahmen des Präventionstags bei den Fünftklässlern eine Präsentation zum Thema Ernährung gehalten und dabei unter anderem den Unterschied von verschiedenen Fruchtsaftgetränken prüfen lassen und erklärt, welche Inhaltsstoffe in den Getränken enthalten ist. Das würden wir auch gerne wiederholen."
Jakob Grassmann: „Bei uns ist eine Grundschule angegliedert. Dort habe ich in den dritten Klassen schon zum Thema Zuckergehalt in Getränken, gesundes Pausenbrot und Frühstück referiert. Das mache ich auch weiterhin."

Bild: © schwarz.pics

Die Miniköche Leinfelden-Echterdingen

1989 gründete der Gastronom Jürgen Mädger im Rahmen eines Ferienprogramms in Bartholomä die erste Miniköche-Gruppe. Inzwischen gibt es in Deutschland und dem europäischen Ausland rund 40 regionale Miniköche-Gruppen. Die Miniköche Leinfelden-Echterdingen entstanden 2014. Mittlerweile wurden Teilnehmer aus der ersten Runde (2014-2016) Paten der nächsten Miniköche (2016-2018) und ließen sich im Anschluss zu Ernährungscoaches ausbilden. Durch die zweijährige Dauer des Projekts wird das Ernährungs- und Konsumverhalten der teilnehmenden Kinder und Jugendlichen nachhaltig verändert. Auch in diesem Jahr starteten 21 Mädchen und Jungs zwischen zehn und zwölf Jahren ihre Ausbildung und besuchten bereits die ersten gastronomischen Unternehmen rund um LE. Sie lernen Speisen und Getränke zuzubereiten und welche Inhaltsstoffe in unseren Lebensmitteln enthalten sind. Am Ende der zwei Jahre wird das Erlernte in einer bundesweit einheitlichen Prüfung in der regionalen IHK abgefragt und die Nachwuchsköche erhalten eine bundesweit einheitliche Urkunde über ein zweijähriges Berufsbildungsseminar. Die Kosten für die zwei Jahre betragen 150 Euro pro Kind. Dafür erhalten die Kinder eine Kochjacke, Koffer, Schürze, Halstuch, Baseball-Cap, Spätzlebrett, Messer, Schäler und Schaber, sowie eine Stoffserviette.

Das Kurzinterview mit Dieter Proß,
Referatsleiter „Beruf und Qualifikation" der IHK Region Stuttgart

Die Kinder lernen, bei einem Job durchzuhalten

Der Initiator der Miniköche, Jürgen Mägder sagte einmal, dass wir unsere Zukunft nur sichern können, indem wir unser Wissen und unsere Fertigkeiten an unsere Kinder weitergeben. Eine klare Botschaft, Herr Proß, denken Sie, dass diese ankommt?

Wir sollten den Bogen vielleicht noch ein wenig weiter spannen. Wir müssen unseren Kindern eine gute Basis für ihre Zukunft geben. Wir müssen ihnen ein guter Begleiter sein. Wir müssen dafür sorgen, dass sie in einem positiven Aufwind – wie Segelflieger – nach oben durchstarten. Das heißt fördern und fordern, lenken und leiten. Aber auch eigenverantwortliches Handeln zu initiieren und wenn es mal schief geht, auch die Scherben zusammenzukehren. Nach dem Motto: ein Fehler ist immer eine Lehre.

Erachten Sie das Projekt der Miniköche als ein Projekt der Nachhaltigkeit, das tatsächlich die Fachkräfte für die Zukunft generiert?

Projekte wie die Miniköche sind eine gute Möglichkeit, verschiedene Dinge auszuprobieren. Und nicht nur das, die Kinder lernen dabei – nein sie erleben – wie es in der Arbeitswelt zugeht. Sie lernen aber auch, bei einem „Job" durchzuhalten. Danach sind sie sowohl in ihrem Wissen und gleichzeitig in ihrer Persönlichkeit gereift. Und damit ist dies die positive Antwort auf Ihre Frage, ob solche Projekte Nachhaltigkeit und auch Fachkräfte für die Zukunft generieren. Je mehr Erfahrung bei den jungen Menschen in vielen Bereichen vorliegt, desto einfacher ist die Berufswahl, desto weniger werden Ausbildungen abgebrochen, desto mehr Zeit und Geld wird gespart und vor allem viel Frust vermieden.

Welchen Stellenwert hat Ihres Erachtens das IHK-Zertifikat, das jeder Minikoch nach bestandener Prüfung erhält. Inwieweit hilft es bei einer späteren Bewerbung?

Der Stellenwert des IHK-Zertifikats hat mehrere Seiten: eine offizielle Übergabe des Dokumentes ist wichtig, weil die Kinder dabei etwas Positives erfahren. Es ist feierlich, offiziell, ein Ziel ist erreicht. Die Kinder stehen im Mittelpunkt, sie haben was durchgehalten, sie haben was erreicht. Zudem glaube ich, dass eine solche Urkunde den Betrieben zeigt, dass sich der- bzw. diejenige engagiert, ausprobiert, informiert hat: Macher und Anpacker sind bei den Betrieben gefragt. Drittens wissen die Betriebe, das die Zeugnisse der IHK nicht nur bundesweit sondern weltweit anerkannt sind. Die IHKn arbeiten in der Berufsbildung bundesweit nach den gleichen Standards und Gesetzen.

