- 51 Jahre „Reichmanns Kochrezepte“
- Immobilien-Angebote
- Marktlage-Betrachtungen
- Humorvolles

Reichmann Immobilien wünscht Ihnen Frohe Weihnachten 2023!

reichmann immobilien
daniel giusa

ivd VIVD.

DIA Zert
Zertifiziert durch DIA Consulting AG nach EU-Norm DIN EN 15733

Sehr geehrte Damen und Herren, Kunden und Freunde,

das Jahr 2023 war für uns ein spannendes und zugleich sehr arbeitsreiches Jahr. Die Auftragslage hat sich trotz der eingetretenen Verunsicherung am Markt kaum verändert.

Es war aber herausfordernd die Verkäufer auf das zurückgegangene Preisniveau einzustimmen. Verständlicherweise haben sich für die Verkaufsobjekte auch längere Verkaufsphasen ergeben.

Erfreulich, wir konnten trotzdem die uns zum Verkauf übertragenen Objekte zur Zufriedenheit von Verkäufern und Käufern abwickeln. Schön, dass unsere jahrzehntelange Kompetenz geschätzt wird.

Unbefriedigend und auch für uns traurig, war öfters die Situation, dass seriöse Kaufinteressenten für ihre Wunschobjekte Kaufzusagen erteilten und dann durch die Herausforderungen der energetischen Sanierung sowie der neuen Geschäftspolitik der Banken und wegen der höheren Zinsen keine Finanzierung erhielten - große Enttäuschung!

Dieser Personenkreis wird den Wohnungsmietmarkt bedrängen. Es wäre im Interesse aller am Immobilienmarkt Beteiligten, dass sich das Zinsniveau nicht mehr weiter erhöht. Vor allen Dingen würde durch noch höhere Zinsen jungen Familien der Erwerb eines Eigenheims erschwert oder versagt werden.

Auch 2023 haben wir nur wenige Zwangsversteigerungen begleitet. Wir befürchten für die nächsten Jahre einen unerfreulichen Anstieg.

Wir wünschen uns für 2024, 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 2023 können Sie am Schluss einsehen.

Wir zählen auch weiterhin zu den we-

nigen zertifizierten Maklern der Region. „Focus Spezial“ hat uns zum 11ten Mal in Folge unter die besten 1.000 Immobilienunternehmen in Deutschland eingestuft.

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 2024 hochmotiviert und stets dienstbereit zur Verfügung.

Wir freuen uns auf viele Begegnungen.

Daniel Giusa Udo Reichmann

reichmann immobilien
daniel giusa

Ein frohes Weihnachtsfest sowie ein glückliches
und erfolgreiches Jahr 2024
- wünschen wir Ihnen und Ihrer Familie -

Reichmann Immobilien · Daniel Giusa · Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen · Telefon 0771 / 83263-0 · www.immobilien-reichmann.de

HERBSTSALAT MIT TRAUBEN UND KÄSE

Birnen und Weintrauben im Feldsalat? Ein erfreulich erfrischender und zugleich gesunder Salat. Seit ich im September dieses Salatrezept entdeckt und ausprobiert habe, war es schon dreimal in unserer täglichen Küche im Programm.

Zutaten für 4 Personen

150 g junger Feldsalat
2 reife Birnen (ca. 300 g)
150 g dunkle, kernlose Weintrauben
100 g Münsterkäse (alternativ Romadur)
50 g Walnusskerne
1 rote Zwiebel (ca. 50 g)
2 Teelöffel Senf
2 Teelöffel Honig
3 EL Apfelessig (alternativ weißer Balsamico)
3 EL Walnussöl

Zubereitung

Den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Die Birnen schälen und vierteln, Kerngehäuse mit entfernen.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, vom Herd nehmen und grob hacken. Weintrauben waschen und halbieren.

Das Walnussöl mit Senf und Honig verquirlen, den Essig unterschlagen und mit Salz abschmecken. Den Münsterkäse in kleine Würfel schneiden.

