

SpaZz

das magazin für
ulm &
neu-ulm



AUSGABE 187

11

NOVEMBER

2018

KULTUR
STADTLIBEN
MENSCHEN

Seestern

F I N E D I G



KSMVERLAG

KOCHKUNST

KLAUS BUDERATH,
STERNEKOCH UND KÜCHENCHEF IM ULMER RESTAURANT SEESTERN,
IM GROSSEN SPAZZ-GESPRÄCH



GLACIS-GALERIE

MEINE REGION. MEIN CENTER.

BLACK PRICE DAYS!



23.11. & 24.11.2018

Findet Eure Lieblingsteile zu speziellen Sale Preisen und sichert Euch die besten Angebote

Teilnehmende Shops & Angebote ab 23. November, 0.00 Uhr auf www.glacis-galerie.de/BlackPriceDays

Vorbeischaun lohnt sich! Sichert Euch die besten Deals

ÜBER 90 SHOPS & RESTAURANTS . © BUS & BAHN DIREKT VOR DEM CENTER . ☰ ÜBER 1.100 PARKPLÄTZE . WWW.GLACIS-GALERIE.DE
 f /GLACISGALERIE . @GLACISGALERIENEUULM

VORSICHT! Ansichtssache!



SCHLAGZEILEN

... die wir diesen Monat gerne gelesen hätten

Ulm führt Stadtmaut ein

Ulm, berühmt für seine Baustellen, verlangt für diesen Autoparcours der Extraklasse jetzt Eintritt. Die Passage durch die Innenstadt wird 3 € kosten, 50 % Rabatt bekommt jedoch, wer es in unter 10 Minuten vom Theater zur Gänstorbrücke schafft!

Ribulenit etur, ommod esedio. Nam et odi omnis

Zwei Wochen lang kein Fernverkehr am Ulmer Hauptbahnhof

OB Gunter Czisch: „Eine faire Aktion! Warum sollten Züge fahren dürfen, wenn für die Autofahrer nichts mehr geht und wir sogar extra Fahrradunterführungen sperren. Wir sind konsequent und legen alles lahm!

Nimus dero doluptiorum, simpore mporibusant. Perum acest,

Harald John ade?

Sensation: Walter Feucht wird neuer Lokalchef der Südwest Presse

Nimus dero doluptiorum, simpore mporibusant. Perum acest, non praturion nonecto int magnit harum quata auda ex et alis adis nullenit etur, omm d esedio. Nam et odi omnis sus volecaerunt ipsandi occus dlorerae et et ipsam, eum dolupta tiaepri voluptae plictat emporpor modis invel molum quam ipsaefri omni Ribusant. Perum aces non praturion nonecto int magnit harum quata auda ex et alis adis nullenit etur, omm d esedio. Nam et

AUS DER ZUKUNFT -
Ulm im Jahre 2043

Länderübergreifendes U-Bahn-Netz



„Da wächst zusammen, was zusammen gehört“, titelt die Südwest-Neu-Ulmer Presse. Da es nur noch dieses eine Medium gibt,

wird es so schon stimmen. Da aufgrund des Klimawandels die Donau längst versiegt ist, dient das Flussbett als Haupttrasse und Knotenpunkt des U-Bahnnetzes. Bis in die entlegensten Teile der Doppelstadt durchdringt das Schienensystem wie Adern den Untergrund der beiden Städte und verbindet so das Königreich Bayern mit der Freien Reichsstadt Ulm. Freilich endet das Schienennetz vor den Stadtmauern Neu-Ulms; der ungeliebte Landkreis Illertissen rund um Neu-Ulm soll ausgeschlossen werden. Als bayerische Enklave mit Kunden aus Ulm gedeiht hier sowieso alles besser. Die Last ist weg, die Identität ulmisch, nur der Pass noch bayerisch ...

P. Schneider
gez. Philipp Schneider

NACH ULM-MITTE JETZT AUCH IN SÖFLINGEN!

ALLES NEU FÜR DEINEN TRAININGSERFOLG!

- ✓ MODERNSTES TRAININGSKONZEPT
- ✓ RENOVIERTE RÄUME
- ✓ ERWEITERTE ÖFFNUNGSZEITEN: 6.00 BIS 22.00 UHR

JETZT SICHERN!
Neueröffnungsangebot
0 Euro fürs Startpaket plus 4 Euro sparen*
Gültig bis 23.11.2018



Mrs.Sporty Ulm-Söflingen
Magirusstraße 35/2
89077 Ulm
Tel.: (0731) 140 50 878
www.mrssporty.de/club/ulm-soeflingen

* Gültig bis 23.11.2018. Bei Abschluss einer Mitgliedschaft erhalten die ersten 50 Neumitglieder das einmalig fällig werdende Startpaket für 0 Euro anstatt der regulären 129 Euro und zusätzlich einen Rabatt von 4 Euro auf den monatlichen Mitgliedsbeitrag. Informationen zu den anfallenden Kosten, zum Startpaket, zur Verwaltungsgebühr sowie zu unseren attraktiven Konditionen findest du unter www.mrssporty.com. Inhaber Mrs. Sporty Ulm-Söflingen: Patrick Otte, Magirusstraße 35/2, 89077 Ulm

WWW.MRSSPORTY.COM

MRS.SPORTY





Schlemmen & Genießen

Aktionskarte im November: Ente trifft Gans!
Genießen Sie köstliche Gerichte rund um Gans und Ente.

Weihnachts-Buffer: Genießen Sie unser Weihnachtsbuffet für Ihre Firmen- oder private Familienfeier. Von Donnerstag bis Samstag bieten wir Ihnen wöchentlich wechselnde Spezialitäten.
Vom 22.11. – 21.12.2018 – Preis pro Person EUR 29,80

Restaurant Edwin.s im Golden Tulip Parkhotel Neu-Ulm
Silcherstraße 40 · 89231 Neu-Ulm · Tel. 0731 8011 739
info@goldentulip-parkhotel-neu-ulm.com · www.restaurant-edwins.de



IMPRESSUM

Redaktionsleiter, Chef vom Dienst:
Daniel M. Grafberger (dmg), Tel. 0731 3783294, grafberger@ksm-verlag.de
Redaktion: Philipp Schneider (ps), schneider@ksm-verlag.de, Tel. 0731 3783293,
Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Erika Fabis, Walter Feucht, Dr. Bärbel Grashoff, Sarah Klingel (sk), Vici Ocker
Verlagsleitung (V. i. S. d. P.):
Michael Köstner (mk), koestner@ksm-verlag.de
Tel. 0731 3783293
Verlag:
KSM Verlag,
Schaffnerstr. 5, 89073 Ulm, Tel. 0731 3783293,
Fax 0731 3783299, info@ksm-verlag.de
www.ksm-verlag.de
Lektorat: Dr. Wolfgang Trips
Gestaltung: Michael Stegmaier
Terminfassung: www.ulm.de/veranstaltungen
Redaktionsschluss: 10. des Vormonats
SpaZz-Ausfahrer:
Franz-Peter Ranzinger, Dominik Ruelius

Anzeigen:
Michael Köstner, Tel. 0731 3783293, koestner@ksm-verlag.de
Dr. Georg Bitter, Tel. 0160 97054376, bitter@ksm-verlag.de
Sarah Klingel, Tel. 0731 3783293, klingel@ksm-verlag.de
Preisliste: Nr. 13, gültig ab 01/2013
Druck: Druckhaus Frank GmbH, 86650 Wemding
Bankverbindung: Deutsche Bank,
IBAN: DE83 6 307 002 400 117 275, BIC: DEUT DE 33 03 30

Liebe Kinder, sucht den SpaZz-Spatz!

In jeder Ausgabe versteckt sich ein kleines Foto (!) von einem SpaZz-Spatz. Findet ihr ihn?
Wer ihn als erstes entdeckt und eine E-Mail mit der Seitenzahl an verlosung@spazz-magazin.de schickt, gewinnt zwei Kinofreikarten für den Xinedome in Ulm (Postanschrift nicht vergessen)!

Titelbild:
Daniel M. Grafberger



Erscheinungsweise: monatlich
IVW
Druckauflage 20.000
1. Quartal 2018



Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Gewähr übernommen. Fotos, die dem Verlag von Veranstaltern und Agenturen zur Verfügung gestellt werden, werden nicht honoriert.

SPAZZ im Abonnement – früher Bescheid wissen
12 Ausgaben (1 Jahr) 34 € (inkl. Porto und Versand).
Bestellung per Fax, Brief oder Junil an: KSM Verlag, Schaffnerstr. 5, 89073 Ulm, Fax: 0731 3783299, info@ksm-verlag.de

Für Gewinnspiele gilt: Preise können nicht in bar ausgezahlt werden und müssen ggf. im Verlag abgeholt werden. Die Teilnehmer sind damit einverstanden, dass ihr Name im Rahmen der Nachberichterstattung genannt wird. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



unterstützt den SpaZz. Vielen Dank dafür!

INSIDE SPAZZ Der SpaZz erklärt sich selbst

Verdiente Auszeiten

Im vergangenen Monat durfte sich der **SpaZz-Micha** ab und zu relativ einsam gefühlt haben – nach der alljährlich stressigen Zeit vor, während und nach der Produktion des Restaurantführers sind die SpaZZen ausgeflogen: Der **SpaZz-Daniel** auf eine Flusskreuzfahrt gen Holland und sogar noch einmal; gemeinsam mit **SpaZz-Philipp** besuchte er das beliebte Urlaubsziel Mazedonien (beide waren begeistert vom Land!), **SpaZz-Sarah** machte sich auf in den Süden (Frankreichs) und **SpaZz-Stegi** war auch immer mal wieder über alle Berge. Nun sind wir wieder beisammen und „er“ schaffen nicht nur den SpaZz, sondern auch den **Studi@SpaZz**, zugegebenermaßen mit riesengroßer Unterstützung der **studentischen Autorinnen**, auf deren redaktionelle Arbeit wir wirklich stolz sind – lieben Dank an euch, liebe Studis – ihr seid klasse!

Unser Gesprächspartner vom Oktober, **Sayed Azizi** (dessen Interview sich übrigens großer Beliebtheit erfreute und viel positives Feedback brachte), wollte von uns wissen, wie viele Leute unser Heft lesen: Wir haben eine Auflage von 20.000 – aber lesen tun es natürlich noch viel, viel mehr!

Sarah Klingel

AUF VIELFACHEN WUNSCH WIEDER DA!

TOPS & FLOPS des vergangenen Monats

Der Micha

- ↘ **Top** : 50 Jahre Marketingclub Ulm/Neu-Ulm und eine angemessen gediegene Sause!
- ↗ **Flop** : Stetige Staustillstandzeiten in Ulm machen mich wahnsinnig

Der Daniel

- ↘ **Top** : Tolle Tage mit tollen Menschen in Hamburg und Skopje!
- ↗ **Flop** : Schade, dass uns die Sarah verlässt!

Der Philipp

- ↘ **Top** : Männerausflug ins unerwartet vielseitige und schöne Mazedonien!
- ↗ **Flop** : Dass die Sarah das Nest verlässt! (Viel Erfolg bei deiner neuen Herausforderung!)

Die Sarah

- ↘ **Top** : Schöne Tage im Luberon
- ↗ **Flop** : Manche Freunde schon wieder viel zu lange nicht getroffen

Der Stegi

- ↘ **Top** : Nice Herbst!
- ↗ **Flop** : Heizungen, die Geräusche machen!



Der Micha



Der Daniel M.



Der Philipp



Die Sarah



Der Stegi

tagung messe kongress



Zwei Säle (837 und 292 Plätze), vier Konferenzräume, eine moderne Bühne und großzügige Foyers (1500 m² Fläche für Waren- und Industriepäsentationen) auf zwei Ebenen - verbunden durch eine geschwungene Treppe - laden ein, die zahlreichen Möglichkeiten zu nutzen.

Modernste Haustechnik, Tonzentrale, Lichtregie und Videoanlage mit Großprojektionen sind bei uns selbstverständlich.

Für das leibliche Wohl und einen angenehmen Aufenthalt sorgt das 4-Sterne Golden Tulip Parkhotel gleich nebenan, mit 148 Sitzplätzen und 135 Zimmern.



EDWIN SCHARFF HAUS

Silcherstraße 40
89231 Neu-Ulm

Tel. 0731/7050-5055
Fax 0731/7050-5098

www.esh.neu-ulm.de
esh@neu-ulm.de



Kultur- und Tagungszentrum

MITMACHSTUDIE FÜR DIE REGION ULM – LEBENSALTER VS BIOLOGISCHES ALTER

WIR SUCHEN MENSCHEN, DIE LÄNGER KEINEN SPORT MEHR GEMACHT HABEN UND LADEN SIE EIN MITZUMACHEN. DAS ZIEL DER STUDIE IST IHR BIOLOGISCHES ALTER INNERHALB VON 4 WOCHEN UM MINDESTENS 5 JAHRE ZU REDUZIEREN.



„DIE VERJÜNGUNGSKUR OHNE MEDIKAMENTE UND OP'S, FÜR EIN SCHMERZFREIES LEBEN UND ZEITLOSE SCHÖNHEIT.“

INTERESSE? DANN VEREINBAREN SIE IHR KOSTENLOSES BERATUNGSGESPRÄCH UNTER

0731-76006 ODER KONTAKTFORMULAR@P15.DE

ACHTUNG: DIE TEILNEHMERZAHL IST BEGRENZT!



IHR MODERNSTER FITNESS CLUB DER REGION: WWW.P15.DE

P 15 AKTIV + FIT GMBH · PETRUSPLATZ 15 · 89231 NEU-ULM · TELEFON 0731 76006



„Wenn ich gefragt werde, was ich essen will, sage ich: **„Koch was Leckeres!“**“



Klaus Buderath, Sternekoch und Küchenchef im Ulmer Restaurant Seestern, im Gespräch über sein neues Wohlfühl-Gourmet-Restaurant, die **Ernährung der Kinder** und Nachwuchs bei den Köchen sowie **Spaziergänge mit seinem Hund**

Gesprächsführung: Daniel M. Grafberger und Philipp Schneider

Lichtbildner: Daniel M. Grafberger

SpaZz: Herr Buderath, was gab es bei Ihnen gestern zum Abendessen?

Klaus Buderath: Das Abendessen fällt bei uns in der Küche meist aus. Wir versuchen, bis 17 Uhr gegessen zu haben, danach kann ich nichts mehr aufnehmen. Um 18.30 Uhr beginnt das Kochen und Probieren, so habe ich den Abend über 300 bis 400 Löffel im Mund. Das macht auch irgendwann satt. Dann habe ich die ganze Zeit mein Essen gegessen und wünsche mir etwas ganz anderes. Ich hole mir gerne dazu etwas beim Landmetzger oder im Käshäusle in Ulm. Nachts zu essen ist gefährlich, deswegen wog ich früher ungefähr 25 Kilo mehr. Das habe ich fast abgelegt. Ich komme abends nicht um etwas Herzhaftes herum, aber etwas, das ich den ganzen Tag über nicht hatte.

Also kein bewusstes Essen?

Nur an meinen freien Tagen, und gerne laufe ich vorher über den Markt. Also am Samstag Markt, wenn ich Sonntag und Montag frei habe. Dann kann ich mit den Kindern essen. Sonst morgens eine Tasse Kaffee. Ich bin kein Frühstückler, brauche meinen Anlauf und meistens beginnt mein Tag mit Birchermüsli. Das hält sehr gut bis 15 oder 16 Uhr.

Der Beruf Koch gilt als körperlich sehr anstrengend. Würden Sie den Beruf heute noch jungen Menschen empfehlen?

Es hat sich technisch sehr viel getan. In den Küchen ist es nicht mehr so heiß, seit wir Induktionsfelder haben. Wie schädlich Induktionsfelder sind, wissen wir allerdings erst in zwanzig Jahren. Bei den ersten Induktionsfeldern war immer ein kleiner Kleber mit „Vorsicht mit Herzschrittmacher“ dran. Die Temperatur hat sich verändert, der Umgang hat sich verändert. Die Cholerik ist raus, der Stressfaktor geringer. Vor vielen Jahren hat Marian Schneider (Geschäftsführer der gastroevents GmbH & Co. KG, zu der der Seestern gehört, Anm. d. Red.) bei uns mit „Fair Gourmet“ begonnen: klare Regeln für den Umgang und geregelte Arbeitszeiten.

Was tun Sie für Ihre Gesundheit?

Seit etwa einem Jahre gehe ich jeden Morgen eine Stunde spazieren. Daran hätte ich früher nie gedacht, aber jetzt habe ich einen Hund. Seitdem spüre ich, dass ich

komplett anders in den Tag starte. Ich sehe mehr von der Natur, vom Wald und habe das in meine Speisekarten aufgenommen. Zum Beispiel den grünen Holunder, den ich zuerst gesehen habe, jetzt ist es der dunkle Holunder. Mich ärgert, dass ich die Holunderblüten nicht gesammelt habe. Ich habe zwar Sirup daraus gemacht, aber die Blüten nicht eingeweckt. So hätte man das in drei Schritten in einem Gang verfolgen können. Ich empfehle jungen Leuten, dass sie, wenn sie mit Arbeiten beginnen, Hobbys und Sport weiterhin verfolgen. Ich habe viele Jungs, die gehen abends noch ins Fitnessstudio. Das sind keine Muskeljungs, sondern die finden dort einen Ausgleich.

GÖNNEN SIE SICH
EINE AUSZEIT



HAIRHERO
hair | cosmetics | neu-ulm

Kosmetikerin Laman Jafarzade freut sich auf Ihren Besuch!

- Gesichtsbehandlung
- Fußpflege
- Massage
- Maniküre
- typgerechtes Make-up

GUTSCHEIN IM WERT VON 10 €*

* Gültig bei Terminen bei Laman bis 31.01.2019 in Verbindung mit Kosmetikdienstleistungen ab 30 €.

TELEFON-HOTLINE 0731/71709476
Dieselstraße 4 | 89231 Neu-Ulm | www.hairhero.de
info@hairhero.de | www.facebook.com/salonhairhero

► **Warum sind Sie Koch geworden?**

Ich komme aus einer Nichtgastronomenfamilie. Meine Familie ist sehr strukturiert. Mein Vater kommt aus dem Finanzwesen und wollte, dass der Sohn auch ins Finanzwesen geht. Mein Vater war 45 Jahre lang in einer Firma und hat gesagt, Sohn, das ist ein guter Arbeitsplatz, da gehst du hin. Das habe ich mir überlegt, aber ich hatte eine Phase mit sehr langen Haaren, bin Waldorfschüler und wollte gerne etwas mit meinen Händen machen. Das Thema Goldschmied war sehr stark ausgeprägt. Ich wollte den Menschen etwas geben, das ich bearbeitet hatte und was sie für immer haben. Ich bin heute sehr gut befreundet mit den Tu Ego-Jungs in der Neuen Mitte. Da konnte ich in der Werkstatt schon zwei oder drei Ringe selbst machen. Ich komme also nicht ganz los davon.

Warum wurden Sie dennoch Koch?

Wir hatten zu Hause einen großen Garten mit vielen Kräutern. Meine Mutter hat mich immer dahingeschleppt und gesagt, hier riech mal, das ist Basilikum, das Thymian und so. Ich war sieben oder acht und das Gleiche mache ich heute mit meinen Kindern. Mein großer Sohn sagt heute zu mir, Papa, da fehlt was in der Tomatensoße, Basilikum wäre toll. So kam auch ich zu dieser Verknüpfung: Majoran passt super da hinein, Liebstöckel dort, und das fand ich faszinierend. Ich habe die Ausbildung

„ Ich hatte eine Phase mit sehr langen Haaren, bin Waldorfschüler und wollte gerne etwas mit meinen Händen machen

Klaus Buderath erklärt, warum er nicht in den Finanzsektor wollte, obwohl es seines Vaters Wunsch war

angefangen und schnell gemerkt, sie ist recht schwierig. Damals haben 28 Azubis mit mir angefangen, wir waren 120 Köche in der Küche. ►

Albgasthof BÄREN

Ein bärenstarkes Hochzeitspaar!

Diese Beiden haben bei uns geheiratet.

Verbringen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens im Albgasthof Bären.

Der ideale Veranstaltungsort mit Herz. Feiern, tanzen und genießen Sie Ihre Hochzeit in unserem Bären-Saal.

Die bärenstarke Adresse auf der Alb!

Albgasthof Bären
Beim Sportzentrum
Riedwiesen 1
89182 Bernstadt
Tel. 07348 / 61 96
albgasthof-baeren.de

Täglich ab 11.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Ihre Hochzeitslocation mit Herz!

GUTE-LAUNE-MORNINGSHOW



**ANDI SCHEITER
MACHT WEITER!**



DIE BESTE MORNINGSHOW IM RADIO!

SCHEINE FÜR VEREINE

50.000 € FÜR SCHWABEN

Registrieren & kassieren:
www.donau3fm.de

Ü30 PARTY Winterzauber = Edition =

DIE MEGA APRÈS SKI PARTY

SAMSTAG 03.11. WINTERZAUBER NEU-ULM
AB 21 UHR | MÖBEL MAHLER VORPLATZ



„Mein großer Sohn sagt heute zu mir, Papa, da fehlt was in der Tomatensoße, Basilikum wäre toll

Die Kinder von Klaus Buderath interessieren ebenfalls schon für gutes Essen

► Ging es von Anfang an in Richtung Gourmet?

Gar nicht! Ich war im Hotel Atlantic in Hamburg, und mich hat es schon immer mehr fasziniert, einzelne Teller anzurichten, aber in der Küche war es normal, 1000 bis 2000 Teller anzurichten. Es gab noch die ganzen alten Bälle. Den der Reedereien zum Beispiel oder Hochzeiten, jedes Wochenende war etwas. An Silvester haben wir 800 Hummer ausgelöst, 1600 Gelenke! Das waren drei Europaletten! Für mich war immer das Ziel, den einen Teller schön zu machen.

Ist das die Parallele zum Goldschmied? Kunst auf dem Teller?

