

Laupheimer Anzeiger

Die Wochenzeitung der Schwäbischen Zeitung für Laupheim und Umgebung

20 Jahre
Café Restaurant Bar
MAXIMILIAN

ZEIT FÜR ENTSPANNUNG
„lass die Welt hinter Dir!“

Zu jeder Bestellung
1 x Teekanne Packung exotische Früchte oder Kräutertee GRATIS dazu!
+ EXTRA 1 x Ipuro Duftträume-Set* ab 45 € Bestellwert!

Gültig von 04.11.-10.11.2020, nicht kombinierbar mit anderen Aktionen, *Solange der Vorrat reicht

Täglich von 17-22 Uhr
Laupheim · Sebastianstr. 4
Telefon 0 73 92 / 15 07 14
www.maximilian-laupheim.de

Heute im LA

Gutes aus der Heimat

Wer beim Kauf von Lebensmitteln und anderen Gütern auf die Herkunft schaut und regionale Produkte kauft, tut sich selbst, der Umwelt und der heimischen Wirtschaftskraft etwas Gutes.

Laupheimer City-Card

Wie vier Gründer durch ihre Idee dazu beitragen wollen, den Handel in der Laupheimer Innenstadt zu stärken.

Sicher durch Herbst und Winter fahren

Es wird Zeit, das eigene Auto winterfest zu machen. Die Polizei gibt Tipps rund um den Winterreifen-Kauf und andere Vorkehrungen, die man als Autofahrer nun treffen sollte.

Wildunfälle vermeiden

Jetzt im Herbst ist während des Berufsverkehrs oft Wild unterwegs. Der Verein Kraftfahrer-Schutz gibt Tipps, wie man Unfälle vermeiden kann.

Rübengeister begleiten den Einkauf

Das „Nightshopping“ ist abgesagt, doch die „Riabagoischer“ kommen

LAUPHEIM (bbr) - Die Laupheimer Einzelhändler haben auch in den kommenden Wochen für ihre Kunden geöffnet. Das für Freitag, 6. November, angedachte „Nightshopping“ bis 22 Uhr der Werbegemeinschaft „Treffpunkt Laupheim“ fällt jedoch aus.

„Aus rechtlicher Sicht hätten wir den langen Einkaufsabend zwar veranstalten können“, erläutert Barbara Klause, die Wirtschaftsförderin der Stadt Laupheim. „Die ‚Treffpunkt‘-Händler wollen jedoch mit gutem Beispiel vorangehen und nicht zu einer größeren Aktion einladen, um größere Menschenmassen zu vermeiden.“

Dennoch haben sich die Mitglieder der Werbegemeinschaft „Treffpunkt Laupheim“ etwas für Kunden und Passanten überlegt. Denn einkaufen kann man am 6. November natürlich trotzdem, und zwar zu den regulären Ladenzeiten.

Besonders stimmungsvoll wird der Einkauf dann durch



Freuen sich auf viele schöne Rübengeister: (v. l.) die „Treffpunkt“-Mitglieder Stefan Laese, Klaus Rommel, Klaus Boeckh und Wirtschaftsförderin Barbara Klause.

FOTO: BARBARA BRAIG

die „Riabagoischer“-Aktion der Werbegemeinschaft, die ursprünglich mit dem „Nightshopping“ gekoppelt sein sollte. „Wir haben uns entschlossen, diese Aktion trotzdem durchzuführen“, sagt Barbara Klause. Hierfür wurden am

Mittwoch 250 Rüben an die Laupheimer Kindergärten verteilt. Diese sollen – entweder im Kindergarten oder daheim gemeinsam mit den Eltern – zu gar schaurig-schönen Geistern gestaltet werden. Die Beschaffung der Rüben war nicht ein-

fach. Klaus Boeckh musste lange suchen, bis er im Kreis Ravensburg schließlich einen Landwirt fand, von dem der „Treffpunkt“ die Rüben beziehen konnte.

Am 6. November sollen die geschnitzten Rübengeister dann an mehreren Stellen in der Innenstadt dekorativ gruppiert werden. Dazu gesellen sich rund 70 vom „Treffpunkt“ selbst gestaltete, bunte Laternen unterschiedlicher Größen. Nach Ladenschluss werden Rüben und Laternen wieder abgegeben.

Angehts der Corona-Krise und des nahenden Winters haben die „Treffpunkt“-Mitglieder einen großen Wunsch an ihre Kundschaft: „Kauft vor Ort aus unserem guten Angebot. Haltet die Innenstadt am Leben und achtet aufeinander.“ Denn sonst, befürchten Klause und Boeckh, „wird die Innenstadt im nächsten Sommer vollkommen verändert sein“. Und das nicht zum Guten.

ANZEIGEN

Herzlichen Glückwunsch zum Ein-Jahres-Jubiläum!

„Macht weiter so JUNGS“

Erfolg hat drei Buchstaben
TUN

Top Preis
Top Service
Top Atmosphäre

FAHRZEUGTECHNIK STRAUB

Fahrzeugtechnik Straub GbR
KFZ-Meisterbetrieb

Zeppelinstr. 31, 88471 Laupheim, Tel. 07392 - 934677
E-Mail: info@fahrzeugtechnik-straub.de
Geöffnet: Mo- Fr: 7:30 Uhr - 18:00 Uhr
Sa: 8:00 Uhr - 16:00 Uhr

20 Jahre
Café Restaurant Bar
MAXIMILIAN

Wir sind mit unserem Liefer- & Abholservice wieder für Sie da in Laupheim & Umgebung!

Mit attraktiven Aktionen!

Montag - Sonntag 17:00 - 22:00 Uhr
Liefer- und Abholservice

Bei jeder Abholung gibt es einen Nachlass von 10%!

Sie bestellen! Wir liefern! Oder einfach selber abholen!

Täglich von 17 bis 22 Uhr · Lieferung & Abholung
Laupheim, Sebastianstr. 4, Tel. 07392 / 150714
www.maximilian-laupheim.de

MARKEN STARK REDUZIERT!

30%
auf ausgewählte Artikel
der aktuellen
Saison.

TOM TAILOR
Damen
Schlupfstiefel
braun oder grau
~~59,95~~
39.95

Angebot gültig bis 14.11.2020.
Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen.

SCHUH schweizer
LAUPHEIM - Zeppelinstr. 23-25
Schuh-Schweizer GmbH - Laupheim



Einen geradezu märchenhaften Herbsttag hat Elena Lili Mihailescu im Laupheimer Schlosspark erlebt.

FOTO: ELENA LILI MIHAILESCU



„Auf der gesperrten Straße nach Schemmerberg warten die Baggerschaufeln auf den nächsten Arbeitstag“, schreibt Walter Bosshart aus Schemmerberg.

FOTO: WALTER BOSSHART



Am 31. Oktober hatte die Feneberg-Filiale in Laupheim zum letzten Mal geöffnet. Die Post ist nun im Rewe-Markt in der Biberacher Straße untergebracht.

FOTO: HELEN BELZ



Die Straßenmeistereien im Kreis sind für den Winter gerüstet.

FOTO: LANDRATSAMT

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. Bitte schicken Sie maximal zwei Fotos im JPG-Format mit einer Mindestauflösung von 500 kb an laupheimer.anzeiger@schwaebische.de

mit einem kleinen Erklärungstext (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.



Die promovierte Naturwissenschaftlerin Ute Schick aus Laupheim hat ihr eigenes Unternehmen für Gesichts- und Augencremes sowie Haarprodukte gegründet: „Dr. Ute Schick Kosmetik“.

FOTO: VERENA PAUER



Wurde jetzt nach Fertigstellung auch offiziell für den Straßenverkehr freigegeben: die neue Brücke über die Weihung in Weihungzell.

FOTO: CLEMENS SCHENK



Der 84-jährige Gebhard Högerle freut sich über das neue und schöne Erscheinungsbild des Feldkreuzes an der Auffahrt zum Schochengraben in Schwendi, zu dem er und Reinhard Schnetzer beigetragen haben.

FOTO: BERND BAUR

Eine Karte von Laupheimern für Laupheim

Wie vier Gründer mit der „CityCard“ den Einzelhandel in der Innenstadt stärken wollen

LAUPHEIM (cdi) - Angefangen hat es mit einer Autofahrt, vor mehr als zwei Jahren: Christoph Rehmann und Jens Reinke sind auf dem Rückweg von einer Vortragsveranstaltung. Irgendwo auf der A4 kommt die Situation der Innenstädte in Zeiten des immer stärker werdenden Online-Handels als Gesprächsthema auf. Und einige Kilometer später ist die Idee für die „CityCard Laupheim“ geboren.

Am vergangenen Freitag haben Rehmann und Reinke, die eine Geschäftsführerberatung betreiben, das fertige Konzept auf einer Pressekonferenz im Laupheimer Hof der Öffentlichkeit präsentiert. Mit ins Boot geholt haben sie Klaus Kümmerle, den Geschäftsführer einer Werbeagentur, und den Steuerberater Jürgen Lemke. Das Ziel der vier Gründer: die Laupheimer Innenstadt zu stärken. Doch auch andere sollen von dem Vorhaben profitieren.

