

AUSGABE 3 | 2022



IN STUTTGART

ZUHAUSE

Das Magazin für unsere Mieter*innen

Stuttgart Rot-Weiß

Weine, Winzer*innen und Weinstuben

Architektour

Nachhaltig wohnen im Priebnitzweg

Stuttgart bewegt

Unterwegs jenseits von Bus und Bahn





Liebe Leserinnen, liebe Leser,

einen milden Herbst wünschen wir uns dieses Jahr aus vielen Gründen: Die sonnigen, herbstlichen Tage laden zum Waldspaziergang ein und geben Kraft für die kalte Jahreszeit. Und: Sie helfen uns allen, Energie zu sparen. Denn so lange die Außentemperaturen noch angenehm sind, können wir unsere Heizkörper abgedreht lassen. Die leuchtend bunten Tage im Oktober kann man dann auch noch gemütlich auf Balkon und Terrasse verbringen – und dabei vielleicht ein Glas Wein genießen. Dem Kulturgetränk haben wir in dieser Ausgabe einen besonderen Platz eingeräumt und uns schlau gemacht über die Geschichte des Weins in und um Stuttgart. Trollinger, Lemberger, Winzer*innen und Weinfeste – die Landeshauptstadt wartet mit einigen Besonderheiten auf.

Viel Freude beim Entdecken und Lesen wünscht

Ihre **Dr. Saskia Bodemer-Stachelski**
Chefredakteurin

PS: Wenn Sie Anregungen oder Feedback zu unserem Magazin haben, freuen wir uns auf Ihre Rückmeldung an zuhause@swsg.de oder postalisch an Stuttgarter Wohnungs- und Städtebaugesellschaft mbH Stichwort Mietermagazin, Augsburgstraße 696, 70329 Stuttgart

Inhalt

Stadtgespräch

4 Stuttgart Rot-Weiß

Hausmitteilung

12 Unser Bautagebuch
16 Steigende Energiekosten
18 Schwarzes Brett
30 10 Fragen an ...

Heimkommen

10 Interviews
24 Mieterporträt
31 Rätsel, Impressum

Entdecken

14 Ratgeber
20 ArchitekTour
26 Hallo Kinder!
28 Stuttgart bewegt

STUTTGART ROT-WEISS

Weine aus
und in
Stuttgart



Wein hat in unserer Stadt einen ganz besonderen Stellenwert: Seit Jahrhunderten wird das vom Klima begünstigte Neckartal von Hängen voller Reben geschmückt und zählt heute zu Deutschlands größten Weinbaugebieten. Rotweine aus Stuttgart wie Trollinger und Lemberger sind über die Landesgrenzen hinaus berühmt. Jeden Spätsommer lockt das Stuttgarter Weindorf Hunderttausende in die Landeshauptstadt. Und in welcher anderen Metropole trifft man schon in der Innenstadt auf Weinberge, wie den nur ein paar Meter vom Hauptbahnhof entfernten Kriegsberg? Grund genug, sich an dieser Stelle ausgiebig den Stuttgarter Weinen, Winzer*innen und Weinstuben zu widmen.




Zwischen Rebe und Weinflasche
liegen viel Arbeit, Liebe, Geduld und
Winzerkunst.

Ganz kurz: Wie wird Wein nochmal gemacht?

Klar: Wein wird aus Weintrauben gemacht – Weißwein aus hellen, Rotwein aus dunklen Trauben. Doch der Weg von der Rebe bis zur Flasche bedeutet jede Menge Arbeit, Liebe, Geduld und Winzerkunst. Am Anfang steht der aufwendige Anbau der Reben, von denen es unzählige Sorten gibt. Bei der Weinlese werden die Trauben von Hand »entrappt« (vom Stiel abgelöst), auf ihre Qualität kontrolliert und gesammelt. Beim Kelnern werden die Trauben ausgepresst, wodurch Saft gewonnen wird. Bei der Weißweinherstellung wird die Flüssigkeit, bei der Rotweinproduktion die Maische (das Gemisch aus Saft und Frucht) vergoren, wodurch der Alkoholanteil erzeugt wird. Dann ist Geduld angesagt, denn der Wein muss in Fässern lagern, ruhen und reifen. Fässer aus Barrique (Eichenholz) beispielsweise werden verwendet, um dem Wein ein spezielles Aroma zu verleihen. Irgendwann ist es dann so weit: Der Wein hat seine Reife erreicht, kann in Flaschen abgefüllt – und von den Weinliebhaber*innen genossen werden.

Stuttgart und Wein – wie füreinander geschaffen

Die schönsten Verbindungen werden nicht im Himmel geschlossen, sondern im Neckartal! Wie Stuttgart und der Weinbau: Günstig gelegen im Regenschatten des Nord-schwarzwalds, ist Stuttgart einer der Orte mit der höchsten Sonneneinstrahlung in ganz Deutschland: Mit 1692 Sonnenstunden im Jahr belegt unsere Stadt bundesweit Platz 3! Und mit einer bis zu 240 Tage langen Vegetationsperiode – die Zeit, in der eine Pflanze aktiv wächst und sich entfaltet – kann Stuttgart die längste Wachstumszeit in ganz Württemberg vorweisen. Kombiniert mit dem mildernden Einfluss des Flusses, bietet das Neckartal ausgezeichnete klimatische Voraussetzungen für den Anbau von Wein. Einziger Wermutstropfen der Kessellage ist die Hagelgefahr, die aber mit Hagelfliegern in Schach gehalten wird. Mit Erfolg:

Heute kann die Region vor allem mit ihrem herausragenden Trollinger, Lemberger und Spätburgunder punkten, doch auch der Stuttgarter Riesling, Weißburgunder und Sauvignon Blanc werden immer populärer.

Mit Reben zur Residenzstadt

Der Weinbau am mittleren Neckar hat eine lange Tradition, die möglicherweise bis in die Römerzeit zurückreicht. 708 wird erstmals der Besitz eines Weinbergs urkundlich erwähnt, höchstwahrscheinlich seit dem 11. Jahrhundert wird auch im inneren Stadtgebiet Wein angebaut. Das für den Weinbau ideale Klima lockte nicht nur zahllose »Wengeter« (schwäbisch für Winzer*innen) an, sondern auch die Mächtigen: Historiker glauben, dass nicht nur das um 950 gegründete herzogliche Pferdegestüt »Stuotgarten«, sondern auch der Weinbau (und die damit einhergehenden Einnahmen) Württembergs Herrscher dazu bewogen, das bis dato unbedeutende Stuttgart schließlich 1495 zur Herzogsresidenz zu erheben.

Zwischen Reben, Leben und Genuss

Der Weinbau florierte: Im 16. Jahrhundert waren 5000 Einwohner*innen damit beschäftigt, 1260 Hektar Rebfläche zu bewirtschaften. Und der Wein wurde nicht nur produziert, sondern auch kräftig konsumiert: 1511 sollen anlässlich einer herzoglichen Hochzeit aus einem Brunnen am Alten Schloss zwei Tage (und Nächte) lang vier Millionen Liter (!) des köstlichen Rebensaftes geflossen sein, an dem sich das »einfache Volk« laben konnte. Auch, wenn die Stuttgarter*innen heute bewusster genießen, spielt der Weinbau nach wie vor eine tragende Rolle: Noch immer macht die Rebfläche ganze zwei Prozent des Stadtgebiets aus – genug, um die restlichen 98 Prozent mit den feinsten Tropfen zu versorgen :)

Man muss auch mal Wein sagen können: Wo und wie Stuttgart den Wein feiert



WUSSTEN SIE SCHON?



Roséwein wird immer beliebter. Dabei war er lange verpönt, weil er manchmal aus Rot- und Weißwein zusammengekippt (!) wurde. Das ist heute zumindest in der EU verboten. Seinen typischen Farbton erhält der »echte« Rosé, indem er bei der Rotweinherstellung abgezapft wird, bevor er richtig rot werden kann – oder die Trauben werden gleich bewusst von der Schale getrennt.

In einer so weinbegeisterten Stadt wie unserer existieren unzählige Weingüter, Weinstuben, Weinwanderungen und andere Veranstaltungen. Natürlich können wir an dieser Stelle nur eine kleine (ganz persönliche) Auswahl berücksichtigen. Also nicht böse sein, wenn Ihr Lieblings-Weingut oder Ihre Lieblings-Weinstube nicht dabei ist – sondern lieber darauf anstoßen, dass wir inmitten eines so reichen Angebots leben dürfen. Zum Wohl!

Weingut der Stadt Stuttgart

Hätten Sie's gewusst? Stuttgart ist die einzige deutsche Landeshauptstadt mit eigenem Weingut. Die ersten Rebflächen wurden bereits 1892 erworben, ursprünglich für ein Cholera-Isolier-Spital, das aber nie gebaut wurde. Aufgabe des städtischen Weinguts ist es, das Charakteristische an Stuttgarts Stadtlandschaft zu erhalten. Dank der großen Rebsortenvielfalt kann das Weingut eine reiche Auswahl an Weinen anbieten, die sowohl die Tradition repräsentieren als auch neue und kreative Wege beschreiten.
weingutstuttgart.de

Weinactum Bad Cannstatt

Der Ursprung von Weinactum liegt in der 1923 gegründeten Cannstatter Weingärtnergenossenschaft. In den 2000er Jahren neu gedacht und modernisiert, wurde damit die Basis für eine Weinqualität auf Weingutniveau geschaffen. Das wohlsortierte Angebot hochwertiger Weine, das Sorte für Sorte eine eigene anspruchsvolle Stilistik repräsentiert, kann man in der Weinactum Vinothek am Römerkastell entdecken. In authentischer Atmosphäre finden hier auch ebenso informative wie unterhaltsame Weinproben statt.
weinactum.de

Vintage Winery Stuttgart

»Vor den Toren Stuttgarts wehrt sich ein kleines, rebellisches Dorf gegen den Niedergang des Terrassen-Weinbaus.« Die 2013 gegründete Vintage Winery aus Rohracker ist Deutschlands erstes Crowdfunding-Weingut – und viele Unterstützer*innen packen auch selbst mit an. In den steilen Hängen wird der Weinbau wie vor 100 Jahren betrieben – »vintage« eben, von Hand und im Einklang mit der Natur. So entstehen 100 % natürliche Weine. Die Rebellen freuen sich über weitere Unterstützer und Rebstock-Pat*innen!
vintage-winery-stuttgart.de

Collegium Württemberg

Mit Herz und Verstand exzellente Weine zu gestalten: Fürwahr, die »Collegen« aus Rotenberg und Uhlbach haben ein hohes Ziel. Das erreichen sie als echtes Team, im kooperativen Schulterschluss aller Beteiligten von den Weingärtner*innen bis zum Vorstand. Aus dieser Philosophie heraus – und in konsequent umweltschonendem Anbau – erschafft das Collegium Württemberg facettenreiche, anspruchsvolle Weine mit unverwechselbarem Charakter. Nachzuprüfen in den Collegiums-Kellern Rotenberg und Uhlbach.
collegium-wuerttemberg.de

rebstoff

Wein aus steiler Lage: Im Cannstatter Zuckerle und in Mühlhausen liegen die Ursprünge des »Rebstocks«. Von Hand gepflegt, wachsen die Reben auf schmalen Terrassenebenen, zwischen Trockenmauern, Blumen und Wildkräutern. So entstehen charaktervolle Weine wie Merlot / Cabernet Franc und Trollinger Rosé, alles auf Grundlage nachhaltigen Anbaus ohne Herbizide. Oder, wie Winzer Wolfgang Gerner es ausdrückt: »Gemeinsam mit der Natur für wunderbaren Wein.«
rebstoff.info

Auf die schönen Dinge des Lebens! Dass die Stuttgart*innen genießen können, beweisen die vielen Weinstuben, Besen, Weinwanderungen und anderen Veranstaltungen in Stadt und Region.



Weingut Sieglöcher & Weinstube »Scharfes Eck«

Selbst ist der Winzer: 1911 von Christian Sieglöcher unter dem Namen »Zum Urban« eröffnet, war die Winnende Weinstube dank ihrer Lage schnell auch als das »Scharfe Eck« bekannt. Nach einer bewegten Geschichte wagten Sieglöchers Ururenkel exakt ein Jahrhundert später den Neustart von Weingut und Weinstube. Unter dem Motto »Wein wie wir« kreieren David und Markus Sieglöcher einzigartige Weine, denen man Herkunft, Winzerkunst und Liebe anmerkt. Und wo ließe sich das schöner genießen als im Scharfen Eck?
weingut-sieglöcher.de

Weinbaumuseum Stuttgart

Wein – ein Thema fürs Museum? Durchaus, nach über zwei Jahrtausenden Geschichte, davon immerhin mehr als 1000 Jahre hierzulande. Im Weinbaumuseum in Uhlbach vermitteln historische und moderne Exponate die verschiedenen Facetten des Weinbaus in der Region, per Video kommen die hiesigen »Wengerter« zu Wort. Auch die Kunst kommt zu ihrem Recht, in Form der Holzschnitzereien des Heimatkünstlers Eugen Häfele. Und weil man Wein mit allen Sinnen erleben muss, darf auch mal geschnuppert und gekostet werden.
stuttgart-tourist.de/a-weinbaumuseum-stuttgart

Stuttgarter Weindorf

In den Kalendern der Weinfreund*innen prangt ein dickes Kreuz am letzten Mittwoch im August: Denn dann beginnt traditionell das Stuttgarter Weindorf. Das zu den schönsten Weinfesten im Süden Deutschlands zählende Fest hat jährlich mehrere hunderttausend Besucher*innen, die den Marktplatz, den Schillerplatz und die Kirchstraße bevölkern. Über 30 Wirt*innen verwöhnen die Gäste mit den besten Tropfen der Region. 2022 erlebte Stuttgart das bisher längste Weindorf: Anstatt der gewohnten 12 durfte ganze 19 Tage

angestoßen und gefeiert werden – nächstes Jahr gerne wieder!
stuttgarter-weindorf.de

Stuttgarter Wein-Safari

Wahrscheinlich die friedlichste und genussvollste Safari, die man erleben kann: Ausgerichtet von vier Stuttgarter Weingütern und Ende September stattfindend, führt diese Weinwanderung entlang des Stuttgarter Weinwanderwegs durch die Weinlandschaft zwischen Untertürkheim, Rotenberg, Uhlbach und Obertürkheim. An sechs Stationen werden Weine und regionale Speisen angeboten. Übrigens: Der ca. 12 Kilometer lange Rundweg lässt sich auch vom Wein-Safari-Kleinbus oder 1950er-Jahre-Oldtimer-Bus aus erkunden.
weinwanderung.net/wein-safari-stuttgart

Besenwirtschaften

»Gehen wir in den Besen?« Die Nichtschwäb*innen wundern sich, die Einheimischen sind schon dort. Besenwirtschaften, kurz Besen, sind oft kleine und urige Gaststätten, in denen die Winzer*innen ihre selbst erzeugten Weine und Brände ausschenken. Dazu werden einfache regionale Speisen angeboten. Weil Besenwirtschaften aufgrund der jährlichen Weinlese und -produktion nur saisonal bewirtschaftet werden, bedeutet ein vor dem Gebäude aufgehängter oder an der Straße aufgestellter (echter) Besen, dass geöffnet ist.
besen-strauss.de

Im Auftrag von Geschmack und Genuss

WEINHANDLUNG KREIS

Böheimstraße 43, 70199 Stuttgart



»Wenn man Wein trinkt, muss etwas passieren.«

In einem ehemaligen Fabrikgebäude in Heselach hat Bernd Kreis seine Weinhandlung. In der großzügigen Halle türmen sich Weine aus Deutschland, Frankreich und Italien. Wir haben mit Bernd Kreis, einst Chef-Sommelier in Vincent Klinks Wielandshöhe, über seine Weinhandlung und die Passion für den Wein gesprochen.

Herr Kreis, wie beschreiben Sie Ihre Weinhandlung?

BK: Unsere Weinhandlung ist ein Ort, an dem jede*r den passenden Wein findet. Mit einer großen Bandbreite an Geschmacksrichtungen ist hier für viele Genießer*innen etwas dabei.

Seit wann führen Sie das Geschäft?

BK: Ich habe 1994 ganz klein angefangen und Weine aus dem Keller heraus verkauft. 1996 habe ich dann im Nebenerwerb mein eigenes Geschäft gegründet und habe hauptberuflich als Sommelier bei Vincent Klink gearbeitet. Seit 2001 bin ich dann ganz dem Weinhandel verpflichtet, ich bin nebenbei aber auch als Fachautor aktiv, habe meinen eigenen Weinberg und betreibe die Bar High Fidelity im Bohnenviertel.

Worauf ist Ihre Weinhandlung spezialisiert?

BK: Wir haben viele Weine aus Westeuropa, also aus Frankreich, Spanien, Deutschland und Portugal. Wichtig für uns ist, dass es sehr handwerkliche Weine sind, also Weine, die im Keller wenig manipuliert werden. Das sind dann meist sehr charakterstarke Weine und der ein oder andere kann geschmacklich polarisieren. Ein Großteil unserer Weine sind zudem Bioweine.

Was ist Ihnen beim Wein besonders wichtig?

