

Wir wünschen frohe Weihnachten 2025!



- ❄ 53 Jahre „Reichmanns Kochrezepte“
- ❄ Marktlage-Betrachtungen
- ❄ Immobilienangebote
- ❄ Humorvolles

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kunden und Freunde,

das Jahr 2025 war erneut ein ereignisreiches Jahr für den Immobilienmarkt im Schwarzwald-Baar-Kreis und darüber hinaus. Nach einer Phase der Zurückhaltung haben sich viele Eigentümer den aktuellen Marktgegebenheiten angepasst und ihre Preisvorstellungen realistischer gestaltet. Dadurch konnten auch in einem insgesamt ruhigeren Markt zahlreiche Verkäufe erfolgreich abgeschlossen werden.

Die Zahl der Interessenten war zwar rückläufig, dafür zeigte sich die Qualität der Anfragen deutlich verbessert. Kaufinteressenten treten heute gezielter und besser vorbereitet auf – mit klaren Vorstellungen, realistischen Budgets und echtem Kaufinteresse.

Bei energetisch unsanierten oder renovierungsbedürftigen Immobilien zeigt sich weiterhin ein deutlicher Nachfragerückgang. Solche Objekte lassen sich meist nur mit spürbaren Preisabschlägen veräußern – oder wenn sie von Anfang an marktgerecht angeboten werden. Dagegen erzielen junge oder energetisch

modernisierte Immobilien nach wie vor gute bis sehr gute Preise, sofern Lage und Ausstattung überzeugen.

Die erfolgreiche Abwicklung zahlreicher Objekte im vergangenen Jahr zeigt, dass unsere langjährige Erfahrung und unser Engagement geschätzt werden. Wir freuen uns zudem, dass „Focus Spezial“ uns zum dreizehnten Mal in Folge unter die Top 1.000 Immobilienunternehmen in Deutschland gekürt hat!

Wir erwarten für 2026 einen ähnlich stabilen Marktverlauf wie im laufenden Jahr. Besonders freut uns, dass immer mehr Eigentümer und Kaufinteressenten auf unsere Erfahrung und Kompetenz vertrauen. Ihr Vertrauen und Ihre Empfehlungen in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis sind uns eine große Unterstützung, und wir bedanken uns herzlich dafür.

Für 2026 hoffen wir, dass uns erneut viele Eigentümer aus dem Städteviereck Donaueschingen, Hüfingen, Blumberg und Bad





Dürreheim sowie dem Schwarzwald-Baar-Kreis und darüber hinaus Vertrauen schenken und uns mit dem Verkauf ihrer Immobilien beauftragen.

Mit Zuversicht, Tatkraft und Freude blicken wir auf das kommende Jahr 2026 und die neuen Herausforderungen, die es mit sich bringt.

Mit herzlichen Grüßen und den besten Wünschen für ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr!


Daniel Giusa


Udo Reichmann



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches und erfolgreiches Jahr 2026.



Ingwer-Kokos-Suppe

Ingwer begleitet seit Jahren die meisten unserer Gemüsegerichte, und Kokosflocken mischen wir gerne in Panaden. Kein Wunder, dass ich mich spontan für diese asiatisch geprägte Suppe entschieden habe – und wir wurden nicht enttäuscht. Die angebratenen Garnelen sind eine besondere Zutat. Diese Suppe ist eine besonders exquisite Vorspeise.

Zutaten für 4 Personen

3 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen (so man will)
6 EL Öl
1 EL rote Currypaste
400 ml Kokosmilch (1 Dose)
500 ml Geflügelbrühe
5 EL Bio-Ingwersaft
5 EL Sojasauce
2 Tomaten
5 Stiele Thai-Basilikum
12 Garnelen
Salz
getrocknete Chiliflocken
Kokosflocken

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen und das Grün zum Garnieren schräg in feine Ringe schneiden. Das Weiße der Frühlingszwiebeln fein hacken. Chili putzen, aufschneiden, Kerne entfernen und klein schneiden.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Chili und dem hellen Teil der Frühlingszwiebeln in 3 EL heißem Öl im Topf andünsten. Currypaste kurz mitdünsten. Mit Kokosmilch und Brühe ablöschen. 3 EL Bio-Ingwersaft und 2 EL Sojasauce zur Suppe geben und etwas einkochen lassen.
3. Inzwischen Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und vierteln. Tomatenviertel entkernen und klein würfeln. Basilikumblättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen. Basilikum in die Suppe geben und aufkochen. Mit 3 EL Sojasauce abschmecken.
4. Garnelen trocken tupfen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Chiliflocken würzen.
5. Die Suppe in gewärmten Tellern anrichten. Mit feinhacktem Zwiebelgrün, Tomatenwürfel, Kokosflocken und den restlichen Basilikumblättchen bestreuen.