Ja, genau! Ich habe bei Wettbewerben mitgemacht, bin Deutschlands jüngster Nachwuchskoch geworden, der den Achenbach-Preis gewonnen hat, war in der Nationalmannschaft und habe Goldmedaillen geholt. Marian Schneider war mein Nachfolger, wir haben uns dort das erste Mal getroffen. Später haben sich unsere Wege wieder in der Speisemeisterei Stuttgart gekreuzt.

Kurz zu Ihren Stationen nach der Ausbildung im Atlantic ...

Danach war ich im Landhaus Scherrer – damals zwei Sterne. Das war eine knallharte Zeit, aber ich habe viel gelernt. Direkt nach der Lehre gleich im zwei-Sterne-Bereich, das war richtig schwer. Ich habe mir gesagt, du musst dich durchbeißen und nach eineinhalb Jahren dachte ich, jetzt bin ich schon groß und ich schaffe es mit meinen 22 oder 23 Jahren und gehe nach London: zum jüngsten Drei-Sterne-Koch der Welt, Marco Pierre White. Sein Souschef war damals Gordon Ramsey. Dieses Doppel war mein Genickbruch und nach fünf Monaten habe ich gesagt, das schaffe ich nicht. Ich habe zudem weit draußen gewohnt und quasi jede Fahrt in der S-Bahn verpennt. Dann bin ich in den Schwarzwald – wo sie alle hingehen. Ich bin ins Hotel Bareiss in Baiersbronn – heute auch drei Sterne.

Damals noch nicht?

Nein, noch nicht. Ich habe meinen ersten bekommen, als sich Claus-Peter Lumpp den dritten erkocht hat. Ich war in der Patisserie und nach sechs Monaten Chef der Patisserie. Das war toll, weil man sehr viel spielen konnte. Patisserie ist wichtig. Ich bin vertraut mit französischer Patisserie: sehr viel Karamell, Schokolade und Cremes. Die heutige Patisserie hat sich komplett verändert, macht mehr mit Getreide und vegetative Geschichten. Wir haben viel entwickelt und ich habe 2000 noch die Jahrtausendwende bei ihm mitgemacht. Menschlich für mich die stärkste Station, ein irrer Koch, absolut diszipliniert. Ich habe dort viel an Disziplin gelernt, aber im positiven Sinne. Tagtäglich immer wiederkehrende Abläufe. Einen Stern empfinde ich als eine reine Frage der Disziplin, eine Frage des organisierten Tags. Das können viele Köche nicht. Der Aufbau muss immer der gleiche sein. Die Löffel stehen bei mir immer an der gleichen Stelle. Ich könnte nachts aufwachen, in die Küche gehen und weiterkochen.

Wo sehen Sie dabei Ihre Stärken?

Für mich sind das ganz klar Soßen, Fleisch und Fisch. Das ist absolut mein Ding. Ich habe noch nie einen Bezug zu Gemüse gehabt. Natürlich haben wir tolles Gemüse.



Küchenchef Klaus Buderath: Der „Seestern“ ist für ihn das perfekte Restaurant

© designbüro frank neudlin

Platzgasse 26 Ulm Tel. 0731 3886 1753 www.feinschliff-ulm.de

Das besondere

Geschenk für den Mann

Unser Gutschein, das besondere Geschenk für den Mann, erhalten Sie in unseren Geschäftsräumen oder auf Wunsch per Post.

Kon-ya Sushi
in Neu-Ulm

www.sushi-kon-ya.de





Jeder Koch hat seine Stärken: Bei Klaus Buderath sind es Soßen, Fisch und Fleisch

► Gerade einen italienischen Kohl, den wir schmoren, Sous-vide garen und einwecken. Dann ist er für mich interessant. Aber ich habe nie etwas dabei empfunden, in eine rohe Karotte zu beißen. Ich habe einen ziemlich starken Partner an meiner Seite, der genau die andere Seite erfüllt. Der ist ein Tellerspieler und der mag das: Andreas Rehm, hochkonzentriert und ganz klar fokussiert – und er ist mir komischerweise hinterhergereist. Er war zuvor mit mir lange Zeit im Adler in Rammingen. Wir haben uns von Anfang an gut verstanden. Unsere Stile passen gut zusammen.

Wie bleibt man kreativ? Wie entwickelt man ein Menü?

Es gibt viele Sachen, die ich jahrelang in meinem Kopf habe. Es gibt Gerichte, die würde ich gerne irgendwann kochen, die gehen einem nicht aus dem Kopf. Wir werden auf der neuen Karte Aal, Sauerkraut, Gänseleber und grünen Apfel verbinden. Das ist schon lange in meinem Kopf. Die Kombination gibt es oft, sie passt sehr gut und wir machen das jetzt mit Sauerkraut – als Creme, vielleicht geröstet und noch etwas Fermentiertes dazu. Wir sitzen oft auf der Terrasse und die Farben inspirieren mich im Herbst, wie der Geruch, das Moos, es ist pilzig und wenn du in den Wald gehst, riechst du so viel. Neue Karten entstehen viel aus einem selbst und aus deinen Mitarbeitern. Deswegen macht man sie nie allein. Ein Koch, der sagt, er schreibt seine Karten alleine, ist ein

Egomane. Da hilft es auch schon mal, mit meinem Kollegen Marco Langer (Küchenchef im Treibgut) einen Kaffee zu trinken und sich auszutauschen. Es gab eine Phase, in der ich keine Mitspieler mehr hatte, dann kam ich in eine Schleife und fing an, immer dasselbe zu kochen. Du brauchst junge Zeitgeister, die bringen andere Techniken rein. Dazu der Jahreszeitenkalender. Im Winter ist Stör super, es gibt auch Karpfen, aber Karpfen ist schwierig. Wir haben jetzt schon Reh und dafür machen wir im Wintermenü Ente. Dieses Jahr werden wir die Ente extrem asiatisch machen. Wichtig ist, wie man einen Gang präsentiert. Für das Reh legen wir frischen Wachholder in eine Schale und dann, für viele Leute schockierend, kommt der Unterkiefer des Rehs drauf, komplett freigeputzt mit den Zähnen. Dann wird das Fleisch aufgesetzt, es kommt eine Glasscheibe darüber, wir brennen das an und das Reh bekommt Wachholderrauch direkt vor dem Gast. Wenn wir ins Kino gehen, wollen wir auch nicht mehr nur 2-D sehen. Wir wollen als Gast etwas haben. Komischerweise haben wir null Reklamationen.

Läuft so ein Findungsprozess den ganzen Tag nebenher oder gibt es ein Mal in der Woche einen runden Tisch?

Wir schreiben ständig. Wir haben ein Flipchart in der Küche stehen. Am Anfang stehen nur eins bis acht und manche Dinge, die man schon weiß wie die Hauptkom-

UNBEZAHLBAR IN 7 REGIONEN.

Ulm & Neu-Ulm / Stuttgart / Augsburg / München
Rheinland / Hamburg / Karlsruhe



JETZT GRATIS ABHOLEN IN EINER UNSEREN VIELEN AUSLAGESTELLEN.

www.proffile.de/ueber-uns/auslagestellen.html





Wenn Sie ein Gebäude wären, welches wären Sie?

Der Leuchtturm
am Praia
do Norte in
Nazare

Ohne die folgende Lektüre geht es nicht ...

National
Geographic

Ihr Lieblingsort weltweit?

auf dem Meer
mit einem
Segelboot

Welche verborgenen Talente haben Sie?

Ich genieße
in
"Mensch ärgere
Dich nicht"

Wenn Sie nicht beruflich aktiv sind,
machen Sie am liebsten ...

... die Zeit
mit meinen
Kindern
verbringen

Beschreiben Sie sich bitte in drei Worten:

gradlinig
ehrlich
euphorisch

Was auf der Welt wird völlig überschätzt?

Geld
(es beruhigt nur,
macht aber
niemals wirklich
glücklich)

Können Sie hassen?

bisher nicht

Als Kind wollte ich werden ...

wie mein Papa

ponenten darauf. Mit was willst du anfangen, was kommt danach? Ich brauchte zum Beispiel vor der Ente noch einen Fleischzwischengang. Der Mensch isst zu dieser Jahreszeit am meisten, ist ständig auf Weihnachtsfeiern und hat eigentlich keine Lust mehr, in einem Restaurant zu sitzen. Es liegt vielleicht auch an der Kälte, man braucht Energie, isst einfach zu viel. Also musst du dich auf die Menschen einstellen. Der Aal ist fett, aber der grüne Apfel suggeriert dem Gehirn, da ist etwas Besonderes. Am Ende geht es dann nur darum, wie präsentierst du es auf welchem Teller? Mit Dingen wie Fenchelblütenpollenöl? Das hat einen wahnsinnigen Knalleffekt im Mund. Da gehst du auf die Suche und du sagst, ich brauche noch das und das. Man will was erleben. Essen gehen ist wie ein Theaterstück oder das Ulmer Zelt. Ich gönne mir etwas für den Abend und möchte es genießen. Wir gehen alle nicht mehr essen, weil wir Hunger haben, sondern etwas Neues entdecken möchten. **Im Lago hat sich die Grundsituation verändert. Was gibt es dort nun zu erleben?** Wir haben nun zwei neue Restaurants. Auf der Terrasse des Seezimmers haben wir angebaut – den Seestern. Es ist super heimelig und sehr warm – im Winter ist der Kamin an. Für mich ein perfektes Restaurant. Dahinter entsteht dazu noch ein tolles neues Areal, auf dem wir Sommerpartys machen, eine Terrasse mit Bootssteg und Ruder-

bötchen, auf drei Ebenen gibt es Loungemöbel, es gibt Grillmöglichkeiten und wir können locker mit 60 oder 70 Leuten Veranstaltungen machen. Aber das Kerngeschäft von Dienstag bis Samstag ist das Gourmetrestaurant für maximal 26 Personen. Das ist sehr locker, leger, offen und es gibt keinen Krawattenzwang – ein Wohlfühlzimmer. **Der Weg weg vom steifen Gourmet-Korsett hin zu locker und Spaß ist sehr zeitgemäß?** Absolut, wir sollten auch mal lachen und laut sein im Restaurant. Ich finde es schlimm, wenn man in ein Restaurant kommt und jeder nur tuschelt. Wir müssen uns weiterentwickeln, wir können nicht mehr diesen Egotrip fahren und sagen, mein Restaurant bleibt immer Orange, weil es heißt Tantris und ich habe den Fußboden an der Decke. Aber der ist halt ein Unikum und zieht es knallhart durch. Bei uns ist es warm und ein bisschen nordisch. **Und dann gibt es das „Treibgut“ ...** Im alten Restaurant bieten wir Casual Dining. Das bedeutet, Spaß zu haben und auch Gänge für zwei, drei oder vier Personen auf Holzplatten zu bekommen. Dort ist der Umbau für Januar geplant. Es wird Zeit für viel mehr Gemütlichkeit. Wir verbreitern das Restaurant, machen Servicegänge, damit die Bedienungen nicht mehr durchlaufen müssen. Es wird angenehmer und viel wärmer. Man könnte das gleiche Haus so auf Sylt treffen.

Begeistern ist einfach.

Wir fördern Kultur. Zum Nutzen der Region.

sparkasse-ulm.de

Wenn's um Geld geht
Sparkasse Ulm

Ginzburger WEIZENBIER

DAS GEHEIMNIS IST DIE FLASCHENGÄRUNG

FRISCHE HEFE - FLASCHENGÄRUNG

guezburger-weizen.de



► **Auch im Hintergrund sind es dann zwei getrennte Küchen und zwei Küchenchefs?**

Ja, vollkommen separat. Marco Langer ist der Küchenchef des Treibguts, Andreas Rehm und ich sind die Küchenchefs des Seesterns. Jeder hat sein eigenes Team.

Wie wichtig sind Ihnen dabei Auszeichnungen wie Spitzen, Sterne oder Hauben?

Zehn Jahre habe ich nun einen Stern. Ich stehe deswegen nicht jeden Morgen auf und denke, verflucht, du musst das und das erreichen. Diesen Standard hast du irgendwann. Wenn Porsche sagt, wir wollen einen 911er bauen, bauen die einen 911er. Mal so oder so, aber es bleibt der 911er. Ich werde niemals anders kochen können und möchte auch gar nicht anders kochen. Ich bin nicht auszeichnungsgel. Im Gegenteil, es ist immer das Team und es motiviert die Mitarbeiter, die Azubis, die Branche und die Ulmer Region. Ich möchte aber auch nicht lügen und sagen, ich möchte nicht mehr erreichen. Zwei Sterne wären wunderschön und es ist bestimmt ein Thema hier im Haus, aber sich darauf zu verkrampfen, wäre fatal. Michelin will auch Kontinuität sehen.

Gibt es dabei eine Art Zweiklassengesellschaft? Die einen gehen bewusst essen, die anderen wollen nur billig und viel, XXL-Schnitzel und All-you-can-eat?

Das ist ein gesellschaftliches Thema. Ich sehe es an den Mitschülern meiner Kinder, wenn die Eltern mittags nicht zu Hause sind, weil beide arbeiten müssen, weil das Geld sonst nicht reicht. Das ist vollkommen legitim, nur die Frage ist, was erlebt dieses Kind ernährungstechnisch in den ersten 12 Jahren? Konserve, Fastfood, Mikrowelle? Ich möchte das nicht verurteilen. Ich habe einen super Job und bekomme die drei Kinder super durch. Aber es gibt Familien, die mit viel weniger klarkommen müssen, aber da sollte auch an den Schulen mehr Aufklärung passieren. Eine „Bärchen“-Wurst hat keine Vitamine. Warum kann heute keine junge Frau mehr kochen? Weil ihre Mütter es ihnen nicht mehr gezeigt haben. Was passiert dann in der nächsten Generation? Haben wir Essensroboter, da drücke ich drauf und bekomme Spaghetti Bolognese? Ganz schlimm!

Würden Sie sich wünschen, dass es in der Gastronomie auch wieder eine Meisterpflicht gibt?

Weil wir die nicht haben, entstehen in den Städten so viel kuriose Einrichtungen. Machen auf, machen zu usw. Ich werde oft gefragt, warum ich keinen Meister gemacht habe. Ich habe die Zeit verpasst, ich war zu stark in der Sterne-Gastronomie und konnte mir finanziell den Ausfall nicht leisten, aber es sollte definitiv etwas geben, was diese Flut an Öffnungen und Schließungen eindämmt. ►



Klaus Buderath:
Hat zehn Jahre einen Michelin-Stern

WEED FOR YOU
AUF GEHT'S UULMER!!

DESIGNED BY HALMA



Infos & Tickets unter ratiopharmulm.com

ESSTISCH

MODELL LYON

Verwandelt sich im Handumdrehen vom Familien-Esstisch zur perfekten Dinner-Tafel mit Platz für 10 Personen. In unterschiedlichen Farb- und Materialvarianten, z.B. mit unverwundlicher Steingut-Tischplatte, erhältlich. Schon ab 1.699,- EUR.



BoConcept ULM | NEUE STRASSE 73, 89073 ULM | WWW.BOCONCEPT.COM

BoConcept®



Berufsbild Koch: Bei Klaus Buderath gibt es geregelte Arbeitszeiten für alle Mitarbeiter

► **Sind die Ulmer offen für kreative Konzepte und für hochpreisige Gastronomie?**

Ja! Ulm ist eine Innovationsregion. Ich denke, die Portionsgröße ist es nicht. Solange du hier eine ehrliche Küche machst, die für den Gast klar erkennbar ist, in der das PreisLeistungsverhältnis stimmt, dann ja. Bei uns bekommst du vier Gänge vorweg und danach auch noch was, also fünf bis sechs Gänge geschenkt. Ich glaube, der Ulmer ist bereit und ich würde mir wünschen, dass noch viel mehr Ulmer kommen.

Die Ulmer Region hat deutlich mehr Gourmetrestaurants zu bieten. Eine gute Entwicklung oder wären Sie lieber alleine an der Spitze?

Nein, denn so rückt der Fokus auf Ulm. Es ist ein Miteinander. Es ist wichtig für Ulm, dass es noch mehr gute Gastronomie gibt.

Sind Sie in Ulm viel unterwegs, schauen Sie sich andere Restaurants an?

Nein, ich bin nicht so viel unterwegs. Ich bin samstags oder mal mittwochs auf dem Markt, schaue gerne über die Stände und nehme gerne die Gerüche auf. Ich kaufe hier und da was, aber nicht so, dass ich mich dadurch inspirieren lasse. Letztens habe ich einen lila Kohlrabi gesehen und dachte: toll, ein Urgewächs! Oder es gab Senfblüten bundweise für zwei Euro. Ich finde toll, dass sich der Verkäufer das traue. Die alten Frauen kaufen das zum Einwecken für ihre Essiggurken. Es gibt schöne Ecken, an die ich immer wieder gerne laufe – Geflügel Kaiser, den

Ziegenbauer oder die Holzofenbäckerei aus Achstetten. Ich kaufe ein Rosinenweckle, weil es mich an Hamburg erinnert. Ansonsten verbringe ich meine zwei freien Tage mit meiner Familie.

Verfolgen Sie das Landgasthofsterben? Woher kommt das?

Weil Personalmangel herrscht. Der junge Mensch will in die Großstadt. Wenn ich Azubis hier habe, ist die nächste Station immer gleich Berlin, Hamburg, München oder Wien. Der junge Mensch ist nicht mehr bereit, viele Jahre auf dem Land zu verbringen. Das hat aber bestimmt nichts mit der Qualität zu tun.

Hat die Gastronomie verpasst, den Beruf attraktiv zu halten?

Leider ja! Wir haben durch unseren Umgang wahnsinnig viel verpasst und den Beruf nicht attraktiv genug gemacht. Wenn ich heute ins Berufsinformationszentrum gehe, sehe ich tatsächlich noch das alte Bild: Der Koch hat einen Pizzahut auf und steht vor einer großen Bratpfanne. Das hat mit dem heutigen Koch nichts zu tun. Koch hat viel mit Bio, Chemie, Physik und Kreativität zu tun. Ein tolles Handwerk! Wenn eine Schule will, komme ich gerne vorbei und berichte über den Beruf! Wir stehen nicht den ganzen Tag in Dampf und Fett. Die neue Küche ist super clean und ich bin froh, wenn die abends mal 35 Grad erreicht, damit meine Teller nicht kalt werden.

In Bezug auf Arbeitszeiten und Bezahlung hat sich noch längst nicht überall etwas gebessert ...

Das ist bei jeder Dienstleistung so. Ich denke, wir haben den Krankenhäusern die Pfleger genommen, als wir ihnen die Zivis genommen haben. Jetzt sucht man vergebens Menschen, die ein soziales Jahr machen. Es hat auch viel mit Multimedia zu tun. Dem jungen Menschen wird suggeriert, er kann so viel Urlaub machen, wie er will und er kann so viel Geld haben, wie er will: Konsum, Konsum und Geiz ist geil. Du bekommst bei mir auf 60 Monate deinen Flachbildschirm. Der junge Mensch wird nicht mehr auf eine Durststrecke geschickt wie wir. Als Jugendlicher habe ich Jobs angenommen, damit ich mir etwas leisten konnte. Die Jungen haben immer die neuesten Handys. Ich frage mich, wie? Und dann komme ich mit dem uraltmodischen Beruf Koch! Ich koche Knochen aus, um daraus eine Soße zu machen. Was lernen die jungen Menschen heute noch von ihrem Elternhaus? Haben die noch die Tradition von Mittag- und Abendessen oder einem Sonntagsfrühstück? Sonst essen die ja willkürlich. Wie viel Menschen sieht man in der Stadt, die immer irgendetwas im Mund haben? Das ist schon fast wie in Amerika, die ständig mit Getränkebechern herumlaufen müssen, weil sie denken, sie verdursten. Die schauen auch überhaupt nicht, was da eigentlich drin ist. Was kostet ein Kilo Fleisch? Was kostet eine Kilodose Konserve? Hundefutter ist teurer als manches in der Fleischtheke!

„An Silvester haben wir 800 Hummer ausgelöst, 1600 Gelenke!

Klaus Buderath über seine Ausbildung im Hotel Atlantic in Hamburg

Wie wird die Zukunft aussehen?

So traurig es klingt, der Mittelstand wird wegbrechen. Es wird nur noch den gehobenen gastronomischen Standard geben und die Masse. Es ist lustig, aber wir geben für einen Kaffee bestimmter Marken fünf Euro aus. Wir haben dieses Markendenken. Aber ein tolles Schwein auf dem Teller, Bäckchen, Schulter, Rücken sind genauso Marken! Da hat man viel mehr davon. Das ist wie mit dem Tanken. Ich habe einen VW Bulli, das Ding fasst 80 Liter, also 120 Euro für ein Mal tanken. Aber ein Viergangmenü plus die fünf Gänge, die ich ge-

Himmliche Neuigkeiten

Jetzt für Ulm,
das helle
Engele
von der Alb!

*Jetzt wird's himmlisch: Das Engele ist da!
Die neueste Kreation der Zwiefalter Braumeister.
Glanzfein und hellgelb im Glas, harmonisch im Geschmack, vollmundig und wunderbar süffig.
Halleluja!*

Neu in der 0,33 L Flasche





Liebt das Meer: Klaus Buderath fährt gern an die Nordsee

„Ich bin froh, wenn die abends mal 35 Grad erreicht, damit meine Teller nicht kalt werden

Dank heutiger Technik ist es nicht mehr so heiß in der Küche, stellt Klaus Buderath fest

kein Konzertgänger. Ich spiele seit 25 Jahren Schach und wenn dann noch Zeit bleibt, lese ich.

Können Sie ganz entspannt bei Kollegen essen gehen?

Super entspannt! Das sollten alle Gäste sein. Wenn sie in ein gehobenes Restaurant gehen, sollten sie sich vorher informieren. Wenn ich ins Theater gehe und es läuft der Nussknacker, weiß ich, das ist kein Theater, nicht nur ein klassisches Musikstück, sondern Ballett. Aber die Leute informieren sich im Vorfeld zu wenig über das Restaurant. Ich sitze da, weil ich Spaß und Genuss haben möchte und nicht darüber nachdenken will, warum hat er das so oder das so gemacht. Wenn ich gefragt werde, was ich essen will, sage ich, koch was Leckeres! Ich suche gar nicht mehr aus, weil ich entspannen will.