„Wir als Laupheimer wollen mit Laupheimern etwas für Laupheim tun“, sagt Klaus Kümmerle. „Der Online-Handel bedroht den lokalen Einzelhandel“, ergänzt Rehmann. Da-



Sind überzeugt, dass viele von der „CityCard Laupheim“ profitieren: Klaus Kümmerle (links) und Christoph Rehmann. FOTO: CDI

mit ginge eine ganze Reihe von Problemen einher: „Die Innenstädte werden weniger attraktiv, Arbeitsplätze und Lebensqualität gehen verloren.“

Mit der „CityCard“ sollen die Bürgerinnen und Bürger einen Anreiz bekommen, in der eigenen Stadt einzukaufen. „Wir haben ausschließlich Laupheim als Verbreitungsgebiet definiert“, betont Kümmerle. Das Prinzip: Arbeitgeber, die sich an der Geschäftsidee beteiligen, laden monatlich 44 Euro auf eine Karte. Das Geld kann der Arbeitnehmer bei lokalen Akzeptanzstellen – also bei Einzelhändlern und

Gastronomen, die mitwirken – ausgeben. Abgerechnet wird über ein Lesegerät. Darauf, dass Kunden in einem Geschäft mit der „CityCard“ bezahlen können, sollen entsprechende Aufkleber oder Schilder im Eingangsbereich hinweisen. „Es wird auch eine App geben“, berichtet Kümmerle.

Wie der monatliche Betrag von 44 Euro zustande kommt? „Jedes Unternehmen kann seinen Mitarbeitern monatlich 44 Euro als sogenannten steuerfreien Sachbezug zukommen lassen, das sind bis zu 528 Euro im Jahr“, erklärt Christoph Rehmann.

Durch die Überweisung auf die Karte könne der Arbeitnehmer über das Geld verfügen. So werde Kaufkraft geschöpft und an Laupheim gebunden. Die Stadt profitiere von zusätzlichen Gewerbesteuererträgen.

Nicht zuletzt profitiert aber auch der Arbeitgeber, resümiert Rehmann. Denn er könne auf diesem Wege Mitarbeitern seine Wertschätzung ausdrücken, sie motivieren und damit an sich binden. „Außerdem spart er Lohnnebenkosten“ – der Grund: Für eine Lohnerhöhung von 44 Euro müsste er pro Mitarbeiter 96 Euro investieren, denn 52 Euro würden für Steuern und Sozialversicherungsbeiträge abgezogen.

„Wir wollen so schnell wie möglich starten“, sagt Rehmann. Voraussetzung hierfür seien 30 Akzeptanzstellen. Am Freitag habe es bereits drei feste Zusagen gegeben.

Weitere Informationen:
www.citycard-laupheim.de,
telefonisch unter 07392/
9152112 sowie per E-Mail an
info@citycard-laupheim.de

Kurz berichtet

Hubschrauber üben nachts

LAUPHEIM (red) - In der dunklen Jahreszeit starten die Hubschrauber des Hubschraubergeschwaders 64 in Laupheim vermehrt zu Flügen in der Nacht. Darauf weist die Pressestelle des in Laupheim stationierten Hubschraubergeschwaders 64 hin. Die Übungsflüge betreffen danach im Besonderen den Raum Laupheim und Ulm. „Die Besatzungen trainieren während dieser Flüge nicht nur für Auslandseinsätze, sondern auch für den Heimatschutz zur Unterstützung im Rahmen nationaler Katastrophenlagen“, heißt es in der Pressemitteilung.

DRK lädt zur Blutspende

LAUPHEIM (red) - Das DRK lädt zur Blutspende. Gelegenheit gibt es am Mittwoch und Donnerstag, 18. und 19. November, im DRK-Heim, Berblinger Straße 27, Laupheim, jeweils von 14.30 bis 19.30 Uhr. Online-Reservierung unter <https://terminreservierung.blutspende.de/m/laupheim-drk> ist erforderlich. Mehr Info: www.blutspende.de/corona/

ANZEIGEN

**TRAUMBAD
MÖBEL**
AUS UNSERER SCHREINEREI
HENSINGER
■ KÜCHENSTUDIO
■ SCHREINEREI
■ MÖBEL INNENAUSBAU
Anna-von-Freyberg-Straße 2
88471 Laupheim Tel. 07392/96 62-0
info@hensinger.de www.hensinger.de

**Achtung Hausfrauen!
von 2.11. bis 13.11.2020**

An alle
Haushalte

**Hörmann's Dampf-
Bettfedernreinigung
mit Behandlung gegen Bakterien**

arbeitet von Montag, 2. November bis Freitag, 13. November 2020,
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

**Psychologische
Beratung**

**Beratung und Hilfestellung
in allen Lebenslagen**

- * Persönlichkeitsentfaltung
- * Hilfestellung bei Veränderungsprozessen
- * Beistand bei Konflikten und Krisen
- * Unterstützung bei neuen Herausforderungen

• kompetent - vertrauensvoll - einfühlsam •



Marktplatz 11
88471 Laupheim
07392 - 93 99 814
0160 - 911 750 91

WEIHNACHTSMARKT BEI DODELS *Blumen DODEL*

**05.11.-
05.12.
2020**

**FANTASIE
TRADITION**

OPENING HOURS
Mo.-Fr. 9 - 12.30 14-18 Uhr
Sa. 9 - 13.00

Ehinger Str. 14 | 88471 Laupheim | 07392.70013

ANZEIGEN

Sonderangebote für's Wochenende

Lust auf Feines...

Gefüllte Hähnchenbrustchen	1 kg	11,99 €
Pfefferbeißer	100 g	1,39 €
Alzheimer Backbierschinken	100 g	1,29 €
Zott Bayerntaler 45% Fett i. Tr	100 g	-,99 €
Bauer Diplomat 55% Fett i. Tr	100 g	1,35 €

Wochenangebot von Dienstag, 10.11. bis Donnerstag, 12.11.2020
Schweinegulasch 1 kg **8,49 €**

Metzgerei
EDEL
Catering & Partyservice

Bauernweg 20
89195 Staig/Altheim
Tel.: 0 73 46 - 83 49
Fax: 0 73 46 - 30 73 81
eMail: info@metzgerei-edel.de

schneidewerk

open » neue Öffnungszeiten

di. » 8.30 - 18.00 Uhr
mi. » 8.30 - 18.00 Uhr
do. » 8.30 - 20.00 Uhr
fr. » 8.30 - 18.00 Uhr
sa. » 8.00 - 13.00 Uhr

!! ohne anmeldung !!

88471 laupheim | mittelstr. 25/1 | fon 07392 9779666 | www.schneidewerk.com

TAXI Bürgin

Laupheim
07392 **5880**

Mo-Do 6.00-01.00 Uhr und von
Fr 6.00 bis Mo 1.00 Uhr durchgehend.

Biberach 07351

8299311

Mo-Do 6.00-2.45 Uhr und von
Fr 6.00 bis Mo 2.45 Uhr durchgehend.

- **Taxifahrten**
(auch Großraumtaxi)
- **Krankenfahrten**
(Rollstuhlgerecht mit Auffahrrampe)
- **Flughafentransfer**
- **Kurierfahrten**
(europaweit)
- **Chemo-, Strahlen-, Dialysefahrten**

(Vertragspartner aller Krankenkassen)

www.taxi-bürgin.de

Landschlächtereier Angele Walpertshofen

Telefon 07353/98040

mit Filiale „Um's Eck Markt“

Danziger Str. 62, Laupheim

Telefon 07392/6201

Angebot gültig vom 05.11. – 11.11.2020

Rinderbraten	100 g €	1,18
Frische Schärippchen	100 g €	-,48
Kassler Rippe	100 g €	-,78
Sauerkraut (küchenfertig)	100 g €	-,38
Fleischkäse grob oder fein	100 g €	-,78
auch zum Selberbacken		
1 Dose Bierwurst 400g	Stück €	3,98



Allerlei Modisches kann man beim Kleider- und Nostalgiemarkt in Laupheim entdecken. Aber auch Kleidung aus früheren Zeiten wird angeboten.

FOTO: BARBARA BRAIG

Schick, charmant, nostalgisch

Sammelzentrale Laupheim lädt vier Tage lang zum
Kleider- und Nostalgiemarkt ein

LAPHEIM (bbr) - Jedes Jahr lädt die Sammelzentrale der „Aktion Hoffnung“ in Laupheim ein zum großen Kleider- und Nostalgiemarkt. Und auch in diesem November soll die Veranstaltung stattfinden – trotz Corona-Pandemie. Die Veranstalter sehen sich gut gerüstet und freuen sich auf Besucher. Dennoch läuft der Markt in diesem Jahr etwas anders ab als sonst.

Die wichtigste Neuigkeit zuerst: Die Öffnungszeiten des Marktes wurden stark erweitert. Hatte er bislang lediglich am Freitag und Samstag geöffnet, wird der Zeitraum in diesem Jahr auf vier Tage ausgedehnt, und zwar von Donnerstag, 12. November, bis Montag, 16. November. Lediglich am Sonntag bleiben die Verkaufsräume geschlossen. „Insgesamt ist die Verkaufszeit so auf mehr als das Doppelte gewachsen“, erklärt Roman Engelhart, der Geschäftsführer der Sammelzentrale. Da die Sammelzentrale über eine Verkaufsfläche von rund 500 Quadratmetern verfügt, könne ein Verkauf auch unter verschärften Corona-Regeln stattfinden, so Engelhart.

„In diesem Jahr haben wir das Angebot an Nostalgie-Bekleidung etwas reduziert“, sagt Birgit Rohmer vom Team der Sammelzentrale. Der Grund: „Die Theatergruppen, die sonst Kostüme bei uns kaufen,

spielen dieses Jahr eher nicht. Und auch die Fasnet fällt voraussichtlich aus.“ Dafür sind neben trendiger Vintage-Mode mehr neuwertige, dem aktuellen Modegeschmack entsprechende Kleidungsstücke sowie Schuhe im Angebot. Ein weiterer Schwerpunkt ist Bekleidung im Outdoor- und Sportbereich, der von Fußball über Wandern bis zu Fitness einiges zu bieten hat. Dazu kommt ein Weihnachtsflohmarkt mit vielfältigen Deko-Artikeln für die Advents- und Weihnachtszeit, Abendgarderobe, Weißwäsche, Spitzen und Accessoires.

