Laupheimer Anzeiger



Telefon 07392/150714

www.maximilian-laupheim.de

Die Wochenzeitung der Schwäbischen Zeitung für Laupheim und Umgebung

Rumpelstilzchen tobt in der Aula

Die Amateurbühne Laupheim führt Märchen-Klassiker auf

Heute im LA

Jubiläum

Das Mietinger Unternehmen "Gaum Wintergärten und mehr" kann auf 20 Jahre erfolgreiche Firmengeschichte zurückblicken.

Jahresabschlussfeier

Wenn sich das Jahr dem Ende entgegen neigt, laden viele Firmen ihre Mitarbeiter zur Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier ein. Der LA gibt Tipps für die Planung.

Fünfjähriges Bestehen

Seit fünf Jahren bereichert die "Stallschänke" das gastronomische Angebot in Laupheim. Inhaber Adrian Speidel freut sich über den guten Zuspruch der Gäste.

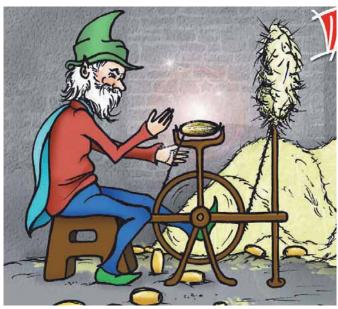
Gutes von hier

Regional einkaufen ist gut für die Umwelt und sorgt dafür, dass frische Produkte auf den Tisch kommen. In diesem "Laupheimer Anzeiger" stellen sich regionale Unternehmen vor.

AN7FIGEN

LAUPHEIM (red) - Die Amateurbühne Laupheim präsentiert auch in diesem Jahr wieder einen Märchenklassiker. Das Stück "Rumpelstilzchen" nach den Gebrüdern Grimm feiert am Sonntag, 27. Oktober, um 15 Uhr Premiere in der Aula des Carl-Laemmle-Gymnasiums in Laupheim.

In der Geschichte möchte ein Müller seine Tochter mit dem König verheiraten und verspricht ihm, dass seine Tochter Stroh zu Gold spinnen kann. Der König sperrt die Müllerstochter in eine Hütte mit Stroh und will am nächsten Tag wiederkommen, um zu sehen, ob das stimmt. Das arme Mädchen weint verzweifelt, und plötzlich erscheint ein kleines Männchen das ihr hilft. Als Lohn erhält es zuerst eine Kette, dann einen Ring, und schließlich verspricht die Müllerstochter ihm ihr erstes Kind. Wie die spannende Geschichte weitergeht, wird hier nicht verraten, aber meist gibt es bei



Rumpelstilzchen stattet Laupheim einen Besuch ab.

Märchen ja ein Happy End. Die kleinen und großen Zuschauer werden dazu auch immer wieder zur Mithilfe aufgefordert.

In Kulissen, die mit Liebe zum Detail gestaltet wurden, und mit schönen Kostümen wird das Märchen traditionell durch die Amateurbühne dargestellt. Viele Helfer und Hände sind notwendig, um eine Neuproduktion auf die Bühne

zu bringen. Vor und hinter den Kulissen wird gemalt, genäht und schließlich geprobt, um dem Stück den letzten Schliff zu geben. Viele junge Schauspieler sind zum ersten Mal auf der Bühne, und es ist immer eine große Herausforderung, diese ins Spiel zu integrieren. Bis zum Vorabend der Premiere wird geübt.

Karten im Vorverkauf gibt es in der Buchhandlung Laese in Laupheim. Weitere Aufführungen (jeweils um 15 Uhr):

3. November, Schillerschule Munderkingen

10. November, Schmiechtalschule Ehingen

17. November, Mehrzweckhalle Regglisweiler

24. November, Festhalle Oberdischingen

1. Dezember, Mehrzweckhalle Schmiechen

7./8. Dezember, Nikolausaufführungen Laupheim/Aula











Eine Schultüte im XXL-Format überreichte Tom Mittelbach (rechts), Lehrer an der Friedrich-Uhlmann-Gemeinschaftsschule, im Namen des Kollegiums dem neuen Schulleiter Andreas Trögele.



Der Verein "Lernen fördern" (Außenstelle Baustetten) und die Kita Haus des Kindes (Laupheim) haben gemeinsam in Stetten Kartoffeln gesammelt.



Viel Zuspruch hat die Berufsinfobörse an der Friedrich-Adler-Realschule wieder erfahren. Dabei konnten die jungen Besucher auch aktiv an den Ständen tätig werden. FOTO: ELISABETH KOPRIVC



Nach über 60 Jahren hört der Laupheimer Schuhmacher Thomas Halm auf. FOTO: CHRISTOPH DIERKING



"Ein Freund, ein gute Freund" – diesen Klassiker performten die "Laupheimer Harmonists" auf der Musikgala "150 Jahre Stadt Laupheim".



Das ehemalige Gasthaus "Adler" am Marktplatz 16 in Laupheim wird derzeit abgerissen.

FOTO: CHRISTOPH DIERKING



Der Kirchenchor Mietingen ist nach Mittelfranken gereist.
FOTO: PRIVA



Die deutschen Ski-Asse haben sich bei der Firma Kässbohrer in Laupheim neu einkleiden dürfen. FOTO: ROLAND RAY



Liane Probst hat den Trauerratgeber "Im Tränensee schwimmen lernen" für Tierhalter geschrieben. FOTO: BARBARA BRAIG

Ihr Bild der Woche

Liebe Leserinnen, liebe Leser, Sie haben ein besonders schönes Foto, das Sie gerne an dieser Stelle veröffentlicht sehen möchten? Gerne drucken wir dieses auf unserer Seite "Bilder der Woche" honorarfrei ab, ob Vereinsausflug, Kindergartenoder Schulfest. Bitte schicken Sie maximal zwei Fotos im JPG-Format mit einer Mindestauflösung von 500 kb an laupheimer.anzeiger @schwaebische.de mit einem kleinen Erklärtext (zwei bis drei Sätze), was auf dem Bild zu sehen ist sowie dem Namen des Fotografen/der Fotografin. Die Veröffentlichung ist abhängig von der Qualität des Fotos und dem vorhandenen Platz. Wichtig ist auch, dass Sie Ihren vollen Namen sowie Telefonnummer mitschicken und die abgebildeten Personen mit der Veröffentlichung einverstanden sind.

Schöne Rösser, tolles Wetter

Beim 34. Laupheimer Kaltblutmarkt werden mehr als 100 Pferde aufgetrieben

LAUPHEIM (ry) - Weit über 100 Pferde sind am vergangenen Donnerstag beim 34. Laupheimer Kaltblutmarkt aufgetrieben worden. Herrliches Herbstwetter lockte Hunderte Besucher auf den oberen Festplatz.

Stunde um Stunde sind die Preisrichter gefordert. Züchter und Besitzer präsentieren ihre Pferde "vom kalten Schlag" im Ring, und es gilt Fundament und Körperbau, Typ und Ausdruck, den Vortrag in Schritt und Trab und andere Feinheiten zu bewerten. Viel Lob gilt "Seppi", einem dreieinhalbjährigen Wallach: "ein herrlicher Typ, sehr gute Bewegungen, korrektes Gebäude".

Erstaunt ist die Jury, dass Andrea und Robert Pritzi aus Aichstetten dieses Pferd vorstellen; es ist ein Süddeutsches Kaltblut, Pritzis sind sonst auf Holländer abonniert. "Ich wollte mal was anderes", sagt Andrea Pritzi.

Pritzis holländische Kaltblutstute "Mala" wird zur Gesamtsiegerstute gekürt. Der Dr. Munz-Gedächtnispreis geht an "Maja" (Michael und Bettina



"Pas de deux" im Ring unter den Augen der Richter – und dabei immer schön den Blickkontakt halten. FOTO: ROLAND RA

Egetemayr aus Frankenhardt), der Dr. Josef-Rodi-Gedächtnispreis an "Perle", ein Süddeutsches Kaltblut von Martin Streif aus Steingaden. Zum Siegerfohlen wird "Rosenstein" von Roland Bäuerle aus Neuler gekürt. Siegerin der Verbandsprämierung ist "Hanna Marie", ein fünfjähriges Schwarzwälder Kaltblut von Karl Brandl aus Kößnach. Sie alle und viele andere Pferde wärmen die Herzen des Publikums.

