

# Marbacher STADTANZEIGER

BOTTWARTALER  
WOCHENBLATT

MARBACH · AFFALTERBACH · ERDMANNHAUSEN · BENNINGEN · MURR · STEINHEIM · GROSSBOTTWAR · OBERSTENFELD · BEILSTEIN

**Präsenz vor Ort**



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

Neue Arbeitsplatte?  
Wir geben Ihrer Küche ein NEUES GESICHT!

AUS LIEBE ZUR KÜCHE

Küchenstudio  
PFISTERER FUCHS  
pfistererfuchs.de



Zeitungsleser wissen mehr.

www.marbacher-zeitung.de

1. Juni 2023 · Nr. 22/46. Jahrgang · Gesamtauflage 23 000

anzeigen@marbacher-zeitung.de · Telefon 07144/8500-0 · Telefax 07144/5001

## So gelingen geschmackliche Highlights

Ganz einfach und so lecker: Eis selber machen mit Profi-Tricks

Nicht nur in der wärmeren Jahreszeit ist eine Portion Eis eine köstliche Erfrischung. Was beim Selbermachen alles zu beachten ist.

SABINE MEUTER/DPA

Egal, ob gelöffelt oder geschleckt: Eine Portion Eis zu naschen, ist nicht nur im Sommer einfach unwiderstehlich. Wer will, kann das Gefrorene mühelos daheim selbst zubereiten. Dafür ist noch nicht einmal zwingend eine Eismaschine nötig – es geht auch ohne.

„Allerdings braucht es ohne eine Maschine einiges an Handarbeit und Geduld“, sagt die Nienburger Rezept- und Kochbuchautorin Christina Richon. Denn die Eismasse muss während des Gefrierens regelmäßig alle 20 Minuten durchgerührt werden. Ansonsten bilden sich in der Masse zu große Eiskristalle, die später den Eisgenuss trüben können. „Wer regelmäßig Eis selbst herstellt, sollte in eine Eismaschine investieren, denn diese rührt während des Gefrierens regelmäßig die Masse durch“, erklärt sie.



von Eis. „Zu wenig Zucker führt dazu, dass das Eis nach dem Gefrieren sehr hart wird“, sagt Neubauer. Je mehr Zucker im Eis ist, desto weniger fest gerät die Masse. In jedem Fall sollte der Zucker sehr fein sein wie etwa Puderzucker, denn die Zuckerkristalle verhärten sich durch die Kälte und können später ebenfalls beim Genießen stören. Sollen Früchte, Nüsse oder Schokolade ins Eis, dann zunächst diese Zutaten mit einem Pürierstab oder Mixer pürieren und zerkleinern. Damit die Eismasse die perfekte Konsistenz bekommt, ist die richtige Temperatur der Eismasse vor und während der Weiterverarbeitung entscheidend. Schön cremig wird das Eis, wenn alle Zutaten vor dem Gefrieren erhitzt werden. Dafür kommen die Zutaten in eine hitzefeste Rührschüssel. Am Herd rührt man sie in einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen schaumig. „Dabei darf die Temperatur nicht höher als 85 Grad sein“, erklärt Neubauer. Bevor die Eismasse nun in die Eismaschine oder ins Gefrierfach kommt, muss sie gut abkühlen. In der Eismaschine dauert das Gefrieren circa 30 Minuten.

Sie hat einen Geheimtipp: „Für das gewisse Etwas im Vanilleeis sorgt ein frisches Lorbeerblatt“, sagt Richon. Denn die ätherischen Öle des Lorbeers würden das Vanillearoma subtil hervorheben. Gewürze wie etwa Cey-

lon-Zimt verleihen dem Eis einen edlen Geschmack. Cremig wird Eis auch durch einen Schuss Alkohol. Das kann etwa Grand Marnier oder Himbeergeist sein. „Mit Gewürzen lässt sich beim Eis prima experimentieren“, findet Neubauer. Zum Beispiel Pfeffer untermischen. Oder Chili. Auch pürierte Karotten oder Erbsen machen das Eis extravagant.