2019 LEINFELDEN-ECHTERDINGEN

Sa. 12. – So. 20. 01.
CMT *Messe Stuttgart*

So. 13.01. 17 Uhr
Neujahrsempfang *Filderhalle*

So. 20.01.
CMT Partnertag Leinfelden-Echterdingen
Atrium Landesmesse

Do. 07.03. – So. 10.03.2019
Retro Classics *Messe Stuttgart*

Fr. 15.03. – Fr. 29.03.
Kunst bewegt LE
15.3., 18 Uhr, Vernissage *Zehntscheuer*
29.3., 18 Uhr, Finissage *Bücherei Leinfelden-Echterdingen*

Do. 25.4. – So. 28.4.2019
Frühjahrsmessen *Messe Stuttgart*
• Garten • i-Mobility • Fair handeln • Mineralien, Fossilien, Schmuck • Kreativ • Markt des guten Geschmacks – Slow food • Haus-Holz-Energie • Von Augenweide bis Zeitgeist • Babywelt • Yogaworld

So. 30.03. 2019, 20 Uhr
Gernot Hassknecht, Comedy *Filderhalle*

Sa. 11.05.2019
Festakt 750 Jahre Leinfelden *Filderhalle*

Im Frühjahr 2019
Event im Siebenmühlental
Buchvorstellung Wanderführer Spaziergänge in Leinfelden-Echterdingen von Dieter Buck

Pfingstmontag 10.06.
Ausstellungseröffnung 200 Jahre Mäulesmühle

VERANSTALTUNGS-HIGHLIGHTS

30.06.2019
Regio-Event Aussichten
Musberger Eichberg/Siebenmühlental mit Führungen durch das Mühlenmuseum in der Mäulesmühle

Sa./So. 29./30.06.2019
Comic Con Germany *Messe Stuttgart*

Sa./So. 06./07.07.2019
Marktplatzfest der Feuerwehr *in Leinfelden*

Sa. 13.07.2019, ab 17 Uhr
Open-Air-Konzert mit Agua Loca *Oberaichen*

Sa./So. 20./21.07. 2019
Fleckabatsch in Echterdingen

So. 28.07.2019
Spitzkraut-Classics Traktoren spezial
rund um den Schwabengarten in Leinfelden

Fr. 18.10. – So. 20.10.2019
41. Filderkrautfest

Sa. 19.10.2019, 20 Uhr
Hillus Herzdropfa, dobblet gmobblet
Comedy-Abend *Filderhalle*

Do. 21.11. – So. 24.11.2019
Stuttgarter MesseHerbst 2019

Ab So. 1.12.2019
Weihnachten überall
Weihnachtsmärkte in allen Ortsteilen
Unter anderem: Musberger Weihnachtsmarkt, Weihnachtsmarkt rund ums Backhäusle Oberaichen, Echterdinger Adventszauber, Leinfelder Sternstunden, Stettener Advent und SchätzLE-Markt Oberaichen.

So. 08.12.2019, 19 Uhr
Weihnachtskonzert LE-Bigband *Filderhalle*

12. 01. bis 11. 08.

Bild: TudK

Theater unter den Kuppeln

12. 01. – 06. 04. 2019
„Dô senn se richdig!"
Mundartstück im Mörikesaal

02. 06. – 11. 08. 2019
Sonntags 15 Uhr
„Pippi Langstrumpf"
Kinderstück auf der Freilichtbühne

15. 06. – 10. 08. 2019
Samstags 20.30 Uhr
„Big Fish"
Musical auf der Freilichtbühne

Sa. 30. 03.

Comedy

Sa. 30. 03. 2019, 20 Uhr
Gernot Hassknecht *Filderhalle*

Event im Siebenmühlental

Im Frühjahr

Bild: Stadtmarketing

Buchvorstellung Wanderführer
von Dieter Buck
Spaziergänge in Leinfelden-Echterdingen

Mo. 10. 06. Pfingstmontag
Ausstellungseröffnung 200 Jahre Mäulesmühle

So. 30. 06. 2019
Regio-Event Aussichten
Musberger Eichberg/ Siebenmühlental
mit Führungen durch das Mühlenmuseum in der Mäulesmühle

15. bis 29. 03.

Bild: Stadtmarketing

Kunst bewegt LE

Fr. 15. 03. 2019, 18 Uhr **Vernissage** *Zehntscheuer*
Fr. 29. 3. 2019, 18 Uhr **Finissage** *Bücherei Leinfelden-Echterdingen*

Sa. 11. 05.

Bild: Günter Bergmann

Festakt 750 Jahre Leinfelden *Filderhalle*

Mit Bildervortrag, Gesprächsrunde und einer Ausstelllung im Leinfelder Haus.

Bild: Günter Bergmann

Sa. 13.07.

Open-Air-Konzert mit Agua Loca und anderen

Ab 17 Uhr, Eintritt frei. *Oberaichen*

Bild: Günter Bergmann

20. bis 21. 07.

Fleckabatsch in Echterdingen

Alle 2 Jahre wird in Echterdingen das Fleckabatsch gefeiert. Bei lebendiger Atmosphäre rund um das Rathaus, das Backhaus, der Kirche und dem Pfarrhaus kommt Feststimmung auf. Der Freitag (19.07.) beginnt mit Late-Night Shopping bis 22 Uhr. Am verkaufsoffenen Sonntag laden die Echterdinger Geschäfte ab 13 Uhr bis 18 Uhr zum Stadtbummel ein.

So. 28. 07.

Bild: Günter Bergmann

Spitzkraut-Classics Traktoren spezial

Rund um den Schwabengarten in Leinfelden.
Erwartet werden ab 11 Uhr bei diesem Treffen historischer Traktoren Raritäten wie Lanz Bulldog und andere restaurierte Oldtimer. Nach den großen Erfolgen 2016/2017/2018 treffen sich 2019 erneut etwa 100 Traktoren im Schwabengarten. Ihre technische Vielfalt und der markante Sound der alten, Zehn-Liter-Hubraumstarken Motoren sind nicht nur für Fans gepflegter fahrbarer Untersätze ein aufregendes Erlebnis.
Organisator „Belle Moustache" organisiert auch die Spitzkraut-Classics beim Filderkrautfest und hat Klassiker von Lanz, Fendt, MAN, Porsche, Hanomag, Deutz, Unimog etc. eingeladen. Live-Musik, Filderkraut- Spezialitäten, Showeinlagen wie z. B. die Vorführung des Lanz-Glühkopf-Glühens und ein buntes Familien-programm garantieren beste Sommerstimmung bei freiem Eintritt!

