

IN STUTTGART

ZUHAUSE

DAS MAGAZIN FÜR UNSERE MIETER



LANDEBEN IN STUTTGART

Das können die Produkte
aus der Stadt

EIN BILDHAUER IM PORTRÄT

Heinrich Rohwedder erzählt
von seiner Arbeit

FOODSAVING TIPPS & TRICKS

Die Mission: Lebensmittel
retten



Samir Martin Sidgi, Vorsitzender der Geschäftsführung.

HERZLICH WILLKOMMEN ZUHAUSE

Vielleicht halten Sie heute zum ersten Mal eine Ausgabe des Mietermagazins zuHause in den Händen – denn in den vergangenen Monaten haben wir zahlreiche neue Wohnungen fertiggestellt und dürfen wieder viele neue Mieter bei der SWSG begrüßen. Ob in der Lübecker und Dessauer Straße im Hallschlag, im neuen Olga-Areal in Stuttgart-West oder im Hausenring in Stuttgart-Weilimdorf: Die Fortschritte können Sie in unserem „Bautagebuch“ verfolgen.

Einem besonders wichtigen Thema widmen wir uns in dieser Ausgabe unter der Rubrik „Service“: In Zeiten der „Wegwerfgesellschaft“ sollten wir uns immer wieder bewusst machen, wie viele Lebensmittel unnötigerweise im Müll landen. Dabei kann man dieser Tendenz ganz leicht entgegenwirken. Wir haben Tipps und Tricks zusammengetragen, wie Sie teilen, tauschen, sparen und gleichzeitig etwas für die Umwelt tun können.

Apropos Umwelt – wussten Sie, wie viele Bauernhöfe, Wochenmärkte und Hofläden es in Stuttgart gibt? Wir zeigen Ihnen, wo Sie in direkter Nachbarschaft frische und regionale Lebensmittel kaufen können.

Bevor Sie sich jetzt aber auf den Weg zum nächstgelegenen Wochenmarkt machen, wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen der aktuellen Ausgabe Ihres Mietermagazins zuHause.



Landleben in Stuttgart: Erdbeerernte bei Familie Brodbeck.



Zu Gast bei Heinrich Rohwedder:
Der Bildhauer zeigt seine Skulpturen.



Zeit zum Tanzen: Gute Stimmung bei allen Teilnehmern.

INHALT

TITELTHEMA

- 04 Landleben in Stuttgart**
Über das vielfältige lokale Lebensmittelangebot

WOHNEN

- 10 Ab ins neue Zuhause!**
Die SWSG bringt zahlreiche Bauprojekte zum Abschluss
- 12 Mehrgenerationenhaus**
Einweihungsfeier im Hallschlag
- 13 Im Grünen zuHause**
Das sollten Sie über Palmen und Farne wissen

LEBEN

- 16 Das Pferd – Faszination und Inspiration zugleich**
Ein Besuch bei Heinrich Rohwedder
- 18 Tanzend Begegnungen schaffen**
Das Tanzprojekt des SWSG-Sozialmanagements
- 19 Veranstaltungskalender**
Wo, was und wann

SERVICE

- 22 Foodsaving**
Zu gut, um's wegzuerfen

ENTDECKEN

- 14 Schwarzes Brett**
Lesenswertes rund um die SWSG
- 20 Schaukasten**
- 26 Freizeit**
Basteltipp, Bilder- und Kreuzworträtsel
- 27 Impressum**

Landleben IN STUTTGART



Mehr als 600.000 Menschen leben in Stuttgart. Damit zählt die Schwabenmetropole zu den größten Städten Deutschlands – und ist dennoch alles andere als ein Häusermeer oder eine Betonwüste. Im Gegenteil: Rund 200 Bauernhöfe gibt es auf der Gemarkung der Landeshauptstadt.

Die landwirtschaftlichen Betriebe Stuttgarts bauen allein 40 verschiedene Gemüse-, zahlreiche Obstsorten, Getreide, Zierpflanzen sowie Wein an. Viele Höfe halten auch Tiere. Auf 28 Wochenmärkten und in 62 Hofläden können die Stuttgarter die frischen Waren einkaufen – wie zum Beispiel auf dem Beerenhof Brodbeck in Möhringen. Hier auf dem Erdbeerenfeld der gleichnamigen Familie sind schon die jüngsten Familienmitglieder mit Begeisterung am Beerenpflücken. In der vierten Generation betreibt Matthias Brodbeck, tatkräftig unterstützt von seiner Mutter Margit und seiner Frau Bettina, den Familienbetrieb Beeren-Brodbeck. Mitte der 1980er-Jahre haben seine Eltern begonnen, sich auf heimische Beeren zu spezialisieren. Auf rund zehn Hektar werden Erdbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren sowie Stachelbeeren angebaut. Gerne experimentieren die Möhringer Obstbauern und kultivieren neue Sorten: „Ganz frisch haben wir die schmackhaften

schwarzen Johannisbeeren mit dem Namen Black Pearl im Angebot“, sagt Margit Brodbeck und nascht gleich ein paar der saftigen schwarzen Früchte. Für die optimale Bestäubung der Beerenpflanzen hat ein befreundeter Imker seine Bienenvölker direkt neben den Beerenkulturen aufgestellt.

Empfindliche Früchte

„Erdbeerpflanzen sind sehr anspruchsvoll, was den Boden anbetrifft. Deshalb müssen wir nach etwa drei Jahren ein neues Feld anlegen“, erklärt Juniorchef Matthias Brodbeck. Damit die Böden nicht auslaugen, sondern sich erholen und mit Nährstoffen anreichern können, tüftelt der Obstbaumeister eine sinnvolle Fruchtfolge aus. Abwechselnd werden Getreide, Mais und Blühpflanzen auf den rund 40 Hektar großen Ackerflächen angebaut. Außerdem zieht die Familie auch Speise- und Zierkürbisse sowie Blumen zum Selbstschneiden.



Stachelbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren sowie Erdbeeren sind Teil des Angebots.

In der Hauptsaison, die etwa acht Wochen dauert, unterstützen zehn Erntehelfer Familie Brodbeck bei der Beerenernte. Bereits morgens um fünf Uhr beginnen sie mit dem Pflücken. Großabnehmer sind vor allem die nahegelegenen Supermärkte. Außerdem werden die schmackhaften Vitaminbomben bis Ende August an drei eigenen Verkaufsständen und auf den beiden Selbstpflückfeldern angeboten. Etwa 15 Saisonkräfte helfen in dieser heißen Phase beim Verkauf. Neigt sich im August die Beerensaison dem Ende zu, werden die Kürbisse reif und müssen angeboten werden. Im Oktober ist die Ernte für die Obstbauernfamilie meist vorbei, dann ist Zeit für Verwaltungsaufgaben und die Planung des neuen Beerenjahres.

Verkauf ab Hof

Seit 2012 betreibt Familie Brodbeck zudem einen Verkaufsautomaten auf dem Hof. „Der Automat wird sehr gut angenommen. Die langen Öffnungszeiten von 7 bis 22 Uhr sind sehr praktisch für die Kunden“, berichtet Margit Brodbeck. Inzwischen gibt es in dem Holzhäuschen auch gekühlte Fächer für empfindlichere Waren wie eben die tagesfrischen Beeren, Eier oder Fleischprodukte. Ein noch reichhaltigeres Angebot bietet der Hofladen, der, genau wie der Automat auch, über die Saison hinaus Ware anbietet. Seit über 20 Jahren hat er jeden Freitag von 11:30 bis 17 Uhr geöffnet. Hier werden neben den eigenen Produkten auch noch Lebensmittel aus der Region angeboten, wie beispielsweise Kartoffeln und verschiedene Gemüsesorten, Fleischprodukte, Honig, aber auch Essig, Schnäpse und Liköre.

Breites Sortiment an landwirtschaftlichen Produkten

Auch wenn die Beerenfelder im Sommer sofort ins Auge fallen, machen die Obstanlagen lediglich drei Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche Stuttgarts aus. Auf den insgesamt 2.500 Hektar Fläche, die die landwirtschaftlichen Betriebe bewirtschaften, sind etwa 60 Prozent Ackerland, 20 Prozent Grünland und 17 Prozent Rebland. Von den rund 200 Landwirten halten 37 Tiere, hauptsächlich Pferde, Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen und Geflügel. Geografisch lässt sich eine klare Verteilung erkennen: Im Norden und Westen Stuttgarts gibt es vor allem Ackerbau, Tierhaltung und Gemüseanbau sowie größere Gärtnereien. Für die Liebhaber von Schnittblumen, Pflanzen und Kräutern gibt es viele Betriebe, die wahlweise auf den Wochenmärkten ihre bunte Pracht anbieten oder bei denen die Kunden sich selbst auf den Feldern gegen Gebühr bedienen dürfen.

