

Reichmann Immobilien
wünscht
Ihnen frohe Weihnachten!

- ❖ 47 Jahre „Reichmann´s Kochrezepte“
- ❖ Immobilien-Angebote zum Jahresabschluss
- ❖ Marktlage-Betrachtungen
- ❖ Humorvolles

2019

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

das Marktgeschehen in der Immobilienwirtschaft hat seit 2015 von Jahr zu Jahr rasant zugenommen und führte 2019 in eine für uns noch nicht erlebte Hochphase. Diese wird nach unserer Einschätzung auf jeden Fall bis Jahresmitte 2020 unverändert anhalten. Vor den sehr engen und knappen Angeboten an Grundstücken, Wohnhäusern und Eigentumswohnungen scharten sich viele Kaufinteressenten. Teilweise suchten sie bereits seit 1-2 Jahren ihr Wunschobjekt. Die Verwertungsphase unserer angebotenen Objekte hat sich 2019 weiter verkürzt, oft blieb es uns nicht erspart Kaufinteressenten enttäuschen zu müssen. Es ist uns trotzdem gelungen die ungewöhnlich starken Herausforderungen zu bewältigen. Die Erwartungen unserer Auftraggeber konnten wir meist mit zufriedenstellenden Kaufpreisen erfüllen. Vielen Kaufinteressenten verhalfen wir zu einem neuen „Zuhause“ oder einer vernünftigen Immobilienanlage. Ohne unsere langjährige Erfahrung und unserer fachlichen Kompetenz wäre dies nicht möglich gewesen. Auch 2020 wollen wir in allen Bereichen der Immobilienwirtschaft als Ansprechpartner, Berater und vertrauensvoller Makler an der Seite unserer Kunden stehen. Ein breit gespanntes Netzwerk begleitet unsere Arbeit. Die Deutsche Immobilien Akademie in Freiburg hat

unsere seit 2015 erworbene Zertifizierung 2019 erneut bestätigt.

Schön, dass uns „Focus Spezial“ zum 7ten Mal in Folge unter die besten 1.000 Immobilienunternehmen in Deutschland eingestuft hat. Wir sind Kooperationspartner des Haus- und Grund Villingen-Schwenningen e.V.. Mit der Rebholz Immobiliengruppe besteht ebenfalls eine Partnerschaft. Darüber hinaus arbeitet Herr Daniel Giusa ehrenamtlich im Gutachterausschuss der Stadt Bad Dürrheim.

Erst vor wenigen Tagen wurde unser Senior, Udo Reichmann, vom IVD-Ehrenvorsitzenden Erik Nothhelfer als IVD-Regionalbeirat nach über 40-jähriger ehrenamtlicher Verbandsarbeit feierlich verabschiedet und Daniel Giusa wurde zu seinem Nachfolger ernannt. Er ist regionaler Ansprechpartner für die IVD-Mitglieder in der Region Schwarzwald-Baar-Heuberg.

Einen repräsentativen Marktbericht 2019



finden Sie am Ende des Heftes. Was wäre unsere traditionelle Broschüre ohne „Reichmann´s Kochrezepte“. Wir empfehlen Ihnen auch das aufmerksame Studium unserer aktuellen Immobilienangebote.

Sollten Sie in Ihrem Verwandten- und Freundeskreis jemanden kennen, der eine Immobilie verkaufen will, bedanken wir uns über eine Empfehlung.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch 2020 hochmotiviert und stets dienstbereit zur Verfügung. Wir freuen uns auf viele Begegnungen.


Daniel Giusa


Udo Reichmann



Ein frohes Weihnachtsfest sowie ein glückliches & erfolgreiches Jahr 2020 - wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie -



Salat Nicoise

Dieser provenzialische Salat scheint in Nizza seinen Ursprung zu haben. Im Jahre 1893 wurde er erstmals in der damals einzigen Koch-Zeitschrift L'art culinaire erwähnt. Zehn Jahre später hat ihn der französische „Kochpapst“ Auguste Escoffier (1846-1935) mit seinen Variationen bereichert und im guide culinaire sogar über die französische Grenzen hinaus bekannt gemacht. Interessant, in Nizza soll es zwei Feinschmeckerlager gegeben haben, den Salat einmal mit und einmal ohne Kartoffel zuzubereiten. Der frühere Bürgermeister, Monsieur Medicin, hat sich engagiert für „ohne Kartoffel“ ausgesprochen. Ich habe mich seiner Meinung angeschlossen. Man kann einen lauen Sommerabend mit diesem feinen Salat und einer Flasche Gutedel kaum noch toppen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1 kleiner Kopfsalat 150 g grüne Bohnen 2-3 Tomaten 20 schwarze Oliven 2 hart gekochte Eier 1 Dose Thunfisch (150-200 g) 10 Sardellenfilets 1 EL Kapern 1 mittlere Zwiebel 3-4 EL Rotweinessig 3-5 EL Olivenöl 1/8 l Gemüsebrühe Salz und Pfeffer	Die geputzten und gewaschenen Bohnen je nach Länge in 2-3 Stücke schneiden und in 2 EL Öl und der Gemüsebrühe 15 Minuten dünsten. Die Tomaten und Eier jeweils in 6 Spalten aufteilen. Vom Thunfisch-Block eventuell das Öl abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Sardellenfilets und Kapern in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, trocknen. Die Sardellenfilets in 2-3 Stücke und die Zwiebel in Ringe schneiden. Mit dem Rotweinessig, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing aufschlagen. Den Kopfsalat waschen und trockenschleudern. Mit den äußeren Blättern eine große Schüssel auskleiden. Einen Teil der inneren Blätter in kleine Stücke zupfen.
	Die Bohnen, die Tomaten- und die Eierspalten samt den Thunfischstücken und den kleinen Kopfsalatblättern locker in der Schüssel verteilen und schichten. Die Oliven, Sardellenfilets, Kapern und die Zwiebelringe zum Schluss darüber verteilen. Das Dressing dazu geben und gut mit den Zutaten vermischen. Mindestens 1/2 Stunde durchziehen lassen. Guten Appetit.



Humorvolles

 Der neue Azubi steht ratlos vor dem Reißwolf. Da fragt der Chef: „Kann ich helfen?“ „Ja, wie funktioniert das Ding hier?“ Der Chef nimmt die Papiere und schiebt sie in die Maschine. „Danke“, sagt der Azubi, „und wo kommen jetzt die Kopien raus?“

 Ein betagtes Paar möchte gerne heiraten. Der Mann geht in die Apotheke und fragt: „Haben Sie Johanniskrauttee?“ „Ja, mein Herr, den haben wir“, entgegnet der Apotheker. „Führen Sie auch Herzsalbe?“ „Ja, auch die haben wir.“ „Haftcreme?“ „Selbstverständlich.“ „Und führen Sie auch Stützstrümpfe?“ „Die haben wir ebenfalls im Sortiment.“ „Sehr schön“, freut sich der Senior, dann würden wir unseren Hochzeitstisch gerne bei Ihnen machen.“

 Was heißt Ofen auf Chinesisch? Ist doch klar: Hei Zung

 Ariane zu ihrer besten Freundin: „Ich muss jetzt höllisch aufpassen, dass ich kein Kind bekomme.“ Sabine wundert sich: „Wieso denn? Ich dachte, dein Mann ist jetzt sterilisiert?“ „Eben.“

 Ruft der LKW-Fahrer seinen Chef an: „Der rechte Außenspiegel ist kaputt.“ Sagt der Chef: „Dann mach doch den Ersatzspiegel dran!“ Erwidert der LKW-Fahrer: „Geht nicht, der LKW liegt drauf.“

 Letzte Worte eines Fluggastes: „Schau mal Schatz, ist das nicht irre? Ich kann die Landeklappen mit meinem Handy steuern!“

 Was sind gemischte Gefühle? Wenn deine Schwiegermutter rückwärts mit deinem neuen BMW auf eine steile Klippe zufährt.