Wichtig zu wissen: Egal, an welchem Tag die Besucher kommen: Ständig wird das Verkaufssortiment um neue Ware ergänzt. Wer also erst am Montag kommt, hat deshalb keine schlechtere Auswahl.

Natürlich kommen auch Liebhaber von Kleidung aus längst vergangenen Tagen zum Zuge. „Wir haben auch einige Stücke für Sammler parat“, sagt Birgit Rohmer und öffnet vorsichtig einen leicht ausgebleichten Karton. Darin verbirgt sich ein „Knabenanzug“ aus Wolle, gefertigt von der Firma Bleyle, in Größe 140. „Das gute Stück ist fast 100 Jahre alt“, verrät Rohmer über das getragene, aber gut erhaltene Kleidungsstück in der damals wohl modischen Farbe „Hecht“ – heute würde man „mittel-

braun“ dazu sagen. Erhalten sind auch die ausführliche Waschanleitung für den Anzug sowie hilfreiche Tipps, wie man diesen im Notfall reparieren und bei schnellem Wachstum des Trägers auch verlängern kann.

Billig sind solche Raritäten allerdings nicht unbedingt. „Teilweise werden allein die Schachteln im Internet für 15 Euro gehandelt“, verrät Birgit Rohmer. Ohne Inhalt, versteht sich. Dennoch dürfte sich für den „Knabenanzug“ voraussichtlich ein Liebhaber finden. Und für viele der anderen zum Verkauf stehenden Kleidungsstücke bestimmt auch.

Mit dem Erlös des Marktes werden wie immer Selbsthilfeprojekte der Missions- und Entwicklungshilfe sowie Versandkosten für Hilfssendungen bezuschusst.

Öffnungszeiten des Kleider- und Nostalgiemarktes:

Donnerstag/Freitag, 12./13.

November: 9 bis 18 Uhr

Samstag, 14. November: 9

bis 14 Uhr

Montag, 16. November: 9.30

bis 17.30 Uhr

Die Sammelzentrale weist schon jetzt auf den nächsten Sonderverkauf für Stoffe und Nähbedarf hin, der vom 21. bis 25. November stattfinden soll.

Sicher Auto fahren durch Herbst und Winter

Polizei gibt Tipps für Kauf von Winterreifen und Vorbereitung des Fahrzeugs auf die dunkle Jahreszeit

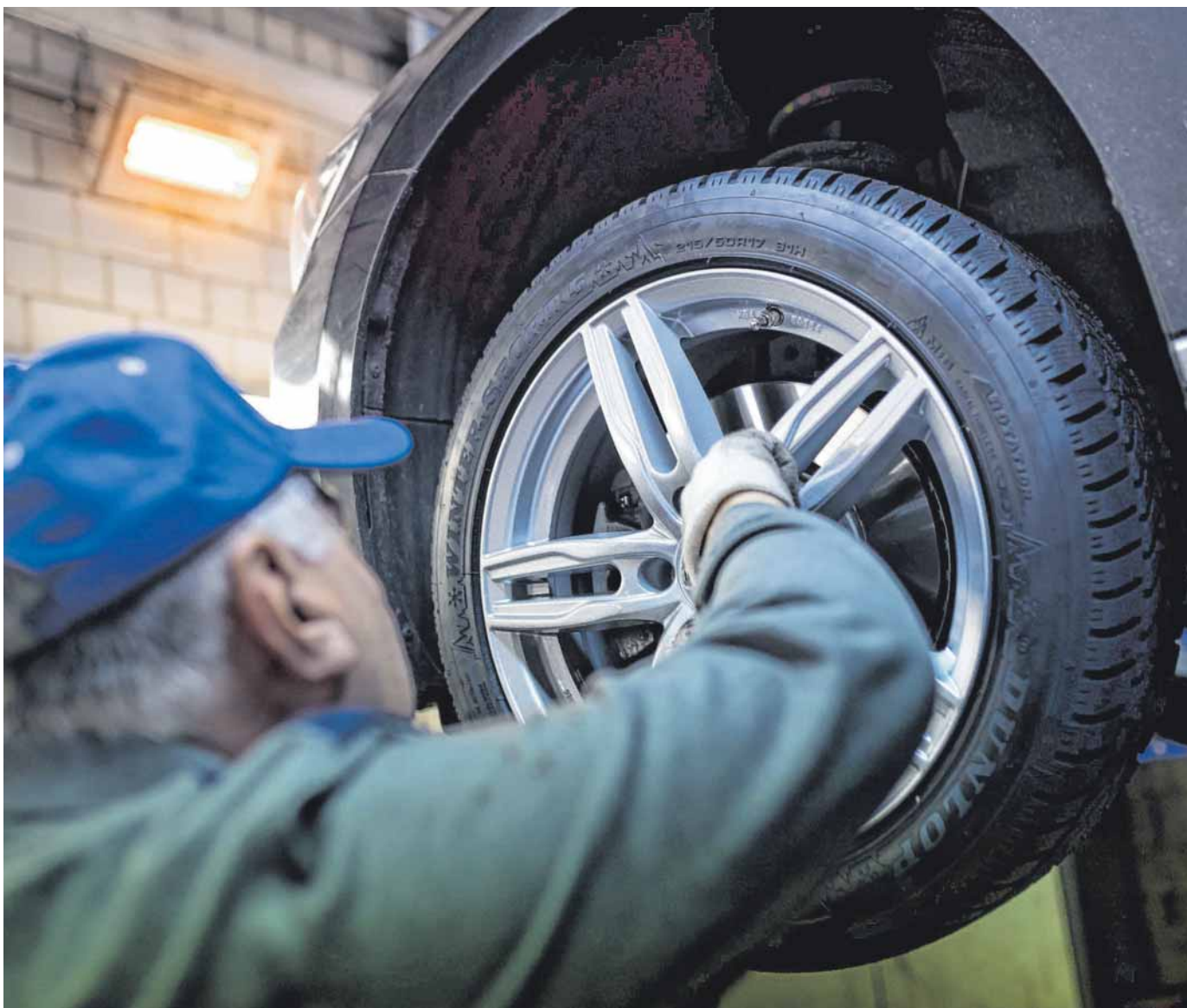
REGION (red) - Die ersten Blätter fallen, und schon kann es glatt werden auf den Straßen. Jetzt ist es höchste Zeit für den Reifenwechsel. Das Polizeipräsidium Ulm gibt Tipps, worauf es beim Reifenkauf ankommt und was sonst zu Beginn der dunklen Jahreszeit für Autofahrer wichtig ist.

„Auch in unserer Region kommen jedes Jahr Unfälle vor, die sich bei richtiger Bereifung vermutlich nicht ereignet hätten“, mahnt Joachim Schulz von der Pressestelle des Polizeipräsidiums Ulm. Im Herbst sollte man deshalb rechtzeitig daran denken, Winterreifen aufzuziehen. Reifen sind das Bindeglied zwischen Straße und Auto. Damit ist die Bereifung ein wichtiger Sicherheitsfaktor im Straßenverkehr. Die Polizei empfiehlt deshalb, die Reifen den Witterungsbedingungen entsprechend anzupassen.

„Winterreifen von O bis O“, also von Oktober bis Ostern: Dieser alte Merkspruch dient als Orientierung und allgemeine Empfehlung. „So sind Sie für plötzlichen Schneefall und Glatteis bestens gerüstet“, so die Polizei.

Bereits wenn die durchschnittlichen Temperaturen unter sieben Grad fallen, sind Winterreifen gegenüber Sommerreifen im Vorteil. Grund dafür ist die spezielle Gummimischung bei Winterreifen. Diese sorgt dafür, dass die Reifen bei kühlen Temperaturen nicht so schnell verhärten, wodurch sie eine bessere Haftung haben.

Teuer kann es für diejenigen werden, die im Winter mit den falschen Reifen unterwegs sind: Zwischen 60 und 120 Euro erwarten den Autofahrer, wenn er andere behindert, gefährdet oder einen Unfall ver-



Mit den richtigen Reifen kommt man besser durch den Winter.

FOTO: ALEXANDER HEINL/DPA

ursacht. Hinzu kommt noch ein Punkt in Flensburg. Aber auch dem Halter des Fahrzeugs drohen Sanktionen bei falscher Bereifung: 75 Euro und ein Punkt in Flensburg.

Ob man die richtigen Winterreifen besitzt, erkennt man schnell: Ein Blick auf die Außenseite des Reifens genügt. Somit müssen neu hergestellte Winterreifen über ein sogenanntes Alpine-Symbol verfügen. Dieses Symbol zeigt ein dreieckiges Bergpiktogramm mit einer Schneeflocke in der Mitte. Zuvor gab es bis Ende 2017 alleine das M+S-Symbol. Dieses steht für „Matsch und Schnee“ und war bis zur zusätzlichen Einführung des Alpine-Symbols das Zeichen für Winterreifen.

Alle Reifen mit M+S-Zeichen, aber ohne Alpine-Symbol dürfen bis zum 30. September 2024 jedoch weiterhin gefahren werden. Fehlen beide Symbole, sind die Reifen für

kalte Jahreszeiten nicht geeignet.

Wie alt ein Reifen ist, lässt sich anhand der letzten Zahlen hinter der auf der Reifenflanke angebrachten DOT-Nummer ablesen. Dabei handelt es sich bei den ersten zwei Ziffern um die Produktionswoche und bei den letzten zwei Ziffern um das Produktionsjahr. Mit der Zeit verändern sich die Eigenschaften von Autoreifen, und die Sicherheit nimmt mit zunehmendem Alter ab. Experten empfehlen deshalb, Reifen nicht länger als sechs Jahre zu nutzen.

