

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Schnitzeljagd
Mit Nachhaltigkeit
Türöffner zur Welt

Ährensache
Mit Frauenstärke
Atelier der Mahlkünstler

Albkulinarik
Mit Kreativität
Ein Paket voller Ideen

Lieblingsteile

Natürlichkeit für Stadt und Welt



Liebe Leserin, lieber Leser,

was heißt eigentlich Nachhaltigkeit? Auf der Suche nach einer Antwort hat uns der Gedanke von Wilhelm Vogel besonders gefallen. Denn der deutsche Widerstandskämpfer soll einmal gesagt haben: „Was nicht von Innen kommt, kann und wird nie von Dauer sein.“

Aus unseren persönlichen Kontakten mit Machern in unserer Region wissen wir, dass die Motivation für ihr Tun oft aus ihrem tiefsten Inneren kommt, ihr Handeln eine echte Seelensache ist. Da ist beispielsweise die Firma *Engel*, die mit ihren ökologischen Textilien Engagement zeigt für eine nachhaltige und sozial gerechte Textilproduktion, und das auf der ganzen Welt. Für unsere Titelgeschichte haben wir uns im ersten *ENGEL STORE* umgeschaut und sind begeistert von dem neuen Ladengeschäft.

Wir haben uns mit einer jungen Frau getroffen, die, auf dem Weg zur Mülleirin, ihr Handwerk sehr „Fimehl“ pflegt. Und natürlich wollten wir wissen, wo wir uns schließlich Erzeugnisse aus ihrer Mahlkunst schmecken lassen können. Kulinarisches haben wir deshalb bei einem Bio-Bäcker genossen und in Bad Urach durften wir gleich eine ganze Vielfalt unserer Region erleben, gebündelt in einer Menge kreativem Unternehmerteil.

Dass unsere Kinder mit Enthusiasmus die Wandertiefel schnüren, scheint für so manche Eltern ein Anachronismus. Die Entdeckung einer besonderen Geocaching-Tour könnte dem nun ein Schnippchen schlagen. Denn auf spielerische Weise geht's hierbei durch die Natur – immer der Nachhaltigkeit auf der Spur, die die *Vereinten Nationen* in ihren 17 Zielen formuliert haben.

Nachhaltiges Agieren hat so viele Facetten, selten hat uns eine *Marktleben*-Ausgabe das so deutlich gezeigt. Selbst ein Blick auf die Fünf-Elemente-Lehre der *Traditionellen Chinesischen Medizin* kann dazugehören – das haben wir jedenfalls diesmal gelernt.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Kleine Kraftpakete	3
Beerenfantasien Liköre traditionsbewusst	3
Menschenwürde Nachhaltigkeitsziele	4
Wildkräuter Wald des Erwachens	5
Albkulinarik Ein Paket voller Ideen	6
Lieblingsteile Natürlichkeit für Stadt und Welt	8
Schnitzeljagd Türöffner zur Welt	11
Regiobäcker Zeit für Geschmack	12
Ährensache Atelier der Mahlkünstler	13
Rundherum Ökosysteme, Reinemachen, Neuigkeiten	14
Lebensenergie Die Kraft, die lebendig macht	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 (13)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4,
8-14); Beate Armbruster Fotografie (3/Liköre,
6-7); Stock-Adobe (2, 3, 5, 14); Heinrich-
Böll-Stiftung (14), Dr. Stefan Steinert (15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen

Marktleckereien



Kleine Kraftpakete

Noch ist's im Garten und auf dem Balkon ruhig in Sachen Gärtnern. Doch warum nicht mal auf der Fensterbank den Pflanzen beim Wachsen zusehen? Sprossen und Keimlinge bereichern unseren Speiseplan, schmecken superlecker und sind

**Wahrhaft gute Küche entsteht aus
90 Prozent guten, frischen Zutaten
und aus zehn Prozent Phantasie.**

Paul Bocuse (1926-2018)
Französischer Starkoch

dazu noch sehr gesund. Denn in den Samen von Hülsenfrüchten, Getreide oder Gemüse stecken eine Menge Vitamine, Kohlenhydrate, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, die als gesundheitsfördernd gelten. Die Konzentration der Vitamine und Mineralstoffe ist dabei in den Keimlingen oft doppelt so hoch wie in der ausgewachsenen Pflanze.

Geschmacklich variieren Sprossen je nach Keimgut von süßlich über nussig bis scharf. So wird der eigene Gusto entscheiden, ob man nun Linsen-, Kresse-, Rucola- oder Radieschen-Keimlinge über Salate, Pasta, Risotto oder einfach ein Butterbrot streut. Spezielle Samenhändler bieten eine große Vielfalt an Samen und Samenmischungen an und wissen natürlich auch um deren jeweilige Aromen. Aber auch in gut sortierten Pflanzen- und Supermärkten kann man fündig werden.

Und auch wenn „fertige“ Sprossen im Einzelhandel zu haben sind, es macht einfach Spaß, die kleinen Kraftpakete in einem Sprossenglas selbst zu ziehen. Denn der Natur beim Keimen zuzusehen ist eine faszinierende Entdeckung, vor allem auch für Kinder.

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG!

Zur Marktleben-Verteilung | zweimonatlich | eigener PKW erforderlich

Ihre Tour:
Metzingen
Dettingen
Bad Urach

Über Ihr Interesse freuen wir uns:
> Redaktion Marktleben |
Fon 0 71 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de

Beerenfantasien

Liköre traditionsbewusst

Beeren pflücken – eine Arbeit, zu der es viel Zeit braucht. Stunden und Tage kann Ewald Heinzelmann aus Steinhilben damit verbringen, ohne dass es ihm zu viel wird. Schlehen, Himbeeren, Weißdorn, Hagebutten – in seinen Gär-



ten und auf der Alb wächst viel davon, und viel braucht er auch, um seine Liköre, Sirups, Marmeladen und Shrubs herzustellen. Die Shrubs sind aus Beeren, Essig und Zucker hergestellt und sehr geeignet für Salate, aber auch ein feiner alkoholfreier Aperitif.

In der *Steinhilber Alblikör Manufaktur* wird fantastischer Geschmack noch so erzeugt, wie man es immer schon gemacht hat: ohne Konzentrat. Dazu gehören der Laden und das schön gestaltete Probierstübchen, in dem man Likörproben mit einem zünftigen Vesper erleben kann. Auch außerhalb der Öffnungszeiten ist Ewald Heinzelmann nach telefonischer Absprache für Sie da – oder Sie bestellen im Online-Shop.



