

Informationen des Gewerbe- und Handelsverein Feuerbach e. V.

## GHV-Innovation

Im Netz ist gut werken (Fortsetzung)	2
Bosch Feuerbach neu im GHV	2
Käseseminar bei Feinkost Lindner	3
Betriebsführung bei Bäckerei Trölsch	4-5
Bildungspartnerschaft mit der Bismarschule	5
Werbegemeinschaft „Killesberghöhe“ neu im GHV	6
Gesundheitsmesse	6
Lokal Einkaufen	7
Feuerbacher Weihnachtsmarkt	7
Veranstaltungs- kalender	8

## Im Netz ist gut werken

19 Betriebe regelmäßig beim Netzwerk-Frühstück

Es ist ein Dienstagmorgen, 7.45 Uhr, und knapp 20 Betriebsinhaber und Führungskräfte sind schon im Restaurant Weinsberg. Müssen die um diese Zeit nicht ihren Betrieb auf Vordermann bringen? Und: was machen die da eigentlich? Sie frühstücken. Und netzwerken. Und fügt man beides zusammen, dann erkennt man: es ist das Netzwerk-Frühstück des GHV, jeden ersten Dienstag im Monat. Um 9 Uhr ist alles vorbei und jeder und jede strömt zurück in den Betrieb. Die Idee wurde zu Beginn des Jahres 2014 geboren und ging im April mit zwei Alternativen an den Start. Dienstagmorgen zum Frühstück und/oder Donnerstag in der übernächsten Woche zum Mittagessen. Letzteres Angebot floppte, zu wenig Teilnehmer fanden sich ein, der Dienstagmorgen setzte sich durch.

Beim Netzwerken bieten wir den Teilnehmern die Möglichkeit bei Kaffee und frischen Brötchen ins Gespräch zu kommen, dann in der Runde ihren Betrieb jedesmal mit einer kleinen Geschichte darzustellen und ganz offen zu sagen: Jawohl, ich möchte Geschäfte mit Euch machen, mit Euch und Euren Kunden. Bitte empfiehlt meine Leistungen an Dritte weiter, meine Stärken sind diese und jene

... es ist erstaunlich,  
was wir alles voneinander  
erfahren und lernen  
können.

und ich möchte Euer Vertrauen gewinnen, als Basis für Eure Kundenempfehlung. Vermutlich werden viele der Netzwerker morgens unter der Dusche ihre Geschichte suchen und ein klein wenig vorbereiten. Sie soll ca. 3 Minuten zum Vortragen dauern und möglichst spannend und vielleicht auch lehrreich sein. Es geht reihum, wer vorträgt steht auf und los gehts: „Guten Morgen, Betrieb Mustermann, ich bin Max Mustermann.

Weiter auf Seite 2



Das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden: die GHV-Netzwerker beim Frühstück und Vortragen

### Fortsetzung von Seite 1

Vergangene Woche wurde ich zu einem Kunden gerufen, dessen Problem war...wir haben es fachmännisch gelöst. Der Hintergrund dieses Problems ist...sie, liebe Netzwerker, sollten wissen, dass...und wenn sie einen Kunden mit ähnlichen Problemen haben, wir sind gerne zu Diensten. Betrieb Mustermann, Max Mustermann, vielen Dank."

Die Geschichten sind natürlich immer anonym, es darf dabei auch geschmunzelt werden. Nicht selten aber überwiegen die Aha-Effekte, es ist erstunlich, was wir alles voneinander erfahren und lernen können.

Die erste Versuchsphase ist abgeschlossen, das Netzwerk-Frühstück hat sich etabliert. Jeder Teilnehmer hat nun einen kleinen Ordner mit den Visitenkarten aller Netzwerker immer griffbereit, kann seine Empfehlungen aussprechen und die Visitenkarte zücken.