Wenn es auf Reisen geht, wohin geht es?

Wir waren gerade zwei Wochen an der Nordsee – Amrum, Föhr, Sylt, die Ecke. Traumhaft schön und wir hatten nur schönes Wetter. Wir haben es genossen. Ich liebe das Meer, und Asien ist auch ein großes Thema für

mich. In Shanghai waren wir, das nächste Ziel ist irgendwann Tokio. Ich möchte nach Japan, weil es mir um diese Perfektion geht, dieses Hochkonzentrierte und Hochdisziplinierte, das dort gelebt wird. Der Geschmack ist dort auch ganz anders. In Shanghai habe ich am Anfang gedacht, ich werde super klarkommen. Als ich das erste Mal wirklich traditionelle Straßenküche gegessen habe, dachte ich, ich beiße in Gülle. Das ist ein erdiger und fermentierter, verrotteter Geschmack, den wir Europäer nicht verstehen. Wenn man sich daran gewöhnt hat, geht es. Ich wollte ganz bewusst auf Märkten essen. Ich muss das direkt live essen. Wir schmecken hier alle gleich, weil es die Gesellschaft so will. Dort gibt es noch sehr starke Kanten.

Trinken Sie dazu gerne Wein?

Wasser! Alkohol ist nicht meins. Ich trinke leidenschaftlich gerne Weißbier, aber in der Woche vielleicht eins. Wiederum auch nur wegen der Viskosität. Ich kann Alkohol schwierig verarbeiten, mein Körper mag ihn nicht.

Wenn es eine nicht-alkoholische Begleitung gibt?

Nicht-alkoholisch immer! Nach sieben Schlucken Wein weiß ich nicht mehr, was Gang 8 war. Gerne vorweg ein Glas Champagner, aber sonst muss ich Alkohol nicht haben. Wenn ich abends heimkomme, mache ich mir zuerst einen Tee – Eisenkraut, weil es den Magen beruhigt und mich herunterholt.

Was fällt Ihnen spontan ein zu ...

... Frank Oehler?

Ein toller Koch, ein toller Familienvater und hat Pech gehabt.

... Eberhard Riedmüller?

Die Person kenne ich leider zu wenig. Ich finde sein Konzept von Bier und Gastronomie eine mutige Sache. Ich habe Respekt, weil er immer wieder Orte findet, an denen sein Laden dann läuft.

► schenkt bekomme, also neun Gänge, für 79 Euro sieht man als teuer. Ich glaube, mancher Samstagabend kostet einen Jugendlichen mehr Geld ... Es geht aber auch im Mittelstand: Der Landgasthof Zahn in Elchingen macht eine ehrliche Küche für faires Geld. Das machen die gut und haben Erfolg!

Was macht Klaus Buderath in seiner Freizeit?

Ich bin als Person ruhiger, aber konzentrierter geworden. Ich bin erst 44 Jahre alt und denke, ich bin gerade mittendrin. Ich hoffe, dass beruflich in der Zukunft noch was passiert. Das Schöne hier ist, dass ich selbstständig im Angestelltenverhältnis sein darf. Ich kann meine Zeit frei einteilen.

Was bringt Ihnen den Ausgleich?

Früher war es das Fliegenfischen, das ich seit über 20 Jahren mit meinem ehemaligen Geschäftspartner (Jan Bimboes, Inhaber des Landgasthofs Adler in Rammingen, Anm. d. Red.) betreibe. Wir sind gut befreundet und helfen uns gegenseitig. Heute komme ich leider nicht mehr so oft zum Fliegenfischen, weil die Kinder größer geworden sind. Da stehen mehr die Wünsche der Buben mit 9 und 7 Jahren auf dem Programm: Fußball- oder Handballturniere. Wenn ich privat für mich ganz alleine bin, gehe ich gerne mit dem Hund, brauche viel Fernsicht und genieße die Ruhe. Ich höre viel klassische Musik, bin aber

OHNE ANGST UND SCHMERZEN ZU EINEM STRAHLENDEN LÄCHELN

Das gute Gefühl in kompetenten Händen zu sein. Sprechen Sie mit uns über eine Zahnbehandlung unter Narkose.

ZAHNÄRZTLICHE TAGESKLINIKEN DR. EICHENSEER



HIRSCHSTRASSE 1
(MÜNSTERPLATZ, EINGANG LAUTENBERG)
TERMINE UNTER
0731. 39 80 89-0
www.z-tagesklinik.de

ZAHNÄRZTLICHE TAGESKLINIK DR. EICHENSEER MVZ II GMBH · HIRSCHSTRASSE 1 · 89073 ULM · TELEFON 0731. 39 80 890 · E-MAIL ULM@Z-TAGESKLINIK.DE · WWW.Z-TAGESKLINIK.DE





Klaus Buderath:
Im Gespräch mit den SpaZzen
Daniel M. Grafberger (links) und
Philipp Schneider

► ... **Attila Hildmann**

Vegan ist ein schwieriges Thema. Sonst weiß ich leider nicht mehr über ihn.

Mit wem würden Sie gerne mal im Aufzug stecken bleiben?

Mit Schachweltmeister Magnus Carlsen.

Mit Schachbrett oder ohne?

Mit Brett! Ich würde zwar gnadenlos untergehen, aber das ist mir egal. Mir geht es mehr um seine Gedankengänge. Wie schafft er es, so mehrfach-dimensional zu denken?

INFORMATION
www.lago-ulm.de

Ihr Wunsch an Ulm?

Das Ulm noch weltoffener wird, dass es zeigt, wir sind was. Wir haben eine tolle Stadt, wir haben eine super Kirche, wir haben eine tolle Altstadt. Wir müssen uns nicht verstecken. Tun wir auch nicht, aber wir machen zu wenig aus den Gütern, die wir haben. Wir könnten uns mehr trauen und mutiger sein.

Unsere obligatorische „Schlussfrage“: Bitte stellen Sie dem SpaZz eine Frage ...

Ich würde gerne die wahre Geschichte wissen: Wie kam der Vogel, der Ulmer Spatz, auf das Münster?



Privatpraxen im
Kompetenzzentrum für
Medizin und Ästhetik

Spezialisierte
Medizin
auf
höchstem
Niveau!

Reuttier Straße 27

89231 Neu-Ulm

Tel.: 0731 / 850 797- 70

Fax: 0731 / 850 797- 99

info@areion-med.de

**Unsere
Fachgebiete:**

HNO-Heilkunde

Augenheilkunde

Dermatologie

Venenheilkunde

Rheumatologie

Neurologie

Neuraltherapie

Psychotherapie

Psychiatrie

Präventionsmedizin

Urologie

Proktologie

Gastroenterologie

Ästhetische Medizin

 **IHRE STIMME** Wir freuen uns auf Ihre Meinung! leserbriefe@spazz-magazin.de

Leserbrief

Zum großen SpaZz-Gespräch mit Sayed Azizi, SpaZz Oktober 2018

Ich habe gerade den Artikel über Sayed gelesen und war sehr berührt über seine Geschichte. Er kann stolz sein, das erreicht zu haben, was er wollte. Viele Jugendliche hier sollten sich ein Beispiel an Sayed nehmen.

Wir haben alle unsere Zukunft selbst in der Hand. Ich wünsche ihm weiterhin alles Gute. Ich liebe auch Ulm und seine Menschen. Vielen Dank für die Eindrücke.

Wolfgang Bärtl, per E-Mail





Walter Feucht:
Multi-Unternehmer, Vorsitzender der TSG Söflingen,
Knallbonbon-Veranstalter, Familienvater, Ex-Stadtrat

Geht es nicht besser?

Polizisten/-innen sind arme Hunde. Sie müssen den Mist vor Ort ausbaden, den eine verfehlte Politik in vielen Bereichen produziert hat. Die Staatsdiener werden oft gedankenlos und zu Unrecht beleidigt und beschimpft. Sie müssen auch schweigen zu Themen, die brisant sind, denn sonst gibt es Ärger von oben. Siehe Köln!

Dass aber Streifenwagen wie die „gesengten Säue“ aus dem Neuen Bau herauschießen und über den Münsterplatz Richtung Platzgasse jagen, ist ein Unding. Das gilt auch für diverse Einsätze in den Fußgängerzonen Hirsch- und Bahnhofstraße. Diese Verhaltensweisen sind lebensgefährlich, eine andere Benennung kann man dafür nicht geben. Wie wäre es denn mit ein paar Fußstreifen mehr in der Innenstadt? Bewegung ist doch auch für Polizei-beamte gesund!

Unser „Verdichtungs-Tim“ ist schon ein Herzele! „An der Dichte eines Quartiers entscheidet sich nicht, ob es attraktiv ist oder nicht“, so seine Erkenntnis zum neuen Wohnquartier am Weinbergweg. Was dann, möchte man fragen, welche Kriterien gelten hier? In der Stadt der Verdichter und Bedenkenträger sollen jedenfalls Bauträger zum Zuge kommen und eine nicht näher definierte Attraktivität schaffen, „die auf die Wünsche der Stadt eingehen“. Also bewerten die Verwalter die Gestalter? Ob man nicht hier den Bock zum Gärtner macht? Gibt es eigentlich bei den Behörden der Stadt auch eine Art Corporate Compliance? Oder wie darf der Bürger das verstehen? Wettbewerb ade und Tschüss? Nur die Bauverwaltung legt fest, was State of the Art ist? Da muss doch auch der Gemeinderat mal deutliche Fragen stellen und nicht ständig in Jubelarien ausbrechen, wenn irgendein „Zweimannzelt“ seitens der Bauverwaltung als Jahrhundertereignis präsentiert wird.

Deshalb ist doch nicht der Konsens gefährdet, auf den Ulm so stolz ist. Konsens kann auch kontraproduktiv werden, wenn er als Alibi benutzt und bequem wird.

Übrigens: Gewaltbereite Hooligans sind ein schwerwiegendes, europaweites Problem, das nicht mit Abrakadabra und mit dem Einsetzen von zwei Streetworkern gelöst werden kann. Dass im Ulmer Gemeinderat gerade jene Räte die Klappe weit aufreißen, die am wenigsten die Realität des Problems kennen, ist peinlich. Nur in „fishing for compliments“ abledern und nicht hören und akzeptieren, was ein extrem erfahrener Polizeibeamter aus der Szene an Erfahrung zu bieten hat, ist unklug. Wir haben in Ulm kein jugendliches Hooligan-Problem, die Szene gibt es nicht! Profivereine in ganz Europa setzen Millionen ein und bekommen das Problem „Hooligans“ nicht in den Griff. Es ist eben europaweit ein gewisser Bodensatz, Gott sei Dank gering, an Menschen vorhanden, die einfach prügeln, saufen und sich als Nazis gerieren wollen. An diesen Bodensatz kommt man nicht ran! Diese Mädels (ja, die sind auch dabei) und Burschen verstehen nur die Härte des Gesetzes.

Noch zum guten Schluss, damit Sie das auch wissen: Carolin Kebekus, die populäre Comedienne, in der Sendung „Die Anstalt“ im ZDF: „Ich muss fickbar bleiben, zwischen 50 und 70 Jahren!“ Ein Brüller für das Publikum im Studio, mindestens die Hälfte davon Frauen. Na denn ...

*Seriös aber herzlich,
Walter Feucht*



Drei für Drei

Drei Frauen, drei Generationen, drei Meinungen – aber in einem sind sie sich einig: Es müssen mehr Frauen in den SpaZz. Erika Fabis, Dr. Bärbel Grashoff und Victoria Ocker stellen seit Mai 2018 in jeder Ausgabe des SpaZz in der der Rubrik „Drei für Drei“ Frauen vor – aus den Bereichen Forschung, Lehre, Karriere, Kultur, Sport, Kunst ... oder einfach drei Frauen, die einen Beitrag für Ulmer und Ulmerinnen geleistet haben oder leisten

> Alina Bebrout



Es gibt sie noch, die kleinen und feinen Restaurants, die gegen die großen Ketten mit ihrem „Convenience-Food“ antreten und Erfolg haben. 1990 in München geboren und im Allgäu aufgewachsen, durchlief Alina Bebrout einige Stationen, bevor sie uns in Ulm mit ihrem „bi:braud“ einen neuen Gaumengenuss schenkte. Im Landhaus Henze in Probstried startete vor 11 Jahren ihre Kochausbildung. Es folgten abwechslungsreiche Erfahrungen in der Sterneküche von Sven Elversfelds Aqua in Wolfsburg, einer Berghütte in Tirol und einem Hotelbetrieb in Arta auf Mallorca. Danach führte sie der Weg nach Ulm, wo sie ihre erste Stelle als Souschefin im Traditionshaus „Pflugmerzler“ antrat, um letztendlich 2014 das erste eigene Restaurant zu eröffnen. Das Konzept im bi:braud, „Einfach lecker essen und die Sorgen vor der Tür lassen“, kommt beim Publikum gut an. Die bunt gemischte Klientel schätzt die Wohlfühlatmosphäre des räumlich kleinen und inhaltlich großen Restaurants. In ihrer winzigen Küche entstehen regional geprägte, überraschend kreative Menüs. Als größtes Kompliment für ihr junges Restaurant und das tolle Gesamtkonzept kann man die Tatsache erachten, dass viele Gäste immer wiederkehren, um auf ein Neues bei Alina und ihrem Team zu genießen.

> Dr. rer. nat. Johanna (Jo) Duda



Sie kommt mit ihren knallroten Haaren nicht unscheinbar daher, und ihre Vita hat es entsprechend in sich: Studium der Molekularen Medizin, Bachelor of Science, Master of Science in Biochemie und zu guter Letzt im Institut für Angewandte Physiologie im Rahmen der „International Graduate School in Molecular Medicine Ulm“ promoviert. Ihr Interesse gilt den „neurodegenerativen Erkrankungen“ (wie Parkinson, ALS, Alzheimer) – wie entstehen diese, was passiert in den Zellen und wie kann man sie verhindern? Dudas Forschungsarbeit ist hierbei so erfolgreich, dass sie weltweit referiert, unter anderem bereits drei Mal auf der „Neuroscience“-Konferenz (die größte Konferenz für Neurowissenschaften weltweit). Noch während ihrer Promotion wurde sie zudem Laborleiterin der Abteilung für Molekulare Biologie in Ulm. Theorie ist ihr jedoch zu wenig, und so geht Duda mit ihrem vor einem Jahr zusätzlich begonnenen Medizinstudium neue Wege, zum einen, um zukünftig näher am Patienten zu sein und aktiv an der Therapie teilzuhaben, und zum anderen, um ihren größten Wunsch zu verwirklichen: eine Brücke zwischen Klinik und Wissenschaft zu schlagen.

> Heike Götting-Wiefel



Diese Frau könnte einmal Ihr Leben retten! Nach der Lehre zur Maschinenbaumechanikerin und Weiterbildung zur Technikerin Maschinenbau beschloss Götting-Wiefel im Jahre 1996, der Feuerwehr beizutreten. Hier steht die Mutter zweier Töchter als Frau ziemlich allein auf weiter Flur – Schichtdienste, akuter Stress, brisante Situationen, Lebensgefahr, Schicksale ... Als eine der wenigen Feuerwehrfrauen in Ulm sind ihre Aufgaben vielfältig. Sie fährt Löschfahrzeuge zum Einsatzort, ist im Wachbereitschaftsdienst und dem Sicherheitswachdienst Theater tätig. 2001 wurde sie zudem Mitglied der Höhenrettergruppe Ulm und ist seit 2013 in der Feuerwehrabteilung Grimmelfingen auch Gruppenführerin. Ihre Tochter brachte sie auf eine ganz neue Idee: Mit Brandschutzfrüherziehung bietet Götting-Wiefel Schulen und Kindergärten die Möglichkeit, die Feuerwehr live und zum Anfassen zu erleben. Man braucht viel Herz und Leidenschaft für diesen Beruf und die durchschnittlich 150 bis 200 Einsätze, die sie selbst im Jahr fährt. Ein Alltag mit Grenzerfahrungen, Gutem und manchmal Schlechtem. Wir danken dieser mutigen Frau, die hier stellvertretend für alle Feuerwehrleute steht, dass sie sich Tag für Tag selbst in Gefahr bringt, um Leben zu retten.



Der neue Restaurantführer ist da!

Die 17. Ausgabe des „Restaurantführer Ulm, Neu-Ulm und Umgebung“ hat der KSM Verlag mit einer kurzweiligen Veranstaltung im Roxy gefeiert

Vor Ort: Daniel M. Grafberger

Fotografie: Lorenz Bee - www.derbee.de



Am 24. September war es so weit: Der KSM Verlag hat die neue Ausgabe des Restaurantführers Ulm, Neu-Ulm und Umgebung im Roxy vorgestellt. Rund 400 geladene Gäste haben das Event – moderiert von n-tv-Moderator Marcel Wagner und KSM-Verlagsleiter Michael Köstner – besucht. An diesem Montagabend kamen Gastronomen, Vertreter der Branche und kulinarische Liebhaber im Roxy zusammen und erwarteten gemeinsam die spannungsgeladene Verkündung der besten regionalen Restaurants. Zwischen gelassener Stimmung und regem Austausch wurden Urkunden für die Top 10 der Restaurants des Jahres und eine Top 5 für die besten Frühstückshotspots verliehen. Zudem erhielten auch die Lieblingsrestaurants der Leser- und Hörerschaft des Stadtmagazins SpaZz und des Radiosenders DONAU 3 FM eine Auszeichnung. Blech Beat Gugga aus Oberelchingen sorgten zusätzlich für Stimmung, während Settele Event & Catering Company, Noha – Oriental fine dining takeaway und Herrlich Gin für die kulinarische Seite sorgten.

„Wir sagen, wo Sie gut essen können und wo nicht“ – das ist das Motto der Testredaktion auch in der 17. Ausgabe des regionalen Gastronomieguides, der gastronomische Betriebe in einem Umkreis von 50 Kilometern Fahrstrecke rund um Ulm unter die Lupe nimmt. Für die Ausgabe 2019 wurden insgesamt 110 Restaurants, viele davon erstmals

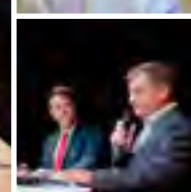
im Buch, ausführlich getestet. Zusätzlich wurden in einem Sonderteil 20 Frühstückshotspots besucht und unter die Lupe genommen.

Zur besseren Übersichtlichkeit und höherem Nutzwert für die Leserschaft bringt der Restaurantführer 2019 einige neue Elemente, wie die Kennzeichnung „Barrierefrei“, die körperlich beeinträchtigten oder älteren Menschen die Wahl eines geeigneten Restaurants erleichtert. Jeder Testbericht besitzt einen Spotlightbereich, in dem kurz und knackig das Wichtigste beschrieben wird. Neu ist dabei der Bereich „Frühstück und Mittagstisch“. Hierbei wird kurz beschrieben, ob es Frühstück oder einen günstigen Mittagstisch gibt und in welcher Form. Und erstmals haben prominente, lokale Persönlichkeiten das Testerteam bei einem ihrer Testbesuche begleitet. Sie kommen zu dem jeweiligen Restaurant in einem kleinen Testbericht, in einem eigenen, unabhängigen Urteil selbst zu Wort.



INFORMATION

Der Restaurantführer Ulm, Neu-Ulm und Umgebung 2019, 13 Euro, ist im gutscheinartigen Buch- und Zeitschriftenhandel erhältlich – oder online versandkostenfrei zu bestellen: www.ksm-verlag.de



Der Restaurantführer Ulm, Neu-Ulm und Umgebung 2019:

Am 24. September wurde er mit einem großen Event im Roxy vorgestellt



Xaver Scheiffele – Schwabarett Dinnershow



Omdaweag ist schwäbisch und bedeutet so viel wie in der Gegend. Der Ur-Schwabe Xaver Scheiffele maulet, goschet und bruddlet sich durch den Kosmos der Schwaben und nichts ist vor ihm sicher. Seine Themen erstrecken sich von A wie aufstanda bis Z wie zammaleaba, alles wird einmal durchgenudelt und heiter bis lustig wiedergegeben, gewürzt mit

einer Prise Musik. Ein Abend zum Lauschen, Lachen, Lustigsein! Dazu gibt es kulinarische Köstlichkeiten. Als Vorspeise wartet ein knackiges Salatbuffet sowie eine reichlich belegte Käse- und Schinkenplatte. Leckeres Hirsch-Edelgulasch mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Blaukraut sowie Schweinefilet mit Spätzle serviert das Orange-Team als Hauptgang. Abgerundet wird das Buffet mit köstlicher Lebkuchenmousse und Kaiserschmarrn mit Apfelmus. Kartenvorverkauf an der Rezeption des Orange Hotel, Dieselstr. 4 in Neu-Ulm. Bis einschließlich 11. November 2018 haben Sie außerdem die Chance, 1 x zwei Tickets für die Dinnershow mit Xaver Scheiffele zu gewinnen. Um am Gewinnspiel teilzunehmen, senden Sie einfach eine E-Mail mit Betreff „Dinnershow“ sowie Ihrem Namen, Vornamen und Ihrer Anschrift an info@orange-hotel.de.

www.orange-hotel.de

Tag der offenen Tür im Ashramhaus

Am 1. Advent von 11–18 Uhr öffnet der Ashram seine Türen, nicht nur für spirituelle Übungen wie Meditation oder Kirchsingen. Mit dem kleinen, erlesenen Flohmarkt, einer bunten Tombola und indisch-vegetarischen Gerichten ist dieser Tag für viele Menschen zu einem festen Ereignis in der Vorweihnachtszeit geworden.



