

Öhringen.
Lieblingsstadt. e.V.

Ausgabe 4 / 2025

Öhringen erLeben

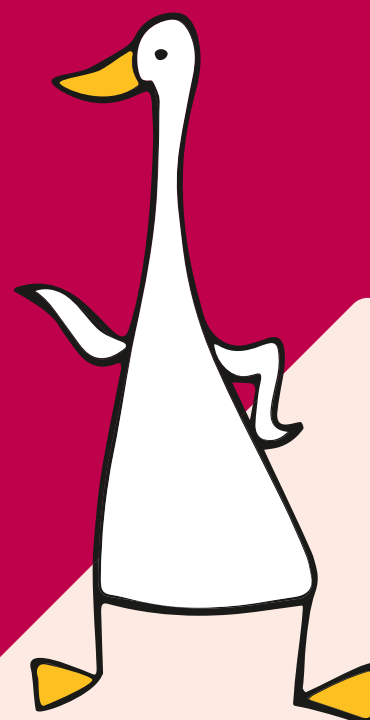
Das Magazin des Stadtmarketingvereins **Öhringen. Lieblingsstadt.**

MARTINI MARKT

9. November

- ◆ Verkaufsoffener
Sonntag 13-18 Uhr
- ◆ Augenschmaus und
Gaumenfreude
- ◆ Große Verlosung

*gans, gans
toll*



Genussvolle **Erlebnisse** im Herbst

Liebe Leserinnen und Leser, wenn sich die Natur in warme Farben kleidet, der Duft von frischem Gebäck und Gewürzen durch die Straßen zieht und die Lichter in der Dämmerung zum Besuch einladen, dann ist es Herbst geworden. Zeit für den MARTINI MARKT. Mit ihm verwandelt sich am 9. November unsere Stadt in ein buntes und genussvolles Erlebnis voller Atmosphäre, Begegnungen und mit allerlei Schmankerl.

Traditionell erinnert das Martini-Fest am 11. November an das Ende des landwirtschaftlichen Jahres. Früher war dies der Zeitpunkt, an dem die Ernte eingebracht, Verträge beendet und Löhne ausgezahlt wurden – ein Moment des Dankes und der Gemeinschaft. Bis heute wird dieser Brauch vielerorts mit dem Martinsgans-Essen gepflegt, das für Wohlstand, Zusammenhalt und Genuss steht. So zeigt sich Öhringen an diesem Tag als eine Stadt, die Tradition und Moderne auf harmonische Weise verbindet.

VIELFÄLTIGES ANGEBOT

Diese Verbindung aus gelebter Tradition und moderner Lebensfreude prägt auch den diesjährigen MARTINI MARKT. Rund um den Marktplatz erwartet die Besucherinnen und Besucher ein vielfältiges Angebot: kunstvoll deko-



Der Vorstand des Öhringen. Lieblingsstadt. e. V.: Detlef Burgemeister (v. l.), Timo Klaiber und Thomas Grabert.

Foto: privat

rierte Stände, regionale Spezialitäten, handwerkliche Unikate und herbstliche Köstlichkeiten sorgen für wahren Augenschmaus und Gaumenfreuden.

Beim verkaufsoffenen Sonntag lädt der Öhringer Einzelhandel zum entspannten Bummeln ein.

Die Geschäfte der Innenstadt präsentieren aktuelle Herbst- und Wintertrends, Geschenkideen und Dekorationen für die gemütliche Jahreszeit. Auch in den Einkaufsstandorten Steinsfelde und im Ö-Center lohnt sich ein Besuch: dort erwarten Sie attraktive

Aktionen, moderne Sortimente und kulinarische Angebote, die den Einkaufsbummel perfekt abrunden. So wird der Besuch in Öhringen zum idealen Anlass, nicht nur die Innenstadt zu entdecken. Die Gastronomie trägt mit saisonalen Spezialitäten, wärmenden Getränken und süßen Versuchungen zur stimmungsvollen Atmosphäre bei. Ob klassisch saisonale Gerichte, hausgemachter Kuchen oder ein duftender Punsch – überall ist die Lust am Genießen spürbar.

BESONDERES HIGHLIGHT

Ein besonderes Highlight ist auch in diesem Jahr die große MARTINI-Verlosung. Die Preise sind – passend zum Motto „Augenschmaus und Gaumenfreude“ – wie eine genussvolle Reise durch die goldene Jahreszeit. Mit etwas Glück und einem kleinen Einsatz wird Ihr Besuch auf dem MARTINI MARKT so zu einem doppelt schönen Erlebnis.

Wir laden Sie ein zum Verweilen, Bummeln, Entdecken und Genießen, wünschen Ihnen inspirierende Stunden, herzliche Begegnungen und viele schöne Momente in der Innenstadt, im Steinsfelde, im Ö-Center und natürlich auf dem MARTINI MARKT selbst.

*Es grüßt Sie herzlich
das Vorstands-Team des
Öhringen. Lieblingsstadt. e.V.*

HERAUSGEBER

Öhringen. Lieblingsstadt. e. V.
Poststraße 86 · 74613 Öhringen
www.oehringen-liebingsstadt.de
Verantwortlich i. S. d. P.:
Timo Klaiber, Thomas Grabert,
Detlef Burgemeister

REDAKTION

Tanja Weilemann, Juergen Koch,
Renate Väisänen

ANZEIGEN

Martin Küfner (verantw.)

VERLAG UND

TECHNISCHE HERSTELLUNG
Stimme Mediengruppe
Heilbronner Stimme
GmbH & Co. KG
Allee 2, 74072 Heilbronn

DRUCK

Stimme Druck GmbH & Co. KG
Austraße 50
74076 Heilbronn

VERTEILGEBIET

Öhringen, Bretzfeld, Forchtenberg,
Zweiflingen, Pfedelbach, Neuenstein,
Waldenburg, Widdern, Jagsthausen,
Neckarsulm, Neuenstadt, Hardthausen,
Langenbrettach, Roigheim, Möckmühl, Neudenau,
Untereisesheim, Eberstadt, Erlbach,
Ellhofen, Lehensteinsfeld, Obersulm,
Löwenstein, Wüstenrot, Weinsberg,
Schöntal, Krautheim, Mulfingen,
Dörzbach, Weißbach, Niedernhall,
Ingelfingen, Künzelsau, Kupferzell

**Öhringen.
erLeben.**

Inhalt

Augenschmaus und Gaumenfreude...

