

Wir verkaufen Ihre Immobilie



Ihr Jürgen Kiefer
Geschäftsführer



Marbacher
Immobiliendienst
Wohnbau · Verkauf · Vermittlung

Tel 07144 / 88 77 55 - 0
Mobil 0157 / 83 05 92 33
Mail info@marbacher.immo
Web www.marbacher.immo

Am Puls der Stadt:
Das Stadtmagazin im Stadtanzeiger.

www.marbacher-zeitung.de

Pfadfinder im Großstadtdschungel.

www.marbacher-zeitung.de

25./26. September 2026 · Freitag und Samstag · Nr. 39/49. Jahrgang

Gesamtauflage 20.095

Stadtmauer soll einen Rundweg erhalten

Marbach: Die Vorbereitungen zur Interkommunalen Gartenschau gemeinsam mit Benningen laufen.

MARBACH

Mit Altstadt, der Neckaraue und der Schillerhöhe verfügt die Stadt Marbach bereits über viele sehenswerte Orte. Mit der Teilnahme an der Interkommunalen Gartenschau 2033 gemeinsam mit Benningen sollen diese Orte noch einmal verschönert und aufgewertet werden. Dazu wird nun ein Wettbewerb ausgeschrieben, an dem sich Landschaftsarchitekten mit ihren Ideen beteiligen können. So hat es der Marbacher Gemeinderat entschieden. Klar ist: Die Verschönerung der beiden teilnehmenden Städte soll nicht nur auf der grünen Wiese stattfinden, auch innerhalb des Stadtgebiets werden Blumen erblühen oder andere Elemente die Umgebung bereichern. Aber um welche Plätze und Ziele geht es eigentlich? In Marbach sind das die Aufwertung der Neckarauen, die Inszenierung der historischen Altstadt unterhalb der Stadtmauer sowie die Schaffung des „Grünen Bogens“ vom Neckar über die Schillerhöhe mit neuem Literaturpark bis zum Schulcampus. Auch wichtige Wegeverbindungen stehen im Fokus. Die Teilnehmenden werden dabei nicht ins Blaue hineinplanen, sondern die Stadt Marbach hat bereits



Bislang liegt viel Fläche außerhalb der Marbacher Stadtmauer, wie hier am Haspelturm, brach. Das soll sich ändern.

Foto: Werner Kuhnle

konkrete Vorstellungen: So soll an der Stadtmauer ein „verwunschener“ Weg nördlich und westlich der Mauer entstehen, teils als Steg über Steilhänge, mit Aussichtspunkten ins Neckartal. Die Stadtmauer wird damit erstmals über einen Rundweg komplett zugänglich gemacht. Weitere Punkte sind der Mühlweg, auf dem die historische Verbindung zwi-

schen Neckaraue und Altstadt gestaltet, und der Stadtgraben, wo die heutigen Parkplatzflächen südlich der Mauer umgestaltet werden sollen. Von der SPD und der Gruppe Puls wurden zum Teil noch einmal kritische Stimmen zur Teilnahme an der Gartenschau selbst laut. „Die Gartenschau ist schön und gut, aber man muss es

auch bezahlen können“, so Heinz Reichert (SPD). Die Kosten für die Dauereinrichtungen werden auf knapp 13 Millionen Euro geschätzt, ein sehr großer Teil davon ist aber förderfähig. Sein Fraktionskollege Ernst-Peter Morlock hinterfragte zudem, inwiefern die Stadt verpflichtet sei, alle Vorschläge des Wettbewerbsgewinners umzuset-

zen, zumal auch noch keine genauen Kosten bekannt seien. „Die Grundzüge müssen bestehen bleiben“, hieß es in der Erklärung der Stadtverwaltung. Allerdings bestehe immer die Möglichkeit, einzelne Vorhaben zu streichen, falls der vorgegebene finanzielle Rahmen überschritten wird. Die Entscheidung zugunsten der Ausschreibung fiel mit

großer Mehrheit bei nur zwei Gegenstimmen. Bis Ende Januar 2027 können die Wettbewerbsteilnehmerinnen und -teilnehmer ihre Entwürfe ausarbeiten und einreichen. Im April findet dann das Preisgericht statt, um den Sieger oder die Siegerin zu küren. Anschließend werden alle eingereichten Arbeiten öffentlich ausgestellt. kkl/red

Öffentliche Führung

■ MARBACH

Am Sonntag, 27. September, ab 14 Uhr, findet in Marbach die nächste öffentliche Stadtführung statt. Stadtführer Herr Bertsch nimmt Besucherinnen und Besucher mit auf einen rund eineinhalbstündigen Rundgang durch die denkmalgeschützte historische Altstadt. Karten für die Stadtführungen können online über www.schillerstadt-marbach.de gebucht werden. Zum anderen können Karten direkt vor der Stadtführung in Schillers Geburtshaus (Niklastorstraße 31) erworben werden. Die Teilnahme kostet fünf Euro, ermäßigt vier Euro (Schüler, Studenten und Behinderte ab 60 Prozent), Kinder unter zwölf Jahren sind frei. Treffpunkt ist beim Goldenen Löwen, Niklastorstraße 39 (beim Cottaplatz). Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten am selben Tag vergünstigten Eintritt in Schillers Geburtshaus. Marbach am Neckar ist eine der ältesten Landstädte in Württemberg und zugleich Stadt des 18. Jahrhunderts. Aus dieser Zeit stammen aufgrund eines Stadtbrandes 1693 die meisten der heute liebevoll restaurierten Fachwerkhäuser. Besonderes Schmuckstück sind die drei parallel verlaufenden Holdergassen, das ehemalige Viertel der Weingärtner und Bauern. Die Sonntagsstadtführungen finden bis zum 8. November 2026 statt.

Wasner Wirt im Kaufland
Steinbeisstraße 15 / Steinheim
Tel. 0 71 44 / 8 88 08 49

Wasner
Tradition aus Württemberg

Vom 28.09. bis 03.10.2026

Mo. Schweinebraten mit Knödel und Gemüse	8.80 €
Gulasch mit Nudeln	9.90 €
Di. Schlachtplatte mit Sauerkraut, Kartoffelpüree, Blut- und Leberwurst	9.50 €
Fleischpflanzerl mit Kartoffelpüree und Champignonrahmsauce	6.50 €
Mi. Hirschgulasch mit Spätzle und Preiselbeerbirne	11.90 €
Currywurst mit Pommes	6.50 €
Do. Rinderbraten mit Blaukraut und Knödel	11.90 €
Rottaler Schwammerlbraten mit Knödel	10.50 €
Fr. Kohlrouladen mit Speckzwiebelsoße und Kartoffelpüree	7.90 €
Backfisch mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat	8.80 €

Sa. Tag der Deutschen Einheit

– Gerne kochen wir für Ihre Familienfeier –
– Alle Speisen auch zum Mitnehmen –

Ihre Spende hilft kranken, behinderten
und vernachlässigten Kindern in Bethel.



