

Konjunkturprognosen der Wirtschaftsunioren Heilbronn-Franken: ein optimistischer Blick in die Kristallkugel

1,5 Prozent und ein Schnaps

Volle Auftragsbücher dank Mut, Innovation und eines fruchtbaren Umfelds.

Von Daniel Hagmann

Glaubwürdigkeit. Impulse. Die erwartet **Walter Kress** von den Konjunkturprognosen der Wirtschaftsunioren Heilbronn-Franken. Der Landwirt vom Haaghof in Hardthausen legt Wert auf Bio-Qualität: „In der Lebensmittelbranche geht es um Glaubwürdigkeit. Der Kunde will wissen, wo sein Essen herkommt.“ Vor allem Regionalität ist gefragt.

Aushängeschilder. Die Produkte und Dienstleistungen aus Heilbronn-Franken sind beliebt nicht die schlechteste Wahl. Weltmarktführer und viele solide, mittelständische Betriebe sind Aushängeschilder der stabilen Wirtschaftsregion, die positiv in die Zukunft blicken lassen. Sechs Experten referierten am Mittwoch im Heilbronner Veranstaltungszentrum Redblue vor rund 300 Gästen – und alle zeichnen ein ähnliches Bild: Der Region



Referierten im Redblue kurzweilig über die regionale Wirtschaft der Zukunft (von links): WJ-Kreissprecher Holger Morlok, Professor Dirk Zupancic, Andreas Kühner, Hanspeter Faas, Elke Döring und Lutz Haufe.

geht es gut. Egal ob aus Sicht Lebensmittelbranche oder der Tourismusfachleute.

Wachstum. „Das sind gute Nachrichten, die man ruhig öfter sagen kann“, erklärte **Elke Döring**, Hauptgeschäftsführerin der IHK Heilbronn-Franken.

Die Auftragsbücher sind voll, die Unternehmen haben steigende Geschäftserwartungen. Die Gründe: Billiges Öl und wachsende Nachfrage aus dem Ausland. Für 2015 erwartet Döring 1,5 Prozent Wachstum in der Wirtschaftsregion. „Eigentlich ist mehr drin. Ein

Schnaps passt mindestens noch obendrauf.“

Tatkraft. Dörings Folgeredner, Joghurtshersteller **Lutz Haufe**, gab das Motto vor: „Net schwätze, schaffe!“ Wenn Ideen, Mut und ein starkes regionales Netzwerk auf Tatkraft



Susanne (von links) und Matthias Breuer aus Ilshofen mit Jörg und Patricia Welker aus Neckarsulm.



Erzeuger Walter Kress (links) und Florian Ueltzhöfer.



Benjamin Berthold (links), Franziska Geml und Ulrich Schöning von der Sparkasse Heilbronn.



Maria Bauer (links) aus Neckarsulm mit Ulrike und Sven Gebauer aus Heilbronn.

treffen, dann braucht man sich um die Konjunktur in der Region keine Sorgen machen.

Überraschungen. „Die Vorträge waren toll“, sagte Tourismusfachmann **Sven Gebauer** aus Heilbronn. „Die Infos über die Bundesgartenschau waren

überraschend.“ Auch er blickt positiv in die Zukunft: „Der Jahresbeginn war vielversprechend. Viele wollen innerhalb Europas verreisen.“

Optimismus. Den zuversichtlichen Blick nach vorne kann **Ulrich Schöning** von der Sparkas-

se Heilbronn nur bestätigen. Auch wenn die Zukunft Herausforderungen bereithält. Zum Beispiel den Internethandel, der fast alle Branchen beschäftigt. Schöning: „Wir legen weiterhin viel Wert auf direkten Kundenkontakt – von Angesicht zu Angesicht.“

Opel Adam gewonnen



Überraschung. **Carolin Müller** hat im Winter beim Jubiläumsgewinnspiel der Spielwarenhandelskette Rofu mitgemacht. Sie war jedoch nicht die einzige – über 50.000 Einsendungen erreichten das Unternehmen, das mit 93 Geschäften zu den größten Spielwarenhändlern Deutschlands zählt. Vor einer Woche war es soweit, in der Marketingabteilung von Rofu wurde der Gewinner des gelben Opel Adam gezogen – und das Los fiel auf **Carolin Müller** aus Billigheim. Marketingleiter **Frank Gemeinhardt** teilte ihr telefonisch mit, dass



