

- ❄ 50 Jahre „Reichmann´s Kochrezepte“
- ❄ Marktlage-Betrachtungen
- ❄ Humorvolles

Reichmann Immobilien
wünscht
Ihnen Frohe Weihnachten!



Herdstraße 19
78166 Donaueschingen
Tel. 0771/83263-0
www.immobilien-reichmann.de

2022

Sehr geehrte Damen und Herren, verehrte

Kundschaft und Freunde unseres Hauses,

das Jahr 2022 dürfte, wie schon das Rekordjahr 2021, in der Geschichte der Immobilienwirtschaft einen besonderen Status einnehmen. Nach den extremen Boomjahren 2020 und 2021 mit zum Teil willkürlich festgesetzten Kaufpreisen, ändert sich der Immobilienmarkt in noch nie da gewesener Rekordzeit. Die Zinswende hat weitreichende Folgen für den Immobilienmarkt. Innerhalb weniger Monate ist aus dem „Nachfragemarkt“ ein „Angebotsmarkt“ geworden.

Erfreulich, unser Unternehmen konnte sich trotz der neuen Herausforderungen mit attraktiven Angeboten am lokalen und regionalen Markt positiv präsentieren und behaupten. Die uns zum Verkauf übertragenen und anvertrauten Immobilienobjekte konnten wir für beide Seiten zufriedenstellend vermarkten bzw. vermitteln.

2022 haben wir nur einige wenige Zwangsversteigerungen begleitet. Wir befürchten allerdings, dass die Zinswende

und die derzeitigen Krisen die Verfahren in den nächsten Jahren wieder steigen lassen. Insgesamt können wir auf ein erfolgreiches Jahr mit vielen zufriedenen Kunden zurückblicken. Unsere Kompetenz wird erfreulicherweise überregional geschätzt.

Wir wünschen uns für 2023, dass uns wieder viele verkaufsbereite Eigentümer aus dem Baden-Württembergischen Raum ihr Vertrauen schenken und uns mit dem Verkauf ihrer Immobilien beauftragen. Unsere diesjährigen Einsatzorte 2022 können Sie am Schluss einsehen.

Wir zählen auch weiterhin zu den wenigen zertifizierten Maklern der Region. „Focus Spezial“ hat uns zum 10ten Mal in Folge unter die besten 1.000 Immobilienunternehmen in Deutschland eingestuft.



Ein frohes Weihnachtsfest sowie ein glückliches
und erfolgreiches Jahr 2023
- wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie -

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

Selbstverständlich stehen wir Ihnen
auch 2023 hochmotiviert und stets
dienstbereit zur Verfügung. Wir freuen
uns auf viele Begegnungen.



Daniel Giusa *Udo Reichmann*

Daniel Giusa Udo Reichmann



50 JAHRE REICHMANNS KOCHREZEPTE - SO FING ES AN

1973 wollte Udo Reichmann ca. 300 Weihnachtskarten an Kunden und Geschäftsfreunde versenden. Aus einem vielfältigen Angebot gefiel nur eine Karte: Preis damals 3,50 DM, heute ca. 9 €. Die nüchterne Erkenntnis: Von den 300 Karten landeten bis zum 2. Weihnachtsfeiertag 290 im Papierkorb.

Aus dieser Perspektive heraus entwickelten sich die Weihnachts- und Neujahrswünsche 1973 mit 7 Rezepten und zwar: Schwarzwälder Schäumele, Büchelsteiner Eintopf, Ungarischer Fischpaprikasch, Rehrücken Baden Baden, Rinderzunge „Götz von Berlichingen“, Greyerzer Gurkensalat und Pariser Zwiebelsuppe. Alle Ausgaben wurden von aktuellen Witzen begleitet. Bereits die erste Auflage war ein Riesenerfolg.