Die Tempelräume sind verschiedenen Religionen gewidmet. Es ist ein Anliegen des Vereins, das Verbindende aller Religionen zu erkennen und zu leben. Der gesamte Erlös kommt der Aktion 100.000 der Ulmer Südwest Presse zugute.

www.ashram.de

Von der Schule in den Beruf

Die Vereinsmitglieder von JAZZ (Jung + Alt = Zukunft zusammen e.V.) stellen sich mit vielfältiger Berufserfahrung ehrenamtlich Schülerinnen und Schülern zur Seite, die sich auf der Wegstrecke zwischen Schule und Berufsstart befinden. Für diverse Schulen in der Region veranstaltet der Verein Workshops für die Jugendlichen als Unterstützung bei der Entscheidung und Weichenstellung zwischen Berufung und Ausbildungsberuf. Die Seminare finden außerhalb der jeweiligen Schulen im

Weststadthaus statt und wir arbeiten mit den Schülern in Kleingruppen; meist werden 4 Schüler von 2 Senioren/-innen betreut.

www.jazz-jung-alt.de

Xavier de Maistre kommt nach Illertissen

Am 17. November kommt schon zum 6. Mal der weltbeste Harfenist Xavier de Maistre nach Illertissen. Zum ersten Mal war Xavier im Januar 2008 zu Gast, als er damals die bekannte Günzburger Sängerin Diana Damrau mit der Harfe begleitete. Nun kommt er wieder. Nach dem Konzert gibt es die Möglichkeit, den weltbesten Harfenisten persönlich zu treffen und sprechen. Das Konzert findet in der einzigartigen Kulisse in der Kirche des Kollegs der Schulbrüder statt. Beginn ist um 19 Uhr. Der Eintritt kostet 29 Euro.



www.schloss-classics.de

Mozart-Requiem mit der Ulmer Kantorei am 18. November in der Klosterkirche Oberelchingen



Mit dem Mozart-Requiem d-moll, KV 626, gibt Ulrike Blessing am Sonntag, 18. November in der Klosterkirche Oberelchingen um 18 Uhr ihr Debüt mit der Ulmer Kantorei, deren Leitung sie im Frühsommer übernommen hat. Weit mehr als 100 Sängerinnen und Sänger, renommierte Solisten des Theaters Ulm und das Philharmonische Kammerorchester Ulm werden unter der Leitung von Ulrike Blessing das Werk aufführen. Er musste das Requiem unvollendet hinterlassen, dennoch galt und gilt Mozarts Requiem in Europa als eines seiner meistaufgeführten Werke. Kartenvorverkauf: Service-Center Neue Mitte, www.ulmtickets.de und Kartenservice Südwestpresse, Frauenstraße 77 sowie Backstube Klostersteige in Oberelchingen.

www.ulmer-kantorei.de

Der SpaZz-Wintera Ausflug in den zauberhaften Schwarzwald

Auch dieses Jahr wieder: Das Hotel „DER HIRSCHEN“ in St. Märgen und der SpaZz laden Sie ein, das Wochenende vom 11. bis 13. Januar 2019 zum SpaZz-Sonderpreis zu verbringen – mit einigen Zusatzleistungen und Weinmenü mit Jacques' Wein-Depot aus Ulm

Tradition trifft Moderne – das inhabergeführte Hotel im Landhausstil, „DER HIRSCHEN“, empfängt Sie in ruhiger Lage im Kurort Sankt Märgen im Schwarzwald. Das Hotel bietet Ihnen eine finnische Sauna mit Gartenblick, eine Lounge zur Entspannung und die Möglichkeit, Massagen zu buchen. Die Zimmer sind mit Holzmöbeln, einem TV und einem Sitzbereich ausgestattet. Ihr eigenes Badezimmer ist mit einer Dusche und einem Haartrockner ausgestattet.

Das Team um Inhaberin Katharina Lausterer serviert deutsche Küche und regionale Spezialitäten. Gern werden auf Anfrage auch Gerichte für spezielle Ernährungsbedürfnisse zubereitet. Ein herzhaftes Frühstücksbuffet erwartet Sie jeden Morgen im Speisebereich.

Bereits letzten Januar konnten sich die SpaZz-Leser von der Qualität und Gemütlichkeit des Hauses überzeugen. Deswegen gibt es auch dieses Jahr exklusiv für die SpaZz-Leser den besonderen Wochenend-Paket-Preis inkl. Halbpension und mehr (siehe Kasten) von nur 159 € pro Person im schönen Doppelzimmer, um das Haus kennenzulernen – dieses Mal inklusive eines Fondue chinoise am Freitag und am Samstag eines Weinmenüs, begleitet von Kathrin Theinert von Jacques' Wein-Depot in Ulm.

Sankt Märgen liegt im Herzen des südlichen Naturparks Schwarzwald an der Schwarzwald-Panoramastraße, die eine wunderschöne Aussicht auf die weitläufige Landschaft des Schwarzwalds bietet. Laut Google-Maps sind es vom Ulmer Hauptbahnhof direkt vors Hotel auf kürzestem Weg nur 189 Kilometer. Kommen Sie mit weiteren SpaZz-Lesern und einem Teil der SpaZz-Redaktion mit auf ein erholsames wie genussreiches Wochenende. Wir freuen uns darauf!

Daniel M. Grafberger



Das besondere SpaZz-HIRSCHEN-Wochenend-Paket

- nur vom 11. bis 13. Januar 2019 – so lange Zimmer verfügbar sind – beinhaltet:
- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive des leckeren Landfrühstücks
 - Am Freitagabend: Fondue chinoise mit Fleisch, Gemüse, Salaten, Dips, Brot etc.
 - Am Samstagabend: Drei-Gang-Weinmenü mit korrespondierenden Weinen von Jacques' Wein-Depot in Ulm
 - 1 x DER HIRSCHEN-Welcome-Drink
 - Am Samstag: Um 13 Uhr ein einstündiger geführter Spaziergang mit anschließendem Umtrunk sowie später Kaffee und Kuchen aus den Schwarzwälder Backstuben
 - Kostenlose Nutzung des Saunabereichs zusammen für nur **159 € pro Person im Doppelzimmer** (Einzelzimmeraufschlag: 20 €).
 - Verlängerungsnächte:** 64,50 € pro Person/Nacht inkl. Halbpension.

Die verbindliche Anmeldung/Reservierung erfolgt direkt im Hotel unter Tel. 07669 940680 mit dem Stichwort „SpaZz-Wochenende“.



Haben Sie Tipps, Reiseideen,
Ausflugsempfehlungen?
Bitte kontaktieren Sie uns:
redaktion@spazz-magazin.de

3 hours[©]

Die Region erleben – in drei Stunden am Ziel

So viel mehr als Tulpen ...

Auf einer Flusskreuzfahrt kann man die Landschaft und die Städte viel mehr erleben. Der SpaZz war mit der MS Heidelberg von nicko cruises über den Rhein und dann bis nach Holland unterwegs – und hat es sehr genossen.

Reisereporter und -fotograf: Daniel M. Grafberger



Markante Türme: Der Kölner Dom vom Schiff aus gesehen



Pittoreske Kulisse: Die Brücken und Häuser in Amsterdam



Freiluftmuseum: Zaanse Schans mit seinen Windmühlen

Zugeben, Holland erreicht man nicht in drei Stunden, wie es der Rubrikname vorgibt. Den Starhafen Frankfurt aber durchaus. Von hier sollte es losgehen, mit nicko cruises auf die Reise „Holland, ein Hochgefühl“. Der niedrige Wasserstand des Mains erforderte allerdings eine Verlegung der Einschiffung (mit unkompliziertem Bustransfer) nach Lahnstein und somit an den Rhein. Nordwärts startete die MS Heidelberg dann von hier. Erste Station, am Morgen des zweiten Tags war Köln – mit einem gut gelaunten Original als Stadtführer, der selbst Kölnern noch Neues zeigen konnte. An Tag 3 erreichten wir frühmorgens Amsterdam und hatten mehr als 24 Stunden Zeit, dieses Juwel zu entdecken. Optimal, di-

rekt hinter dem Hauptbahnhof, haben wir dazu angelegt. Der Ausflug „Glanzlichter Amsterdam“ begann mit einer Grachtenrundfahrt, denn diese Stadt muss man vom Wasser aus erkunden. Wir kamen vorbei an den typischen Kaufmannshäusern, dem Haus, in dem sich Anne Frank mit ihrer Familie versteckt hielt und hindurch durch viele kleine feine Brücken. Im Anschluss ging es mit dem Bus weiter, der uns zum berühmten Blumenmarkt brachte – was wäre Amsterdam ohne Tulpen? Den Nachmittag ohne Programm verbrachten wir schlendernd durch die Stadt, bevor der erlebnisreiche Tag nach dem Abendessen an Bord mit einer geführten Führung durch Chinatown und das berühmte Rotlichtviertel endete.



Edam: Die Kleinstadt hat eine sehr schöne Innenstadt

Über das Marker- und IJsselmeer erreichten wir an Tag 4 gegen Mittag Enkhuizen, ein zauberhaftes Städtchen, von dem aus wir den großen Ausflug Nordholland starteten. Wir besuchten das Freilichtmuseum „Zaanse Schans“ mit seinen imposanten Windmühlen, besichtigten eine Käseerei und machten einen Rundgang durch Edam. Für Tag 5 stand Kampen auf dem Programm. Auf einem Rundgang erlebten wir das Städtchen an der Mündung des IJssel als sympathisch und erfuhren, dass früher hier viel Tabak verarbeitet wurde. Weiter ging es, wieder südwärts, nach Nijmegen, wo wir an Tag 6 den Vormittag zur Verfügung hatten – eine urgemütliche Hansestadt. An Tag 7 erreichten wir wieder den Rhein und schließlich Koblenz mit dem deutschen Eck und der Festung Ehrenbreitstein. Der Tag 8 begann bereits mit der Ausschiffung in Lahnstein und der Erkenntnis, dass diese wunderbare Reise viel zu schnell vorüber war.

Wunderbar vor allem auch dank der hervorragenden Organisation durch nicko cruises, den Kreuzfahrtsleiter Alexander Steiner und das ganze Team der MS Heidelberg. Auf diesem Schiff fühlt man sich vom ersten bis zum Augenblick wohl und gut umsorgt. Ob Housekeeping-, Restaurant-, Rezeptions- oder Bar-Team, man trifft stets auf beeindruckende Freundlichkeit sowie Hilfsbereitschaft. Die Kabinen sind großzügig, hell und gemütlich, das umfassende und abwechslungsreiche Essen bietet für jeden Geschmack etwas Leckeres und die Ausflüge sind gekonnt geplant und umgesetzt. Eine zauberhafte Reise, die lange nachhallt.



Die Kathedrale: Die Bovenkerk in Kampen



In Nijmegen: Die MS Heidelberg



Der Blick von der Festung Ehrenbreitstein: Das deutsche Eck in Koblenz



Sauna-Diplom im Donaabad

Der Herbst geht langsam in den Winter über – nasse und kalte Tage sind keine Seltenheit mehr. Da gilt es, dass Immunsystem zu stärken. **Am besten in der Sauna**

Das ist zudem Wellness und entspannt. Richtiges Saunieren will gekonnt sein, und so bietet das Donaabad das Sauna-Diplom an. In Vorträgen lernen die Gäste die Theorie und in Sauna-Gängen (auch mit Aufguss) die Praxis – alles zusammen mit dem erfahrenen Fachmann und Sauna-Meister Sead Sijaric, dem Bereichsleiter Sauna im Donaabad. Selbstverständlich können jederzeit Fragen gestellt werden.

Zum Abschluss bekommen alle Teilnehmer ein Sauna-Diplom ausgehändigt. Enthalten sind der Eintritt in die Sauna, Vortrags- und Praxiseinheiten, ein Leihhandtuch und Leihbademantel, ein Sauna-Snack, ein alkoholfreier Cocktail sowie ausreichend Wasser!

INFORMATION
www.donaabad.de



Sead Sijaric:
Saunabereichsleiter im Donaabad

DER SPAZZ LÄDT ZUSAMMEN MIT DEM DONAABAD LESERINNEN BZW. LESER ZU DIESEM KURS EIN:

Freitag, 23. November 2018,
16 bis 20.30 Uhr,
im Donaabad Neu-Ulm

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, ist eine **Anmeldung bis 13. November 2018 erforderlich.**

Pro Anmeldung max. 2 Plätze!

Es gelten die normalen Saunaregeln bzw. die reguläre Saunaordnung.

Die Teilnahme ist für die angemeldeten Spazz-Leser(innen) kostenfrei!

Anmeldung ausschließlich per E-Mail an
redaktion@spazz-magazin.de

... Frau Dr. Ramscheid



Dr. Larissa Ramscheid: ist die neue Leiterin des Neu-Ulmer Stadtarchivs. Geboren wurde sie in Meisenheim am Glan in Rheinland-Pfalz. Nach ihrem Magisterstudium verschlug es sie das erste Mal nach Neu-Ulm, als Volontärin im Edwin Scharff Museum. Nach Promotion und Weiterbildung zur Provenienzforscherin leitet sie seit September das Stadtarchiv in Neu-Ulm. Auf dem Foto ist sie mir ihrem Stellvertreter Peter Liptau zu sehen, der ebenfalls im September seine Arbeit im Stadtarchiv aufnahm.

Ihr Sternzeichen und was daran typisch für Sie ist?

Löwe – beschützend und begeisterungsfähig

Ihre Schuhgröße?

39 – sozusagen Groß-Oktav

Ihr Leibgericht?

Die drei großen „S“: Schnitzel, Sushi und Gemüse

Was treibt Sie an?

Neugierde, Vielseitigkeit und Humor

Das schönste an der Region Ulm/Neu-Ulm?

Die Wertschätzung für die Historie, der Sinn für das Moderne und die Freude an der Natur

Auf welche Frage wüssten Sie gerne eine Antwort?

Warum fällt in Zeiten der Vernetzung die Kommunikation so schwer?

Was war als Kind Ihr Berufsraum?

Tierärztin

Das Thema, wenn Sie ein Buch schreiben würden?

Über den Mehrwert des Miteinander

Was lieben Sie, was verachten Sie?

Ich liebe, was ich um mich geschart habe.

Verachten blockiert – Verstehen öffnet

Welchen Traum möchten Sie noch verwirklichen?

Mit dem Campingbus um die Welt fahren



Italienische Küche mit Tradition

Der November wird im Boccaccio in Ulm der **Monat des guten Essens und des guten Weines**. Der Anlass hierfür ist das **40-jährige Bestehen** des italienischen Restaurants am Michelsberg



DEGUSTATIONSMENÜ FREITAG, 9. NOVEMBER AB 18.30 UHR

Sechs Gänge mit Weinbegleitung – verschiedene Barolos der Winzer Parusso, präsentiert von Marco Parusso und Giovanni Cristelli von Fischer und Trezza in Stuttgart

nur 89,90 Euro (inkl. Weinbegleitung)
Reservierungen unter 0731 66220

INFORMATION

Öffnungszeiten

Mo – Sa	11.30 – 14.00 Uhr
und	18.00 – 22.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
So	11.30 – 14.00 Uhr

Montag bis Freitag gibt es einen

Mittagstisch

Ristorante Boccaccio

Michelsbergstraße 8
89075 Ulm
Tel. 0731 66220

www.ristorante-boccaccio.de

40 Jahre Boccaccio in Ulm:
Italienische Kulinarik in edlem Ambiente

Eine Reise in das Piemont:
Zum Jubiläum stehen hochwertige Weine aus dem Piemont im Fokus

„A taula s'ven nen vec“ lautet das Motto zum Jubiläum des Boccaccio und bedeutet so viel wie „während man tafelt, altert man nicht“. Dieser Spruch aus dem Piemont beschreibt das italienische Restaurant mehr als treffend. Die 40 Jahre sind dem Boccaccio aufgrund des modernen Ambientes kaum anzumerken. Inhaber Enzo Serrao, der das Boccaccio seit 29 Jahren leitet, und seine Familie verstehen es, Tradition mit neuen Einflüssen zu kombinieren. Nicht umsonst zählt das Boccaccio im jährlich erscheinenden Restaurantführer immer zu den besten Italienern der Stadt.

Zum Jubiläum nimmt Enzo seine Gäste mit auf eine kulinarische Reise in das Piemont. Höhepunkt der Feierlichkeiten wird der 9. November sein. An diesem Abend erwartet die Gäste ein Degustationsmenü der Extraklasse. Ein sechsgängiges Menü erfährt majestätische Begleitung. Marco Parusso und Giovanni Cristelli präsentieren den König der Weine – den Barolo aus dem Piemont. Jeder Gang ist in Kombination mit den Weinen perfekt abgestimmt und vermittelt dadurch einen Hauch Piemont in Ulm.

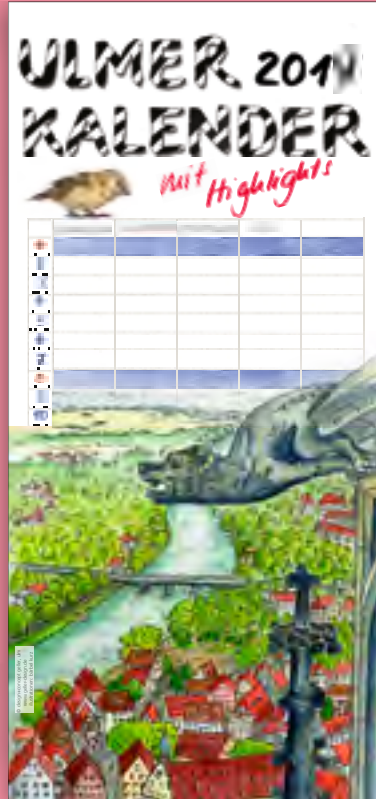
Das Menü inklusive Weinbegleitung gibt es für sensationelle 89,90 Euro. Zudem verschreibt sich das Boccaccio bis 22. November ganz dem Piemont. Bis dahin werden typische Gaumenfreuden und Weine aus dem Piemont aufgetischt. Denn wer tafelt, altert nicht.

ps



Ihr wollt etwas gewinnen?
Dann schickt eine Mail mit dem entsprechenden Betreff an verlosung@spazz-magazin.de – Adresse nicht vergessen!

Der Ulmer Kinder- und Familienkalender 2019 – mit vielen Highlights



Der Ulmer Kinder- und Familienkalender, herausgegeben von Sabine Geller, gehört bei vielen Familien zum festen Instrument der Jahresplanung. Und das seit nunmehr zwölf Jahren. Das Kalendarium – aufgeteilt in fünf Spalten für die Familienmitglieder – enthält nicht nur Feiertage, sondern auch die Ulm-spezifischen Termine wie den Schwörmontag, den Internationalen Tag oder den Einstein-Marathon bis hin zum Weihnachtsmarkt. Lieblingsorte und Feste finden sich auch in den fröhlichen Illustrationen von Bärbel Kurz, die den Kalender zu einem beliebten Stück machen.

Der SpaZz verlost 5 x einen Ulmer Kinder- und Familienkalender

BETREFF: Ulmer Kalender
EINSENDESCHLUSS: 15. November

INFORMATION
www.geller-design.de

City Kids Feel The Beat „Cheeky Heart“
Album Release Show am 22. November 2018



Die Ulmer Band City Kids Feel The Beat kommt für eine exklusive Album Release Show ins Cabaret Eden in Ulm. Auf dieser Show werden die Songs des neuen Albums 'Cheeky Heart' in voller Länge und zum ersten Mal vor Publikum gespielt. Die Jungs laden zu einer ganz besonderen Show. „Wir kommen alle aus Ulm. Aus diesem Grund möchten wir unser neues Album zuerst in unserer Heimat vorstellen“. Für eine ausgelassene Party und solide Konzerte ist die Band bereit. Pop-Punk für eine neue Generation: City Kids Feel The Beat fackeln auf ihrem Debütalbum „Cheeky Heart“ ein Feuerwerk aus mitreißenden College-Hymnen und kurzweiligen Gitarrenriffs zwischen ungezügelter Lebensfreude und Realitätsflucht ab.

Der SpaZz verlost 3 x 2 der limitierten Hardtickets für die Release Show am 22. November im Cabaret Eden

BETREFF: City Kids Feel The Beat
EINSENDESCHLUSS: 12. November

INFORMATION
www.ckftb.com

Winterzauber im Zwiefalter Bierhimmel

Die **Zwiefalter Klosterbrauerei** präsentiert auf dem Gelände ihres Biergartens „Bierhimmel“ in der Adventszeit einen kleinen, aber feinen Weihnachtsmarkt



TERMINE:

- 24. November 2018
- 08. Dezember 2018
- 15. Dezember 2018
- 22. Dezember 2018
- Jeweils von 15 bis 21 Uhr



An vier Samstagen in der Vorweihnachtszeit entsteht im Bierhimmel-Außenbereich ein wunderschönes Winterdorf. Dann werden an weihnachtlich geschmückten Ständen handgefertigte

Dekorationen und Leckereien aus der Region angeboten. Dazu erwartet die kleinen Besucher eine Krippe inklusive Streichelzoo mit Schafen, Ziegen und Esel. Auf der Bühne finden an den jeweiligen Samstagen immer um 17 Uhr Live-Vorfürhungen statt, geplant sind unter anderem eine Feuershow, ein Bonbon-Macher und ein Chocolatier, die ihr Können zeigen, und natürlich kommt auch der Nikolaus zu Besuch. Aus der Biergartenküche duftet es fein nach Bratapfel-Spezialitäten - diese werden dann zum Glühbier „Heißes Engele“ oder zu einem warmen Bierliör serviert.

Sarah Klingel

INFORMATION

Zwiefalter Klosterbräu Bierhimmel
Hauptstraße 18
89529 Zwiefalten
Tel.: 07373 20090
www.bierhimmel.de



Wir suchen eine/-n Verlagsassistent/-in

zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Teil- oder Vollzeit

Ihre Aufgaben

- Officemanagement
- Kundenbetreuung und Unterstützung in der Akquise
- Vorbereitung der Buchhaltung

Sie interessieren sich für diese spannende Tätigkeit?

Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe des möglichen Eintrittstermins per E-Mail an koestner@ksm-verlag.de

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

KSMVERLAG

SpaZz
das magazin für ulm & neu-ulm

Studi@
ALLES FÜR STUDIERENDE IN ULM UND NEU-ULM
SpaZz

DER RESTAURANTFÜHRER

Ulm | Neu-Ulm & Umgebung

Dr. fit



Leckeres aus der Genusswerkstatt für SpaZz-Leser

Der Wiley Club in Neu-Ulm, die Lago Genusswerkstatt und der SpaZz hatten geladen: Zum Kennenlernen in vier Gängen und mit korrespondierenden Getränken zum SpaZz-Spezial-Preis

INFORMATION

Wiley Club
Wileystraße 4
89231 Neu-Ulm
www.wiley-club.de
www.lagogenusswerkstatt.de

Die Lago Genusswerkstatt stellt ziemlich viel selbst her. Brot aus der eigenen Bäckerei, Biere aus der eigenen Brauerei, Honig der eigenen Bienen in der Friedrichsau, Nudeln aus der Pasteria, hausgemachtes Eis, Fleisch- und Wurstwaren der eigenen Metzgerei, naturtrüber Apfelsaft von eigenen Streuobstwiesen sowie diverse Brände aus der eigenen Brennerei. Als das kommt in den Lago-Restaurants in der Friedrichsau, im BellaVista am Münsterplatz und auch im Wiley Club in Neu-Ulm zum Einsatz.



Am 4. Oktober 2018 gab es im Wiley Club ein Überraschungs-Viergangmenü samt korrespondierender Getränke, das die Vielfalt der Lago Genusswerkstatt präsentierte: Hausgebeizten Lachs mit Zitronenmarmelade und Ackersalat, hausgemachte Tagliatelle mit Trüffelrahmsoße, Onseni und Parmesanspänen, Rückensteak von der Sattelsau unter Treberkruste mit Selleriepüree, Ur-Gemüse und Dunkelbiersoße sowie den Wiley Bienenstich mit Honig der Lago-Bienen. Sehr lecker war's! **dmg**

ULM HISTORISCH

Wie es *erst* in Ulm aussah

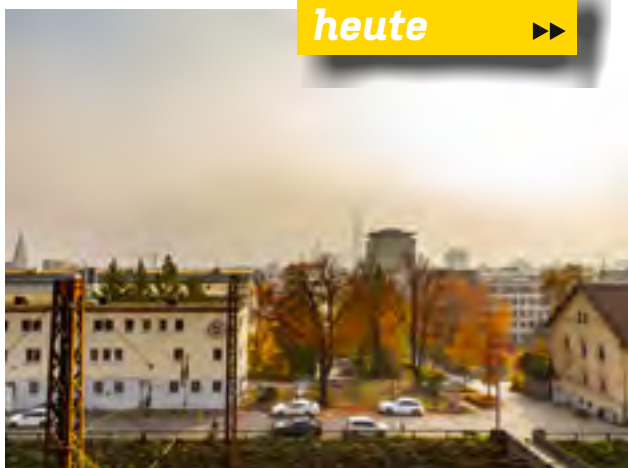
Ulm – vom Michelsberg gesehen

1863



Mit freundlicher Unterstützung der Stadt Ulm und des Hauses der Stadtgeschichte Ulm

heute



Der Blick vom Michelsberg, wie 1863 aufgenommen. Heute ist alles zugebaut, ein freier Blick auf die Stadt kaum mehr möglich.

„Durch Augenlasern kann man nicht erblinden!“

Keine Sehhilfe mehr benötigen – das ist für viele eine tolle Vision. Aber beim Augenlasern geht es ums Auge, und daher gibt es immer instinktiv auch Angst. Der SpaZz hat Dr. Rüdiger Schmid, accuratis Ulm, dazu sechs Fragen gestellt

SpaZz: Herr Dr. Schmid, ist Augenlasern gefährlich?

Dr. Rüdiger Schmid: Das moderne Augenlasern mit den aktuellsten Geräten und bei einem erfahrenen Chirurgen ist nicht gefährlich, sondern hoch präzise und extrem sicher. Durch Augenlasern kann man nicht erblinden! Und: Augenlasern ist schmerzfrei. Man schafft es – trotz Bammel – problemlos ohne Narkose.

Was kann beim Augenlasern schiefgehen?

Selbst bei älteren Methoden wie der LASIK sind Komplikationen in der Regel gut beherrschbar. Bei PRK ist der Heilverlauf in den ersten Tagen nicht sehr komfortabel. Bei der SMILE ist schwer vorstellbar, dass die Behandlung nicht wie geplant abläuft und zum gewünschten Ergebnis führt. Es gibt übrigens bei allen Laserverfahren die Möglichkeit einer Nachkorrektur.

Was passiert, wenn ich mich bewege oder blinzeln muss?

Beim Augenlasern wird das Auge entweder geführt und stabilisiert oder per Nacherfassungs-System zentriert gehalten. Daher können eventuelle Augenbewegungen ausgeglichen werden. Ein Blinzeln ist während des Augenlaserns weder nötig noch möglich.

Welche Augenlaser-Methoden gibt es?

Es gibt erstens oberflächliches Augenlasern (PRK, LASEK etc.), zweitens die Femto-LASIK (hier wird nur mittels Laser gearbeitet) sowie drittens die ReLEx SMILE Technik, ein High-End-Augenlasern ausschließlich mit dem



Dr. Rüdiger Schmid mit einer Patientin: Kurz vor der OP – eine ausführliche Beratung ist dem Lasern vorausgegangen

Femtosekunden-Laser und minimal-invasiv. Die SMILE ist inzwischen der Goldstandard. Eine herkömmliche LASIK mit Klinge gilt als veraltet. Ich führe seit 2004 LASIK durch, inzwischen aber überwiegend SMILE.

Wann ist mein Auge fürs Lasern geeignet?

Das muss individuell vom Experten vor Ort beurteilt werden. Ferndiagnosen per Website oder Telefon wären unseriös. Ob ein Auge fürs Augenlasern geeignet ist, hängt beispielsweise von der Hornhautwölbung und Hornhautdicke ab sowie vom Alter und der Höhe der Fehlsichtigkeit.

Was zeichnet ein gutes Augenlaser-Zentrum aus?

Entscheidend ist, dass nur modernste hochwertige Medizintechnik eingesetzt wird. Wichtig ist auch: Kann mein Operateur alle Methoden in eigener Praxis anbieten, Laser wie Linsen? Das ist sehr selten der Fall, aber nur so kann unvoreingenommen beraten werden. Nicht zuletzt sollte der Operateur auch nach dem Lasern immer für Sie da sein.

INFORMATION

accuratis. sehen par excellence.
High End Augenlaser & Premiumlinsen
Dres. med. Schmid & Lenz
Sedanstraße 124
89077 Ulm
Tel. 0731 28065680
www.accuratis-ulm.de

Das Gespräch führte Daniel M. Grafberger



Ein Ort, gemacht für den Mann

Eines ist klar: **Männer mit einem gepflegten Äußeren sind angesagter denn je.** Sei es im Business, wo ein gepflegtes Erscheinungsbild unabdingbar ist oder für das persönliche Wohlbefinden. Frauen lieben gepflegte Männer sowieso. Da mit dem „Feinschliff“ in der Platzgasse ein exklusiver Ort für diese Bedürfnisse der Männerwelt geschaffen wurde, sprach der SpaZz mit Inhaberin Petra Böll über die Angebote und Besonderheiten des neuen Geschäftes



Auf den Mann abgestimmt: Petra Böll kann auf jahrzehntelange Berufserfahrung in den Bereichen Sport, Kosmetik, Wellness und Gesundheit zurückgreifen.



SpaZz: Frau Böll, können Frauen an einem Shopping-Tag ihre Männer bei Ihnen wie in einer Art Hort abgeben?

Petra Böll: Männer können diese Zeit im Feinschliff nutzen, um runterzukommen, zu entspannen und dabei den stressigen Alltag einfach auszublenden.

INFORMATION

Platzgasse 26
Tel. 0731 38861753
www.feinschliff-ulm.de

Was erwartet Ihre Gäste?

Den Mann erwartet alles rund um das Thema Schönheit, Pflege, Gesundheit und Wohlbefinden. Was meist nur Frauen vergönnt ist, darf Mann nun auch genießen. Unser Pflegekonzept beinhaltet Maniküre, Pediküre, Gesichtsbildungen, Massagen, Body-Sugaring und mehr.

Unsere Behandlungen sind individuell und auf die jeweiligen Bedürfnisse abgestimmt.

Und das Ganze mitten in der Stadt ...

Genau. Gerade in der Stadt wollen wir für Männer eine Oase der Entspannung und

des Wohlbefindens bieten. Mal kurz in der Mittagspause eine Powermassage für Schulter und Nacken oder das schnelle Schliffpaket für die Hände, nach der Arbeit eine wohltuende Massage zum Abtauchen aus dem Alltag oder samstags eine dreistündige Relaxzeit mit Anwendungen nach Wahl – so ist der Mann gerüstet für Business, Freizeit und Familie.

Gibt es Besonderheiten über das tägliche Angebot hinaus? Ja. Im 4-Wochen-Turnus finden bei uns Vorträge über Gesundheit & Co. statt. Auch Kultur, Musik, Vernissagen und was für die Lachmuskeln sollen nicht zu kurz kommen. Außerdem liegt uns das Wohl benachteiligter und kranker Menschen, vor allem von Kindern, am Herzen. Einen Teil unserer Eventerlöse spenden wir deshalb an ausgesuchte Organisationen aus unserer Region. So auch einen Anteil unseres Feinschliff-Konzertes mit David Blair am 06. 12. 2018 an den Förderverein für tumor- und leukämiekrankte Kinder e. V.

Das Gespräch führte Philipp Schneider

Ein Hauch von Rauch

Die Ulmer Brauerei Gold Ochsen präsentiert mit dem **Jahrgangsbier „Ulmer Rauch Doppelbock“** eine würzige Starkbierspezialität in limitierter Auflage

Pünktlich zum Start der kalten Jahreszeit trumpft die Ulmer Brauerei Gold Ochsen mit einer neuen Köstlichkeit auf: Das Jahrgangsbier „Ulmer Rauch Doppelbock“ ist ein Zeugnis der weitreichenden Handwerkskunst der Ulmer Traditionsbrauerei, besticht mit dezenten Rauchnoten und einem seidig honigfarbenen Erscheinungsbild. Sein unverkennbares Bouquet verdankt das Starkbier mit neun Volumenprozent Alkohol insbesondere dem über Buchenholz geräucherten Spezialmalz. Kombiniert mit den eleganten Noten des Tettlinger Aromahopfens ergibt sich ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Der Genuss in der 0,75-Liter-Flasche ist dabei auf exakt 1.597 Flaschen begrenzt – eine Limitierung, die an das Gründungsjahr der Brauerei erinnert. Die von Hand abgefüllte Spezialität ist ab sofort bundesweit über den Gold Ochsen Online-Shop erhältlich. Darüber hinaus kann sie sowohl im Brauerei Shop als auch im Ochsen Shop in der Ulmer Innenstadt erworben werden. In der Zeit vom 26. November bis 22. Dezember 2018 wird der „Ulmer Rauch Doppelbock“ auch am Stand der Brauerei Gold Ochsen auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt verfügbar sein.

„Die jährlichen Bier-Sondereditionen von Gold Ochsen sind unsere ganz eigene Antwort auf den nach wie vor anhaltenden Craft-Beer-Trend“, erklärt Stephan Verdi, technischer Betriebsleiter und 1. Braumeister bei Gold Ochsen. „Hier können wir über unser beliebtes Standard-Sortiment hinaus unsere Braukunst demonstrieren und mit unterschiedlichen Rezepturen oder Verfahren spielen – dabei fließt unsere ganze Leidenschaft fürs Brauen ein.“ Mit dem Ergebnis ist der Bierexperte in diesem Jahr hoch zufrieden. Im Antrunk des „Ulmer Rauch Doppelbock“ zeigt sich der weiche Malzkörper in vollem Einklang mit den eingebundenen Raucharomen. Auch optisch lässt das untergärige, unfiltrierte Starkbier keine Wünsche offen. Die honigfarbene Erscheinung wird von einem cremigen Schaumpolster gekrönt. **Das limitierte Jahrgangsbier** passt hervorragend zu allem Geräucherten sowie Gerichten aus dem Smoker oder würzigen Käsesorten. Damit das Bier sein volles Aroma ausspielen kann, sollte es kühl und dunkel gelagert und bei einer Trinktemperatur von 10 bis 12 Grad Celsius genossen werden.



JAHRGANGSBIER N° 6
DER BRAUEREI GOLD OCHSEN



Exklusiv im Online Shop unter www.goldochsen.de
Ochsen Shop · Hafenbad 8 · 89073 Ulm

Burger's FEUERWURST®
die brennt 2x

DAS ORIGINAL
grillen · braten · kochen

Besuche uns am
Stand Nr. 82

NEU!

Ulmer Zwiebelfleisch

Reserviere jetzt
noch die letzten freien
Stühle Termine unter
www.burger-zelte.de

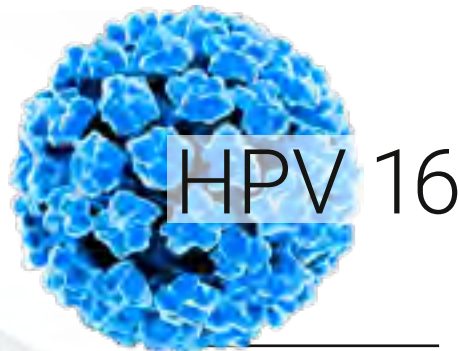
www.burger-zelte.de | www.feuerwurst.com

Burger Zelte & Catering e. K. info@burger-zelte.de
Im Tiefen Tal 16 Tel.: 08333 93377
87770 Oberschönegg | Weinried Fax: 08333 93379



Krebs durch HPV

Nach derzeitigem Wissenstand werden rund **75 % aller Menschen** im Laufe ihres Lebens mit dem Humanen Papillomavirus infiziert. Von den mehr als 200 bekannten HPV-Typen verursachen nur wenige bösartige Tumore. **Der Typ HPV16 besitzt dabei das höchste krebserzeugende Potential.** Er gilt als Auslöser von Krebserkrankungen des Gebärmutterhalses, der Vagina, der Vulva, des Penis, des Anus und von Mundhöhle und Rachen. Vor allem die HPV16-verursachten Krebserkrankungen im Rachen haben in den letzten Jahren eine sehr starke Zunahme gezeigt



HPV kann durch Küsse übertragen werden:
Früherkennung verbessert Heilungschancen

Auf welchem Wege wird eine HPV16-Infektion übertragen?
In der Regel erfolgt dies im Rahmen zwischenmenschlicher Kontakte über die Haut bzw. über die Schleimhaut.
Wodurch wird das Risiko für eine orale HPV16-Infektion erhöht?

Im Hinblick auf orale Infektionen scheinen vor allem orogenitale Sexualpraktiken ein besonderer Risikofaktor zu sein. Es gibt inzwischen jedoch auch Hinweise dafür, dass auch intensive Zungenküsse das Infektionsrisiko erhöhen sollen. Das Risiko für eine orale HPV16-Infektion ist weiterhin bei Rauchern und Personen mit schlechter Mundhygiene, Zahnfleischentzündungen, einer HIV-Infektion sowie einer bereits manifesten Infektion im ano-genitalen Bereich erhöht.

Führt jede orale HPV16-Infektion zu Rachenkrebs?

Rachenkarzinome entstehen nur bei einem kleinen Anteil der Infizierten. Meist heilt eine HPV-Infektion ohne Folgen aus. Sie kann aber auch über einen sehr langen Zeitraum unbemerkt vorliegen, ohne dass Beschwerden bestehen, und schließlich zu einer Tumorentstehung führen.

Wie machen sich HPV16-verursachte Rachenkarzinome bemerkbar?

Im Frühstadium treten meist keine Beschwerden auf, und die Tumore, die nicht selten versteckt in Schleimhautfalten wachsen, werden nicht bemerkt. Später, im fortgeschritte-

nen Stadium, treten Halsschmerzen, Blutbeimengungen im Speichel, übler Mundgeruch oder Schwellungen der Halslymphknoten auf. Während bei Therapie im Frühstadium die Heilungschancen sehr hoch sind, wird die Prognose bei fortgeschrittener Tumorerkrankung zunehmend schlechter.

Welche Möglichkeiten der Früherkennung gibt es?

Mit Hilfe eines Antikörpertests kann heute aus nur einem Tropfen Blut eine Früherkennung von durch HPV16 verursachten Karzinomen erfolgen. Der Prevo-Check® ist ein immunologischer Schnelltest zum qualitativen Nachweis von Antikörpern gegen HPV16 L1 in Vollblut. Dieser Test, der sehr empfindlich auf HPV16-verursachte Krebsvorstufen bzw. Karzinome hinweisen kann, ist seit 2015 in Deutschland zugelassen.

Wer sollte sich diesem Test unterziehen?

Für Personen ab dem 40. Lebensjahr empfiehlt sich der Test vor allem dann, wenn Risikofaktoren bestehen bzw. bestanden. In der HNO-Privatpraxis im AREION-Kompetenzzentrum können Sie diese Früherkennungsuntersuchungen durchführen lassen. Hier finden Sie mit Prof. Dr. med. H. Maier und Prof. Dr. med. K. J. Lorenz renommierte Spezialisten für HPV16-verursachte Rachenkarzinome.

INFORMATION

AREION Kompetenzzentrum für Medizin und Ästhetik
Reuttier Straße 27
89231 Neu-Ulm
www.areiion-med.de



DAS DONAUBAD SCHAUFENSTER



Poolparty für Kids & Teens!

Am 16. November geht die Donaubad-Poolparty in die dritte Runde

Nach der im April gibt es nun die nächste Poolparty im Aktionskalender des Donaubads: Am 16. November von 17 bis 22 Uhr heißt es Spiel, Spaß, Aktion und Animation im größten Erlebnisbad der Region. Die Kids und Teens – eine Altersbeschränkung gibt es nicht und es gelten die regulären Eintrittspreise ohne Aufschlag! – erwartet ein unvergessliches Baderlebnis mit vielen spannenden und lustigen Mitmach-Wasserspielen des Poolparty-Teams der Agentur Zephyrus. Coole Partymusik sorgt zudem für Stimmung. Kommen und Spaß haben!

Donaubad Ulm/Neu-Ulm GmbH, Wiblinger Straße 55, 89231 Neu-Ulm, Tel. 0731 985990, www.donaubad.de, info@donaubad.de

Termine

- Langer Saunabend mit Motto:**
02.11. Toskana
07.12. Wilder Westen
04. 01. Zurück in die 80er
- Entspannung im Meditationsraum im Saunabereich (nicht in den Ferien):**
Jeden Mi., 18 Uhr: Autogenes Training
Jeden Fr., 11.30 Uhr: Yoga
- Candlelight-Abende:**
Jeden 3. Samstag im Monat (Oktober bis März)
- Schwimmabzeichen im Donaubad:**
Jeden 2. Samstag im Monat, 15 bis 18 Uhr
- After-Work-Salsaparty:**
Jeden Dienstag, ab 21 Uhr, in der Donaubad
- Eisdisco in der Eissportanlage**
Jeden Samstag, 19 bis 22 Uhr

Verlosung + IHR PLUS IM SPAZZ

Donaubad und SpaZz verlosen **2 Poolparty-Eintrittspakete** – jeweils für den Gewinner und fünf Freunde!
E-Mail mit Betreff „Donaubad“ bis 10. 11. an verlosung@spazz-magazin.de

Bildung – ein entscheidender Faktor für die Prävention von vielen Erkrankungen

Bildung ist eine wichtige Voraussetzung für gesunde Ernährung und die Prävention von vielen Erkrankungen wie z.B. die HIV-Infektion. Die Voraussetzungen hierfür sind auf Grund der derzeit schlechten ökonomischen Situation äußerst ungünstig. Entsprechend fehlt an den meisten Schulen das notwendige Lehrmaterial.
Support Ulm hat aktuell für 12.000 Euro Schulbücher für 4 große Schulen in Namibia angeschafft. Dies ist allerdings nur ein Start. Weitere Schulen im Land benötigen dringend Hilfe. Helfen Sie uns bitte mit Spenden bei dieser Aufgabe.



Namibias Schulen benötigen Unterstützung

Spendenkonto:
Sparkasse Ulm
IBAN: DE 49 6305 0000 0021 117927
BIC: SOLADES1ULM

Support Ulm e.V. ist ein gemeinnütziger Verein der das Ziel verfolgt einen Beitrag zur Verbesserung der medizinischen Versorgung von Menschen in Entwicklungsländern zu leisten.

Webseite:
<https://www.support-ulm.de>



Jubiläum – 145 Jahre Schuhhaus Ratter in Ulm

Das Schuhhaus Ratter feiert im November seinen 145. Geburtstag – ein nicht alltägliches Ereignis für ein Familienunternehmen in einer Zeit, die von starkem Strukturwandel im Handel geprägt ist. Der SpaZz stattete **Michael Ratter** anlässlich des anstehenden Jubiläums einen Besuch ab



Aus Ulm nicht mehr wegzudenken: 145 Jahre Schuhhaus Ratter



SpaZz: Herr Ratter, sie betreiben das Schuhhaus Ratter in der vierten Generation, 145 Jahre, das ist eine lange Betriebsgeschichte, wie fing alles an?

Michael Ratter: Das Geschäft gründete mein Vorfahre, Schuhmachermeister Michael Ratter im Jahr 1873. In der Folgegeneration

wechselte sein Sohn Hermann Ratter den alten Standort in der Schwilmengasse und erweiterte den Betrieb bis zum Beginn des Krieges. Die stetige Aufwärtsentwicklung der Firma wurde Ende 1944 durch die Zerstörung Ulms unterbrochen.

Wie ging es danach weiter?

Das Firmengebäude wurde schwer beschädigt. Hermann Ratter machte sich nach dem Krieg an den Wiederaufbau und brachte mit viel Einsatz das Geschäft wieder in Gang. 1960 übernahm sein Sohn Dr. Reinhold Ratter die Leitung des Geschäfts. Unter seiner Regie erfuhr die Firma in der Zeit des „Wirtschaftswunders“ einen bedeutenden Aufschwung. Ende der 80er-Jahre kam ich in die Geschäftsleitung des Unternehmens. Nach 80 Jahren am Standort Neue Straße nutzte ich im Herbst 2010 die Gelegenheit, das Geschäft ins Herz der Stadt in einen Neubau in der Platzgasse 4 in unmittelbarer Nähe des Münsters zu verlagern.

