


Reichmann Immobilien

wünscht

Ihnen frohe Weihnachten!

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

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

Wir können 2018 auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurückblicken. Gerne hätten wir mehr Käuferwünsche erfüllt. Aber das knappe Angebot hat uns da Grenzen gesetzt. Den hohen Ansprüchen unserer Auftraggeber gerecht zu werden und die Bedürfnisse und Befindlichkeiten unserer Kaufinteressenten zu befriedigen, war trotz der guten Grundstimmung nicht immer einfach. Unsere Professionalität war hier gefragt. Wir konnten die uns zur Verwertung anvertrauten Objekte meistens zur Zufriedenheit beider Parteien abschließen. Gefreut haben wir uns besonders über die Übertragung einer Reihe von hochkarätigen Objekten, bei deren Verwertung wir unsere Kompetenz unter Beweis stellen konnten. Auch in unserem Spezialbereich Problemimmobilien / Zwangsversteigerungen konnten wir unsere Auftraggeber mit guten Ergebnissen bedienen.

Im Jahr 2018 haben wir uns auch in unseren neuen, großzügigen Büro-, Geschäftsräumen in der Herdstraße 19 eingelebt, wohlgefühlt und freuen uns über die gute Resonanz, die unseren Schau- fenstern entgegengebracht wird.

Auch 2019 wollen wir wieder in allen Bereichen der Immobilien-

wirtschaft als Ansprechpartner, Berater und vertrauensvoller Makler an der Seite unserer Kunden stehen.

Schön, dass uns „Focus Spezial“ zum 6ten Mal in Folge unter die besten 1.000 Immobilienunternehmen in Deutschland eingestuft hat. Wir sind Exklusivpartner des Haus- und Grund Villingen-Schwenningen e.V.. Mit der Rebholz Immobiliengruppe besteht eine Kooperationspartnerschaft. Darüber hinaus arbeitet Herr Daniel Giusa ehrenamtlich im Gutachterausschuss der Stadt Bad Dürkheim.

Einen aktuellen Marktbericht 2018 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 2019
- wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie -


Wir empfehlen Ihnen auch das aufmerksame
Studium unserer aktuellen Immobilienange-
bote.

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

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch 2019
hochmotiviert und stets dienstbereit zur Verfü-
gung. Wir freuen uns auf viele Begegnungen.



Daniel Giusa



Udo Reichmann





Vitello Tonnato

Allein wenn ich „Vitello Tonnato“ höre, läuft mir schon das Wasser im Mund zusammen.

Dieser Antipasti-Klassiker hat seinen Ursprung in Piemont, der norditalienischen Provinz, aus der auch die hochklassischen Weine von Barolo, Gavi di Gavi und Roero Arneis kommen. Diese haben auch bei uns eine hochklassige Fangemeinde und ich zähle mit dazu.

Das Vitello Tonnato bereite ich zwei bis drei Stunden vor dem Essen zu und stelle es bis zum Einsatz in den Kühlschrank. Die exzellente Sauce verbindet sich noch intensiver mit dem Fleisch.