Entlang des Neckars sind dagegen viele Winzer und Obstbauern beheimatet. Die biologische Landwirtschaft ist auch in Stuttgart auf dem Vormarsch: So werden inzwischen acht Höfe mit rund 190 Hektar nach ökologischen Regeln – vor allem nach Bioland- und Demeter-Kriterien – bewirtschaftet. Der Demeter-Verband wurde 1924 gegründet und ist in Deutschland damit ein Öko-Pionier. Demeter-Bauern und -Hersteller leisten mit der biodynamischen Wirtschaftsweise erheblich mehr, als die EU-Bio-Verordnung vorschreibt. Auch die Bioland-Erzeuger gehen weit über den gesetzlichen Mindeststandard für Bio-Lebensmittel hinaus. Wer sich



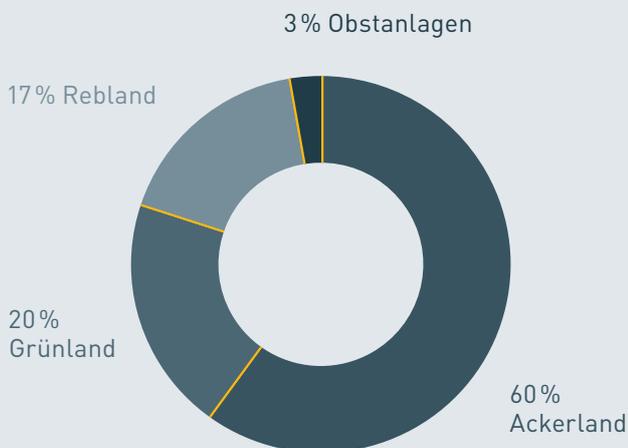
Auf zwei Erdbeerfeldern in Möhringen können die leckeren Früchte selbst gepflückt werden.



Jeden Freitag lädt der Hofladen ein, die frischen Produkte aus der Region zu kaufen.

für Bioland entscheidet, setzt auf Produkte, die ohne den Einsatz von Gentechnik, Massentierhaltung sowie ohne chemisch-synthetische Dünger und Pestizide produziert worden sind.

Landwirtschaftlich genutzte Fläche in Stuttgart



Quelle: Broschüre „Lust auf Frisches“, www.stuttgart.de/direktvermarkter

STUTTGART

2.500

HEKTAR LANDWIRTSCHAFTLICH
GENUTZTE FLÄCHE

200 + 330

LANDWIRTE

WEINBAUERN

62

HOFLÄDEN

28

WOCHENMÄRKTE



WOCHENMÄRKTE IN DER INNENSTADT WWW.STUTTGARTER-WOCHENMAERKTE.DE

Stuttgart-Mitte

Marktplatz und Schillerplatz
Dienstag und Donnerstag: 7–13 Uhr
Samstag: 7–13:30 Uhr

Wilhelmsplatz

Freitag: 12–18 Uhr

Stuttgart-Ost

Schmalzmarkt (Gablenberg)
Mittwoch: 7–12 Uhr

Ostendplatz – Schönbühlstraße

Freitag: 10–17 Uhr

Stuttgart-Süd

Bihlplatz (Heslach)
Samstag: 7–12 Uhr

Bad Cannstatt – Marktplatz

Dienstag, Donnerstag und Samstag: 7–13 Uhr

Stuttgart-West

Bismarckplatz
Dienstag, Donnerstag und Samstag: 7–12:30 Uhr

Direktvermarktung

Rund drei Viertel der Stuttgarter Landwirte, Winzer, Garten- und Obstbauern vermarkten ihre Produkte selbst über einen Wochenmarktstand, einen Hofladen oder direkt vom Feld. In 62 Hofläden bieten die Erzeuger ihren Kunden vor Ort frische Lebensmittel an. Auch die 28 Stuttgarter Wochenmärkte sind für die Landwirte ein wichtiger Vertriebsweg für ihre frischen Waren. Einige Höfe bieten sogar einen Lieferservice an. Mit dem Einkauf direkt beim Erzeuger trägt jeder Kunde zum Erhalt der landwirtschaftlichen Betriebe in Stuttgart bei.



Wissenswertes zum Thema frische Lebensmittel und Direktvermarkter bietet die Broschüre „Lust auf Frisches“. Sie ist in allen Bürgerbüros, bei den Direktvermarktern oder im Internet www.stuttgart.de/direktvermarkter zu finden.

Traditionsreicher Weinbau

Die Stuttgarter Weinberge prägen maßgeblich das Bild der Landeshauptstadt. In 16 von 23 Stadtbezirken wird der Rebensaft angebaut. Die klimatischen Bedingungen und die Bodenbeschaffenheit auf den Hanglagen und entlang des Neckars sind ideal für den Weinbau. Rund 330 Weinbauern produzieren auf über 400 Hektar Rotweinsorten wie Trollinger, Spätburgunder und Lemberger sowie Weißweine wie Riesling, Müller-Thurgau und Kerner. Auch die Stadt selbst betreibt ein eigenes Weingut.



Stuttgarter Weingut

Verkaufsstelle: Sulzerrainstraße 24
70372 Stuttgart-Bad Cannstatt
Dienstag–Mittwoch: 10–17 Uhr
Donnerstag–Freitag: 10–18 Uhr
www.stuttgart.de/weingut

Weinbaumuseum „Alte Kelter“

Uhlbacher Platz 4
70329 Stuttgart-Uhlbach
Donnerstag: 14–20 Uhr (Nov.–Feb. geschlossen)
Freitag: 14–20 Uhr
Samstag: 14–18 Uhr
Sonn- und Feiertage: 11–18 Uhr
www.weinbaumuseum.de



Edle Tropfen aus saisonalem Obst versüßen den Herbst.



Die malerischen Weinberge an den Hängen des Stuttgarter Kessels.

Edelbrände und Destillate

Dank des guten Klimas für den Obstanbau gibt es in Stuttgart einige Brennereien, die edle Obstbrände und Liköre aus eigener Herstellung anbieten. Etwa der Hof von Dietmar Kurrle. Hier kann der Kunde aus unterschiedlichsten Obstschnäpsen und Likören auswählen. Je nach Saison wird auch Most angeboten. Verkauft werden die edlen Tropfen auf dem Stuttgarter Wochenmarkt auf dem Marktplatz.

In Stuttgart-Untertürkheim sitzt die Trollingerhöfle Warth GbR. Sie bietet Edelbrände aus heimischem Obst (www.trollingerhoefle.de).

In Sillenbuch gibt es die Destillerie Kohler, die Brände aus regionalen und exotischen Obstsorten wie Quitte und Bergamotte herstellt, außerdem Liköre aus saisonalen Obstsorten. Verkauf ab Hof immer samstags von 9 bis 13 Uhr (www.destillerie-kohler.de).

Etwas ganz Besonderes bietet die Brennerei Obstbau G. Busch in Stuttgart-Rotenberg seit einigen Jahren: den ersten Stuttgarter Single Malt Whisky. Günther Busch hat vor fünf Jahren die ersten 150 Liter des „Single Malt Whisky vom Württemberg“ verkauft. In seinem Hofladen in der Württembergstraße 205 können freitags und samstags, jeweils von 10 bis 18 Uhr, neben Whisky auch edle Destillate und Liköre aus heimischem Anbau erworben werden.

Lernort Bauernhof

Nicht nur, um frische Genuss- und Lebensmittel sowie Pflanzen zu kaufen, sondern auch für die Freizeitgestaltung der besonderen Art lohnt sich ein Besuch der Höfe. Viele Betriebe bieten einen Blick hinter die Kulissen an. Für Interessierte werden fachkundige Führungen angeboten und die modernen Produktionen von Lebensmitteln erklärt. Auch Kindergärten und Schulen sind nach Voranmeldung gern gesehene Besucher.

Speziell um Kindern und Jugendlichen zu vermitteln, wie Lebensmittelerzeugung und die Pflege der Kulturlandschaft funktionieren, wurde das Landesprojekt „Lernort Bauernhof“ in Baden-Württemberg ins Leben gerufen. Hierzu haben sich verschiedenste Akteure und Organisationen freiwillig einem gemeinsamen Leitbild verpflichtet: Bauernhöfe und Gartenbaubetriebe sollen außerhalb der Schulen Lernorte sein, an denen Landwirtschaft wieder erlebbar ist. In Stuttgart sind der Reyerhof in Möhringen und der Sonnenhof im Norden „Lernorte Bauernhof“.

Weiterführende Informationen

www.lob-bw.de

www.dersonnenhof.com

www.reyerhof.de

AB INS NEUE ZUHAUSE!

SWSG BRINGT ZAHLREICHE BAUPROJEKTE ZUM ABSCHLUSS

In der Lübecker und Dessauer Straße im Hallschlag dürfen seit Mai nach und nach die neuen Bewohner einziehen. Aktuell beendet sind die Bauarbeiten im Olga-Areal. Und auch im Hausenring rollen in Kürze die ersten Umzugswagen an. Insgesamt sind bei allen Projekten gute Fortschritte zu verzeichnen.

Im **Bettenhaus** des ehemaligen Bürgerhospitals in Stuttgart-Nord schreiten die Abbrucharbeiten im Inneren des Gebäudes und die letzten Baubereichuntersuchungen weiter voran. Nun liegen alle Informationen für die abschließende Konzeption vor. In Kürze beginnen die Arbeiten am Rohbau. 137 Wohnungen sollen in dem neunstöckigen Hochhaus untergebracht werden, fast alle werden öffentlich gefördert sein. Weiterhin sind der Einbau einer sechsgruppigen Kindertagesstätte und eines kleinen Familienzentrums geplant. Bis die Wohnungen und die sozialen Einrichtungen bezugsfertig sind, wird es allerdings noch bis zum Sommer 2021 dauern.

