

Fränkel NEWS 3/2022

Informationen aus erster Hand für die Mieter und Partner der Fränkel-Unternehmen

NEUE PROJEKTE

in Langenargen und Friedrichshafen **S. 3**

NEUE KURSE

im Fränkel-Kochstudio **S. 5**



**DIE FRÄNKEL-
VORTEILSKARTE**
S. 4

Liebe Mieterinnen und Mieter, liebe Partner, liebe Geschäftsfreunde,

auch das 134. Jahr unserer Firmengeschichte war ein erfolgreiches Jahr, gleichwohl für uns alle eines voller Herausforderungen. Die andauernde Corona-Pandemie, gestörte Lieferketten in der Baubranche und steigende Energiepreise in der Folge des russischen Angriffskriegs gegen die Ukraine haben das Jahr 2022 bestimmt.

Fränkel hat sich diesen Herausforderungen gestellt: Wir haben unsere Digitalisierung weiter vorangetrieben. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können jederzeit auch von zuhause aus alle Fragen lösen und eine Erreichbarkeit ist in jeder Pandemie-Lage sichergestellt. Wir haben zudem unser hauseigenes Handwerker-Team ausgebaut, um eine schnellstmögliche Erledigung aller Mieteranfragen sicherzustellen.

Auch in Sachen Energiepreise sind wir durch langlaufende Abnahmeverträge in einer guten Ausgangslage. Dank der ausgehandelten Preise und der geplanten Mehrwertsteuersenkung auf Gas werden die Preisanstiege für die meisten Fränkel-Mieter nach heutigem Kenntnisstand kaum spürbar sein.

Aber natürlich merken auch wir Auswirkungen. Insbesondere bei der Verfügbarkeit von Materialien für den Bau. Die gestörten Lieferketten haben Auswirkungen darauf, wie schnell wir unsere neuen Projekte umsetzen können. So ist es derzeit schwierig, verlässliche Zeitpläne für unsere laufenden Baustellen aufzustellen. Und auch die Erledigung von Reparaturen kann nicht immer so schnell erfolgen, wie es eigentlich unser Anspruch wäre.

Trotzdem haben wir im laufenden Jahr, nicht zuletzt durch das Engagement unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unserer Partner, viele Projekte vorangebracht. Zum Beispiel unser Projekt NaturElla, bei dem wir auf dem Gelände einer ehemaligen Obstsaftfabrik in Langenargen so attraktive wie nachhaltige Wohngebäude in Holzbauweise errichten. Die Rückbauarbeiten sind erledigt und Ende Oktober sind die Bauarbeiten gestartet. Mit etwas Glück können schon im Jahr 2024 die ersten Mieter einziehen.

Ein weiteres Beispiel ist die Aufstockung unserer bestehenden Gebäude an der Stockerholzstraße in Friedrichshafen. Auch hier sind wir Fachkräftemangel und Materialknappheiten zum Trotz sehr gut vorangekommen. Vier neue Penthouse-Wohnungen sind so entstanden.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr war das Fränkel Open Air, das an drei Tagen ganz besondere Events und Konzerte bot. Und das alles für den guten Zweck: Fast 21.000 Euro kamen für Häfler helfen zusammen, die größte Einzelspende, die die Aktion jemals erhalten hat.

Danke, dass Sie in diesem turbulenten Jahr an unserer Seite waren und vertrauensvoll mit uns zusammen gearbeitet haben. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie im Namen des Fränkel-Teams eine besinnliche und erholsame Weihnachtszeit. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten und kommen Sie gesund ins neue Jahr.

Herzlichst,

Ihr P. O. Buck

Ihre J. Egger-Buck

**Peter O. Buck:
Überraschungsparty
zum runden Geburtstag**



Das Fränkel-Team hatte sich für **Vorstand Peter O. Buck** etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Eine Überraschungsparty zum 70. Geburtstag. Während der Chef ein paar Tage in Berlin war, wurde das Wiegenfest in Friedrichshafen vorbereitet. Und dann der Schock für die Organisatoren: Der Rückflug fiel aus. Peter O. Buck kam nicht wie geplant am Abend, sondern erst am nächsten Morgen wieder in Friedrichshafen an. Gerade noch rechtzeitig zu seiner Überraschungsparty. Der einzige, der da noch entspannt war, war das Geburtstagskind selbst: Peter O. Buck wusste ja gar nichts von dem Zeitdruck. Eine wirklich gelungene Überraschung! ■

Herzlichen Glückwunsch!