Steht der Fokus heute lediglich auf Schuhen?

Auf einer ebenerdigen Verkaufsfläche von knapp 400 qm bieten wir ein Einkaufserlebnis: führende Markenschuhkollektionen für Damen und Herren und darauf abge-

ZUM JUBILÄUM...

findet eine große Aktion vom 8. November bis 24. November mit 14,5 % Jubiläumsrabatt auf das ganze Sortiment (ausgenommen Spirituosen) und besonderen Angeboten statt.

INFORMATION

Platzgasse 4
89073 Ulm
Tel. 0731 968700
www.ratter.de



stimmte, ausgewählte Mode und Accessoires bis hin zum jüngst eröffneten Whisky- und Gin-Depot der oberbayerischen Firma SLYERS in der Herrenabteilung. Im Zentrum des Geschäfts befindet sich eine Bar, an der Kunden bewirtet werden.

Ist dies eine Antwort auf die momentan schwierigen Zeiten im Einzelhandel?

Die Zeiten haben sich gewandelt. Vor einigen Jahren gab es noch viele selbstständige, mittelständische Schuheinzelhändler, heute ist die Branche dominiert von Filialisten, konzerngesteuerten Ketten, Discount-Märkten und dem Internet-Handel. Doch gerade in der zunehmenden Gleichförmigkeit der Geschäfte, der Unpersönlichkeit des Internets und im Wettbewerb mit gleichgeschalteten Filialkonzepten konnten wir uns durch unser Crossselling-Konzept und unsere Alleinstellungsmerkmale behaupten.

Expertise rund um den Schuh: Die Kundenbetreuung steht bei Ratter im Vordergrund

Das Gespräch führte Philipp Schneider

FAKTEN

Ratter ist bis heute ein **inhabergeführtes Fachgeschäft** mit einer persönlichen und individuellen Beziehung zu seinen Kunden. „Service“ ist keine Worthülse, sondern gelebte Unternehmenskultur.

Ratter baut auf ein **zuverlässiges Mitarbeiter-Team**. Alle Verkaufsmitarbeiter haben zum großen Teil eine Berufsausbildung im Hause durchlaufen, sind fachlich ausgebildet, erfahren in der Beratung und ihren Stammkunden verbunden. Viele Entscheidungen zum Sortiment und zur Werbung werden im Team getroffen.

Die Wege sind kurz bei Ratter. Auf **individuelle Kundenwünsche** kann schnell reagiert werden. Zu einem großen Teil der Kunden wird über eine Stammkunden-Datei ständig Kontakt gehalten.

„Ein bisschen schneller, ein bisschen individueller ...“ Das Einkaufsteam von Ratter ist auf allen wichtigen europäischen Messen unterwegs, setzt Trends rund um gute Schuhe und besondere Mode schnell um, wenn sie in das Unternehmenskonzept passen und inspiriert seine Kunden ständig mit **einem spannenden Sortiment-Mix**.

Die **digitale Welt** spielt bei Ratter eine wichtige Rolle: Über einen eigenen Shop unter www.ratter.de können sich Kunden informieren und online einkaufen.



Der SpaZz **RateplaZz**

Wo haben wir das Bild aufgenommen? Jeden Monat zeigen wir Ihnen ein Detail aus Ulm oder Neu-Ulm von einem Ort, der eine Geschichte erzählt – diese Geschichte erzählen wir dann an dieser Stelle in der nächsten Ausgabe, unter dem neuen Rätsel



Wo findet man diesen Ort?

Unter allen richtigen Einsendern an E-Mail verlosung@spazz-magazin.de (Betreff „SpaZz RateplaZz“) bis zum **12. November 2018** verlosen wir **2 x 2 Kinofreikarten für das Xinedome in Ulm!**

AUFLÖSUNG

des letzten Bilderrätsels



Die neuen Leuchten am Theater

Direkt vor dem Theater findet man mehrere dieser ungewöhnlichen Formen mit der Straßenbeleuchtung am Ende. Die Neugestaltung des Herbert-von-Karajan-Platzes, vor allem aufgrund des Neubaus der Straßenbahnlinie 2, nähert sich dem Ende. Auch die „Sophitia“, die Skulptur einer Tänzerin von Rudolf „Rex“ Dentler, ist vor das Theater zurückgekehrt – auf die Terrasse auf dem Kassenhausdach.

Gewonnen haben:

- Holger Hördt
- Matthias Groß

Herzlichen Glückwunsch!



BARRIEREFREIE SENIORENWOHNUNGEN DIREKT AM DONAUUFER IN ULM



35 VON 67 WOHNHEIMEN BEREITS VERGEBEN!

SICHERN SIE SICH JETZT LEBENSLANGES WOHNRECHT IM ERWEITERUNGSBAU DER AGAPLESION BETHESDA KLINIK ULM

KURZINFOS

- Bezugfertigstellung: Sommer 2019
- Exklusive Lage am Ulmer Donauufer
- Wohnrechtsmodell als Lebensabsicherung
- Eigennutzung erforderlich, nicht als Kapitalanlage möglich

NOCH VERFÜGBAR

- 8 x 1,5 Zimmer mit ca. 43 m² Wohnfläche
- 22 x 2 Zimmer mit ca. 60 m² Wohnfläche
- 2 x 3 Zimmer mit ca. 74 m² Wohnfläche

IHR RUND-UM-SPEZIALIST FÜR SENIOREN

Nutzen Sie unsere Kompetenz und Erfahrung in der Vermittlung von Seniorenwohnungen. Dabei sind spezielle, individuelle und vor allem reibungslose Abläufe gefragt. Sei es die Organisation von Umzugsunternehmen, die Abwicklungen mit Finanzdienstleistern, die marktgerechte Einschätzung Ihrer Immobilie oder die Vertragsvorbereitungen mit Notaren. Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand – sorgenfrei und diskret für Senioren und deren Angehörige.



Rufen Sie für weitere Informationen unsere Verkaufshotline (Tel. 0731 . 379522-0) an oder klicken Sie sich einfach unter www.tentschert.de/donauufer durch.

Ihr Martin Tentschert

TENTSCHERT
Immobilien IVD · seit 1986

Frauenstr. 7 | 89073 Ulm | Tel. (0731) 3 79 52 20
www.tentschert.de

Kleinlaut



Klein ist es hier, laut allerdings gar nicht. Im Gegenteil, die Geräuschkulisse passt zum schummrigen Konzept. Der kleine Raum wirkt durch die dunkle Farbgebung auf heimelige Weise noch enger, die wenigen Tische werden nur punktgenau mit einzelnen Leuchten erhellt. Am hellsten strahlt da noch die offene Küche. Durch das Lichtkonzept fühlt sich jeder Tisch als eigener Raum an. Am Tisch ist dann ein Miteinander der Wunsch der Macher: Jeder hat ein Tellerchen und die Gänge werden in die Mitte gestellt und geteilt. So kann man mehr sehen und schmecken. Ein cleveres Konzept, das auch der Küchenstil unterstreicht, der ebenfalls wenig „kleinlaut“ daher kommt: kein Chichi, keine abgehobenen Gourmetkreationen, sondern Gerichte, die einem vertraut klingen, mit vielen Einflüssen, kreativer Note und spannender Aromatik. Das Tatar (11 €) vom Thunfisch ist von bester Qualität, die toll kombinierten Aromen von Minze, Passionsfrucht und Granatapfel könnten jedoch noch prägnanter sein. Auch beim Feldsalat treffen zwar Fenchel, Orange, Haselnuss, gebrannte Mandeln und Parmesan (9 €) auf wunderbare Weise aufeinander, etwas mehr geschmackliche Gesamtenergie würde uns jedoch gefallen. Die finden wir dafür in den Hauptgängen: Das Korma (9 €) ist schlicht eine Wucht, die Ente mit Wirsing und Karotte (14 €) kraftvoll in Szene gesetzt und die hausgemachten Ravioli, mit reichlich Lachs gefüllt, eine Freude für den Gaumen. Das Dessert „Orient Express“ setzt den i-Punkt auf den Abend – statt mit Zuckerschok mit filigranen Noten. Die Brüder Sanjit und Manuel, die Betreiber von „Die Bar“, gleich um die Ecke, haben sich mit dem „Kleinlaut“ einen weiteren Traum erfüllt und kochen hier mit Pablo zusammen, dem dritten Bruder. Eine tolle Bereicherung für Ulm!

Judenhof 1, 89073 Ulm, Tel. 01516 4402032,
Di – Sa: 18 – 23 Uhr

Die Apotheke



Seit Anfang September ist wieder Leben in der lang geschlossenen Zundeltor-Apotheke. Gebäude, Leuchtschrift und Inneneinrichtung sind aus den Fünzigern und stehen unter Denkmalschutz. Alles ist gut erhalten und vieles durfte nicht verändert werden. Trotzdem oder vielleicht gerade deswegen ist es Judith und Melli gelungen, ein tolles Café hier einzurichten. Ergänzt haben sie dafür die Apotheke mit den typischen 50er-Kleinmöbeln und altem Geschirr, auf dem hausgemachte Kuchen und Snacks serviert werden. Unter dem Motto „Futtern wir bei Müttern“ (Mo – Sa mittags) gibt es hier Stullen und Toasts. Unser Hawaii-Toast (mit kultiger Kirsche, 3,90 €) ist simpel, aber einfach lecker, genauso wie unser Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat (5,90 €). Auch die Stullen (2,90 €) sind zwar einfach, aber mit guten Zutaten aromatisch und eine kleine Kindheitserinnerung. So ist die Apotheke nicht nur ein feines, ungewöhnliches Café und zum Wochenende hin abends auch Bar, sondern noch mehr. Es gibt einen Raum, in dem Nähkurse, Yoga und Ähnliches angeboten werden. Da Judith zuvor als Buchhändlerin tätig war, ist die Apotheke auch ein kleiner Buchladen. Das ehemalige Büro ist ein großes Kinderspielzimmer und immer wieder gibt es auch kulturelle Programmpunkte wie zuletzt einen spanischen Abend.

Olgastraße 143, 89073 Ulm, Tel. 0731 14399768,
So – Mi: 9.30 – 18, Do: 9.30 – 24 Uhr, Fr + Sa: 9.30 – 2 Uhr

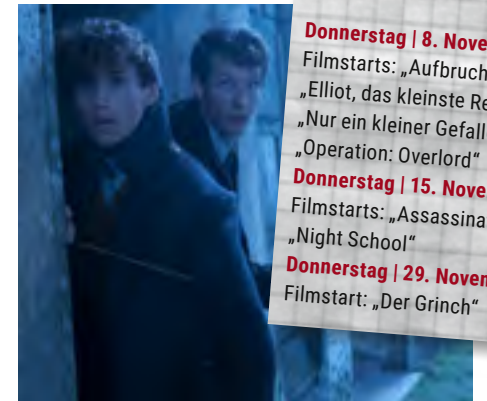


von Daniel M. Grafberger

Phantastische Tierwesen: Grindelwalds Verbrechen

Die Magie geht weiter – ab 15. November im Xinedome

Am Ende des ersten Films wurde der mächtige dunkle Zauberer Gellert Grindelwald vom MACUSA mit der Hilfe von Newt Scamander festgenommen. Doch Grindelwald macht seine Drohung wahr und entkommt dem Gewahrsam. Er scharft ein Gefolge um sich, das seine wahren Pläne nicht kennt: die Herrschaft reinblütiger Zauberer über alle nicht-magischen Wesen. Um Grindelwalds Pläne zu vereiteln, wendet sich Albus Dumbledore an seinen ehemaligen Schüler Newt Scamander, der seine Hilfe zusagt, ohne sich über die Gefahren im Klaren zu sein. Liebe und Loyalität werden auf die Probe gestellt, und selbst zwischen besten Freunden und innerhalb von Familien entstehen immer mehr Spaltungen in der magischen Welt.



TERMINE

Donnerstag | 8. November
Filmstarts: „Aufbruch zum Mond“, „Elliot, das kleinste Rentier“, „Nur ein kleiner Gefallen“, „Operation: Overlord“
Donnerstag | 15. November
Filmstarts: „Assassination Nation“, „Night School“
Donnerstag | 29. November
Filmstart: „Der Grinch“

VERLOSUNG

5 Freikarten für unseren Filmtipp „Verschwörung“ zu gewinnen!
E-Mail mit Betreff „Filmtipp“ an verlosung@ksm-verlag.de
Einsendeschluss: 15. November 2018



FILMTIPP

„Verschwörung“



Lisbeth Salander hat jeden Kontakt zu Mikael Blomkvist abgebrochen, auch wenn die Hackerin mit ihren eigenen Methoden noch ganz genau verfolgt, was der Journalist so tut. Sie selbst nimmt es gerade mit der NSA auf, hackt den US-Abhördienst und ergattert dabei Beweise für eine Verschwörung innerhalb des Auslandsgeheimdienstes. Blomkvist wird derweil als Journalist nicht mehr so ernst genommen wie früher, weil er seinen Biss verloren hat.

INFORMATION

Ein Film von Fede Alvarez. Mit Claire Foy, Sverrir Gudnason, Sylvia Hoeks u. a.
Start am 22. November 2018.

Doch als Frans Balder, einer der weltweit führenden Experten für künstliche Intelligenz, ermordet wird, ist seine journalistische Neugier wieder geweckt ...



Der Nussknacker ...

... und die vier Reiche – das bekannte Ballettstück kommt auf die große Leinwand – ab 1. November im Xinedome

Die Aussicht auf ein in einer verschlossenen Kiste verborgenes Geschenk von ihrem Paten Droßelmeier führt die junge Clara an Weihnachten in eine geheimnisvolle Parallelwelt, wo der Schlüssel zu der Truhe versteckt sein soll. Dort streift sie durch das Land der Schneeflocken, das Land der Blumen und das Land der Süßigkeiten, wobei sie die exzentrischen, aber freundlichen Bewohner der verschiedenen Reiche trifft, darunter die Zuckerfee und den jungen Soldaten Philip. Von diesem erfährt sie, dass es noch ein viertes Reich gibt, in dem die tyrannische Mutter Gigoen herrscht. Gemeinsam mit Philip bricht Clara dorthin auf, um die Despotin zu stürzen und in der magischen Welt wieder für Frieden zu sorgen.

1 kleine Tüte Popcorn*
gültig bis 30. November 2018
* beim Kauf einer Kinokarte

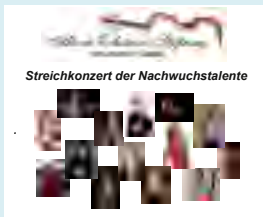
Gutschein



03. November, 19:30 Uhr

„Streichkonzert der Nachwuchstalente“

Haus der Begegnung



Die Albert-Eckstein-Stiftung präsentiert wieder ein ganz besonderes und einmaliges Konzert. 14 Stipendiaten aus 6 Nationen präsentieren dieses Jahr einige Stücke die ursprünglich nicht für Streicherensembles geschrieben wurden. Rolf Eckstein, Vorstand und Gründer der Albert-Eckstein-Stiftung, hat seine weitreichenden Kontakte in der Musikwelt genutzt und Stücke extra für die Besetzung der Stipendiaten umschreiben und arrangieren lassen. Die Stipendiaten freuen sich darauf, dem musikbegeisterten Ulmer Publikum ihr Können darzubieten.

09. November, 20 Uhr

21. Laupheimer Nacht der Poeten

Kulturhaus Schloss Großlaupheim



Raus aus den Buchläden – rein ins Leben, lautet die Devise. Deswegen lädt der Freiburger Autor und Kabarettist Jess Jochimsen angenehme Menschen ein, um mit ihnen den ehrwürdigen Schlosssaal in eine Stätte des gepflegten Vorlesens zu verwandeln. Zu hören gibt es groteske Geschichten, irrwitzige Glossen und seltsame Gedichte – dazu melancholische Getränke und herzerreißende Musik. Und was dann passiert (später auf SWR2 nachzuhören), liegt irgendwo zwischen Stand-up-Poetry, Kammer-Rock'n'Roll und „Schausaufern mit Betonung“ (H. Rowohlt).

11. November, 20 Uhr

Ghost-Note

Roxy



Die mehrfach preisgekrönten Künstler Robert Sput Searight und Nate Werth holen mit ihrem neuen Projekt Ghost-Note Drums und Schlagwerke aus dem Schatten und ins Rampenlicht. Das Duo, weltbekannt durch Snarky Puppy, erweitert seine rhythmische Stimme zu einem Fest der Musik in all ihren Formen. Eine Musik, die den Zuhörern eine mitreißende Reise ermöglicht, inspiriert von den Einflüssen von James Brown, J Dilla und den Beastie Boys bis hin zu westafrikanischen folkloristischen, afrokubanischen und brasilianischen Samba-Grooves.

07. 11. 2018 bis 06. 01. 2019

Ausstellung „Achtung Menschenrechte!“

Museum zur Geschichte von Christen und Juden, Laupheim

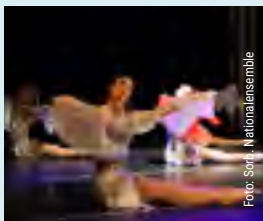


Als ein Haus, das Formen des gesellschaftlichen Miteinanders behandelt, präsentiert das Museum zur Geschichte von Christen und Juden die Sonderausstellung „Achtung Menschenrechte“ anlässlich ihrer Verkündigung vor 70 Jahren. Zum einen werden historische Aspekte der Thematik vermittelt, zum anderen interpretieren unterschiedliche Künstlerinnen und Künstler die Menschenrechte durch aktuelle Arbeiten. Der universale Ansatz der Humanität wird auf diese Weise in seiner geschichtlichen und künstlerischen Vielfalt fassbar gemacht.

10. November, 20 Uhr

Metamorphosen der Liebe/ Le Sacre du Printemps

Wolfgang-Eychmüller-Haus Vöhringen



Zu Beginn des Abends spüren die Tänzer des Sorbischen National-Ensembles in den „Metamorphosen der Liebe“ dem nach, was die Liebe aus uns Menschen machen kann. Geheimnis und Rätsel, Glück und Verzweiflung, Vereinigung und Trennung liegen eng beieinander und sind als physisches Ereignis erlebbar. Im zweiten Teil des furiosen Ballettabends wird Strawinskys Meisterwerk „Le Sacre du Printemps“ interpretiert und in einer erfrischenden Choreografie präsentiert. Eine Einführung zu den Werken geht dem Ballettabend voraus

17. November, 20 Uhr

Martin Tingvall – Solo

Jazz Kulturbahnhof Langenau



Als der Pianist sein erstes Solo-Album veröffentlichte, präsentierte er die ruhige Seite seines künstlerischen Schaffens. Die Poesie, mit der Tingvall seine Hörer berührte, traf den Nerv eines Publikums, das Informationsüberflutung und sich überbietende Superlative für einen Augenblick aussperren wollte. Mit seinem zweiten Solo-Album „Distance“ beschreitet er den eingeschlagenen Weg konsequent weiter. Mit diesem Album geht er nach eigenen Worten „auf die Suche nach der Distanz. Distanz zur Schnelllebigkeit unserer heutigen Zeit ...“

Regelmäßig

Stadtführung mit Besichtigung des Münsters

1. April bis 31. November: Mo–Sa täglich 10 und 14.30 Uhr; So und Feiertag 11.30 und 14.30 Uhr; 1. November bis 31. März: Sa 10 u. 14.30 Uhr; So und Feiertag 11.30 u. 14.30 Uhr; 27. Nov. bis 06. Jan.: auch Mo–Fr um 14.30 Uhr
Stadtführung „Mächtige Klänge“
 Mai–September: Di–Sa, 10:00, Stadthaus
Abendbummel durch die Ulmer Altstadt
 April–November: Di und Do (außer an Feiertagen) 20 Uhr, Stadthaus
Nachtwächter-Führung
 Sept.–Mai: Mittwoch 20.30 Uhr; Juni – Aug.: Mittwoch 21.30 Uhr, Gerber-Haus, Weinhofberg 9
Donauschwäbisches Zentralmuseum Führung durch die Dauerausstellung
 1.+ 3. So, 14.30 Uhr
Kloster Wiblingen, Führungen durch das Museum im Konventbau mit Bibliothekssaal; nach Voranmeldung:
 Di–So, feiertags 10–17 Uhr
Kunsthalle Weishaupt, öffentl. Führungen
 Do 18 Uhr +Sa 14 Uhr
Botanischer Garten, Gewächshausführung
 1. So 14 + 15 Uhr, Uni Ulm
Fort Oberer Kuhberg, Führung durch das Festungsmuseum
 1. So, 14 Uhr
Museum der Brotkultur
 Kostenlose Führung jeden 2. Sonntag im Monat, 15 Uhr
Dokumentationszentrum Oberer Kuhberg Ulm, Führung durch die KZ-Gedenkstätte
 So, 14 Uhr
Petruskirche Neu-Ulm, Orgelmusik
 Sa, 11 Uhr
Öchslebahnhaf:
 1. Mai bis Mitte November, sonntags & 1. + 3. Samstag, Warthausen 10.30 + 14.45 Uhr, Ochsenhausen 12.00 + 16.15 Uhr. Juli bis Ende September auch Do
Sauschdall, Game & Jam
 Mo, 21 Uhr
CAT, ReptileHouse
 1. Fr, 21:30 Uhr,
Museum Villa Rot, öffentliche Führung, So, 14 Uhr
Münsterplatz Ulm und Petrusplatz Neu-Ulm, Wochenmarkt
 Mi + Sa, 7–13 Uhr
Münsterplatz (Haus Abt), Glockenspiel
 Tägl. 10:46, 12:16, 15:16, 16:16, 17:16 Uhr
Museum zur Geschichte von Christen und Juden Schloss Großlaupheim, öffentliche Führung
 1. So, 14 Uhr
Führung „The Walther Collection“, Neu-Ulm/Burlafingen
 Do–So, nur nach Voranmeldung
Café BRETTE, Rabengasse 10, Ulm
 „Tatort“ oder „Polizeiruf“ So, 20:15 Uhr
Schiffahrt auf der Donau mit dem „Ulmer Spatz“
 Di–Fr, 12:30+14:00+15:30+17:00 Uhr, Sa+So zusätzlich 11:00 Uhr, Metzgerturn
Orgelmusik zur Mittagszeit
 Di–Sa, 12:00, Ulmer Münster
KaffeeZeit
 Di–Fr, 14:00, Weststadthaus