... ein Hochgenuss der Natur

Überwiegend hergestellt aus heimischen, selbst gepflückten Früchten.

**Holladen -
Öffnungszeiten**
Mi.: 17:30 - 19:30
Sa.: 9:00 - 12:00
Oder nach telefonischer
Vereinbarung



Likörproben mit Einblick in die Manufaktur

Likörmanufaktur Ewald Heinzelmann
Rathausstraße 24
72818 Trochtelfingen/Steinhilben
TEL.: 0172 47 47 846
E-Mail: info@steinhilber-ablikoere.de
www.steinhilber-ablikoere.de

6 Sauberes Wasser und Sanitärversorgung
Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten.

7 Bezahlbare und saubere Energie
Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und zeitgemäßer Energie für alle sichern.

12 Verantwortungsvolle Konsum- und Produktionsmuster
Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen.

15 Leben an Land
Ländkosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodenverschlechterung stoppen und umkehren und den Biodiversitätsverlust stoppen.

Nachhaltigkeitsziele

Immer noch kennen nur wenige Menschen die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen. Zu wenige haben wir uns gedacht. Deshalb, und als passenden Hintergrund zu den *GeoTürle* (Seite 11), stellen wir sie hier noch einmal vor.

1 Keine Armut
Armut in jeder Form und überall beenden.

9 Industrie, Innovation und Infrastruktur
Eine belastbare Infrastruktur aufbauen, inklusive und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen.

16 Frieden, Gerechtigkeit und starke Institutionen
Friedliche und inklusive Gesellschaften im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zur Justiz ermöglichen und effektive, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen.

3 Gesundheit und Wohlergehen
Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.

10 Weniger Ungleichheiten
Ungleichheit innerhalb von und zwischen Staaten verringern.

11 Nachhaltige Städte und Gemeinden
Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig machen.

5 Geschlechtergleichstellung
Geschlechtergerechtigkeit und Selbstbestimmung für alle Frauen und Mädchen erreichen.

8 Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum
Dauerhaftes, inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.

4 Hochwertige Bildung
Inklusive, gerechte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten des lebenslangen Lernens für alle fördern.

17 Partnerschaften zur Erreichung der Ziele
Umsetzungsmittel stärken und die globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung wiederbeleben.

14 Leben unter Wasser
Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen.

2 Kein Hunger
Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.

13 Maßnahmen zum Klimaschutz
Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen.



Wald des Erwachens

Mit den ersten Frühlingsstrahlen kommt auch Bewegung in unsere Wälder. Der Bärlauch sprießt und begeistert damit für kurze Zeit Lauchfreunde und Kräuterkundige.

„Es gibt eine Kraft aus der Ewigkeit und diese Kraft ist grün“. Wer mit den ersten wärmeren Sonnenstrahlen durch unsere Wälder streift, könnte der bedeutenden Naturheilkundlerin Hildegard von Bingen zustimmen. Denn ganze Teppiche kraftvollen Grüns bedecken im nahenden Frühling die Waldböden.

Je nach Witterung sprießt von Mitte Februar bis Mitte März der Bärlauch. Ein Wildkraut, das immerhin seit einer kleinen Ewigkeit, seit rund 5.000 Jahren, als Küchen- und Heilkraut bekannt ist.

Das würzige Aroma

Mit seinen lanzettförmigen Blättern wächst Bärlauch 20 bis 50 Zentimeter hoch. Schon sein Name verrät die Verwandtschaft zu Knoblauch und Schnittlauch, sein Geschmack tut ein Übriges. Denn wer das Aroma von Lauch liebt,

den wird Bärlauch begeistern, der oben drein ein toller Vitamin C-Lieferant ist.

Das Kraut für Sammler

Wer Bärlauch selbst sammeln möchte, findet die krautige Pflanze vor allem in Buchenwäldern. Oberstes Gebot beim Sammeln ist genau hinzuschauen und zu riechen, um die Pflanze nicht mit den hochgiftigen Blättern von Maiglöckchen, Herbstzeitlosen und dem jungen gefleckten Aronstab zu verwechseln. Nur die Blätter des Bärlauchs verbreiten beim Zerreiben zwischen den Fingern den typischen Lauchgeruch!

Wenn im April die weißen sternförmigen Bärlauchblüten erscheinen, ist die Erntezeit vorbei, denn dann werden die Blätter bitter. Was aber bleibt, ist ein Genuss fürs Auge wenn man einen blühenden Bärlauchteppich entdeckt.

Tipps & Wissenswertes zum Bärlauch

Nährstoffe: Bärlauch ist reich an den Mineralstoffen Kalium, Calcium, Eisen und Magnesium. Außerdem liefert das Kraut viel Vitamin C.

Einkauf: Den frischesten Bärlauch sammelt man bei einem Waldspaziergang am besten selbst. Ganz wichtig ist dabei genau hinzuschauen und zu riechen! Denn nur Bärlauch verbreitet beim Zerreiben der Blätter den typischen Knoblauchgeruch. Wer Bärlauch lieber einkauft, findet ihn auf Wochenmärkten bei gut sortierten Gemüsehändlern.

Lagerung: Bärlauchblätter halten sich nur für kurze Zeit frisch, denn das Kraut ist sehr druckempfindlich. Deshalb macht es Sinn, die Blätter direkt zu verarbeiten und auch nicht auf Vorrat zu sammeln oder einzukaufen.

Genuss: Die Verwendung von Bärlauch ist unglaublich vielseitig. Wer Lust auf das lauchige Aroma hat, verfeinert damit Aufläufe, Quiches, Suppen, Pfannkuchen, Gemüsegerichte oder Pasta und bringt würzigen Pep in Salate. Verarbeiten lässt sich das Wildkraut zu Pesto und schmeckt lecker in Dips und Kräuterbutter.

Bärlauchmuffins

mit getrockneten Tomaten

Zutaten (12 Muffins):
180 g Dinkelmehl • 1 TL Backpulver • 1/2 TL Natron • 50 g Parmesan • 75 g Butter • 2 Eier • 250 ml Buttermilch • 100 g Ziegenfrischkäse • 50 g Bärlauch • 1 TL Oregano • 1 TL Thymian • 6 getrocknete Tomaten • Salz • frischer Pfeffer

Zubereitung:

1 Für die Füllung die Bärlauchblätter unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Etwa die Hälfte des Wildkrauts zur Seite stellen, die andere Hälfte mit Oregano, Thymian und den getrockneten Tomatenstücken mischen.