Rund 270 Rezepte aus seiner Kochbuchsammlung (ca. 300 Exemplare), dem Studium von 3-4 monatlichen Kochzeitschriften und eigene Kompositionen haben zwischenzeitlich den Sprung in die Weihnachtspost geschafft. Alle Rezepte wurden mindestens einmal, meistens zweimal vorgekocht

und getestet. Naturgemäß gab es da manche missglückten Versuche. So 1991 als eine Mousse vom Räucherlachs durch das Betätigen des Schnellgangs am offenen Mixer Reichmanns „Küchenstudio“ in eine Tropfsteinhöhle verwandelte. Seine kreierten Rezepte sind auch Ausflüge in viele Landesküchen und ebenso in exotische Küchenkulturen. Die Bevorzugung der italienischen Küche ist erkennbar. Insbesondere durch seine sehr persönliche Liebe zur Toskana.

Der Rückblick zu den Anfängen 1973 zeigt deutlich auf, wie sich doch die Kochkultur zwischen den 70er und 80er Jahren bis heute verändert hat. Eine sehr spannende Feststellung. Schön, dass Daniel Giusa, der Nachfolger, „Udo Reichmanns Kochrezepte“ weiter publiziert. Kein Wunder, Daniel Giusa ist ebenfalls ein Freund guter Küche.

Aus den 300 Exemplaren 1973 hat sich die Auflage auf dieses Jahr 43.000 Stück erhöht. Auf die vielseitigen Reaktionen freuen sich nicht nur Udo Reichmann, sondern auch Daniel Giusa und das ganze Team.

MELONEN-TATAR MIT SCHINKEN/RADIESCHEN-HAUBE

Zutaten für 4 Personen

ca. 500 g Melone
(Cavaylon, Galiamelone
oder Honigmelone)
100 g Serrano- oder
Parmaschinken
½ Bund Radieschen
1 Handvoll Kresse
2 EL heller Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
2 Handvoll Friséesalat-
blätter

Zubereitung

Die Melone halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Die Melonenhälften schälen und das Fruchtfleisch in 3-5 mm große Würfel schneiden. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden. Die Radieschen in feine Stifte schneiden. Für die Vinaigrette den Essig mit Salz und Pfeffer verquirlen. Das Öl löffelweise unterschlagen. Nochmals abschmecken. Radieschen unterrühren.

4 Vorspeisenringe jeweils auf einen Teller stellen. Die Melonenwürfel einfüllen, leicht andrücken. Zunächst die Schinkenwürfel dann die Radieschen mit Vinaigrette darauf verteilen. Mit Salatblättern umlegen und mit der Kresse garnieren.

Wenn keine Vorspeisenringe vorhanden sind, alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und portionsweise auf Salattellern servieren.





SUGO ALLA MAMMA ROSA

Was wäre eines meiner Rezepthefte ohne Pastasauce? Kaum denkbar! Und nun hat sich sogar aus dem Sugo alla Mamma Rosa rein zufällig eine zweite ebenfalls ganz tolle Sauce entwickelt.

Während des zweiten Testkochens stieß ich im Kühlschrank auf einen Rest Gorgonzola von ca. 60g, den ich zerbröckelt in die Sauce gab und kurz mitkochte.

Das Ergebnis hat mich total begeistert.

Wichtiger Tip: Mein Metzger lässt als erstes am Morgen meinen Schinken durch den Wolf, weil nachher der Wolf den ganzen Tag mit Hackfleisch belegt ist. Das bedeutet den Schinken einen Tag vorher bestellen.

Mein Rat: Unbedingt beide Saucen ausprobieren

Zutaten für 6-8 Personen

2 Knoblauchzehen

2-3 EL Olivenöl

2 Chilischoten

1 Bund glattblättrige Petersilie

250g gekochter Schinken, durch den Fleischwolf gedreht

1 Dose geschälte Tomaten

Salz und Pfeffer aus der Mühle

alternativ:

60-80g Gorgonzola (zerbröckelt in die Sauce geben)

500g Penne

Zubereitung

Den fein gehackten Knoblauch im heißen Olivenöl andünsten, die entkernten Chilischoten ganz zufügen, sowie zwei Drittel der fein geschnittenen Petersilie. Zum Schluss den gehackten Schinken mitdünsten.