Donnerstag 01

„Wer jetzo zieht ins Ungarland, dem blüht die goldne Zeit!“
 14:00, Donauschwäbisches Zentralmuseum
Prinzessin Melodies Abenteuer im Wald/Mit Musik von Basti Bund
 15:00, 1. Ulmer Kasperltheater
Lesung Julia von Lucadou – Die Hochhausspringerin
 19:30, Aegis Buchhandlung und Verlag
Meditation für den Frieden
 19:30, Ashram Brindavon
Pubquiz
 20:30, Fiddlers Green Irish Pub
Study Fever – Dein Donnerstag im HK!
 20:30, Hinteres Kreuz

Freitag 02

Prinzessin Melodies Abenteuer im Wald/Mit Musik von Basti Bund
 15:00, 1. Ulmer Kasperltheater
Geschichten zum Wochenende
 15:30, Kinderbibliothek Ulm
Kinder malen
 16:30, Nelson-Barracks
Pop up Space 2018: Wilhelmsbüro | Creative Space
 18:00, Wilhelmsburg Ulm
Saunaabend mit Motto
 19:00, Donaabad Neu-Ulm
Einmal Cuba und zurück
 19:30, Zum fröhlichen Nix
Offenes Satsang-Wochenende
 19:30, Ashram Brindavon
Vorführung im Planetarium
 19:30, Planetarium Laupheim
Heute Abend: Lola Blau
 20:00, Theateri Herrlingen
Zwei Frauen und eine Leiche
 20:00, Theater Neu-Ulm
Beobachtung in der Sternwarte
 20:00, Planetarium Laupheim
Ida Nielsen
 20:00, Roxy Ulm
Quantum Musical e. V.
 20:00, Altes Theater Ulm
Eine ganz heiße Nummer
 20:00, Pflugbrauerei Hörvelsingen
Die Räuber
 20:00, Theater Ulm
HörBänd
 20:00, Pflughof Langenau
Heinrich del Core „Ganz arg wichtig“
 20:00, Wolfgang-Eychmüller-Haus, Vöhringen
Ecce Prometheus
 20:15, Akademietheater Ulm e. V.
Kante Ulm + Tom Slam
 21:00, Studentencafé
Harrys Jam-Night
 21:00, Fiddlers Green Irish Pub
Midnight Movie
 23:00, Dietrich-Theater

Samstag 03

verliebt. verlobt. verheiratet – Die Hochzeitsmesse in Ulm & Neu-Ulm
 11:00, Ratiopharm-Arena
Offenes Satsang-Wochenende
 11:00, Ashram Brindavon
Prinzessin Melodies Abenteuer im Wald/Mit Musik von Basti Bund
 15:00, 1. Ulmer Kasperltheater
Poetry Slam
 17:30, Roxy Ulm
Wahr oder Falsch – eine Lügentour durch Ulm
 18:00, Tourist-Information, Stadthaus

Quantum Musical e. V.
 18:00, Altes Theater Ulm
Gesichter der Großstadt
 19:00, Theater Ulm
Vorführung im Planetarium
 19:00+20:15, Planetarium Laupheim
Freundschaftsingen Einsingen
 19:00, Mehrzweckhalle Einsingen
Böhmischer Abend Jungingen
 19:30, Ulmer Alb-Halle
Offenes Satsang-Wochenende
 19:30, Ashram Brindavon
Streichkonzert – Hochbegabte Stipendiaten der Albert-Eckstein-Stiftung
 19:30, Haus der Begegnung
Zwei Frauen und eine Leiche
 20:00, Theater Neu-Ulm
Blaskapelle „Volles-Rohr-Böhmisch“: Grenzenlos Böhmisch
 20:00, Ulmer Alb-Halle
Lichtbilderabend Mähringen
 20:00, Gasthaus zur Krone Mähringen
Jiddischer Liederabend
 20:00, vh Ulm
Erik Manouz, 20:00, Zum fröhlichen Nix
Eine ganz heiße Nummer
 20:00, Pflugbrauerei Hörvelsingen
Ecce Prometheus
 20:15, Akademietheater Ulm e. V.
SomeSing wunderfuf
 21:00, Fiddlers Green Irish Pub

Sonntag 04

Schnuppertraining Rock'n'Roll für Kids
 10:00, Bürgersaal Grimmelfingen
Frühstück mit Gitarrenkönig Liviu Manciu
 10:00, Zum fröhlichen Nix
Ehrung Kriegerdenkmal Ermingen
 10:30, Kriegerdenkmal Eggingen
Offenes Satsang-Wochenende
 11:00, Ashram Brindavon
Irish Breakfast
 11:00, Fiddlers Green Irish Pub
Captain Schnupples Weltraumreise
 13:30, Planetarium Laupheim
Bundesfestung Ulm – Führungen
 14:00, Fort Oberer Kuhberg Werk XXXII
Museumsöffnung
 14:00, Heimatgeschichtliche Sammlung Jungingen
Öffentliche Führung
„Die Laupheimer Synagoge bis zu ihrer Zerstörung vor 80 Jahren“
 14:00, Museum zur Geschichte von Christen und Juden, Laupheim
Keine Angst vor Hotzenplotz
 14:30, Musikschule Neu-Ulm

Vorführung im Planetarium
 14:30+16:00, Planetarium Laupheim
Prinzessin Melodies Abenteuer im Wald/Mit Musik von Basti Bund
 15:00, Theater Ulm
 15:00, 1. Ulmer Kasperltheater
Theater Mücke spielt „mutig,mutig“
 15:00, Kinder-Theater-Werkstatt Ulm
Öffentliche Führung „Wir demonstrieren! linksbündig bis zum Schluss. Hochschule für Gestaltung Ulm 1968“
 15:00, HfG-Archiv Ulm
Öffentliche Führung
„Hochschule für Gestaltung Ulm. Von der Stunde Null bis 1968“
 15:00, HfG-Archiv Ulm
Cinderellas Schuhe, 16:00, Theater Ulm
Weinzinkel, 16:00, Fräulein Lecker
Keine Angst vor Hotzenplotz
 16:30, Musikschule Neu-Ulm
Zwei Frauen und eine Leiche
 18:00, Theater Neu-Ulm
Gruselführung
 18:00, Treffpunkt: In der Höll
Gesichter der Großstadt
 19:00, Theater Ulm
Chapeau!/Chapeau at night!
 19:30, Theater Ulm
Nattali Rize (mit Band) support Sound Ambassadors
 20:00, Roxy
Brian Chartrand
 20:30, Fiddlers Green Irish Pub

Montag 05

Bücherbabys
 10:30, Stadtebibliothek Böfingen
Kleine Buchentdecker (Teil 1)
 15:00, Kinderbibliothek Ulm
Demenzprävention und die Rolle eines erfüllten Lebens, 16:00, vh Ulm
Das entfernte Gefühl
 19:30, Ev.-Freikirchliche Gemeinde Ulm/Neu-Ulm
Groß ist die Diana der Epheser – Die ersten Christen in der Türkei waren anderer Auffassung!
 20:00, vh Ulm
Chippendales
 20:00, Congress Centrum Ulm (CCU)
Game & Jam
 21:00, Jazzkeller Sauschdall
Sneak Preview, 21:30, Dietrich-Theater
Fuckin' Monday: Make Monday great again!
 21:30, Hinteres Kreuz

WIR BRAUEN MIT DEN ROHSTOFFEN: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Unser 5. ROHSTOFF ist der MENSCH, unsere Mitarbeiter. Und schließlich der 6. ROHSTOFF: **ZEIT – viel ZEIT.**
 BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
 www.bergbier.de



Sneak Preview im Dietrich Theater
21:30, Dietrich-Theater
Fuckin' Monday: Make Monday great again!
21:30, Hinteres Kreuz

Dienstag 20

Hanuman Chalisa Singen
19:30, Ashram Brindavon
Sprache ist zum Denken da – Sprechen lernen ist Denken lernen
19:30, Studio der Sparkasse Ulm
„Die Autorin im Gespräch Spezial“ – Lena Gorelik im Gespräch mit Dagmar Engels
19:30, vh Ulm
Tango Argentino Milonga
21:00, Café Fortuna
Lamovida Salsa, Bachata und Kizomba Party, 21:00, Lamovida
Salsa-Abend in der Donaubar
21:00, Donaubar Neu-Ulm

Mittwoch 21

Der Räuber Hotzenplotz
9:00+11:00, Theater Ulm
Kasperle und das Zauberduell
15:00, 1. Ulmer Kasperletheater
Follow the Horses, Teil 2, 17:00, vh Ulm
Royal Opera House: Die Walküre
19:00, Dietrich-Theater
Vorführung im Planetarium
19:30, Planetarium Laupheim
Gentleman – Tour 2018
19:30, Ratiopharm-Arena
Staat, Nationalismus, Identität – Politik in der Türkei zwischen Atatürk und Erdogan
20:00, vh Ulm

Möchten Sie
**staatlich geprüfte/r
Grafik-Designer/in**

werden? Bei uns geht's.
Informationsveranstaltung mit Mappenberatung
am 20.11.2018 und am 24.01.2019 Beginn: 15 Uhr

**Staatliches Berufskolleg
für Grafik-Design**
Ferdinand-von-Steinbeis-Schule Ulm
www.vomkuhberg.de

Anke Siefken spielt Renate Bergmann
20:00, Roxy Ulm
Das schlaue Füchlein, 20:00, Theater Ulm
Beobachtung in der Sternwarte
20:00, Planetarium Laupheim

Donnerstag 22

Türkei – zwischen Gestern und Heute
10:00+14:00, vh Ulm
Kasperle und das Zauberduell
15:00, 1. Ulmer Kasperletheater
„Die Bremer Stadtmusikanten“
15:00, Stadteilbibliothek Weststadt
Offener Sprachtreff „Lasst uns reden!“
17:00, Museum Ulm
Artjamming – freies Malen
18:30, Nelson-Barracks
After Work – Versteigerung für Aktion 100.000 und Ulmer hilft
18:30, Feinschliff Platzgasse Ulm
Reggaeton, 18:45, Lamovida
Lesung mit Renate Hartwig
19:00, Kulturhaus Schloss Großlaupheim
Filmvorführung im Laemmle-Kino: „Der Mann, der Liberty Valance erschoss“
14:00, Museum zur Geschichte von Christen und Juden, Laupheim
Tanztreff im Bürgerzentrum
19:30, Bürgerzentrum Eselsberg
Kulturwunder Europa – Menschen, Bilder und Geschichten
19:30, Zentralbibliothek Ulm
Wirtschaft neu denken!
19:30, Stadthaus Ulm
Gemeinwohl-Ökonomie als Alternative
19:30, vh Ulm

Philosophischer Salon „Den Humor in die Wissenschaft einzuführen, das war mein Bestreben“
19:30, Villa Eberhardt
Meditation für den Frieden
19:30, Ashram Brindavon
Frohes Fest, 20:00, Theater Neu-Ulm
Feadh: Irish Music Flying High
20:00, Zehntstadel Leipheim
Bluesherbst 2018: Sari Schorr (USA)
20:30, Begegnungsstätte Charivari
Study Fever – Dein Donnerstag im HK!
20:30, Hinteres Kreuz
Pubquiz, 20:30, Fiddlers Green Irish Pub
Milonga Bienvenidos, 21:00, Café Fortuna

Freitag 23

Der Räuber Hotzenplotz
11:00+13:30, Theater Ulm
Rauhe Nächte – geweihte Nächte
14:00, Ulmer Münster Brautportal
Kasperle und das Zauberduell
15:00, 1. Ulmer Kasperletheater
Konzert Musikverein Einsingen
19:00, Mehrzweckhalle Einsingen
Geschichten zum Wochenende
15:30, Kinderbibliothek Ulm
Eltern-Gaming, 16:00, Kinderbibliothek Ulm
Saunadiplom, 16:00, Donaubar Neu-Ulm
Klassik Kammermusikfestival 2018 – Schwärmerei, 19:00, Neuffen- und Fuggerschloss Weißenhorn
Fotoausstellung »In den Blick nehmen«
19:00, vh Ulm
Migration und Demokratie – ein Spannungsverhältnis, 19:00, Galerie der SWP
Zunftabend NZ Egginger Esel
19:00, Gemeindehalle Eggingen
Marina & Friends
19:30, Zum fröhlichen Nix
Vorführung im Planetarium
19:30, Planetarium Laupheim
Aufstieg und Fall des Uli H. – Eine deutsche Wurstdade, 19:30, Theater Ulm
Der magische Nachlass des Montgomery Higgs
20:00, Kleines großes Haus Blaubeuren
Frohes Fest
20:00, Theater Neu-Ulm
Island + Färöer
20:00, Edwin-Scharff-Haus
Das schlaue Füchlein, 20:00, Theater Ulm
Beobachtung in der Sternwarte
20:00, Planetarium Laupheim
Vielfalt zwischen Europa und Vorderasien
20:00, vh Ulm
Der eingebildete Kranke
20:00, theaterWerkstatt Ulm e. V.
Orange, Felix Fraser Band + Ohrton
21:00, Studentencafé

Mein langsamer Ferrari
21:00, Kornhausplatz
Experimentelle Musik
21:00, vh Ulm
Midnight Movie
23:00, Dietrich-Theater

Samstag 24

Jugendparlament
10:00, Rathaus Ulm
Tages Atelier im Museum
11:00, Museum Ulm
Gedenkfeier Totenehrung in Mähringen
11:00, Evangelische Pfarrkirche St. Maria, Peter und Paul Mähringen
Evangelisches Jugendwerk
13:30, Edwin-Scharff-Haus
SSV Ulm 1846 Fußball : SV Waldhof Mannheim, 14:00, Donaustadion
Adventsmarkt, 15:00, Spielburg Café
Kasperle und das Zauberduell
15:00, 1. Ulmer Kasperletheater
Konzert Musikverein Einsingen
19:00, Mehrzweckhalle Einsingen
Die Räuber, 19:00, Theater Ulm
Weihnachten in Versailles
19:00, Stadthaus Ulm
Klassik Kammermusikfestival 2018 – Schwärmerei, 19:00, Neuffen- und Fuggerschloss Weißenhorn
Vorführung im Planetarium
19:00+20:15, Planetarium Laupheim
60 Jahre Kammerorchester Laupheim
19:00, Kulturhaus Schloss Großlaupheim
Der eingebildete Kranke
20:00, theaterWerkstatt Ulm e. V.
Frohes Fest, 20:00, Theater Neu-Ulm
Cul na mara, 20:00, Zum fröhlichen Nix
Pop up Space 2018: Fünf Räume – Sieben Musiker/Musikerinnen
20:00, Wilhelmsburg Ulm

Sonntag 25

Soul Dance – Lass Körper und Seele tanzen
10:00, Freie Waldorfschule Römerstraße
Gemeinde-Fest Lehr
10:15, Allerheiligenkirche
Adventsbazar Ermingen
11:00, Kirche Ermingen
3. Kammerkonzert, 11:00, Theater Ulm
Kinderbuchausstellung
11:30, Zentrum für Familie, Umwelt und Kultur

Frauen geben den Ton an
14:00, Donauschwäbisches Zentralmuseum
Adventsbazar Göggingen
14:00, Christophorushaus Göggingen
Öffentliche Führung durch die Sonderausstellung „Achtung Menschenrechte“
14:00, Jüdischer Friedhof Laupheim
Vorführung im Planetarium
14:30, Planetarium Laupheim
Theater Mücke spielt „mutig,mutig“
15:00, Kinder-Theater-Werkstatt Ulm
Adventsmarkt, 15:00, Spielburg Café
Öffentliche Kinderführung „Im Reich der Schatten“, 15:00, Museum Ulm
Kasperle und das Zauberduell
15:00, 1. Ulmer Kasperletheater
Der kleine Vampir feiert Weihnachten
15:00, Kulturhaus Schloss Großlaupheim
Filmvorführung im Laemmle-Kino: „Human Flow“
14:00, Jüdischer Friedhof Laupheim
Vorführung im Planetarium
16:00, Planetarium Laupheim
Weihnachten in Versailles
16:00, Stadthaus Ulm
Klassik Kammermusikfestival 2018 – Schwärmerei, 16:00, Neuffen- und Fuggerschloss Weißenhorn
Pop up Space 2018: Fünf Räume – Sieben Musiker/Musikerinnen
18:00, Wilhelmsburg Ulm
„Messa per Rossini“ G. Verdi
18:00, Ev. Pauluskirche
My fair Lady, 19:00, Theater Ulm

Montag 26

Der Räuber Hotzenplotz
11:00+13:30, Theater Ulm
Die Junge Bläserphilharmonie auf dem Ulmer Weihnachtsmarkt
18:00, Münsterplatz
Die Hagia Sophia im heutigen Istanbul
20:00, vh Ulm
Game & Jam, 21:00, Jazzkeller Sauschdall
Sneak Preview im Dietrich Theater
21:30, Dietrich-Theater
Fuckin' Monday: Make Monday great again!
21:30, Hinteres Kreuz

Dienstag 27

Der Räuber Hotzenplotz
9:00+11:00, Theater Ulm
Theater Mücke spielt „mutig,mutig“
10:00, Kinder-Theater-Werkstatt Ulm
Känguru-Kunst im Museum
11:00, Museum Ulm
Café Plus
15:00, Bürgerzentrum Eselsberg

Bilderbuchkino: „Ostermann“
16:00, Stadtbücherei Neu-Ulm
Ringvorlesung HSZ: „Digitalisierung des Rechts: Computergestützte Methoden in der Rechtswissenschaft“
18:30, Uni Ulm, N27, Multimediaraum 2.059
Die Türkei ist ein Land zwischen Europa und Asien, 18:30, vh Ulm
7x7 – Kultur und Bildung, 19:00, Roxy Ulm
Hanuman Chalisa Singen
19:30, Ashram Brindavon
Lupus in Fabula, 19:30, Theater Ulm
Bluegrass Jamboree
20:00, Stadthaus Ulm
My fair Lady, 20:00, Theater Ulm
Tango Argentino Milonga
21:00, Café Fortuna
Salsa-Abend in der Donaubar
21:00, Donaubar Neu-Ulm

Mittwoch 28

Der Räuber Hotzenplotz
11:00+13:30, Theater Ulm
Papst Franziskus – Ein Fels in der Brandung, 14:30, GenerationenTreff Ulm/Neu-Ulm e. V.
Weihnachtliche Nachmittage für Kinder
15:00, Bürgerzentrum Eselsberg
Die Kunst des Liebens
15:00, Kath. Gemeindehaus St. Georg
Se Dio vuole, 18:00, Mephisto Ulm
Hans Schork „Der Lauf der Zeit“
19:00, Museum für bildende Kunst, Nersingen – Oberfahlheim
Vorführung im Planetarium
19:30, Planetarium Laupheim
Die Räuber, 20:00, Theater Ulm
Leute machen Kleider
20:00, Roxy Ulm
Beobachtung in der Sternwarte
20:00, Planetarium Laupheim

Donnerstag 29

Der Räuber Hotzenplotz
11:00+13:30, Theater Ulm
„Kleiner Eisbär nimm mich mit“
Bilderbuchkino
15:00, Stadteilbibliothek Weststadt
Offener Sprachtreff „Lasst uns reden!“
17:00, Museum Ulm
Glühender Donnerstag Ermingen
18:00, Feuerwehrgerätehaus Ermingen
Kevin Roche – Der stille Architekt
18:00, Lichtburg Ulm
Artjamming – freies Malen
18:30, Nelson-Barracks
Reggaeton
18:45, Lamovida

Glühender Stahl und rauchende Schlotte
300 Jahre Industriegeschichte des Banater Berglands
19:00, Donauschwäbisches Zentralmuseum
Island & Grönland – Naturparadiese des Nordens
19:00, Wolfgang-Eychmüller-Haus, Vöhringen
Aufstieg und Fall des Uli H. – Eine deutsche Wurstdade
19:30, Theater Ulm
Meditation für den Frieden
19:30, Ashram Brindavon
Philosophischer Salon „Friedrich Nietzsche – Prototyp des philosophischen Außenseiters?“
19:30, Villa Eberhardt
Leute machen Kleider
20:00, Roxy Ulm
Bauen für Nachbarschaften
20:00, vh Ulm
Frohes Fest
20:00, Theater Neu-Ulm
Nino Haratischwili
20:00, Roxy Ulm
Cara
20:00, Pflughof Langenau
Study Fever – Dein Donnerstag im HK!
20:30, Hinteres Kreuz
Bluesherbst 2018: Sugar Ray & The Bluetones feat. Little Charlie Baty (USA)
20:30, Begegnungsstätte Charivari
PubHeimer mit Philip Böler
20:30, Fiddlers Green Irish Pub
Milonga Bienvenidos
21:00, Café Fortuna

Freitag 30

Der Räuber Hotzenplotz
9:00+11:00, Theater Ulm
Theater Mücke spielt „mutig,mutig“
10:00, Kinder-Theater-Werkstatt Ulm
Mittelalterlicher Weihnachtsmarkt
11:30, Rathausplatz Neu-Ulm
Schnuffi auf Safari
15:00, 1. Ulmer Kasperletheater
Geschichten zum Wochenende
15:30, Kinderbibliothek Ulm
Kinder malen
16:30, Nelson-Barracks
Werkschau 27
18:00, vh Ulm
Mörderspiel „Klassentreffen“
18:30, Maritim Hotel Ulm
Critical Mass
18:30, Stadthaus Ulm

Stars for Charity
18:30, Ratiopharm-Arena
Praxiskurs Obstbaumschnitt
19:00, BUND – Kreisverband Ulm
Klassik Kammermusikfestival 2018 – Schwärmerei
19:00, Neuffen- und Fuggerschloss Weißenhorn
Vorführung im Planetarium
19:30, Planetarium Laupheim
Lupus in Fabula
19:30, Theater Ulm
Rattlesnake
19:30, Zum fröhlichen Nix
Beobachtung in der Sternwarte
20:00, Planetarium Laupheim
Leute machen Kleider
20:00, Roxy Ulm
My fair Lady
20:00, Theater Ulm
Der eingebildete Kranke
20:00, theaterWerkstatt Ulm e. V.
Frohes Fest
20:00, Theater Neu-Ulm
Showbuddies
20:00, Roxy Ulm
Kächeles
20:00, Brauerei und Gasthaus Schlösle
Pornoph + Rambomesser
21:00, Studentencafé
Midnight Movie
23:00, Dietrich-Theater

**Termine bitte bis zum
10. des Vormonats unter
www.ulm.de/veranstaltungen
eintragen**

AUSSTELLUNGEN/MUSEEN

Ulmer Museum
10.11.2018 – 28.04.2019
OBUMBRO Schattenwelt Computerspiel
24.11.2018 – 17.02.2019
Von Zauberwesen, Ungeheuern und Gespenstern – Mythen und Legenden im japanischen Farbholzschnitt des 18. und 19. Jahrhunderts
HfG-Archiv Ulm
November 2018
Dauerausstellung „Hochschule für Gestaltung Ulm. Von der Stunde Null bis 1968“
bis 25.11.2018
Wir demonstrieren!
[linksbündig bis zum schluss]
Stadthaus
bis 25.11.2018
bau + bild.
Axel Kruppa zum 85. Geburtstag
November 2018
Dauerausstellung Archäologie – Unterirdisch!
11.11.2018 – 10.03.2019
Lichte Momente
Edwin Scharff Museum
bis 10.02.2019
„Wie ein Traum!“ Emil Orlik in Japan
Edwin Scharff Museum – Kindermuseum
bis 15.9.2019
Hör mal, wer da guckt.
Eine Mitmachausstellung zum Hören, Sehen und Staunen.

