

Wir wünschen frohe Weihnachten 2024!



reichmann immobilien
daniel giusa



- ❄ 52 Jahre „Reichmanns Kochrezepte“
- ❄ Marktlage-Betrachtungen
- ❄ Immobilien-Angebote
- ❄ Humorvolles

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Kunden und Freunde,

das Jahr 2024 war für uns erneut ein spannendes und arbeitsreiches Jahr. Trotz einiger Unsicherheiten auf dem Immobilienmarkt blieb die Nachfrage erfreulicherweise weitgehend stabil. Dies ermöglichte es uns, dennoch eine Vielzahl von Objekten erfolgreich zu vermitteln. Gleichzeitig verlangten die veränderten Marktbedingungen von vielen Verkäufern ein Umdenken bei ihren Preisvorstellungen – eine Herausforderung, die sich teils in längeren Vermarktungszeiten und erforderlichen Preisanpassungen zeigte.

Ein klarer Trend war die steigende Nachfrage nach energetisch sanierten Immobilien, welche von vielen Kaufinteressenten bevorzugt wurden. Der Grund waren hier die deutlich gestiegenen Kosten für Handwerker und die begrenzte Verfügbarkeit von Fachkräften für notwendige Sanierungsarbeiten. Zusätzlich erschwerte die zurückhaltende Kreditvergabe der Banken häufig die Finanzierung oder sie wurde von den Banken gänzlich abgelehnt.

Die Zahl der Zwangsversteigerungen blieb auch im Jahr

2024 auf einem niedrigen Niveau. Allerdings deutet die steigende Anzahl an Bewertungsaufträgen seitens Banken und Bausparkassen darauf hin, dass es in den nächsten Jahren zu einem Anstieg in diesem Bereich kommen könnte.

Für das Jahr 2025 hoffen wir, dass erneut zahlreiche Eigentümer aus Baden-Württemberg ihr Vertrauen in uns setzen und uns mit dem Verkauf ihrer Immobilien betrauen. Die erfolgreiche Abwicklung zahlreicher Objekte im vergangenen Jahr bestätigt, dass unsere langjährige Erfahrung und unser Engagement geschätzt werden.

Wir freuen uns zudem, dass „Focus Spezial“ uns zum zwölften Mal in Folge unter die Top 1.000 Immobilienunternehmen in Deutschland gekürt hat!

Ihr Vertrauen und Ihre Weiterempfehlungen in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis sind uns eine große



Unterstützung. Dafür möchten wir Ihnen von Herzen danken.

Mit viel Motivation und Leidenschaft starten wir ins neue Jahr und stehen Ihnen auch 2025 mit vollem Einsatz zur Seite. Wir freuen uns auf die bevorstehenden Herausforderungen und bereichernden Begegnungen, die das kommende Jahr für uns bereithält.

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



Daniel Giusa



Udo Reichmann



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes Weihnachtsfest und ein glückliches und erfolgreiches Jahr 2025.



Zucchini-Käse-Involtini mit Bolognese Soße

Dieses Rezept hat mich im Sommer beim Lesen richtig angesprungen und so begeistert, dass ich es noch zweimal nachkochte. Interessant, wie Zucchini viele Rezepte maßgeblich beeinflusst. In unserem Kühlschrank ist immer eine Zucchini zu finden. Dieses Rezept sollten Sie unbedingt probieren!

Zutaten für 2 Portionen

1 mittelgroße Zucchini
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Dose (400 g) stückige Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 TL getrockneter Oregano
Salz, Pfeffer
Zucker
250 g Feta
20-25 g Pistazien
Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Zucchini waschen und der Länge nach mit einem Sparschäler oder Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden. Die Zucchinischeiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, salzen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter Wenden anbraten.

Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten. Tomatenmark zugeben, unterrühren und kurz mit rösten. Stückige Tomaten beifügen, ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und einer Prise Zucker abschmecken. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zucchinischeiben trocken tupfen. Den Feta in ca. 4x2 cm große Stücke schneiden und je ein Stück Feta in einer Zucchinischeibe einrollen. Die Zucchini-Röllchen in die Hacksoße legen und alles unter dem heißen Backofengrill 15 Minuten backen.

Die Pistazien etwas anrösten, auf den Zucchiniröllchen verteilen und noch etwas Olivenöl darüber träufeln.