Seiten 4/5

MARTINI MARKT bietet Gänse, Genuss, Gewinnchancen und mehr

Entspannter Stadtbummel...

Seiten 6/7

Verkaufsoffener Sonntag mit vielen tollen Aktionen und Angeboten

Vielfalt im Glas und auf dem Teller...

Seiten 8/9

Zwei Weinexperten geben Tipps für die Feiertage und den Jahreswechsel

Wenn kleine Kunstwerke entstehen...

Seite 10

Traditionelles Weihnachts-Zinngießen im Weygang-Museum

Abschied nach 77 Jahren...

Seite 11

Mit Intersport Groß schließt ein Öhringer Traditionsgeschäft

So schmeckt der Herbst...

Seiten 12/13

Rezept-Tipp von Björn Sinzinger: Kürbis-Variation

Kultur, Klang und Kreativität...

Seite 14

KULTURa Öhringen ist in die neue Saison gestartet

Kulinarik und Kinderprogramm...

Seite 14

Ö-Center bietet beim verkaufsoffenen Sonntag Aktionen für Jung und Alt



Winter Brunch
mit leckeren Köstlichkeiten und Unterhaltung
Sa 15. November
11.00 - 16.00 Uhr

Modewelt ROSSMANN
Marktstr. 16 / 18 · 74613 Öhringen
Tel. 07941 2526 · www.modewelt-rossmann.de

Winterzauber
Fashionexpertin | Magie | Genuss
Fr 14. November

Einlass 18.00 Uhr
Beginn 19.00 Uhr
Ende 22.00 Uhr

gültig vom 31.10. - 15.11.2025
GUTSCHEIN 30€
AUF EINE WINTERJACKE

Augenschmaus und Gaumenfreude

MARTINI MARKT am 9. November lädt zum Bummeln, Shoppen und Genießen ein



Hier einen herzhaften Flammkuchen frisch aus dem Ofen oder einen süßen Crêpe genießen, dort frisches Gemüse für den wärmenden Eintopf und eine Flasche Wein für gemütliche Abende vor dem Kamin kaufen – der Öhringer MARTINI MARKT zeigt den Herbst von seiner schönsten Seite.

Den Herbst mit allen Sinnen genießen – darauf macht der MARTINI MARKT mit verkaufsoffenem Sonntag am 9. November wieder Lust. Die Öhringer Innenstadt rund um den Marktplatz lockt mit verführerischen Düften von Flammkuchen, Gewürzen und frisch gebackenen Crêpes, während zahlreiche Marktstände entlang der Markt-, Rathaus- und Poststraße zum Stöbern, Schlemmen und Staunen einladen. Unter dem Motto „Augenschmaus und Gaumenfreude“ begeistert der Öhringer MARTINI MARKT Einheimische ebenso wie Gäste aus der ganzen Region. Denn wenn in Süddeutschland der Martinstag naht, erwachen zahlreiche Traditionen zum Leben. Das Ende des „Bauernjahres“, der köstliche

Öhringen.
Lieblingsstadt.

Immer das passende
Geschenk!

Gutscheinlinebe.
Öhringen.

Wiederaufladbar
mit frei wählbaren Beträgen

Einlösung von Teilbeträgen
möglich

erhältlich im Online-Shop
gutscheinlinebe-oehringen.de

Einlösbar bei über
55 Teilnehmern aus
Einzelhandel Gastronomie
und Dienstleistung

Wohlfühlen leicht gemacht:

Daunendecken-Aktion zum Martini-Markt

Erleben Sie Schlafkomfort auf höchstem Niveau mit unserer kuscheligen Daunendecke.
Vorbeikommen, probefühlen & SPAREN!

KUSCHELBETTDECKE*
Daune warm, 155 x 220 cm
statt ~~599,95 €~~ jetzt **499,95 €**

Wir sind am verkaufsoffenen Sonntag, 09. November von 13 - 18 Uhr für Sie da.

Entdecken Sie viele liebevoll ausgesuchte Geschenkideen für Weihnachten in festlich dekoriertem Ambiente.

statt 459,95 €
379,95 €
135 x 200 cm

Betten **SINN**

Rathausstr. 12 | 74613 Öhringen | T. 07941 2036

* Aktion gültig vom 09. - 30.11.2025



Brauch der Martinsgans und die stimmungsvollen Laternenumzüge gehören untrennbar dazu.

VERLOSUNG MIT TOLLEN PREISEN

Ein besonderes Highlight ist das Gänse-Gatter auf dem Marktplatz, wo das fröhliche Geschnatter der Tiere Jung und Alt begeistert. Gleich nebenan sorgt eine große Strohfigur als sympathisches Maskottchen für fröhliche Fotomomente. Auch die MARTINI-Verlosung zieht viele Besucher an:

Für nur einen Euro pro Los kann man attraktive Preise gewinnen – darunter regionale Delikatessen, niedliche Plüschgänse, küchenfertige Demeter-Weidegänse, Genuss-Boxen, Glühwein von der Weinkellerei Fürstenfass und Party-Fässer von Haller Löwenbräu. Die jüngsten Besucher dürfen sich auf Leckereien und das nostalgische Kinderkarussell in der Poststraße freuen. Ein stimmungsvoller Höhepunkt des Tages ist der traditionelle Laternenumzug, der um 17 Uhr an der Stiftskirche star-

tet und von musikalischer Begleitung umrahmt wird.

