

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Naturbühne

Auf den Brettern
Herz gewinnt!

Wasserlauf

An der Schmiech
Landschaft trifft Historie

Gemeinwohl

In den Mühlenladen
Der Weg ist frei!

Erlebniswert

Mehr erleben? Natürlich!



Liebe Leserin, lieber Leser,

„In jeder Landschaft der Erde liegt etwas von dem Geheimnis des Universums.“ Natürlich muss man nicht gleich in einer Blockhütte am See leben, um etwas von Henry David Thoreaus Geheimnis zu spüren – auch wenn das Leben, das der amerikanische Schriftsteller und Philosoph zeitweise führte, vielleicht verlockend klingen mag. Wunderbare Stücke des Universums gibt's auch auf der Schwäbischen Alb. Wir haben einige erkundet, und uns dabei mit den Menschen getroffen, die in Münsingen sanften Tourismus entwickeln. Beim E-Biken und in den Wanderschuhen ist unsere Titelgeschichte entstanden.

Wie einmalig sich Landschaft auch mit Historie verbinden kann, haben wir im Schmiechtal erlebt. Wer also nicht nur gerne die Wanderstiefel schnürt, sollte sich diese Geschichte nicht entgehen lassen.

Endlich Sommer! Da heißt's auch wieder draußen das Leben zu feiern. In Hayingen etwa, wo auf den Brettern, die die Welt bedeuten, unter freiem Himmel gespielt wird: Das Naturtheater startet in die neue Saison. Oder bei einem Bergsommer – und der hat jetzt tatsächlich nichts mit einem Gipfelstürmer zu tun. Er ist eine Hommage ans Handwerk, sei es beim Brauen oder beim Backen, denn in beidem steckt hier die Basis von gutem Getreide.

Apropos Getreide. Für diese *Marktleben*-Ausgabe haben wir uns auch bei zwei tollen Direktvermarktern umgeschaut. Hier ist Regionalität sozusagen im Fluss: Da ist der Mühlenladen am Neckar, der, ob Korn oder Kichererbse, alles aus eigenem Bio-Anbau bietet; da ist der Hofladen an der Erms, der zum Einkauf von Streuobst und einer Vielfalt regionaler Lebensmittel einlädt.

Mit den Landschaften und Früchten, die unsere Erde hervorbringt, die die vielen Menschen in unserer Region gestalten und kultivieren, scheint es, als ob wir alle immer wieder etwas vom Geheimnis des Universums entdecken. Uns geht es mit diesem neuen *Marktleben* jedenfalls so.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien

Was für ein Früchtchen!

3

Urlaubstag

Die Region erleben

3

Getreideküche

Lust auf Süßes?

4

Ideenbrenner

Direkt Vermarktung leben

5

Naturbühne

Herz gewinnt!

6

Erlebniswert

Mehr erleben? Natürlich!

8

Gemeinwohl

Der Weg ist frei!

12

Wasserlauf

Landschaft trifft Historie

13

Radspektakel

Mit Kult und Kegel

14

Rundherum

Industrielle Zeitzeugen,
die Seiten der Alb und
künstlerisches Markttreiben

14

Bergsommer

Das Berg ruft!

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 (15)

Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 5,
6-7, 8-12); Beate Armbruster Fotografie
Gestaltung (3/Seifen); Adobe Stock (2, 3, 4,
14/Bücher, 15/Brot); Redaktion Marktleben
(7/Wochenmarkt); Steffen Steinhäusser
(9/Turm Hirsch, Prost); Tourismus Schelklingen/
Ingo Rack (13); Ralph Koch (14/Bohr-
maschine); Barbara Honner (14/Kunstmarkt);
Berg Brauerei (15)

Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Marktleckereien



Was für ein Früchtchen!

Endlich, der Frühsommer ist da, und damit auch die Erdbeerzeit. Natürlich gibt's jetzt eine tolle Auswahl regionaler Erdbeeren an Marktständen und in Hofläden. Doch wie wäre es mal mit wilden Erdbeeren?

Es ist, als ob jeder Baum auf dem
Lande zu mir spräche: Heilig, heilig!
Ludwig van Beethoven (1770–1827)
deutscher Komponist und Pianist

Sammeln macht, sollte die *Fragaria vesca* nur fern von Straßen und beliebten Hundespazierwegen pflücken – wie bei allen Wildsammlungen. Und darauf achten, keine Scheinerdbeere zu erwischen. Sie ist mit ihren hütchenförmigen Früchten geschmacklich einfach nur fade.

Walderdbeeren sind nicht nur lecker, sie stecken auch voller Vitamin C, und auch eine Menge Mineralstoffe machen sie zu einem sehr gesunden Früchtchen. Natürlich lassen sich die leuchtenden Beeren einfach pur wegnaschen. Sie schmecken aber auch wunderbar in Obstsalaten und Naturjogurt oder auf Eis und mit frischer Schlagsahne. Bunten Salaten und zerdrückt im Salatdressing geben sie eine ganz besondere Fruchtnote. Und Marmelade? Sicher wäre auch das machbar. Aber solche Beerenmengen sollten wir lieber im Wald lassen – Wildtiere stehen auch auf die Walderdbeere.



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



Urlaubstag

Die Region erleben

Man könnte seinen Jahresurlaub damit verbringen, die vielen innovativen Produzenten unserer Region zu besuchen. Oder sie auf dem *neigschmeckt.-Markt* an nur einem Tag, am 19. Juli, erleben.



Unter den alten Bäumen der Planie und im Stadtgarten bieten rund 100 Aussteller eine Vielfalt an Kulinarik, Handwerk und Textil, aber auch Dienstleistung und Information, bis hin zu kreativen Ideen in der Stadtplanung. Hier kann man mit den Anbietern ins Gespräch kommen, seine Fragen loswerden und Antworten finden, sei es zu Produktions- und Anbaumethoden oder Tierhaltung. Und natürlich ganz viel Leckeres und Schönes einkaufen.

Im Stadtgarten startet der Markt um 10 Uhr mit einem ökumenischen Gottesdienst. Hier ist auch der Ort, um sich dann mal eine Pause zu gönnen – ob bei Cappuccino, lässiger Livemusik am Nachmittag oder einem Eis, das sicher nicht nur die kleinen Gäste lockt.



Feine Dips und Tomatenbutter

zu Maiskolben

Dips und Butter passen besonders gut zu Maiskolben. Hier gibt's drei leckere Varianten.

Rosmarin-Dip

400 g Sauerrahm • 3 Zweige Rosmarin (ideal mit Blüten) • 3 EL Butter • Salz • frischer Pfeffer

Zubereitung:

Den Rosmarin waschen, trockentupfen und fein hacken, eventuelle Blüten beiseite legen. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Rosmarin leicht anrösten. Den Sauerrahm in eine Schüssel geben, die Rosmarinbutter dazurühren und den Dip mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken und mit Blüten bestreut servieren.