Seit Anfang Juli wohnen die ersten Mieter im ehemaligen Wasserstraßen- und Schifffahrtsamt in der **Birkenwaldstraße 38**. Durch die Komplettsanierung des leer stehenden Bürogebäudes und dank neuer Grundrisse hat die SWSG 23 Sozialwohnungen geschaffen – und das am Fuße des Killesbergs in bester Wohnlage.

Ebenfalls voran kommen die Rohbauarbeiten an der **Düsseldorfer und Essener Straße**. Anstelle der 84 Altbau-Einheiten entstehen im Hallschlag 128 neue Wohnungen. Davon sind 55 als Sozialwohnungen geplant, 23 Wohnungen werden über das Programm der Landeshauptstadt „Mietwohnungsbau für mittlere Einkommensbezieher“ gefördert. Ende 2020 werden die ersten Gebäude fertig sein.

Die Installationsarbeiten in der **Gingener Straße** in Stuttgart-Wangen sind abgeschlossen. Derzeit sind die Handwerker mit dem Innenausbau beschäftigt.

Die SWSG ersetzt hier acht Altbau-Einheiten durch elf Sozialwohnungen mit einer Wohnfläche von 775 Quadratmetern. Die 1,5- bis Fünf-Zimmer-Wohnungen werden bis Ende 2019 fertig sein.

Das Bauvorhaben im **Hausenring 44 A und B** ist mittlerweile fertiggestellt. Bis Oktober werden alle Wohneinheiten an die Mieter übergeben sein. Die Besonderheit dieses Projekts ist seine serielle Bauweise. Die SWSG hat so in Weilimdorf 32 neue Wohnungen geschaffen. Zehn der Zwei- bis Vier-Zimmer-Wohnungen sind als Sozialwohnungen gefördert, sechs weitere nach dem kommunalen Programm „Mietwohnungen für mittlere Einkommensbezieher“.

In der **Hohenfriedberger Straße** sind die Zimmermannsarbeiten abgeschlossen. Derzeit sind die Handwerker mit dem Innenausbau beschäftigt. In Weilimdorf entstehen 34 Neubauwohnungen mit 1,5- bis Vier-Zimmer-Grundrissen und einer Gesamt-Wohnfläche von mehr als 2.500 Quadratmetern. Sechs kleinere Einheiten werden barrierefrei erstellt. Die Wohnungen, darunter 15 öffentlich geförderte, können in knapp einem Jahr bezogen werden.

Auch in der **Jakobstraße** im Leonhardsviertel ist der Innenausbau in vollem Gange. Die SWSG ersetzt auf dem kleinen Innenstadtgrundstück ein völlig marodes Haus durch einen Neubau mit drei Wohnungen und einer Gewerbeeinheit. Ende 2019 soll das Gebäude bezogen werden.

Auch im Vaihinger Stadtteil Bünsau sind die Arbeiter mit dem Rohbau beschäftigt. In der nordöstlichen Ecke der **Kaindlstraße** ersetzt die SWSG zwölf Altbauereinheiten mit 710 Quadratmeter Wohnfläche durch ein attraktives Quartier mit 29 Wohnungen und 2.270 Quadratmetern auf 1,5- bis Fünf-Zimmer-Grundrissen. Zehn Einheiten werden als Sozialwohnungen, fünf als „Mietwohnungen



Bei den Grabungen in der Essener und Düsseldorfer Straße kamen bedeutende römische Fundstücke zum Vorschein – nun geht es mit dem Wohnungsbau voran.

für mittlere Einkommensbezieher“ gefördert. Die Fertigstellung ist im Herbst 2020 geplant.

Nachdem die Abbrucharbeiten in der alten **Keltersiedlung** abgeschlossen sind, steht nun der Baubeginn kurz bevor. Die 105 Altbaueneinheiten, die wirtschaftlich nicht mehr sanierbar waren, werden durch rund 180 Neubauwohnungen ersetzt. Gut die Hälfte davon wird öffentlich gefördert sein. Außerdem ist eine Pflege-Wohngemeinschaft mit acht Plätzen geplant. Ab Dezember 2021 kann die neue Keltersiedlung dann von alten und neuen Mietern bezogen werden.

In der Feuerbacher **Klagenfurter Straße** sind die Arbeiter gleichfalls mit den Rohbauarbeiten beschäftigt. Der Dachstuhl ist bereits fertiggestellt. Im Anschluss sind die Fensterbauer angerückt. Die SWSG errichtet dort 28 Mietwohnungen, 17 werden als Sozialwohnungen öffentlich gefördert, fünf nach dem kommunalen Programm „Mietwohnungen für mittlere Einkommensbezieher“. Anfang 2020 dürfen sich die neuen Mieter über den Einzug freuen.

Mehr als die Hälfte der Wohnungen in der **Lübecker** und **Dessauer Straße** sind fertiggestellt, die ersten Mieter bereits eingezogen. Noch bis Ende des Jahres sollen die restlichen Einheiten bezugsfertig sein. Die Außenbereiche des Hallschlag-Revitalisierungsprojekts nehmen ebenfalls Form an. Insgesamt werden 161 neue Wohnungen errichtet, davon 51 geförderte Sozialwohnungen und 30 Einheiten nach dem kommunalen Programm „Mietwohnungen für mittlere Einkommensbezieher“. Sie bieten zusammengekommen 11.290

Quadratmeter Wohnfläche. Bei der **Kindertagesstätte** und dem Familienzentrum in der Nachbarschaft kommen die Handwerker mit dem Innenausbau gut voran. Fertigstellung: Frühjahr 2020.

Ganz aktuell fertiggestellt sind die Wohnungen im **Olga-Areal**. Die ersten Mieter durften zum 1. September ihr neues Zuhause beziehen. Noch im Herbst sollen auch die Kita und die Außenanlagen fertiggestellt werden. Das Gebäude mit 28 geförderten Mietwohnungen, einer sechsprüppigen Kita und einer Begegnungsstätte ist ein wichtiges Teilprojekt auf dem Grundstück des ehemaligen Olga-Kinderkrankenhauses in Stuttgart-West.

Im Wohnheim für Mitarbeiter des Klinikums in der **Senefelderstraße** (Stuttgart-West) sind die Handwerker weiterhin mit dem Innenausbau beschäftigt. Der Rohbau und die Fassadendämmung sind nahezu abgeschlossen und auch die Fenster sind bereits eingebaut. Das leerstehende Klinikwohnheim bot bislang 106 Plätze – auf einem veralteten Standard. Mit dem Umbau entsteht ein modernes Wohngebäude mit 109 Apartments, das insgesamt 116 Plätze für Angestellte des Stuttgarter Klinikums bietet. Diese können in etwa einem Jahr einziehen.

Bei den vier Punkthäusern am **Theoderichweg** ist der Innenausbau fortgeschritten. Das Gerüst ist mittlerweile abgebaut, im August wurde mit der Gestaltung der Außenanlagen begonnen. Die direkt am Höhenpark Killesberg auf der Grenze zu Feuerbach gelegenen 59 Eigentumswohnungen werden bis Ende 2019 fertig sein.



MEHRGENERATIONENHAUS AM HALLSCHLAG FEIERT OFFIZIELLE EINWEIHUNG

Seit der Fertigstellung vergangenen Sommer ist das im Herzen des Hallschlags liegende, backsteinfarbige Gebäude Am Römerkastell 69 ein Blickfang für die Bewohner. Das Mehrgenerationenhaus der SWSG, welches im Juni offiziell eingeweiht wurde, ist mittlerweile zentraler Anlaufpunkt der Hallschläger.

Zum Tag der Offenen Tür und zur offiziellen Einweihung des neuen Mehrgenerationenhauses Am Römerkastell 69 waren zahlreiche Besucher erschienen, um sich selbst ein Bild von den Angeboten und den neuen Räumlichkeiten zu machen. Auch Bezirksvorsteher Bernd-Marcel Löffler war zu diesem ereignisreichen Tag geladen und betonte: „Das Mehrgenerationenhaus ist einfach toll geworden. Es ist eine soziale Mitte entstanden, in welcher ein Rad ins andere greift.“

Das Mehrgenerationenhaus Am Römerkastell 69 war der fehlende Mosaikstein des neuen, modernen Hallschlags und ist mittlerweile ein Ort, an dem sich alle wohlfühlen. Als „Treffpunkt der Generationen“ bietet er Jung und Alt unterschiedliche Begegnungsmöglichkeiten. So stellt die AWO im Erdgeschoss des Gebäudes das Service- und Beratungszentrum, die Soziale Stadt ist mit einer Bücherecke vor Ort, das Stadtteil- und Familienzentrum Hallschlag ist mit seiner zentralen Infothek ein weiterer Anker und Publikumsmagnet. In den oberen Etagen des viergeschossigen Gebäudes befinden sich die 18 öffentlich geförderten Seniorenwohnungen der SWSG. Auch eine selbstorganisierte ambulant betreute Pflege-Wohn-gemeinschaft namens „Alle9ne“ hat im Dachgeschoss

ihr Zuhause gefunden. Die Ein- und Zwei-Zimmer-Appartements sind – ebenso wie die Wohngemeinschaft im Dachgeschoss – rollstuhlgerecht ausgestattet. Gemeinsam mit den benachbarten Gebäuden, wie dem Kinderhaus Hallschlag, dem Nachbarschaftszentrum, dem Café Nachbar und der Kita „Scheune“, bildet das Mehrgenerationenhaus Am Römerkastell 69 das „Forum 376“ – und bietet mit vielfältigen sozialen Angeboten diverse Begegnungsmöglichkeiten.

