

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Genussreich

An der Erms
Fluss mit lustig!

Radland

In den Pedalen
Familienabenteuer Alb

Vespermacher

An dem Fruchtetrauf
Leckere Aussichten

Wiesend aromen

Die Farben des Obstes



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Ich habe einen Spaziergang im Wald gemacht und bin größer als die Bäume herausgekommen.“ Der amerikanische Schriftsteller und Philosoph Henry David Thoreau war einer, der lieber im Gras lief, abseits der Straßen über Hügel und Wiesen. Wie gut passt sein Zitat in diese *Marktleben*-Ausgabe!

Denn auch wir haben uns bei der Produktion für dieses Heft viel abseits der Straßen bewegt. Für unsere Titelgeschichte waren wir unterwegs in Streuobstwiesen, um Doro Seif und Andreas Schurr zu treffen. Mit großer Leidenschaft kreieren die beiden Mössinger *D'Gin*, einen Gin, den sie mit dem Obst ihrer Wiesen verfeinern. Und natürlich haben wir *D'Gin* auch genossen, bei Guter-Laune-Atmosphäre in ihrer *Gin Stube*.

Schon mal vor Ort, ging's durch die Streuobstwiesen bis hinauf zum *Mössinger Fruchtetrauf*. Nicht nur fantastischer Weitblick belohnt hier den Bewegungsfreudigen, sondern vor allem die leckeren Aussichten, die die „Vespermacher“ hier möglich machen.

Das vom Flösschen Erms gemalte Tal hat uns in Metzingen bewegt, einen Blick auf die Genussmomente zu werfen, die hier der Erms gleich, durch die Stadt mäandern. Auf der Schwäbischen Alb haben wir uns für einen Bio-Landwirt begeistert, der mit seinem Tun eine große Achtung zur Natur lebt, wir haben uns in einem tollen Stadtwald umgeschaut und die Hügel der Alb spielend leicht mit dem E-Bike genommen. Hier und da ein Vergnügen, für große wie kleine nach Natur Hungernde.

Ob wir größer als die Bäume von unseren Touren zurückgekehrt sind? Keine Frage, wir haben die Kraft der Natur gespürt, denn wir haben uns darauf eingelassen, sie zu empfinden.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Super saftige Sammelfrucht	3
Marktmanufaktur Kreative Hand-Werker	3
Kulturland Boden leben	4
Gemüseküche Prinzessin ohne Erbse	5
Bauernleben Wie zu Großvaters Zeiten	6
Stadtforst Jetzt ruft der Wald!	7
Wiesendaromen Die Farben des Obstes	8
Vespermacher Leckere Aussichten	11
Obstzeit Mit der Natur werkeln	12
Radland Familienabenteuer Alb	12
Rundherum Von Kranichen, einem Klavierkonzert, Markttreiben und dem Sonnenaufgang	14
Genussreich Fluss mit lustig!	15

Impressum

Herausgeber & Konzeption: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de
Layout: Christine Olschewski
Text: Jochen Frank, Christine Olschewski, Eckhard Grauer (15)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 8-10, 11/Bäckerei Wiech, 12/Kinderanhänger/Kinder, 14/Marktlaune); Adobe Stock (2, 5, 12/Äpfel, 14/Kraniche/Morgenlicht); evendon. EVENTS & MARKETING (3/Handmade-ART); Biohof Rapp (4); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (6/Bauernleben); Stadt Laichingen (6/7); Stadt Mössingen (11); Stefan Steinhäuser (12/13); Johannes Wendehals (14/Aeham Ahmad); Metzingen Marketing und Tourismus (15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Marktleckereien



Super saftige Sammelfrucht

Ja, man kann Brombeeren natürlich selbst sammeln, im eigenen Garten oder auch wilde Früchte in der Natur. Eine „Sammelfrucht“ also? Könnte man meinen, doch diese botanische Bezeichnung kommt daher, dass Brombeeren aus vielen kleinen, eng zusammenhängenden Steinfrüchtchen bestehen.

**Pflege das Leben,
wo Du es triffst.**
Hildegard von Bingen (1098 – 1179)
deutsche Mystikerin und Helferin

Reife Brombeeren haben eine satte glänzende schwarze Färbung, sind super saftig und punkten mit ihrem intensiven süß-säuerlichen Waldbeeraroma. Dass dazu noch eine Menge Vitamine und Mineralstoffe in ihnen stecken, macht sie zu einem echten Super-Früchtchen. Die in der Fruchtschale enthaltenen Anthocyane geben der Brombeere nicht nur ihre dunkle Farbe, sie gelten als antioxidativ, entzündungshemmend und können Schäden in den Körperzellen abwehren.

Wer Brombeeren nicht selbst sammelt, findet das beste Angebot auf Wochenmärkten und in Hofläden und sollte dabei auf trockene, saftige Früchte achten. Neben dem reinen Naschen passen Brombeeren überall da, wo ihr fruchtiges Aroma gefragt ist: in Desserts, Joghurts, Obstsalaten, Smoothies oder Kuchen wie Biskuitrollen sind sie frisch ein Sommertraum. Und wer den Sommer verlängern möchte, kann die schwarzen Beeren auch zu Marmelade, Gelee, Kompott und Saft verarbeiten oder die Früchte einfrieren. Wichtig ist dabei immer, die Brombeeren zuvor in einer Schüssel mit viel Wasser vorsichtig zu waschen.



Druckerei Raisch GmbH & Co. KG
 Auchttertstraße 14 · 72770 Reutlingen
 Tel. 07121/5679-0 · info@druckerei-raisch.de
 www.druckerei-raisch.de

Raisch
 DRUCKT



Marktmanufaktur

Kreative Hand-Werker

Unsere Landeshauptstadt gilt längst als Ort der großen Tüftler und Konstrukteure. Doch auch die feinen kleinen Akteure zeigen sich in Stuttgart: Die *HandmadeART* versammelt rund 60 Aussteller mit viel kreativem Marktflair.



Manufakturen und Designer zeigen Textilien, Schmuck, Kulinarik und eine Vielfalt kreativer Ideen. Hohe handwerkliche Qualität, recycelte Materialien und der Sinn für Nachhaltigkeit zeichnen das Angebot aus, das sich am 14. September auf dem Marktplatz vor dem Rathaus präsentieren wird.

Freuen darf man sich in diesem Jahr auch auf junge kreative Talente aus der Szene, denn mit dem *Newcomer Spirit 2025* bietet der Veranstalter *evendon*. Start-Ups eine tolle Bühne. Also: Wer sich angesprochen fühlt, sollte sich unbedingt unter handmadeart.info bewerben, denn es lockt ein gesponserter Standplatz auf der *HandmadeART*.