STADTGESCHICHTE UND BÜCHERFLOHMARKT

Auch kulturell hat der MARTINI MARKT einiges zu bieten: Das Museum „Werkstatt Pflaumer“ öffnet anlässlich seines 100-jährigen Bestehens von 14 bis 17 Uhr und lädt bei freiem Eintritt zu spannenden Einblicken in die Stadtgeschichte ein. Die Stadtbücherei ist von 13 bis 17.30 Uhr geöffnet, bietet eine Tiptoi-Rallye für

Kinder und lädt beim Bücherflohmarkt zum Stöbern ein – begleitet von Kaffee und Kuchen, angeboten durch den Förderverein. Nicht nur in der Innenstadt – auch im Ö-Center und im Steinsfeldle – warten beim MARTINI MARKT tolle Aktionen. Darüber hinaus laden teilnehmende Geschäfte beim verkaufsoffenen Sonntag von 13 bis 18 Uhr zum entspannten Shoppingbummel ein.

*Text: Öhringen. Lieblingsstadt.
Fotos: Juergen Koch/Ralf Reichert*

MEHR ALS NUR DIE ZEIT

HERBELIN

Newport Héritage Automatik Chrono



Limited Edition,
300 Stück weltweit.

WWW.JUWELIER-GSELLER.DE

gseller

Uhren und Schmuck

Angebote – so **bunt** wie der Herbst

Beim verkaufsoffenen Sonntag am 9. November von 13 bis 18 Uhr gibt es viel zu entdecken

Wenn in Öhringen der MARTINI MARKT auf und rund um den Marktplatz seine Stände öffnet, dann gibt es nicht nur dort viel zu entdecken. Auch die Geschäfte in der Innenstadt, das Ö-Center sowie OBI und Zeitgeist im Steinsfeldle laden am 9. November von 13 bis 18 Uhr mit einem bunten herbstlichen Angebot zum verkaufsoffenen Sonntag ein.

RETROTREND

Fast schon Tradition hat bei **OBI und Zeitgeist** im Steinsfeldle die Zwillingsaktion, bei der Kunden an der Kasse ein kleines Geschenk zu ihrem Einkauf erhalten. Am 9. November gibt es bei Zeitgeist einen Gemüseschäler und bei OBI



Bringen Wärme in jeden Raum: angesagtes Salbeigrün, herbstliches Gelb und Orange, Wohnaccessoires im Retrostil und kuschelige Kissen.

eine frische, in der Region geerntete Karotte. In beiden Geschäften gilt an diesem Tag: 15 Prozent auf das gesamte Sortiment. Deftiges für den Gaumen gibt es vor dem OBI-Markt am Foodtruck von Helmut's Catering: Der Duft nach Würsten, Steaks vom Grill und Pommes lockt Hungerige dorthin. Für alle, die im Herbst gerne selbst Deftiges zubereiten, hat OBI einen tollen Produkt-Tipp, der zum aktuellen Retrotrend passt: Das Sortiment der Marke Petromax umfasst gusseiserne Töpfe, Pfannen sowie Produkte für Outdoorcooking. Bei OBI werden übrigens auch Lose für die große MARTINI-Verlosung verkauft und auf Kinder wartet die Hohenloher Kinderschminkfee, die die Gesichter der



VERKAUFSOFFENER SONNTAG

AM 09.11.2025 13–18 Uhr

15% RABATT
auf Deinen Einkauf!

DOPPELT PROFITIEREN:

Erhalte nach einem Einkauf im ZEITGEIST einen Sparschäler und nach einem Einkauf im OBI eine Karotte **geschenkt**.
(solange Vorrat reicht)



ZEITGEIST GmbH & Co. KG
Steinsfeldle 2 • 74613 Öhringen
www.zeitgeist-shop.com • info@zeitgeist-ideen.de
T: 07941-649 800



jungen Besucher gratis in zauberhafte Tiere und Fabelwesen verwandelt. Vorfreude auf die Weihnachtszeit verbreiten Tannenbäume (getopft oder geschlagen) aus regionalem Anbau. Zudem ist der liebevoll dekorierte Weihnachtsmarkt bereits aufgebaut.

KUSCHELIGES

Auch bei Zeitgeist lädt ein Weihnachtsmarkt zum Schauen und Stöbern ein. Wer es sich im Herbst passend zum Cocooning-Trend zu Hause so richtig gemütlich machen möchte, findet bei Zeitgeist unzählige Inspirationen: Duftkerzen, Kuscheldecken und Kissen, verschiedene Tees, Kirschknissen in Tierform und Wärmflaschen mit herzigen Motiven. Für alle, die beim Einkauf eine kleine Stärkung benötigen, werden Kaffee und Kuchen angeboten.

NEUHEITEN

Wer auf der Suche nach einem tollen Herbst-Outfit ist, wird mit Si-



cherheit in der Innenstadt fündig. Das **Modehaus Frank** überrascht Kunden mit einer besonderen Aktion: Gegen Vorlage der Modehaus Frank-Anzeige in dieser Ausgabe von Öhringen erleben erhalten Kunden den MARTINI Rabatt: zehn Prozent auf das erste Kleidungsstück (gilt für reguläre Ware) sowie 15 Prozent auf das zweite und 20 Prozent auf das dritte. Im Modehaus Frank gibt es zudem viele Neuheiten zu entde-

cken, unter anderem ein neuer MAC Shop sowie die Marke s.Oliver Black Label. „Sie zeichnet sich durch tragbare moderne Styles und hervorragende Passform von Größe 34 bis 46 aus. Jeden Monat eine neue Kollektion, da gibt es immer was zu entdecken“, so der Tipp von Claudia Brunner. „Am 9. November öffnen wir außerdem wieder unsere Candybar für kleine und große Naschkatzen“, verspricht die Geschäftsinhaberin.