Eine Flasche Lugana, ein Weißwein aus Venetien oder die oben genannten Weißweine aus dem Piemont (Gavi di Gavi und Roero Arneis) steigern zusätzlich den Genuss.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1 Zwiebel 2-3 Knoblauchzehen 1 Karotte 1 Stange Sellerie 750 ml guter Weißwein 1 Lorbeerblatt 2 Gewürznelken 3 angedrückte Wachholderbeeren ½ TL Pfefferkörner Salz 800 g Kalbsnuss oder Rücken	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen sowie den Sellerie in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse mit Weißwein und den Gewürzen in einem tiefen Topf mit ca. 20 cm Durchmesser aufkochen. Das Kalbfleisch in den Fond einlegen und gerade so viel Wasser angießen, damit das Fleisch vollständig bedeckt ist. Den Topf zugedeckt in das Backrohr stellen und das Fleisch ca. 45-50 Minuten dünsten. Anschließend etwas abkühlen lassen und Gemüse und Gewürze aus dem Fond entfernen. Das Fleisch im Fond zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
2 EL kleine Salzkapern 3 eingelegte Sardellenfilets 150 g abgetropfter Thunfisch aus der Salzlake (oder Öl) 2 Eidotter Saft von ½ Bio-Zitrone 1-2 EL Weißweinessig 150 ml gutes Olivenöl Salz, Pfeffer	Den Fond und das Fleisch am nächsten Tag vor der Zubereitung der Sauce auf Zimmertemperatur erwärmen. Für die Sauce die Kapern kalt abspülen und trocken tupfen. Kapern, Sardellenfilets und Thunfisch mit Dottern, Zitronensaft und Essig in ein tiefes Gefäß geben und fein pürieren. Das Olivenöl in einem feinen Strahl untermixen, bis eine dickcremige Konsistenz erreicht ist. Dann tröpfchenweise Kalbsfond untermixen, bis eine mollige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
125 g Mozzarella 2 EL gehackte Cashew- oder Walnussskerne Pfeffer	Das Fleisch aus dem Fond heben und trocken tupfen. Anschließend in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf einer Servierplatte anrichten. Mit reichlich Thunfischsauce überziehen und mit ein paar Kapern bestreuen. Mit Zitronenscheiben garnieren. Dazu wird knuspriges Weißbrot gereicht.



Der etwas andere „Acker-, Nüsse-, Feldsalat“

Der Acker-, Nüsse-, Feldsalat ist unter den herbstlichen Salaten der absolute „Klassiker“. Meine eigene Version mit Trauben oder im Winter auch mit Orangenfilets habe ich als sehr interessante Abwechslung

empfohlen. Wagen Sie einen Versuch, vielleicht wollen Sie sich dann einmal meinen Vorlieben anschließen.

Zutaten für 2 Personen	Zubereitung
80 g Feldsalat 20 Trauben – kernlos 50 g Speck	Feldsalat waschen, Salatröschen putzen, gegebenenfalls teilen sofern sie zu mächtig sind. Röschen und Einzelblätter in eine Schüssel geben. Die Trauben in kleine Scheiben schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne nicht zu stark anbraten.
1 Zwiebel, 1 Frühlings/ Lauchzwiebel 1 Handvoll Croutons 2 EL Weißweinessig 2 EL weißer Balsamico Salz, Pfeffer aus der Mühle 4 EL Traubenkernöl	Aus Weißweinessig, dem weißen Balsamico, 2 EL Traubenkernöl, 5 EL Wasser, Salz und Pfeffer eine Marinade schlagen. Die klein geschnittene Zwiebeln und die Trauben über den Salat verteilen und mischen.
8 – 10 Walnüsse zum Garnieren	Den angemachten Salat portionsweise auf die Teller verteilen. Über jeden Teller nochmals 2 EL Traubenkernöl tröpfeln lassen. Die angebratenen Speckwürfel und die Croutons über den Salat verteilen.



Überbackener Feta

Zum griechischen Käse hatte ich bisher keine nähere Beziehung. Ich wusste zwar, dass der Feta beim Backen weich wird, aber nicht zerläuft. Dieses Rezept fand ich sehr interessant. Und wie so oft wird es nicht nur meine Rezeptsammlung bereichern, sondern zukünftig auch

immer wieder in meinem täglichen Speiseplan auftauchen. Ich war begeistert. Zusammen mit einem knusprigen Baguette und einer Flasche sehr gut gekühlten trockenen Rosé ist jeder Sommerabend auf der Terrasse ein Erlebnis.