BENI Garten- und
Landschaftsbau
(0711) 8 70 86 98

- Gartengestaltung
- Naturstein
- Zaunbau/Rollrasen
- Gartenpflege
- Kellerisolierung
- Hof- und Wegebau
- Kostenlose Besichtigung und Beratung

www.beni-gartenbau.de

meinExtraRaum.de

ExtraRaum
ab 85 Cent/Tag
Lagerabteile
ab 1m² und ab
4 Wochen
sicher
sauber
flexibel
beheizt

Telefon 07144-86 59 700
Ringstraße 2/2 71672 Marbach

Outdoorliving

Aktuelle Trends und neue Produkte für einen
attraktiven Außenbereich – für Ihre Terrasse.



- Wintergärten
- Terrassendächer
- Lamellendächer
- Sonnenschutz
- Renovierungen
- Fenster & Türen

**Haussanierung
Hausmesse
am 27.09.26**

Ihr Kauf mit Festpreisgarantie!
Inkl. Planung, Lieferung und Montage.

SCHÄFER
Eigenheim-Ausstellung
Höhenstr. 21 · 70736 Fellbach
Mo.-So. 11-17 Uhr
Tel. 0711 / 520 46 46
www.wohnwintergärten.de



KUHNLE

UNSERE
ANGEBOTE



METZGEREI GÜLTIG VOM 23. BIS 29. SEPTEMBER 2026 SEIT 1899

1a Bürgermeisterstück

vom Rind 100 g statt 2,94 nur **2,25 €**

1a Schweinekoteletts

nur aus der Region und Eigenschlachtung 100 g statt 1,35 nur **0,99 €**

Delikatess Meisterschinken

100 g statt 2,61 nur **2,15 €**

Stuttgarter Schinkenwurst

100 g statt 1,86 nur **1,45 €**

UNSER AKTIONSPREIS:

**3 Stück Oberländer
(Currywurst)**

statt 3,40



TÄGLICH WECHSELNDE, FRISCHE MITTAGSGERICHTE IN UNSEREN WARMTHEKEN
IDEAL ZUM MITNEHMEN! WWW.METZGEREI-KUEHNLE.DE

DOMBOS
KÜCHEN-GALERIE
Boschstraße 7
71546 Großaspach
Tel. 07191/91905-0
Fax 07191/91905-9
info@dombos.com
www.dombos.com

DAS HERZSTÜCK IHRES ZUHAUSES

Die Küche bildet das Herzstück
Ihres Zuhauses.

Sie strahlt Gemütlichkeit aus und
steht für Gastfreundschaft.

Die KÜCHEN-GALERIE DOMBOS
bietet eine große Auswahl an
Küchen, die Ihren persönlichen Stil
unterstreichen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt der
Materialien und Designs inspirieren
und verwirklichen Sie Ihren
Küchentraum.



- kompetente Beratung
- Aufmaß vor Ort
- fachgerechte Montage im Küchenpreis enthalten
- Kundendienst - auch noch Jahre nach dem Kauf
- Sonderanfertigungen
- Küchenmodernisierung
- auf Wunsch Koordinierung aller Handwerkerleistungen

Kompetenz seit
mehr als 40 Jahren!

Heimat der Lokalmatadoren.

Information und Beratung:

Telefon 0711 7205-6170

anzeigen-mar@swm-network.de

Marbacher
STADTANZEIGER

www.marbacher-zeitung.de

MARBACH
AUF EINEN
Blick

SAMSTAG, 26.09.2026, 20:00 UHR

AN ERMINIG - Trug!



Jubiläumsprogramm 50 Jahre - Musique celtique de Bretagne. Seit einem halben Jahrhundert sind An Erminig - zwischen Skagerrak und Emilia-Romagna - die musikalischen Botschafter der Bretagne. Das Jubiläumsprogramm der saarländisch-lothringischen Weltmusikformation ist sowohl ein Rückblick auf ihre Bandgeschichte als auch eine Hommage an die Musikerinnen und Musiker der Bretagne und anderer keltischer Regionen, die die Gruppe von Anfang an unterstützt und geprägt haben. Infos www.50jahre-an-erminig.de. Besetzung: Barbara Gerdas (keltische Harfe, Bombarden, Flöten), Andreas Derow (Gesang, schottischer und galicischer Dudelsack, Geige, Akkordions, Drehleier), Hans Martin Derow (Gitarre, irische Bouzouky, Akkordeon, Gesang. Eintritt: VVK 23,- / 17,50 Euro, Abendkasse 25,- / 20,- Euro. Karten gibt es bei allen Reservix-Vorverkaufsstellen, im Internet unter marbach.reservix.de/events sowie über die Tickethotline 0761 88499 99. Die Abendkasse öffnet um 19.00 Uhr. Schlosskeller Veranstalter: Kulturamt

STADT MARBACH AM NECKAR | MARKTSTRASSE 23 | 71672 MARBACH A. N. | TEL. 07144/102-297 | KULTUR@SCHILLERSTADT-MARBACH.DE

FREITAG, 25.09.2026, 14:30 UHR

Café Q Hörnle

Zusatzaktion: Holzschilder gestalten. Infos: <https://cafeqhoernle.wixsite.com/cafeq> Christophorushaus Veranstalter: Café Q Hörnle

SAMSTAG, 26.09.2026, 09:00 UHR

Mangaday 2026

Infos: www.buchhandlung-taube.buchkatalog.de Buchhandlung Taube Veranstalter: Buchhandlung Taube

SAMSTAG, 26.09.2026, 09:00 UHR

Repair-Café geöffnet

Infos: www.repaircafe-marbach.de Treff Q Veranstalter: Repair-Café Marbach

SAMSTAG, 26.09.2026, 11:00 UHR

Musik zur Marktzeit: Herbstlieder

Infos: www.evkg-marbach.de Stadtkirche Veranstalter: Ev. Kirchengemeinde Marbach

SAMSTAG, 26.09.2026, 18:30 UHR

Vernissage Anita Delle „Alles im Blick“

Infos und Öffnungszeiten: www.scheuing-bartelmess.de Kunststall am Weidenbach Veranstalter: Kunststall am Weidenbach

SAMSTAG, 26.09.2026, 20:00 UHR

get shorties Lesebühne

Eintritt: 8,- Euro, Infos: www.getshorties.de Café Provinz Veranstalter: maringo Verlag, Ingo Klopfer

SAMSTAG, 26.09.2026 - SONNTAG, 27.09.2026

Marbacher Ruderregatta

Infos: www.marbacher-ruderverein.de. Bootshaus des Marbacher Rudervereins / Neckarufer Veranstalter: Marbacher Ruderverein e.V.