MUST-HAVES

Mit süßen Gaumenfreuden werden Kunden auch in der **Mode-welt Rossmann** verwöhnt: „Bei uns gibt's am verkaufsoffenen Sonntag wieder selbstgebackenen Kuchen und Kaffee“, verspricht Inhaberin Diana Rossmann. Freuen darf man sich zudem über 30-Euro-Gutscheine, die beim Kauf einer Winterjacke eingelöst werden können. Am Freitag, 14. November, lädt das Team von Diana Rossmann zum Winterzauber ein: Von 18 bis 22 Uhr erwartet Besucher viel Genussvolles und ein tolles Programm – inklusive Tanz- und Zaubervorstellung. „Eine Modeexpertin präsentiert unseren Kunden die Must-Haves der Winterglitzersaison“, so Rossmann. Abgerundet wird die Martini Eventwoche mit einem Winterbrunch am Samstag 15. November, von 10 bis 16 Uhr.

Text: Tanja Weilemann

Fotos: Juergen Koch

VERKAUFSOFFENER SONNTAG

Großer Weihnachtsbaum-Verkauf ab 13.11.

09.11.2025 13-18 Uhr

DOPPELT PROFITIEREN:

Erhalte nach einem Einkauf im OBI eine Karotte und nach einem Einkauf im ZEITGEIST einen Sparschäler geschenkt (solange Vorrat reicht)

Jetzt
15%
sparen auf
den gesamten
Einkauf



Entdecke den OBI

WEIHNACHTSMARKT!

OBI
ÖHRINGEN



Abb.
ähnlich

+



Abb.
ähnlich

ZEITGEIST
Möbel - Deko - Geschenke

74613 ÖHRINGEN
OBI Profi-Baumarkt Schneider GmbH
Steinsfeldle 13 ■ Tel. 07941 9223-0
Montag bis Samstag: 8.00 - 19.00 Uhr



OBI
ÖHRINGEN

Vielfalt im Glas und auf dem Teller

Zwei Profis empfehlen
Weine fürs Weihnachts-
Menü sowie Sekt und
Champagner für Silvester



W eil ein paar Anregungen für den Weingenuss an den Festtagen sicher nicht schaden können, hat Öhringen erLeben zwei Experten um ihre Wein-Tipps für ein klassisches Weihnachtsmenü und für den passenden Prickler zu Silvester gebeten. Dabei steuert Sommelier Oliver Adler von der Weinhandlung Eparvin in Öhringen überwiegend internationale Weine bei, Geschäftsführer Eberhard Brand von der Fürstenfass-Weinkellerei Hohenlohe in Adolfsfurt regionale Gewächse.

DREI GÄNGE – DREI WEINE

Vorspeise: Maronensuppe mit einem Schuss Sahne und knusprigem Brotchip

Eparvin: „Der 2024 Cantayano (16 Euro) vom biozertifizierten Weingut Cantalapiedra aus dem spanischen Rueda am Duero Rich-

Weinvielcult – Regional und international

Nach Jahren als Sommelier in der Zwei- und Drei-Sterne-Gastronomie hat der Restaurantfachmann Oliver Adler Anfang Juli in der Poststraße unter dem Motto „Wein ist Urlaub für zu Hause“ seine **Weinhandlung mit Bar Eparvin** eröffnet. Neben einem Sortiment von mehr als 30 vorwiegend internationalen Weingütern bietet er auch im Offenausschank immer wieder wechselnde hochkarätige Gewächse sowie Käseteller und Schinken an. Als größter Erzeuger und einzige Weingärtnergenossenschaft im Hohenlohekreis bewirtschaften bei der **Weinkellerei Hohenlohe** 2025 im 75. Jubiläumsjahr 360 aktive Mitglieder eine Rebfläche von 520 Hektar. In der Regel erzeugen sie Jahr für Jahr in 32 Weinorten rund fünf Millionen Liter Wein. Zahlreiche Medaillen bei der Landes- und Bundesweinprämierung belegen die hohe Qualität der Erzeugnisse. *ko*

tung Portugal gelegen, baut als wichtigste Rebsorte Verdejo an. Sie ist gelbfruchtig und saftig, hat fein-nussige Aromen und schmeigt sich mit ihrem feinen Schmelz an die cremige Suppe an.“

Fürstenfass: „Als Begleitung empfehle ich unseren 2024er Weißburgunder feinherb (6,70 Euro), der Frische und Eleganz ins Spiel bringt, was die Sahne ausgleicht. Seine dezente Restsüße

und sein feines Aroma passen gut zu der etwas erdig-nussigen Maronensüße. Gehobener Alternative: Unser 2024er Grauburgunder trocken aus der Premiumserie der im Eichenfass gereiften Tonneau-Weine (21 Euro).“

Hauptgang: Gänsebraten mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Bratapfel und Orangen-Thymian-Sauce

Eparvin: „Der 2020 Langhe Nebbiolo (22 Euro) vom traditionellen Produzenten Giuseppe Cortese im piemontesischen Barbaresco reift für zwölf Monate im großen Holzfass aus slawonischer Eiche. Dadurch entfaltet sich eine charmante rote Fruchtigkeit, die von der Säure der Sauce unterstützt wird.“
Fürstenfass: „Das kräftige und saftige Fleisch mit krosser Haut und würzigen Röstaromen verlangt nach einem kräftigen Wein. Der Rotkohl fügt süß-säuerliche,

fruchtige Noten hinzu. Die Knödel nehmen die Sauce auf und mildern die Würze des Fleisches. Bratapfel und Orangen-Thymian-Sauce ergänzen das Gericht durch Süße und feine Säure. Unser 2024er Lemberger Kabinett trocken (6,95 Euro) kann dem kräftigen Fleisch standhalten und dank seiner feinen Tanninstruktur harmonisiert er perfekt mit den Röstaromen. Seine Noten von roten Früchten wie Kirsche und Brombeere passen perfekt zu Gans und Rotkohl. Seine milde Säure harmonisiert wunderbar mit dem Bratapfel.“

Vegetarische Alternative:

Blätterteig-Pilz-Strudel mit Pastinakenpüree und Ofengemüse
Eparvin: „Die Bodega Chacra keltert in Patagonien im kälteren Süden Argentiniens Weine aus klassischen Burgundersorten. Auf der

roten, von Erdbeeren und Kirschen geprägten Seite ihres 2018 Pinot Noir Barda (23 Euro) kommt durch die Reife eine leicht erdige Note dazu. Das passt hervorragend zu den Aromen von Pilzen und Wurzelgemüse.“

Fürstenfass: „Ein knuspriger, leicht salziger Blätterteig mit Pilzfüllung erinnert an fleischige Aromen. Im Gegensatz dazu bringt das Pastinakenpüree eine cremige, leicht süßlich-erdige Komponente. Das Ofengemüse frischt das Ganze mit leichter Süße und Röstaromen auf. Die roten Beerenaromen unseres 2022er Samtrot Spätlese trocken (8,50 Euro) passen hervorragend zu Pilzen und Pastinakenpüree. Sein kräftiger Körper begegnet dem Blätterteig auf Augenhöhe und seine weiche, vollmundige Art harmonisiert einfach sehr gut mit dem Ofengemüse.“

Dessert: Bratapfel mit Vanillesauce und gehackten Nüssen

Eparvin: „Das Sektgut Griesel aus Bensheim an der Hessischen Bergstraße verarbeitet in seiner Zweitlinie ‘Von Wiesen’ alte Obstsorten, Kräuter und Gewürze. Für den Cidre ‘Feld, Wald & Wiesen’ trocken (19 Euro) wurden Apfel, Quitten und ein Auszug aus Wacholder verwendet. Traditionell vergoren, spiegelt er genau die Aromen von Bratapfel und Nüssen bereits in der Nase wider. Die niedrige Süße sorgt für einen erfrischenden Abschluss des Menüs.“

Fürstenfass: „Der Bratapfel bringt fruchtige Säure und natürliche Süße, zarte karamellisierte Röstaromen und Gewürze wie Zimt und Nelke. Die Vanillesauce ist cremig, mild und süß, die Nüsse haben knusprigen Biss. Ein idealer Begleiter ist unser Rabelo, ein Likörwein aus abgestoppten Lembergerweinen, die für mehr als drei Jahre im Barriquefass gereift sind

(19 Euro). Sein opulentes Geschmacksprofil ist geprägt durch eine komplexe Aromatik aus dunklen Früchten, feiner Süße und dezenter Säure. Die mehrjährige Reife macht ihn cremig.“

Prickeln und Perlage

Eparvin: „An Silvester darf’s auch mal Champagner sein: ein Blanc de Blancs brut, Grand Cru, von Franck Bonville (46 Euro). Ein klassisch frischer Blanc-de-Blancs-Champagner aus Avize an der Côte de Blancs, geprägt von Zitrusfrucht, weißen Blüten und kreibiger Mineralität.“

Fürstenfass: „Für alle, die einen besonders trockenen Sekt suchen, haben wir ganz neu einen 2023er Muskateller extra brut, hergestellt durch traditionelle Flaschengärung (12,80 Euro). Die Kohlensäure ist fein eingebunden, das Muskat-Aroma verleiht ihm edle Eleganz.“

Text/Fotos: Juergen Koch



150 JAHRE RAU – Jetzt den neuen Katalog entdecken!

Unsere Empfehlungen für gemütliche Stunden

RAU Hohenlohe'sche Buchhandlung seit 1876

Buchhandlung Rau – auch im Ö-Center! www.rau-buch.de

Wir reinigen mit modernster Technik ... mit desinfizierenden Waschmitteln

Geöffnet:
Mo., Mi., Fr. 8.00–14.00 Uhr
Di., Do. 8.00–18.00 Uhr • Sa. 8.00–12.30 Uhr

Hauptbetrieb Schulder
74613 Öhringen, Altstadt 29
☎ 07941 / 8107
www.schulder-textilpflege.de

Schulder
Textilreinigung

25 Jahre seit 1999

Dorothea Rödle
Modistenmeisterin
Öhringen
07941 960959
g.H. Verkaufsoffen

Schreinerei Klier

Möbel Arbeiten & Wohnen

Leimengrube 22 - 74613 Öhringen
Tel. 07941 6481621 • Mobil 0172 364519
www.schreinermeisterklier.de

Karl Ikinger
Container-Dienst e.K.

Müll- und Wertstoffannahme

MÜLL- & WERTSTOFF-ANNAHME:
Sonnenburgweg 17
74613 Öhringen
Tel. 0 79 41 / 91 30 0
auftrag@ikinger.de
Mo. – Fr. 7 – 17 Uhr
Sa. 8 – 13 Uhr

VERWALTUNG:
Haller Straße 116
74613 Öhringen
Tel. 0 79 41 / 91 30 35
Fax 0 79 41 / 91 30 30
www.ikinger.de
info@ikinger.de

EnBW

Energie aus Bestem Wetter

Mit nachhaltigen Lösungen für Deutschlands Energiezukunft. **Unsere Energie Bewegt Was**
enbw.com/solarenergie

Kleine Kunstwerke erschaffen

Traditionelles Weihnachtszinngießen am 23. November im Weygang-Museum

Die Tradition des Zinngießens, besonders zur Weihnachtszeit, reicht weit zurück und hat ihren Ursprung in alten Handwerkskünsten, die in vielen Regionen Europas über Generationen hinweg gepflegt wurden. Zinn, ein leicht formbares Metall, wurde seit dem Mittelalter für die Herstellung von Geschirr, Schmuck und Dekorationsobjekten verwendet.

