

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Albfairness
Auf den Weiden
Hier gilt das Wort

Stadtethos
In den Gassen
Immer schön fair bleiben

Burgfreuden
Auf dem Berg
Schlossakkorde

Weltgeschichten

Der faire Dreiklang



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Gerechtigkeit ist Wahrheit in Aktion“, sagte einst der britische Schriftsteller und Staatsmann Benjamin Disraeli. Ein Zitat, das uns nachdenklich gemacht hat, und das uns schließlich sehr treffend als Auftakt zu diesem Editorial erschien.

Gerechtigkeit und Fairness, das sind die Themen die diese Marktleben-Ausgabe überspannen. Allen voran ist da unsere Titelgeschichte, über die wir uns diesmal auf ganz besondere Weise freuen. Denn drei Reutlinger Geschäfte haben sich für diese Geschichte vernetzt und so ist unser fairer Dreiklang aus fashionMIE, Himmelbrett und Weltladen entstanden. Es ist eine Geschichte über drei Unternehmen die sich mit ihrem Tun für eine gerechtere Welt einsetzen, eine Geschichte, in der der Spaß an Mode uns unter die Haut gehen darf und uns der Genuss von Lebensmitteln durch und durch schmecken kann.

Auf Fairness sind wir auch in regionalen Strukturen gestoßen, etwa gegenüber Bauern, die einen anderen Preis für ihre Tiere erhalten als dies bei überregionalen Ketten der Fall wäre. Wir haben uns mit zwei jungen Unternehmerinnen getroffen, die eine stärkt die Region im Lebensmittelbereich, die andere in der Naturtextilbranche und das, obwohl ihr Unternehmen schon längst an der Weltspitze agiert.

Viel Atmosphäre begegnet uns diesen Winter wieder, wenn wir mit der Familie oder Freunden über außergewöhnliche Weihnachtsmärkte in Owen und Münsingen schlendern oder uns von einer illuminierten Burg hoch über Hechingen verzaubern lassen.

Wenn wir Benjamin Disraeli richtig interpretieren, dann muss, wer Gerechtigkeit möchte, in Aktion treten. Weihnachten ist ein guter Zeitpunkt dafür. Schauen Sie doch mal, dieses Marktleben hält eine Menge Faires bereit, das einen Platz unterm Christbaum oder auf der Weihnachtstafel verdient hat.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam



Marktleckereien Kernige Weihnachtsbäckerei	3
Hofadvent Für Weihnachten glühen	3
Heimatliebe Das Regionaltreffen	4
Gemüsekunde Heimspiel mit Köpfchen	5
Weihnachtsbraten Ein Fest in Ehren	6
Schneefest Winterland schafft Freude	7
Weltgeschichten Der faire Dreiklang	8
Stadtethos Immer schön fair bleiben	11
Naturstoff Wollig warmer Winter	12
Burgfreuden Schlossakkorde	13
Adventsstimmung Nach den Sternen greifen	14
Rundherum Von Naturwelten, Lesestoff und einem Living Museum	14
Albfairness Hier gilt das Wort	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 (7, 13)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4, 8-11); Stock Adobe (2, 3, 5); Berghof Rabel (3); Metzgerei Schneider (6); Stadt Münsingen (7); Ralf Hess (7/ Dampflok); Engel Natur (12); Roland Beck/Burg Hohenzollern (2/13); Steffen Steinhäusser (14/Altes Lager), Stefano Unterthiner (14/Wildlife Photographer), Club der Selfpublisher, Christine Reiter (14); FocusOnWagner (15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Kernige Weihnachtsbäckerei

Es sind wahrlich nicht nur die Kinder die sich Nuss und Mandelkern gerne schmecken lassen – auch wenn Knecht Ruprecht das einst in Theodor Storms Gedicht beuerte. Wir Erwachsenen knabbern nicht weniger leidenschaftlich.

Die gute Küche ist das innigste Band der guten Gesellschaft.
Marquis de Vauvenargues (1715-1747)
Französischer Schriftsteller

Wenn zur Adventszeit wieder der Duft von Weihnachtsbäckerei durch unsere Küchen zieht, dann hat für viele auch ein leckerer Kern Saison: Pistazien. Die kleine grüne Nuss, mit ihrer harten Schale, ist die Steinfrucht des Pistazienbaums, der seinen Ursprung in Asien hat und bereits vor über 10.000 Jahren im Nahen

Osten kultiviert wurde. Heute werden sie weltweit in warmen Regionen angebaut. Eine Menge Gesundes steckt in Pistazien. Denn wie alle Nüsse enthalten auch sie viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die sich positiv auf den Cholesterinspiegel, das Herz und sogar Diabeteserkrankungen auswirken. Außerdem gelten Pistazien als entzündungshemmend.

Lecker sind die grünen Früchtchen mit ihrem nussigen Aroma noch dazu. Wer sie in seine Weihnachtsbäckerei packt, genießt also gleich doppelt. Wichtig ist beim Einkauf zu einer hohen Qualität zu greifen, um später weder Pestizide noch Schimmelpilze mitzubacken. Zu haben sind die Nüsschen auch bereits gemahlen oder gehackt, ungeschälte Pistazien belohnen die Mühe des Pulens aber mit einer besonderen Frische. Und wer nicht backen möchte, nascht Pistazien auch gesalzen oder geröstet – in Maßen, eine gute Wahl statt Chips und Co.

Für Weihnachten glühen

Wie schön, alle Geschenke sind ausgesucht, liebevoll verpackt und warten nur noch auf's Fest. Endlich haben wir also Zeit mal ein bisschen Vorweihnachtsstimmung zu genießen, oder besser gesagt: zu schmecken.

In Owen lädt die Familie Rabel am vierten Advent zum Kirschglühweinmarkt auf ihren weihnachtlich illuminierten



ierten Berghof ein. Zum fruchtigen Glühwein aus Sauerkirschen gesellt sich Herzhaftes vom Grill wie auch Weihnachtsstollen und natürlich gibt's auch einen leckeren hausgemachten alkoholfreien Punsch aus Holunderbeeren und -Blüten.

Und mal ehrlich: Wer von uns hat wirklich schon alle Weihnachtspresents im Schrank? Wie gut, dass da am Kirschglühweinmarkt auch der Hofladen der Rabels geöffnet ist, mit seinen vielen feinen Leckereien – und einigen entdeckenswerten Neuigkeiten.

Das Abo ganz frisch!
Ein Jahr 25 Euro 6 Ausgaben

WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE

Über Ihre Abo-Bestellung freuen wir uns und sind für eventuelle Fragen gerne da:
Redaktion Marktleben | Fon 0 71 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de



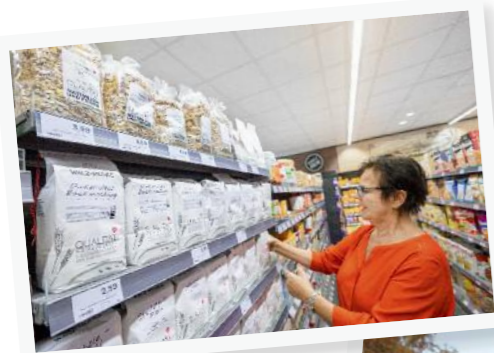
DER BERGHOF RABEL
FEINSTE DESTILLATE UND SPEZIALITÄTEN

Rabel
Kirschglühweinmarkt
4. Advent
So 14.-19 Uhr

Regionale Geschenke
Rum, Whisky & Gin
...und mehr!