Wer jetzt Appetit bekommen hat, nicht nur auf das Frühstück (5 all inclusiv), sondern gerade auf das Netzwerken, der ist herzlich eingeladen. Ein- bis zweimal schnuppern ist kein Problem, danach muss man sich zu den GHV-Netzwerkern bekennen und ziemlich regelmäßig erscheinen. So wie dies bis heute 18 Betriebsinhaber und Führungskräfte schon gemacht haben. Wir können es nur empfehlen.

## Die GHV-Netzwerker

Allianz Generalvertretung **Jochen Heidenwag**  
AOK Böblingen, **Liz Bonura**  
Bestattungen Widmann, **Heinz Widmann**  
Bigi's Blumenschmuck, **Jürgen Lukowski**  
Bowling Arena, **Klaus Pflügl**  
Dieter Ettengruber, **Mike Ettengruber**  
Elektro Schraps, **Jochen Schraps**  
Günther Schmaus Sanitär, **Peter Schmaus**  
Handwerk mit Stil, **Thomas Rodens**  
Hild Raumausstattung, **Thomas Hild**

Informationstechnik Bleisteiner, **Martin Bleisteiner**  
Institut für Ästhetische Medizin,  
**Dr. Gundula Wiemann**  
Just Steuerberatungsgesellschaft, **Jörg Just**  
Schmidtroeder Werbeagentur, **Günther Röder**  
Schülerhilfe, **Michael Hoffmann**  
s'Eierlädle, **Daniel M. Dormeyer**  
Stadthotel Weinsberg, **Michael Leuthold**  
TÜRENMANN Stuttgart, **Mattias Groß**  
Volksbank Stuttgart/Feuerbach, **Armin Bindel**

### Neuers Mitglied

## Bosch Feuerbach

...ist uns herzlich willkommen

Vor circa 5 Jahren fingen wir vom GHV und vom Stadtbezirk aus an, den Kontakt zu Bosch zu suchen. Was anfänglich recht mühsam und holprig war, entwickelte sich dann Schritt für Schritt. Unser Anliegen war und ist es, bei Bosch Feuerbach eine Verbundenheit zu Feuerbach zu schaffen und sich emotional zu diesen Wurzeln zu bekennen.

Dies gelang uns, fortan besuchten unsere Bezirksvorsteherin, Andrea Klöber, und der GHV Vorsitzenden, Jochen Heidenwag, ein- bis zweimal jährlich Bosch zu Gesprächen und den Austausch über Ideen für eine Zusammenarbeit.

2012 nahmen wir mit einem Messestand beim Bosch Experience Day teil und Bosch unterstützte den GHV Festakt zum 125-jährigen Jubiläum.

Nun konnten wir weitere Meilensteine in der Zusammenarbeit erreichen: Bosch wurde Mitglied im GHV und unterstützt künftig die Feuerbacher Weihnacht im Rahmen eines Vertrages mit einer nennenswerten Summe, die unser bisheriges Budget verdoppelt.



Wir freuen uns sehr über diese Partnerschaft und danken den Herren Gackstätter und Bräuer ganz herzlich für Ihr Engagement in Feuerbach. Weitere interessante Projekte sind schon angedacht. Glück auf für diese wunderbare Partnerschaft!

**Käseseminar bei Feinkost Lindner**

# Käse und Wein ... oder was sonst?

Der Abend des 25. Juni 2014 war einfach ein Erlebnis oder wie man heutzutage sagt: Ein Event.

Der GHV hat zum „Käseseminar mit korrespondierenden Weinen“ beim Feinkost Käse Lindner in die Klagenfurter Straße eingeladen. Dies war der zweite Veranstaltungsabend unserer „GHV Kulinarisch“-Reihe und eine kleine überschaubare Runde konnte eine Premiere erleben.

