

Reichmann Immobilien  
wünscht

Ihnen frohe Weihnachten!

- \* 45 Jahre „Reichmann´s Kochrezepte“
- \* Immobilien-Angebote zum Jahresabschluss
- \* Marktlage-Betrachtungen
- \* Humorvolles



## Sehr geehrte Damen und Herren, verehrte Kundschaft und Freunde des Hauses,



das Jahr 2016 hat sich 2017 wiederholt. Die Nachfrage nach Immobilien hat sich eher noch erhöht. Dagegen ist das Angebot noch knapper geworden. Trotzdem konnten wir erfreulicherweise wieder eine große Anzahl von Objekten in einer relativ kurzen Verkaufsphase vermarkten. Selbst für Problemimmobilien konnten wir ordentliche Ergebnisse erzielen. Für uns war es erfreulich, dass auch viele alte Kunden erneut den Weg zu uns fanden. Wir haben auch den Eindruck, dass Kunden unsere Zertifizierung zu schätzen wissen. Unsere Büroorganisation befindet sich auf einem optimalen Niveau. Wir sind in allen maßgeblichen Medien und Immobilienportalen vertreten.

Durch unsere seit Jahrzehnten gepflegten persönlichen Netzwerke und die ehrenamtliche Mitarbeit von Udo Reichmann im IVD (Immobilienverband Deutschland) haben wir Zugang zu branchen- und berufsständischen Informationen aus erster Hand. Nicht umsonst hat uns „Focus Spezial“ auch 2018 und damit zum 5. Mal in Folge unter die besten 1000 Immobilienunternehmen in Deutschland eingestuft. Seit 2017 sind wir auch Exklusivpartner des Haus & Grund Villingen-Schwenningen e.V.. Daniel Giusa ist begleitend in den Beirat des Vereins gewählt worden. Die Stadt Bad Dürkheim hat Daniel Giusa erneut in den Gutachterausschuss der Stadt berufen.

Ab sofort können wir unsere Kunden in neuen, repräsentativen Räumlichkeiten mit großen Schaufenstern im Erdgeschoss des Hauses Herdstr. 19 begrüßen. Insofern verabschieden wir uns zufrieden vom Jahr 2017.

Einen aktuellen Marktbericht 2017 finden Sie am Ende des Heftes. Was wäre unsere traditionelle Broschüre ohne „Reichmann´s Kochrezepte.“ Dieses Jahr sind sie nicht nur exquisit sondern auch teilweise rustikal ausgefallen. Unser Tipp: Einfach probieren! Unsere ausgesuchten „besten Witze des Jahres“ werden anscheinend besonders gerne von Männern gelesen.

Ein frohes Weihnachtsfest sowie ein  
glückliches & erfolgreiches Jahr 2018  
- wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie -

Wir empfehlen Ihnen auch das aufmerksame Studium  
unserer aktuellen Immobilienangebote.

Da auch wir über ein nur knappes Angebot verfügen, freuen  
wir uns über jede Empfehlung. Vielen Dank im Voraus.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch 2018 hochmotiviert  
und stets dienstbereit zur Verfügung. Wir freuen  
uns auf viele Begegnungen.



Daniel Giusa

Udo Reichmann





# Chicorée-Gratin mit Orangen

Fruchtig-frische Orangen runden den leicht herben Geschmack ab.

Meine Begeisterung für Chicorée ist in den vergangenen Jahren nicht verfliegen. Dem 2004 vorgestellten raffinierten Chicoréesalat folgte 2007 das Chicorée-Gratin mit Champignons. Dieses Jahr hat es mir erneut ein Chicorée-Gratin mit frischen Orangen angetan. Sie werden staunen, wie die fruchtigen Orangen dieses Gratin aufwerten. Ein Sommeressen, das mich auch im Winter anmacht. Übrigens, der Chicorée stammt aus der Familie der Korbblütler, aber aus der niederen "Kaste", der Wegwarte. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde er veredelt. Chicorée gilt als das für Belgien typische Gemüse und wird auch vielfach von dort importiert.