BESONDERES ERLEBNIS

Die Atmosphäre des Zinngießens ist geprägt von Handarbeit, Geduld und einer gewissen Magie. Wenn das flüssige Zinn in die Formen gegossen wird und nach kurzer Zeit zu festem, silbrig glänzendem Christbaumschmuck erkal-



tet, staunen die Besucherinnen und Besucher jedes Mal aufs Neue. Im Weygang-Museum wird diese Tradition liebevoll bewahrt. In der Vorweihnachtszeit ist es ein besonderes Erlebnis, wenn eigene

Flüssiges Zinn wird in die Formen gegossen und erkaltet nach kurzer Zeit zu silbrig glänzenden Figuren.



kleine Kunstwerke erschaffen werden, die nicht nur den Weihnachtsbaum schmücken, sondern oft auch als besondere Geschenke weitergegeben werden. Unter Anleitung von erfahrenen Zinngie-

ßern können am Sonntag, 23. November, von 11 bis 16 Uhr Kinder und Erwachsene selbstständig weihnachtliche Figuren gießen.

JAHRESENGEL 2025

Zum Verweilen lädt das Museums-Café mit selbstgebackenem Kuchen und Punsch ein, für die Kinder gibt es zusätzlich ein Bastelprogramm und spannende Führungen durch die Ausstellung. Der Verkauf der Jahresengel 2025 findet ebenfalls im Museum statt. Ab dem 24. November sind die Jahresengel dann in der Rathaus-Zentrale erhältlich. Weitere Infos auf www.veygang-museum.de.

Text: privat

Fotos: Yvonne Tschewitschke

*Grenzenlos
Zukunft
gestalten.*

Ihre starke Bank in Hohenlohe.
Das Beste seit 1843.

Sie erreichen uns telefonisch und digital:
07941 933-0 · kontakt@vb-hohenlohe.de



vb-hohenlohe.de/thebaenk

THE BÄNK

Ihre Bank in Hohenlohe

Volksbank
Hohenlohe eG



Vor zwei Jahren feierten die Inhaber Norbert Groß (73) und Ulrike Eheim (68) noch das 75-jährige Bestehen ihres Ladengeschäfts im Herzen von Öhringen. Doch bis Mitte Januar 2026 schließen sich die Ladentüren von Intersport Gross in der Poststraße 54 für immer.

LANGE TRADITION

Intersport Gross zählt zu den Öhringer Geschäften mit jahrzehntelanger Tradition: 1948 eröffnete Gerhard Groß, der Vater von Norbert Groß, in der Poststraße 5 auf kleiner Fläche einen Laden für Sportartikel und Spielwaren. „In den Nachkriegsjahren war es eine mutige Entscheidung, in dieser entbehrungsreichen Zeit auf Freizeit und Sport zu setzen“, sagt Norbert Groß, der die Verkaufsfläche am neuen Standort nach mehreren Umbaumaßnahmen auf ein Vielfaches erhöht hat.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge blicken die heu-

Abschied nach 77 Jahren

Intersport Gross schließt zum Jahresende – Neueröffnungen am Standort geplant



Das Team ist auch in der Zeit des Räumungsverkaufs für Kunden da. Der Vater von Norbert Groß (3. v. r.) hat 1948 das Geschäft gegründet.

tigen Inhaber deshalb auf die Schließung: Einerseits freut sich das Ehepaar auf seinen wohlverdienten Ruhestand, andererseits

bedauert es, nicht mehr für seine Kundschaft da zu sein zu können. Auch im Sinne der Kunden hatte Norbert Groß sich in den vergan-

genen fünf Jahren um einen adäquaten Nachfolger für das Sportgeschäft bemüht, das sich schon 1966 dem bundesweit größten Verkaufs- und Marketingverbund der Sportartikelbranche, Intersport Deutschland, angeschlossen hatte. Doch vergebens. Trotz der Schließung soll die Ladenfläche zukünftig aber nicht leer bleiben: „Zwei Neueröffnungen werden hier bald das Öhringer Geschäftsleben bereichern“, verrät Groß.

UMBAU BEGINNT IM JANUAR

Bis die neuen Mieter ab Mitte Januar mit den Umbauten starten können, muss das Sortiment von Intersport Gross aber dem neuen Angebot Platz machen. Deshalb haben Kunden aktuell beim großen Räumungsverkauf noch einmal die Gelegenheit, im umfangreichen Sortiment von Intersport Gross tolle Schnäppchen zu machen.

Text/Foto: Renate Väisänen

BIS ZU

50%

AUF ALLES

TOTAL-RÄUMUNGSVERKAUF
WEGEN GESCHÄFTSAUFGABE

ÖHRINGEN
STEHT KOPF

ALSO NIX WIE HIN ZU

 **INTERSPORT**
GROSS

VERKAUFS-
OFFENER
SONNTAG
AM 09.11.2025

Poststraße 54 • 74613 Öhringen
MO – FR 9.30 – 18.30 Uhr • SA 9.30 – 16.00 Uhr





Vielfalt für den Gaumen: Björn Sinzinger vereint in seinem Rezept Süße und Schärfe sowie salzige und leicht bittere Geschmacksnoten.

Explosion der Aromen

Küchenchef Björn Sinzinger bringt mit seiner Kürbis-Variation den Herbst auf den Teller

Sattgrüner Salat und dunkelgrüne Kürbiskerne treffen auf orange leuchtenden Kürbis und rostbraun karamellisierten Zucker, das Weiß von Crème Fraîche und Ziegenkäse bringt Ruhe ins kräftige Farbenspiel. Am Gaumen kontrastieren cremig-weiche mit knackigen Texturen, süße mit salzigen, scharfen und dezent bitteren Aromen, aber auch Kaltes mit Warmem.

Mit seiner herbstlichen Kürbis-Variation hat Küchenchef Björn Sinzinger ein echtes Bilderbuchgericht für Auge und Gaumen ausge-

tüfelt. In seinem Restaurant Sinzingers Krone in Unterohrn kocht er eine grundsolide regionale Küche, wirft aber auch gerne den Blick über den Tellerrand und legt großen Wert auf eine auch dem Auge schmeichelnde Anrichteweise.

Für Öhringen erLeben hat er sein Rezept verraten, das für ihn mit seiner „Kombination vom süß-scharfen Kürbis mit der Salzigkeit des Ziegenkäses und dem karamellisierten braunen Zucker eine herbstliche Explosion der Aromen“ ist.