„Mit dem Mehrgenerationenhaus Am Römerkastell 69 stellt die SWSG einen zentralen Meilenstein für die soziale Quartierentwicklung fertig“, so SWSG-Geschäftsführer Samir M. Sidgi. Neben den seit 2007 andauernden, aufwendigen Neubau- und Modernisierungsmaßnahmen der SWSG im Hallschlag trägt der „Treffpunkt der Generationen“ maßgeblich zur Aufwertung der Wohn- und Lebensqualität der Hallschläger – unabhängig von Alter, Schicht oder Herkunft – bei. Über 100 Millionen Euro hat die SWSG bereits in den Hallschlag investiert. Bis Dezember 2019 gehen die 161 Wohneinheiten der Lübecker/Dessauer Straße sukzessive in den SWSG-Bestand über und versorgen damit zahlreiche Stuttgarter Bürgerinnen und Bürger mit modernem Wohnraum.



IM GRÜNEN *zu Hause*

Palmen und Farne gehören zu den beliebtesten Zimmerpflanzen, denn sie bringen selbst an trüben, regnerischen Tagen Urlaubsstimmung in die eigenen vier Wände. Und mit dem richtigen Know-how sind sie zudem leicht zu pflegen. Wir haben ein paar Tipps und Tricks sowie einige wissenswerte Fakten über die grünen Sommer-Feeling-Bringer gesammelt.

PALMEN GEDEIHEN PRÄCHTIG,
WENN SIE ES HELL, SONNIG, WARM
UND WINDGESCHÜTZT HABEN.

IM GEGENSATZ DAZU

LIEBEN FARNE SCHATTEN UND
FEUCHTEN, HUMUSREICHEN BODEN.

Auch bei der Palme sollte der
WURZELBALLEN EHER FEUCHT ALS ZU TROCKEN
sein. Bei Bedarf am besten mit
Regen- oder Leitungswasser in
Zimmertemperatur gießen.

Aber Vorsicht – für beide Pflanzen gilt:

STAUNÄSSE UNBEDINGT VERMEIDEN

und hin und wieder überschüssiges
Wasser aus den Kübeln schütten.

Palmen und Farne lassen sich
hervorragend in Kübel pflanzen, in denen
eine Drainage-Schicht angelegt wird.

**DIE BESTE UMTOPF-
ZEIT: DAS FRÜHJAHR.**

BEIM ÜBERSTEHEN DER KALTEN JAHRESZEIT
KÖNNEN PALMEN IM FREIEN IHRE HILFE GUT
GEBRAUCHEN. DECKEN SIE DEN WURZELBEREICH MIT

MULCH, LAUB UND REISIG AB UND BINDEN SIE DIE WEDEL
OBEN ZUSAMMEN.

**EINE LICHTERKETTE
IN DER KRONE**

sorgt nicht nur für einen schönen
Lichteffekt. Durch die Wärmeentwicklung
steigt die Temperatur. Das bekommt Ihren
Palmen sehr gut.

GUT DING WILL WEILE HABEN. PALMEN
WACHSEN IM VERGLEICH ZU FARNEN DEUTLICH
LANGSAMER: JE NACH ART CIRCA

**30 BIS 40 CM
PRO JAHR.**

DAMIT DIE PALMEN DAS SONNENLICHT
BESSER SPEICHERN KÖNNEN UND SO
LÄNGER GESUND BLEIBEN, SOLLTEN SIE
DIE BLÄTTER REGELMÄSSIG MIT EINEM

**FEUCHTEN TUCH
ABWISCHEN.**

SWSG ENTWICKELT STÖCKACHPLATZ MIT

Seit vergangenem Jahr steht fest, dass die SWSG die Entwicklung des Grundstücks Hackstraße 2 übernehmen wird. Sie wird somit eine zentrale Rolle bei der Gestaltung des Sanierungsgebietes am Stöckachplatz spielen, wofür sich insbesondere auch die Bürgerbeteiligung am Stöckach stark gemacht hatte. Im Juli fand ein erstes Kennenlernen zwischen SWSG, Bürgerbeteiligung und der AG Hauswirtschaftliche Schule/Stöckachplatz statt. Dabei erhielt die SWSG eine Foto-Dokumentation mit knapp 50 Fassadengestaltungsvorschlägen, die im vergangenen Jahr bei einer offenen Bürgerbeteiligung anlässlich des traditionellen Stöckachfestes entstanden sind.

Kundencenterleiter Christian End und Martin Hasenmaile, Leiter Projektkonzeption, nutzten die Gelegenheit, die SWSG vorzustellen und die durch die Bürger und die Verwaltung der Landeshauptstadt Stuttgart erarbeitete Konzeption zu besprechen. Die SWSG wird die Anregungen prüfen und – sofern möglich – in die Planungen integrieren. Entstehen soll eine Mischnutzung mit rund



Übergabe der Ideen zur Fassadengestaltung an Vertreter der SWSG.

40 Wohneinheiten, einem vollstationären Wohnangebot für Schwerstmehrfachbehinderte, einer dreigruppigen Kindertagesstätte, einem Stadtteil- und Familienzentrum sowie einem Lebensmittelmarkt im Erdgeschoss. Auch der Verband IN VIA wird mit einem Zentrum für Interkulturelle Mädchenarbeit und dem Jugendmigrationsdienst im geplanten Neubau vertreten sein.

INTERKULTURELLES KINDERFEST



Eines der vielen Highlights: die Gesangseinlage des Kinderchors.

Auch dieses Jahr war beim interkulturellen Kinderfest auf dem Stuttgarter Marktplatz wieder einiges geboten. Das bunte Bühnenprogramm und die zahlreichen Mitmach-Angebote luden zum Feiern und Verweilen ein. Wie schon in den Jahren zuvor unterstützte die SWSG das Kinderfest mit einer Spende in Höhe von 4.000 Euro. Veranstaltet wurde es vom Büro der Kinderbeauftragten der Landeshauptstadt Stuttgart, dem Deutsch-Türkischen Forum Stuttgart sowie der Stuttgarter Jugendhaus Gesellschaft und dem Stadtjugendring Stuttgart.

Bunte Impressionen der vergangenen SWSG-Mieterfeste



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10

01 Malen mal anders im Raitelsberg.

02 Gemütliches Beisammensein in Heumaden.

03 Die Kleinsten sorgten in Botnang für gute Unterhaltung.

04 Spielerisch Leben retten auf dem Kuckucksfest in Botnang.

05 Kinderschminken in der Ziegelklinge: ein Highlight.

06 Erlebnisreiches Mieterfest in Lauchhau-Lauchäcker.

07 Buntes Programm beim Mieterfest im Stichlingweg.

08 Farbenfrohes Kinderschminken im Hallschlag.

09 Applaus für das Kuckucksfest in Botnang.

10 Bunte Gesichter auf dem Kinderfest in Birkach.



Das Pferd

FASZINATION UND INSPIRATION ZUGLEICH

Seit 1964 arbeitet der Bildhauer Heinrich Rohwedder in seinem Atelier im Stuttgarter Leonhardsviertel. Der gebürtige Holsteiner hat zahlreiche Bauwerke in Baden-Württemberg mit seinen Arbeiten aufgewertet, seine Skulpturen und Brunnen prägen Straßen und Plätze.

In Heinrich Rohwedders Atelier in der Leonhardstraße fallen die Pferdeskulpturen gleich ins Auge: Kleine und größere Plastiken mit zum Teil sehr abstrakten Pferdeköpern, meist aus Bronze, ziehen den Betrachter in ihren Bann. „Ich bin mit Pferden aufgewachsen, daher mag ich sie besonders“, erklärt der Bildhauer, der 1935 in Gnutz, Holstein, auf einem Bauernhof geboren wurde. Seine Begeisterung für dieses Motiv ist in jedem seiner Worte spürbar. Mit leuchtenden Augen erläutert er eine zweiteilige Skulptur mit stilisierten Pferden, die man beliebig anordnen kann: „Man kann die Pferde immer umstellen und dadurch in eine neue Beziehung zueinander bringen.“ Rohwedder möchte, dass seine Skulpturen und ihre Komposition beim Betrachter Emotionen auslösen.

Aufwändiger Bronzeguss

Rohwedder arbeitet sehr gerne mit Bronze. Dafür entwirft er zunächst ein Gipsmodell, das dann in einer Gießerei in Bronze gegossen wird. Gerade am Anfang seiner künstlerischen Karriere war es ein beträchtliches

finanzielles Risiko, seine Entwürfe in Bronze gießen zu lassen. Denn der Bildhauer musste in Vorleistung gehen, bevor er von seinem Auftraggeber für die fertige Skulptur bezahlt wurde.

Neben Tieren sind sakrale Motive – unter anderem Engel – ein zentrales Thema des geradlinigen Norddeutschen. In der Region Stuttgart hat er protestantische Kirchen mit Engeln ausgestattet sowie mit Reliefs, die biblische Motive gekonnt in Szene setzen. Auch große Bronzeskulpturen, wie die „Auferstehung“ in der Friedhofskapelle in Ostelsheim, Calw, oder das Eichenrelief „Kreuzigung“ in der evangelischen Kirche in Grunbach, hat er mit viel Gespür für den Sakralbau gestaltet.

