

Weilheimer Blättle

www.gewerbeverein-weilheim-teck.de

September 2026



Liebe Leserinnen und Leser,

in unserem ersten Blättle online im zweiten Halbjahr nach der Sommerpause starten wir mit einem bunten Mix mit aktuellen Informationen unserer Mitglieder, Veranstaltungen, Buchtipps und vielem mehr. Unsere Themen in der Übersicht.

- Aktuelles unserer Mitglieder Arcum Berufsorientierung neu gedacht
- Aktuelles unserer Mitglieder Otto Optik Zentrum - Mehr als nur Durchblick: Die neue Brillenmode setzte Akzente
- Teck Talk mit Jens Boysen
- Aktuelles unserer Mitglieder Singh Bräu mit eigenem Etikett
- Teck Talk mit Daniel Singh
- Tag der offenen Baustelle Gewerbegebiet Rosenloh
- Digitales Bürgerbüro
- Zier & Zeichen Was Männer schmückt Sonderausstellung im Landesmuseum
- Verein für Gesundheitssport und Rehabilitation in Weilheim Teck – Neue Übungsleiterin Britta Goll
- Hamster ein Leben in Freiheit
- Buchempfehlungen Hamster und Co
- Obst und Gemüse - Die Quitte
- Wissen trifft Lesefreude: Tessloff Verlag und Fluxie starten Kooperation
- Urlaubsfeeling auf dem Tisch
- Startschuss für Telemedizin-Pilotprojekt Helipaed DRF Luftrettung und die Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen stärken die Notfallversorgung von Kindern

Ich wünsche Ihnen einen schönen
Spätsommer
Ihre Renate Kuck

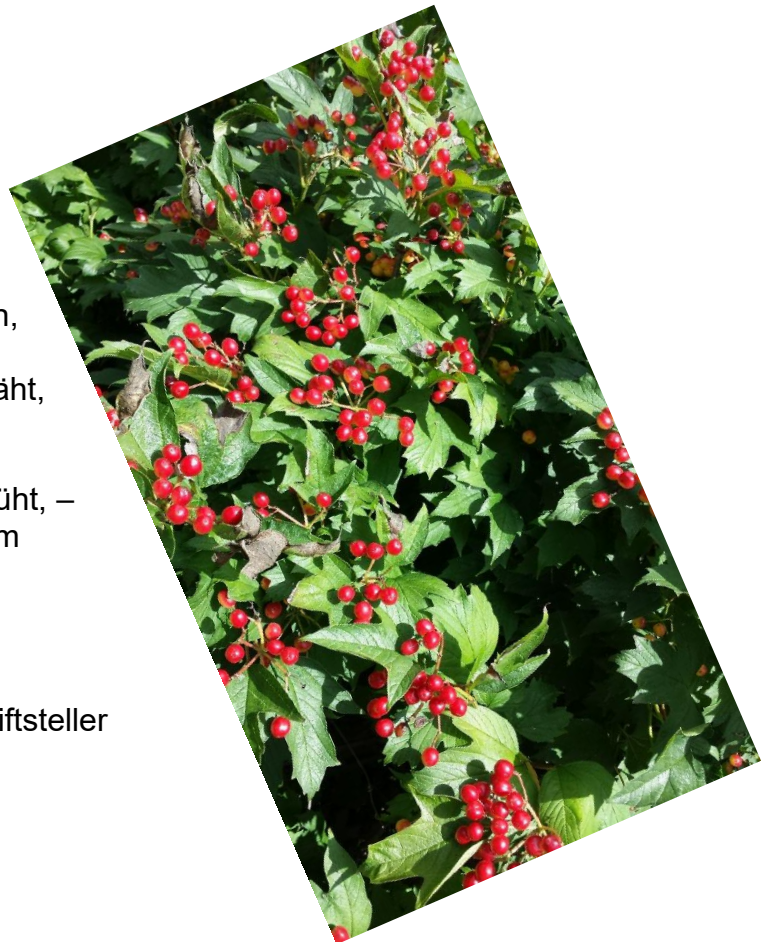
Spätherbst

Schon mischt sich Rot in der Blätter Grün,
Reseden und Asten sind im verblühen,
Die Trauben geschnitten, der Hafer gemäht,
Der Herbst ist da, das Jahr wird spät.

Und doch (ob Herbst auch) die Sonne glüht, –
Weg drum mit der Schwermut aus deinem
Gemüt!

Banne die Sorge, genieße, was frommt,
Eh' Stille, Schnee und Winter kommt.

Theodor Fontane (1819 - 1898), dt. Schriftsteller



Aktuelles unserer Mitglieder

ARCUM – Berufsorientierung neu gedacht



WAS WILLST DU SPÄTER EINMAL MACHEN?

Vielleicht liegt die Antwort nur ein paar Straßen weiter.

Das Problem: Viele junge Menschen wissen überhaupt nicht, welche Möglichkeiten sich hinter den Unternehmen ihrer eigenen Region verbergen.

Genau das möchte Mirko Bruschat mit ARCUM – Berufsorientierung neu gedacht verändern. Seit mehr als 25 Jahren ist Bruschat im Handwerk und als Unternehmer tätig. Mit MB-Design – Raumgestaltung & Innenarchitektur realisiert er außergewöhnliche Raumkonzepte und hochwertigen Innenausbau.

Mit MB-BauIntellect ist er zudem im Sachverständigenwesen und in der Baubegleitung tätig. Über viele Jahre hat er junge Menschen ausgebildet und begleitet. Dabei ist ihm immer wieder eine Frage begegnet: Wie soll ein junger Mensch wissen, was zu ihm passen könnte, wenn er nur einen kleinen Teil der Möglichkeiten kennt?

DER BÄCKER BACKT NICHT NUR BRÖTCHEN

Wir verbinden Unternehmen häufig mit dem, was wir von außen sehen. Beim Bäcker denken wir an Bäcker und Verkäufer. Bei einem Lkw-Unternehmen an Lkw-Fahrer. Bei einem Handwerksbetrieb an Handwerker.

Doch hinter diesen Unternehmen steckt oft viel mehr:

Büro -Technik – Verkauf – Organisation – Logistik - Gestaltung - IT - Marketing.

Hinter einem einzigen Unternehmen können sich Möglichkeiten verbergen, an die ein Jugendlicher zunächst überhaupt nicht denkt. Genau diese Vielfalt möchte ARCUM sichtbar machen. Vielleicht kommt ein Jugendlicher nach einem Besuch bei ARCUM nach Hause und erzählt: „Mama, Papa, ich habe heute gesehen, dass der Bäcker von nebenan auch eine Bürokraft hat. Dann muss ich ja gar nicht so weit wegfahren.“ Vielleicht beginnt Berufsorientierung manchmal genau mit so einem Satz.

4–5 STUNDEN, UM DIE EIGENE REGION NEU KENNENZULERNEN

In Weilheim an der Teck hat Mirko Bruschat dafür einen außergewöhnlichen Erlebnisort geschaffen. Die Räume wurden von seinem eigenen Unternehmen MB-Design geplant, gestaltet und umgesetzt. Aus einem Konzept wurde damit ein realer Ort, der bewusst anders aussieht als ein Klassenzimmer.

Innerhalb von 4–5 Stunden sollen junge Menschen hier unterschiedliche Unternehmen und eine Vielzahl von Berufen aus ihrer Region kennenlernen.

Nicht um an diesem Tag einen Beruf zu erlernen.

Nicht um anschließend wissen zu müssen: „Das werde ich.“

Sondern um neugierig zu werden.

Sehen – Entdecken – Verstehen, was es überhaupt alles gibt.

Filme, große Bildwelten, Virtual Reality, Licht und Ton helfen dabei, Berufswelten so zu präsentieren, dass junge Menschen einen anderen Zugang dazu bekommen.



JETZT SUCHEN WIR UNTERNEHMEN, DIE DIESEN WEG MIT UNS GEHEN

Und hier beginnt der nächste wichtige Teil von ARCUM. Wir suchen Unternehmen aus unserer Region, die zeigen möchten, was wirklich in ihnen steckt. ARCUM besucht die teilnehmenden Unternehmen und setzt ihre unterschiedlichen Berufsmöglichkeiten filmisch in Szene. Nicht nur den einen Beruf, für den ein Unternehmen bekannt ist. Sondern gerade die Berufe dahinter, die von außen kaum jemand sieht. Diese Filme und Einblicke werden anschließend Bestandteil des 4–5-stündigen ARCUM-Erlebnisses. Für Unternehmen entsteht damit eine besondere Möglichkeit: Sie werden dort sichtbar, wo berufliche Orientierung beginnt – direkt bei jungen Menschen aus ihrer eigenen Region. Vielleicht erreicht ein Unternehmen damit eine Schülerin oder einen Schüler, der eine klassische Stellenanzeige heute niemals lesen würde. Vielleicht entsteht Interesse. Später ein Gespräch. Ein Praktikum. Eine Ausbildung. Oder einfach der Gedanke: „*Da könnte ich mir meine Zukunft vorstellen.*“

ELTERN UND LEHRER: SIE SIND EIN WICHTIGER TEIL DAVON

Eltern kennen ihre Kinder. Lehrer erleben täglich ihre Interessen, Fähigkeiten und Unsicherheiten. Und trotzdem kann niemand alle Berufe und Möglichkeiten kennen, die unsere Region bietet. Deshalb möchte ARCUM bestehende Berufsorientierung nicht ersetzen. ARCUM möchte sie ergänzen. Schulen, Eltern, Lehrer, Vereine und Unternehmen sollen gemeinsam dazu beitragen, jungen Menschen mehr Möglichkeiten sichtbar zu machen.