Fr. 18. bis So. 20. 10.

Bild: Günter Bergmann

41. Filderkrautfest

Das Traditionsfest in Leinfelden-Echterdingen. Bewirtung und Unterhaltung durch Vereine und Gastronomie in der gesamten Stadt. Hinzu kommen der Verkaufsoffene Sonntag, die Lange Einkaufsnacht in Echterdingen und die Partynacht in Leinfelden am Neuen Markt.

Bild: mende

Do. 21. bis So. 24. 11.

Stuttgarter MesseHerbst 2019

LE – die sympathische Stadt präsentiert sich wieder von ihrer schönsten Seite auf der Messe Familie & Heim.

Bilder: Tatjana Vecsey

Zum letzten Male: Leinfelden- Echterdingen in Langversion

Vorbei ist es. Noch einmal konnte sich LE auf der Familie & Heim in Halle sechs der Stuttgarter, sorry Echterdinger Messe neun Tage lang vorstellen. Mit allem was dazugehört, inklusive Gastro, Showprogramm und -bühnen. Das war einmal, von diesem Jahr an dauert die Verbrauchermesse „nur noch“ vier Tage (siehe auch Seiten 5-8). Die Messe hat das so beschlossen, und LE ist mehrheitlich froh darüber. Der letzte „lange“ Messeauftritt also. Er war bunt, vielfältig und gut besucht – wie all die Jahre zuvor. Wieder einmal machte LE eine gute Figur. Dabei wird es auch künftig bleiben.

Bilder: Tatjana Vecsey

›› Vom Gerümpelhof zum schmucken Gasthausareal: So sah es rund um die Schwedenscheuer früher einmal aus.

Bild: Stadtarchiv

Wer heute ins Wirtshaus zur Schwedenscheuer kommt, möchte in aller Regel gut und „typisch“ essen und trinken. Das kann er dort. Richtig gut sogar. Was er meistens nicht weiß: In der Schwedenscheuer befindet er sich auf historischem Boden.

Essen und trinken in geschichtsträchtiger Atmosphäre

Nur wenigen dürfte klar sein, welch lange Geschichte die Fachwerkscheuer im Herzen Echterdingens hinter sich hat. Doch das ist Vergangenheit. Heute befindet sich dort, im Herzen der Stadt, das Echterdinger Gasthaus-Areal. Zu dem gehören neben der Schwedenscheuer, in der die Familie Binanzer für Küche und Service zuständig ist, noch das Trendcafe "Zimt Zucker", das wir in der vorhergehenden Ausgabe vorgestellt haben, und der "Italiener" Osteria Del Buongusto. Heißt so viel wie Osteria zum guten Geschmack – und damit sind wir wieder bei der Schwedenscheuer. Denn gut essen kann

man hier. Zwar gibt es, glaubt man den Bewertungen in Online-Portalen, gelegentlich Schwierigkeiten bei der Platzfindung und -belegung, aber wenn man mal sitzt, geht es einem prima. Der Service war bei unserem Besuch ausgesprochen zuvorkommend, die Atmosphäre gemütlich, der „Hock-Faktor“ entsprechend groß, die Qualität durchweg tadellos. Man findet hier so gut wie alle schwäbischen Klassiker auf der Karte: Von den sauren Nierle und dem Rostbraten über die Linsen mit Saiten und Kässpätzle bis zu den Schupfnudeln und Maultaschen. Alles kommt frisch und appetitlich – und auch in mehr als manierlichen Portionen – auf den Tisch. Der Rostbraten ist laut Eigenwerbung sogar „Best Rostbraten in Town“. Man findet aber auch ein ordentliches und bestens zubereitetes Stück Fisch – zum Beispiel Zander – auf der Speisekarte. Genauso wie ein Filetsteak oder jetzt, zur Saison, ein Wildgulasch. Alles ohne Fehl und Tadel. Die Weinkarte ist hingegen nicht groß der Erwähnung wert, aber ordentlich.

Ansonsten: Gasträume auf zwei Etagen, viel Fachwerkbalken, reichlich Nippes und schwäbisches Deko-Allerlei, blanke Holztische und -stühle – und fast immer voll, Reservierung unbedingt zu empfehlen.

Nicht von ungefähr, die Schwedenscheuer ist eine zu Recht gefragte Adresse. Und eine gute. Hätte man dort noch Lust und Laune, Presseanfragen zur Kenntnis zur nehmen, wäre alles perfekt.
www.schwedenscheuer.de

Dr. Bernd Klagholz, Stadtarchivar

Die Historie der Schwedenscheuer

Echterdingen wurde im Dreißigjährigen Krieg (1618–1648) nach der verheerenden Niederlage der Schweden in der Schlacht von Nördlingen 1634 von kaiserlichen Truppen niedergebrannt und verlor 90% seiner Gebäude.

Die Schwedenscheuer wurde wahrscheinlich noch während des Krieges oder kurz danach erbaut. Es handelt sich um eine Fachwerkscheuer im nordischen Stil mit steilem Mansardendach und Rundbogentor. Der Erbauer der Schwedenscheuer soll, der mündlichen Überlieferung nach, ein schwedischer Soldat gewesen sein, der in der Schlacht bei Nördlingen 1634 verwundet wurde und nach seiner Genesung in Echterdingen sesshaft geworden sei. Verschiedene typische architektonische Details scheinen für diese Vermutung zu sprechen, wie z. B. das für Schweden charakteristische Mansardendach oder das Rundbogentor. Als Hinweis auf die Zeit der Erbauung könnte auch ein Dachziegel mit der Jahreszahl 1681 gelten.

Später kam die Schwedenscheuer in den Besitz der Familien Zwink (bis 1887), Stollsteimer (1887–1927) und Abt (1924–1969). Heute gehört sie der Familie Baumann, die das Gebäude 1969 erwarb, aufwändig renovierte und seit 1984 darin das rustikale Wirtshaus „Zur Schwedenscheuer“ betreibt. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz.

Bild: Stadtarchiv

» Die Schwedenscheuer im Jahr 1930

Nachhaltigkeit wird am Flughafen Stuttgart schon lange gelebt – ob es darum geht, Energie zu sparen, sichere Jobs anzubieten oder erfolgreich zu wirtschaften. Seit 2013 hat das auch einen Namen: fairport STR.

Bild: www.maks-richter.com

Happy Birthday: Fünf Jahre fairport STR

Der Stuttgarter Airport möchte dauerhaft einer der leistungsstärksten und nachhaltigsten Flughäfen Europas sein. Weil das eine Gemeinschaftsaufgabe ist, arbeiten alle Angestellten der Flughafen Stuttgart GmbH (FSG) kontinuierlich daran: Geschäftserfolg und Nachhaltigkeit sind in der Konzernstrategie fest miteinander verknüpft. Erklärtes Ziel ist es, nicht nur wirtschaftlich erfolgreich, sondern auch sozial verantwortlich und ökologisch verträglich zu handeln.

Jobmotor für die Region

Als wesentlicher Wirtschaftsfaktor ist der Airport ein wichtiger Arbeitgeber in der Region – Erfahrungswerte zeigen, dass 1.000 Stellen an einem Flughafen bis zu 2.000 Folgearbeitsplätze in der näheren Umgebung mit sich bringen, etwa in Hotels, Speditionen oder Import-Exportfirmen. Das verlangt Engagement. So bildet die Stuttgarter Flughafen GmbH insgesamt 52 Berufsanfänger in sieben Fachrichtungen – verbunden mit einer zwölfmonatigen Anstellungsgarantie – aus und kooperiert dabei mit der Dualen Hochschule Baden-Württemberg sowie der Hochschule Worms.

STR als Verkehrsdrehscheibe

Wer den Stuttgarter Flughafen erreichen will, kann die S-Bahn, den Bus oder den eigenen PKW benutzen. Die FSG investiert außerdem in die umliegende Infrastruktur und unterstützt im Moment etwa den Ausbau der Stadtbahnlinie 6 sowie das Bahnprojekt Stuttgart 21. Auch darüber hinaus will die Flughafengesellschaft so umweltschonend wie möglich agieren und hat sich dabei ein ambitioniertes Ziel gesetzt: Bis 2050 soll der Flughafen komplett klimaneutral betrieben werden. Dafür wird die Vorfeld-Flotte auf

E-Fahrzeuge umgestellt – 23 Gepäckschlepper, 16 Busse und sieben Förderbänder sind schon mit elektrischem Antrieb unterwegs. Da der An- und Abreiseverkehr der Passagiere immerhin ein Drittel des CO2-Fußabdrucks des Flughafens ausmacht, investierte der Landesairport außerdem in mehrere Schnellladepunkte, an denen Passagiere ihre E-Autos kostenfrei betanken können.

Ein guter Nachbar

Der Flughafen Stuttgart engagiert sich dafür, die Auswirkungen seines Betriebs so gering wie möglich zu halten. Seit 1996 hat die FSG rund sechzig Millionen Euro an die Anrainer für Lärmschutz gezahlt – und investiert kontinuierlich in sein Abwasser- und Entsorgungsmanagement. Außerdem treibt die FSG Projekte voran, von denen die Region profitiert, etwa die Aktion „Spende dein Pfand“. Hier können Passagiere und Mitarbeiter ihre leeren Flaschen vor der Sicherheitskontrolle in Spendenboxen werfen. So finanzieren sie fünf Arbeitsplätze für ehemals Langzeitarbeitslose.
Vom fairport-Gedanken bis -kodex: *Unter www.flughafen-stuttgart.de/fairport-str* finden Sie alles zum Begriff „fairport“.

Bild: www.maks-richter.com

Leinfelden-Echterdingen stellt sich beim CMT-Partnertag vor

Die Gesichter einer Stadt

Dabei können am Sonntag, den 20. Januar, die Besucher von 10 Uhr bis zum Messeschluss der LE Marching Band, den Teilnehmern des Talentwettbewerbs Jugend musiziert im Bereich Gesang/Popular unter der Leitung von Wolfram Rieder, den Young Voices sowie den „Lerchen" und „Skylarks" lauschen. Bodenständiger geht es bei den Darbietungen in Echterdinger Tracht zu, die von der Krautkultur auf den Fildern erzählt – aufgeführt werden traditionelle Tänze.

Mit dabei: Die prämierten Bartträger von „Belle Moustache", die auf der Bühne einen Bart stylen und aus dem Bartnähkästchen plaudern. Die Tänzerinnen und Tänzer des Theaters unter den Kuppeln präsentieren Auszüge aus ihrem Jubiläumsprogramm (die Tanzschule wird 50) und die Formationen des Jugendkulturzentrums Areal kommen mit Weltmeister Poppin Hood auf die Bühne. Kulinarischer Glanzpunkt wird die kleine Kochshow der LE-Miniköche sein. Närrisch wird es mit den Siebenmühlental Hexen, die ihr Häs – und natürlich den Hexentanz – vorstellen.
Ein weiterer Höhepunkt wird die Sportlertalkrunde mit OB Roland Klenk sein, der sich mit dem dreifachen Ringer-Weltmeister Frank Stäbler und der baden-württembergischen Judo-Meisterin Liane Heinz auf der Bühne unterhalten wird. Die Stadtmaskottchen Krauti und Krautine sorgen am Rand der Bühnenshow für Spaß und Unterhaltung und am Infostand wird man mit allem Wissenswerten über die Flughafen- und Messe-Stadt LE versorgt.

Bilder: Tatjana Vecsey

Körper und Seele in Einklang bringen

Zum Jahreswechsel suchen besonders viele Menschen Beate Graf auf. Vor sieben Jahren hat sie ihre Naturheilpraxis in Leinfelden eröffnet. Hier unterstützt Sie ihre Patienten rund um Körper und Seele.

Frau Graf, mit welchen Beschwerden kommen die Menschen zu Ihnen?

„Es sind vor allem Menschen mit Themen wie Bauch-, Rücken-, Kopfschmerzen, Verdauungs- oder Schlafstörungen und Allergien. Die Seele spielt auch bei chronischen Erkrankungen eine Rolle. Welche, ist oft auf den ersten Blick nicht sichtbar. Es muss dann herausgearbeitet werden, wo die Wurzeln der Krankheit liegen könnten."

Wie sieht Ihre Herangehensweise aus?

„Am Anfang steht eine ausführliche Anamnese. Dabei erfasse ich sämtliche Erkrankungen und Medikamente und prüfe, ob Schwermetalle aufgenommen wurden. Gerade Schwermetalle spielen eine entscheidende Rolle. Aluminium, Blei und Quecksilber, zum Beispiel in Form von Amalgam in Zahnfüllungen, blockieren viele Stoffwechselaktivitäten und können Probleme verursachen. Ich orientiere mich an der abendländischen Medizin, die bis auf Paracelsus zurückgeht. Himmelskörper, Pflanzen und Menschen – alles hängt hier zusammen und steht in Beziehung zueinander. Nach Paracelsus´ Signaturenlehre spielen die sieben Planeten eine entscheidende Rolle. Danach, wo welcher Planet bei der Geburt stand, richtet sich die Behandlungsweise – jeder Patient bekommt eine ganz individuelle Therapie, auch wenn die Beschwerden dieselben sein mögen."

Wie gehen Sie vor?

„Ich behandle mit DornBreuß- und Fußreflexzonentherapie, Ohrakupunktur und Schröpfen. Dazu kommen einheimische Pflanzen zum Einsatz, die Körper und Seele unterstützen."

Und wie viele Sitzungen sind nötig?

„Das ist ganz unterschiedlich. Je akuter die Beschwerden, desto öfter kommt der Patient. Manchmal ist eine Sitzung ausreichend. Oder der Patient kommt über einen gewissen Zeitraum, z. B. alle zwei Wochen, damit der Körper die gesetzten Reize auch verarbeiten kann."

Worin sehen Sie den Bezug zur Schulmedizin?

„Ich sehe die Naturheilkunde als begleitende und unterstützende Ergänzung zur Schulmedizin. Es ist wichtig, dass im Vorfeld einer Behandlung eine genaue schulmedizinische Untersuchung stattgefunden hat. Zu mir kommen viele Patienten, die einen langen Leidensweg hinter sich haben. Und hier können dann andere Ansätze greifen."

Bild: © Ulrich Pfeiffer

Zum Jahreswechsel suchen besonders viele Menschen ihre Praxis auf. Woran liegt das?

„Zum einen gibt es diejenigen, die lange chronische Beschwerden ignoriert haben und jetzt endlich etwas dagegen unternehmen möchten. Zum anderen nehmen viele den Jahreswechsel zum Anlass, etwas für sich zu tun, eine Auszeit zu nehmen, präventiv zu arbeiten und nicht erst aktiv zu werden, wenn akute Probleme aufgetreten sind."

Welche Formen der Prävention gibt es?

„Da wären zum Beispiel regelmäßige Massagen. Aber auch Detox-Kuren, bei denen mit natürlicher Entgiftung gearbeitet wird. Dazu gehört die Messung von Schwermetallen und Mineralstoffen im Körper und es kommen pflanzliche Tees und Tinkturen zum Einsatz. Überhaupt sind Tees, die das Immunsystem aufbauen, gerade jetzt im Winter sehr zu empfehlen."

Apropos Winter – wie halten Sie sich jetzt fit?

„„Anregende Tees wie Ingwertee und Zistrose, und viel spazieren gehen an der frischen Luft. Am liebsten im Wald, den haben wir hier in LE ja zum Glück. Das ist Balsam für die Seele."

Wie sieht es aus mit guten Vorsätzen zum Jahreswechsel?

„Das ist so eine Sache mit den guten Vorsätzen. Wenn das Ganze schon negativ formuliert wird wie etwa „ich muss aufhören zu rauchen", dann wird das nichts. Eine positive Herangehensweise wie „dann habe ich mehr Geld für anderes übrig" ist schon sinnvoller. Aber viel wichtiger ist es doch, sich das ganze Jahr über immer mal wieder eine Auszeit zu gönnen, was für sich zu tun und vom Stress runterzukommen."

Garagentore

Terrassenüberdachung

Fenster + Türen

MR Gruppe METTLER
Markisen Terrassendächer Segel
Haustüren Garagentore Fenster
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

• Hausgemacht
• Regional
• Frisch zubereitet

Zu Gast bei Freunden

SCHÜTZENHAUS MUSBERG
Schützenhaus Musberg
Hauberg 2
70771 LE-Musberg
Tel.: 0711/ 699 272 88
www.schuetzenhaus-musberg.de
Facebook:
www.facebook.com/schuetzenhausmusberg/

Zeit für Großputz!

Einmal im Jahr ist Großreinemachen angesagt. Der Frühjahrsputz ist die Gelegenheit, wieder Ordnung und Frische in die eigenen vier Wände zu bringen. Schließlich wirken sich Schmutz und Dreck auch auf das Wohlbefinden auf. Welche Utensilien hilfreich sind und wie sich die Tradition des Saubermachens verändert hat, darüber informiert das Museum der Alltagskultur in Waldenbuch.Zum einfachen Saubermachen dient(e) der Besen – doch im Schwabenland, Heimat der akribisch durchgeführten und bei Reigschmeckten gefürchteten Kehrwoche reicht so ein simpler Besen schon lange nicht mehr aus. Wer den Hausputz perfektionieren möchte, dem steht eine breite Palette an Spezialgeräten zur Verfügung. Über Sinn und Zweck der Kittelschürze, die Umfunktionierung der Zahnbürste zur Fugenbürste und wann Scheuersand zum Einsatz kam informiert das Museum der Alltagskultur im Schloss Waldenbuch.