Weineempfehlung:  
Hagnauer Müller-Thurgau

Zutaten für 2 Personen	Zubereitung
1 Zwiebel 1 Möhre 2 kleine Orangen 6 Chicorée	Zwiebel abziehen, würfeln. Möhre schälen und fein würfeln. 1 Orange schälen, Filets mit dem Messer heraustrennen. Saft dabei auffangen, Filets klein schneiden. Den Saft von 1 Orange auspressen. Chicorée putzen, längs halbieren und den leicht bitteren Strunk herausschneiden. Kolben abbrausen und gründlich abtropfen lassen.
2 EL Butter 150 ml Gemüsebrühe	Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Chicoréehälften kurz darin andünsten, herausnehmen. Möhrenwürfel im Bratfett unter Rühren ca. 5 Min. braten. Zum Schluss die Zwiebel zufügen und glasig dünsten. Mit Brühe und Orangensaft ablöschen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
125 g Mozzarella 2 EL gehackte Cashew- oder Walnusskerne Pfeffer	Chicorée mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform setzen. Orangensoße darüber gießen. Den Mozzarella abtropfen lassen, würfeln und mit den Cashew- oder Walnusskernen darüber verteilen. Chicorée ca. 20 Min. backen. Nach 10 Min. Orangenstücke darauf geben und mit erhitzen. Vor dem Servieren frischen Pfeffer darüber mahlen.



# Carpaccio vom Rinderfilet

Diese extravagante italienische Vorspeise aus rohem Rinderfilet wurde erst 1950 in Harry´s Bar“ in Venedig vom damaligen Inhaber Giuseppe Cipriani für eine Contessa kreiert. Der berühmte Cocktailklassiker „Bellini“ (gemixtes Pfirsichfleisch aufgefüllt mit Prosecco oder Champagner) ist ebenfalls eine Erfindung von Giuseppe. Zu seinen Stammgästen zählten u. a. Ernest Hemingway, Orson Welles und Charly Chaplin. Die Bar gehört auch heute noch zu den internationalen Kultlokalen. Drei bis vier Mal im Jahr gönne ich mir dieses leckere Carpaccio.

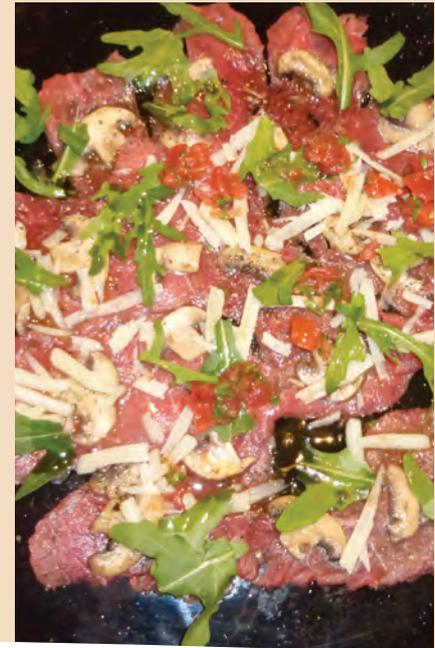
Dabei genieße ich das dünn geschnittene Filet mit den wenigen aber leckeren Zutaten. Probieren geht über Studieren!

Weinempfehlung:

Lugana vom Gardasee oder Grauer Burgunder trocken von Durbach.

Als Rotwein: Pinot Noir aus dem Elsaß (kühl trinken)

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
300 g Rinderfilet 50 g Schalotten 5 Stiele Blattpetersilie 150 g frische Tomaten 150 g Steinchampignons 50 g Ruccola 40 g Parmesan	Rinderfilet fest in Klarsichtfolie einrollen, dann in Alufolie wickeln und für 2-3 Stunden in den Gefrierschrank legen. Schalotten in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Tomaten überbrühen, schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Pilze in dünne Scheiben schneiden. Ruccola waschen, Stiele entfernen und in mundgerechte Stücke zupfen. Parmesan zu Spänen hobeln.
10 EL Olivenöl 4 EL weißer Aceto Balsamico Salz Pfeffer ½ TL Senf	5 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Mit Aceto Balsamico ablöschen. Vom Herd nehmen, Tomaten, Petersilie und etwas Senf zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
½ EL geröstete Pinienkerne	Rinderfilet aus der Folie wickeln. Noch im gefrorenen Zustand auf der Aufschnittmaschine in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und sofort auf flachen Tellern anrichten. Zuerst die Pilze und danach die Tomatenmasse darüber verteilen. Mit Ruccola und Parmesanspänen und Pinienkernen bestreuen.



