

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Metzgerethos

Wertiges Handwerk
Die Würde der Tiere

Lebensraum

Tolles Sommerprojekt
Gelebte Biodiversität

Bergfest

Schöne Tradition
Der Berger Dreierpasch

Netzwerker

Eine andere Welt ist möglich!



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Frei ist der Mensch, insofern er (...) sich selbst zu folgen in der Lage ist.“ Doch wie soll der Mensch, wie wir den Philosophen Rudolf Steiner hier zitieren, sich selbst folgen, wenn er gar nichts Eigenes mehr hat?

Je mehr wir in Abhängigkeit geraten von den globalen, alles vereinnahmenden Strukturen, desto abhängiger und unfreier werden wir. Das merken wir jetzt ganz deutlich, in der globalen Krise.

Wenn „Bio“ und „Regionalität“ in die Marketingstrategien der großen Konzerne einfließen, geraten die kleinen Produzenten in Abhängigkeit von den großen Vermarktern und die Idee des naturnahen Wirtschaftens unter das Diktat der Renditen und weltweiten Verflechtungen. So verliert sich das Individuelle, das Eigene im globalisierten Angebot der Weltwirtschaft.

Doch es gibt eine Initiative, die sich gegen diese Entwicklung zur Wehr setzt: *Xäls*, die *Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb* stellen wir Ihnen in unserer Titelgeschichte vor. Und wir haben Menschen kennengelernt, die sich mit ihren Betrieben bei *Xäls* engagieren – Bäcker, Metzger, Landwirte und Lebensmittelhändler. Sie sind es, die sich mit stabilen regionalen Strukturen für Versorgungssicherheit einsetzen wollen, wenn in schwierigen Zeiten die weltweiten Handelsketten einbrechen.

Oder wie wär's mit etwas ganz Eigenem? Für diese *Marktleben*-Ausgabe sind wir auf die Idee gestoßen, wieder selbst Gemüse, Kräuter und Obst anzubauen. Eine Idee, die nach einem echten Sommerprojekt mit den Kindern klingt. Apropos Sommer. Natürlich wird jetzt auch wieder gewandert und gefeiert. Wo das mit viel Geschmack, Artenvielfalt und Traditionsbewusstsein möglich ist, auch davon erzählen die nächsten Seiten. Doch egal nach was Ihnen der Sinn steht, unser größter Wunsch für diesen Sommer ist ein weltweiter Frieden. Denn er ist die Voraussetzung für alle Menschen, um sich selbst folgen zu können.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Die sommerlichen Vitaminpakete	3
Artenreichtum Was fliegt denn da?	3
Frischkiste Bio für die Zukunft	4
Kräuterküche Den Süden schmecken	5
Sinneserlebnis Wege zum Geschmack	6
Regionalspezialist Verwurzelt bleiben!	7
Netzwerker Eine andere Welt ist möglich!	8
Metzgerethos Die Würde der Tiere	11
Brotkultur Die gute Stube	12
Lebensraum Gelebte Biodiversität	13
Rundherum Von Zukunftsmode, Lebensfreude und Markttreiben	14
Bergfest Der Berger Dreierpasch	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 (12,15)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 6,
8-11, 14/neigschmeckt); Stock-Adobe (2, 3,
5); ALB-GOLD (3); b2 Bio pur (4); Beate Arm-
bruster Fotografie (2, 7, 9/Marktladen, 13);
Angela Hammer (6/Roßfels); Schönberghof/
Schmidt (8/Braunvieh); Ziegenhof Ensmad/
Burkhard Riegels (9/Ziegen); Manfred Häusler
(12); Future Fashion, fojgl (14); Berg Brauerei
(14-15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen

Marktleckereien



Die sommerlichen Vitaminpakete

Zugegeben, der Sommer hat viel Tolles zu bieten. In Sachen Genuss punktet jetzt aber, ohne Frage, das heimische Beerenobst. Himbeeren und Co. versüßen uns einfach die Sommermonate – und das auf sehr gesunde Weise.

Eines noch vorneweg: Botanisch gesehen umschließt eine Beere ihre Samen mit dem Fruchtfleisch. Himbeeren oder Brombeeren gehören deshalb eigentlich nicht

zu Beeren, sondern zu den Sammelsteinfrüchten, Erdbeeren sind aus botanischer Sicht Sammelnussfrüchte. Aufgrund der vielen Gemeinsamkeiten mit den Beeren werden aber alle zum Beerenobst gezählt.

In Beeren stecken eine Menge Vitamine, Mineralien, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe, denen eine gesundheits-

fördernde Wirkung zugeschrieben wird. Anthocyane zählen zu diesen Pflanzenstoffen, die vor allem in Heidelbeeren, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren stecken und für ihre Farbe sorgen. Außerdem verfügen Johannisbeeren über besonders viel Vitamin C – drei Mal mehr als Zitronen!

Außer bei Stachelbeeren, reifen Beeren nicht nach. Wichtig ist also reife Früchte zu kaufen, Wochenmärkte sind dafür beste Adressen oder auch Felder zum Selbstpflücken. Da Beeren schnell schimmeln, müssen sie im Kühlschrank gelagert – oder noch besser, schnell verbraucht werden. Mit ihren leckeren Aromen und unendlichen Zubereitungsmöglichkeiten sind sie aber meist ohnehin ganz schnell verschwunden, kaum dass man sie eingekauft oder geerntet hat.

MINIJOBBER GESUCHT!

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

Artenreichtum

Was fliegt denn da?

Ist uns eigentlich bewusst, welche einzigartige Landschaft wir mit der Schwäbischen Alb haben? Ein Schatz, der mit dem *Geoparkfest* gefeiert wird. Denn die Schwäbische Alb wurde aufgrund ihres besonderen geologischen und ar-



chäologischen Erbes 2015 als *UNESCO Global Geopark* ausgezeichnet.

Als *Geopark*-Infostelle veranstaltet *ALB-GOLD* am 10. Juli das *Geoparkfest* mit dem *Tag der Artenvielfalt*. Im großen *Naturgarten* erwarten die Besucher eine Menge Infos, Tipps und Wissen zur Biodiversität und wer mag, geht bei einer Führung auf Schmetterlings-Pirsch. Rund 20 Stände laden zum Entdecken und Verweilen ein. Dass dabei auch bei den Jüngsten keine Langeweile aufkommt, dafür sorgen ein Geodiplom, tolle Kletter-, Bastel- und Malangebote oder Filme über die Höhlenforschung. Gequengelt wird also an diesem Tag bestimmt nicht – oder nur, weil das Fest um 17 Uhr vorbei ist.