Zutaten für 2 Personen	Zubereitung
200 g Cherrytomaten Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle 16 entsteinte schwarze Oliven 1 kleinere rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe 4 Zweige Thymian 2 EL Sojasauce 6 EL Olivenöl	Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Cherrytomaten halbieren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Oliven längs vierteln. Die Zwiebel schälen, halbieren und klein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheibchen schneiden. Die Thymianblättchen abzupfen. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben und mit Sojasauce und dem Olivenöl mischen.
300 g Feta 2 EL Pinienkerne	Eine Auflaufform leicht einfetten. Die Fetastücke hineinsetzen. Den gut gemischten Schüsselinhalt um den Feta verteilen. Die Auflaufform bei 220 Grad für 12-15 Minuten in den Ofen schieben. Die Pinienkerne in einer kalten Pfanne, ohne Öl, langsam rösten. Die sehr heiße Auflaufform mit einem doppelt gefalteten Tuch oder Handschuhen aus dem Ofen nehmen und die Pinienkerne darüber streuen. (Ich habe mir die „Pfoten“ verbrannt)



Spaghetti alla Puttanesca „nach Art der Huren“

Das Zusammenspiel von Oliven, Sardellenfilets, Kapern und den groben Tomatenstücken fand ich interessant. Nur die ganze rote Chilischote hat mich geschockt. Chili vertrage ich nur in minimalster Dosierung und so habe ich sie dann auch eingesetzt. Ergebnis: Ich war begeistert!

Aber der Name Puttanesca? Eine italienische Region oder Stadt? Überraschung: Puttanesca heißt „nach Art der Huren“. Nach einem intensiven Einstieg in das italienische Bordellwesen habe ich folgendes recherchiert: Die damals staatlich verwalteten Bordelle ließen ihre Prostituierten nur einmal in der Woche für wenige Stunden zum Einkaufen das Bordell verlassen. Wenn dann die Vorräte zu Ende gingen, wurden aus den Resten neue Gerichte entwickelt. Und man staune, dieses Rezept hat sogar Einzug in die eindrucksvolle italienische Pastaküche gefunden.

Hier passt natürlich ein italienischer Rotwein, z.B. ein guter Chianti.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1-2 Knoblauchzehen 80 g schwarze Oliven ohne Kerne 5 große Sardellenfilets ½ - 1 rote Chilischote (je nach Gusto) 800 g mittelgroße Tomaten ½ Bund Petersilie	Knoblauch abziehen und fein hacken. Oliven hacken. Sardellen abtupfen und putzen und fein würfeln. Tomaten abbrausen, Strunk keilförmig herausschneiden. Die Tomaten 1 Minute in kochendes Wasser tauchen bis die Haut sich leicht löst. Herausnehmen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden.
500 g Spaghetti Salz 6 EL Olivenöl 2 EL Tomatenmark 3 EL Kapern 1 Prise Zucker 1 TL Balsamico	Die Nudeln 10 Minuten in 5 l kochendem Salzwasser bissfest garen. Knoblauch, Sardellen und Chili 3-4 Minuten in Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren dünsten bis die Sardellen zerfallen. Tomatenmark, Oliven, Kapern, Tomaten, Zucker und Balsamico dazu geben und 4-6 Minuten weiterdünsten.
¼ l Spaghetti Kochwasser grober Pfeffer aus der Mühle	Nudeln abgießen, abtropfen lassen, dabei ca. 300 ml Nudelwasser auffangen. Aufgefangenes Kochwasser zu den Tomaten geben und bei starker Hitze sämig einkochen lassen. Nudeln untermischen. Mit Petersilie bestreut servieren.





Humorvolles

Sagt Andy zur Mutter:

„Jetzt hab ich soeben sieben Fliegen getötet, vier Weibchen und drei Männchen!“

„Woher weißt du, dass es vier Weibchen und drei Männchen waren?“

„Ist doch klar: Drei hingen an der Bierflasche und vier vor dem Spiegel...“

„Herr Müller“, fragt Paul den Klassenlehrer, „kann man für etwas bestraft werden, was man nicht getan hat?“

„Natürlich nicht. Das wäre ungerecht.“

„Klasse. Ich hab nämlich meine Hausaufgaben nicht gemacht.“

Kommt der Nachbar zu Herrn Meier und sagt: „Ihr Hund hat meine Schwiegermutter gebissen.“

Sagt Herr Meier peinlich berührt: „Jetzt wollen Sie sicher Schmerzensgeld?“

„Nein“, antwortet der Nachbar „ich will den Hund kaufen.“

Eine Zeugin erscheint nicht vor Gericht, da sie kurz vor der Entbindung steht.