SONNTAG, 27.09.2026, 10:00 UHR

Wengerter-Frühstück "Oktoberfest-Edition"

Infos: www.weingaertner-marbach.de Kelter Marbach Veranstalter: Weingärtner Marbach

SONNTAG, 27.09.2026, AB 11:00 UHR

Öffentliche Führungen - Literaturmuseen

Infos und Uhrzeiten: www.dla-marbach.de Literaturmuseum der Moderne, Schiller-Nationalmuseum Veranstalter: Deutsches Literaturarchiv Marbach

SONNTAG, 27.09.2026, 13:00 UHR

Ölmühle jäger offen

Eintritt: 3,- / 1,50 Euro, nur Tageskasse und Barzahlung. Technisches Kulturdenkmal Ölmühle Jäger Veranstalter: Stadt Marbach am Neckar

SONNTAG, 27.09.2026, 13:00 UHR

Museumscafe & freie Führung

Führung: 14:30 Uhr, Infos: www.tobias-mayer-museum.de Tobias-Mayer-Museum Veranstalter: Tobias Mayer Verein e.V.

SONNTAG, 27.09.2026, 17:00 UHR

Benefiz-Ausstellung mit Versteigerung

Zugunsten „Stückchen Himmel“. Infos: www.wendelinskappelle.de Rathaus M23 Veranstalter: Rahmen-Atelier-Wendelinskappelle

SONNTAG, 27.09.2026, 18:00 UHR

Ensemble Claudio Monteverdi: If music be the food of love

Eintritt frei, Spenden willkommen. Infos: <https://ensemble-claudio-monteverdi.jimdofree.com> Alexanderkirche Veranstalter: Ev. Kirchengemeinde Marbach

MITTWOCH, 30.09.2026, 18:00 UHR

Bergfest beim Musikverein

Musik und Bewirtung. Infos: www.stadtkapelle-marbach.de Vereinsheim der Stadtkapelle Veranstalter: Stadtkapelle-Musikverein Marbach e.V.

DONNERSTAG, 01.10.2026, 19:00 UHR

Lesung mit Jürgen Seibold

Eintritt frei, Anmeldung erforderlich: Telefon 07144/9103950 oder E-Mail info@pfistererfuuchs.de Küchenstudio Pfisterer & Fuhs Veranstalter: Küchenstudio Pfisterer & Fuhs.

FREITAG, 02.10.2026 - SONNTAG, 04.10.2026

Mobile Zockbude - Beyond Fun

Eine Aktion mit der Kulturregion Stuttgart. Infos und Uhrzeiten: www.kulturregion-stuttgart.de/projekte/beyondfun/gaming-zentrale/marbach-am-neckar vor Rathaus Marktstraße 23 Veranstalter: Kulturamt

SAMSTAG, 03.10.2026, 12:00 UHR

11. Tobias-Mayer-Classic Oldtimer Rallye

Informationen und Anmeldung: www.tobias-mayer-classic.de Vorplatz des Schiller-Nationalmuseums Schillerhöhe Veranstalter: Tobias Mayer Verein e.V.

SAMSTAG, 03.10.2026, 17:30 UHR

Cobble Hoppel The ROCKY HORROR COBBLE SHOW

Radrennen, Infos: <https://seiterblick.com/cobblehoppel/> Cottaplatz Veranstalter: TV Marbach 1861, Stadtmarketingverein

SONNTAG, 04.10.2026, 18:00 UHR

Das Fagottquartett ffff

Das Fagottquartett ffff lädt zu einem Ausflug in das Leben von Don Quijote ein. Eintritt frei, Spenden willkommen. Katholische Kirche Veranstalter: Katholische Kirchengemeinde

MONTAG, 05.10.2026, 20:00 UHR

Magic Afterwork - Zauberkunst

Karten 17,- / 13,- Euro, Infos und Karten: <https://tickets.suedlichvomochsen.de/shop> Schlosskeller Veranstalter: Südlich vom Ochsen e.V.

WWW.SCHILLERSTADT-MARBACH.DE

Notdienste

ÄRZTLICHER NOTDIENST

Die Öffnungszeiten der Notfallpraxis in Ihrer Nähe werden bei Anruf innerhalb der Sprechzeiten über die **116 117** per Bandansage mitgeteilt

Die Sprechzeiten der Nummer **116 117** lauten:
Freitag: 16 Uhr (bis Montag, 7 Uhr)
Samstag: rund um die Uhr
Sonntag: rund um die Uhr (bis Montag, 7 Uhr)

Darüber hinaus gibt es Informationen zu möglichen kinderärztlichen Bereitschaftsdiensten in der Nähe. In Regionen, in denen keine Notfallpraxis zur Verfügung steht oder für Patienten, die nicht mobil sind, steht darüber hinaus ein Hausbesuchsdienst zur Verfügung

AUGENARZT

Augenärztliche Notfallpraxis am Katharinenhospital Stuttgart, Kriegsbergstraße 60, Haus K, Telefon 0711-278-33100 oder Telefon: 0180 6071122
Sprechzeiten: Freitag 16 bis 22 Uhr
Samstag und Sonntag sowie Feiertags 8 bis 22 Uhr

HNO-ARZT

Bereitschaftsdienst zu erfragen unter 19222

ZAHNARZT

Bereitschaftsdienst zu erfragen unter 07 11 / 7 87 77 33

TIERARZT

Notdienst zu erfragen unter 0 71 41 / 29 01 01

APOTHEKEN

Apotheken-Notdienstfinder: Tel. 08 00 00 22 8 33, Handy 22 8 33 (69 ct/Min.) oder www.aponet.de. Wechsel des Notdienstes täglich 8.30 Uhr (auch sonn- und feiertags)

Samstag, 26. September
Schlößlesfeld-Apotheke, Corneliusstr. 18, 71640 Ludwigsburg, Tel. 07141 / 890231

Sonntag, 27. September
Mylus Apotheke WilhelmGalerie, Wilhelmstr. 26, 71638 Ludwigsburg, Tel. 07141 / 488910

ELEKTRO-NOTDIENSTE

Tel. 0 71 41 / 22 03 53 (jeweils ab Freitag, 13 Uhr)

GAS-/WASSERNOTDIENST

Wasserversorgung Marbach Tel. 01 72/7 43 01 21
Gas-/Wassernotdienst
Innung Sanitär und Heizung Ludwigsburg
www.kh-lb.de/innungen-betriebe

SOZIALE DIENSTE

Diakoniestation Marbach e.V.: Kranken- und Altenpflege, Beratung und Begleitung, Hauswirtschaftliche Versorgung, Stundenweise Betreuung, Demenzgruppe, Förderkreis „Von Mensch zu Mensch“.