Gefüllter Butternut-Kürbis

Im September dieses Jahres haben wir endlich einmal die Kurve gekriegt und die „weltgrößte Kürbisausstellung“ beim Blühenden Barock in Ludwigsburg besucht – und sind danach begeistert heimgefahren. Über 10.000 Kürbisse waren im Schlossgarten dekorativ verteilt, und viele Kürbisfiguren begrüßten die Gäste. Für Freunde von Hokkaido-, Butternut- und Muskatkürbissen ein ganz besonderer Tag. Mit dem ausgesuchten Butternut-Rezept haben wir ein exquisites Kürbisgericht zubereitet, das wir sehr empfehlen können. Einfach Spitze!

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
200 g Blattspinat
2 Butternut-Kürbisse à ca. 800 g
180 g rohe Bratwürste
3 EL Olivenöl
100 ml Fleischbrühe
100 g Schmand
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskat
200 g geraspelter Raclette-Käse
ein Schuss Weißwein
Chiliflocken

Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Spinat putzen, abbrausen und klein schneiden. Kürbisse längs halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher bis auf einen ca. 1 cm dicken Rand herauslösen, dann würfeln.
2. Das Wurstbrät in Stückchen aus der Pelle drücken. In einer Pfanne in Öl goldbraun braten, herausnehmen. Zwiebel im Bratfett glasig dünsten. Kürbiswürfel zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Brühe, Schmand und einen Schuss Weißwein dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wurstbrätstücke wieder untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Chiliflocken würzen.
3. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbishälften salzen und pfeffern. Spinatfüllung darin verteilen. Die Kürbisse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 20 Minuten im Ofen garen. Herausnehmen, den Käse auf den Kürbissen verteilen und nochmals ca. 15 Minuten backen. Evtl. mit Thymian garnieren.

Hinweis: Den Butternut-Kürbis nicht schälen. Das Kürbisfleisch kann man beim Essen einfach aus der Schale löffeln.



Alpen-Pizza mit Pfifferlingen

Bei unserer Lieblings-Italienerin genießen wir gerne ab und zu ihre attraktive Pizza „Duchessa“. Das tolle Foto der Alpen-Pizza und die wenigen, aber guten Zutaten haben mir Lust auf dieses Rezept gemacht. Glücklicherweise konnten wir einen sehr guten Pizzateig kaufen.

Die sehr leckere Pizza wird nun ab und zu in unserer Küche Programm sein.

Zutaten

- 1 Packung Fertigpizzateig
- 250 g Bergkäse
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 4 EL Milch
- 200 g Pfifferlinge (gefroren)
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Tiroler Speck in dünnen Scheiben

Zubereitung

1. Bergkäse grob raspeln. Frischkäse mit Milch verrühren. Pfifferlinge auftauen, kurz in Butter andünsten und leicht pfeffern. Entstandene Flüssigkeit abseihen. Teig mit der Frischkäsecreme bestreichen. Die trockenen Pfifferlinge auf den Teig geben und mit dem geraspelten Käse bestreuen.
2. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen (E-Herd: 220 °C / Umluft: 200 °C). Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und die Pizza damit bestreuen.

*Schnell gemacht und
einfach lecker!*



Zucchini-Hackauflauf

Dieses Rezept hat mich neugierig gemacht – und zwar wegen der Süßkartoffeln. Überraschung: Sie haben im Auflauf sehr gut geschmeckt. Zum ersten Mal habe ich Süßkartoffeln gegessen! Die Abdeckung des Rinderhacks mit Zucchini hat geschmacklich hervorragend gepasst und wirkte zudem sehr dekorativ.

Zutaten für 4 Portionen

400 g Süßkartoffeln
1 Bund Thymian
8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Rinderhackfleisch
2 EL Tomatenmark
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
100 ml Gemüsebrühe
100 ml passierte Tomaten
ca. 400 g Zucchini
1 Bund Basilikum
4 EL geriebener Parmesan
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
3 EL Semmelbrösel

Zubereitung

1. Süßkartoffeln waschen, schälen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden. In eine Auflaufform (ca. 20×30 cm) legen. Thymian waschen, Blättchen abzupfen, die Hälfte mit 4 EL Öl verrühren. Mit den Süßkartoffelscheiben mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten garen.
2. Inzwischen Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack krümelig anbraten, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und 2–3 Minuten mitbraten. Mit dem restlichen Thymian, Salz und Kreuzkümmel würzen. Brühe und passierte Tomaten angießen, offen 5–7 Minuten köcheln lassen. Soße abschmecken.
3. Zucchini waschen und in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden. Basilikumblättchen fein hacken, bis auf etwas zum Garnieren. Mit Parmesan, Zitronenschale, Semmelbröseln und 2 EL Öl vermischen.
4. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, Soße darauf verteilen. Zucchinischeiben dachziegelartig überlappend darauflegen, mit der Parmesan-Basilikum-Mischung bestreuen. Weitere 15–18 Minuten backen. Vor dem Servieren mit restlichem Basilikum garnieren.