2 Den Parmesankäse reiben. Für den Teig das Mehl, Backpulver, Natron und den geriebenen Parmesankäse mischen. In einer Rührschüssel die weiche Butter und Eier schaumig rühren und nach und nach die Buttermilch und die Mehlmischung dazugeben. Anschließend die zur Seite gestellte Hälfte Bärlauch und den Ziegenfrischkäse unterrühren. Die Masse mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.

3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Muffinformen mit etwa einem Esslöffel Teig füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Mithilfe von zwei Teelöffeln die Füllung auf dem Teig platzieren. Die Füllung mit etwa zwei Esslöffeln Teig so bedecken, dass die Masse komplett bedeckt ist. Die Muffins in 30-35 Minuten goldgelb backen und lauwarm servieren. Lecker schmeckt dazu ein grüner Salat.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche



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.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de



Begeistern sich für die kulinarische Vielfalt unserer Region – KULINALB-Macher Valerie Eberle und Timo Dollinger



Ein Paket voller Ideen

Das Start-up-Unternehmen *KULINALB* in Bad Urach bringt Wertvolles aus unserer Region in schöner Verpackung überall dorthin, wo guter Geschmack gefragt ist.

Die Begeisterung für die Schwäbische Alb und ihre Erzeugnisse hat Timo Dollinger schon früh gepackt. Und das Bewusstsein für feinen Geschmack hat er wohl von seinem Vater mitbekommen, der ein begnadeter Metzger ist – jedenfalls wenn man es am Geschmack seiner Wurstspezialitäten beurteilt. Schon als Student des Foodmanagements organisierte der energiegeladene Schwabensohn unter

dem Namen *KULINALB* Fahrten für seine Kommilitonen zu den feinsten Lebensmittelproduzenten auf der Schwäbischen Alb, hin und wieder auch zum Praxisbetrieb seines dualen Studiums, dem *Landgasthof Hirsch* der Familie Failenschmid in Gächingen.

Belächelt, aber durchgestartet
Mit seinem Rühmen aller Köstlichkeiten, die unsere Region hervorbringt,

geriet er dann eines Tages an einen, der ihn fragte, woher er denn all die Produkte bekomme. „Ja, da müssen Sie schauen“, überlegte Timo Dollinger. Am nächsten Tag rief er den Gesprächspartner vom Mercedes-Benz-Museum aber nochmal an und sagte: „Was wollen Sie haben, ich besorge es Ihnen.“ Das war vor dreieinhalb Jahren und es war die Geburtsstunde eines echten Start-up-Unternehmens, das, erst belächelt, recht schnell zu einem sehr effektiven Vermarkter regionaler Produkte avanciert ist.

Schon bald war die ganze Familie mit eingespannt. Valerie Eberle, eine gute Freundin des Ehepaars Dollinger, steuerte grafische Entwürfe bei und begann schon bald mit demselben Feuereifer für die Idee zu brennen. Heute führt sie zusammen mit Timo Dollinger das Unternehmen *KULINALB*. Über ihren Online-Shop können liebevoll zusammengestellte Pakete oder auch individuell Ausgesuchtes bestellt werden.

Anspruch auf Echtheit

Und wunderschön sind sie tatsächlich, die Geschenkpakete, die *KULINALB* für Fir-

men wie Privathaushalte zusammenstellt. In einem feinen Graskarton – hochwertig und umweltschonend – liegen in einem Bett aus Holzwolle die feinen Köstlichkeiten vieler regionaler Produzenten.

Allen bei *KULINALB* ist es ein echtes Anliegen, wirklich nachhaltig zu arbeiten und etwas für die Region zu tun. Jeder Betrieb, der über *KULINALB* vertreiben will, wird persönlich besucht und muss davon überzeugen, dass es es mit der Qualität und den Produktionskriterien seiner Erzeugnisse wirklich ernst meint. Auf www.kulinalb.de erfährt man, welchen Eindruck Valerie Eberle und Timo Dollinger dabei gewonnen haben.

Unbändige Vielseitigkeit

Unter den vielfältigen Schätzen, die man so schön verpackt Freunden, Kunden oder Mitarbeitern direkt nach Hause schicken lassen kann, finden sich auch die Dosenwurst vom besagten Metzgermeister Thomas Dollinger, der Honig von Paul Eberle, dem Vater von Valerie, und die Frucht-Schaumweine der *Rosstriebkellerei*. Deren Gründer hatten vor einem Jahr Nachfolger gesucht, und so gehört die Kellerei mit den Produkten von den Ermstaler Streuobstwiesen zur Marke *KULINALB*.

Schickes Design gehört auch zu *KULINALB* – ob bei den Grußkarten oder den Etiketten eigener Produkte

Die Pakete enthalten auf Wunsch immer auch eine Grußkarte, mit persönlichem, handgeschriebenem Text. Auch Bastelkits für Wachstücher und Honigkerzen können dabei sein – den Machern von *KULINALB* fällt ständig etwas Neues ein. Wurstseminare in der hauseigenen Wurstküche, Online-

Kochkurse, Oldtimerfahrten und Bienenerlebniskurse – aus sämtlichen in den Familien vorhandenen Stärken werden mit unbändiger Kreativität und Leichtigkeit schöne Erlebnisse gemacht. *KULINALB*, das ist nicht nur eine gute Idee, das sind ganz, ganz viele gute Ideen, die da verwirklicht werden.

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

TRADITIONELLE REZEPTE & HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

NATÜRLICHE GEWÜRZE VERZICHT AUF GESCHMACKS-VERSTÄRKER

EIGENE SCHLÄCHTUNG

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

Failenschmid
Der Albmetzger.



KULINALB

Schaut im **Onlineshop** vorbei
www.kulinalb.de
oder ruft einfach an!

A bissle Heimat verschenga!

- Für Kollegen und Kunden
- Für Freunde und die Familie
- Zum Geburtstag

Oder oifach zum Dange saga!