**HAND
MADE
ART**

MARKT FÜR DESIGN,
NACHHALTIGES & GENUSS

STUTTGART MARKTPLATZ

14. SEPTEMBER 2025 | 11-18 UHR

EINTRITT
FREI!



Das Abo

Ein Jahr
25 Euro
6 Ausgaben
|||||

WIR BRINGEN

DEN GENUSS
ganz frisch!
NACH HAUSE

Marktleben
Der Genuss in unserer Region.

Wir freuen uns über Ihre Abo-Bestellung und sind gerne für eventuelle Fragen da:

> Redaktion Marktleben
c/o Olschewski Grafik & Gestaltung
Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen
Fon 071 21 - 38 1967 | info@marktleben.de |

Kulturland



Einer, der im Einklang mit der Natur wirtschaftet – Dietmar Rapp sorgt für einmaliges Bodenleben auf seinen Äckern



Boden leben

Der *Biohof Rapp* verbindet die Liebe zur Natur mit Nachhaltigkeit und Artenvielfalt und zeigt auf besondere Weise, was gesunde Böden mit gesunden Lebensmitteln zu tun haben.

Wer ein Synonym für das Wort „Leidenschaft“ sucht, der könnte tatsächlich „Dietmar Rapp“ sagen. Der Landwirt sprüht vor Begeisterung für seinen Beruf, der für ihn ohne Frage Berufung ist.

In Ehingen-Granheim, und damit im *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*, liegt der Rapp'sche *Demeter-Hof*. Hier betreibt Dietmar Rapp seit über 32 Jahren regenerativen Ackerbau, mit einem ganz besonderen Blick für Biodiversität und die Natur. Pestizide und chemische Düngemittel sind für ihn dabei Tabu, und durch jahrzehntelange regenerative Bewirtschaftung hat er einen außergewöhnlichen Boden geschaffen.

Einmaliges Bodenleben

„Wir verzichten ganz auf das Pflügen, sondern greifen nur maximal fünf Zentimeter tief in den Boden ein“, erzählt Dietmar Rapp, der seine Äcker mit einem sogenannten Leichtgrubber bearbeitet. Regenwürmer und andere lebendige Bodenorganismen können so ungestört ihre wichtige Arbeit tun, und die wasserführende Schicht wird nicht zerstört. Und das Ergebnis gibt ihm Recht: Während die Böden in Deutschland im Schnitt 1,8 % Humus (das ist der lebendige Bodenanteil) enthalten, liegt der Humusgehalt auf dem *Biohof Rapp* mittlerweile bei knapp 8 %!

Rund 20 Pflanzenarten baut Dietmar Rapp auf seinen gesunden Böden an. Darunter finden sich neben Dinkel, Roggen, Buchweizen oder Luzerne auch viele alte Sorten wie der Ur-Dinkel *Oberkulmer Rotkorn*. Wer die Körner, Flocken oder das Mehl genießen möchte, findet sie unter biohof-rapp.de im Shop, sowie in Reformhäusern, Bioläden und der Bio-Gastronomie. Und natürlich gibt's ganz viele Lebensmittel auch direkt ab Hof. Dort entdeckt man dann auch noch die *Les Bleues*-Hühner und die unglaublich artenreichen Wiesen, für die der Biohof auch bekannt ist. Und spürt, wie Dietmar Rapp hier im wahrsten Sinne Boden lebt.



„bei uns wachsen
lebendige Lebensmittel
für glückliche Menschen“

www.biohof-rapp.de

Biohof Rapp



Prinzessin ohne Erbse

Die Sommersaison ist kurz, jedenfalls für die Wachsbohne. Wer Lust auf die besonders zarte Bohnen-Variante hat, für den heißt's jetzt: unbedingt die Zeit nutzen.

Ja, Gartenbohnen sind in der Regel grün. Doch es gibt eine besonders feine Variante der grünen Bohne: die Wachsbohne oder – vielleicht aufgrund ihrer zarten Konsistenz – auch Prinzessbohne genannt. Farblich präsentiert sich die Wachsbohne meist in sanftem Gelb, wobei ihre Färbung unterschiedlich stark ausgeprägt sein kann, von fast weiß bis dunkelgelb.

Gesunde Hülsenfrucht

Ihren Ursprung haben Gartenbohnen in Mittel- und Südamerika. Heute werden sie fast überall auf der Welt angebaut. Wer die gelben Schoten aus heimischem Freiland genießen möchte, sollte das Angebot jetzt nutzen, denn leider haben die Hülsenfrüchte hier nur eine kurze Saison.

Prinzessbohnen sind ein tolles Sommergemüse, denn sie sind nicht nur lecker, sie haben auch wenig Kohlenhy-

drate, aber viel Eiweiß zu bieten. Außerdem stecken in ihnen eine Menge Mineral- und Ballaststoffe. Die heute auf Märkten angebotenen Wachsbohnen sind fast alle Buschbohnen, da sie in ihrer Pflege und Handhabung unkomplizierter sind als Stangenbohnen. Und die an der Bohnen-Schote entlanglaufenden Fäden sind bei den meisten Wachsbohnen durch Züchtung inzwischen verschwunden.

Heimisch Gärtnern

Wem die gelben Bohnen in diesem Sommer schmecken und wer Lust auf's Gärtnern hat, kann die Hülsenfrüchte im kommenden Jahr auch aus dem eigenen Garten genießen. Bei früher Aussaat, ab Mitte Mai, können die ersten Bohnen dann schon ab Juli geerntet werden. Probieren Sie's doch mal – eigenes Gemüse hat einfach einen ganz besonderen Geschmackswert.

Tipps & Wissenswertes zu Wachsbohnen

Nährstoffe: In Wachsbohnen stecken eine Menge Mineralstoffe, darunter Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium und Zink. Sie liefern dazu viele Ballaststoffe.
Einkauf: Achten Sie beim Einkauf auf Bohnen, die frei von Flecken sind. Außerdem lassen sich frische Wachsbohnen leicht brechen und zeigen ein etwas feuchtes, saftiges Inneres.
Lagerung: Wachsbohnen halten sich zwei bis drei Tage im Gemüsefach des Kühlschranks frisch. Bei längerer Lagerung sind sie nicht mehr knackig.
Genuss: Die gelben Bohnen lassen sich in ganz vielseitigen Gemüsegerichten, Salaten oder Beilagen zubereiten. Wichtig ist dabei immer, die Bohnen zuvor mindestens zehn Minuten zu kochen, um das unverträgliche Eiweiß Phasin, das in ihnen steckt, zu zersetzen. Wie zu Großmutter's Zeiten kann man sie auch gut mit einem Wasser-Essig-Sud in Einmachgläsern konservieren und so ihren Genuss verlängern. Bohnenkraut ist auch bei Wachsbohnen ein perfekter Begleiter.