### Lust auf Pfeffereis?

Für Pfeffereis hat Neubauer dieses Rezept: 30 Gramm Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Mit je 250 Milliliter Sahne und Milch, 75 Gramm Zucker sowie dem Abrieb einer Bio-Orange aufkochen. Vier Eigelbe unter die Pfeffermischung rühren und die Masse über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie eine leicht dichtflüssige cremige Konsistenz erlangt hat. Nun 50 Gramm Vollmilchschokolade kleinhacken, unter die heiße Creme rühren und schmelzen lassen. Mischung durch ein kleines Sieb gießen und abkühlen lassen. Dann in einer Eismaschine 30 Minuten gefrieren lassen – oder im Gefrierfach des Kühlschranks. Dort bleibt es dann allerdings für mehrere Stunden und muss immer wieder etwa halbstündlich zwischen durch umgerührt werden, bis es schön cremig ist. Erst die Luft, die durch das Rühren in die Masse kommt, macht sie cremig.

### Je reifer das Obst, desto aromatischer das Eis

Damit das selbstgemachte Eis auch wirklich ein geschmackliches Highlight ist, kommt es auf die Qualität der Zutaten an. „Am besten nur natürliche und beste Produkte verwenden“, rät der Küchenmeister und Re-

Gutes Zutaten ergeben gutes Eis. Foto: pixelio/Peter Bast

zeptbuch-Autor Andreas Neubauer. Das heißt, etwa hochwertige tierische oder pflanzliche Milchprodukte, echte Bourbon-Vanille oder feine Schokolade. Geht es darum, Fruchteis zuzubereiten, sind reife frische Obst-

sorten ein Muss. „Je reifer das Obst, desto aromatischer wird später das Eis“, so Neubauer. Wichtig ist auch der Zucker. Er ist nicht nur Geschmacks-träger, sondern sorgt auch für die richtige Konsistenz



Seewasser kann Krankheitserreger enthalten – eine Impfung kann schützen. Foto: dpa-tmn/Robert Günther

## Pfütze oder See?

Wenn der Hund unterwegs durstig wird

Herumtollen macht durstig: Wer mit dem Hund unterwegs ist, sollte deswegen am besten immer eine Flasche mit sauberem Wasser für den Vierbeiner dabei haben. Hat man die vergessen, kann zwar ausnahmsweise auch das Wasser aus Bächen oder Seen als Durstlöcher dienen. Doch dafür ist der passende Impfschutz wichtig. Denn über die Ausscheidungen von Ratten und Mäusen können etwa bestimmte Bakterien, sogenannte Leptospiiren, in die Gewässer gelangen und sich dort bei warmen Temperaturen schnell vermehren. Darauf weist der Industrieverband Heimtierbedarf (IVH) hin. Infiziert sich der Hund beim Trinken, kann das zu Leptospirose mit Symptomen wie Fieber, Appetitlosigkeit, Durchfall und Erbrechen

führen – und lebensgefährlich sein. Schutz vor schweren Verläufen bietet eine Leptospirose-Impfung. Halter sollten diese daherrregelmäßig auf frischen lassen, rät der IVH. Zudem gilt: Unterwegs sollte der Hund seinen Durst besser an fließenden Gewässern stillen als an stehenden, da die Konzentration an schädlichen Stoffen meist geringer ist. Seen und Flüsse werden zudem regelmäßig auf ihre Qualität geprüft. Entsprechende Empfehlungen und Warnungen lassen sich oft online finden. Wird der Hund nach dem Trinken aus See, Bach, Pfütze und Co. unruhig oder erbricht sich, sollten Halter allerdings in jedem Fall mit dem Vierbeiner zum Tierarzt oder zur Tierärztin. dpa

zuverlässig · schnell · fair

# Heizöl Holzpellets

Diesel · feste Brennstoffe

Ihr Ansprechpartner  
Marbach & Großbottwar  
Michael Held  
Tel. 0 71 44 / 844 944

**AGROA**  
Raiffeisen

EBAG FRIEDRICH LOBME HILFENGAU  
Raiffeisen Zentrum eg

**VERKÄUFE**

Musikinstrumente

Klavier in Marbach (Grotrian Steinweg, überholungsbedürftig) abzugeben. Tel: 0151 51 36 76 40

