

Natur- & Genießerwochen

5

Ihr Urlaub in Waldenbuch

17. Juli 2020



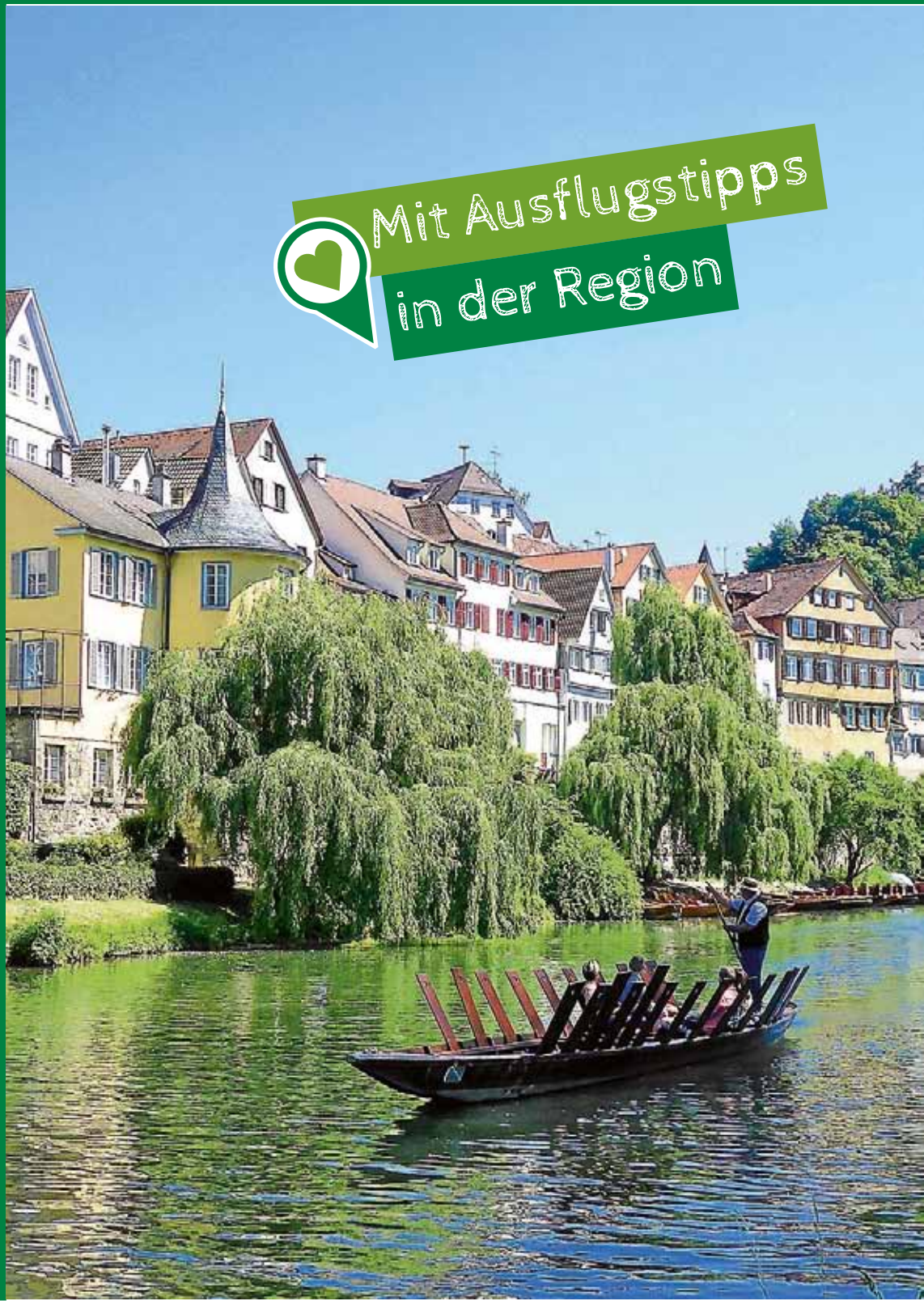
Dinner im Baum



Stoherkahnfahren in Tübingen



Die Grabkapelle in Stuttgart



Mit Ausflugstipps
in der Region



Sommer 2020

Waldenbuch lädt ein zum Besuch von tollen Angeboten

Sehr geehrte Mitbürgerinnen und Mitbürger,

dank Ihrer Unterstützung und Ihrer Fürsorge finden in unseren Kindertagesstätten und an der Oskar-Schwenk-Schule wieder zentrale, wichtige Bildungsangebote für Kinder und Jugendliche in unserer Stadt statt. Die Angebote in der Schule und in den Kindertageseinrichtungen berücksichtigen die rechtlichen Rahmenbedingungen und sind sicherlich im Hinblick auf die Vielfalt des Angebots „noch nicht vergleichbar“ mit den bislang gekannten und geschätzten Standards in der Schule bzw. in den Kindertagesstätten. Mein Dank im Namen des Gemeinderates sowie persönlich gilt allen, die ihren Teil dazu beigetragen haben, um diese Angebote vor Ort wieder zu ermöglichen und gleichzeitig einen höchstmöglichen Schutz aller gewährleisten.

Vorsicht ist weiterhin ein guter Wegbegleiter

Mit Blick auf die Sommerferien 2020 machen sich aktuell viele deutsche Mitbürger Gedanken, wie sich eine mögliche Virusausbreitung durch den bevorstehenden Sommerurlaub auswirken wird. Die Mehrheit der Deutschen befürchtet, dass Urlaubsreisen im Sommer die Zahl der Coronainfektionen wieder steigen lassen. 69 Prozent glauben, dass sich die Infektionszahlen in Deutschland sich so deutlich erhöhen werden, dies geht aus dem ZDF-„Politikbarometer“ hervor.

28 Prozent gaben an, das nicht zu glauben. Zwei von fünf Bürgern, damit 40 Prozent der Bürgerschaft, halten ihre eigene Gesundheit durch das Coronavirus für gefährdet. Corona als das wichtigste Problem für Deutschland wurde von 64 Prozent aller Befragten genannt.

