

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



**Traumort**  
An der Erms  
Feines Festrauschen

**Stilleben**  
In der Verkostung  
Wohnzimmer für Genießer

**Burgleuchten**  
Auf dem Zollerberg  
Seelenbürgschaft

*Wollgefühl*

Die Natur auf unserer Haut



**Liebe Leserin, lieber Leser,**

„Nur das Denken, was wir leben, hat einen Wert.“ Wie recht hatte Hermann Hesse doch mit diesem Satz! Denn nur wenn wir unsere Gedanken zu Taten werden lassen, schaffen wir Wertiges. Gute Gedanken natürlich vorausgesetzt.

Einen Schaffer von Werten, im besten Sinne, stellen wir in unserer Titelgeschichte vor: Axel Reiff. Gemeinsam mit seiner Schwester Andrea führt er *Reiff Strickwaren* und produziert – wie einst seine Vorfahren – vom Garn über den Strickstoff bis hin zum fertigen Naturtextil alles im kleinen Örtchen Gönningen. Ihn zu treffen war eine Begegnung mit Enthusiasmus und Kampfgeist.

Dass in Reutlingen gerade eine Textilausstellung gezeigt wird, könnte nicht schöner zu unserem Titelthema passen. Wir haben uns dort umgeschaut und meinen: unbedingt sehenswert! Und obendrein ist der Winter schließlich die perfekte Museumszeit.

Wie Werte auch mit Traditionen verbunden sind, davon erzählen wir auch auf diesen Seiten. Sie zu bewahren und dabei doch moderne Wege zu gehen, das haben wir gleich zweimal auf wunderschöne Art und Weise entdeckt: bei einer alten Mühle, in der heute Feste rauschen und auf einer Burg, die ihre alten Mauern zum Leuchten bringt.

Was wären Weihnachten und der Jahreswechsel ohne Kulinarik? Neben Weihnachtsmärkten, die allerlei Genuss versprechen, haben wir Menschen mit viel Sinn für den guten Geschmack getroffen: Da ist der kreative Metzgermeister, der auch tolle Rezeptideen liefert; da sind zwei Jagdfreunde, die aus ihrer Leidenschaft besondere Spezialitäten hervorbringen und da sind Weinkenner, die gemeinsam mit einer Gewürz-Sommelière ihr Haus zu einem Ort für Genießer machen.

Vielleicht ist es jetzt eine besonders gute Zeit, unser Denken zu leben und ihm so Wert zu geben – ob beim Genießen, Schenken oder auch in zwischenmenschlichen Begegnungen.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

**Inhalt**



<b>Marktleckereien</b> Jetzt wir's kernig	3
<b>Geistreich</b> Brandneu gefüllt	3
<b>Menüidee</b> Metzgerei zeigt Haltung	4
<b>Winterküche</b> Energie gebündelt	5
<b>Burgleuchten</b> Seelenbürgschaft	6
<b>Traumort</b> Feines Festrauschen	7
<b>Wollgefühl</b> Die Natur auf unserer Haut	8
<b>Textilwert</b> Stoff für viele Geschichten	11
<b>Jagdfreunde</b> Idealisten des Fleischgenusses	12
<b>Freudentage</b> Advent-City Metzingen	13
<b>Lebenslauf</b> „Lebwohl, Willi Wolf!“	14
<b>Rundherum</b> Kellnern mit Komik, Künstler-Duo des Holzschnitts, das Jahr läuft aus	14
<b>Stilleben</b> Wohnzimmer für Genießer	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 (4, 13)  
**Fotos:** Jürgen Lippert Photography (1, 2, 8-12/Olivier Martinez), Adobe Stock (2, 3, 5, 14); Brennscheuer Straßer, Wagner & Wagner/Gin (3); Metzgerei Schneider (4); Burg Hohenzollern (6); Julia Basermann/Festsaal, Jana Mehr/Brautpaar, Daniel Roth/Bar; Reiff Strickwaren (1, 8-10/ Modelfotos); FRIMA (12); MMT (13); Rainer Fieselmann/Willi Wolf, Knoba, VG Bild-Kunst, Bonn 2023/ Gert und Uwe Tobias(14); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (15)  
**Druck:** Druckerei Raisch, Reutlingen



**Marktleckereien**



**Jetzt wird's kernig**

Zugegeben, aus pädagogischer Sicht ist Theodor Storms Gedicht vom Knecht Ruprecht heute keine Wahl mehr. Geblieben ist aber die Lust auf den Mandelkern, und das nicht nur bei den Kindern. Mandeln sind einfach lecker – und das Beste: Sie sind dazu noch sehr gesund.

**Wir bedürfen der Stunden, in denen wir schweigend lauschen.**

Edith Stein (1891 – 1942)  
Deutsche Philosophin und Frauenrechtlerin

Ursprünglich in Südwestasien zuhause, haben sich Mandelbäume weltweit verbreitet. Heute liegen die Hauptanbaugebiete im mediterranen Klima wie Spanien und Italien oder auch Kalifornien.

Die knackigen Kerne sind nicht nur eine tolle Quelle für gesunde Fette, Eiweiß und Ballaststoffe. Sie sind außerdem reich an Magnesium und Vitamin E, das das Immun- und Nervensystem stärkt sowie unsere Muskulatur und Haut fit hält.

Ob im Müsli, als Knabberlei zwischendurch oder natürlich jetzt in der Weihnachtsbäckerei – wir tun gut, Mandeln zu genießen. Von ganzen Kernen über Stifte und Blättchen bis hin zu gemahlenden Mandeln reicht das Angebot. Wer den Genuss mit Gesundem verbinden möchte, greift zu ungeschälten Kernen in Bio-Qualität, denn gerade in der braunen Schale sitzen zahlreich die sogenannten Antioxidantien, die die Körperzellen vor Schäden schützen. Gleiches gilt übrigens auch bei der Wahl von Mandelmus, das immer aus ungeschälten Mandeln sein sollte. Und wer's noch nicht kennt: Ein frisches Brötchen, bestrichen mit Honig und dunklem Mandelmus toppt jede Schokocreme. Unbedingt mal ausprobieren!

**Geistreich**

**Brandneu gefüllt**

Sonntagabend und ganz überraschend haben sich alte Freunde angekündigt – doch mit was jetzt bloß anstoßen? Der *Brenn-o-Mat* könnte da die Rettung sein: Manuel Straßer hat den Regiomaten vor seiner *Brennscheuer* in Dettin-



gen aufgestellt. Gefüllt ist er mit einer Auswahl seiner feinen Produkte wie Edelbrände, Geiste, Liköre, GINs, Cider oder dem brandneuen Bio-Apfel-Wodka. Und natürlich ist da auch der Secco für die Gäste, perfekt gekühlt – jetzt braucht's nur noch die Gläser.

Eingekauft wird bar oder mit Karte – den Ausweis oder Führerschein nicht zu vergessen, er sorgt für den Altersnachweis. Mit dem *Brenn-o-Mat* eröffnet Brenn-Profi Manuel Straßer eine weitere Einkaufsmöglichkeit, neben Hofladen, *Brennscheuer* und Online-Shop. Wie gut, denn für manche unter uns kommt auch Weihnachten bestimmt wieder ganz überraschend.