Im Gegensatz zu Sommerreifen haben Winterreifen klar erkennbare Lamellen. Lamellen sind feine, meist zickzackförmige Einschnitte im Profil, welche für optimalen Grip auf der Straße sorgen. So verlängert sich der Bremsweg auf schneebedeckter Fahrbahn durch abgefahrene Reifen enorm. Zum Vergleich bei ei-

ner Ausgangsgeschwindigkeit von 50 km/h: Bei einem neuen Reifen mit 8 Millimeter Profiltiefe beträgt der Bremsweg 26 Meter. Bei der gesetzlich vorgeschriebenen Mindestprofiltiefe von 1,6 Millimeter sind es schon 38 Meter. Die Polizei empfiehlt deswegen eine Mindestprofiltiefe von 4 Millimeter.

Neben dem Sommer- und Winterreifen gibt es als dritte Alternative den Ganzjahresreifen. Dieser Reifen ist rechtlich gesehen auch im Winter erlaubt. Auf diese Weise kann man theoretisch einen Reifensatz einsparen. Bei Schnee und Eis kann er aber nicht mit einem klassischen Winterreifen mithalten, weshalb man beim Kauf genau abwägen sollte.

Jeder Autofahrer sollte auch sein Fahrzeug an sich für die dunklere Jahreszeit fit machen. So sollte die Beleuchtung auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft

werden. Weiterhin sollte keiner mehr auf das Frostschutzmittel im Wasser der Scheibenwaschanlage verzichten. Bereits jetzt musste der ein oder andere Autofahrer am frühen Morgen die Scheiben von Eis befreien. Hierbei sollte auf die „Gucklochvariante“, die das Unfallrisiko um das Vielfache erhöht, verzichtet werden. Die Scheiben rundherum sind vor Antritt der Fahrt komplett von Eis zu befreien.

„Wer jetzt noch vorausschauend und den Witterungsverhältnissen entsprechend fährt, kommt sicher ans Ziel“, meint die Polizei.

Weitere Informationen rund um das Thema Verkehr gibt es auf jeder Polizeidienststelle oder im Internet auf der Homepage des Deutschen Verkehrssicherheitsrats e. V.

SZ-Vorschau

Rübengeister erfreuen Passanten

Zwar fällt das „Nightshopping“ der Werbegemeinschaft „Treffpunkt Laupheim“ aus, aber am kommenden Freitag werden trotzdem viele schöne Rübengeister die Stadt bevölkern.

Die „Schwäbische Zeitung“ veröffentlicht Fotos von den vergänglichsten Meisterwerken und ihren Schnitzern.

Achtung Wildwechsel

Kraftfahrer-Schutz e. V. warnt: Nach der Zeitumstellung fällt Berufsverkehr in aktive Zeit der Tiere

REGION (red) - Mit der Zeitumstellung am letzten Oktoberwochenende ist der Berufsverkehr am Feierabend jetzt immer genau zur Dämmerung besonders stark. Also zu der Zeit, zu der auch zahlreiche Wildtiere aktiv sind. In der Folge steigt dann die Zahl der Wildunfälle jedes Jahr sprunghaft an. Deutschlands drittgrößter Automobilclub, der Kraftfahrer-Schutz e. V. (KS), erläutert, wie man Wildunfälle möglichst vermeidet und was im Fall der Fälle zu tun ist.

Die Zeitumstellung bedeutet auch einen Eingriff in den Biorhythmus und ist oftmals mit Müdigkeit, Schlaf-, aber auch Konzentrationsproblemen verbunden – vermehrte Aufmerksamkeit beim Autofahren ist dann gefragt, warnt der KS. Eine andere, viel größere mit der Zeitumstellung verbundene Gefahr lauert jedoch an den Straßenrändern: Wildtiere, die die Straßen queren.

Nach Angaben des Gesamtverbandes der Deutschen Versicherungswirtschaft e. V. haben die Autoversicherer 2018 mehr als 268 000 Wildunfälle registriert. Das waren zwar 7000 weniger als im Jahr zuvor, aber es entspricht dennoch einem Wildunfall alle zwei Minuten auf den Straßen Deutschlands.

„Da sich der abendliche Berufsverkehr aufgrund der Zeitumstellung von einem Tag auf den anderen um eine Stunde verschiebt, fällt diese Zeit nun plötzlich in die Dämmerung. Und das ist genau die Zeit, in der vermehrt Wildwechsel stattfinden. Wir raten daher vor allem Autofahrern, die über Land fahren, besonders vorsichtig und aufmerksam zu sein und das Tempo zu reduzieren“, empfehlen die Sicherheitsexperten des KS. Während im Frühjahr vor allem Wild-



Im Herbst ist die Gefahr durch Wildtiere auf der Fahrbahn besonders hoch.

FOTO: MARTIN SCHUTT/DPA

schweine mit ihren Frischlingen Wildunfälle provozieren, sind es von Oktober bis etwa Dezember vermehrt Hirsche in der Brunftzeit. Besonders in Waldgebieten, am Übergang von Wiesen- und Waldbereichen sowie an Feldrändern ist mit Wild zu rechnen. Auf jeden Fall gilt es dort, verstärkt in den Morgen- wie auch Abendstunden die Warnschilder vor Wildwechsel zu beachten und immer bremsbereit zu sein.

Sollte dennoch einmal vor einem auf der Straße oder am Straßenrand ein Wildtier auftauchen, sollte man versuchen, das Tier durch Hupen zu verscheuchen, und zugleich das Fernlicht abschalten, da das Tier dadurch geblendet wird und die Orientierung verliert. Auch sollte man im Hinterkopf

behalten, dass Wildtiere meist nicht allein unterwegs sind und daher weitere Tiere nachfolgen können. Keinesfalls sollte man unkontrolliert ausweichen – etwa in die Gegenfahrbahn oder von der Fahrbahn ab – oder eine Vollbremsung machen, wenn man dadurch einen Unfall durch nachfolgende Fahrzeuge verursacht. Die Kollision mit einem anderen Fahrzeug oder einem Baum am Fahrbahnrand birgt meist größere Gefahren als ein kontrollierter Zusammenprall mit einem Tier.

Ist es dann doch zu einem Zusammenstoß mit einem Hirsch, Reh, Wildschwein oder Ähnlichem gekommen, heißt es vor allem, Ruhe zu bewahren und die Unfallstelle abzusichern. Konkret bedeutet das:

Warnblinklicht einschalten, Warnweste überziehen, Warndreieck aufstellen. Dann sollte man die Polizei unter der 110 verständigen. Das angefährene Tier sollte möglichst nicht angefasst werden – das Bergen des Tieres ist Aufgabe des Försters oder Jagdpächters. Von diesen oder der Polizei sollte man sich auch eine Wildunfallbescheinigung ausstellen lassen.

Noch bevor die Wildspuren beseitigt sind oder das Fahrzeug repariert oder verschrottet wird, sollte man den Versicherer kontaktieren. Kaskoversicherte erhalten Schadenersatz bei Schäden am eigenen Auto, die auf Haarwild, also beispielsweise Hirsche, Rehe, Wildschweine oder Füchse, zurückgehen.

So erreichen Sie uns

Laupheimer Anzeiger

Anzeigenabteilung

E-Mail:
anzeigen.laupheim@
schwaebische.de
Telefon:
07392/96 31 23
07392/96 31 21

Redaktion

E-Mail:
redaktion.laupheim@
schwaebische.de
07392/96 31 10
07392/96 31 15

Sana-Kliniken erlassen Besuchsverbot

Aufgrund steigender Infektionszahlen ist der Zugang für Besucher nur in bestimmten Fällen möglich

KREIS (red) - Für die Sana-Kliniken im Landkreis Biberach (inklusive Fachklinik für Neurologie in Dietenbronn) gilt ab Montag, 2. November, erneut ein Besuchsverbot. Der Grund: Die kontinuierlich steigenden Infektionszahlen im Landkreis.

Besuche am Krankenbett sind dann nur noch in begrün-

deten Ausnahmefällen möglich. Dazu gehören beispielsweise werdende Väter (Geburt in weniger als 24 Stunden), Kindsväter auf der Wöchnerinnenstation sowie Angehörige von Patienten auf der Palliativ-Einheit. Ebenfalls vom Betretungsverbot ausgenommen sind Notfälle sowie ambu-

lant einbestellte Patienten. Vor beziehungsweise beim Betreten der Kliniken müssen ambulante Patienten einen Fragebogen zur Risikoerfassung ausfüllen. Der Selbstauskunftsbogen kann vorab von der Homepage der Klinik heruntergeladen und zu Hause ausgefüllt werden.

Zu den weiteren Maßnahmen gehört auch die erneute Ausweitung des Abklärungsgebietes, in dem Covid-19-Verdachtsfälle isoliert von allen anderen Patienten diagnostiziert und versorgt werden. Außerdem erfolgt eine erste Reduzierung von planbaren Behandlungen.

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

Anschrift:

88471 Laupheim, Mittelstraße 2
Geschäftsführung: Juliana Rapp
Verlagsleiter: Michael Lenz
Verantwortlich für Anzeigen

Redaktion:

Roland Ray (verantwortlich), Barbara Braig

Zur Zeit gilt die Anzeigenpreisliste
Nr. 72 vom 01.01.2020

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



GUTES AUS DEINER HEIMAT

Lebensmittel aus der Region tun uns gut

Erst vor wenigen Wochen ist das Erntedankfest gefeiert worden. Dieses beruht auf einer alten Tradition und macht uns bewusst, wie groß die Vielfalt der in der Region produzierten Lebensmittel ist. Ein Gut, das man schätzen sollte.

REGION - Würde man einen Tisch decken und darauf nur Lebensmittel arrangieren, die in unserer Heimat produziert werden: Der Anblick wäre bunt, das Angebot vielfältig. Gerade jetzt im Herbst hält Mutter Natur so viel Gutes bereit wie zu keiner anderen Jahreszeit.