Ein ganz tolles Mittag- oder Abendessen. Sollten Sie Süßkartoffeln nicht mögen, nehmen Sie einfach normale Kartoffeln.



Schweinebraten in Senfkruste

An einem Sonntagmorgen im Januar 2025 habe ich wieder einmal in der ganz alten „Rezeptkiste“ gestöbert und bin auf meinen 1990 in Eigenkomposition entwickelten „Schweinebraten in Senfkruste“ gestoßen. Ob der mir wohl noch schmeckt? Der Versuch: Wie damals – einfach herzhafte lecker! Für die inzwischen streng vegane Gesellschaft ist es fast eine Provokation, ein Schweinefleischrezept zu präsentieren. Ich wage es trotzdem! Das Rezept ist sehr einfach in der Zubereitung. Durch das 24-stündige Marinieren erhält das Fleisch ein tolles Aroma, und die Senfkruste garantiert einen saftigen Braten. Beurteilung: Sehr empfehlenswert. Übrigens: Reste sind als kalter Braten ebenfalls ein Genuss.

Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinehals
8 EL gekörnter Senf
(Rotisseursenf)
1 EL Öl
5 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen
Pfeffer (möglichst aus
der Mühle)
Salz

Zubereitung

1. Schweinehals kalt abspülen und trockentupfen. In eine Schüssel den Körnersenf und die Sojasauce geben, Knoblauchzehen hineinpresse, schwarzen Pfeffer aus der Mühle dazuschrotet und mit einem Schneebesen zu einer Paste rühren.
2. Den Schweinehals mit der Paste von allen Seiten gleichmäßig bedecken und in Klarsicht- oder Alufolie 24 Stunden ruhen lassen. Dann die Folie entfernen und das Fleisch noch salzen.
3. Den Braten auf den Rost in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen legen. Nach 10 Minuten auf 180 °C zurückschalten und weitere 70 Minuten braten. Danach im ausgeschalteten Herd 10 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und auf vorgewärmter Platte servieren.

Dazu habe ich einen Kartoffel- und einen Gurkensalat gereicht. Ein knuspriges Bauernbrot schmeckt ebenfalls sehr gut dazu.



Asia-Geschnetzeltes für Genießer!

Gerne mache ich auch Ausflüge in ferne Küchen. Dieses „Asia-Geschnetzelte“ war in der Zubereitung mit den vielen Zutaten etwas zeitaufwendig. Es hat sich aber gelohnt und sehr gut geschmeckt!

Zutaten für 4 Personen

1 Dose (580 ml) Ananasstücke
1 rote Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln
8 EL Apfelessig
4 EL Zucker
Salz
2 EL Sojasauce
8 EL Öl
2 EL Tomatenketchup
600 g Putenschnitzel
2 Eier
Pfeffer
1 EL Speisestärke
200 g Basmatireis
150 g tiefgefrorene Erbsen
150 g Panko-Paniermehl

Zubereitung

1. Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, Saft in einer Schüssel auffangen. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen, weißen Teil in feine Ringe schneiden, das Grüne beiseitelegen. Für die Soße Apfelessig, Zucker, 1 TL Salz, Sojasauce, 2 EL Öl und Ketchup in einer Schale mit einem Schneebesen glatt rühren.

2. Putenfleisch in Streifen schneiden. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Panko-Paniermehl in eine weitere Schüssel geben. Putenstreifen zuerst in den Eiern, dann im Panko-Paniermehl wenden. 4–5 EL Öl (wenn möglich Sesamöl) in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch unter Wenden ca. 6 Minuten braten. Inzwischen den Reis nach Packungsanweisung garen.

3. Paprika und das Weiße der Lauchzwiebeln in eine weitere Pfanne geben und anbraten. Ananas kurz mitbraten. Angerührte Soße und die gefrorenen Erbsen dazugeben und ca. 2 Minuten köcheln. 1 EL Stärke mit dem aufgefangenen Ananassaft glatt rühren und in die kochende Soße geben, nochmals abschmecken. Die zubereiteten Fleischstücke darauf legen und kurz erwärmen. Mit den beiseitegelegten grünen Lauchzwiebeln bestreuen und mit Basmatireis servieren.