Drei Tage später teilt Ihr Anwalt mit: „Frau Schmidhuber hat entbunden, Sie kann jetzt wieder geladen werden.“

„Ich habe jede Nacht den selben Traum“, erzählt der Patient dem Psychiater.

„Erzählen sie doch mal!“, ermutigt dieser seinen Patienten.

„Nun, ich stehe vor einem Tor, wo ein Schild hängt. Ich drücke und drück und drücke. Aber das Tor geht nicht auf!“

„Interessanter Traum...“, meint der Psychiater, „was steht denn auf dem Schild?“

„Bitte ziehen!“

Was sagt ein Hai, nachdem es einen Surfer gefressen hat?

„Nett serviert, so mit Frühstücksbrettchen“

Kalbsbratwurst de Luxe

Es macht mir immer wieder Spaß traditionelle Küchenklassiker etwas zu verändern oder vielleicht zu toppen. So ist es nicht verwunderlich, dass ich auf das Rezept begeistert aufgesprungen bin. Ich finde es total spannend, wie man mit wirklich einfachen Zutaten eine Kalbsbratwurst veredeln kann.
Zu diesem rustikalen Gericht passt ein Gutedel aus dem Markgräflerland.



Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
180 g Lauch 1 TL Butter 1 Bund glattblättrige Petersilie 80 g altbackenes Brot 120 g geriebener Gruyère-Käse Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen, danach in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Lauch ca. 5 Minuten darin dünsten. Beiseite stellen. Die Petersilie fein hacken. Das Brot würfeln. In einer Schüssel den Lauch mit dem Brot, der Petersilie und dem Gruyère mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4 Kalbsbratwürste 4 EL scharfer Senf 1 dl Weißwein 1 dl Gemüsebouillon	Die Bratwürste der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Gratinform legen. Die Würste mit Senf bestreichen. Die Lauch-Käse-Masse bergartig auf den Würsten verteilen und die Masse etwas andrücken. Den Weißwein und die Bouillon um die Würste herum in die Form gießen.
	Die Bratwürste im 200 Grad heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten überbacken, bis die Kruste goldbraun ist. Dazu passt Blattsalat.



Rosmarin Hühnerbrust im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
3 Zweige Rosmarin 2 Hühnerbrüste, je ca. 350 g – 400 g schwarzer Pfeffer aus der Mühle 12 große Scheiben mild geräucherter, magerer Speck 5 EL Olivenöl	Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und sehr fein hacken. Etwa ¼ des Rosmarins beiseitelegen. Die Hühnerbrüste halbieren, mit Pfeffer und dem Rosmarin beidseitig würzen. Jede Hälfte mit 3 Speckscheiben umwickeln, dabei darauf achten, dass die Nahtstelle auf die untere Seite zu liegen kommt. In der Bratpfanne das Öl kräftig erhitzen. Die 4 Teile mit der Nahtstelle nach unten 2 Minuten anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls 2 Minuten braten. Sofort auf die Platte im Ofen legen und im 160 Grad heißen Ofen 12-15 Minuten fertig garen.
2 EL Tomatenmark 0,25 l trockener Weißwein 0,25 l Hühnerbrühe 4 EL Sojasauce 125 g Crème fraîche	Inzwischen im Bratensatz das Tomatenmark sowie den beiseitegelegten Rosmarin kurz anrösten. Mit dem Weißwein, der Brühe und der Sojasauce ablöschen und die Sauce auf großem Feuer auf 3 dl einkochen lassen. Zuletzt etwas Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, zur restlichen Sauce geben und alles noch etwa 1 Minute lebhaft kochen lassen. Wenn nötig mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
	Die Hühnerbrüste aus dem Ofen nehmen, jede leicht schräg in breite Scheiben schneiden, auf die Platte legen und mit der Sauce umgießen. Sofort servieren.

Dieses exzellente Gericht empfiehlt sich auch als Gästeessen. Die Geflügelbrüste habe ich direkt vom Erzeuger auf dem Wochenmarkt erstanden. Sehr gute Qualität. Dazu habe ich dünne Bandnudeln und ein Blumenkohlgemüse gereicht.