ALB-GOLD

ALB-GOLD

**GEOPARK
FEST**

10. JULI 2022
SONNTAG 11 – 17 UHR

MIT
TAG DER
ARTEN-
VIELFALT

ALB-GOLD Kundenzentrum
72818 Trochtelfingen
www.alb-gold.de



Feinstes Bio –
direkt vom Feld
nach Hause und
ins Büro



Bio für die Zukunft

Die *b2 Bio pur* hat neben Biomärkten einen der ältesten Bio-Lieferservices. Auch den Landkreis Reutlingen fährt er mit einer breiten Palette regional erzeugter Lebensmittel an.

Ultramodern: Man spart sich die Fahrt zum Einkaufen und lässt sich sein Essen liefern! Tatsächlich? Was heute im großen Stil so clever vermarktet wird, wurde schon vor 25 Jahren begonnen, als die ersten weit verstreuten Bio-Landwirte überlegen mussten, wie ihre Erzeugnisse zu den Kunden finden, ohne dass diese lange Wege auf sich nehmen.

Im Kern gesund

Ursprünglich eine urgesunde Idee also, und an einem urgesunden Ort hat sie begonnen, konkret zu werden. Die *Fischermühle* in der Nähe von Ba-

lingen ist ein Ort mit ganz besonderem Flair. In den 70er-Jahren fanden sich hier Menschen zusammen, die, inspiriert von der Anthroposophie, Nahrungs- und Heilmittel produzieren und Antworten auf drängende Fragen unserer Zeit finden wollten. Aus vielem, was dort im Kleinen begann, sind erfolgreiche Unternehmen geworden.

Die *Demeter-Gärtnerei der Fischermühle* ist mittlerweile ebenfalls stark gewachsen und nach Binsdorf umgezogen. Ihre Inhaber, Sabine Franz und Stefan Schopf hatten schon 1998 einen Lieferservice aufgebaut, mit den Jahren kamen die *b2-Biomärkte* mit Bio-Bistros

in Balingen und Rottweil, das Catering und eine Manufaktur dazu. Heute kann man sich mit der Frischekiste das gesamte Sortiment des Web-Shops liefern lassen – nach Hause oder ins Büro.

Krummes gerade machen

„Unser Ziel ist es, Lebensmittel so zu handeln, dass wir uns in Zukunft noch regional und gesund ernähren können“, erklärt Stefan Schopf. Daher war *b2* Mitbegründer der Regional-Genossenschaft *Xäls* und kooperiert mit ihr und anderen kleinen Betrieben, um die echte Regionalität am Leben zu halten.

Besondere Aufmerksamkeit wird dabei der Vermeidung der Lebensmittelverschwendung gewidmet. „Wir haben einen Koch, der kann krumme Gurken gerade schneiden“, witzelt Stefan Schopf. Tatsächlich geht auch im Bio-Bereich etwa ein Viertel der Ernten nicht in den Verkauf, weil die Früchte zu klein, zu krumm, zu unansehnlich sind. Durch die Verbindung von Gärtnerei, Handel und Küche wird die Arbeit der Gärtner und der Natur vor dem Wegwerfen bewahrt.

Wer bereit ist, beim Einkauf von Lebensmitteln etwas tiefer nachzudenken wird schnell feststellen, dass der Preis für nachhaltig und ökologisch hergestellte Produkte nicht zu hoch ist. Vielmehr ist der Discounter-Preis zu niedrig und den Rest der eigentlichen Kosten zahlen die Natur und irgendwann unsere Kinder. Bewusst einzukaufen, oder auch Anteile der Regional-Genossenschaft *Xäls* zu erwerben, sind echte Investitionen in die Zukunft.



Den Süden schmecken

Unter den mediterranen Gewürzen ist Thymian ein echter Klassiker. Mit seinem wunderbar würzigen Aroma bringt das Kraut eine Geschmacksnote in die Küche, die sogar mit frischem Obst und Eis harmoniert.

Thymos bedeutet im griechischen Mutter oder Kraft. Eine Tatsache, die sicher alle Thymian-Liebhaber begeistern wird, denn der Name des Kräuter-Klassikers Thymian ist die Ableitung von *Thymos*.

Die Aromen des Südens

Ob Thymian, der auch als Quendel bezeichnet wird, nun wirklich ein Mutter- oder Kraftmacher ist, lohnt sich auf jeden Fall herauszufinden, denn das Kraut besticht durch ein wunderbares Aroma. Ein würziges, herzhaftes Aroma, das nach Süden schmeckt – kein Wunder, denn in der mediterranen Küche ist Thymian zu Hause. Eine Tatsache, die sicher im Ursprung des Krauts, dem Mittelmeerraum liegt.

Thymian gehört mit seinen kleinen dunkel- bis graugrünen Blättchen und rosa- oder lilafarbenen Blüten zur Familie der Lippenblütler. Die Blütezeit des

Krauts ist je nach Sorte zwischen Mai und Oktober und wie bei allen essbaren Kräutern kann man auch die Thymianblüten genießen – etwa als hübsche essbare Dekoration.

Die fruchtigen Varianten

Neben dem Klassiker sind vor allem Zitronen- und Orangen-Thymian sehr leckere Varianten, die mit ihren Zitrusaromen sommerlichen Salaten und Getränken eine fruchtige Note verleihen und besonders gut zu Fisch harmonieren. Überraschen wird so machen, dass Thymian selbst zu Eis und Obst sehr fein schmeckt.

Wer beim Würzen zum getrockneten Thymian greift, sollte sparsamer sein als mit dem frischen Kraut, denn er hat etwa die dreifache Würzkraft. Wer's probieren mag, findet beim *Eichberghof* in Münsingen beste Kräuter in *Bioland*-Qualität.

Tipps & Wissenswertes zum Thymian

Nährstoffe: Thymian enthält ätherisches Öl, in dem unter anderem die Substanzen Thymol und Carvacrol stecken. Daneben finden sich auch Gerbstoffe und Flavonoide in dem Kraut.

Einkauf: Am besten kauft man sich Bio-Thymian im Topf und pflanzt das Kraut an einen sonnigen Standort im Freien. Ob im Kräuterbeet oder im Kübel, so lässt sich der winterharte Thymian quasi das ganze Jahr ernten. Wer lieber zum getrockneten Thymian greift, tut auch da gut, Bio-Qualität zu kaufen.

Lagerung: Getrockneter Thymian sollte trocken und lichtgeschützt aufbewahrt werden. So hält er sich bis zu zwei Jahren frisch.