# Filet Caprese

Dieses leckere Filet hat seinen Ursprung auf der Insel Capri und gilt in der italienischen Küche als Vorspeise. Ich habe es als Hauptspeise serviert, da sich sowohl Gemüse als auch Fleisch darin hervorragend verbinden. Das Basilikumpesto gibt dem Gericht noch den letzten Pfiff.

Weinempfehlung: Weisser Burgunder z. B. aus Hügellheim (Markgräfler Land)

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
2 Zucchini 4 Fleischtomaten 800 g Schweinefilet	Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Zucchini und Tomaten abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Filet abtupfen und in dickere Scheiben schneiden. Mit einem breiten Messer zwischen Klarsichtfolie leicht durchklopfen.
250 g Mozzarella 2 Bund Basilikum 10 EL Olivenöl 4 EL geriebener Parmesan Salz, Pfeffer Cayennepfeffer	Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, Blättchen abzupfen und, bis auf einige zum Garnieren, mit 8 EL Olivenöl und Parmesan pürieren. Würzen.  Zucchini in einer großen, gefetteten Auflaufform verteilen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Fleisch würzen. Mit Tomaten und Mozzarella auf den Zucchini verteilen. Mit Cayennepfeffer würzen.  Ca. 20 Min. im Ofen garen und überbacken. Mit restlichem Basilikum garnieren, Pesto darüber träufeln. Nach Wunsch mit knusprigem Baguette servieren.





## Kassler mit Früchten

Ob sich das der Fleischermeister Casel aus der Berliner Potsdamer Straße hätte vorstellen mögen? Seine Cassler mit Früchten! Er war es, der um 1900 seine frisch geschlachteten Schweinestücke vor dem Räuchern mit Lake behandelte. Seine Berliner Cassler mit Sauerkraut wurden eine der bekanntesten Berliner Spezialitäten. Nach dem 2. Weltkrieg wurde aus dem Namen Cassler „Kassler“. Die Kassler sind heute im ganzen Land geliebt und gefragt. Die süßen Früchte und die Preiselbeeren harmonieren ganz toll mit dem herzhaften rauchartigen Aroma der Kassler. Als Abendimbiss eine reizvolle Abwechslung. Das Originalrezept habe ich etwas geändert. Dort war vorgesehen die Pfirsich- oder Birnenhälften zusätzlich auf die Ananas zu setzen. Das schien mir zu fruchtintensiv. Meine Version schmeckt mir besser und Ihnen?  
Weinempfehlung: Grüner Veltiner

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
500 g Zwiebeln Butter	Zwiebeln schälen, in der Mitte teilen und in dünne Halbringe schneiden. In einer Pfanne mit Butter glasig bis goldgelb dünsten, zur Seite stellen. Backofen auf ca. 180 Grad (Umluft) vorheizen.
1 bis 1 ½ kg Kassler (vom Schweinerücken) 8 Ananasscheiben oder 8 Pfirsiche- oder Birnenhälften (aus Dosen) Preiselbeeren	Das Kassler von den Knochen ablösen und in acht etwa 20 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten in Butter kurz anbraten und auf eine leicht gefettete Auflaufform setzen. Auf jede Scheibe einen Ananasring bzw. eine Pfirsich- oder Birnenhälfte legen. Die Früchte mit Preiselbeeren bedecken.
Etwas Whisky	Zwiebeln gleichmäßig um die Kasslerstücke verteilen. Mit dem Saft der Früchte das Ganze aufgießen und für ca. 30 Min. im Backofen garen. Am Ende der Garzeit etwas Whisky (1/2 TL pro Scheibe) über die Preiselbeeren gießen. Dazu Weißbrot oder ein Baguette reichen.





## Humorvolles

Der Arzt beugt sich über den Patienten, untersucht ihn und sagt: „Tut mir leid, Frau Müller Ihr Mann ist tot!“ Doch der Mann im Bett protestiert ganz schwach: „Nein, ich lebe doch noch.“ Daraufhin seine Frau: „Halt doch den Mund, Erwin, das wird der Herr Doktor wohl besser wissen als Du!“

Zwei Männer im Supermarkt stoßen mit dem Einkaufswagen zusammen.