Erst wenn alles gut vom Öl durchdrungen ist, die Tomaten samt ihrem Saft zufügen. Etwa 20 Minuten munter köcheln lassen, damit etwa ein Drittel der Flüssigkeit verdampft.

Salzen und pfeffern. Die restliche Petersilie unterrühren. Zum Schluss die Chilischoten entfernen.

Am besten kommt der Sugo alla Mamma Rosa zur Geltung, wenn man ihn zu Penne (kurze Makkaronis) serviert, diese sogar für einige Minuten in der Sauce lässt, damit sie vom Sugo regelrecht durchdrungen werden.

BLUMENKOHL-GRATIN MIT SCHINKEN

Der kalorienarme und reich mit Vitaminen und Mineralstoffen beglückte Blumenkohl zählt zu den beliebtesten Kohlarten in Europa.

Schon im 16. Jahrhundert brachten ihn Kreuzfahrer von Kleinasien nach Italien. Mit den Zutaten zu meinem Blumenkohl-Gratin ist es mir gelungen die „Kalorienarmut“ des Blumenkohls etwas zu relativieren.

Das Gratin ist ein hervorragendes Gemüsegericht.

Zutaten für 4 Personen

1kg Blumenkohl in Röschen
Salz
1 Schalotte
3 EL Butter
2 EL Mehl
120 ml Weißwein
400 ml Milch
100 g gekochter Schinken
1 rote Chili
2 Eigelbe
150 g Sahne
150 g geriebener Emmentaler
Pfeffer, Muskat
2 TL Zitronensaft
2 EL Semmelsbrösel
auf Wunsch 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung

Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser 3-5 Min. blanchieren. Blumenkohl abgießen und abtropfen lassen.

Schalotte abziehen, würfeln. 2 EL Butter erhitzen. Schalotte darin ca. 2 Min. andünsten. Mehl einrieseln lassen, unter Rühren hell anschwitzen. Wein und Milch einrühren. Ca. 5 Min. unter ständigem Rühren köcheln; vom Herd nehmen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Gekochten Schinken würfeln. Chili abbrausen, putzen und fein hacken.

Eigelbe, Sahne und Käse verquirlen. Eier-Mix unter die noch warme Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

Blumenkohl, Schinken und Chili in eine gefettete Form geben und mit der Soße übergießen.

Semmelsbrösel und 1 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen. 35-40 Min. im Ofen backen.

Blumenkohl-Gratin evtl. mit Frühlingszwiebelringen garnieren.





LIGURISCHES HÄHNCHENRAGOUT MIT OLIVEN UND NÜSSEN

Ligurien liegt zwischen der Toskana und der französischen Riviera. Die Küche ist einfacher als die französische Cuisine und ist erst in den letzten Jahren als landestypische Küche etwas in Erscheinung getreten.

Dieses Hähnchenragout ist aber ein „Top-Vorzeigerezept“ und hat mich sehr begeistert. Mit einem Weißwein und einem Brokkoligemüse schmeckt das Hähnchen herrlich.

Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgroßes Hähnchen
- 1 große Karotte
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Rosmarinzweige
- ½ Bund Thymian
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100ml Olivenöl
- ca. 300ml Weißwein
- 50 g Walnuskerne
- 1 Bund glatte Petersilie
- 20 kleine, wenn möglich braunschwarze Oliven

Zubereitung

Das Hähnchen in 4 Stücke zerlegen. Fasern vom Stangensellerie abziehen, Sellerie und Karotte waschen und klein würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln ebenfalls hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter in heißem Olivenöl rundum kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratensaft Karotte, Stangensellerie, Zwiebel und Knoblauch andünsten.

Dann den Weißwein dazu gießen und Rosmarin sowie Thymian beifügen. Die Hähnchenteile wieder in die Pfanne geben und gut untermischen. Zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 40 Minuten schmoren.