„Ich möchte keinem Jugendlichen sagen, welchen Beruf er wählen soll. Ich möchte ihm zeigen, was es gibt. Was er daraus macht, entscheidet er selbst.“

Mirko Bruschat



JETZT IST DIE REGION GEFRAGT

Unternehmen: Zeigen Sie jungen Menschen, welche Berufe wirklich hinter Ihrem Namen stecken.

Schulen und Lehrer: Geben Sie Ihren Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, ihre eigene Region beruflich neu kennenzulernen.

Vereine: Begleiten Sie junge Menschen und eröffnen Sie gemeinsam mit ARCUM neue Perspektiven.

Eltern: Entdecken Sie mit Ihren Kindern Möglichkeiten, die vielleicht näher liegen, als Sie bisher gedacht haben.

VIELLEICHT MÜSSEN WIR JUNGEN MENSCHEN NICHT FRÜHER SAGEN, WAS SIE WERDEN SOLLEN.

VIELLEICHT MÜSSEN WIR IHNEN BESSER ZEIGEN, WAS SIE ALLES WERDEN KÖNNEN.

ARCUM – Berufsorientierung neu gedacht

Initiator: Mirko Bruschat

Über 25 Jahre Erfahrung in Handwerk und Unternehmertum

Kontakt und weitere Informationen:

ARCUM Berufsorientierung neu gedacht

Website: www.arcum-hall.de

Instagram: [instagram.com/arcum.hall](https://www.instagram.com/arcum.hall)

Aktuelles unserer Mitglieder - Jens Boysen vom Otto Optik Zentrum berichtet... Mehr als nur Durchblick: Die neue Brillenmode setzt Akzente

Brillen haben sich in den letzten Jahren von einem notwendigen Hilfsmittel zum absoluten Fashion-Statement gewandelt. Wer heute eine Brille trägt, unterstreicht damit nicht nur seine Persönlichkeit, sondern beweist auch ein Gespür für aktuelle Trends. Doch bei der großen Auswahl an Modellen, Materialien und Preisklassen fällt die Entscheidung oft schwer.



Was macht eine gute Brille aus, worauf sollte man als Käufer achten?

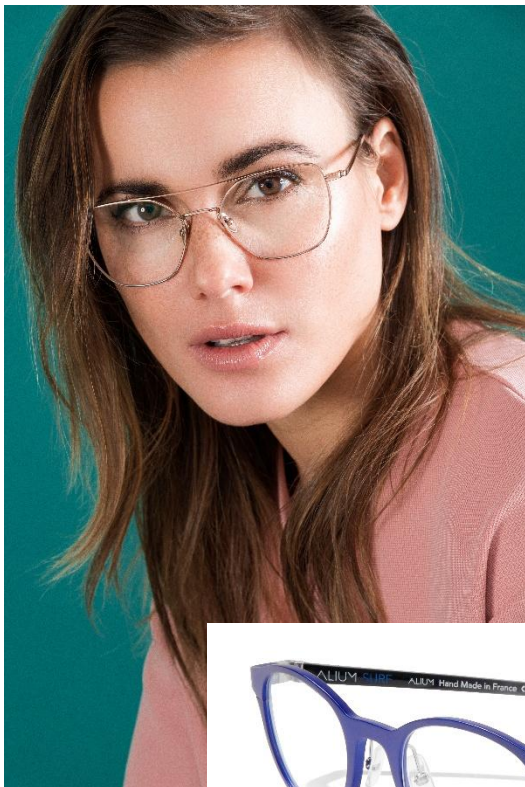
Trends der Saison: Mut zur Form und Farbe

In der aktuellen Saison geht der Trend weg von unauffälligen, filigranen Modellen hin zu mehr Präsenz: „**Statement Brillen**“ sind gefragt: geometrische Formen wie sechseckig oder markante Oversize-Modelle im Retro Look der 70er Jahre.

Auch bei der Farbe zeigt sich **Mut zur Farbe**: Neben zeitlosem schwarz und havanna-Tönen setzen viele Hersteller auf transparente Rahmen in Pastellnuancen oder kräftige satte Farben.

Leichte Metall-Designs: Parallel zu den markanten Kunststoffbrillen bleiben filigrane Metallfassungen, in Gold - Silber oder Roségold Tönen beliebt, da sie ein zeitloses und elegantes Design bieten.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die **Nachhaltigkeit**: Immer mehr Firmen setzen auf recycelte Materialien oder bio-basiertes Acetat was die Brille nicht nur modisch sondern auch ökologisch attraktiver macht.



Materialien: Zwischen Leichtigkeit und Robustheit

Die Wahl des Materials bestimmt maßgeblich den Tragekomfort und die Langlebigkeit der Brille:

- **Acetat:** Dieses hochwertige Kunststoff ist der Klassiker. Es lässt sich in unzähligen Farben und Mustern fertigen, ist hautverträglich und sehr robust
- **Titan:** Für Träger, die es leicht und unauffällig mögen, ist Titan die erste Wahl. Es ist extrem leicht, korrosionsbeständig und besonders für Allergiker geeignet.
- **Edelstahl:** Eine preiswerte Alternative zu Titan, die ebenfalls sehr dünne und filigrane Designs ermöglichen
- **Naturmaterialien:** Holz oder Büffelhorn bietet eine einzigartige Haptik und Optik sowie einen unvergleichbaren Tragekomfort



Qualität erkennen, worauf kommt es an?

Auf den ersten Blick sehen viele Brillen ähnlich aus, doch bei der Qualität gibt es gravierende Unterschiede.

Die Qualität einer Brille entscheidet nicht nur darüber, wie lange sie hält, sondern auch wie angenehm Sie sich im Alltag trägt und wie gut die optische Leistung ist.

Neben sichtbaren Details gibt es entscheidende technische Merkmale, auf die man achten sollte.

Die Verarbeitung der Federscharniere, sind Fassungen aus Acetat komplett durchgefärbt oder die Beschichtung auf Metallfassungen.

Viele Hersteller setzen heutzutage auch auf komplett schraubenlos Fassungen, welche wartungsfreier und unanfälliger sind.





TeckTalk mit Jens Boysen, Otto Optik Zentrum und Top Optik in Weilheim

Voller Durchblick –

Jens Boysen über Brillen, Beratung und den Blick fürs Städtle



Das Thema im aktuellen Weilheimer Podcast TeckTalk hat viele Namen: Die Gesichtsbrezel. Das Nasenfahrrad. Oder ganz klassisch: das Augenglas. Brillen sind längst mehr als eine Sehhilfe. Sie sind modisches Statement, täglicher Begleiter – und sollten vor allem richtig gut passen. Im neuen TeckTalk spricht Jens Boysen von Otto Optik und Top Optik über gutes Sehen, aktuelle Brillentrends und wie man eigentlich Geschäftsführer von gleich zwei Optikerbetrieben in Weilheim wird.

Weiter wird erörtert, worauf man beim Brillenkauf achten sollte: Es geht um Mode, individuelle Beratung, Augengesundheit und die Frage, wann man zum Optiker und wann zum Augenarzt geht.

Außerdem sprechen die Protagonisten darüber, weshalb Fachgeschäfte in der

Innenstadt für Jens Boysen einfach dazugehören. Und wer schon immer wissen wollte, wie man freundlich erklärt, dass eine Brille vielleicht doch nicht ganz optimal sitzt, bekommt ebenfalls ein paar wertvolle Einblicke.

Für den klaren Rundumblick am Mikro sorgen die Hosts Daniela Braun und Moritz Keller – und natürlich ein paar „Dinge, die ihr nie googeln würdet, aber unbedingt wissen wollt“.

 Jetzt Reinhören – überall, wo's Podcasts gibt.

 TeckTalk – der Passt-zu-mir Podcast aus Weilheim

Der TeckTalk wird finanziell gefördert durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg im Rahmen des Sofortprogramms Einzelhandel / Innenstadt.

Der Podcast ist Teil des Stadtmarketings. Und dieses hat als Ziel, die Innenstadt attraktiver zu machen, das Gewerbe zu stärken und die Lebensqualität der Bürgerinnen und Bürger zu steigern.

Wer Fragen, Lob, Kritik oder Lob loswerden möchte:

 podcast@weilheim-teck.de

Aktuelles unserer Mitglieder

SingBräu – Bier mit personalisiertem Etikett



Ob Firmenevent, Hochzeit oder Kundengeschenk: Wir machen aus unserem Bier dein Produkt – inklusive Etikett, Abfüllung und Versand.

Dein individuelles Private Label Bier – schon ab 10 Kisten

Das Wichtigste für Sie zusammengefasst:

- Je nach der gewünschten Biersorte errechnet sich der Preis
- Die Produktionszeit ist abhängig vom gewählten Produkt und der Menge. Wir geben gerne nach Anfrage eine Einschätzung. Tipp: Rechtzeitig anfragen, so ist gesichert, dass Ihr gewünschtes Private Label Bier auch bis zu Ihrem Veranstaltungstermin fertig ist.
- Es kann ein eigenes Design verwendet werden, allerdings müssen dann die Daten geprüft und evtl. optimiert werden um ein Etikett in guter Qualität zu erhalten.
- Gerne unterstützen wir unsere Kunden sowohl beim passenden Design als auch bei der Wahl der geeigneten Biersorte.
- Der Versand ist optional, auf Anfrage versenden wir direkt an den Kunden.