Genuss: Die Verwendung von Thymian kennt kaum Grenzen. Das Kraut gibt der vegetarischen Küche genauso eine mediterrane, fein würzige Note wie Fleisch- und Fischgerichten. Wer Spaß an Neuem hat und Süßes liebt, wird im Thymian sogar einen besonderen Begleiter zu frischen Früchten und Eis entdecken.

Gebackene Thymian-Erdbeeren

mit Sahne-Joghurt

Zutaten (für 4 Portionen):

600 g Erdbeeren • 4 EL Akazienhonig • 1/2 Vanilleschote • 2 EL Zitronensaft • 2 EL Aprikosensaft • 8 Stiele Thymian oder Orangen-Thymian • 30 g Walnusskerne • 200 ml Schlagsahne • 400 g griechischer Joghurt

Zubereitung:

1 Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Thymianstiele unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und die Blättchen von den Stielen abzupfen. Das Vanillemark, Honig, Thymian, Zitronen- und Aprikosensaft glattrühren.

2 Vier Stücke Backpapier (ca. 30 x 40 cm) auslegen. Die Erdbeeren jeweils mittig darauf verteilen und mit der Honigmarinade beträufeln. Das Backpapier wie ein Bonbon verschließen und die Enden mit Küchengarn zusammenbinden.

3 Die Päckchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten garen. Inzwischen die Walnusskerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die Sahne steif schlagen und kühlen stellen.

4 In einer Schüssel das Joghurt cremig rühren, die steif geschlagene Sahne unterheben und das Sahne-Joghurt auf vier schönen Teller anrichten. Die Erdbeeren vorsichtig aus dem Backpapier nehmen, mit etwas Sud zum Sahne-Joghurt setzen und mit den Walnusskernen bestreut servieren.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen
die Marktleben-Küche

DRUCKFRISCHE QUALITÄT AUS DER REGION



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

Raisch
DRUCKT

AUS
GUTEM
GRUND
UND...

... Verantwortung
für die Region.



www.b2-biopur.de

GÄRTNEREI • b2-BIOMÄRKTE • LIEFERSERVICE • CATERING • MARKTSTAND • WEB-SHOP • MANUFATUR



Mit allen Sinnen genießen, das lässt sich gleich bei zwei besonderen *Genusswanderungen*. Am 12. und 19. Juni heißt es rein in die Wanderstiefel – und den leeren! Rucksack nicht vergessen.

Wege zum Geschmack

Das Wandern hat wieder Konjunktur. Seit Jahren. Wir schnüren uns die Wanderstiefel wie einst unser Opa, schultern den Rucksack samt Nachwuchs, erkunden allerortens Premiumwanderwege und fühlen uns einfach gut. Wandern berührt eben alle Sinne.

Wer also Lust auf zwei wahre Sinneserlebnisse hat, der sollte sich jetzt den Kalender nehmen und am 12. und 19. Juni *Genusswanderung* eintragen.

Gemacht aus Werten

Das Auge genießt sofort in den Weinbergen von Neuhausen, geht doch der Blick über den gesamten Albtrauf am Horizont. Ein perfekter Ort

für die *Albgemacht Genusswanderung*. Entlang einer Wanderroute durch die Weinberge präsentieren die Produzenten der Regionalmarke *Albgemacht* ihre Produkte an verschiedenen Ständen. Kulinarisch geht es dabei zu, denn die 2019 gegründete Marke steht für viele leckere Lebensmittel – und sie steht für besondere Maßnahmen zur Artenvielfalt und für einen fairen Umgang mit Flora und Fauna.

Von 11-18 Uhr können Genusswanderer sich hier am 12. Juni verwöhnen, einkaufen und auch Neues entdecken, wie etwa das neue *Albgemacht*-Produkt *Albquinoa*. Wer mag, macht eine Führung auf dem *Weinerlebnisweg*

Atemberaubende Ausblicke am Roßfels – die *hochgefliegen Genusswanderung* belohnt in vieler Hinsicht

mit, informiert sich über Natur- und Umweltthemen oder genießt einfach mit seinen Kindern das Treiben rund um die Neuhäuser Keltern.

Geflogen per Pedes

Wer die sportlichere Herausforderung sucht, den wird die *hochgefliegen Genusswanderung* am 19. Juni begeistern. Vom Wanderparkplatz Gestütshof St. Johann oder der Eninger Weide führt die Tour mit bester Beschilderung über die *Hohe Warte* auf's Roßfeld. Es lohnt sich übrigens sehr, den Aussichtsturm des *Schwäbischen Albvereins*, die *Hohe Warte*, zu besteigen, denn bei guter Sicht liegen einem die Alpen wahrlich zu Füßen.

Alle, die sich schließlich Hunger angelaufen haben, werden den Regionalmarkt lieben, der auf dem Roßfeld von 11-18 Uhr einlädt. Direktvermarkter aus dem Ermstal und von der Schwäbischen Alb bieten herzhaftes Spezialitäten genauso wie Süßes und Hochprozentiges – schon unsere Nase wird schnell allerlei Feines erschnuppeln.

Wem das Roßfeld noch nicht hoch genug liegt, der kann mit dem *LSV Roßfeld* zu einem Rundflug abheben, sollte sich aber schon im Vorfeld dazu anmelden.

Vieles macht diese *Genusswanderungen* zu etwas Besonderem. Eines wird jedoch einzigartig sein: Die Rucksäcke werden nach diesen Touren gut gefüllt sein – mit Leckereien, die zu Hause noch lange erinnern an die Wege zum Geschmack.

Regionalspezialist



Seit 30 Jahren mit großem Engagement für regionale Strukturen – Christina und Michael Schneider



Verwurzelt bleiben!

Der Marktladen in Tübingen setzt auf kooperativen Umgang mit seinen Lieferanten und eine besondere Qualität in der Bedienung. Mit zwei Bioläden in der Unistadt vertritt er die ursprüngliche Idee des Bio- und Regionalgedankens.

Viel Freundlichkeit begegnet einem, wenn man den *Marktladen* in Tübingen betritt. In kaum einem Lebensmittelmarkt wird so viel bedient wie hier. Nicht nur an der vom *Feinschmecker* prämierten Käsetheke, auch Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst und Backwaren werden hier von fachkundigen Menschen überreicht, die wissen, was gut ist – und auch, wo es herkommt.