Symbolische Preisübergabe in der Rofu-Filiale Heilbronn (von links): Filialeleiterin Ina Frank, Familie Müller, Geschäftsführer Frank Schröder und Maskottchen Rofulino.

sie den Hauptpreis gewonnen habe, und organisierte die symbolische Übergabe in der Rofu-Filiale Heilbronn. Die Gewinnerin konnte ihr Glück kaum fassen und schmiedete

einen Plan: Sie wollte den Gewinn zunächst geheim halten und ihre Familie überraschen. Daher lockte sie ihre Lieben unter einem Vorwand in die Filiale. Und dann: Bingo! (eo)

Mülleimer gerät in Brand

Kleine Ursache, verheerende Wirkung: Ein brennender Mülleimer hat in Ellhofen rund 3.000 Euro Schaden an einer Hütte angerichtet.

Am Mittwochnachmittag bemerkten aufmerksame Nachbarn den aufsteigenden Rauch aus der Hütte und alarmierten die Rettungskräfte. Auch Flammen stiegen bereits aus dem Dach des Gebäudes.

Noch bevor die Feuerwehr eintraf, gelang es jedoch dem 71-jährigen Besit-

zer der Hütte, den Brand mit Wasser aus einem Gartenschlauch fast vollständig zu löschen.

Es stellte sich heraus, dass der 71-Jährige am Morgen wohl Asche aus dem Kaminofen in den Restmülleimer gekippt hatte – ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen. Durch die noch warme Asche entzündete sich der Mülleimer in der Hütte und setzte schließlich das ganze Gebäude in Brand. (eo)

Überschlag nach Niesattacke

Wie gefährlich es sein kann, am Steuer niesen zu müssen, musste ein 50-Jähriger am Donnerstag in Ilsfeld erfahren: Er war auf der L1100 unterwegs, als er in einer leichten Linkskurve vermutlich wegen eines Niesanfalls die Kontrolle

über sein Auto verlor. Er kam nach rechts von der Straße ab, der Wagen stürzte eine Böschung hinab und blieb auf der Seite liegen. Der Fahrer wurde mittelschwer verletzt. Am Auto entstanden 6.000 Euro Sachschaden. (eo)

Schwäbisch backen

Handwerklich arbeitende Bäckereien, in denen morgens ab zwei Uhr geknetet wird, werden immer seltener. So stellt sich die Frage, wo man wirklich knusprige Weckle oder leckere süße Stücke herbeikommt. Selbermachen, lautet die Antwort. Da weiß man, welche Zutaten verarbeitet sind, kann zudem richtig Spaß dabei haben, und frischer als aus dem heimischen Backofen geht es sowieso nicht.

Dieses Buch zeigt in mehr als 80 Rezepten, wie man allerlei Backwaren zu Hause fabricieren kann. Viele Tipps und Tricks von Profis ermöglichen auch dem Back-Anfänger, eine Qualität wie in der Dorfbäckerei zu erzielen. Alle Rezepte sind für die Verhältnisse heimischer Küchen ausgetüfelt und mehrfach ausprobiert.

Natürlich finden sich Klassiker wie Hefezopf, Käsesahne- und Zwiebelkuchen. Aber auch verschiedene Brote, Brötchen und Seelen ergänzen diese einzigartige Rezeptsammlung. (eo)



Silberburg Verlag, „Schwäbisch Backen – Klassische Rezepte und feine Variationen“, 19,90 Euro.

Wer gewinnt? Unter den Anrufen mit dem Stichwort „Backen“, die bis Mittwoch, 11. Februar, das **echo** per Telefon (siehe unten) erreichen, werden fünf gezogen, die jeweils ein Backbuch gewinnen.