In einer grossen Schüssel alle Zutaten mischen und mit dem Dressing vermengen. Auf Salattellern servieren.

FLAMMKUCHEN

Während einer sehr rustikalen Elsassrundfahrt im Sommer, sind wir mit einem Original elsässischen Flammkuchen verwöhnt worden. Dieser war einfach grosse Klasse! Spontaner Beschluss: Den machen wir auch daheim und zwar nach unserer „Lust und Gusto“.

Zutaten für 4 Personen

1 backfertiger Flammkuchenteig

4-5 EL Crème Fraiche

50-60 g geräucherte Schinkenwürfel

80-100 g Münsterkäse (in kleinen Würfeln)

1 EL Kümmel

1/2 große Zwiebel

Zubereitung

Den schon in Backpapier vorbereiteten Teig auf dem Backblech ausbreiten und um den Teig herum einen kleinen Rand formen. 4 EL Crème Fraiche auf den Teig streichen. Schinkenwürfel und die Zwiebel auf den Teig streuen.

Münsterkäsewürfel ebenfalls auf dem Teig verteilen. 1 EL Kümmel darüberstreuen. Das Blech bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze) für 15 Minuten in den Ofen schieben.

Dazu passt ein Elsässer Riesling.

Reichmann Immobilien · Daniel Giusa · Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen · Telefon 0771 / 83263-0 · www.immobilien-reichmann.de

SPAGHETTI MIT GORGONZOLA-SAUCE

In meinem Spaghetti-Kochbuch kann ich aus rund 140 Spaghetti-Rezepten auswählen. Wahrscheinlich und gefühlsmäßig habe ich die letzten 30 Jahre 1/3 der Rezepte ausprobiert. Gute Spaghetti sind kein Zufall. Qualitativ hochwertige Hartweizen-Spaghetti sind die wichtigste Voraussetzung.

Spaghetti wollen in einem großen Topf „schwimmen“. Pro 100 g sollte man 1 Liter Wasser nehmen und erst dann mit ca. 10 g pro Liter salzen, wenn das Wasser sprudelnd kocht. Die Kochzeiten auf den Packungen sind meistens zu kurz angegeben. Die fertig gekochten Spaghetti kurz abseien und sofort in eine Schüssel geben, damit sich die Sauce mit den Nudeln heiß verbinden kann. Die meisten Spaghetti-Gerichte wollen von einem hochqualitativen, fein geriebenen Parmesan begleitet werden.

Ein Valpolicella aus Venetien passt zu diesem Pastagericht.

Die Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce gehören zu meinen Lieblings-Pasta-Gerichten und ich bereite sie vorwiegend als Hauptspeise vor. Aus verständlichen Gründen verzichte ich auf die Kalorien in der Sauce hinzuweisen. Buon appetito!

Zutaten für 4 Personen

400-500 g Spaghetti

50 g Butter

200-250 g reifer Gorgonzola

100-150 g Sahne

1-2 EL Weinbrand

1-1 1/2 EL eingelegte, grüne Pfefferkörner

1 EL getrocknete Salbeiblätter

Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

In einem Topf etwas Butter erwärmen. Gorgonzola, kleingehackte Salbeiblätter und Pfefferkörner cremig rühren, mit Weinbrand abschmecken, salzen und pfeffern.

Spaghetti auf ein Sieb gießen, abtropfen lassen und danach in der restlichen Butter schwenken. Die Gorgonzola-Sauce mit den gebutterten Spaghetti vermischen und auf die Teller verteilen.

LACHS MIT LAUCHKARTOFFELN

Für unser „freitägliches“ Fischgericht hat mir meine vertrauensvolle „Frisch-Fisch-Beraterin“ vom Wochenmarkt vor kurzem ein besonders tolles Lachsfilet angeboten.