Zeit für das Schaupro-

gramm. Konrad Huber aus Biberach steigt aus der Kutsche auf den Rücken seines Norikers, richtet sich kerzengerade auf und spielt Trompete – ein "Postillion d'amour". Zwei "Bayrische Buam" reiten die "Ungarische Post" auf temperamentvollen Hengsten – da geht fürwahr die Post ab. Überaus anmutig dagegen die Auftritte von Tatjana Früh und Chiara Marqués Berger aus Heimsheim. "Schwingen der Freiheit" heißt eine ihrer Cho-

reografien zur Filmmusik von Schindlers Liste". Tatjana, Früh, Pferdeausbilderin, reitet Isis-Flügel schlagend freihändig den Wallach "Cantador", "einen heißblütigen Spanier"; die Medizinstudentin Chiara Marqués Berger tanzt Ballett dazu. Begleitet werden sie von drei kanadischen Gänsen, jedenfalls solange, bis die Gefiederten eine Wasserlache im Schauring entdecken; von da an setzen sie andere Prioritäten. Das Team "Allgäu Power" demonstriert die Kunst des Holzrückens mit Kaltblutpferden, das Team Bäuerle eine "Fahrschule vom Sattel aus". Ein Brauereiwagen und der Krautwagen von Andreas Veith aus Filderstadt rollen durch den Schauring.

Gerollt sind auch wieder die Sportkutschen. Das Fahrturnier für Zwei- und Vierspänner am Nachmittag ist längst eine feste Größe im Tagesprogramm. Mal eher defensiv, mal mit vollem Risiko jagen die Teams durch den mit 13 Hindernissen gespickten Parcours. Ganz schön heiß, die "Formel Kaltblut".

Kurz berichtet

Tag der Frau

LAUPHEIM (red) - Die Schönstatt-Frauenbewegung lädt am Samstag, 16. November, ein zu einem "Tag der Frau". Beginn ist um 13.45 Uhr im katholischen Gemeindehaus in Laupheim.

Das Thema des Tages lautet "Beziehungsstark – Fünf Schlüssel zu einem gelingenden Miteinander". Der "Tag der Frau" soll dazu anregen, der eigenen Beziehungs-Begabung und Beziehungs-Stärke auf die Spur zu kommen. Anmeldung und nähere Info bei Karin Roth-Dodel, Telefon 07392/935 04.

Aktion im Parkbad

LAUPHEIM (red) - Vom 25. Oktober bis 2. November lädt das Parkbad Laupheim zu einer Eventwoche ein mit vielen Aktionen. Der entsprechende Flyer liegt im Rathaus, im Parkbad und in der Stadt aus.

Mit dabei ist auch die "Schwäbische Zeitung". Diese bietet am Montag, 28. Oktober, von 9.30 bis 15 Uhr ein Wasserbällebad, eine Taschenmalaktion und ein Gewinnspiel an.

ANZEIGEN -









Die Traummänners bieten Musikgenuss mit ungebremster Spielfreude.

FOTO: VERANSTALTER

Allgemeinarztpraxis Dr. med. Katrin Szpakowski

Praxisadresse: Hauptstraße 41 88480 Achstetten Tel.: 07392/9394220

Wir machen Urlaub vom 28.10.-05.11.2019. Ab Mittwoch, 06.11.2019 sind wir wieder für Sie da!

Musik, die in keine Schublade passt

Die Traummänners spielen im "Schlosscafé" auf zu bringen. Heraus kommt so

geradliniger Rock, gefühlvoller

Blues, souliger Funk, und sogar

eine Polka mit Quetschkomode



MV "Rißtaler" Untersulmetingen

MV Obersulmetingen



Sichelhenke, Sonntag, 27.10.2019 von 11.00 - 14.00 Uhr

11.00 Uhr Mittagessen

- Schlachtplatte, frisches Kesselfleisch mit Kraut
- . Blut- und Leberwurst mit Kraut
- Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites
- Schwäbische Maultaschen mit Kartoffelsalat

Unterhaltung mit dem MV Obersulmetingen

Kaffee und Kuchen sowie selbstgemachte Sulzen zum Mitnehmen



Achstetten:

Schottland, Referent: Andreas Kernen, Ev. Gemeindehaus, Oberholzheim, 20 Uhr

leben - wie wir leben könnten,

Schwendi:

Rückschau und Einblicke in den Beginn der 1960er-Jahre, Ludwig Zimmermann, Sportfreunde-Vereinsheim, 19 Uhr

Fr 25.10.

Biberach: Sidi Wacho, Abdera, Breslaustr. 13, 21 Uhr Lea Knudsen feat. Streit mit

wird zu Groove verarbeitet. Musik, die in keiner Schublade so richtig passen will, aber unverkennbar vom handgemachten Sound der 70er-Jahre geprägt ist.

Die Texte erzählen, wie kann es anders sein, natürlich auch von der großen Liebe, aber auch vom Weltschmerz. Die TraumMänners sind: James Nägele (die Stimme), Jörn Blesse (Gitarren), Stefan Stumpp (Tasten), Tom Eschbach (Bassmann) und Daniel Mauthe (Schlagzeug).

Los geht das Konzert im Schlosscafe" am Freitag um 20 Uhr, Einlass ab 19 Uhr. Der Eintritt beträgt 7 Euro.

Tipps & Tipps

Fessele, Jazzclub, Wielandstr.

Freitagstisch, Ev. Gemeindehaus, Schillerstr. 9, 11.45-13.15

Uhr. Anmeldung jeweils bis

an freitagstisch@online.de

oder unter 07392/9389607

Traummänners, Groove-Rock, Schlosscafé, Claus-Graf-

Stauffenberg-Str. 15, 20 Uhr

Künstler aus allen Bereichen:

Kunsthandwerk, Vernissage,

Kloster, Fruchtkasten - Städti-

sche Galerie, Schlossbezirk 6,

Ochsenhausen, 19 Uhr

Ochsenhausen:

Mittwoch, 18 Uhr, per E-Mail

27, 20.30 Uhr

Laupheim:

Do 24.10.

Auf Schusters Rappen durch

LAUPHEIM (red) - Die Traum-

männers spielen am Freitag, 25.

Oktober, im "Schlosscafé" in

Laupheim. Beginn ist um 20

jetzt gibt es deutschen Groove-

Rock: Die "Männers" haben

sich den Traum erfüllt, eigene

Musik mit deutschen Texten,

mit viel Spaß und ungebrems-

ter Spielfreude auf die Bühne

Schluss mit Covermucke,

Laupheim:

Pater Anselm Grün: Wie wir Vortrag, Kulturhaus Schloss Großlaupheim, Claus-Graf-Stauffenberg-Str. 15, 20 Uhr Sanierung kath. Gemeindehaus. Informationsabend. Kath. Gemeindehaus, Mittelstr. 32, 18.30 Uhr

Sa 26.10.

Achstetten: Jens Heinrich Claassen, Kabarettabend, Wielandhalle, Oberholzheim, 20 Uhr

Laupheim: Alarm im Kulturhaus, Die

Stadtkapellen-Jugend rockt das Herbstkonzert, Kulturhaus Schloss Großlaupheim, Claus-Graf-Stauffenberg-Str. 15, 18 Uhr

Herbstfest, MGV Sängerlust, Gemeindehalle, 19.30 Uhr

So 27.10.