Meint der eine völlig aufgelöst: „Entschuldige, aber ich bin total durcheinander, ich suche meine Frau!“

Darauf der andere: „Mir geht es auch so, seit 30 Minuten suche ich schon. Wie sieht deine denn aus?“ „Meine hat blonde lange Haare, ist 1,75 m groß, braun gebrannt, vollbusig, schlanke Figur, hat einen superkurzen Mini an, ein weißes enges Top ohne BH und Schuhe mit sehr hohen Absätzen. Und wie sieht deine aus?“

„Ist doch egal, wir suchen deine.“

Morgens in der Bäckerei.

Mann zur Kassiererin: „Das Ding da bitte.“

Bedienung: „Zuckerschnecke?“

Mann: „Ok Zuckerschnecke, das Ding da bitte.“

Heute war ich echt sauer auf mein Navi. Hab es dann angeschrien, es soll zur Hölle fahren. Tja, 25 Minuten später stand ich vor dem Haus meiner Schwiegermutter

Mann zum Anwalt: „Wie hoch ist Ihr Honorar?“

Anwalt: „1000 Euro für 3 Fragen.“

Man: „Wirklich? Ist das nicht ein bisschen zu teuer?“

Anwalt: „Ja, das stimmt. Was ist Ihre dritte Frage?“

Eine Mann zum Psychiater: „Was sind eigentlich die Aufnahmebedingungen in Ihrer Psychiatrie?“

Psychiater: „Wir füllen eine Badewanne mit Wasser und stellen dann einen Löffel, eine Tasse und einen Eimer zur Verfügung. Dann sagen wir demjenigen, er soll die Badewanne leeren.“

Mann: „Ah verstehe. Ein normaler Mensch würde den Eimer nehmen.“

Psychiater: „Nein, ein Normaler würde den Stöpsel ziehen. Möchten Sie Ihr Zimmer mit oder ohne Balkon?“



## Hähnchenschenkel in einer Senfmarinade

Schon beim Lesen spürte ich, dieses Rezept könnte ein Renner werden. Bei Geflügel bevorzuge ich eher die herzhaften Schenkel als die feinen Filets. Ich habe die Schenkel über Nacht in der Marinade ruhen lassen. Dies hat sich im Aroma auszahlt. Die Fenchel harmonieren hervorragend mit dem Fleisch. Zur Ergänzung habe ich noch ein Champagner (Sekt)-Risotto (Rezeptheft 2007) separat zubereitet. Es war ein Festessen!  
Weinempfehlung: Riesling, z.B. Neuweierer Altenberg, Riesling trocken



Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
½ Zitrone (Bio) 20 g frischer Ingwer 2 EL scharfer Senf, (z.B. Dijonsenf oder Senf mit Meerrettich) 1 TL flüssiger Honig 1 TL edelsüßer Paprika ½ TL scharfer Paprika 2 EL Sojasauce 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl Salz 4 Hähnchenschenkel	Die Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer schälen und fein reiben oder sehr fein hacken. Senf, Zitronensaft, Zitronenschale, Ingwer, Honig, beide Paprikasorten, Sojasoße und das Öl verrühren und leicht salzen. Die Hähnchenschenkel kalt abspülen und trockentupfen. Mit der Marinade bestreichen und in einer Form mit Folie bedeckt in den Kühlschrank stellen. Mindestens 2 Stunden oder bis zum nächsten Tag marinieren. Dabei evtl. 1 bis 2-mal wenden.
750 g Fenchel 2 EL Olivenöl schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Fenchel waschen, putzen und den Strunk entfernen, dabei zartes Grün beiseitelegen. Den Fenchel längs vierteln, dann quer in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In eine offene Form geben. Fenchelgrün grob hacken und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Fenchel geben und alles sorgfältig mischen.
	Die marinierten Hähnchenschenkel mit Salz würzen und auf das Fenchelbett legen. Die Hähnchenschenkel im 200 Grad heißen Ofen in der Mitte etwa 40 - 45 Min. backen, bis sie schön gebräunt sind. Als Beilage passen knuspriges Brot, Risotto oder auch Bratkartoffeln.