Mit ihrem neuen *ENGEL STORE* bringt *ENGEL*-Geschäftsführerin Vera Simon die Natur in die Stadt



Großes Augenmerk legt *ENGEL* auf die Jüngsten – eine Spielecke macht so auch die Anprobe zum Kinderspiel



Natürlichkeit für Stadt und Welt

Ihre wunderschöne Bekleidung aus durch und durch nachhaltiger Herstellung bietet die traditionsreiche Firma *ENGEL* in ihrem neu eröffneten *ENGEL STORE* in der Oberen Wilhelmstraße in Reutlingen an und präsentiert damit eine verborgene Stärke unserer Region.

Einkaufen, Bummeln, Shoppen gehen, sich ein bisschen treiben lassen, sich da und dort beraten lassen, Leute treffen, einen Kaffee trinken und am Ende heimgehen, mit der Freude über Dinge, die man gerne hat und die man sorgfältig ausgesucht hat: Das ist Lebenselixier. Wenn nun immer wieder Läden in den Innenstädten schließen, weil zu viele Menschen auf Online-Bestellungen umgestiegen sind, dann ist es besonders schön, wenn es auch solche gibt, die den Mut haben, ein neues Geschäft zu eröffnen.

Bei *ENGEL* geht's auch sportlich zu – die *ENGEL SPORTS*-Kollektion, für Damen und Herren, findet sich auch im neuen Store

Die Obere Wilhelmstraße in Reutlingen ist ein Ort, wo man noch viele echte, inhabergeführte Ladengeschäfte findet, die hohe Qualität mit guter Beratung verbinden. Hier ist jetzt die Firma *ENGEL* mit ihren Naturtextilien eingezogen. „Wir sind mit unseren Textilien auf der ganzen Welt vertreten, aber hier in Reutlingen kennen uns viele immer noch nicht. Das wollten wir ändern“, erklärt Geschäftsführerin Vera Simon ihre Motivation. Denn *ENGEL*, 1982 in Reutlingen gegründet und inzwischen einer der Weltmarktführer im Bereich Naturtextilien, produziert seine gesamte Kollektion in Deutschland, größtenteils auf der Schwäbischen Alb.

Ein Stück Stadtgeschichte

Die Großeltern von Vera Simon, Herbert und Lore Weindel, gehörten zu den Pionieren, die bereits in den 80er-Jahren Babykleidung herstellen wollten, die umweltfreundlich, völlig frei von Schadstoffen und unter ordentlichen Arbeitsbe-

dingungen hergestellt ist. Alle drei Aspekte waren und sind keineswegs übliche Konditionen in der Textilindustrie, damals wie heute. Zusammen mit anderen Mitstreitern im deutschsprachigen Raum gründeten sie den *Arbeitskreis Naturtextil*, einen Verband der heute unter dem Namen *IVN Internationaler Verband der Naturtextilwirtschaft* Standards dafür erarbeitet, was ein nachhaltiges Naturtextil genannt werden darf und was nicht.

Der heute weltweit gültige Naturtextilstandard *GOTS* wurde maßgeblich vom *IVN* mitentwickelt. Bedenkt man, dass zeitweise die Mehrzahl der *IVN*-Vorstände aus dem Kreis Reutlingen stammten, erahnt man die Bedeutung, die Reutlingen für die Entwicklung der Naturtextil-Branche weltweit hat. Es ist also ein sehr positives Stück Stadtgeschichte, dass mit dem *ENGEL STORE* in der Wilhelmstraße 109 ins Herz der Stadt einzieht.

Die Mutter von Vera Simon und Tochter von Herbert und Lore Weindel, Gabriele Kolompar, war als Geschäftsführerin von *ENGEL* lange Jahre im *IVN* und im Beirat des *GOTS* tätig. Mit ihrem Engagement hat sie sich um die Schonung der Natur und die Verbesserung der Ar-

beitsbedingungen in der Textilindustrie auf der ganzen Welt verdient gemacht.

Stoffe aus reiner Natur

Unsere Haut ist ein sehr sensibles Organ, insbesondere bei Babys. Und so findet man beim Betreten des Ladens als erstes die *ENGEL*-Kollektion für Babys und Kleinkinder. Ab Größe 38 bekommt man hier auch für Frühchen schon wunderschöne Stücke aus den besten Naturfasern, die man sich wünschen kann.



Wir begrüßen den *ENGEL STORE* in bester Gesellschaft



DEPPERICH
FREUDE AM PERSÖNLICHEN

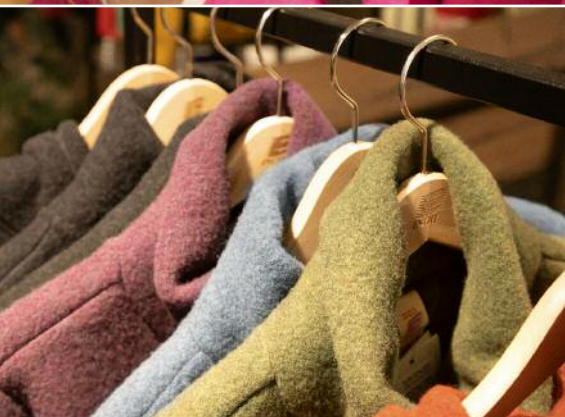


Lukaszewitz
BETRIEBEN VON WÖNER



Nachbarn
aus der
Oberen
Wilhelm-
straße.





Neben dem *GOTS*-Siegel gibt es das *IVN-Best*-Zertifikat, das für die allerhöchsten Ansprüche im Naturtextilbereich steht. Im Baby- und Kinderbereich sind ein großer Teil der *ENGEL*-Textilien aus reiner Schurwolle von Merinoschafen in kontrolliert biologischer Tierhaltung und entsprechen diesem obersten Standard.

Für besonders hohen Tragekomfort, Design und Wärmeisolierung besteht der Stoff bei vielen körpernah getragenen Wäscheteilen für Kinder und Erwachsene zu 30 % aus Seide. Da staunt man, wie warm auch relativ dünne, schicke Sachen sein können, und wie glatt und angenehm sie sich auf der Haut anfühlen. Im Unter-



Für Erwachsene geht's eine Etage nach oben – ihr ganzes Sortiment an Naturtextilien bietet *ENGEL* hier für Damen und Herren an

wäschebereich kommt auch Baumwolle zum Einsatz, und auch sie ist selbstverständlich bio-zertifiziert und stammt aus ökologischem Anbau.