„Unser“ Ehrenamt bereichert wieder Schritt für Schritt das Stadtleben im zweiten Halbjahr 2020

Der Gemeinderat und die Stadtverwaltung sind deshalb sicherlich weiterhin gut beraten, neben den finanziellen auch die notwendigen infrastrukturellen Voraussetzungen dafür zu schaffen, dass wir auch in Zukunft im Kreisvergleich einen geringen erkrankten bzw. wiedergenesenden Personenstand vorweisen können. Übernehmen Sie bitte für sich selbst und Ihre Familie weiterhin gesellschaftliche Verantwortung und beachten Sie die Hygiene- und geltenden Abstandsregelungen. Es freut mich, dass die Vereine, Kirchen, Organisationen und Gruppierungen in unserer Stadt verantwortungsbewusst und mit viel ehrenamtlichem Engagement ihren geschätzten Beitrag leisten, um wieder Freizeit- und Aktivitätsangebote in unserer Stadt zu ermöglichen. Auch im Bereich Handel, Gewerbe, Dienstleistungen und im Dienstleistungsbereich haben sich die Hygienekonzepte und Rechtsvorgaben gut in der Praxis eingespielt. Ein Besuch im Museum der Alltagskultur bzw. im Museum Ritter lässt Sie sicherlich auch Kraft und Energie für die aktuellen Herausforderungen in Ihrem Alltag tanken. Durch dieses finanzielle aber auch vor allem persönliche Engagement befinden wir uns aktuell auf einem guten Weg in die zweite Jahreshälfte 2020. Treffen Sie für sich und Ihre Familie die richtige Entscheidung, um Ihre diesjährigen Urlaubs- und Freizeitpläne zu realisieren. Gehen Sie bitte bei

Ihren Entscheidungen und Überlegungen kein unnötiges persönliches aber auch finanzielles Risiko ein. Bei Fragen zu Reisezielen können Sie gerne auch aktuelle Informationen im Servicebüro einholen. Denken Sie bitte auch an die Gültigkeit Ihrer Reiseunterlagen.

Urlaubstage in oder um Waldenbuch – eine spannende und sichere Alternative!

Mit den weiteren geplanten Ausgaben der „Natur- und Genießerwochen“ bieten wir allen Bürgerinnen und Bürger sowie Gästen eine ansprechend gestaltete „Urlaubslektüre“ für Sie „zu Hause“. Sie sind herzlich eingeladen, mit Ihrer Familie die zahlreichen Angebote und Tipps vor Ort oder in der Region Stuttgart auszuprobieren. Unter dem Motto „La dolce Vita“ beabsichtigen im August viele Ihnen bekannte Akteure Ihren diesjährigen Sommerurlaub auch in unserer Stadt abwechslungsreich und spannend zu gestalten. Bitte unterstützen Sie auch weiterhin unsere „Lokalen Helden“: die Waldenbacher Unternehmen. 20 Unternehmen und 9 Gastronomen beteiligen sich mit ganz unterschiedlichen Ideen an der Aktion – von kulinarischen Streifzügen durch die mediterrane Küche, Rabattaktionen bis hin zu Open-Air-Kino mit italienischen Filmen. Stadtmarketing und GHV Waldenbuch veranstalten in Kooperation mit der Lucky Eventlocation erstmals eine „Pop-up Strandbar“ auf dem Schachbrett. Immer donnerstags, freitags und samstags von 17-22 Uhr können Sie Cocktails schlürfen und im Liegestuhl den Sommertag wunderbar ausklingen lassen.

Mit Hochdruck arbeiten auch die Vereine, Organisationen bereits am diesjährigen Konzept des Sommerferienprogramms. Dies gilt auch für die 45. Ponderosa-Sommerfreizeit in unmittelbarer Nachbarschaft zum Naturpark Schönbuch. Bis Ende Juli und ab dem voraussichtlich 6. September 2020 freut sich das Bäder-Team über Ihren Besuch in unserem Hallenbad. Prüfen und nutzen Sie bitte auch die Angebote und Beratungsmöglichkeiten unserer Fach- und Dienstleister, Geschäfte und Handwerksbetriebe vor Ort.

Mit Optimismus und Zuversicht blicke ich auf den Start der diesjährigen Sommerferien bereits in wenigen Wochen.

Bei Ihren sportlichen, kulturellen und persönlichen Vorhaben und Plänen wünsche ich Ihnen viele gute Ideen und Pläne.

Für Ihre Unterstützung und Inanspruchnahme unserer lokalen Angebote vor Ort im Voraus vielen Dank. Allen Bürgerinnen und Bürgern in unserer Stadt wünsche ich bereits viel Vorfreude bei ihren Plänen zur Gestaltung des Sommers 2020.

Mit besten Wünschen vom Waldenbacher Rathaus



Michael Lutz
Bürgermeister

Genießen Sie unsere Picknick-Körbe

GEWINN-
SPIEL

Fertig gepackt, mit vielen Leckereien und erfrischenden Getränken, können Sie aus drei verschiedenen Körben auswählen. Eine Picknickdecke, Geschirr und Besteck sowie ein hochwertiger Korb sind gegen ein Pfand auch gleich mit dabei. Mit Liebe für Sie zusammengestellt - **regional und fair**.

**Jedem Korb liegt eine
Gewinnspielkarte bei.
Es warten tolle Preise auf Sie!**

Mehr Infos finden Sie unter: www.waldenbuch.de



Der Feinschmecker-Korb des Gasthofs Krone © Christine Garcia Urbina_trickytime

Lieblingsrezept

Risotto mit Safran

Zutaten

- 2 EL Olivenöl
- 2-3 Schalotten
- 300 g Risotto-Reis
- 1 Liter frische Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Prise Safranfäden
- 2 Strauchtomaten
- 1 Bund Rauke (Rucola)
- 16 Stück rohe Garnelen ohne Kopf in Schale
- Salz, Pfeffer
- 50 g Parmesan
- 25 g Butter

Zubereitung

Olivenöl in einem Topf erhitzen, fein gehackte Schalotten darin glasig dünsten, Safran dazu, den Risotto-Reis hinzugeben, kurz mitbraten, dann mit einem Schluck heißer Fleischbrühe ablöschen. Warten, bis der Reis die ganze Flüssigkeit aufgesogen hat, dann wieder einen Schluck Brühe dazu usw.

Dabei immer wieder umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Ist die ganze Brühe verarbeitet, gibt man den Weißwein hinzu. Anschließend 1 EL Butter unter den Reis mischen, damit er schön sämig wird. Parmesan dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Reis darf nicht zu weich gekocht werden, er muss immer noch einen bissfesten Kern haben.

Die Garnelen extra in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das fertige Risotto mit den Tomaten, Rauke und den gebratenen Garnelen servieren.

Roberto Contino und sein Team wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!