BK: Wenn man Wein trinkt, muss etwas passieren – Wein ist ein Kulturgetränk und die verschiedenen Eigenschaften müssen zum Tragen kommen.

Was schätzen Sie an Ihrem Beruf?

BK: Die Kontakte – und zwar sowohl die zu unseren Kund*innen als auch zu den Winzer*innen. Da sind bereits langjährige Freundschaften entstanden, das ist etwas ganz Besonderes.

Was ist Ihr persönliches Lieblingsgetränk?

BK: Natürlich Wein! Denn es gibt zu viele gute Weine und ich bin immer neugierig, weitere gute Weine zu entdecken.

»Beim Wein ist es wie in der Kunst...«

Eine Weinstube mit Charme, in der sich in den 1960er Jahren Künstler, Intellektuelle und Nachtschwärmer trafen – die Weinstube Fröhlich im Leonhardsviertel ist bis heute Treffpunkt für Weingenießer und wartet auch mit einem kulinarischen Angebot auf. Christina Beutler führt das Lokal seit Jahren; sie pflegt den Charme des Interieurs und legt besonderen Wert auf Gastfreundschaft.

Frau Beutler, wie beschreiben Sie Ihre Weinstube?

CB: Wir möchten unseren Gästen gutes Essen und passende Weine in guter Atmosphäre anbieten.

Seit wann führen Sie das Geschäft?

CB: Als Hans Fröhlich das Lokal 1988 aufbaute, war ich an seiner Seite. Nach seinem Tod 1996 habe ich die Weinstube übernommen. 2009 kam dann meine langjährige Mitarbeiterin Mancika Wiener-Késinovic als Partnerin an Bord.

Was ist Ihnen besonders wichtig?

CB: Die Gäste sollen sich hier wohlfühlen und einen schönen Abend haben. Wir haben viele langjährige Stammgäste, die wir mit Namen begrüßen und bei denen wir die Vorlieben bei Essen und Getränken gut kennen. Aber auch viele junge Leute kommen zu uns. Wir pflegen hier generell eine

familiäre Atmosphäre – und das strahlt ab. Sowohl auf die Gäste als auch auf die Mitarbeiter*innen.

Was ist Ihnen beim Wein besonders wichtig?

CB: In den vergangenen Jahren wurden viele Württemberger Weißweine prämiert – das freut uns natürlich besonders, denn wir bieten vor allem regionale Weine an. Und die schmecken ja auch ausgezeichnet.

Was zeichnet Ihr Lokal aus?

CB: Das ist neben den Weinen unser Essen: Wir legen viel Wert auf eine frische Zubereitung und machen zum Beispiel auch den Nudelteig für unsere Maultaschen selbst. Die Bratensoße köchelt 48 Stunden, bevor sie serviert wird. Das schmeckt man einfach!

Was schätzen Sie an Ihrem Beruf?

CB: Kein Tag ist wie der andere. Am schönsten ist das beglückende Gefühl nach einem vollen, stressigen Abend. Und das Wissen, dass wir das nur als Team meistern können!

Was ist Ihr persönliches Lieblingsgetränk?

CB: Ich bin Weißweinfan. Und beim Wein gilt, wie in der Kunst, man muss sich viel anschauen – bzw. viel probieren, bis man sich auskennt.



WEINSTUBE FRÖHLICH
Leonhardstraße 5, 70182 Stuttgart



Unser Bautagebuch

Wo entstehen aktuell neue Wohnungen in Stuttgart?

Überall in der Landeshauptstadt baut die SWSG neue Wohnungen, schafft preiswerten Wohnraum und lebenswerte Quartiere. Wir geben Ihnen in unserem Bautagebuch einen Überblick darüber, wo aktuell genau gebaut wird, wie viele Wohnungen entstehen und welche Fortschritte auf den Baustellen zu verzeichnen sind.



1 Im September haben die Arbeiten in der **Balthasar-Neumann-Str. 2 A-C** in Mühlhausen begonnen: Hier entstehen 18 Mietwohnungen und eine sechsgruppige Kindertagesstätte. Ein Teil der geförderten Wohnungen wird an die Diakonie Stetten vermietet, die darin, in Zusammenarbeit mit einem externen Pflegedienst, Wohngemeinschaften für Menschen mit Behinderung anbietet. Weitere fünf Sozialmietwohnungen werden seniorengerecht gestaltet; die acht freifinanzierten Wohnungen sind für Familien vorgesehen. Bis zum Herbst 2024 soll der Neubau fertiggestellt werden.

2 Nur wenige Meter weiter, in der **Balthasar-Neumann-Straße 6-8** ist der Innenausbau in vollem Gang. In den kommenden Wochen werden die letzten Türen gesetzt, die Schlosser*innen sind am Werk und die Außenanlagen werden gestaltet. Im November können die 24 Sozialmietwohnungen und die sieben freifinanzierten Mietwohnungen in dem Gebäudekomplex dann bezogen werden.

3 Bald einziehen können auch die neuen Bewohner*innen an der **Balthasar-Neumann-Straße 50**: Innen wie außen bekommt der Neubau seinen letzten Schliff, sodass zum Jahresende die 25 Eigentumswohnungen fertiggestellt sind.

4 Mit 400 neuen Wohnungen entsteht in den kommenden Jahren an der **Böckinger Straße** in Zuffenhausen-Rot ein neues Quartier auf dem ehemals landwirtschaftlich genutzten Areal. Rund 230 der Wohnungen werden öffentlich gefördert. Zentral im Quartier werden eine Kita und eine Begegnungsstätte für Ältere PLUS integriert. Das Vorhaben ist IBA'27-Projekt und somit Teil der Internationalen Bauausstellung 2027 StadtRegion Stuttgart.

5 Türen werden eingebaut, Böden gefliest und die Malerbetriebe streichen die Wände: Im Inneren des **Bettenhauses** des ehemaligen Bürgerhospitals in Stuttgart-Nord wird fleißig gearbeitet. Die Fertigstellung der 136 Wohnungen in dem neunstöckigen Gebäude sowie einer sechsgruppigen Kindertagesstätte wird Ende des Jahres erfolgen.

6 Sieben neue Wohnungen – vier davon öffentlich gefördert – entstehen an der **Güglinger Straße** in Zuffenhausen. Das Gebäude wird in Holzständerbauweise errichtet und mit einer PV-Anlage ausgestattet. Aktuell sind die Erd- und Rohbauarbeiten in vollem Gange. Im Herbst kommenden Jahres sollen die neuen Mieter*innen einziehen.



Seit September laufen die Arbeiten an der Balthasar-Neumann-Straße 2 in Mühlhausen.

7 Mit Kita, Stadtteilhaus, Supermarkt und 28 Wohnungen entsteht an der Hackstraße in Stuttgart-Ost in den kommenden Jahren ein neues Quartier. Auf dem Areal der ehemaligen Hauswirtschaftlichen Schule am **Stöckachplatz** werden zur Zeit die Arbeiten am Verbau durchgeführt, um die Baugrube zu sichern. Im Frühjahr 2025 soll das Projekt abgeschlossen sein.

8 In der **Keltersiedlung** in Zuffenhausen schreiten die Arbeiten im zweiten Bauabschnitt voran: Erd-, Entwässerungs- und Rohbauarbeiten sind notwendig, damit hier in den kommenden Jahren 116 Wohnungen sowie eine Pflege-Wohngemeinschaft mit acht Plätzen entstehen können.

9 Frisch eingezogen sind die neuen Mieter*innen am **Prießnitzweg** in Bad Cannstatt. Hier entstanden innerhalb kürzester Zeit – dank seriell vorgefertigter Module – 157 Apartments für Mitarbeiter*innen des Klinikums Stuttgart. Im zweiten Bauabschnitt folgen in den kommenden Jahren 172 weitere Wohneinheiten. Das Besondere daran: Das Energie-Plus-Quartier in nachhaltiger Holzmodulbauweise erzeugt mehr Energie, als die Bewohner*innen verbrauchen.

10 An Elektrik, Heizung und am Dachstuhl arbeiten zur Zeit die Gewerke in der **Rotenbergstraße** in Stuttgart-Ost. Hier entstehen 36 neue Wohnungen, 22 davon öffentlich gefördert. Ende 2023 sollen sie von ihren Mieter*innen bezogen werden.

11 Im Herbst können die ersten Mieter*innen in die **Schickhardtstraße** einziehen – aktuell werden noch die letzten Schreiner- und Malerarbeiten ausgeführt. Im Frühjahr kommenden Jahres werden dann die weiteren Bewohner*innen in das ehemalige Gesundheitsamt einziehen. Hier sind noch die Sanitär- und Elektrogewerke im Einsatz. Insgesamt 29 Wohnungen – allesamt öffentlich gefördert – entstehen so in den beiden Häusern.