Mit Basilikum garniert servieren.



Straßburger Brezelküchlein

Das benachbarte Elsass mit seinen wunderbaren historischen Städten und romantischen Vogesen ist öfters Ziel unserer „Kurzurlaube“. Sowohl Straßburg und Colmar als auch natürlich die elsässische Weinstraße sind immer ein großartiges Erlebnis. In unserem Rezeptheft 2023 haben wir bereits den original elsässischen Flammenkuchen vorgestellt. Nachfolgend eine weitere Spezialität: Straßburger Brezelküchlein.

Einmal ausprobiert, gibt es diese Brezelvariation sicherlich auch bei Ihnen öfters.

Für 10 Stück

10 rohe TK-Brezeln

2 Lauchzwiebeln

150 g gut gekühlter

Münsterkäse

(Kühlen macht den Käse schnittfest. Ersatzweise Limburger oder einen anderen aromatischen Rotschmierkäse verwenden.)

130 g durchwachsener

Räucherspeck

200 g Schmand

2 Eier

Salz, Pfeffer

1/2 TL Kümmelsaat

*Warm oder
kalt servieren.*

Zubereitung

Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Den gut gekühlten Käse grob raspeln oder in sehr feine Würfel schneiden. Speck in feine Würfel schneiden.

Den Schmand mit den Eiern in einer Schüssel cremig rühren. Lauchzwiebelringe, Speckwürfel und Münsterkäse in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brezeln mit jeweils etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech (oder auf zwei Bleche) legen. Die Brezeln ca. 10 Minuten leicht antauen lassen und dabei nicht mehr bewegen.

Inzwischen den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Schmandmischung so auf den Brezeln verteilen, dass das Brezelkreuz noch sichtbar ist. Kümmel darüber streuen.

Die Brezeln ca. 15-20 Minuten je Blech auf der mittleren Schiene des Ofens goldbraun backen.

Die Brezelküchlein aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit frischen Kräutern und grob gemahlenem Pfeffer garnieren.



Spaghetti oder Tagliolini mit Sardellen, Oliven und Kapern

Meine allseits bekannte Liebe zur italienischen Küche und speziell zu Pasta-Gerichten kommt mit diesem Rezept wieder einmal mehr zum Ausdruck.

Sardellen, Oliven und Kapern verwende ich in vielen meiner Rezepte. Aber in einem Pasta-Gericht noch nie. Das Rezept ist wirklich spannend und wird zu einem interessanten Pasta-Erlebnis. Uns hat es sehr gut geschmeckt.

Zutaten für 4 Portionen

500 g Spaghetti oder Tagliolini
Salzwasser

6 EL Olivenöl

3 feingehackte Knoblauchzehen

100 g gewässerte, trocken-
getupfte und feingehackte,
eingelegte Sardellenfilets

75 g gesalzene Kapern, 1 Stunde
gewässert (ersatzweise in Essig
eingelegte Kapern verwenden)

60 g entkernte schwarze Oliven

1 Bund feingehackte Petersilie

1/2 Bund frischer Oregano
(Blätter von den Stielen gezupft)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti oder Tagliolini in reichlich Salzwasser
„al dente“ kochen.

Die Nudeln durch ein Sieb abgießen und abtropfen
lassen.

Währenddessen das Olivenöl in einem Topf erhitzen
und die Knoblauchzehen darin leicht glasig werden
lassen. Anschließend die Sardellen, die Kapern und
die Oliven in das Öl rühren.

Alles mit den heißen Nudeln sowie Petersilie und dem
Oregano vermischen und falls nötig mit etwas Salz
abschmecken.

Mit Pfeffer bestreut servieren.

Einfach nur
lecker!



Lachs an Estragon-Senf-Sauce

Wie jeden Freitag auf dem Wochenmarkt in Tuttlingen. Meine „Fisch-Frau“ aus Salem strahlte mich an und empfahl mir ein tolles Lachsfilet.

Schön, wenn man eine gute Beraterin hat!

Das Rezept ist mir in der Schweizer Kochzeitschrift „Kochen“ aufgefallen und wir waren nach der Zubereitung und dem Verzehr sehr zufrieden. Ich kann es Liebhabern von feinen Fischgerichten sehr empfehlen.