Laupheim:

Rumpelstilzchen, Amateurbühne Laupheim, Carl-Laemmle-Gymnasium, Aula, Herrenmahd 9, 15 Uhr Sonnenbeobachtung, bei klarem Himmel, Volkssternwarte Planetarium, Milchstr. 1, 15.30 Uhr

Mietingen:

Metzelsuppe, Kolpingsfamilie Mietingen, Mehrzweckhalle, 10.30-13.30 Uhr

Schwendi:

Metzelsuppe, MV Schönebürg, Grundschule, Alfons-Auer-Platz 1, Schönebürg, 11.30

Landschlächterei Angele Walpertshofen

Telefon 07353/98040 mit Filiale "Um's Eck Markt" Danziger Str. 62, Laupheim Telefon 0 73 92/62 01

Angebot vom 24.10. bis 30.10.2019

100 g € 0,78 **Schweineschnitzel** Schälripple 100 g € 0,48 100 g € 0,88 **Bierwurst** 100 g € 0,88 gefüllter Schweinebauch 1 Paar Pfefferbeißer € 1,58 1 Dose Paprikalyoner 400 g € 3,78



Jens Heinrich Claassen unterhält bei der Kirchweih in Oberholzheim.

FOTO: VERANSTALTER

Kirchweih mit Kabarett

Jens Heinrich Claassen kommt nach Oberholzheim

OBERHOLZHEIM (hd) - Der Oberholzheim Musikverein lädt am kommenden Wochenende wieder zu seiner "Kirchweih", in diesem Jahr verbunden mit einem Kabarettabend mit Jens Heinrich Claassen am Samstag, 26. Oktober um 19 Uhr in der Wielandhalle.

In seinem Programm "Ich komm schon klar" nimmt der Komiker die Besucher mit auf die Suche nach einer neuen Wohnung, auf die er nach einer gescheiterten Beziehung dringend angewiesen ist. Bei seiner Recherche nach dem Scheitern seiner Beziehung kommt er darauf, dass es doch zum Mäusemelken ist: Endlich hat man eine Freundin gefunden, die alles rosarot erscheinen lässt, und dann wirft sie einen nach kurzer Zeit einfach wieder aus der gemeinsamen Wohnung.

Claassens Devise: Nur nicht aufgeben! Bloß - wie kommt man klar, wenn eben das Leben komplett auf den Kopf gestellt wurde? Ein Masterplan muss her. Wie dieser aussieht, erfährt das Publikum in der Vorstellung.

Jens Heinrich Claassen reist seit 2004 als Komiker durch die Lande. Neben seinen zahlreichen TV-Auftritten hat er auch schon einige Kleinkunstpreise

gewonnen. Die Besucher erwartet ein unterhaltsamer Abend, an dem die Lachmuskeln nicht zu knapp malträtiert werden dürften.

Am Sonntag, 27. Oktober, geht die Kirchweih ab 11 Uhr weiter in der Wielandhalle. Dann sind musikalische Unterhaltung und ein Mittagstisch geboten.

Eintrittskarten gibt es im Vorverkauf bei Getränke Bailer in Achstetten, Langer Weg 8, bei Lebensmittel Lau in Oberholzheim, Bihlafinger Straße 18, und bei der VR-Bank in Laupheim, Marktplatz 5.

ANZEIGEN -

- Am kommenden Freitag ab 10 Uhr gekochte Schälripple und Grillbauch

Angebot

vom 24.10. bis 29.10.19

Waldpilzpfanne Delikateßleberwurst Fleischwurst im Ring

1 Dose Schinkenwurst

Ehrlich Gasthof · Metzgerei Partyservice

> 100 g **0,97** € 100 g **0,92** € 100 g **0,85** €

(200 g) Stück **2,10** €

Gasthof & Metzgerei Ochsen · Ringstr. 26 · Bußmannshausen · Tel. 07353 1392

HENSINGER SCHREINEREI MÖBEL INNENAUSBAU

Anna-von-Freyberg-Straße 2 88471 Laupheim Tel. 07392/96 62-0

Brennholzhandel R. Essler Brennholz aller Art, trocken und nass Zufuhr möglich. **2** 0172-8134263 oder (07353) 773





Kurz berichtet

Metzelsuppe in Mietingen

MIETINGEN (red) - Die Kolpingsfamilie Mietingen lädt am kommenden Sonntag, 27. Oktober, zu ihrer traditionellen Metzelsuppe in die Mehrzweckhalle Mietingen ein. Angeboten wird durchgehend

warme Küche von 10.30 Uhr bis 13.30 Uhr. Die Besucher können wählen zwischen Kesselfleisch, Blut- und Leberwürsten, Schlachtplatte, Bratwürsten mit Kartoffelsalat, panierten Schnitzel mit Pommes Frites, Pommes Frites, Als vegetarisches Gericht gibt es Käsespätzle. Zum Mitnehmen werden

Hausmacherwurst sowie Kuchen angeboten. Mit dem Erlös aus dem Kuchenverkauf unterstützendie Käufer die Kolpingjugend.

SZ-Vorschau

Sportlerehrung

Am Freitag ehrt die Stadt Laupheim wieder ihre besten Sportler. Die SZ ist dabei.

Lösungswege

Im Rahmen der SZ-Serie "Lösungswege" geht es am Samstag um das Thema "Wie können wir im Alter wohnen".

Redaktion: **Barbara Braig** Telefon

0 73 92/96 31-10 Telefax

07 51/29 55-99-7798 laupheimer.anzeiger

@schwaebische.de

Geschäftsstelle

Mittelstraße 2 88471 Laupheim Telefon: 0 73 92/96 31-0

Laupheimer Anzeiger Der Laupheimer Anzeiger erscheint in der Schwäbischen Zeitung Laupheim GmbH & Co. KG

Anschrift: 88471 Laupheim, Mittelstraße 2 Geschäftsführung: Juliana Rapp Verlagsleiter: Eugen Schönle Verantwortlich für Anzeigen

Redaktion:

Roland Ray (verantwortlich), Barbara Braig

Zur Zeit gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 71 vom 01.03.2019

Druck: Druckhaus Ulm-Oberschwaben GmbH & Co., Ulm

Achtung Hausfrauen! Hörmann's Dampf-**Bettfedernreinigung** mit Behandlung gegen Bakterien arbeitet von Montag, 21. Oktober, bis Donnerstag, 31. Oktober 2019,

täglich ab 9.00 Uhr auf dem Parkplatz der Rottumhalle in Laupheim!

Lieferung von Qualitäts-Inlett sowie neuen Federn. Umarbeitung zu Karo-Stepp-Betten. Mike Hörmann 89407 Dillingen/Donau · Telefon 0177 7986505

Rübengeister schnitzen auf der Burg

Letzter Aktionssonntag beschließt das Saisonprogramm

KANZACH (red) - Auf der Bachritterburg Kanzach gehört der Sonntag, 27. Oktober, wieder ganz den Familien. Dieses Mal ist das Geschick beim Schnitzen gefragt.

Wer schnitzt den schönsten Rübengeist? Aus einem großen Haufen von Futterrüben können Kinder den richtigen "Kopf" auswählen und ihn unter Anleitung aushöhlen und zu gespenstischen Rübengeistern schnitzen. "Wir sind die Rübengeister und sind im Schnitzen Meister; drum gebt uns gute Gaben, dann können wir uns laben", lautet einer der Sprüche, mit denen die Kinder dann am Abend durch die Nachbarschaft ziehen. Keiner weiß, wie alt die Tradition des "Rübengeisterns" ist.

Mit unempfindlicher Kleidung, Geduld und Kreativität wird das Geisterschnitzen eine runde Sache. Außerdem haben die Rüben gegenüber den modernen Kürbissen einen großen Vorteil - sie faulen nicht, sondern verwandeln sich allmählich zu schaurig-schönen



Bei Tageslicht harmlos, doch im Dunkeln werden die Rübengeister gruselig leuchten.

FOTO: BACHRITTERBURG

Schrumpelfratzen. Rüben gibt es nur, solange der Vorrat reicht - es lohnt sich also, rechtzeitig zu kommen. Die Veranstaltung findet von 13.30 bis 16.30 statt, die Burg hat aber dennoch wie immer von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Wie an allen Sonntagen findet um 14 Uhr eine freie Kurzführung durch die Burg statt.