Als Wein empfehle ich einen trockenen Weißburgunder oder einen Riesling aus der Ortenau.



Kaffeecreme mit Kirschkompott

Ein erlesenes Menue sollte immer mit einem leckeren Dessert abgeschlossen werden. Dieses Rezept ist mir in Österreich zugeflogen. Der „Kaffee“ in der Creme hat mich neugierig gemacht. Die im Rezept aufgeführten Kaffeebohnen habe ich auf 50 Bohnen verdoppelt. Trotz

Köcheln in der Sahne ist das Kaffeearoma nur schwach in der fertigen Creme angekommen. Aber die Creme mit dem Kompott hat mir so gut geschmeckt, dass ich das Rezept trotzdem aufgenommen habe.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
3 Blatt Gelatine 350 ml Schlagsahne 50 Kaffeebohnen	Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 ml Schlagsahne mit den Kaffeebohnen erhitzen, 4-5 Minuten köcheln lassen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den Topf vom Herd ziehen und die Kaffee-Sahne anschließend 30 Minuten ziehen lassen.
1 großes Ei 60 g Feinkristallzucker 5 EL Whisky	Ei und Zucker mit dem Handmixer zu einer schaumigen Creme rühren. Die restliche Sahne nicht allzu steif schlagen. Die Kaffeebohnen entfernen und die Kaffee-Sahne mit Eischaum und Whisky verrühren. Die geschlagene Sahne luftig unterheben und die Creme in Gläser füllen. Die Kaffeecreme mindestens 2 Stunden kalt stellen.
80 g Pistazien 2 EL Puderzucker	Die Pistazien leicht salzen und in eine Pfanne geben. Mit Puderzucker bestreuen und bei moderater Hitze leicht karamellisieren lassen. Sofort auf ein Holzbrett geben, etwas abkühlen lassen und grob hacken.
300 g Kirschkompott 1-2 EL Rohrzucker Maisstärke zum Binden	Das Kirschkompott in ein Sieb schütten und den Saft auffangen. 2 EL Saft mit 1-2 TL Maisstärke glatt rühren. Restlichen Saft mit Zucker aufkochen und mit angerührter Maisstärke binden. Kirschen in den Saft geben und erkalten lassen.
	Kaffeecreme mit Kirschkompott und Pistazienkrokant garnieren und kalt servieren.



Ich liebe es mit
Wein zu kochen.
Manchmal gebe
ich ihn sogar in's
Essen.



Udo Reichmann

46. Jahrgang Weihnachten 2018

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 Hausherrn, spuckende Kinder, Hungerstreiks, Brandblasen, Rauchvergiftungen, verdorbene Mägen, Diarrhoe und Affekthandlungen.

Bilder Rezepte: Petra von Ow

Gestaltung · Design · Satz

Di2 Ideenschmiede Donaueschingen · Harald Hubrich

www.Di2.de

Absender

Name, Vorname

Straße, Nr

PLZ, Ort

E-Mail

Gewinnspiel

Was bedeutet die Abkürzung ETW bei Immobilienanzeigen?

- Eigentumswohnung
- Etagenwohnung
- Einliegerwohnung

Als Gewinn verlosen wir ein gemütliches Abendessen für 2 Personen in Baaders Schützen in Donaueschingen.
Einsendeschluss ist der 31.01.2019. 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



Neubauprojekt im Herzen von Blumberg!

Noch wenige Wohnungen frei



Servicewohnen altersgerecht und modern, Eigennutz oder Vermietung.

AWO Service- und Beratungsstelle mit Tagespflege im Erdgeschoss des Hauses.

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: immobilien-reichmann.de · Käuferprovision: 3,57 % inkl. 19% MwSt.

Neubau Reihenhäuser in der Kurstadt Bad Dürkheim!

nur noch 3 Häuser frei



Familienfreundlich und modern.

Wohnen auf 2 oder 3 Etagen mit kleinem Grundstück, Garage und Carport.

Doppelhaushälfte
78554 Aldingen



Zimmerzahl:	6
Wohnfläche in m ² ca.:	130
Baujahr:	1930
Heizungsart:	Zentralheizung
Befuerung/Energie-träger	Fernwärme
Energieausweistyp:	Verbrauchs-ausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	97,5/C
Energieausweis gültig bis:	15.11.28

Kaufpreis: € 130.000,00

3,5 Zi-Eigentumswohnung
78048 Villingen-Schwenningen



Mtl.Wohngeld / inkl. Rücklagen:	€ 260,00
Wohnfläche in m ² ca.:	99
Etage:	2. OG
Baujahr:	1974
Heizungsart:	Gas-Zentral- heizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	130,7/E
Energieausweis gültig bis:	19.07.27

Kaufpreis: € 165.000,00

Einfamilienhaus
mit Einliegerwohnung
78166 DS-Neudingen



Zimmerzahl:	12
Wohnfläche in m ² ca.:	353
Grundstücksfläche m ² ca.:	956
Baujahr:	1970
Heizungsart:	Öl-Zentral- heizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	257,9/G
Energieausweis gültig bis:	17.06.28

Kaufpreis: € 440.000,00

3 Zi-Eigentumswohnung
78050 Villingen-Schwenningen



Wohngeld:	€ 162,00
Wohnfläche in m ² ca.:	54
Etage:	EG - Hochpaterre
Baujahr:	1951
Heizungsart:	Gas-Zentral- heizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	232,5/G
Energieausweis gültig bis:	08.08.28

Kaufpreis: € 119.000,00

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: immobilien-reichmann.de · Käuferprovision: 3,57 % inkl. 19% MwSt.

Prod./ Lager / Gewerbehallen
mit Wohnhaus
78166 Donaueschingen



Wohnfläche in m ² ca.:	65
Grundstücksfläche m ² ca.:	2162
Produktionsfläche in m ² :	378
Gewerbefläche m ² ca.:	667
Baujahr:	1964
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert:	117,4
Energieausweis gültig bis:	23.09.28

Kaufpreis: € 495.000,00

Mehrfamilienhaus für große
Familie oder Kapitalanleger
78112 St. Georgen



Zimmerzahl:	12
Grundstücksfläche m ² ca.:	650
Wohnfläche in m ² ca.:	305
Baujahr:	1969
Heizungsart:	Zentralheizung
Befuerung/Energie-träger	Pelletheizung
Energieausweis liegt vor:	in Bearbeitung

Kaufpreis: € 369.000,00

Einfamilienhaus
78166 Donaueschingen



Objektart:	Einfamilienhaus
Zimmerzahl:	5,5
Grundstücksfläche m ² ca.:	454
Wohnfläche in m ² ca.:	137
Baujahr:	2014
Heizungsart:	Fernwärme
Energieausweis liegt vor:	In Bearbeitung

Kaufpreis: € 410.000,00

Wir suchen:

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

... für eine zuziehende
Familie ein Ein- bis Zwei-
Familienhaus auch als Dop-
pelhaus oder Reihenhaus in
Villingen oder Schwennin-
gen und Umgebung

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: immobilien-reichmann.de · Käuferprovision: 3,57 % inkl. 19% MwSt.

Die Immobilienwirtschaft 2018

Die Nachfrage nach Wohnhäusern und Eigentumswohnungen war 2018 nochmals stärker als das Angebot und wird sich zumindest im ersten Halbjahr 2019 nicht ändern. Die Ursachen sind verschieden. Die gestiegenen Mietpreise in Verbindung mit dem niedrigen Zinsniveau sowie dem neuen Baukindergeld motivieren einen neuen Käuferkreis, sich mit dem Bau oder dem Erwerb einer Wohnimmobilie zu beschäftigen. Die nach wie vor bescheidenen Renditen im Anlagebereich veranlassten auch 2018 kleine und mittlere Investoren in den Immobilienbereich zu wechseln, mit der Hoffnung auf weitere Wertsteigerungen und steigende Mieterlöse. Senioren, die sich von ihren teilweise überdimensionierten Wohnhäusern trennen wollen, fanden 2018 in der Innenstadt keine adäquaten altersgerechte Wohnungen. Viele scheuen sich auch ihre Immobilie zu verkaufen, weil sie befürchten momentan im Kapitalanlagebereich keine rentable und sichere Alternative zu finden. Des Weiteren wandern zwischenzeitlich Investoren aus den hochpreisigen Regionen

Stuttgart, Karlsruhe, Freiburg, Konstanz und Tübingen in die Provinz ab und verstärken hier zusätzlich die Nachfrage.