Die Freundlichkeit des *Marktladens* wirkt nicht aufgesetzt, sie scheint tief im System des Geschäfts zu liegen. Denn Freundlichkeit ist ja das, was leicht verloren geht, wenn Systeme immer größer werden. Inhaber Michael Schneider, der mit seiner Frau Christina die Bioläden führt, ist zutiefst betroffen, von dem, was er in der Lebensmittelvermarktung weltweit und gerade auch in Deutschland wahrnimmt. In seinem Blog *Marktlese* beschreibt er Hintergründe eines Lebensmittelhandels, dem kleine Produzenten und große ökologische Zusammenhänge gleichermaßen zum Opfer fallen.

Die Begriffe Bio und Regionalität verkommen

Im Bio-Bereich streben die großen Ketten danach, die Produktion an sich zu binden. Damit erobern die Gesetze der großen Märkte immer weitere Bereiche und am Ende kommt das Bio-Gemüse aus riesigen Glashäusern, die

mit der einstigen Idee naturnahen Anbaus nicht mehr viel zu tun haben.

Auch der Begriff „Regionalität“ verkommt im Marketing der Großen. Ursprünglich war damit eine regionale Verwurzelung gemeint, die der *Marktladen* heute noch vorbildlich praktiziert: Über 60 Produzenten, viele aus der Region, darunter zahlreiche kleine Betriebe, mischen sich hier in das umfangreiche Bio-Vollsortiment. Das bedeutet für den Händler einen immensen Aufwand, den sich große Einzelhandelsketten nicht leisten. Mit einem eigenen Logo *aus'm Ländle* zeichnet *Der Marktladen* die Produkte aus, die wirklich von hier sind: eine Bandbreite, die man kaum ein zweites Mal findet.

Verstehen, worum es geht

Der Marktladen erfreut sich einer treuen und wachsenden Kundschaft von Menschen, die verstehen, dass echte Regionalität, Höfe in unserer Region und individuelle Lebensmittelproduktion in intakter Landschaft, nur erhalten werden durch dieses feine Netzwerk und den partnerschaftlichen, freundlichen Umgang eines Vermarkters wie dem *Marktladen* mit den kleinen Produktionsbetrieben.

„Wir brauchen jetzt dringend viele Anteilszeichnungen an unserer Genossenschaft *Xäls*, mit der wir die wichtigen und stark bedrohten regionalen Strukturen im Bio-Bereich stärken und erhalten“, sagt Michael Schneider, der zu den Gründern der Genossenschaft zählt. Angesichts der gewaltigen Veränderungen in den internationalen Märkten, die uns bevorstehen, ist es jetzt dringlicher als zuvor, belastbare regionale Strukturen aufzubauen, die in Notlagen noch tragen, davon ist der *Marktladen*-Betreiber überzeugt.



MMT METZINGEN MARKETING TOURISMUS



www.metzingen.de/genusswandern



Der Marktladen

Mehr Bio aus der Region gibt's nirgends.



Weitere Infos zu unseren über 60 regionalen Lieferanten auf dermarktladen.de



Xäls-Partnerbetriebe sind eine bunte Mischung aus Unternehmen der ganzen Region Neckar-Alb – die *Dorfgemeinschaft Tennental* mit seiner Gärtnerei und Käserei (g. r) und der *Schönberghof* mit seinem Braunvieh (r.) gehören auch dazu



Eine andere Welt ist möglich!

Erfolgreiche Akteure aus dem Bio-Bereich wollen sich nicht länger mit den Irrwegen der Lebensmittel-Wirtschaft abfinden und haben einen alternativen Weg eingeschlagen. Die Genossenschafts-Initiative *Xäls* ist ernst und gutgelaunt, regional und schwäbisch, sehr durchdacht und energiegeladent.

Wäre es nicht schön, jeder von uns hätte seinen eigenen Lebensmittelanbau, eigene Verarbeitung und Logistik? Würde sein eigenes Gemüse ernten, Brot backen, Fleisch metzgern? Wenn man das, was wie ein kindlicher Traum klingt, etwas größer denkt, dann kommt dabei eine

Idee heraus, die seit 2019 mit *Xäls*, der *Ökologischen Genossenschaft Neckar-Alb*, Gestalt gewinnt.

Wenn Lieferketten versagen, Qualität sinkt und Preise steigen, dann ist es vielleicht Zeit, dem allgemeinen Trend zu immer mehr Rationalisierung und Globalisierung etwas entgegenzusetzen und sich auf kleinere Strukturen zu besinnen, die uns durch die Krisen im großen System hindurchtragen können.

Individualisten finden zusammen

Nur vier Konzerne beherrschen 90 % des Lebensmittelhandels in Deutschland. Mit dieser Marktmacht üben sie

Aktuell sind 13 Partnerbetriebe bei *Xäls* aktiv – und produzieren eine große Vielfalt an leckeren Bio-Lebensmitteln

Druck aus auf die Preise, was nicht nur zu Lasten der Qualität und Angebotsvielfalt unserer Lebensmittel geht, sondern auch zu Lasten von Umwelt, Artenvielfalt, Tierwohl und Lebensqualität, und zu Entfremdung, Ausbeutung und Abhängigkeiten führt.

Aber es gibt sie noch, die Lebensmittelproduzenten und -händler, die ihren eigenen Kopf haben, die sich weigern, in dem allgemeinen Prozess der Industrialisierung von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion und in der Zentralisierung des Handels mitzuschwimmen. „Wir schauen nicht mehr zu, wie täglich Vögel, Insekten, Läden, Höfe und handwerkliche Verarbeitungsbetriebe in unserer Region verschwinden“, sagt Michael Schneider, Inhaber des *Marktladens* in Tübingen. Wie er setzen auch Bäckermeister Hubert Berger und Metzgermeister Karl-Heinz Griebhaber ganz auf Bio-Qualität.

Mit ihnen haben auch andere Inhaber von Bio-Läden, Lebensmittelverarbeiter und Landwirte erkannt, dass die gegen-

seitige Abhängigkeit, die sie voneinander haben, nicht zu Konkurrenzkampf und Rationalisierung führen muss, sondern auch Gemeinsamkeit und Vernetzung, Verlässlichkeit und Qualitätssicherung hervorbringen kann.

Von ihnen wurde eine Genossenschaft gegründet, die ein regionales Netzwerk schafft, in dem Landwirte, Verarbeiter, Händler und Verbraucher gemeinsam entscheiden, was gut für sie ist. Sie stehen zusammen für eine regionale, unabhängige Versorgung mit Lebensmitteln, die fair zu allen Beteiligten und zu Tier und Umwelt arbeitet. Ihr Name, *Xäls* – von „Gsälz“, dem schwäbischen Wort für Marmelade – steht für schwäbische Tradition, Selbstgemachtes, Geschmackvolles, Regionalität und für Vielfalt und Individualität in Gegenwart und Zukunft.