Zutaten für 4 Portionen

ca. 700 g Lachsfilet
2 Schalotten
1/2 Bund Estragon
0,2 Liter Weißwein
2 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl
3-4 EL Butter zum Braten
50 g Butter für die Sauce
0,1 Liter Sahne
1-2 EL mittelscharfer Senf
(je nach Geschmack)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schalotten schälen und hacken. Blättchen vom Estragon abzupfen, klein hacken und beiseitelegen. Die Stiele des Estragons kleiner schneiden und mit den Schalotten und dem Wein in einen Topf geben, aufkochen und etwa zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb in ein kleines Gefäß gießen, dabei die Zutaten gut ausdrücken. Den Sud in den Topf zurückgeben und beiseitestellen. Das Lachsfilet in 4 Tranchen schneiden, falls erforderlich zuvor entgräten. In einer Bratpfanne Olivenöl und Butter erhitzen. Die Fischfilets bei mittlerer bis hoher Hitze pro Seite, je nach Dicke etwa 2-3 Minuten, anbraten. Gleichzeitig die Weinreduktion nochmals aufkochen und die Sahne beifügen. Dann die 50 g Butter in Stücken dazugeben und in die Sauce einziehen lassen. Senf und gehackten Estragon unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.



Schnitzel-Hawaii in Kokospanade

Vor einigen Monaten besuchten wir Wien (seit 3 Jahren in Folge die lebenswerteste Stadt der Welt !!!) und haben, wie es sich gehört, original Wiener Schnitzel genossen. Nur einige Wochen später habe ich in einer Zeitschrift dieses Rezept „Schnitzel-Hawaii in Kokospanade“ entdeckt und spontan wegen der interessanten Zutaten aus Neugierde gekocht. Es hat wunderbar geschmeckt und ist in meinem „Schnitzel-Register“ mit einem oberen Tabellenplatz ausgezeichnet worden. Es ist schön, dass man ab und zu auf etwas außergewöhnliche Rezepte stößt.

Zutaten für 4 Portionen

2 Hähnchenfilets
6 Scheiben Ananas (Dose)
4 Scheiben Butterkäse
2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl
200 g Langkornreis
1 Dose (425 ml) stückige Tomaten
250 ml Gemüsebrühe
100 g Panko-Paniermehl
100 g Kokosraspeln
2 Eier
Salz, Pfeffer
100 g Mehl
80 g Butterschmalz
Basilikum zum Garnieren
Frischhaltefolie

Zubereitung

Hähnchenfilets waagerecht halbieren, zwischen Frischhaltefolie sehr flachklopfen.
2 Ananasscheiben erst waagerecht, dann quer halbieren.
Jedes Schnitzel mit 1 Scheibe Käse und 2 halben Ananasscheiben belegen, zuklappen und festdrücken.
Zwiebeln fein würfeln, im heißen Öl andünsten. Reis zufügen und mit Tomaten und Brühe ablöschen, aufkochen, zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen.
Panko-Paniermehl und Kokosraspeln mischen. Eier, Salz und Pfeffer verquirlen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und Kokosmischung wenden. Butterschmalz unbedingt in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schnitzel darin ca. 3 Minuten anbraten.
Die Schnitzel im Backofen auf einer Platte bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 15 Minuten zu Ende garen.
Fürs Garnieren: 4 Ananasscheiben waagerecht halbieren. Schnitzel mit Reis anrichten und mit Ananas und Basilikum garnieren.



Caponata: eines der besten Gemüsegerichte

Bei unserem Urlaub in Sizilien 2018 haben wir zum ersten Mal dieses wunderbare Gericht kennengelernt. Es scheint mir zu dieser vielfältigen Inselküche zu gehören.

Wir haben Caponata für dieses Heft einmal als Gemüsebeilage für das „Rindfleisch auf Burgunderart“ und sogar solo als Hauptgericht gekocht und genossen.

Beim Essen sind natürlich jede Menge Erinnerungen an den damaligen Urlaub wach geworden.