Aus meinen zahlreichen Fischrezepten habe ich mich für dieses Rezept mit Lauchkartoffeln entschieden. Dazu passt nicht nur Lachs, sondern auch z.B. Kabeljau. Um es vorweg zu nehmen, das Gericht hat ausgezeichnet geschmeckt und ich kann es sehr empfehlen. Aus gesundheitlichen Gründen sollte man mindestens einmal in der Woche Fisch essen. Schade, daß die Fischbestände sowohl in unseren Flüssen und Seen, als auch in den Meeren gefährdet sind.

Zutaten für 2 Personen

300 g Kartoffeln
200 g Lauch
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
1/2 TL Currypulver
300 g Lachsfilet (ohne Haut)

Für den Knusper!
1 Scheibe Pumpernickel
oder Schwarzbrot
2 Teelöffel Butter
2-3 klein gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon)

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, dabei welke und beschädigte Außenblätter entfernen, in Scheiben schneiden. Beides in einer flachen Kasserolle in der heißen Butter andünsten, dabei kräftig würzen. Abgedeckt bei kleiner Hitze im eigenen Saft 20 Minuten weich dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Eventuell mit einem Spritzer Weisswein anfeuchten, damit nichts ansetzt. Unterdessen das Fischfilet säubern. Das Filet in zwei größere oder vier kleine Portionsstücke schneiden, auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Für die letzten 2-3 Minuten auf das Gemüsebett im Topf legen und abgedeckt glasig dünsten, dabei einmal wenden. Parallel dazu für den Knusper das Brot grob zerkrümeln - Schwarzbrot muss man in kleine Würfel schneiden, weil es sich nicht gleichmäßig krümeln lässt wie Pumpernickel. Nun in einer Pfanne in der Butter knusprig rösten. Zum Schluss fein gehackte Kräuter untermischen. Fisch und Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Pumpernickelknusper bestreuen.

Ein weißer Burgunder empfiehlt sich zu diesem edlen Fischgericht.

reichmann immobilien
daniel giusa

Einfamilienhaus "Schleifenbach 136" Neue Mitte - Lauffenmühle

Zimmerzahl:	5
Wohnfläche in m² ca.:	136
Nutzfläche m² ca.:	53
Grundstücksfläche m² ca.:	406
Baujahr:	2021
Balkon vorhanden:	Ja
Terrasse vorhanden:	Ja
Heizungsart:	Fernwärme

Kaufpreis: € 365.000,00

Einfamilienhaus "Buchberg 136", Neue Mitte - Lauffenmühle

Zimmerzahl:	5
Wohnfläche in m² ca.:	122
Nutzfläche m² ca.:	5
Grundstücksfläche m² ca.:	542
Baujahr:	2021
Balkon vorhanden:	Ja
Terrasse vorhanden:	Ja
Heizungsart:	Fernwärme

Kaufpreis: € 299.900,00

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

HUMORVOLLES

****

Der Zahnarzt holt die Betäubungsspritze raus und sagt:
„Das könnte jetzt ein klein wenig wehtun."
Sagt der Patient: „Ach, das macht mir nichts!"
Sagt der Zahnarzt: „Gut! Ich habe seit 3 Jahren eine Beziehung mit Ihrer Frau."

****

Herr Verkäufer, darf ich das Kleid im Schaufenster probieren.
Verkäufer: „Nein, bitte in der Umkleidekabine."

****

Was hat eine Hose und ein Flugzeug gemeinsam?
Im Notfall muss beides runter.

****

Patient: „ Herr Doktor, ich vergesse immer alles."
Doktor: „Seit wann haben sie das?"
Patient: „Seit wann habe ich was?"

****

Kleine Umfrage an Verheiratete: Auf einer Skala von 1-10, wie sehr haben Sie das Sagen in Ihrer Ehe.
Schatz, darf ich bei der Umfrage mitmachen.