**KAUFGESUCHE**

Alte Märklineisenbahn, Loks, Wagen, Zubehör, Autos, Gama, Schuco, Wiking, kauft Sammler. 07144/24388

**IMMOBILIEN**

Wir suchen Ihr Grundstück oder Haus! – bestmöglicher Preis –

**gut** Immobilien  
Experten für Grundstücke und Häuser  
0711-72 20 90 30  
www.gutimmo.de

**MIETGESUCHE**

2-Zi.-Wohnung

Ehepaar, 62/63 J., sucht 2-3-Zi.-Whg., EG mit Terr. od. OG mit Aufzug /Bk., im Raum Murr. Tel. 01 51- 72 43 19 61

**Tageszeitungsleser wissen:**

Briefmarken sammeln für Bethel schafft Arbeitsplätze für behinderte Menschen.

www.briefmarken-fuer-bethel.de

Mit uns werben Sie clever!

www.marbacher-zeitung.de

**Abfälle aus Renovierung & Entrümpelung nimmt an:**

**KURZ**

Adresse für Anlieferer: KURZ Entsorgung GmbH, Beihinger Str. 144, 71726 Benningen

Mo.-Fr. 7:00 bis 12:00 Uhr, 12:30 bis 17:00 Uhr  
Sa. 9:00 bis 13:00 Uhr  
Zahlung per EC möglich

Jetzt auch Anlieferung am SAMSTAG!

Annahme aller Abfälle und Wertstoffe mit Ausnahme gefährlicher Abfälle! Telefon: 07144 8442-411 www.kurz-entsorgung.de

**STELLENANGEBOTE**

ein Unternehmen der KURZ Gruppe

Zum bewerben QR-Code scannen

Wir, die KURZ Entsorgung GmbH, sind ein mittelständisches Entsorgungsunternehmen mit ca. 600 Mitarbeitern und rund 250 Fuhrparkeinheiten.

Zur Verstärkung unseres Teams in Benningen suchen wir ab sofort

**Mitarbeiter Waage (m/w/d) für Einsatz Samstag vormittags**

Ihre Aufgaben:  
■ Annahme und Verwiegung von Lieferungen,  
■ Telefonbetreuung.

Interessiert? Dann besuchen Sie unser Karriereportal unter [www.kurzgruppe.de](http://www.kurzgruppe.de) und bewerben sich direkt. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Nach Abschluss des Auswahlverfahrens werden alle Daten gelöscht.

Diese Stellenausschreibung eignet sich ausdrücklich auch für Student:innen und Rentner:innen.

**KURZ** KURZ Entsorgung GmbH  
Herr Erik Rossbach  
Beihinger Straße 144  
71726 Benningen a.N.  
Tel. 07144 8442-14  
erik.rossbach@kurz-entsorgung.de  
www.kurz-entsorgung.de

**Unser Angebot im Juni**

Die neuen Jahrgänge sind da!

**TOBIAS MAYER Cuvée**  
halbtrocken, o.Jg., 0,75l

**ROSA MONDE Rosé Cuvée**  
trocken, Jg. 2022, 0,75l

**EBERHARD LUDWIG Riesling**  
feinherb, Jg. 2022, 0,75l

jeweils 6,90 € (GP 8,53 €/l)

Weingärtner Marbach | Affalterbacher Straße 65  
71672 Marbach | www.wg-marbach.de | T. 6419  
Mo. - Fr. 14 - 17 Uhr, Do. 14 - 19 Uhr, Sa. 9 - 12:30 Uhr

Wen-picknick  
Picknickkorb, Freunde & gute Laune mitbringen!  
Mit 07.06.2023 ab 18 Uhr  
bei den Weingärtnern Marbach

**IMPRESSUM**

**Marbacher STADTANZEIGER**

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

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

Verantwortlich für die Redaktion:  
Reimund Abel  
Südwest Media Network GmbH  
Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart  
Telefon 0711/7205-1800

Verantwortlich für Anzeigen und Beilagen:  
Malte Busato  
Südwest Media Network GmbH  
Plieninger Str. 150, 70567 Stuttgart  
Telefon 0711/7205-1600

Es gilt die Anzeigenliste Nr. 2 vom 1.1.2023.