Gemüseküche

5

Wachsbohnen-Pfifferling-Gemüse

mit Polenta
Zutaten (für 4 Personen):

2 rote Paprikaschoten • 500 g Erbsenschoten • 400 g Wachsbohnen • 300 g Pfifferlinge • 1 Zwiebel • 300 ml Milch • 80 g Polenta • je 6 Stiele glatte Petersilie und Zitronenthymian • 6 EL Olivenöl • 40 g Butter • frischer Pfeffer • Salz • Muskat

Zubereitung:

- 1 Paprika vierteln, entkernen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Backofengrill 8 – 10 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Mit einem feuchten Küchentuch 10 Minuten abdecken, dann häuten und in grobe Stücke schneiden. Erbsen aus den Schoten pulen. Wachsbohnen und Pfifferlinge putzen, große Pilze halbieren. Zwiebel fein würfeln.
- 2 Bohnen bei mittlerer Hitze in kochendem Salzwasser 7 Minuten garen, nach 3 Minuten die Erbsen zugeben. Abgießen, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
- 3 Milch mit 300 ml Wasser aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren eine Minute köcheln lassen, anschließend zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Petersilie fein hacken und mit 3 EL Öl unter die Polenta rühren.
- 4 Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge bei starker Hitze braten. Butter und Zwiebeln zugeben und eine Minute mitbraten, Bohnen und Erbsen zugeben und weitere 3 Minuten braten. Abgezupften Zitronenthymian zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Polenta servieren.



Einen guten Appetit wünscht
Ihnen die Marktleben-Küche



Wie zu Urgroßvaters Zeiten

Rund 100 Jahre ist es her, dass Männer in einer Scheune noch den Dreschflegel schwingen. Doch wie sah die bäuerliche Produktion damals aus?

Beim *Museumsfest* in Ödenwaldstetten, am 14. September, werden die al-



ten Zeiten wieder lebendig. Da gibt's Vorführungen zum Besenbinden, Sensen, Klöppeln oder zur Seilherstellung, und natürlich wird auch gedroschen und eine alte Bandmaschine rattert. Ein Sattler, Imker und eine Käserei zeigen ihr Handwerk und während die einen auf einem Bauernmarkt leckere handwerkliche Produkte entdecken, können die anderen bei einer Oldtimer-Ausstellung sicher ins Schwärmen geraten.

Vielfältig geht's auch beim kulinarischen Angebot in der *Scheunenwerkstatt* zu – ob herzhaft oder süß, ganz nach Gusto. Und für alle, die sich auf's *Museumsfest* schon mal einstimmen möchten, gibt's am Vorabend im Festzelt Comedy mit *Saubachkome.de*.

Museumsfest

für die ganze Familie

Sonntag,
14. September
2025

Bauernhausmuseum
Hohenstein-
Ödenwaldstetten

Mit Handwerksvorführungen, alten Landwirtschaftsgeräten, Kinderprogramm, Bauernmarkt und neuer Gewerbeschau, von
10.30 bis 17.00 Uhr.

Weitere Informationen zum Museumsfest in Ödenwaldstetten erhalten Sie unter Tel.: 07387 98 70-0 oder auf www.gemeinde-hohenstein.de

Stadtforst



Füttern erlaubt (mit bereitgestelltem Mais) – am Wildgehege können die Tiere in ihrer natürlichen Umgebung und doch ganz nah erlebt werden



Unter freiem Himmel – der *Outdoor-Fitness-Park* belohnt Muskelarbeit mit reichlich Waldluft, und manchmal auch einzigartig tollem Licht



Jetzt ruft der Wald!

Wohin an heißen Sommertagen? Der Stadtwald *Westerlau in Laichingen* ist das perfekte Ziel für alle, die Bewegung, Erlebnis und Entspannung in der Natur suchen.

Der Wald zieht den Menschen seit Jahrtausenden an. Für unsere frühesten Vorfahren war er Lebensraum und Nahrungsquelle, er war Schutzort in „wilden Zeiten“ und wohl auch deshalb ranken sich Mythen und Märchen um ihn.

Heute erlebt der Wald als Sehnsuchtsort eine echte Renaissance – und das sogar auch in sprachlicher Hinsicht. Da heißt's jetzt „Waldbaden“, wenn man den Wald mit allen Sinnen erlebt oder „Trailrunning“, wenn's beim Joggen querfeldein geht.

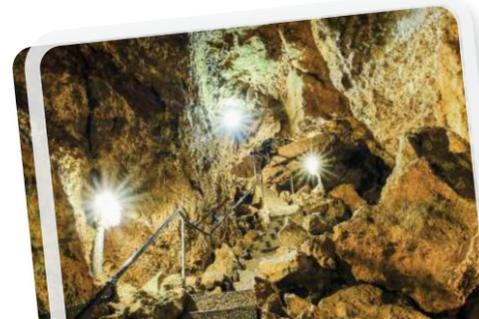
Bewegen: unterm Himmel

Wie gut, wer da das Glück hat, ein Stück Sehnsuchtsort quasi vor der Haustüre zu haben. So wie in Laichingen auf der Schwäbischen Alb. Hier schmiegt sich westlich der 12.000 Einwohner-Stadt der *Westerlau* in die Alblandschaft – ein Stadtwald für Naturfreunde, Sportbegeisterte und Familien.

Morgens um neun Uhr beeindruckt hier erstmal die Stille. Nur die Vogelwelt gibt ein Konzert, als ich hier mit Niclas Märker von der Stadt Laichingen verabredet bin, um dieses Waldgebiet kennenzulernen. Und tatsächlich stau-

ne ich nicht schlecht, als wir kurz später auf einer Waldlichtung stehen, die quasi ein Fitness-Studio unter freiem Himmel offeriert. Zehn top gepflegte Geräte laden zum Trainieren ein, für jedes Alter und jedes Trainingsniveau ist was dabei. Ein erster Frühsporler lässt schon die Muskeln arbeiten. Wer mag, geht auf die drei Kilometer Laufstrecke, die sich hier anschließt und auch mit Fitnessgeräten bestückt ist.

Strecke lässt sich im *Westerlau* auch per Rad und in den Wandertiefeln machen. Der rund fünf Kilometer lange Fahrspaß mit Passagen zum Abheben, die aber auch problemlos umfahren werden können. Auf der knapp zwölf Kilometer langen *Laichinger Höhlentour* durchstreift man den Stadtwald, erlebt tolle Aussichten auf der Kuppenalb und Einsichten, die auf keinen Fall verpasst werden dürfen: am Hohlen



Stein etwa und in der Laichinger Tiefenhöhle, der tiefsten Schauhöhle Deutschlands.