Sabine Jahn-Schicketanz, Mitarbeiterin im Fränkel-Haushaltswarenladen, hat ihren 60. Geburtstag gefeiert. Und **Katja Sturm-Köttschau** aus der Reparaturabteilung der Immobilienverwaltung ist seit 30 Jahren bei Fränkel. Vom Fränkel-Team gab es für beide Frauen einen Blumenstrauß zum Ehrentag. Gemeinsam mit den Senioren und Jubilaren wird der Ehrentag aber noch einmal ausführlich im Fränkel-Kochstudio (nach-)gefeiert. ■



Verstärkung fürs Dienstleistungsteam

Fränkel hat sein Team für Objektdienstleistungen weiter aufgestockt. Egal ob Malerarbeiten oder der Austausch eines defekten Lichtschalters: Mit seinem eigenen Handwerkerteam will Fränkel die schnellstmögliche Umsetzung

aller Mieteranfragen gewährleisten. **Stefan Hauk, Selman Franc** und **Moritz Schebitz** verstärken die 11-köpfige Fränkel-Mannschaft im Bereich Objektdienstleistungen. Herzlich Willkommen im Team! ■

30 Jahre Kammerphilharmonie

Herzlichen Glückwunsch: Die Kammerphilharmonie Bodensee-Oberschwaben hat Anfang Oktober ihren 30. Geburtstag gefeiert. Mit Werken von Felix Mendelssohn Bartholdy, Jacob Ter Veldhuis und Johannes Brahms hat das Ensemble im Rahmen der „Music Open Friedrichshafen by Fränkel“ bei einem Jubiläumskonzert im Graf-Zeppelin-Haus gefeiert. Durch

die Unterstützung der Fränkel-Stiftung war das klassische Konzert für die Besucherinnen und Besucher sogar kostenfrei. „Dieses kostenfreie Kulturangebot war uns ein echtes Herzensanliegen“, sagt Fränkel-Vorständin Jaqueline Egger-Buck. „Nach den Einschränkungen durch die Pandemie wollten wir mit dem Festkonzert ein gutes Event anbieten.“ ■



Weihnachtssingen in der Allmandstraße

Anfang Dezember hat Fränkel zum Weihnachtssingen in der Allmandstraße eingeladen. Red Carpet, Alina Briegel und Acoustic Affair sorgten dabei für die richtige Stimmung – und luden auch zum Mitsingen ein. Verschiedene Versorgungsstände halfen dabei die Kehlen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer zu schmieren. Die Veranstaltung stand wieder im Zeichen für Häfler helfen. ■



Hoch hinaus

Eine neue Etage für die **Stockerholzstraße 8/1**: Die Dachaufstockung ist im Endausbau. Anfang des neuen Jahres können die ersten Mieter in die neuen **Penthouse-Wohnungen** einziehen.

Zeitpläne bei Bauvorhaben sind derzeit schwer zu kalkulieren: Ist das Material verfügbar, wenn es gebraucht wird? Sind die Fachkräfte vor Ort, wenn sie gebraucht werden? „Wir haben allen Widrigkeiten zum Trotz den Zeitplan relativ gut eingehalten“, freut sich Fränkel-Prokurist Heribert Nagel. „Das haben wir natürlich auch unseren tollen Partnern auf der Baustelle zu verdanken.“ Das Dach des Hauses an der Stockerholzstraße 8/1 hat nun ein völlig neues Gesicht erhalten. Zuvor gab es schon zwei Dachwohnungen in Massivbauweise. Diese wurden aber für die Erweiterung

komplett zurückgebaut. In Holzbauweise sind nun vier Penthouse-Wohnungen entstanden, die die Dachfläche um ein vielfaches ausbaut.

Einer der Bestandsmieter aus den alten Wohnungen will in „seine“ Wohnung zurückziehen, und ab Mitte Januar suchen wir noch für drei neue Wohnungen Mieter. Im Angebot sind: eine 1-Zimmer-Wohnung mit 40 Quadratmetern, sowie zwei dreieinhalb Zimmerwohnungen mit 98 beziehungsweise 113 Quadratmetern, die voraussichtlich zum Jahresende fertig werden. ■

i

Die Wohnanlage Stockerholzstraße in Friedrichshafen-Manzell ist in den 80er Jahren gebaut worden und 2008 mit energiesparenden Brennwertheizanlagen ausgestattet worden. Die Bestandswohnungen werden schrittweise modernisiert. Bislang gab es in vier Häusern 85 Wohneinheiten und zwei Gewerbeflächen mit Tiefgarage. Nun kommen zwei weitere Wohnungen hinzu.