Ingwer-Karotten-Suppe mit Croûtons

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Stck. Ingwer 2-4 cm lang, daumendick 750 g Gelbe Rüben 250 g mehlig kochende Kartoffeln 5 Zweige Rosmarin 5 EL natives Olivenöl 800 ml heiÙe Gemüsebrühe	Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und hacken. Gelbe Rüben und Kartoffeln schälen. Die Gelbe Rüben in Scheiben, die Kartoffeln in Würfel schneiden. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen. 3-4 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Gelbe Rüben, Kartoffeln und die Hälfte der Rosmarinnadeln dazugeben und kurz mitdünsten. Alles mit heißer Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 20-25 Minuten sanft köcheln lassen.
1 Ciabatta 8 TL Crème fraîche Salz frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	Inzwischen den übrigen Rosmarin hacken. Das Ciabatta in Würfel schneiden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Ciabattawürfel mit Rosmarin darin bei mittlerer Hitze knusprig braten dann mit etwas Salz würzen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je 2 Schöpfer Suppe in die Teller füllen. 2 TL Crème fraîche auf die Suppe setzen und mit den Croûtons sofort servieren.
	Sollten Sie Lust auf ein Glas Wein zur Suppe haben, empfehle ich einen Sauvignon Blanc vom Markgräfler Land, z. B. der WG-Auggen.

Sowohl raffinierte als auch deftige Suppen haben bis Anfang den 21. Jahrhunderts unsere Essgepflogenheiten geprägt. Bedauerlicherweise ist unsere hoch angesehene Suppenküchenkultur in den Hintergrund geraten. Meiner Meinung nach zu Unrecht. Es gibt kalte Wintertage an denen man Lust auf eine warme Suppe bekommt. Mein Suppenrezept entstammt der italienischen Küche, obwohl der Ingwer auch einen asiatischen Hauch vermitteln könnte. Diese Suppe ist sehr einfach zu kochen, schmeckt aber sehr lecker.



Spaghetti mit Räucherlachs



Ein Leben ohne Pasta kann ich mir fast nicht vorstellen. Meistens einmal in der Woche bin ich pastasüchtig. Vorzugsweise auf Spaghetti. Dieses Rezept ist schnell zubereitet. Die kleineren Lachsstreifen veredeln das einfache Rezept. Ich war angenehm überrascht und habe die Spaghetti sehr genossen.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
1 feingehackte Schalotte 50 g Butter 4 gehäutete, entkernte und feingehackte Tomaten 3 EL Weinbrand, 3 EL Weißwein ¼ l Sahne, 1 EL Zitronensaft 200 g Lachs ½ Bund Basilikum, fein gehackt Salz und Pfeffer	Die Schalotte in der Butter in kleinem Topf glasig werden lassen. Tomaten ohne Saft 7 Minuten darin schmoren. Weinbrand, Wein, Zitronensaft, Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben und weitere 7 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den Topf von der heißen Herdplatte ziehen. Die Lachsstreifen und den Basilikum unter die Sauce mischen.
400 g Spaghetti 4-6 gehäufte EL Parmesan	Die mittlerweile nach Zeitangabe abgekochten Spaghetti auf 4 Teller geben und die Sauce portionsweise darüber verteilen. Zum Schluss jeweils 1 EL Parmesan darüber streuen.
	Zu den Spaghetti könnte ich mir einen trockenen Rosé oder Weißherbst vorstellen. Die Steigerung wäre ein Chiantetto Bardolino Rosé.

Rinderrouladen

Ein regnerisches Wochenende hat sich angesagt. Zeit zum Kochen! Viele Jahre habe ich keine klassischen Rouladen mehr in meinem Küchenprogramm gehabt. Endlich wieder einmal ein echtes Familiessenen