Kunsthalle Weishaupt
November 2018
„Ausgang offen – Neues aus der Sammlung“
Donauschwäbisches Zentralmuseum
November 2018
Dauerausstellung: „Deutsche Spuren in Südosteuropa“
bis 06.01.2019
Banater Orgeln und Orgelbauer
30.11.2018 – 28.04.2019
Glühender Stahl und rauchende Schloten
Museum der Brotkultur
» Wegen Umbau geschlossen
Haus der Stadtgeschichte/ Stadthaus Ulm
November 2018
Stadtgeschichtliche Ausstellung im historischen Gewölbesaal im Schwörhaus
Ulmer Volkshochschule
November 2018
» wir wollten das andere«
Ulmer Jugendliche im NS
November 2018
Albert Einstein – „Fotos aus seinem Leben“
November 2018
„Einmischung erwünscht“ – Ausstellung zur Geschichte der vh KZ-Gedenkstätte Oberer Kuhberg
November 2018
Dauerausstellung: „Die Würde des Menschen ist unantastbar“
November 2018
Jüdische Lebenswelten in Deutschland heute

Galerie Tobias Schrade
bis 10.11.2018
Heiri Häfliger, Paul Mooney – Aquarelle und Objekte
17.11.2018 – 22.12.2018
Christopher Lehmpfuhl – Aquarelle
Kunstverein Ulm
bis 11.11.2018
Präsentation der Jahresgaben 2018/19
Galerie im Science Park
November 2018
Der Garten – Claudia Thorban
Museum für bildende Kunst, Nersingen – Oberfahlheim
bis 18.11.2018
Dieter Gassebner und Trisha Kannelopoulos „Lines“/Elena Schoch „Imaginäre Welten“
28.11.2018 – 27.01.2019
Hans Schork „Der Lauf der Zeit“/ Christian Greifendorf „Kartei der anfassbaren Zeit“
The Walther Collection
November 2018
Life and Dreams: Zeitgenössische chinesische Fotografie und Medienkunst
Museum Biberach
bis 03.03.2019
Lager Lindele
Museum Villa Rot
04.11.2018 – 10.02.2018
Magie und Ritual + Benedikt Hipp
Galerie Schrade – Schloß Mochental
bis 04.11.2018
Paul Heinrich Ebell zum 110. Geburtstag & Kunst in und aus Oberschwaben
bis 25.11.2018

MESSEN/MÄRKTE/AKTIONEN

Münsterplatz
26.11.2018 – 22.12.2018
Ulmer Weihnachtsmarkt 2018
Rathausplatz Neu-Ulm
30.11.2018 – 20.12.2018
Mittelalterlicher Weihnachtsmarkt
Kulturhaus Schloss Großlaupheim
02.11.2018 – 03.11.2018
Weinforum Laupheim

ADRESSEN

Bibliotheken
Stadtbibliothek Ulm, Vestgasse 1, Ulm, Tel. 0731 1614100, www.stadtbibliothek.ulm.de | **Stadtbücherei Neu-Ulm**, Heiner-Metzger-Platz 1, Neu-Ulm, Tel. 0731 70502350, www.stadtbuecherei-neu-ulm.de
Galerien
Kunstverein Ulm e. V., Kramgasse 4, Ulm, Tel. 0731 66258, www.kunstverein-ulm.de | **Künstlergilde Ulm e. V.**, Donaust. 5, 89073 Ulm, Tel. 0731 28215, info@kuenstlergildeulm.de, www.kuenstlergildeulm.de | **Galerie Tobias Schrade**, Auf der Insel 2, Ulm, Tel. 0731 1755660, www.galerie-tobias-schrade.de | **Galerie Sebastianskapelle**, Hahnengasse 25, Ulm | **Galerie im Kornhauskeller Pro Arte Kunststiftung**, Hafengasse 19, Ulm, Tel. 0731 619576, www.proarte-ulmer-kunststiftung.de | **Stadthaus**, Münsterplatz, Ulm, Tel. 0731 1617700, www.stadthaus.ulm.de | **Künstlerhaus Ulm**, Im Ochsenhäuser Hof, Grüner Hof 5, Ulm, Tel. 0731 6020138, www.kuenstlerhaus-ulm.de
Kinder
Kindertheater Werkstatt, Schillerstr. 1, Ulm, Tel. 07392 96 99 386, www.kindertheater-werkstatt.de | **kontiki Kulturwerkstatt**, Kornhausplatz 5, Ulm, Tel. 0731 153032, www.kontiki-ulm.de | **1. Ulmer Kasperletheater**, Büchsen-gasse 3, Ulm, Tel. 0731 6022264, www.kasperletheaterulm.de | **Ulmer Spielschachtel**, Unterer Kuhberg 10, Ulm, Tel. 0731 1615442 | **CAT**, Prittwitzstr. 36, Ulm, Tel. 0731 601110, www.cat-cafe.de | **Edwin-Scharff-Haus**, Silberstr. 40, Neu-Ulm, Tel. 0731 7050-5055 | **Kornhaus**, Kornhausplatz, Ulm, Tel. 0731 922990 | **Kulturzentrum Wolfgang-Eychmüller-Haus**, Hettstedter Platz 1, 89269 Vöhringen, www.voehringen.de, Tel. 07306 9622-70 | **Jazzkeller Sauschdall**, Prittwitzstr. 10, Ulm, Tel. 0731 601210, www.sauschdall.de | **KCC Kultur-Creative-Center**, Pfarrer-Weiß-Weg 16-18, Ulm-Söflingen, Tel. 0731 3870767, www.kcc-theater.de | **KunstWerke. V./JazzWerk**, Lehle 61, Ulm, Tel. 0731 26400018, www.kunstwerk-ulm.de | **Pfleghofsaal Langenau**, Kirchgasse 9, 89129 Langenau, Tel. 07345/9622-140, www.pfleghof-langenau.de | **ROXY** – Kultur in Ulm, Schillerstraße 1, Ulm, Tel. 0731 968620, www.roxy.ulm.de | **Stadthaus**, Münsterplatz, Ulm, Tel. 0731 1617700, www.stadthaus.ulm.de | **Kulturhaus Schloss Großlaupheim**, Kirchgasse 11, Laupheim, Tel. 07392 9680016 | **Zehntstadel Leipheim**, Schlosshof 2, Leipheim, Tel. 08221 7070, www.zehntstadel-leipheim.de
Museen/Sammlungen
Donauschwäbisches Zentralmuseum Ulm (DZM), Schillerstraße 1, Ulm, Tel. 0731 962540, www.dzok-ulm.de | **Heimatmuseum Pfuhl**, Hauptstraße 73, Neu-Ulm/Pfuhl, Tel. 0731 7050180 | **Kunsthalle Weishaupt**, Hans-und-Sophie-Scholl-Platz 1, Ulm, Tel. 0731 1614360, www.kunsthalle-weishaupt.de | **Edwin**

Scharff Museum. Kunstmuseum. Kinder-museum. Erlebnisräume, Petrusplatz 4, Neu-Ulm, Tel. 0731 70505055, www.edwin.scharff.museum.de | **Mikroskop-museum**, Schlossstraße 30 A, Wieblingen, Tel. 0731 47844 | **Museum der Brotkultur**, Salzstadelgasse 10, Ulm, Tel. 0731 69955, www.museum-brotkultur.de | **Museum Söflingen**, Klosterhof 18, Ulm/Söflingen, Tel. 0731 382241 | **Naturkundliches Bildungszentrum**, Kornhausgasse 3, Ulm, Tel. 0731 1614742, www.naturkunde-museum.de | **Museum Ulm**, Marktplatz 9, Ulm, Tel. 0731 1614330, www.museum.ulm.de | **Dokumentationszentrum Oberer Kuhberg: KZ-Gedenkstätte**, Ulm, Tel. 0731 21312, www.dzok-ulm.de | **Ulmer Denkstätte**, Weiße Rose, Ulmer Vh, Kornhausplatz 5 (EinsteinHaus), Ulm, Tel. 0731 153013 | **Museum im Konventbau mit Bibliotheks-saal**, Schlossstraße 24, Ulm, Tel. 0731 5028675 | **Walther Collection**, Reichenauerstr. 21, 89233 Neu-Ulm, Tel. 0731 1769143, www.walthercollection.com
Sonstige
Ratiopharm-Arena, Europastraße 25, Neu-Ulm, Tel. 0731 206410 | **Ulm-Messe**, Böfinger Str. 50, Ulm, Tel. 0731 922990, www.ulm-messe.de | **Unitas Logo Ulm**, Walfischgasse 24, Ulm, www.unitas-ulm.de | **Vh Ulm (vh)**, Kornhausplatz 5, Ulm, Tel. 0731 15300, www.vh-ulm.de
Theater
Akademietheater Ulm e. v., Unterer Kuhberg 10, Ulm, Tel. 0731 387531, www.adk-ulm.de | **JUB Junge Ulmer Bühne**, www.jub-ulm.de | **Theater Herlingen**, Oberherrlingerstraße 22, Herrlingen-Blaustein, VVK 0731 268177 | **Theater Neu-Ulm**, Hermann-Köhl-Straße 3, Neu-Ulm, Tel. 0731 553412, www.theater-neu-ulm.de | **Theater Werkstatt Ulm**, Schillerstr. 1, Ulm, Tel. 0731 618788, 07348

982180, www.theaterwerkstatt-ulm-ev.de | **Theater Ulm**, Herbert-von-Karajan-Platz 1, Ulm, Tel. 0731 1614444, www.theater.ulm.de
Tourist-Information
Stadthaus, Münsterplatz 50, Ulm, Tel. 0731 1612830, www.tourismus.ulm.de



06 NOV 21. Nacht der Poeten

14 NOV Ohne Geld bis ans Ende der Welt Michael Wigge

16 NOV MOTOWN die Legende Musical

22 NOV Erbschleicher Lesung mit Renate Hartwig

07 DEZ Break 'n Mozart Klassik meets Break Dance

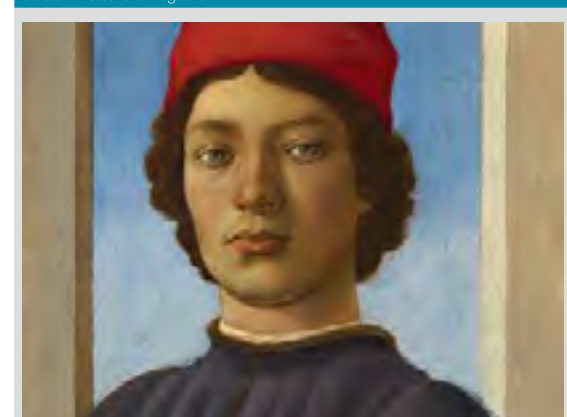
14 DEZ Internationales Singer/Songwriter Festival

Mehr Informationen zum Veranstaltungsprogramm finden Sie im Internet unter: www.ulm.de/veranstaltungen

→ KARTENSERVICE

ulmtickets
Neue Straße 79,
vkk@ulmtickets.de
ROXY
Schillerstr. 1/12
Tel. 0731 96862-0
Südwest Presse
Medienhaus, Frauenstraße 77
Tel. 0731 156-855
Schwäbische Zeitung
Kartenservice: 0180 2008007
(Nur 0,06 EUR/Anruf)

Die Spazz-Kunsttipps in der weiteren Region



Filippino Lippi, Bildnis eines jungen Mannes, um 1485
© Courtesy National Gallery of Art, Washington, Andrew W. Mellon Collection

MÜNCHEN
Alte Pinakothek
bis 27. Januar 2019
Florenz und seine Maler: von Giotto bis Leonardo da Vinci

HEIDENHEIM
Kunstmuseum Heidenheim
bis 10. Februar 2019
Nach Rubens – Druckgraphik aus drei Jahrhunderten

Tickets auch im ROXY, traffiti Service Center Ulm, Illertisser Zeitung, Neu-Ulmer Zeitung und unter www.reservix.de

KULTURHAUS SCHLOSS GROßLAUPHEIM

 **FON**
07392.
9680016

www.kulturhaus-laupheim.de



ERLEBEN SIE DIESES TV-EREIGNIS LIVE

Der Regio TV Jahresrückblick 13 12 18

OLDTIMERFABRIK CLASSIC NEU-ULM

Hier sichern: jahresrueckblick@regio-tv.de

Tickets 89 € p. P. inklusive festlichem 3-Gänge-Menü und Getränkeauswahl
Einlass ab 18:30 Uhr





knackig ...in Farbe.
knackig ...im Service.
knackig ...im Preis.

DRUCKHAUSFRANK
 Wir sind Ihre Druckerei.

Druckhaus Frank GmbH Sandfeldring 13 68650 Wemding
 Telefon 09092-96691-0 info@druckhaus-frank.de
 Telefax 09092-96691-29 www.druckhaus-frank.de

HIER
 WERDEN SIE VON IHREN KUNDEN GEFUNDEN.
 Ihre Anzeige mit Verortung im Stadtplan.
 Fragen Sie uns:
 Tel. 0731-378 3293

AKTUELLE TOP-JOBS
JOBBS-ULM.DE
IWL AG
 Architekt (m/w), Bauingenieur (m/w)
Beiselen GmbH
 Senior Personalreferent (m/w/d) mit Schwerpunkt Personalentwicklung
Seeberger GmbH
 Küchenmeister (m/w), Produktionscontroller (m/w), Servicemitarbeiter (m/w)
CURANUM Seniorenstift Ulm
 Bundesfreiwilligendienst
HAKA Josef Häufele GmbH & Co.KG
 Elektriker (m/w), Monteur (m/w)
JETZT BEWERBEN UNTER WWW.JOBS-ULM.DE

50% RABATT
 Für alle eingetragenen gemeinnützigen Vereine auf alle Anzeigenpreise im Jahr 2018!

Tentschert Immobilien GmbH & Co. KG
 Frauenstraße 7 | 89073 Ulm
 Wir verkaufen Ihre Immobilie sicher und schnell zum bestmöglichen Marktpreis.
TENTSCHERT Immobilien IVD · seit 1986
 Telefon: 0731.37 95 22-0
 www.tentschert.de



Anonyme AIDS-Beratung
 Schillerstr. 30
 89077 Ulm
 Tel. 07 31 / 185 17 20

Pizza für Abholer
 SCHON AB **4,99**
 Unter neuer Leitung! Anbieter: Domino's Pizza Ulm, Frank Werner Lippe, Frauenstraße 38-40, 89073 Ulm

Domino's
 Domino's Ulm
 Frauenstr. 38-40*
 Tel 0731-155 396 0
 *Bus-Haltestelle Rosengasse (Linie 4)

PIZZEN MARGHERITA, SALAMI, BRUSCHETTA, FUNGHI UND PROSCIUTTO
 ALS CLASSIC (Ø 25 cm)

dominos.de

Immer das Ziel vor Augen

Madlen Guggenmos hat ihren Junioren-Weltmeistertitel im „Target Sprint“ erfolgreich verteidigt

Rasender Reporter: Daniel M. Grafberger



Während es für Biathleten auf der Anlage in Dornstadt im Sommer eher Nebensaison ist, geht für Madlen Guggenmos die Hauptsaison im Target Sprint erfolgreich zu Ende. Die 17-Jährige ist bei der WM im südkoreanischen Changwon zum zweiten Mal Weltmeisterin geworden. Überhaupt lesen sich ihre Titel ziemlich beeindruckend – dazu gehören: Weltmeisterin mit der Damenstaffel, Deutsche Meisterin, Deutsche Meisterin Mixed Jugend, Deutsche Meisterin Jugend Sommerbiathlon mit KK, Deutsche Meisterin Sommerbiathlon mit Luftgewehr und Juniorschützin des Jahres 2017 im Württembergischen Schützenbund. Da das meiste ohnehin im Sommer stattfindet, vieles in den Ferien, aber auch am Schuljahresanfang bzw. -ende, lässt sich der Sport gut mit der Schule vereinbaren.

Im Moment besucht sie die zwölfte Klasse der Valckenburgschule in Ulm, und was danach kommt, weiß sie noch nicht sicher. Vielleicht geht es Richtung Sportwirtschaft oder Sportmanagement, aber auch eine Karriere bei der Polizei würde sie interessieren. Aber was ist Target Sprint und wie kommt man zu diesem Sport? Die recht neue Sportart ver-

bindet drei 400-Meter-Läufe mit zwei Mal Schießen wie beim Biathlon, nur mit dem Luftgewehr. „Ich habe 2010 mit Biathlon begonnen, als mir dann ein Kollege Target Sprint vorstellte, habe ich das ausprobiert, und es hat mich von Anfang an begeistert“, berichtet Guggenmos.

Heute trainiert sie in Dornstadt noch den sieben bis zehn Jahre alten Biathlon-Nachwuchs, würde sich aber wünschen, dass auch der Target Sprint bekannter wird und bald olympische Disziplin ist: „Aber das wird noch ein langer Weg“, erzählt das Energiebündel. In der Saison sind es rund zehn Stunden Training in der Woche, die sie absolviert, sonst mindestens sechs Stunden, aber Sport muss sein! Jogging, Tennis und Schwimmen gehören zu ihren Hobbys: „Schon als kleines Kind wollte ich immer raus, wollt aktiv sein!“

Im Winter geht es natürlich zum Skifahren und Langlaufen, aber auch Aktivitäten mit ihren Freunden sind Madlen Guggenmos sehr wichtig. Wie diese damit umgehen, dass sie beim Sport eine Waffe benutzt? „Ganz locker, die witzeln höchstens: Mit der legen wir uns nicht an!“

Interview

Wie fühlt es sich an, sagen zu können, ich bin Weltmeisterin?

Von außen mag das etwas Besonderes sein, ich führe aber ein ganz normales Leben. Es ist aber ein tolles Gefühl, ganz oben auf dem Podest zu stehen und die Hymne wird nur für dich gespielt!

Ihr Lieblingsort in Ulm und Neu-Ulm?

Meisten bin ich hier auf der Biathlonanlage bei Dornstadt – sowohl im Sommer als auch im Winter. Es ist für mich hier immer etwas Besonderes. Im Sommer bin ich auch gerne zum Schwimmen am See.

Was ist Ihr größtes sportliches Ziel?

Eine olympische Goldmedaille wäre natürlich toll! Der Verband bemüht sich darum, dass Target Sprint bald olympische Disziplin wird.

Ihre größte Leidenschaft?

Der Target Sprint natürlich und etwas mit meinem Freunden zu unternehmen.

WEIHNACHTSFEIER SCHON GEBUCHT?

Gerne in unserem Event-Restaurant in NU oder in einer Location Ihrer Wahl!



GANS TO GO!



Fertig gebratene Gans mit Beilagen für Ihre private Weihnachtsfeier! Vorbestellung ab jetzt! Abholung NU am 23.12.18

SILVESTER

GOLDEN 20ER IM FORUM AM HOFGARTEN

Tel.: 0731- 83456

thomas.eder@settele-catering.com

www.settele-catering.com



WEIHNACHTEN FÜR DIE GANZE FAMILIE IM THEATER ULM

DER RÄUBER HOTZENPLOTZ

MÄRCHEN VON OTFRIED PREUßLER

AB 21. NOVEMBER 2018 IM GROßEN HAUS

Karten: 0731 / 161 4444

THEATER ULM



GRATIS
FINANZIERUNG⁽¹⁾



WILLKOMMEN
AUF UNSEREM
WEIHNACHTS-
MARKT
- DEM GRÖSSTEN
UND SCHÖNSTEN IM
ALB-DONAU-KREIS



12,5% NACHLASS
AUF VIELE MÖBEL UND
MATRATZEN IM TRENDY⁽²⁾

**WIR WOLLEN
ALLES GLEICH
MITNEHMEN,
DESHALB ZU**
MÖBEL BORST
Das Erlebnis-Wohnzentrum

NEU
Trendy
BY **MÖBEL BORST**
MÖBEL, TRENDS
UND MEHR!

MÖBEL-
DISCOUNT
BORST

TOP ANGEBOT!

Stuhl, Bezug Stoff Rio sand, hellgrau, grün oder khaki, Gestell Eiche massiv geölt, Metallkruz schwarz lackiert 103107/**
Lagervorrätig! Solange Vorrat reicht!
PB301362/A

JE STUHL
STATT 119,-
59,95

20% NACHLASS
AUF FAST ALLE MÖBEL
UND MATRATZEN
IM MÖBEL DISCOUNT⁽³⁾