****

PUTENSCHNITZEL MIT GORGONZOLA UND PARMASCHINKEN

Man nehme einen Sommersonntag, ein Stück blauen Himmel, etwas Sonnenschein und genieße dieses Gericht auf der Terrasse mit einer Flasche Rivaner aus Durbach. Dazu empfehle ich junge, bißfest gedünstete Möhren, die in etwas Butter, 1 EL Honig und 2 EL Aceto balsamico geschwenkt werden.

Zutaten für 4 Personen

4 dünne Putenschnitzel
2 Teelöffel Sojasauce
3 EL Vollmilchjoghurt
4 Scheiben Parmaschinken
100 g Gorgonzola
50 g Paniermehl
50 g Parmesan frisch gerieben
1 Ei, 40 g Mehl
50 g Butterschmalz

Zubereitung

Die Putenschnitzel auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit einem breiten Messer etwas auseinander streichen, nur leicht salzen, mit Sojasauce beträufeln und dünn mit Joghurt bestreichen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken legen.

Den Gorgonzola entrinden, mit einem Schneebesen glattrühren und auf die Schinkenscheiben streichen. Die Schnitzel in der Mitte zusammenklappen und festdrücken. Paniermehl und Parmesan mischen.

Das Ei in einer flachen Schüssel verquirlen, Mehl und Paniermehlmischung jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden (überschüssiges Mehl abklopfen) dann durch das Ei ziehen und von beiden Seiten in das Paniermehl drücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel pro Seite 4-5 Minuten braten.

ENTRECOTE MIT PFEFFERBUTTER UND PILZEN

Es gibt „Festtage“ an denen man sich ein besonderes Fleischgericht gönnt. Wir sind glücklich, einen hochqualifizierten Metzgermeister mit einem tollen Team am Ort zu haben, der uns das ganze Jahr mit besten Fleischvariationen versorgt.

Zutaten für 2 Personen

1 Entrecote, 300-350 g schwer

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle 40 g weiche Butter

1/2 Teelöffel rosa Pfefferkörner

6 schwarze Pfefferkörner

1/2 Knoblauchzehe

150 g sehr kleine Kräuterseitlinge

(alternativ Champignons)

1 Schalotte

1/2 Bund Petersilie

1/2 rote Chilischoten

2 EL Olivenöl

Zubereitung

Wenn nötig, den Fettrand des Entrecotes wegschneiden und das Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer kleinen Schüssel die weiche Butter mit etwas Salz würzen und kräftig durchrühren, bis sich Spitzchen bilden. Die beiden Pfeffersorten in einem Mörser zerstossen und zur Butter geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles nochmal gründlich durchrühren und beiseitestellen.

Die Stielenden der Kräuterseitlinge anschneiden. Dann die Pilze der Länge nach in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Die Schalotten schälen und hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Die Chilischote entkernen, in lange, feine Streifen und diese in kleine Würfel schneiden.

In einer Bratpfanne das Olivenöl sowie 1 EL der Pfefferbutter kräftig erhitzen. Das Entrecote darin rundherum insgesamt 5 Minuten anbraten. Gegen Ende der Bratzeit die restliche Pfefferbutter in die Pfanne geben, schmelzen lassen und das Fleisch damit beschöpfen. Dann das Entrecote auf eine vorgewärmte Platte legen, mit Alufolie gut decken und 5-8 Minuten ruhen lassen. Zu der in der Pfanne verbliebenen Pfefferbutter die Kräuterseitlinge geben und unter häufigem Wenden 5-6 Minuten kräftig anbraten. Die Schalotte, die Petersilie und die Chilischote beifügen und kurz mitbraten. Die Pilze mit Salz abschmecken.

Das Entrecote quer in Scheiben schneiden und auf 2 vorgewärmte Teller anrichten. Den auf der Platte entstandenen Jus darüber träufeln und die Pilze locker über und um das Fleisch verteilen. Sofort servieren.