mit Gemüse nach Gusto, Spätzle oder Kartoffelbrei. Und natürlich die Sauce, die Sauce, die Sauce! Darin würde ich gerne „baden“.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
4 Scheiben Rouladenfleisch 3 milde Zwiebeln 2 größere Essiggurken 4 gelbe Rüben (Karotten) 4 große oder 8 kleinere Scheiben geräucherter Bauchspeck 2 EL Tafelsenf	2 Zwiebeln in Längsstreifen schneiden, 2 gelbe Rüben längs vierteln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne leicht andünsten. Die Essiggurken ebenfalls längs vierteln. Die Rouladen waschen, trocknen und auf der Arbeitsplatte mit der breiten Seite nach unten ausbreiten. Leicht flach klopfen, salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen. Dann die Rouladen mit einer bzw. 2 Speckscheiben belegen. Je 2 Essiggurken, 2 gelbe Rüben und die Zwiebel auf die unteren Seiten der Rouladen platzieren. Die Rouladen an der Seite etwas einschlagen und sehr satt aufrollen. Mit einer Rouladennadel, Zahnstocher oder Küchengarn binden.
2 EL Butterschmalz 2 EL Pflanzenöl Je 100 g Sellerie, Pastinaken u. Lauch 2 EL Tomatenmark 0,4 l Spätburgunder Rotwein 0,5 l Rinderfond oder Rinderbrühe Wacholderbeeren u. Pimentkörner 1 Zweig Rosmarin 5 Zweige Thymian 2 Lorbeerblätter Pfeffer und Salz	Die Rouladen im heißen Butterfett einer Kasserolle von allen Seiten je 1-2 Minuten stark anbraten, herausnehmen. Zum restlichen Bratfett das Pflanzenöl zugeben. Die zwei gelbe Rüben in größere Stücke schneiden und mit dem kleingewürfelten Sellerie, Pastinaken, restl. Zwiebeln und dem Lauch in der Kasserolle stark andünsten. Tomatenmark beifügen. Rotwein, Rinderfond sowie die Gewürze dazugeben und einkochen lassen. Die Rouladen wieder in die Kasserolle auf das Gemüse geben und bei 160° bis 170° im Herd ca. 2 Stunden schmoren lassen. Die Rouladen herausnehmen und im abgestellten Herd warm halten.
Je 1/8 l Portwein und Sahne	Die Sauce mit den Gemüsen und den Gewürzen durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Den Portwein zur Sauce geben, mit Sahne abrunden und 5 Minuten einkochen lassen. Die Rouladen auf den Tellern platzieren. Die Sauce und Beilagen separat dazu servieren.
	Zu diesem opulenten Gericht habe ich mir eine Edition Orchidea, ein besonderer Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken, aus Sasbach gegönnt.



Huhn à la Marengo (nach der Schlacht von Marengo)

Ein tolles Rezept mit historischem Hintergrund. Im Jahre 1800 besiegte Kaiser Napoleon auf der Gemarkung des piemontesischen Dorfes Marengo die Österreicher. Nach dem Sieg haben einige Soldaten irgendwo ein Huhn gestohlen und Napoleons Chefkoch Dunant scheint aus Teilen des Huhns ein tolles Essen für den Kaiser gezaubert zu haben. Rund 90 Jahre später hat Frankreichs Kochlegende Auguste Escoffier (1846-1935) das Rezept u. a. mit Tomaten und Wein verfeinert und damit den Weg in die große Kü-

chenwelt sichergestellt. Irritiert beim Lesen des Rezeptes haben mich die Champignons. Nach dem ersten Probekochen habe ich die Pilze als echte Bereicherung des Gerichtes empfunden.

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
2 Knoblauchzehen 2 Zwiebeln 2 Zweige Rosmarin 200 g Steinchampignon Salz, Pfeffer 4 EL Rapsöl 2 EL Tomatenmark ¼ l trockener Weißwein 2-3 EL Weinbrand 400 g stückige Tomaten (Dose) ½ EL gemahlene Muskatnuss 2 Hähnchenkeulen, 2 Hähnchenbrüste ¼ l Hühnerbrühe	Knoblauch und Zwiebeln abziehen und zu Würfeln hacken. Pilze putzen und vierteln, bei großen achteln. Rosmarin in Stücke teilen. Keulen und Brüste abbrausen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch kräftig anbraten, aus dem Bräter auf einen Teller legen. Knoblauch, Zwiebeln, Tomatenmark und Rosmarin im restlichen Öl kurz mitrösten. Die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Keulen, die stückigen Tomaten und die Pilze zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 30 Minuten auf dem Herd köcheln lassen. Nach 30 Minuten die Hähnchenbrüste beifügen und weitere 10 Minuten leicht köcheln. Dabei den Deckel nur halb auflegen.
4 Tomaten	Die Tomaten 1 Minute in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel unter das Ragout einrühren, nochmals kurz aufkochen, abschmecken. Die Sauce ist ein „Renner“.
	Als Beilage habe ich Tagliatelle gewählt und einen Weißen Burgunder dazu getrunken.