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Pinienkerne
250 g Zucchini
250 g Auberginen
Salz
3 Tomaten
1 Paprika
1 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
10 grüne Oliven ohne Stein
Pfeffer
2 EL Kapern
1 EL Balsamicoessig
100 g Ciabatta Brot

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Auberginen und Zucchini putzen und in Würfel schneiden. Auberginen- und Zucchiniwürfel auf einer Platte mit Salz bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Tomaten waschen, putzen und vierteln. Paprika halbieren, entkernen, abbrausen und würfeln. Sellerie waschen, putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel sowie Knoblauchzehen abziehen und würfeln bzw. hacken. Auberginen und Zucchini abtupfen.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Auberginen- und Zucchiniwürfel darin braten. Herausnehmen. 1 EL Öl in dem Topf erhitzen, Zwiebel und die Hälfte des Knoblauchs darin andünsten. Sellerie, Paprika, Oliven und Tomaten zugeben. Alles 1 Minute schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen, Zucchini, Kapern, Pinienkerne, Zucker und Essig zufügen. Alles 20 Minuten köcheln lassen.

Brot in Scheiben schneiden und mit übrigem Knoblauch in 3 EL Öl krossbraten.



Rindfleisch auf Burgunderart

Vor einigen Wochen bin ich wieder einmal in meine „Kochvergangenheit“ eingestiegen.

1986 habe ich das nachfolgende Rezept „Rindfleisch auf Burgunderart“ ausprobiert und in mein damaliges Heft aufgenommen. „Vater“ des Rezepts war der große Wegbereiter der Nouvelle Cuisine, Paul Bocuse.

1989 hat ihn die Zeitschrift Gault Millau zum Koch des Jahres ernannt. Bei vielen Fachleuten galt er als der beste Koch des 20. Jahrhunderts. Auch ich habe seine Rezepte begeistert gelesen und einige gekocht.

Unsere deutschen Sterneköche Eckart Witzigmann, Heinz Winkler und Franz Keller sind in „seine Schule“ gegangen und haben die Nouvelle Cuisine gepflegt und bekannt gemacht. Ihre „Hoch-Zeit“ ist vorbei.

Mit diesem Rezept will ich aufzeigen, wie sich die Küchenkultur in zwei Generationen verändert hat und dass es sich lohnt, einen „Ausflug“ in die Küche der 80er-Jahre zu machen.

Schön, dass man ab und zu auf etwas außergewöhnlichere Rezepte stößt.



Genießen Sie diesen Ausflug in die Küche der 80er-Jahre!

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Rinderschulter
125 g durchwachsenen,
geräucherten Speck
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Tomatenmark
1 TL Estragon (getrocknet)
1 TL Rosmarin (getrocknet)
80 g Butter
2 EL Mehl
2 cl Cognac
1 Liter roten Burgunderwein
(trocken)
2 Knoblauchzehen
Suppengemüse

Zubereitung

Das Fleisch in grobe und den Speck in kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern.
Die Butter in einem Topf erhitzen und den Speck und das Fleisch darin leicht anbraten. Aus dem Topf auf einen Teller geben.
Suppengemüse und gehackte Knoblauchzehen im Topf herzhaft andünsten. Tomatenmark und Gewürze beifügen. Mit Mehl bestäuben. Cognac über die Masse gießen.
Das Fleisch wieder in den Topf geben und mit Rotwein ablöschen. Alles gut vermengen. Bei mittlerer Hitze ca. 60-75 Minuten köcheln lassen. Nochmals abschmecken und dann servieren.
Zu diesem fantastischen Rindfleisch passen Petersilienkartoffeln und auch ein Auberginengemüse.
Und als Wein? Natürlich der gleiche Burgunder.
Bon Appetit!

Humor

Lehrer zur Mutter: „Ihr Sohn ist das artigste Kind in der Klasse.“

Die Mutter antwortete stolz: „Das hat er von seinem Vater, der wird auch jedes Mal wegen guter Führung vorzeitig entlassen.“

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!“

Beim Tanz sagt der Herr zu der jungen Dame: „Wenn Sie mich so anlachen, hätte ich richtig Lust, dass Sie mich mal besuchen.“
Antwortet die Dame: „Sie sind ja ein Schmeichler!“
Erwidert er: „Nein, ich bin Zahnarzt.“

Holunderblüten Panna Cotta auf Erdbeersauce

Meine Lebensgefährtin Petra von Ow hat die Dessertrezepte ausgesucht und auch zubereitet. Nach dem Kosten sind zwei in der Endrunde gelandet. Die Entscheidung ist uns richtig schwergefallen. Das Holunderblüten Panna Cotta hat den Zuschlag bekommen. Ich bin begeistert.
Ein wirklich leckerer Nachtisch.