Tomatenbutter

250 g Butter • 1 Knoblauchzehe • 1 TL Tomatenmark • 15 getrocknete Tomaten • 6 Basilikumblätter • Salz • frischer Pfeffer

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, in sehr kleine Stückchen schneiden und zu den Tomaten geben. Die Basilikumblätter unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Die weiche Butter, Basilikum, Tomatenmark sowie Pfeffer und Salz zum Tomatengemisch geben und mit einer Gabel gut vermengen und zu kleinen Kugeln formen.

Dattel-Curry-Dip

100 g entsteinte Datteln • 200 g Frischkäse • 130 g Schmand • 1 Knoblauchzehe • 1 TL Currypulver • 1 Prise Cayennepfeffer • Salz und frischer Pfeffer

Zubereitung:

Die Datteln grob schneiden und in einen hohen Mixbecher geben. Die Knoblauchzehe abziehen, hacken und zusammen mit dem Frischkäse und Schmand zu den Datteln geben. Alles zusammen zu einer feinen Masse pürieren. Die Creme mit Curry, Cayennepfeffer, Salz und frischem Pfeffer vermengen und abschmecken. Den Datteldip nach der Zubereitung für 2–3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, so verbinden sich die Aromen perfekt.



Ab Juli können wir's wieder krachen lassen. Zuckermais aus heimischem Anbau versüßt uns dann die sommerliche Küche – und das gekocht, gegrillt oder sogar roh.

Lust auf Süßes?

Es kracht, es spritzt schon mal über den Tisch und ja, hinterher braucht's meist ein Stück Zahnseide. Doch der herzhafte Biss in einen Maiskolben ist's allemal wert. Die gelben Kerne sind einfach lecker, und mit ihrer Süße könnte man sie fast schon für Früchte halten. Aber Mais gehört zu den Süßgräsern, ist damit ein Getreide und nimmt bei der weltweiten Getreideernte sogar den ersten Platz ein, noch vor Reis und Weizen.

Leckerbissen für alle

Zuckermais ist, mit einer Menge wertvoller Inhaltsstoffe, ein nahrhafter Leckerbissen, der nicht nur in der vegetarischen und veganen Ernährung ankommt. Denn für alle, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden, ist Mais die gute Nachricht, denn er ist vollkommen

frei von Klebereiweiß, dem Gluten. Kurzum, ob pur oder auch zu Fleisch oder Fisch, Maiskolben peppen die sommerliche Küche auf, und irgendwie macht es einfach Spaß, die Kolben abzuknabbern.

Aromen der Saison

Von Juli bis Oktober können wir uns frischen Zuckermais aus regionalem Anbau schmecken lassen. Dabei macht es wirklich Sinn, auf Wochenmärkten oder beim Gemüsehändler nach Mais aus biologischem Anbau zu schauen. Sein Aroma ist unvergleichlich besser, seine Kultivierung naturschonender und gesünder.

Für ganz unbeschwerten Genuss sorgen dann schließlich kleine Maiskolbenstecker. Sie halten die heißen Maiskolben an beiden Enden, und sorgen so dafür, dass wir uns nicht die Finger verbrennen.

Tipps & Wissenswertes zum Zuckermais

Nährstoffe: Zuckermais enthält rund 70 % Wasser. Darüber hinaus ist das Getreide reich an Kohlenhydraten und Mineralstoffen wie Eisen, Kalium und Zink und punktet mit B-Vitaminen, Vitamin C und E.

Einkauf: Wählen Sie Mais aus biologischem Anbau! Sein Geschmack ist einfach besonders und Sie vermeiden Pestizide. Die Maiskörner sollten prall und gelb sein – werfen Sie dazu ruhig einen Blick unter die Hüllblätter. Frische grüne Hüllblätter sind dazu ein Zeichen für knackige Maiskolben.

Lagerung: Im Gemüsefach des Kühlschranks kann Zuckermais 1–3 Tage gelagert werden. Gut ist dabei, die Kolben in ein feuchtes Tuch einzuwickeln.

Genuss: Gekocht sind Maiskolben in rund 30 Minuten gar – ein Zahnstocher zeigt, ob die Körner weich sind. Lecker sind die Kolben auch vom Grill, der gekochten Mais noch mit Röstaromen versorgt. Und wer mag, kann auch ein paar rohe Kerne über Salate streuen. Frische Butter, Buttervarianten, Dips, etwas Salz und frischer Pfeffer machen Zuckermais so zu einem echten Sommerhit.



Direkt Vermarktung leben

Wie gut sich kreative Ideen mit Direktvermarktung verbinden lassen, zeigt immer wieder der Dettinger Manuel Straßer. Jetzt hat er sein *Hof-Lädle* unters Dach seiner *Brennscheuer* geholt – mit Öffnungszeiten rund um die Uhr.

Wer schon als Kind mit seinen Eltern die Produkte vom eigenen Hof verkauft hat, der hat früh eine Menge über Vermarktung gelernt. Wer dann das Gelernte später umzusetzen weiß, der lässt schon mal an unseren Dichterfürsten von Goethe denken, der einst sagte: „Erfolg hat drei Buchstaben – TUN!“

Unabhängig einkaufen

Der Dettinger Manuel Straßer ist einer, der heute viel tut. Und er ist einer, der in seinem Tun mit der Zeit geht. „Das Einkaufsverhalten der Menschen hat sich teilweise gewandelt, man will flexibler, unabhängiger und auch einfach spontan sein“, erzählt der Brennerie-Inhaber. Gesagt, getan. Mitte März ist er mit seinem *Hof-Lädle* umgezogen, nur um die Ecke, dahin, wo seine *Brennscheuer* steht, aber mit dem entscheidenden Unterschied: Die Hofladentüren öffnen sich jetzt 24/7.

Rund um die Uhr kann man hier also Regionales einkaufen. Da ist saisonales Obst von den Straßer'schen Streuobstwiesen – jetzt locken frische Kirschen, später Äpfel, Zwetschgen, Trauben und Walnüsse. Mittwochs und freitags duftet selbst gebackenes Bauernbrot. Eier, Mehl, Milchprodukte, Nudeln, Alb-Linsen, Apfelmisch, Holunderblütensirup, Marmelade und natürlich hauseigene Säfte füllen die Regale. Nicht nur für den perfekten Kartoffelsalat gibt's im

Hof-Lädle die Erdäpfel vom Kartoffelbauern Marc Wörz aus Oberstetten. Mit ihm verbindet Manuel Straßer eine Partnerschaft, die vor Jahrzehnten begann – damals, als er mit seinen Eltern einen Stand auf dem einstigen *Kartoffelfest* in St. Johann hatte. Wer schließlich alles im Einkaufskorb hat, bezahlt einfach bar oder mit Karte.