Die ursprüngliche Bio-Idee

Während selbst im Bio-Bereich Discounter zunehmend das Geschäft übernehmen und ihre Bedingungen durchsetzen, setzt *Xäls* darauf, dass man sich untereinander kennt. Das schafft Transparenz, Verbindlichkeit und Vertrauen – auch und vor allem gegenüber den Verbrauchern. Es hält die ursprüngliche Idee

Metzgermeister Karl-Heinz Griebhaber schätzt als *Xäls*-Partner die Vernetzung, wie auch der *Ziegenhof Ensmad* (o. r.) – beim *Marktladen* (r.) und den *b2-Biomärkten*, ebenfalls Partnerbetriebe, sind die *Xäls*-Produkte zu haben

des Bio-Gedankens aufrecht, dass man den Blick für die elementaren Dinge behält, die in Rationalisierungsprozessen verloren gehen: die Natur, ihre Kreisläufe und Gesetze, den Wert von Arbeit und Produkten, die Würde von Mensch und Tier, vom kleinen Insekt bis hin zur Gesundheit der Konsumenten.



Eine tolle Ergänzung!
6 x in Ihrer Nähe



„Wuchernde Prozesse, wie Krebs, zeigen sich nicht nur bei Menschen im zunehmenden Maß, sondern auch in der Produktion, im Finanzwesen und anderen Bereichen unserer Gesellschaft“, erklärt Stefan Schopf, Inhaber der b2-Märkte in Balingen und Rottweil. „Die Fähigkeit Maß zu halten entsteht daraus, dass man sich berühren lässt und Betroffenheit entsteht“, ergänzt Severin Hauenstein, Betriebsleiter beim Hofgut Martinsberg, der das bei den Hofführungen dort immer wieder erlebt, wenn Menschen Tieren begegnen. Gegen das Diktat der Marktwirtschaft „Effizienz = Größe“ steht bei Xäls Begegnung und Austausch in einem gemeinsamen Prozess für das Wohl aller Beteiligten.

Die meinen es ernst

Mit ihrer Festlegung auf eine definierte Region Neckar-Alb und klare Kriterien für Partnerbetriebe gibt sich die Genossenschaft ein deutliches und anspruchsvolles



Symbiose zwischen Severin Hauenstein (l.) und Hubert Berger, der die Eier vom Hofgut Martinsberg in seiner Bio Bäckerei Berger verarbeitet

volles Profil. Der Erhalt natürlicher Grundlagen und einer funktionierenden Lebensmittelversorgung, der Attraktivität des ländlichen Raums und des Handwerks sind allesamt Ziele, von der alle Bewohner unserer Region profitieren.

Den Mitgliedern der Genossenschaft geht es um einen Paradigmenwechsel, um eine grundlegende Neuausrichtung hin zu einer regionalen, zukunftsfähigen Lebensmittelversorgung. Und sie sind überzeugt, dass dieses Umsteuern in der Welt von heute zu einer Überlebensfrage geworden ist. Xäls bietet Erzeugern, Verarbeitern und Händlern im Bio-Bereich an, sich als Partnerbetrieb anzuschließen und bietet darüber hinaus für jedermann die Möglichkeit, sich ohne viel Aufwand zu beteiligen. Der Traum davon, die Welt doch etwas anders zu gestalten, wird ganz konkret – und alle können mitmachen!

Einfach selbst aktiv werden

Die Idee, Dinge selbst in die Hand zu nehmen, nimmt mit dem Genossenschafts-Prinzip reale Gestalt an. Als Genossenschafts-Mitglied wird man Miteigentümer an der gemeinsamen Sache. Und alle Mitglieder, egal ob sie nur einen oder viele Anteile halten, können in der Generalversammlung gleichberechtigt mitbestimmen: Ob man sich für Lebensmittelrettung einsetzt und in Projekte investiert, die für den Handel untaugliches Gemüse (zu klein, zu unförmig) verarbeiten, für ein Bruderhahnprojekt, für eine

Leckeres glutenfrei – Xäls-Partner Manfred Häusler backt jetzt auch für Allergiker



Xäls – Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb eG

Europaplatz 2
72072 Tübingen
Fon 0 70 71 - 53 92 6-0

Mitglied werden!
xaels.de/mitglied-werden



Ausrüstung für tierschonende Hofschlachtung oder für noch mehr Öffentlichkeitsarbeit.

Da es sehr wichtig ist, mehr Menschen für den Wert natürlicher und regionaler Lebensmittel zu sensibilisieren, hat Xäls für diese Bildungsarbeit die gemeinnützige Xäls-Stiftung gegründet. Auch hier sind Spenden und Mithilfe eine gute Möglichkeit, positiv Einfluss zu nehmen auf unsere Gesellschaft.

Es ist also gar nicht so, dass wir die Konzentrationsprozesse mit immer größeren Betrieben, mächtigeren Konzernen und undurchschaubaren politischen Prozessen ohnmächtig ertragen müssten; dass wir tatenlos hinnehmen müssten, was sich angeblich „alternativlos“ entwickelt. Wir können Teil eines Prozesses werden, der nochmal da ansetzt, wo die Grundlagen eines guten Miteinanders, einer gesunden Ernährung und einer intakten Umwelt liegen: vor unserer eigenen Haustüre.



Metzgerethos

Die Würde der Tiere

Die Bioland und Demeter zertifizierte Metzgerei Griebhaber in Öschingen bewahrt traditionelle Wertvorstellungen und achtet auch beim Nutztier seine Würde.

Fleisch ist unser wertvollstes Lebensmittel. In einer Welt, in der es in gewaltigen Mengen plastikverschleißt zu Wegwerfpreisen im Supermarkt liegt, geht das Bewusstsein dafür leicht verloren. Aber da hat ein Tier gelebt, ein Tier mit einer Seele. „Es ist ein ganz besonderer Moment, wenn ein Tier seinen letzten Atemzug tut“, berichtet die Metzgermeisterin Desirée Griebhaber-Vetter, „wenn es seine Seele aushaucht“.

Vor vier Jahren hat sie die Führung des elterlichen Betriebs übernommen. Selten, wirklich selten, findet man eine Metzgerei, in der der Tod eines Tieres mit so viel Feingefühl erlebt wird. Die Bio-Landwirte, die hier ihre Tiere anliefern, haben noch einen echten Bezug zu ihnen. „Ich nehme keine Tiere an, die nicht von ihrem Besitzer selbst gebracht werden“, erklärt Seniorchef Karl-Heinz Griebhaber, „der Landwirt ist verantwortlich für das Tier bis es bei mir im Hof ist.“ Seit 36 Jahren, seit der Gründerzeit von Bioland, ist der Metzgermeister Mitglied bei diesem Verband, der sich für hohe ethische Maßstäbe in der Tierhaltung einsetzt.