SALE: 10/15/20% ***

3X SPAREN

Jetzt exklusiv für Sie mit dieser Anzeige***:
Sparen Sie jetzt 3-fach

1. Teil: 10%, 2. Teil: 15%, 3. Teil: 20%

- nur auf reguläre Ware.
Gültig im Modehaus Frank
ab sofort bis einschließlich
Sa., 22. November 2025.
Gilt bei Vorlage dieser Anzeige
an der Kasse.
Es grüßt Sie herzlich
Ihre Claudia Brunner

10%
Rabatt
1. Teil

15%
Rabatt
2. Teil

20%
Rabatt
3. Teil

2026 FEIERN WIR 100-JÄHRIGES JUBILÄUM!

Jetzt zum Newsletter anmelden und nichts verpassen!
> einfach QR-Code "scannen/anmelden"

FRANK

MODEHAUS

Modehaus Frank | Poststr. 59 | 74613 Öhringen | modehaus-frank.de

**Gewinnspiel
vor Ort!**

Verkaufsoffener Sonntag

Wir laden Sie herzlich ein!

Besuchen Sie unsere **Geschäftsstelle in der Bahnhofstraße 11, Öhringen am verkaufsoffenen Sonntag, 9. November 2025.**

Zu gewinnen gibt es das ultimative Set für Ihre Weihnachtsbäckerei. Enthalten ist eine hochwertige Plätzchendose von Villeroy & Boch und ein buntes Super-Streusel-Weihnachts-Set.

stimme.de

HOHENLOHER ZEITUNG
HEILBRONNER STIMME KRAICHGAU STIMME

Herbstliche Kürbis-Variation (4 Portionen)

Zutaten Kürbis süß und scharf:

- 375 g Hokkaidokürbis
- 125 g brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 90 ml Weißweinessig
- 250 ml Wasser
- 3 Chillischoten frisch
- 2 TL rosa Pfefferkörner
- etwas Salz

Zubereitung: Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen und in etwa zwei Zentimeter große Stücke schneiden. In eine große Schüssel geben, braunen Zucker darüberstreuen, alles vermischen und drei Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gläser zehn Minuten bei 100 Grad im Dämpfer oder im kochenden Wasser sterilisieren. Jetzt den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chillischoten waschen und trocken tupfen. Essig, Wasser, den geschnittenen Knoblauch, die Chillischoten und die Pfefferkör-

ner zusammen in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen, den Kürbis dazugeben und sechs bis acht Minuten köcheln lassen. Kürbisstücke, Chilischoten, Knoblauch und Pfefferkörner mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf die sterilen Gläser verteilen. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen, mit Salz abschmecken und heiß in die Gläser dazugießen. Gut verschließen, auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten Kürbissuppe:
1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g), entkernt, in Stücke geschnitten
2 Zwiebeln, grob gehackt

700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 EL Butterschmalz
2 EL Honig
1 EL Curry
Salz, Pfeffer nach Geschmack
2 EL Kürbiskerne, geröstet
4 EL Crème fraîche
250 g Feldsalat geputzt
2 bis 4 Taler Ziegenfrischkäse
brauner Zucker, Kürbiskernöl
Zubereitung: Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen, die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten, bis

sie glasig sind. Kürbisstücke, Honig und Curry hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen, alles zum Kochen bringen und den Kürbis bei mittlerer Hitze etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist. Die Suppe mit einem Stab- oder Standmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal kurz aufkochen lassen.
Anrichten: Den Feldsalat am oberen Tellerrand anrichten, mit Dressing beträufeln. Ziegenkäsetaler mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren. Drei Esslöffel vom eingelegten Kürbis auf dem Teller verteilen, karamellisierte Ziegenkäsetaler darauf anrichten, die Suppe in vorgewärmte Tassen füllen und mit Creme fraîche, etwas Kürbiskernöl und Kürbiskernen garnieren.

Text/Fotos: Juergen Koch





Weygang Museum
Öhringen

SONDERVERANSTALTUNG
SONNTAG 23. NOV. 2025



Weihnachts- zinngießen

11–16 Uhr

Traditionelles Zinngießen
im Weygang-Museum
mit Museumscafé und buntem
Familienprogramm.

Verkauf Jahresengel
2025
"Streicheleinheiten"



Weygang-Museum
Karlsvorstadt 38
74613 Öhringen
weygang.museum@oehringen.de
www.weygang-museum.de





FÜRSTENFASS
Seit Generationen





WEINKELLEREI HOHENLOHE eG

Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt · Tel. 07946 / 9110-0
info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.fuerstenfass.de

Kultur, Klang und Kreativität

KULTURa ist in die neue Saison gestartet

Im September ist die KULTURa mit ihrem Programm aus den Bereichen Musik, Comedy, Kabarett und Kindertheater in die Saison 2025/2026 gestartet und bietet dabei beste Unterhaltung für Groß und Klein.

„The Music of Elton John & Billy Joel“ geben Elton & the Joels am 9. November zum Besten. Am 27. November kommen die Kleinsten in den Genuss des Kindertheaterstücks „Pettersen und Findus – Eine Geburtstagstorte für die Katze“, bei dem nicht nur das verrückte Huhn und ein riesiger Stier für viel Aufregung sorgen. Die Comedy Drum Show „Backs-

treet Noise“ der Schlagzeugmafia – eine getrommelte Gangster-Satire voller Überraschungen – erleben Besucherinnen und Besucher am 9. Januar.

HITVERDÄCHTIG

Am 1. Februar präsentiert Dr. Pop die Musik-Comedy-Stand-up-Show „Hitverdächtig“. In seinem Solo-Live-Programm entschließt er, mit welcher Musik man eine Party, eine Beziehung und auch Leben retten kann.