Die Auswirkungen dieser Marktsituation durchleben wir in der täglichen Praxis in vielfältiger Weise. Verkaufswillige Eigentümer z.B. schätzen oft ihre vor 30 oder 40 Jahren erbauten Immobilien auf dem Preisniveau von heute ein. Abnutzungserscheinungen und Mängel wie auch der Wandel im Geschmack werden ebenso wenig berücksichtigt wie die aktuellen gesetzlichen Anforderungen im Energiebereich. Es ist meistens schwierig marktkonforme Verkaufspreise zu verhandeln.

Wenn bei Verkaufsangeboten mehrere Interessenten das Objekt zum Angebotspreis erwerben wollen, entwickeln sich teilweise phantasievolle Kaufstrategien. Zum Beispiel bringen Interessenten bereits zur Objektbesichtigung eine Finanzierungsbestätigung ihrer Bank mit, um ihre Kaufchancen zu erhöhen. Bei mehreren Interessenten wird

dann der Käufer im Bieterverfahren ermittelt. Bei den ausgeschiedenen Interessenten kommt Enttäuschung und Frust auf. Auch für uns ein unbefriedigendes Procedere. Allerdings beobachten wir auch, dass preislich total überzogene Angebote kaum Käufer finden.

Die gestiegenen Kaufpreise haben im heimischen Städteviereck Donaueschingen, Hüfingen, Bräunlingen, Blumberg zu einer Trendwende geführt. Bau- und Kaufwillige sind wieder bereit in die Ortsteile zu ziehen. Vor 10 Jahren war es genau umgekehrt. Eine der Gründe sind auch die fehlenden Baugrundstücke bzw. die langen Warteschleifen bei den Kommunen für die noch in der Erschließung befindlichen neuen Baugebiete. Aus diesen Gründen ist der Markt in den Stadtteilen ebenfalls fast leergefegt. Interessant ist auch die immobilienwirtschaftliche Entwicklung im Raum Geisingen-Immendingen. Aus der Daimler-Ansiedlung hat sich das früher wirtschaftlich schwache Immendingen vom Aschenputtel zum Schneewittchen entwickelt.

Zur Preisentwicklung im Wohnhausbereich kann man feststellen, dass Objekte unter 250.000,- € kaum am Markt sind. Für exponierte Objekte in Spitzenlagen sind teilweise bis 600.000,- € bezahlt worden. Festzustellen bleibt, die wenigen Angebote stehen in einem krassen Verhältnis zu den vielen Nachfragen. Das Preisniveau im Bereich Eigentumswohnungen hat sich seit 2015 von ca. 3.000,- € pro m² stark nach oben entwickelt. 2018 wurden Wohnungen je nach Standort und Lage zwischen 3.400,- € und 3.800,- € angeboten und meistens auch bezahlt. Gründe sind gestiegene Grundstückspreise und die teilweise inflationär hochgesprungenen Baukosten sowie die vom Gesetzgeber erlassenen energiepolitischen Maßnahmen.

Spannend wird es in den nächsten 2-3 Jahren am Standort Donaueschingen. Auf dem 14 ha großen Konversionsgelände wird ein völlig neues Wohnquartier für Einfamilienhäuser, Reihen- und Doppelhäuser sowie Eigentumswohnungen entwickelt. 340 Wohneinheiten sollen dem Donaueschinger Wohnungsmarkt Entspannung bringen.

In der Nachbarstadt Bad Dürkheim herrscht für die Größe der Stadt eine sehr hohe Bautätigkeit im Bereich Geschosswohnungsbau, allerdings werden exponierte Lagen gegenwärtig von einer privaten Interessengemeinschaft massiv torpediert. Die neuen zum Verkauf gelangenden Eigentumswohnungen scheinen den Markt mit gebrauchten Wohnungen etwas zu dämpfen.