Ein kräftiger Rotwein aus Burgund empfiehlt sich zu diesem edlen Entrecote.

reichmann immobilien
daniel giusa
ivd
VIVD.
DIA
Zert
Zertifiziert durch DIA Consulting AG nach EU-Norm DIN EN 15733

reichmann immobilien
daniel giusa
ivd
VIVD.
DIA
Zert
Zertifiziert durch DIA Consulting AG nach EU-Norm DIN EN 15733

PORTWEIN-MOUSSE-TÖRTCHEN MIT MANGOROSE

Auch dieses Jahr soll ein leckeres Dessert den Abschluss der Rezepte bilden. Das von der Herstellung her eher anspruchsvolle Dessert hat meine Lebensgefährtin Petra von Ow ausgesucht und auch zubereitet. Es sieht nicht nur toll aus, sondern schmeckt auch außergewöhnlich gut. Ein Versuch lohnt!

Zutaten für 4 Personen

Für den Boden:

100 g Butterkekse

50 g Vollmilchschokolade

30 g Kokosraspeln

25 g Butter

Für die Creme:

4 Blatt Gelatine

3 Eier

50 g Zucker

125 ml Portwein, weiß

200 g Sahne, halbsteif geschlagen

Für den Belag und die Garnitur:

2 reife Mangos (am besten Thai-Mangos)

Saft von 1 Limette

1-2 EL Puderzucker

Zitronenmelisse und

Zesten von 1 Bio-Limette

Zubereitung

Butterkekse fein zerbröseln. Vollmilchschokolade fein hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Kekskrümel in den flüssigen Schokomix rühren. Vier Dessertringe (ca. 7 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Jeweils ca. ein Viertel des Krümel-Schoko-Mix gleichmäßig darin verteilen und mit dem Löffelrücken fest andrücken. Für 40 Minuten kühl stellen.

Inzwischen für die Portwein-Mousse die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker und Portwein in einer Schüssel über einem leicht kochenden Wasserbad etwa 5 Minuten schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in die warme Creme geben und darin auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und auf Eiswasser kalt schlagen. Sobald die Masse beginnt leicht zu gelieren, erst die halbsteif geschlagene Sahne dann den Eischnee behutsam unterheben. Mousse in die Ringe verteilen und alles für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Mangos schälen, jeweils das Fruchtfleisch links und rechts am Stein entlang in feinen Scheiben herunterschneiden, dann längs halbieren. Das restliche Fruchtfleisch mit Limettensaft und Puderzucker fein pürieren. Mangoscheiben von außen beginnend rosettenförmig bis in die Mitte auf der Mousse verteilen, die Ringe auf Teller umsetzen, mit einem kleinen Messer lösen und vorsichtig abziehen. Die Törtchen nach Belieben mit Zitronenmelisse und feinen Limettenzesten garnieren und mit Mangopüree servieren.

Einfamilienhaus mit Garten und 2 Garagen in Emmingen-Liptingen

Zimmerzahl:	8
Wohnfläche in m² ca.:	144
Grundstücksgröße m² ca.:	310
Baujahr:	1800
Heizungsart:	Nachtspeicher-heizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	234 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	24.01.2033

Kaufpreis: € 175.000,00

Renovierungsbedürftiges Wohnhaus im Ortskern Tuningen

Zimmerzahl:	11
Wohnfläche in m² ca.:	150
Grundstücksgröße m² ca.:	677
Baujahr:	1750
Heizungsart:	Ofenheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	378,3 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	09.11.2033

Kaufpreis: € 149.000,00

Wohn- und Geschäftshaus in VS-Schwenningen, Top Lage

Zimmerzahl:	15
Wohnfläche in m² ca.:	226
Nutzfläche m² ca.:	60
Baujahr:	1939
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Endenergieverbrauch	54,87 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	13.09.2033

Kaufpreis: € 829.000,00

Neubau in Blumberg Eigennutz oder Vermietung

Zimmerzahl:	1,5
Wohnfläche in m² ca.:	28
Baujahr:	2018
Balkon vorhanden:	Ja
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	20,9 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	19.04.2028

Kaufpreis: € 126.500,00

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: immobilien-reichmann.de

Käuferprovision: 3,57% inkl. MwSt.