„Wild liegt im Trend“ – Wildschweinlende

Wenn man als Hobbykoch bekannt ist, wird man oft mit ganz außergewöhnlichen Geschenken überrascht. So schenkt mir ein engagierter Jäger und guter Bekannter eine Wildschweinlende! So ein edles, seltenes Stück wird in jeder Küche willkommen geheißen. Es hat Freude gemacht. Daraus ist dieses Rezept entstanden.

Zutaten für 4 Personen

1 frische Wildschweinlende
500 g Pfifferlinge
4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer
Wacholderbeeren
Chiliflocken
Koriander
2 EL Rum
frischer Rosmarin
125 ml süße Sahne
1–2 EL gekörnter Dijon-Senf
2 EL Kürbiskernöl
Piment
100 ml Weißwein
Mehl

Zubereitung

1. Die Wildschweinlende marinieren mit: 2 EL Olivenöl, 2 EL Kürbiskernöl, gekörntem Dijon-Senf, Rosmarin, Schnittlauch, Petersilie, Wacholderbeeren und Piment (beides zerstoßen), 100 ml Weißwein dazugeben und ca. 4–5 Stunden ruhen lassen.
2. Kräuter und Gewürze entfernen, die Flüssigkeit aufbewahren.
3. Die frische Wildschweinlende mit Schalotten, Wacholderbeeren (zerstoßen), Knoblauch und Koriander (gerebelt) in Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle sowie Chiliflocken würzen. Mit Rum ablöschen.
4. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Lende für etwa 25 Minuten in den auf 120 °C Umluft vorgeheizten Backofen geben (Kerntemperatur 65 °C).
5. Als Beilage Pfifferlinge und Schalotten in Butter gebraten dazugeben. Die Pfifferlinge leicht mit Mehl bestäuben, pfeffern und mit Sahne sowie der aufgefangenen Flüssigkeit ablöschen.
6. Eine Birne mit Preiselbeeren und Butterspätzle runden dieses feine Gericht ab. Guten Appetit!

Mit einem herzlichen Halali bedanke ich mich noch einmal.



Pfirsich-Eierlikör-Dessert

Das traditionelle Schlussrezept ist auch dieses Jahr wieder ein köstliches Dessert, das meine Lebensgefährtin Petra von Ow ausgesucht und mit Liebe zubereitet hat. Beim Probieren war ich ganz begeistert von den Hauptzutaten: Schokolade, Pfirsiche und Eierlikör.

Mit diesem Dessert wird jedes festliche Essen noch gekrönt.

Zutaten für 4 Personen

1 Päckchen Schokopuddingpulver

450 ml Milch

40 g Zucker

150 ml Eierlikör

600 g Pfirsiche aus der Dose

1 EL Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Zitronensaft

200 ml Sahne

30 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Puddingpulver mit 6 EL Milch und Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen lassen. Pulver-Mix einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. 70 ml Eierlikör in den warmen Pudding rühren. Den Pudding auf 4 Dessertgläser verteilen und abkühlen lassen.

2. Pfirsichhälften in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pfirsiche 2–3 Minuten darin dünsten. Mit Vanillezucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. 5 Minuten köcheln lassen, leicht abkühlen und auf den Schokopudding schichten. Zugedeckt kalt stellen.

3. Die Sahne steif schlagen, Schokoraspel unterheben. Sahne auf dem Pfirsichkompott verteilen und mit je 20 ml Eierlikör beträufeln. Evtl. mit Schokoladenraspeln garnieren.

Ein Dessert
zum Verlieben.



Wir freuen uns, Ihnen unseren Immobilienmarktbericht 2025 präsentieren zu dürfen. Auch in diesem Jahr werfen wir einen umfassenden Blick auf die Entwicklungen in Baden-Württemberg und speziell im Schwarzwald-Baar-Kreis. Die vergangenen Jahre waren von Umbrüchen geprägt – Preisrückgänge, gestiegene Zinsen, neue Anforderungen an Energieeffizienz und eine veränderte Finanzierungslage haben das Marktgeschehen nachhaltig beeinflusst. Doch 2025 zeigt sich der Markt gefestigt – wenn auch mit neuen Spielregeln.

Allgemeiner Marktrückblick und aktuelle Tendenzen

Auf Bundesebene haben die Immobilienpreise zu Jahresbeginn 2025 erstmals seit 2022 wieder leicht zugelegt. In den Metropolen und wirtschaftsstarken Regionen kam es

zu einem moderaten Preisanstieg, während sich in ländlichen Kreisen und Kleinstädten wie dem Schwarzwald-Baar-Kreis der Markt deutlich ruhiger entwickelte. Anders als oft in den Medien berichtet, spüren wir lokal keine Preisrally. Vielmehr beobachten wir stabile bis leicht rückläufige Preise – insbesondere bei nicht sanierten Objekten oder Immobilien in durchschnittlicher Lage.