12 Fast abgeschlossen sind auch die Arbeiten im zweiten Bauabschnitt am **Theoderichweg** am Höhenpark Killesberg. Schlosser- und Malerbetriebe kümmern sich im Inneren um den letzten Schliff und auch die Außenanlagen werden in den kommenden Wochen angelegt. Von den 18 Wohnungen werden zwölf öffentlich gefördert. Im bereits abgeschlossenen ersten Bauabschnitt sind 59 Eigentumswohnungen entstanden; im dritten Bauabschnitt sollen bis 2023 weitere freifinanzierte Wohnungen gebaut werden.

SCHREIBEN SIE UNS!



Was ist Ihr Energiespartipp?

Erzählen Sie es uns:

SWSG mbH, Augsburgstr. 696
70329 Stuttgart, zuhause@swsg.de

Gewusst wie: So sparen Sie Energie und Kosten

Sie wollen Ihre Heiz- und Stromkosten senken? Das ist eine gute Idee. Nicht nur dass die finanzielle Belastung abnimmt, es ist auch gut für die Umwelt. Wir haben leicht umsetzbare Tipps und Tricks zusammengestellt, mit denen Sie schnell und effektiv Ihre Energiekosten senken können. Probieren Sie's aus – Sie werden überrascht sein, wie viel sich einsparen lässt!

Kein Stand-by

Auf die Stand-by-Funktion der meisten Geräte können und sollten Sie verzichten. Selbst im sogenannten Schlummermodus verbrauchen Fernseher, Computer etc. Strom. Geräte lassen sich am Hauptschalter abstellen oder Sie richten schaltbare Steckdosenleisten ein, die gleich mehrere Geräte auf einmal vom Netz nehmen.

Beleuchtung umstellen auf LEDs

Moderne LEDs sparen Strom und bieten meist sogar zusätzliche Funktionen wie Farbwechsel, Dimmer oder Bewegungsmelder. So können Sie Ihre Zimmer stimmungsvoll in Szene setzen, sichern und gleichzeitig Strom sparen.

Heizkörper nicht verstecken

Das Verstecken Ihrer Heizkörper hinter Möbeln oder Vorhängen kann teuer werden. Die Wärme staut sich und im Zimmer wird es nicht gleichmäßig warm. Daher sollte jeder Heizkörper gut sichtbar sein. Es ist eine gute Idee, ein Sofa mit mindestens 30 Zentimeter Abstand zur Heizung zu stellen und Vorhänge oberhalb der Heizung enden zu lassen.

Heizung richtig einstellen

Im Wohnzimmer reichen 20 Grad, im Schlafzimmer 18 Grad, in seltener genutzten Räumen 16 Grad. Weniger führt zu Schimmelrisiko – Sie sollten die Temperatur also nicht zu niedrig wählen. Außerdem kühlen Räume sonst zu sehr aus und das Aufwärmen kostet viel Energie. Ist es draußen kalt, lassen Sie die Jalousien

runter und ziehen Sie die Vorhänge zu. Beides isoliert ausgesprochen gut.

Sparen durch richtiges Lüften

Besser öfter stoßlüften statt Fenster gekippt lassen! Öffnen Sie die Fenster für ein paar Minuten komplett, um die Luft im Zimmer auszutauschen. So kühlt das Zimmer nicht aus und die Heizung kann die frische Luft schneller wieder erwärmen als abgestandene. Das spart Energie. Noch besser: ein kurzer, kräftiger Durchzug! Sie sind den ganzen Tag nicht zu Hause? Dann sollten Sie morgens und abends ordentlich lüften. Aber kein Dauerlüften! Sonst dauert es sehr lange, bis ein Raum wieder warm wird, und das kostet Wärmeenergie.

Teppiche halten warm

Teppiche nehmen Wärme auf. Das ist angenehm spürbar, wenn man darüber läuft. Das eigene Empfinden von Kälte wird ausgebremst und man kommt nicht so schnell auf die Idee, die Heizung hochzudrehen.

Wasser sparen = Energie sparen

Sinkt der Wasserverbrauch, wird auch für die Warmwasserbereitung weniger Energie benötigt. Rüsten Sie deshalb auf wassersparende Armaturen um, die dem Wasser Luft beimischen. Ansonsten gilt: Duschen ist besser als Baden, kurzes Duschen ist besser als langes, beim Zähneputzen das Wasser nicht laufen lassen, Wasch- und Spülmaschine voll beladen und Obst und Gemüse einfach in einer Schüssel waschen.

Kühlschrank bei sieben Grad

Stellen Sie den Kühlschrank nicht zu kalt ein – schon sieben Grad reichen aus, um nachweislich verlässlich zu kühlen. Für das Gefrierfach reichen minus 18 Grad vollkommen aus. Und schon haben Sie Stromkosten gespart.

Richtig waschen

Wegen zwei Hemden sollte man nicht die Maschine anwerfen. Waschen Sie erst, wenn Sie genügend Wäsche haben, nutzen Sie eine niedrigere Waschtemperatur und Energiesparprogramme. Verzicht auf Vorwäsche – die ist überflüssig und verschwendet Energie. Öko-Programme gibt's auch bei der Spülmaschine!

Bewusst trocknen

Noch mehr kostbarer Strom lässt sich nach dem Waschgang sparen: Wenn das Wetter es zulässt, stecken Sie Ihre nasse Wäsche nicht in den Trockner, sondern hängen Sie sie auf und lassen sie an der Luft trocknen.

Backen, Kochen, Bügeln, Strom sparen

Geräte immer ausstecken, Deckel auf den Kochtopf, die passende Kochplatte verwenden, auf das Vorheizen verzichten, Wasser mit dem Wasserkocher erhitzen, hochwertige Töpfe verwenden – klingt banal? Ist es auch, aber genau das spart nachhaltig Strom. Oder Sie schalten kurz vor Ende der Gar- oder Backzeit ab – es gibt ja noch die Restwärme, und die reicht meist aus. Das gilt im Übrigen auch beim Bügeln.

Kühl- und Gefrierschränke regelmäßig abtauen

Tauen Sie Ihren Kühlschrank und die Gefriertruhe regelmäßig ab. Das steigert die Leistungsfähigkeit der Geräte und senkt den Stromverbrauch. Die kühlenden Geräte sollten übrigens aus Energiespargründen nicht direkt neben Wasch- oder Spülmaschine oder der Heizung stehen.

Laptop statt Desktop

Kann es im Homeoffice auch ein Laptop oder Tablet sein? Je kleiner das Gerät, umso größer die Energieeffizienz...



Noch mehr Energiespartipps finden Sie auf energiewechsel.de

Steigende Energiekosten

Was macht die SWSG, um hohe Nebenkosten zu vermeiden?

Die Energiemärkte befinden sich in einem Ausnahmezustand: Weltweit steigen die Preise für Energie und Rohstoffe; zudem droht eine Mangellage. Daher sind wir alle dazu aufgerufen, Energie und Ressourcen – wo immer möglich – einzusparen. Die SWSG hat die volatile Lage im Blick und arbeitet aktiv an Maßnahmen, um Energie einzusparen und die Gefahr vor sehr hohen Nachzahlungen der Nebenkosten in den Folgejahren einzuschränken. Drei Pakete wurden dafür im ersten Schritt geschnürt.

Anpassung der Heizkostenvorauszahlung

Die steigenden Energiekosten hätten hohe Nachzahlungen zur Folge. Darum haben wir uns zu einer proaktiven Anpassung der Heizkostenvorauszahlungen entschlossen. Wir passen die Heizkostenvorauszahlung auf Basis des tatsächlichen Abrechnungsergebnisses aus dem Jahr 2021 um 60 Prozent an. Diese Anpassung erfolgt mit Ihrer aktuellen Nebenkostenabrechnung.

Verbesserung der Anlageneffizienz

Um Energie einzusparen, stellt die SWSG alle von ihr betriebenen und gesteuerten Gasheizanlagen auf den Prüfstand. Dabei werden alle Parameter überprüft und gegebenenfalls auf eine effizientere und damit energiesparendere Stufe eingestellt. Die Vorgaben zur geschuldeten Mindesttemperatur halten wir dabei selbstverständlich ein. Je nach Anlage und Einstellungen nehmen wir hier drei wesentliche Anpassungen vor:

Reduzierung der Heizgrenze: Als Heizgrenze wird die Außentemperatur bezeichnet, unterhalb der mit dem Heizen begonnen wird. Durch eine Reduzierung der Heizgrenze kann vor allem in den Übergangszeiten im Herbst und Frühling viel Energie gespart werden. Hierzu wird der Heizkreislauf bei milden Außentemperaturen abgeschaltet, wenn die Mindesttemperatur auch ohne Heizung erreicht wird. Die optimale Heizgrenze ist unter anderem abhängig vom energetischen Gebäudezustand. Daher erfolgt die Festlegung der Heizgrenze gebäudeindividuell.