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.

Verbreitete Auflage:  
23 500 Exemplare

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

Verteilung:  
MMD Verteildienst GmbH + Co. KG  
Telefon: 0711/7205-5440

In Anzeigenkooperation mit  
Marbach & Bottwartal

Der gemeinsame Lokaltitel  
MARBACHER ZEITUNG STUTTGARTER ZEITUNG

**TELEFON-SERVICE**

**Kaufgesuche Nutzfahrzeuge**

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen  
Tel. 03944-36160, www.wm-aw.de (Fa.)

Polin macht alles! 01522-473 1867

# MARBACH AUF EINEN Blick

**SO, 17.06.2023, 19:30 UHR**  
**Mondbeglänzte Zaubernacht**



Frederike Wiechmann und Jonathan Springer unterhalten bei einem Gläschen Mayer-Cuvee auf dem Dach des Museums mit Gedichten und Geschichten zum Mond. Eintritt: 15,- € / Vereinsmitglieder 12,- €. Karten erhältlich bei: Antiquariat friedrich. Infos: www.schillersgeburtshaus.de oder www.tobias-mayer-museum.de. Tobias-Mayer-Museum

**DO, 01.06.2023, 17:00 UHR**  
**Sundowner**

After Work-Veranstaltung mit live Musik und Food-Truck. Infos: www.weingaertner-marbach.de

**SA, 03.06.2023, 13:00 UHR**  
**Tanzen wie zu Mayers Zeiten**

Teilnehmer jeglichen Alters herzlich willkommen, kostenlos. Info-Tel.: 07144/18691. Weiterer Termin: 10.06.

**DI, 06.06.2023, 16:00 UHR**  
**Markt am Nachmittag: Pfingstmarkt**

**MI, 07.06.2023, 16:00 UHR**  
**Vorlesestunde**

Für Kinder ab 4 Jahren, ohne Anmeldung. Stadtbücherei Marbach  
Veranstalter: Stadtbücherei

**SO, 11.06.2023, 19:00 UHR**  
**120 Jahre NABU Marbach - Festabend**

Veranstaltung mit Vortrag und Bewirtung. Infos: www.nabu-kvbl.de/gruppen/marbach  
Stadthalle Schillerhöhe  
Veranstalter: NABU Ortsgruppe Marbach

**DI, 13.06.2023, 16:30 UHR**  
**Mitmach-Lesung: Braunkelchen kehrt zurück**

Für Kinder ab 6 Jahren, Anmeldung unter: leitung@stadtbuecherei-marbach.de, Tel. 07144/17125. Stadtbücherei  
Veranstalter: NABU, Stadtbücherei Marbach

**DI, 13.06.2023, 18:00 UHR**  
**Marbach moves**

Kostenloses Fitnessprogramm für Alle mit Christine König, ohne Anmeldung. Infos: www.koenig-personal.fitness. Park auf der Schillerhöhe  
Veranstalter: Stadtmaking Schillerstadt Marbach a.N.

**DO, 15.06.2023, 16:30 UHR**  
**Vorlesestunde in Rielingshausen**

Für Erst-, Zweitklässler mit Maureen Eulenberger. Ortsbücherei Rielingshausen  
Veranstalter: Stadtbücherei

**FR, 16.06.2023, 17:00 UHR**  
**Marbach erleben - Marbach musiziert**

Infos: www.marbach-schillert.de  
Innenstadt  
Veranstalter: Citymanagement

**FR, 16.06. - SO, 18.06.2023**  
**100 Jahre Turnerbund Rielingshausen**

Festwochenende mit buntem Programm. 16.06. ab 18 Uhr / 17.06. ab 13.45 Uhr / 18.06. ab 13.30 Uhr. Infos: www.turnerbund-rielingshausen.net  
Sport-, Tennishalle Hardtwald  
Veranstalter: Turnerbund Rielingshausen 1923 e.V.