Inzwischen in einer trockenen Pfanne die Walnuskerne ohne Fettzugabe leicht rösten, dann grob hacken.

Nach 35 Minuten Garzeit die Walnuskerne, Petersilie und Oliven unter das Ragout mischen und noch 5 Minuten mitschmoren.

KALBSROULADEN MIT BIRNEN UND GORGONZOLA

Beim Lesen dieses Rezepts hat mich die Füllung der Rouladen neugierig gemacht. Birne und Gorgonzola, sowie die Staudensellerie verbinden sich wunderbar mit dem Kalbfleisch.

Es hat vorzüglich geschmeckt.

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsrouladen
(ca.180g – 200g)
2-3 EL Butterschmalz
500 ml Kalbsfond
250 ml trockener Weißwein
2 Lorbeerblätter
100g Gorgonzola
1 reife Birne
(evtl. auch aus der Dose)
1 Schuss Birnengeist
auf Wunsch 1 Frühlingszwiebel

Füllung:

1-2 Stangen Staudensellerie
1 Birne (wie oben)
100g Gorgonzola
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
30g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Rouladen etwas plätten.

Die Selleriestangen, wenn nötig von den Fasern befreien und in 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Stücke der Länge nach in feine Streifen schneiden. Die geschälte Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und Birnenviertel in schmale Scheiben schneiden.

Den Gorgonzola bröckeln oder schneiden.

Die Rouladenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Birnenspalten und Selleriestreifen belegen. Gorgonzola und Parmesan darüberstreuen. Die Rouladen mit der Füllung fest aufwickeln und mit Küchengarn, Rouladennadeln oder Zahnstocher binden.

Das Butterschmalz in einem Schmortopf oder Bräter erhitzen und Rouladen darin rundherum kräftig braun anbraten. Kalbsfond und Weißwein zufügen und alles zugedeckt 35-40 Minuten schmoren lassen.

Die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Den Schmorfond aufkochen lassen. Den Gorgonzola zerbröckeln und unter Rühren im Fond schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer und dem Birnengeist abschmecken und nach Belieben mit etwas Saucenbinder andicken.

Die zweite Birne vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in schmale Spalten schneiden und danach 2-3 Minuten in der Sauce kochen lassen.





ZARTES ROASTBEEF

Bereits 1979 konnte ich dem schon beachtlich größeren Leserkreis das 50. Rezept als Jubiläumsrezept vorstellen.

Deshalb soll dieser „Küchenklassiker“ auch im 50. Jahr einen Ehrenplatz finden.

Sollte etwas Fleisch übrig sein, schmeckt es auch kalt ausgezeichnet mit einer Remouladensauce.

Zutaten für 4 Personen

1kg Roastbeef
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl
2 EL Senf
2 Zweige Rosmarin
2 Handvoll Kräuter (Salbei, Petersilie, Schnittlauch, Estragon)
2 Knoblauchzehen
2 EL Mandeln, gemahlen
1 Messerspitze abgeriebene Bio-Zitronenschale
100 ml Olivenöl
3 EL geriebener Parmesan

Zubereitung

Ofen auf 140 Grad (Umluft 120) vorheizen. Roastbeef abbrausen, trocken tupfen, Fettschicht einschneiden. Würzen. In Öl von allen Seiten braun anbraten. Fleisch mit Senf bestreichen, mit Rosmarin belegen und evtl. in Form binden. In einer feuerfesten Form im Ofen je nach Fleischdicke 40-50 Min. garen. Bei 55-60 Grad Kerntemperatur ist das Fleisch rosa.

Für die Soße Kräuter abzupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Mit gemahlenden Mandeln, Zitronenschale und Kräutern mit einem Schneidstab pürieren. Öl untermixen. Parmesan unterrühren und die Soße abschmecken.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, einige Minuten ruhen lassen. Dann das Roastbeef mit Salz würzen. In dünne Scheiben geschnitten mit der Soße anrichten. Dazu passt eine bunte Gemüsepfanne.