Die feinen Spirituosen, für die Manuel Straßer bekannt ist, finden sich gleich vorm *Hof-Lädle*. Im *Brenn-o-Mat* reihen sich Edelbrände an Gins, Geiste an Liköre und auch der perfekt gekühlte Secco ist zu haben.

Persönlich beraten

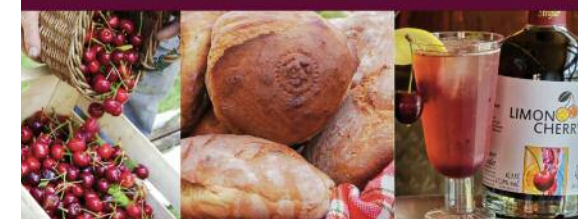
Alle, die erstmal Geistreiches probieren möchten, können mittwochs ab 16 Uhr in die *Brennscheuer* schauen, oder am Freitagvormittag ins *Hof-Lädle*. Hier gibt's persönliche Beratung und Verkostung und man kann auch limitierte Produkte entdecken, die Manuel Straßer immer mal gerne kreierte: etwa den *LimonCherry*, aus Fairtrade-Zitronen und Dettinger Kirschen, oder *Holly & Wood*, ein Likör, bei dem sich Holunderblüte und Holzfass treffen.

Aber das ist längst nicht alles Interessante: Man kann die *Brennscheuer* mit seiner Schaubrennerei auch bei Tastings und Vesper, Live-Schaubrennen oder der *Obstgenuss-Tour* erleben. Und wer mag, kann die Lokalität sogar für's eigene Fest mieten.

Umzug nach 30 Jahren – das *Hof-Lädle* ist jetzt auch in der Fabrikstraße zu Hause, gleich neben dem *Brenn-o-Mat*



Rund um die Uhr regional einkaufen!



Brennscheuer & Hof-Lädle Straßer
Fabrikstraße 7/1
Dettingen/Erms
07123/972853



PARTNER
Bio-Region
Schwäbische Alb

Selbstgebackenes
Bauernbrot
sowie Beratung &
Verkostungszeiten:
Mi. ab 16 Uhr,
Fr. 9-12 Uhr,
ansonsten in
Selbstbedienung

24/7 Hof-Lädle
mit Regiomat „Brenn-O-Mat“
Sortiment & Info: www.brennscheuer-strasser.de



Die tolle Knalle
aus heimischer Scholle

Regional, gesund und lecker –
das sind unsere Kartoffeln.
www.woerz-kartoffeln.de

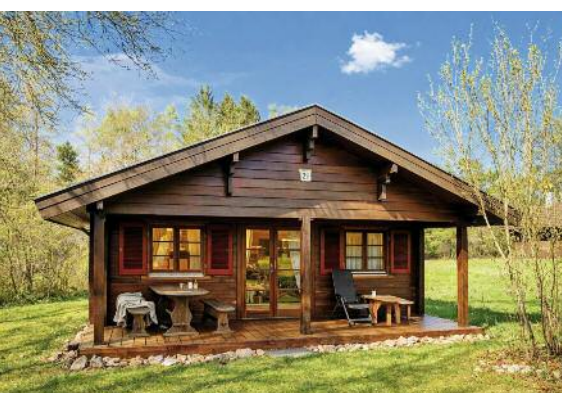
Marc Wörz Kartoffeln • 72531 Hohenstein-Oberstetten/
Industriegebiet Schachen • Mobil 0178 4587390

**NATURTHEATER
HAYINGEN**

5.7.-30.8.26
Samstag: 20:00 Uhr
Sonntag: 14:30 Uhr

Herz aus Stoi DIREKT ZU DEN TICKETS!

Informationen und Karten unter:
Telefon 073 86 / 286
www.naturtheater-hayingen.de

Auszeit vom Alltag – ganz nah
urgemütliche Blockhäuser für 4 – 6 Personen |
autofrei | ganzjährig geöffnet

Ferienpark Lauterdörfle
Nadine Herb
72534 Hayingen
Fon 073 86 – 97 70 56
lauterdoerfle.de

**lauterdörfle®
-touristik**
NATUR ERLEBEN

Striebel - Textil

**Sommer
Aktion**

**Kleider
ab 12,50 €**

**Striebel Textil
Langenenslingen**

In der Au 21, Tel. 07376/96211-26
www.stilreich-mode.de

Täglich neue Ware

2nd Hand Ware – nur solange Vorrat reicht




Kann Naturtheater Tiefgang haben? Natürlich! Auf der Bühne in Hayingen geht es jedenfalls nicht ohne. Und so verbindet *Herz aus Stoi* gesellschaftliche Aktualität mit toller Unterhaltung: schwäbisch, humorig und tiefsinnig.

Herz gewinnt!

„Sehn wir doch das Große aller Zeiten / Auf den Brettern, die die Welt bedeuten, / Sinnvoll still an uns vorüber gehn.“ Es war der Dichter Friedrich Schiller, der in seinem Gedicht *An die Freunde* diesen Ausdruck geprägt hat. Heute, auch über zweihundert Jahre später, verbinden wir mit seinen Zeilen das Theater. Die Bühne, als einen Ort großer Geschichten und Emotionen, die das Leben darstellt.

Die Bretter – ganz Natur

Und so wird die Theaterbühne immer zu einem Mikrokosmos der Welt. Auch im kleinen Hayingen auf der Schwäbischen Alb ist das so. Schon die Lage ist etwas Beeindruckendes, auch das ein einmaliger Kosmos sozusagen. Denn in Hayingen sind „die Bretter“ der Naturboden, ist die Bühne unter freiem Himmel, und alles umschließt die einzigartige Alblandschaft mit ihren schroffen Felsen. Hier im Tieftal spielt das Naturtheater.

Nicht nur begeistert von diesem Ort mitten im Wald, bringt die Theatermacherin Edith Ehrhardt nun zum vierten Mal ein Stück auf die Hayingener Bühne: *Herz aus Stoi*.

Das Schauspiel – Humor mit Tiefgang

Wir finden uns im Mittelalter wieder, wenn von 5. Juli bis 30. August die Naturbühne bespielt wird. Da ist der junge Paul, der aus seinem einfachen Leben als Köhler entfliehen möchte und sich so in die Fänge des skrupellosen Holzers ziehen lässt. Da ist die Ankunft von Kriegsflüchtlings, die das Leben im Tieftal in Bewegung bringen, mit allen menschlichen Reaktionen: Skepsis, Offenheit, Angst, Mitgefühl. Während der Stammtisch *Brauner Bär* Fremdenhass versprüht, sind da auch die Menschen, die ihr Herz am rechten Fleck haben – statt am rechten Rand. Es ist die Liebe mit der sie agieren, und immer mal wieder sind es auch die magischen Kräfte einer klugen Waldfrau.