Mit viel Forschungsarbeit und technischer Raffinesse hat die Firma *ENGEL* darüber hinaus einen einzigartigen Stoff entwickelt, der sich unter Beimischung von 2% Elasthan fein, elastisch und glatt wie ein Trikotstoff anfühlt, dabei aber ebenfalls aus Wolle und Seide besteht. Unter der Marke *ENGEL SPORTS* wird daraus ein umfangreiches Sortiment an Sportbekleidung hergestellt, das nicht nur superschick aussieht, sondern auch im feuchten Zustand noch gut wärmt und viel weniger Geruch entwickelt, als Kleidung aus Chemiefasern.

Natur inmitten der Einkaufsstraße

Die Natürlichkeit der Textilien findet ihre Entsprechung in der Ausstattung des Ladengeschäfts. Das ansprechende Design hat seinen Höhepunkt in der Heutapete, die einen sehr sanften Duft verströmt. „Unser Motto für die Ausstattung war: *ENGEL* bringt die Natur in die Stadt“, erklärt Vera Simon. Spielecke und Lesesessel sorgen dafür, dass die ganze Familie bei guter Laune bleibt, während man sich ausführlich beraten lässt.

Das gesamte Sortiment der Firma *ENGEL* findet man hier in allen Farben –

Wilhelmstraße 109
72764 Reutlingen
Telefon 071 21 - 38 78 77 77

Öffnungszeiten
Mo-Fr 10-18.30 Uhr | Sa 10-17 Uhr

www.engel-natur.de

neben dem wohl umfangreichsten Wäsche-Sortiment, das ein Hersteller von Naturfaser-Kleidung anbietet, über Urban-Eco-Style-Jacken, Fleece-, Walk- und Recycling-Textilien, bis hin zur Sport- und Yogabekleidung für Damen und Herren.

Beratung bis ins Detail

Die Mitarbeiter im Laden beraten mit der Herzlichkeit von Verkäufern, die wissen, was das Besondere an ihrer Ware ist. Hier erfährt man alle Details über die Textilproduktion, die naturschonend ist, Menschen ein faires Einkommen und Tieren ein artgerechtes, gesundes Leben ermöglicht. Für jeden Produktionsschritt von der Schafzucht, über die Garn- und Stoffherstellung bis zur Näherei und Verpackung bietet *ENGEL* absolute Transparenz.

Wäsche und Kleidung von *ENGEL*, das ist ein Stück echte Authentizität, ein Produkt, hinter dem ein ehrliches Engagement steht. Und wir sagen nicht zu viel, wenn wir behaupten, dieses Engagement strahlt aus unserer Region in die ganze Welt hinaus.

Schnitzeljagd



Bewegung in der Natur macht Spaß. Wer dabei noch Interessantes entdecken möchte, auf den warten jetzt 17 *GeoTürle*. Verstreut über den ganzen Landkreis Reutlingen sind sie ein besonderes Geocaching, das auch Kinder und Jugendliche begeistern wird.

Türöffner zur Welt

Seit wann gibt's eigentlich den Begriff „Nachhaltigkeit“? Ein Modewort könnte man meinen, das heute in seiner Anwendung kaum einen Bereich auslässt. Doch weit gefehlt. Der Sachse Hans Carl von Carlowitz war 1713 Vater dieser Wortschöpfung. In seiner *Sylvicultura oeconomica*, ein Buch über den „nachhaltenden“ Umgang mit dem Wald, taucht es das erste Mal auf.

Nachhaltigkeit entdecken

Rund 300 Jahre steckt in unserer Gesellschaft also der Gedanke von Nachhaltigkeit. Doch keine Frage, an Bedeutung hat er in den letzten Jahren gewonnen, mit unserem Bewusstsein aus Rücksicht auf die folgenden Generationen zu handeln und damit ökologisch, sozial gerecht und ökonomisch verantwortungsvoll zu agieren.

Welche Vision nachhaltige Entwicklung verfolgen soll, haben die *Vereinten Nationen* mit 17 globalen Zielen, den *SDGs (Sustainable Development Goals)*, formuliert. Wer mag, kann nun mittels Geocaching auf spielerische Weise diese Ziele entdecken. Dazu warten im ganzen Landkreis Reutlingen 17 *GeoTürle*, also Türchen (dies sei dem norddeutschen Albtouristen gezollt), die entdeckt werden wollen. Jedes *GeoTürle* ist dabei thematisch einem Nachhaltigkeitsziel zugeordnet.

Los geht's, neben einer Portion Entdeckerlust, mit einem Smartphone, auf dem man mithilfe von Koordinaten die Geocaches findet. Ist der Schlosscode geknackt, wird gerätselt, gehirnt und auch schon mal ein bisschen gesportelt bis die Aufgabe gelöst ist und man sich im Logbuch verewigen kann – der Triumph eines jeden Geocachers.

Innovationspreis erhalten

Die Macher der „Schnitzeljagd“ sind das *Kreisamt für nachhaltige Entwicklung* des Landratsamtes Reutlingen, das zusammen mit der *Geschäftsstelle des UNESCO Global Geopark Schwäbische Alb* die *GeoTürle* ins Leben gerufen hat. „Ein Jahr haben wir bis zur Umset-

zung an der Idee getüftelt“, erzählen Dr. Franziska Huttenlocher und Salome Mages, die beim *Kreisamt für nachhaltige Entwicklung* des Landratsamtes Reutlingen für das Projekt verantwortlich sind. Aus Fördermitteln des *Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ)* wurden die *GeoTürle* schließlich umgesetzt. Jetzt freuen sich die Verantwortlichen riesig über den Innovationspreis der Initiative *Meine. Deine. Eine Welt.*, der die *GeoTürle* schon geadelt hat.

Wer nun auf Geocache-Tour geht, sei es zu Fuß oder per Rad, wird nicht nur eine Menge Spaß haben, sondern auch entdecken, dass die globalen Nachhaltigkeitsziele der *Vereinten Nationen* schon vor unserer Haustüre beginnen. *GeoTürle* sind tatsächlich Türöffner zur Welt.