# Makkaroni-Käse-Auflauf mit Schinken

Zutaten für 4-5 Personen	Zubereitung
1 kleine Zwiebel 1 Lorbeerblatt 1 Gewürznelke 30 g Butter (1) 30 g Mehl 2 cl Milch 100 g Crème fraîche 1 Ei 1 Messerspitze frisch geriebene Muskatnuss Salz schwarzer Pfeffer	In einem mittleren Topf reichlich Wasser aufkochen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit dem Lorbeerblatt und der Nelke bestecken. In einer kleineren Pfanne die erste Portion Butter (1) schmelzen. Das Mehl beifügen und unter Rühren 1 Minute andünsten bis die Masse Blasen wirft. Die Milch, die Crème Fraîche und das Ei mit dem Schneebesen aufschlagen, dazu gießen und unter Rühren kräftig aufkochen. Dann die besteckte Zwiebel beifügen und die Soße auf kleiner Stufe etwa 10 Min. leise kochen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
300 g Makkaroni 200 g Schinken, in Scheiben geschnitten	Wenn das Wasser kocht, dieses salzen, die Makkaroni beifügen und 7-8 Min. nicht ganz bissfest garen. (s. Packung). Fettrand von den Schinkenscheiben entfernen. Den Schinken in kleine Rechtecke schneiden.
200 g geriebener Gruyère	Die Zwiebel aus der Soße entfernen. Die Soße vom Feuer nehmen. 150 g Gruyère unter die heiße Soße mischen und rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Wenn nötig die Soße nachwürzen. Die Makkaroni abschütten und gut abtropfen lassen. In den Topf zurückgeben und die Käsesoße sowie den Schinken untermischen. In die vorbereitete Gratinform füllen.
25 g Butter (2) 50 g Paniermehl	In einer Pfanne die zweite Portion Butter (2) schmelzen und das Paniermehl gut untermischen. Leicht abkühlen lassen. Dann den restlichen Gruyère (50 g) untermischen und alles über dem Auflauf verteilen. Den Makkaroni-Käse-Auflauf im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Rille 25-30 Min. goldbraun überbacken. Heiß servieren.

Die langen, röhrenförmigen Makkaroni (ital.: maccheroni) stammen wahrscheinlich aus Sizilien und haben schon lange in der mitteleuropäischen „Nudelküche“ einen beachtlichen Platz eingenommen. Zwischenzeitlich werden auch kurze Makkaroni angeboten. Bei meiner angeborenen Lust auf Nudelgerichte bin ich auf diesen klassischen Makkaroni-Käse-Auflauf gestoßen. Zusammen mit einem grünen Salat präsentiert sich der Auflauf als komplettes Mittag- oder Abendessen. Weinempfehlung: Spätburgunder Rotwein, z.B. von Sasbach



# Mango-Limetten-Creme mit Kokosmilch

Desserts sind bekanntlich nicht meine starken Kochseiten. Deshalb suche ich immer nach leichten Rezepten, die aber beim Lesen schon den Eindruck vermitteln, sie könnten köstlich schmecken. Da habe ich mit diesem Rezept ja wieder einmal richtig Glück gehabt. Die zarte Creme harmoniert ganz toll mit den Kokosflocken. Zum Nachmachen sehr empfohlen.

Weinempfehlung: Sauvignon blanc trocken, z.B. von Auggen

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
2 Limetten (Bio) 1 große reife Mango	Die Schale der Limetten fein abreiben. Den Saft von 1 Limette auspressen. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden.
200 g Kokosmilch – ungesüßt 50 g Zucker 1 Prise Chilipulver	Das Mangofleisch mit dem Limettensaft, der Kokosmilch und dem Zucker fein pürieren. Die Creme mit der Limettenschale und dem Chilipulver würzen. In Dessertschälchen füllen und bis zum Servieren kühl stellen.
2 TL Butter 2 TL brauner Zucker 2-3 EL Kokosraspeln	In einer kleinen Bratpfanne die Butter mit dem Zucker schmelzen lassen. Die Kokosraspeln dazu geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb braten. Die Kokosraspeln abkühlen lassen. Zum Servieren die Kokosraspeln auf die Mangocreme geben.



Nimm Dir die Zeit  
zum Kochen, sie ist  
die Quelle des Glücks.