Anpassung der Heizkurve: Mit der Heizkurve wird eingestellt, welche (Vorlauf-)Temperatur dem Heizkreislauf bei welcher Außentemperatur zur Verfügung gestellt wird. Das Ziel einer optimal eingestellten Heizkurve ist die Erreichung der geschuldeten Raumtemperaturen mit möglichst geringen Vorlauftemperaturen. Bei milden Außentemperaturen ist die Vorlauftemperatur also niedrig, somit sind die Heizkörper lauwarm. Bei tiefen Außentemperaturen werden die Heizkörper mit höheren Heizwassertemperaturen versorgt. Eine optimal eingestellte Heizkurve sorgt für verminderte Wärmeverluste, einen effizienten Heizanlagenbetrieb, eine bessere Regelung der Raumtemperaturen und spart dadurch Energie. Ihre Raumtemperatur können Sie auch nach Anpassung der Heizkurve wie bisher durch die Einstellung Ihrer Heizkörperthermostate oder über die Regler Ihrer Fußbodenheizung regulieren.

Reduktion der Warmwassertemperatur: Die Warmwassertemperatur wird im Zuge der Anlagenüberprüfung ebenfalls bewertet. Hier kann es gegebenenfalls zu geringen Reduktionen kommen, von denen Sie als Mieter*in keine Veränderungen spüren. Die Wassertemperatur wird weiterhin auf einem Niveau eingestellt sein, das entsprechend den geltenden Regularien Sicherheit vor Legionellen bietet.

Energieeinspartipps

Nun ist Ihr Zutun gefragt! Sie können durch Ihr Verbrauchsverhalten einen wesentlichen Beitrag zur Energieeinsparung leisten. Damit schonen Sie Ihren Geldbeutel und die Umwelt gleichzeitig. Hilfreiche Tipps finden Sie hier im Magazin oder auf unserer Website unter www.swsg.de/wohnen-in-stuttgart/service/energiekosten.html

Sie haben einen praktischen Hinweis, wie Sie Energie sparen? Dann schreiben Sie uns eine Mail an zuhause@swsg.de – die besten Tipps unserer Mieter*innen veröffentlichen wir in der kommenden Ausgabe.



ENERGIEVERSORGUNG – WER MACHT WAS?

Energieversorger

Pauschal gesagt erzeugen oder beschaffen und versorgen Energieversorgungsunternehmen Verbraucher*innen mit Energie. Dazu zählen beispielsweise elektrischer Strom, Erdgas sowie Fern- und Nahwärme. In Stuttgart versorgen unter anderem die Stadtwerke Stuttgart Haushalte und Unternehmen mit Ökostrom und Erdgas. Die Wahl des Energieversorgers erfolgt bei zentral durch die SWSG gesteuerten und betriebenen Heizanlagen und beim Allgemeinstrom durch die SWSG. Die Fernwärmeversorgung in Stuttgart erfolgt durch die EnBW Energie Baden-Württemberg AG; ein Anbieterwechsel ist hier nicht möglich. Wenn Sie als Mieter*in für Ihre Wohnung einen Strom- oder Gasvertrag abschließen, können Sie den Anbieter frei wählen.

Netzbetreiber

Der Netzbetreiber ist für den Betrieb des jeweiligen Energieversorgungsnetzes verantwortlich und stellt den Energieversorgern die zur Energielieferung erforderliche Infrastruktur zur Verfügung. Die Zähler, mit denen der Verbrauch der Nutzer*innen an Strom, Gas und Fernwärme gemessen werden, gehören üblicherweise dem jeweiligen Netzbetreiber. Strom- und Gasnetz in Stuttgart befinden sich im Eigentum der Stuttgart Netze GmbH. Diese betreiben auch das Stromnetz – der Betrieb des Gasnetzes erfolgt durch Netze BW GmbH. Das Fernwärmenetz in Stuttgart wird durch die EnBW Energie Baden-Württemberg AG betrieben.

Schwarzes Brett

Rund um Ihre SWSG

Nachbarschaftsfest in Heumaden

Anfang Juli fand das 10. Nachbarschaftsfest in Stuttgart-Heumaden statt. Spielstationen für Groß und Klein, Kaffee und Kuchen sowie viele Möglichkeiten zum Austausch und zur Unterhaltung machten den gemeinsamen Nachmittag perfekt.



SWSG installiert Kohlenmonoxidwarnmelder

Kohlenmonoxid (CO) entsteht bei unvollständiger Verbrennung von kohlenstoffhaltigen Brennstoffen. Es ist ein geruchloses Gas und kann bei einer Vergiftung zu Beschwerden wie Kopfschmerz, Übelkeit oder Schwindel über Bewusstlosigkeit bis hin zum Tod führen. Rund 2300 SWSG-Wohnungen verfügen über Gasfeuerstätten in den Wohnungen. Diese sind bereits mit Sicherheitseinrichtungen ausgerüstet, die unsichere Betriebszustände erkennen und die Geräte abschalten. Darüber hinaus werden die Anlagen jährlich gewartet. Um die Sicherheit der Bewohner*innen zu erhöhen, werden wir in diesen Wohnungen zusätzlich Kohlenmonoxidwarnmelder einbauen. Im Alarmfall werden die Bewohner*innen rechtzeitig gewarnt und können die Wohnung verlassen. Der Einbau der Kohlenmonoxidmelder ist gesetzlich nicht verpflichtend und eine freiwillige Leistung der SWSG.

WERKSTADT am Hallschlag

Im Juli wurden im Hallschlag die Arbeiten des ersten Events der WERKSTADT Mitentscheiden & Mitbauen präsentiert. Unsere Mieter*innen haben gemeinsam für die Gärten Kräuterbeete, Sitzgelegenheiten, Vogelhäuschen und Blumenkästen gebaut, die ausgestellt und getestet wurden. Neben der Präsentation der Werkstücke gab es auch Spiel und Spaß für die ganze Familie mit Hüpfburg, Popcorn & Co.



Katrin Ebinger



Ayse Bayrak



Anna Spector



Tanja Lang



Laura van Eijk

Neue Mitarbeiter*innen bei der SWSG

Mit Katrin Ebinger hat das Strategische Energie- und Nachhaltigkeitsmanagement seit diesem Sommer eine neue Kollegin im Team. Als Projektleiterin im Baumanagement Bestand startet Ayse Bayrak ihre Karriere bei der SWSG. Das Team der Kreditorenbuchhaltung bekommt mit Anna Spector tatkräftige Unterstützung. Für unsere Mieter*innen stehen Tanja Lang als neue Kundenbetreuerin im Team Süd-Ost und Laura van Eijk im Team Süd-West als Ansprechpartnerinnen zur Verfügung.



Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Ausbildung!

Wir gratulieren unseren drei Auszubildenden – Sarah Bay, Vanessa Buchstab und Mona Stäbler – recht herzlich zur ihren bestandenen Abschlussprüfungen zur Immobilienkauffrau. Alle drei bleiben der SWSG treu und werden in Festanstellung übernommen: Frau Bay unterstützt von nun an als Kundenbetreuerin das Team Süd-Ost, Frau Buchstab bringt ihre Kenntnisse im Team Nord-Ost ein und Frau Stäbler betreut die Kund*innen des Teams Nord-West.

Erste Wohnungen des
Energie-Plus-Quartiers
im Prießnitzweg sind
bezugsfertig



Hier zieht Nachhaltigkeit ein



Wohnraum in Stuttgart ist rar – umso schöner, wenn nicht nur neue Wohnungen geschaffen werden, sondern diese auch in vorbildlicher Weise gebaut werden. Wie das Energie-Plus-Quartier, das die SWSG am Prießnitzweg realisiert: Errichtet in nachhaltiger Holzmodulbauweise, erzeugt der Gebäudekomplex mehr Energie, als die Bewohner*innen verbrauchen. Nach nur zehn Monaten seit Grundsteinlegung ist nun der erste Bauabschnitt abgeschlossen, und die ersten 157 glücklichen Mieter*innen können ihre neuen, ebenso nachhaltigen wie komfortablen Wohnungen beziehen.

Energie plus Klimaschutz plus Ästhetik



Leuchtturmprojekt mit Signalwirkung

Der 25.10.2021 markierte den Startschuss für ein vorbildliches Projekt: An diesem Tag wurde die Grundsteinlegung für das Quartier am Prießnitzweg feierlich begangen, das moderne, komfortable und bezahlbare Wohnungen bereitstellen soll – ausschließlich für die Mitarbeiter*innen des nahegelegenen Klinikums Stuttgart. Nicht von ungefähr waren auch zahlreiche Gäste aus Politik und Wirtschaft anwesend: Konzipiert als emissionsarmes und energieeffizientes Energie-Plus-Quartier, sollen die Gebäude mehr Energie produzieren, als ihre Bewohner*innen verbrauchen. In Zeiten von Energieknappheit und Klimawandel ein löbliches – und absolut notwendiges – Ziel, das das Quartier am Prießnitzweg zu einem wahren »Leuchtturmprojekt« macht, das auch über die Bauvorhaben der SWSG hinaus eine Signalwirkung entwickeln kann.