In 5 Schritten zum eigenen Bier – so geht's:

- Anfrage senden
- Design liefern oder erstellen lassen
- Datencheck & Freigabe
- Produktion & Etikettierung
- Lieferung oder Direktversand

<https://www.singhbraeu.de/>



TeckTalk mit Daniel Singh, SinghBräu

Cheers – Erfrischender Talk mit Daniel Singh, SinghBräu



„Was ist eigentlich dein eigenes Lieblingsbier, Daniel?!“

Daniel Singh von SinghBräu erzählt in dieser Folge des Weilheimer Podcasts TeckTalk, wie aus einem missglückten Hobbybrauversuch die eigene Brauerei wurde – und warum bei ihm jedes Bier aus Meisterhand kommt. Es geht um Bierstile, Craft Beer, sein Lieblingsbier und den Weg von der Küche und Garage zur eigenen Brauerei mitten im Weilheimer Städtle.

Daniel Singh braut Bier aus Leidenschaft. Im Gespräch berichtet er über seinen persönlichen Werdegang. Vom Malzschroten mit der Kaffeemühle über das Studium in Weihenstephan bis zur SinghBräu Brauerei.

Aber es ist nicht nur ein Gespräch über Bier. Daniel erzählt auch, warum er mit SinghBräu unbedingt zurück in die Weilheimer Innenstadt wollte, wie Crowdfunding beim Umbau geholfen hat – und warum Kooperationen für ihn wichtiger sind als Konkurrenzdenken.

Chronisch unterhopft am Start sind die Hosts Daniela Braun und Moritz Keller. Aber gegen den größten Wissensdurst gibt es ein paar frischgezapfte „Dinge, die man nie googeln würde – aber unbedingt wissen will“.

 Jetzt Reinhören – überall, wo's Podcasts gibt.

 TeckTalk – der Passt-zu-mir Podcast aus Weilheim

Der TeckTalk wird finanziell gefördert durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus Baden-Württemberg im Rahmen des Sofortprogramms Einzelhandel / Innenstadt.

Der Podcast ist Teil des Stadtmarketings. Und dieses hat als Ziel, die Innenstadt attraktiver zu machen, das Gewerbe zu stärken und die Lebensqualität der Bürgerinnen und Bürger zu steigern.

Wer Fragen, Kritik oder Lob loswerden möchte:

 podcast@weilheim-teck.de

Tag der offenen Baustelle – Gewerbegebiet Rosenloh

Stadt Weilheim lädt zum Blick hinter die Kulissen ein Tag der offenen Baustelle im Gewerbegebiet Rosenloh

Stadt Weilheim lädt am 18. September zum Blick hinter die Kulissen ein
Wie entsteht ein Gewerbegebiet der Zukunft? Wie weit sind die Erschließungsarbeiten inzwischen fortgeschritten? Und welche Rolle spielen neben zahlreichen etablierten Unternehmen auch Innovationen wie die Wasserstoff- und Brennstoffzellentechnologie für die Region?



Antworten auf diese und viele weitere Fragen erhalten Besucherinnen und Besucher beim Tag der offenen Baustelle im Gewerbegebiet Rosenloh am Freitag, 18. September 2026. Von 14 bis 18 Uhr öffnet die Stadt Weilheim an der Teck gemeinsam mit ihren Kooperationspartnern die Baustelle für die Öffentlichkeit.

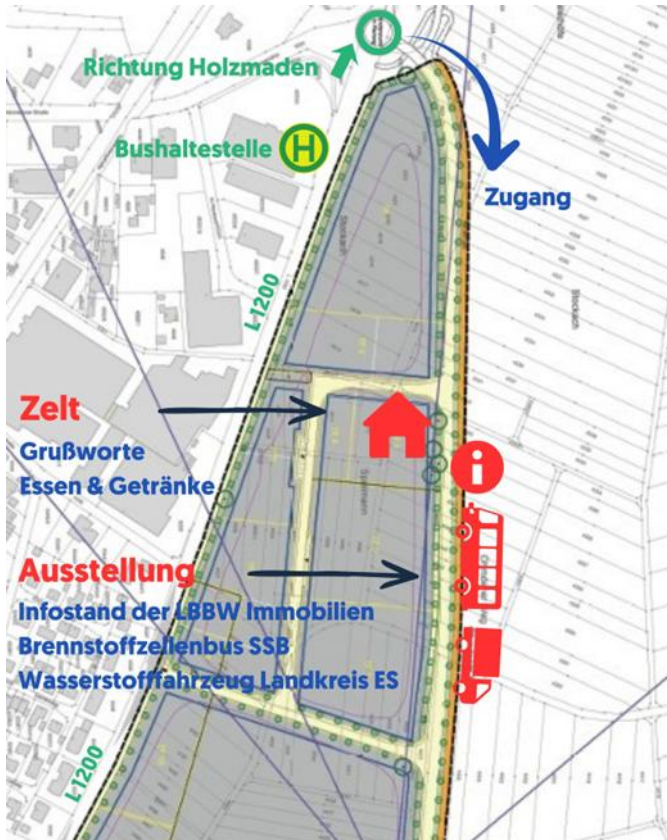
Im Mittelpunkt stehen geführte Baustellenbegehungen, bei denen sich Interessierte direkt vor Ort ein Bild vom aktuellen Stand der Erschließungsarbeiten machen können. Führungen sind um 14.30 Uhr und 17 Uhr vorgesehen.

Das offizielle Rahmenprogramm beginnt um 16 Uhr. Bürgermeister Johannes Züfle, Rainer Wieland, Verbandsvorsitzender der Regionalversammlung Stuttgart sowie Nicolas Loughlan, CTO cellcentric, werden die Besucherinnen und Besucher begrüßen und auf die aktuelle Entwicklung des Gewerbegebiets sowie dessen Bedeutung für den Wirtschaftsstandort eingehen.

Darüber hinaus erwartet die Gäste ein Informationsangebot rund um Wasserstoff und zukunftsorientierte Mobilität. Die Stuttgarter Straßenbahnen AG (SSB) präsentiert einen Bus mit Brennstoffzellenantrieb. Der Landkreis Esslingen zeigt einen wasserstoffbetriebenen Transporter. Auch die LBBW Immobilien ist mit einem Informationsstand vertreten.

Ein besonderes Zeichen für die Wasserstofftechnologie wird um 16.30 Uhr gesetzt: Gemeinsam lassen Besucherinnen und Besucher blaue „Wasserstoff“-Luftballons in den Himmel steigen. Die Ballons werden vor Ort ausgegeben und sind insbesondere für die anwesenden Kinder gedacht.

Der gemeinsame Aufstieg steht symbolisch für die Perspektive einer sauberen Wasserstoff- und Brennstoffzellentechnologie: In der Brennstoffzelle reagieren Wasserstoff und Sauerstoff miteinander und erzeugen elektrische Energie. Dabei entsteht kein CO₂, sondern lediglich Wasser beziehungsweise Wasserdampf. Die aufsteigenden blauen Ballons sollen diese Zukunftsperspektive sichtbar in den Himmel tragen.



Auch darüber hinaus bietet der Tag der offenen Baustelle einiges für Familien: Kinder können auf einem Minibagger der Schwenk GmbH & Co. KG selbst Baustellenluft schnuppern und sich einmal wie kleine Bauprofis fühlen.

Für das leibliche Wohl sorgen Weilheimer Vereine: Die LandFrauen Hepsisau bieten Backhausbrot mit verschiedenen Aufstrichen an, die DLRG Weilheim frisch gebackene Waffeln und Kaffee. Der Schulsozialverein der Limburggrundschule und die Klasse 3a kredenzen Kaffee und Kuchen sowie Würste.

Die Weingärtner versorgen die Besucherinnen und Besucher mit Wein, Secco und alkoholfreien Getränken.

Wichtig ist der Stadt insbesondere die Anreise: Da sich die Veranstaltung auf einer aktiven Baustelle befindet, stehen in unmittelbarer Nähe keine Parkmöglichkeiten zur Verfügung. Besucherinnen und Besucher werden deshalb ausdrücklich gebeten, möglichst zu Fuß oder mit dem Fahrrad zum Gewerbegebiet Rosenloh zu kommen. Alternativ ist eine Anreise mit dem öffentlichen Nahverkehr möglich. Die Buslinien 175 und 177 fahren die Haltestellen „Maierhöfe“ beziehungsweise „Im Stockach“ an.

Der Tag der offenen Baustelle verbindet Information, Begegnung und Erlebnis und bietet allen Interessierten die Gelegenheit, eines der größten aktuellen Entwicklungsprojekte der Stadt aus nächster Nähe kennenzulernen. Der Eintritt ist frei. Die Veranstaltung findet von 14 bis 18 Uhr statt.

Weilheim startet das virtuelle Bürgerbüro



Das Bürgerbüro der Stadt Weilheim an der Teck erweitert seinen Bürgerservice: Zukünftig können zahlreiche Dienstleistungen online per Videokonferenz erledigt werden - flexibel, ortsunabhängig, ohne Wartezeit und ohne Gang ins Rathaus.

„Mit dem virtuellen Bürgerbüro erweitern wir unser Serviceangebot um einen modernen digitalen Baustein. Wir möchten Verwaltungsleistungen für die Bürgerinnen und Bürger einfacher, komfortabler und ortsunabhängig zugänglich machen und ihnen gleichzeitig mehr Flexibilität bieten – ohne auf die persönliche Beratung und den direkten Kontakt zu verzichten“, betont Kitty Leimeter, Leiterin des Bürgerbüros.

Wie funktioniert es konkret?