Mit feinem Humor, poetischer Magie und viel Emotion verbindet *Herz aus Stoi* gesellschaftliche Aktualität mit unterhaltsamem Theater. Und so bietet dieses



Stück natürlich viel Vergnügen für die ganze Familie – ohne zu lachen kommt hier niemand raus.

Doch für Edith Ehrhardt braucht's noch mehr. Es braucht einen tieferen Inhalt, ohne den es sonst belanglos und oberflächlich wird. „Es sind die Themen in unserer Gesellschaft, die mir unter den Nägeln brennen“, erzählt die Theaterwissenschaftlerin, die in Hayingen nicht nur Regie führt, sondern das Stück auch geschrieben hat. Toleranz ist für sie dabei ein ganz zentraler Aspekt, und so möchte sie die Zuschauer durchaus zum Nachdenken anregen, aber vor allem „Mitfühlanstöße“, wie sie es nennt, geben. Den erhobenen Zeigefinger packt sie dabei aber niemals aus.

Das Ensemble – fast wie Profis

Etwas ganz Besonderes ist auch das Ensemble auf der Hayingener Bühne. Rund 30 Schauspieler



stecken hier jede Menge Herzblut in ihre Arbeit, obwohl sie alle Laiendarsteller sind und nicht von der Schauspielerei leben. „Für mich ist es jedes Mal wie Urlaub, hierher zu kommen, mit dieser Truppe zu arbeiten und ihren Ensemblegeist zu erleben, der sie trägt“, schwärmt Edith Ehrhardt.

Das Erlebnis – einfach bleiben

Ins Schwärmen geraten kann man hier auf der Schwäbischen Alb tatsächlich immer wieder. Warum also nicht ein paar Tage bleiben? Nur wenige Schritte vom Naturtheater entfernt liegt inmitten von Wiesen das *Lauterdörfle*. Mit seinen wohligen Holzhäuschen ist das Feriendorf der perfekte Ort für eine Auszeit im Großen Lautertal.

Und wer mag, kann dann auch mal zu einer Radtour nach Langenenslingen starten. Hier, im Secondhand-Shop von *Striebel Textil*, finden nicht nur die Hayingener Theaterleute eine riesige Auswahl an nachhaltigen Textilien und Accessoires. Es ist eine Fundgrube für jeden.

Marktflair

Auf neuen Wegen

Eine Marktkundin fragt: „Sind Sie jetzt auch auf dem Wochenmarkt“? Der Marktbesucher lacht: „Ja, seit 25 Jahren!“ Der Reutlinger Wochenmarkt ist umgezogen und gastiert jetzt auf dem Vorplatz zur Stadthalle.



Und wie es scheint, birgt der Marktbesuch damit auch so mancher tolle Entdeckung – denn unser Intro ist kein Scherz. Fernab der immer gleichen Wege, kann man die Vielfalt des Wochenmarkts ganz neu entdecken. Man schlendert über's weitläufige Gelände, orientiert sich, hält Ausschau nach „seinem“ Stand und findet hier vielleicht italienische Frischnudeln oder dort Ziegenkäse von der Alb.

Wer mag, kauft sich Leckeres für seine Mittagspause – und genießt dann auf den Stufen zur Echaz das neue Marktflair. Solange bis die Bauarbeiten auf dem Marktplatz abgeschlossen sind – voraussichtlich bis September.

Reutlinger Wochenmarkt zieht um!

Neuer Ort,
bewährte Qualität,
gewohnte Zeit:

Dienstags 7 - 12:30 Uhr
Donnerstags 7 - 12:30 Uhr
Samstags 7 - 14 Uhr

Vorübergehend
an der Stadthalle



Reutlingen

Mehrerfahren:
reutlingen.de/maerkte



E-Biken macht einfach Laune – im Münsinger Mobilitätszentrum kann man sich ein Rad samt Helm ausleihen, und bekommt dazu natürlich auch eine perfekte Einweisung



Lohnender Aufstieg – vom Turm Hursch im ehemaligen Truppenübungsplatz gibt's traumhafte Ausblicke, mit etwas Glück bis zu den Alpen



Mehr erleben? Natürlich!

„Natürlich mehr erleben“, das ist der Slogan der *Touristik Information Münsingen*. Denn selbstverständlich liegt die Hauptattraktion der Schwäbischen Alb in ihrer Natur. Aber seinen eigentlichen Erlebniswert gewinnt ein Tag auf der Alb durch das Zusammenspiel von Naturgenuss mit gutem Essen und den vielen Sehenswürdigkeiten, die man hier findet.

Es ist zehn Uhr morgens, zwanzig gutgelaunte Menschen treffen sich am *Mobilitätszentrum* beim Münsinger Bahnhof bei schönstem Sonnenschein im April. Was sie zusammenführt, ist ihre Verbundenheit mit eben jener Institution, dessen Namen sich auf eine geniale Art der Mobilität bezieht. Zu der macht man sich an diesem Morgen auf, denn das *Mobilitätszentrum* verleiht E-Bikes, um auf perfekt ausgetüftelten Routen die Schwäbische Alb zu erleben. Sie alle sind gekommen, um das zehnjährige Jubiläum dieser Einrichtung zu feiern, indem sie auf einer der 15 ausgeschriebenen Touren in die Pedale treten.

Rund 30 Kilometer nach Trochtelfingen zu *Alb-Gold* führen durch Wiesen, Wälder und Dörfer, durch den Duft von Blumen, Moos und einem Backhaus. Die Gruppe erlebt genau das, wofür das *Mobilitätszentrum* gedacht war, die Verbindung von Bewegung, Natur, Geselligkeit, Erlebnis.

Beim Nudelhersteller angekommen, stoßen weitere Teilnehmer aus Verwaltung, Presse und Kooperationspartnern hinzu, und vor der Einkehr im *Restaurant Sonne* loben verschiedene Reden Idee, Engagement und Bedeutung des *Mobilitätszentrums*. Ein Bürgermeister aus dem West-Allgäu ist extra angereist, weil er das, was hier entstanden ist, in seiner Heimat übernehmen will. Ein Beispiel

dafür, wie fortschrittlich und durchdacht die Stadt Münsingen im Thema Tourismus unterwegs ist.