Als Ergänzung zum Museumsbesuch bietet Küchenmeister Markus von der Burgschänke unter anderem geschmorte Rippchen mit Kren auf buntem Rübengemüse und für die Vegetarier gebackener Käsekürbis mit Salat an.

Dieser Familiensonntag beschließt auch das Saisonprogramm, und die Burg geht in

die Winterpause. Allerdings wird am 30. November und 1. Dezember, also am 1. Advents-Wochenende, die Burg wieder zum traditionellen "Advent im Turm" ihre Pforten öffnen

Mehr zur Bachritterburg im Internet unter www.bachritterburg.de.

So erreichen Sie uns

Anzeigen und Beilagen









Dora Tech Telefon 07392/



96 31-27

Telefon 07392/ 96 31-21

Telefax alle **07 51 / 29 55-99-7799** E-Mail allgemein anzeigen.laupheim@ schwaebische.de

ANZEIGEN -

Sonderangebote für's Wochenende Lust and Feines... 1 kg **10,50 €** Allgäubraten 100 g **0,89** € gekochte Rippchen 100 g **1,19 €** 100 g **1,75** € Bergbauernkäse 48% Fett i. Tr 100 g **1,99 €** Elsässer Winzerkäse 50% Fett i. Tr Wochenangebot von Di., 29.10. bis Do., 31.10.2019 Schweineschnitzel Bauernweg 20 89195 Staig/Altheim Tel.: 0 73 46 - 83 49 Fax: 0 73 46 - 30 73 81 Catering & Partyservice eMail: info@metzgerei-edel.de

Lagerverkauf

Freitag 25.10.2019, von 14-18 Uhr Samstag 26.10.2019, von 10-13 Uhr



Herbst-/Winterkollektion 2019 aus unserer Produktion

von Gr. 34 - 46 zum Einkaufspreis.

- Kleider
- Sweatkleider
- Sweatshirts
- Sweatröcke

Eingang Warenannahme.

Robert Bienert Vorholzstr. 16, 88471 Laupheim Tel. 07392/97740, www.vabene-fashion.de



Party zum Fünfjährigen

Im Oktober 2014 hat Adrian Speidel, der von allen nur "Addy" genannt wird, die "Stallschänke" im Untergeschoss des Gasthaus "Rother Ochsen" unter der Bezeichnung "Stallschänke 2.0" wiedereröffnet.

LAUPHEIM - Das fünfjährige Bestehen wird am Freitag und Samstag, 25. und 26. Oktober, mit einer zweitägigen Party groß gefeiert. Am Freitag gibt es Hip-Hop/Rap mit DJ T-Rex (Club Berger, Ulm) und am Samstag Mixed Music, aufgelegt von den DJs Luke & Tobe (B30, Laupheim).

Mit der Übernahme der Stallschänke sei für ihn ein Traum in Erfüllung gegangen, hat Adrian Speidel schon bei der damaligen Eröffnung gesagt. Heute, nach fünf Jahren "Stallschänke" und insgesamt 17 Jahren Erfahrung in der Gastronomie, ist er noch immer begeistert.

"Die fünf Jahre waren rundum gelungen", sagt er. Zwar habe es auch Höhen und Tiefen gegeben, "aber meine Erwartungen wurden von Anfang an übertroffen und alles hat sich besser entwickelt als gedacht."

Nach der Eröffnung der "Stallschänke 2.0" habe er verschiedene Öffnungstage ausprobiert. Seit zwei Jahren ist das Lokal nun konstant von Donnerstag bis Samstag ab 19 Uhr geöffnet.

Adrian Speidel führt die "Stallschänke 2.0" immer noch nebenberuflich. "So eine Gaststätte als Hobby zu führen, ist zwar sehr ausfüllend, aber man bekommt auch viel zurück", sagt er. "Ich habe ein wahnsinnig tolles, engagiertes Team, eine hilfsbereite Familie und starke Partner, welche mir an der Front den Rücken frei halten. So kann ich mich hauptsächlich um organisatorische Dinge, größere Reservierungen oder Veranstaltungen kümmern."

Am Anfang gab es noch mehrere musikalische Events, aber die Räumlichkeiten seien dazu dann doch etwas zu klein gewesen. Nun werden nur noch zwei Partyevents im Jahr veranstaltet und einmal im Jahr



Addy Speidel freut sich über den Erfolg.

FOTO: SONJA NIEDERER

ein großes Barbecue, immer mit Dennis Rodi von "Redwood BBQ". "Dies ist sehr beliebt, so wie auch das jährliche Beer-Pong-Turnier", sagt Adrian Speidel.

"Wir sind aber auch beliebte Anlaufstelle, wenn in der Stadt etwas los ist, wie etwa bei der Kulturnacht oder der Rosentafel, dem Adventsmarkt, nach den Weihnachtseinkäufen oder erst kürzlich bei den Jubiläumsfeierlichkeiten zu 150 Jahre Stadt Laupheim. Da lassen die Gäste den Abend noch gerne bei uns in gemütlicher Atmosphäre ausklingen."

Zudem werde die "Stallschänke 2.0" auch als Treffpunkt von Stammtischgesellschaften genutzt. "Vor allem am Donnerstag. Aber am Freitag und Samstag wäre noch Platz für weitere", lädt Speidel ein. Im Lokal selbst gibt es 55 Sitzplätze und dazu noch diverse nette Eckchen zum Stehen. "Das besondere Flair macht bei uns die Kombination aus Sitzen und Stehen aus, im Barbereich oder im Vorraum." Hungern muss in der "Stallschänke 2.0" auch keiner. Es gibt eine kleine Snackkarte mit handgemachten Burgern, Salaten und saisonalen Gerichten. Die Speisen werden von der Familie Wilfert, den Pächtern des "Rothen Ochsen", zubereitet.

"Wir selber beschränken uns auf das was wir können", sagt Speidel. "Das sind Drinks, die man auch in jeder Szene-Kneipe und Bar in der Großstadt findet. Wir versuchen, eine ausgewogene Mischung aus regionalen und internationalen Getränketrends anzubieten, um damit immer auf dem aktuellen Stand zu sein und den Nerv der Zeit zu treffen."

Bisher konnten es sich die Gäste im Sommer auch im angrenzenden Biergarten gemütlich machen. Ob das im nächsten Jahr noch so sein wird, sei noch ungewiss. "Es kommt darauf an, wie die Stadt Laupheim dieses Grundstück in Zukunft verwenden wird."

Wichtig ist Adrian Speidel, dass sich alle Gäste in seiner "Stallschänke 2.0" wohlfühlen. Die jüngere Generation, aber auch ältere Semester. "Wer sich auf einem gemütlichen Kneipenabend einlassen möchte und auch anderen Generationen aufgeschlossen gegenübersteht, ist bei uns genau richtig. Gerade aus der Mischung von jüngeren und älteren Gästen haben sich schon viele interessante Gespräche ergeben."

Ein besonderes "Danke" möchte Speidel an dieser Stelle noch seinen Gästen aussprechen. "Ohne euch wäre die 'Stallschänke 2.0' nicht zu dem geworden, was sie ist und hoffentlich bleiben wird."

Partybeginn ist am 25. und 26. Oktober jeweils um 21.17 Uhr und Ende um 3 Uhr. Tickets für fünf Euro gibt es im Vorverkauf in der "Stallschänke 2.0". Das Ticket garantiert den Einlass bis 23.17 Uhr und inkludiert einen "Shot" aufs Haus.