Termine für das Videogespräch mit einem persönlichen Ansprechpartner können direkt auf der Homepage der Stadt Weilheim an der Teck vereinbart werden. Anliegen können besprochen und Dokumente direkt am Bildschirm ausgefüllt werden. Diese stehen dann über den Browser zum Download zur Verfügung. Durch die digitale Unterschrift und das digitale Bezahlen per PayPal oder Kreditkarte können die Dienstleistungen abgeschlossen werden. Die Anwendung ist browserbasiert und läuft auf PC, Tablet oder Smartphone. Die Installation einer App ist nicht erforderlich. Zudem ist es möglich, dass sich mehrere Personen zum Videogespräch einwählen, etwa Angehörige oder Dolmetscher. Der Online-Termin findet in einer datenschutzkonformen und barrierefreien Umgebung statt.

Zu den gebührenfreien Dienstleistungen des virtuellen Bürgerbüros gehören die Befreiung von der Ausweispflicht, die Beantragung von Übermittlungssperren, SteuerID- Auskünfte und die Wohnsitzabmeldung (Umzug ins Ausland oder Aufgabe einer Nebenwohnung). Auch gebührenpflichtige Leistungen wie Meldebescheinigungen, Führungszeugnisse, Auszug aus dem Gewerbezentralregister und Gewerbeanmeldung, -abmeldung und –ummeldung lassen sich im virtuellen Bürgerbüro erledigen.

Termine für das virtuelle Bürgerbüro können auf der Homepage der Stadt Weilheim an der Teck gebucht werden. Mit der Terminbestätigung erhalten die Bürger automatisch den Einwahllink. Es wird empfohlen, die für den Termin erforderlichen Unterlagen bereits vorab einzuscannen.

Mit dem virtuellen Bürgerbüro bietet die Stadt Weilheim an der Teck einen weiteren digitalen Service einer modernen und bürgernahen Verwaltung an.

Zier & Zeichen: Was Männer schmückt **Große Sonderausstellung 2026 im Landesmuseum Württemberg** **nimmt 10.000 Jahre Männerschmuck in den Blick**



Von Muscheln und Mammutelfenbein über Goldringe und Prunkwaffen bis hin zu Tattoos, Luxusuhren und Perlenketten: Männer schmücken sich seit Jahrtausenden. Doch was verraten diese Objekte über ihre Träger? Welche Vorstellungen von Männlichkeit spiegeln sie wider? Und warum begleiten manche Formen männlicher Körperzier die Menschheit bis heute? Mit der Großen Sonderausstellung „**Zier & Zeichen: Was Männer schmückt**“ widmet sich das Landesmuseum Württemberg vom **17. Oktober 2026 bis 25. April 2027** erstmals umfassend der Kulturgeschichte des Männerschmucks. Ausgehend von den Sammlungen des Hauses und ergänzt durch hochkarätige Leihgaben zeichnet die Ausstellung eine außergewöhnliche Zeitreise von der Steinzeit bis in die Gegenwart nach. Dabei zeigt sie, wie Männer Schmuck nutzten und nutzen, um Zugehörigkeit, Individualität, Macht, Status oder Erfolg

sichtbar zu machen – und wie eng Schmuck und Vorstellungen von Männlichkeit seit jeher miteinander verbunden sind.

In acht Bereichen verbindet „Zier & Zeichen“ archäologische Funde, historische Artefakte, kunsthandwerkliche Arbeiten und zeitgenössische Positionen. Die Ausstellung spannt den Bogen von Körperschmuck und der Körpermodifikation über den Wandel funktionaler Objekte zu Schmuckstücken bis hin zu Schmuck als Zeichen von Identität, Macht, Amt, Würde und Status. Weitere Bereiche widmen sich Ringen und Uhren und zeigen, wie Schmuck gesellschaftliche Normen bestätigt, hinterfragt oder bewusst durchbricht. Leihgaben aus dem Linden-Museum Stuttgart erweitern die Perspektive über Europa hinaus. Zeitgenössische Positionen steuern Studierende des Studiengangs Schmuck der Hochschule Pforzheim bei, deren Arbeiten im Museumsfoyer „Dürnitz“ präsentiert werden.

Eine Zeitreise durch 10.000 Jahre Männerschmuck

Bereits in der Steinzeit schmückten die Menschen ihre Körper mit Muscheln, Tierzähnen, Federn oder Anhängern aus Mammutelfenbein. Schmuck machte Zugehörigkeit sichtbar und hatte eine soziale oder spirituelle Bedeutung. Mit den Metallzeiten entstanden neue Möglichkeiten, gesellschaftlichen Rang zu demonstrieren. In der Bronzezeit und bei den Kelten wurden kostbare Gürtelbestandteile, Goldschmuck und repräsentative Waffen zu sichtbaren Zeichen von Macht und Ansehen. Auch die Etrusker und Skythen entwickelten reiche Schmuckkulturen. Während etruskische Männer Armreife, Siegelringe und Anhänger trugen, beeindruckten die Skythen durch Goldschmuck und großflächige

Tätowierungen – ein früher Beleg dafür, dass Körpermodifikationen seit Jahrtausenden zur männlichen Selbstdarstellung gehören.

Die klassische Antike setzt einen Kontrapunkt: Im antiken Griechenland galt der gepflegte und trainierte Körper als Ausdruck männlicher Exzellenz. Duftöle, Frisuren und Kränze gehörten zur Selbstdarstellung. Im republikanischen Rom wurden dagegen Schlichtheit und Selbstbeherrschung zum Ideal. Auffälliger Schmuck galt als eitel und unmännlich und trat in den Hintergrund – der Fingerring blieb jedoch ein wichtiges Rang- und Statuszeichen. Zum Schutz trugen Männer Amulette, Jungen zudem die sogenannte Bulla als Schutzkapsel. Im frühen Mittelalter zeigten alemannische Eliten ihren Rang durch kostbare Schwerter und metallbeschlagene Gürtel. Bart und langes Haar galten als Zeichen von Herrschaft und Macht.

Von Herrschern, Bürgern und Popstars

In der Renaissance und im Barock erlebte die männliche Schmuckkultur in Europa einen weiteren Höhepunkt. Herrscher und Adelige schmückten sich opulent mit Edelsteinen, Perlen und kostbaren Gewändern. Schmuck diente der Inszenierung politischer Macht und gesellschaftlicher Stellung. Erst das 19. Jahrhundert brachte mit dem bürgerlichen Ideal von Nüchternheit und Zurückhaltung einen grundlegenden Wandel. Schmuck verschwand weitgehend aus der männlichen Alltagskultur und galt als „unmännlich“. Taschenuhren, Siegelringe oder Manschettenknöpfe blieben lange die wenigen akzeptierten Formen männlicher Zier. Seit dem 20. Jahrhundert wird dieses Verständnis zunehmend hinterfragt. Popkultur, Subkulturen und internationale Einflüsse eröffneten neue Formen männlicher Selbstdarstellung. Ob Glam Rock, Hip-Hop oder queere Kultur – Schmuck wurde erneut zu einem Mittel, um Zugehörigkeit, Erfolg, Individualität oder Protest sichtbar zu machen. Heute stehen klassische Statussymbole neben Tattoos, Perlenketten oder genderfluiden Schmuckformen – Schmuck zeigt, wie vielfältig männliche Identitäten heute gelebt werden.

Männlichkeit im Wandel „Zier & Zeichen: Was Männer schmückt“ macht deutlich, dass Schmuck weit mehr ist als Dekoration. Ob Gürtelschnalle, Fingerring, Duftöl, Tattoo oder Perlenkette: Schmuck ist seit Jahrtausenden Teil männlicher Identität. Seine Formen wandeln sich – seine Funktion, Zugehörigkeit, Status und Persönlichkeit sichtbar zu machen, bleibt erstaunlich konstant. Zur Ausstellung erscheint ein hochwertig gestaltetes und reich bebildertes Magazin im Nünnerich-Asmus Verlag. Ein vielfältiges Veranstaltungs- und Begleitprogramm ergänzt die Präsentation.

Ausstellungstitel: *Zier & Zeichen: Was Männer schmückt* Laufzeit: 17. Oktober 2026 bis 25. April 2027 **Ausstellungsort:** Landesmuseum Württemberg, Altes Schloss, Schillerplatz 6, 70173 Stuttgart **Webseite:** www.landesmuseum-stuttgart.de
Förderer: Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst Baden-Württemberg, Ernst von Siemens Kunststiftung, Wüstenrot Stiftung,

Plakatmotiv zur Großen Sonderausstellung „Zier & Zeichen: Was Männer schmückt“ | Landesmuseum Württemberg, J. Leliveldt, M. Damian (Urheberrechtsschutz (InC)) | Gestaltung: Matter of

Verein für Gesundheitssport und Rehabilitation in Weilheim Teck



Neu im Team – Übungsleiterin Britta Goll

Der Verein für Gesundheitssport und Rehabilitation freut sich eine neue Mitarbeiterin in Ihrem Team begrüßen zu dürfen. Seit Juli 2026 hat Britta mehrere bereits bestehende Kurse übernommen, weitere neue Kurse mit speziellen Kursinhalten sind in Planung.

Zu Ihrer Person:

Britta kam am 16.03.1974 in Kirchheim unter Teck zur Welt. Aufgewachsen ist sie in Neidlingen und besuchte von 1984-91 die Realschule Wühle in Weilheim.