Nachhaltig, aber bezahlbar Wohnen

Der Startschuss ist endlich gefallen: Von den **NaturElla-Gebäuden in Langenargen** ist beinahe nichts mehr zu sehen denn der **Rückbau** ist fast beendet. Nur der Saftkeller erinnert noch an die ehemalige Obstsaftfabrik.

Der Rückbau des alten Industrieareals ist fast abgeschlossen. Seit Mitte Oktober wird nun alles für den Ausbau der neuen Tiefgarage vorbereitet. Das Besondere daran: Das dafür benötigte Untergeschoss besteht – durch den alten Saftkeller – zum Teil schon. Neben Stellplätzen für Autos, sollen auch Fahrradfahrerinnen und -fahrer eine Möglichkeit haben, ihr Gefährt komfortabel und sicher unterzubringen.

Das erste Untergeschoss wird dafür so weit erweitert, dass die zukünftigen Bewohnerinnen

und Bewohner von jedem neuen Gebäude aus barrierefrei in die Tiefgarage gelangen können. „Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dass das neue Wohnumfeld für alle Menschen gleichermaßen nutzbar ist. Eine barrierefreie Umgebung ist für uns deshalb unverzichtbar“ sagt Projektleiter Marcel Hugger.

Das Projekt selbst wird ein echtes Juwel: Auf dem ehemali-

gen Industriegelände entsteht ein nachhaltiges Quartier mit einem attraktiven, grünen Umfeld. Sollte alles nach Plan verlaufen, könnten schon ab Ende 2024 die ersten Mieter einziehen. Aber festlegen will sich darauf niemand.

„Nachhaltigkeit spielt bei Fränkel eine zentrale Rolle. Deshalb ist uns dieses Projekt wirklich wichtig. Wir wollen hochwertigen, aber bezahlbaren Wohnraum schaffen. Und genau der wird in Langenargen dringend benötigt“, so Fränkel-Vorständin Jaqueline Egger-Buck. „Wir haben ein wirklich engagiertes Team auf der Baustelle und sind froh, dass wir so gut in die Bauphase gestartet sind“, ergänzt Vorstand Peter O. Buck. ■



„Nachhaltigkeit spielt bei Fränkel eine zentrale Rolle“















JAQUELINE EGGER-BUCK,
FRÄNKEL-VORSTÄNDIN



Eine Karte, alle Vorteile

Von A wie asiatischen Spezialitäten bis Z wie Zweiräder: Mit der **Fränkel-Vorteilskarte** können sich Mieterinnen und Mieter bei ausgewählten Partnern **exklusive Rabatte** sichern. Hier ist für Mieter einfach mehr drin:



- | | | | |
|---|---|---|--|
| <p>1</p>  <p>Asia World Adelheidstraße 36 Friedrichshafen 10 % Preisnachlass</p> | <p>6</p>  <p>Farben Klotz GmbH Ravenburger Straße 26 Friedrichshafen 5 % auf das gesamte Sortiment</p> | <p>10</p>  <p>Osteria da Pietro Allmandstraße 8 Friedrichshafen 10 % auf Speisen zum Mitnehmen</p> | |
| <p>2</p>  <p>Beautyraum Hofener Straße 54 Friedrichshafen 10 % auf die Erstbehandlung</p> | <p>(gültig in allen Filialen – Friedrichshafen, Tettmang, Stockach, Weingarten, Kempten, Rielasingen, Freiburg und Mössingen)</p> | | <p>11</p>  <p>Rainer Rist Personal Fitness Ziegelei 3A Immenstaad 15 % auf Personaltraining</p> |
| <p>3</p>  <p>Blumenhaus Mayer Hochstraße 71 Friedrichshafen 5 % auf Pflanzen, Gefäße und Dekoartikel</p> | <p>7</p>  <p>Foto Freisleben Allmandstraße 8 Friedrichshafen 10 % auf Rahmen/Fotoalben</p> | <p>12</p>  <p>Seehas Apotheke Metzstraße 2 Friedrichshafen 10 % auf Ihren Einkauf</p> | |
| <p>4</p>  <p>BikeStore 18°GRAD Metzstraße 2 Friedrichshafen 5 % auf nicht reduzierte Ware/ Sonderaktionen</p> | <p>8</p>  <p>Gebers – Die Schlafexperten Buchhornplatz 7 Friedrichshafen 5 % auf alle Waren</p> | <p>13</p>  <p>Sushi & Nem Friedrichstraße 77 Friedrichshafen 10 % auf Speisen zum Mitnehmen</p> | |
| <p>5</p>  <p>Body Street Charlottenstraße 55 Friedrichshafen 50 % auf Startpaket</p> | <p>9</p>  <p>Martin Fränkel GmbH Charlottenstraße 55 Friedrichshafen 5 % auf alle Waren</p> | <p>14</p>  <p>Greifbar Bouldersport GmbH & Co KG Anton-Sommer-Straße 8 Friedrichshafen Gratis Crashkurs inkl. Eintritt & Leihschuhe (auf Anmeldung, einmalig pro Mieter)</p> | |