GUTES VOM ERZEUGER -

FRISCHE PRODUKTE AUS DER REGION



SONDERVERÖFFENTLICHUNG

Zusätzlich zu unserem Obst- und Gemüsesortiment bieten wir:

Immer mittwochs und freitags:

Metzgerwagen mit Wurst und Fleisch aus der Region mit warmem Leberkäse



Hofladen Botzenhard

Mühlweg 6, 88471 Baustetten



Hofladen Botzenhard

Mühlweg 6 88471 Baustetten

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Fr, 16:00 bis 18:30 Uhr

Telefon: 07392 23 54 Fax 07392 9144360



Jetzt wieder frisch:
HUTZELBROT
angereichert mit der
seltenen Elsbeere

Laupheimer SchokoLaden

Meine Produkte haben ihren überragenden Geschmack von Zutaten aus der Natur wie Butter, Milch und Eier. Auf Backhilfsmittel verzichte ich ebenso wie auf tierische Gelatine und verwende nur pflanzliche Geliermittel.



Unsere Backwaren werden mit Zutaten aus unserer Region ausschließlich im Häusler Holzbackofen gebacken.

Natürliche Zutaten wie Mehl, Salz, Hefe, Sauerteig, Butter, frische Eier und Frischmilch sind die Grundprodukte für unsere Backwaren.

Wir backen ohne chemische Backhilfstoffe und verwenden keine Fertigprodukte.

Nur deshalb ist es uns möglich, unsere Backwaren mit einem einzigartigen Geschmack und lang anhaltender Frische herzustellen.



BiolandHeimatbrot und Heimatwecken

- Leinsamen aus Uigendorf am Bussen
- Sonnenblumenkerne aus Süddeutschland
- Getreide direkt vom Landwirt der reg. Erzeugergem.



ters u I metingen

Die Bäckerei Mast hat neben dem Prinzip der Frische und dem Anspruch alles selbst herzustellen auch einen ganz wichtigen weiteren Grundsatz: Wo immer möglich arbeitet die Bäckerei Mast mit Landwirten aus der Region zusammen, die beste Rohstoffe liefern. So wird das gereinigte Getreide für die Vollkornbackwaren direkt von Landwirten angeliefert und auf der hauseigenen Mühle selbst frisch geflockt oder gemahlen. Das Mehl kommt von der regionalen Erzeugergemeinschaft Kornkreis oder von Mühlen der Umgebung. Zusammen mit 6 weiteren Bäckern aus Baden-Württemberg wurde 2006 die Sonnenblumen-Offensive gestartet. Dadurch wurde wieder Landwirten aus Süddeutschland ermöglicht in Süddeutschland Speisesonnenblumen anzubauen. Der Leinsamen kommt vom Bussen und der Mohn aus Rot a.d. Rot. Eier, Milch, Obst und Gemüse direkt von Landwirten; Molkereiprodukte aus Ulm, Roggenburg, vom Allgäu oder direkt vom Boschenhof, sogar Gewürze wie Kümmel kommen aus Deutschland. Auch im Laden wird mit regionalen Metzgern und Großhändlern zusammengearbeitet. Der frisch geröstete Kaffee aus Günzburg ist genauso beliebt wie Buchweizen und Linsen von der Alb, Säfte aus Bußmannshausen, Rapsöl aus Schemmerhofen und Honig aus Untersulmetingen.





GUTES VOM ERZEUGER –

FRISCHE PRODUKTE AUS DER REGION





Wir verarbeiten Rohstoffe aus der Region

Getreide aus der Dom-Mühle in Munderkingen Äpfel und Zwetschgen vom Bodensee

Mittelstraße 41 und am Bronner Berg, Laupheim















Ein Gemeinschaftsangebot von:



Schwäbische Zeitung Südfinder

Ein Bild von einer Kleinanzeige

Selbst buchen und Bild hochladen! schwäbische.de/kleinanzeigen



Getigerter Kater, 2 Jahre

kerngesund, ein wahrer Schatz, der
mir ans Herz gewachsen ist, der aber
leider nicht in die neue Wohnung darf,
günstig in liebevolle Hände abzugeben.
Tel. (07561) 12345

Schwäbische Zeitung, Südfinder am Mittwoch, Schwäbische Märkte und online	In Ihrer Region inklusive Laupheimer Anzeiger	Überregional in den Gesamtausgaben (o. LA)
Basisanzeige (3 Zeilen)	13,50 €	33,60 €
+ Rahmen	+ 4,50 €	+ 11,20 €
+ Hintergrundfarbe	+ 4,50 €	+ 11,20 €
+ Foto (Rahmen inkl.)	+ 6,30 €	+ 11,20 €
+ jede zusätzl. Zeile	+ 4,50 €	+ 11,20 €

Va bene ist ein erfolgreicher Hersteller einer Kleiderkollektion für moderne Frauen mit einem Anspruch an Qualität und Passform.

Für die Entwicklung unserer Kollektion in Laupheim suchen wir auf Stundenbasis eine zeitlich flexible, modebegeisterte Frau mit Konfektionsgröße 38

für Passform Anproben circa 1 x pro Woche 2 Stunden an einem Vormittag zwischen 10 h & 12 h

Körpergröße 168 bis 172 cm

Körpermaße: Oberweite 92 cm, Taillenweite 74 - 76 cm, Hüftweite 99 cm Bitte bewerben Sie sich nur, wenn Ihre Körpermasse +/- 2 cm diesen Maßangaben entsprechen.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Kontaktieren Sie Herrn Robert Bienert. Vorholzstraße 16, 88471 Laupheim Telefon 07392/97740 e-mail. info@vabene-fashion.de

Wir suchen für unser Modehaus in Laupheim eine/n (m/w/d)

Raumpfleger/in

Arbeitszeit: von 08:00 bis ca. 11:00 Uhr 3 Tage pro Woche

Bewerbungen bitte unter Telefon 07392-9658-0 Frau Baier

Modehaus Hofmann GmbH

Laupheim

Zur Verstärkung unseres Teams

suchen wir eine nette (erfahrene)

Servicekraft

(Teilzeit oder Geringfügig)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über eine Nachricht!

Landgasthof Ochsen Öpfingen

Familie Geiselhart Darrengasse 42 · 89614 Öpfingen www.ochsen-oepfingen.de

Tel. 0 73 91 / 61 29 oder 5 31 50 Fax 0 73 91 / 7 11 89 info@ochsen-oepfingen.de



in Rot, Stetten, Orsenhausen, Oberholzheim und Großschafhausen

Verteilen der Zeitung

- in deinem Ort, direkt vor der Haustüre
- einmal die Woche, immer mittwochs
- Du bist mindestens 13 Jahre alt

Melde dich bei Fragen. Wir freuen uns auf deinen Anruf.

Merkuria Zustelldienst Tel 0751 2955 1666 info@merkuria.de www.merkuria.de



informieren und bewerben. Einfach QR-Code scannen!







Durch Spitzentechnologie und solide Qualität sind wir im Bereich Leichtmetallverarbeitung ein erfolgreicher Systemlieferant der Automobilindustrie. Werde Teil unseres Teams!

Teamleiter Qualität / Messraum (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für unsere Qualitätssicherung
- **5** Fachliche und organisatorische Führung unseres Teams
- 5 Kontinuierliche Verbesserung unseres hohen Qualitätsstandards
- **5** Erstellung von Erstmusterprüfberichten und Prüfplänen
- Reklamationsmanagement

- Meister / Techniker / Facharbeiter mit Erfahrung im Bereich Qualität (m/w/d)
- Sereitschaft zur Mitarbeit im Team
- Organisations- und Führungstalent
- Sorgfältige, selbstständige Arbeitsweise und Verantwortungsbewusstsein

Ist Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

per Post: Stöferle Automotive GmbH, z. Hd. Frau Evelyn Daiber Lindenmaierstr. 26, 88471 Laupheim

per E-Mail: e.daiber@stoeferle-gmbh.de www.stoeferle-gmbh.de



DIEVORABEND-AUSGABE

steht jetzt für Sie bereit

Das neue iPad für nur

9,50€*

SCHON AB 22 UHR
STEHT IHNEN DIE
E-PAPER-AUSGABE
FÜR DEN NÄCHSTEN TAG
ZUR VERFÜGUNG.

Schwäbische E-Paper ist das klassische Zeitungslayout im digitalen Format - mit Vorabendausgabe und Vorlesefunktion für 0,99 € im ersten Monat. Ab dem zweiten Monat zahlen Zeitungsabonnenten monatlich 4,90 € und neue Abonnenten 24,99 €.