Ende der Neunziger verschlug es Britta nach Kirchheim unter Teck, wo sie bis 2021 mit Ihrer Familie wohnte. Sie hat drei erwachsene Töchter. 2010 hat sie ihr Hobby zum Beruf gemacht und fortan als Fitness- und Personaltrainerin gearbeitet. 8 Jahre leitete Sie mit einer Kollegin ein Frauenfigurstudio in Kirchheim und unterrichtete Kurse wie BBP, Schlingentraining, Step Aerobic, Power Vit, Powerzirkel und Pilates auch in Familienbildungsstätten in Nürtingen und Königs. Ein Kurs für Jugendliche im Alter von 12-18 Jahren war auch dabei, was Ihr ganz besonders Spaß gemacht hat, da die Jugendlichen immer wieder gekommen sind und begeistert mitgemacht haben. In diesem Alter, so denkt Britta, ist das schon was Besonderes.



2019 hat sie dem Beruf erstmal den Rücken gekehrt und sich in einer völlig anderen Branche selbständig gemacht. 2021 folgte eine Reise durch Europa mit dem Van und anschließendem einjährigen Aufenthalt in Österreich. Seit Juni 2024 ist sie wieder in Deutschland. Aufgrund von Rückenproblemen ging sie zum Rehasport und hat dabei schnell gemerkt, dass sie nicht nur Kursteilnehmerin sein, sondern wieder vorne stehen möchte um Menschen für Bewegung zu begeistern und ihnen Unterstützung zu geben, fitter zu werden. Deshalb folgte Anfang dieses Jahres die

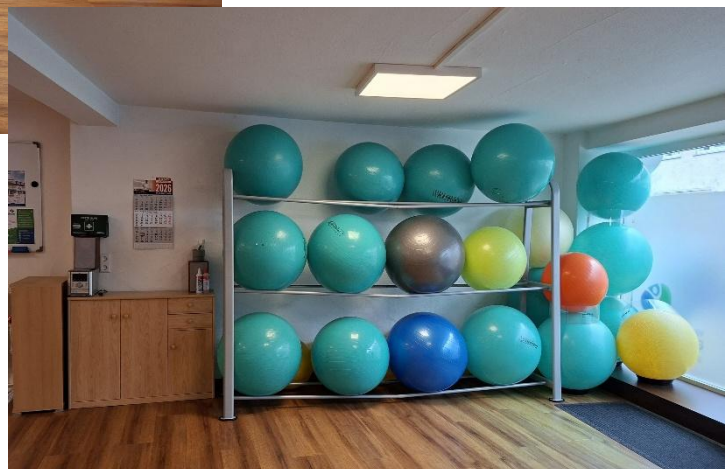
Ausbildung zur Rehasport Übungsleiterin Fachbereich Orthopädie. Seit Juli hat sie einige bestehende Kurse im Verein fest übernommen und Urlaubs- und Krankheitsvertretung gemacht.

Außerdem unterstützt sie in Zukunft Philipp Hanke im Büro.

Ihre Kurse:

- **Mittwoch 9.00 Uhr Wirbelsäulengymnastik**
- **Donnerstag 17.00 und 18.00 Uhr Wirbelsäulengymnastik**
(in beiden Kursen sind noch Plätze frei)
- **Ab September kommen speziell für Knie und Hüfte zwei Kurstermine dazu: Mittwoch 10.00 Uhr und Donnerstag 19.00 Uhr**
(in beiden Kursen sind noch Plätze frei)
- **Weiterhin ist ein Step Aerobic Kurs geplant, der voraussichtlich 2027 starten wird.**

Bilder: Übungsräume!



Wer Interesse hat, an einem der Kurse teilzunehmen kann sich gerne entweder während der Bürozeiten telefonisch informieren oder sich per Email melden.

Die Bürozeiten sind am Dienstag & Donnerstag von 15.30 Uhr bis 18.00 Uhr, in der Geschäftsstelle: Neidlingerstraße 5 / 73235 Weilheim Teck
Telefon: 07023 / 7449974 - Kontakt per Email unter: vgr-weilheim@web.de

Feldhamster – ein Leben in Freiheit

Der Feldhamster ist die einzige von ca. 20 Hamsterarten weltweit die bei uns in Deutschland lebt. Früher gab es noch viele ihrer Art. Heute sind sie, durch die veränderten Anbau- und Erntezeiten und die maschinelle Bearbeitung der Äcker, in vielen Teilen Deutschlands vom Aussterben bedroht. Erwacht der Hamster im Mai aus seiner Winterruhe muss er oft mit Erschrecken feststellen, dass schon ab Juni das Getreide über seiner Haustür abgemäht wird. Das bedeutet für den kleinen Freund eine starke Bedrohung seiner Existenz, keine Nahrung und kein Schutz vor seinen Feinden.



Hamster sind typische Bodenbewohner, und legen in der Erde einen verzweigten Bau mit Wohn- und Vorratsraum an. Am liebsten bauen sie unter Getreidefeldern oder deren Rändern, wobei jeder Hamster seinen eigenen Bau hat. Die Weibchen bauen ihren etwas größer um Platz für die Aufzucht ihrer Jungen zu haben, wobei bei Männchen und Weibchen der Winterbau für den Winterschlaf viel tiefer angelegt wird. Ist die halbjährige Winterruhe, ungefähr im Mai, zu Ende geht es ans Ausbessern und Renovieren des Sommerbaus. Gänge und Kammern müssen wieder für die warme Jahreszeit und die neue Generation in Ordnung gebracht und die Speisekammer für den Wintervorrat gerichtet werden. Dass vorzugsweise unter Getreidefeldern gebaut wird, liegt an der Deckung die ihm die hohen Halme bieten und an der Grundnahrung der Feldhamster.

Unter Tags schläft er in seinem Bau und sowie die Dämmerung eintritt und es Nacht wird, macht er sich auf zur Nahrungssuche. Ihre bevorzugte Nahrung sind Körner- und Hülsenfrüchte, Kleearten, Kartoffeln, Rüben und Mais, außerdem fast alle frischen Grünpflanzen, teilweise Insekten und Regenwürmer. Die Körner von Getreide und Mais werden im Herbst für den Vorrat gesammelt. Um den Winter zu überstehen braucht ein Hamster mindestens 2 kg haltbares Futter in seiner Vorratskammer, die er in den kurzen Wachphasen frisst.

Feldhamster gehören zur Familie der mausähnlichen, haben einen dichten, weichen Pelz und dunkle Knopfaugen. Sie sind zwischen 20 – und 30 cm groß mit einem fast haarlosen Schwanz. Ihre Fellfarbe ist gelbbraun bis rotbraun, mit weißen Flecken im Gesicht an Wangen und Nase, und an der Bauchseite, auch die Füße sind weiß. Der melanistische schwarze Feldhamster ist eine Besonderheit der Gattung, die nur in Thüringen beheimatet ist.

Die Füße der Hamster sind ihre Werkzeuge, recht breit mit gut entwickelten Krallen, wobei sie ihre Vorderfüße wie Hände benützen. Seine Hamsterbacken sind seine Transportmittel um die geernteten Feldfrüchte in die Vorratskammer zu bringen. Fühlt sich ein Hamster bedroht, stellt er sich auf seine Hinterbeine und versucht durch fauchen und knurren den Feind zu vertreiben. Funktioniert das nicht, und kann er nicht in seinen Bau flüchten, setzt er auch schon Mal seine extrem scharfen Zähne ein um sich zu verteidigen.

In den Sommermonaten ist auch die Zeit der Paarung für die Hamster. Nur in der Zeit der Paarung duldet das Feldhamsterweibchen das Männchen im Bau.

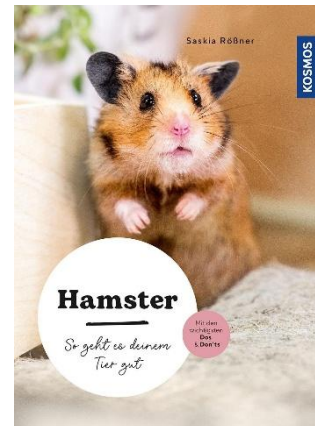
Feldhamster haben viele Feinde und müssen sich deshalb stark vermehren um ihre Art zu erhalten. Feinde sind zum Beispiel, Fuchs, Wiesel, Rotmilan und Falke.

Buchempfehlungen – Hamster und Co

Hamster: So geht es deinem Tier gut – auswählen – pflegen - verstehen
von Saskia Rößner, Kosmos Verlag

Alles Wichtige für Ersttierhalter

Ein Hamster zieht ein – da haben vor allem Ersttierhalter viele Fragen. Saskia Rößner von der Hamsterhilfe-Südwest gibt die Antworten und steht von Anfang an mit wertvollen Tipps und nützlichem Wissen zur Seite. Von der Auswahl der Tiere über gesunde Ernährung bis hin zu Pflege und Beschäftigungsideen enthält dieses Buch alle wichtigen Dos & Don'ts für Einsteiger. Kreative Kids- und DIY-Seiten regen zum Basteln und Mithelfen an.



WAS IST WAS Band 72 Haustiere. Unsere liebsten Freunde

Von Annette Hackbarth, Tessloff Verlag, Altersstufe: ab 8 Jahren



Wir füttern, streicheln und lieben sie: unsere Haustiere. Aber welcher tierische Gefährte passt zu wem? Der „Haustiercheck“ hilft Kindern ab 8 Jahren bei der Auswahl. Sie erfahren, wie sich Wildtiere zu Haustieren entwickelt haben, wo das Futter für die Tiere herkommt und was artgerechte Haltung bedeutet. Es werden Berufe rund ums Tier vorgestellt und Tiere, die selbst "berufstätig" sind wie der Blindenhund, der Hirtenhund oder die Bauernhofkatze. Ein tierisch spannendes Sachbuch für die ganze Familie. ISBN: 978-3-7886-2093-6

WAS IST WAS Rätseln und Stickern: Natur

Autor: Tessloff Verlag Ragnar Tessloff GmbH & Co.KG

Illustratorin: Janina Michna, Altersstufe: ab 8 Jahren



Zu welchem Tier gehört welcher Bildausschnitt? Welche Wörter verbergen sich im Bienenstock-Wortgitter? Wer hilft dem Frosch durchs Labyrinth? Buchstaben- und Logikrätsel, Labyrinth und Quizfragen: die WAS IST WAS Rätsel- und Stickerhefte bieten neben unterhaltsamen Aufgaben auch spannende Sachinformationen zum Thema für alle Rätselfans ab 8 Jahren. Die Lösungen sind am Ende des Heftes zu finden. Ein Teil der Sticker wird zum Rätseln gebraucht, die anderen sind universell einsetzbar – auch für Brotbox, Schulheft und Co!