Knobeln am *GeoTürle* – Salome Mages (l.) und Dr. Franziska Huttenlocher kamen dem Rätsel auf die Spur und damit ans Logbuch



LANDKREIS REUTLINGEN



• Mehr Infos gibt's im Web unter:
www.kreis-reutlingen.de/GeoTuerle
www.kultur-machen.de/Geotuerle

• Barrierefrei, zu Fuß und mit dem Rad oder ÖPNV erreichbar

• Ausgezeichnet mit dem Innovationspreis der landesweiten kommunalen Initiative „Meine.Deine.Eine Welt.“ der Stiftung Entwicklungs-Zusammenarbeit Baden-Württemberg (SEZ)

ENGAGEMENT GLOBAL
Service für Entwicklungsinitiativen

mit ihrer

SERVICESTELLE
KOMMUNEN IN DER EINEN WELT

im Auftrag des

Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung



Von Filialleiterin Ute Bauer kann man erfahren wie lecker Bio schmeckt



Auf Müllerdeutsch heißt weiblich „Fimehl“ wie das pfiffige T-Shirt der Auszubildenden Katharina Schroer zeigt

Regiobäcker

Zeit für Geschmack

Die *Bio Bäckerei Berger* hat in der Reutlinger Sonnenstraße eine neue Filiale eröffnet, die für manche Entdeckung gut ist.

„Als ich vor dreieinhalb Jahren von einem konventionellen Bäcker zur *Bio Bäckerei Berger* gewechselt habe, hat mich vor allem überrascht, wie unterschiedlich die Brötchen schmecken“, erzählt Ute Bauer, die Leiterin der neuen Filiale. Tatsächlich: Vollkornbrötchen sind im Biss wie im Geschmack intensiver als weiße Brötchen. Natürlich gibt es sie hier auch und sie schmecken ebenfalls sehr lecker.

Woher kommt der besondere Geschmack?

Bäckermeister Hubert Berger ist fest überzeugt davon, dass der geschmackliche Unterschied seiner Backwaren nicht nur durch die Bio-Zutaten

entsteht, sondern vor allem durch die sorgfältige, handwerkliche Herstellung. In seiner Backstube geschieht noch mit Feingefühl und von Hand, was in industrialisierten Bäckereien nach festgelegten Prozessen funktioniert. So kann besser auf die individuellen Eigenschaften des Mehls eingegangen werden.

Als großen Qualitätsfaktor nennt der versierte Bäcker, der nach einiger Auslandserfahrung 1991 in die Bäckerei seines Vaters zurückkehrte und sie seit rund 15 Jahren sehr erfolgreich leitet, die Teigruhe. Dadurch entfaltet sich nicht nur der Eigengeschmack des Mehls besser, sondern es durchläuft in dieser Zeit auch natürliche chemische Prozesse, die es bekömmlicher machen.

Die Region als Grundlage

Die *Bio Bäckerei Berger* bezieht ihre Rohstoffe von der regionalen *Bioland-Vermarktungs-Genossenschaft rebio*. Dort erhalten die Landwirte einen Preis, der etwa beim Doppelten konventioneller Landwirtschaft liegt. Geld, das der Qualität des Bodens und dem Schutz der Natur zugute kommt. Die Bäckerei ist auch Partnerbetrieb der Regional-Initiative *Xäls*. Ihre Idee ist, Produzenten, Verarbeiter, Händler und Kunden zusammenzubringen, um eine konsequente ökologische Lebensmittelwirtschaft in unserer Region zu stärken.

Licht und lecker

Hell und schick präsentiert sich die neue Filiale in der Sonnenstraße, die jetzt die viel kleineren Räumlichkeiten in der Storlachstraße ablöst. Neben den bekannt leckeren Backwaren der *Bio-Bäckerei* wird ein breites Sortiment an Snacks angeboten, viele davon vegetarisch. „Das liegt im Trend und ist für Schüler der nahegelegenen Schulen interessant“, sagt Hubert Berger, „und es passt auch gut zu uns.“

Dazu passt erst recht der ökologische Kaffee, den es hier nicht nur in der Tüte, sondern auch frisch aus der Maschine gibt. Ein Bild der Landschaft, aus der die Kaffeebohnen stammen, erstreckt sich über die gesamte Rückwand der Café-Ecke. Es lädt ein, sich bei einer Tasse Kaffee oder Cappuccino und etwas Süßem – bei Bergers immer aus Dinkel! – niederzulassen und ein bisschen zu plaudern. Es tut gut, dort zu sein, wo so viele Aspekte sehr stimmig sind: das menschliche Miteinander, der ökologische Ansatz und der Geschmack.

Die *Oferdinger Mühle* gilt bereits seit einer Dekade als regionale Vorreiterin rein biologischer Mehlerstellung. Nun prescht sie erneut vor: Als Ausbildungsstätte für eine von bundesweit lediglich fünf weiblichen Müllersanwärterinnen.

Atelier der Mahlkünstler

Ja. Das Handwerk ist raus. Ein jeder junge Mensch strebt nach „irgendwas mit Medien“ oder „im IT-Bereich“. Und ja. Der Müller hatte es besonders schwer. Zum einen weil er stets eine Kelle Mehl für den Fürsten zurückhalten musste, was den Bauern entzürnte, zum anderen weil er nicht in den Krieg ziehen durfte, was wiederum die Ständesdunkler erzürnte. Und zum Dritten standen die Mühlen stets am Bach vor dem Dorf, was die argwöhnischen Bürger mit ihren Munkel-Gerüchten erzürnte. Kurz: Der Müller galt als „der größte Dieb im ganzen Land“.

Individuelles Getreidewissen

Das änderte sich im 19. Jahrhundert. Heute gilt der Müllerberuf nicht nur als ehrbar, sondern als zunehmend wichtiger Baustein in der Nomenklatur ausgewogener, natürlicher Ernährung.

Vor allem die kleinen, feinen Mühlen wie die der *Oferdinger* spielen virtuos auf den Tasten der vielen natürlichen Angebote. Sie besitzen noch die Kenntnis, wie unterschiedlich die einzelnen Getreidearten behandelt werden müssen, dass die ihre ganze Kraft im Mehl konservieren. Die *Oferdinger Mühle*,

die zur *rebio Erzeugergemeinschaft* gehört, weiß noch mit dem sensiblen Roggenkorn umzugehen. Oder dem Dinkel. Welche Mahlschablonen der Weizen und welche der Emmer verträgt. Und, als *Bioland-Mühle*, auch wichtig, welche Reinigungsmittel sie verwenden.