Im Oberzentrum Villingen-Schwenningen können hochpreisige Objekte in exponierten Lagen zu außerordentlichen Preisen verkauft werden. Die für Schwenningen überraschend hohe Bautätigkeit ist eine positive Spätfolge der Landesgartenschau und dem Abriss des alten Krankenhauses.

Geradezu dramatisch muss man den Zustand und die Abläufe am Wohnungsmietmarkt bezeichnen. Selbst hartgesottene Innenstadtmietler „flüchten“ in Landgemeinden, sofern sie die Chance erhalten dort eine adäquate Wohnung zu finden. Der Notstand stellt sich besonders krass in Villingen-Schwenningen, Bad Dürkheim, Donaueschingen und Hüfingen dar.

Ein erschreckendes Beispiel aus dem realen Mieterleben – ein Mietangebot in Bad Dürkheim: 3-Zimmer, 88 m², Garage, Gesamtmiete inkl. Betriebskosten: 790,- €. Es melden sich 28 Interessenten, darunter Familien mit 3 Kindern.

Durch besondere Umstände kam die Wohnung 10 Monate später wieder zur Vermietung. Es meldeten sich 32 Interessenten: Davon haben sich 18 bereits auf das erste Angebot gemeldet! Dies ist ein erschreckendes Spiegelbild der schlimmen Gesamtsituation. Besonders schwierig ist es für alleinstehende Mütter, Familien mit 3-4 Kindern oder mit Haustieren. Die Kaltmieten bewegen sich in guten Wohnlagen in Bad Dürkheim, Donaueschingen und Hüfingen ab 7,- € und in den Stadtteilen ab 6,- € bis 6,50 € je m² Wohnfläche.

Wie stellt sich der überregionale Markt dar: In den Ballungszentren München, Stuttgart, Frankfurt und Düsseldorf warnen kompetente Immobilienexperten vor einer drohenden Immobilienblase. Dort sind die Immobilienpreise seit

2010 um ca. 30 % gestiegen. Preise für gebrauchte Eigentumswohnungen (Bestandsimmobilien) 2018: München 6.000,- € bis 8.000,- €, Stuttgart 4.000,- € bis 5.000,- €, Frankfurt 4.000,- € bis 5.000,- €, Düsseldorf 4.000,- € bis 5.000,- €. Preise für neue Eigentumswohnungen 2018: München zw. 8.000,- € und 12.000,- €, Stuttgart zw. 6.000,- € und 8.000,- €, Frankfurt zw. 5.000,- € und 7.000,- €, Düsseldorf zw. 4.000,- € und 8.000,- €. Mietpreise Wohnungen-Mittelwert: München 16,50 € bis 20,- €, Stuttgart 13,50 € bis 15,- €, Frankfurt 12,50 € bis 14,- €, Düsseldorf 11,- € bis 13,- €.

Im übrigen Bundesgebiet haben sich die Preise ebenfalls stark nach oben bewegt, meistens aber in einem noch vernünftigen Rahmen. Deshalb ist hier eine Blasenbildung eher nicht zu erwarten.

Wie wird sich der Markt 2019 entwickeln? Experten meinen in den Zentren seien die Höchstwerte angekommen. Internationale Anleger haben sich wegen der hohen Preise aus dem Markt der deutschen Ballungszentren verabschiedet. Vermutlich wird sich der Markt 2019 auf dem Jahresniveau 2018 bewegen. Es ist zu befürchten, dass sich die neue amerikanische Politik, der Brexit, die finanzpolitischen Probleme Italiens und die Dieselproblematik der deutschen Automobilindustrie konjunkturell negativ auswirken können. Auf jede Konjunkturdämpfung oder Rückgang hat der sehr sensible Immobilienmarkt in der Vergangenheit sofort reagiert. Insofern wir das Marktgeschehen in der ersten Hälfte der 2020iger Jahre spannend werden.

Hier waren wir 2018 für Sie tätig





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