Wie der Name schon sagt, dreht sich hier alles um den Alltag, der uns prägt und den wir prägen – früher wie heute. Die Kultur und Lebensweise breiter Bevölkerungsschichten spiegelt sich in den Sammlungen des Museums wider. Alltägliche Dinge werden besonders, Massenware individuell – zu entdecken gibt es altbekannte und neu zu sehende Alltagsobjekte vom 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart. Wäscheklammer, Klobürste, Flaschenöffner oder Streichholz – die wahren Helden des Alltags erkennt man erst auf den zweiten Blick. Einfache Dinge sind es, die unseren Alltag prägen. Im Fokus des Museums der Alltagskultur steht das Leben, wie es wirklich war und ist. Und dazu gehört nun mal auch das Putzen.

Bild: © Emily Schwarz

In diesem Jahr feiert das Museum der Alltagskultur übrigens einen runden Geburtstag. Zum 30-jährigen Bestehen gibt ab April die Sonderausstellung „Dorfhochzeit". Im Mai lädt das Museumsteam Fachleute nach Waldenbuch ein: Ziel ist ein lebendiger Diskurs über Museen und deren Bedeutung im gesellschaftlichen Wandel. Höhepunkt des Festkalenders ist das Geburtstagsfest vom 28. bis 30. Juni, das mit einem Festakt beginnt. Bei einem Nachbarschaftsfest sind dann Waldenbucher Bürger und die bunte Schar der Museumsbesucher eingeladen. Eine zweite Sonderausstellung zum Thema „Spielen" schließt das Jahr ab.

Öffnungszeiten: Dienstag – Samstag 10 bis 17 Uhr, Sonntag und Feiertag 10 – 18 Uhr. Montag geschlossen, außer an Feiertagen. Mehr Info: *www.museum-der-alltagskultur.de* Übrigens: Im Jubiläumsjahr ist der Eintritt frei.

THEATER UNTER DEN KUPPELN

In der Schneiderei des Theaters unter den Kuppeln entstehen – je nach Art der Stücke – Jahr für Jahr Dutzende, ja Hunderte von Kostümen und Requisiten. Eine tolle Leistung – und eine Heidenarbeit.

Bilder: © Theater unter den Kuppeln

Wie aus einer Schauspielerin die Queen of England wird

Überall riecht es nach Lavendel. Die Motten sollen so ferngehalten werden. Sie hätten ja sonst auch allerhand zu fressen. In den vier großen Räumen im Souterrain des Stettener Theaters unter den Kuppeln. Der Kleider- und Kostümfundus des TudK: Brautkleider, Anzüge, Frauenkostüme, Röcke in allen Formen und Farben, Hosen, Kaftans, Umhänge für chinesische Kaiser, Can-Can-Kleider, Tanztrikots, Petticoats, Prachtgewänder, Berufskleidung, Westen, Tierkostüme, Smokings, Räuberoutfits, Uniformen. Alles hängt – bis unter die Decke – Meter um Meter in langen, kaum übersehbaren Reihen oder ist in große, sorgfältig beschriftete Kisten gestopft. Hinzu kommen die ausgedehnten und doch stets zu kleinen Räumlichkeiten des Stoff- und des Hutlagers. Stoffe jeder Art finden sich hier – Samt, Seide, Tuch, Fell, jede Menge Glitzer – in großen Ballen und nach Farbe sortiert sowie Hüte und alle anderen Accessoires: Schuhe, Schleier, Handtaschen, Mützen. Krawatten, Hüte, Hexenmasken.

Bilder: © Theater unter den Kuppeln

Wann ein Stück ein Stück ist und nicht nur Stückwerk? Mehr als gesprochenes Wort ist es auf jeden Fall. Ein Regisseur mit seinen Einfällen gehört dazu. Außerdem Ton, Beleuchtung, Requisiten, ein Bühnenbild, Kulissen, oft Musik – und immer Kostüme. Von Anfang an ist die Kostümschneiderei im TudK eingebunden, wenn es darum geht, ein Stück auszuwählen. Fast ein Jahr im Voraus wird schon darüber diskutiert, was und wie machbar wäre. „Sämtliche Alltagskostüme“ so erzählt Irmgard Kühnle-Lang vom „Schneiderinnen-Team“ des Theaters, „können wir problemlos selbst stellen. Die müssen nur noch an die jeweiligen Darsteller angepasst werden.“ Schwierig, oder besser ge-

sagt fordernd wird es darüber hinaus. Zwar helfen bei Möglichkeit auch die befreundeten Amateurtheater – etwa in Oetigheim, Reutlingen oder auch Grötzingen – aus. Aber will der Regisseur Mehr und Besonderes, muss in jedem Einzelfall abgewogen werden, was für die hauseigene Kostümnäherei machbar ist: Der „Zauberer von Oz“ oder die „Pirate Queen“ sind zu leisten, das bisher aufwändigste TudK-Musical „Aida“ (2015) auch, der „König der Löwen“ mit seinen komplexen Tierkostümen aber nicht mehr. Doch selbst wenn der Regisseur überzeugt worden ist, dass nicht all seine (Kostüm-) Träume in Erfüllung gehen können, ist noch längst nicht alles geklärt. „Die Darsteller sollen sich in ihren Kostümen auch wohlfühlen“, betont Ulrike Wommer. Aber ganz so einfach ist das allemal nicht. Manch Darsteller hat durchaus seine eigenen Vorstellungen davon, was er zu tragen habe und muss behutsam auf das Machbare „eingebremst“ werden. Da ist Diplomatie gefragt.