Veränderte Verkaufsprozesse

Der Verkaufsprozess selbst hat sich im Vergleich zu früheren Jahren verändert. Während in der Hochphase des Marktes auf ein Inserat noch viele Dutzend Interessenten kamen, ist es heute oft nur noch eine Handvoll. Der Käufermarkt dominiert. Interessenten treten zunehmend selbstbewusst auf, verhandeln hart und lassen sich durch fehlende Konkurrenz nicht unter

Druck setzen. Es gilt das Motto: Wer verhandelt, gewinnt. Verkäufer mussten 2025 vermehrt zu Preiszugeständnissen bereit sein – teils auch zu schmerzhaften –, um einen zeitnahen Abschluss zu erzielen. Parallel dazu hat sich die Finanzierungslage weiter verschärft. Banken agieren zurückhaltend, verlangen umfangreiche Unterlagen und bewerten Objekte konservativer. Immer häufiger kommt es vor, dass der Beleihungswert unter dem tatsächlichen Kaufpreis liegt. Das führt dazu, dass Kaufinteressenten den Differenzbetrag aus Eigenmitteln aufbringen müssen – was viele schlicht nicht können. Damit scheitert mancher Verkauf bereits an der Finanzierung. Wer als Käufer ernsthaft kaufen möchte, bringt heute ca. 20 Prozent Eigenkapital mit – ohne diese Basis wird es zunehmend schwer, eine Bank von der Finanzierung zu überzeugen.

Entwicklungen in Baden-Württemberg

In Baden-Württemberg sehen wir weiterhin eine starke Nachfrage in den großen Städten wie Stuttgart, Freiburg oder Karlsruhe. Hier sind die Preise auch 2025 auf hohem Niveau geblieben. Eigentumswohnungen in gefragten Stadtlagen kosten meist ab 4.500 Euro pro Quadratmeter und mehr, Häuser bewegen sich – je nach Lage und Ausstattung – in deutlich höheren Preisregionen. Anders sieht es im ländlichen Raum aus: Dort blieben die Preise verhalten, mit regionalen Ausschlägen je nach Lage und Objektzustand.

Entwicklungen im Schwarzwald-Baar-Kreis

Der Schwarzwald-Baar-Kreis zeigt auch 2025 eine stabile, wenn auch differenzierte Marktsituation. Die

Preise für Eigentumswohnungen liegen im Durchschnitt immer noch bei rund 2.500 Euro pro Quadratmeter – leicht unter dem Vorjahreswert, wenn man die Inflation hinzurechnet. In Bad Dürkheim erreichen junge gut erhaltene Objekte rund 2.700 – 2.800 Euro, in Donaueschingen und Villingen-Schwenningen bewegen sich die Preise zwischen 2.300 und 2.700 Euro. Bei Einfamilienhäusern liegt der durchschnittliche Quadratmeterpreis im Kreis zwischen 2.700 und 2.800 Euro – abhängig von Zustand, Lage und Energieeffizienz.

Auffällig bleibt die Zurückhaltung der Käufer bei unsanierten Immobilien. Viele Interessenten scheuen die Kosten und den organisatorischen Aufwand für energetische Sanierungen. Nicht zuletzt, weil Handwerker schwer zu bekommen und die Preise für Bauleistungen hoch geblieben sind. Gleichzeitig

wird energetische Qualität immer entscheidender: Gut sanierte Immobilien lassen sich deutlich schneller und zu besseren Preisen verkaufen. Wer hingegen ein Objekt der Energieklasse F oder schlechter anbietet, muss mit Preisabschlägen und längeren Vermarktungszeiten rechnen.

2025 war in unserer Region vor allem von Realismus geprägt. Verkäufer haben verstanden, dass die Preise aus der Zeit der Nullzinspolitik nicht mehr erzielbar sind. Käufer wiederum prüfen sehr genau, was sie sich leisten können und wollen. Die Folge: Der Markt ist gereift. Er ist langsamer geworden, aber auch transparenter und planbarer. Wer bereit ist, flexibel zu agieren – sei es beim Preis oder durch Investitionen in die Qualität der Immobilie – hat weiterhin gute Chancen, erfolgreich zu verkaufen.