Harald Wohlfahrt



Udo Reichmann

45. Jahrgang Weihnachten 2017

Herausgeber: Reichmann Immobilien Inh. Daniel Giusa

Auflage: 35.000

Das Heft erscheint einmal jährlich. Es ist vorgesehen, zumindest 50 der rund 300 Rezepte nach der Pensionierung des Verfassers in einem kleinen Band als Retrospektive herauszugeben. Dieser wird rechtzeitig angekündigt. Der Verfasser hat die Rezepte ausgesucht, ausprobiert, weiterentwickelt und aufgezeichnet. Es wird empfohlen, vor der Übernahme in die eigene Küche eine namhafte Lebensversicherung abzuschließen. Der Verfasser haftet nicht für Vergiftungen, Küchenbrände, verzweifelte Ehefrauen, wütende Hausherren, spuckende Kinder, Hungerstreiks, Brandblasen, Rauchvergiftungen, verdorbene Mägen, Diarrhoe und Affekthandlungen.

Bildquellen:  
Petra von Ow

**Gestaltung · Design · Satz**

Di2 Ideenschmiede Donaueschingen · Harald Hubrich

www.Di2.de

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr

PLZ, Ort

E-Mail

## Gewinnspiel

In welcher Straße von Donaueschingen befindet sich das Immobilienbüro von Reichmann Immobilien?

- Käferstraße
- Karlstraße
- Herdstraße
- Mühlenstraße

Als Gewinn verlosen wir ein gemütliches Abendessen für 2 Personen in Baaders Schützen in Donaueschingen.

Einsendeschluss ist der 31.01.2018. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Reichmann Immobilien · Daniel Giusa · Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen Tel 077183263-0 · Fax 63 · info@immobilien-reichmann.de



Antwort Gewinnspiel

Reichmann Immobilien - Daniel Giusa

Herdstraße 19

78166 Donaueschingen



## Unsere Dienstleistungen für Sie

- Wir vermitteln** Kauf- und Mietobjekte
- Wir beraten** Banken, Bausparkassen, Versicherungen und Private in Zwangsversteigerungen und Problemimmobilien
- Wir arbeiten überregional** Wenn Sie innerhalb Deutschlands Objekte zu verkaufen haben, können wir Ihnen helfen



## Wir sind umgezogen!

Ab jetzt finden Sie uns in der

**HERDSTR. 19  
78166 DONAUESCHINGEN**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem neuen Büro.



**Büro / Praxis / Ausstellungsräume  
in 78166 Donaueschingen**



Gesamtfläche m <sup>2</sup> :	126
Baujahr:	1982
Kaution:	€ 2250
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert und -klasse:	255,50 / H
Energieausweis gültig bis:	15.10.2027
Mieterprovision:	Provisionsfrei

**Netto-Kaltmiete zzgl. NK:  
€ 750,00 + € 280,00**

**Einzelhandelsladen / Verkaufsflächen  
/ Praxis in 78056 VS-Schwenningen**



Gewerbefläche m <sup>2</sup> ca.:	605
Baujahr:	1978
Kaution:	€ 4000
Stellplätze, Garage:	6, 1 für € 35,00 mtl.
Heizungsart:	Öl-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energieausweis gültig bis:	16.11.2026
Energiekennwert Wärme	ohne Warmw.: 91
Mieterprovision:	4,284,- inkl. 19% MwSt.

**Kaltmiete zzgl. NK:  
€ 1.800,00 + € 400,00**

**2-Zimmer-DG-Wohnung  
in 78073 Bad Dürkheim**



Mtl.Wohngeld / inkl. Rücklagen:	€ 335,00
Wohnfläche in m <sup>2</sup> ca.:	52
Bezugstermin:	kurzfristig möglich
Baujahr:	1969
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Balkon/Terrasse vorhanden:	Ja
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energieverbr. mit Warmw.:	Ja
Energiekennwert:	301,4
Energieausweis gültig bis:	14.08.2018
Energieausw. Datum:	14.08.2008
Modernisierung/Sanierung:	2012
Garagenanzahl:	1
Käuferprovision:	Provisionsfrei

**Kaufpreis: € 69.000,00**

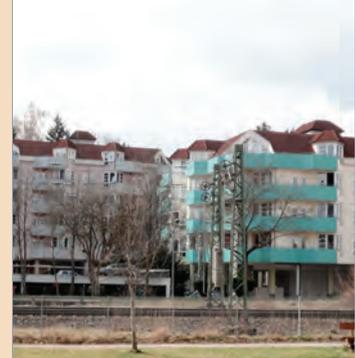
**ETW als Doppelhaushälfte  
in 78086 Brigachtal-Klengen**