Reichmann Immobilien · Daniel Giusa · Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen · Telefon 0771 / 83263-0 · www.immobilien-reichmann.de

Udo Reichmann ist dankbar, dass er trotz seiner 80 Lebensjahre noch täglich nach seinen Vorlieben kochen kann.

Höhepunkt ist 2023 sein Kochbuch, ein Rückblick mit 50 Rezepten aus 50 Jahren. Bei der Herstellung des Buches und dieses Heftes nahm er erstmals seine Lebensgefährtin Petra von Ow als Assistentin mit an den Herd.

51. Jahrgang Weihnachten 2023
Herausgeber: Reichmann Immobilien Inh. Daniel Giusa
Auflage: 25.000

Fotos Rezepte: Petra von Ow
Foto Titelseite: Adobe Stock
Foto Rückseite: Lichtemotionist, Tobias Ackermann
Fotos Personen: Richard Trojan

reichmann immobilien
daniel giusa

Udo Reichmann

Streng genommen hat nur
eine Sorte Bücher das Glück
unserer Erde vermehrt:
Die Kochbücher

Joseph Conrad
ukrainisch-britischer Schriftsteller
1857-1924

HUMORVOLLES

****

Zwei Rentner treffen sich. Sagt der eine: “Ich habe die ganze Nacht kein Auge zugemacht. Ich habe höllische Zahnschmerzen.” Der andere: ”Oh, das hört sich ja übel an. Das kann mir nicht mehr passieren. Meine Zähne und ich schlafen getrennt.”

****

Zwei Freunde unterhalten sich in der Kneipe. “Ich glaube, ich bin gegen Leder allergisch”, meint der eine. “Wieso das denn?”, fragt der andere. Der erste: “Immer, wenn ich morgens mit Schuhen aufwache, brummt mir der Schädel.”

****

Corinna schreckt vom Liebesspiel auf, weil das Telefon klingelt. Sie nimmt ab. Nach einer Weile sagt sie beruhigend zu Ihrem Liebhaber: “Du, Konrad, alles klar! Mein Mann rief gerade an und sagte, dass er erst später nach Hause kommt, weil er mit Dir noch einen trinken ist.”

****

Seit Monaten ist Fritz nun arbeitslos. Jeden Morgen geht er auf Jobsuche. Eines Nachmittags stürzt er aufgeregt ins Haus und sagt strahlend zu seiner Frau: “Trude, ich habe eine neue Stellung.” Sie: “Du denkst immer nur an das Eine. Such dir lieber mal einen Job.”

****

****

“Liebling, wie hieß noch das Hotel, in dem wir letztes Jahr unseren Urlaub verbracht haben?” – “Einen Augenblick, ich schaue mal auf den Handtüchern nach.”

****

Chef ruft den Schulze zu sich: „Herr Schulze, haben Sie allen erzählt, ich sei zu einer Frau umoperiert worden?“ Darauf der Schulze: „Sie sagen mir doch gestern ganz ausdrücklich:, Ich war `ne Sie“ Da sagt der Chef: Unglaublich! Ich hab gesagt: „Ich warne Sie!“

****

Fragt der Lehrer die Schüler: “Wer kann mir sagen, welches Tier außer dem Igel sich noch zusammenrollen kann?” Meldet sich Klein Simon: “Der Rollmops natürlich!”

****

Der Chef fragt den Angestellten: “Glauben Sie eigentlich an ein Leben nach dem Tod?” Dieser antwortet verdutzt: “Ja, ...” Chef: “Das erklärt alles – kurz nachdem Sie gestern bei der Beerdigung Ihres Vaters waren, ist er hierher gekommen und hat nach Ihnen gefragt.”

****

Die frisch gebackenen Eltern sind beim Standesamt. Fragt die Beamtin: “Wollen Sie Ihr Kind wirklich Claire nennen, Frau Grube?”