Auf der Tafel würden orangefarbene Kürbisse um die Wette strahlen mit rotbackigen Äpfeln und gelben Birnen. Der Duft nach frisch gebackenem Brot lockte ebenso zu Tisch wie aromatischer Käse, frische Milch und herzhaftes Fleisch- und Wurstwaren.

Dazu gesellen sich fast noch nestwarme Eier, robuste Herbstsalate und zum Löschen des Dursts frische Obstsaft, prickelndes Mineralwasser, würziges Bier und gesunder Kräutertee.

Es ist ein Stück Sicherheit: das Bewusstsein, dass unser Land uns ernähren kann. Dass Lebensmittel nicht um den halben Globus fliegen müssen, sondern vor Ort produziert werden, und das in einer Qualität, die sich an höchsten Standards orientiert. Diese Sicherheit gilt es zu unterstützen und zu erhalten – gerade jetzt, in Zeiten, die nicht einfach sind.



Ein Sinnbild für Lebensmittel, die in der Region produziert werden: reife, knackige Äpfel auf einer Streuobstwiese.

FOTO: PATRICK SEEGER/DPA

Früher war es ganz normal, dass fast ausschließlich Lebensmittel aus der Region auf den Tisch kamen. Meist geschah dies aus dem wirtschaftlichen Zwang heraus, Geld zu sparen. Auch war das Angebot nicht so vielfältig wie heute. Was den Menschen damals nicht bewusst war: In unserer Heimat reifen je nach Jahreszeit die Produkte, die der Jahreszeit entsprechend am gesündesten für uns sind.

Im Frühjahr gibt es vitaminreiche Salate, im Frühsommer locken süße und säuerliche Beeren, die auch zellschützende Eigenschaften haben. Später kommen Sommergemüse wie Tomaten und Gurken dazu, und wenn die Tage wieder kürzer werden, kann man den Hunger auf Süßes mit Zwetschgen, Birnen und Äpfeln stillen.

Der Herbst wartet mit Robus-

tem wie Kürbissen, Kartoffeln, Karotten oder Steckrüben auf. Vieles davon lässt sich für die Wintermonate konservieren, trocknen, einlegen oder einfrieren.

Doch Weiß- und Rotkraut, Karotten, Kartoffeln und Äpfel lassen sich auch ohne spezielle Verarbeitung gut bis ins neue Jahr hinein lagern, wenn geeignete Kellerräume vorhanden sind.

Wer über keine passenden Räumlichkeiten verfügt, muss deshalb jedoch nicht auf Frisches aus der Region verzichten, denn auf Wochenmärkten und in Hofläden gibt es optimal gelagertes Obst und Gemüse auch zu kaufen. Hier gibt es auch frische Winterkost wie Feldsalat, Portulak oder Rosenkohl – frostresistente Pflanzen, die auch noch im Winter geerntet werden können.

bbr

Auf unseren Feldern bauen wir Getreide an, welches als Futter für die Hühner und Schweine dient.

Schmalzbauers Bauernhof

Dadurch nehmen wir auf die Ernährung der Tiere selbst Einfluss und garantieren eine hohe Futterqualität, was die Tiere wiederum leistungsfähiger macht

Maultaschen	100g	0,95 €
Eierlikör	ab	6,70 €
Bauernnudeln		2,80 €
Schweinefleisch	100g ab	0,80 €



Fam. Moosmayer | Bühlerstraße 4 | 88483 Burgrieden-Rot | 07392/10664
www.hofladenmoosmayer.de

MARTINA EGE
GOLDSCHMIEDEMEISTERIN



88487 Baltringen
Tel. 07356/938495
www.schmuck-ege.de
info@schmuck-ege.de
FOLLOW ME... SCHMUCK.EGE

KOPPEI
Handgefertigte Erzeugnisse aus Laupheim

Frisch vom Hof liefern wir Eier an:

- Bäckereien
- Restaurants
- Landmärkte
- Großküchen

Täglich frische Eier auch an unserem Eierautomat in der Hasenstraße 62

Regional Persönlich Zuverlässig



Familie Kopp

Büro: Lindenstr. 51 | 88471 Laupheim
Telefon 0171-933 8209
info@kopp-ei.de

Alles selbst hergestellt



- ✓ Bewährtes erhalten
- ✓ Aus Liebe zur Natur
- ✓ Regionales Mehl aus der Bauhofer Mühle, Grundsheim und der Schapfenmühle, Ulm-Dornstadt



Laupheim, Hasenstraße 16, Telefon 07392/46 44



Wekenmann
Fruchtsaftkellerei · Getränkevertrieb

Mosterei · Brennerei · Festservice

Fruchtsäfte, Destillate & Liköre von Streuobst aus der Region



www.wekenmann-fruchtsaft.de

Kapellenweg 2 · 88477 Bußmannshausen · Tel. 07353-91 0 91 · Fax 07353-91 0 92

Eier – Nudeln – Geflügel

Für nachhaltige Bio-Qualität vom Koblerhof. Die Felder, auf denen das Biofutter für unsere Hühner wächst, bearbeiten wir ohne Pestizide und Düngemittel.



Koblerhof

Hörehäuser Str. 30 07353 / 1340
88489 Wain www.koblerhof.de





GUTES AUS DEINER HEIMAT

HeimSpiel

Brennholz Bühler Holzbriketts Holzpellets

Holzbrennstoffe aus der Region in Premiumqualität.
Tagesaktuelle Abhol- und Lieferpreise unter:
www.brennholz-laupheim.de oder Tel.: 07392/163214

Genuss mit gutem Gewissen

Wer im Supermarkt einkauft, kennt die Situation sicher: Das Angebot ist oft so groß, dass man gar nicht weiß, wofür man sich entscheiden soll. Oft kaufen wir zudem unter Zeitdruck ein und achten nicht darauf, wo und unter welchen Bedingungen die Waren hergestellt wurden.

heitsbewusste Kunden die Möglichkeit, in Hofläden „um die Ecke“ gesunde Lebensmittel zu erwerben und sich dabei vielleicht sogar noch den ein oder anderen Tipp zur Zubereitung zu holen.



Auch die Anzahl an Verkaufsautomaten steigt. In solchen schrankähnlichen, klimatisch optimal eingestellten Ständen kann man auch nach Ladenschluss oder am Wochenende noch hochwertig erzeugte Lebensmittel wie Wurst, Käse oder Eier erstehen. Zudem werden vermehrt Liefer- und Bringdienste angeboten – im Getränkesektor sind sie schon längst etabliert.



REGION - Schnell landen im Einkaufskorb Waren, die bequem verpackt sind und gleichmäßig ausschauen. Beim Auspacken daheim kommt so mancher dann doch ins Grübeln: Äpfel aus Neuseeland? Laut Etikett biologisch hergestelltes Gemüse, das in reichlich Folie gewickelt um die halbe Erde geflogen ist? Muss das sein?

Der Anteil der Menschen, die Wert auf nachhaltig erzeugte Ware legen, steigt kontinuierlich. Dennoch konsumieren wir weiterhin Ware, die einen großen ökologischen Fußabdruck hinterlässt.

Dem setzen Betriebe und Erzeuger in der Region jedoch vermehrt eigene Vermarktungskonzepte entgegen. So haben umwelt- und gesund-

Apropos Getränke: Auch diese kann man regional beziehen. Eigene Mineralwasserquellen und die ökologisch so wertvollen Streuobstwiesen liefern die Basis für den gesunden Genuss. Für viele gehört auch ein in der Heimat gebrautes Bier zum Vesper dazu. Kein Wunder, ist Süddeutschland doch in der ganzen Welt für seine Braukunst bekannt. bbr



Genuss aus der Region: (im Uhrzeigersinn von oben rechts) spritziges Bier, Molkereiprodukte, Obst und Säfte sowie weitere Grund- und Futtermittel werden in der Heimat kultiviert und hergestellt.

FOTOS: RALF HIRSCHBERGER/DPA, ANDREA WARNECKE/DPA, PATRICK PLEUL/DPA, BARBARA BRAIG

Weißenhorn Milch Manufaktur



„Als eine der ältesten Molkereien in Süddeutschland sind wir besonders stolz darauf, dass unsere Marke **Weißenhorn Milch Manufaktur**, sowohl im Biofachhandel als auch beim Endkonsumenten, für hochwertige und naturbelassene Lebensmittel in Bioland-Qualität steht. Gerade durch den wachsenden Anstieg des ethischen Konsums in den letzten Jahren, sind wir immer bereit, auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Verbraucher zu hören und zu reagieren. So dass Weißenhorn Produkte nicht nur geschmacklich überzeugen, besonders die Qualität unserer Rohwaren stehen im Vordergrund. Heute wie morgen, denn „natürlich“ isst es sich besser!“

Gerhard Jerg, Geschäftsführer
Weißenhorn Milch Manufaktur





GUTES AUS DEINER HEIMAT



Regional kaufen stärkt in vielerlei Hinsicht

Wer Produkte aus der Region kauft, lässt auch die Kaufkraft in der Heimat. Damit wird eine stabile Produktion gewährleistet, und es werden Arbeitsplätze erhalten.

REGION - Hand aufs Herz: Wer hat sich nicht schon einmal geärgert, wenn er etwas über das Internet bestellt hat und bei Lieferung feststellen musste, dass die Ware nicht so aussieht wie auf den vielversprechenden Bildern? Wer kennt nicht den Aha-Effekt, der sich einstellt, wenn das mehrfach verpackte Fleisch aus dem Discounter in der Pfanne um die Hälfte schrumpft? Wenn Obst oder Gemüse nicht nach sonnengereiften Früchten, sondern fade schmecken? Wenn die Zutatenliste des abgepackten Brotes lang ist und Fragen aufwirft?

Produkte aus der Region sind von hoher Qualität und haben keine lange Lieferdauer. Bei Lebensmitteln wirkt sich das

auf Qualität und Geschmack aus, zudem hat der Verbraucher eine höhere Transparenz in Sachen Tierwohl und Herstellungsbedingungen.