APFEL-HOLUNDER-KOMPOTT

Es ist wohltuend, wenn nach Vor- und Hauptspeise ein tolles Dessert das Menü beschließt. Nach verschiedenen Versuchen habe ich mich für ein relativ einfach klingendes Dessert entschieden. Da die Zubereitung von Desserts noch nie meine Leidenschaft war, nahm ich dankbar die Hilfe meiner Lebensgefährtin Petra an. Und dann die sehr angenehme Überraschung: Das Apfel-Holunder-Kompott schmeckt absolut spitze.

Zutaten für 4 Personen

1 kg Äpfel
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone
150 ml Holundersaft
400 g Mascarpone
100 ml Milch
1 Vanilleschote
2 EL flüssiger Honig
50 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Äpfel, Vanillezucker und Zitronensaft zufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen, sodass sich der Zucker vollständig gelöst hat. Holunderbeersaft und das Innere der Vanilleschote zufügen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist.

Inzwischen Mascarpone, Milch und Honig mit einem Schneebesen glattrühren. Cantuccini zerbröseln. Mascarponecreme und Kompott in kleine Gläschen schichten, zum Schluss Cantuccini-Brösel darüberstreuen und gekühlt servieren.



Eine gute Küche
ist das Fundament
allen Glücks!



Udo Reichmann

50. Jahrgang Weihnachten 2022

Herausgeber: Reichmann Immobilien Inh. Daniel Giusa

Auflage: 43.000

Das Jubiläum „50 Jahre Reichmanns Kochrezepte“,
nehmen wir, wie seit Jahren angekündigt, gern zum Anlass einen
kleinen Band mit speziellen Rezepten aus 50 Jahren im Frühjahr
2023 aufzulegen.

Sie haben bereits jetzt die Möglichkeit den kleinen Band über
unsere E-Mail Adresse:

info@immobilien-reichmann.de oder schriftlich zu bestellen.

Sie erhalten dann im Frühjahr 2023 kostenlos ein Exemplar.

Fotos Rezepte: Petra von Ow

Foto Titel- und Rückseite: Adobe Stock

Gestaltung · Design · Satz

Di2 Ideenschmiede Donaueschingen · Harald Hubrich · www.Di2.de



Absender

Name, Vorname

Straße, Nr

PLZ, Ort

E-Mail

Gewinnspiel

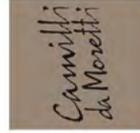
Wie viele Türchen hat ein Adventskalender?

- 29
- 24
- 17

Als Gewinn verlieren wir ein gemütliches Abendessen
für 2 Personen im Camilli da moretti Villingen
(www.camilli-damoretti.de).

Einsendeschluss ist der 31.01.2023.

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



HUMORVOLLES

„Spielen Sie auch Lotto?“
- „Nie im Leben. Aber ich gewinne trotzdem bei jeder Ziehung.“ - „Wie das denn?“ - „Ich bin Zahnarzt.“

„Vati, warum lässt du mich nicht den Führerschein machen? Ich bin doch alt genug!“
- „Du schon, aber das Auto nicht.“

Mann beim Arzt: „Wenn ich auf meinen Bauch drücke, tut´s weh, wenn ich aufs Knie drücke, tut´s weh und wenn ich auf meinen Kopf drücke, tut´s auch weh.“ - „Das ist ganz einfach. Sie haben sich den Finger gebrochen.“

Sagt ein Geschäftsführer zum anderen: „Sag mal, warum sind eigentlich deine Angestellten immer so Pünktlich?“ Darauf der andere: „Ganz einfach: 30 Angestellte, aber nur 20 Parkplätze.....“

Julia ist mit Ihrer Oma in der Kirche. Nach dem Halleluja frag sie: „Ob mich der Pfarrer kennt?“ - „Wieso?“ - „Hast du denn nicht zugehört? Er hat doch gerade, Hallo, Julia gesungen.“

Kommt ein Mann zur Wahrsagerin und setzt sich vor die Kristallkugel. „Wie ich sehe, sind Sie Vater von zwei Kindern“, sagt die Wahrsagerin. „Das glauben SIE!“, erwidert er. „Ich bin Vater von drei Kindern.“ Die Wahrsagerin lächelt und antwortet: „Das glauben SIE!“

Warum können Geister so schlecht lügen? Weil sie so leicht zu durchschauen sind.