Weitere Informationen unter: schwäbische.de/e-paper Tel. 0751 2955-5333 Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

*Nur in Verbindung mit einer Vertragslaufzeit von 24 Monaten.







JAHRESABSCHLUSSFEIER

Alle Jahre wieder: zum Jahresausklang ein gemeinschaftliches Erlebnis



Auf der Weihnachtsfeier hat man Zeit, ein paar persönliche Worte zu wechseln. FOTO: COLOURBOX

Die letzten Wochen bis zum Jahresende oder bis Weihnachten ziehen gefühlt viel schneller vorbei als alle anderen Monate eines Jahres. Kaum hat die Schule Mitte September begonnen, wird man bereits dezent auf die Adventszeit eingestimmt. Lebkuchen und Co. warten in den Supermärkten auf Käufer.

REGION – Das ist oft auch der Zeitpunkt, wenn in großen Unternehmen die ersten Überlegungen anstehen, wann und wie die Weihnachts- beziehungsweise Jahresabschlussfeier abgehalten werden soll. Größere Betriebe feiern manchmal in der Firma selbst und eventuell Abteilungen unter sich separat.

Es gibt Dienstleister, die sich auf die Organisation solcher Events spezialisiert haben und verschiedene Themen dazu anbieten, von Escape Room über Schnitzeljagd bis zu Tannen schlagen. Oft sind dies Team-Building-Maßnahmen, das heißt, dass sich eine Abteilung oder Firma besser kennen lernen kann, wenn sie eine Ak-

tion außerhalb des beruflichen Alltags gemeinsam macht, die das Team zusammenschweißt und motiviert. Dabei kommt der Spaß nicht zu kurz.

Der Großteil der kleineren und mittleren Betriebe feiert eher ganz klassisch seine Abschlussfeier im Restaurant oder verbindet das kulinarische Erlebnis mit einem Ausflug. Bei der Feier steht oft ein Jahresrückblick des Firmenchefs auf der Tagesordnung, eventuell auch verbunden mit der Ehrung von Mitarbeitern, die im Laufe des Jahres ein Jubiläum feierten.

Für die Mitarbeiter ist es eine schöne Geste, wenn der Chef einlädt und sich Zeit für persönliche Gespräche außerhalb der Arbeitsatmosphäre nimmt. Es wird als Zeichen von Wertschätzung und Anerkennung gesehen.

Und wie lautet der Dresscode für die Mitarbeiter? Die Frage nach der richtigen Kleidung ist nicht einfach. Je nach Aktivität, ob draußen oder drinnen, sollte man einfach seinem Stil treu bleiben und im Restaurant vielleicht etwas schicker als an der Arbeitsstelle auftreten. Der Mitarbeiter sollte auch beachten, welcher Dresscode im Unternehmen generell gilt und sich eventuell mit Kollegen abstimmen. So sollte man nichts verkehrt machen.

Was es auf jeden Fall noch zu beachten gilt, ist der Konsum alkoholischer Getränke. Damit die Mitarbeiter sich am nächsten Tag wieder unter die Kollegen wagen können, ist es angebracht, nicht "zu tief ins Glas zu schauen". Zu viele Gläser würden vielleicht zur allgemeinen Erheiterung am Abend beitragen, aber es könnte sich auf den Arbeitsplatz nachteilig auswirken. Ganz allgemein gilt es, Maß

zu halten, das köstliche Essen im Restaurant zu genießen und sich mit Kollegen und Vorgesetzten gut zu unterhalten.

Die Gastronomen geben sich mit der Menüauswahl und der Dekoration besonders viel Mühe, damit die Gesellschaft die Jahresabschlussfeier in guter Erinnerung behält. Das ist die Visitenkarte ieden Restaurants. Und wo man schon einmal gut gespeist hat und zuvorkommend bedient wurde, kommt man immer gerne wieder. Vielleicht das nächste mal mit der Familie, denn auch da darf hin und wieder die Küche zu Hause kalt bleiben, um in schönem Rahmen zu feiern.



Weihnachtsfeier jetzt Wunschtermin reservieren!

Öffnungszeiten:
Montag Ruhetag
Dienstag und Mittwoch 17.30 - 1.00 Uhr
Donnerstag 14.00 - 1.00 Uhr
Freitag und Samstag 18.00 - 1.00 Uhr
Sonntag 17.00 - 22.00 Uhr

Bistro Holzwurm da Andrea Laupheimer Straße 2 · 88483 Burgrieden Telefon 0 73 92-709 1633



Feiern Sie Ihre Weihnachts-, Familien-, Geburtstags- und Betriebsfeiern bei uns.

Täglich 16-1 Uhr, Fr. & Sa. 16-2 Uhr Laupheim · Sebastianstraße 4 Telefon 07392/150714 www.maximilian-laupheim.de

Ihre Weihnachtsfeier schon gebucht?

Alexis Sorbas Laupheim, Kapellenstraße, Tel. 07392 - 80793 Jetzt die Location für Ihre Weihnachtsfeier buchen!

Remise
07353
1001
Location Location Zum Tagen
Feiern

schwäbische
KLEINANZEIGEN
schwäbische.de/kleinanzeigen



Ein festlich gedeckter Tisch sorgt für ein schönes Ambiente.

FOTO: COLOURBOX

Laupheimer Anzeiger

Auflage: ca. 21.500 Exemplare

Optimale Haushaltsabdeckung und zuverlässige Verteilung!!!

BEILAGENVERTEILUNG

Verteilung nach Ausgaben, Städten oder Gemeinden möglich, d. h. Sie können Ihre Prospekte und Beilagen gezielt nach individuellen Wünschen verteilen lassen – schon ab 1.000 Exemplaren.





ab 62,05 € + MwSt.

pro 1.000 Exemplare für Firmen aus unserem Verbreitungsgebiet (bis 20 g)

Haben Sie noch Fragen? Wir beraten Sie gerne!

88471 Laupheim · Mittelstraße 2

 Eugen Schönle
 Tel. 07392 9631-28

 Dora Tech
 Tel. 07392 9631-27

 Steffen Hennek
 Tel. 07392 9631-30

Petra Reiff Tel. 07392 9631-21

Fax 0751 2955-99-7799

Fax 0751 2955-99-7799

Fax 0751 2955-99-7799

Fax 0751 2955-99-7799

Vermietung 3-4 Zimmer-Wohnungen

3-Zi.-Whg. in Laupheim

BJ. 2018, 84 qm, 2. OG, EBK, Bad/ Dusche/WC, Gäste-WC, Balkon, Aufzug, Bodenhz., Stellpl. zu vermieten. ☎ 07392/9392616

Mietgesuche allgemein

Suche in Laupheim

Gewerbeeinheit 30 - 60 m² im EG oder 1. OG zu mieten. mail: knausi2018@t-online.de **2** 0171 1422000

Mietgesuche Gewerbeobjekte

Designer sucht Büro (Miete)

Fläche: ca. 40 m² - 70 m². In Laupheim (Umkr. max. 10 km) z.B. Ladenlokal, Atelier, Altbau o.Ä. CD-Z139/01193

Kaufangebote Häuser allgemein

Gepflegtes 2-Familienhaus in Bihlafingen

ca. 297 m² Wfl., ca. 697 m² Grundstück, 8 Zimmer, ruhige Lage, Sauna, EBK, Parkett, viele Keller, Doppelgarage, ELW, Bezug 02/2020,

689.000 € zzgl. 3,57 % Käuferprovision (inkl. MwSt.)