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



**Neu** Rund um die Uhr Regional einkaufen

**24/7 to go**

**Straßer**

**Brennerei Regiomat**

**Fabrikstraße 7/1 Dettingen**

Edle Tropfen aus dem Biosphärengebiet  
Hausgemachte Edelbrände  
GINs Geiste Fruchtliköre  
Secco & Cider, Gutscheine...

www.brennscheuer-strasser.de



Immer wieder zu haben für kreative Rezeptideen – Jochen Schneiders *Trüffelmaultäschle* machen Lust auf eine Weihnachtsvorspeise



## Metzgerei zeigt Haltung

Die Metzgerei Schneider aus Pliezhausen hat klare Kriterien für die regionale Herkunft ihres Rind- und Schweinefleisches. Mit ihren leckeren Rezepten und Zutaten gelingen köstliche Weihnachtsmenüs.

Interessiert es Sie, was Sie essen? Je globalisierter die Welt und je größer die Anbieter dessen, was wir kaufen, werden, desto bedeutender wird die Frage nach der Herkunft der Produkte. Immer mehr Siegel sagen uns immer mehr über Produktionsbedingungen und ökologische Kriterien.

Insbesondere beim Fleisch, das von lebenden Tieren stammt, ist es uns ein Anliegen, dass sie nicht gequält, sondern gut gehalten wurden. Darüber soll die Unterteilung in Haltungsklassen

Aufschluss geben. Aber gerade an diesem Beispiel wird deutlich, wie solche Siegel die einem guten Zweck dienen sollen, für etablierte Strukturen wie etwa die kleinflächige Landwirtschaft in Baden-Württemberg, sich negativ auswirken können.

### Wissen, woher es kommt

Die Metzgerei Schneider hat klare Kriterien für ihr Rind- und Schweinefleisch. Maximal eineinhalb Stunden darf ein Lkw mit den Tieren vom Bau-

ern zum Schlachthof benötigen. Damit wissen alle: Hier kommt nichts in die Verkaufstheke, was von Schweinen oder Rindern aus Massenproduktionsstätten stammt, in denen die Tiere im industriellen Maßstab gehalten und geschlachtet werden – und hier werden die Tiere keinen langen Transporten ausgesetzt.

„Die Haltungsklassen sind für die Industrie entwickelt worden, für unsere regionalen Strukturen funktionieren sie schlecht“, erklärt Metzgermeister Jochen Schneider. Mit der Verordnung, die die Haltungs-Klassifikation ab 2025 verpflichtend auszuzeichnen, wird ihm mit seinen vielen Lieferanten der kleinflächigen ländlichen Landwirtschaft ein unglaublicher bürokratischer Aufwand aufgebürdet – im Gegensatz zur Massentierhaltung, wo man sich damit viel leichter tut. Oder im Ausland, wo keine Haltungsklassen gelten – etwa für die Schweinehochhäuser in China. Interessiert es uns, was wir essen?

### Vertrauen statt Bürokratie

Und die Haltungsklasse sagt nichts über die Transportwege der Tiere, die Fütterung, die Umweltverträglichkeit der Höfe. Schneiders Landwirte füttern ihre Rinder und Schweine zu 80 % mit Futter vom eigenen Hof, so ist es vereinbart und festgelegt.

„Wer eine Frage hat zu dem Fleisch, das er kauft, der fragt bei uns nach, nicht an der Selbstbedienungstheke im Supermarkt“, weiß Jochen Schneider.

## Trüffelmaultäschle auf knackigen Salaten

### Zutaten (4 Personen):

2 Päckchen Trüffelmaultäschle der Metzgerei Schneider • 150 g Ackersalat • 50 g Rucola • 60 g geriebener Parmesan • Butter zum Braten • geriebener schwarzer Trüffel (nach Geschmack) • Balsamico-Essig weiß • Olivenöl • frischer Schnittlauch • Pfeffer aus der Mühle • Salz

### Zubereitung:

- 1 Ackersalat und Rucola putzen und waschen, trocken schleudern und portionsweise auf Tellern verteilen.
- 2 Etwas Butter in eine Pfanne geben und die Trüffelmaultäschle bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
- 3 Für das Dressing in einer Schüssel Balsamico-Essig, Olivenöl, frischen Pfeffer und Salz verrühren. Das Dressing über die Salate träufeln und etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.
- 4 Die gebratenen Trüffelmaultäschle auf den Salat setzen und mit dem restlichen Parmesankäse, frisch geriebenem schwarzen Trüffel und fein geschnittenem Schnittlauch garnieren. Sofort servieren und genießen.



Ein leckeres Weihnachtessen wünscht die Metzgerei Schneider

„Als Kunde kennt man seine Metzgerei. Wir können es uns nicht leisten, das Vertrauen unserer Kunden zu enttäuschen.“

### Essen als Fest

Für das qualitativ hochwertige Fleisch aus seiner Herstellung entwickelt er immer wieder kreative Rezepte und pfiffige Zutaten für die heimische Genießerküche.

Die *Trüffelmaultäschle*, die er als weihnachtliche Vorspeise empfiehlt, sind eine neue Kreation. Gefüllt sind sie mit Schweine- und Rinderhack. Oder auch die Idee, Gemüse zu spaghettisieren. Sie wird noch von keinem Rechtsschreibprogramm akzeptiert. Zusammen mit einem feinen Roastbeef eine Idee für Ihr Weihnachtessen? Fleisch essen sollte immer ein Fest sein – mit hoher Qualität und aus einer Haltung, zu der man stehen kann.



Ein echtes Kraftpaket ist in die Saison gestartet: Maronen sind wieder auf Wochenmärkten und beim gut sortierten Gemüsehändler zu haben. Es ist ein Genuss, der sich mehr als lohnt.

## Energie gebündelt

Auf Weihnachtsmärkten kann man sich wunderbar an ihnen die Hände wärmen – Maronen machen einfach Lust auf Winter. Doch natürlich gibt es auch eine Menge gute Gründe sich die Edelkastanien schmecken zu lassen.

sche und mentale Gesundheit, denn Maronen sind ein echtes Energiebündel. Sie liefern nicht nur Sportlern viel Energie, sondern auch allen, die geistig gefordert sind – etwa während einer Prüfung – sind sie ein perfekter Snack.

### Marone oder Esskastanie?

Maronen, Esskastanien, Edelkastanien – oft werden die Begriffe als Synonyme in einen Topf geworfen. Doch hinter den Worten steckt immer etwas anderes, denn es gibt rund 20 Kastaniensorten – und nur bestimmte Arten sind essbar. Maronen und Esskastanien sind die bekanntesten Sorten, die wir genießen können, beide sind Unterarten der Edelkastanie. Wir nehmen hier die Marone in den Fokus.

Wer sich ausgewogen ernährt will, stärkt mit der Edelkastanie seine physi-

### Kalorienarme Nuss

Maronen haben ein leckeres nussiges Aroma – wen wundert's, gehören sie doch zur Familie der Nüsse. Aber im Gegensatz zu ihren kleinen Verwandten stecken in ihnen nur zwei Prozent Fett. Wichtige Ballaststoffe und ihre sekundären Pflanzenstoffe machen die Marone zu einem wahren Kraftpaket. Zudem können sich Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit die glutenfreien Edelkastanien schmecken lassen, die auch als Mehl im Handel zu haben sind.

### Tipps & Wissenswertes zur Marone

**Nährstoffe:** Maronen enthalten viel Vitamin C (vergleichbar mit Orangen), zudem stecken in ihnen quasi alle lebenswichtigen B-Vitamine und Vitamin E. Außerdem sind sie reich an Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen und Kupfer.  
**Einkauf:** Die Edelkastanien sollten eine glatte und glänzende Schale haben und schwer in der Hand liegen. Leichte Kastanien, die auf Druck nachgeben, deuten auf einen geschrumpften oder gar fehlenden Kern hin. Sie lässt man besser liegen.  
**Lagerung:** Frische Maronen sollten rasch verarbeitet werden. In einer Papiertüte, im Gemüsesack des Kühlschranks, halten sie sich nur zwei bis drei Tage.  
**Genuss:** Besonders lecker sind Maronen aus dem Backofen. Dafür müssen die Nüsse mit einem scharfen Messer an ihrer Oberseite kreuzweise eingeschnitten werden, damit sie bei hoher Hitze nicht aufplatzen. Bei 170 °C erhalten sie so in 20 bis 30 Minuten das perfekte Röstaroma. Aber auch gekocht sind die eingeschnittenen Maronen in 20 Minuten gar. Pur sind sie ein toller Snack, passen wunderbar zu Käse und können in vielerlei Gerichten weiterverarbeitet werden – sei es eine Pastasauce oder der Gänsebraten.

# FAMILIENGLÜCK

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

www.metzgerei-schneider.de | @schneidermetzgerei

## SCHNEIDER

METZGEREI SEIT 1934

Burgleuchten



# Seelenbürgschaft

Erfahrung, wusste schon Goethe, bleibt die beste Wunschelute. Die Herrschaften der Burg Hohenzollern wissen also, wie sie die Seelen ihrer Bürger zum Strahlen bringen: mit dem alljährlichen *Königlichen Winterzauber*. Dieses Mal leuchtet des Zollerbergs Krone bis 6. Januar.

**B**leiben wir doch grad nochmal bei Goethes Gedanken: „Wollen allein genügt nicht, wir müssen es auch tun.“ Als hätte er es in das Stammbuch seines Zeitgenossen Friedrich Wilhelm von Preußen geschrieben, fasste der doch 1819 den Entschluss, der Burg Hohenzollern wieder alte Strahlkraft zu gönnen. Es kann als perfekt gelungen bezeichnet werden: Die Ergänzung des Bauwerkes mit zivilarchitektonischen Elementen, die Lage auf dem „schönsten Berg Schwabens“ fesseln sowieso auch heute noch selige Augenblicke.

Preußen, indem er den *Königlichen Winterzauber* wieder entfachte: Eine liebevoll gestaltete Sonderausstellung im historischen Ambiente. Im Herzen der Burg steht wieder diese wunderbare, zwölf Meter lange, eigens mit dem original kaiserlichen Silbergeschirr gedeckte Tafel; stoisch bewacht von einem sieben Meter hohen Weihnachtsbaum. Die Tür dazu steht in jenen Tagen jedem Besucher offen, ebenso wie die Gemächer, deren opulente Dekorationen sich vor den alten herrschaftlichen Zeiten verneigen.

## Historische Kleinodien

Die Bürgschaft für solche Seelenmomente übernahm vor ein paar Jahren Burgherr Georg Friedrich Prinz von

## Geschichten und Legenden

Draußen vor dem Tore tummeln sich im Burghof die Besucher zwischen beheizten Themenhütten, Waffeln- und

Glühweinständen, während Hofgauler Klaus Klücklich seine Seifenblasen gen erleuchtetem Himmel schickt und der Nikolaus die Kinder zu Cinderellas Marionettentheater lotst. Dabei erfährt man beim Flanieren auch viel Anekdotisches und Geschichtliches über die Burg. So zum Beispiel die Legende der Weihnachtsgurke: Ein deutscher Soldat soll im amerikanischen Bürgerkrieg gefangen worden und dort sehr krank geworden sein. Als Henkersmahlzeit wünschte er sich nur eine saure Gurke nach deren Verzehr er rasch wieder gesundete und frei kam. Aus Dankbarkeit hängt er jedes Jahr eine Gurke an seinen Weihnachtsbaum. So. Und nun der Schlenker zu heute: Wer im hiesigen hohenzollerischen Weihnachtsbaum eine von drei Gurken findet, darf am Heiligabend unter dem heimischen Christbaum als Erster sein Weihnachtsgeschenk auspacken.

Doch verabschiedet sich der Tag hinter den fernen Schwarzwald, vereinen sich alle, Gaukler und Gurkenfreund, Burgfräulein und Bürger, Rittersmann und Knapp', um gemeinsam das großartige Schauspiel der weithin strahlenden, vielfarbigen Lichtspiele an den Burgfassaden zu feiern.

## Wohldosierter Einlass

Damit der ganze Trubel nicht in Platznot mündet, ist der Eintritt zur Burg pro Tag begrenzt. Die Tickets, die Parkgebühren und Pendelbus zwischen Auto und Burgtor einschließen, erhält der Bürger über [burg-hohenzollern.com](http://burg-hohenzollern.com).

Traumort



Immer nah dran – Andrea Trost (r. M.) ist Gastgeberin aus Leidenschaft



Wer die Liebe zum Außergewöhnlichen teilt, für den ist die *Trost Mühle* in Bempflingen eine echte Entdeckung. Ein Ort, der mit seinem Fest-Ambiente Tradition und Moderne vereint.

# Feines Festrauschen

**W**issen Sie wo Bempflingen liegt? Als ich dort hin fahre, fällt mir diese Frage eines Kabarettisten ein, der das mal wunderbar beschrieben hat, indem er seinen Körper mit einer Deutschlandkarte verglich: ganz unten Füßen, ganz oben der (Fisch-)Kopf und in der Mitte, quasi am Nabel, da liegt Bempflingen. Es war eine Hommage an ein Städtchen nahe Metzingen, das tatsächlich ein ganz besonderes Kleinod birgt, die *Trost Mühle*.

Seit 2013 hat die Getreidemühle nun aufgehört zu klappern, geblieben ist aber das leise Rauschen der Erms, die hier bedächtig durchs Gelände fließt. Und: ein einzigartiges Gebäude-ensemble.

## Stilvoll feiern

Hier treffe ich mich mit Andrea Trost, die nun in fünfter Generation die Mühle führt und mit besonderem Leben füllt. Eine kleine Brücke führt uns über den Mühlkanal in die *Alte Säge*, sie bildet heute das außergewöhnliche Ambiente für den Festsaal. Ein Ort für Hochzeiten, Geburtstage, Konfirmationen oder Firmenfeiern. Hinten raus geht's in den Garten, ein grünes Idyll mit weißem Pavillonzelt und einer Bar empfängt die Gäste und paart sich mit dem Charme vergangener Tage. Wer mag, gibt sich in einer freien Trauung

das Jawort direkt am Wasser. Was für ein Traumort denke ich und in meinen Gedanken rattert es schon: Was für ein Fest könnte ich hier feiern?

Es sind die kleinen, feinen Feste, die zur *Trost Mühle* passen. Bis zu 70 Gäste verwöhnt Andrea Trost mit ihrem Team und liebt dabei gerade auch die familiären Tafeln von etwa 30 Personen. Viel Zeit nimmt sie sich dabei schon im Vorfeld mit den Brautpaaren, organisiert, bespricht und dekoriert alles bis ins kleinste Detail. „Wenn ein Brautpaar später mit seinem Nachwuchs wieder zur Taufe zu uns kommt, dann haben wir alles richtig gemacht“, sagt die leidenschaftliche Gastgeberin lachend.

Ihre Leidenschaft, sie spürt man schnell wenn Andrea Trost erzählt. In ihr steckt ihre Motivation, die Mühle in die Zukunft zu führen, viel vom Alten zu bewahren und dabei trotzdem neue Wege zu gehen. Es ist ein Herzensprojekt, das zu ihrem Organisations- und Dekorationstalent nicht besser passen könnte. Ihren Job bei Deutschlands Fluggesellschaft Nummer eins hat sie 2017 dafür endgültig an den Nagel gehängt und sich ganz der Mühle verschrieben.

## Liebevoll schenken

Wer den Sinn für Schönes teilt, findet in der *Trost Mühle* aber nicht nur einen wunderschönen Festort. Die Adventsmärkte (Freitag und Samstag bis Mitte Dezember) und auch der Mühlenladen offerieren Dekoratives und Gutes. Ach ja, und wer ein besonders Geschenk sucht: Umgeben von den einstigen Mahlstöcken der Getreidemühle, finden in einer toll eingerichteten Backstube allerlei Backkurse statt – ein Eldorado für alle Küchenaffinen.



 **Burg**  
HOHENZOLLERN

**Königlicher Winterzauber** 22.11.2024 – 06.01.2025  
Online-Tickets & Infos: [www.burg-hohenzollern.com](http://www.burg-hohenzollern.com) | T: 07471.2428



*Es klappert die Mühle...*

Entdecke die Vielfalt der TROST MÜHLE  
Finde naturreine Mehle und regionale Köstlichkeiten in unserem **Mühlenladen**  
**Feiere stilvoll** in malerischer Atmosphäre  
Erlebe unsere **Backkursangebote**  
Stöbere dich durch **Schönes** zum Verschenken und selbst behalten

**TROST MÜHLE**  
Mühlstr. 2, 72658 Bempflingen  
Stimmungsvoller Advent in der Alten Säge  
[www.trostmuehle.com](http://www.trostmuehle.com)



Der Meister, Axel Reiff, an seinen Flachstrickmaschinen – bei *Reiff Strickwaren* werden auch die Stoffe für die eigenen Kollektionen im Haus hergestellt



Ist der Stoff gestrickt, braucht's viel Handarbeit und unzählige Schritte bis zum fertigen Produkt – der Fabrikverkauf in Gönningen ist dann eine Fundgrube an Schönem für Damen, Herren, Kinder und Babys

und erstellte in zwei Nächten ohne Schlaf den Katalog für die Messe.



## Die Natur auf unserer Haut

Beim Gönninger Naturtextil-Hersteller *Reiff Strickwaren* findet der gesamte Fertigungsprozess vom Garn bis zum schicken Kleid oder Babyschlafsack noch an einem Ort statt. Aus bio-zertifizierten Materialien entstehen hier Lieblingsteile der ganz besonderen Art.

Wer Axel Reiff in seinem blauen Arbeitskittel zwischen seinen Strickmaschinen stehen sieht, der fühlt sich in eine andere Zeit versetzt. In die Zeit vor der Globalisierung, als Textilwirtschaft in Deutschland noch bedeutete, Textilien herzustellen – nicht nur, sie irgendwo auf der Welt produzieren zu lassen und damit zu handeln.

### Geschichte von Qualität und Schwaben-Fleiß

Der Firmenchef selbst, und kein anderer, steht hier an den Flachstrickmaschinen aus dem Hause der Reutlinger Firma *Stoll* und stellt die Stoffe her, aus denen seine Produkte entstehen. Ein gutes Dutzend Maschinen fasst der Raum in der Weiherstraße in Gönningen, in dem er etwa elf Tonnen Wolle pro Jahr verstrickt – fünf weitere Tonnen Stoff aus Wolle beziehungsweise Wolle/Seide lässt er im Lohn von Rundstrick-Betrieben in der nahen Umgebung fertigen. Nur wenige hundert Meter weiter, direkt an der Durchgangsstraße nach Reutlingen, sitzen – auf etwas mehr Platz – etwa 20 Näherinnen. Die gesamte Produktion von der Garnspule bis zum Versandkarton – das gibt es heute in Deutschland, außer bei ganz kleinen Betrieben, kaum noch.

Der Winter darf kommen – die Merino-Schurwolle *kbT* hält wunderbar warm und kennt kein Kratzen auf der Haut

Früher, ja, da war die Gegend um Reutlingen und Albstadt voller Textilfirmen. Dann kam die Abwanderung in Billiglohnländer, insbesondere nach Asien. Die wenigen, denen es gelang, ihre Produktion am Ort zu behalten, waren vor allem Naturtextil-Firmen mit besonders hochwertigen Produkten. Dazu zählte die vor drei Generationen gegründete Firma *Reiff Strickwaren* in Gönningen, die bis Ende 2002 für renommierte Marken produzierte. Aber viele der Hauptabnehmer wurden entweder groß und wechselten zu internationalen Bezugsquellen oder sie gingen insolvent. 2003 stand das Familienunternehmen dadurch nahezu vor dem Aus.

Um den Betrieb zu retten, entschlossen sich die Geschwister Axel und Andrea Reiff zu einem riskanten Schritt: die Gründung einer eigenen Marke. Das war fünf Wochen vor der großen Naturtextil-Messe, der *Innatex* in Wallau im Taunus. Die Erstellung einer Kollektion, eines Katalogs, der Entwurf eines Logos – geht das in der Zeit? „In diesen Wochen haben wir von früh bis spät durchgearbeitet“, erzählt Axel Reiff, „Heiligabend war der einzige Nachmittag, den wir uns freinahmen.“ Er liebte sich eine der ersten Digital-Kameras und ein *Corel-Draw-Programm*

### Im Einklang mit Mensch und Natur

Wer heute im Untergeschoss der Produktionshalle im Fabrikverkauf von *Reiff Strickwaren* steht, will sich gar nicht vorstellen, dass es das alles nicht mehr geben könnte. Was mit Baby-Kleidung angefangen hat, umfasst nun auch wunderbare Teile für Kinder, Damen und Herren.

Axel Reiff verstrickt ausschließlich Wolle von Merinoschafen aus *kontrolliert biologischer Tierhaltung (kbT)* und Mischungen aus dieser Wolle mit Seide. Diese Naturfasern, zertifiziert mit dem internationalen *GOTS*-Siegel, teilweise auch nach dem noch anspruchsvolleren *IVN-Best*, haben Eigenschaften, die von modernsten Kunstfasern nicht erreicht werden. Sie sorgen für einen perfekten Temperaturengleich, wärmen bei Kälte aber überhitzen nicht bei Wärme. Und sie weisen Schmutz und Gerüche ab, sind

langlebig und robust. Außerdem müssen sie nicht oft gewaschen werden, ein Auslüften reicht meist aus.

„Aber Wolle, das kratzt doch so“, diesen Satz hören Andrea und Axel Reiff immer wieder. „Das ist lange her, dass das so war“, erklären sie. Für manchen handgestrickten Pulli mag es noch gelten, aber nicht für die *Reiff*-Ware. Früher verwendeten viele Hersteller kurz- und dickfaserige Wolle. Die feine Wolle der heutigen Schafzucht kombiniert mit den fortgeschrittenen Verarbeitungsmethoden haben das Tragegefühl der Wolle grundlegend verändert. Mollig weich fühlt sie sich an, glatt und angenehm.

Ein gutes Gefühl  
Das gute Gefühl beim Tragen der Marke *Reiff* entsteht bei vielen vor allem



### FASHION:EDITION

Die *NOTE:BUCH* Fashion Edition ist nicht nur ein praktisches Schreibinstrument, sondern auch ein stilvolles und modisches Accessoire.

- > regionale Materialien
  - Textilien
  - Leder
  - Veganes Leder
- > handwerkliches Kulturerbe
- > nachhaltiger Beitrag zur Förderung der lokalen Wirtschaft



www.notebuch.com





Besonderes entdecken – das *NOTE:BUCH* by *Fink* ist eine tolle Kooperation aus Stoffen von *Reiff* und der *Fink'schen* Buchbindekunst, *Andrea Reiff* (o.) berät gerne auch dazu

durch die Natürlichkeit und Verarbeitung der Faser. Hinzu kommt das Wissen, dass die Kleidung, die man trägt, unter besten Bedingungen für die Natur, die Mitarbeitenden und auch die Tiere entstand. Kürzeste Transportwege, faire Arbeitsbedingungen, das alles können Billigprodukte nicht vorweisen.

Dazu darf man wissen, dass *kbT*-Wolle von Schafen stammt, denen das äußerst schmerzhaftes Mulesing – ein Beschneiden von Hautfalten um Fliegenmaden-Befall zu verhindern – erspart bleibt. Die Merinoschafe grasen in Patagonien, wo diese Fliegen nicht vorkommen, auf weiten Flächen. In diesem Hochgebirgsklima wächst das Wollhaar besonders fein.

Der Meister an den Strickmaschinen zaubert aus den wertvollen Naturgarnen meisterliche Stoffe, Jacquard-Gestricke beispielsweise oder Kreppwalk. Kreppwalk ist ein Strukturgestrick, das zur Veredelung und zur Erhöhung der Maschen-



dichte warm gewaschen und dadurch leicht gewalkt wird. Der Stoff bleibt noch flexibel, ist aber trotzdem relativ robust.

In der Konfektion entsteht aus diesen Stoffen Schönes für sie und ihn und Praktisches für Baby und Kind. Gerade bei den Baby-Sachen merkt man, dass da seit Jahren mitgedacht wird. Der Baby-Schlafsack lässt sich von oben und unten öffnen, so kann man in der Nacht ohne großen Aufwand wickeln. Für größere Kinder gibt es ihn auch mit Beinen zum Herumtollen in der ganzen Wohnung.

### Vielfalt und Design

Viele fangen mit Naturfaser-Kleidung bei ihren Babys an und entdecken sie dann irgendwann für sich selbst. Ob Strickkleid, Jacke oder Hoodie, Leggings oder Mütze – *Reiff* kennzeichnet ein schönes, gern auch schickes Design in herrlichen Farben, gemustert oder uni, eine unglaubliche Vielfalt an echten Lieblingsteilen. Nicht nur die Optik machen sie dazu, sondern insbesondere das Tragegefühl.

Bei all der Nachhaltigkeit und dem Aufwand, mit dem das alles hergestellt wird, ist der Preis tatsächlich gar nicht



**Reiff**

Naturstrick zum Wohlfühlen

**Fabrikverkauf**  
Matheus-Wagner-Straße 37  
72770 Reutlingen-Gönnigen  
Telefon: 07072 7274 | [www.reiff-strick.de](http://www.reiff-strick.de)

**Öffnungszeiten:**  
Mo – Do 8.30 – 16.30 Uhr | Fr 8.30 – 11.30 Uhr

**Sonderöffnungszeiten:**  
Adventssamstage: 10.00 – 13.00 Uhr  
Januar – März: 10.00 – 13.00 Uhr (erster Samstag im Monat)

höher als bei Markentextilien allgemein üblich. Im Fabrikverkauf, an der besagten Durchfahrtsstraße, findet man die gesamte Kollektion, kann sich beraten lassen und die Haptik der Stoffe fühlen. Zusätzlich zu den üblichen Öffnungszeiten kann hier auch an den Adventssamstagen gestöbert werden.

Tatsächlich gibt es nicht mehr viele Unternehmen wie *Reiff Strickwaren*, die als sogenannter vollstufiger Flachstrickbetrieb nicht nur die Stoffe selbst stricken, sondern diese auch weiterverarbeiten – von der Mustererstellung bis zum fertigen Produkt, alles im eigenen Hause. *EU*-Richtlinien, wie die neue Produktsicherheitsverordnung, die e-Rechnung und andere, sind für große Betriebe entworfen und führen bei den kleinen leicht zu einer bürokratischen Überlastung, die existenzbedrohend sein kann. Trotz dieser Widerigkeiten kann man nur hoffen, dass uns dieses urschwäbische Unternehmen mit ihren hochwertigen Qualitätsprodukten noch lange erhalten bleibt!



Echte Schätze – der Mini-Webstuhl von 1924 oder auch das Stoffmusterbuch der Firma *Seidenweberei*



### Textilwert

## Stoff für viele Geschichten

Die Ausstellung *Garne Stoffe Waren – Vom Wert des Textilen* gibt spannende Einblicke in die textile Vergangenheit und Gegenwart, auch in der Stadt Reutlingen. Bis zum 27. April ist die Präsentation noch im *Reutlinger Heimatmuseum* zu sehen.

Erinnerungen an den Schulweg haben wir alle. Manche Reutlinger auch noch ganz besondere: Was für ein Riesenspaß war es, auf einer kleinen Holzbrücke zu stehen und in die mal gelbe, mal blaue Echaz zu schauen. Heute ist dieser „Spaß“ uns allen verwehrt. Zum Glück. Die Echaz mäandert (auch in Sachen Farbe) wunderbar renaturiert dahin.

### Bekannte Namen

Welche Bedeutung hatte Textiles in der Vergangenheit und wie geht unsere Gesellschaft heute damit um? Die Wanderausstellung *Garne Stoffe Waren – Vom Wert des Textilen* nimmt das Thema in den Fokus. Durch sechs Städte in Baden-Württemberg zieht sich quasi der rote Faden, jetzt hält ihn Reutlingen in der Hand (um im Bild zu bleiben) und präsentiert die Ausstellung im *Heimatmuseum*.

Von der Faser über die Faden- und Stoffherstellung, die Veredelung, den Handel und Konsum bis hin zum Textilmüll spannt sich der Bogen der Informationen. Viele Exponate hat das Museumsteam dafür aus den Archiven geholt. Namen wie *Heinzelmann*, *Bild*, oder *Gminder* zeugen von der großen textilen Geschichte Reutlingens. Wer's genau wissen möchte, kann via Bild-

schirm die Zahl der Textilbetriebe ab 1814 verfolgen – Ende des 19. Jahrhunderts waren es um die 150 Unternehmen! Dass die Achalmstadt aber auch heute noch einen Namen in Sachen Textil hat, zeigt unter anderem ein Blick auf *Stoll Strickmaschinen*.

### Infos und Denkanstöße

Spätestens wer beim Museumsrundgang vor zwei geöffneten Kleiderschränken stehen bleibt, wird sich jetzt Gedanken über Nachhaltigkeit machen (müssen): im einen, von 1847, hängen vier Kleidungsstücke, im anderen, von heute, spiegelt sich der Massenkonsum

auf drastische Weise. Die Textilindustrie dieser Wegwerfgesellschaft zählt zu den schmutzigsten Industrien weltweit. Sie achtet vielfach weder die Umwelt oder die Ressourcen der Erde, noch die Menschen, die für sie arbeiten. Der Einsturz der Rana-Plaza-Textilfabrik 2013 ist ein trauriges Beispiel dafür.

Die Ausstellung im *Heimatmuseum* zeigt keinen erhobenen Zeigefinger. Doch sie rüttelt auf, gibt Denkanstöße und Hilfestellung, etwa im Bereich von textilen Gütesiegeln. Ein tolles Begleitprogramm bietet Führungen durch die Ausstellung, zu Firmen wie *Engel* oder durch die Textilindustrie der Oststadt. Workshops für Schulklassen oder Vorträge – im Museum über Nachhaltigkeit, bei *Cotonea* über Bio-Baumwolle – bestärken uns darin, Textilem wieder seinen Wert zurückzugeben.





Jagdfreunde

Zwei, die gemeinsam die Leidenschaft für's Jagen entdeckt haben – Schäfer Daniel Fritz (o. I.) und Olivier Martinez

Beste Qualität, transparent, unkompliziert und von artgerecht lebenden Tieren, das ist das Angebot von FRIMA – Wild- und Lammspezialitäten aus eigener Jagd und Schäferei.

## Idealisten des Fleischgenusses

Die Jagd ist kein Hobby. Die Jagd ist eine ernste Sache. Sie ist eine Leidenschaft, das vielleicht älteste Handwerk der Menschheit, eine Auseinandersetzung mit Leben und Tod. Wer eine Jagdpacht übernimmt, übernimmt Verantwortung für Natur, Kultur und Leben. Denn wir leben in Kreisläufen, in denen das menschliche Handeln einen starken Faktor darstellt.

### Ethisch beste Wahl

Die Tiere leben in ihrer natürlichen Umgebung, völlig artgerecht. Sie suchen sich ihr Futter selbst im Wald – und Rehe sind echte Feinschmecker! „Konzentrat-Selektierer“ nennt das der Fachmann: Sie fressen genau das, worin Nähr- und Geschmacksstoffe am

konzentriertesten sind, die jungen Triebe. Daher wäre auch die durch den Klimawandel notwendige Umstellung von Nadel- auf Mischwald schwierig, wenn der Wildbestand nicht reguliert werden würde.

In Daniel Fritz und Olivier Martinez haben sich im Kurs zum Erwerb des Jagdscheins vor über 20 Jahren zwei Freunde gefunden, denen die Leidenschaft für die Jagd gemeinsam ist. Der eine Schäfer, der andere Vertriebs-Profi, haben sie beschlossen, die Jäger durch die Vermarktung des Wildfleisches zu unterstützen und zugleich uns Kunden einen ganzjährigen verlässlichen Zugang zu qualitativ hochwertigem, regionalem Wild- und Lammfleisch zu ermöglichen.

### Spezialisten unter sich

Die Schafe von Daniel Fritz weiden auf den idyllischen Wiesen rund um Tübingen-Hagelloch und die Wurmlinger Kapelle. Sie ernähren sich den ganzen Sommer hindurch von frischem Gras und Kräutern, was ihr Fleisch besonders zart und aromatisch werden lässt. Daniel Fritz und Olivier Martinez jagen in ihrem Revier am Tübinger Schönbuchrand und kaufen nur von anderen regionalen Jägern zu.

Ihre Firma FRIMA – kurz für Fritz und Martinez – arbeitet mit Metzgermeister Simon Gräther aus Herrenberg zusammen. Der Wildspezialist und Wildsommelier verarbeitet das Fleisch zu feinen Stücken, aber auch zu außergewöhnlich leckerer Wurst oder zu Burger-Patties. So passt Lamm- und Wildfleisch zu unseren Essgewohnheiten, wird unkompliziert im Einkauf und in der Zubereitung.

### Unkompliziert genießen

Feine Restaurants servieren das köstliche Fleisch, Hofläden wie das *Jesinger Hoflädle* und die 24-Stunden-Läden der *Metzgerei Gräther* bieten es an, über die App *Waldfleisch* kann man es beziehen – und bald wird es auch im Reutlinger Landkreis mehrere Verkaufsstellen geben. Bis dahin einfach per Mail oder Telefon anfragen und bestellen, die Kontaktdaten gibt's unter [www.frima-regional.de](http://www.frima-regional.de).



Freudentage



## Advent-City Metzingen

Advent bedeutet sehr frei übersetzt Zeit der Vorfreude. Auf ein baldiges Ereignis, das etwas ganz Besonderes verspricht. So gesehen ist in Metzingen das ganze Jahr Advent. Aber natürlich vor allem, wie alle Jahre wieder, wunderbar zur Weihnachtszeit.

Der Volksmund sagt, ein Ereignis bestehe zu neunzig Prozent aus Vorfreude und zehn Prozent Erinnerung. Was jedoch die Verantwortlichen in Metzingen das ganze Jahr über auf die Beine stellen, ist den Gästen wohl noch viel präsenter als die zehn Prozent in Erinnerung.

Und als das Touristbüro sich wieder aufmachte, mündeten die Arbeitsgedanken wieder in heilige Vorabendfreude. Mitten im Herzen Metzingens blüht am 7. Dezember der Weihnachtsmarkt in der Innenstadt, zeitlich eingebettet in das Weihnachtsdorf, das von 6. bis 8. Dezember auf dem Kelterplatz glüht. Mit einem bunten und vielseitigen Rahmenprogramm für die ganze Familie: Live-Musik, verschiedenen Kinderattraktionen, Kinderkarussell, Modellbahn-Ausstellungen, Kunstausstellungen, offenes Weihnachtssingen und und und ...

### Die Innenstadt schwingt!

Man erkennt: Die ganze Stadt wird pulsieren. In hoher Frequenz. Fast unnötig zu erwähnen, dass der Weihnachtsmarkt eine riesengroße Chance bietet, ein angemessenes Geschenk fürs Fest zu finden. Da stehen Kerzenzieher neben Kunsthandwerkern, Mandelbrenner neben Lammfellhändlern, Zwetschgenmännle neben Bratäpfeln. Selbstverständlich begleitet, wie es sich für einen Weihnachtsmarkt geziemt,

von einem abwechslungsreichen Getränke- und Speisenangebot, auch vegetarisch.

Am dritten Advent dann schwappt das Getümmel schließlich hinüber zum Glemser Weihnachtsmarkt am 14. und 15. Dezember. Ein Hauptaugenmerk liegt hier sicher auf dem Krippenspiel mit lebenden Tieren.

### Brandneu: Metzinger Apfelwodka

Zum Abschluss dieses aufregenden Angebotes sei noch auf einen absoluten Neueinsteiger hingewiesen, der sich als Weihnachtsgeschenk förmlich aufdrängt: den *Apfelwodka*. Das delikat-aromatische Destillat ist nicht nur im „Ländle“ hergestellt, sondern in ihm

stecken auch ausschließlich regionale Zutaten: Bio-Biosphären-Getreide von der Schwäbischen Alb, Erntälner Quellwasser und Apfelinge von Äpfeln aus städtischen Metzinger Streuobstwiesen – sie verleihen dem Wodka seine goldgelbe Färbung und fruchtige Note.

### Nachhaltiges Ganzjahresprogramm

Das Ziel der Metzinger ist die nachhaltige Belebung der Innenstadt. Drum sei jetzt schon auf zwei Höhepunkte 2025 hingewiesen: Dem traditionellen Stadt- und Heimatfest am 4. bis 6. Juli 2025, das alle drei Jahre in Metzingen steigt und auf dem Bongertwasen drei Tage lang mit einer wahren Sinfonie an Festaktionen aufwartet.

Und: (das sind die Worte der Veranstalter!) „Metzingen goes schwäbisch: Deutschlands größtes Maultaschen-Feschdival!“ Erstmals in Metzingen, im kommenden Jahr von 21. bis 22. Juni „mit der leckersten Maultaschen-Genussmeile im Ländle“.

Also: Metzingen, die Ganzjahresvorfreude-City!

**LECKER WILD FRIMA.**

FRIMA Wild- und Lammspezialitäten bietet gesunde und leckere Lebensmittel – und das aus Leidenschaft und nachhaltig.

bleiben Sie immer auf dem Laufenden und verpassen keine Neuigkeiten mehr.

[instagram.com/frima\\_wild\\_lamm](https://www.instagram.com/frima_wild_lamm)

Hagenloher Str. 59/61 • 72070 Tübingen  
[info@frima-regional.de](mailto:info@frima-regional.de) • [frima-regional.de](http://frima-regional.de)

**Weihnachten in Metzingen!**

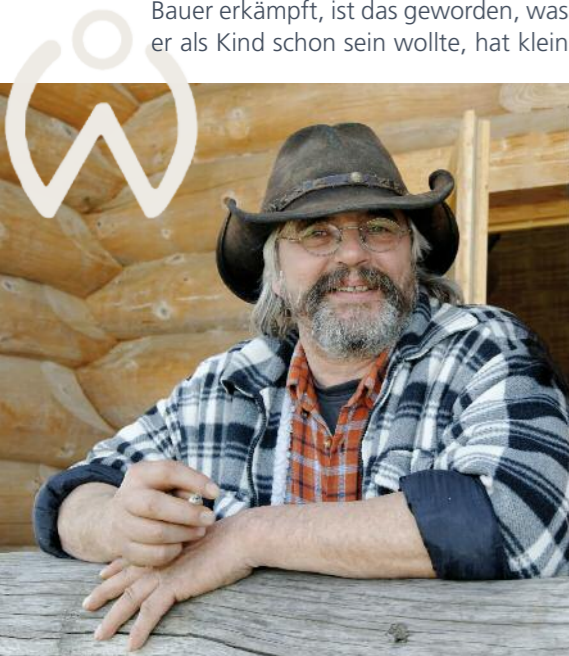
#Begeistern  
 #Genießen  
 #Shoppen

[@metzingen\\_stadtmarketing](https://www.instagram.com/metzingen_stadtmarketing)  
[www.metzingen.de](http://www.metzingen.de)

**MMT METZINGEN MARKETING TOURISMUS**

### „Lebwohl, Willi Wolf!“

Er war ein Mann, der seine eigenen Wege ging. Er ist weit geritten, unglaublich weit. Mit breitem Rücken und viel Kraft hat er sich seine Existenz als Bauer erkämpft, ist das geworden, was er als Kind schon sein wollte, hat klein



angefangen, alles auf eigene Faust. Er hat die Büffel auf die Alb geholt und damit der Alb, unserer ganzen Region, eine eigene, individuelle Note und Stolz gegeben. Seine Weidefeste und die Abtriebe der Büffelherde waren legendär und ein Eldorado für Cowboy-Fans.

Er hat seine Tiere verstanden und sie haben ihn verstanden. Ein empfindsames, freundliches Herz schlug in dem harten Kerl. Er hat dich begrüßt wie einen alten Freund und seine Freude war immer echt. Fleißig *Reval* rauchend konnte er Geschichten erzählen, die ein Buch gefüllt hätten: über ausgebrochene Büffel, den Bau seiner Blockhäuser, den Kampf mit Behörden, über's Reiten, das er lernte, indem er einfach immer wieder aufstieg. Über Freundschaft und Vertrauen.

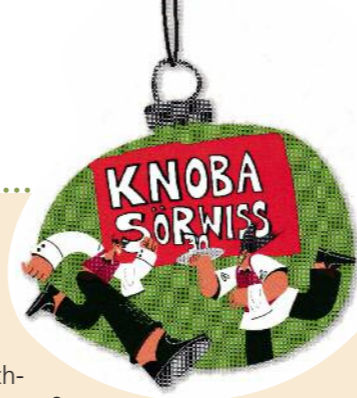
Das ist es, was uns in der *Markt-leben*-Redaktion von ihm bleibt: Einmalige Geschichten – und das Gefühl, einen Freund verloren zu haben. Wir teilen die Trauer der vielen, vielen, denen es auch so geht und insbesondere derer, die ihm viel näher waren. „In allen von uns lebt ein Stück von Dir weiter: Lebwohl, Willi Wolf!“ Lebwohl.

### Rundherum

#### Kellnerkomik

Essen ist ein Genuss, das wissen wir alle. Doch wie sieht's mit dem Servieren aus? Übernimmt das der *KNOBA SÖRWISS* ist es eigentlich Wellness pur, sagen die beiden Komiker Matthias Knodel und Helmut Bachschuster. Zu erleben gibt's die besondere Kleinkunst, aus Spaß, Animation und Service, jetzt beim *Weihnachtsspecial* im Restaurant *Klostergarten*. Mit Humor und Niveau „sörwiert“ das Duo ein 4-Gänge-Menü, erfüllt dabei praktisch jeden Wunsch – und das alles in einer Unterhaltung, die ohne Worte auskommt.

> Pfullingen | Restaurant *Klostergarten* | 10. + 11. Dezember | 19 Uhr | Reservierung: Fon 07121-994155 | knoba.de



#### Kunstraum

Wer an Holzschnitt denkt, denkt an Hap Grieshaber. Doch zu den bekanntesten Druckgrafik-Künstlern ihrer Generation gehören Gert und Uwe Tobias. Das Künstlerduo hat nicht nur die Technik des Holzschnittes für die Gegenwart aktualisiert, sondern darüber hinaus ein facettenreiches Werk geschaffen, das auch Collagen, Zeichnungen, Skulpturen sowie Installationen umfasst. Die Ausstellung *Das Blaue vom Himmel* verbindet nun die unterschiedlichsten Medien des Künstlerduos zu einem Ganzen.

> Tübingen | Kunsthalle | bis 11. Mai | Di/Mi/Fr/Sa/So 11 – 18 Uhr | Do 11 – 19 Uhr | kunsthalle-tuebingen.de

#### Kraftprobe

Warum mit den guten Vorsätzen bis zum neuen Jahr warten? Wer schon immer mal die Burg Teck schnellen Schrittes erklimmen wollte, hat jetzt eine tolle Gelegenheit: der *Kirchheimer Silvesterlauf* hat sich die Burg zum Ziel gesetzt. Vom Startpunkt, am Rathaus, geht's hoch zur Teck und wieder zurück. Rund 18 km mit 464 Höhenmetern sind zugegeben eine Herausforderung – doch garantiert schmeckt das Silvesteressen danach erst so richtig gut.

> Kirchheim | Start: Rathaus | 31. Dezember | 14 – 18 Uhr / Lauf: 15 – 17 Uhr | lauftreff-kirchheim.de



Willkommen in der *Vinitesse* – am 22. März laden Antje und Michel Sorne wieder zum Tasting-Abend ein

## Wohnzimmer für Genießer

Wenn sich Menschen dem Genuss verschrieben haben, dann treffen sich auch schon mal ihre Wege: Michel und Antje Sorne begegnen in ihrer *Vinitesse* der Gewürz-Sommelière Susanne Erb-Weber.

„*Der Wein ist die Poesie der Erde*“, formulierte einst der italienische Schriftsteller Mario Soldati. Einer, dem man sicher Glauben schenken kann, schließlich gehört Italien zu den ganz großen Weinländern.

Wer nun auf der Suche nach dieser besonderen Poesie ist, wird sich in der *Vinitesse* in Riederich schnell zu Hause fühlen. Michel Sorne (sprich: Mischèl, da in Nizza aufgewachsen, nicht Lönneberga!) hat hier mit seiner Familie einen Treffpunkt für Weinliebhaber und Feinschmecker kreiert. Weine, Sekte und Feinkost aus Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien bietet der passionierte Weinkenner an.

#### Die Zeit des Verwöhnens

Doch nicht nur beim Einkauf in der *Vinitesse* kann man die Leidenschaft von Michel Sorne erleben. Mit wenigen Tischen, eingedeckt in weiß, verwandeln er und seine Frau Antje den Verkaufsraum in eine sehr individuelle Tasting-Lokalität. „Wir sind das Wohnzimmer für Genießer“, sagen die beiden. Bis zu 18 Personen verwöhnen sie hier, mit einem Menü, das der gelernte Koch Michel im Vorfeld mit den Gästen bis ins Detail bespricht. Von Fleisch über Fisch bis zur vegetarischen Variante, viel Feines ist hier möglich.

Und dann sind da natürlich die besonderen Tropfen im Glas. Michel Sorne kennt ihre Geschichte, weiß um

die Erde, auf denen die Reben wachsen und um die Weingüter in deren Kellern die Flaschen lagern.

#### Der Duft der Gewürze

Menschen erzählen zu hören, auch das kann Genuss sein. Wie jüngst, als in der *Vinitesse* die Gewürz-Sommelière Susanne Erb-Weber einen Menüabend mitgestaltete. Mit ihrem immensen Wissen entführt sie in die Welt der Gewürze. Lässt an frisch gemörsertem Safran und Pfeffer oder geriebener Muskatnuss riechen und kosten oder erzählt von speziellen Rezeptoren auf unserer Zunge, die uns fünf Grundgeschmacksrichtungen erkennen lassen.

Wissen Sie, wo genau die Schärfe bei einer Chili sitzt, wer der größte Anbauer für Knoblauch ist oder dass man bis zu 200.000 Blüten für ein Kilo Safran benötigt? Wenn Susanne Erb-Weber erzählt, kommt man nicht nur ins Staunen, es geht auch in die Tiefe. Da hört man Begriffe wie *Apiol*, *Scoville-Skala* oder *Crocin* – und erfährt natürlich ganz genau was dahinter steckt. Und: Bei Fragen kann immer gerne mit der Expertin gefachsimpelt werden.

Wer die Gewürz-Sommelière erleben möchte, kann mit Susanne Erb-Weber zusammenarbeiten. Ob in Restaurants, Firmen, Volkshochschulen oder Infozentren – Susanne Erb-Weber bietet ihre Seminare überall an, wo der Duft von guten Gewürzen gefragt ist.



TASTINGS | WEINE | FEINKOST

Code „Marktleben“ für 5 % Rabatt auf die erste Bestellung im Onlineshop. Abholung möglich

www.vinitesse.de | info@vinitesse.de | Hegwiesenstr. 9 | 72585 Riederich

**Wir liefern deinen Einkauf.\***

Dein REWE Steinbeck Lieferservice in Reutlingen.

\* Wird in Mehrwegboxen geliefert.

Online bestellen und liefern lassen unter [shop.rewe.de](https://shop.rewe.de)



Gewürz-Sommelière

Infos: Susanne Erb-Weber | 0172/7349207 | erb-weber.de

buchen & genießen



## 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 | 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 | Biohof Lojdl Wochenmarkt | 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 | Café Rebental Rebentalstraße 3 | Citykirche Nikolaiplatz 1 | Da Capo Emil-Adolf-Straße 14 | Easy Sports Lembergstraße 9 | EBK Blumenmönche Wochenmarkt | E-Center Emil-Adolf-Straße 21 | E-Center Getränkemarkt Birnenweg 8 | Edeka Möck August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | ENGEL STORE Wilhelmstraße 109 | Fahrrad Sauer Steinachstraße 46 | Feinkost Landmesser Wochenmarkt | franz. K Unter den Linden 23 | 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 | Metzgerei Schneider Wilhelmstraße 70 | Metzgerei Zeeb Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | Mikeler Nikolaus Wochenmarkt | Naturkundemuseum Am Weibermarkt 4 | Naturschutzzentrum Untere Gerberstraße 19 | Nepomuk Unter den Linden 23 | Nestel Steinachstraße 15 | Nübling & Holwein Georgenstraße 26 | Osiander'sche Buchhandlung Wilhelmstraße 64 | Raisers Kartoffeln Bei der Kirche 3 | Rathaus Marktplatz 22 | Reutlinger Essig-Manufaktur Nürtingerhofstraße 10 | REWE Föhrstraße 40 | Schmauders Hof Wochenmarkt | Schur Reinhard Wochenmarkt | Sikora Michael Wochenmarkt | Sonnen-Apotheke Wilhelmstraße 10 | SPACEPORT by Die Gute Laune Max-Planck-Straße 68/1 | Stadtbibliothek Spennhausstraße 2 | Teeläde Oberamteistraße 7 | Tiroler Spezialitäten Wochenmarkt | Tourist Information Marktplatz 14 | Umweltbildungszentrum Lifthof Friedrich-List-Hof 1 | Claudia Veith Kinesiologie Berggasse 153 | Vinum Oberamteistraße 2 | Volkshochschule Spennhausstraße 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 Optik Gut | Burladingen-Hörschwag Gasthof Rössle | Dettingen BeckaBeck - Brennerie Walter - Hofladen Strasser - Rathaus - salzglück | Ehingen-Berg Berg Brauerei | Eningen Bäckerei Sautter - Edeka Aktiv Markt Vrakas - Rall Baumschulen - Rathaus | Engstingen Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salzgrotte & Natursalzläden | Frickenhausen NaturHaus Walz | Gönningen Reiff Strickwaren - Wanderheim Roßberg | Gomadingen Bäckerei Glocker | Gomadingen-Dapfen Lagerhaus | Gomadingen-Marbach Gestütshop | Gomaringen Edeka Möck - Emmy Lindgrün | Grabenstetten Wild-Lädle | Grorn 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 | Lichtenstein-Honau Forellenhof Rössle - Forellerie - Lichtensteinmühle Mühlenlädle | Mehrstetten Marktplatz 11 - Schmauders Hof | Merklingen H-Albzeit | Metzingen Flomax - Handel Baumschulen - Kulturforum Metzingen - Löwenzahn Naturkost - Rathaus - Sahnehäubchen - Stadtbibliothek - Tourist Information - Weinbaumuseum - Weingärtnergenossenschaft | Metzingen-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 - TV Münsingen e.V. - Textilkunst Lina Andrea Dippel - Tourist Information - Tress Nudeln | Münsingen-Auigen 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 - Schairers ESSKULTUR | Riederich Vinitesse | Römerstein-Böhringen Mühlangensgenossenschaft Römerstein | Sonnenbühl Bäckerei Haug - Bioland Gärtnerhof Werner | St. Johann Hofladen beim Gestüt | St. Johann-Gächingen Failenschmid - Flomax | St. Johann-Upfingen Bäckerei Stoß | St. Johann-Würtlingen Dorfbäckerei Tiefenbach | 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](mailto:info@marktleben.de)

# Zum guten Schluss.

**Mikeler**  
Obst & Gemüse  
Frische aus Leidenschaft

Gesunde Winter-Vitamine

Samstags auf dem Wochenmarkt  
Reutlingen | Nagold

**Berg**

**BOTTICH GÄRUNG IST DER GIPFEL**

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

Jetzt Film anschauen!

**SCHMAUDER'S HOF**  
Frühe direkt vom Bauernhof!

*Festtagsangebote*

Weihnachtsgans von der Weide	18,50 €/kg
Lammcarree vom Weidelamm	31,90 €/kg
Rinderfilet vom Weiderind	39,90 €/kg
Roastbeef vom Weiderind	24,90 €/kg
Schweinefilet im Brätmantel	18,90 €/kg
Toastbraten (Gefüllter Schweinehals)	16,50 €/kg
Florentinerbraten	18,90 €/kg
Hausgemachte Semmelknödel	9,90 €/kg
Weihnachtswurst	3,90 €/300gr

Ulmer Strasse 39 - 72537 Mehrstetten  
Telefon 0713811341 - E-Mail: [info@schmaudershof.de](mailto:info@schmaudershof.de)

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 1. Februar 2025

[www.marktleben.de](http://www.marktleben.de) | @