Bei der zweiten Öhringer Schlagernacht mit der Gerd Blume Show wird am 7. März gefeiert. Wenn Glücksbote Gerd Blume zu



einem seiner imposanten Schlagernacht lädt, bleibt kein Tanzbein still stehen. Ein Konzert mit Kai Podack & Big Band gibt es am 28. März – eine Hommage an die Musik von Roger Cicero.

COMEDY

Fast schon nicht mehr aus der KULTURa wegzudenken ist das traditionelle Comedy-Event, diese Saison am 10. April. Zu Gast sind Daniel Helfrich, Stefan Waghubin-

ger, Götz Frittrang und Murzarella. Zum krönenden Saisonabschluss bringt Florian Schröder am 7. Mai sein Programm „Endlich glücklich“ auf die Bühne – eine Show für alle und jeden.

Mehr Infos auf www.kultura-oehringen.de. Tickets gibt es an allen Reservix-Vorverkaufsstellen sowie unter www.reservix.de.

Text: Stadt Öhringen
Foto: privat

KULTURa

Zeit zum Lachen

Unterhaltung für Jung und Alt

ausgelassene Momente

erleben und genießen

Unsere Kultur-Erlebnisse 25/26

Jetzt Tickets sichern unter kultura-oehringen.de

Öhringen

Alles da. Ganz nah.

Regionale Vielfalt auf unserem Wochenmarkt.

Entdecken Sie Gesundes und **Leckerer** für Ihren **Wocheneinkauf** und genießen Sie die vielfältigen Marktstände und den Flair auf dem Öhringer Marktplatz.

Wir freuen uns auf Sie!

Marktzeiten

Mittwoch 7.00–13.00 Uhr
Samstag 7.00–12.30 Uhr
oehringen.de

Tolle Aktionen für Groß und Klein

Im Ö-Center ist am verkaufsoffenen MARTINI MARKT Sonntag für Familien viel geboten

Im Ö-Center kommen nicht nur die großen, sondern auch die kleinen Besucher voll auf ihre Kosten. Kids, die mit ihren Eltern hier am verkaufsoffenen Sonntag, 9. November, vorbeischauen, können am Kinderbetreuungsgang teilnehmen und ein Teelicht basteln, das an trüben Herbsttagen zu Hause für Gemütlichkeit sorgt.



Kids haben die Chance auf einen Platz im Kochkurs mit Boris Rommel.

PREISÜBERGABE

An diesem Sonntag findet auch die Übergabe der Preise für die Ausstellung „Kinder dekoriert unser Ö!“ statt, bei der Grundschul- und Kindergartenkinder kreative Beiträge zu herbstlichen Themen geschaffen haben. Und weil die Aktion mit Sternekoch Boris Rom-

mel im vergangenen Jahr ein riesiger Erfolg war, setzt das Ö-Center die Kooperation fort: Am 9. November gibt es im Ö-Center die Chance, einen Platz beim Kochkurs für Kinder im Alter von sechs bis zwölf Jahren mit Boris Rommel zu gewinnen, der dann am

verkaufsoffenen Sonntag am 15. Februar 2026 stattfinden wird.

KÖSTLICHKEITEN

Auch die Erwachsenen dürfen am 9. November auf kulinarische Entdeckungsreise gehen: Das Restaurant Bonsai des Wald- und

Schlosshotels Friedrichsruhe ist mit seiner panasiatischen Küche zu Gast im Ö und bietet kleine kulinarische Köstlichkeiten an. Leckeres verspricht auch der Waffelverkauf des HGÖ der Klasse 7a und der Crêpes- und Eisstand bei der EDi-Tankstelle.

Im Ö-Bike-Store lernen Kinder den richtigen Umgang mit dem Bike, bei Grabert Einkaufsvielfalt finden Vorführungen mit dem Gemüsehobel statt – und in allen Shops des Ö-Centers gibt es viele weitere Aktionen. Übrigens: Wer sich die Ö-Center-App aufs Smartphone lädt, kann im Adventskalender tolle Preise gewinnen.

Text: Tanja Weilemann

Foto: Juergen Koch

Verkaufsoffener Sonntag 9.11.



INFOS:
OE-CENTER.DE

Übergabe der Preise für die Ausstellung „Kinder dekoriert unser Ö!“

Kulinarische Kooperation mit dem Wald- & Schlosshotel Friedrichsruhe und Boris Rommel

Panasiatisches Restaurant Bonsai zu Gast im Ö - Verkauf von asiatischen Häppchen

Kinder können am 09.11. einen Platz für einen Kinderkochkurs mit Sternekoch Boris Rommel am nächsten verkaufsoffenen Sonntag, 15.02.26 gewinnen!



Veranstaltungs- Highlights!



16.11. Andreas-Martin Hofmeir

Hofmeir kombiniert humorvolle Lesungen aus seinem Musikerleben mit internationaler Tuba-Musik. Ein kabarettistisches Erfolgsprogramm voller Witz und Virtuosität.
www.kleinkunst-im-kino.de



19.11. Öffentliche Nachtwächterführung

Die geführte Runde mit dem Nachtwächter dauert etwa 1,5 Stunden. Sie erfahren viel über die Geschichte von Öhringen und den Nachtwächterbrauch.
Anmeldung erforderlich | t1p.de/oehringen-stadtfuehrungen



23.11. Weihnachts-Zinngießen

Christbaumschmuck aus Zinn selbst gießen im Weygang Museum.
www.weygang-museum.de

27.11. Pettersson und Findus – Eine Geburtstagstorte für die Katz

Wittner Kinder- und Jugendtheater
www.kultura-oehringen.de

28.11. bis 14.12. Winter – Wunder – Weihnachtsglanz (Fr bis So)

An den ersten drei Adventswochenenden lädt der Öhringer Weihnachtsmarkt mit stimmungsvoller Beleuchtung, liebevoll geschmückten Marktständen, kulinarischen Köstlichkeiten und dem beliebten Bähle auf dem Marktplatz zur Einstimmung auf Weihnachten ein.
www.oehringen.de



weitere Veranstaltungen auf
oehringen.de/veranstaltungskalender