IMPRESSUM:

Herausgeber:

Stadt Waldenbuch, Tel. 07157 1293-0, Telefax 07157 1293-75, E-Mail: amtsblatt@waldenbuch.de, Anschrift: Postfach 1249, 71108 Waldenbuch

Druck und Verlag:

Nussbaum Medien Weil der Stadt GmbH & Co. KG, 71263 Weil der Stadt, Merklinger Str. 20, Tel. 07033 525-0, Telefax 07033 2048, www.nussbaum-medien.de



Foto: Barbara Honner © Verkehrsverein Tübingen

Geheimtipp

Stocherkahnfahren in Tübingen

Wenn man Tübingen hört, muss man an den Stocherkahn denken, denn diese zwei sind nicht mehr voneinander zu trennen. Es ist eine schwäbisch-gemütliche Angelegenheit, bei der sich die Mitfahrenden gegenüber sitzen und sich entspannt gegen die hohen Rückenbretter lehnen können. Der Kahn gleitet gemächlich durch die üppig-grüne Ufervegetation, man „schwätzt“ miteinander und bewundert dabei die romantische Kulisse der Tübinger Neckarfront – vorbei am Hölderlinturm, an der Burse und am Stift.

Für die Entdecker gibt es die Stocherkahnfahrt mit Natur. Dabei wird eine **geografisch-ökologische Exkursion** angeboten bei der Sie die Chance haben, am Ufer des Neckars Ihre Kenntnisse zu den Themen Wasser, Fisch- und Vogelwelt zu erweitern. Entdecken kann man auch die Geschichte der schönen Stadt, bei der **Tübinger Schwabenstreiche-Tour** erzählt Manfred Bayer vergnügliche Geschichten zu Tübingen. Über skurrile Begebenheiten bis zu den besten Schildbürgerstreichen erfahren Sie alles, was Tübingen zu bieten hat.

Auch für die Kinder gibt es eine besondere Stocherkahnfahrtstour. Sie dürfen mit **Käpt'n Spätzle** in Tübingen zur See stechen und auf Schatzsuche gehen. Bei dieser erhalten Sie eine Schatzkarte und müssen das Lösungswort herausfinden. Nicht nur die Kinder können sich austoben, wetteifern Sie mit Ihren Freunden oder Kollegen um das beste Stocherkahn-Diplom. Denn den Kahn zu steuern ist gar nicht so einfach. Der beste „Stocherer“ erhält zusätzlich zum Diplom noch einen besonderen Preis.

Vielleicht suchen Sie aber auch die Ruhe und wollen es etwas romantischer? Da nimmt der Kahnfahrer Sie gerne mit auf eine **poetische Stocherkahnfahrt** auf dem Neckar, dem Fluss der Dichter und Denker. Für mehr Zweisamkeit gibt es die **Lichterfahrt**, bei der Sie den Neckar entlanggleiten und die Lichter bewundern, welche sich auf der Wasseroberfläche spiegeln. Zu einer romantischen Stocherkahnfahrt gehört natürlich auch das Angebot der **Gourmet-Party** auf dem Neckar. Hierbei wird der Kahn in ein schwimmendes Restaurant verwandelt.

Auch für den besonderen Anlass gibt es das passende Programm. Die **Stocherkahnfahrt mit Sektempfang** ist etwas für die wichtigen Ereignisse im Leben. Genießen Sie den Empfang und entspannen anschließend auf der Stocherkahnfahrt. Ihren großen Tag können Sie natürlich auch mit einer Stocherkahnfahrt versüßen. Laden Sie Ihre Hochzeitsgesellschaft zu einer Fahrt rund um die Neckarinsel ein! Das Boot für das glückliche Brautpaar wird natürlich besonders geschmückt.

Oder vielleicht wollen Sie auch einfach nur zusammen verspern und ein Glas Wein trinken. Bei der **Stocherkahnfahrt „Plus“** wird Ihnen ein kleines oder großes Vesper gereicht, welches Sie auf der Fahrt schlemmend genießen können. Und nach dem guten Essen den Wein nicht vergessen, dafür wird eine Weinprobe der besonderen Art angeboten. Während einer anderthalbstündigen Unternehmung probieren Sie vier württembergische und Tübinger Weine und lernen dabei alles zum Tübinger Weinbau, den Trauben und Rebsorten.