Handwerk nach Studium

All das und noch viel mehr erfordert fachliches Können und kreatives Geschick. Katharina Schroer, 25, reizte

das. Sie lässt sich nach ihrem Studium zur Ernährungswissenschaftlerin lieber im Handwerk nieder, als die monothe-matisch-akademische Materie weiter zu verfolgen. Sie liebt ihren Arbeitsplatz unter lediglich sechs Kollegen mit einem erfahrenen Müllermeister als Chef und einer weiblichen Vorgesetzten bei der *rebio*, die ihr das Leben leicht machen und sich freuen, eine Azubine auf ihrem Weg im doch männerdominierten Handwerk begleiten zu können. -> Seite 14



**Bio kann so lecker sein!
6 x in Ihrer Nähe**

100 % biologisch | 100 % regional | 100 % Handwerk
www.bio-baecker-berger.de

Müller*in werden?
Wir bilden aus!

Mehr Infos?
mueller-in.de

rebio
Regionale Bioland
Erzeugergemeinschaft

**Oferdinger
Mühle**

Oferdinger Mühle
Am Mühlwehr 16 | Reutlingen-Oferdingen
Bioland-Mehle, Landmacher-Produkte und Bio-Backzutaten
Mo + Mi 9 - 12 h | Do 15 - 18 h
Telefon 07121 7087272
www.oferdinger-muehle.de



Mühleneigene Produkte gibt's im Hofladen – darunter auch leckere Kekse

Aufklärung gegen Imageschäden

Was sie denkt, wie man doch wieder mehr junge Menschen in das Handwerk ziehen könnte? Aufklärung in den Schulen, Nähe herstellen zu der Arbeit, die vielfältigen kreativen Möglichkeiten, Weiterbildungen und Wegabelungen zu erkennen. Auslandsaufenthalte inbegriffen.

Studien belegen, und Katharina Schroer bestätigt das aus eigener Erfahrung, dass vor allem drei Aspekte die jungen Menschen vom Handwerk abhalten: zum einen die Unwissenheit, was alles nach der Ausbildung möglich wäre, zum zweiten die Eltern, die wollen, dass die Kinder „unbedingt studieren“ müssten, und zum dritten das vermeintlich schlechte Image im Freundeskreis.

Es lohnt sich!

Eins kommt noch dazu: Die Vergütung. „Alles falsch“, sagt Katharina Schroer. Sie kann mit ihren 25 Jahren als Studierende hier in der *Oferdinger Mühle* nicht klagen. Wie viel mehr dürfte das die Haupt- oder Realschulabgänger animieren, den goldenen Boden des Handwerks zu betreten?

Die *Oferdinger Mühle* ist also nicht nur Vorreiter, sondern auch Vorzeiger. Denn als Anbieter ihrer eigenen Produkte (Getreide, Mehl, Zucker, Dauergebäck ...) heißt sie im mühleneigenen Hofladen am Neckar jeden Interessierten herzlich willkommen. Für das Jahr 2022 suchen sie übrigens noch Ausbildungswillige, die sich sehr gerne jederzeit melden können. Gründe dafür lieferte das Gespräch mit Katharina Schroer sicher genug.

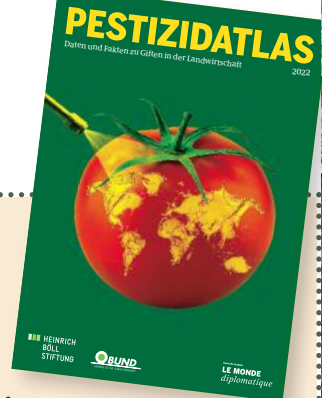
www.marktleben.de

Rundherum

Ökosysteme

Ob im Bier oder im Honig, auf Obst und Gemüse, im Gras auf Spielplätzen und sogar in der Luft – überall lassen sich mittlerweile Spuren von Pestiziden aus der Landwirtschaft nachweisen, und das weltweit. Dabei verfestigt sich die wissenschaftliche Erkenntnis, dass sich Pestizide negativ auf unsere Gesundheit auswirken, massiv Insekten und Pflanzen schädigen und Gewässer kontaminieren. Die *Heinrich-Böll-Stiftung* hat nun den *PESTIZIDATLAS* herausgegeben. Schön aufgemacht, liefert er auf 52 Seiten viel fundierte Information zum Thema.

> **Heinrich-Böll-Stiftung | Pestizidatlas | kostenlos: www.boell.de**



Reinemachen

Ob beim Joggen, Wandern oder Spaziergehen, wer in der Natur unterwegs ist, dem ist's längst aufgefallen: die Vermüllung der Landschaft durch achtlos Weggeworfenes. Auch in und um Reutlingen wird es höchste Zeit für die *Stadtputzete*, der leider schon zwei Jahre corona-bedingt eine Absage erteilt wurde. Doch jetzt werden wieder *Flotte Feger*

zum großen Reinemachen gesucht, die sich für eine saubere Natur begeistern. Von der Schulklasse über Vereine bis zu Privatpersonen, jeder ist bei den *TBR* willkommen, die die Fleißigen wieder mit Zangen, Müllsäcken und Co. unterstützen.

> **Reutlingen | Stadtputzete | 19. März | 10-12 Uhr | www.tbr-reutlingen.de**

Neuigkeiten

Seit 17 Jahren geben wir das Regionalmagazin *Marktleben* als Printmedium heraus. Wir stehen eben auf Papier, mögen die Haptik und auch den Geruch. Inspiriert durch unseren Redaktionsnachwuchs sind wir nun aber auch auf *Instagram* unterwegs und werden dort Interessantes aus der Region posten. Wir werden Menschen vorstellen, die hinter tollen Produkten und Ideen stecken. Kulinarisches, Handwerkliches und Schönheiten unserer Landschaft finden dort neuen Raum. Und weil wir wissen, dass unsere Leser Rezepte lieben, werden wir auch immer mal Einblick in unsere Redaktionsküche geben. Viel Spaß beim Folgen.

> **📷 Folgt uns auf Instagram: [regionalmagazin_marktleben](https://www.instagram.com/regionalmagazin_marktleben)**



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

Raisch
D R U C K T



Lebensenergie

Die Kraft, die lebendig macht

Das *TCM-Institut* in Reutlingen verbindet altes chinesisches und naturheilkundliches Wissen mit modernen mentalen Techniken und christlichem Glauben. Jetzt macht es neugierig mit Seminaren im *Bildungshaus St. Luzen* in Hechingen.