Gute Ausbildung

Besonders bei den Reliefs, die er nicht nur aus Bronze, sondern auch gerne aus Holz und Beton fertigt, kommen Heinrich Rohwedder seine Steinmetzlehre und das anschließende Studium an der Werkkunstschule in Hannover zugute. Nach Stuttgart kam er 1957, um sein Studium an der Staatlichen Akademie der Bildenden Künste bei seinem Lehrer Otto Heim fortzusetzen. Besonders prägend ist in dieser Zeit Bildhauer Otto Baum. Noch während seiner Ausbildung an der Akademie arbeitet er mit Kollegen an der Renovierung der Außenfiguren des Stuttgarter Schlosses. Nach vier Jahren



Pferdeskulpturen gilt seine Leidenschaft.



Rohwedder hat auch sakrale Plastiken geschaffen.

Studium in Stuttgart bewirbt er sich um ein Stipendium in Paris an der École Nationale Supérieure des Beaux-Arts. Er erhält die begehrte Förderung und geht von 1961 bis 1963 nach Paris. „Das war die schönste Zeit!“, erklärt der natürlich gebliebene Kreative mit deutlicher Begeisterung. Dort bewegt er sich in der international geprägten Künstlerszene und erhält vielfältige Anregungen für sein weiteres Schaffen. Seine Vorliebe für eine abstrakte Formensprache wird in dieser Zeit geprägt.

Kunst am Bau

Zurück in Stuttgart, bezieht er 1964 sein Atelier in der Leonhardstraße, in einem Gebäude, das heute der SWSG gehört. Die folgenden Jahre sind wirtschaftlich schwierig, aber seine handwerkliche Fähigkeit und seine Kreativität überzeugen Stuttgarter Architekten, die ihm Aufträge für Kunst am Bau vermitteln. Auch für Stuttgarter Unternehmen, wie die Firma micro-technik, gestaltet er unter anderem Wandreliefs.

Bei Auftragsarbeiten beschäftigt er sich intensiv mit den Orten, an denen seine Kunstwerke installiert werden, wie zum Beispiel mit der Stadt Renningen, für die er den Stadtbrunnen entworfen hat. Aber bei freien Arbeiten lässt er seine Kreativität fließen, sodass die Werke in einem kontinuierlichen Schaffensprozess ihre endgültige Form annehmen.



EINE AUSWAHL DER WERKE VON HEINRICH ROHWEDDER

- 1963** – Schriftgestaltung am Mahnmal der Deportierten, Île de la Cité, Paris
- 1969** – Alurelief, Skulptur in Beton, Holzwand, Schule, Aidlingen
- 1974** – Brunnen vor dem Schwimmbad, Leonberg
- 1975** – Brunnen mit Kranichen, Holzrelief, Betonbaum und Betonrelief im Schulzentrum Aldingen
- 1977** – Tür aus Aluminiumguss und Kupferreliefs im Schlosshotel Monrepos, Ludwigsburg
- 1979** – Königlich-herzogliches Wappen von Württemberg, Schlosshotel Monrepos, Ludwigsburg
- 1981** – Bronzeplastik „Mercur“, Firma Häfele, Nagold
- 1988** – Stadtbrunnen, Renningen
- 1992** – Brunnen, Sielminger Hauptstraße, Sielmingen
- 1997** – Arbeiten in Stuck und Bronze, Winzergenossenschaft, Löwenstein
- 2005** – Pferdegroupe, Bronze, Gnutz, Holstein



Tanzend BEGEGNUNGEN SCHAFFEN

Mitte Juli fiel der Startschuss für ein Tanzprojekt, das von der SWSG gemeinsam mit der Tanzlehrerin Jutta Schüle vom Verein „Zeit zum Tanzen“ ins Leben gerufen wurde. Im Haus der Begegnung in Stuttgart-Giebel trafen sich alle Anwohner, die Spaß am Tanzen haben, zum Auftakt der Projektreihe.

Die Nachbarschaft fördern, Begegnungsmöglichkeiten schaffen und Vorurteile abbauen – das sind die Ziele des Tanzprojektes, das die SWSG und die Tanzlehrerin Jutta Schüle initiiert haben. „Wir möchten die Menschen in den einzelnen Stadtteilen zusammenbringen, daher haben wir gemeinsam mit Jutta Schüle dieses Projekt angestoßen“, erklärt Sylvia Schweizer vom Sozialmanagement. Angesprochen sind nicht nur die Mieter der SWSG, sondern alle Menschen im Quartier, die gerne tanzen oder Kontakt zu ihren Nachbarn herstellen

möchten. Jutta Schüle, die vor rund acht Jahren das Inklusionsprojekt „Zeit zum Tanzen“ begonnen hat, ist es wichtig, dass Menschen aller Altersgruppen, mit und ohne Behinderungen, offen aufeinander zugehen:

„Ich will einen Beitrag dazu leisten, dass Menschen ohne Vorurteile zusammenkommen.“

Außerdem will die quirlige Tanzlehrerin gerade ältere Menschen dazu animieren, mit anderen Spaß zu haben und damit einer drohenden Vereinsamung entgegenzuwirken. Schüle arbeitet ausschließlich ehrenamtlich. Die Belohnung für ihr Engagement erhält sie sofort: „Ich bin glücklich, wenn die Menschen beim Tanzen ein Lächeln im Gesicht haben!“

Gute Stimmung in Giebel

Der Auftakt des dreiteiligen Tanzprojektes fand Mitte Juli im Haus der Begegnung Giebel e. V. statt. Dass Tanzen keine Frage des Alters ist, beweist der 96-jährige

Kurt Herrmann, der gekonnt seine Partnerin über das Parkett führt. „Mir gefällt die Tanzveranstaltung sehr. Es ist schön, dass jeder mitmachen kann, der Lust dazu hat“, erklärt der bewundernswert rüstige Tänzer.

Auch Marion Goß, die Geschäftsführerin des Hauses der Begegnung, freut sich über die ausgelassene Stimmung und darüber, dass das Tanz-Event so gut ankommt: „Einige haben gesagt, sie schauen nur kurz zu, aber jetzt tanzen sie mit.“ Sie betont, dass es im Haus keine Berührungsängste gegenüber Menschen mit Behinderungen gebe, Inklusion sei ein wichtiger Teil ihrer Arbeit. Besonders schön fände es die Leiterin, wenn es weitere Tanztermine in ihrer Begegnungsstätte geben würde. Der zweite Termin des Tanzprojektes fand Anfang August im Bürgerhaus Lauchhau statt, die dritte und letzte Tanzveranstaltung am 19. September im Familienzentrum Raitelsberg. „Bei unseren Veranstaltungen ist jeder herzlich willkommen“, bekräftigen Schüle und Schweizer unisono.



Lächelnde Gesichter beim Tanz mit Jutta Schüle.

VERANSTALTUNGSKALENDER

OKT/NOV/DEZ

OKTOBER

BIS
13.

**TOP
TIPP**

174. Cannstatter Volksfest (ab 27.9.)

Das Cannstatter Volksfest öffnet wieder einmal seine Pforten und lädt zum Feiern bei ausgelassener Stimmung ein.

01.

BIS
06.

Weinfest Göppingen

Exquisite Weine und viele kulinarische Köstlichkeiten warten auf die Besucher des Göppinger Weinfestes. Der verkaufsoffene Sonntag in der Innenstadt rundet das Event perfekt ab.

12.

BIS
13.

Made in Stuggi Die Messe

Auf der Endverbraucher-messe für Produkte aus dem Raum Stuttgart gibt es für die Gäste viel zu entdecken. Der Ort der Veranstaltung: die Carl Benz Arena.

19.

stuttgartnacht

Für alle Kunstbegeisterten ein Muss: Das vielseitige Kulturangebot findet an über 60 Veranstaltungsorten statt und reicht von Konzerten über Poetry-Slams bis hin zu Film-, Tanz- und Theatershows.

19.

BIS
20.

41. Filderkrautfest

Mit dem traditionellen Fassanstich am Samstag wird Deutschlands größtes Krautfest in Leinfelden-Echterdingen eröffnet.

31.

Halloween in der Wilhelma

Gruselfreunde, aufgepasst! Am 31. Oktober nehmen Geister, Zombies und Vampire den zoologisch-botanischen Garten in Beschlag.

NOVEMBER

02.

Klassik Radio Live in Concert – Filmmusik

Auch in diesem Jahr sorgt ausgewählte Filmmusik auf Neue für große Emotionen und magische Momente in der Liederhalle.

04.

BIS
18.

Jüdische Kulturwochen

Podiumsdiskussionen, Lesungen, Kolloquien und Konzerte bieten die Möglichkeit, mehr über die stetig wachsende jüdische Kultur in Stuttgart zu erfahren.

10.

Esslinger Herbst

So bunt wie die dritte Jahreszeit gestaltet sich auch der verkaufsoffene Sonntag auf dem jährlich wiederkehrenden Esslinger Herbst.

13.

BIS
17.