Eine andere Definition von Frische

Um den Bezug zwischen Mensch und Nutztier, der über Jahrhunderte üblich war, in unserer Zeit industrialisierter Tierhaltung und Schlachtung zu

erhalten, hat die Metzgerei Griebhaber viel getan. In Zeiten, als das jeder für eine kleine Metzgerei für völlig unwirtschaftlich hielt, hat Karl-Heinz Griebhaber viel investiert, um EU-Normenkonform weiterhin selbst schlachten zu können.

Das Wort Frische hat hier eine neue, besser gesagt: alte, kaum noch gefundene Bedeutung. Da das Fleisch durch die Schlachtung im Haus warm verarbeitet werden kann, kann auf viele Zusatzstoffe, die sonst für die Wurstproduktion benötigt werden, und auch auf zusätzliches Fett und Wasser verzichtet werden.

Um den Tieren bis zuletzt das Verbleiben in ihrer gewohnten Umgebung zu ermöglichen, investiert die Metzgerei

Sie stehen für gelebtes Tierwohl in ihrer Metzgerei – Manuela und Karl-Heinz Griebhaber und Desirée Griebhaber-Vetter (v. l.)



rei Griebhaber jetzt, unterstützt von Xäls, der Ökologischen Genossenschaft Neckar-Alb, in einen Schlacht-Anhänger der es ermöglicht, auf den Höfen vor Ort zu schlachten.

Eine starke Gemeinschaft verändert

Mit Xäls haben auch über viele Jahre gepflegte Kooperationen für die Lieferung von Gewürzen, Gemüse, Backwaren und was die Metzgerei sonst noch braucht, eine gute Struktur gefunden. Die Griebhabers wissen, dass es eine starke Gemeinschaft braucht, um die traditionelle Produktion von Lebensmitteln zu erhalten. „In Berlin kann ich nicht mitregieren“, sagt Desirée Griebhaber-Vetter, „aber wenn jeder da wo er ist das tut was er kann, dann können wir etwas verändern.“



Wir essen kein Fleisch – außer wir haben dafür die Verantwortung.

Bio Metzgerei Griebhaber | Reutlinger Straße 37 | 72116 Mössingen
Telefon 074 73 / 64 58 | www.metzgerei-griesshaber.de



Wir sind für Sie da:
Mo/Mi 9-13 Uhr
Di/Do/Fr 9-18 Uhr
Sa 8-13 Uhr

ziegenhof Ensmad
Ziegenhof Ensmad GbR

- Ziegenkäsespezialitäten von der Schwäbischen Alb
- Zickleinfleisch auf Vorbestellung
- Hofführungen und Käseverkostungen (nach Vereinbarung)

Jetzt im Hofladen. Bezugsquellen:
www.ziegenhof-ensmad.de

Hofkäserei
Maria Ehrlich & Steffen Rübeling
Ensmad 2 • 88515 Ittenhausen
info@ziegenhof-ensmad.de
Tel. 07376 / 1756



Leidenschaft für's Bäckerhandwerk – Manfred Häusler lebt sie



Brotkultur



Die gute Stube

Natürlich, hochwertig, regional, transparent vom Acker bis zur Theke – das ist für die kleine *Bio Brotbäckerei Häusler* viel mehr Natur als Pflicht. Und sie wird gesehen: Sowohl *Bioland* als auch *Demeter* zertifizierten die einzigartige Brotkultur.

Um elf Uhr treffen? Das ginge nicht. Da schlafe er noch. Um drei Uhr mittags hätte er eine Stunde Zeit zu reden. Aber dann, spätestens dann wartete seine Backstube auf ihn.

Manfred Häusler lebt einen verschobenen Alltag. Und den verbringt er Tag für Tag auf gut 100 Quadratmetern in seiner Backstube. Hier verstellen einem Brotkisten den Weg, da scheppern Blechregale, dort stolpert man über eine Rührmaschine, zum ehemaligen Büro, das längst auch der Backstube eingemeindet wurde, gelangt man nur durch taktisches Umplazieren der umstehenden Utensilien. Ein Verschiebepuzzle, das Manfred Häusler täglich spielerisch löst.

Alles geht durch seine Hand

Er übernahm die Backstube vor etwas mehr als sechs Jahren. Es ist das Habitat eines durch und durch überzeugten Einzelgängers, der, so könnte man es vielleicht ausdrücken, jedes seiner Brote mit einem Handschlag persönlich in die Welt verabschiedet. Und das ist nicht übertrieben: Er kreierte hier nicht nur seine Brote, sondern wirkt als Hebamme, Amme und beseelter Vater seiner Geschöpfe. Sprich: Alles geht durch seine Hand; er stellt den Sauerteig und das Ferment selbst her und formt aus wenigen ehrlichen Zutaten die Backwaren, die mittlerweile, doppelt zertifiziert, in den Bioläden im ganzen Großraum Stuttgart-Tübingen-Rot-

tenburg geliebt werden. Eine eigene Ladentheke braucht er nicht; ein Web-Shop jedoch ermöglicht Bestellungen.

Manfred Häusler arbeitet bevorzugt mit Dinkel, natürlich stammen alle Zutaten unfrisiert aus der Region, und formt aus ihnen seine „Kinder“ von Ferment-Brot über Croissants bis Plunder. Täglich stellt er sich ab vier Uhr nachmittags zu seinen Rührgeräten, keine High Tech-Maschinen, sondern ehrliche, ursprüngliche Helfer, die teilweise noch die Armbewegungen des knetenden Bäckers imitieren. „Früher“, sagt er, „hat man eine Maschine gekauft, um einen guten Teig zu machen. Bei den heutigen Maschinen muss der Teig zur Maschine passen.“ Und schüttelt den Kopf. Das versteht er nicht. Bei ihm folgt der Teig noch seiner Hand und seinem Kopf, auch bei der Königsdisziplin, dem Brezelschlingen.

Er dreht sich um und macht sich auf, sein Tag- oder sollte man sagen: Nachtwerk? zu beginnen. Den Ausschalter in der Backstube findet er frühestens um drei Uhr früh. Denn um sieben spätestens öffnen die zu beliefernden Läden.