Lesen Sie weiter auf der nächsten Seite ->

Nachfrage nach Mietwohnungen führt zu höheren Mietpreisen

Der Mietwohnungsmarkt im Schwarzwald-Baar-Kreis zeigte 2025 erneut steigende Preise. Die Angebotsmieten liegen im Schnitt bei etwa 10,30 Euro pro Quadratmeter. In Villingen-Schwenningen stiegen sie auf rund 10,60 Euro, in Donaueschingen auf etwa 9,60 Euro. Nur in Bad Dürkheim war ein leichter Rückgang auf rund 9,90 Euro zu beobachten.

Bestandsmieten liegen meist noch zwischen 6 und 8 Euro, während für neue oder moderne Wohnungen bis zu 14 Euro verlangt werden. Der Neubau stagniert, Genehmigungen sind rückläufig, viele Projekte wurden gestoppt. Gleichzeitig bleibt die Nachfrage hoch, da steigende Zinsen den Erwerb von Eigentum erschweren und mehr Menschen im Mietmarkt verbleiben.

Kleinere, bezahlbare Wohnungen sind weiterhin Mangelware, während größere und teurere Einheiten teils länger leer stehen. Der funktionale Leerstand liegt bei nur zwei bis drei Prozent – zu wenig, um den Engpass zu lindern. Eine Entspannung ist auch 2026 kaum zu erwarten: Baukosten und gesetzliche Vorgaben bleiben hoch, die Bautätigkeit niedrig. Entsprechend dürfte das Mietniveau weiter leicht anziehen, vor allem bei Neubauten und Erstvermietungen.

Klassischer Neubau hat es schwer

Der klassische Neubau hat es weiterhin schwer. Bau- und Finanzierungskosten stehen in keinem Verhältnis mehr zum erzielbaren Marktwert. Ein anschauliches Beispiel: Wer heute ein älteres, unsaniertes Haus mit großzügigem Grundstück für rund 300.000 Euro

verkauft, kann sich davon oft nicht einmal eine moderne 2- bis 3-Zimmer-Wohnung mit Tiefgarage leisten. Viele Eigentümer entscheiden sich daher, ihr Zuhause an die neue Lebenssituation anzupassen, anstatt zu verkaufen.

Hinzu kommt, dass auch Pflege- oder Betreuungsmodelle im Alter zunehmend finanzielle Hürden darstellen – mit monatlichen Kosten, die ohne den Verkauf des Eigenheims kaum zu stemmen sind. Gleichzeitig fehlen in zentralen Lagen nach wie vor Eigentumswohnungen, was viele potenzielle Verkäufer ebenfalls zurückhält. So bleibt das Angebot größer als in den Vorjahren, ohne dass die Preise flächendeckend stark fallen.

Zwangsversteigerungen

Die Zahl der Zwangsversteigerungen mit denen wir beauftragt wor-

den sind blieb auch 2025 auf überschaubarem Niveau. Die Anzahl der Bewertungsaufträge seitens Banken und Bausparkassen haben erneut zugenommen und deuten darauf hin, dass es in den nächsten Jahren zu einem Anstieg in diesem Bereich kommen könnte.

Ausblick 2026 für den Immobilienmarkt

Für das kommende Jahr 2026 rechnen wir mit einer Fortsetzung dieser Entwicklung. Die Preise dürften sich auf aktuellem Niveau einpendeln oder je nach Objektqualität leicht zulegen. Größere Preissprünge halten wir für unwahrscheinlich. Besonders gefragt werden weiterhin energetisch moderne, gut gelegene Immobilien sein. Ältere, nicht sanierte Objekte könnten dagegen weiteren Druck verspüren – vor allem, wenn sich gesetzliche

Vorgaben weiter verschärfen oder Förderprogramme auslaufen. Käufer werden auch im kommenden Jahr wählerisch bleiben. Transparente Unterlagen und ein realistisches Preisangebot sind die besten Voraussetzungen, um erfolgreich zu verkaufen.

Unser Fazit

Zusammengefasst stellen wir fest: Der Immobilienmarkt 2025 war geprägt von neuen Realitäten – aber auch von neuen Chancen. Wer sich darauf einstellt, kann auch 2026 erfolgreich agieren. Wir begleiten Sie dabei gerne – mit lokaler Marktkennntnis, ehrlicher Beratung und langjähriger Erfahrung.

Ihr Daniel Giusa und Team

Thema Hausverkauf

Es ist nicht leicht, sich mit dem Gedanken an einen Hausverkauf auseinanderzusetzen. Doch manchmal wird das geliebte Zuhause im Laufe der Jahre einfach zu groß.



Wenn Sie sich in diesen Zeilen wiederfinden, dürfen Sie sich erlauben, über einen Neuanfang nachzudenken – nicht als Abschied, sondern als Beginn eines neuen Lebensabschnitts, der Ihnen mehr Freiheit, mehr Freude und mehr Zeit für sich selbst schenkt.