Gebratener Kabeljau in einer leckeren Sauce

Zutaten für 2 Personen	Zubereitung
350 - 400 g Kabeljau-filet Saft einer halben Zitrone 3 EL Mehl Salz und Pfeffer 3 EL Butter 0,25 l Fischfond 1/8 l Vermouth (Noilly Prat) 4 EL Sahne 2 EL Kapern 1 EL kalte Butter	Die Filets unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und auf einem Teller mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Auf einem weiteren Teller das Mehl verteilen und die Filets darin mehlieren. Das überschüssige Mehl leicht abklopfen. Den Backofen auf 80° vorheizen und 2 Teller hineinschieben. Die Butter in einer Pfanne stark erhitzen und die Filets von jeder Seite 1-2 Minuten (je nach Dicke) anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf den heißen Tellern im Herd 12-15 Minuten nachziehen lassen. Den Fischfond, den Vermouth und die Sahne in die Pfanne geben, salzen und pfeffern und leise kochen lassen. Die gut abgospülten Kapern nach 10 Minuten dazugeben und kurz mitkochen. Zum Schluss die Sauce mit der kalten Butter verfeinern. Noch einmal abschmecken.
	Die Kabeljau-Filets auf den Tellern anrichten und die Sauce mit auf die Teller geben. Als Beilage habe ich dünne Bandnudeln und ein Fenchelgemüse gereicht.
	Als Wein kann man einen trockenen Weißen Burgunder vom Kaiserstuhl oder aber einen Grünen Veltiner aus dem österreichischen Kremstal kredenzen.

Der Kabeljau ist neben Egli und Zander einer meiner Lieblingsfische. Er ist ein ziemlich rabiater Raubfisch, der sich bevorzugt im Nordatlantik zwischen Norwegen und Kanada, aber auch in der Ostsee (hier als Dorsch) herumtreibt. Mit 60 cm bis zu 1 m ist er ein sehr stattlicher Meeresbewohner. Wegen seines festen Fleisches brate ich seine Filets gerne. Ein vorzügliches Fischgericht für Feinschmecker.



Apfel-Tiramisu

Zwei Desserts habe ich ausgesucht und ausprobiert. Ein Birnen-Tiramisu mit Birnenlikör und das Apfel-Tiramisu. Beide habe ich ins Büro und zu Freunden zum Probieren mitgenommen. Die Mehrheit hat sich klar für „Apfel“ entschieden. Nur Chef Daniel favorisierte die „Birnen“.

Die Tonka-Bohne krönte als letzter „Kick“ das Tiramisu. Wenn keine im Haus sind, schmeckt es aber auch ohne vorzüglich. Freuen Sie sich drauf!

Zutaten für 6 Gläser	Zubereitung
500 g Äpfel 200 ml Apfelsaft 100 ml Calvados 1 Zimtstange 2 gehäufte EL Zucker 1 Tonka Bohne	Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. In einem Topf den Apfelsaft, den Calvados, die Zimtstange, 1 EL Zucker und 1 Tonka Bohne mit den Äpfeln erhitzen. So lange auf kleiner Hitze köcheln, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen.
100 g Cantuccini 40 g gehackte Mandeln	Inzwischen die Cantuccini mit einem Messer grob zerkleinern und auf die Gläser verteilen. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten und unter die Apfelmasse rühren.
250 ml Sahne 1 Prise Salz 1 Pck. Vanillezucker 250 g Mascarpone 50 g gehobelte Mandeln Etwas Zimtpulver	Die Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Vanillezucker und 1 EL Zucker darunter rühren. Den Mascarpone dazugeben und verrühren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne leicht bräunen. Die Zimtstange und die Tonka Bohne aus der Apfelmasse entfernen und die Masse über den Cantuccini verteilen. Zuletzt die Mascarpone-Sahne darübergeben, die Mandelblättchen darauf verteilen und mit etwas Zimt bestreuen. Vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen.
	Ein Glas Moscato D´Asti aus dem Piemont mit nur 5,3 % Alkohol und einem wunderbaren Rosenduft, eiskalt serviert, würde den Genuss des Apfel-Tiramisu noch steigern.



Ein gutes Essen ohne
Dessert ist wie eine
einäugige Schönheit

Jean Anthelme Brillat-Savarin
Gastrokritiker, Philosoph und Schriftsteller
(1755-1826)



Udo Reichmann

47. Jahrgang Weihnachten 2019
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.

Bilder Rezepte: Petra von Ow

Gestaltung · Design · Satz
Di2 Ideenschmiede Donaueschingen · Harald Hubrich
www.Di2.de



Antwort Gewinnspiel
Reichmann Immobilien - Daniel Giusa
Herdstraße 19
78166 Donaueschingen

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

Absender _____
Name, Vorname _____
Straße, Nr _____
PLZ, Ort _____
E-Mail _____

Gewinnspiel

Wie hoch ist die Grunderwerbsteuer in Baden-Württemberg?