Effizienz von Anfang an

Nicht nur das finale Gebäude, sondern auch der Bauprozess glänzt durch höchste Effizienz. Die moderne Modulbauweise erlaubt den Einsatz vorgefertigter Einheiten: Böden, Wände und Decken sind bereits montiert, selbst Küchen und Bäder sind schon installiert. Diese Module kommen fix und fertig auf die Baustelle und werden dort

»gestapelt« und miteinander verbunden. So konnten die Bauarbeiten am Prießnitzweg zügig vonstatten gehen. Im ersten Bauabschnitt sind nun die Arbeiten an der Haustechnik sowie die Installation der Balkone und der Photovoltaik-Module abgeschlossen, und etwa zehn Monate nach der Grundsteinlegung können die ersten 157 Mieter*innen in ihre neuen vier Wände einziehen.

Ein Energiewunder

Nach dem Triple-Zero-Prinzip des renommierten Architekten Werner Sobek benötigt ein Gebäude nur die Energie, die es aus nachhaltigen Quellen selbst erzeugt (Zero Energy), produziert keine schädlichen Emissionen (Zero Emission), und all seine Bauteile können wieder vollständig in technische oder biologische Kreisläufe zurückgeführt werden (Zero Waste). Entworfen vom Architekturbüro »aktivhaus« in Zusammenarbeit mit Sobek selbst, folgt auch das Quartier am Prießnitzweg diesem Prinzip: Gebaut in nachhaltiger Holzbauweise und nach der Energieeffizienzklasse 40 Plus, ist der Gebäudekomplex in der Lage, einen Energieüberschuss aus regenerativen Quellen zu erzeugen – auf Basis von Sole-Wasser-Wärmepumpen, Photovoltaikmodulen und Solar-Hybridkollektoren. Ein integriertes Lüftungssystem mit Wärmerückgewinnung dient zur Optimierung des Heizbedarfs.



So gut kann Nachhaltigkeit aussehen

Schon architektonisch vermittelt das Quartier pure Nachhaltigkeit: Optisch dominieren Holz und Glas – natürliche Materialien, die den Fassaden eine reizvolle, authentische Note verleihen. Ebenso einladend zeigen sich die Wohnungen selbst, dank ihrer ansprechenden Raumaufteilung und viel natürlichem Licht. Draußen sorgen großzügig gestaltete Grün- und Gemeinschaftsflächen für kühlende Frischluftzufuhr zwischen den Gebäuden und laden zum Verweilen im Freien ein. Für die Bewohner*innen, die im Klinikum Stuttgart anspruchsvolle und erschöpfende Tätigkeiten ausüben, wohlverdiente Lebensqualität – praktizierte »Work-Life-Balance« für einen der wichtigsten Berufsstände unserer Gesellschaft.

Neue Wege beschreiten

Im zweiten Bauabschnitt, bei dem die Arbeiten in diesem Herbst beginnen, werden weitere 173 Wohneinheiten in drei Gebäuden bis zum Jahreswechsel 2023/24 fertiggestellt werden. Damit stehen dann insgesamt 330 Einheiten zur Verfügung – lebenswerte, bezahlbare Wohnungen in nachhaltigen, architektonisch ansprechenden Gebäuden. Gute Aussichten also, nicht nur für die künftigen Bewohner*innen, sondern auch für Stadt, Land und Republik,

die hoffentlich dem guten Beispiel des Energie-Plus-Quartiers folgen werden – dem bereits erwähnten »Leuchtturm-Effekt«. Denn wäre es nicht wunderbar, wenn überall solch in jeder Hinsicht vorbildlicher Wohnraum entstehen würde? Samir M. Sidgi, Vorsitzender der Geschäftsführung der SWSG: »Um den Anforderungen für dringend benötigten und zugleich nachhaltigen Wohnraum gerecht zu werden und dabei dem Anspruch bezahlbarer Mitarbeiterwohnungen nachzukommen, haben wir am Prießnitzweg neue Wege beschritten – eine Antwort auf die vielfältigen Herausforderungen unserer Zeit.«

Vom Mut, Neues zu wagen

Eine Schnapsidee – im wortwörtlichen Sinne – hatte Yvonne Henning an jenem Dezemberabend 2019, als sie mit einer Freundin auf dem Weihnachtsmarkt unterwegs war. »Wir tranken Eierpunsch und unterhielten uns über dies und das. Dabei kamen wir auch darauf zu sprechen, dass mir mein damaliger Job keine Freude mehr bereitete«, erinnert sie sich. »Und irgendwie entwickelte sich im Spaß die Idee, eine eigene Eierlikörmanufaktur zu gründen.« Was eher im Scherz entstand, verfestigte sich dann schnell als Geschäftsidee: »Schon auf dem Heimweg in der Bahn schrieb ich meiner Freundin die Nachricht: Ich mach das jetzt!« Dann legte die gebürtige Berlinerin einfach los: Sie gründete ihr eigenes Unternehmen und machte sich selbständig.

Zu Ostern 2020 war die Mittvierzigerin startklar: Das perfekte Eierlikörrezept stand, Konzept und Idee waren ausgereift und die ersten Flaschen der »Goldelse« konnten verkauft werden. Dann folgte der erste Corona-Lockdown und die frischgebackene Geschäftsführerin musste spontan umplanen: »Im Großen und Ganzen war das kein Problem – denn ich habe die Zeit genutzt, um meine Strategie zu festigen und mehr Energie in meine Idee zu stecken.« Auch findige Verkaufskonzepte halfen ihr in dieser Zeit: »Wer rund um Ostern online bestellte, bekam die Flaschen von mir an die Haustür geliefert – oder konnte seine Familie und Freunde in Zeiten der strikten Kontaktbeschränkungen überraschen.«

Anfangs arbeitete Yvonne Henning noch in Festanstellung als Prozessmanagerin, doch nach sechs Monaten entwickelte sich ihr Nebenerwerb zu ihrer Haupttätigkeit und sie quittierte den Job. »Mich begeistert, dass ich als Selbstständige alles selbst entscheiden und machen kann«, berichtet sie. Vom Anrühren des Eierlikörs über das Abfüllen, den Vertrieb, die Buchhaltung, Strategie und Kalkulation bis hin zur Website meistert sie alles selbst. »Ich bin meine eigene Chefin und kann mich auf mich verlassen«, fasst sie die Eigenverantwortung zusammen. Zugleich ist die Gründerin begeistert von den neuen Netzwerken, in denen sie sich bewegt: »In den vergangenen zweieinhalb Jahren habe ich viele spannende Persönlichkeiten kennengelernt, tolle Gespräche geführt und mir dadurch viele Tipps holen können.« Ein elementarer Baustein für ihren Erfolg. Und so landete sie durch den Hinweis einer Bekannten bei der SWSG: »Ich war auf der Suche nach neuen Räumlichkeiten – am Leonhardsplatz bin ich nun fündig geworden.« Dort richtet sie sich eine Produktionsküche ein und nutzt die Fläche gleichzeitig als Showroom für Workshops und Verkostigungen.

In der kalten Jahreshälfte produziert sie in der Regel einmal pro Woche: »Innerhalb von sechs Stunden habe ich dann 1100 Flaschen produziert.« Dabei legt Yvonne Henning zum einen Wert auf die Zutaten: »Gerade einmal fünf Ingredienzen wandern in meinen Eierlikör. Echte Vanille darf dabei nicht fehlen.« Zudem versucht sie, so transparent wie möglich zu sein, denn in Spirituosen müssen die Zutaten nicht angegeben sein.

Und ihr Produkt kommt an: Jung und Alt bestellen über ihren Onlineshop oder kaufen die Flaschen bei einem ihrer Handelspartner vor Ort. »Junge Menschen entdecken das Traditionsgetränk gerade wieder«, beobachtet Yvonne Henning. Denn Eierlikör kann nicht nur pur getrunken werden, auch über einer Kugel Eis oder als Eierpunsch im Winter sowie als besondere Note im Kuchen kommt er vielfach zum Einsatz. Neben ihrem Fokusprodukt tüftelt Yvonne Henning bereits an einer weiteren Spirituose: In Bälde soll ein Kaffeelikör ihr Sortiment erweitern und auch eine vegane Variante ist in Planung.