Machen Sie jetzt den ersten Schritt, lassen Sie uns darüber sprechen, was wir für Sie tun können und vereinbaren Sie noch heute einen Beratungstermin.

Mit unserer langjährigen Erfahrung und Expertise unterstützen wir Sie und stehen Ihnen verlässlich zur Seite.

Ihr Daniel Giusa (Tel. 0771 832630)

Einzigartiges Einfamilienhaus mit Natur-Schwimmteich, Hausen vor Wald



Verkauf

Wohnfläche ca. 134 m², Grdst. 1.290 m², 2 Stellplätze, Bj 1996; Verbrauchsausweis: 80,90 kWh/(m²a), EEK C; Primärenergieträger: Flüssiggas (eigener Tank), Energieausweis gültig bis 30.07.2035
Kaufpreis 537.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Exklusive 3,5 -Zi.-Komfort-Wohnung Hüfingen am Kofenweiher



Verkauf

Wohnfläche ca. 141,33 m², Fußbodenheizung, Erdgeschosswohnung, Bj 2019; Verbrauchsausweis: 49 kWh/(m²a), EEK A; Primärenergieträger: Blockheizkraftwerk, Energieausweis gültig bis 01.08.2029
Kaufpreis 495.000,00 EUR, 2 TG-Stellplätze 20.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Stilvolle 4-Zi.-Komfort-Wohnung im "Wennerhofareal" in Bad Dürkheim



Verkauf

Wohnfläche ca. 90 m², Aufzug, begehrte Lage, stadtnah, Abstellraum und Keller, Bj 2000; Verbrauchsausweis: 89 kWh/(m²a), EEK C; Primärenergieträger: Gas, Energieausweis gültig bis 29.10.2029
Kaufpreis 315.000,00 EUR, 1 TG-Stellplatz, Hausgeld 350,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Solide Doppelhaushälfte in ruhiger Lage von Donaueschingen



Verkauf

Wohnfläche ca. 111 m², Nfl. ca. 50 m², Grdst. 501 m², 2 Stellplätze Bj 1959, renovierungsbedürftig; Bedarfsausweis: 279,3 kWh/(m²a), EEK H; Primärenergieträger: Öl, Energieausweis gültig bis 20.08.2035
Kaufpreis 285.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Bungalow mit Einliegerwohnung, sonnigem Garten, Toplage von Blumberg



Verkauf

Wohnfläche ca. 150 m² auf einer Ebene, Kachelofen, Einliegerwhg. ca. 50 m², Nzfl. ca. 50 m², Grdst. 698 m², 1 Garage, BJ 1974; Bedarfsausweis: 163,6 kWh/(m²a), EEK F; Primärenergieträger: Öl, Energieausweis gültig bis 22.06.2035
Kaufpreis 399.000,00 EUR; Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Ensemble mit Wohnhaus, Werkhalle und Photovoltaik in Hüfingen



Verkauf

Wohnfläche ca. 150 m², Nfl. ca. 380 m², Grdst. 2.423 m², 1 Garage, 21 Stellplätze, BJ 1965; Bedarfsausweis: 180 kWh/(m²a), EEK F; Primärenergieträger: Holz/Hackschnitzel, Energieausweis gültig bis 11.09.2035
Kaufpreis 750.000,00 EUR; Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Hier waren wir 2025 für Sie tätig

Achern,
Albstadt, Bad
Dürrhein, Bad Peter-
stal-Griesbach, Balingen,
BD-Biesingen, BD-Hochemmingen,
BD-Oberbaldingen, BD-Öfingen, Blum-
berg, Blumberg-Achdorf, Blumberg-Fützen,
Blumberg-Riedböhringen, Blumberg-Riedös-
chingen, Bräunlingen, Bräunlingen-Döggingen,
Bräunlingen-Unterbränd, Brigachtal, Bühlertal, Donau-
eschingen, DS-Aasen, DS-Aufen, DS-Grüningen, DS-Hei-
denhofen, DS-Pföhren, Eisenbach, Engen, Feldberg,
Freiburg, Freudenstadt, Friedrichshafen, Furtwangen,
Gottmadingen, Hohentengen am Hochrhein, Hüfingen,
Hüfingen-Behla, Hüfingen-Fürstenberg, Hüfingen-
Hausen v. Wald, Kehl, Konstanz, Lenzkirch, Lichtenau,
Lindau, Ludwigsburg, Mönchweiler, Münsingen, Nie-
dereschach, Nordrach, Nürtingen, Oberkirch, Oppenau,
Reutlingen, Riethem-Weilheim, Schömberg, Schonach,
Schramberg, Spaichingen, St. Georgen, Titisee-Neustadt,
Trossingen, Tuningen, Tuttlingen, Villingendorf, Vogt, VS-
Pfaffenweiler, VS-Riethem, VS-Schwenningen, VS-Tann-
heim, VS-Villingen, Waldshut-Tiengen, Wehingen,
Wittershausen, Wolterdingen-Zindelstein

