



IHR IMMOBILIENMAKLER & ENTWICKLER SEIT 30 JAHREN FÜR SIE IM RHEIN-NECKAR-KREIS

- ✓ Kostenlose & unverbindliche Wertermittlung vor Ort
- ✓ Vermittlung von Wohn- und Gewerbeimmobilien
- ✓ Rundumbetreuung von der Einwertung bis Notar

Wie viel ist Ihre Immobilie wert?

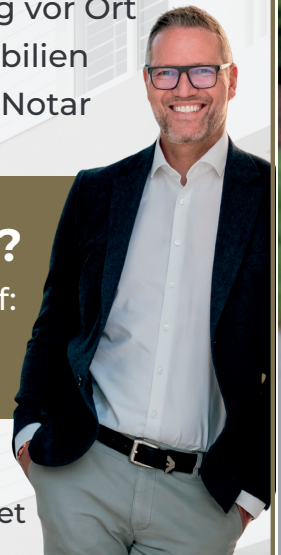
Berechnen Sie den Wert schnell & kostenlos auf:

www.schneider-immo.net



**SCHNEIDER
IMMOBILIEN**

Mobil 0172 8013222
info@schneider-immo.net



Standorte: Mannheim | Hockenheim

Party geplant?

Du kümmerst dich um die Orga –
wir kümmern uns um das Kulinarische!

Deftige **Fleischspezialitäten**
optimal darauf abgestimmte
Beilagen und leckere **Salate**
auf Bestellung

Telefon 0621403093
mannheim@ferkelbratereien.de
WhatsApp 0173 2151198

Perfekt für Geburtstage, Hochzeiten und andere Feste



IMPRESSUM

marktplatz-aktuell.com

Herausgeber, Layout, Anzeigengestaltung (teilweise):

Z-Design, Josef Zahs
Schulstraße 28, 68766 Hockenheim

Telefon: +49 6205 923031
Telefax: +49 6205 923034

E-Mail: marktplatz@z-design-zahs.de
www.marktplatz-aktuell.com
www.facebook.com/MarktplatzAktuell

Auflage: 17.000

Verteilung: vierteljährlich in alle Haushalte

Gültige Anzeigenpreisliste/Mediadaten:
1/2026, Stand Januar 2026

Foto Titelseite: Z-Design KI-generiert

Wir übernehmen keine Gewähr für Druckfehler, ebenso
für nicht ordnungsgemäße Verteilung der gedruckten
Auflage infolge höherer Gewalt oder Streiks. Für den
Inhalt der Anzeigen sind die in Auftrag gebenden
Unternehmen verantwortlich.

Ansonsten gelten ausschließlich unsere Allgemeinen
Geschäftsbedingungen.

Erscheinungstermin nächste Ausgabe 12. Dezember 2026
Anzeigenschluss 16. November 2026

Was isch än Schneiderkees?

- Käsemarke
- Schneider-Werkzeug
- Weberknecht

Schreibt an:
marktplatz@z-design-zahs.de
Unter den richtigen
Einsendern verlosen wir
eine 10 €-Rennstadtkarte.

**Ihr kompetenter
Telekom-
Ansprechpartner
vor Ort**

**Seit 22 Jahren
für Geschäfts-
und Privatkunden**

Inh. Friedrich Fluch

T PARTNER



HandyDrom
HOCKENHEIM

Untere Hauptstraße 14 · 68766 Hockenheim
T 06205-309088 · www.Handydrom.com

SESSLER

Einfach eine runde Sache.

REIFEN
FELGEN
KAROSSERIE
MOTOR
AUTOGLAS
INSPEKTION

IHRE KFZ-MEISTERWERKSTATT

06205. 202 90

Mannheimer Str. 13
D-68766 Hockenheim

info@reifen-sessler.de
www.reifen-sessler.de



27.9.2026
TAG DER OFFENEN TÜR
IN NEULUSSHEIM
ALTLUSSHEIMER STR.17

Wir laden euch am Sonntag, den 27.09.26 ab 11 Uhr bis 18 Uhr herzlich in unsere Backstube ein!