Wir wurden von Herrn Achim Lindner empfangen und er war für uns an diesem Abend der Fromelièr



für den Käse und der Sommelier für den Wein. Bevor wir den Käse und Wein genießen durften, hat uns Achim Lindner aus seiner langjährigen Firmengeschichte berichtet. „Wir sind ein Familienbetrieb in 3. Generation und der Opa hat vor über 130 Jahren mit einem Molkereifachgeschäft angefangen“ erzählt uns Herr Lindner. „Aber 1979 wurden schon 25 Käse-Sorten angeboten, und heute können wir unseren Kunden über 150 verschiedene Sorten Käse aus acht unterschiedlichen Käsefamilien anbieten. Nach der Erweiterung im Jahr 1991 konnten wir dann auch die Wurstspezialitäten besser präsentieren und das kräftige Hopfister-Brot bekam einen angemessenen Platz“, hörten wir dem stolzen Firmeninhaber zu.

Ein kulinarischer Abend im wahrsten Sinne des Wortes war im Anlaufen. Der Prosecco machte uns erwartungsfroh, auf das, was da kommen mag. Den Käse hat Herr Lindner auf stilvollen Schiefertafeln serviert, dazu hat er uns immer die Herkunfts- und Herstellungsarten erklärt.

Es ging los mit schönen cremig milden Sorten wie: Delice, Peyrigoux, Piccandou. Und da haben sich dann schon die verschiedenen Geschmäcker der Genießer aufgetan – der mild säuerliche Ziegenkäse war sofort erkannt worden. Aber mit dem Weißwein Falanghina aus Campanien wurde auch diese Klippe umschifft.

Weiter ging es mit dem Käseseminar und wir bekamen die kräftigeren Sorten wie Stilsfer aus Südtirol, einen Comte aus dem Jura und einen besonders cremig aromatischen ST Nectair aus der Auvergne zum Verkosten. Der passende Rose-Wein aus dem Piemont ließ den etwas erdigen Geschmack der urig schimmeligen Rinde im Mund regelrecht explodieren.

Für die eine Spur kräftigeren Hart- und Weichkäse-Sorten hat Herr Lindner ein wahres Käse-Feuerwerk für uns vorbereitet. Die Stimmung stieg und Niemand fragte noch nach „irgendeinem besonderen Käse“ – Nein, man wollte „einen ganz stinknormalen“! Aber Herr Lindner ließ sich nicht aus seinem Konzept bringen und hatte

dann auch schon den Schlussakkord eingeläutet: Zu einem Glas roten Gemai aus der Gardaseeregion konnten wir einen ganz kräftigen Citrone, ein 2 Jahre alter Schweizer Hartkäse sowie den würzigen Schafskäse, Moliterno al Tartufo, aus Sardinien mit Trüffel genießen.

Für die Firma Feinkost Käse Lindner eine Premiere und für uns ein kulinarisches „Highlight – das war einfach ein gelungener Abend. Wir konnten eine nicht alltägliche Käseverkostung zusammen mit den vorzüglich passenden Weinen in einer geselligen und lustigen Runde genießen.

Übrigens: Hinter vorgehaltener Hand wird erzählt, dass für einige Feinschmecker der Abend erst nach dem Genuss eines edlen „Amarone“ beendet war.

Alles Käse? oder was?

„Wir sind ein Familienbetrieb in 3. Generation und der Opa hat vor über 130 Jahren mit einem Molkereifachgeschäft angefangen“



*Käseköstlichkeiten, gereicht auf Schiefertafeln, dazu die passenden Weine. Das war unterhaltsam und schmackhaft.*



**Bäckerei Trölsch**

# Die Brezelmillionäre

## Der große Brottest und Betriebsführung in Korntal-Münchingen

Jochen Kühn schneidet mit einem großen Messer den mächtigen Brotlaib auf, er riecht an der Schnittfläche, er drückt die Brotkruste, tastet das Brotinnere, er riecht noch einmal, dann schneidet er ein Stück ab und schiebt es in den Mund. Er beißt nicht einfach, er schmeckt, schiebt den Kiefer hin und her und sagt dann: wunderbares Brot! Na, Gott sei Dank, das hätte aber auch schief gehen können.