- 3,5 %
- 5 %
- 6,5 %

Als Gewinn verlosen wir ein gemütliches Abendessen für 2 Personen in Baaders Schützen in Donaueschingen. Einsendeschluss ist der 31.01.2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



EFH mit Einliegerwohnung
- auf Rentenbasis -
78199 Bräunlingen



Zimmerzahl:	5
Grundstücksfläche m ² ca.:	783
Wohnfläche m ² ca.:	153
Baujahr:	1982
Heizungsart:	Wärmepumpe
Befuerung/Energie-träger:	Strom
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert:	69,7
Energieausweis gültig bis:	27.11.2029

Kaufpreis: € 200.000,00

Einfamilienhaus
78609 Tuningen



Grundstücksfläche m ² ca.:	1183
Wohnfläche m ² ca.:	230
Etagenanzahl:	2
Baujahr:	1992
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	171,11/F
Energieausweis gültig bis:	28.11.2029
Keller:	Ja

Kaufpreis: € 595.000,00

Dachgeschosswohnung
78073 Bad Dürrenheim



Zimmerzahl:	2,5
Wohnfläche in m ² ca.:	67
Baujahr:	1984
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	111,9/D
Energieausweis gültig bis:	01.01.2029

Kaufpreis: € 149.500,00

Wir suchen:

... für einen Handwerker ein EFH mit ELW, gerne in einem Ortsteil von Donaueschingen, Bräunlingen oder Hüfingen

... für einen Kapitalanleger eine 1-2 Zimmer-Wohnung in Donaueschingen, Villingen-Schwenningen oder Bad Dürrenheim

Dachgeschosswohnung
78166 Donaueschingen



Zimmerzahl:	1
Wohnfläche in m ² ca.:	34,4
Baujahr:	1970
Heizungsart:	Öl-Zentralheizung
Balkon/Terrasse vorhanden:	Ja
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	175
Energieausweis gültig bis:	25.06.2018

Kaufpreis: € 49.000,00

Dachgeschosswohnung
78166 Donaueschingen



Zimmerzahl:	2
Wohnfläche in m ² ca.:	53,52
Baujahr:	1970
Balkon/Terrasse vorhanden:	Ja
Heizungsart:	Öl-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	175
Energieausweis gültig bis:	25.06.2018

Kaufpreis: € 79.000,00

Eigentumswohnung
78078 Niedereschach



Zimmerzahl:	4
Wohnfläche in m ² ca.:	95
Baujahr:	1990
Heizungsart:	Fernwärme
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	91,2
Energieausweis gültig bis:	18.08.2029

Kaufpreis: € 185.000,00

Mehrfamilienhaus
78073 Bad Dürrenheim



Grundstücksfläche in m ² ca.:	885
Wohnfläche in m ² ca.:	444
Baujahr:	1965
Heizungsart:	Gas-Zentralheizung
Mieteinnahme:	€ 2.745,00
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	137,9
Energieausweis gültig bis:	27.09.2025

Kaufpreis: € 760.000,00

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

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

Doppelhaushälfte
78166 Donaueschingen



Grundstücksfläche m ² ca.:	130
Wohnfläche m ² ca.:	113
Baujahr:	1922
Heizungsart:	Zentralheizung
Befuerung/Energie-träger:	Gas
Energieausweis:	in Bearbeitung

Kaufpreis: € 199.000,00

Erdgeschosswohnung
78166 Donaueschingen



Zimmerzahl:	4
Wohnfläche m ² ca.:	115
Baujahr:	1904
Heizungsart:	Fernwärme
Balkon/Terrasse vorhanden:	ja
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	211,4/G
Energieausweis gültig bis:	26.03.2025

Kaufpreis: € 199.000,00

Ehemaliges Bauernhaus
78073 Bad Dürrheim-Biesingen



Grundstücksfläche m ² ca.:	1025
Wohnfläche m ² ca.:	90
Baujahr:	1800
Balkon/Terrasse vorhanden:	ja
Heizungsart:	Nachtspeicherofen
Befuerung/Energie-träger:	Strom
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	288,5/H
Energieausweis gültig bis:	03.10.2029