Tel. 07144/8443– 0, Untere Holdergasse 4.

Diakoniestation Bottwartal e.V.: Ambulante Kranken- und Altenpflege, Pflegeberatung, Hauswirtschaft, Betreuung, Tel. 0 71 44 / 16061-0.

Diakoniestation Großbottwar: Ambulante Kranken- und Altenpflege, Familienpflege und Nachbarschaftshilfe, Hospizgruppe, Demenzgruppe, Essen auf Rädern, Tel. 0 71 48 / 64 44.

Diakoniestation Mittleres Murrtal, Außenstelle Kirchberg/Murr: Kranken- und Altenpflege, Familienpflege, Nachbarschaftshilfe, Betreuung, Hausnotruf, Tel. 071 91/344240.

Pflegedienst „Die Pflegeengel“, ambulante Pflege, Tagespflege, Seniorenbetreuung, Steinheim, Karlstraße 1, Tel. 0 71 44 / 27 86 05.

PsychoSoziales Netzwerk gGmbH
Hilfe für Menschen mit seelischen Erkrankungen
Ludwigsburg, Tel.: 07141/ 9454-0

MSD (Behindertenfahrdienst, Essen auf Rädern und Hausnotruf) des DRK Ludwigsburg, Reuteallee 19, Tel. 0 71 41 / 12 02 22; Soziale Dienste des ASB, Ludwigsburg, Tel. 0 71 41 / 7 47 33.

Sozialpsychiatrischer Dienst des Landkreises Ludwigsburg, Ambulante Beratung und Betreuung psychisch kranker Menschen und ihrer Angehörigen. Tel. 0 71 41 / 1 44-14 00.

Frauen für Frauen, Abelstr. 11, Ludwigsburg; Beratungen für Frauen in den Bereichen Krisen/ Beziehungsprobleme/Trennung, Sexualisierte Gewalt, Ess-Störungen, Mobbing, Terminvereinbarung 0 71 41 / 22 08 70; Interventionsstelle gegen häusliche Gewalt 0 71 41 / 64 94 43; Frauenhaus 0 71 41 / 90 11 70, Beratung und Aufnahme von misshandelten Frauen und ihren Kindern; Wochenendnotruf LUNO 0 71 41 / 90 11 70.

Notruf für misshandelte Frauen: Ludwigsburg, Tel. 0 71 41 / 37 84 96, mittwochs von 20 bis 22 Uhr (sonst AB).

Invitare, Beratungsstelle für schwangere Mädchen und Frauen, Alleinerziehende und Familien in Not- und Krisensituationen, Mörikestraße 118, Ludwigsburg, Tel. 0 71 41 / 92 27 78, www.invitare.de

Betreuungsverein für den Landkreis Ludwigsburg, Tel. 0 71 41 / 95 51 60 .

Krankenwagen rund um die Uhr. Rettungsleitstelle Ludwigsburg, Tel. 0 71 41 / 1 92 22, über Marbach, Tel. 071 44/ 1 92 22.

Ambulante Pflege, Tel. 0 71 44 / 8 13 30; 01 72 / 7 64 75 50.

Rheuma-Liga, Auskunft Tel. 0 71 44 / 18103

Impfsorgentelefon 0 67 62 /85 56 oder 0 71 44 / 86 25 35, Montag bis Freitag 9 bis 11 Uhr.

GOLDFUXX

OPHIRUM

GOLDANKAUF

Wir kaufen
Ihr Gold!

✓ Faire Preise

✓ Sofort Bargeld

✓ Diskrete Abwicklung

STUTTGART

Rotebühlstr. 121

ÜBER 75
FILIALEN
BUNDESWEIT

GOLD, SILBER, SCHMUCK, MÜNZEN UND MEHR!

www.goldfuxx.de

KAUFGESUCHE

Apfel ab Baum zu kaufen gesucht,
Tel. 0160 / 1092881 (keine SMS)

Entrümpelungen/
Umzüge

**Haushaltsauflösungen
Hunsicker**

Entrümpelungen • Entsorgungen
Ankauf von Nachlässen und Antiquitäten
☎ 0711 6071832 oder 0176 80771094
www.hunsicker.eu

Kaufgesuche
Nutzfahrzeuge

**Wir kaufen Wohnmobile
+ Wohnwagen**

Tel. 03944-36160, www.wm-aw.de (Fa.)

seenotretter.de





Für Glücksjäger und Schatzsucher:
Bekanntschaften & Kontakte im Stadtanzeiger.

Information und Beratung:
Telefon 0711 7205-6170
anzeigen-mar@swm-network.de

Marbacher
STADTANZEIGER

www.marbacher-zeitung.de

Erfolgsmotor:
Auto & Motor im Stadtanzeiger.

www.marbacher-zeitung.de

Impressum

**Marbacher
STADTANZEIGER**

Kostenloses wöchentlich erscheinendes Anzeigenblatt für Marbach, Umgebung und das Bottwartal.

Verlag: Stuttgarter Nachrichten
Verlagsgesellschaft mbH
Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart
Geschäftsführer: Lars Barnstorf, Herbert Dachs

Verantwortlich für die Redaktion:
Reimund Abel
Südwest Media Network GmbH
Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart
Telefon 0711 7205-0

Verantwortlich für Anzeigen und Beilagen:
Lars Barnstorf
Südwest Media Network GmbH Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart Telefon 0711 7205-0

Es gilt die Anzeigenliste Nr. 5 vom 1.1.2026.

Anzeigenschluss: Dienstag, 10 Uhr
Anzeigenveröffentlichung behält sich der Verlag vor. Für die Richtigkeit telefonisch aufgebener Anzeigen oder Änderungen übernimmt der Verlag keine Gewähr. Der Nachdruck von Anzeigen ist nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Verteilung: MMD Verteildienst GmbH & Co. KG, Telefon 0711 7205-5440
E-Mail qualitaet@mmd-verteildienst.de

Druck: Ungeheuer + Ulmer KG GmbH + Co. Körnerstraße 14–18, 71634 Ludwigsburg

Wir verwenden für die Herstellung Recyclingpapier.