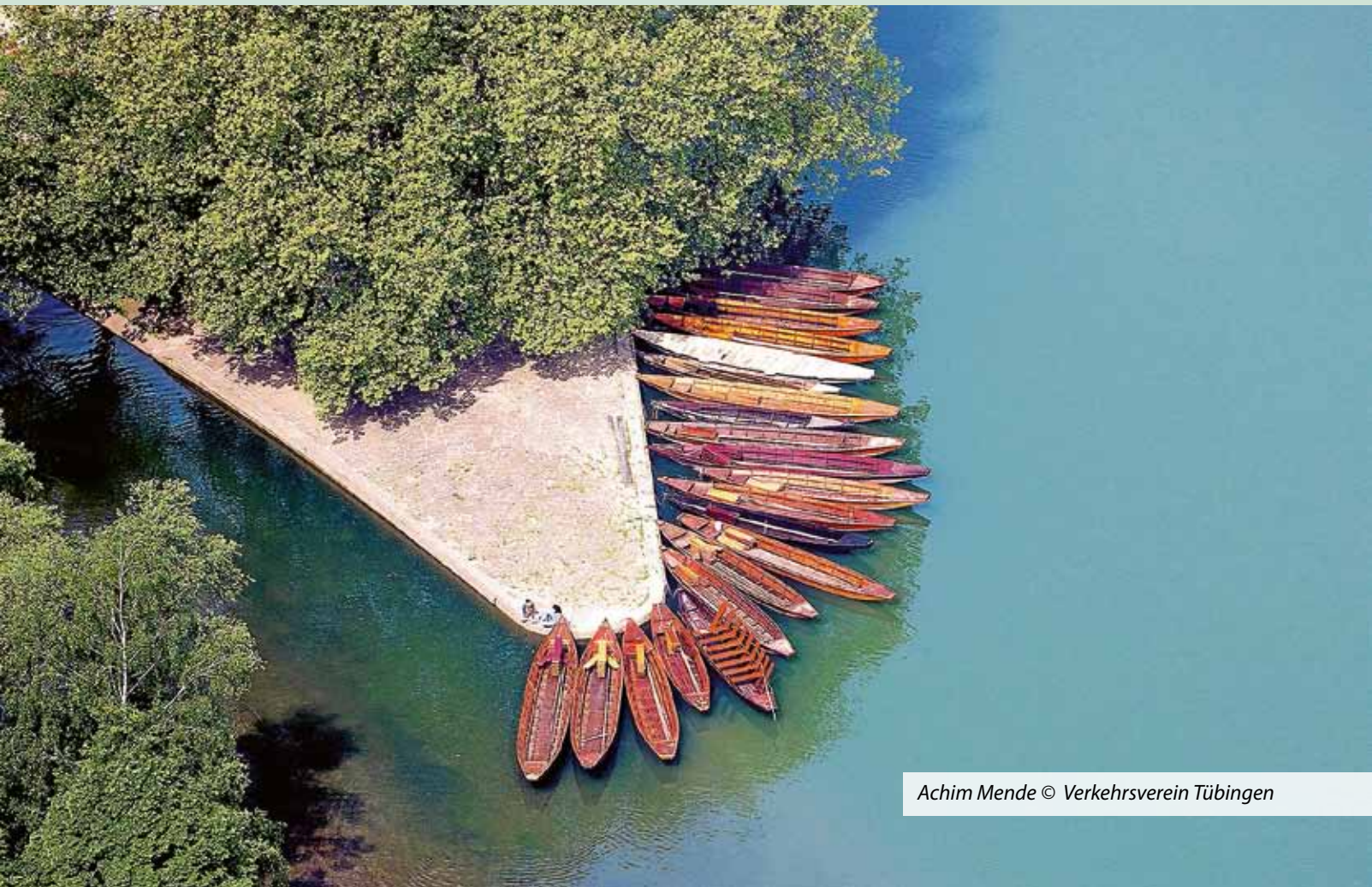
Sie sind neugierig geworden?

Öffentliche Stocherkahnfahrten gibt es täglich um 13:00 Uhr, samstags gibt es noch eine zusätzliche um 17:00 Uhr. Treffpunkt ist bei der Anlagestelle Casino in der Wöhrdstraße 25.