ISBN: 978-3-7886-2167-4

Obst und Gemüse – Die Quitte



Die Quitte (*Cydonia oblonga*) gehört zu den Rosengewächsen, und den ältesten Kulturobstsorten überhaupt, stammt ursprünglich aus West-Asien und hat sich von dort bis in die Türkei und Nord-Afrika ausgebreitet. In Mittel-Europa und vor allem in den Weinbauregionen wurde die Quitte kultiviert, selten findet man sie in verwilderter Form. Auch in unseren Gärten ist die Quitte mittlerweile heimisch geworden, wird gerne geerntet

und zu leckeren und gesunden Gerichten weiterverarbeitet.

Die Quitte bevorzugt ein warmes Klima und einen kalkhaltigen lockeren Boden. Als sommergrüner Großstrauch oder Baum, mit sparrigen Ästen, wobei die jungen Triebe leicht filzig sind, kann er eine Höhe bis zu 8 m erreichen. Ihre Blätter haben eine ovale Form mit glattem Rand. Sie sind ca. 7 – 10 cm lang, an der Oberseite aus satter dunkelgrüner Farbe, an der Blattunterseite mit filzigem Flaum. Von Mai bis Juni, in der Blütezeit, trägt die Quitte zarte weiße oder rosa geäderte Blüten. Ihre Früchte (Scheinfrüchte) sind von grünlich gelber Farbe, duften sehr angenehm, sind aber roh ungenießbar. Die Fruchtreife ist zwischen September und Oktober. Wichtig ist, dass die Früchte vor dem Frost geerntet werden. Sie reifen nach der Ernte nach.

Quitten werden in zwei Sortengruppen unterteilt, die sich aus ihrem Wuchs ergeben, die Apfel- oder die Birnenquitte. Sie sind nicht nur gesund, sondern auch sehr lecker. Darüber hinaus steckt in einer Quitte mehr Vitamin C als in einem Apfel – und noch viele weitere gesundheitsfördernde Stoffe.

Als Mus, Marmelade, Kompott oder Gelee aber auch im Kuchen kommt das Quittenaroma gut zur Geltung.

Als Kompott passt es zum Beispiel auch gut zu Wildgerichten. Gleich nach der Ernte ist der Pektingehalt am höchsten, so dass dann die ideale Zeit für die unterschiedlichsten Marmeladen ist. (Ich zum Beispiel koche die abgeriebene, gewaschene, entkernte Quitte mit etwas Apfelsaft weich, püriere das Ganze, wiege dann das Mus für Marmelade ab und mische



es mit anderem Obst, wie Himbeeren, Erdbeeren, Ananas, oder auch mal mit Weißwein)

Hier ein Rezept für Quittenschnitten:

Quittenschnitten

Zutaten:

200 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier Größe M
250 g Mehl
½ Pg. Backpulver
4 Quitten (150 g Mus)
1 EL Schokotropfen



Zubereitung:

Quitten gründlich waschen, vierteln, schälen und Kernhaus entfernen. In kleine Würfel schneiden und in ca. 200 ml Wasser und etwas Zitronensaft etwa 15 Minuten köcheln (sollten so weich sein, dass man sie mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten kann.)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier sehr schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Dann das abgekühlte Quittenmus (150g), und die Schokotropfen zugeben und gut verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 X 40 cm) streichen und 25-30 Minuten bei 175 Grad Unter/ Oberhitze backen. Stäbchenprobe ist sinnvoll. Mit Puderzucker bestäuben und zu einer guten Tasse Tee oder Kaffee genießen. Tipp: (Quittenmus lässt sich gut einfrieren)

Quittenapfelmus

Für 4 Personen

Zutaten:

2 große Quitten
2 große säuerliche Äpfel
Saft 1 Zitrone
Ca. 2 EL Brauner Zucker
Apfelsaft
Evtl. 1 Zimtstange



Zubereitung:

Quitten gründlich abreiben, waschen, Äpfel schälen. Beide Obstsorten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Alles in einen Topf geben und knapp mit dem Apfelsaft bedecken. Zimtstange zugeben und das Obst auf kleiner Flamme in etwa 15 Minuten weich kochen. Zimtstange entfernen und das Obst mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten. Evtl mit noch etwas Zucker abschmecken und kühl stellen.

Ich liebe es mit einem Klecks Naturjoghurt mit Zucker und Zimt.

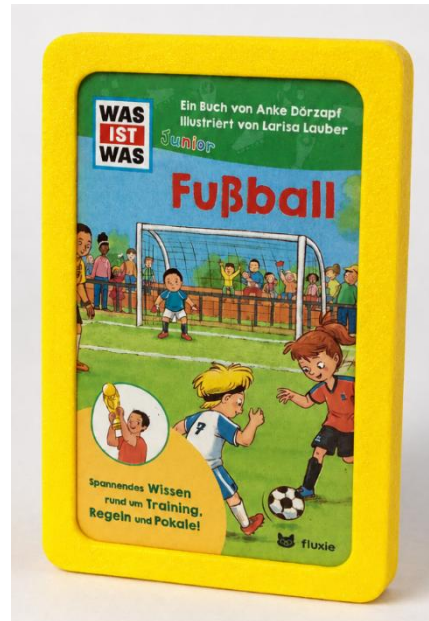
Oder zum Beispiel zu Eis oder Grießflammeri.

Wissen trifft Lesefreude: Tessloff Verlag und Fluxie starten Kooperation

Nürnberg, September 2026: Der Tessloff Verlag und das Osnabrücker Bildungsstartup Fluxie gehen eine Kooperation ein: Gemeinsam bringen sie Inhalte aus der Kindersachbuchreihe WAS IST WAS erstmals als interaktive Lesekarten heraus, die Kinder mit einer kostenlosen App beim Lesen begleiten. Beide Partner verbindet das Ziel, Kinder für Wissen und fürs Lesen zu begeistern und sie dabei zu unterstützen, selbstständig Bücher und Geschichten zu entdecken. Den Auftakt macht der Titel „WAS IST WAS Junior Fußball“; weitere Themen folgen im Laufe des Jahres 2026.

Freude am Lesen im Mittelpunkt

Die Inhalte der WAS IST WAS Bücher werden über die Fluxie-App um interaktive Elemente und individuelle Lesehilfen ergänzt: So bekommen die Illustrationen durch anklickbare Geräusche einen multimedialen Mehrwert und Lesehilfen unterstützen bei schwierigen Wörtern oder dann, wenn eine Vorlese-Stimme gebraucht wird. So können Kinder das Buch selbstständig erkunden, unabhängig davon, wie weit sie schon lesen.



Katja Meinecke-Meurer, Geschäftsführerin und Verlegerin des Tessloff Verlags: „Kinder für Wissen zu begeistern und ihre Freude am Lesen zu stärken, gehört für uns seit Generationen zusammen. Mit Fluxie ergänzen wir unsere Bücher um eine neue Möglichkeit, Kinder beim selbstständigen Lesen zu begleiten und Wissen noch unmittelbarer erlebbar zu machen. Sie können sich die Themen dabei in ihrem eigenen Tempo erschließen und genau die Unterstützung nutzen, die sie gerade brauchen.“

Unterstützung, die mitwächst

Und so funktioniert die Lesekarte: Kinder halten die Fluxie-Karte an ihr Tablet, und die App öffnet die passende Wissenswelt. Die Inhalte werden vorgelesen, jedes Wort wird dabei farbig markiert, und das Vorlesetempo lässt sich individuell einstellen. Wie viel Unterstützung ein Kind bekommt, passt sich dabei seinem Leseniveau an: vom vollständigen Vorlesen für Leseanfänger*innen bis zu einzelnen Wörtern auf Knopfdruck für geübtere Kinder. So wächst die Lesehilfe mit dem Kind mit. Auf diese Weise kann jedes Kind mitlesen, auch ohne schon flüssig zu lesen, und baut die Verbindung zwischen gesprochenem und geschriebenem Wort ganz natürlich auf. Versteckte Geräusche in den Illustrationen warten darauf, entdeckt zu werden, und machen die Szenen lebendig: beim Auftakt-Titel WAS IST WAS Junior Fußball etwa das Pfeifen des Schiedsrichters oder der Jubel auf den Rängen.

Zusätzliche Hardware ist nicht nötig; nach dem Download funktioniert alles offline, kindersicher und ohne Werbung oder In-App-Käufe. Die WAS IST WAS Lesekarten sind für je 14,99 Euro erhältlich.