Immer wieder ist sie auf Stuttgarts Flohmärkten unterwegs und sucht nach Likörgläschen. »Daraus kann man Eierlikör am besten schlürfen und sie machen sich auch toll als Dekoration in meinem Showroom«, ist Yvonne Henning überzeugt. Ihre Freizeit widmet sie sonst ihrer Familie und sie betreibt Kraftsport. »Zum Lesen komme ich gerade wenig, denn ich studiere nebenbei Wirtschaftswissenschaften«, erzählt sie. Flexibel bleiben, weitermachen und die Dinge anpacken – aus Yvonne Hennings Schnapsidee ist ein erfolgreiche Gründerin hervorgegangen.



Zu kaufen gibt's den Eierlikör im Onlineshop unter goldselikoer.de oder bei verschiedenen Bäckereien in Stuttgart und in Supermärkten, teilweise deutschlandweit. Der neue Showroom entsteht am Leonhardsplatz 19B in Stuttgart.

Yvonne Henning
hat ihr
eigenes
Unternehmen
gegründet



HALLO KINDER!

Wie Bienen aus Blüten Honig machen – und wie er auf dein Brot kommt

Das können Bienen richtig gut: Blüten bestäuben, damit aus ihnen Äpfel, Kirschen, Pflaumen (und vieles mehr) werden. Und Honig produzieren! Dafür fliegen die Bienen sieben bis fünfzehnmal pro Tag vom Bienenstock zu all den feinen Blüten und wieder zurück und legen dabei 1 bis 2 km zurück. Für ein Glas Honig fliegen sie dreimal um die Welt! Und das mit etwa 30 Kilometern pro Stunde auch noch richtig schnell. Aber wie kommt der Honig denn überhaupt ins Glas und auf den Frühstückstisch?



VERLOCKENDER NEKTAR

Honig ist für Bienen vor allem Nahrung – für den Nachwuchs und die Winterzeit, in der sie den Bienenstock nicht verlassen können, weil es zu kalt ist. Um Honig produzieren zu können, brauchen Bienen Nektar. Und den haben die Pflanzen. Sie locken die Bienen mit ihren hübschen Blüten an, die voll mit köstlichem Nektar sind. Auf der Blüte angekommen, saugen die Bienen den Nektar auf. Nach etwa 200 Blüten ist der Honigmagen einer Biene voll und sie kehrt zurück zum Bienenstock.

NEBENJOB: BESTÄUBEN

Landet die Biene auf einer Blüte, um den Nektar einzusammeln, bleiben gleichzeitig an ihren Beinchen die Blütenpollen der Pflanze haften. Die schiebt die Biene an ihren Beinchen nach unten, was dann beim Weiterfliegen so aussieht, als hätte sie eine Hose an. So nimmt sie die Pollen einfach mit zur nächsten Blüte. Und während sie auch hier wieder den Nektar aufsaugt, wird die neue Blüte nebenbei automatisch bestäubt. Pro Tag schafft eine Biene das etwa 1000-mal! Bienen sind deshalb auch die wichtigsten Bestäuber von tausenden Wild- und Nutzpflanzen.



ZURÜCK IM BIENENSTOCK

Im Bienenstock werden Pollen und Nektar abgeliefert. Die Arbeiterbienen geben den Nektar jetzt untereinander »von Rüssel zu Rüssel« weiter. Schon während der Übergabe verdunstet eine Menge Wasser, was den zukünftigen Honig langsam immer dickflüssiger macht. Dann geben die Bienen ihn in offene Waben, die wie kleine Töpfe funktionieren. Jetzt wird der junge Honig durch die Bienen belüftet, die dazu ihre Flügel als Ventilator benutzen. Es verdunstet immer mehr Flüssigkeit, der Honig wird zähflüssig – und die Bienen verschließen die Wabe mit Wachs.



WIE KOMMT MAN AN DEN HONIG?

Dafür braucht es eine*n tatkräftige*n Imker*in. Im Frühsommer werden die bereits vollen, verschlossenen Waben aus dem Bienenstock herausgenommen. Dann werden die Waben mit einem Messer vorsichtig wieder geöffnet und in eine Honigschleuder gestellt – das ist eine Art großer Topf, den man im Kreis drehen kann. So wird der Honig aus den Waben ausgeschleudert. Die leeren Waben kommen gleich wieder in den Bienenstock zurück. Damit die Bienen noch genug für den Winter haben, wird nur ein Teil des Honigs entnommen – oder die Bienen werden extra gefüttert, damit sie noch rechtzeitig Reserven einlagern können.



So erkennst du eine Biene

Bienen haben Streifen, die etwas undeutlich sind. Mit den vielen Härchen auf dem Körper wirken die gelben Streifen eher braun. Bienen sind außerdem sehr kräftig und sehen tatsächlich ganz anders aus als Wespen.

Besuch beim Imker

Viele Imker freuen sich, wenn sie dir ihr Handwerk erklären können – falls du also das alles einmal aus der Nähe sehen oder auch selbst Imker werden möchtest, frag am besten beim Imkerverein Stuttgart nach: <https://imkervereinstuttgart.de/>

Lass dich bewegen!

Unterwegs jenseits von Bus und Bahn

Stuttgart bewegt: Normalerweise stellen wir Ihnen auf diesen Seiten Tipps und Trends zur gesunden sportlichen Betätigung in und um Stuttgart vor. Doch wie bei allem sollte man auch beim Sport Pausen einlegen. Deshalb lautet unser heutiges Motto: Zurücklehnen und sich bewegen lassen! Denn auch in dieser Hinsicht hat unsere Stadt viel (und viel Außergewöhnliches) zu bieten: Von der Seilbahn übers Schiff bis zum Ballon – jenseits von Bus und Bahn existieren jede Menge Möglichkeiten der nicht-alltäglichen Fortbewegung zu Land, zu Wasser und in der Luft.

Touri in der eigenen Stadt: Stuttgart Citytour

Im roten Doppeldeckerbus die Sehenswürdigkeiten der Stadt entdecken, bietet nicht nur Tourist*innen, sondern auch Einheimischen so manch neue Einsicht. Die »Blaue Tour« führt von der Innenstadt in Richtung Neckar und Wilhelma sowie in die Weinberge. Auf der »Grünen Tour« erkundet man Süden und Westen, den Fernsehturm und andere Aussichtspunkte. Ein Hop-on/Hop-off-Ticket gilt 24 Stunden, an verschiedenen Haltepunkten kann man nach Belieben zu- und aussteigen. Für die, die sich wirklich nur bewegen lassen wollen, dauert die Blaue Tour rund 100 Minuten und die Grüne Tour rund 60 Minuten.

<https://bit.ly/3vuRpej>

Für Weinberg-Pioniere: Planwagenfahrt mit Weinprobe

Unterwegs wie die Siedler vergangener Jahrhunderte: Bei der nostalgisch anmutenden, rund zwei Stunden dauernden Fahrt im Planwagen genießt man die malerische Landschaft um Stuttgart auf ganz entspannte Weise. Zwar nicht von Pferden, aber vom Traktor gezogen, geht es am Neckar entlang von Münster nach Mühlhausen. Mehrere Stopps bieten Zeit für interessante Geschichten des ortskundigen Guides sowie für Weinproben und Knabbereien. Allerdings kann der »Weinberg-Express« nur von Gruppen von 10–29 Personen gebucht werden. Bei mehr als 17 Personen startet man mit zwei Planwagen.

<https://bit.ly/3zLiMm0>



Sie sind am Zug: Killesbergbahn

Wer kennt nicht das Rattern und Pfeifen, das man an schönen Tagen am Killesberg vernehmen kann? Die Geräusche stammen von der kleinen Eisenbahn, deren Strecke sich seit 1939 durch den Höhenpark Killesberg schlängelt. Von Karfreitag bis Ende September dreht das Bähnle im 30-Minuten-Takt seine Runden durch die herrlichen Grünanlagen. An Wochenenden und Feiertagen kommt eine Dampflok zum Einsatz, darüber hinaus gibt es viele Sonderfahrten, z. B. zur Laternen- oder Nikolauszeit. So oder so: Die circa 12 Minuten dauernde Tour ist nicht nur für die Kleinen ein Riesenspaß!

<https://bit.ly/3boQpl9>

Schräge Sache: Zacke und Seilbahn

Hier geht die SSB steil: Die Zahnradbahn, von den Stuttgarter*innen liebevoll »Zacke« genannt, klettert seit 1884 vom Marienplatz nach Degerloch – bei bis zu 17,8% Neigung. Als einzige Zahnradbahn Deutschlands dient sie hauptsächlich dem täglichen Berufsverkehr. Die Standseilbahn fährt seit 1929 von Heschlach zum Waldfriedhof – bei sagenhaften 28,2% Gefälle! Die beiden Wagen, die nach dem Gewichtsausgleichsprinzip nahezu geräuschlos betrieben werden, sind noch heute weitestgehend im Originalzustand und wurden zum 75-jährigen Jubiläum liebevoll restauriert.

