

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 Gefriervorgangs regelmäßig die Masse durch“, erklärt sie.

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

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 dickflüssige 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.



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 Leptospirose, 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 daherrégelmäßig 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 **LOBBE** **Waldgauer**
Raiffeisen Zentrum eg

VERKÄUFE

Musikinstrumente

Klavier in Marbach (Grottrian 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

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 Fuhrparkseinheiten.

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 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 **6,40 €**
GP 8,53 €/l

Weine enthalten Sulfite.
Preise inkl. MwSt.
Gültig bis 30.06.2023.

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

Wien-picknick
Mit 07.06.2023 ab 18 Uhr
bei den Weingärtnern Marbach

IMPRESSUM

Marbacher STADTANZEIGER

Kostenloses 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 aufgebogener Anzeigen oder Änderungen übernimmt der Verlag keine Gewähr. Der Nachdruck von Anzeigen ist nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

Verbretete 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
BOTTWARTALER ZEITUNG

Bethel

Tageszeitungsleser wissen:

Briefmarken sammeln für Bethel schafft Arbeitsplätze für behinderte Menschen.

www.briefmarken-fuer-bethel.de

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

Mit uns werben
Sie clever!

www.marbacher-zeitung.de

**TELEFON-
SERVICE**

Polin macht alles! 01522-473 1867

**Kaufgesuche
Nutzfahrzeuge**

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

MARBACH
AUF EINEN
Blick

SA, 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.schillersgeburtschaus.de oder www.tobias-mayer-museum.de. Tobias-Mayer-Museum Veranstalter: Tobias-Mayer-Verein, Schillerverein

DO, 01.06.2023, 17:00 UHR

Sundowner

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. Fitnessraum TSV Veranstalter: Turnverein Marbach a.N. 1861 e.V.

DI, 06.06.2023, 16:00 UHR

Markt am Nachmittag: Pfingstmarkt

Innenstadt Veranstalter: Citymanagement

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-kvlb.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.könig-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 plantscht

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.

STADT MARBACH AM NECKAR | MARKTSTRASSE 23 | 71672 MARBACH A. N. | TEL. 07144/102-297, FAX - 311 | KULTUR@SCHILLERSTADT-MARBACH.DE

WWW.SCHILLERSTADT-MARBACH.DE

Sonderveröffentlichung

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 / Polsterrei



Lydia M. 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 GmbH

Oberstenfeld
Großbottwarer Straße 83
Im Haus des Augenzentrums
Telefon 07062/915750.

brillen-fink

Besser sehen \ Gut aussehen

Küchen



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



Kompetenz seit über 35 Jahren!

Gartengestaltung



BAUUNTERNEHMUNG

MARTIN LIESEGANG

Obere Seewiesen 40 • 71711 Steinheim/Höfigheim

Gartengestaltung und Pflasterflächen

Natursteinverlegung

Bauen Sie mit uns Ihre Träume

Hochbau/Tiefbau

Alles aus einer Hand! Ihr Partner für:

Sanierungen

Abbruch

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

Anrufen lohnt sich!



Wichtiger Unterschied: Man sollte sich nicht die PayPal-Option „Geld an einen Freund senden“ unterjubeln lassen. Die kommt nämlich ohne Käuferschutz 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 Käuferschutz 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 Käufer-schutz heißt „Artikel oder Dienst-leistung 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 vermeintli-chen Händlern aus dem Weg ge-hen kann man oft schon dadurch, extrem günstige Angebote für be-liebte und hochwertige Produkte direkt wegzuklicken.

Wer auf einen Fake-Shop he-reingefallen 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 ab-nehmen, 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



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

Bestattungen

BESTATTUNGEN



ALLMENDINGER

Lernen, jemanden gehen zu lassen.



Tag & Nacht dienstbereit ohne Zuschlag

Frauenstraße 3 • 71711 Murr 07144 - 86 41 46
Stufenstraße 13 • 74385 Pleidelsheim 07144 - 88 69 111
Kleinbottwarer Str. 54 • 71711 Steinheim

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