Handwerkliches Geschick ohnehin. Denn von allein machen sich die Kostüme ja nicht. Dahinter steckt Arbeit. Viel Arbeit. Der „feste Stamm“, so sechs bis sieben Näherinnen, ist schon von Januar an dabei. Sobald feststeht, was im Sommer auf die Bühne kommt. In der Hochzeit sind dann bis zu zwanzig Nähdamen dabei. Pflichttermin ist der Samstag, wenn das Kostüm-Team gegen zehn Uhr anrückt, mit den Kulissenbauern zu Mittag isst und erst zwischen 17 und 18 Uhr Schluss macht. Irmgard Kühnle-Lange: „Die Letzte muss fegen.“

Gelernte Näherin ist, von wenigen Ausnahmen abgesehen, niemand. Zwar wurde schon einmal ein Nähkurs angeboten, aber in der Regel helfen sich alle gegenseitig, lernen voneinander. „Learning by doing“ heißt die Parole. Dabei hilft enorm, dass fast alle „Nähdamen“ schon selbst auf der Bühne standen und stehen – zum Teil in tragenden Rollen. So war zum Beispiel Marleen Reimann, die in der „Pirate Queen“ eine fulminante englische Königin gab, in der Lage, sich ihr Prachtkostüm selbst zu schneidern. Ein Traum aus Rot und Gold, heute hängt er in einem der Kostümsäle ganz vornan. Aber auch ansonsten sehen sich die fleißigen Schneiderinnen immer wieder vor besondere Herausforderungen gestellt. So zum Beispiel als die Tanzschule, die in diesem Jahr ihren 50. Geburtstag feiert, zwanzig Flamingo-Kostüme für eine ihrer Galas orderte.

Bild: © Theater unter den Kuppeln

Weitgehend fertig sein sollen, ja müssen die TudK-Näherinnen am 1. Mai. Dann steht alle Jahre wieder der Tag der offenen Tür im Theater unter den Kuppeln an und da möchte man im „richtigen“ Kostüm auf der Bühne stehen. Danach gilt es dann, „Kleinigkeiten“ zu ändern und den Darstellern gegebenenfalls beim Kostümwechsel Hilfestellung zu leisten. Hört sich wenig an, frisst aber jede Menge Zeit und Energie. Davon, das sich das lohnt, sind beim Theater unter den Kuppeln alle überzeugt. Denn am Ende macht auch das Kostüm Theater. Oder, wie es Marlee Reimann ausdrückt: „Im Kostüm spielt man einfach anders.“ *www.tudk.de*

Foto: Tatjana Vescey

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

LORENZ
ELEKTROTECHNIK

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

via LE

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 77-0
Telefax: 07 11 / 9 74 77-77

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, Cornelia Schwarz,
Klaus Grundgeiger

Grafik:
Chris Günthner

Auflage: 10 000 Exemplare

© Alle Texte und Fotos der viaLE sind urheberrechtlich geschützt

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 öffentlichen Raum. Außerdem ist es auf **www.myle.de/news/viaLE als digitale Version** abrufbar und kann auch jederzeit kostenlos über AMW Arthur Müller Werbung bezogen werden.

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!

CAFÉ / BAR / BISTRO / IMBISS

Alaturka	E	Nikolaus-Otto-Straße 19		0711/2209485
Ali´s Kebap	E	Hauptstraße 59		0711/9078255
Boesner KunstBuchCafé	St	Sielminger Str. 82	www.boesner.com	0711 7974050
Bäckerei Treiber	E	Bernhäuser Straße 5	www.baeckerei-treiber.de	0711/7977970
Bar & Kaminlounge im Parkhotel	E		www.parkhotel-stuttgart.de	0711 633440
Bar Cargo im Dorint Hotel	E	Heilbronner Str. 15	www.hotel-stuttgart-airport.dorint.com/de	320640
Bar-Lounge im Hotel Moxy	E	Dieselstr. 22	www.moxy-hotels.marriott.com	0711 98692130
Bar-Lounge im Hotel Wyndham	E	Flughafenstr. 51	www.wyndhamstuttgartairport.com	0711 627680
Cavero	L	Stuttgarter Straße 83	www.cavero.cafe	0711/99758800
Extrawurst	E	Hauptstr. 118/1		0711 791288
Fux Sportsbar & Lounge	E	Leinfelder Str. 53		0711 7970795
Haltestelle	L	Hohenheimer Straße 7		0711/45146580
incontro	E	Bernhäuser Straße 3		
Kerkük Kebap & Pizza	L	Hohenheimer Str. 7		0711 7457369
LE Lounge	E	Hauptstr. 98		0711 90784537
Morgenland Bistro	E	Hauptstr. 123	www.morgenlandcafé.com	0711 50456786
Message Café & Bar im Mövenpick Hotel	E	Flughafenstraße 50	www.moevenpick-stuttgart-airport.com	0711/553440
Mr. Hotdog & Burger	L	Bahnhofstr. 3	www.mrhotdog.de	0711/74571800
P-Lounge	L	Markomannenstr. 11	www.p-lounge.eu	0711 71923993
Queens Sportsbar	L	Hohenheimer Str. 11		0157 36355635

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

via LE

Die nächste Ausgabe erscheint Mitte April 2019. Freuen Sie sich darauf.

Ihr Ansprechpartner für Anzeigenschaltungen:
Arthur Müller, Telefon 0711/97477-0,
anzeigen@amw-verlag.de

Salonsax-Cosmopolitan Bar	E	Hauptstraße 61	www.salonsax.de	0711/3899870
Schlemmer-Hanle Menü-Bar	L	Echterdinger Str. 8	www.schlemmerhanle.de	0711 6992847
Shamrock-Irish Pub	L	Bahnhofstraße 39		0711/7585139
SOHO	L	Neuer Markt 5		0711/75858850
subway	E	Ulmer Straße 2		0711/22090199
Voyage Shisha Lounge	L	Echterdinger Str. 15		0711 75854481
ZEL Pizza & Kebap	L	Marktstraße 6		0711/54890929
Zimtzucker	E	Hauptstraße 73	www.zimtzucker-le.de	0711/94560870
Zur Schnellen Schiene	L	Bahnhofstraße 32		0711/753657
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