Erleben: Flora und Fauna

Auf den Wegen genießen inzwischen Hundespaziergänger nebst schnüffelnder Vierbeiner den Stadtwald. Wir erreichen zwei Wildgehege, eine Rotte Wildschweine streift durch's Gebüsch, das Rotwild spitzt die Ohren. Keine Frage, wer einen Ort sucht, an dem auch Kindern keine Langeweile aufkommt, der ist hier richtig. Neben dem hautnahen Erleben der Tiere, lädt ein riesiger Spielplatz zum Toben ein, und ein Arboretum beeindruckt mit seiner Vielfalt an exotischen und heimischen Bäumen nicht nur Naturbegeisterte. Unmittelbar daneben tritt ein toller Rastplatz mit Feuerstelle (samt ordentlich gestapeltem Brennholz!) dem aufkeimenden Hunger entgegen. Hier könnte man länger bleiben, denke ich. Warum nicht? Das *Waldklassenzimmer*, eine geräumige Holzhütte, lädt nicht nur Schulklassen zur Waldpädagogik ein. Wer mag, kann sie mieten, dort feiern, genießen und einfach sein.

Bewahren: Ökosystem Wald

Dass der *Westerlau* nicht einfach nur ein Stadtwald ist, sondern etwas Besonders, beweist auch der diesjährige *Baden-Württembergische Waldtag*, der hier stattfindet. Am 21. September, von 10 bis 16 Uhr, dreht sich dabei dann alles ums Ökosystem Wald, und natürlich lässt Peter Hauk, Minister für *Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz*, es sich nicht nehmen auch präsent zu sein.

Der *Waldtag* lädt die ganze Familie zum Staunen, Erleben und zu kulinarischen (Wild-)Genüssen ein. Ein Tag, der uns sicher auch wieder bewusst macht,

dass der Wald unseren Schutz verdient, denn er arbeitet für uns: Er verwandelt CO₂ in für uns lebenswichtigen Sauerstoff, filtert Schadstoffe aus der Luft, ist Wasserspeicher und Rohstofflieferant, schützt Böden vor Erosion und wirkt als natürliche Klimaanlage. Arbeiten wir doch für ihn!

Stadt Laichingen



Besuchen Sie den Erlebniswald Westerlau:

- großes Wildgehege
- Mountainbike-Strecke
- Sportgeräte
- Arboretum
- Trimm-Dich Pfad
- großer Spielplatz
- Grillstelle
- und vieles mehr...

Weitere Infos unter:
www.laichingen.de



Ein Stück
Schwäbische
Alb!



Mit viel Herzblut und Liebe zur Region – Doro Seif und Andreas Schurr produzieren den D'Gin und betreiben die Gin Stube in Mössingen



Große Sorgfalt und viele Schritte bis zum fertigen Produkt – die eigenen Kirschen geben dem D'Gin Red Cherry seine besondere Note, genauso wie die sorgsam ausgewählten Botanicals (o. r., unten)



Die Farben des Obstes

Der D'Gin aus Mössingen ist ein Gin, der Leidenschaft und Heimatverbundenheit widerspiegelt.

Sie gehen durch die hohen Wiesen, lassen die langen Halme über die Handflächen streichen. Da: Eine Stelle, an der das Gras niedergedrückt ist. „Man spürt förmlich die Lebendigkeit der Wiesen: Rehe huschen zwischen den Halmen umher, Wildschweine durchwühlen die Erde und die Obstbäume tragen reiche Früchte“, sagt Doro Seif.

„Diese einzigartige Kombination aus unberührter Natur, freier Tierwelt und

saftigen Früchten schenkt mir tiefe Ruhe, Geborgenheit und ein starkes Gefühl von Verbundenheit – hier fühle ich mich wahrhaft zu Hause.“ Die Streuobstwiesen rund um Mössingen, sie sind ein Paradies. Für Doro Seif und Andreas Schurr sind sie Heimat, Identität, Herzenssache.

Die Streuobstwiesen sind bedroht, sie kosten viel Arbeit. Die Bäume müssen geschnitten und irgendwann erneuert werden, das Obst ist viel aufwendiger zu ernten als Spalier-Obst auf Plantagen. Der beste Weg, diesen Schatz zu erhalten ist, eine besondere Verwendung für die Früchte zu finden. „Warum nicht unsere Liebe zu den Obstwiesen mit der Herstellung eines Gins verbinden?“, dachten sich die beiden Mössinger.

Der reine Alkohol, der für die Gin-Herstellung benötigt wird, kann jedoch nur mit extremem Aufwand aus der Obstmaische hergestellt werden. Aber sie fanden einen kreativen Weg: In einem zweiten Arbeitsgang veredeln sie den Gin,

indem sie das Obst darin einlegen. Das Ergebnis ist faszinierend: Der Gin nimmt nicht nur den Geschmack, sondern auch die Farbe des Obstes an.

Ein Mössinger Original

Gin herzustellen ist eine Kunst, und Andreas Schurr und Doro Seif investieren viel Zeit und Liebe in die Herstellung ihrer vier Sorten. In der genossenschaftlichen Brennerei mit dem alten 148-Liter Kupferkessel profitieren sie vom Wissen des alten Brennmeisters. Aber neben den Details beim Brennen kommt es auch besonders auf die Qualität der Botanicals an, der in den reinen Alkohol eingelegten – „mazerierten“ – sorgsam ausgewählten Gewürze und Pflanzenteile, darunter Wacholder, Koriander und feinsten Lavendel. Damit sie dem Gin seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen, braucht es Gespür und Erfahrung im Umgang mit den unterschiedlichen Naturprodukten.

Wie viel Sonne hatten die Wacholderbeeren, wie gut wurden sie getrocknet, wie fein zerkleinert? Das alles schmeckt der Kenner, und zwar bei jedem der zwölf Botanicals, die in der ersten Mazeration des D'Gins verwendet werden. Und so müssen es dann auch bei der zwei-



ten Mazeration eben genau die Früchte aus den Mössinger Wiesen sein, denn schon von Baum zu Baum zeigt das Aroma Unterschiede. Das ist es, was den D'Gin einzigartig macht und zu einem Mössinger Original.