Nur mit der **aktuellen Jahresmarke** ist die Karte **gültig**: Jedes Jahr erhalten die Karteninhaber ein neues **Siegel** mit der **Fränkel-Weihnachtspost**. Ohne aktuelle Jahresmarke kann die Karte nicht genutzt werden. Ihnen fehlt die aktuelle Marke? Oder Sie haben noch keine Fränkel-Vorteilskarte? Melden Sie sich unter **07541/ 92 10-26**.



Kochstudio 2023: Spannende neue Fränkel-Events

Im Januar starten die **neuen Kurse und Menüabende** im Kochstudio. Das erfahrene Kochteam ist dafür erweitert worden und **viele neue spannende Themen** tauchen im Programm auf.

Sushi, französische Küche, asiatische Küche, indische Küche, Low Carb, Desserts, Pralinen, Kleingebäck und ein Kochkurs „Bier“ - das neue Programm

des Fränkel-Kochstudios hat wirklich für jeden etwas zu bieten. „Wir haben ein abwechslungsreiches und vielfältiges Programm für das Jahr 2023 zusammen-

gestellt“, schwärmt Ralf Sandner, der als Küchenchef im Fränkel-Kochstudio das Programm koordiniert. Hier einige der Highlights: ■



19. Januar 2023
**GESUND UND FIT
MIT LOW CARB**
Kochkurs mit
Manuela Heigle

14. Februar 2023
VALENTINSTAGSDINNER
Menüabend mit
Artur Frick-Renz

04. April 2023
SEAFOOD IN VIER GÄNGEN
Kochkurs mit
Christian Brändle

26. Januar 2023
KOCHKURS INDISCHE KÜCHE
Biryani kochen mit
Litty Chirayil

16. März 2023
FRANZÖSISCHE KÜCHE
Menüabend mit
Dominic Legeay

alle Kurse können Sie bequem online
buchen. Hier finden Sie auch das
komplette Programm:
www.fraenkelkochstudio.de

02. Februar 2023
KINDLERS SUSHI WELT
Kochkurs mit
Stefan Kindler

24./25. März 2023
DIE KUNST DES DESSERTS
Kochkurs mit
Manuela Heigle



Rezept: Spekulatius-Kuchen

Rezept für **etwa 25 Portionen**
Zubereitungszeit: **80 Minuten**
Benötigte Utensilien: **Backblech (40x30cm), Backrahmen, Rührgerät, Kuchengitter**

Apfelfüllung:

100 g gehobelte Mandeln
1 kg Apfel
500 ml Apfelsaft
2 Pack. Puddingpulver Vanille Geschmack
2 EL Zitronensaft

Biskuitteig:

6 Eier (M)
200 g Zucker
100 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
2-3 TL Spekulatiusgewürz
200 g gemahlene Mandeln

Quark-Sahne-Creme:

500 g kalte Schlagsahne
3 Pack. Sahnesteif
500 g Speisequark
50 g Zucker
1 Pack. Vanille Zucker
2-3 TL Spekulatiusgewürz
200 g gemahlene Mandeln

Verzierung:

25 Stck. Gewürzspekulatius

Apfelfüllung zubereiten:

Die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und erkalten lassen. Äpfel schälen und in feine Stifte schneiden. Etwa 100 ml Apfelsaft mit dem Puddingpulver verrühren. Die Apfelstifte mit dem Rest des Saftes und dem Zitronensaft in einem Topf 3-5 Minuten dünsten. Topf vom Herd ziehen und das angerührte Puddingpulver zügig unterrühren und etwa eine Minute kochen. Die Mandeln unterrühren und die Masse erkalten lassen.

Vorbereiten:

Das Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze oder 160° C Heißluft vorheizen.

Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel auf höchster Stufe eine Minute schaumig schlagen. Zucker unterrühren, in einer Minute einstreuen und die Masse weitere zwei Minuten schlagen. Mehl mit Backin, Spekulatiusgewürz und Mandeln mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Biskuitteig gleichmäßig auf das Backblech streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Biskuitboden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die erkaltete Apfelfüllung auf dem Boden verteilen und glattstreichen.

Quark-Sahne-Creme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Quark mit dem Zucker verrühren und die Sahne vorsichtig in zwei Portionen unterheben. Die Quark-Sahne-Creme auf der Apfelfüllung verstreichen und den Spekulatius-Kuchen bis zum Servieren kaltstellen.

Verzieren:

Backrahmen lösen und entfernen. Kurz vor dem Servieren die Spekulatius in Reihen auf dem Spekulatius-Kuchen verteilen.



Herausfordernde Zeiten für die Instandhaltung

Personalmangel und **gestörte Lieferketten** im Handwerk haben an ganz wenigen Stellen auch Auswirkungen für Fränkel-Mieter. Das Unternehmen wirbt um **Verständnis**.

„Wir sind mit unseren eigenen Handwerkern besser aufgestellt, als viele andere Vermieter“, sagt Moritz Schebitz vom Objektdienstleistungsteam bei Fränkel. Aber so ganz kommt auch das Häfler Unternehmen nicht vorbei an dem negativen Trend. „Wir müssen sehr lange auf Material, insbesondere Baumaterial warten“, berichtet Schebitz. Beispielsweise über ein halbes Jahr auf ein spezielles Elektrokabel:

„Wir haben im November vergangenen Jahres bestellt und sind erst im Sommer dieses Jahres beliefert worden.“

Fränkel hat nun im September das eigene Dienstleistungsteam noch einmal mit zwei neuen Kollegen verstärkt. Trotzdem kann es aktuell insbesondere durch die Lieferengpässe zu Verzögerungen kommen. „Wir bitten unsere Mieterinnen und Mie-

Infos zum Energiesparen finden Sie hier:
<https://fraenkel-ag.de/exklusiv-fuer-mieter/energieeinsparung/>

ter deshalb herzlich um Verständnis, wenn die Erledigung mancher Aufträge im Moment etwas länger dauert als üblich“, sagt Moritz Schebitz. Das gelte natürlich auch, wenn Fränkel regionale Handwerksbetriebe beauftrage. Sie leiden inzwischen auch unter dem Personalmangel und den gestörten Lieferketten. Schebitz: „Unser Anspruch ist es, alle Arbeiten so schnell wie möglich zu erledigen.“ ■



A echte Wiesn-Schlemmerei

Partyzeit im **Fränkel-Kochstudio**: Kulinarisch inspiriert aus München, aber doch mit einer ganz eigenen Handschrift



Die 9. Fränkel-Küchenparty im Oktober war wieder ein voller Erfolg. Passend zur Jahreszeit stand sie erneut ganz im Zei-

chen des Oktoberfestes. Das Team um Fränkel-Chefkoch Ralf Sandner hat mit tatkräftiger Unterstützung der Fränkel-Kochclub-Köche und heimischer Betriebe acht Gänge auf den Tisch gebracht – und für einige kulinarische Überraschungen gesorgt: Von der Suppe mit Weißwurst-Einlage bis hin zum bayerischen Sushi.

Mit dabei waren Fabian Kloos, Christian Brändle, Tom Kagerer, Dominic Legeay



und Stefan Kindler. Im angrenzenden Fränkel-Haushaltswarenladen präsentierten sich regionale Unternehmen wie etwa die Kaffeerösterei Kabo aus Überlingen oder der Biolandhof Steidle aus Deggenhausertal. An der Cocktail-Bar sorgte vor allem der „Espresso Martini“ für Furore. „Das war eine rundum gelungene Veranstaltung“, zeigt sich auch Christof Dell, Leiter des Haushaltswarengeschäfts und des Kochstudios, zufrieden. „Wir freuen uns schon auf Party Nummer zehn.“ ■

IMPRESSUM Herausgeber: Fränkel AG, Allmandstr. 6, D-88045 Friedrichshafen, Telefon: 07541 / 9210-0 ·

V.i.S.d.P.: Peter O. Buck, Jaqueline Egger-Buck • Redaktion und Layout: Michael Tobias Content Marketing Ltd. • Bildnachweis: Fränkel AG, Adobe Stock, Felix Kästle