Erde, Metall, Wasser, Holz und Feuer stehen in der chinesischen Medizin für Regelsysteme des Körpers, aber auch für die verschiedenen Aspekte der Persönlichkeit und ihrer Auseinandersetzung mit dem Leben. Wenn einer dieser Bereiche durch zu viele Störfaktoren von außen die Balance nicht mehr halten kann, können spezielle meditative Übungen zur Stärkung und Heilung eingesetzt werden.

In seiner lebenslangen Beschäftigung mit Naturheilverfahren hat der Arzt und Psychotherapeut Dr. Stefan Steinert eine Verbindung von *Traditioneller Chinesischer Medizin* und modernen mentalen Techniken entwickelt, mit denen man selbst sehr effektiv seine Selbstheilungskräfte anregen kann. Die Meditationen, die nach den fünf Elementen der *TCM* ausgerichtet sind, erzeugen aber auch Stressabbau, psychisches Gleichgewicht und mehr Lebensfreude.

Heraus aus der passiven Patientenrolle

Zahlreiche Fachartikel weisen Dr. Steinert als ernsthaften Wissenschaftler aus. In seinem *TCM-Institut* lehrt und forscht er und unterstützt mit seinem Team Menschen bei der Behandlung körperlicher und psychischer Probleme. „Mir ist es ein Anliegen, dass die Patienten aus der passiven Patientenrolle heraustreten“, erklärt der Arzt, der bis 2021 eine eigene Allge-

meinarzt-Praxis innehatte. „Jeder kann sich aktiv an der Stärkung seiner eigenen Selbstheilungskräfte beteiligen und autark seine Lebenspläne optimieren“. In seinem Buch *So kommt der Hamster aus dem Rad* bietet er eine handliche Anleitung für die Durchführung mentaler Techniken. Auch für den Aufbau gesunder und zielführender Kommunikation haben sich die Prinzipien der *TCM* in seiner Reutlinger Praxis als sehr hilfreich erwiesen. Im April wird er hierzu ein weiteres Buch veröffentlichen.

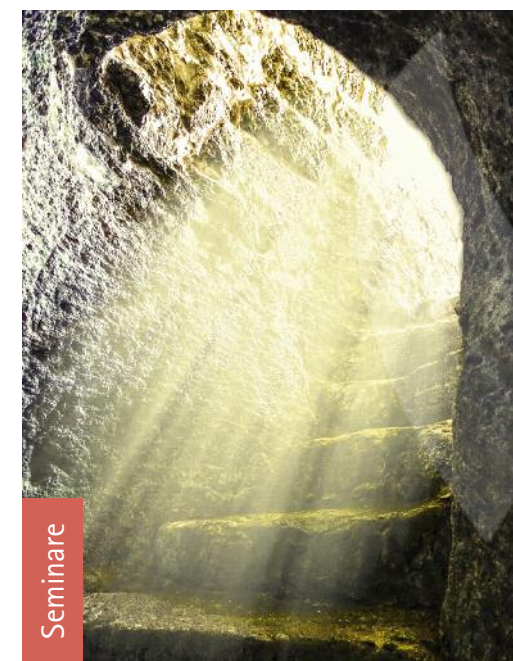
Ostern als Revitalisierung und Selbstheilung

Da Stefan Steinert selbst praktizierender Katholik ist, kam für ihn die Frage auf, ob sich die sehr allgemein-

Naturheilkunde und profunde Wissenschaft – der Arzt und Psychotherapeut Dr. Stefan Steinert verbindet beides

gültigen Grundlagen der *TCM* nicht auch in der christlichen Tradition widerspiegeln. In Zusammenarbeit mit dem katholischen *Bildungshaus St. Luzen* entwickelte er christliche Meditationen, die dieselbe Wirkung haben können wie mit den Symbolen aus den naturheilkundlichen Kontexten.

Spirituelle Erfahrungen aus den unterschiedlichen Traditionen der Welt zu nutzen, um zu verstehen, was an tiefer Wahrheit in dem eigenen Glauben liegt, so könnte man das Programm des Bildungshauses beschreiben. Wie die Naturheilkunde von der „Urkraft Erde“ spricht, die alles erneuert, so entsteht an Ostern neues Leben, und das lässt sich tatsächlich real erfahren. Wer mag, kann dieser Erfahrung im *Osterseminar* in Hechingen nachspüren.



Seminare

St. Luzen
BILDUNGSHAUS

Seminare mit Dr. Stefan Steinert

11.-13. Februar

• So kommt der Hamster aus dem Rad

14.-17. April

• Osterseminar: Auferstehung als innere Heilung

25.-26. April

• Gesunde Kommunikation in Beruf und Beziehung

Info & Anmeldung: www.luzen.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 | **Achalmbad Hotel & Restaurant Achalm** 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Backstube Schnurr** Alexanderstraße 72 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio Bäckerei Berger** Am Busbahnhof / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Blumen & Ambiente** Lederstraße 102 | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolf-Str. 21 | **ENGEL STORE** Wilhelmstraße 109 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **fashionMIE** Kaiserpassage 7 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **Fridi unverpackt** Weibermarkt 3 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **Klinikum am Steinenberg** Steinenbergstraße 31 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Leslie Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** 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 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Weingärtnerstraße 14 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Pasteria Allkemper** Wochenmarkt | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | **Schall Weinhaus** Jettenburgerstraße 2 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 / Im Wasen 5 | **Teelädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 2 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Hepstraße 91

In der Region

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

Möchten Sie das Magazin **Marktleben** Ihren Kunden anbieten? Teilen Sie uns dies gerne mit: Fon 071 21 - 38 1967 oder info@marktleben.de

Regionale Qualität

Hans Wucherer's Backstube

Täglich frisch vom **ALBKORN** -Mehl zum Brot!

Wilhelmstr. 9 · Reutlingen
Telefon 0 71 21/33 80 16
www.baeckerei-wucherer.de

Mikeler Obst & Gemüse
Frische aus Leidenschaft

Samstags auf dem Wochenmarkt
Reutlingen | Nagold

Pflegegeld?
Was tun wenn...

comitor
Pflegegeldhilfe von A bis Z

Pflegeberatung ist eine Leistung der Pflegekasse
Siegfried Janser ist Pflegeberater nach § 7a SGB XI und berät Sie vom Antrag bis zur Zahlung des Pflegegeldes!
www.pflegegeldhilfe.org
Telefon: 071 21 - 695 45 15