Ihle Wohnbau

Tel. 07306 927973-0 www.ihle-wohnbau.de

Kaufgesuche allgemein

seit über 35 Jahren,

WIR SUCHEN IN LAUPHEM **UND UMGEBUNG**

für eine solvente Kundin unseres Hauses eine moderne und helle

3- BIS 4-ZIMMER-WOHNUNG bevorzugt EG oder gr. Balkon in ruhiger Lage bis € 320.000,-

www.immo-von-puttkamer.de Immobilien D. v. Puttkamer Zwischen den Wegen 24 · 88471 Lauphe Tel. 0 73 92 / 44 43 · Fax 40 16

Suche in Laupheim

Gewerbeeinheit 30 - 60 m² EG oder 1. OG zu kaufen. mail: knausi2018@t-online.de **2** 0171 1422000

seit über 35 Jahren,



WIR SUCHEN IN LAUPHEIM

für eine auswärtige 5-köpfige Familie ein

MODERNES EINFAMILIENHAUS mit Garten und Garage in guter und ruhiger Wohnlage bis € 750.000,-

www.immo-von-puttkamer.de Immobilien D. v. Puttkamer Zwischen den Wegen 24 · 88471 Lauph Tel. 0 73 92 / 44 43 · Fax 40 16

Kaufgesuche Wohnungen allgemein

Eigentumswhg. in Laupheim gesucht, ab 60 m², EG oder Aufzug, Garage, ab sofort 07392/80362

schwäbische MMO

Kaufgesuche Häuser allgemein

seit über 35 Jahren



WIR SUCHEN FÜR EIN

sehr nettes junges Ehepaar ein KLEINES HAUS MIT GARTEN in Laupheim und Umgebung bis € 400.000,-

www.immo-von-puttkamer.de Immobilien D. v. Puttkamer Zwischen den Wegen 24 · 88471 Lauph Tel. 0 73 92 / 44 43 · Fax 40 16



Abonnenten haben's besser. Gegen Vorlage Ihrer AboKarte sparen Sie bis zu 15% beim regulären Eintritt. Alle Angebote unter **abokarte.de**

seit über 35 Jahren



NEU! GR. WOHNHAUS MIT NEBENGEBÄUDE Nähe Laupheim, Grst, ca. 800 m² Wohnfl. ca 160 m² (5,5 Zimmer mit Ausbaureserve), Fenster, Bäder Hei-zung neu, 2 Garagen, gr. Werkstatt, B Pellet 160,6 F € **384.000,**-

GR. ZWEIFAMILENHAUS MIT FERNSICHT Schemmerhofen-OT, Grst. ca. 1000 m², Wfl. ca. 250 m² - EG 4-Zi.-Whg. mit 2 Balkonen, OG + DG 6-Zi.-Whg. mit 2 Balkonen, vollunterkellert, Gas-Zentralhzg. neu 2019, Nebengebäude mit ehem. Schwimmbad und 4 Garagen, B Gas 153,9 **€ 498,000,–** EXKLUSIVE WOHNLAGE IN LAUPHEIM!

2-ZIMMER-EG-WOHNUNG TERRASSE ca. 61 m², Tageslicht-bad, rollstuhlgerecht € 243.020,-2,5-Zimmer-EG-WOHNUNG MIT WESTTERRASSE ca. 74 m², Tages-lichtbad, barrierefrei € 292.930,-3,5-ZIMMER-EG-WOHNUNG MÍT GARTENANTEIL ca. 108 m², Tages-€ 448.640,lichtbad. Terrasse zzgl. 1 TG-Stellpl. p.Whg € 24.800,-RUHIGE 4,5-ZI.-WHG. MIT TERRASSE

Achstetten, schöne Wohnlage, Wfl. ca. 105 m² Tageslichtbad, EBK, Außen-Stellplatz, frei 01.01.2020, B Gas 36,4 A **€ 805,- + NK** WEITERE ANGEBOTE AUF ANFRAGE!

www.immo-von-puttkamer.de Immobilien D. v. Puttkamer Zwischen den Wegen 24 · 88471 Laupheim Tel. 0 73 92 / 44 43 · Fax 40 16

schwäbische AUTO

AboKarte

TOP AUSGESTATTET SOFORT STARTKLAR

MAZDA2

- EZ 09/2019 EZ 09/2019Fahrdynamikregelung (GVC)Coming-/Leaving-Home-Funktion
- i-stop: Stop-/Start-System • Berganfahrassistent (HLA)

Preisvorteil

 $\in 16.290^{\scriptscriptstyle (1)} \quad \in 4.070^{\scriptscriptstyle (4)}$

MAZDA3

Schwäbische Beitung

- EZ 09/2019
- Head-up Display Voll-LED-Scheinwerfer
- Fernlichtassistent

Apple CarPlay[™], Android Auto[™]

Preisvorteil $\in \mathbf{24.990}^{\scriptscriptstyle (2)} \quad \in \mathbf{4.490}^{\scriptscriptstyle (4)}$

• EZ 09/2019 • Fahrdynamikregelung (GVC) • Berganfahrassistent (HLA) Coming-/Leaving-Home-Funktion

Klimaanlage

MAZDA CX-3

• FZ 09/2019

 $\in 20.990^{3)} \in 4.360^{4)}$

Kraftstoffverbrauch im kombinierten Testzyklus: 6.2 – 4.9 I/100 km: CO₂-Emissionen kombiniert: 141 – 111 g/km 1) Barpreis für einen Mazda Zkizoku Skyactiv- G 90. 2) Barpreis für einen Mazda 3 Selection Skyactiv- G 2.0 M Hybrid (90 kW / 122 PS Benziner) (18" Rad), einen Mazda CX-3 Exclusive-Line Skyactiv- G 121 (2.0 I Berziner).

4) Gegenüber der UVP der Mazda Motors (Deutschland) GmbH für einen vergleichbar ausgestatteten, nicht zugelassenen Neuwagen. Alle Preise zzgl. Zula Beispielfotos von Fahrzeugen der jeweiligen Baureihe, die Ausstätungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge sind nicht Bestandteil des Angebotes.



Die Autohaus-App ist da. Jetzt in Ihrem Store verfügbar



MARKUSSTRASSE 12 89081 ULM-SÖFLINGEN

TELEFON 0731/937890 WWW.AUTOHAUS-SAYLER.DE

Bis 7 Jahre Garantie auf alle Neu- und Gebrauchtwagen! *Gemäß Garantiebedingungen





JUBILÄUM

In Walpertshofen liegen die Wurzeln des **Familienunternehmens**

Vom Start-up zum blühenden mittelständischen Unternehmen, das ist die Firma "Gaum Wintergärten und mehr" in Mietingen. In diesen Tagen wird das Jubiläum zum 20jährige Bestehen gefeiert.

MIETINGEN – Das gibt Anlass zum Blick zurück auf eine erfolgreiche Firmengeschichte. Aber natürlich auch zum Blick nach vorn. In einer Einliegerwohnung in Walpertshofen wurde vom Ehepaar Gaum im Jahre 1999 der erste Schritt in die Selbstständigkeit unter-

Hier liefen die Fäden zusammen bei Planung und Verkauf von Wintergärten und Überdachungen. Herstellung und Montage übernahmen spezialisierte Partnerfirmen für Metall- und Fensterbau.

Damals wurde von Chriseldis und Kurt Gaum das Fundament gelegt für das heutige Familienunternehmen.

Ein mutiger Schritt. "Die Gewinnung des Vertrauens beim Kunden und dessen Zufriedenheit waren bei uns von der ersten Stunde an von höchster Bedeutung", stellt Chriseldis



Am Ortseingang von Mietingen hat "Gaum Wintergärten und mehr" seinen Firmensitz.

FOTO: FRANZ LIESCH

Gaum beim Blick zurück fest. Das Jahr 2009 wurde für das Einzelunternehmen ein weiterer wichtiger Meilenstein. In Robert-Bosch-Straße in

Mietingen bot sich die Möglichkeit zu mieten und weiter zu expandieren. Allerdings war lediglich Platz für eine kleine Ausstellung. Aber man konnte jetzt den Schritt in die eigene Montage wagen. Kurt Gaum: "Das war eine große Herausforderung, aber wir hatten ganz tolle Lieferfirmen, die ha-

ben uns unterstützt und es entwickelte sich eine super Zusammenarbeit."





Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum und auf weiterhin eine gute Zusamenarbeit!

Glas-, Gebäude-, Unterhalts-, Wintergartenreinigung privat und gewerblich Mobil: 0172/1676858 Unterer Nonnenberg 9 · 88483 Burgrieden krzossok-reinigung@gmx.de



Der heutige Standort bietet ausreichend Platz für weitere Planungen

Ein Team kompetenter Monteure bildete sich heraus. "Wir haben Fachleute für sämtliche Bereiche, beispielsweise spezialisierte sich Tim Schönfelder auf den Sonnenschutz, Jens Unger auf Haustüren und Fenster, Dietmar Traub auf die Montage von Wintergärten, Sommergärten und Überdachungen", so **Chriseldis Gaum.**

MIETINGEN – Und sie ergänzt: "Unsere Mitarbeiter sind in jeglicher Hinsicht immer auf dem neuesten Stand." Das jährliche Wachstum gibt das Ehepaar Gaum mit kontinuierlich rund zehn Prozent an.

Die Folge nach nur wenigen Jahren in der Robert-Bosch-Straße: Es wurde bald wieder zu eng.

Im Jahr 2014 wurde dann der nächste große Schritt getan.

Im Mietinger Gewerbegebiet Kapellenäcker machte sich das Ehepaar Gaum an einen Neubau für Büro, Lager und eine großzügige Ausstellungsflä-

JUBILÄUM

Gerade diese kommt bei den Kunden hervorragend an, sie werden aus weitem Umkreis angezogen, so Chriseldis und Kurt Gaum.

Die nächste Vergrößerung ist bereits in Planung: eine neue Lagerhalle.

Mit an Bord sind seit einiger Zeit Tochter Alexandra samt Ehemann Daniel Böllinger und Tochter Melanie Gaum.

Beim Gespräch stellt man sehr schnell fest: Es ziehen alle am selben Strang.



Die Mitarbeiter von "Gaum Wintergärten und mehr" mit der Familie Gaum.

FOTO: FRANZ LIESCH



EVENTS | DESIGN MEDIENGESTALTUNG

www.agenturme.de







info@heim-its.de





Herzlichen Glückwunsch zum 20-jährigen Bestehen. Wir freuen uns auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit!

Systempartner für Wintergärten • Terrassendächer • Carports www.ts-alu.de

ldeen mit System



ERHARDT MARKISEN GRATULIERT GAUM WINTER-

GÄRTEN ZUM 20-JÄHRIGEN JUBILÄUM UND FREUT

SICH AUF EINE WEITERHIN GUTE ZUSAMMENARBEIT!



JUBILÄUM

Familie und Mitarbeiter stehen hinter der Firmenphilosophie

Die Firmenphilosophie ist bei allen tief im Herzen verankert, und die lautet: Das Unmögliche möglich machen, Sonderlösungen anbieten, Perfektion bis ins Detail, absolute Kundenzufriedenheit.

MIETINGEN – "Ansporn sind immer wieder positive Rückmeldungen", sagt die Familie übereinstimmend. Und dass die Kunden von ihrer Zufriedenheit mit Gaum-Produkten bei Bekannten weitererzählen.

Schwerpunkt im Lieferangebot sind Sommer-und Wintergärten.

"Wintergärten sind eine echte Wohnraumerweiterung, sie dienen der Entspannung, auch bei widrigen Witterungsbedingungen", definiert das Ehepaar Gaum.

"Sommergärten sind der kleine Bruder und dienen dem Wind-und Regenschutz."



"Gaum Wintergärten und mehr" ist ein Familienbetrieb. Vordere Reihe (v.l.) Charlotte Traub, Ludwig, Luis und Carina Böllinger, Maxim Traub. Hintere Reihe: Alexandra Gaum-Böllinger, Daniel Böllinger, Kurt und Chriseldis Gaum, Melanie Gaum. FOTO: FRANZ LIESCH









JUBILÄUM

Ein breites Angebot mit Blick auf Qualität und Innovation

Als Material findet wegen des **Pflegeaufwands** geringen und der Dauerhaftigkeit ausschließlich Aluminium-Profil Verwendung.

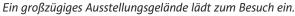
MIETINGEN - Angeboten werden zudem Carports/Überdachungen, Sonnenschutz, Haustüren und Fenster. Aus dem Programm genommen wurden aus Kapazitätsgründen Marmorkiesbeläge.

Stillstand kennt man bei "Gaum Wintergärten und mehr" nicht. "Jedes lahr kommt eine Neuheit hinzu", sagt Kurt Gaum.

Heuer ist es das Lamellendach. Es bietet Schutz vor Sonne und Regen und lässt sich nach Wunsch per Knopfdruck in verschiedene Stellungen bringen,

"Heute stehen wir, gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, auf starken Säulen aus Qualität, Solidität und Innovation, Gemeinsam blicken wir zuversichtlich in die Zukunft und freuen uns auf viele weitere Herausforderungen", meint Alexandra Gaum-Böllinger.







Neu im Angebot ist der Außensitz mit Lamellendach.

FOTO: FRANZ LIESCH



- → Kopieren
- → Drucken
- → Archivieren
- → Scannen

Zeppelinstraße 19 88471 Laupheim Tel.: 07392/5981

www.rommel-buerotechnik.de











Herzlichen Glückwunsch 20-jährigen Jubiläum





www.metzgerei-sax.de Schwendi 07353/2941 07392/914773 Burgrieden

Munderkingen 07393/3155

Aktionswoche: Do., 24.10. - Sa., 26.10.2019 Cordon Bleu vom mageren Schweine-Rücken mit Schinken und Käse gefüllt, pfannenfertig paniert

Fleischwurst im Ring

100 g **0,89** €

100 g **1,09** €

Irrtum vorbehalten – Weitere tolle Angebote im Aushang

Schnupper-Nachmittag

SQUARE DANCE

der Tanz aus den USA ein Spaß für Jung und Alt

Sonntag, 27.10.2019 17.30 Uhr

Tannenhof, Ulm-Wiblingen Saulgauer Straße 3

Danube Dancers Neu-Ulm e. V. Keine Vorkenntnisse! Fintritt frei!

Fugentechnik Hagel

- Silikon- und Hochbaufugen
- Fugensanierungenfugenlose Duschrückwand
- NEU wieder Fliesenverlegung

Telefon 0174-1 81 98 97 88480 Achstetten www.fugentechnik-hagel.de

Tiermarkt allgemein

Harzer Fuchs

demnächst 2 Jahre alt, umständehalber abzugeben. Preis nach VB **2** 0152/ 28630361

Schlafsofas? www.zink-natur.de Brennholz Fiedler, Ofenfertig trocken oder frisch, Tel. 01 62/2 39 21 76

schwäbischeTICKETS

schwäbische.de/tickets

Allerheiligenausstellung ...ein Tag voller Tradition und Erinnerung...



Wir haben nochmals frisch bestückt, größte Auswahl der Region wartet auf Siet wie gewohnt, beste Pflanze bester Preis





Stacheldraht





Besenheide XXL

Phalaenopsis

Zimmer Bonsai 20 x Öllicht rot Ficus "Ginseng" 4,99 € 9,49€

Komposition St: 0,40 € 19,99 € 29,99€ 8,00 € 20 Stück 4,99 € 8,99€

www.gartencenter-schlegel.de Hauptstraße 8 - 07346/3805 - 89171 Illerkirchberg

Saisonöffnungszeiten von Oktober - Dezember

Mo - Fr: 9.00 - 18.00 Uhr Sa: 9.00 - 14.00 Uhr

Rinderrouladen auch fertig gefüllt

100 g **1,78 €**

Rindergulasch

100 g **1,68** € Metzgerei

Bolkart

Laupheim, Biberacher Straße 8 Telefon 0 73 92 / 35 50

Weißwürste

100 g **1,15 €**

mager gekochter Schinken

100 g **1,88 €**

frisches Wildschwein





schwäbische AUTO schwäbische.de/auto

schwäbische (1)