So steht jetzt schon fest: Von der Sorte Old Lady wird es den Jahrgang 2025 nicht geben, denn die Zwetschgen, die dafür verwendet werden, kommen von einem einzigen Baum, der in diesem Jahr nicht trägt. Es wäre ja ein Leichtes, Kompromisse zu machen und die Zwetschgen anderswo zu beziehen, aber das wäre eben nicht mehr der Original D'Gin. Man sieht auf jeder Flasche den Jahrgang, er ist auf jedem Etikett von Hand eingetragen, dazu auch die wievielte Flasche welchen Brandes man in Händen hält.



Mit oder ohne Alkohol – wer mag, genießt D'Gin auch in einer sehr leckeren alkoholfreien Variante

Mondfänger und Rechenmacher

Aber nicht nur damit zeigt das Etikett die Originalität und tiefe Heimat-Verwurzelung der D'Gin-Produzenten. Wer

genau hinschaut, entdeckt neben Wacholderbeeren und Kirschblüten auch den Steinlachbrunnen des alten Mössinger Wappens sowie Symbole für die umliegenden Orte, deren Bewohner Spitzna-



Mach deinen Garten zum Paradies ...

... für dich, Insekten, Vögel & Co.

Abonniere den NABU-Gartennewsletter!
www.NABU.de/garten-newsletter





Leckeres aus der eigenen Küche – in der *Gin Stube* wird auch Kulinarisches serviert

men wie Mondfänger oder Rechenmacher tragen. Jede Flasche wird von Hand etikettiert, beschriftet und ist damit ein echtes Unikat.

Für Doro Seif und Andreas Schurr ist es der Spaß an der Sache, der sie beflügelt. Nach einem Zeitungsartikel im August 2022 bekamen sie unzählige Anrufe und im November des gleichen Jahres eröffneten sie ihren Online-Shop.

Weitere Sorten wurden entwickelt. Zu *White Lemmon* und *Red Cherry* traten *Old Lady* und *Black and Berry*. Im letzteren finden die auf den Streuobstwiesen wild wuchernden Brombeeren Verwendung. Immer weiter geht die Entwicklung, inzwischen gibt es sogar einen sehr guten alkoholfreien Gin!

D'Gin wird immer beliebter

Was klein anfing und nur als regionale Spezialität für das Steinlachtal gedacht war, gibt es heute nicht nur auf dem Cannstatter Wasen, sondern an vielen Orten in der Region und wird auf Bestellung über-



Immer donnerstags geöffnet – die fröhliche Stimmung in der *Gin Stube* steckt alle an



allhin geliefert – für Firmen auch mit deren Logo auf der Umverpackung.

Weil es einen Raum brauchte um Material zu lagern, Flaschen zu etikettieren und als Firmensitz, kam ihnen die Idee, diesen als kleine *Gin Stube* zu nutzen und, während man die Lederbänder an Flaschenhälsen befestigt oder Korken versiegelt, ein paar Gins auszuschicken, nur an einem Abend pro Woche, verbunden mit kleinen schwäbischen Gerichten aus der eigenen Küche und Spezialitäten aus Südtirol, sowie einigen regionalen Produkten, die man hier kaufen kann.

Aber kaum eröffnet, wurden sie völlig überrannt, alle drängten sich in die kleine urige *Gin Stube*, die jetzt im Sommer den breiten Gehsteig mit Tischen und gutgeleuchten Gästen füllt. Dennoch öffnet die *Gin Stube* nur donnerstags, denn an Freitagen und Samstagen sind die beiden Gin-Produzenten oft für Gin-Tastings unterwegs.



Gin Stube
Falltorstraße 12 | Mössingen
Telefon 07473-2039286 | d-gin.de

Öffnungszeiten:
Donnerstags 17 – 24 Uhr (ab Okt. 18 – 24 Uhr)
Küche bis 23 Uhr

Veranstaltungen:
20. September | Wein & Poesie
3. Oktober | Gin-Wanderung Streuobstwiesen-Tasting
5. Oktober | Apfelfest Mössingen
8. November | Gin Stube Tasting

Bei einer Wanderung durch die verträumten Obstwiesen kann man Geschichten und Wissenswertes über die Region und den Gin erfahren, und auch, wie das Tonic zum Gin fand und welches am besten mit den verschiedenen *D'Gin*-Sorten harmoniert, dazu viele spannende Details aus der Geschichte des Gins und welche Rolle medizinische Aspekte dabei spielten und spielen. Da wird der Geschmack des Getränks nochmal viel intensiver erlebt.

Aber es geht auch Zuhause oder wo immer man will. Andi Schurr und Doro Seif bringen ihre gute Laune samt Gin und Wissen zu Tastings an Geburtstagen, Firmenfesten oder auch in die *Gin Stube*. Da wird deutlich: Gin ist mehr als nur ein Getränk und *D'Gin* ist mehr als nur ein Gin. In ihm steckt die Leidenschaft zweier Menschen, die für ihre Region brennen – und deren Begeisterung sehr ansteckend ist.



Leckere Aussichten

Wer wandert oder auf's Rad steigt, der muss was tun – es läuft und rollt sich eben nicht von alleine. Um so schöner, wenn einem da jemand ein tolles Vesper zubereitet. Das *Mössinger Picknicksäckle* macht's ganz einfach möglich.

Worin bestehen eigentlich die besten Aussichten beim Wandern am Mössinger Fruchttetrauf? Keine Frage, da ist der Blick in die unendlichen Streuobstwiesen, der einmalig schön ist (Mössingen besitzt doppelt so viele Obstbäume wie Einwohner). Da ist der Mössinger Bergrutsch, eines der bedeutendsten Geotope in Deutschland und größter Bergrutsch Baden-Württembergs. Und da ist dieser Traumblick vom Dreifürstenstein, bis hinüber zur Burg Hohenzollern. Die Glanzlichter, die es auf den *Premiumwanderwegen* und *Spazierwanderwegen* rund um Mössingen zu entdecken gibt hier aufzuzählen, würden tatsächlich den Platz dieser Seite sprengen. Doch eine Aussicht gibt's noch, die in Mössingen einfach großartig ist: die Aussicht auf's Vesper!

Einfach machen lassen

Unter dem Motto *GenussZeit* hat sich die Tourismusförderung der Stadt gemeinsam mit örtlichen Partnern das *Mössinger Picknicksäckle* einfallen lassen. Wie's funktioniert? Ganz einfach. Wer eine Wanderung, eine Radtour oder auch einen gemütlichen Spaziergang plant, bestellt (am besten einen Tag zuvor) das Säckle beispielsweise bei der *Bäckerei Wiech*. „Ob herzhaft, vegetarisch oder vegan, wir bereiten das Vesper ganz nach Wunsch zu“, erzählt Iris Wiech. „Gerne fällt da die Wahl

auch auf unsere ofenfrischen Brezeln, die bei uns jeden Tag von Hand geschlungen werden.“ Wer mag, lässt sich noch was Süßes dazupacken – verdient hätte man's, nach knapp 570 Höhenmetern, die man etwa bei der *Dreifürstensteig-Tour* in den Beinen hat. Als perfekter Durstlöcher steckt im Säckle schließlich noch die *Steinlachtäl-Apfelsaftschorle*, ein Produkt aus dem Aufpreis-Projekt der Mössinger Obst- und Gartenbauvereine, das zum Erhalt der wertvollen Streuobstwiesen beiträgt.