Ein Auftakt mit Programm

Nach „WAS IST WAS Junior Fußball“ folgen im Laufe des Jahres 2026 die Titel „WAS IST WAS Junior Rettungskräfte im Einsatz“, „WAS IST WAS Kids Pferde und Ponys“ sowie „WAS IST WAS Kids Dinosaurier“. Die Bücher stammen aus den Reihen WAS IST WAS Junior und WAS IST WAS Kids und richten sich an Kinder ab etwa vier Jahren. Erhältlich sind die Karten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. „Als Kind hatte ich selbst eine Lese-Rechtschreib-Schwäche. Ich weiß, wie schnell die Lust am Lesen verfliegt, wenn jedes Wort zum Kampf wird“, sagt Richard Durchholz, Mitgründer und Geschäftsführer von Fluxie. „Fluxie ist das Stützrad, das ich mir als Kind gewünscht hätte. Dass wir Kindern diese Freude am Lesen jetzt gemeinsam mit dem Wissen von WAS IST WAS schenken können, bedeutet mir persönlich sehr viel.“

Über Tessloff:

Als einer der führenden deutschen Kinder- und Jugendsachbuchverlage möchte Tessloff Kinder für Wissen begeistern und sie ermutigen, die Zukunft durch ihr Wissen mitzugestalten. Aus diesem Selbstverständnis heraus ist die international erfolgreiche Marke WAS IST WAS entstanden, die Kinder aller Altersstufen spielerisch an Sachwissen heranführt – auf höchstem Niveau, einfach erklärt und immer auf Augenhöhe. Zum multimedialen Verlagsprogramm gehören unter anderem der digitale Hörstift BOOKii, die erzählenden Sachbuchreihen „Der kleine Major Tom“ und „Die ZeitBande“ sowie kreative Beschäftigungstitel und spielerische Lernhilfen. Als erster Kinder- und Jugendbuchverlag kann Tessloff eine nicht-finanzielle Berichterstattung im Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK) vorweisen und setzt sich darüber hinaus auf breiter Ebene für Klimaschutz, Demokratiebildung und viele weitere gesellschaftliche Themen ein.

Über Fluxie:

Fluxie verbindet physische Lesekarten mit einer kostenlosen App und ist das Stützrad fürs Lesen: Kinder tauchen sofort in Geschichten ein, während anpassbare Lesehilfen ihnen Sicherheit geben, ohne sie auszubremsen, mit Wort-für-Wort-Markierung, einstellbarem Vorlesetempo und anklickbaren Geräuschen, ganz ohne Werbung und In-App-Käufe. Gegründet wurde das Bildungsstartup von Richard Durchholz und Christian Geesken, die aus eigener Erfahrung wissen, wie sich Schwierigkeiten mit dem Lesen und Schreiben anfühlen. Das Unternehmen mit Sitz in Osnabrück wurde 2024 von der Founders Foundation als bestes Bildungsstartup ausgezeichnet und mit dem Gründungsstipendium Niedersachsen (NBank) gefördert.

Luna – Die Löwin mit der leisen Stimme

Kinder brauchen Lesefreude. Fluxie ist das Stützrad fürs Lesen – interaktive Lesekarten mit kostenloser App. Kinder können sofort loslegen, in Geschichten eintauchen und neue Welten entdecken. Individuell anpassbare Lesehilfen geben Sicherheit, ohne auszubremsen.

Eine warmherzige Geschichte über die kleine Löwin Luna, die entdeckt, dass wahre Stärke nicht immer laut sein muss. Gemeinsam mit ihrem Freund Koko findet sie den geheimnisvollen Sternenstein und zeigt, dass Mut auch leise und sanft sein kann. Kinder lernen dabei, Vertrauen in ihre eigene Persönlichkeit zu haben, verschiedene Arten von Stärke zu erkennen, Freundschaft und Zusammenhalt zu schätzen und mit Achtsamkeit die Natur und andere Lebewesen zu betrachten.

<https://fluxie.de/produkt/luna-die-loewin-mit-der-leisen-stimme/>

Urlaubsfeeling auf dem Tisch

Tomatensuppe nach katalanischer Art

Für 4 Personen

Zutaten:

1 große Zwiebel
60 g Schinkenspeck
60 g gekochter Schinken
1 Stange Staudensellerie
1 Dose (425 g) stückige Tomaten
2 Tomaten
1/8 l Weißwein
1/2 l Fleischbrühe instant
1 große oder 2 mittlere Kartoffeln
Thymian, Oregano
1 Prise Muskat
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer
2 Eigelbe
1 EL gehackte Petersilie
Parmesan
Evtl. Schmand



Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein schneiden, Schinkenspeck und Schinken klein würfeln, Staudensellerie waschen und in Ringe schneiden. Die beiden Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen, vierteln und die Viertel in drei bis vier Teile schneiden. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebel mit dem Schinkenspeck goldgelb rösten, Schinken und Staudensellerie zugeben kurz mitdünsten und mit dem Wein ablöschen. Stückige Tomaten, Fleischbrühe und die Gewürze zugeben und die Suppe aufkochen lassen. Dann die Kartoffeln zur Suppe geben und alles auf kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit die Tomatenstücke und die Petersilie zur Suppe geben und noch einmal abschmecken.

Jetzt darf die Suppe nicht mehr kochen.

Eigelbe mit einigen Löffeln Suppe in einer Tasse anrühren und in die heiße (auf keinen Fall kochende) Suppe einrühren (Suppe legieren). Die Suppe mit geriebenem Parmesan und wer mag pro Teller einem Esslöffel Schmand servieren. So essen oder mit kräftigem Brot.

- *Essen macht Spaß, viel Essen viel Spaß!*
- *Ein zu wenig gewürztes Essen ist kein gutes Essen.*
- *Wir leben nicht um zu Essen, wir essen um zu leben! (Sokrates)*
- *Ein gutes Essen bringt gute Leute zusammen! (Sokrates)*
- *Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele!*

Spaghetti con vongole

(Spaghetti mit Muschelsoße)

Für 3 bis 4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel
250 g braune Champignons
40 g Butter
¼ l Sahne (oder mehr)
75 g Tomatenmark
1 TL Sardellenpaste
1/8 l Weißwein
250 g italienische Miesmuscheln (Vongole im eigenen Saft)
Salz, Pfeffer
Knoblauchsatz
1 Bund Petersilie
400 – 500 g Spaghetti



Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln.

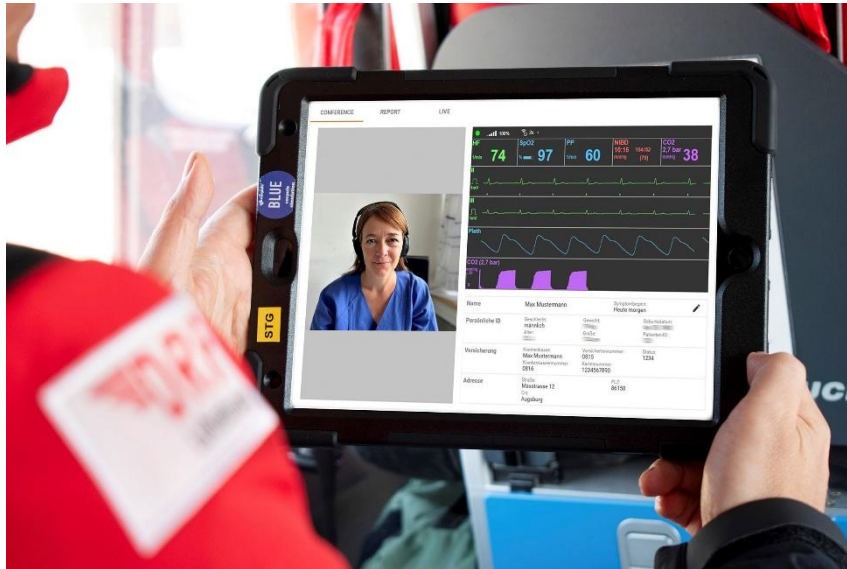
Champignons abreiben, evtl. große halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel glasig werden lassen. Champignons zugeben und dünsten. Sahne, Tomatenmark und die Sardellenpaste separat verquirlen und zu den Champignons einrühren. Etwas einreduzieren, dann den Weißwein angießen und die Masse leicht köcheln lassen bis sie eine cremige Substanz hat. Vongole in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Abtropfen lassen und in der Soße erwärmen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und kurz vor dem Servieren in die Soße rühren. Während die Soße köchelt die Spaghetti garen und mit der Soße zu Tisch geben. (Ist etwas wenig Soße für uns Schwaben)

Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Renate Kuck

- *Indem der Schöpfer dem Menschen die Verpflichtung auferlegt, zu essen, um zu leben, lädt er ihn durch den Appetit ein, und belohnt ihn durch den Genuss. (Jean Anthelme Brillat-Savarin)*
- *Maßvoll zu sein im Essen, bringt sechsfachen Vorteil: man bleibt gesund, lebt lange, ist stets kräftig, fühlt sich wohl, hat prächtige Kinder und wird von den anderen nicht als Vielfraß geschmäht. (Aus Indien)*
- *Jeder der gut kochen kann, weiß, auf's würzen kommt es an!*

Startschuss für Telemedizin-Pilotprojekt Helipaed DRF Luftrettung und die Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen stärken die Notfallversorgung von Kindern

Wenn Kinder lebensbedrohlich erkranken oder schwer verletzt werden, zählt jede Minute. Die DRF Luftrettung und das Universitätsklinikum Tübingen haben jetzt mit Helipaed ein gemeinsames Pilotprojekt gestartet, um kritisch kranke und verletzte



Kinder künftig noch schneller, gezielter und sicherer aus der Luft zu versorgen. Bestandteile des Projekts sind die Implementierung einer telemedizinischen Infrastruktur sowie gezielte Qualifizierungs- und Schulungsmaßnahmen der Besatzungen der DRF Luftrettung. Pilotstandorte sind die Luftrettungsstationen in Friedrichshafen,

Stuttgart und Villingen-Schwenningen. Als erster Meilenstein des Projekts wurde jetzt eine standardisierte Ausrüstung für Hubschrauber für die Versorgung von Kindern erarbeitet.