Doch auch bei anderen Gütern sollte man den Vorteil heimischer Produktion berücksichtigen.

Das reicht von ganz alltäglichen Dingen wie Brennholz für den heimischen Ofen bis zu hochwertigem Handwerk und Schmuck. Denn auch hier kann man beim Kauf im Internet gewaltig hereinfallen. Zudem hat man bei Hand- und Kunsthandwerkern aus der Region oftmals die Möglichkeit, Sonderwünsche mit einarbeiten zu lassen.

Der Einkauf von regional erzeugten Produkten stärkt Körper, Seele, Umwelt – und die Wirtschaftsleistung der eigenen Heimat.



Regional erhältlich: (gegen den Uhrzeigersinn von oben links) knuspriges Brot, Kunsthandwerk, Fleisch- und Wurstwaren, aber auch Grundbedarf für die heimische Heizung wie Brennholz. FOTOS: BRITTA PEDERSEN/DPA, PRIVAT, ROLF VENNENBERND/DPA, ULI DECK/DPA



Graf
Metzgerei

... der Frische wegen!

Laupheim
Radstraße 3 und
Leibnizstraße 5
Tel.: 07392 2269
Filiale: 07392 967575
Hauptgeschäft Radstraße
tägl. durchgehend geöffnet

Angebote von 02.10. bis
07.11.2020

Gulasch gemischt	100 g	–,99 €
Schinkenwurst	100 g	1,09 €
Schwäb. Sauerbraten	frisch gekocht, haltbar verpackt!	2 Port. 10,50 €

Das Mineralwasser deiner Heimat!

Geschützt und ursprünglich rein - in **mehreren 1000 Jahren** wurde das Wasser durch verschiedene Erd- und Gesteinsschichten ganz natürlich gefiltert und mineralisiert



Zwischen Alb und Allgäu im Herzen Oberschwabens



Was Dietenbronner auszeichnet:

- frei von schädlichen Umwelteinflüssen
- sehr wenig Natrium, kein Nitrat
- ausgewogene Mineralisation
- guter Geschmack
- für Säuglingsnahrung geeignet
- CO₂ freundlich / kurze Transportwege

Dietenbronner
Quelle

www.dietenbronner.de

-Anzeige-

Aus der Region, für die Region.

Über 260 Jahre Dienst am Durst.

bbr

Der Familienbetrieb, gegründet 1753, wird heute in der 7. Generation geführt. In der Zeit hat er sich von einem handwerklichen Braubetrieb zu einem modernen Produktions- und Dienstleistungsunternehmen entwickelt.



Die Brauerei lebt Regionalität. Sie bezieht die zur Bierherstellung benötigte Braugerste von örtlichen Landwirten, welche diese nach integriert kontrolliertem Verfahren anbauen. In der hauseigenen Mälzerei wird diese Gerste vermälzt. Mit dem Gerstenmalz, Wasser aus eigener Quelle und Hopfen aus Tettang und der Hallertau werden dann unsere Biere hergestellt. Eine kalte Gärung und lange Reifung unterscheiden unsere Biere von den sog. Industriebieren.

Die Leidenschaft für das Produkt Bier und unseren Familienbetrieb tragen 15 engagierte Mitarbeiter, von der Produktion bis zum Verkauf. Größten Wert legen wir dabei auf Qualität und Kundenservice. „Von hier“ und „Regionalität“ für ein Bier heißt: kurze Transportwege, füllfrisch genießen und Ressourcen schonen. Die Tatsache, dass der Kunde sein „Heimatbier“ wertschätzt, bestärkt uns in dem Bemühen, eine lokale Biervielfalt und individuelles Geschmackserlebnis zu erhalten.

Von diesem Geschmackserlebnis können sich unsere Kunden aktuell überzeugen mit unseren Saisonspezialitäten
Laupheimer Festbier
Kronen Bock
Laupheimer Weizenbock



Hochwertige Baumwollgarne aus regionaler Produktion - Anzeige -

Seit über 100 Jahren in Dietenheim: Gebrüder Otto

Im Frühjahr hat die Gebrüder Otto Feinzwirnerie und Spinnerei als einer der europaweit führenden Hersteller die Marke „Cotton since 1901. Made in Germany“ ins Leben gerufen.

Die Gebrüder Otto Feinzwirnerie und Spinnerei aus Dietenheim steht immer schon für Regionalität, Transparenz und Nachhaltigkeit. Jetzt setzt sie diesem Credo noch ein Zeichen: Auf sogenannten Hang-tags – den Kartonetiketten an Textilien – finden Käufer Infos zur „DNA ihres Kleidungsstücks“, und damit das tragbar gute Gefühl, dass wertvolle Rohbaumwolle aus ethisch und ökologisch einwandfreier Herstellung in Dietenheim weiterverarbeitet, also zu feinsten Baumwollgarnen gesponnen, gezwirnt, gefärbt und veredelt wurde. Jeder dieser Arbeitsprozesse ist aufwendig und erfordert Erfahrung und Fach-

kompetenz. Die zurückliegenden Monate während der Corona-Pandemie und weltweiten Shopping-Unlust haben deutlich gezeigt, wie gut das Traditionsunternehmen Gebrüder Otto den Zeitgeist trifft, dass „Menschen mehr denn je den Ursprung der Produkte hinterfragen, die sie

kaufen“, so Andreas Merkel. Der Geschäftsführer von Gebrüder Otto kann mit seinen 160 Mitarbeitern schnell, flexibel und mit schwäbischem Tüftlergeist kreativ auf die Anforderungen des Marktes reagieren und beispielsweise die leichteste Naturfaser der Welt verspinnen. Immer wie-

der sucht Gebrüder Otto engagierte Auszubildende und qualifizierte Arbeitskräfte für die Produktion, die aufgrund ihres Berufsweges einen Garnhersteller vielleicht nicht vorrangig auf dem Schirm haben. Die oft langjährigen Mitarbeiter sind bester Beweis, wie in dem Familienunternehmen Werte gelebt, und dass Chancen zur persönlichen Weiterentwicklung gefördert werden. „Engineering by Gebrüder Otto“ ist ein geflügeltes Wort, das nicht nur die eigene Stromproduktion durch Wasserkraft aus dem Gießenbach beschreibt. Vielmehr geht es um die Passion zum Experiment, um namhaften Kunden wie Speidel, Mey, Falke, Marc Cain, Hugo Boss, Trigema, Zaida und Efixelle maßgeschneiderte Lösungen für ihre Erfordernisse anbieten zu können. Produkte dieser Marken sind auch im Kontext von „Dietenheim zieht an“ beim Fair Fashion-Shop im Nähstüble Scherrieb zu finden.



Geschäftsführer Andreas Merkel im Gespräch mit Betriebsleiter Oliver Kächler.

Foto: Ralph Koch

pm/leh

Zukunft mitgestalten!

Wir bieten Ausbildungs- und Karrieremöglichkeiten in einer modernen und vielseitigen Branche. Es erwarten Sie spannende Aufgaben und ein zukunftssicherer Arbeitsplatz mit Perspektive und Chancen.

Erfahren Sie mehr auf www.otto-garne.com



OTTO

**Garne und Zwirne -
Made in Germany seit 1901**
Gebr. Otto GmbH & Co. KG
Königstraße 34
89165 Dietenheim
+49 (0) 7347 9606 0
info@otto-garne.com



Regional: Jetzt erst recht!

Entdecken Sie Mode aus nachhaltig hergestellten Garnen von Gebr. OTTO im Fair Fashion Shop in Dietenheim!

**NÄHSTÜBLE
SCHERRIEB**



Fair Fashion
[:fär fesch'n:]

Illertisser Str. 1 – 89165 Dietenheim

Kraftfahrzeugmarkt

KFZ-Angebote

DER NEUE MAZDA MX-30 100 % ELEKTRISCH



MAZDA MX-30

Barpreis € **28.000**¹⁾ abzüglich des Umweltbonus € **22.000**²⁾



Stromverbrauch im kombinierten Testzyklus:
17,3 kWh/100 km, CO₂-Emission kombiniert:
0 g/km, Reichweite (WLTP innerorts) bis zu 262 km.

1) Barpreis für einen Mazda MX-30 e-Skyactiv 107 kW (145 PS) unter Berücksichtigung des Herstelleranteils des Umweltbonus³⁾.

2) Der Umweltbonus besteht aus € 3.000 Nachlass auf den Nettopreis von Mazda Motors (Deutschland) GmbH (dadurch insgesamt € 480 Umsatzsteuerersparnis) sowie dem staatlichen Innovationsbonus i. H. v. € 6.000 (der vom Bund auf Antrag an Sie ausgezahlt wird).

Detaillierte Informationen unter www.bafa.de. Preise inkl. Überführungs- und zzgl. Zulassungskosten unter Berücksichtigung der MwSt.-Senkung bis 31.12.2020.

Beispielfoto eines Mazda MX-30, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes.

AUTOHAUS SAYLER | MARKUSSTRASSE 12 | TELEFON 0731/937890
89081 ULM-SÖFLINGEN | WWW.AUTOHAUS-SAYLER.DE

...unsere Autohaus-App



KFZ-Ankauf

Kaufe Wohnmobile + Wohnwagen.
☎ 0 39 44/3 61 60, www.wm-aw.de Fa.

schwäbische.de/auto



**schwäbische
AUTO**

schwäbische.de/auto

Stellenmarkt

Stellenangebote

SIE suchen eine vielseitige, komplexe und anspruchsvolle Tätigkeit und möchten uns langfristig unterstützen.

Sie sind als **MFA oder Gesundheits- und Krankenpfleger (m/w/d)**

bereit, eine neue Herausforderung in Vollzeit und zusätzlich auf 450-Euro-Basis anzunehmen.