*Jochen Kühn begrüßt uns zum großen Brottest und macht eine „Riechprobe“. Mit dem Ergebnis ist er sehr zufrieden.*



Brot-Schlaraffenland. Die Ansprüche der Kunden an Vielfalt und Geschmack: gewaltig. Wer hier mitspielen will, der muß ein großer Bäcker sein. Und er muss dem Trend folgen und der heißt, ursprüngliche Brotsorten ergänzen um eine große Palette an Biobrotten. Bio wird auch beim Bäcker groß geschrieben.

Apropos groß: Trölsch hat mehr als 500 Mitarbeiter, 21 Filialen werden täglich im 90 Minutenrhythmus angefahren; ein LKW = ein Fahrer = eine Filiale. Das ist der Schlüssel, welcher ein Aufwand für erstklassige Qualität. Und die Laugenteile werden vor Ort gebacken, ihnen tut der Transport nicht gut, die Frische leidet. Laugenzwecken –

Das hier erinnert mich und 20 andere Teilnehmer fast schon ein wenig an eine Weinprobe. Und Jochen Kühn ist der Zeremonienmeister, tatsächlich aber Bäckermeister und Führungskraft in der Bäckerei Trölsch. Wir begreifen beim Brottest schnell: Brot backen ist die große Kunst des Bäckers. Je größer der Laib, desto größer die Chance auf ein raumfüllendes Aroma. Wie das duftet! Die Mehle sind wichtig, kreative Zutaten auch, aber erst die Erfahrung und der eigene Anspruch des Bäckers machen ein gutes Brot aus. Und dann erst die Auswahl. Deutschland und speziell Süddeutschland ist doch ein einziges

Es gibt sie also doch noch, die Handarbeit im Backhandwerk.



unser aller Liebling, geht nur im Backofen vor Ort. Doch Trölsch setzt sich auch bei den Filialen vom Wettbewerb ab. Große Filialen mit einem breiten Angebot, mit Mittagstisch, Snacks, gediegener Einrichtung zum Verweilen, das ist zukunftsweisend. Siehe Feuerbach. Welcher Stadtbezirk sehnt sich nicht nach einem solchen Magneten?



*Brezeln und Hörnchen werden noch von Hand geformt. Tausendfach, millionenfach pro Jahr.*



danach aus. Und zwischen all diesen Maschinen die fleißigen Bäcker und Gesellen, die Mehle misch und kneten, die Backwaren formen und Teil für Teil auf Bleche legen. Es gibt sie also doch noch, die Handarbeit im Backhandwerk. im übrigen: lassen wir doch besser die Bilder auf dieser Seite sprechen.

Nach drei Stunden Brottest, Betriebsführung und noch einem Mittagessen, sind wir vermutlich so erledigt, wie der Bäcker früh morgens nach getaner Arbeit. Wir nehmen nicht nur viele Eindrücke mit, sondern auch die Gewißheit, dass es noch Bäcker gibt, die backen – und nicht nur auftauen. Ein schönes Gefühl.

*Mit Plastikhauben und -kitteln unterwegs in der Bäckerei. Fachsimpeln über Mehl und Teig.*

Wir sind auf dem Weg in die Backstube. Backstube? Es ist die Backhalle. Herr Kühn, wie viele Brezeln backt Trölsch täglich? Er zögert erst ein wenig, dann gibt er die Zahl preis: 14.000 Stück im Schnitt. Das sind bei 350 Betriebstagen (Trölsch hat nur an den Feiertagen geschlossen) rund 5.000.000 Brezeln pro Jahr. 5 Mio, Trölsch, die Brezelmillionäre. Und jede Brezel wird noch einzeln vom Bäcker geflochten.

Wie soll man nun diese Backhalle beschreiben? Backöfen wie Tresore, klar mit Hightech inside. Kühlschränke oder Kühlautomaten programmiert vom Bäcker, aber intelligent und mitdenkend. Ist so. Hat man uns erzählt und sieht auch ganz



## Berufsausbildung

# Wegweiser in die Zukunft

Bildungspartnerschaft mit der Bismarckschule

Mit der ersten Ausbildungsmesse stellte die Bismarckschule und der GHV Feuerbach im November die Weichen für die Berufsleben zahlreicher Werkrealschülerinnen und Werkrealschüler. Eine dazugehörige gelungene Plakataktion von den SchülerInnen selbst machte bereits im Vorfeld auf diese Messe, die in der Bismarckschule stattfand, aufmerksam.