Immer wieder verwenden

Doch nicht nur inhaltlich macht das *Picknicksäckle* Laune. Hergestellt aus Fairtrade-Baumwolle und im Rot der Mössinger Hausfarbe, ist es waschbar und jederzeit wiederverwendbar, für ein weiteres Vesper genauso wie als Sport- oder Einkaufsbeutel.

Apropos nächstes Vesper: Neben der *Bäckerei Wiech* bietet den knallroten Hingucker auch das *Café Pausa* oder *s'Ladle* in Belsen an – und natürlich dürfen auch dort eigene Wünsche geäußert werden oder man lässt sich überraschen. Also, worauf noch warten? Einfach die nächste Wander- oder Radtour planen (viele tolle Routenvorschläge gibt's für jedes Niveau unter www.moessingen.de/naturgenuss), *Mössinger Picknicksäckle* bestellen und los geht's zu leckeren Aussichten!



Süß oder salzig? Iris Wiech packt in ihrer Bäckerei das *Picknicksäckle* ganz nach den Kundenwünschen



„Qualität und Frische aus traditionellem Backhandwerk“

Unsere Backwaren entspringen noch heute dem ursprünglichen, echten Handwerk, Chemie und Maschinen ersetzen nicht die Handwerkskunst aus Meisterhand.

Falltorstraße 5
Mössingen
Fon 07473 2 28 31
baeckerei-wiech.de

Wiech
Bäckerei & Konditorei

Inspirierend lecker!

**Mössinger
Picknick
Säckle**

Stadt
Mössingen



Mit der Natur werkeln

Endlich Sommerferien! Doch was unternehmen – schließlich wollen für so manche von uns sechs schulfreie Wochen gestaltet werden. Wie wär's da mit dem *Streuobst-Infozentrum* in Mössingen? Direkt im *Pausa-Gelände*



gelegenen, entdeckt man hier die schwäbische Streuobstwiese in einer tollen interaktiven Ausstellung. Hörstationen erzählen eine Menge über die Geschichte und Zukunft dieser einzigartigen Kulturlandschaft, über ihre Pflege sowie Flora und Fauna.

In der angrenzenden *Obstwerkstatt* gibt's dann nach den Ferien wieder für kleine und große Naturfreunde ein reiches Kursangebot: Da wird gebacken, gekocht und Saft gepresst, gebastelt und gefilzt, und Fachveranstaltungen rund ums Streuobst bieten Wissen zur Sortenbestimmung oder Veredelung von Obstbäumen. Und wer mag, bucht die Räume auch exklusiv – egal ob Kindergeburtstag oder Omas Ehrentag.

www.streuobstparadies.de



Streuobst-Infozentrum Spielend ins Paradies

von 9:00 - 19:00 Uhr (außer dienstags) Der Eintritt ist frei
Das Infozentrum ist vom 11. - 26.08.25 geschlossen

Im Industriedenkmal Pausa
Löwensteinplatz 2,
72116 Mössingen

Schwäbisches
Streuobstparadies



Radland



Die Schwäbische Alb ist ein E-Bike-Eldorado – wer kein eigenes Rad besitzt, leiht sich einfach eines im *Münsinger Mobilitätszentrum*



Familienabenteuer Alb

Mit dem *Mobilitätszentrum* schafft die Stadt Münsingen die Möglichkeit, ohne große Vorbereitung mit der ganzen Familie eine riesige Vielfalt an Rad-Abenteuern zu erleben.

Weite Felder, steile Schluchten, Wacholderheiden und Burgruinen, wilde Wälder und Wasserläufe, Höhlen und und und... Die Schwäbische Alb rund um Münsingen hat unendlich viel zu bieten. Dies alles leicht erreichbar zu machen, hat sich die Touristik Information der Stadt zur Aufgabe gemacht.

Einfach abfahren

„Man soll hier ohne große Vorbereitung und lange Planung in einen Tag starten können, der auf jeden Fall ein Abenteuer wird – ob allein, unter Freunden oder mit der Familie“, fordert Hans-Peter Engelhart, der Münsinger Touristik-Chef. Der begeisterte Radler tüfelt unermüdlich an Touren, die nicht nur zu einem, sondern immer zu möglichst vielen Zielen führen, abwechslungsreich und spannend.

„Natürlich mehr erleben“ ist sein Slogan, denn es braucht nicht immer den großen Erlebnispark, die Natur selbst ist ein viel größerer. Mit dem *Münsinger Mobilitätszentrum* hat er eine Möglichkeit geschaffen, all das zu „erfahren“, die man in dieser Qualität und so durchdacht selten findet. Über 30 E-Bikes stehen hier zur Ausleihe bereit

um 850 km Radweg zu erobern. Darunter elektrogetriebene Kinderräder, ein Doppel-Nachläufer und zwei Anhänger.

So kann auch eine sechsköpfige Familie einfach starten, auf perfekt gewarteten und jährlich erneuerten Rädern. Im Navi am Lenker sind alle 14 Touren vorprogrammiert. Sie verbinden landschaftliche Schönheit mit Wissenswertem, wie etwa dem neuen *Heidengrabenzentrum* bei Hülben oder dem *Biosphärenzentrum*. Sie führen vorbei an den schönsten Rastplätzen und den besten Einkehrmöglichkeiten.

Weit kommen

Mit dem E-Bike sind 50 km keine weite Strecke, und das ist bereits die Entfernung von Münsingen nach Ulm. Zurück fährt man mit dem Zug, oder lässt sich noch einen Tag Zeit, um auf einem anderen Weg wieder zurückzukehren. Es gibt auch eine komplette Zweitagestour, die vom *Allgemeinen Deutschen FahrradClub ADFC* zertifizierte *BergBier-Tour*.

Wie auf vielen anderen Touren durchquert man das völlig autofreie ehemalige Truppenübungsgelände, kann in Blaubeuren dann den Blau-



topf und das urgeschichtliche Museum besuchen, atemberaubende Höhlen in Schelklingen und Heroldstatt erleben, bevor man im Biergarten der *Berg Brauerei* die wohlverdiente Stärkung genießt und am nächsten Tag durch das wunderschöne Lautertal mit seinen eindrucksvollen Ruinen fährt.