WIR suchen eine Auszubildende (m/w/d)
zur **MFA** ab September 2021

Ihre Ansprechpartnerin:

Frau Karola Schütz-Nesic, Tel: 0 73 47 - 91 94 94

Gastroenterologisch internistische Facharztpraxis Dr. med. G. Herold



Bitte richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an:
Praxis Dr. med. G. Herold
Lindenstr. 1, 89165 Dietenheim
gerne per Mail:
bewerbung@dr-g-herold.de

Reinigungskräfte m/w/d

auf geringfügiger Basis
für Treppenhausreinigung
in Laupheim gesucht.

Tel. 0172/7841232

**schwäbische
JOBS**

schwäbische.de/jobs



**Katholische Kirchengemeinde
St. Mariä unbefleckte Empfängnis
Orsenhausen**



Die katholische Kirchengemeinde
St. Mariä unbefl. Empfängnis Orsenhausen
sucht für das Kindergartenjahr 2021/2022

**einen Annerkennungspraktikanten/
eine Annerkennungspraktikantin (m/w/d)**
mit dem Ausbildungsziel Erzieher/Erzieherin
oder Kinderpfleger/Kinderpflegerin

Unsere Ganztageseinrichtung besteht aus 1,5 Gruppen mit Kindern im Alter zwischen 2 und 6 Jahren.

Ein offenes und engagiertes Kinderteam, eine wertschätzende Atmosphäre und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Familien erwarten DICH in unserer Einrichtung.

Wir erwarten Freude und Einfühlungsvermögen im Umgang mit den Kindern, selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten, kooperative Zusammenarbeit mit den Eltern, sowie die Umsetzung unseres Leitbilds und der Konzeption.

Die Vergütung richtet sich nach den Bestimmungen der Arbeitsvertragsordnung der Diözese Rottenburg-Stuttgart.

Die Zugehörigkeit zu einer christlichen Kirche wäre wünschenswert.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 17.11.2020 an den Katholischen Kindergarten St. Josef, Lohrenberg 30, 88477 Orsenhausen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei unserer Kindergartenleitung Frau Gaupp unter der Tel: 07353/707.

Für unsere Metzgerei in Laupheim suchen wir
schnellstmöglich eine/n

**Metzger
für Produktion (m/w/d)**

(keine Schlachtung) in Vollzeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

**Metzgerei
Bolkart**

Biberacher Str. 8, 88471 Laupheim, Tel. 07392/3550

Ansprechpartner: Jutta Huchler u. Klaus Bolkart



Für die **gemeindeeigene Wasserversorgung** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

**Fachkraft für
Wasserversorgungstechnik
(m/w/d) unbefristet in Vollzeit**

Die vollständige Stellenausschreibung entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter www.achstetten.de

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung bis zum 29.11.2020.

Gemeinde Achstetten

Herr Wassmer

Laupheimer Str. 6, 88480 Achstetten

Tel. 07392 9706-18

wassmer@achstetten.de

www.achstetten.de

www.stelleninserate.de

Zur Verstärkung unseres Praxisteam suchen wir baldmöglichst

Zahnmedizinische Fachangestellte

in Voll- oder Teilzeit.

Praxis Dr. Helmut Krebs

Kapellenstraße 9

88471 Laupheim

Telefon 07392/8355

drhkrebs@aol.com

**WOLLTEST
DU NICHT...**

...mehr Spaß bei der Arbeit haben?



schwäbische JOBS

Immobilien



Vielseitig nutzbar! Büro und 2 Lagerhallen

in 88471 Laupheim, Zeppelinstraße 25, 371 m² Bürofläche, 550 m² + 250 m² Lagerhallen, Bj. 1989, flexible Raumaufteilung, Teilanmietung von Büro und Lagerhallen möglich, div. Kfz-Außenstellplätze, Gas-ZH, V: 128,16 kWh, D, provisionsfrei
Kaltmiete ab 4.800,- €

Immobilien
SCHEFFOLD
Beratung. Vermittlung. Verkauf.

Christian Scheffold · 88471 Laupheim · Mittelstraße 25/1 · [T] 07392. 93 95 600
kontakt@scheffold-immobilien.de · www.scheffold-immobilien.de

Kaufgesuche

seit über 35 Jahren



WIR SUCHEN IN LAUPHEIM

für eine solventen Kundin unseres
Hauses eine zentrumsnahe

2- BIS 3-ZIMMER-WOHNUNG
mit gr. Balkon bis ca. € 300.000,-

www.immo-von-puttkamer.de
Immobilien D. v. Puttkamer
Zwischen den Wegen 24 · 88471 Laupheim
Tel. 07392 / 44 43 · Fax 40 16

Whg. zu kaufen gesucht

Burgrieden/Laupheim/Achstetten/
Umgebung ☎ 0152/ 5738 3514



**schwäbische
IMMO**

schwäbische.de/immo

seit über 35 Jahren



HELLES REIHENHAUS IN LAUPHEIM
Laupheim, ruhige Wohnl., Bj. 1989,
Wfl. ca. 115 m², 5,5 Zimmer, Fußboden-
denhgz., Kaminofen, EBK, Garage,
V Gas 129,5 € 420.000,-

SONNIGES UND HELLES EINFAMILIENHAUS
Achstetten, ruhige Lage, Bj. 1997, GrSt.
ca. 654 m², Wohnfläche ca. 165 m² +
Hobbyraum im UG ca. 35 m², Öl-ZH,
teilweise Fußbodenhgz., Kachelofen,
2 Bäder, EBK, große Einzelgarage,
V Öl 79,64 C € 645.000,-

NEU! DOPPELHAUSHÄLFTE LAUPHEIM
Bj. 2005, GrSt. ca. 250 m², Wfl. ca. 140
m²-5,5 Zimmer, 2 Bäder, Einbau-
küche, teilweise Fußbodenheizung,
Garage, top vermietet € 456.000,-

3,5-ZIMMER-ERDGESCHOSS WOHNUNG
mit großer Terrasse, Laupheim
stadtnah, Bj. 1985, Wohnfl. 95 m² +
Terrasse ca. 100 m², Einbauküche,
Parkettböden, Einzelgarage, V Öl
106 D € 285.000,-

GROSSES REIHENECKHAUS LAUPHEIM
Wohnfl. ca. 170 m², 5,5 Zimmer, Garten,
Garage, Carport € 1.290,- + NK

EINFAMILIENHAUS SCHWENDI-OT
Ruhige Lage, Wohnfl. ca. 100 m², 6 Zim-
mer, EBK, Garage € 700,- + NK

WEITERE ANGEBOTE AUF ANFRAGE!

www.immo-von-puttkamer.de
Immobilien D. v. Puttkamer
Zwischen den Wegen 24 · 88471 Laupheim
Tel. 07392 / 44 43 · Fax 40 16

Vermietungen

seit über 35 Jahren



WIR SUCHEN RUHIGE MIETER FÜR
1,5-Zi.-Whg. in Laupheim

Wfl. 50 m², Balkon, EBK € 414,- + NK

2,5-Zi.-Whg. in Laupheim

Wfl. 80 m², Balkon € 670,- + NK

www.immo-von-puttkamer.de
Immobilien D. v. Puttkamer
Zwischen den Wegen 24 · 88471 Laupheim
Tel. 07392 / 44 43 · Fax 40 16

Wir bauen um!!!



Adventszauber

ab Mittwoch den 11.11.20

50%

50%
auf alle Gräser und
Baumschulpflanzen

Top Qualität,
XL aus der
Region

Winter-
hart

Besenheide
Erica calluna

2,69 € 13 cm Topf
~~3,49 €~~



Christrose
Helleborus Hyb.

ab 3,99 € 7 cm Topf
~~5,99 €~~



Phalaenopsis
2 Rispen

6,99 € 12 cm Topf
~~9,99 €~~

www.gartencenter-schlegel.de

Hauptstraße 8 · 07346/3805 · 89171 Illerkirchberg

Öffnungszeiten

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

schwäbische KLEINANZEIGEN



schwäbische.de/kleinanzeigen

Dienstleistungen lokal

Unterricht

Musikunterricht

Klavier, Keyboard, Rockpiano,
E-Gitarre, Klass. Gitarre,
Akkordeon, Schlagzeug.
Gratis-Schnupperstunden
jederzeit.

Freies Musikzentrum Laupheim

Tel. 07392-17578 (R. Tür)
Ulmer Straße 1
88471 Laupheim
www.freies-musikzentrum-
laupheim.de

Tauschen

Tausche Mostfass 60 l

gg. 2 x 500 g Tchibo Kaffee
gem. ☎ 07392/5319

Verschenken

Neue Dachplatten (rot)

zu verschenken
☎ 07392/18181

Verschiedenes

In Laupheim

Wer bügelt meine Hemden?
☎ 07392/7091311

FÜR ABONNENTEN IST ES *günstiger.*

- Als Leser der Schwäbischen Zeitung sparen Sie pro telefonischer Ticket-Bestellung 1,50 € Auftragsgebühr.