Neu: Glutenfreie Kost

Es bedeutet keine Mühe für ihn. Die Überzeugung und Liebe zu seiner Arbeit geben Kraft. Zumal er jetzt auch noch in den jungen Regionalverbund *Xäls* aufgenommen wurde. Ein paar Kilometer weiter mietete er sich neuerdings noch eine weitere Backstube an, die von seiner Mitstreiterin Franziska betreut wird. Eine glutenfreie Insel für allergische Kunden.



Lebensraum

Hochbeete sind toll. Hochbeete aus Naturstein sind unschlagbar. Denn sie sind nicht nur ökologisch wertvoll, sondern fördern die Artenvielfalt für Flora und Fauna.

Gelebte Biodiversität

Zwei Eidechsen huschen über eine Steinmauer. Was für eine Überraschung – schließlich stehe ich mitten im Reutlinger Industriegebiet. „Ja, wir haben hier eine kleine Eidechsenfamilie“, erzählt mir Markus Trost, Teamleiter bei der *KSV Natursteinwelt* in Reutlingen. Mit ihm und Geschäftsführer Markus Holder bin ich verabredet.

Für Mensch und Natur

Spätestens seit wir bis nach Italien fahren, ohne ein einziges Insekt auf der Windschutzscheibe, machen wir uns über Biodiversität Gedanken. Wir werkeln mit den Kinder im Garten, pflanzen wieder eigenes Gemüse, Kräuter und Obst an – nicht weil es ein Trend ist, sondern weil es sich richtig anfühlt.

„Ein Hochbeet aus Naturstein vereint die Interessen von Mensch und Natur“, bringt Markus Holder unser Thema auf den Punkt. Und tatsächlich, es überzeugt auch mich. Denn ein Naturstein-Hochbeet schafft Lebensraum für Flora und Fauna. In den Steinmauern siedeln sich Insekten und Eidechsen an – und, ein Segen für jeden Hobbygärtner, Nacktschnecken mögen die tagsüber warmen Gemäuer nicht! Die Pflanzen dagegen gedeihen üppig, denn sie profitieren von der Wärme der Steine.

Ganz egal, ob großer oder kleiner Garten, ein Naturstein-Hochbeet lässt sich



Profis in Sachen Naturstein – Markus Holder (l.) und Markus Trost

schaffen Natursteinmauern wie wir sie aus Weinbergen oder südlichen Regionen kennen. Diese Hochbeete aus trockenen aufgesetzten Natursteinen, also ganz ohne ein Bindemittel zwischen den Steinen, sind in punkto Artenvielfalt nicht zu übertreffen. Und sie sind unschlagbar in Sachen Nachhaltigkeit, denn sie überdauern Generationen.

Alles, was es für den Bau eines Naturstein-Hochbeets braucht, erfahre ich an diesem Nachmittag. Mit einem immensen Fachwissen rund um Natursteine sowie Garten- und Landschaftsbau beeindruckt mich die *KSV Natursteinwelt*, deren Service von der Beratung und Praxistipps über den Verkauf bis hin zur Lieferung reicht. Ein Service, der nicht nur in Reutlingen geboten wird, sondern natürlich auch in den Niederlassungen Metzingen und Erolzheim und am Stammsitz in Biberach.

Als ich schließlich vom Hof radle, denke ich, was für ein tolles Familienprojekt für die Sommerferien: mit den Kindern im Garten ein Naturstein-Hochbeet bauen! Und damit wieder ein Stück mehr Biodiversität leben.

Nachhaltig für Generationen

Zur Optik gehört schließlich die Überlegung: Will ich Systemmauersteine? Sie haben eine gesägte Ober- und Unterseite und bilden Mauern mit dünnen Fugen. Die Trockenmauersteine dagegen sind an allen Seiten gespalten und



BROTKULTUR IN ALTER TRADITION

In über 30 Bioläden in der Region

Alle Verkaufsstellen finden Sie auf meiner Webseite [gutes-brot.com](https://www.gutes-brot.com)

„Meine Bio-Brote können Sie auch online bestellen.“



MANFRED HÄUSLER
Ihr Bio-Bäckermeister



KSV® Natursteinwelt

www.ksv-natursteinwelt.de

88400 Biberach
88453 Erolzheim
72555 Metzingen
72770 Reutlingen

07351 18873-0
07354 934070-5
07123 72617-0
07121 5155-0

Zukunftsmode

Wo kann ich eigentlich schicke aber ökologisch faire Kleidung kaufen? Wer sich für Nachhaltigkeit in Sachen Mode interessiert, der ist genau richtig beim Reutlinger Stadtrundgang *Future-Fashion-Tourguide*. In einer zweistündigen Führung zeigt *Future Fashion* – die neue Bewegung für nachhaltige Textilien und bewusstes Konsumverhalten in Baden-Württemberg – wo überall nachhaltiges Einkaufen in der Achalmstadt möglich ist. Eine tolle Idee, bei der die Macher mit ihren Gästen auch gerne ins Gespräch kommen.
 > Reutlingen | 2. Juli | 11.30 Uhr | Anmeldung & Infos unter 0 176 - 70 13 46 53 oder futurefashiontour-reutlingen@fashionmie.de



Lebensfreude

Unter dem Motto *Lechayim – auf das Leben!* steht das erste *Klezmer-Festival* in Münsingen. Ein Wochenende lang wird hier gelacht, getanzt und gesungen. Verschiedene Bands lassen die Besucher eintauchen in die Welt der Klezmer-Musik, ein Chor- und Kalligraphie-Workshop lädt zum Mitmachen ein und jüdische Anekdoten und jüdischer Humor fordern die Lachmuskeln heraus. Beim *Café Ikarus* in Buttenhausen und dem *Alten Gefängnis Münsingen* sorgen israelische und orientalische Spezialitäten für das kulinarische Glück.
 > Münsingen/Buttenhausen | 30. Juni-3. Juli | Tickets unter 0 73 81 - 182-145 oder touristinfo@muensingen.de | www.muensingen.de



Markttreiben

Wer sich für Regionalität interessiert, kommt an ihm nicht vorbei: Der *neigschmeckt.-Markt* präsentiert sich wieder im grünen Band der Reutlinger Oststadt. Unter den alten Bäumen der Planie und im Stadtgarten bieten unzählige Aussteller eine Vielfalt an Nahrungsmitteln, Handwerk, Textilien, Dienstleistungen und Informationen. Für buntes Treiben sorgen Mitmachaktionen für große und kleine Besucher und das Bühnenprogramm im Stadtgartencafé.
 > Reutlingen | Planie/Stadtgarten | 24. Juli | 11-19 Uhr | www.kunstundfeinkost.de



Bergfest



Hinter den Kulissen – bei Brauereibesichtigungen und Bierverkostungen gibt's eine Menge Interessantes zu erfahren



Authentisches Treiben auf dem Burghof – zu Ehren von Adelheid von Schelklingen und Graf Heinrich von Berg wird auch ein mittelalterliches Lager beim *Ulrichsfest* aufgeschlagen

Der Berger Dreierpasch

Von 8. bis 11. Juli lädt die *Berg Brauerei* wieder zum *Ulrichsfest*. Ein ganz besonderes Fest, das vor 111 Jahren seinen Anfang nahm. Drei Mal die Eins also für das zugkräftige Fest von der Region für die Region.

pasch, mit dem man nicht verlieren kann.