Kaufpreis: € 159.000,00

Zweifamilienhaus
78199 Bräunlingen



Wohnfläche m ² ca.:	180
Grundstücksfläche m ² ca.:	1475
Baujahr:	1965
Heizungsart:	Öl-Zentralheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Energiekennwert/-effizienzklasse:	158,6/E
Energieausweis gültig bis:	25.11.2029
Garagenanzahl:	1 Garage + 1 Carport

Kaufpreis: € 339.000,00

Die Immobilienwirtschaft 2019

Die Immobilienwirtschaft kann zum Ende des Jahres auf einen sehr lebhaften und vor allen Dingen sehr rasanten Geschäftsverlauf zurückblicken. Diese Entwicklung spielte sich nicht nur in den Speckgürteln der großen Metropolen wie München, Berlin, Stuttgart und Freiburg ab, sondern schwappte auch in milderer Form in die Mittelzentren und selbst in die Provinz über. Besonders zwei Faktoren haben diesen Trend ausgelöst. Festgeldanleger verabschiedeten sich wegen des extrem niedrigen Zinsniveaus von den Banken. Die einen engagierten sich im Aktienbereich und die anderen wechselten zu Immobilien. Interessanterweise werden auch höherpreisige Anlageobjekte akzeptiert. Zu dem bereits vorhandenen großen Kreis von Kaufinteressenten sind zusätzlich viele junge Familien gestoßen, motiviert durch historisch niedrige Darlehenszinsen und das Baukindergeld. Dies obwohl der positive Effekt der beiden Faktoren durch die

steigenden Bau- und Kaufpreise teilweise aufgehoben wird. So stehen bundes- und landesweit einem sehr begrenzten und knappen Immobilienangebot tausende Interessenten gegenüber. Teilweise suchen Interessenten seit 1-2 Jahren ihr Wunschobjekt. Dieser notorische Mangel an Objekten treibt zwangsläufig die Kaufpreise in die Höhe, weil sich Interessenten permanent überbieten. Ein vernünftiges Marktgeschehen hat oft nicht mehr stattgefunden. Die Ursachen liegen in der fahrlässig vernachlässigten Grundstückspolitik vieler Städte in den letzten 10 Jahren. Aufgeblähte Verordnungen, überzogene Bauvorschriften und oft auch Widerstände von Bürgerinitiativen haben anscheinend die Lust zum Erschließen von neuen Baugebieten erschwert. Beispiele: Auf 10.000 Einwohner bezogen, wurden 2018 in Hamburg nur 58, in Berlin nur 46 und in Stuttgart sogar nur 30 Wohnungen gebaut. 2019 findet zumindest in Stuttgart eine rege

Bautätigkeit statt. Insbesondere in den Großstädten und deren Umgebung wurden einfach zu wenig Wohneinheiten fertiggestellt. Kauf- und Mietinteressenten sind dadurch zwangsläufig ins Umland ausgewichen. Der Mietwohnungsmarkt ist im Prinzip zusammengebrochen. Insbesondere bei ein bis zwei Zimmerwohnungen ist der Mangel extrem krass. In den großen Zentren melden sich auf Mietangebote bis zu 80, bei uns in der heimischen Provinz oft 20 bis 35 Interessenten. Chancenlos sind vor allem alleinerziehende Mütter und Mieter mit Migrationshintergrund. Bei Besichtigungen spielen sich oft grenzwertige und groteske Szenen ab. Eine der Ursachen ist auch im geringen deutschen Eigentumsanteil zu suchen. Nur 45 % der Deutschen leben in der eigenen Immobilie. In Italien sind es 70 % und in Spanien 80 %.

Wie sieht die aktuelle Lage im Geschäftsgebiet unseres Unternehmens aus: Die

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

wenigen in Donaueschingen angebotenen Neubauwohnungen werden in guter Stadtlage zwischen 3.600 € und 3.800 € und in bescheidenen Lagen zwischen 3.000 € und 3.100 € angeboten. In Hüfingen und Bräunlingen zwischen 2.900 € und 3.000 €. In Bad Dürkheim ist im Bereich Eigentumswohnungen eine rege Bautätigkeit festzustellen. Die Angebotspreise schwanken zwischen 3.100 € und 4.000 €, je nach Lage. Sowohl in Villingen als auch in Schwenningen muss man ebenfalls im Neubaubereich zwischen 3.600 € und 4.000 € rechnen. Im Oberzentrum sind die wenigen älteren Eigentumswohnungen auf Preise zwischen 2.000 € und 2.500 € gesprungen. Der Villingener Kopsbühl, früher in der Verwertung eher ein Aschenputtel des Marktes mit Preisen zwischen 1.000 € und 1.200 €, ist in den letzten 10 Jahren bei bezahlten Kaufpreisen von 2.000 € angekommen. Ganz extrem stellt sich der Markt mit Ein- und Zweifamilienhäusern dar. Im Städtedreieck werden die wenigen an den Markt kommenden Wohnhäuser mit