<https://bit.ly/2LaEaku>

<https://bit.ly/3vDFjD>



Alles im Fluss: Neckarfahrt

Bitte an Bord kommen zu dürfen – na klar! Mit der Flotte des Neckar-Käpt'ns kann man Stuttgart auch vom Wasser aus erleben. Vom Floß bis zum bewirtschafteten Schiff für bis zu 300 Personen ist alles drin: Auf regelmäßigen Linienfahrten zwischen Stuttgart und Besigheim sowie mit nahezu 20 Anlegestellen lässt sich der Tag auf dem Fluss so individuell wie möglich gestalten. Für die, denen die herrliche Aussicht auf das Neckarufer nicht genug ist, gibt's Events wie Wasen- und Trachtenfahrten, »Musik und Wein an Bord« oder »Sundowner auf dem Floß«. Ahoi!

<https://bit.ly/3bjXMdF>

Viel mehr als heiße Luft: Ballonfahrt

Einen Mix aus Abenteuer und Romantik verspricht eine Fahrt im Heißluftballon: Über pittoreske Weinberge und verschlungene Straßen hinweg erlebt man das Ländle aus einer ganz neuen, ungewöhnlichen Perspektive. Tatkräftige Passagiere packen beim Aufbau des Ballons mit an, dann befeuert der Pilot den Brenner, und es kann losgehen. Wohin die Route führt, bestimmt allein der Wind... Nach alter Tradition finden nach der Landung ein Sektempfang und eine Urkundenverleihung statt. In der Luft verbringt man 60–90 Minuten, inklusive Auf- und Abbau dauert das Abenteuer 4–5 Stunden.

<https://bit.ly/3boBY0n>

SCHREIBEN SIE UNS!

Was ist Ihr liebstes Fortbewegungsmittel?

Erzählen Sie es uns:
SWSG mbH, Augsburgstr. 696
70329 Stuttgart, zuhause@swsg.de





10 Fragen an ... Manuela Sammler



Name/Manuela Sammler
Tätigkeit bei der SWSG/Kundenbetreuerin
Bei der SWSG seit/März 2019

Wie fing das an, mit Ihnen und der SWSG?

Mit einer Stellenanzeige und zwei interessanten Gesprächen.

Wie würden Sie Ihre Tätigkeit bei der SWSG in einem Satz beschreiben?

Die Tätigkeit als Kundenbetreuerin ist abwechslungsreich, immer wieder herausfordernd und im Team können wir alles schaffen.

Was schätzen Sie am meisten an Ihrer Arbeit?

Die Vielseitigkeit und den Kontakt mit den unterschiedlichsten Menschen.

Was war Ihr Traumberuf als Kind?

Als Kind wollte ich einen eigenen Bauernhof haben.

Was bedeutet Heimat für Sie?

Das ist mehr ein Gefühl als ein Ort für mich.

Haben Sie einen Stuttgart-Tipp für Neuzugezogene?

Auf dem Blaustrümpflerweg Stuttgart entdecken: tolle Ecken, atemberaubende Aussicht, spannende Pfade und zum Abschluss ein Eis auf dem Marienplatz.

Was ist Ihr liebster Platz oder Stadtteil in Stuttgart?

Liebblingsstadtteil? Natürlich Weilimdorf, das Schloss Solitude mit den weitläufigen Anlagen, hinter dem Schloss erstreckt sich ein großer Wald bis zu den Bärenseen.

Wen bewundern Sie am meisten in Kunst und Kultur?

Musicaldarsteller, die mit musikalischer und schauspielerischer Leistung eine Menschenmenge in den Bann ziehen.

Wen bewundern Sie am meisten im wirklichen Leben?

Aktuell meine kleine Tochter, sie begegnet allem und jedem unerschrocken und tough, probiert alles aus, ist unermüdlich und immer gut drauf.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Rezepte und Bedienungsanleitungen nicht bis zum Ende zu lesen.

Kreuzworträtsel

Unter allen richtigen Einsendungen verlosen wir 5 Buchgutscheine. Einfach das Lösungswort auf einer frankierten Postkarte oder per E-Mail an uns schicken. Mitmachen können SWSG-Mieter*innen und/oder deren Angehörige, ausgenommen sind Mitarbeiter*innen der SWSG sowie deren Angehörige.

Lösungswort:

1 2 3 4 5 6 7

Auflösung des Preisrätsels aus der Ausgabe 2/2022: Das Lösungswort lautete: BOLLAHIDZZ

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

Die fünf Gewinner*innen der Buchgutscheine sind:

Martina Pieper, Massimo Valastro, Julia Hofmann, Cornelia Schwarzenberger und Jan Fleuchhaus

blaue Farbe des Himmels	Cann-statter Weinlage	ver-neinende Vorsilbe	beliebte Weiß-wein-traube	prügeln, knechten			Merk-schrift (kurz)	Glas mit 0,25 l Wein
			1	Reizleiter				
kauziger Mensch								Stuttgar-ter Stadt-teil mit Weinbau
Vitamin		Faultier		Fußball-treffer (Plural)		2		
Zahl-stelle							englisch: oder Film-Alien	
			6	lieb				3
kleine Axt		Fisch-fanggerät		mit Freude	Kräuter-getränk			
aus-gedehnt					Leucht-diode (kurz)	Kfz-Zeichen der Niederlande		
			7			Vorsilbe Riesen-schlange		
Flegel, Schlingel	an welcher Stelle		Wein-stock kurz: in dem					5
Stutt-garter Reben-fest								italie-nische Tonsilbe
Grotten-molche					alter tür-kischer Titel			

Alle Gewinner*innen erklären sich mit der Veröffentlichung ihres Namens einverstanden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Alle Gewinner*innen werden schriftlich benachrichtigt.

Schwäbisch lernen

Das Lösungswort aus dem letzten Heft lautet BOLLAHIDZZ. Was ist das nun wieder, fragt sich der Mensch. Die Schwäb*innen in unserer Leserschaft allerdings wissen Bescheid: »Bollahiddz« steht für »Bullenhitze«, also eine extreme, fast unerträgliche Hitze, wie wir sie gerade in diesem Sommer erlebt haben.



MITRATEN UND GEWINNEN!



Schicken Sie Ihre Lösung an:
SWSG-Öffentlichkeitsarbeit
Preisrätsel Ausgabe 3/2022
Augsburger Straße 696, 70329 Stuttgart
E-Mail: zuhause@swsg.de
Einsendeschluss: 11.11.2022

Die nächste Ausgabe erscheint vor Weihnachten 2022!

Impressum

Herausgeber: Stuttgarter Wohnungs- und Städtebaugesellschaft mbH, SWSG, Augsburg Str. 696, 70329 Stuttgart
V.i.S.d.P.: Dr. Saskia Bodemer-Stachelski, Tel.: 0711 9320-430, E-Mail: zuhause@swsg.de
Gestaltung & Produktion: Werbung etc. Werbeagentur AG, Teckstraße 70, 70190 Stuttgart, www.werbungetc.de

Bildnachweis:

Fotofabrik Stuttgart | Unsplash; David Kohler, Kelsey Knight, Benjamin Grenier, Timothy Ebertly | Getty Images; Eva-Katalin | Shutterstock; Lucky Business, panophotograph, ThePhotoFab, JaneJJ, Steve Cukrov, zedspider, Africa Studio, Somin Dux Media, fizkes | ©Weinhandlung Kreis | ©Manuel Wagner | Wienstube Fröhlich | SWSG | Sandra Aslantas | Fabian Schragner | Sebastian Bullinger | Hans-Jürgen Fein | Tim Gottwald | Lilian Hutchinson | Cool-Tours/WBE | ©Stuttgart-Marketing GmbH, Pierre Polak | Bruno Stegmüller | Helievent Hubschrauberflüge | Dirk Langenfeldt (Kreuzworträtsel)

Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Inhalte externer Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

FSC

WIR WÜNSCHEN EINEN HERBST VOLLER FARBE

Hauptsitz in Obertürkheim:

Augsburger Straße 696
70329 Stuttgart
Fax: 0711 9320-370
service@swsg.de

Geschäftsstelle Bad Cannstatt:

Rostocker Straße 2-6
70376 Stuttgart
Fax: 0711 9320-370
service@swsg.de



Eingeschränkter persönlicher Kontakt während der Corona-Pandemie.
Bitte informieren Sie sich über www.swsg.de

Unsere zentrale Service-Nummer
7 Tage die Woche, rund um die Uhr

0711 9320-222