Ein Fest für eine gute Idee

„Unser Ziel ist es, die Schätze der Alb zu erschließen“, erklärt Bürgermeister Mike Münzing. Die anwesende Gruppe macht deutlich, wie viele Kooperationen mit anderen Tourismusverbänden, Verwaltungsebenen, Gastronomen, Unternehmen und Presse dazu nötig sind. „Auch die Tourismusgemeinschaft des Landkreises, *Mythos Schwäbische Alb*, der *Schwäbische Alb Tourismusverband*, das *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*, das *Albgut*, das *Tourismus Marketing Baden-Württemberg TMBW* und andere Unterstützer des 'Tourismus' sind dabei unsere Kooperationspartner“, erklärt Hans-Peter Engelhart.

Als er 2014 als Chef der *Touristik Information* in Münsingen anfang, traf er auf



großartige Gegebenheiten, die es touristisch zu erschließen galt. 2005 war das Militär aus dem Truppenübungsplatz vollends abgezogen, 2008 wurde das *Biosphärengebiet* von der *UNESCO* anerkannt. „Münsingen ist die grüne Outdoorlunge im Landkreis“, sagt er. Die Stadt hat eine der größten Waldflächen aller Gemeinden in Baden-Württemberg. Als Radsportler war er in seiner Jugend sehr ambitioniert unterwegs, sowohl im Mountainbiking als auch auf dem Rennrad. Mit der Entwicklung der E-Bikes sah er die Faszination des Radelns als Möglichkeit für alle. So kam ihm die Idee, die Reichweite, die auch Untrainierte mit diesen Rädern haben, zu nutzen. Das stieß in der Stadtverwaltung, insbesondere bei Bürgermeister Mike Münzing, auf offene Ohren. Fast 1000 Kilometer umfassen die 15 E-Bike-Touren inzwischen – „und wenn man sie auch in entgegengesetzter Richtung fährt, sind es sogar doppelt so viel“, freut sich Hans-Peter Engelhart. Im Münsinger Sporthändler Jürgen Schwald



Münsingen hat auch eine Pyramide – in den 30er-Jahren vom Lehrer Adolf Eugen Spatz aufgeschichtet, kann man sie auf dem Premiumspazierwanderweg »hochgehüte« entdecken, frisch restauriert von einer Projektgruppe des Münsinger Gymnasiums

fand er einen kongenialen Partner. Er stellt mit seinem Team die Räder nicht nur zur Ausleihe zur Verfügung, sondern hält sie stets perfekt gewartet und gepflegt. Auch das Unternehmen *Bosch* beteiligte sich von Anfang an, und so eröffnete am

12. Mai 2016 das *Mobilitätszentrum* am Münsinger Bahnhof.

Die Alb erleben

Die Zahl der Leihräder ist von damals 15 auf heute über 30 angestiegen, vom



Um Münsingen herum ist nicht nur gut radeln – auch zahlreiche Wandertouren, darunter vier Premiumwanderwege machen viel Lust auf Entdeckungen



Ein Stück Schwäbische Alb!

WANDERN, RADFAHREN UND MEHR

auf der Mittleren Schwäbischen Alb.

Kostenlose App:

www.mythos-alb.de
 Telefon 07125 150 600
info@mythos-alb.de

MYTHOS SCHWÄBISCHE ALB
 Landkreis Reutlingen



Mit Burgen reich gesegnet – im Großen Lautertal lockt auch der Hohen Hunderingen, und garantiert einen spektakulären Blick auf den Ort im Tal



Schwörer Haus
Hier bin ich daheim

SchwörerHaus-Cube
www.schwoererhaus.de

LIEBLINGSORT.

Wir bauen nicht einfach ein Haus, sondern verwirklichen Ihren ganz persönlichen Lebenstraum. Holen Sie sich Anregungen für Ihr Traumhaus im Schwörer-Musterhauszentrum am Firmenstandort in Hohenstein-Oberstetten – täglich von 10 - 17 Uhr. Erleben Sie sechs Häuser vom Galileo-Haus der Zukunft, Haus Cube bis zu innovativen FlyingSpace-Minihäusern. Ein Besuch in unserem Café rundet Ihren Aufenthalt bei SchwörerHaus ab.

Ein Stück
Schwäbische
Alb!

Tipp: Auch erreichbar
über die e-Bike Tour 6:
SchwörerHaus-Tour



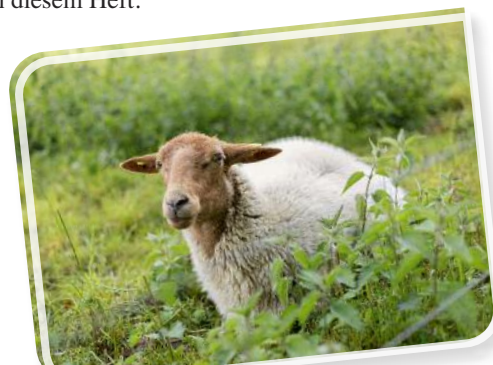
Münsingen

Schwäbische Alb

Touristik Information Münsingen
Hauptstraße 13
Telefon 0 73 81 – 18 21 45
touristinfo@muensingen.de
www.muensingen.com

Mobilitätszentrum am Bahnhof Münsingen
Telefon 0 73 81 – 9 31 95 10
Öffnungszeiten:
9.30 – 11.30 Uhr | 16 – 18 Uhr
(von April/Mai bis Ende Oktober)

rerHaus-Tour, die neben vielen Attraktionen auch am Musterhausgelände und Café der Firma vorbeiführt. Die vom ADFC mit vier Sternen zertifizierte *Berg-Bier-Tour* lädt dazu ein, in zwei Tagen gefahren zu werden, denn eine Einkehr und Übernachtung in Berg ist ja ein Erlebnis für sich. Vielleicht lockt Sie ja auch das *Ulrichsfest*, das von 3. bis 6. Juli gefeiert wird. Wer mehr wissen will, schaut auf Seite 15 in diesem Heft.



Mit dem *Mobilitätszentrum* hat sich Münsingen den Titel eines E-Bike-Mekkas verdient. Aber auch stattliche 14 Wandertouren, darunter vier Premiumwanderwege, gehen direkt von Münsingen aus. Infotafeln erklären, was es mit Landschaft und Natur auf sich hat, wo man hier Dinge sieht, die selten oder außergewöhnlich sind, und an denen man vielleicht unbemerkt vorbeigegangen wäre. Und wem das nicht reicht, dem stehen vielfältige Führungen zur Auswahl, etwa mit den *TrUP-Guides* auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz, oder den *Alb- und Biosphärengebiets-Guides*, den *Biosphärengebiets-Botschaftern*, sowie Geopark-, Höhlen-, Museen- und Schlossführungen.