In Anzeigenkooperation mit

Marbach
& Bottwartal

Der gemeinsame Lokaltitel

MARBACHER ZEITUNG
BOTTWARTAL, 1071

STUTTGARTER
ZEITUNG



Wer da hingeht, wird es nicht bereuen: Beim Erdmannhäuser Weindorf steht gute Laune, Geselligkeit und Freude im Mittelpunkt.

Fotos: Avanti/Ralf Poller/Pixabay

Das Erdmannhäuser Weindorf feiert Jubiläum

Am Freitag, 2. Oktober, und Samstag, 3. Oktober 2026, lädt der Förderverein des GSV Erdmannhausen wieder rund um das Rathaus zum Treffen und Schlemmen ein.

Von Andrea Veyhle

ERDMANNHAUSEN. Es hat sich weit über die Region hinaus herumgesprochen: Am ersten Oktoberwochenende wird die Ortsmitte in Erdmannhausen zum Treffpunkt für alle, die Geselligkeit, Genuss und Gemütlichkeit schätzen. In diesem Jahr feiert das Erdmannhäuser Weindorf sein 15. Jubiläum: Am Freitag, 2. Oktober, und Samstag, 3. Oktober 2026, lädt der Förderverein des GSV Erdmannhausen rund um das Rathaus zum Treffen und Schlemmen ein.

Die Idee zum Weindorf hatte Matthias Rogel, Vorsitzender des Fördervereins des GSV beim Sektempfang zur Hochzeit der damaligen Bürgermeisterin Birgit Hannemann, zu dem er als Mitglied des Gemeinderats eingeladen war. „Ich stand vor dem Rathaus und dachte mir: Mensch, dieser Platz ist so schön, da könnte man was draus machen.“ Seinen Gedanken setzt er in die Tat um: Er sprach mit lokalen Winzern und Vereinen, mit der Verwaltung und dem Bauhof, suchte Unterstützer und bildete ein Team.

Viele zufriedene Gäste aus nah und fern

Das erste Weinfest richtet der GSV aus, im zweiten Jahr übernahm der

Förderverein des GSV die Organisation. „Da steckt mehr Arbeit drin, als man zunächst denkt“, berichtet Matthias Rogel. „Es geht ja nicht nur um die Veranstaltung selbst, da sind auch der Auf- und der Abbau, man braucht Genehmigungen, muss sich um Straßensperrungen und Umleitungen kümmern und ein Sicherheitskonzept erarbeiten.“ All das übernimmt er gerne, denn die vielen zufriedenen Gäste von Nah und Fern motivieren ihn. „Wenn ich beim Weindorf sehe, wie die Menschen innerlich strahlen und sich offensichtlich wohlfühlen, ist das eine ganz große Freude für mich.“

Ganz besonders ist ihm auch eine ältere Dame in Erinnerung geblieben, die ihm dafür dankte, dass er das Rathaus zum Bürgerhaus gemacht hat. Der Verwaltungssitz war in den vergangenen Jahren Teil des Weindorfs, und dort kam er mit der Besucherin ins Gespräch. „Da es regnete, hielten sich viele der Gäste im Rathaus auf, da war richtig Leben in der Bude, das gefiel dieser Besucherin ganz besonders gut.“

Eingeschworene Gemeinschaft

Auch von Corona ließ sich das Team der Erdmannhäuser Weindorf im Jahr 2021 nicht ausbremsen und erarbeite

ein ausgeklügeltes Hygiene-Konzept mit eigener Teststation. „Das hat sich wahnsinnig gelohnt, so viele Menschen waren so glücklich darüber, dass man sich wieder treffen durfte“, erinnert sich Matthias Rogel. Das Weindorf-Team mit allen Helferinnen und Helfern ist in den 15 Jahren zu einer eingeschworenen Gemeinschaft geworden, was man auch beim Weindorf sehen kann: Alle tragen eigens bedruckte T-Shirts und Jacken.

Einzigartige Atmosphäre

„Man muss sich heute etwas einfallen lassen, um Menschen zu motivieren, es ist nicht selbstverständlich, dass so viele hier mithelfen“, sagt Matthias Rogel, der auch dafür sorgt, dass alle ein kleines Dankeschön bekommen. Denn die einzigartige Atmosphäre des Weindorfs lebt auch von den vielen Details wie der jährlich wechselnden Deko auf den Tischen, praktischen Überlegungen wie einem überdachten Bereich und natürlich der Qualität der Weine und der Speisen.

Die Weinerzeuger beim 15. Erdmannhäuser Weindorf

Acht Weingüter schenken beim 15. Erdmannhäuser Weindorf aus, einige sind schon seit Jahren mit dabei. Neu

hinzugekommen ist in diesem Jahr das Weingut Forsthof. Einen Stand haben auch die Weingärtner Cleebronn & Güglingen, laut VINUM Weinguide 2026 „Weingut des Jahres in Württemberg“ und die Felsengartenkellerei, die 17-mal als „Beste Winzergegenschaft Deutschlands“ ausgezeichnet wurde. Direkt aus der Region sind die Bottwartaler Winzer, das Weingut Waldbüsser und die Weingärtner Marbach, außerdem sind die Lauffener Weingärtner mit dabei.

Für Liebhaber italienischer Weine bietet Import Gaetano italienische Rotweine aus dem Valpolicella-Gebiet in Venetien an und sorgt damit für einen mediterranen Akzent beim Erdmannhäuser Weindorf. Bitte bringen Sie ein eigenes Weinglas mit!

Genuss für jeden Geschmack

Neben Wein gibt es einiges zu entdecken: Caffè d’Elia serviert italienischen Caffè sowie süße und herzhaft Crêpes. Huober Brezel versorgt mit knusprigen Snacks die ganze Familie. Für die Bewirtung sorgt der Förderverein des GSV Erdmannhausen. Auf der Speisekarte stehen unter anderem Zwiebelkuchen, Salzkuchen, Käsewürfel, Schmalzbrot, der legendäre „Teller von ellem ebbes“ mit verschiedenen schwäbischen Häppchen, Flammkuchen Elsässer Art und Kartoffelsuppe mit und ohne Wurst.

Am Freitag gibt es zusätzlich die beliebten Maultaschenburger mit und ohne Käse. Am Samstag wird Schweinsbraten mit Soße und Brot oder mit Kartoffelsalat angeboten.