Unterhalten sich zwei Mütter. Sagt die eine: „Wissen Sie, mein kleiner Oskar sitzt bereits. Und das, obwohl er erst 6 Monate alt ist!“ Antwortet die andere: „Oh nein, die Jugend von heute! Was hat er denn angestellt?“

Geht ein Dalmatiner einkaufen. Fragt die Kassiererin: Sammeln sie noch Punkte?

Zahnarzt zum Patienten: Sie brauchen eine Krone. Patient: Endlich versteht mich jemand.

„Warum ist der Kollege nicht im Meeting?“
„Der schläft heute woanders“

Zwei Schnecken stehen an einer Straßenkreuzung. Die eine möchte die Straße überqueren, da sagt die andere: „Vorsicht! In zwei Stunden kommt der Bus.“

Klein Erna zu ihrer Mutter: „Mama, können alle Engel fliegen?“ - „Ja, klar.“
„Auch Lena?“ - „Nein, Lena ist doch unser Hausmädchen.“ - „Aber Papa hat zu ihr gesagt: Lena, mein Süßer kleiner Engel.“ „Ja, wenn das so ist, fliegt sie natürlich!“

Der Immobilienmarkt 2021 ist aus den Fugen geraten. So begann unsere Einführung im Weihnachtsheft 2021. Diese Aussage gilt auch für 2022. Der Markt ist in der zweiten Jahreshälfte wieder aus den Fugen geraten, nur in die andere Richtung. An einen solchen abrupten Einbruch des Marktgeschehens können wir uns nicht erinnern und deshalb ist die Lage für das Jahr 2023 auch schwer einzuschätzen. Grundsätzlich stehen wir aber einer vernünftigen Regulierung des Marktes positiv gegenüber.

Unsere Wirtschaft hat derzeit mit 5 Krisen zu kämpfen:

KRISE 1 – Covid-bedingte Lieferketten-Probleme

Lieferketten sind stark beeinträchtigt.

Das Baugewerbe trifft insbesondere der Holzangel, aber auch ein Mangel an Beton, Stahl und Kunststoff. Hier sind die Kosten für Produkte und Lieferungen massiv gestiegen, die auf eine nach wie vor starke Nachfrage getroffen sind.

Krise 2 – Inflationsbedingter Zinsanstieg

Die Bauzinsen bewegen sich bei der 4-Prozent-Marke. Anfang des Jahres lagen sie noch bei etwa 1 Prozent. Die Zinswende hat zur Folge, dass sich immer weniger Menschen Wohneigentum leisten können. Durch die höhere Zinsbelastung haben Familien nun kaum noch Spielraum. Bereits im 3. Quartal dieses Jahres hat das verringerte Interesse an Immobilien in vielen

Städten die jahrelangen Preisanstiege beendet. Im 4. Quartal ist die Trendwende am Immobilienmarkt nun deutlich spürbar.

Krise 3 – Energie / Rohstoffe

Die aktuelle Lage auf dem Energiemarkt ist eine historische Ausnahmesituation, die wir in dieser Form bisher noch nicht erlebt haben. Die Beschaffungspreise für Energie haben sich vervielfacht. Eine Prognose über die weitere Entwicklung ist schwierig. Dies stellt sowohl Mieter und auch Eigentümer sowie Verbraucher im Allgemeinen vor besondere Herausforderungen.