ordentlicher Bausubstanz kaum unter 300.000 € verkauft. In Bad Dürkheim und Villingen-Schwenningen liegen die Verkaufspreise eher ab 300.000 € bis 600.000 €. Man kann von einer Preissteigerung zwischen 10 % und 20 % ausgehen.

Auch bei uns kann schon seit zwei bis drei Jahren nicht mehr von einem Mietwohnungsmarkt gesprochen werden. Die Mietpreise sind zwischen 1,- € und 2,- € pro m² gestiegen. Im Städtedreieck werden Mietpreise zwischen 6,50 € und 9,50 € verlangt und bezahlt. In Bad Dürkheim und dem Oberzentrum liegt das Niveau zwischen 6,50 € und 10,- €. Für die Stadt Donaueschingen ist zu hoffen, dass die Bebauung des 14 ha großen Konversionsgeländes in den nächsten Jahren zu einer Entspannung führen wird. Positiv: Auch Wohnungen in den Stadtteilen finden zu ordentlichen Konditionen Mieter.

Die durchschnittlichen Mietpreise pro m² in den Zentren stellen sich aktuell wie folgt dar:

München 20,- €, Frankfurt 16,- €, Stuttgart 15,- €, Konstanz 14,- €, Freiburg 13,- €, Berlin 13,- € und Offenburg 10,- €.

Baugrundstücke

Sofern in Städteviereck Donaueschingen, Hüfingen, Bräunlingen und Blumberg Grundstücke an den Markt gelangen, werden sie entweder sofort verkauft oder es gibt lange Wartelisten. Die Preise in 1a Lagen in Donaueschingen (Karlstraße) liegen bei bis zu 350,- €. In den angrenzenden Lagen zwischen 220,- € und 265,- €. Im Stadtbereich Hüfingen bei 200,- € und in den Stadtteilen bei 150,- €. Interessant, als der Gemeinderat von Hüfingen vor wenigen Wochen den Verkaufspreis für das neue Mundelfinger Baugebiet auf 150,- € festsetzte, führte das in der Mundelfinger Bürgerschaft zu fast revolutionären Reaktionen. Fakt ist, dass sich die Grundstückspreise innerhalb von 20 Jahren fast um 100 % erhöht haben. Im Bräunlinger Stadtteil Waldhausen gibt es noch wenige Grundstücke zum Preis zwischen 129,- € und 139,- €.

Für das neue Baugebiet „Bregenber“ mit 36 Plätzen sind die Preise von 199,- € bis 225,- € festgesetzt worden. In Blumberg Stadt werden 150,- € und in den Stadtteilen 60,- € genannt.

Was bringt das Jahr 2020?

In den City-Lagen der Großstädte München, Frankfurt und Stuttgart scheint der Zenit der Preise anscheinend erreicht zu sein. In den Randlagen, in den Mittelzentren und auch bei uns in der Provinz wird sich zumindest im ersten Halbjahr das Marktgeschehen nicht wesentlich verändern. Die abflauende Konjunktur, bedingt durch die 2018 und 2019 heraufbeschworenen Konflikte mit dem Brexit, den USA, der Türkei und auch der EU, kann zumindest 2021 zu einer gewissen Marktberuhigung führen. Die Wirtschaftsweisen haben Anfang November von einer Konjunkturschwäche aber von keiner „breiten und tiefergehenden Rezession“ gesprochen. Allerdings sehen sie im Immobilienmarkt der Großstädte die Gefahr einer Immobilienblase und schließen auch ein Platzen nicht aus. Andere Experten schätzen diese Gefahr nicht so gravierend ein.

In den 90er Jahren musste man 25 % des Einkommens für das Wohnen einkalkulieren. 2020 werden es 40 % sein!!! Dies bedeutet einen direkten Einschnitt in die Lebensqualität.

Wir werden trotzdem positiv in das neue Jahr einsteigen und uns mutig den Herausforderungen stellen.

Hier waren wir 2019 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