Schminkspaß für Kinder und Erwachsene

Ein besonderer Hingucker erwartet die Besucherinnen und Besucher am Samstag, 3. Oktober, von 19 bis 21 Uhr im Rathausfoyer. Ein Schminkstand für Kinder und Erwachsene lädt dazu ein, sich kreativ verwandeln zu lassen. Der Unkostenbeitrag beträgt 3 Euro.

Musik an beiden Abenden

Der Startschuss fällt am Freitag, 2. Oktober, um 17 Uhr. Ab 19 Uhr sorgt die Band „Two Men One Beer“ für musikalische Begleitung.

Am Samstag geht es ab 17 Uhr weiter. Ab 19 Uhr sorgt DJ Kaba für Musik und Partystimmung rund um das Rathaus.

Straßensperrung und Bushaltestellenverlegung

Bitte beachten Sie die Verkehrseinschränkungen während des Weindorfs:

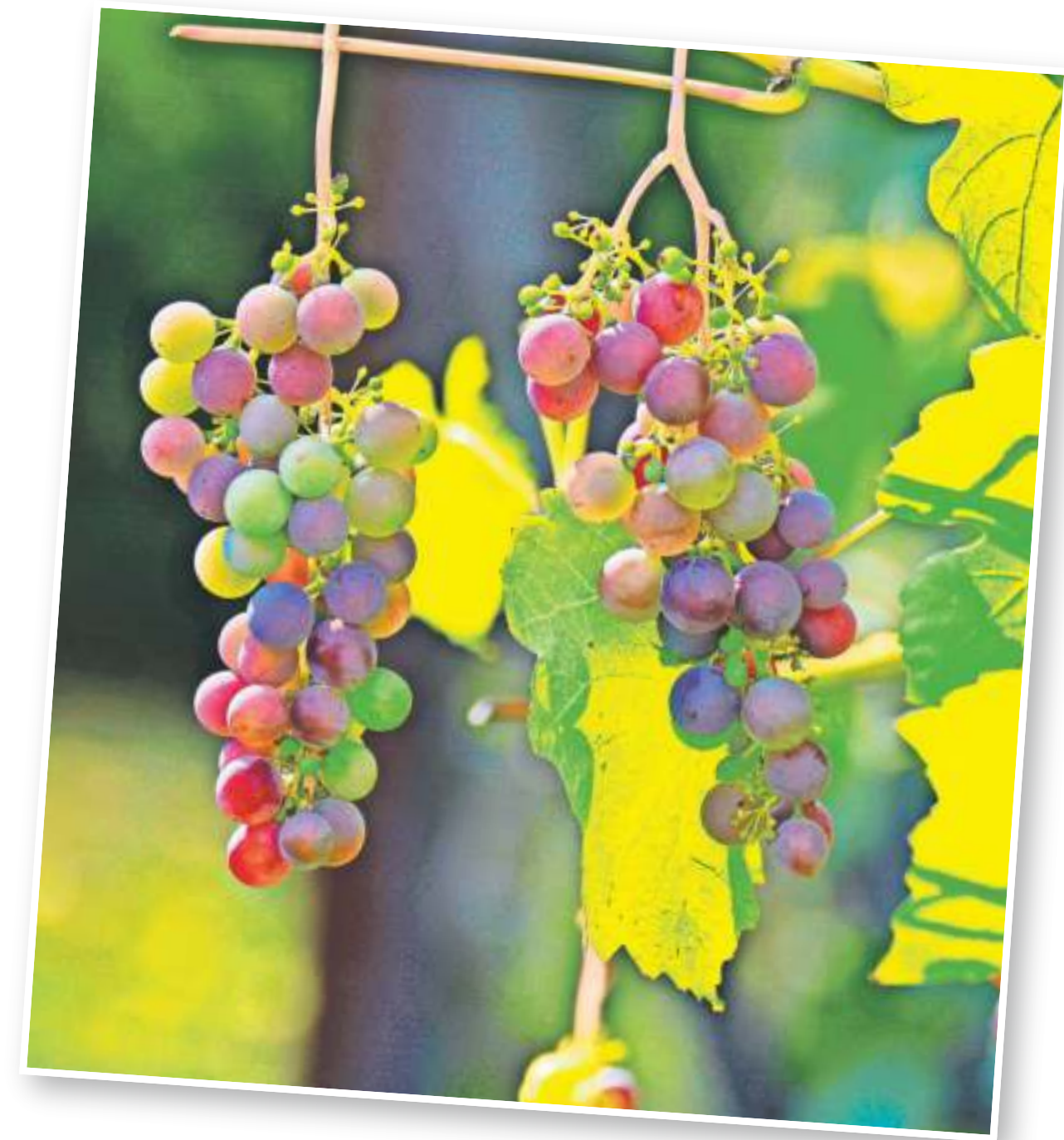
- Am Freitag, 2. Oktober, wird die Pflasterstraße ab der Papeterie Weiß ab 13 Uhr für den Durchgangsverkehr gesperrt.
- Auch die Bushaltestelle Rathaus/Pflasterstraße wird verlegt.
- Ab Sonntag, 3. Oktober, 13 Uhr sind die Sperrungen wieder aufgehoben und die Bushaltestellen werden wieder wie gewohnt angefahren.



DIE WEINE MIT DER GOLDENEN EIDECHSE
Folgt uns gerne auf Instagram: felsengartenkellerei_besigheim



Weinverkauf | Eventlocation | Weinstube
Lerchenhof 1 | 71711 Kleinbottwar
www.weingut-waldbuesser.de



Geschichten, die verbinden.



Bei uns *daheim*

Die Online-Plattform für echte Geschichten aus unserer Region.

Menschen, Vereine, Unternehmen, Gemeinden - sie alle machen unserer Heimat einzigartig. Bei uns daheim gibt diesen Geschichten eine Bühne und bringt unsere Region digital und gedruckt zusammen.



ONLINE-PLATTFORM

Entdecken, lesen und teilen: bei-uns-daheim.de ist die zentrale Anlaufstelle für Geschichten aus unserer Heimat - aktuell, vielfältig und inspirierend.



IN DER APP HEIMAT BOTE

Die schönsten Beiträge bequem unterwegs lesen - immer aktuell, immer aus der Region.



IN IHRER TAGESZEITUNG

Ausgewählte Geschichten werden regelmäßig in den Tageszeitungen veröffentlicht - für noch mehr Reichweite vor Ort.



Für Leserinnen und Leser

Entdecken Sie, was unsere Region bewegt

Spannende Geschichten, berührende Schicksale, engagierte Menschen und besondere Orte - aus Ihrer Heimat, für Ihre Heimat. Lassen Sie sich inspirieren, informieren und ein Stück Heimat fühlen.