Für 4 Personen

Für die Panna Cotta:

5 Blatt Gelatine

200 g Sahne

65 g Zucker

100 ml Holunderblütensirup

2 Vanilleschoten

400 ml Buttermilch

Für die Erdbeersauce:

500 g Erdbeeren

2 EL Zucker

30 ml Orangenlikör

(z. B. Cointreau)

Außerdem:

Minzblätter zum Garnieren

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Am Vortag für die Panna Cotta die Gelatine in einer kleinen Schüssel in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. In einem Topf die Sahne, den Zucker und den Holunderblütensirup aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und dazugeben, langsam unter Rühren in der warmen Flüssigkeit auflösen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Buttermilch unter die Mischung rühren. Auf vier Gläser verteilen und zugedeckt über Nacht kühl stellen.

Für die Erdbeersauce die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren und mit Zucker und Orangenlikör in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren.

Etwas Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, die Gläser mit der Panna Cotta kurz eintauchen, damit die Panna Cotta sich besser vom Glas löst. Vorsichtig auf Dessertteller stürzen. Die Erdbeersauce dazu anrichten. Zum Schluss noch die Holunderblüten Panna Cotta mit Minzblättern garnieren und mit Puderzucker bestäuben.



Unser besonderer Rezeptvorschlag für 2025

Man nehme 12 Monate, putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Geiz, Pedanterie und Angst und zerlege jeden Monat in 28 bis 31 Teile, sodass der Vorrat genau für ein Jahr reicht.

Es wird jeder Tag einzeln angerichtet aus einem Teil Arbeit und zwei Teilen Frohsinn und Humor. Man füge drei gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu, einen Teelöffel Toleranz, ein Körnchen Ironie und eine Prise Takt. Dann wird die Masse sehr reichlich mit Liebe übergossen.

Das fertige Gericht schmücke man mit Sträußchen kleiner Aufmerksamkeiten und serviere es täglich mit einem guten Schuss Heiterkeit und Zufriedenheit.

*Wenn das alte Jahr erfolgreich war,
dann freue dich aufs neue.
Und war es schlecht,
ja dann erst recht.*

Albert Einstein

Humor

Hoppelt ein Häschen in den Waldgasthof und setzt sich an einen Tisch. Fragt der Kellner verdutzt: „Was hätten Sie gern?“ Meint das Häschen: „Einmal Jägerschnitzel, bitte!“

Ariane zu ihrer besten Freundin: „Ich muss jetzt höllisch aufpassen, dass ich kein Kind bekomme.“

Sabine wundert sich: „Wieso denn? Ich dachte dein Mann ist jetzt sterilisiert?“ „Eben.“

Ein Mann im besten Alter steht im Badezimmer nackt vor dem Spiegel und betrachtet anerkennend seine Männlichkeit: „Na mein Bester, wir zwei haben doch schon manche schöne Nacht verbracht.“ Da tönt die Stimme der Ehefrau aus der Küche: „Deshalb hängt er auch so an dir.“



4-Zi. Komfortwohnung Bad Dürrhein



Verkauf

Wohnfläche ca. 90 m², Verbrauchsausweis:
89 kWh/(m²a), Wesentlicher Energieträger:
Gas, Energieausweis gültig bis 24.10.2029
Kaufpreis 335.000,00 EUR, Hausgeld 310,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

2,5-Zi. Penthouse Bad Dürrhein



Verkauf

Wohnfläche ca. 87 m², Verbrauchsausweis:
133,8 kWh/(m²a), Wesentlicher Energieträger:
Gas, Energieausweis gültig bis 27.05.2029
Kaufpreis 199.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

4-Zimmer-Dachgeschoss- Wohnung, VS-Pfaffenweiler



Verkauf

Wohnfläche ca. 74 m², Verbrauchsausweis:
113,8 kWh/(m²a), Wesentlicher Energieträger:
Öl, Energieausweis gültig bis 02.05.2033
Kaufpreis 149.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Charmantes Einfamilienhaus VS-Villingen



Verkauf

Wohnfläche ca. 183 m², Bedarfsausweis:
216,6 kWh/(m²a), Wesentlicher Energieträger:
Fernwärme, Energieausweis gültig bis 09.10.2034
Kaufpreis 495.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Reihenhaus Donaueschingen



Verkauf

Wohnfläche ca. 112 m², Bedarfsausweis:
195,8 kWh/(m²a), Wesentlicher Energieträger:
Öl, Energieausweis gültig bis 10.03.2034
Kaufpreis 299.000,00 EUR
Käuferprovision 3,57 % inkl. MwSt.