****

Eigentumswohnung in VS-Schwenningen

Zimmerzahl:	3
Wohnfläche in m² ca.:	87
Baujahr:	1968
Balkon vorhanden:	Ja, 2
Heizungsart:	Fernwärme
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Endenergieverbrauch	90 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	12.10.2028

Kaufpreis: € 185.000,00

Zweifamilien-Reihenhaus in Geisingen

Zimmerzahl:	10
Wohnfläche in m² ca.:	246
Grundstücksfläche m² ca.:	217
Baujahr:	1989
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	177,6 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	11.11.2024

Kaufpreis: € 499.000,00

Wohnhaus mit Wohlfühlgarten in der Villinger - Südstadt

Zimmerzahl:	3,5
Wohnfläche in m² ca.:	104
Grundstücksfläche m² ca.:	600
Baujahr:	1938
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	227,3 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	13.11.2033

Kaufpreis: € 440.000,00

Reihenendhaus mit Garten und Garage in Donaueschingen

Zimmerzahl:	6
Wohnfläche in m² ca.:	109
Grundstücksfläche m² ca.:	492
Baujahr:	1962
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	333,7 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	02.11.2033

Kaufpreis: € 375.000,00

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: immobilien-reichmann.de

Käuferprovision: 3,57% inkl. MwSt.

Reichmann Immobilien · Daniel Giusa · Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen · Telefon 0771 / 83263-0 · www.immobilien-reichmann.de

3,5-Zi-Maisonette-Wohnung in Bad Dürrheim

Zimmerzahl:	3,5
Wohnfläche in m² ca.:	76
Baujahr:	1996
Balkon vorhanden:	Ja, 2
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Endenergieverbrauch	138,9 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	31.10.2024

Kaufpreis: € 210.000,00

2,5-Zi- Maisonette-Wohnung in Donaueschingen

Zimmerzahl:	2,5
Wohnfläche in m² ca.:	64
Baujahr:	2001
Balkon vorhanden:	Ja
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Verbrauchsausweis
Endenergieverbrauch	95,03 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	25.02.2024

Kaufpreis: € 180.000,00

Mehrfamilienhaus mit 4 Wohnungen in Donaueschingen

Zimmerzahl:	7
Wohnfläche in m² ca.:	250
Baujahr:	1965
Balkon vorhanden:	Ja
Heizungsart:	Zentralheizung
Energieausweistyp:	Bedarfsausweis
Endenergiebedarf	221,6 kWh/(m²*a)
Energieausweis gültig bis:	01.11.2028

Kaufpreis: € 575.000,00

Haus mit 4 Wohnungen und 1 Gewerbeeinheit in VS-Villingen

Zimmerzahl:	10
Grundstücksgröße m² ca.:	114
Wohnfläche in m² ca.:	230
Nutzfläche m² ca.:	41
Baujahr:	1900
Heizungsart:	Etagenheizung
wesentlicher Energieträger	Gas
Zustand	Gepflegt

Kaufpreis: € 595.000,00

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Webseite: immobilien-reichmann.de

Käuferprovision: 3,57% inkl. MwSt.

Reichmann Immobilien · Daniel Giusa · Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen · Telefon 0771 / 83263-0 · www.immobilien-reichmann.de

Die Immobilienwirtschaft 2023

Das seit 2020 in jeder Hinsicht turbulente und noch nie in dieser Form erlebte Marktgeschehen ist in dem letzten Quartal 2022 und nochmals in der zweiten Jahreshälfte 2023 in einem eher etwas normaleren Rahmen angekommen.