**SA, 17.06.2023, 09:00 UHR**  
**Repair-Café geöffnet**

Infos unter www.repaircafe-marbach.de  
Café Provinz  
Veranstalter: Repair-Café Marbach

**SA, 17.06.2023, 10:00 UHR**  
**Marbach Klein & Gross: Marbach plantsch**

Rudern, paddeln, schwimmen, spritzen - ein Vormittag rund ums Wasser. Infos: www.marbach-schillert.de. Innenstadt  
Veranstalter: Citymanagement

**SA, 17.06.2023, 19:00 UHR**  
**Orgelkonzert**

An der Orgel: Kay Johanssen, Infos: www.alexanderkirche-marbach.de  
Alexanderkirche  
Veranstalter: Verein zur Erhaltung der Alexanderkirche e.V.



**SO, 18.06.2023, 11:00 UHR**  
**Sinfoniekonzert**

Werke von Felix Mendelssohn-Bartholdy, Infos und Kartenvorverkauf: www.sinfonia-marbach.de. Stadthalle Schillerhöhe  
Sinfonia Marbach e.V.

**MI, 21.06.2023, 18:00 UHR**  
**Sprechstunde in Rielingshausen**

Mit Bürgermeister Jan Trost und Ortsvorsteher Jens Peter Knittel. Anmeldung erforderlich: Tel. 07144/3134. Verwaltungsstelle Rielingshausen  
Veranstalter: Stadt Marbach am Neckar

**FR, 23.06. - SO, 25.06.2023**  
**Marbach mayert ... Mayerlaube**

Ein Wochenende rund um Tobias Mayer mit Laube auf dem Burgplatz, Kindertheater, verkaufsoffenem Sonntag, Aufführung von Carmina Burana und vielem mehr. Infos: www.schillerstadt-marbach.de  
Veranstalter: Marbacher Weingärtner, Kulturamt, Citymanagement, u.a.

WWW.SCHILLERSTADT-MARBACH.DE

## Fachgeschäfte stellen sich vor

Kompetenz, Service und Dienstleistungen ganz in Ihrer Nähe



### Näh- und Polsteratelier

#### Halt! Stopp! Uns gibt es noch

Liebe Bürger, schmeißt doch Eure alten und modernen Möbel nicht raus. **Zu schade, ruft an! Wir kommen!** Wir machen Euch ein vernünftiges Angebot mit neuem Stoffdesign und Aufpolsterung falls erforderlich. So habt Ihr wieder edle Schmuckstücke. Ihr exquisites Nähatelier / Polsterei



**Lydia H. Ibrom**

Hauptstraße 37 · 71711 Höpfigheim  
Tel. (07144) 24613 · Fax (07144) 281765  
www.naehatelier-ibrom.de

### Augenoptik und Brillen

#### Unsere neuen Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do., Fr. 8:30 bis 12:30 und von 14:30 bis 18:30  
Mi. und Sa. geschlossen.

Terminabsprachen gerne auch unter 07062 915750



**brillen-fink**  
Besser sehen \ Gut aussehen

brillen-fink GmbH  
Oberstenfeld  
Großbottwarer Straße 83  
Im Haus des Augenzentrums  
Telefon 07062/915750.

### Küchen



Boschstraße 7 · 71546 Großaspach  
(Am Autobahnbühnenring)  
Tel. 07191/91905-0 · Fax 07191/91905-9  
info@dombos.com · www.dombos.com

**Kompetenz seit über 35 Jahren!**

### Gartengestaltung



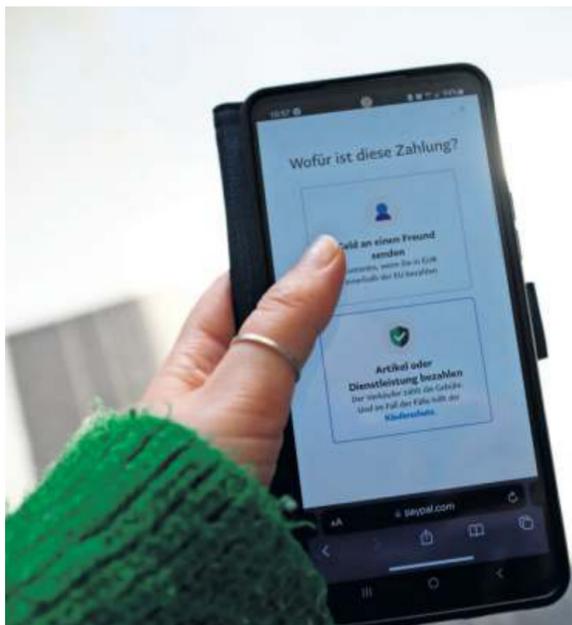
Anrufen lohnt sich!