Das Besondere: Es waren die Schüler selbst, die für die unterschiedlichen Ausbildungsberufe in Feuerbacher Betrieben Modell standen – freiwillig und über die offizielle Unterrichtszeit hinaus.

Oder wie einer der Jugendlichen es auf den Punkt brachte: „Spannend war’s!“

Das trifft natürlich auch auf die Ausbildungsmesse selbst zu, die dann Mitte November erstmals in der Bismarckschule stattfand. Erklärtes Ziel der Messe war es, Schüler, Eltern, Lehrer, Seniorpartner und potentielle Ausbildungsbetriebe zusammen zu bringen und eine große Bandbreite an möglichen Berufen vorstellen – alle machbar mit Hauptschulabschluss und mit Liebe zum Beruf.

Während bei der Messe die ebenfalls vertretenen großen Konzerne Bosc und Porsche erwartungsgemäß viel Zuspruch fanden, wurde es auch an den Ständen der GHV-Mitglieder TÜRENMANN, Elektro Schraps, Günter Schmaus, Dieter Ettenguber, Allgöwer, Gobs, Raumausstattung Hild und Stadt-Hotel Weinsberg voll. Weitere Info-Stände gab es von der Mobilen Jugendarbeit Stuttgart, der Evangelischen Altenheimat/Richard-Bürger-Heim, BIZ Berufs-Information-Zentrum und der Gewerblichen Schule für Holztechnik.

Es wurde viel nachgefragt und ausprobiert und so mancher Jugendliche mag an diesem Abend neue Impulse und Vorstellungen gewonnen haben, wohin sein Weg ihn nach seinem Schulabschluss führen soll. Das Fazit fiel bei den meisten Teilnehmern jedenfalls ausgesprochen positiv aus. Der GHV Feuerbach, Porsche, Bosc und das Richard-Bürger-Heim sind Bildungspartner der Bismarckschule.



*Reges Interesse der Jugendlichen an den Ausbildungsbetrieben – Eltern waren leider fast keine vertreten*



## Neues Mitglied

## „Killesberghöhe“ im GHV

Wirtschaftsförderung bat um Unterstützung



Die Werbegemeinschaft „Killesberghöhe“ ist seit Sommer diesen Jahres Mitglied im GHV Feuerbach. Wir zählen die Mitgliedschaft mit 10 Betrieben. Wie kam dies? Die Wirtschaftsförderung der Landeshauptstadt sprach uns an, ob

wir helfen können. Die verkaufsoffenen Sonntage können traditionell nur von der Gewerbevereinen

in Stuttgart beantragt werden. Der HGV Stuttgart Nord, wo die Killesberghöhe von der Lage her dazu gehört, befindet sich jedoch in Auflösung. So beantragten wir, wie von der „Killesberghöhe“ gewünscht, zwei verkaufsoffene Sonntage für 2015 für den Stadtbezirk Stuttgart-Nord und die Werbegemeinschaft trat uns bei.

Anfängliche Bedenken unserer Einzelhändler, „die Aktiven“, wegen einer denkbaren Konkurrenzsituation konnte der GHV Vorstand zerstreuen. So begrüßen wir sehr herzlich die „Killesberghöhe“ in unseren Reihen und bieten unsere Unterstützung an.

Auf ein gutes und ersprießliches Miteinander!

## Lokale Messe

## Aktionstag mit Mehrwert

Der 2. Feuerbacher Gesundheitstag findet am 1. März 2015 statt

„Jeder Wunsch wird winzig klein, neben dem, gesund zu sein“, besagt der Volksmund weise. Deshalb ist der Feuerbacher Gesundheitstag auch

ein Aktionstag mit echtem Mehrwert. Bereits zum zweiten Mal öffnet er am Sonntag, 1. März 2015, seine Pforten und lädt zum Ausprobieren, Mitmachen, Staunen und nicht zuletzt zum Genießen ein.