HOFLADEN:
Di, Mi, Do 14 - 18.30 Uhr
Fr 10 - 18.30 Uhr
Sa 10 - 14.30 Uhr

Familie Thomas Rabel • Berghof 2 • 73277 Owen • Tel.: 07021 861 961
info@berghof-rabel.de • www.berghof-rabel.de



Mit viel Liebe führt Verena Hertsch ihre EDEKA Möck-Märkte – ein Herz aus Großmutterns Zeiten dient dabei auch mal als Dekoelement



Heimatliebe

Wer bei Lebensmitteln gerne regionale Produkte im Einkaufswagen haben möchte, dem wird das Angebot in den EDEKA Möck-Märkten in Reutlingen und Gomaringen schmecken. Hier bündelt sich die Vielfalt unserer Region.

Das Regionaltreffen

Wir können unser Mehl direkt in einer Mühle einkaufen, Linsen im Hofladen, Nudeln beim Produzenten vor Ort, Obst und Gemüse in einer Gärtnerei auf der grünen Wiese. Unsere Region ist einfach unglaublich reich an heimischen Lebensmitteln. Doch wer von uns schafft auf diese Weise schon seinen Wocheneinkauf?

Regionale Stärke

Aber das kostbare Gut Zeit muss uns keinen Strich durch den regionalen Einkaufszettel machen. Die EDEKA Möck-Märkte sind eine Fundgrube für

Liebhaber regionaler Naturalien. „Ich liebe einfach unsere Region, sie ist mit ihren Menschen etwas ganz Besondere“, sagt Verena Hertsch, die die Märkte seit 2018 in dritter Generation führt. Und sie muss es wissen, denn nach ihrem VWL-Studium in Freiburg zog es sie nach München und Maastricht. Doch sie kam zurück und stieg in die Fußstapfen der Großmutter Martha Möck, die 1951 mit einer Mehlhandlung in der Reutlinger Kanzleistraße den Firmen-Grundstein legte.

Trotz ihrer Größe sind die drei Märkte, zwei in Reutlingen und einer in Go-

maringen, echte Familienunternehmen geblieben. Da springen die Eltern noch mit ein oder auch der Ehemann von Verena Hertsch packt mit an. Und, sie zählt auch ihre Mitarbeiter zur Familie, die mittlerweile auf 150 angestiegen sind. Eine echte Großfamilie eben, zu der sich jeder gesellen kann, der die Liebe und Leidenschaft für Lebensmittel teilt, die die Inhaberin vorlebt.

Richtungsweisende Zukunft

In jahrelangen Beziehungen zu den Lieferanten ist viel Vertrauen und damit auch Vielfalt aufgebaut worden. Die EDEKA Möck-Märkte bieten natürlich ein Vollsortiment. Doch Verena Hertsch ist immer wieder auf Regionalmärkten unterwegs und hält überall Ausschau nach neuen Produkten. So entdeckt man zum Beispiel die *Albgemacht*-Produkte, heimische Linsen oder Eier vom *Geflügelhof Zeeb* aus Sickenhausen genauso wie die Leckereien vom *Minikuchenbäcker* oder Backwaren vom *Bäckerhaus Veit* in der integrierten Bäckerei. Hier findet ein Regionaltreffen statt, das seinesgleichen sucht.

Äpfel aus dem *Schwäbischen Streuobstparadies* machen schon am Eingang die Verbundenheit zur Region deutlich. Überhaupt ist der Markt im Hohbuch, in dem ich mich für diesen Artikel mit Verena Hertsch treffe, ein Schmuckstück. In nur zwei Wochen komplett umgebaut, strahlt er, mit modernster und nachhaltiger Technik ausgestattet, in einem sehr ansprechenden Design. Zukunftsweisend hat sich EDEKA Möck damit aufgestellt – wie schön, denn Zukunft lebt Verena Hertsch auch im Privaten: Die nächste Generation ist gerade neun Monate alt.

frischmarkt Möck
72762 Reutlingen - Hohbuch
Fr.-Naumann-Str. 36
07121 2416-20

EDEKA Möck
72766 Reutlingen - Betzenried
August-Lämmle-Str. 17
07121 14470-0

Getränkemarkt Möck
72762 Reutlingen - Hohbuch
Fr.-Naumann-Str. 31
07121 2416-55

EDEKA Möck
72810 Gomaringen
Robert-Bosch-Str. 19
07072 9294-3



Rosenkohl-Quiche

mit Walnüssen

Zutaten (4 Personen):

Teig: 50 g Dinkelmehl • 50 g gehackte Walnusskerne • 150 g Quark • 1 EL Butter • 2 EL geschrotete Leinsamen • 1/2 TL Salz • Butter zum Einfetten der Form
Füllung: 800 g Rosenkohl • 1 kleine Zwiebel • 1 EL Olivenöl • 50 g geriebener Gouda • 150 g Saure Sahne • 150 ml Gemüsebrühe • 2 Eier • 1 TL Senf • Salz • frischer Pfeffer • geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

- 1 Alle Teigzutaten, bis auf die Walnüsse, mischen, 50 ml Wasser zufügen und alles verkneten, bis der Teig eine weiche Konsistenz hat. Walnüsse unter den Teig kneten und den fertigen Teig bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank lagern.
- 2 Den Rosenkohl putzen, dabei den Strunk eintreiben. Die Röschen fünf Minuten kochen.
- 3 Die Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln 2-3 Minuten glasig dünsten. Den Rosenkohl hinzufügen und 3-5 Minuten mitbraten, anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Saure Sahne, Gemüsebrühe, Eier, Senf und Käse in einer Schüssel zerquireln und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 4 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in die gefettete Quicheform legen und die Ränder hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- 5 Die Rosenkohl-Mischung in die Form füllen und alles mit der Sauce übergießen. Quiche auf der unteren Schiene circa 40 Minuten backen.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche

Heimspiel mit Köpfchen

Rosenkohl ist ein echtes Wintergemüse. Es trotzt nicht nur Frost und Kälte, sondern erhält mit den ersten eisigen Tagen seinen leckeren und zarten Geschmack.

So mancher von uns hat ihn schon bei Winterspaziergängen oder sogar beim Langlauf auf der Schwäbischen Alb entdeckt: Rosenkohl. Er ist nicht nur ein heimisches Gemüse, er ist auch ein absoluter Kälteliebhaber. So können wir uns mitten im Winter den Minikohl schmecken lassen und das aus regionalem Anbau – eine echte Rarität.

Winterlicher Leckerbissen

Bezeichnungen *Brüsseler Sprossen* oder *Brüsseler Kohl* erinnern heute noch an die Herkunft des Rosenkohls, denn erste Belege für seinen Anbau gehen auf das Jahr 1587 in Belgien zurück.

Die kleinen Kohlköpfe sind die Triebknospen, die sich in den Achseln der Stängelblätter bilden. Manchmal kann man noch auf Wochenmärkten die ganze abgeerntete Pflanze mit den Kohlköpfchen entdecken – was dann besonders fri-

schen Rosenkohl verspricht. Doch in der Regel kauft man regionale Röschen lose auf Märkten oder beim Gemüsehändler, wo sie bis Januar Saison haben. Fragen Sie nach, woher das Rosenkohl-Angebot stammt. Denn Regionalität bringt nicht nur Frische, sie fördert heimische Strukturen und spart durch kurze Transportwege auch CO₂ ein.

Gesunder Geschmack

Rosenkohl hat ein feines und mildes Aroma und punktet mit einem hohen Vitamin-C-Gehalt. Um beides zu erhalten, ist es wichtig, die Röschen beim Garen nicht überzustrapazieren – außerdem schmecken sie mit Biss viel besser!

Besonders gut harmoniert der Minikohl mit Nussigem. Wer also Walnüsse oder auch Maronen mag, entdeckt vielleicht diesen Winter ein neues Lieblingsgericht mit Rosenkohl.

Tipps & Wissenswertes zum Rosenkohl

Nährstoffe: Rosenkohl enthält eine Menge Vitamin C, aber auch viele B-Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium und Eisen stecken in ihm.

Einkauf: Greifen Sie zu regionalem Rosenkohl. Achten Sie dabei auf gut geschlossene feste Röschen ohne welke oder gelbe Blättchen. Frischer Rosenkohl hat weder trockene Blätter noch ausgetrocknete Schnittflächen.

Lagerung: Eingeschlagen in Papier hält sich der Minikohl im Gemüsfach etwa zwei Tage frisch.

Genuss: Waschen Sie Rosenkohl kurz unter fließendem Wasser und schneiden Sie die Enden kreuzweise ein. Die Röschen sind eine feine Beilage zu Fleisch, Fisch oder weihnachtlichem Geflügel. Aber sie können noch weit mehr: Auch leckere Aufläufe, Quiches, Suppen, Gemüsepflanzen oder auch Pastasaucen lassen sich mit Rosenkohl zubereiten. Nach was auch immer Ihnen der Sinn steht, wichtig ist, den Minikohl nur etwa 10 bis 15 Minuten zu kochen, damit er noch seinen Biss behält und nicht zerfällt.



LIPPEN BEKENNTNIS

Leckeres Ulrichsbier im Bügelverschlussfläschle.



Hier geht's zum Kultbier





Weihnachtsbraten

An Weihnachten versammelt sich die Familie um die feierlich gedeckte Tafel. Was dann auf den Tisch kommt, sagt viel aus über die Gemeinschaft, die hier sitzt. Liebevolle Vorbereitung und Qualitätsbewusstsein bei der Auswahl der Speisen machen ein Fest zuhause besonders individuell und wertvoll.

Herkunft spielt eine Rolle

Gerade an Weihnachten, dem Fest der Liebe, wird uns bewusst, dass für ein wirklich gutes Essen auch die Herkunft der Zutaten eine Rolle spielt, insbesondere beim Fleisch. Ethischer Fleischkonsum hat viel mit Vertrauen

Wie wäre's mit einem Rinderschmorbraten als Weihnachtsessen? Mit den Zutaten der Metzgerei Schneider gelingt spielend ein komplettes festliches Gericht



Ein Fest in Ehren

Beim Fleischeinkauf ist unsere Verantwortung besonders gefordert, denn wir entscheiden damit letztlich über die Lebensbedingungen der Tiere. Die Metzgerei Schneider aus Pliezhausen steht für Vertrauen gegenüber Landwirten und Kunden.

zu tun. Deswegen geht man am besten zu einem Metzger, dessen Konzept man kennt.

Die Metzgerei Schneider in Pliezhausen ist eine gewachsene, sehr handwerklich arbeitende Metzgerei mit langer Familientradition, die größten Wert auf die Qualität ihrer Waren legt. Da man dort weiß, dass gutes Fleisch mit guter Tierhaltung beginnt, pflegt man seit Generationen wertvolle Beziehungen zu qualitätsbewussten Landwirten.

Tiere ohne Stress

Preisdruck auf die Tierhalter wirkt sich am Ende immer auf die Tiere aus. Daher entwickelt die Metzgerei Schneider gemeinsam mit ihren Lieferanten langfristige und verlässliche Konzepte, wie die Aufzucht der Tiere ohne Stress erfolgen kann. Tierwohl-Bedingungen wie frische Luft, Sonnenlicht, Einstreu in den Ställen, Futter, das größtenteils vom eigenen Hof kommt, und kurze Transportwege sind dabei sicher garantiert.

Wer also gerade beim leckeren Weihnachtsbraten Wert darauf legt, dass das Tier das er isst, unter guten Bedingungen lebte, der hat bei der Metzgerei Schneider die Möglichkeit, auf regional gewachsene Strukturen zu setzen, und auf Menschen, für die es eine Ehrensache ist, die Bedürfnisse der Tiere zu respektieren.

Rinderschmorbraten

Zutaten (6-8 Personen):

1,5 kg Rinder-Bug • 2 Dosen Soße Hausgemacht • 1 Dose Fleischbrühe Hausgemacht • 0,5 L Rotwein z. B. Metzinger Naturtalent • Schmalz oder Öl • Salz • Pfeffer

Zubereitung:

1 Das Fleisch trockentupfen, mit Salz und Pfeffer gut würzen und anschließend in etwas Öl oder Schmalz in einer großen Pfanne ringsum scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne in eine Kasserolle geben. Die Pfanne mit dem Rotwein ablöschen und den Bratensaft in die Kasserolle abseihen.

2 Die zwei Dosen Soße dazugeben und bei etwa 130 °C in der zugedeckten Kasserolle im Backofen garen. Das Fleisch immer wieder mit der Bratensoße übergießen, bei Bedarf die Fleischbrühe zum Verlängern zugeben. Das Ganze 2,5 bis 3 Stunden schmoren lassen.

3 Den Braten entnehmen und die Soße durch ein Sieb in einen Topf umgießen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Soße servieren.

SCHNEIDER
METZGEREI SEIT 1934

Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Metzgerei Schneider. Als weihnachtliche Beilage empfiehlt sie ihre Knödel und das Blaukraut aus ihrer Genießerküche fix und fertig für Sie zubereitet, als Weinbegleitung die Sorte, die Sie auch für den Braten verwendet haben.

Schneefest



Münsingen im Winter? Der Volksmund sagt: „Schwäbisches Sibirien“! Doch dort, und vielleicht genau deshalb, sehen Schneefreunde in dieser Albhochfläche ein Kleinod des Wintergenusses.

Winterland schafft Freude

Der Topograf verortet Münsingen ziemlich genau 750 Meter über dem Meeresspiegel. Damit repräsentiert die Stadt ziemlich genau den Höhendurchschnitt der Schwäbischen Alb, die von 500 Metern im Nördlichen Ries bis zu dem knapp über tausend Meter hohen Lemberg bei Tuttlingen reicht.

Zum Biosphärengebiet geadelt

Die Münsinger Albhochfläche erfreute sich seit jeher hoher Besucherzahlen; seit vermutlich der Sippenführer Muningis im Jahre 775 die erste Siedlung dort gründete. Zahlreiche Burgruinen, historische Bauwerke – wie das alte Münsinger Rathaus von 1550 – und Kirchen auf der heutigen zum Biosphärengebiet geadelten Gemarkung, erzählen wunderbare Geschichten davon. Und sie werden behutsam gepflegt: allein sechs Naturschutzgebiete liegen im Münsinger Bezirk; auch Heckenlandschaften, Schafweiden und Vogelgebiete genießen den amtlichen Schutz.

Der Winter zeigt sich kalt und beständig. In einer weißen Schönheit, die sich dem Winterbegeisterten als Sonnenseite erschließt. Denn die Gebietsverwalter sind auf Zack: Allein für die Skilangläufer präparieren sie über 150 Kilometer Loipen durch Wald und Flur. Ski- und Rodelhänge, behutsam in die Landschaft getupft, sorgen für fröh-

liche Beschleunigung, während behutsam geräumte Winterwanderwege die Entschleunigung ansagen.

Mit Schneeschuhen übers Weiß schweben

Wer willens ist, sich den Schnee untertan zu machen, greift auf Schneeschuhe zurück. Hier laden auf insgesamt 16 Kilometern drei entsprechende Touren ein und wer mag, kann die Kuppenlandschaft der Alb auch querfeld-ein entdecken. Ganz neu im Programm hierzu: der Schneeschuhverleih für jeden Fuß in der Touristik Information in Münsingen. Zehn Schneeschuhpaare stehen zum Verleih bereit, sodass sich auch Gruppen dem schwebenden Vergnügen hingeben können.

Zu den Quellen reisen

Doch auch abseits der kühlen Pracht findet der Besucher Orte zur Herz- und Seelenerwärmung: Da wäre zum einen, sicher für Kinderaugen besonders attraktiv, eine kleine Winterreise in den Waggons hinter der nostalgisch qualmpustenden Dampflok, zum anderen liefern aber auch Hallenbäder, Wellnessangebote, kulinarisch ausgezeichnete Gastronomie und selbst heimelige Hotels Quellen der wohligen Gemütlichkeit.

Wer sich einen Überblick schaffen will, ohne sich in der Angebotsvielfalt zu verirren, dem sei die Münsingen App empfohlen. Sie beinhaltet alle Themenbereiche samt Tipps, Preisen und Öffnungszeiten.



FAMILIENGLÜCK

Das schönste Geschenk – Frohe Festtage mit der Familie und unseren Spezialitäten aus der Region.

SCHNEIDER
METZGEREI SEIT 1934

www.metzgerei-schneider.de | @schneidermetzgerei

Natürlich mehr erleben....

Münsingen.
Schwäbische Alb

NEU ab 2022
Schneeschuhverleih

Langlaufen & Wintersport

www.muensingen.com



Für den Tartufi-Adventskalender ist es nie zu spät – faire Schokolade schmeckt immer



Der faire Dreiklang

Drei Geschäfte in Reutlingen haben sich auf fair Produziertes spezialisiert und leben damit ihr Engagement für eine Welt, in der es insgesamt gerechter zugehen könnte: der *Weltladen*, *fashionMIE* und *Himmelbrett*.

„Hinter allem, was wir kaufen, steht eine Geschichte“, erklärt Silja Dietschmann, zuständig für die Textilkollektion im *Himmelbrett*. Es sind die Geschichten der Herstellung dessen, was bei uns in den Läden auf unseren Einkauf wartet. Die Menschen, mit denen wir für diese *Marktleben*-Ausgabe sprechen, wissen darüber Faszinierendes zu erzählen.

Geschichten aus der einen Welt

In Peru hat eine Initiative mit fairen Preisen dafür gesorgt, dass 10.000 Bauernfamilien mit dem Anbau von Kaffee heute ein angemessenes Leben führen können. Mit der Umstellung auf Bio-Anbau in Mischkulturen können sie den Folgen des Klimawandels besser begegnen. Die zusätzliche *Fairtrade*-Prämie ermöglicht den Ausbau der Infrastruktur und gemeinschaftliche Projekte. Der vollaromatische *Pide-Café Öko* wird im *Weltladen* als *Reutlinger Stadtkaffee* angeboten, da die Initiative im Norden Perus vom *Eine Welt Verein Reutlingen e.V.*, dem Trägerverein des *Weltladens*, unterstützt wurde und wird.

In Hamburg stellt sich das Team der Firma *Revolution* der schwierigen Aufgabe, moderne und schicke Mode so zu produzieren, dass sie zeitlos ist und lange getragen werden kann und dabei in allen Aspekten fair zu

Unser persönlicher Dreiklang – der emissionsarm transportierte *Segel-Kaffee*, kuschliger Schal und cooler Hoodie

Mensch und Umwelt produziert wird. Aus ihrem persönlichen Kontakt mit ihnen weiß Silja Dietschmann, wie viel Engagement das braucht, wie oft man dabei mit Firmen in Kontakt kommt, die im Prinzip auch fair und ökologisch arbeiten wollen, und bei denen sich dann doch, wenn es ums Geld geht, Greenwashing und faule Kompromisse einschleichen.

In Dürmentingen bei Biberach gründet 2014 die modeverliebte Inhaberin eines



Himmelbrett

- Alles rund um den Brettsport, egal ob Straße, Schnee oder Wasser
- Stuntscooter, Skateboards, Longboards, SUPs, Snowboards, Ski
- Dazugehöriges Equipment
- Service rund um die Sportgeräte
- Kurse
- Funktionskleidung
- Fashion – nachhaltig, sportlich, casual und schick
- Beste Beratung und gute Laune

Geöffnet:
Mo-Fr 11.00-19.00 Uhr | Sa 10.00-16.00 Uhr

himmelbrett
Streetwear & Brettsportladen

Burgplatz 1 | 72764 Reutlingen
Fon 071 21 - 69 59 49 8
info@himmelbrett.de
www.himmelbrett.de

Nachhaltigkeit heißt auch Vielfalt – im *Himmelbrett* gibt's nicht nur Mode zu entdecken



Der Winter wird fröhlich – Marina Rajkovic hat die faire Mode dafür



Der *Weltladen* lebt auch vom ehrenamtlichen Engagement – Ursula Elderhorst ist eine der Fleißigen

Bioladens ihr eigenes Mode-Label, um Mode, die ihr gefällt aus nachhaltiger Produktion tragen zu können. Sie produziert ihre Marke *Lovjoi* direkt am Firmenstandort, beschäftigt aus Syrien geflüchtete Schneider und stellt wunderschöne Kleidung her, der Marina Rajkovic in ihrer Boutique *fashionMIE* in der Kaiserpassage einen Absatzmarkt bietet.

Dreimal fair in Reutlingen

In den drei Reutlinger Läden sammeln sich die Geschichten von Produzenten, Händlern, Engagierten – und Kunden, die alle das Ziel eint, mit Umwelt und Handel etwas fairer umzugehen, als sich das im Zuge der Globalisierung allgemein entwickelt hat.

Der *Weltladen* bietet als Fachgeschäft des fairen Handels seit 1994 ein breites Sortiment fair gehandelter Produkte an, von Kaffee und Schokolade bis hin zu Textilien. „Die zertifizierten fairen Modelabels verwenden umwelt- und hautfreundliche Naturmaterialien. Körbe, Taschen oder Schmuck sind in Handarbeit gefertigt“, erläutert die Ladenleiterin Anette Scholz. Etwa 40 Ehrenamtliche



fashionMIE

fashionMIE steht für fashion Made In Europe. Für ein rundum gutes Gefühl. Nicht nur auf der Haut.

- Nachhaltige Mode für sie und ihn
- Naturkosmetik und Schmuck
- Ganz viel Regionales
- Schöne Geschenkeideen
- Liebevoll ausgewählt für Dich

Geöffnet:
Di-Do 10.00-13.00 Uhr | Sa 12.00-16.00 Uhr

fashion
MIE

Kaiserpassage 7 | 72764 Reutlingen
Fon 0 176 - 70 13 46 53
mail@fashionmie.de
www.fashionmie.de



Unsere neue Homepage ist da: www.marktleben.de



Weltladen und Himmelbrett – Anette Scholz (r.) und Tim Würz (l.) beraten gerne in Sachen nachhaltiger Mode



Auch ein schönes Geschenk, für sich oder andere – Schmuck im *fashionMIE*

Boutique *fashionMIE* für nachhaltige Mode aus Deutschland und Europa. Viele Firmen, die zu klein sind, um sich eigene Läden leisten zu können finden hier ihren Platz, darunter sehr lokale Unternehmen. Ein Mekka also für Liebhaberinnen von regional Produziertem, aber auch für Frauen und Männer, die bei nachhaltiger Mode auf einen individuellen Stil nicht verzichten möchten.

Das junge, gutgelaunte Team um Geschäftsführer Tim Würz hat das Sortiment des Brettsporthadens *Himmelbrett* am Reutlinger Burgplatz um eine gute Auswahl nachhaltig produzierter Mode erweitert. Jung, modisch und alltagstauglich sortiert findet man hier, auch ohne Brettsporthaber zu sein, als Frau oder Mann was man braucht, um nachhaltig angezogen zu sein.

Fair wird immer mehr

Im Engagement für Handel, Bildung und Politik geht es immer wieder darum Menschen für faires Handeln, faires Einkaufen zu motivieren. „Wir arbeiten dafür, dass es immer mehr Menschen ein

Anliegen wird, dass es gerechter zugeht in unserer Welt.“ So fasst es Günter Banzhaf, Vorstand beim *Eine Welt Verein Reutlingen* zusammen. Das stimmt nachdenklich, denn wer würde von sich sagen, dass er das nicht will? Und doch ist der Anteil fair gehandelter Produkte erstaunlich klein.

Beim Kaffee sind es 6%, dem klassischen *Fairtrade*-Produkt. Bei Textilien kommen wir wohl kaum auf nur ein Prozent. Aber die Zahl der Menschen, die sich ihren Wert „Gerechtigkeit“ auch finanziell etwas kosten lassen, steigt beständig, so die Beobachtung in den drei Geschäften. Gerade für Artikel wie Textilien ist es wichtig, dass wir in unserer Stadt Geschäfte haben, in denen wir sie anfassen und ausprobieren können.

Faire Produkte sind oft die besten ihrer Art. Stil und Haltbarkeit bei der Mode,

Weltladen

Unsere Produkte sind fair gehandelt und meist auch in Bio-Qualität:

- Kaffee, Tee, Schokolade, Lebensmittel und Gewürze
- Körbe, Taschen und Schmuck
- Aktuelle Mode
- Accessoires und Kosmetik
- Geschenke aus aller Welt

Geöffnet:
Mo-Fr 9.30-18.30 Uhr | Sa 9.00-15.00 Uhr
(Sa im Advent bis 18.00 Uhr)



Rathausstraße 10 | 72764 Reutlingen
Fon 071 21 - 33 92 00
leitung@weltladen-reutlingen.de
www.weltladen-reutlingen.de

Geschmack und Natürlichkeit bei Lebensmitteln übertreffen oft die großen Marken, die viel Geld in ihr Image investieren. Und an Weihnachten schenkt man gerne etwas, was mit dem Grundgedanken dieses Festes in Einklang steht. Es soll dem, der es trägt, isst oder gebraucht das gute Gefühl geben, etwas richtig gemacht zu haben, ein kleines Stück beizutragen zu einer Welt, die wir uns alle wünschen. Wie schön, dass wir in Reutlingen dafür einen Dreiklang von Geschäften mit großem Engagement für Fairness haben, die eine so große Auswahl bieten.

Stadtethos



Hier geht's fair zu – den *fairFührer* und das Programm rund um faire Themen gibt's im Rathausfoyer und der Tourist Information, genauso wie die faire Stofftasche, die dazu noch im *Weltladen* und bei *better2gether* zu finden ist



Immer schön fair bleiben

In diesem Jahr feiert Reutlingen sein 10-jähriges Jubiläum als *Fairtrade*-Stadt. Dahinter steckt viel Engagement von der Stadtverwaltung und zahlreichen weiteren Akteuren.

Wo Macht im Spiel ist, geht es selten fair zu. Betrachten wir die Welt als ganze, so gleicht sie oft einem Haifischbecken, in dem der Große den Kleinen schluckt. Dabei sind die weltweit agierenden großen Konzerne den kleinen Produzenten des globalen Südens gegenüber so überlegen, dass die Preise für ihre Arbeit oft unter das Niveau des Menschenwürdigen gedrückt werden. Wir alle tragen als Konsumenten dazu bei, obwohl wir es im Grunde nicht wollen. Wie soll man dieser globalen Entwicklung Einhalt gebieten?

Ausweg aus dem Dilemma

Aus Initiativen in den Niederlanden entstand Ende der 50er Jahre die *Fairtrade*-Bewegung, die dann in den 80ern im Lebensmittelhandel stark an Bedeutung gewann. Das *Fairtrade*-Siegel wird vergeben für Produkte, die faire Entlohnung der Produzenten, den Ausschluss ausbeuterischer Kinder- und Zwangsarbeit und umweltschonende Herstellung garantieren. So kann man guten Gewissens einkaufen.

Die Idee, dass Städte den fairen Handel fördern könnten, entstand zu Anfang des 21. Jahrhunderts in England. Als 2010 Rottenburg am Neckar erste deutsche *Fairtrade Town* wurde, beeilte sich Reutlingen nachzuziehen. In diesem Jahr jährte sich die *Fairtrade*-Zertifizierung zum zehnten Mal, was mit

vielen Aktionen, insbesondere dem gut besuchten Stand beim *neigschmeckt-Markt* unter dem Motto *Und immer schön fair bleiben* gefeiert wurde.

Für Fairness werben

Unterstützt vom *Eine Welt Verein Reutlingen e.V.* und *Fairtrade Deutschland* wirbt Reutlingen für die Idee des fairen Einkaufens. Vor allem das vielfältige *Fairtrade*-Bildungsprogramm der Stadt in Zusammenarbeit mit vielen Reutlinger Bildungseinrichtungen fördert das Bewusstsein über die Dimension fairen und unfairen Handels in der Welt. Mit einem *fairFührer* werden die Unternehmen mit fair gehandelten Produkten beworben.

Eine Steuerungsgruppe, aus über 20 Vertreterinnen der Stadt, Bildungseinrichtungen, Schulen, Kirchen, Vereinen und dem Handel sorgt für intensivere Vernetzung zu diesem wichtigen Thema. „Ich freue mich“, sagt ihre Sprecherin, Bärbel Haug, „dass der Gedanke des fairen Handels in Reutlingen immer bekannter wird.“ Laura Nascimento, die stellvertretende Sprecherin, fand beim Bericht über zehn Jahre *Fairtrade*-Stadt vor dem Reutlinger Gemeinderat die Unterstützung des gesamten Gremiums.

Im Rathaus wird Kaffee aus fairem Handel getrunken, Jubilare erhalten fairen Tee und Orangensaft. Für alle Anschaffungen der Stadt gelten Nachhaltigkeitskriterien und das Bestellportal für 250 Stadt-Mitarbeitende führt die Produkte des *Weltladens*. Ein Blick auf die letzten zehn Jahre zeigt: Um das Vierfache stieg der Konsum fair gehandelter Produkte seither in Deutschland. Ein Hoffnungsschimmer immerhin!



fairFührer

Ein Wegweiser durch die fairTrade Stadt

Den fairen Einkaufsführer der Stadt Reutlingen können Sie unter

<https://www.reutlingen.de/fairtradedstadt> herunterladen.

Fehlt noch ein Geschäft?
Gerne können Sie es unter
innere-dienste@reutlingen.de melden!





Neue Walkmode – Hemden mit Holzknöpfen und Mäntel mit Reißverschluss gehören dazu

Wollig warmer Winter

Der Pfullinger Naturtextilhersteller **ENGEL** macht Lust auf den Winter. Mit seiner Walkmode hat er nicht nur die kleinen Naturkinder im Blick, sondern bietet jetzt auch Schönes aus Wollwalk für Damen und Herren.

Ob es ein kalter Winter wird, wer vermag das schon zu prophezeien? Doch wir können uns ja schon mal die tanzenden Schneeflocken vorstellen, am besten zu einer Tasse heißen Punsch auf dem Weihnachtsmarkt – denn den wird es in diesem Jahr auf jeden Fall geben.

Dass es unsere Kleinen dann schnell zu einem Ritt aufs weihnachtliche Karussell ziehen wird, ahnen Eltern wie Großeltern meist schon in weiser Voraussicht. Nur gut, wer seine Entdeckerseele also entsprechend kleidet.

Walkmode für die Großen

ENGEL, der Pfullinger Naturtextilhersteller ist ein perfekter Begleiter für die kalten Tage. Seit Jahrzehnten stellt das Unternehmen in Deutschland viel Schönes her, das Babys, Kinder und Erwachsene warmhält, darunter auch Kleidung aus Wollwalk für Kinder.

Ganz neu haben die Pfullinger nun den Wollwalk auch in ihre Damen- und Herrenkollektion aufgenommen – wie schön, dass wir also nicht mehr frieren müssen, wenn's nicht bei einer Karussellrunde bleiben sollte! In den Natur-

farben jade melange, magma melange und lavagrau melange präsentieren sich Damenmäntel und Röcke von Größe 34/36 bis 46/48 sowie ein Unisex-Hemd, das auch lässig über Shirts und Pullis getragen werden kann.

Hergestellt wird der Wollwalk aus 100 % Merinoschurwolle, aus kontrolliert biologischer Tierhaltung (*kbT*). Dabei wird der Ausgangsstoff – ein gestrickter Frotteestoff – gekocht und einem mechanischen Prozess unterzogen. Im Grunde ist walken das, was alle von uns kennen, denen versehentlich schon mal Wollkleidung in den Kochwaschgang gerutscht ist.

Neues für die Kleinen

Ausgezeichnet ist die Walkmode, wie alle reinen Merinoschurwoll-Textilien von **ENGEL**, mit dem Qualitätszeichen **NATURTEXTIL IVN ZERTIFIZIERT BEST**. Ein Siegel, das für Kleidung steht, die nach den derzeit maximalen ökologischen Standards hergestellt wurde. Und weil Walk so wunderbar atmungsaktiv, schmutz- und wasserabweisend und windschützend ist, hat **ENGEL** natürlich auch immer die Kinder im Blick: Für sie gibt's zu den Jacken und Overalls aus Walk ganz neu auch Walk-Hosen – alle in den gleichen Farben wie für die Großen, sodass, wer mag, im Familienauftritt durch den Winter gehen kann.

Ob für Groß oder Klein, die Walkmode gibt's neben vielem anderen Warmen im **ENGEL STORE** in der Reutlinger Wilhelmstraße und im **ENGEL** Fabrikverkauf in Pfullingen.



Burgfreuden

Die Burgherren vergessen ihre Bürger nicht: Auch heuer wieder veranstalten die Hohenzollern ihren *Königlichen Winterzauber*. Von 25. November bis 8. Januar strahlt die Burg wieder außen wie innen im feierlichen Ornat.

Schlossakkorde

Die hehren Gedanken der Organisatoren um Burgherr Georg Friedrich Prinz von Preussen erhielten gleich einen satten Dämpfer, vor zwei Jahren, als sie den bei den Bürgern so beliebten Weihnachtsmarkt aus leidlichen Gründen umkreieren wollten. Ein *Königlicher Winterzauber* sollte die Menschen zwar wieder auf der Burg willkommen heißen, jedoch die Enge und Nähe eines Weihnachtsmarktes ausschließen.

Die Ideen sprossen, das Konzept stand schlüssig und versprach die Burg umschmeigende stimmungsvolle Atmosphäre. Doch erst ein Jahr später, also letztes Jahr, erfolgte die Erlaubnis für den Publikumsverkehr.

Hohes Licht

Dies ist also der zweite *Königliche Winterzauber*. Die Burg prangt fantastisch illuminiert von seinem Zeugenberg über den Albtrauf und erfüllt, dies eine Mal sei ein Fremdwort im *Markt-leben* gestattet, den Begriff „Hohes Licht“, also wörtlich „Hohes Licht“, mit beeindruckendem Volumen.

Drinnen, beispielsweise im Grafensaal, leuchtet das Original-Tafelgeschirr der Speisung des Gastes Kaiser Wilhelm II, eigens für den *Winterzauber* entliehen vom niederländischen Haus

Doorn. Doch nicht nur der Grafensaal, auch die anderen Schauräume beeindruckten durch festlichen Schmuck und stattliche Opulenz. Es ist eben ein Schlossbesuch, und dies zeigt sich in jedem Winkel des Herrschaftssitzes.

Strahlende Geschichte

Man erfährt beim Flanieren und Staunen über das ganze Gelände auch viel Geschichtliches und Anekdotisches über die Burg. Ab und zu schaut der Nikolaus oder gar der Hofgauler, ob alles Treiben zum Duft von Glühwein und Waffeln dem bürgerlichen Gesetzbuch Ehre macht.



Damit der Besucher aber nicht nur vor gedeckter Tafel allein von der Vorstellung einer Mahlzeit satt werden muss, bietet das Burg-Restaurant alles, was den hungrigen Bürger nicht nur sättigt, sondern ganz im Sinne des Umfeldes auch hier den Tisch zur Tafel erhebt. Für kleine Gruppen bis zu sechs Personen stehen zudem im Burggarten winterlich dekorierte Gastrohütchen bereit, die man vor Ort mieten und, nicht ganz so kaiserlich, zugeben, doch fröhlich und gepflegt seinen kulinarischen Gelüsten nachgehen kann.

Aus jeder Ecke erklingt also der trefende Festton, wo jeder einzelne seinen Teil dazu beiträgt, im harmonischen Miteinander die Burg Hohenzollern in winterlichem Winterzauber-Schlossakkord erklingen zu lassen.



Engel bringt die Natur in die Stadt

Auf zwei Stockwerken präsentieren wir unsere Kollektionen für Babys, Kinder und Erwachsene aus reinen Naturfasern sowie die **ENGEL SPORTS**-Funktionstextilien aus Merinowolle und Seide.



ENGEL STORE

*Gegen Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie vom 01. – 31.12.2022 10% Rabatt auf alle Produkte im Engel Store Reutlingen.

RABATT 10%

Besuchen Sie uns im **ENGEL STORE**
Wilhelmstraße 109 · 72764 Reutlingen
store@engel-natur.de · Tel. (0 71 21) 3 87 87-777

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. bis Fr. 10.00 Uhr – 18.30 Uhr
Sa. 10.00 Uhr – 17.00 Uhr

@ engel_store_reutlingen · Aktuelles auf Instagram



Ohne Markt, ohne Gedränge, dafür mit viel Licht und Atmosphäre!

KÖNIGLICHER WINTERZAUBER 25.11.2022 – 08.01.2023

Online-Tickets & Infos: www.burg-hohenzollern.com | T: 07471.2428

Nach den Sternen greifen

Keine Frage, dem *Alten Lager* in Münsingen wohnt immer ein besonderer Zauber inne. Doch jetzt, zum Advent, wandelt sich das *albgut* an den Wochenenden zur *STERNENWEIHNACHT*, einem besonderen Weihnachtsmarkt.



Die zwölf Manufakturen öffnen ihre Türen, vielfältige Produkte und einzigartige Weihnachtsgeschenke lassen sich so entdecken. Rund um die Geschäfte laden Stände mit Kunsthandwerk – etwa Upcycling-Taschen oder florale Winterdeko – zum Schlendern ein und wer mag, kann sich hier einen Mistelzweig und sogar den frisch geschlagenen Christbaum mitnehmen.

In einer Jurte stimmen samstags und sonntags winterliche Geschichten auf Weihnachten ein, Musikgruppen sorgen für festliche Klänge und Pferdekutschfahrten sicher für Spaß. Und wer die *albgut*-Akteure kennt, weiß, der Genuss, den man hier erfährt, der ist natürlich auch kulinarischer Art.

Rundherum

Naturwelten

Der *Wildlife Photographer of the Year* gilt als Oskar in der Naturfotografie. Jedes Bild, das hier prämiert wird, ist ein einmaliges Kunstwerk. In Reutlingen wird nun eine Auswahl der besten Bilder gezeigt. Großartige Landschaftsaufnahmen, außergewöhnliche Tierfotos und faszinierende Unterwasser-Fotografien spiegeln die atemberaubende Schönheit der Natur wider und laden zum Staunen, Entdecken und Nachdenken ein. Wer sich darauf einlässt, blickt in das großartige und auch dramatische Naturgeschehen auf unserer Erde.

> Reutlingen | Naturkundemuseum | bis 5. Februar | Di-Sa 11-17 Uhr | Do 11-19 Uhr | So+Fei 11-18 Uhr | www.reutlingen.de/naturkundemuseum



Lesestoff

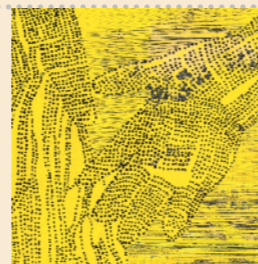
Adventszeit, das klingt nach einer heißen Tasse Tee und einem guten Buch. Wie wäre es mit Kurzgeschichten, da die Tage bis Weihnachten meist besonders voll sind? 24 Geschichten, eine für jeden Tag bis Heiligabend. Ob Romance, Krimi, Thriller, Fantasy oder Historisches, es ist für jeden Geschmack ein Genre dabei. Der *Club der Selfpublisher*, zu dessen Autorinnen auch die Engstinger Sonja Wahl gehört, verwirklicht mit der Anthologie ein Herzensprojekt und spendet 100 % der Einnahmen an den *Deutschen Kinderhospizverein e.V.*

> 24 Kurzgeschichten zum Advent – Winterliche Schlüsselmomente | ISBN 9783754661772 | 14,99 Euro

Kunstleben

In Buttenhausen gibt es das erste *Living Museum* Deutschlands. Es ist ein Ort der Kunst und Begegnung für Menschen mit und ohne Behinderung. Offene Ateliers und Ausstellungsfächen vereinen sich hier auf wunderbare Weise. Die Ausstellung *von den Linien, die meinen* zeigt Arbeiten der Künstlerin Christine Reiter, die durch Linien ihr Inneres zum Ausdruck bringt.

> Buttenhausen | Living Museum Alb | 19. Dezember-17. Februar | Eröffnung: 18. Dezember/11 Uhr | Mo-Fr 8.30-11.30 Uhr/13-15.30 Uhr | www.livingmuseumalb.de



Albfairness



Metzgerhandwerk vom Feinsten – ein zukunftssträchtiger Beruf



Manchmal werden aus Geschäftspartnern auch Freunde – Ludwig Failenschmid und sein Albbüffel-Landwirt Willi Wolf

Hier gilt das Wort

Die *Albmetzgerei Failenschmid* aus Gächingen liefert einen großen Beitrag zum Erhalt regionaler Strukturen. Faire Verträge mit Landwirten ermöglichen gute Lebensbedingungen für die Tiere auf den Weiden und in den Ställen.

„Wir arbeiten noch mit Handgeschäften“, erklärt Ludwig Failenschmid, der Metzgermeister aus Gächingen, der mit seiner Art des Handwerks längst weit über die Grenzen der Schwäbischen Alb hinaus bekannt ist. Die Verträge, die er mit den Landwirten schließt von denen er Tiere bezieht, werden heute noch nicht selten per Handschlag besiegelt.

Freilich werden die Verträge hinterher auch schriftlich verfasst, alles läuft hoch professionell und gut kontrolliert. Aber für die Vertragspartner vor Ort entsteht die Verlässlichkeit in dem Moment, wenn man sich die Hand gibt. Da gilt das Wort.

Fair verhandelt

Wenn Florian Sontheimer 40 % seines Tierbestands abbaut, um seinen Tieren mehr Raum und Behaglichkeit im Stall zu gewähren, dann muss er selbstverständlich mit dem Preis nach oben gehen. Das kann er nur wenn er einen Metzger hat der ihm diesen Preis bezahlt. Da Ludwig Failenschmid schon ein Jahrzehnt mit ihm arbeitet und weiß, dass er bei ihm die Qualität bekommt, die er braucht, funktioniert das auch.

„Ich kann Ihnen mindestens vier Metzgereien im weiteren Umkreis nen-

nen, die zum Ende des Jahres schließen“, bedauert der Metzgermeister. Mit jeder von ihnen gehen regionale Strukturen verloren. Der Markt wird immer anonym, die Partner der Lieferkette kennen sich immer weniger untereinander. Der Handschlag als Nachweis von Qualität wird ersetzt durch Zertifikate. Und so zählt es heute traurigerweise mehr, ein Papier in der Hand zu halten, als die Hand des Geschäftspartners.

Vertrauen erhalten

Jeder Einkauf fördert die Produktionsweise, mit der das Gekaufte er-

zeugt wurde. Hat uns der Krieg in der Ukraine wirklich schon so arm gemacht, dass wir uns nachhaltig hergestellte Lebensmittel nicht mehr leisten können? Sicher nicht. Und das Problem der guten Metzgereien besteht auch nicht in der Nachfrage, sondern in der Personalsuche.

Wer sich für einen Beruf im Lebensmittelhandwerk entscheidet, der erlebt dort nicht nur das gute Gefühl, sehen, anfassen und essen zu können was er gemacht hat. Er erlebt Teamgeist, Qualitätsbewusstsein und den dazugehörigen Stolz. Aber er trägt vor allem dazu bei, die bodenständige Weise zu erhalten, in der bei uns noch Lebensmittel hergestellt werden – in Strukturen, die für Mensch, Tier und Natur stimmig sind. Also auf, Ihr jungen Heldinnen und Helden, meldet Euch beim Failenschmid!

Da steckt mehr drin.
z.B. in unser
Schwarzen Wurst

NATÜRLICHE GEWÜRZE
VERZICHT AUF
GESCHMACKS-
VERSTÄRKER

EIGENE
SCHLÄCHTUNG

TRADITIONELLE
REZEPTE
& HANDWERKLICHE
HERSTELLUNG

Mehr zur Metzgerei und unserem Landgasthof
unter www.failenschmid.de
72813 St. Johann Gächingen · 07122-8287 0
Markthalle Reutlingen · 07121-628 70714

Failenschmid
Der Albmetzger.

DRUCKFRISCHE
QUALITÄT
AUS DER REGION

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

Raisch
DRUCKT



Marktleben

Wer sucht, der findet –

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

In Reutlingen

Achalmbad Albstraße 17-19 | **Achalmbad Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Backstube Schnurr** Alexanderstraße 72 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Bioland Bäckerei Stumpff** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio Bäckerei Berger** Am Busbahnhof / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolf-Str. 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **ENGEL STORE** Wilhelmstraße 109 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **fashionMIE** Kaiserpassage 7 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **Fridi unverpackt** Weibermarkt 3 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Himmelbrett** Burgplatz 1 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Markt & Handel Silke Frech** Wochenmarkt | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Weingärtnerstraße 14 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Pasteria Allkemper** Wochenmarkt | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 / Im Wasen 5 | **Teelädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 2 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

Bad Urach **Bäckerhaus Veit (Brezelbäck)** - **BeckaBeck** - **Flomax** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** - **Rathaus** | Bad Urach-Seeburg **Speisecafé Schlössle** | Bempflingen **VIVENA Markthalle** | Burladingen **Optik Gut** | Burladingen-Hörswag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salzglück** | Dußlingen **eBikes Dußlingen/Tübingen** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Enlingen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Aktiv Markt** | Vrakas - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** - **Edeka Roggenstein** | Frickenhausen **Naturhaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Staiger-Schärer's Kaffeewelt** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestüttschop** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Hayingen **Hofgut Maisenburg** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** - **Rathaus** - **Scheunenladen** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Stall Willi Wolf** | Holzelfingen **Disana** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzlingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Sahnehäubchen** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzlingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Au-ingen **Albmaler Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Café Ikarus** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Neufra **Markt & Handel Silke Frech** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte** - **Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **Bäckerei Marquardt** - **BeckaBeck** - **Bio Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **gesundhaus** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rathaus** - **Rosenkranz Genuss** - **Schairsers ESSKULTUR** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenosenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug** - **Bioland Gärtnerhof Werner** - **Flos Hühnerhof** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gächingen **Failenschmid** - **Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | St. Johann-Würtingen **Dorfbäckerei Tiefenbach** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** - **Bäckerei Glocker** - **Edeka Roggenstein** | Trochtelfingen-Haid **Alb-Vital** | Tübingen **eBikes Dußlingen/Tübingen** - **Bäckerhaus Veit** - **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Tübingen Wochenmarkt **Markt & Handel Silke Frech** | Wannweil **Connys Hoflädle** - **Gärtnerei Hochstetter** - **Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbücher Spezialitäten**

Möchten Sie das Magazin **Marktleben** Ihren Kunden anbieten? Teilen Sie uns dies gerne mit: Fon 07121-381967 oder info@marktleben.de

Regionale Qualität

Mikeler
Obst & Gemüse
Frische aus Leidenschaft

Gesunde Winter-Vitamine

Samstags auf dem Wochenmarkt
Reutlingen | Nagold

DANKE!

FÜR EUER POSITIVES FEEDBACK ZU MEINEM BEITRAG IN DER LETZTEN AUSGABE VOM „MARKTLEBEN“

CLAUDIA VEITH
KINESIOLOGIE
AKADEMIE - CONSULTING
Erlebe Deine Energiekraft

Claudia Veith
Berggasse 153
72762 Reutlingen
Tel.: 0172-7039706
claudia@veith-kinesiologie.de
<https://veith-kinesiologie.de>

SCHMAUDER'S HOF
Frische direkt vom Bauernhof

Festtagsangebote

Weihnachtsgans von Schmauders Weide	17,50 €/kg
Lammcarree vom Weidelamm	30,90 €/kg
Roastbeef vom Weiderind	24,90 €/kg
Rinderschmorbraten	16,50 €/kg
Schweinefilet im Brätmantel	17,90 €/kg
Toastbraten (Gefüllter Schweinehals)	13,50 €/kg
Hausgemachte Semmelknödel	9,90 €/kg
Weihnachtswurst	3,50 €/300gr

Ulmer Strasse 39 - 72537 Mehrstetten
Telefon 07381 1341 - E-Mail info@schmaudershof.de

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 4. Februar 2023
www.marktleben.de