Zimmerzahl:	3,5
Dach ausbaubar	
Grundstücksfläche m <sup>2</sup> ca.:	706
Wohnfläche in m <sup>2</sup> ca.:	114
Bezugstermin:	sofort einzugsbereit
Baujahr:	1900
Heizungsart:	Öl-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert und Energieklasse:	63,70 / B
Energieausweis gültig bis:	22.03.2026
Sonstiges:	übergroße Garage Einbauküche
Modernisierung/Sanierung:	1996

**Kaufpreis: € 255.000,00**

**Vermiete 2-Zimmer ETW  
in 78166 Donaueschingen**



Mtl.Wohngeld / inkl. Rücklagen:	€ 190,00
Wohnfläche in m <sup>2</sup> ca.:	56,15
Bezugstermin:	nach Vereinbarung
Baujahr:	1992
Keller:	ja
Personenaufzug:	ja
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Balkon/Terrasse vorhanden:	ja
Mieteinnahme:	€ 350,00
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energieausweis gültig bis:	26.03.2018
Energiekennwert mit Warmwasser:	174,2

**Kaufpreis: € 65.000,00**

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: [immobilien-reichmann.de](http://immobilien-reichmann.de) · Käuferprovision: 3,57 % inkl. 19% MwSt.



# Wir suchen:

... für eine 4-köpfige Familie ein Ein- bis Zweifamilienhaus in Donaueschingen und Umkreis!

... für einen Handwerker mit Familie ein Einfamilienhaus mit/ohne ELW in Blumberg!

... für ein Ehepaar aus Freiburg ein Einfamilienhaus, Reihenhaus, Doppelhaushälfte oder eine geräumige Wohnung in Bad Dürkheim!

... für ein junges Ehepaar ein kleineres Einfamilienhaus oder Doppelhaushälfte in Hüfingen und Umkreis!

... für einen Kapitalanleger eine 1- bis 2-Zimmer-ETW in Donaueschingen, Villingen-Schwenningen oder Bad Dürkheim!

... für eine zuziehende Familie aus Stuttgart ein Ein- bis Zwei-Familienhaus auch als Doppelhaus oder Reihenhaus in Villingen oder Schwenningen und Umgebung

... für ein Beamtenehepaar eine 3,5 bis 4-Zimmer-Wohnung in Donaueschingen oder Hüfingen!

## Die Immobilienwirtschaft 2017

Wenn wir die Entwicklung von Wohnimmobilien von 2010 bis 2016 beobachten, müssen wir nüchtern feststellen: Die Preise sind davon gelaufen. Laut Deutscher Bundesbank um 36 % während dieses Zeitraums; in 7 deutschen Großstädten teilweise um 65 %. Einer ungebrochenen Nachfrage steht ein knappes Angebot gegenüber. Es gibt verschiedene Gründe: Wegen der eingebrochenen Renditen im Anlagenbereich wenden sich Kleininvestoren dem Wohnimmobilienmarkt zu. Viele kalkulieren dabei mehr auf künftige Wertsteigerungen als auf Renditen durch Mieterträge. Das niedrige Zinsniveau (aktuell zwischen 1 % bis 2% auf 10 Jahre) ermuntert viele Mieter Wohneigentum zu erwerben. Die stattgefundenen und noch aktuellen Zuwanderungen verstärken die bereits überhitzte Nachfrage.

Das Problem ist klar: Es herrscht ein akuter Mangel an Wohnungen. So sind in Baden-Württemberg von 2011 bis 2015 ca. 88.000 Wohnungen zu wenig gebaut worden. Um den aktuellen Wohnungsmarkt annähernd ausgleichen zu können, müssten jährlich 65.000 neue Wohnungen gebaut werden. Die Realität: 2016 wurden nur 33.000 Wohnungen fertiggestellt.