Erholungsort Münsingen

2025 erhielt Münsingen die Auszeichnung als *Erholungsort*. Sie ist mit hohen



Ansprüchen verbunden. Auch die Auszeichnungen als *Kleinstadtperle* und als *Familienfreundliche Kommune* sind anspruchsvoll, sie wurden im ganzen Land bisher nur jeweils circa 20-mal vergeben. In all diesen Anerkennungen zeigt sich, wie umfangreich und kreativ sich Bürgermeister Mike Münzing, die Stadtverwaltung mit ihrer *Touristik Information*, aber auch die Bürgerschaft Münsingens und viele Unternehmen für die Entwicklung der Albmetropole engagieren.

Die Erfolge zeigen sich: Im Vergleich zu 2015 haben sich die Übernachtungszahlen verdoppelt, zu 2009 sogar verdreifacht. Die Menschen bleiben auch länger, wenn sie auf die Alb kommen, in den Ferienzeiten der Sommersaison durchschnittlich für vier Übernachtungen. Tourismus ist zu einem maßgeblichen Wirtschaftsfaktor für Münsingen geworden. Auf etwa 35 bis 40 Millionen Euro jährlich werden die durch Tourismus generierten Einnahmen in Gastgewerbe, Einzelhandel und Dienstleistungen geschätzt.

Aber was sind schon Zahlen. Die Liebe zur Alb und zum sanften Tourismus wird von den Münsingern nicht nur wirtschaftlich gesehen – sie ist für sie ganz natürlich.



Wiesenwege und Natur pur – Freizeitvergnügen auf Münsingens Hausberg, der Beutenlay

Kulturdenkmal *Altes Lager* – heute lädt es als *Albgut* mit zahlreichen Manufakturen zum Staunen, Einkaufen und Feiern ein

Stadt Laichingen

Erfahren Sie die **Leinenweber-Tour**
in die Leinenweberhochburg Laichingen

Weitere Infos zur Tour:
www.laichingen.de

- Laichinger Tiefenhöhle
- Webereimuseum
- Erholungswald Westerlau

Da steckt mehr drin.
Z.B. die richtige Verpflegung
für Ihre Touren auf der Alb



Albmetzgereien in
Gächingen, Münsingen,
Würtingen, Merklingen,
Markthalle Reutlingen

Unser Team vom
Landgasthof Hirsch
in Gächingen freut sich auf Sie!



www.failenschmid.de

Failenschmid
Der Albmetzger.



Der Mühlenladen in Oferdingen ist der direkte Weg zu regional erzeugten landwirtschaftlichen Produkten. Nun ist auch der Weg zur Mühle nach über einem Jahr Straßenarbeiten wieder ohne Umweg frei.

Der Weg ist frei!

Als *Marktleben*-Leser gehören Sie vermutlich zu denen, die den Unterschied kennen zwischen Lebensmitteln hoher und geringer Qualität und wissen, worin er besteht. Eine kleinteilige Landwirtschaft, die mit den Gesetzen der Natur arbeitet, entzieht der Erde nicht mehr als ihr guttut und hält Tiere so, dass sie glücklich sind. Das ist etwas anderes, als Billigprodukte zu erzeugen zum Preis hoher Nitratwerte im Boden und vieler weiterer Schäden an Umwelt, Tier und Mensch.

Nahrungsmittel aus gesunder Landwirtschaft ernähren anders. Nicht nur weil sie reicher sind an Nährstoffen und Geschmack, sondern auch weil sie Herkunft und Geschichte haben. Weil sie von Menschen erzeugt werden, die uns

nicht fern sind, deren Leidenschaft und Kraft in ihre Arbeit fließt.

Eine starke Gemeinschaft

Diese ehrliche und nachhaltige Arbeitsweise ist bedroht durch den Preisdruck im Lebensmittelhandel. Um sie bewusst zu erhalten, hat sich die Erzeugergemeinschaft *rebio* vor 30 Jahren gegründet. „Wir machen am liebsten alles selbst“, heißt es auf den inzwischen etwa 170 Bio-Höfen. Denn sie vermarkten ihre Produkte selbst, haben ein gemeinsames Getreidelager in Rottenburg, ein gemeinsames Marketing, eine Mühle in Oferdingen und die eigene Marke *Landmacher*.

Die *Oferdinger Mühle*, 2019 von der *rebio* übernommen, hat einen kleinen

Mühlenladen, der sozusagen den allerdirektesten Zugang zu den regionalen Produkten von *rebio* und *Landmacher* bietet. Weit über ein Jahr war die Zugangsstraße von Reutlingen her gesperrt, nun ist der Weg wieder frei.

Das Mehl, das man hier kauft, stammt zu 100 % aus Baden-Württemberg, ist sauber, biologisch angebaut und im eigenen Haus vermahlen. Nicht nur die handelsüblichen Mengen stehen in den Regalen, sondern auch 5- und 25-Kilo-Säcke, auch Emmer und Einkorn.

Alles selbst gemacht

Unvermahlenes Getreide ist, wie auch das *Landmacher*-Sortiment mit Bohnen, Kichererbsen, Leinsamen und Linsen, ebenfalls aus eigener Produktion. Und im Rübenzucker stecken natürlich die eigenen Zuckerrüben drin.

In Zeiten, in denen wir viel von Lieferketten reden, von deren Unsicherheiten und Ungerechtigkeiten, ist es ein gutes Gefühl, gerade im Bereich der wichtigsten Lebensmittel etwas zu haben, was ohne lange Wege und undurchsichtige Handelsstrukturen zu uns kommt. Ungachtet globaler Ereignisse bleibt dafür in der *Oferdinger Mühle* der Weg frei.



Gut beraten – im *Oferdinger Mühlenladen* kauft man direkt von den Landwirten, der Bio-Erzeugergemeinschaft *rebio*



Energiegewinnung an der Schmiech – in Talsteußlingen arbeitet heute ein ehemaliges Mühlrad

Landschaft trifft Historie

Wer die *Albwassertour* bei Schelklingen – die erste zertifizierte *Entdeckertour* der Schwäbischen Alb – erwandert, bewegt sich in der Geschichte, die einst das Wasser auf die Alb brachte.

Strohgelb bis kaffeebraun war das Trinkwasser einst auf der Alb. Regenwasser wurde gesammelt, in Zisternen, Brunnen und Hülen, doch was der Himmel in einer Woche schickte, reichte nicht mal für ein Kuhmaul. In Fässern und Böttchen wurde so täglich Wasser mit Ochsenkarren auf die Alb geschleppt – geschöpftes Wasser in Güllefässern inbegriffen. Ja, „schleckig“ durfte der Albbewohner damals nicht sein. Zumindest so lange nicht, bis eine wahre Pionierleistung das Wasser bergauf fließen ließ.

Ingenieurskunst erleben

Heute kann man in die Spuren der ersten Albwasserversorgung treten – via Wandertiefel auf der *Albwassertour*. Als erste zertifizierte *Entdeckertour* der Schwäbischen Alb geadelt, ist der Rundwanderweg nicht nur landschaftlich wunderschön, sondern auch historisch hochinteressant.