Gewerbeimmobilie Bad Dürrhein



Vermietung

Nutzfläche ca. 178 m², Gesamtfläche ca. 178 m²,
Verkaufsfläche ca. 178 m², Verbrauchsausweis:
108,7 kWh/(m²a), Wesentlicher Energieträger:
Erdgas leicht, Energieausweis gültig bis 20.10.2034,
Kaltmiete 2.440,21 EUR, Nebenkosten 434,00 EUR,
Warmmiete 2.874,21 EUR
Provision 2 Monatsmieten kalt zzgl. MwSt.

Thema Hausverkauf

Sind die eigenen vier Wände nach dem Auszug der Kinder einfach zu groß und machen zu viel Arbeit? Und Hobbys, Freizeit, Freunde, Aktivitäten – vieles davon bleibt auf der Strecke?

Wenn es Ihnen auch so geht, sollten Sie über einen Verkauf nachdenken. Dies ist Ihre Chance, ein neues Lebenskapitel zu beginnen – nutzen Sie sie.

Mit unserer langjährigen Erfahrung und Expertise unterstützen wir Sie und stehen Ihnen bei einem Verkauf Ihrer Immobilie verlässlich zur Seite.

Machen Sie jetzt den ersten Schritt und vereinbaren Sie ein Beratungsgespräch.

Tel. 0771 83263-0

Ihre Chance, ein neues Lebenskapitel zu beginnen.



„Wir hatten
uns das
alles viel
schwieriger
vorgestellt.“

„Herzlichen Dank an Reichmann Immobilien für die tolle Unterstützung.“



Mit seinen 81 Jahren hat Udo Reichmann, mit Unterstützung seiner Lebensgefährtin Petra von Ow, ein weiteres Mal die Herausgabe dieses Rezeptheftes ermöglicht. Aus ausgesuchten und vorgekochten 15 Rezepten haben acht den Weg in dieses Heft gefunden. Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit.



52. Jahrgang Weihnachten 2024
Herausgeber:
Reichmann Immobilien Inh. Daniel Giusa
Auflage: 25.000

Fotos Rezepte: © Petra von Ow
Foto Titelseite Hintergrund: © Adobe.Stock Alex Bur
Foto Seite 14: © Adobe.Stock Laura Pashkevich
Foto Rückseite: © Stadtverwaltung Donaueschingen, Fotograf Heinz Bunse
Fotos Personen: © Richard Trojan



Udo Reichmann

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

Die Immobilienwirtschaft 2024

Wir freuen uns, Ihnen unseren Immobilienmarktbericht 2024 zu präsentieren. Dieser gibt Ihnen einen Überblick über die aktuellen Entwicklungen und Chancen auf dem Wohn- und Gewerbeimmobilienmarkt in Baden-Württemberg und im Schwarzwald-Baar-Kreis. Nach den Ausnahmejahren 2020 und 2021 und den darauffolgenden Jahren 2022 und 2023, die den Markt mit einer Rückkehr zu realistischen Preisen und einer stärkeren Fokussierung auf Qualität und Energieeffizienz konsolidiert haben, kehren wir nun zu einer stabileren Marktlandschaft zurück – mit neuen Herausforderungen und Chancen.

Allgemeiner Marktrückblick und aktuelle Tendenzen

2024 war geprägt von einem Anstieg des Angebots, insbesondere bei Bestandsimmobilien. Während

die Verkaufszahlen in vielen Regionen rückläufig waren, führte die Marktanpassung zu neuen Möglichkeiten für kaufkräftige Interessenten. Besonders energieeffiziente, sanierte Immobilien, die in den Energieklassen A und B eingestuft sind, waren sehr preisstabil. Dies spiegelt das gestiegene Interesse an Objekten wider, die langfristig wirtschaftlich und ökologisch überzeugen. Ältere nicht sanierte Immobilien stehen unter Druck, da Käufer hier hohe Sanierungskosten befürchten. Das Gebäudeenergiegesetz, das neue Vorgaben für energetische Standards vorgibt, sorgte zusätzlich für Unsicherheiten und Preisnachlässe im Altbausegment.