Obere Seewiesen 40 • 71711 Steinheim/Höpfigheim

#### Gartengestaltung und Pflasterflächen

- Natursteinverlegung
- Hochbau/Tiefbau
- Sanierungen
- Abbruch

Tel. 07144/819182 · info@ml-bauunternehmung.de



Wichtiger Unterschied: Man sollte sich nicht die PayPal-Option „Geld an einen Freund senden“ unterjubeln lassen. Die kommt nämlich ohne Käufererschutz daher. Foto: Laura Ludwig/dpa-tmn

## Fake Shops betrügen auch mit PayPal-Zahlungen

Für gewöhnlich lassen sich Fake Shops das Geld vorab überweisen. Nun häufen sich aber Fälle, in denen der Betrug über das vermeintlich sichere PayPal läuft, warnen Polizei und Verbraucherschützer.

Das Bezahlen mit PayPal stufen viele Verbraucherinnen und Verbraucher instinktiv als sicher ein, weil sie den Käuferchutz des Bezahl-dienstes kennen. Allerdings gilt dieser nicht für die Option „Geld an Freunde senden“. Und das nutzen jüngst immer mehr Fake Shops aus, warnen Polizei und Verbraucherzentrale Hamburg.

Die Fake Shops bieten zur Zahlung einen PayPal-Link an, der so konfiguriert ist, dass neben dem Kaufbetrag auch die Option „Geld an Freunde senden“ voreingestellt ist. Sie wird auch durch ein Geschenk-Symbol gekennzeichnet. Wer aber nicht genau hinschaut und mit dieser Option Geld überweist, sieht es nie wieder.

Die PayPal-Option mit Käuferchutz heißt „Artikel oder Dienstleistung bezahlen“. Nur wer damit zahlt, kann bei Problemen sein Geld zurückfordern.

Am besten ist es aber natürlich, gar nicht erst auf einen Fake Shop hereinzufallen. Den vermeintlichen Händlern aus dem Weg gehen kann man oft schon dadurch, extrem günstige Angebote für beliebte und hochwertige Produkte direkt wegzuklicken.

Wer auf einen Fake-Shop hereingefallen ist, vorab überwiesen oder die falsche PayPal-Option gewählt hat, sollte auf jeden Fall Anzeige bei der örtlichen Polizei erstatten. Weitere Tipps geben Verbraucherzentrale und Polizei auf ihren Webseiten. dpa/tmn

### Raumausstattung



**RAUM AUSSTATTUNG**

**RUPP Raumausstattung**  
Meisterbetrieb

Blumenstraße 14  
71711 Steinheim-Kleinbottwar  
Telefon: 0 71 48 / 52 52  
www.rupp-raumausstattung.de

Unser Service für Sie: Gardinen abnehmen, waschen, bügeln und wieder aufhängen!

Bodenbeläge  
Parkett  
Gardinen  
Sonnenschutz  
Tapezier- und Malerarbeiten  
Polsterarbeiten

### Autohaus



persönlich – kompetent – fair – erfahren – modern

**Ihr Partner im Bottwartal**  
seit über 50 Jahren



Hofalstr. 18 ~ 71720 Oberstenfeld ~ 07062/917190  
www.geiger-autohaus.de

### Bestattungen



Lernen, jemanden gehen zu lassen.



Tag & Nacht dienstbereit ohne Zuschlag

Frauenstraße 3 • 71711 Murr ☎ 07144 - 86 41 46  
Kleinbottwarer Str. 54 • 71711 Steinheim ☎ 07144 - 88 69 111

Wir sind für Sie da! Ihr fachgeprüfter Bestatter für Steinheim, Murr, Bottwartal, Pleidelsheim und Umgebung.  
www.bestattungen-allmendinger.de • info@bestattungen-allmendinger.de