35. STUTT GART GERMAN MASTERS Internationales Reitturnier

Eines der weltweit bedeutendsten Hallen-Reitturniere geht in die nächste Runde. Bei dem Highlight des Pferdesports erleben die Besucher in der Hanns-Martin-Schleyer-Halle fantastische Darbietungen.

14.

NOV
BIS
01.

TOP TIPP Stuttgarter Buchwochen

Im Haus der Wirt-schaft gibt es für alle Fans der Literatur wieder viele Neuvorstellungen und spannende Lesungen.

22.

BIS
24.

eat&STYLE Messe

Deutschlands größtes Food-Festival wartet mit Küchen-Neuheiten, regionalen Spezialitäten und Leckereien aus aller Welt auf zahlreiche Feinschmecker und Genießer.

DEZEMBER

BIS
06.

JAN 2020

Christmas Garden Stuttgart (ab 14.11.)

Weihnachtlicher Lichterglanz trifft auf die einzigartige Architektur der Wilhelma. So lässt sich die Vorfreude auf Heiligabend genießen.

04.

BIS
08.

25. Filmschau Baden-Württemberg

Hier werden die besten Regisseure, Schauspieler und Produzenten des Landes präsentiert. Wer die Persönlichkeiten des deutschen Films hautnah erleben will, sollte im Metropol-Kino am Schlossplatz vorbeischauen.

05.

DEZ
BIS
06.

JAN 2020

27. Weltweihnachts-circus Stuttgart

Auf dem Cannstatter Wasen wird das Publikum auch dieses Mal wieder dazu eingeladen, den Atem anzuhalten. Spannende Acts in der Manege sorgen beim größten Circusfestival Deutschlands für Begeisterung.

30.

BIS
31.

African Angles – Cape Town Opera Chorus

Das Konzerterlebnis verspricht so bunt und facettenreich wie Südafrika selbst zu werden. Ort der Vorstellung: das Theaterhaus.

**TOP
TIPP**

Die schönsten Weihnachtsmärkte 2019

Stuttgarter Weihnachtsmarkt
27.11. bis 23.12., Innenstadt

Barock-Weihnachtsmarkt
26.11. bis 22.12.
Marktplatz Ludwigsburg

Esslinger Mittelaltermarkt & Weihnachtsmarkt
26.11. bis 22.12.
Altstadt Esslingen

Rudersberger Adventswald
jedes Adventswochenende
Alter Rathausplatz, Rudersberg

„TATORT – STADT IN ANGST“

Ein Mord auf offener Straße, eine anonyme Geldforderung und weitere Drohungen: Stuttgart wird von einem Scharfschützen in Angst und Schrecken versetzt. Im Mai drehte der SWR die neue Folge des Stuttgarter Tatorts „Stadt in Angst“ – unter anderem auf dem Dach des ehemaligen Bürgerhospitals, das die SWSG im vergangenen Jahr erwarb. Die SWSG stellte das Gebäude für die Filmaufnahmen zur Verfügung und Kommissar Sebastian Bootz, gespielt von Felix Klare, sicherte an diesem Schauplatz erste Spuren. Über den Sendetermin informieren wir Sie in einer der kommenden Ausgaben.



Das ehemalige Bürgerhospital erwies sich als perfekte Location.

NEUE HEIMAT FÜR DIE MOBILE JUGENDARBEIT

Nach über 30 Jahren ist die Mobile Jugendarbeit (MJA) von Plieningen nach Birkach umgezogen. Durch die neue Lage kann die MJA die Jugendlichen in beiden Stadtbezirken betreuen. Das neue Domizil ist dank der SWSG vorbereitet: Es wurde frisch gestrichen, der Boden verlegt und die Heizung saniert. Sanitäreanlagen wurden mit einer Dusche versehen und kleinere Elektroarbeiten verrichtet. Helmuth Caesar, technischer Geschäftsführer der SWSG, begrüßte die Mieter persönlich: „Die MJA liefert entscheidende Impulse vor Ort und intensiviert das soziale Miteinander. Ein wichtiger Bestandteil für die soziale Quartierentwicklung.“

PERSÖNLICH, EINFACH UND VERSTÄNDLICH: NEBENKOSTEN PER VIDEO ERKLÄRT

Anfang Oktober versenden wir wieder Nebenkostenabrechnungen und bieten Ihnen dabei erneut die Möglichkeit, sich die wichtigsten Punkte in einem persönlichen Video erklären zu lassen. Auf der ersten Seite Ihres Anschreibens finden Sie einen QR-Code, der Sie zur Anmeldeseite führt.

Die wichtigsten Hinweise zu Ihrer Nebenkostenabrechnung:

1. Prüfen Sie Ihren jährlichen **Nutzungszeitraum**. Sind Sie nach dem 1. Januar ein- oder vor dem 31. Dezember ausgezogen, verkürzt sich dieser entsprechend.
2. Achten Sie auf den **Zeitpunkt der Anpassung** von Vorauszahlungen und somit der monatlichen Gesamtmiete.
3. Wenn Sie ein **SEPA-Mandat** erteilt haben, erfolgt automatisch eine Verrechnung über das hinterlegte Bankkonto.
4. Haben Sie kein SEPA-Mandat erteilt und Ihre Abrechnung endet mit einer Nachforderung, muss über die Hausbank eine **Überweisung** spätestens bis zum mitgeteilten Fälligkeitstermin erfolgen.
5. **Abrechnungsguthaben** zahlen wir Ihnen direkt aus. Nutzen Sie hierfür das mitgesendete Formular – letztes Blatt im Anschreiben.
6. Sofern **Einwände zur Abrechnung** eingereicht werden sollen, beachten Sie, dass diese aus rechtlichen Gründen nur auf schriftlichem Wege erfolgen können. Geben Sie uns dabei immer den Grund bekannt.
7. Auskunft zu **weiteren Fragen zur Abrechnung** gibt es unter 0711 9320-222 oder per E-Mail an kundencenter@swsg.de

NEUE MITARBEITER BEI DER SWSG



Seit Anfang des Jahres gibt es in unserem Team neue Gesichter. Für das Kundencenter Nord, besonders die Gebiete Nord, Hausen und Weilimdorf, ist **Marianna Donauer** (li.) seit Februar als Kundenbetreuerin im Einsatz. Das Kundencenter Obertürkheim verstärken drei neue Mitarbeiter: **Manuela Sammler** (2. v. li.) betreut die Gebiete Obertürkheim, Untertürkheim, Luginsland, Kernerviertel und Berg. **Alexandra Peiris** (M.) steht den Mietern im Raitelsberg in Stuttgart-Ost als Kundenbetreuerin zur Verfügung und **Jake Gröber** ist im Raitelsberg als Objektbetreuer tätig. Seit August ergänzt **Luzia Grupp** (re.) das Kundencenter Bad Cannstatt als Kundenbetreuerin für die Gebiete Mönchfeld, Mühlhausen, Steinhaldenfeld und Neugereut.



Seit Juni bereichert **Dr. Mathieu Riegger** als Strategischer Energiemanager die SWSG mit seinem ökologischen Fachwissen. Als neue Referentin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit ist **Dr. Saskia Bodemer-Stachelski** seit Anfang August bei der SWSG. Neben unterschiedlichen Themen im Bereich der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit übernimmt sie auch die Gestaltung unseres Mietermagazins zu Hause.

DIE CHECKLISTE

PLASTIKMÜLL VERMEIDEN

Wussten Sie, dass jeder Deutsche pro Jahr circa 38 Kilogramm Plastikmüll produziert? Schuld daran sind unter anderem Einwegprodukte und -verpackungen – und vor allem wir, wenn wir davon Gebrauch machen. Deswegen haben wir für Sie nützliche Tipps gesammelt, wie unnötiger Abfall vermieden werden kann.

1. Einwegtüte? Nein, danke

Besser ist es, eine eigene Tasche dabeizuhaben oder eine alte Tüte mitzunehmen. Und selbst wenn diese dann dreckig wird, leistet sie als Müllbeutel für den Gelbe-Tonne-Abfall immer noch gute Dienste.

2. Unverpackt-Läden

Eine weitere gute Art, plastikfrei einzukaufen, sind sogenannte Unverpackt-Läden. Dort wird die Ware in selbst mitgebrachte Gefäße gefüllt.

3. Klein, aber nicht so fein

Probepackungen in Miniaturgrößen erscheinen auf den ersten Blick oft praktisch. Doch große Packungen lohnen sich viel mehr und sind wesentlich umweltfreundlicher. Auch auf Reisen kann man Verpackungsmüll einsparen, denn für unterwegs lassen sich kleine Mengen in wiederverwendbare Döschen abfüllen.

4. Pflege mal anders

Zahnbürsten aus Bambus, Zahnseide aus natürlicher Seide mit Bienenwachs und in Tablettenform gepresste Zahnpasta: Auch beim Thema Mundhygiene lässt sich einiges an Plastikmüll einsparen, wenn man offen für Alternativen ist.

5. Nachhaltige Kaffeepause

Und wer seinen Kaffee zu Hause genießen möchte, kann das noch viel besser und ohne schlechtes Gewissen, wenn er auf Kaffeekapseln verzichtet. Stattdessen lieber zu normalem Kaffeepulver oder wiederbefüllbaren Kapseln greifen.