Anrufen und gewinnen!
0137/8372023-3

Ein Anruf kostet 50 Cent aus dem Festnetz der Deutschen Telekom. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Fahrkartenautomat beschädigt

An der Bahnhaltestelle Neckarsulm Süd hat ein Unbekannter am Mittwoch das

Display eines Fahrkartenautomaten zertrümmert und den Geldausgabeschacht mit

einem harten Gegenstand beschädigt. Hinweise: Telefon 07132/93710. (eo)

Werben für Mode, Heim und Handwerk?



Am besten im Anzeigenblatt! Denn mehr als 64 Prozent der Fachmarktkunden sind regelmäßige Anzeigenblatt-Leser.* Weitere Zahlen, Daten und Fakten rund um die Medialeistung der Gattung lesen Sie in der Studie **Anzeigenblatt Qualität**. Sie finden sie auf der Website des Bundesverbandes Deutscher Anzeigenblätter www.bvda.de.

*Basis: deutschsprachige Wohnbevölkerung (inkl. Ausländer) ab 14 Jahren

Handwerkskunst, die man schmeckt

Von Daniel Hagmann

Der Kraichgau ist weltklasse. Was Einheimische schon lange wissen, ist nun auch von offizieller Stelle bestätigt. Bier-sommeliers und Experten rund um den Gerstensaft kürten das Kristallweizen der Eppinger Palmbräu beim „European Beer Star“-Wettbewerb Ende vergangenen Jahres mit der Goldmedaille. Das filtrierte Weizenbier gilt somit als weltbestes seiner Art.

Mit regionalen Rohstoffen und Wasser aus dem eigenen Brunnen hat es Palmbräu an die Weltspitze gebracht. Und das merken auch die Bierfreunde der Region. Betriebsleiter **Oliver Kohler** erklärt: „2014 hatten wir zehn Prozent Wachstum.“ Entgegen dem Trend in Deutschland, immer weniger Bier zu trinken. Mitverantwortlich für den Erfolg bei der Eppinger Brauerei ist auch das im März vergangenen Jahres eingeführte Monatsbier: Neben den gängigen Sorten Pils, Export und Weizen



Nicht nur in der Flasche goldig, sondern auch medaillenprämiiert: Palmbräu-Braumeister **Adrian von Berg** (links) präsentiert das weltbeste Kristallweizen, das käftige, dunkle Stoutbier von Betriebsleiter **Oliver Kohler** passt prima in den kalten Februar.

präsentiert der „Stolz des Kraichgaus“ allen durstigen Freunden des Gerstensaftes im vier- bis fünfwöchigen Takt ein Bier, das geschmacklich die Jahreszeit widerspiegelt.

Und wie sieht das entsprechende Getränk im jetzigen Februar aus? Tiefschwarze Farbe, eine Schaumkrone, weiß wie Schnee, und ein kräftiger,

rauchiger Geschmack. Das neue Stoutbier der Palmbräu passt genau in den dunklen Winter. „Im Sommer hatten wir zum Beispiel das fruchtige, obergärige Summer Ale. Die Wintersorten sind dunkler und haben mehr Alkohol“, erklärt zuständige Braumeister **Adrian von Berg**.

Von den Monatsbieren gibt

es immer nur einen Sud – etwa 130 Hektoliter. Und die kommen vor allem als praktische Sixpacks in den Handel. „Das ist für den Kunden ideal. Da kann er probieren, wie ihm die Sondersorte schmeckt“, sagt Betriebsleiter Kohler.

Mit den Monatsbieren reagiert Palmbräu auf den Craftbeer-Trend aus den USA. Neben den einheitlich schmeckenden Fernsehieren wird immer mehr nach Gerstensaft verlangt, aus dem man die Handwerkskunst heraus-schmeckt. Craftbeer ist in der Herstellung aufwendiger als die gängigen Sorten. Von Berg erläutert: „Märzen lagert zehn Wochen, Weizenbier deutlich kürzer. Die längere Lagerzeit tut dem Bier gut – und das schmeckt man.“

Im April kann der Bierdurst wieder mit dem würzigen Märzen gestillt werden, mit dem Palmbräu seine Craftbeer-Herstellung im vergangenen Frühjahr startete. Und im weiteren Jahresverlauf folgt ein helles Lagerbier.



Mitglied im BVDA

Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter

