

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



**Schiedwecken**  
In der Backstube  
Tradition trifft neue Ideen

**Textilpionier**  
Aus der Überzeugung  
Gutes Gefühl bis unter die Haut

**Elektrosmog**  
Aus der Denkschmiede  
Schutz vor Strahlung

*Bewegungsdrang*  
Ihre Gesundheit ist, was Sie daraus machen


**Liebe Leserin,  
lieber Leser,**

„Pflege das Leben, wo du es triffst“. Es ist ein Satz, den die christliche Mystikerin Hildegard von Bingen gesagt haben soll. Ein Satz, in dem viel steckt. Das Leben pflegen, das umfasst Gesundheit, Geselligkeit, Umwelt oder auch Kultur. Und sicher hat jeder einzelne von uns noch seine ganz persönlichen Dinge, mit denen er die eigene „Lebenspflege“ betreibt.

Für die Themen dieser *Marktleben*-Ausgabe hat uns der Satz der bedeutenden Universalgelehrten jedenfalls sehr gut gefallen. Denn wir haben uns in Reutlingen die neu eröffnete *Gesundheitssportakademie* angesehen, die sich auf sehr vielfältige Weise mit dem Thema Gesundheit beschäftigt. Bewegung spielt dabei eine ganz wichtige Rolle. Wie diese aussehen kann, zeigt schon unser Titelbild mit Trainerin Steffi Möck, die in der GSA Menschen in Bewegung bringt.

Persönliche Gesundheit ist aber nicht nur abhängig von uns selbst. Auch die Gesundheit unserer Umwelt ist dabei von großer Bedeutung. Das zeigen beispielsweise Erfahrungen mit dem Thema Elektrosmog, oder auch der Einsatz vieler fleißiger Helfer bei der *Reutlinger Stadtputzete*. Und auch die nachhaltige und umweltverträgliche Produktion von Waren ist hier sehr entscheidend. So haben wir uns mit einem Outdoor-Hersteller getroffen, der dazu ein überzeugendes Konzept hat, und berichten über einen Bäcker, der durch seine Bio-Ausrichtung nicht nur der Umwelt gut tut – seine neue Pasteten-Kreation zum *Schiedweckntag* hat unsere Redaktion begeistert.

Das Thema Gesundheit scheint so umfassend zu sein wie das Leben selbst. Viel beeinflussen wir durch unsere Haltung, unsere Einstellung zu Dingen, Menschen und Ereignissen. Hildegard von Bingen hatte sicher recht damit, zu fordern, dass diese Einstellung pfleglich sein sollte. Im umfassenden Sinn wünschen wir Ihnen also einen gesunden Start in den nahenden Frühling – vielleicht ja auf einem der ersten Märkte der Region.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

**Inhalt****Marktleckereien**

Mit einer Prise Liebe

3

**Frühlingsstimmung**

Die Natur erwacht

3

**Wegwarte**

Braut am Wegesrand

4

**Textilpionier**

Gutes Gefühl bis unter die Haut

5

**Schiedwecken**

Tradition trifft neue Ideen

6

**Bewegungsdrang**Ihre Gesundheit ist,  
was Sie daraus machen

8

**Gemüsekunde**

Auf den zweiten Blick

11

**Elektrosmog**

Schutz vor Strahlung

12

**Faschingslaune**

Narrentreiben in der Region

14

**Rundherum**Von Erdgeschichte, Textilem  
und einem Osterseminar

14

**Putzaktion**

Stadt, Land, Fluss

15

**Impressum****Herausgeber & Konzeption:**Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen,  
Fon 07121 - 38 19 67, [info@marktleben.de](mailto:info@marktleben.de)**Layout, Text:** Christine Olschewski, Jochen  
Frank**Fotos:** Jürgen Lippert Photography (1, 2, 5-  
10, 12/Porträt); Harald Biebel/Winterling,  
Sanja/Wegwarte; LYMO Manufaktur; ALB-  
GOLD (3); Roxana, Nata Studio (4); Print-  
temps (11); Gyula Gyukli/Fasching, Christian  
Pedant/Erdgeschichte, Wollwerk/Valentin  
Peter Eisele, Bildungshaus St. Luzen (14);  
Kindertagesstätte Gmündersdorf, TSV Son-  
delfingen, Familie Langen (15)**Druck:** Druckerei Raisch, Reutlingen**Marktleckereien****Mit einer Prise Liebe**

„Wollt Ihr mal probieren?“, fragte uns Sabine Benkendorf, als es uns im Herbst auf der Messe *schön & gut* an ihren Stand trieb. Eigentlich sind wir gar keine Limonaden-Trinker, aber natürlich wollten wir probieren – schließlich ist die *Marktleben*-Redaktion immer auf der Suche nach Interessantem in der Region.

*LYMO* nennen Sabine und Thomas Benkendorf ihre Kreation, die tatsächlich anders ist als herkömmliche Limonaden. Und das liegt wahrlich an weit mehr als am „Y“ im Namen. Da sind die frischen Kräuter aus dem *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*, die schon beim Öffnen der Flasche duften und beim ersten Schluck ganz deutlich machen, dass *LYMO* anders ist. Bis zu 38,5 % Direktsaftanteil stecken in der Flasche, dafür keinerlei künstliche Aromen, Konzentrate, tierische Produkte oder Zuckerzusatzstoffe.

Genau der Zucker war es auch, der die beiden Ehinger auf Idee brachte, ihre eigene Limonade zu erfinden. „Wir haben einfach nichts gefunden, was uns erfrischt hätte ohne süß zu sein“, erzählen sie. Vier Sorten – *Apfel/Birne*, *Johannisbeere/Himbeere*, *Kola* und *Kola/Orange* – kann man sich nun schmecken lassen. Wo genau die Erfrischungen zu haben sind erfährt man auf der Homepage der *LYMO Manufaktur*. Ach ja, und dort erzählen die Macher noch mit einem Augenzwinkern: In jeder Flasche steckt auch eine Prise Liebe.  
 > [www.trink-LYMO.de](http://www.trink-LYMO.de)



Druckerei Raisch GmbH & Co. KG  
Auchterstraße 14 · 72770 Reutlingen  
Tel. 07121 / 5679-0 · [info@druckerei-raisch.de](mailto:info@druckerei-raisch.de)  
[www.druckerei-raisch.de](http://www.druckerei-raisch.de)

**Raisch** DRUCKT

**Frühlingsstimmung****Die Natur erwacht**

Wer freut sich nicht über die erste Biene, die den Frühling ankündigt? Jetzt wird es Zeit das Rad flott zu machen oder die Laufschuhe zu schnüren. Nichts wie raus in die Frühlingssonne.



Auch *ALB-GOLD* startet mit dem Aufblühen der Natur in die Markt-saison. Unter dem Motto *Frühlingserwachen und Oster(vor)freuden* bietet ein bunter *Frühlingsmarkt* am 28. und 29. März Schönes und Leckeres rund um Kreatives und Kulinarisches.

Neben der *Kräuter Welt*, dem zwei Hektar großen Kräuter- und Erlebnis-garten, öffnet an diesem Wochenende auch wieder der *Kräuter Markt* seine Pforten. Inspiration für die neue Gar-tensaison ist hier garantiert.

Starten Sie doch in das besondere Frühlingswochende – am besten per Rad, mit einer Wanderung oder dem Zugpendelverkehr von Trochtelfingen zur *ALB-GOLD* Haltestelle.

**ALB·GOLD**

**ALB·GOLD**  
**FRÜHLINGS MARKT**

28. + 29. MÄRZ 2020  
SA 11 - 19 UHR | SO 11 - 18 UHR

ALB-GOLD Kundenzentrum  
72818 Trochtelfingen  
[www.alb-gold.de](http://www.alb-gold.de)



**Das Abo**

Ein Jahr  
**25 Euro**  
6 Ausgaben

WIR BRINGEN  
DEN GENUSS  
ganz frisch!  
NACH HAUSE

**Marktleben**  
Der Genuss in unserer Region.

We freuen uns über Ihre Abo-Bestellung und sind gerne für eventuelle Fragen da:  
 > Redaktion Marktleben  
 c/o Olschewski Grafik & Gestaltung  
 Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen  
 Fon 0 71 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de



Wegwarte

Der Naturheilverein Theophrastus hat die Wegwarte zur Heilpflanze des Jahres gewählt und erinnert uns so an das reichhaltige Angebot der Natur, mit dem wir unserer Gesundheit Gutes tun können.

## Braut am Wegesrand

Wahrscheinlich würden die meisten unter uns verneinen, dass ihnen *Cichorium intybus* ein Begriff ist. Und trotzdem, wir kennen quasi alle die himmelblaue Blume, die sich hinter dem lateinischen Namen verbirgt: die Wegwarte.

### Heilpflanze des Jahres

Der Naturheilverein Theophrastus kürt seit 2003 die Heilpflanze des Jahres, um das Interesse für traditionelle Heilweisen zu stärken. Jetzt ist die Wahl auf die Wegwarte gefallen. Von Juni bis September blüht die himmelblaue Sonnenbraut, wie sie im Volksmund genannt wird, und setzt so an Wegen und auch Straßenrändern leuchtende Tupfen in die Landschaft.

Die Gewöhnliche Wegwarte ist ein Zichoriengewächs aus der Familie der Korbblütler. Während die Pflanze als Heilpflanze eher in Vergessenheit geraten ist, lassen wir uns oft ihre Kulturformen wie Chicorée und Radicchio schmecken, an die die Wegwarte auch geschmacklich erinnert.

Wissenschaftlich anerkannt ist die Wegwarte als Mittel bei Appetitlosig-

keit und Verdauungsbeschwerden. Im Handel finden sich dafür verschiedene Tees aus den Wurzeln und dem Kraut der Heilpflanze.

Wer sich selbst ans Ernten der Wegwarte machen möchte, sollte, wie immer beim Sammeln von Wildpflanzen, fernab stark befahrener Straßen unterwegs sein – für einen gesunden Genuss der Braut am Wegesrand.

### Gewöhnliche Wegwarte Verwendung in der Küche

**Blätter** Die zarten Blätter schmecken lecker in Salaten und können zu Spinat, Gemüsegerichten, Suppen und Saucen verwendet werden. Beste Erntezeit ist von April bis Juni, bevor die Wegwarte blüht, da während der Blütezeit die Blätter bitter schmecken. Wer später erntet, sollte die Blätter wässern oder blanchieren.

**Blüten** Die hübschen Blüten geben Farbakzente in allerlei Salaten, Brotaufstrichen oder auch Kräuterbutter.

**Stengel** Von April bis Juni können zarte Stengel als Gemüse zubereitet werden oder in Teig getaucht ausgebacken werden.

**Wurzel** Von September bis zum Frühjahr kann man die Wurzel ernten. Getrocknet, geröstet, gemahlen und aufgebrüht ist sie bekannt als Zichorienkaffee. Als Pfannengemüse wird sie vor der Zubereitung geschält, kleingeschnitten und etwa zwei Stunden gewässert.



Im neuen VAUDE Store in Reutlingen sorgt Store-Leiter Ruben Kammer für gute Laune – und berät gerne rund um die VAUDE-Philosophie von Fairness und Nachhaltigkeit.

## Gutes Gefühl bis unter die Haut

Was macht ein Kleidungsstück eigentlich zu einer wirklich schönen Textilie? Sicher, da ist die Haptik, das Material, das Design – schließlich wollen wir gut aussehen, und manchmal wollen wir vielleicht auch, dass andere das auch merken.

Doch das ist bei weitem nicht alles: Ein wirklich gutes Tragegefühl ist mehr als ein Gefühl auf der Haut. Es geht unter die Haut. Denn es entsteht aus dem Wissen wie ein Kleidungsstück produziert wurde und welchen Abdruck es damit in der Welt hinterlässt.

### Für Mensch und Natur

Das Unternehmen VAUDE ist ein Vorreiter für Nachhaltigkeit in der gesamten Textilbranche. Wer das gute Gefühl auch unter der Haut sucht, ist hier genau richtig. Mit einer großen Transparenz lebt der Outdoor-Hersteller seine Philosophie aus Umweltschutz, sozialer Verantwortung und Nachhaltigkeit.

„Wir haben immer wieder sehr interessierte, aber auch kritische Kunden in unserem Laden“, erzählt Ruben Kammer, Leiter des neuen VAUDE Stores in Reutlingen. Anfang Oktober hat das Geschäft in der oberen Fußgängerzone eröffnet und es macht dem jungen studierten Sportwissenschaftler sichtlich Spaß seine Kunden zu beraten und „aufzuklären“.

Wer den Laden betritt, dem fällt schnell der Grüne Knopf ins Auge. Entwicklungsminister Dr. Gerd Müller wur-

de bei der Entwicklung des staatlichen Textilsiegels von VAUDE-Geschäftsführerin Antje von Dewitz tatkräftig unterstützt. Seit September 2019 kennzeichnet es sozial und ökologisch produzierte Textilien. Dass nun 90 % der VAUDE-Bekleidung das Siegel trägt, und 75 % der Hartware-Produkte wie Rucksäcke, Schlafsäcke oder Zelte, verwundert nicht. Denn das VAUDE eigene Green Shape Label übertrifft den Grünen Knopf bei weitem.

Wer durch den neuen Reutlinger Store schlendert entdeckt schnell, dass dort nicht nur Berg- und Radbegeisterte in ihrem Element sind. Das Angebot

### Fair und langlebig

Neben dem Firmenstandort in Tuttlingen produziert VAUDE auch in Asien. Für das Unternehmen kommt es nicht so sehr darauf an wo produziert wird, sondern wie. Das Unternehmen ist Mitglied bei der unabhängigen Organisation Fair Wear Foundation (FWF). Sie überprüft die Arbeitsbedingungen in den Produktionsstätten. So stellt VAUDE sicher, dass auch in Asien faire Löhne bezahlt und die Ansprüche an soziale Gerechtigkeit von den Produzenten erfüllt werden.

Schauen Sie doch mal in den neuen Store. „Und sei es mit Ihrer 15 Jahre alten VAUDE-Jacke, wie kürzlich ein Kunde, der unseren Reparaturservice brauchte“, sagt Ruben Kammer und lacht. Nachhaltigkeit heißt eben auch Langlebigkeit.



### 10€-Gutschein zur Neueröffnung

Einlösbar bis zum 31.03.2020 ab einem Einkaufswert von 75,- €.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch!

VAUDE Store Reutlingen  
Wilhelmstraße 131 · 72764 Reutlingen  
Mo bis Fr 10 – 19 Uhr · Sa bis 17 Uhr  
vaude-stores.com

VAUDE

STORE REUTLINGEN



Zwei Wochen nach Aschermittwoch wird in Reutlingen der Schiedweckentag gefeiert. Auch wenn in dieser Tradition viel Brauchtum steckt, die Bio Bäckerei Berger verleiht der Reutlinger Pastete in diesem Jahr noch eine ganz neue geschmackliche Note.



Die neue Emmer-Ragout-Pastete – knuspriger Emmer-Vollkornblätterteig umhüllt eine leckere Füllung aus vielerlei Gemüse und Kalbsfilet

noch weitertüfteln und wollen das Kalbfleisch durch Hähnchen- oder Putenfleisch ersetzen, das wir in Bioland-Qualität bekommen“, sagt Hubert Berger, mit Blick auf weitere Ideen.

#### Für jeden Geschmack etwas

Doch natürlich bleibt die Bäckerei auch der Tradition treu. So gibt es die Blätterteig-Pastete ganz klassisch, mit gewürfeltem Kalbsfilet in Béchamelsauce, abgeschmeckt mit Pfeffer, Salz, Zitrone und Muskatnuss. Die Kalbfleischfüllung dafür bezieht Hubert Berger von zwei regionalen Metzgereien, darunter die Metzgerei Oskar Zeeb in Reutlingen. „Hier erhalten wir eine Fleischqualität, die auch zu unserem Bio-Gedanken passt, denn der Markt liefert uns nicht genügend Kalbsfilet in Bioland-Qualität“, erzählt der Bäckermeister.

Und natürlich muss auch der Vegetarier am Schiedweckentag bei Bergers nicht hungrig. Wer mag, genießt die Pastete einfach mit einer reinen Bioland-Gemüsefüllung.

Gefeiert wird die Tradition in Reutlingen immer genau zwei Wochen nach Aschermittwoch, in diesem Jahr also am 11. März. Bestellen Sie am besten rechtzeitig Ihre Pasteten – ein paar Freunde kommen dann sicher gerne bei Ihnen vorbei, für einen fröhlich-kulinarischen Abschied vom Winter.

## Tradition trifft neue Ideen

**S**chummrig ist das Licht in der Stube. Lediglich einige Kerzen durchbrechen die Dunkelheit. Im Ofen knistert ein Feuer, das den niedrigen Raum erwärmt. Während hinter den kleinen Fensterscheiben Schneeflocken tanzen, drehen sich drinnen Spinnräder – und auch interessante Geschichten machen ihre Runde.

Geschäftsführer Jürgen Zeeb (links) und Produktionsleiter Günter Hötzl:

Die eigene Rinderherde in Stahleck...?  
„Kuhle“ Sache.

Meistermetzger  
**OSKAR ZEEB**

www.Oskar-Zeeb.de

So, oder so ähnlich muss man sich wohl das Bild vorstellen, als unsere Vorfahren sich an den langen Winterabenden zum Lichterkarz, der abendlichen Zusammenkunft in einer beheizten Stube, trafen. Man rückte zusammen in der dunklen Jahreszeit und sparte so Kerzen und Brennholz. Während die Frauen Flachs sponnen und Handarbeiten machten, erledigten die Männer Handwerksarbeiten. Und natürlich wurden alle Neuigkeiten ausgetauscht – Kommunikation fernab von WhatsApp und Instagram. Ein schönes Bild.

Das sogenannte „Karz-Gehen“ war aber nicht nur in der Achalmstadt Reut-

lingen üblich. In ganz Deutschland sind darin die Ursprünge vieler handwerklicher Arbeiten zu finden. So nützten die Gönninger Samenhändler die Wintermonate um ihre Ware in Tütchen zu füllen und auch im Schwarzwald wurden die Kuckucksuhren in dieser Jahreszeit gebaut.

#### Ein Wecken zum Abschied

Wenn der Frühling nahte und die Tage wieder länger wurden, nahmen die Menschen von den winterlichen Zusammenkünften Abschied. Mit Wecken, Wein, Most und auch Tanz wurde die letzte Karz gefeiert. Der Schied-

wecken war dabei wohl ursprünglich ein einfacher Wecken, der seine spezifische Ausprägung zur Pastete durch einen Bäckergesellen aus dem Elsässischen erhalten haben soll.

Schenkt man der ersten urkundlichen Erwähnung eines Reutlinger „Pasteten-Becks“ Glauben, wird der Schiedwecken seit 1761 in Reutlinger Bäckereien angeboten. Heute gehören die Pasteten zu den kulinarischen Traditionen Reutlingens, die außer am Schiedweckentag auch bei anderen Festlichkeiten gerne genossen werden.

#### Die neue Pasteten-Variante

Eine feine Adresse für die Reutlinger Pastete ist die Bio Bäckerei Berger. Sie backt den Schiedwecken aus einem Butterblätterteig in Bioland-Qualität. „In diesem Jahr haben wir uns etwas ganz Neues einfallen lassen“, erzählt Hubert Berger. Emmer-Ragout-Pastete nennt sich die neue Variante, die aus einem Emmer-Vollkornblätterteig gebacken wird. Die Füllung überrascht mit einer Mischung aus buntem Gemüse und gewürfeltem Kalbsfilet. In der Marktleben-Redaktion durften wir

die Kreation schon mal probieren – begleitet von so manchem „mmh“ waren die Teller ziemlich schnell leergeputzt. Doch nicht nur sehr lecker ist die neue Pastete. In der Idee steckt der Gedanke den Fleischkonsum zu reduzieren – vor dem Hintergrund von Klimaschutz und weil wir inzwischen wissen, dass beim Fleischgenuss weniger mehr ist. Mit ihrer Emmer-Ragout-Pastete ist die Bio Bäckerei Berger aber noch nicht am Ende ihrer Kreativität. „Wir werden

**BACKTRADITION SCHIEDWECKEN**

- Traditionelle Fleisch-Pastete mit regionalem Kalbsfilet
- Emmer-Ragout-Pastete mit Gemüse-Fleischfüllung **NEU!**
- Feine Gemüse-Pastete für den Vegetarier

Reutlingen  
Wilhelmstraße 127  
Am ZOB Willy-Brand-Platz 13  
Storlachstraße 196  
Pfullingen  
Marktplatz 9  
Beim Dehner

... Die jungen Leute bei Scherzen | Beim Stricken und Häkeln gepaart  
Zum Abschied bringen sie heute Mehl, Butter und Eier und Wein  
Den Schiedwecken halten die Leute | Scheiden muß es nun sein ...

Der Reutlinger Chronist Carl Bames (1803-1874)  
hat den Schiedwecken-Brauch in ein Gedicht gefasst



In Reutlingen wurde die *Gesundheitssportakademie*, kurz GSA, gegründet, ein Verbund von Therapie, Training und Ausbildung. Hier wird deutlich, wie viel Gesundheit durch Bewegung erreicht werden kann.



Einweisung am Trainingsgerät –  
Clubleiterin Steffi Möck (l.) erklärt wie es geht

Das GSA-Team –  
Moni Schweinfurt,  
Peter Hornung,  
Benjamin Haegele,  
Steffi Möck und  
Johannes Purgreth  
(v. l.)



Mit Benjamin  
Haegele machen  
auch herausfor-  
dernde Übungen  
Spaß

## Ihre Gesundheit ist, was Sie daraus machen

**G**esundheit ist weit mehr, als dass einem nichts weh tut. Gesundheit ist ein aktives, energetisches Körpergefühl, das sich auf die geistige Haltung, auf die zwischenmenschlichen Beziehungen und auf die Aktivität eines Menschen auswirkt. Dass man dieses Gefühl auch sogar dann verstärken kann, wenn schwerwiegende Krankheiten vorliegen, ist die Erfahrung von Peter Hornung, dem Entwickler der *GSA-Effektiv-Methode*, einer sehr wirksamen Heilmethode für Parkinson-Patienten.

Der Träger des *James-Parkinson-Preises 2005* bleibt mit seinen Patienten nicht vor den Einschränkungen stehen, die ihnen ihre Krankheit bringt. Mit einer fein dosierten individuellen Mischung aus Zuwendung und Heraus-

forderung führt er sie in die Auseinandersetzung mit ihrem Körper. Durch kompetente Anleitung und stetige Motivation bringt er mit seinem Team Menschen in Bewegung, die sonst gemeint hätten, ihr Schicksal ohnmächtig ertragen zu müssen.

### Bewegung statt Schicksal

In Zusammenarbeit mit den *easy sports*-Fitnessclubs wurde ein Konzept erarbeitet, das dafür sorgen soll, dass möglichst viele Menschen von den Erfahrungen Peter Hornungs profitieren können. Mit der Eröffnung der GSA - *Gesundheitssportakademie* wird dieses Konzept jetzt in Reutlingen verwirklicht.

„Unser Ziel ist, die gesundheitsfördernde Wirkung von Bewegung gerade den 80 % der Menschen zu vermitteln, die nicht sowieso schon sportlich aktiv sind,“ erklärt Geschäftsführer Johannes Purgreth. In seinem *Orthocenter* in Sondelfingen behandelt er seit Jahren Schmerzen des Bewegungsapparates nach der Muench-

system-Methode. Er weiß, wie wichtig Bewegung und aktive Körperhaltung gerade auch nach einer erfolgreichen Therapie sind.

Mit Benjamin Haegele hat er einen sehr erfahrenen Therapiewissenschaftler und Physiotherapeuten gefunden, der mit Peter Hornung ganz auf einer Linie liegt. „Ihre Gesundheit ist das, was Sie daraus machen,“ sagt er, und meint, dass viele ihr Krankheitsbild zu sehr als ein Schicksal ansehen, welches nur von Ärzten verbessert werden könnte. Die Verbindung von großem therapeutischen Wissen und der Fähigkeit Menschen zu motivieren ist Benjamin Haegeles Erfolgsrezept.

### Vernetzung und Verbindungen

Am effektivsten für den gesundheitlichen Erfolg ist für die Gründer der GSA die intensive Zusammenarbeit von Arzt, Physiotherapeut, Fitnesstrainer und der Eigeninitiative des Patienten. Prävention, Behandlung, Aufbau und Stabilisierung fließen dabei zu einem Gesamtkonzept zusammen, das in der GSA durch die Verbindung der Physio-

therapie-Praxis von Benjamin Haegele, dem Parkinson-Zentrum von Peter Hornung, dem *Orthocenter* von Johannes Purgreth und den Clubs von *easy sports* sein Zentrum hat. Kurze Wege von der Therapie zum Aufbautraining sind wichtig für die Motivation.

Das ist nicht nur interessant für Menschen, die sich gesundheitsbewusst bewegen möchten. In Präventionskursen, die maßgeblich von den Krankenkassen gefördert werden, können sie hier mit wenig finanziellem Aufwand und unter höchst fachkundiger Begleitung viel für sich tun. Das vielseitige Programm der von den Kassen geförderten Kurse bietet Rückenschule, Herzkreislauf- und Krafttraining, Faszientraining für Muskel- und Bindegewebe und außerdem Sturzprophylaxe, Koordination und Ernährungsberatung.

Aber auch Firmen, die in ihren Mitarbeitern ihre größte Ressource sehen, finden mit diesem Konzept die finanzielle Unterstützung der Krankenkassen und interessante Steuervorteile, um für die Gesunderhaltung ihrer Mitarbeiter zu sorgen. Dafür stehen ihnen fünf *easy sports*-Clubs zur Verfügung, in

Nürtingen, Tübingen, Ettlingen und zwei in Reutlingen.

Und Prävention rechnet sich: Die Programme reduzieren im Durchschnitt die Arbeitsunfähigkeit um 26,8 %, die

Gesamtausgaben für Gesundheit um 26,1 % und es ergab sich ein Kosten-Nutzen Verhältnis von 1 zu 5,81 – so die sehr anerkannte Studie von Larry S. Chapman aus dem Jahr 2012.



*feel the nature*  
FUNKTIONSWÄSCHE UND -BEKLEIDUNG  
AUS MERINOWOLLE UND SEIDE

- Slim- und Regular Fit
- Höchste Funktionalität
- Tolles Tragegefühl
- Ökologisch und sozial zertifiziert nach GOTS
- Hergestellt in Deutschland

FABRIKVERKAUF  
ÖFFNUNGSZEITEN  
Mo-Mi: 9.00 Uhr-15.00 Uhr  
Do-Fr: 9.00 Uhr-18.00 Uhr



Wörthstraße 155, 72793 Pfullingen  
Telefon (0 71 21) 3 87 87-7  
[www.engel-sports.com](http://www.engel-sports.com)

ENGEL SPORTS



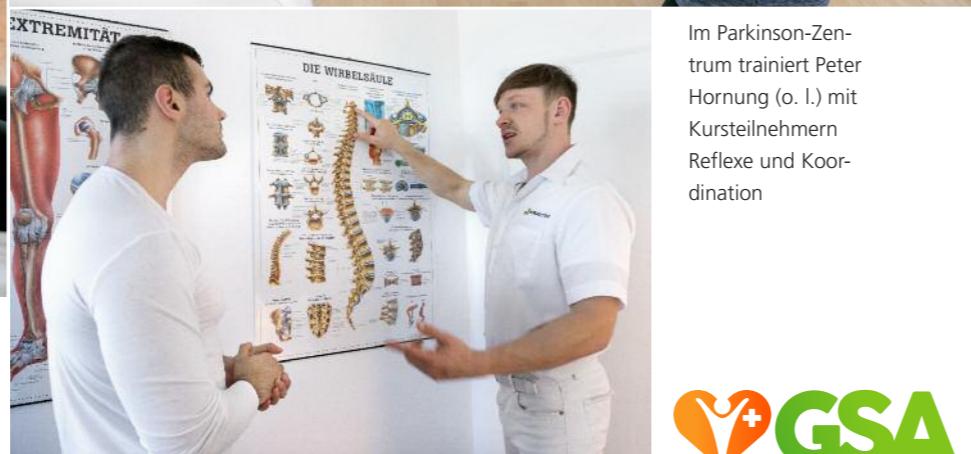
In seinem Orthocenter behandelt Johannes Purgreth nach der Muenchsystem-Methode – und erläutert Problematiken dem Klienten

### Der Weg in eine gesündere Zukunft

Wachsende berufliche Anforderungen, eine längere aktive Lebenszeit und ein höherer Anspruch an Lebensqualität stellen uns als Gesellschaft im Gesundheitsbereich vor neue Herausforderungen. Ein Trainer im Fitness-Studio muss heute mehr können als früher, denn hier trainieren Athleten neben Rehabilitanden und jeder Menge Menschen, die unter verschiedenen Aspekten ihre Gesundheit erhalten und verbessern wollen.

Daher muss ein guter Trainer ein Allrounder sein, auch in Sachen Ernährung und Motivation muss er kompetent sein. Christoph Anrich war über 20 Semester lang Dozent am Institut für Sportwissenschaft in Tübingen. Der Autor zahlreicher Bücher und Publikationen hat für diverse Ministerien und große Sportverbände gearbeitet und ist international bekannt. Zusammen mit der GSA und der IHK entwickelt er den neuen Ausbildungsberuf des GSA/IHK-Fachsportlehrers.

Anders als in dem bisher für die Fitness-Branche einschlägigen Beruf des



Im Parkinson-Zentrum trainiert Peter Hornung (o. l.) mit Kursteilnehmern Reflexe und Koordination



GSA-Gesundheitssportakademie  
Lembergstraße 9  
72766 Reutlingen  
Telefon 07121-160170  
info@gsa.fitness  
[www.gesundheitssportakademie.com](http://www.gesundheitssportakademie.com)

Sport- und Fitnesskaufmanns, erwerben die Auszubildenden während ihrer Lehrjahre hochqualifizierte Lizzenzen als Trainer im Breiten-, Gesundheits-, Präventions- und Reha-Sport. Sie werden so in vielen Fitness-Clubs ihren Beitrag für eine hohe Qualität in der Gesundheitshaltung und Leistungssteigerung vieler Menschen leisten können. Akademisches Lernen und die Praxis in den Fitness-Clubs verbinden sich in der GSA zu einer sehr effektiven Ausbildung.

### Die GSA kennenlernen

Wer die GSA kennenlernen und ihre Initiatoren treffen möchte, der hat dazu in der Reutlinger Stadthalle die Gelegenheit. Am 29. Februar bis 1. März findet dort die Gesundheitsmesse statt, mit der GSA, easy sports und Muenchsystem als Messepartner. Zu den The-



### Schwarzwurzelsuppe mit Pumpernickel

#### Zutaten (4 Personen):

800 g Schwarzwurzeln • 150 g Kartoffeln • 3 EL Weißweinessig • 3 Schalotten • 600 ml Gemüsebrühe • 125 ml Schlagsahne • 1/4 TL gemahlene Muskatnuss • 1/2 Zitrone • 20 g Butter • 3 Scheiben Pumpernickel • 2 Frühlingszwiebeln • Prise Zucker • Salz • Pfeffer • Wasser • Olivenöl

#### Zubereitung:

- 1 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Schalotte fein würfeln. Eine Schüssel mit Wasser füllen und Weißweinessig dazugeben. Mit Küchenhandschuhen die Wurzeln schälen, klein schneiden und in das Essigwasser legen.
- 2 Olivenöl in einem großen Topf erwärmen. Schalottenwürfel ca. 5 Min. glasig anschützen. Schwarzwurzeln abgießen und mit den Kartoffeln in den Topf geben. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und aufkochen lassen. Auf kleiner Stufe ca. 30 Min. köcheln.
- 3 Ein paar Stücke Schwarzwurzel aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Die Gemüse-Brühe-Mischung mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, gemahlener Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.
- 4 Butter in einer Pfanne schmelzen. Pumpernickel mit den Händen zerkleinern und in der Pfanne knusprig anbraten. Zucker dazugeben und mit Salz würzen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Suppe mit den bei-seitegestellten Stückchen Schwarzwurzel, Pumpernickel und Frühlingszwiebeln servieren.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche



Berg

**WIR BRAUEN MIT DEN ROHSTOFFEN:** Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Unser 5. ROHSTOFF ist der MENSCH, unsere Mitarbeiter. Und schließlich der 6. ROHSTOFF:

**ZEIT - viel ZEIT.**





Die Köpfe von VIVOBASE – Elektroingenieur Jochen Seipel (l.) und sein Neffe Yannik Seipel in ihrer Denkschmiede in Pliezhausen



Alle Informationen überall verfügbar – welcher Strahlung setzen wir uns aus?

begann er ein Gerät zu entwickeln, das vor elektromagnetischer Strahlung schützt. Die Technologie existiert seit mittlerweile über zehn Jahren und ist heute unter dem Namen VIVOBASE auf dem Markt. Mit einer Reichweite bis zu 30 Meter schützt es Wohnung und Büro, mit Batteriebetrieb kann es auch mobil am Körper getragen werden.

Da die VIVOBASE-Geräte ein schwungsfreies elektrostatisches Feld erzeugen, welches die Wassermoleküle im Körper auf natürliche Weise regeneriert, wird die Empfindlichkeit für elektromagnetische Strahlung stark reduziert. Das belegen verschiedene Testverfahren, die auf der Homepage von VIVOBASE dargestellt sind.

#### Alles nur Einbildung?

Dass die Empfänglichkeit des Körpers für elektromagnetische Strahlung tatsächlich verringert wird, mag sich erst einmal wie schlechte Esoterik anhören. Tatsächlich beklagt Yannik Seipel, Jochen Seipels Neffe und kaufmännischer Vorstand der gemeinsamen Firma, viel Betrug auf dem Markt der Elektrosmog-Schutzgeräte.

Wer sich – etwa auf der GesundheitsMesse in der Reutlinger Stadthalle

## Schutz vor Strahlung

Das Unternehmen VIVOBASE zeigt am 29. Februar und 1. März auf der Reutlinger GesundheitsMesse seine Geräte zum Schutz vor elektromagnetischer Strahlung. Hinter diesen Apparaten stecken langjährige technische Entwicklungen, wissenschaftliche Tests und schwäbischer Tüftlergeist.

**E**lektroromog – gibt es den wirklich? Prinzipiell verneint das heute kaum noch jemand. Aber wie schädlich er tatsächlich für uns ist, darüber ist sich andererseits kaum jemand wirklich sicher. Anfang der 90er Jahre, als immer mehr Menschen anfingen Handys zu nutzen, fiel einigen Medizinern eine Zunahme verschiedener Krankheiten, von Konzentrationsschwäche bis zu Geschwür-Erkrankungen im Kopfbereich, auf. Seitdem ergehen immer wieder ärztliche Appelle, die aber gegen die rasante Entwicklung im Mobilfunkbereich nicht ankommen.

#### Wachsende Sensibilität

Eine hypochondrische Angst vor Elektrosmog kann wahrscheinlich mehr schaden als die Strahlung selbst. Tatsächlich kann sich der menschliche Körper an vieles gewöhnen und Umweltbelastungen kompensieren. Dabei sind Menschen unterschiedlich anfällig

für die Auswirkungen von Elektrosmog. Aber insbesondere mit der Einführung des hochfrequenten 5G-Netzes machen sich immer mehr Menschen Gedanken darüber, ob man diesen Entwicklungen gedankenlos zusehen soll.

Doch wer diese Frage verneint, steht sofort vor der nächsten Frage: Wie soll man sich denn vor der massiven Ausbreitung elektromagnetischer Strahlung schützen? Da gibt es wertvolle Tipps, wie das Verkabeln der Computer, den Gebrauch von Headsets fürs Handy, dem Ausschalten von WLAN in der Nacht und andere. Aber was ist mit dem Handymast in der Nachbarschaft, dem WLAN am Arbeitsplatz und in öffentlichen Gebäuden?

#### Was kann man tun?

Jochen Seipel beschäftigt sich mit dem Thema Elektrosmog bereits seit vielen Jahren. Zusammen mit dem sehr innovativen Arzt Dr. Siegfried Rilling

– mit Jochen und Yannik Seipel unterhält, dem wird deutlich, dass in die Entwicklung der VIVOBASE-Geräte viel elektrotechnisches und ärztliches Wissen eingeflossen ist. Haben tatsächlich schwäbische Tüftler ein Gerät erfunden, das uns vor den schädlichen Auswirkungen von Elektrosmog wirklich schützen kann? Oder entstehen die begeisterten Berichte von VIVOBASE-Anwendern nur durch den bekannten Placebo-Effekt, nach dem Krankheiten manchmal allein dadurch geheilt wer-

den, dass der Patient glaubt, er habe eine wirksame Medizin bekommen?

#### Ohne Placebo-Effekt

Viele Rückmeldungen von Kunden, deren Kinder nachts besser schlafen, und sogar von Betreuern behinderter Menschen, die von positiven Auswirkungen der Geräte auf ihre Klienten berichten, scheinen jedoch darauf hinzudeuten, dass das alles nicht nur Einbildung ist – gerade wenn die Verbesserungen bei Menschen eingetreten sind, die vom Einsatz der Geräte gar nichts wussten. Und auch bei den genannten wissenschaftlichen Tests wurde der Placebo-Effekt ausgeschlossen.

Ob man wirklich eine Veränderung bei sich bemerkt, sei es beim Schlaf, bei der Konzentrationsfähigkeit, im allgemeinen Wohlfühl oder sogar in Bezug auf die Verbesserung chronischer Krankheiten, wird jeder nur sicher sagen können, wenn er es selbst ausprobiert. Aber in einer Zeit, in der der Elektrosmog immer mehr zunimmt, lohnt es sich wohl, sich mit dem Thema irgendwann zu befassen.



# SCHUTZ VOR 5G + WLAN MIT UNSEREN VIVOBASE FAMILY PRODUKTEN!



**VIVOBASE**  
Ein Unternehmen der Rilling Gruppe



Ob zuhause oder unterwegs - mit den VIVOBASE FAMILY Produkten erlangen Sie effektiven Schutz vor elektromagnetischer Strahlung.

Die VIVOBASE FAMILY schützt Sie vor Handystrahlung, WLAN, DECT, Bluetooth, GPS, Schaltnetzteilen, Monitoren und anderen künstlich erzeugten Feldern sowie vor natürlichen Feldern wie Wasseradern, Verwerfungen und kosmischer Strahlung.

\*vbazml001

Gutscheincode für 20 % Vorteilsrabatt auf alle VIVOBASE Geräte. Gültig bis 30. April 2020.  
Einzulösen im Webshop [www.vivobase.de](http://www.vivobase.de)

Für Heilpraktiker und Therapeuten bieten wir ein Vertriebskonzept ab 20 %. Bitte kontaktieren Sie uns:  
VIVOBASE GmbH · Lilienthalweg 13 · 72124 Pliezhausen · Telefon: + 49 (0)7127 9503180 · [info@vivobase.de](mailto:info@vivobase.de)

## Faschingslaune



## Narrentreiben

- > Burladingen | 8. Februar  
Sa 14.30 Uhr | Fasnetsspiel | Festplatz Josengasse
- > Ehingen | 24. Februar  
Mo 14 Uhr | Rosenmontagszug | Teilort Kirchen
- > Engstingen | 22. Februar  
Sa 13.31Uhr | Fasnetsumzug | Großengstingen
- > Mössingen | 16. Februar  
So 13.30 Uhr | Fasnetsumzug | Innenstadt
- > Rottenburg | 23. Februar  
So 13 Uhr | Fasnets-Ommzug | Innenstadt
- > Rottweil | 24./25. Februar  
Mo 8 Uhr / Di 8 Uhr + 14 Uhr | Rottweiler Narrensprung | Historische Innenstadt
- > Trochtelfingen | 24. Februar  
Mo 13.31 Uhr | Fasnetsumzug | Historische Kernstadt
- > Tübingen | 9. Februar  
So 13.30 Uhr | Fasnetsumzug | Altstadt
- > Unterhausen | 25. Februar  
Di 19 Uhr | Fasnetsverbrennung | Vor der Lichtensteinhalle
- > Wannweil | 8. Februar  
Sa 18 Uhr | Nachtumzug | Uhlandhalle

## Rundherum

### Erdgeschichte der Alb

Die Schwäbische Alb ist erdgeschichtlich so vielseitig wie kaum eine andere Landschaft in Mitteleuropa. In einer Wanderausstellung über den UNESCO Geopark Schwäbische Alb kann man jetzt die geologischen und landschaftlichen Besonderheiten entdecken. Die Ausstellung im Biosphärenzentrum Schwäbische Alb schärft den Blick für geologische Phänomene vor Ort und überrascht dazu mit unbekannten Zusammenhängen.

> Münsingen | Biosphärenzentrum Schwäbische Alb | bis 24. Februar | Mi-Mo 11-17 Uhr | [www.biosphaerengebiet-alb.de](http://www.biosphaerengebiet-alb.de)



### Raum für Textiles

Im albgut in Münsingen hat sich das Wollwerk zum Ziel gesetzt regionale Wolle zu verarbeiten und zu vermarkten. Ein integrierter Laden bietet allerlei Schönes und Kreatives rund um Wolle und Textilien. Die Ausstellung mit Arbeiten des Bühnen/Kostümbildners und Grafikdesigners Valentin Peter Eisele lädt nun zum Entdecken ein. Gezeigt werden Drucke und Zeichnungen die, in ihrem Schwerpunkt auf Kostüm, den textilen Rahmen begleiten.

> Münsingen | albgut BT 17 | Vernissage 1. März 14 Uhr | bis 12. Juli | So 13-17 Uhr | [www.wollwerk-imbt.de](http://www.wollwerk-imbt.de)



### Auferstehung selbst erleben

Im katholischen Bildungshaus St. Luzen geht der Reutlinger Arzt Dr. Stefan Steinert zusammen mit dem Theologen Dr. Jochen Frank in einem Osterseminar der Frage nach, inwiefern Auferstehung schon mitten im Leben geschieht. In einer Mischung aus medizinischen Meditationen und traditioneller christlicher Spiritualität werden Selbstheilungskräfte und der Zugang zur eigenen spirituellen Tiefe geweckt. Wer Lust auf ein besonderes Osterfest hat, für den kann in diesem Seminar Auferstehung erfahrbar werden.

> Hechingen | Bildungshaus St. Luzen | 9.-12. April | Do 18 Uhr-So 11 Uhr | Anmeldung unter [www.luzen.de](http://www.luzen.de) bis 29. Februar



Der  
Steuerberater-  
berater

**danner** IT-Systemhaus



Emil-Adolff-Straße 1 | 72760 Reutlingen  
[m.allgoewer@danner-it.de](mailto:m.allgoewer@danner-it.de)  
T 07121-5678-0 | [www.danner-it.de](http://www.danner-it.de)



## Putzaktion



### Flotte Feger-Infos:

Technische Betriebsdienste Reutlingen  
Am Heilbrunnen 107 • 72766 Reutlingen  
Telefon: 0 71 21/303 50 50  
Mail: [saubere.stadt@reutlingen.de](mailto:saubere.stadt@reutlingen.de)  
[www.tbr-reutlingen.de](http://www.tbr-reutlingen.de)

natürlich sorgen sie auch für den Abtransport des Mülls.

### Ein Dank an die Fleißigen

Dass die *Stadtputzete* auch immer eine Menge Spaß macht, beweisen die Fotos, die die Veranstalter jährlich von der Aktion prämieren. Denken Sie also auch dieses Jahr an ein paar Schnappschüsse und senden Sie diese unter [saubere.stadt@reutlingen.de](mailto:saubere.stadt@reutlingen.de) mit dem Stichwort „Fotowettbewerb“ ein.

Arbeit an frischer Luft macht hungrig. Deshalb gibt es nach der Putzaktion, ab 12 Uhr, erstmal für alle Helfer ein Vesper auf dem *TBR*-Gelände. Und natürlich laden ein „Dankeschön“, eine Verlosung und eine Menge Interessantes noch zum Verweilen ein.



Technische Betriebsdienste Reutlingen

## Flotte Feger braucht die Stadt.

### Stadtputzete am 14. März 2020

Telefon 0 71 21/303 50 50  
[saubere.stadt@reutlingen.de](mailto:saubere.stadt@reutlingen.de)



## Marktleben

### Wer sucht, der findet –

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

#### In Reutlingen

Achalmbad Albstraße 17-19 | Achalm Hotel & Restaurant Achalm 1 | Alexandre Marktplatz 22 | Alteburg Hofgut | Altschulzenhof Engst Wochenmarkt | Arabica Oberamteistraße 6 | Backstube Schnurr Alexanderstraße 72 | Bäckerei Bosch Jettenburgerstraße 16 | Bantle Paul Schwarzwald-Metzger Wochenmarkt | Bauer Wilhelmstraße 124 | Bäckerhaus Veit Wilhelmstraße 88 | Bäckerei Wucherer Wilhelmstraße 9 | better2gether Bismarckstraße 63 | Binder Susanne Wochenmarkt | Bioland Bäckerei Stumpf Wochenmarkt | Bioland Hofgut Gaisbühl Gaisbühl Hofgut 12 | Bio-Bäckerei Berger Am Busbahnhof / Storlachstraße 196 | Wilhelmstraße 127 | Bioland Hofladen Fuhr Käthe-Kollwitz-Straße 16 | Bioland Gärtnerhof Werner Wochenmarkt | Blumen & Ambiente Lederstraße 102 | Café Winkler Rebentalstraße 3 | Citykirche Nikolaiplatz 1 | Easy Sports Lembergstraße 9 / Ziegelweg 1/1 | EBK Blumenmönche Wochenmarkt | Fahrrad Sauer Steinachstraße 46 | Familie Walter Maier Wochenmarkt | Feinkost Landmesser Wochenmarkt | Fridi unverpackt Weibermarkt 3 | Gärtnerei Baum Beckenried 1 | GartenBauschule Schlotterbeck Poststraße 7 | Geniesserscheune Leyenbachstraße 39 | Gutsgaststätte Alteburg Alteburg Hofgut 1 | Hefele Beate Wochenmarkt | Heimatmuseum Oberamteistraße 22 | Kaffeehäusle Alteburgstraße 15 | Klinikum am Steinenberg Steinenbergstraße 31 | Konzertbüro Marktplatz 14 | La Perla Deckerstraße 3 | Landratsamt Bismarckstraße 47 | Längossnack Wochenmarkt | Leckerbissen Steinachstraße 8 | Leslie Bernd Wochenmarkt | Liebe Wochenmarkt | Loretto Wochenmarkt | Markthalle Obere Wässere 3-7 | Markt & Handel Silke Frech Wochenmarkt | Marktkauf Getränkemarkt Birnenweg 8 | Metzgerei Schneider Wilhelmstraße 70 | Metzgerei Zeeb Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinstraße 3 | Naturkundemuseum Am Weibermarkt 4 | Naturschutzzentrum Weingärtnerstraße 14 | Nepomuk Unter den Linden 23 | Nestel Steinachstraße 15 / Wilhelmstraße 109 | Nikolaus Mikeler Wochenmarkt | Nübling & Holwein Georgenstraße 26 | Osiander'sche Buchhandlung Wilhelmstraße 64 | Pastaria Allkemper Wochenmarkt | Pfennigwerth Wochenmarkt | Raisers Kartoffeln Bei der Kirche 3 | Rathaus Marktplatz 22 | Reinhard Schur Wochenmarkt | Reutlinger Essig-Manufaktur Nürtingerhofstraße 10 | Rudis Hühnerhof Wochenmarkt | Schall Weinhaus Jettenburgerstraße 2 | Schmauders Hof Wochenmarkt | Sikora Michal Wochenmarkt | Sonnen-Apotheke Wilhelmstraße 10 | Stadtbibliothek Spendhausstraße 2 / Im Wasen 5 | Teelädele Oberamteistraße 7 | Tiroler Spezialitäten Wochenmarkt | Tourist Information Marktplatz 2 | TransVelo Kaiserstraße 52 | Umweltbildungszentrum Listhof Friedrich-List-Hof 1 | Vinum Oberamteistraße 2 | Vivobarefoot Rathausstraße 4 | Volkshochschule Spendhausstraße 6 | Vom Fass Katharinenstraße 13 | Weltladen Rathausstraße 10 | Wollwinder Getränkevertrieb Hepstraße 91

#### In der Region

Bad Urach Bäckerhaus Veit (Brezelbäck) - BeckaBeck - Café Bistro La Vie - Café Ruf - Flomax - Hotel Graf Eberhard - Kurverwaltung - Rathaus | Bad Urach-Seeburg Speisecafé Schlössle | Balingen b2 Biomarkt | Bempflingen Bäckerhaus Veit - VIVENA Markthalle | Burladingen Optik Gut | Dettingen Bäckerhaus Veit - BeckaBeck - Brennerei Walter - EBK Blumenmönche - Hofladen Straßer - Rathaus - salzglück - Tanzschule Werz | Ehingen-Berg Berg Brauerei | Eningen Bäckerei Sautter - Edeka Aktiv Markt Vrakas - Rall Baumschulen - Rathaus | Engstingen Bäckerei Marquardt | Frickenhausen NaturHaus Walz | Göppingen Reiff Strickwaren - Staiger-Schäfer's Kaffeewelt - Wanderheim Roßberghaus | Gomadingen Bäckerei Glocker | Gomadingen-Dapfen Lagerhaus | Gomadingen-Marbach Gestütsshop | Gomaringen Emmy Lindgrün | Grabenstetten Wild-Lädeli | Gundershofen Seifenlädeli | Hayingen Hofgut Maisenburg | Hayingen-Ehestetten Biohotel und Restaurant Rose | Hayingen-Münzdorf Altschulzenhof Engst - Hof Brunner | Hohenstein-Eglingen Rudis Hühnerhof | Hohenstein-Ödenwaldstetten Braueri Gasthof Lamm - Hohensteiner Hofkäserei Rauscher - Rathaus - Scheunenladen | Hohenstein-Oberstenen Marc Wörz Kartoffeln | Hohenstein-Meidelstetten Stall Willi Wolf | Kohlstetten Kohlstetter Laden | Lauterach Lauteracher Alb-Feld-Früchte | Lichtenstein-Honau Forellenhof Rössle | Mehrstetten Schmauders Hof | Metzingen Stadtbibliothek - Handel Baumschulen - Löwenzahn Naturkost - Rathaus - Tourist Information - Weinbaumuseum - Weingärtnergenossenschaft | Metzingen-Neuhause Auhof Familie Reusch - Reusch Fruchtsäfte - Haus- und Gartenmarkt | Mittelstadt Bäckerei Bayer | Mössingen Café Pausa - Hofmarkt Jungviehweide - Rathaus | Münsingen Ausemländle - BeckaBeck - Biolandhof Maier - Café Moritz - Failenschmid - LEADER Mittlere Alb e. V. - Mobilitätszentrum - Optik Gut - Rathaus - Schmauders Hof - Schwenk Mode - Textilkunst Linia Andrea Dippel - Tourist Information - Tress Nudeln | Münsingen-Auingen Albmaler Museum - Alb-Ölmühle - Biosphärenzentrum - Emmas Springerle - Flomax - Lagerhaus | Münsingen-Buttenhausen Café Ikarus - Mühlenladen Luz | Nagold Stadtbibliothek | Nagold Wochenmarkt Nikolaus

Mikeler Neckartailfingen Häusermann Fruchtsäfte | Neufra Markt & Handel Silke Frech | Ossingen Gröttle | Oferdingen Häusermann Fruchtsäfte - Oferdingen Mühle | Owen Berghof Rabel | Pfullingen Bäckerhaus Veit - BeckaBeck - Bio-Bäckerei Berger - ENGEL - Flair & mehr - gesundhaus - Marktapotheke - Optik Wörner - Rathaus - Rosenkranz Genuss - Schairers ESKULTUR - Tanzschule Werz | Römerstein-Böhringen Mühlenengenossenschaft Römerstein | Sonnenbühl Bäckerei Haug - Bioland Gärtnerhof Werner | St. Johann Hofladen beim Gestüt | St. Johann-Gächingen Failenschmid - Flomax | St. Johann-Upfingen Bäckerei Stoß | Stuttgart-Rummelsburg Failenschmid | Trochtelfingen ALB-GOLD - Bäckerei Glocker - Trochtelfingen-Haid Alb-Vital | Tübingen Hofgut Rosenau - Silberburg am Markt - TransVelo | Tübingen-Unterjesingen Gasthof-Hotel LAMM - Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei | Tübingen Wochenmarkt Markt & Handel Silke Frech | Wannweil Connys Hoflädeli - Gärtnerei Hespeler - Gärtnerei Hochstetter | Weilheim Teck-Häringen zum Rössle | Westerheim Gemeindeverwaltung | Zwiefalten Bierhimmel - Loretto - Optik Gut - Rathaus | Zwiefalten-Baach Radlerherberge Auchter | Zwiefalten-Mörzingen St. Josefsgut | Zwiefalten-Sonderbuch Sonderbacher Spezialitäten

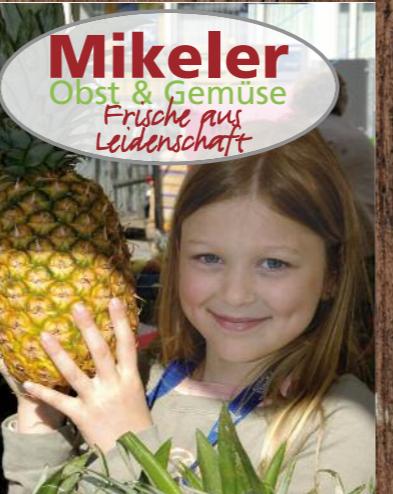
Möchten Sie das Magazin **Marktleben** Ihren Kunden anbieten? Teilen Sie uns dies gerne mit:  
Fon 0 71 21-38 19 67 oder info@marktleben.de

# Regionale Qualität

**HansWucherer's Backstube**

*Täglich frisch vom ALBKORN -Mehl zum Brot!*

Wilhelmstr. 9 · Reutlingen  
Telefon 0 71 21/33 80 16  
[www.baeckerei-wucherer.de](http://www.baeckerei-wucherer.de)



*samstags auf dem Wochenmarkt  
Reutlingen | Nagold*

**Naturfriseur**  
**Naturkosmetik-Studio**  
**Naturheilpraxis**

**NaturHaus**  
Frickenhausen  
**Bärbel Walz**

Blumenstraße 1  
72636 Frickenhausen  
Fon 0 70 22/6 02 56 85  
[info@naturpraxis-walz.de](mailto:info@naturpraxis-walz.de)  
[www.naturpraxis-walz.de](http://www.naturpraxis-walz.de)