Ein Fest von der Region für die Region

Das erhält die Philosophie des seit Dekaden beliebten Volksvergnügens: Menschen aus der Region zusammenführen und das Leben der Region vorstellen. So gibt es dieses Jahr einen Live-Blick auf die bis heute praktizierte, aufwendige, aber qualitätssteigernde Bottich-Gärung, einen Ausschank aus traditionellen 50-Liter-Holzfässern, Bierverkostungen und Brauereibesichtigungen, bei der einem klar wird, dass dieses Bier sehr kenntnisreich nur aus regionalen Zutaten gebraut wird.

Daneben präsentieren sich jedesmal andere Themenbereiche auf dem Land- und Handwerkermarkt. Er zeigt, dass die heimischen Produkte kreativ und qualitativ spielerisch mit den globalen Anbietern mithalten können. Dieses Mal liegt der Schwerpunkt auf dem Albwacholder und der Symbiose der Heiden mit der traditionellen Schafhaltungskultur. Gaukler, Ritter und edle Damen tummeln sich in originalgetreuer Kostümierung auf dem Mittelalterlager. Und nicht zuletzt die Angebote für Kinder wie Hüpfburg, Kistenstapeln oder gar das Kinderfest (am Montag), die auch nicht langweilig werden, wenn der Herr Papa sich im Garten ein weiteres *Ulrichsbier* bestellt. Und, natürlich, Musik, Musik, Musik.



Langeweile Fehlanzeige – auch für Kinder heißt's Spaß und Spannung in Berg

Bierkulturstadt Ebingen

Die Stadt Ebingen unterstützt das Fest wie immer. Als Bierkulturstadt mit fünf unabhängigen, historischen und nach wie vor familiengeführten Brauereien verweist sie mit ihren 27.300 Einwohnern München im Pro-Kopf-Vergleich in den tiefsten Bierkeller der Donauregion.



Eigentlich ist es eine Steilvorlage: *Ulrichsfest* in Berg. „Die *Brauerei Berg* lässt es mit ihrem Chef Uli jedes Jahr tüchtig krachen. Zum Wohle des Bierkonsums.“ Aber so ist es halt nicht. Es war der Großvater des heutigen Brauereibesitzers, Ulrich Zimmermann, der das alljährliche Fest zu Ehren des Kirchenpatrons, dem Heiligen Ulrich, zum Bürgerfest erhob, als er 1911 erstmals die Menschen in den Brauereihof lud. Damals taufte die Zeitungen das eigens für diesen Anlass gebraute Doppelbier, ein Starkbier, das *Ulrichsbier*. Man nannte das vollmundige *Ulrichsbier* also nicht nach den Brauereibetreibern, sondern nach dem Heiligen Ulrich.

Tradition schlägt Namensgleichheit

Aber Tradition und Brauchtumpflegerie verliehen weder Brauerei noch Ort. Längst gilt das Fest als Wahrzeichen für die Region, organisiert von einer Dreieinigkeit aus den Berger Vereinen, der *Berg Brauerei* und dem Kirchbierlinger Musikverein. Ein Dreier-

Ein Stück Schwäbische Alb!

Da steckt mehr drin. Z. B. die geschmackliche Vielfalt der Schwäbischen Alb!

Failenschmid GmbH | Landgasthof & Albmetzgerei
 Parkstr. 2 | 72813 St. Johann – Gächingen
 Tel. 07122/82870 | www.failenschmid.de

Failenschmid Der Albmetzger.

Berg

AUF ZUM BRAUEREIFEST!

9./10. JULI

Ulrichs-Fest

8.-11. JULI, EHINGEN-BERG

www.ehingen.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 | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolf-Strasse 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **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 | **Heimatemuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **Klinikum am Steinenberg** Steinenbergstraße 31 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längosnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Markt & Handel Silke Frech** Wochenmarkt | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Weingärtnerstraße 14 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Pasteria Allkemper** Wochenmarkt | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | **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** Heppstraße 91

In der Region

Bad Urach **Bäckerhaus Veit (Brezelbäck)** · **BeckaBeck** · **Flomax** · **Hotel Graf Eberhard** · **Kurverwaltung** · **Rathaus** | Bad Urach-Seeburg **Speisecafé Schlössle** | Bempflingen **VIVENA Markthalle** | Burladingen **Optik Gut** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** · **Brennerei Walter** · **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 **Gestütsshop** | Gomaringen **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Hayingen **Hofgut Maisenburg** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Ödenwaldstetten **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** | Metzgingen **Flomax** · **Handel Baumschulen** · **Löwenzahn Naturkost** · **Rathaus** · **Stadtbibliothek** · **Tourist Information** · **Weinbaumuseum** · **Weingärtnergenossenschaft** | Metzgingen-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** · **Rad + Sport Schwald** · **Rathaus** · **Schmauders Hof** · **Textilkunst Lina Andrea Dippel** · **Tourist Information** · **Tress Nudeln** | Münsingen-Auigen **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** · **Schairers ESSKULTUR** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenossenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug** · **Bioland Gärtnerhof Werner** · **Flos Hühnerhof** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gächingen **Failenschmid** · **Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | St. Johann-Würtingen **Dorfbäckerei Tiefenbach** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** · **Bäckerei Glocker** · **Edeka Roggenstein** | Trochtelfingen-Haid **Alb-Vital** | Tübingen **eBikes Dußlingen/Tübingen** · **Hofgut Rosenau** · **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** · **Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Tübingen Wochenmarkt **Markt & Handel Silke Frech** | Wannweil **Connys Hofflädle** · **Gärtnerei Hochstetter** · **Leckerbissen** | 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 19 67 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.baecckerei-wucherer.de

Mikeler Obst & Gemüse
Frische aus Leidenschaft

Endlich! Erdbeerzeit

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