Los geht's in Hütten im Schmiechtal, wo die Tour entlang des Flüsschens über Talsteußlingen nach Teuringshofen führt. Hier steht das erste Pumpwerk der Albwasserversorgung. Es ist eigentlich ein Muss, sich von Markus Kempf alias „Schultheiß von Justingen“ hier durch's heutige Museum führen zu lassen (nur mit Voranmeldung unter

tourismus@schelklingen.de). Denn von ihm erfährt man den ganzen Tüftlergeist vergangener Tage. Warum von einem Schultes? Ganz einfach: Der Cannstatter Ingenieur Karl Ehmann schaffte es 1870, mit viel Zustimmung des Justinger Bürgermeisters Anton Fischer, die ersten Albdörfer mit fließendem Wasser zu versorgen.

Wer dennoch eine Museumsführung verpassen sollte, erlebt die beeindruckende Geschichte der Albwasserversorgung auch in Josef Weinbergs Roman *Der Schultheiß von Justingen*. Und natürlich beim Wandern auf der *Albwassertour*.



#Erleben #Genießen #Staunen

Wasserlauf



In standesgemäßem Gewand – im Historischen Pumpwerk in Teuringshofen

führt Markus Kempf als „Schultheiß von Justingen“ durch die Geschichte der ersten Albwasserversorgung



Geschichte erspüren

Denn insgesamt neun Infotafeln begleiten die 13,5 Kilometer lange Wanderung, die vom Historischen Pumpwerk bergauf nach Justingen und weiter zum denkmalgeschützten Wasserbehälter beim *Sandburren* führt. Hierher war Karl Ehmanns Wasserleitung verlaufen und hatte dabei rund 200 Höhenmeter überwunden. Über die alte Steige, auf der einst Menschen wie Tiere mit ihrer Wasserfracht bergauf schufteten, führt die Tour schließlich zurück nach Hütten.

Wer mag, kann diese *Entdeckertour* übrigens auch mit dem „Schultheiß von Justingen“, also Markus Kempf, erwandern. Denn der jüngst auf der CMT gekürte *Tourismusheld* weiß garantiert, wo Landschaft auf Historie trifft.



Wir handeln gemeinsam

rebio
Regionale Bioland
Erzeugergemeinschaft



LANDMACHER



Mühlenverkauf 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



www.schelklingen.de

Mit Kult und Kegel

Wer die Schweißperlen nicht scheut und die sportliche Herausforderung liebt, dem ist am 26. September sicher der Zuschauerjubiläum garantiert.

Die 30. **ALB-GOLD Trophy** lädt ein, rund um Trochtelfingen wieder in die



Pedale zu treten. Für Mountainbiker, E-Biker und Gravel-Freunde geht's dann durch traumhaft schöne Alblandschaft, über Wald- und Wiesenwege – und natürlich auf den Kultanstieg zum Dachenstein. „Wer sein Rad liebt ...“, heißt's hier dann für die meisten.

Am **ALB-GOLD Kundenzentrum** können alle, die nicht im Sattel sitzen, den Tag genießen und natürlich ihre Kameras zücken: Die **PARAVAN Powerflitzer**, Kinder bis sieben Jahre, zeigen dann mit ihren Lauf- und Kinderrädern was in ihnen steckt. Einfach vorbeikommen und mitflitzen. Alle anderen Radaffinen finden weitere Infos und die Anmeldung unter: www.trophy.alb-gold.de

ALB-GOLD
30 JAHRE **ALB-GOLD trophy**
26. SEP 2026
TROCHTELFINGEN

HIER ANMELDEN
Info & Anmeldung unter
trophy.alb-gold.de oder
QR-Code scannen

ALB-GOLD Marktplatz GmbH · Klaus-Freidler-Straße 1 · 72818 Trochtelfingen

Rundherum

Kulturgut

Wo kann man heute noch Webstühle oder eine Dampfmaschine in Aktion erleben? Die **Historischen Museen Reutlingen** machen dies möglich, denn sie haben über Jahrzehnte beeindruckende Industriegeschichte angesammelt – schließlich war die freie Reichsstadt Reutlingen eine der führenden Industriestädte im Südwesten. Liebevoll restauriert sind die Maschinen heute Zeitzeugen einer vergangenen Epoche – und einfach sehenswert.

➤ **Reutlingen | Industriemagazin | jeden zweiten Samstag im Monat | 14–17 Uhr | reutlingen.de/historischemuseen/industriemagazin**



Kapitelanfang

Es muss nicht immer Frankfurt oder Leipzig sein – jetzt schlägt die erste Buchmesse auf der Schwäbischen Alb ihre Seiten auf. Die **BuchAlb** feiert Bücher und die Menschen, die dahinter stehen – in all ihren Facetten und Genres. Eine Mischung aus heimischen Autoren, kleinen Verlagen und besonderen Gästen aus ganz Deutschland erwartet die Buchaffinen.

Mit Lesungen für große und kleine Gäste, Interviews mit den Ausstellern und dem direkten Kontakt zu den Autoren und Verlagen möchte die **BuchAlb** eine besondere Messeatmosphäre auf die Alb bringen. Wir dürfen gespannt sein!

➤ **Sonnenbühl-Erpfingen | Erptalhalle | 14. Juni | 10–17 Uhr | buch-alb.de**

Künstlerschaft

Tübingen im Sommer, das ist auch eine Unistadt mit Markttreiben rund um Künstlerisches. Mehr als 40 Aussteller präsentieren beim Nonnenhaus und in der Metzgergasse ihr Kunsthandwerk. Ein Markt, der zeigt, mit welcher Vielfalt an Materialien sich Kunsthandwerk gestalten lässt: Filz, Holz, Ton, Metall oder Stoff haben die Kreativen unter ihren Händen geformt – und ihren Blick auch auf Fotografien und Mineralien gelenkt.

➤ **Tübingen | beim Nonnenhaus/Metzgergasse | 4. Juli | 10–16 Uhr | tuebingen.de/211x.html**



Das Abo
ganz frisch
WIR BRINGEN
DEN GENUSS
NACH HAUSE

Ein Jahr
25 Euro
6 Ausgaben
IIIIII

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

Bergsommer



In diesen Sommer lädt das Vor-Ehinger Dörflein Berg wieder zu seinem großen sommerlichen **Ulrichsfest**. Von Freitag, den 3. bis Montag, den 6. Juli bietet der Brauereigarten jedem Berg-Freund wieder „Genuss von der Region für die Region.“

Das Berg ruft!