Freut euch auf kühle Getränke, leckere herzhafte Snacks, Kaffee & Kuchen, Mitmach-Backstube für die Kleinen und Vorträge zu 120 Jahren Bäckerei Bauer.

BÄCKEREI & KONDITOREI
Stephan Bauer
Eine Familie, eine Tradition seit über 100 Jahren

27.09.2026 TAG DER OFFENEN TÜR BEI DER BÄCKEREI BAUER

Die Bäckerei Bauer in Neulußheim gehört zu den traditionsreichsten Handwerksbetrieben der Gemeinde Neulussheim und wird heute bereits in der fünften Generation als Familienunternehmen geführt.

Die Anfänge (1906)

Die Bäckerei wurde **1906 von Christian Bauer** in Neulußheim gegründet. Von Beginn an setzte die Familie auf handwerkliche Herstellung und verzichtete auf industrielle Fertigmischungen. Viele der traditionellen Rezepte werden bis heute gepflegt und weiterentwickelt.

Entwicklung über fünf Generationen

Über 120 Jahre wurde der Betrieb von Generation zu Generation weitergegeben. Jede Generation brachte neue Ideen ein, ohne die handwerklichen Wurzeln aufzugeben. Ein wichtiger Meilenstein war der **Generationswechsel zum 1. Januar 2022**, als **Stephan Bauer**, Bäckermeister und Betriebswirt, den Familienbetrieb offiziell übernahm. Er verbindet traditionelle Backkunst mit moderner Betriebsführung und Digitalisierung.

Handwerk und Regionalität

Die Bäckerei legt großen Wert auf:

- handwerkliche Herstellung ohne industrielle Backmischungen
- traditionelle Sauerteigführung
- regionale Zutaten, etwa Mehl aus dem Kraichgau, Eier aus Ketsch, Honig aus Neulussheim & Altlussheim
- eine große Auswahl an Broten, Brötchen, Kuchen und Torten

Heute

Anlässlich ihres **120-jährigen Jubiläums** präsentiert sich die Bäckerei als moderner Handwerksbetrieb mit:

- Hauptgeschäft und Backstube in Neulußheim
- einer Filiale in Kirlach (2026 neu eröffnet)
- rund 25 Brotsorten sowie saisonalen Spezialitäten
- eigener Konditorei und Ladenbacköfen für ganztägig frische Backwaren

Die Geschichte der Bäckerei Bauer spiegelt damit die Entwicklung vieler erfolgreicher deutscher Familienbetriebe wider: **über ein Jahrhundert Tradition, verbunden mit kontinuierlicher Modernisierung und starker regionaler Verwurzelung.**

JUBILÄUM 120 JAHRE

Tag der offenen Tür
27. 09. 2026, 11 – 18 Uhr

Die Bäcker Bauer feiern mit Ihnen in der Backstube und in der extra dafür gesperrten Ecke an der Kornstraße in Neulußheim mit kühlen Getränken, herzhaften Snacks, Kaffee & Kuchen, Mitmachbackstube für die kleinen und Informationen rund um 120 Jahre Bäckerei Bauer.

Von 14 bis 17 Uhr
Live-Musik
mit Speedy Gonzales



MORDSNEWS

Das große Finale der Schwetzingen-Trilogie

PREMIERENLESUNG

am 23. Oktober 2026
19.00 Uhr

La Fontana di Capri
Hockenheimer Straße 1, 68809 Neulußheim

*„Nichts ist, wie es scheint,
aber alles ist unheilvoller
als befürchtet!“*





Nach 45 Jahren selbständiger Tätigkeit
in eigener Krankengymnastik-Praxis
möchte ich noch in privatem, persönlichem
Ambiente meine diversen
Behandlungstätigkeiten anbieten:

- Reikimeister
- Shiatsu
- Dorn-Breuss-Methode
- Fußreflexzone

GABRIELE OPPER

staatl. gepr. Krankengymnastin

Adlerstr. 31 · 68794 Oberhausen-Rheinhausen
Telefon 0170-5801022



Iris Sorg 

Be
Simply
Beautiful



Iris Sorg – Heilpraktikerin und
Expertin für Ästhetik
Brunnenstraße 9
68794 Oberhausen-Rheinhausen

SCHWEINE TRAGEN KEINE SCHUHE

Agnes Schindelar-Böhm

Neuer Ost-West-Krimi verbindet Spannung mit einem Augenzwinkern

Mit ihrem neuen Roman *Schweine tragen keine Schuhe* nimmt die Autorin Agnes Schindelar-Böhm die Leser mit aufs Land, genau genommen nach Lebnendorf in den Osten. Geschickt behandelt sie Nachwirkungen der Wende, den Niedergang ländlicher Strukturen, Entwurzelung, Identitätsverlust und die Konfrontation zwischen Ost und West auf subtile Weise, stets mit einem Augenzwinkern.

Die Autorin ist längst kein unbeschriebenes Blatt mehr. Dass sie das Landleben drauf hat, bewies sie dem Landwirtschaftsverlag Münster-Hiltrup mit ihrer Kurzgeschichte in der Anthologie „Memoiren einer Mistgabel“ und zeigte so auf, dass im Osten durchaus die Sonne aufgeht. Agnes Schindelar-Böhm kann aber auch Kriminalgeschichten. Mit ihrer Geschichte „Frei“ zählte sie der Fischer Taschenbuch Verlag bei der Ausschreibung zum Agatha-Christie-Krimipreis 2010 zu den besten 25 Autoren Deutschlands. 2022 durfte sie sich mit ihrer Monnemer Dreck-Story unter den 6 Preisträgern der Wieslocher Krimnacht einreihen.

Ihr neuer Kriminalroman *Schweine tragen keine Schuhe* ist eine Hommage an den kleinen Ort im Osten, der sie als Kind berührt und verzaubert hat. Zwischen den Zeilen dieses Buches finden sich deshalb Spuren vieler Menschen und Gegebenheiten wieder, die sie inspiriert, herausgefordert und begleitet haben.

Im Mittelpunkt des Romans stehen eine ostdeutsche Ermittlerin und eine westdeutsche Journalistin, die in Sachsen-Anhalt durch den Tod eines wohlhabenden Bauern und das Verschwinden seines Sohnes aneinandergeraten. Der Roman besticht durch Gesellschaftskritik mit Lokalkolorit und seiner authentischen Darstellung der ostdeutschen Dorfgemeinschaft nach der Wende. Gekonnt wird kriminalistische Spannung mit sozialkritischen Beobachtungen über die Transformation einer Gesellschaft verwoben.

LESEREISE 2026

16. 09.2026	Gröbzig
17. 09.2026	Gera
18. 09.2026	Köthen
19. /20.09.2026	Lebendorf
21.09.2026	Bürgel
23.10.2026	Leipzig

Durch ihren persönlichen Bezug zu Mitteldeutschland liegt der Autorin ihre geplante Lesereise in den Osten besonders am Herzen. Im September macht sie Station in **Gröbzig, Gera, Köthen** und **Bürgel**. Der emotionale Höhepunkt ist der Besuch in **Lebendorf**. Im Oktober freut sich Agnes Schindelar-Böhm auf ihre Lesung in **Leipzig**. Sie schielt auch bereits

nach einem Lesetermin nach **Berlin** rüber, hohe Ziele darf man sich stecken, sagt die Autorin mit einem Schmunzeln und – einem Augenzwinkern.

Der Roman ist seit dem 18. Juni im Buchhandel und online erhältlich.