Nicht vergessen:

Für aktuelle und passgenaue
Immobilienangebote
registrieren Sie sich unter

www.immobilien-reichmann.de



reichmann immobilien

daniel giusa

Firmengründer und Hobbykoch Udo Reichmann

Dank der tatkräftigen Unterstützung seiner Lebensgefährtin Petra von Ow ist es dem 82-jährigen Hobbykoch Udo Reichmann auch in diesem Jahr gelungen, den 53. Jahrgang seiner Rezeptheft mit acht neuen Gerichten zu bereichern. Aus insgesamt zwölf ausgewählten Rezepten, die zum Teil sogar zweimal probegekocht wurden, fanden schließlich die besten acht ihren Weg in dieses Heft.



53. Jahrgang Weihnachten 2025
Herausgeber: Reichmann Immobilien e.K., Inh. Daniel Giusa
Auflage: 25.000

© Fotos: Petra von Ow (Rezepte), Reichmann Immobilien (Foto Rückseite), Richard Trojan (alle Personen- und Teamfotos), Adobe.Stock nuralam_gfx, Adobe.Stock Juliautumn, Adobe.Stock Laura Pashkevich



Es ist besser zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio (1313-1375)
italienischer Schriftsteller,
Certaldo bei Florenz

Ein Mann kommt von einem Fest zurück. „Du“, erzählt er seiner Frau, „das Fest war toll, sogar ein goldenes Klo hatten die.“

Die Frau kann es kaum glauben: „Ein goldenes Klo? Das will ich sehen.“

Sie fahren hin, klingeln, die Gastgeberin macht auf.

„Entschuldigen Sie, ich war gestern bei Ihnen zu Gast und wollte meiner Frau Ihr goldenes Klo zeigen.“

„Du, Hubert“, ruft die Frau ins Wohnzimmer, „das ist der Kerl, der gestern in deine Tuba gemacht hat!“

Im Zug startt ein Junge einen Mann an, der einen Kropf hat. Der lässt sich das eine Weile gefallen. Dann sagt er: „Wenn du mich weiter anstarst, fresse ich dich!“

Darauf der Junge: „Schluck erst mal den anderen runter!“

Ricarda aus der ersten Reihe fragt: „Herr Lehrer, ist der Stille Ozean eigentlich den ganzen Tag still?“

Lehrer: „Frag doch mal etwas Vernünftiges!“

Ricarda: „Woran ist eigentlich das Tote Meer gestorben?“

„Meine Schwester hat vielleicht Glück“, erzählt Paul.

„Wieso?“

„Stell dir vor, sie war bei einer Party eingeladen, bei der die Jungen den Mädchen bei der Begrüßung einen Kuss oder eine Tafel Schokolade geben mussten.“

„Na und?“

„Sie hat zwölf Tafeln Schokolade bekommen!“

„Na, wie war der erste Abend mit deiner neuen Freundin?“

„Enttäuschend. Wir haben in ihrem

Zimmer Sekt getrunken und geplaudert. Plötzlich knipst sie das Licht aus und fängt an, sich auszuziehen. Da hab ich natürlich gemerkt, dass sie müde war, und bin gegangen.“

Frau Schrippel kommt zum Psychiater. „Unser Sohn sitzt dauernd im Sandkasten und baut große Burgen und Sandkuchen. Ist das normal?“

„Aber sicher.“

„Sehen Sie, mein Mann und ich sagen das auch. Aber seine Frau will deswegen die Scheidung einreichen.“

Lehrer: „Ihr seid die schlechteste Klasse, die ich je hatte. Mindestens siebenzig Prozent bekommen bei dieser Arbeit eine Fünf.“

Schüchterne Stimme aus dem Hintergrund: „Aber so viel sind wir doch gar nicht.“

Reichmann

reichmann immobilien
daniel giusa  Zert

Immobilien

...bar stark in Im...

Wohlfühlen
Wir leben...
Vertrauen
Loben
Leben
Lebens
Lebens
Lebens
Lebens



Kompetenz und Zuverlässigkeit die verbindet: Tel. 0771 832630



reichmann immobilien
daniel giusa



Reichmann Immobilien e.K.
Herdstraße 19 · 78166 Donaueschingen
Telefon 0771 832630
info@immobilien-reichmann.de
www.immobilien-reichmann.de