Die notfallmedizinische Versorgung von Kindern ist besonders anspruchsvoll: Die medizinischen Besatzungen der DRF Luftrettung stehen in diesen Fällen trotz umfassender notfall- und intensivmedizinischer Expertise häufig vor vielschichtigen Herausforderungen. Besondere Einsatzsituationen oder Kinder mit komplexen Vorerkrankungen haben oftmals einen sehr speziellen Versorgungsbedarf. Im Notfall kann daher die Möglichkeit, einen erfahrenen pädiatrischen Fachspezialisten konsultieren zu können, sehr hilfreich sein und die Belastungen für die Crews reduzieren. Ein besonderer Fokus des Projekts liegt auf der Versorgung kritisch kranker Kinder während Interhospitaltransporten. Gerade bei seltenen oder komplexen Krankheitsbildern unterstützt die telemedizinische Einbindung pädiatrischer Spezialisten die Besatzungen bei wichtigen Entscheidungen zu Stabilisierung, Transport und weiterführender Therapie.

„Unsere Crews bestehen aus erfahrenen Fachärzten und Notfallsanitätern, die in der Versorgung von Kindern bereits eine hohe Expertise besitzen. Bei sehr komplexen pädiatrischen Krankheitsbildern oder voroperierten Kindern ist die Begleitung durch spezialisierte Pädiatrie-Teams sinnvoll und üblich. Doch solche Fachteams stehen aufgrund des zunehmenden Fachkräftemangels und der Umstrukturierungen im Zuge der Krankenhaus- und Notfallreformen nicht immer ausreichend und vor allem zeitgerecht zur Verfügung. Die telemedizinische Unterstützung durch spezialisierte Pädiater bietet hier zusätzliche Sicherheit und unterstützt die Luftrettungsteams in besonders anspruchsvollen Einsatzsituationen. Unser Ziel ist es, die Versorgungsqualität für kritisch kranke Kinder nachhaltig zu verbessern und eine moderne, noch stärker kinderzentrierte Luftrettung mit gleichbleibend hoher

Versorgungsqualität, unabhängig von Zeit und Einsatzort, zu erreichen“, unterstreicht Dr. Jörg Braun, Leiter Medizin und Geschäftsführer der DRF Luftrettung.

Die Lösung: Telemedizin, Training und Standards

Kern des Projekts ist der Aufbau einer telemedizinischen Infrastruktur, über die pädiatrische Spezialisten der Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen die medizinischen Crews der DRF Luftrettung, bestehend aus einem Notarzt und einem Notfallsanitäter, von der Einsatzvorbereitung über die Versorgung vor Ort bis hin zum Transport und zur Nachbereitung begleiten können. Weitere Bausteine sind gezielte Qualifizierungs- und Schulungsmaßnahmen sowie eine standardisierte, kindgerechte Ausrüstung der eingesetzten Rettungshubschrauber. Sämtliche Einsätze werden in geführten Einsatz-Nachbesprechungen evaluiert. Zudem erfolgt eine lückenlose Digitalisierung aller während der Versorgung erhobenen Daten, wodurch Medienbrüche vermieden und die einzelnen Behandlungsschritte beschleunigt werden.

Telemedizinische Kompetenz

Als eines der führenden Zentren für pädiatrische Intensiv- und Notfallmedizin übernimmt die Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen die telemedizinische fachliche Begleitung im Projekt Helipaed. Erfahrene Spezialistinnen und Spezialisten unterstützen die medizinischen Crews der DRF Luftrettung bei komplexen Kindernotfällen und Interhospitaltransporten. Durch die enge Anbindung an die Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen wird eine durchgängige fachliche Begleitung entlang der gesamten Versorgungskette möglich, und zwar vom Einsatzort oder der erstversorgenden Klinik bis zur Aufnahme in einem spezialisierten Zentrum. „Schwere Notfälle bei Kindern stellen Rettungsteams vor besondere Herausforderungen – umso wichtiger ist es, wenn nötig auf spezialisierte pädiatrische Expertise zurückgreifen zu können“, erläutert Dr. Oliver Heinzl, Ärztlicher Leiter der Pädiatrischen Notaufnahme der Universitäts-Kinder- und Jugendklinik am Universitätsklinikum Tübingen, die Zielsetzung des Projekts. „Mit der telemedizinischen Anbindung bringen wir unsere Erfahrung aus der Kinderintensiv- und Notfallmedizin ohne zeitliche Verzögerung an den Einsatzort oder direkt in laufende Transporte von intensivpflichtigen Kindern. Dadurch können wir Teams bereits in einer frühen Phase bei komplexen Entscheidungen unterstützen und die Versorgung schwer kranker Kinder über die gesamte Rettungs- und Transportkette hinweg verbessern. Mit der DRF haben wir einen starken Partner in der Luftrettung gefunden, der schon jetzt sehr viel in die Ausbildung und Ausrüstung für Kindernotfälle investiert.“ Mit dem Projekt wird erstmalig die Möglichkeit geschaffen, das spezielle Wissen und die Erfahrung von Kindernotfall- und Intensivmedizinern zeit- und ortsunabhängig direkt verfügbar zu machen. Bisher stehen spezielle Kindernotarzt-Systeme nur in wenigen Großstädten zur Verfügung. Durch die telemedizinische Anbindung kann pädiatrische Expertise künftig auch dort eingebunden werden, wo kein spezialisierter Kindernotarzt unmittelbar verfügbar ist.

Pilotprojekt an drei Stationen der DRF Luftrettung

Helipaed startet als Pilotprojekt an den Stationen der DRF Luftrettung in Stuttgart, Friedrichshafen und Villingen-Schwenningen. In einem ersten Schritt wurde hier die Ausrüstung der Hubschrauber auf einheitliche, an die Versorgung schwerstkranker Kinder mit komplexen Erkrankungen angepasste Standards gebracht. Nächste Meilensteine sind die Qualifizierung der medizinischen Besatzungen in

simulationsgestützten Schulungen, die für den Jahresbeginn 2027 geplant sind, sowie der Aufbau eines überregionalen telemedizinischen Konzepts.

Vorteile für Patienten, Besatzungen und Kliniken

Von dem Projekt profitieren mehrere Ebenen des Rettungssystems: Kritisch kranke oder verletzte Kinder und ihre Familien profitieren von einer konsistenten, hochqualitativen und kinderzentrierten Versorgung. Luftrettungsbesatzungen erhalten bei Bedarf frühzeitig fachliche Unterstützung, mehr Sicherheit im Einsatz und klar strukturierte Versorgungsstandards. Kliniken – insbesondere Kinderkliniken – können personelle Ressourcen besser planen, sich frühzeitig auf die Übernahme vorbereiten und Transportverzögerungen vermeiden. Leitstellen gewinnen zusätzliche Dispositionsmöglichkeiten durch telemedizinische Expertise.

Ziel: Bundesweites Vorbild für kinderzentrierte Luftrettung

Das übergeordnete Ziel des Projekts Helipaed ist die nachhaltige und ressourcenschonende Optimierung der Kindernotfallversorgung in der Luftrettung in Baden-Württemberg. Langfristig soll das Projekt als Modell für eine bundesweite Regelversorgung dienen. Informationen unter www.drf-luftrettung.de

Über die DRF Luftrettung

Die DRF Luftrettung mit Sitz in Filderstadt ist eine der größten Luftrettungsorganisationen Europas. Von 34 Stationen an 32 Standorten in Deutschland aus starten die Hubschrauber und Ambulanzflugzeuge der gemeinnützigen Organisation zu ihren Einsätzen. Hierzu gehören Einsätze in der Notfallrettung, Verlegungsflüge von kritisch kranken oder verletzten Personen zwischen Kliniken und Rückholungen von Patientinnen und Patienten aus dem Ausland. An 13 der Hubschrauberstationen sind die Crews rund um die Uhr einsatzbereit, an einer weiteren ist die Besatzung im Tagbetrieb mit erweiterten Randzeiten einsatzbereit. An fünf Standorten kommen Hubschrauber mit Rettungswinde zum Einsatz. Insgesamt leistete die DRF Luftrettung 36.407 Einsätze im Jahr 2025. Für den kontinuierlichen Ausbau ihrer lebensrettenden Aufgabe ist die gemeinnützige Luftrettungsorganisation auf finanzielle Unterstützung angewiesen. Rund 400.000 Fördermitglieder weiß der DRF e.V. bereits an seiner Seite. Unterstützen Sie uns und werden auch Sie Mitglied. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.foerderverein-drf-luftrettung.de>

Über die Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen

Die Universitäts-Kinder- und Jugendklinik Tübingen ist Teil des Universitätsklinikums Tübingen, einem der führenden Zentren der deutschen Hochschulmedizin. Sie zählt zu den renommierten Einrichtungen für die Versorgung von Kindern und Jugendlichen und verfügt über besondere Expertise in der pädiatrischen Intensiv- und Notfallmedizin. Durch die enge Verbindung von Patientenversorgung, Forschung und Lehre entwickelt sie innovative Diagnose- und Therapiekonzepte und trägt dazu bei, die Versorgung schwer kranker Kinder kontinuierlich zu verbessern. Weitere Informationen unter: www.medizin.uni-tuebingen.de

Bild: DRF Luftrettung und UKT starten das Modellprojekt Helipaed (Quelle: DRF Luftrettung)