EISCAFÉ, CAFÉ

Eis-Café Pinocchio	L	Neuer Markt 3		0711/751294
Eiscafé Venezia	E	Hauptstraße 50		0711/796767
Zuckerschlecken	E	Adolf-Murthum-Straße 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
Zeus	E	Martin-Luther-Str. 1	www.zeus-le.de	0711/50484931

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 Franke im Hotel Wyndham	E	Flughafenstr. 51		
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
Carnevale	L	Maybachstr. 15	www.ristorantecarnevale.de	0711/71924822
DiVino	L	Neuer Markt 1/1	www.divino-le.de	0711/91229229
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
L'Unica	E	Hauptstr. 33, Zeppelinplatz	www.lunica-restaurant.de	0711/78784708
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
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
Schützenhaus Musberg	M	Hauberg 2		0711/7545280

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
Fuchsbau	E	Leinfelder Straße 53		0711/7970795
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

via LE

Übrigens:

Eine **digitale Version,** perfekt fürs Tablet geeignet, finden Sie unter www.myle.de/news/viaLE

SACHVERSTÄNDIGENBÜRO

Seit 1992

FAUSER

für Kfz-Schäden und -Bewertung neutral und unabhängig

Ihr unabhängiger Gutachter

... für die korrekte Abwicklung Ihres Schadens:

Hohenheimer Straße 53/2 · 70794 Filderstadt-Plattenhardt

Tel. 0711 77 52 37 · Fax 77 87 444

WEITERE STÜTZPUNKTE:

71229 Leonberg
Römerstraße 35
Telefon **07152 907 01 91**

73230 Kirchheim u.T.
Tannenbergstraße 125
Telefon **0171 733 50 45**

info@sv-fauser.de · www.sv-fauser.de

DAS AUSSTELLER-HOTEL

Möglichst nah am Zuhause

Ihr Zuhause während des Messeaufenthalts in Stuttgart.

Hotelapartments mit Küchenzeile, reichhaltigem Frühstücksbuffet und Hotelservice zum günstigen Preis.

Nur 9 km vom neuen Messegelände und dem Stuttgart-Airport entfernt.

STEINENBRONN
RESIDENZ
APARTMENTHOTEL

Tel. 0049(0)7157-7360
www.residenz-hotel.de

STARKE HELFER FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT.

Ja, es wird wieder WINTER!

HONDA
Schneefräse
ab € **899,–**

Hellbürger
Kehrmaschine
Kombigerät für Schmutz und Schnee
ab € **1.099,–**

ECHO
Streuwagen

ab € **199,–**

FISKARS
Schneeschaufel
mit Aluminiumstiel
ab € **19,99**

Solange Vorrat reicht – greifen Sie schnell zu!

Professionelle KUBOTA
Diesel-Allradtraktoren
von 12–113 PS
ab € **9.499,–**

Wir beraten Sie gern!

30 Jahre HÖRZ TECHNIK-CENTER
KÄRCHER STORE

Gartentechnik
Kommunaltechnik
Reinigungstechnik
Forsttechnik
Landtechnik
Anhänger

Otto-Lilienthal-Strasse 4
70794 Filderstadt-Plattenhardt
Telefon 0711/77 05 77-0
E-Mail: info@hoerz-center.de
www.hoerz-center.de
www.facebook.com/hoerztechnikcenter

(Un)bekanntes LE: Vorgestellt von Oberbürgermeister Roland Klenk

Schon gehört?

Ausgehubert

Nein, wir werden hier nicht das Ende jeglicher Gemeinderats-Karriere zum Thema machen. Das können Amtsblätter besser. Aber wenn Hans Huber geht, dann machen wir eine Ausnahme. Gerne.

Dr. Hans Huber war 56 – zum Mitschreiben: Sechsundfünfzig – Jahre Mitglied des Gemeinderats von Leinfelden-Echterdingen. Die meisten davon als Fraktionsvorsitzender der Freien Wähler. Das dürfte es sonst kaum noch geben. Seit Ende vergangenen Jahres ist es nun vorbei. Schluss, ausgehubert.

Huber war anders. Ein Unikat. Ein Erzähler, voll historischen Wissens. Zudem scharfzüngig, nie um einen Spruch verlegen. Er konnte durchaus anstrengend sein. „Nörgelhuber“ steht auf seiner Visitenkarte. Das ist selbstironisch gemeint, aber auch ernst zu nehmen. Mit Kritik hatte Hans Huber kein Problem. Sie musste raus. Auch wenn sie den Oberbürgermeister traf – gleich drei OB hat Huber ins Amt eingeführt.

Leicht gefallen ist ihm der Abschied nicht. Auch wenn er „besser schläft“ seit er die Entscheidung, die lange dauerte, getroffen hat. Dass es mit dem Schlaf besser klappt, heißt nicht, dass er sich jetzt ausruht. Im Gegenteil.

Die Feststellung, dass er sein Amt „nicht aus Altersschwäche“ aufgegeben habe, ist ihm wichtig. Huber ist ein Unermüdlicher. Er hat neun Kinder mit zwei Frauen. „Ich habe Familie.“ Außerdem möchte er im Echterdinger Stadtmuseum „noch einiges reißen“, etwas über sein Lieblingslokal, den „Hirsch“, zu Papier bringen, an einem Buch arbeiten, als Arzt weiterhin in seiner Praxis stehen, mit dem Fahrrad und überhaupt viel unterwegs sein, rumhubern halt.

Über all dem ist er 92 geworden. Wie das möglich ist, fragt man ihn am besten selbst. Viele in seinem Alter antworten eher fahrig. Die meisten gar nicht mehr.

Will man wissen, welche Erlebnisse in seinem langen Gemeinderat-Leben besonders beeindruckend und erinnerlich waren, sagt er, es seien so viele gewesen, dass er gar nicht wisse, wo anfangen und wo aufhören. Erzählt er dann doch, kann’s länger werden. Deshalb: Bevor er beginnt, zu erzählen, hören wir lieber auf. Ad multos annos, Hans Huber.

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