Gerne darf man der Autorin auf Instagram folgen unter: @schindelarboehm



SCHWEINE TRAGEN KEINE SCHUHE
— EIN OST-WEST-KRIMI —

Ein reicher Bauer stirbt auf seinem eigenen Acker. Kurz darauf verschwindet sein Sohn spurlos.

Zwei eigenwillige Kommissare beginnen zu ermitteln. Eine unbequeme Journalistin gerät ins Visier. Und ein exzentrischer Filmregisseur wirbelt mit seinem Dreh auf dem Hof des Opfers mehr Staub auf, als allen lieb ist.

Was wie ein Dorfgeheimnis beginnt, zieht immer weitere Kreise – bis klar wird, dass hier mehr begraben liegt als nur die Wahrheit.

Auf dem Land trägt vielleicht jeder Gummistiefel. Aber
SCHWEINE TRAGEN KEINE SCHUHE.



AGNES SCHINDELAR-BÖHM

LESEREISE 2026

16.09.2026	GRÖBZIG
17.09.2026	GERA
18.09.2026	KÖTHEN
19.09. / 20.09.2026	LEBENDORF
21.09.2026	BÜRGEL
UND	
23.10.2026	LEIPZIG

 Folge mir auf Instagram:
@SCHINDELARBOEHM

 RediromaVerlag

Unvergessliche Hits für unvergessliche Events



Speedy Gonzales

Josef Zahs · Schulstraße 28 · 68766 Hockenheim · +49 6205-923031 · +49 176-24790895 · jzahs@spgonzales.de · www.spgonzales.de

Der Duft von Sonne und Meer
Genießen Sie die weite Welt mit unserer Empfehlung



**Montag-Freitag
9:00 bis 12:30 Uhr,
nachmittags und
Samstag vormittags
mit Termin**

 **REISEBÜRO
STADTMITTE**
OLIVER ROSENBERGER

Obere Hauptstraße 14
68766 Hockenheim
Telefon (06205) 150 94
Mail stadtmitte@t-online.de
www.reisebuero-stadtmitte.de



Frikadellen mit Kartoffelsalat

Zubereitung Frikadellen

Toastbrot in Würfel schneiden, mit Milch übergießen und ziehen lassen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten.

Das Hackfleisch und alle weiteren Zutaten gut vermischen und zu Frikadellen formen. In den Semmelbröseln wälzen und bei milder Hitze goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubereitung Kartoffelsalat

Die Kartoffeln werden in gesalzenem Wasser gegart. Dann auskühlen lassen.

Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Zwiebelwürfel in etwas Öl anschwitzen.

Eine Marinade aus den angeschwitzten Zwiebeln, Senf, Essig und Zucker anrühren und unter die Kartoffelscheiben heben.

Brühe dazugeben, bis der Kartoffelsalat nass und schlotzig ist.

Am Schluss Öl unterheben. Wichtig: immer erst ganz zum Schluss, da das Öl die Kartoffeln versiegeln und sie dann die Marinade nicht mehr aufnehmen.

Mit gehackter Petersilie bestreuen.

4 Portionen

Frikadellen:

500 g Rind- und Schweinehack
1 Brötchen
Wasser oder Milch
1 Ei
1 Zwiebel
2 TL scharfer Senf
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskat

Kartoffelsalat:

1,2 kg Kartoffeln, festkochend
1 Zwiebel
2 TL scharfer Senf
3 EL milder Essig
1 TL Zucker
150 ml Fleischbrühe (Brühwürfel)
Neutrales Öl



mio fallegro

mio fallegro - das bin ich.

Edler Schmuck in 585 Gold.



*Juwelier · Uhrentechnik
Trauringlounge*

Firma Edgar Zahn, Inh. Anke Anselment e.K.
Karlsruher Straße 10/1 · 68766 Hockenheim
Telefon 06205 923169 · info@juwelier-zahn.de
www.juwelier-zahn.de