Mehr Infos finden Sie unter: www.tuebingen-info.de/de/mein-aufenthalt/stocherkahnfahrten



© Thomas Rathay



Achim Mende © Verkehrsverein Tübingen



© Achim Mende © ssg-pressebild

Die Grabkapelle auf dem Württemberg



Königin Katharina © ssg-pressebild

Hier finden Sie Romantik und einen ewigen Liebesbeweis: Die Grabkapelle auf dem Württemberg ließ König Wilhelm I. für seine am 9. Januar 1819 jung verstorbene Gattin Katharina erbauen. Dafür wurde sogar die Stammburg seiner Vorfahren abgetragen, denn der Ort war einer der Lieblingsplätze der verstorbenen Königin. In der Kapelle fanden später auch der König selbst und die gemeinsame ältere Tochter Marie Friederike Charlotte von Württemberg ihre letzte Ruhestätte. Über dem Haupteingang findet man die berühmte Inschrift **„Die Liebe höret nimmer auf“** - jedes Jahr reisen hunderte Verliebte an, um dort einen Schnapsschuss zu machen. Das Denkmal erinnert an das antike Pantheon in Rom oder die Villa Rotonda von Palladio. Das ist kein Zufall. Denn der Bau, 1820 bis 1824 nach dem Entwurf des Hofbaumeisters Giovanni Salucci errichtet, ist eines der herausragenden Beispiele klassizistischer Baukunst im Raum Stuttgart. Salucci schuf einen Rundbau aus heimischem Sandstein mit drei Säulenportiken und vorgestellten Freitreppen. Der überkuppelte Innenraum mit seinen Kolossalstatuen der vier Evangelisten zeugt von dem strengen klassizistischen Formengeschmack der Zeit.

Im Untergeschoss befindet sich die Grablege mit dem Doppelsarkophag des königlichen Paares und dem Einzelsarkophag der Tochter.

Auch heute noch besticht der Ort mit einem traumhaften Blick über Stuttgart. Von seiner exponierten Lage oberhalb des Neckartals kann man über Stuttgart, das Daimler-Werk und Richtung Esslingen blicken.



Foto: Arnim Weischer © ssg-pressebild



Foto: Roland Rossner © ssg-pressebild

Tipps:

Auf den Stufen ewiger Liebe den Sommer genießen

Vor allem in den sommerlichen Abendstunden gehören die Stufen vor der Grabkapelle zu den schönsten Orten der Stadt. Immer wieder kann man hier besondere Veranstaltungen oder Live-Musik erleben.

Weinwanderung

Verbinden Sie doch den Besuch der Grabkapelle mit einer Weinwanderung! Quer durch die Steillagen in Ober- und Untertürk-

heim, Rotenberg und Uhlbach führt der Weinwanderweg durch traumhafte Landschaften. Entlang der Reben zeigt sich Stuttgart von seiner schönsten Seite – und dank zahlreicher Weingüter und Besenwirtschaften kommt auch die Kulinarik nicht zu kurz.

Vinothek im Weinbaumuseum

Auch mit dem Besuch der Vinothek im Weinbaumuseum können Sie Ihre Besichtigung der Grabkapelle hervorragend kombinieren. Über 20 erstklassige Weine verschiedener Stuttgarter Winzer und Sektellereien warten darauf, verkostet zu werden. Mehr Infos unter: www.grabkapelle-rotenberg.de



Foto: Roland Rossner © ssg-pressebild

Dinner im Baum

Einzigartig in Deutschland

Ein außergewöhnliches Dinnererlebnis in den Baumwipfeln des Schönbuchs

„Im Wald verweilen, nicht eilen, horchen, nicht nur hören, schauen, nicht nur sehen, und bereit sein“, sprach Erich Hornsmann. Gerade zu diesen Zeiten erkennen wir, wie Recht er damit hat. Während wir im Wald verweilen und hören und sehen – warum bestellen wir uns nicht gleich ein Drei-Gänge-Menü dazu.

Oben beim „Dinner im Baum“ gutes Essen mit einer wunderbaren Aussicht und einem spektakulären Ambiente genießen. Diese Erlebnisgastronomie ist einzigartig in ganz Deutschland und auf jeden Fall ein besonderes Ereignis.

Das Abenteuer beginnt bereits um 15 Uhr mit einer Sicherheitsunterweisung. Anschließend darf man auf den angebotenen Parcours sein Kletterglück probieren. Nach drei Stunden auspowern, seilrutschen und „abhängen“ folgt nochmal eine letzte spezielle

Sicherheitsunterweisung, bevor man kletternd zu seinem Tisch im Baum gelangt. Oben angekommen, genießt man die Früchte seiner Arbeit mit dem Gefühl, sich das gute Essen des Naturfreundehauses Herrenberg auch wirklich verdient zu haben.