Geleitet und behütet

Wer es kürzer mag, nimmt die *Tour 3* durch Gruorn, in einem 40 km-Bogen nach Seeburg und durch die wunderschöne Trailfinger Schlucht. Dabei ist man immer sicher und gut behütet unterwegs. Sollte man wirklich einmal eine Panne haben, kommt der Pannendienst des *Mobilitätszentrums* vorbei – aber das passiert höchst selten. „Bei etwa 2.000 Ausleihen im Jahr vielleicht zweimal“, versichert Hans-Peter Engelhart – denn die Räder sind perfekt gewartet. Wer aus



Traumhafte Ausblicke – für die einen vom Turm Hursch im ehemaligen Truppenübungsplatz, für die anderen im Kinderanhänger

anderen Gründen vom Radeln genug hat, kann auf öffentliche Verkehrsmittel umsteigen.

Und das Beste zum Schluss: Jeder Übernachtungsgast erhält die *Albcard* und fährt damit einen Tag umsonst – mit dem E-Bike, mit dem Zug, hat freien Eintritt in Museen, Bäder, Höhlen und vieles andere.

Ob mit dem Fahrrad oder zu Fuß auf 22 gut ausgeschilderten Rundwanderwegen, den »hochgehbergen«: Die Schätze der Alb sind so aufbereitet, dass sie unkompliziert genossen werden können. Hier erlebt man echte Landschaft und Kultur, nichts Gekünsteltes, sondern das, was die Alb ausmacht. Lassen Sie sich inspirieren!

Natürlich mehr erleben...

Münsingen
Schwäbische Alb

E-Bike Mecca Münsingen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb.
E-Bikes erhalten Sie von Rad + Sport Schwald im
Mobilitätszentrum Münsingen am Münsinger Bahnhof.
Tel.: 07381-9319510
Weitere Infos und alle Touren unter: www.muensingen.com/e-bike

www.muensingen.com

BERG BIER TOUR

2 TAGE • 112 KM • 877 HM



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de

Der Ruf der Kraniche

Sadako Sasaki war nicht mal drei Jahre alt, als am 6. August 1945 eine Atombombe über ihrer Stadt, Hiroshima, abgeworfen wurde.

Zum 80. Jahrestag dieser unvollstellbaren Tragödie lädt das *Bündnis für Menschenrechte Reutlingen* auf den Marktplatz ein. Es ist eine Aktion, die



erinnert, informiert und sich für die atomare Abrüstung stark macht. Und es ist eine Mitmachaktion, die mit dem Falten von Kranichen an das Mädchen von Hiroshima und die über 70.000 Menschen erinnert, die sofort tot waren.

Warum Kraniche? Wie durch ein Wunder überlebte Sadako den Atombombenabwurf, floh mit ihrer Familie aus der Stadt, ging später zur Schule und war eine begeisterte Sportlerin. Doch mit elf Jahren holte sie Hiroshima ein. Diagnose: Blutkrebs. Im Krankenhaus erzählte ihr eine Freundin von der Legende, dass man 1.000 Origami-Kraniche falten müsse, um von den Göttern einen Wunsch erfüllt zu bekommen. Und so faltete Sadako über 1.000 Kraniche – doch die Götter erhörten sie nicht.

Weltweit ist der Origami-Kranich so zum Symbol gegen Atomwaffen geworden, Millionen von ihnen werden jedes Jahr gestaltet, nach Hiroshima geschickt und dort ausgestellt.

Falten Sie doch am 6. August mit, für eine Welt frei von Atomwaffen, in Erinnerung an Sadako – und für die Götter, die uns noch erhören werden.

> Reutlingen | Marktplatz | 6. August | Mi 17 Uhr | menschenrechte-reutlingen.de

Menschenleben

Seit seinem fünften Lebensjahr spielt Aeham Ahmad Klavier – obwohl er als palästinensischer Flüchtling in einem syrischen Flüchtlingslager aufwuchs. Später studierte er an der musikalischen Fakultät in Homs und spielte im Bürgerkrieg Klavier in den Straßen. Seit er in Deutschland lebt, begeisterte er mit Konzerten in ganz Europa und Japan und erhielt den *Internationalen Beethovenpreis*. Beim Auftakt zur *Interkulturellen Woche* greift Aeham Ahmad nun mit einem Klavierkonzert in die Tasten, umrahmt von einer Lesung aus seinem Buch *Ankommen...!? Wie schaffen wir das?*.

> Reutlingen | VHS | 18. September | Do 17 Uhr Bunttes Programm (bei gutem Wetter) / 19 Uhr Konzert und Lesung | reutlingen.de



Marktblaune

Wenn am Samstag die Wäsche im Wind flattert, Haus und Hof gefegt sind und der Rasenmäher verstummt ist, dann wird in Zwiefalten gefeiert: Der *Zwiefalter Vespermarkt* lädt auf den Marktplatz ein. Regionale Produzenten von der Zwiefalter Alb bieten dabei allerlei Lebensmittel an, so vielseitig, dass der Wocheneinkauf getrost hierher verlegt werden

darf. Bei Musik und guter Bewirtung nimmt man gerne Platz, genießt den Feierabend oder begeistert sich für die Natur oder das Münster bei Führungen.

> Zwiefalten | Marktplatz | 9. August | Sa 16 – 22 Uhr | zwiefalten.de

Morgenlicht

Wer mit den Vögeln aus dem Bett springt, kann ganz besondere Momente erleben: Stille, die ersten Vogelstimmen und dann natürlich die aufgehende Sonne. Bei der *Sonnenaufgangstour* mit der *Schwäbischen Landpartie* geht's über die Felder zum Albtrauf bei Bad Urach. Großartige Ausblicke in den Sonnenaufgang locken hier – mit einem Frühstück, das den jungen Tag perfekt macht.

> St. Johann-Bleichstetten | 7. September | So 5.45 – 8.45 Uhr | Anmeldung unter: 0 70 23 – 90 87 18 | schwaebische-landpartie.de



Fluss mit lustig!

Die *MMT (Metzingen Marketing und Tourismus)* wird nicht müde, das von dem Flüsschen Erms so zaubervoll gemalte Tal mit Leben zu bereichern. Mit großem Erfolg! Auch im Herbst strotzt es wieder voll lustbetonten Genussmomenten.