Die fehlenden Wohnungen haben zwischen 2012 bis 2016 in größeren Städten zu Mietpreiserhöhungen von bis zu 25 % und in unserem Bereich von 15 % – 18 % geführt. Die Herrschaften in Berlin, welche glaubten den total ausgebrannten Mietwohnungsmarkt mit der „Mietpreisbremse“ zu regeln, sind gescheitert. Die „Mietpreisbremse“ war ein ideologischer Schwachsinn, der von Anfang an keine Chance hatte in der Praxis zu funktionieren. Unter anderem liegen die Gründe in den fehlenden oder veralteten Mietspiegeln der Kommunen. In Stuttgart, Heidelberg und Freiburg liegen die Mietpreise bei ca. 11,- € bis 13,- € je m<sup>2</sup>, in Villingen-Schwenningen bei Neubauwohnungen mittlerweile bei ca. 8,- € bis 9,- € je m<sup>2</sup>, bei Bestandswohnungen bei ca. 6,50 € bis 8,- € je m<sup>2</sup>. Im Städteviereck werden für die wenigen Neubauwohnungen zwischen ca. 7,- € und 8,- €, für Bestandswohnungen ca. 6,50 € bis 7,50 € verlangt und bezahlt. Die Gründe für diese Steigerung: Zu geringes Angebot an Bestandsimmobilien, zu wenig Angebote an Neubauwohnungen, zu hohe Baukosten.

Die Preise für neue Eigentumswohnungen sind auch bei uns kräftig gestiegen. Dabei spielen nicht nur die höheren Baukosten eine Rolle. Auch die von der Energieeinsparverordnung verursachten Mehr-

aufwendungen schlagen sich deutlich nieder. Neue Eigentumswohnungen werden um die 3.000,- € je m<sup>2</sup> angeboten. Bestandsimmobilien werden je nach Baujahr, Zustand und Lage zwischen 1.200,- € und 2.000,- € je m<sup>2</sup> angeboten und meistens auch verkauft. Das Angebot ist äußerst knapp.

Der Markt mit Ein- und Zweifamilienhäusern ist sehr eingeschränkt. Unter anderem liegt der Grund darin, dass in der Innenstadt aktuell keine altersgerechten Wohnungen im Angebot sind. Der Umzug vom Einfamilienhaus am Stadtrand in die kleinere Wohnung im Stadtkern wird deshalb verschoben. Verkaufswillige Eigentümer zögern ihre Entscheidung hinaus, weil sie für den erzielten Kaufpreis keine rentable Anlage erwerben können. Kaufinteressenten für Einfamilienhäuser müssen sich auf bis zu 20 % höhere Kaufpreise einstellen, bezogen auf das Jahr 2012/2013. Die Preise bewegen sich je nach Lage, Alter und Zustand zwischen 220.000,- € bis 350.000,- €. Neue Bauplätze sind 2017 im Städteviereck ein rares Gut und nur noch vereinzelt im Angebot. Allerdings sind in allen 4 Städten Planungen und Erschließungsmaßnahmen in Vorbereitung. Für die 2018 zum Verkauf anstehenden Grundstücke gibt es bei den Kommunen bereits stättliche Interessentenlisten.

## Hier waren wir 2017 für Sie tätig

Im gewerblichen Bereich ließen sich Grundstücke, Werkstätten, Produktions- und Lagerhallen verkaufen. Die meisten Aktivitäten in diesem Bereich fanden aber im Neubaubereich statt. Büro- und Einzelhandelsflächen führten 2017 im Verhältnis zu den anderen Immobiliensparten ein Aschenputtel-Dasein. Geschätzte 2.000 m<sup>2</sup> Büroflächen in allen Größen warten auf Mieter. Teilweise sind die Mietpreise auch für gute Büro-Lagen auf das Niveau der Wohnungsmieten gesunken. Freiwerdende Einzelhandelsflächen, auch in 1a und 1b Lagen, sind oft nur zögerlich oder mit „Verlegenheitsmietern“ wieder an den Markt zu bringen. Es ist zu befürchten, dass sich diese Problematik weiter verstärkt. Die prosperierenden Internet-Angebote gefährden weiterhin viele Einzelhandelsgeschäfte.

### Schlussbemerkungen:

Die 2017 überhitzte Marktsituation wird sich zumindest 2018 fortsetzen. Trotzdem kann man noch nicht von einer Immobilienblase sprechen. Die fehlenden Mietwohnungen stellen ein gesellschaftspolitisches Problem dar. Wenn die Politik hier keine vernünftigen Rahmenbedingungen schafft, kann die Lage eskalieren. 2018 wird auf jeden Fall ein spannendes Immobilienjahr werden.



Unvergleichbar stark in Immobilien



Reichmann Immobilien e.K.  
Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen  
Telefon 0771 / 83263-0 · Telefax 0771 / 83263-63  
info@immobilien-reichmann.de · www.immobilien-reichmann.de