Die nächsten Termine sind Freitag und Samstag, der 17. und 18. Juli sowie die Woche drauf am 24. und 25. Juli 2020. Sollte es an diesen Tagen zu verregnet für ein kulinarisches Erlebnis in den Bäumen sein, kann Ihr Termin verschoben werden. 87,00 € kostet das Abenteuer und beinhaltet das Klettervergnügen im Waldseilgarten, ein Drei-Gänge-Menü mit Aperitif, die Sicherheitsausrüstung mit begleitender Gurteinweisung und die Sicherheitsschulung. Getränke werden gesondert berechnet.

Mehr Infos unter:

www.waldseilgarten-herrenberg.de/dinnerimbaum



Bäckerei/Konditorei Bohnacker - Handwerk mit Tradition

Unser Motto lautet „Global denken – lokal essen.“

Wer heimische Produkte kauft, kauft ein Stück Heimat. Und er unterstützt dabei Erzeuger und Handwerker in der Region. Weg von anonymen Produkten, deren Herkunft und Qualität niemand nachvollziehen kann, hin zu Erzeugnissen mit Charakter und Qualität.

Unser Mehl kommt „vom Bauern nebenan“ – ohne lange Transportwege, Verkehr und Verpackungsmüll. Regionalität und Nachhaltigkeit sind uns wichtig. Natürlich BIO

Seit 2013 darf sich ein großer Teil unsere Brote und Brötchen mit dem offiziellen Bio-Siegel schmücken (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006). Das **Bio-Korn mahlen wir in unserer Backstube selbst** in zwei Getreidemöhlen.





Metzgerei Ehni stellt sich vor!

Die Metzgerei Ehni ist eine familiengeführte Handwerksmetzgerei, mit Stammhaus in Lenningen-Gutenberg, im Kerngebiet der Biosphärenregion Schwäbische Alb. Die Produktion samt eigener Schlachtung befindet sich in Lenningen-Gutenberg.

Unsere Rinder bekommen wir vom Sulzburghof in Unterlenningen und von Steffen Barner aus Kirchheim-Nabern. Soweit es die Witterung zulässt, stehen die Rinder ganzjährig auf der Weide. Ausschließlich eigenes Futter und der Verzicht auf Soja und Mais garantieren die Qualität und einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren.



Unsere Schweine sind vom Bauernhof der Familie Mayer aus Suppingen. Die Schweine können eigenständig zwischen dem überdachten Stall und der offenen Freifläche entscheiden. Die Mutterschweine der Familie Mayer kommen alle aus eigener Aufzucht.

Regionalität und persönliches Vertrauen sind seit Jahrzehnten Grundlage unserer Arbeit und ein wichtiger Bestandteil unserer Firmenphilosophie. Gerade in der jetzigen Situation zeigt sich, welchen Stellenwert ehrliche Handwerksarbeit und Transparenz bieten.

Wir stellen selbst über 80 Sorten verschiedene Wurstspezialitäten her, wie zum Beispiel verschiedenste Schinkensorten oder leckeres Rauchfleisch. Aber auch unser Wurstaufschnitt wie zum Beispiel Lyoner und Bierschinken werden nach handwerklichem Traditionsrezept hergestellt.

Unsere Kunden bieten wir einen Mittagstisch aus einem täglich wechselnden Tagesgericht, drei festen Stammgerichten, frischen Salaten und vielen Vespervariationen aus unserer heißen Theke – natürlich auch zum Mitnehmen!



Restaurierte Grillstelle Fäulbachwiesen

Grillstellen im Naturpark Schönbuch



Von der einfachen Feuerstelle bis hin zum Grillplatz mit Schutzhütte, Bänken und Tischen, von der Rutschbahn bis hin zur Seilbahn oder Holzburg, im Schönbuch gibt es überall die Möglichkeit, an einem der rund 40 Grill- und 20 Spielplätze eine kurze Rast einzulegen oder auch einen ganzen Tag mit der Familie zu verbringen. Die Grillplätze können nicht reserviert werden, sondern stehen jederzeit für alle Besucher zur Verfügung.

Auch in Waldenbuch gibt es eine Vielzahl öffentlicher Grillstellen, die zur Erholung einladen. Hier einige Grillplätze im Überblick:

- **Direkt am Braunäcker-Parkplatz** (Start Herzog-Jäger-Pfad) von Waldenbuch nach Dettenhausen fahrend, auf der linken Seite, direkt am Parkplatz, befindet sich eine Grillstelle. Läuft man von dieser Grillstelle aus nach links in Richtung Mammutbaum (ca. 800 m), befindet sich eine weitere Grillstelle.
- Bei der **Jungviehweide (Ponderosa)** befindet sich eine weitere Grillstelle. Entweder in der Glashütte am Sängerheim parken und ca. 300 m bis zur Grillstelle laufen oder am Bonholz parken und dann gleich rechts abbiegen und ca. 800 m laufen. Für größere Veranstaltungen ist eine Genehmigung erforderlich. Eine abgeschlossene Hütte ist vorhanden und kann beim ForstBW gegen eine Gebühr (carla.hohberger@forstbw.de) angemietet werden.