Krise 4 – Krieg Ukraine / Russland

Die Tatsache, dass auf die Covid-Pandemie nun gleich die nächste schwere Krise durch den russischen Angriffskrieg folgt, zehrt an vielen

Menschen. Die Unsicherheit wegen den derzeitig kaum kalkulierbaren wirtschaftlichen Belastungen im Jahr 2023 sorgen für eine verständliche Zurückhaltung bei Kauf- und Investitionsentscheidungen.

Krise 5 – Handwerker / Sanierungs- und Renovierungsmaßnahmen

Entsprechende Fachleute sind immer noch schwer zu haben.

Schreiner, Fensterbauer, Schlosser, Maler oder Sanitärfachleute - sie alle haben eines gemeinsam: steigende Material- und Energiekosten sowie zu wenig qualifiziertes Personal. Dieser Umstand schreckt viele Kaufwillige von sanierungs- und renovierungsbedürftigen Immobilien ab.

Die in den Großstädten München, Frankfurt, Köln, Hamburg und

Berlin sowie in Freiburg, Heidelberg und Konstanz stagnierenden und teils rückläufigen Kaufpreise führen zu einer Entspannung der Märkte. Wir wollen noch nicht einer sogenannten „Immobilienblase“ das Wort reden, da der Druck am deutschen (Miet-)Wohnungsmarkt groß bleibt u.a. wegen der starken Zuwanderung. Ebenfalls stockt der Neubau wegen der hohen Bau- und Kreditkosten.

Die aktuelle Marktlage stellt sich in unserer Stadt Donaueschingen und in den Nachbarstädten Hüfingen, Bräunlingen und Blumberg wie folgt dar: In den Kernstädten stehen derzeit keine Baugrundstücke zur Verfügung. Weiterhin spannend bleibt die Bebauung auf dem ca. 14 ha großen Konversionsgelände

in Donaueschingen – wir sind gespannt ob Bauträger und teilweise private Bauherren die neuen beschriebenen Herausforderungen auf dem Immobilienmarkt stemmen können oder ob die Bautätigkeiten eingestellt oder zumindest verschoben werden. In den meisten Stadtteilen sowie in Bräunlingen und Blumberg stehen noch Baugrundstücke zur Verfügung. Die Kaufpreise liegen erschlossen zwischen 110,--€ und 240,-- € pro m².

Ein- bis Zweifamilienhäuser in der mittleren Klasse von Ausstattung, Lage und Größe sind nach wie vor gefragt, allerdings zu etwas reduzierten Kaufpreisen. Auch in den Stadtteilen lassen sich diese Immobilien verkaufen, aber zu einem etwas niedrigen Preisniveau. Zu

beobachten ist, dass das Angebot wöchentlich grösser wird. Die Preise bewegen sich je nach Alter und Größe zwischen 300.000,- € und 650.000,- €, bei einer hochwertigen und gehobenen Ausstattung und toller Lage kann der Preis natürlich deutlich nach oben abweichen. In den Stadtteilen müssen ca. 20% - 25% Abschlag in Kauf genommen werden. In Stuttgart, Konstanz und Freiburg wird der 2,5-fache Wert erzielt. In Hüfingen und teilweise in Bräunlingen bewegt sich das Preisniveau nur unwesentlich unter den Donaueschinger Preisen. In Blumberg müssen Verkäufer mit Werten von ca. 30-40% unter dem Donaueschinger rechnen. Die Käuferansprüche an Lage, Qualität und Grundstücksgröße steigen spürbar. Ebenfalls spürbar ist, dass sich die

Käufer wieder wesentlich länger Zeit nehmen, den Markt zu sondieren und die Kaufpreise zu verhandeln. In den vergangenen Jahren war es umgekehrt. Sobald eine Liegenschaft angeboten wurde hat der Bieterkampf unter den Kaufwilligen begonnen. Diese Wende ist den Eigentümern nur sehr schwer zu vermitteln. Die Enttäuschung ist bei den Verkäufern sehr groß.