Ob man konkrete Fragen stellen, Vorsorge treffen oder sich einfach nur informieren will – beim Feuerbacher Gesundheitstag ist für jeden das richtige dabei – von jung bis alt! Eine angenehme und entspannte Atmosphäre sowie eine Fülle von Angeboten erwarten die Besucher.

Beim Gesundheitstag gibt es zudem viele Tipps und Informationen aus 1. Hand sowie aktuelles rund um die Themen Gesundheit, Fitness und Schönheit. Ein großes Rahmenprogramm bietet interessante

Vorträge und die Gelegenheit, mit Fachleuten ins Gespräch zu kommen. Für das leibliche Wohl ist gesorgt, selbstverständlich mit Fokus auf eine gesunde Ernährung. Der Eintritt ist frei.

Auch der 2. Feuerbacher Gesundheitstag wird wieder vom GHV gemeinsam mit dem Bürgerverein Feuerbach veranstaltet.

Eine angenehme und entspannte Atmosphäre sowie eine Fülle von Angeboten erwarten die Besucher.

## An den Infostände präsentieren sich unter anderem:

Sportvg/Vitadrom

schlafstatt

Vital-Zentrum Sanitätshaus Glotz

Heilpraktikerin und BEMER Partner  
Heidi Schumann

Body Street

Hahnemannia

AOK KundenCenter Weilimdorf

Dr. Wiemann –  
Institut für Ästhetische Medizin

Energetix-Magnetschmuck

Umdenk-Akademie

StadtHotel Weinsberg



Gelungene Aktion

# „Offline-Shopping“ – Kaufe besser Lokal!

...denn die Kaufkraft soll in Feuerbach bleiben

Mit einer „Schnellschussaktion“ haben „Die Aktiven“ am 6. Dezember neben der alljährlichen „süßen Überraschung“ für Groß und Klein diesmal auch 1.000 Flyer mit einem besonderen Weihnachtsgruß an die Passanten auf der Stuttgarter Straße verteilt.

Ziel der Aktion war es, dass Bewusstsein der Bürger dafür zu schärfen, dass der Handel hier vor Ort fast alle Wünsche für den täglichen Einkauf und darüber hinaus erfüllt und damit insgesamt zu einer hohen Lebensqualität in Feuerbach entscheidend beiträgt. Hinzu kommt der Erhalt von Ausbildungs- und Arbeitsplätzen.

Die Städte der Region und die Stadtbezirke kämpfen heute so stark wie nie um den Kunden.

Die neuen Shoppingcenter in der City und der Region mit ihrer großen Werbepower sowie der Onlineshops werden dem Handel in der Stadt wie in den Stadtbezirken zu schaffen machen. Damit die Kaufkraft – auch die der vielen täglichen Pendler – in Feuerbach verbleibt, werden „Die Aktiven“ sich in 2015 verstärkt diesem Thema annehmen. So werden sie neben den Aktivitäten wie der langen Einkaufsnacht, dem beliebten Höflesmarkt, dem verkaufsoffenen Kirbe-Sonntag sowie der Stiefelaktion zum Feuerbacher Weihnachtsmarkt, weitere Maßnahmen ausarbeiten, die sich auf den Stadtteil belebend auswirken sollen.



Event

# „Das war ja richtig cool...“

Der Feuerbacher Weihnachtsmarkt war auch im Jahr 2014 wieder ein Publikumsrenner

Am Samstagabend nach dem Ende des Weihnachtskonzertes in der Stadtkirche herrschte eine dermaßen Enge in den Gassen rund um die Kelter, dass fast an eine kurzfristige Schließung gedacht werden mußte.

Und am Sonntagnachmittag nach der Ausgabe von über 300 Stiefeln an die Kinder bot sich dasselbe Bild: drangvolle, aber harmonische Enge mit einer wunderschönen, vorweihnachtlichen Stimmung.