 **Reinklicken. Mitfühlen. Verbunden sein.**



Für Autorinnen und Autoren

Ihre Geschichte. Unsere Bühne.

Ob Verein, Firma, Herzensprojekt oder persönliches Erlebnis - teilen Sie, was Sie bewegt! Wir begleiten Sie von der Idee bis zur Veröffentlichung auf unserer Plattform, in der App und in ausgewählten Tageszeitungen.

 **Erzählen, was zählt. Erreichen, was verbindet.**

Warum bei uns daheim?



Echte Geschichten aus der Region

Von echten Menschen über das, was sie



Mehr Reichweite

Online sichtbar, in der App präsent und in der Tageszeitung gelesen.



Starke Gemeinschaft

Wir bringen Menschen, Vereine, Unternehmen und Orte zusammen.



Regional. Nah. Authentisch.

Für mehr Miteinander und ein starkes Heimatgefühl.



Über den NAK Verlag

Der NAK Verlag ist seit vielen Jahren fest in der Region verwurzelt. Mit unseren Amts- und Mitteilungsblättern sowie Tageszeitungen informieren wir Woche für Woche zahlreiche Haushalte. Mit Bei uns daheim erweitern wir diese Verbindung um eine starke digitale Plattform - für noch mehr Nähe, Austausch und Aufmerksamkeit.

NAH. AKTUELL. KOMPETENT.

Jetzt entdecken, mitlesen und mitgestalten!



www.bei-uns-daheim.de

Jetzt auch in der App



Jetzt kostenlos herunterladen!



Lesenswert.
Lebenswert.



Für unsere
Region.



Verlag mit
Herz und Heimat



Gemeinsam
stark.

So bleibt der Sommer im Glas!

Wie lassen sich Sommerfrüchte und Gemüse nach Omas Vorbild haltbar machen? Spitzenköche teilen ihre liebsten Methoden – von Fermentation bis Pickeln.

Von der Redaktion

KÖLN. Wer im Sommer einen Garten mit vielen Nutzpflanzen hat, wird reich beschenkt. Manche denken auch: zu reich. Stichwort: Zucchini. Denn irgendwann hat man auch nach dem 17. kreativen Gericht genug. An dieser Stelle kommt die Oma ins Spiel. Denn früher verschwanden schier unendliche Mengen an Pflaumen, Äpfeln – und, ja, auch Zucchini in Einmachgläsern.

Heute werden alte Techniken wiederentdeckt, um Lebensmittel haltbar zu machen. „Für mich ist das kein Trend, für mich ist es einfach eine Tradition“, sagt Tom Mackenroth, Betreiber und Koch im Kölner Restaurant „Vunky“. „Bei meiner Oma waren immer Einmachgläser im Keller. Ob das jetzt eingeweckte Marmeladen, Früchte oder Gemüse waren, das gab es immer.“ Und wer erinnert sich nicht an die süßen Pflaumen auf dem Vanillepudding?

In seinem Restaurant achtet Tom Mackenroth auf Regionalität und Saisonalität. Eingekauft wird nur, was gerade Saison hat – ergänzt durch selbst Geerntetes und Eingewecktes aus der Vor- oder Vorsaison. „Techniken, Lebensmittel haltbar zu machen, sind für uns wichtig, weil wir uns ja insgesamt eingrenzen. Und dann müssen wir auch im Winter sehen, was wir servieren“, sagt Mackenroth. Aber auch für Nicht-Restaurant-Besitzer gilt: Wer im Spätsommer und im frühen Herbst Zeit investiert, wird über die Wintermonate belohnt.

Die Sauerkraut-Methode funktioniert auch mit Möhren

Mackenroths liebste Technik dafür ist die Lakto-Fermentation. Dabei wandeln Bakterien den Zucker im Gemüse in Milchsäure um und machen es so haltbar. Berühmtestes Beispiel in Deutschland: Sauerkraut. Tatsächlich braucht man für die Zubereitung nur zwei Zutaten – Kohl und Salz. Beim Verhältnis gilt: Man benötigt zwei Prozent Salz, gemessen am Kohlgewicht. Bei



KLassiker aus dem eigenen Garten – Zucchini

Foto: picture alliance/dpa/dpa-trm

einem Kilogramm Kohl sind das also 20 Gramm Salz. Den Rest regelt die Zeit.

Mackenroth erinnert sich, dass bei seiner Großmutter immer auch selbstgemachtes Sauerkraut im Keller stand. Er hat früh mit Kimchi angefangen, einer koreanischen Art, Kohl, aber auch anderes Gemüse zu fermentieren. Die Zutatenliste ist weniger minimalistisch als beim Sauerkraut, das Ergebnis dafür aromatisch vielseitiger. Beispiele sind etwa Rosmarinnadeln, Chilischoten, Koriander-, Senf- oder Fenchelsamen. Wie lange die Fermentation dauert, hängt vom Gemüse und seiner Verarbeitung ab. Feste Sorten wie Möhren brauchen länger, erklärt Mackenroth. Und auch die Größe spielt eine Rolle: Eine ganze Möhre fermentiert langsamer als eine in Streifen geschnittene.

Auf der Suche nach dem perfekten Aroma

Anders als zu Großmutters Zeiten besteht bei vollen Supermarktregalen eigentlich keine Notwendigkeit mehr, Lebensmittel für den Winter haltbar zu machen. Beeren und Co. gibt es schließlich das ganze Jahr zu kaufen.

„Es geht aber darum, die Zutaten zum perfekten Zeitpunkt zu verwenden, wenn sie die beste Aromatik haben“, sagt Tobias Bätz, gemeinsam mit Alexander Herrmann Küchenchef im Zwei-Sterne-Restaurant „AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz“ in Wirsberg (Franken). Und gerade Obst und Gemüse, das Saison hat und keine langen Transportwege hinter sich hat, überzeugt aromatisch.

Techniken aus aller Welt nutzen

Das Motto in ihrem Restaurant lautet deshalb „Grenzenlose Heimat“. Für die Heimat stehen die Produkte, die sie verwenden – die kommen aus Franken. Grenzenlos ist ihr

Konzept, weil sie sich bei der Zubereitung und beim Haltbarmachen von Techniken aus aller Welt inspirieren lassen: „Wir haben irgendwann angefangen, zu schauen. Nicht nur: ‚Wie macht unsere Oma das hier im Frankenwald?‘, sondern: ‚Wie macht man es auf der ganzen Welt?‘“, sagt Bätz.