Man muss es gleich vorweg festhalten: Das Fest, 1911 aus der Taufe gehoben und mittlerweile längst zum Wahrzeichen der Region ausgewachsen, ist ein Gemeinschaftswerk von der **Berg Brauerei**, des **Kirchbierlinger Musikvereins** und der **Berger Vereine**. Sie belohnen sich und den ganzen Landstrich für ihre unermüdliche Arbeit, das Wort Heimat nachhaltig mit Werten zu füllen.

Viel Zeit, viel Geschmack

Und das gelingt! Jedes Mal steht ein anderes regionales Erzeugnis im Mittelpunkt des eingebetteten **Land- und Handwerkermarktes**. Diesmal fiel die Wahl auf das Thema Brot. Warum? Die Macher klären auf: „Brot und Bier nehmen im Getreide ihren Anfang. Der Bäcker lässt den Teig mit viel Zeit und Ruhe gehen – der Brauer lässt das Jungbier mit viel Zeit gären und reifen. Die Zeit liefert den Geschmack!“ Kurz: echte Zutaten, echtes Handwerk, echtes Bauchgefühl.

Viele Stände, viel Genuss

So findet man auf dem Gelände zahlreiche Stände zu diesem Thema, vom Korn übers Mehl bis zum knusprigen Laib direkt aus dem Ofen. Doch das Festprogramm bietet so viel mehr: In drei neu gestalteten Biergärten werben

Das **Ulrichsfest** – immer auch ein Fest für's Handwerk



vom Korn zum fertigen Bier, samt Besuch bei der einzigartigen Bottichgärung. Am Sonntag rundet die Liveabfüllung des **Ulrichbiers** in das kleine Bügelverschlussfläschle den Tag ab.

Viele Noten, viel Vergnügen

Und selbstverständlich gibt es viel, viel Musik. Da trifft sich der Posaunenchor, dort schmettert ein Blasorchester seine Hits, am Samstagabend steigt die Party mit **Donau 3FM**, am Sonntag rocken **Pommfritz**, am Montag sorgen Blasmusik und **X-PLOSIVE** für langen Nachhall. Immer ist der Eintritt frei.

Viele Wege, viel Durst

Ja. Es ist ein Bierfest. Auch daran ist gedacht: Die Veranstalter bieten von verschiedenen Gemeinden aus einen Shuttlebus an, und wer einen langen Atem hat, schließt sich am Sonntag dem Fahrradtross von Ulm nach Berg an. Beim ersten Schluck nach 30 Kilometern ist jedes Heimweh vergessen.

zahlreiche Getränkestände und Foodtrucks um des Genusswilligen Gunst; regionale Spezialitäten, frisch hergestellt oder gezapft.

Viele Infos, viel Erkenntnis

Im Biergarten können die großen Gäste viel Atmosphäre genießen, auch bei Fußball-WM-Spielen, die live übertragen werden. Die Kleinen widmen sich sicher voll und ganz den Freuden der Hüpfburg, des Kinderschminkens oder des Wettkistenstapelns.

Aber natürlich gibt es wieder Führungen durch das altherwürdige Brauereigewölbe, wo jeder Begierige sein Wissen auffüllen kann, so beim Weg

Berg
AUF GEHT'S NACH BERG!
3.–6. JULI
Ulrichs-Fest
EHINGEN-BERG

Alle Infos

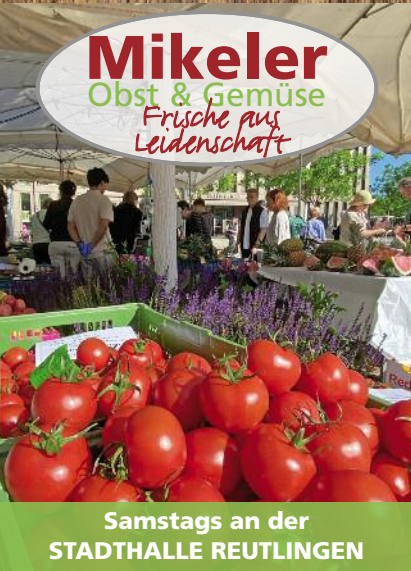
Wer sucht, der findet –
hier erhalten Sie *Marktleben* – das Magazin rund um den Genuss
in unserer Region

In Reutlingen
Achalmbad Albstraße 17-19 | **Achalm Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio-Bäckerei Berger** Willy-Brandt-Platz 13 / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Steinachstraße 10 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **DaCapo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann Straße 31 | **Faiss Mode + Wohntextilien** Metzgerstraße 28-30 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **franz. K** Unter den Linden 23 | **Garten-Baumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Geniesserscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Heimatismuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 | **Steinach-Apotheke** Steinachstraße 23 | **Teelädle tea & mo(o)re** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volks-hochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region
Albstadt **Gota** - **Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck** - **Forum 22** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **Cotonea Outlet** - **POIS Pop-up** - **Trost Mühle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salzglück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Ehingen-Granheim **Biohof Rapp** | Eningen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Möck** - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** - **Sprouts Microgreens** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** - **Edeka Roggenstein** - **Salzgrotte & Natursalzladen** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütsshop** | Gomadingen-Offenhausen **Gestütsghasthof** - **Restaurant & Landhotel Winter** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Gruorn **Schulhaus** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Ödenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Islandpferdegestüt Hohenstein** | Holzelfingen **Disana** | Kohlberg **Alb-Verführer-Lädle** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Laichingen **BeckaBeck** - **Hotel Post** - **Rathaus** - **Lauterach Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forelenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Marktplatz 11** - **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Kulturforum Metzingen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Bäckerei Wiech** - **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auigen **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Neuffen **Manufacture de chocolat** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte** - **Oferdinghof Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **BeckaBeck** - **Bio-Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rosenkranz Genuss** - **Teelädle tea & mo(o)re** | Riederich **Vinitesse** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenossenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug** - **Bioland Gärtnerhof Werner** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gächingen **Failenschmid** - **Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | Stuttgart **POIS** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** - **Bäckerei Glocker** - **Edeka Roggenstein** | Tübingen **BOXENSTOP Museum** - **FRIMA Wild- und Lammspezialitäten** - **Hofgut Rosenau** - **Schwimmschule Claudia Braun** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Wannweil **Gärtnerei Hochstetter** - **Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Winnenden **POIS Hofladen** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Brauhaus** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** - **Schwabenpower** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbucher 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

Zum guten Schluss.





Opaltage

VERKAUFAUSSTELLUNG
mit Opalspezialist Attila Pereghy

25.–28.06.2026
11:00–19:00 Uhr

Lohengrinstraße 8, Reutlingen
Tel. 07121 330802

Highlight

165.000 Karat

BOULDER SPLIT



Schmuckschmiede
Antje Weiß



Pflegegeld- Was tun wenn...

**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: 0 71 21 - 6 95 45 15