Zwei Stimmen dazu aus dem Publikum: „Das ist ja wie am Freitagabend beim Kelterfest, nur noch schöner“ und ein Vater erzählte, sein erwachsener Sohn sei am Samstagabend nach Hause gekommen mit dem Spruch: „Das war ja richtig cool beim Weihnachtsmarkt, morgen gehe ich da wieder mit den Freunden hin“.

Der Weihnachtsmarkt liegt im Trend, wird zum Event, genau da möchten wir hin. Dabei wäre er in 2014 fast ausgefallen, machte den Organisatoren schlaflose Nächte und viel Mühe. Die labile Stromversorgung in 2013 konnte nur mit einer großen Investition in einen eigens erbauten Stromkasten am Kelterplatz behoben werden. Die Zeitnot tat ein übriges – und guter Rat war nun im sprichwörtlichen Sinne, teuer. Da trat uns die Landeshauptstadt Stuttgart zur Seite und übernahm die Investitionskosten. Das finden wir einen tollen, unbürokratischen und sehr lobenswerten Zug eines Bürgermeisters. Wir danken sehr herzlich dafür.

„Das ist wie am Freitagabend beim Kelterfest, nur noch schöner“





**Das GHV Programm 2015**

# 11 Veranstaltungen in 12 Monaten

Vielfältige Informationen und gute Unterhaltung für unsere Mitglieder

**Januar**

Die Kunst des Ausruhens ist ein Teil der Kunst des Arbeitens. (John Steinbeck)  
Keine Veranstaltung

**Februar**

Mittwoch, 11. 2. 2015  
**GHV Hauptversammlung in der Volksbank Feuerbach**  
mit abschließendem Catering und Ständerling  
Stuttgarter Straße 67, Feuerbach  
19 Uhr

**März**

Sonntag, 1. 3. 2015  
Gesundheitsmesse  
**Gesund, fit und schön**  
in der Festhalle Feuerbach  
Kärtner Str. 48, Feuerbach  
10.00 bis 18.00 Uhr

Samstag, 14. 3. 2015  
**Die lange Kultur- und Einkaufsnacht**  
18 bis 24 Uhr in Feuerbach

**April**

22. oder 23. 4. 2015  
**Betriebsbesichtigung bei Nimbus Group**  
Ein Leuchtenhersteller weltweit unterwegs  
Sieglesstr. 41, Feuerbach,  
19 Uhr

(exakter Termin wird noch bekannt gegeben)

**Mai**

Termin stand bei Redaktionsschluß leider noch nicht fest  
**Betriebsbesichtigung Automobil(zuliefer)industrie**

**Juni**

Samstag, 20. 6. 2015  
**Zwischen Schneckenpralinen und Albwhisky**  
Der ganz andere Tagesausflug auf die Schwäbische Alb – unser Knüller

Anmeldeunterlagen kommen rechtzeitig

**Juli**

Samstag, 4. 7. 2015  
**Feuerbacher Höflesmarkt der „Aktiven“**  
in der Stuttgarter Straße  
10 bis 18 Uhr

**August**

wir machen Urlaub

**September**

Sonntag, 13. 9. 2015  
**Verkaufsoffener Kirbe-Sonntag**  
in der Stuttgarter Straße  
13 bis 18 Uhr

**Oktober**

Termin kann erst im September bekannt gegeben werden, da abhängig vom Baufortschritt  
**Stuttgart 21 unter Tage – unterwegs in den Tunneln**

**November**

Freitag, 13. 11. 2015  
**Traditionelles Martins-Gansessen**  
Restaurant „Das Weinsberg“,  
Grazerstraße im Stadthotel Weinsberg,  
18.30 Uhr

**Dezember**

Samstag, 5. und Sonntag, 6. 12. 2015  
**Feuerbacher Weihnachtsmarkt**  
im Rahmen der Feuerbacher Weihnacht rund um die Kelter und in der Klagenfurter Straße

GHVnetzwerk erscheint zweimal im Jahr