- Die Grillstelle **Fäulbachsee** wurde neu restauriert und liegt direkt am Museumsradweg zwischen Museum Ritter und Neuweiler Viehweide am Wanderparkplatz.
- **Beim Schützenhaus im Seitenbachtal** (Alte Dettenhäuser Straße). Die Weilerbergstraße etwas hochfahren, links in die alte Dettenhäuser Straße abbiegen. Am Schützenhaus vorbeilaufen, nach ca. 800 m auf der linken Seite.
- **Gegenüber der Burkhardtsmühle**, wenn man von Waldenbuch in Richtung Nürtingen fährt, gleich nach der Brücke (noch vor der Kreuzung) rechts abbiegen und ca. 200 m vom Parkplatz aus nach links zur Grillstelle laufen.

Grillplatz Jungviehweide (Ponderosa)





Wir bitten alle künftigen Besucher mit verantwortungsbewusstem Verhalten dafür Sorge zu tragen, dass die Plätze in **sauberm Zustand** bleiben und der eigene Müll wieder mitgenommen wird, damit alle Besucher zukünftig ihre Freude daran haben können. Vielen Dank.

Stockbrot

der Lagerfeuer-Klassiker

Grundrezept für Stockbrotteig

Für 6 Portionen:

400 g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

(oder 1 Päckchen Trockenhefe)

Eine Prise Zucker

1 TL Salz

220 ml warmes Wasser

2 EL Öl

Zubereitung

Mehl, Hefe, Zucker und Salz verrühren. Wasser zusammen mit dem Öl zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Kleine Portionen vom Teig abnehmen, zu fingerdicken Würsten rollen und diese spiralförmig und locker um einen Stock wickeln.

Den Stock mit etwa 20 cm Abstand über die Glut halten und unter regelmäßigem Drehen ca. 10 Minuten grillen.

Interview

mit Birgit Schweizer, Reisebüro Schweizer

Die Sommerferien stehen kurz bevor. Wird es genug Angebote geben für alle, die reisen wollen und können?

Angebote in Deutschland sind natürlich seit November buchbar und auch schon viel vor der Coronakrise gebucht. Aber es gibt immer noch vereinzelt Angebote für Hotels, Ferienwohnungen oder Mobilhomes.

Was muss ich jetzt bei einer Buchung beachten?

Sie müssen, wenn es andere Länder sind, die Einreisebestimmungen beachten, die gerade täglich geändert werden.

Wird es eine Wiederentdeckung des Urlaubs vor der Haustür geben?

Deutschland, hauptsächlich Ostsee, Mecklenburger Seenplatte, Nordsee, Bodensee sind seit Jahren beliebt und in der jetzigen Zeit noch mehr. Deutschland ist so schön, ich denke die Deutschen werden sich wieder darauf besinnen.

Kann ich jetzt schon meine Fernreise für 2021 bei Ihnen buchen?

Ja, Sie können Ihre Fernreise für 2021 buchen, die Veranstalter haben schon Sommer 21 freigeschaltet. Was allerdings dann möglich ist, weiß heute niemand.

Was passiert im Fall einer Storno aufgrund Corona? Bekomme ich meine Anzahlung / Reisepreis wieder zurück?

Wenn ihre Reise wegen Corona abgesagt wird, bekommen sie bei einer Pauschalreise ihre Zahlung zurück, in Form eines Gutscheines oder bar, wie Sie entscheiden. Der Veranstalter ist verpflichtet zurückzuzahlen und das war bis jetzt auch kein Problem bei meinen Kunden, es dauert nur sehr lange.



Reisebüro Schweizer

LIEBENAUSTRASSE 38

INHABERIN

Birgit Schweizer
Tel. 07157 - 80480
Email: reisebuero.schweizer@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag, Donnerstag, Freitag und
Samstag von 10 bis 13 Uhr.
Terminvereinbarung außerhalb der
Geschäftszeiten gerne nach Absprache