Entwicklungen in Baden-Württemberg

Baden-Württemberg verzeichnete nach wie vor eine hohe Nachfrage,

insbesondere in den großstädtischen und wirtschaftlich starken Regionen. Doch der benötigte Wohnraum bleibt vielerorts knapp, was in Städten wie Stuttgart und Karlsruhe zu anhaltenden hohen Preisen führt. Aktuell liegen die durchschnittlichen Kaufpreise für Wohnimmobilien zwischen 4.400 Euro und 4.500 Euro je Quadratmeter. Neubauten, die auf Grund der gestiegenen Baukosten und Zinsen weniger erschwinglich sind, bleiben für viele Käufer schwer finanzierbar. Ungeachtet aller Umstände bleibt die Nachfrage nach Wohnraum in gut angebundenen Lagen hoch, da das Bundesland derzeit noch attraktive Arbeits- und Lebensmöglichkeiten bietet.

Der Schwarzwald-Baar-Kreis – ein Markt im Wandel

Der Schwarzwald-Baar-Kreis zeigt

eine differenzierte Entwicklung: Die Kaufpreise für Eigentumswohnungen sind im Vergleich zum Vorjahr weitgehend stabil geblieben.

Die durchschnittlichen Quadratmeterpreise liegen bei etwa 2.500 Euro je Quadratmeter, wobei regionale Unterschiede bestehen. So verzeichnete Bad Dür rheim mit ca. 2.800 Euro je Quadratmeter die höchsten Preise, gefolgt von Donaueschingen mit ca. 2.700 Euro je Quadratmeter und Villingen-Schwenningen mit ca. 2.650 Euro je Quadratmeter. Häuser bewegen sich durchschnittlich bei 2.600 Euro je Quadratmeter, wobei gut erhaltene und sanierte Objekte auch höhere Preise erzielen können. Gleichzeitig bieten weniger zentral gelegene oder unsanierte Immobilien für preisbewusste Käufer interessante Alternativen.

Ausblick 2025 – Chancen und Empfehlungen

Das Jahr 2025 wird voraussichtlich eine stabile Nachfrage nach Immobilien mit hohem energetischem Standard und in attraktiven Lagen sehen. Junge Immobilien ab dem Baujahr 2000, energetisch modernisierte Objekte sowie Kapitalanlagen mit einem Faktor von 20 oder niedriger (entspricht einer erwarteten Bruttorendite von mindestens 5 Prozent) werden weiterhin sehr gefragt sein. Besonders Käufer, die auf langfristige Energieeinsparungen Wert legen, werden sich für Objekte mit höherem Energieeffizienzstandard interessieren. Für Altbauten oder Immobilien an stark befahrenen Straßen könnte eine flexible Preisgestaltung entscheidend sein, um diese Marktsegmente weiterhin attraktiv zu halten.

Unser Fazit

Die Immobilienpreise in Baden-Württemberg und im Schwarzwald-Baar-Kreis bleiben auf einem stabilen Niveau, jedoch mit klaren Präferenzen für energieeffiziente und gut gelegene Objekte. Für Käufer lohnt es sich, in Sanierungen und Modernisierungen zu investieren, da die Nachfrage nach energieeffizienten Wohnobjekten künftig voraussichtlich weiter steigen wird. Verkäufern, insbesondere von älteren oder unsanierten Objekten, empfehlen wir eine realistische Preisgestaltung, dann steht einem zügigen Verkauf nichts im Wege.

Der Markt befindet sich im Wandel. Wir stehen Ihnen gerne zur Seite, um fundierte Entscheidungen rund um Ihre Immobilie zu treffen. Ein Anruf genügt.

Hier waren wir
2024 für Sie
tätig



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





Kompetenz und Zuverlässigkeit die verbindet: Tel. 0771 832630

Donauquelle im Winter
Copyright Stadtverwaltung Donaueschingen, Fotograf Heinz Bunsse



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