Alle Tickets sind aufgrund der
derzeitigen Situation nur erhältlich unter:

 0751 29 555 777

 schwäbische.de/tickets

schwäbische
TICKETS

Jahrgangsbier 2020: Gold Ochsen Kristallweizen Doppelbock

Gold Ochsen unterstreicht mit limitierter Starkbierspezialität seine tiefgreifende Kristallweizen-Braukompetenz

Seit nunmehr acht Jahren überrascht die Ulmer Traditionsbrauerei Gold Ochsen mit ihren kreativen Bier-Sondereditionen, die stets in limitierter Auflage von 1.597 Flaschen – das Gründungsjahr der Brauerei – in elegante 0,75-Liter-Flaschen per Hand abgefüllt werden. 2020 dürfen sich Bierliebhaber über ein ganz besonderes Jahrgangsbier freuen: das Gold Ochsen Kristallweizen Doppelbock. Ein Kristallweizen wird nur sehr selten als Bock- beziehungsweise Doppelbock gebraut und gilt deshalb unter Bierkennern als Rarität – neben der ausgewiesenen Brauexpertise von Gold Ochsen auf dem Gebiet des Kristallweizens war dies der Grund, ein Kristallweizen Doppelbock in limitierter Auflage zu brauen. „Wir freuen uns sehr, dass mit der Edition 2020 eine gleichermaßen außergewöhnliche wie einzigartige Weizenstarkbierspezialität unsere Reihe an Jahrgangsbieren fortführt“, so Gold Ochsen Geschäftsführerin Ulrike Freund. Das Gold Ochsen Kristallweizen Doppelbock ist ab sofort im Brauerei Shop, im Ochsen Shop in der Ulmer Innenstadt sowie bundesweit über den Gold Ochsen Online Shop erhältlich. Als Rarität in eleganter, mit Kork verschlossener Flasche und edler Verpackung eignet es sich beispielsweise auch als besonderes Weihnachts-, Geburtstagsgeschenk oder als Dankeschön für Familie, Freunde und Geschäftspartner.

Beim Gold Ochsen Kristallweizen Doppelbock treffen elegante Spritzigkeit und ein ausgeprägter Körper auf malzaromatische Süße, dezente Fruchtsäure sowie eine feine Prise Aromahopfen. „Um die einzigartige charakteristische Note unseres obergärigen Jahrgangsbiers weiter zu unterstreichen, haben wir neben dem Tettnanger Aromahopfen noch speziellen ‚Citra Hopfen‘ ver-



Von links: Bernhard Frey (Produktionsleiter), Stephan Verdi (1. Braumeister und technischer Betriebsleiter), Ulrike Freund (Geschäftsführerin), Frank U. Schlagenhauf (Leiter Marketing und Vertrieb) und Alexander Maier (Leiter Qualitätssicherung)

wendet. Diese Sorte zeichnet sich durch eine Vielzahl an Fruchtnoten aus, darunter Maracuja, Litschi, Pfirsich, aber auch rote Beeren, grüne Früchte oder Blumen“, erläutert Stephan Verdi, technischer Betriebsleiter und 1. Braumeister bei Gold Ochsen. Die kräftig goldgelb leuchtende Bierspezialität umschmeichelt zudem die Nase mit ihrem ausgewogenen Aromenspiel, das sich durch den typischen obergärigen, fruchtigen, leicht bananenartigen Weizengeruch auszeichnet. Diese Komposition macht das Gold Ochsen Kristallweizen Doppelbock zu einer Gaumenfreude, die als Aperitif serviert werden kann und zudem perfekt mit

hellen Fleischgerichten und Süßspeisen harmoniert.

Der ganz besondere Charakterdoppelbock mit 7,8 Volumenprozent Alkohol wurde nach einer speziellen Rezeptur mit bestem Weizen- und Gerstenmalz eingebraut und mittels der sorgfältig kultivierten obergärigen Gold Ochsen Hefe vergoren. Nach einer langen und kalten Reife- sowie Lagerphase im Keller haben es sich die Gold Ochsen Braumeister nicht nehmen lassen, dieses obergärige Starkbierjuwel kristallklar zu filtrieren. Wie der Alkoholgehalt der Starkbierspezialität schon vermuten lässt, handelt es sich beim Doppelbock

um das stärkste Bier unter den Bockbieren. Manchmal wird es auch als Fastenbock bezeichnet, da es früher Mönchen und Nonnen während der Fastenzeit als „flüssiges Brot“ Energie spendete. „Ein Doppelbock passt aufgrund seiner Stärke ideal in die kalte Jahreszeit – als Kristallweizen jedoch ist es eine absolute Rarität auf dem Markt. Als die Idee aufkam, diese Spezialität als limitiertes Jahrgangsbier zu brauen, zeigte sich das gesamte Team sofort begeistert – nicht zuletzt, da wir damit auch unsere Kristallweizen-Braukunst abseits unseres beliebten Klassikers unter Beweis stellen können“, so Produktionsleiter Bernhard Frey.



Jahrgangsbier No. 8: Gold Ochsen Kristallweizen Doppelbock

Ochsen Shop

Hafenbad 8
89073 Ulm

Öffnungszeiten:

Montags bis Freitags
von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr
Samstags
von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr

Brauerei Shop

Keplerstraße 40
89073 Ulm

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag
von 12:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Online Shop

www.ochsenshop.de

Bazar 2020



„es wär zu schön gewesen ...

... es hat nicht sollen sein“

Auf ein Wiedersehen beim Bazar 2021!

Land - Spezialitäten
Metzgerei Sax
Original oberackwäblach
✓ Frische ✓ Qualität ✓ Regional ✓ Hauselagere Schlachtung

www.metzgerei-sax.de
Schwendi 07353/2941
Burgrieden 07392/914773
Munderkingen 07393/3155

Aktionswoche: Donnerstag, 5.11. bis Samstag, 7.11.2020

Gyros-Steak
vom mageren Schweine-Rücken 100 g **1,09 €**

Kalbsleberwurst
im Naturdarm, leicht geräuchert 100 g **1,29 €**

Irrtum vorbehalten – Weitere tolle Angebote im Aushang

Hähnchenwochenende beim SV Baustetten

Hähnchen zum Mitnehmen am Wochenende
07. & 08. November am Sportlokal des SV Baustetten.

Abholung der Hähnchen im Drive-In am Samstag
17:00 bis 19:30 Uhr und Sonntag von 10:30 Uhr
bis 13:30 Uhr und 17:00 bis 19:30 Uhr.

Nur nach telefonischer Vorbestellung
unter 07392/7711 und bereits am Donnerstag
und Freitag von 16:00 bis 18:00 Uhr bzw. Samstag
ab 16:00 Uhr und Sonntag ab 09:30 Uhr.

Auf Ihren Anruf freut sich Euer SV Baustetten.

schwäbische KLEINANZEIGEN
schwäbische.de/kleinanzeigen

SCHUH-Industriegebiet - Neue Welt 27

**SCHUH-
Lagerverkauf**

MARKEN-SCHUHE
zu sensationellen
SCHNÄPPCHEN-PREISEN
AUF JEDES PAAR SCHUHE MINDESTENS...

**-50% bis -70%
RABATT**
von Umkleekabinen

Mi. + Do. + Fr. + Sa.
Mi. - Fr. 9 - 18 Uhr / Sa. 9 - 16 Uhr

LAUPHEIM | Neue Welt 27
-gegenüber Globus Baumarkt-

Garagentore, Antriebe & Federn
liefert & montiert Fa. Habdank,
Hüttisheim, 0172/6139608

Schimmel ausgeschlossen?
www.zink-natur.de

**Fugentechnik
Hagel**

- Silikon- und Hochbaufugen
- Fugensanierungen
- fugenlose Duschrückwand
- Fliesenverlegung

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

**ZINK
Natur**

"Dem Schimmel keine Chance"

HAGA
Naturputze

Allee 46, direkt an der B 311
(Ulm - Ehingen)
89610 Oberdischingen
Telefon 07305 / 96 56-20
Telefax 07305 / 96 56-19
www.zink-natur.de

**Motorsägen
Forstzubehör**

Erich Maier • Hofäckerweg 5
88433 Altheim • Tel. 07356/4738

Motorsägen-Ketten ab 11,00 €
Forst-Latzhose ab 55,00 €
Helm-Set-Profi 48,00 €
Inspektion-Motorsäge 25,00 €
Rasenmäher-Inspektion 50,00 €
Abholung möglich
Günstige Rasenmäher
Motorsägen-Kurse Termine auf Anfrage

Sauerbraten eingelegt 100 g **1,80 €**
Schaschlik pfannenfertig 100 g **1,28 €**
Metzgerei Bolkart
Laupheim, Biberacher Straße 8
Telefon 0 73 92 / 35 50

gekochter **Schinken** 100 g **1,88 €**
Feiner und grober
Fleischkäse 100 g **1,10 €**
Leberknödel
Weckknödel

Pizza - Service - Laupheim

Wir haben von Montag 02.11. bis Donnerstag, 05.11.20
wegen Umzug geschlossen.

Ab Freitag, 06.11.20 haben wir wieder für Sie
in den neuen Räumen (chem. Insel Buffet),
Biberacher Str. 25, geöffnet.

Tel. 07392/9677 44 oder 55 / mobil 0152 181 23 854

ERKA
HAUSTÜREN • FENSTER • GARAGENTORE

Hermann-Köhl-Straße 4
89160 Dornstadt-Himmelweiler
Telefon: 0 73 48 / 2 41 68
www.erka-dornstadt.de

Besuchen Sie unseren 300 m² großen Ausstellungsraum

REGIO SMART
Zielgerichtete Medienkonzepte mit Reichweite



GEBÜNDELTE MEDIA-POWER

Regionale Mediakampagnen im Süden
werden für Werbekunden und Agenturen
jetzt richtig smart!

Die gebündelte Reichweite des
umfangreichen Portfolios von elf
Verlags- und Medienhäusern liefert
dabei den Schlüssel zum Erfolg.

- >> Tageszeitungen
- >> Wochenblätter
- >> Abdeckblätter
- >> Magazine
- >> Direktverteilung
- >> Radio
- >> Regionales TV
- >> Social Media
- >> Displaywerbung
- >> Mobile
- >> Website Gestaltung
- >> Textservice

Schwäbische Zeitung Main-Echo Rhein-Zeitung General-Anzeiger
Pforzheimer Zeitung RHEIN-NECKAR-ZEITUNG
Badische Zeitung HEILBRONNER STIMME SÜDWEST PRESSE BNN BADISCHE NEUHEIT SACHSEN

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.regiosmart.com