Neue Eigentumswohnungen haben, auch aufgrund der hohen Rohstoffpreise, zu ungeheuren Preissprüngen geführt. In Konstanz, Heidelberg und Freiburg liegen die Preise zwischen 6.000,- € und 8.000,- €, in München muss mit Preisen zwischen 9.300,- € und im Spitzenwert 23.000,- € gerechnet werden. In unserer Re-

gion Schwarzwald-Baar-Heuberg kann man etwas günstiger kaufen. Im Oberzentrum Villingen-Schwenningen werden Bestandswohnungen je nach Lage zwischen 2.000,- € und 3.000,- € und neue Eigentumswohnungen zwischen 4.300,- € und 5.500,- € angeboten und verkauft. Käufer sind sowohl Eigennutzer als auch Anleger. In Bad Dürkheim liegen Bestandswohnungen bei 2.000,- € bis 3.500,- €, Neubauten tendieren auf 5.500,- €. Donaueschingen und Hüfingen: Bestandswohnungen 2.000,- € bis 3.000,- €, Neubau Wohnungen tendieren zwischen 3.800,- € und 4.500,- € / jeweils pro m².

Zwangsversteigerungen werden, künftig wieder mehr angeboten. Viele leidende Objekte wurden

oftmals vor dem Verfahren frei verkauft. Das wird weniger werden, da auch hier die gestiegenen Zinsen eine Rolle spielen. In den stattfindenden Zwangsversteigerungen wird immer noch oft der Verkehrswert und teilweise deutlich darüber als Meistgebote erzielt. Das liegt daran, dass die Verkehrswerte deutlich unter den tatsächlich erzielbaren Marktwerten lagen. Die Sachverständigen haben gut daran getan die Verkehrswerte nach tatsächlichen Gegebenheiten zu taxieren und sich nicht von den Ausnahmesituationen 2020 und 2021 leiten zu lassen.

ziemlich angespannt. Einem Wohnungsangebot stehen oft zwischen 10 und 20 Mietinteressenten entgegen. Der Zuzug, gerade aus der Ukraine, tut sein übriges. Viele Wohnungen kommen nicht an den Markt, sondern werden innerhalb des Bekanntenkreises weitervermietet. Die Mietpreise stellen sich derzeit wie folgt dar: Villingen-Schwenningen Bestand: 7,00 € bis 8,50 €. Neue Wohnungen: 9,50 € bis 12,00 €. Bad Dür rheim, Donaueschingen, Hüfingen, Bräunlingen und Blumberg Bestand: 7,00 € bis 8,50 €. Neue Wohnungen: 9,00 € bis 10,00 € / jeweils pro m².

nungsmarkt bleibt wegen starker Zuwanderung groß. Der Neubau stockt wegen hoher Bau- und Kreditkosten. Wir erwarten ein Ende des Preisanstiegs von Wohnimmobilien und eine Preiskorrektur der Rekordjahre 2020 und 2021 auf das Niveau der Vorjahre. Regional und in bestimmten Lagen und Teilmärkten – etwa bei unsanierten Bestandsimmobilien – sind auch stärkere Preisrückgänge nicht auszuschließen. Der Immobilienmarkt bleibt spannend. Wir stellen uns den Herausforderungen und freuen uns auch in 2023 wieder für Sie aktiv zu sein.

Der Mietwohnungsmarkt bleibt, gerade im bezahlbaren Bereich,

Wie geht es 2023 weiter?

Der Druck am deutschen Woh-

Hier waren wir
2022 für Sie
tätig



Nicht vergessen:
Für aktuelle und passgenaue
Immobilienangebote
registrieren Sie sich unter
www.immobilien-reichmann.de

Der Expertentipp:
Wir empfehlen Mietern ihre Betriebs-
kostenvorauszahlungen ab Januar
2023 deutlich anzuheben. Vermie-
tern, ihren Mietern zu empfehlen
die Betriebskostenvorauszahlungen
ebenfalls ab Januar 2023 deutlich
anzuheben, um hohe Nachzahlungen
zu vermeiden





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