Die Marketingverantwortlichen der Stadt Metzingen sind kaum noch zu erreichen. Pausenlos sind sie gefordert, drinnen und draußen, und zu allem Überfluss hat auch der Wettergott eine gehörige Freude an ihren Ideen. Längst ist das Boot, in das sie sich vor ein paar Jahren gemeinsam setzten, um immer mit einer Handbreit Wasser unterm Kiel Fahrt aufzunehmen, zu einem veritablen kleinen Luxusliner gewachsen. Pausenlos setzen sie den Anker für wunderbare Feste, seien es zum Beispiel das *Maultaschen-Fäschdival*, *Open-Air-Kino* oder *Late-Night-Shopping*.

Flussaufwärts

Auch heuer wieder im Herbst wartet das ehrwürdige, doch mittlerweile fast weltbekannte Örtlein an der Erms, um noch einmal im Bild zu bleiben, mit fröhlichen Festankern auf. Erstmals gestaltet man in den atemberaubenden Kulissen der *Motorworld* einer ehemaligen Schmiede, ein *Open-Air-Kino*, das von 11. bis 13. September mit erlesenen Filmen die Luft verfährt.

Eine Woche später steigt ein paar Flusskilometer aufwärts, in Neuhausen, der *11. Weinkulturtag* in Neuhausen. Flankiert vom 25-jährigen Bestehen des dortigen Kelternvereins feiert die Gemeinde mit der eintägigen Wiederauf-

nahme der Weinpresse der Mittleren Kelter bei Wein und Unterhaltung ein wunderbares Jubiläum.

Wieder flussabwärts

Am dritten Septemberwochenende findet man sich wieder in Metzingen ein. Auf dem Kelterplatz organisiert der *Förderverein Metzinger Keltern* das *3. Weinlaubenfest*, natürlich wieder mit Livemusik und Freude und verkaufsoffenem Sonntag. Einen der vielen Schwerpunkte des Festes findet man auch um das Rathaus, wo der *Biosphärenmarkt* die großartige Vielfalt der regionalen Qualitäten von Käse, Fruchtsäften, Schnaps und vielen anderen Lu-

Genussreich



Immer für gute Ideen zu haben – Metzingen feiert bei tollen Festen und mit viel Kulinarik

kullischen Köstlichkeiten von hier präsentiert. Wer will, kann viele dieser Angebote auch gleich vom Foodtruck (schwäbisch: Imbisswagen, aber das wird den Gaumenverwöhnern dort nicht gerecht) runter schnabulieren.

Das Ermstal lebt!

Ein kurzer Blick auf den Oktober sei noch gestattet: Am 4. Oktober heißt es *#kaufaufmMarkt*, ein Herbstzauber mit Musik, Kinderfreude, Kunst und Kürbis. Den ganzen Monat lang öffnen verschiedene Einzelhändler, wie Juweliere, Kaffeeröster oder die Schmiedekünstler der *Motorworld*, unter dem Motto *Metzingen hautnah*, ihre Produktionen. Sie bieten einen Blick hinter die Kulissen, wobei eine begrenzte Personenzahl sogar aktiv mitwirken kann. Näheres dazu, auch die Anmeldung, aber bitte direkt bei den Metzinger Einzelhändlern.

Herbst in Metzingen!

#Begeistern
#Genießen
#Shoppen



@metzingen_stadtmarketing
www.metzingen.de

MMT METZINGEN
MARKETING
TOURISMUS

Arbach Park
Wohlfühlen erleben



Sichere Rendite
trifft Nachhaltigkeit.

Jetzt Wunschwohnung reservieren

+ 675 €
mtl. Cashflow

Wohnungen
bereits vermietet

- Kaufpreis ab 343.000 €
- Mieteinnahmen p.a. 12.000 €
- Abschreibung im 1. Jahr 19.000 €

www.urbach-park.de

Marktleben

Wer sucht, der findet –

hier erhalten Sie **Marktleben** – das Magazin rund um den Genuss in unserer Region

In Reutlingen

Achalmbad Albstraße 17-19 | **Achalm Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio-Bäckerei Berger** Willy-Brandt-Platz 13 / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Steinachstraße 10 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Da Capo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolff-Straße 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **franz. K** Unter den Linden 23 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genieuserscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Lángossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 | **Tee-lädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

Albstadt **Gota - Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck - Forum 22 - Hotel Graf Eberhard - Kurverwaltung** | Rudis **Hühnerhof** Wochenmarkt | Bempflingen **Bäckerhaus Veit - Cotonea Outlet - Trost Mühle** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck - Brennerei Walter - Hofladen Strasser - Rathaus - salzglück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Ehingen-Granheim **Biohof Rapp** | Eningen **Bäckerei Sautter - Edeka Aktiv Markt Vrakas - Rall Baumschulen - Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salzgrotte & Natursalzladen** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönnigen **Reiff Strickwaren - Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütsshop** | Gomadingen-Offenhausen **Gestütsgasthof** | Gomaringen **Edeka Möck - Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Gruorn **Schulhaus** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm - Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Islandpferdegestüt Hohenstein** | Holzelfingen **Disana** | Kohlberg **AlbVerführer-Lädle** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb- Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm - Die Gute Laune** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle - Forellerie - Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Marktplatz 11 - Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax - Handel Baumschulen - Kulturforum Metzlingen - Löwenzahn Naturkost - Rathaus - Stadtbibliothek - Tourist Information - Weinbaumuseum - Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch - Reusch Fruchtsäfte - Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Bäckerei Wiech - Café Pausa - Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck - Biolandhof Maier - Failenschmid - Mobilitätszentrum - Optik Gut - Rad + Sport Schwald - Rathaus - Schmauders Hof - TV Münsingen e.V. - Tourist Information - Tress Nudeln** | Münsingen-Auingen **Albmalerei Museum - Alb-Ölmühle - Biosphärenzentrum - Emmas Springerle - Flomax - Lagerhaus - Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt - Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte - Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit - Bäckerei Marquardt - BeckaBeck - Bio-Bäckerei Berger - ENGEL - gesundhaus - Marktapotheke - Optik Wörner - Rosenkranz Genuss** | Riederich **Vinitesse** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenossenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug - Bioland Gärtnerhof Werner** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gächingen **Failenschmid - Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | Trochtelfingen **ALB-GOLD - Bäckerei Glocker - Edeka Roggenstein** | Tübingen **BOXENSTOP Museum - Hofgut Rosenau - Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM - Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Wannweil **Gärtnerei Hochstetter - Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Zwiefalten **Bierhimmel - Brauhaus - Loretto - Optik Gut - Rathaus - Schwabenpower** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbücher Spezialitäten**

Möchten Sie das Magazin **Marktleben** Ihren Kunden anbieten?

Teilen Sie uns dies gerne mit:

Fon 071 21 - 38 19 67 oder info@marktleben.de

Zum guten Schluss.