„Wir schauen genau hin und fragen uns: Was können wir aus diesen Lebensmitteln an Nuancen rausholen?“, sagt Alexander Herrmann. Um den Tiefen des Geschmacks immer weiter auf die Spur zu gehen, haben Bätz und Herrmann ihre Schatzkammer, das „Future Lab Anima“, neben ihrem Restaurant eingerichtet. Im Zukunftslabor heißt es: einlegen, entwickeln und reifen lassen.

LINDENLAUB
Garten- und Landschaftsbau

GÄRTEN PLANUNG PFLEGE

Aus Gartenträumen werden Traumgärten

Robert Bosch Str. 19
71713 Marz

0 71 44 / 82 53-0
info@lindenlaub-team.de

www.lindenlaub-team.de

Schon jetzt an Frühling denken

Blüten im Garten sind ein echter Lichtblick.

VEITSHÖCHHEIM. Wer sich früh im Jahr über bunte Blüten im Garten oder auf dem Balkon freuen will, kann nun Blumenzwiebeln setzen. Ob Winterlinge, Krokusse, Hyazinthen oder Narzissen – die Auswahl im Gartencenter oder auch im Supermarkt ist derzeit groß.

Die Bayerische Gartenakademie rät, beim Kauf darauf zu achten, dass die Zwiebeln fest sind und gesund aussehen. Man sollte sie auf weiche oder kranke Stellen sowie Fraßschäden überprüfen. Dickere Exemplare sind oft die bessere Wahl: Sie bringen in der Regel üppigere Blüten hervor.

September und Oktober eignen sich gut zum Pflanzen. Bei milder Witterung geht es aber auch noch im November. Wer nicht zu lange wartet, tut den Pflanzen etwas Gutes: Die warme Erde lässt ihre Wurzeln schneller wachsen. Ist sie leicht feucht, geht das Pflanzen leichter von der Hand.

Bei der Pflanztiefe hilft eine einfache Regel: Die Zwiebeln sollten doppelt so tief in der Erde sitzen, wie sie hoch sind. Zwischen ihnen lässt

man zwei bis drei Zwiebelbreiten Abstand. Größere Zwiebeln setzt man am besten einzeln mit einer Handschaufel. Kleine Zwiebeln können dagegen gemeinsam in einer flachen Mulde gepflanzt werden.

Zwiebelblumen mögen keine nassen Füße. Deshalb sollte das Wasser im Boden gut ablaufen können, denn bei Stau-nässe können die Zwiebeln im Winter faulen. Bei schwerer Erde hilft eine Schicht aus Kies oder grobem Sand. Oder man mischt etwas Sand direkt unter die Erde im Pflanzloch.

Die meisten Zwiebelpflanzen wachsen am liebsten in der Sonne oder im Halbschatten. Einige Arten vertragen auch schattigere Plätze, andere wachsen sogar im Rasen. Der Elfenkrokus etwa kann sich dort von selbst ausbreiten.

Wer Zwiebeln in den Rasen setzen möchte, hebt dafür ein passendes Stück aus, setzt die Zwiebeln ein und deckt das Loch damit zu. Vor Wühlmäusen lassen sich die Zwiebeln schützen, indem man sie in Gruppen in Pflanzschalen oder Drahtkörbe setzt.

ein Unternehmen der KURZ Gruppe

Container bringt: KURZ

KURZ löst alle Abfallprobleme! Fragen Sie uns!

- Container-Vielfalt 1-40 m³
- Gewerbeabfall-Entsorgung
- Wertstoff-Recycling
- Inhouse-Entsorgung
- Sonderabfall-Entsorgung
- Aktenvernichtung nach BDSG
- Dienstleistung und Beratung

KURZ Entsorgung GmbH
Mühlackerstraße 26
71642 Ludwigsburg
Tel. 07144 8442-0
www.kurz-entsorgung.de

Am Puls der Stadt: Das Stadtmagazin im Stadtanzeiger.

Information und Beratung:
Telefon 0711 7205-6170
anzeigen-mar@swm-network.de

**Weil deine Stadt
alles hat.**



Marbacher STADTANZEIGER

DEK 211 DEB 26 00

GOLDPREIS AUF REKORDNIVEAU

Edelmann GOLDANKAUF



Bares für:

- **Altgold**
- **Zahngold** (auch mit Zähnen)
- **Bruchgold**
- **Goldmünzen**
- **Gold- und Silberbarren**
- **Erbschmuck**
- **Brillanten**
- **Deutsche Mark**
(von 1 Pfennig bis 1000 Mark)
- **Münzsammlungen**
- **Silberschmuck / -bestecke**
- **Zinn**
- **Nobeluhren**

Der Goldpreis ist so hoch wie noch nie. Das bringt viele Menschen dazu in ihren Schmuckschatullen zu kramen. Goldschmuck und Münzen, Silber und sogar Zahngold lassen sich zu barem Geld machen und das ganz einfach.

Wichtig dabei ist, sich an den richtigen Ansprechpartner zu wenden.

Ein seriöser Goldankäufer ist Edelmann Goldankauf in der Cannstatter Straße 51 in Fellbach. Hier sind eine kompetente Wertermittlung und die sofortige Auszahlung garantiert. Angenommen werden große und geringe Mengen Altgold. Aber auch Zahngold ist zur sofortigen Bewertung und einem seriösen Ankauf geeignet. Es wird jedoch nicht nur Alt- und Zahngold angekauft, sondern auch Münzen, defektes Gold, Bruchgold, Antikschmuck, Barrengold, Golduhren und Silber. Kommen Sie zu einer kostenlosen Schätzung vorbei und lassen Sie sich in vertraulicher Atmosphäre unverbindlich beraten. Bitte bringen Sie Ihren Personalausweis mit.

WIR ZAHLEN AUCH SAMMLERWERTE.



Bares für Ihr Gold

Edelmann GOLDANKAUF

Cannstatter Straße 51
70734 Fellbach
Telefon 0711/46 909 856
www.edelmann-goldankauf.de
Öffnungszeiten: Montag – Freitag:

- Seriöse und diskrete Abwicklung
- Geeichte Waagen, wie gesetzlich vorgeschrieben
- Keine versteckten Kosten
- Kostenlose Goldanalyse
- Barauszahlung
- Kostenlose Parkplätze

10 – 17:30 Uhr

Wir vergüten auch Steinbesatz und Zustand



Schnäppchenjäger aufgepasst:

Hier gibt's die besten Angebote.

Wer Anzeigenblätter liest, ist stets informiert über die besten Angebote.



Marbacher STADTANZEIGER

www.marbacher-zeitung.de