Foodsaving – ZU GUT, UM'S WEGZUWERFEN

Pro Jahr und Kopf werden in Deutschland rund 55 Kilo Lebensmittel weggeworfen.

Das geht aus dem aktuellen Ernährungsreport des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hervor. Dabei sind nach neuen Berechnungen rund 10 Millionen Kilo Lebensmittelmüll pro Jahr vermeidbar. Die gute Nachricht: Jeder kann selbst aktiv werden und etwas gegen das leichtsinnige Wegwerfen unternehmen. Daher haben wir für Sie die besten Tipps und leicht umsetzbare Möglichkeiten gesammelt.

Egal ob im Restaurant, beim Bäcker, im Supermarkt oder zu Hause: Viele Lebensmittel werden trotz einwandfreier Genießbarkeit weggeworfen. Doch warum eigentlich? Oftmals ist eine Überproduktion daran schuld, dass große Unternehmen viel entsorgen – und wir als Privatpersonen nehmen das aufgedruckte Mindesthaltbar-

keitsdatum zu genau, verkalkulieren uns bei der Menge des Einkaufs oder beim Kochen. Wir haben uns also in Stuttgart umgeschaut und dabei einige tolle Ideen und Tricks entdeckt, die wir in unseren Alltag integrieren können, um der Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen und so unseren Planeten zu schützen.

Was kann jeder Einzelne gegen Lebensmittelverschwendung tun?

1. Nur die Menge kaufen, die man auch essen kann
Manch einer wird jetzt denken: „Das mache ich doch schon.“ Und dennoch: Einer der Gründe, wieso Lebensmittel in der Tonne enden, ist die Fehlkalkulation beim Einkauf. Deswegen ist es wichtig, dass man sich vor dem Wocheneinkauf bewusst Zeit nimmt, den Kühlschrank zu checken und so exakt wie möglich notiert, was und für wie viele Personen man kochen möchte. Und falls dann doch mal etwas übrig bleibt: lieber einfrieren als wegwerfen.

2. Gemüse selber anbauen – #regrow
Auch mit Obst- und Gemüseresten, die normalerweise im Müll landen würden, lässt sich noch so einiges anstellen. Wer einen Balkon oder Garten besitzt, kann dort damit seine eigene kleine Gemüsezucht starten. Für die Nachzucht beispielsweise in einer alten Weinkiste oder in Balkonkästen eignen sich vor allem Rote Beete, Frühlingszwiebeln, Romana-Salat, Lauch oder Sellerie.

Und so geht's: Strunk abschneiden und für fünf bis sieben Tage in lauwarmes Wasser legen. Das Wasser in dieser Zeit einmal austauschen. Nach einer Woche das Gemüse in Erde einpflanzen. Die Erde sollte in den nächsten zwei bis drei Wochen immer feucht gehalten werden, denn jetzt wächst die Pflanze nach. So hat man mit ein wenig Glück anstelle von Küchenabfall direkt neue Lebensmittel gewonnen.

3. MHD heißt nicht gleich Ade
Das Mindesthaltbarkeitsdatum – kurz MHD – ist eine Kennzeichnung auf Lebensmitteln, um uns einen Richtwert zu geben, wie lange das Produkt haltbar ist. Dies ist nicht zu verwechseln mit einem Verfallsdatum. Mit dem MHD geben die Hersteller lediglich an, wie lange der optimale Geschmack des Produkts gewährleistet werden kann. Also: Nicht zu voreilig den Müll-eimer öffnen, sondern lieber noch einmal in unserer Tabelle nachsehen, wie lange die Lebensmittel tatsächlich prinzipiell genießbar sind oder selbst testen, riechen und schmecken.

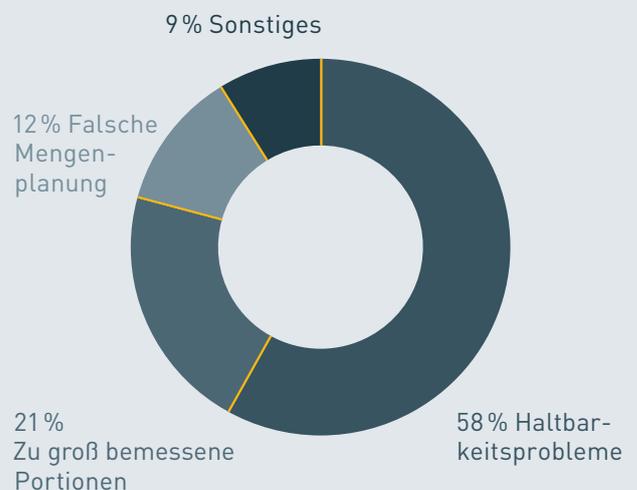
Und noch ein kleiner Tipp, um zu testen, ob das Frühstücksei noch gut ist: Legen Sie das rohe Ei einfach in ein Wasserglas. Schwimmt es, ist es nicht mehr genießbar, sinkt es auf den Grund, müssen Sie sich keine Sorgen machen.

Verteilung der prinzipiell noch genießbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland



Basis: Knapp 7.000 Haushalte in Deutschland, 2017;
Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2019/GfK

Häufigste Gründe für die Entsorgung prinzipiell genieß- und verwertbarer Lebensmittel



Basis: Knapp 7.000 Haushalte in Deutschland, 2017;
Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2019/GfK

4. Ein Herz für abgelaufene Lebensmittel

Wie im vorherigen Abschnitt deutlich wurde, bedeutet das MHD nicht gleich „Ab in die Tonne“. Deswegen können Sie auch aktiv etwas gegen die Lebensmittelverschwendung tun, indem Sie im Supermarkt zu den Produkten greifen, deren MHD bald erreicht ist. Diese werden meist in einer kleinen, separierten Ecke aufbewahrt und sind häufig auch noch reduziert. Eine Win-win-Situation also!

5. Lebensmittel richtig lagern

In vielen Haushalten quillt der Kühlschrank förmlich über und ist auch nicht perfekt nach Lebensmitteln sortiert. Das führt häufig dazu, dass die Produkte nicht richtig gekühlt werden und so schneller kaputt gehen.

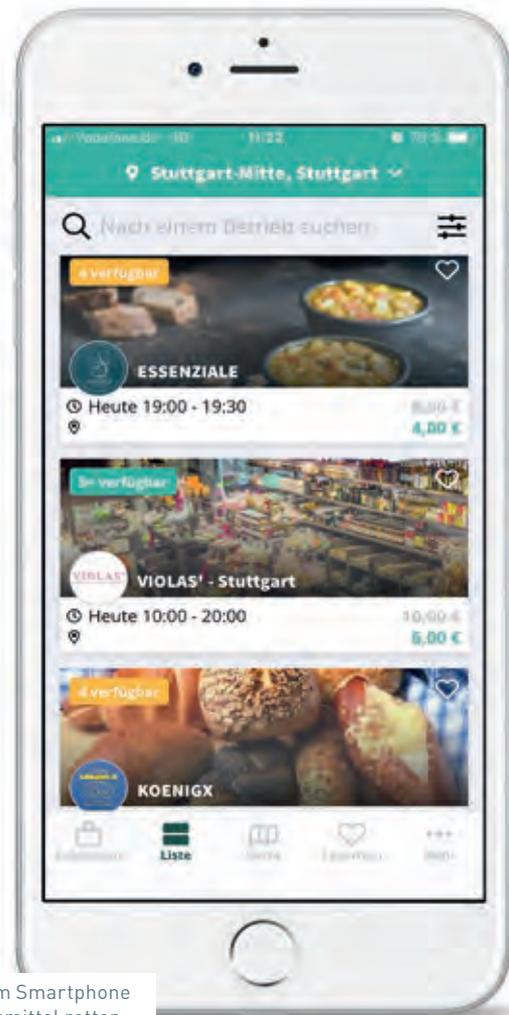
Hier eine kleine Erklärung dazu: In das Gemüsefach gehört – wie der Name schon sagt – Gemüse. In das untere Fach legen Sie Fleisch, Wurst und Fisch. Das oberste Fach ist reserviert für Marmeladen, Käse und Reste vom letzten Essen. Und zu guter Letzt: Oben in der Kühlschranktür ist Platz für Eier und Butter, in der Mitte für Hefe oder offene Tuben und unten für Milch, Soßen und Getränke. Denken Sie auch daran, dass sich Brot und Kartoffeln außerhalb des Kühlschranks, an dunklen, trockenen Orten wohlfühlen. Äpfel und Melonen haben Zimmertemperatur am liebsten.

6. Essen teilen statt wegwerfen

Wer kennt das nicht, man geht in den Urlaub oder hat einfach doch ein bisschen zu viel eingekauft und es sind noch ein paar Äpfel, Eier, Kartoffeln oder sonstiges übrig. Kein Grund, den Inhalt der Vorratskammer in den Mülleimer zu werfen. Vielleicht haben ja der Nachbar, die Freunde oder die Familie noch Interesse daran. Und wenn alle Stricke reißen, gibt es Internetplattformen und Apps, die es möglich machen, seine übrig gebliebenen Lebensmittel an andere Mitglieder loszuwerden – quasi eine digitale Essenstauschbörse.

Die Lebensmittelretter-App: Too Good To Go

Mit Too Good To Go brauchen Sie sich keine Gedanken mehr darüber machen, was es wohl zum Mittag- oder Abendessen gibt. Dort registrierte Betriebe wie zum Beispiel Bäcker, Restaurants oder Supermärkte bieten zu vergünstigten Preisen Waren an, die über den Tag hinweg nicht verkauft wurde.