Der deutliche Rückgang der Immobilienverkäufe hat das ungesunde Transaktionsvolumen gesenkt. Der kürzlich veröffentlichte Wohn-Preisspiegel 2023 vom IVD (Immobilienverband Deutschland) zeigt, dass die Kaufpreise für Einfamilienhäuser und Eigentumswohnungen in diesem Jahr in den meisten Regionen rückläufig sind. Trotzdem hat das Angebot von Einfamilienhäusern – Doppelhäusern - und Reihenhäusern zugenommen. Dieser Anstieg der Immobilienangebote eröffnet insbesondere potentiellen Käufern die Chance wieder zu vernünftigen Preisen Eigentum zu erwerben.

Im Fokus stehen modernisierte Wohnimmobilien, die aufgrund ihrer hohen Energieeffizienz eingestuft in die Klassen A bis C eine vergleichsweise stabile Preisentwicklung aufweisen. Bestandsimmobilien haben hingegen oft damit zu kämpfen, dass Kaufinteressenten hohe Sanierungskosten befürchten.

In diesem Jahr ist die Verunsicherung bei Verkäufern und Käufern zu einem prägenden Merkmal des deutschen Wohnimmobilienmarktes geworden. Neben den bekannten Krisen Ukraine und Israel hat auch der sehr laienhafte Umgang des grünen Bundeswirtschaftsministers Habeck mit dem Gebäudeenergiegesetz ebenfalls dazu beigetragen.

Weiter verunsichern die steigenden Zinsen, die schmerzliche Inflationsrate und die Verteuerung der Baumaterialien. Davon ist insbesondere der Neubausektor betroffen. Alle diese Faktoren haben zu Verunsicherungen und teilweise Angst geführt.

Verkäufer, die überlegen, ihre Immobilie zu verkaufen können dennoch handeln. Ein Zuwarten ist aus unserer Sicht nicht nötig, weder

für Verkäufer, die auf eine künftige Wertsteigerung ihrer Immobilie hoffen, noch für Käufer, die auf mögliche Preisnachlässe warten. Die entscheidende Rolle sind die Zinssätze. Solange keine spürbaren Zinssenkungen in absehbarer Zeit in Aussicht stehen, ist es für Verkäufer wenig ratsam, ihren Verkaufszeitpunkt hinauszuzögern.

Wir sehen immer noch keine Immobilienblase. Der Bedarf ist vorhanden und er stößt auf ein begrenztes Angebot am Immobilienmarkt, bedingt u.a. durch die geringe Neubautätigkeit.

Das Wohnungsvermietungsgeschäft ist in der Zwischenzeit sehr anstrengend geworden. Auf Mietangebote melden sich Interessenten aus allen sozialen Schichten.

Nach einer Vorauswahl werden meist mehrere Besichtigungswünsche durchgeführt und aus den dann noch verbleibenden potentiellen Interessenten muss man den idealen Mieter herausfiltern. Wohnungen mit einer Kaltmiete ab 1.200,00 € sind schwerer zu vermieten, weil sich die monatlichen Betriebskosten ebenfalls erhöht haben.

Das gewerbliche Mietgeschäft ist sehr problematisch geworden. Für leerstehende Ladengeschäfte und Büroflächen sind selbst in besten Lagen kaum solvente Mieter zu finden.

Wie geht es 2024 weiter

Der Druck am deutschen Wohnungsmarkt bleibt wegen starker Zuwanderung groß. Der Neubau stockt wegen hoher Bau- und Kreditkosten. Wir erwarten eine nochmalige Preiskorrektur der Rekordjahre 2020 und 2021 auf das Niveau der Vorjahre. Regional und in bestimmten Lagen und Teilmärkten – etwa bei unsanierten Bestandsimmobilien – sind noch stärkere Preisrückgänge nicht auszuschließen.

Der Immobilienmarkt bleibt spannend.

Wir stellen uns den Herausforderungen und freuen uns, auch in 2024 wieder für Sie aktiv zu sein.

Hier waren wir 2023 für Sie tätig

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

reichmann immobilien
daniel giusa

reichmann immobilien
daniel giusa

ivd VIVD.

DIA Zert
Zertifiziert durch DIA Consulting AG nach EU-Norm DIN EN 15733

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