Mit dem Smartphone Lebensmittel retten.

Und so einfach werden Sie zum Lebensmittelretter:

1. Downloaden Sie die kostenlose App auf Ihr Smartphone.
2. Wählen Sie aus unterschiedlichen Angeboten aus, was Sie essen möchten.
3. Jetzt wird Ihnen eine sogenannte „Wundertüte“ zusammengestellt.
4. Alles, was Sie dann noch machen müssen, ist die Überraschungsportion im Laden abzuholen – die Bezahlung erfolgt über die App.

Dank der App wurden inzwischen mit 27.133 Partnerbetrieben über 18 Millionen Mahlzeiten gerettet – und dabei rund 45.800 Tonnen CO₂ eingespart.

Mehr Infos dazu finden Sie auf www.toogoodtogo.de



Übrig gebliebene Lebensmittel können einfach abgeholt werden.

Die Internetplattform für Foodsharer

Ebenso setzt sich die Initiative „foodsharing“ gegen die Lebensmittelverschwendung ein. Bereits über 200.000 Community-Mitglieder können sich über die Online-Plattform in verschiedenen Regionen und Städten miteinander vernetzen, um übrig gebliebene Lebensmittel in sogenannten Essenskörben anzubieten, abzuholen oder zu tauschen. Um eine Übergabe der Körbe zu organisieren, kann man entweder einen Treffpunkt nach Wahl vereinbaren oder man verabredet sich an einem Fair-Teiler. Der Fair-Teiler ist ein feststehender Umschlagplatz, meist in privaten oder kommunalen Räumen wie zum Beispiel in Vereinsräumen oder an einer Uni.

Und wer sich noch aktiver für die Initiative und gegen die Lebensmittelverschwendung einsetzen möchte, kann bei foodsharing zum Foodsaver werden. Diese sammeln bei kooperierenden Betrieben Lebensmittel ein und bringen sie zu einem „Fair-Teiler“. Dort kann alles wiederum von Community-Mitgliedern abgeholt werden. In Stuttgart befinden sie sich beispielsweise in der Werderstraße 43 oder in der Schubartstraße 14.

Mehr Infos dazu finden Sie auf www.foodsharing.de

Ob schon beim Einkauf, zu Hause, via App oder als Teil einer Internet-Community: Es gibt viele verschiedene Wege, sich dem Foodsaving-Trend anzuschließen, und jeder noch so kleine Schritt trägt dabei zum Schutz unserer Umwelt bei. Probieren Sie es doch auch mal aus!

Ist die Mindesthaltbarkeit haltbar?

Zeit, die Lebensmittel nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums als genießbar gelten

Konserven, Fertigsaucen, Honig

1 Jahr

Reis, Nudeln, Kaffee

1 Jahr

Eier, Hartkäse, Butter

21 Tage

Salami, Schinken, Joghurt

5 Tage

Milch, Brot

2 Tage

Quelle: Tafel Deutschland

TOO-GOOD-TO-GO-ANLAUFSTELLEN IN STUTTGART

13

CAFÉS

12

BÄCKEREIEN

11

RESTAURANTS

5

SUPERMÄRKTE

3

KANTINEN

3

HOTELS

14

SONSTIGES

Quelle: Too Good To Go (Stand: August 2019)

Bastelidee

LIBELLEN AUS AHORNSAMEN

Der Herbst hält Einzug – und mit ihm fallen die Blätter zu Boden. Doch der Ahornbaum verliert nicht nur Laub, sondern auch seine kleinen Propellersamen. Damit kann man sich an ungemütlichen Herbsttagen wunderbar die Zeit vertreiben und eine hübsche Herbstlibelle daraus basteln.



1. Alles, was Sie dazu brauchen, sind Ahornsamen, Pfeifenputzer, verschiedene Perlen, eventuell etwas Draht und eine Schere.

2. Je bunter, desto besser. Fädeln Sie die Perlen auf den auf 8 cm zurechtgeschnittenen Pfeifenputzer auf. Damit die Perlen gut fixiert sitzen, biegen Sie das Ende des Drahts um die letzte Perle.

3. Für die Flügel legen Sie zwei Ahornsamen leicht versetzt übereinander und biegen Sie das obere Ende des Pfeifenputzers



vorsichtig zwischen den Stielen zusammen.

Tipp: Falls die Stiele der Ahornsamen abbrechen, können sie durch etwas Gold- oder Silberdraht ersetzt werden.

4. Fertig ist die Libelle! Wer seine herbstliche Perlendekoration besonders in Szene setzen möchte, kann sich auch an ein Libellenmobile wagen.

Viel Spaß beim Nachbasteln!



BILDERRÄTSEL

Gewinnen Sie einen 100-Euro-Büchergutschein!

Links sehen Sie den Ausschnitt eines Fotos, das in der aktuellen Ausgabe abgebildet ist. Der Ausschnitt kann stark vergrößert und gedreht sein. Erkennen Sie das Bild im Heft wieder?

Dann schreiben Sie uns, wo. Schicken Sie Ihre Lösung an:

SWSG-Öffentlichkeitsarbeit
Bilderrätsel Ausgabe 3/2019
Augsburger Straße 696
70329 Stuttgart
E-Mail: presse@swsg.de
Einsendeschluss: 1.11.2019

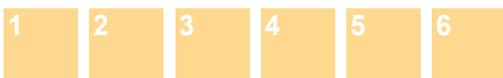
Gewinner des
Bilderrätsels 2/2019 ist:

Rüdiger Pauer
Wiener Str. 259
70469 Stuttgart

KREUZWORTRÄTSEL

Keim-träger; Lappe	Ausruf der Verwun-derung	Flüssig-keit aus den Ozeanen	Fußball-mann-schaft	feine Haut-öffnung	kurze Werbe-sendung (engl.)	aus-schwei-fendes Gelage
				hart, zäh		
Knie-geige		3			nordi-scher Hirsch, Eich	ugs.: Mähre, Klepper
Back-masse						
Bauwerk in London	Bad im Spessart		griechi-scher Buch-stabe	Frau Jakobs im A. T.		5
				schwe-dische Insel		böse, schlimm
ver-nünftig					6	
	1				Kellner	erzäh-lende Vers-dichtung
Weige-rung; Verzicht	brit. Sende-anstalt (Abk.)		italie-nische Haupt-stadt	Sitz-bereich im Theater		
eine Anhöhe hinunter					chem. Zeichen für Radium	
		4		römi-scher Kaiser	2	
spani-scher Fluss		indische Stadt (früherer Name)				

LÖSUNGSWORT:



Auflösung des Preisrätsels aus der Ausgabe

2/2019: Das Lösungswort lautete HUMMEL

Wenn Sie uns eine Postkarte oder E-Mail mit dem richtigen Lösungswort bis zum Einsendeschluss zuge-schickt haben, dann waren Sie bei der Verlosung dabei. Die Verlosung fand unter Aufsicht eines Juristen statt.

Die Gewinner sind:

1. Preis:

Trixie Sniady

Reinsburgstr. 58

70178 Stuttgart

Buchgutschein 100,- Euro

4. Preis:

Winfried Schnerr

Millöckerstr. 10

70195 Stuttgart

Buchgutschein 30,- Euro

2. Preis:

Borka Helm

Seidenstr. 46

70174 Stuttgart

Buchgutschein 70,- Euro

5. Preis:

Annelore Duda

Paul-Lincke-Str. 4

70195 Stuttgart

Buchgutschein 20,- Euro

3. Preis:

Stefanie Schenke

Barbenweg 2

70378 Stuttgart

Buchgutschein 50,- Euro



Gewinnen Sie wertvolle Buch-gutscheine: Schreiben Sie einfach das Lösungswort auf eine fran-kierte Postkarte oder schicken Sie uns eine E-Mail. Mitmachen können SWSG-Mieter/-innen oder deren Angehörige, ausge-nommen Mitarbeiter/-innen der SWSG sowie deren Angehörige.

Mitrateln und gewinnen

Schicken Sie Ihre Lösung an:

SWSG-Öffentlichkeitsarbeit

Preisrätsel Ausgabe 3/2019

Augsburger Straße 696

70329 Stuttgart

E-Mail: presse@swsg.de

Einsendeschluss: 1.11.2019

Alle Gewinner erklären sich mit der Veröffentlichung ihres Namens und ihrer Adresse ein-verstanden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Alle Gewinner wurden schriftlich benachrichtigt.

Impressum

Herausgeber: Stuttgarter Wohnungs- und Städtebaugesellschaft mbH, SWSG, Augsburgstr. 696, 70329 Stuttgart
V.i.S.d.P.: Dr. Saskia Bodemer-Stachelski, Tel.: 0711 9320-430, E-Mail: presse@swsg.de

Gestaltung & Produktion: Panama Werbeagentur GmbH, Eugensplatz 1, 70184 Stuttgart
mail@panama.de
www.panama.de

Bildnachweis: Shutterstock (S. 9 marako85, S.13 Photographee.eu, S.22 Halfpoint, S.25 Von Dragana Gordic), S.14 SWR/Benoît Linder, Sonstige (Thomas Hörner, Franziska Kraufmann)

