

20  
Jahre

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



**Musterblüten**  
Textile Lieblingsstücke  
Holunder macht Spaß!

**Traummesse**  
Einzigartige Ambiente  
Die Schätze der Region

**Geschmacksiebe**  
Kulinarische Entdeckung  
Am Anfang war die Orange

# Metzgerskunst

Es ist nicht einfach wurscht!





### Liebe Leserin, lieber Leser,

an einem runden Geburtstag geht einem oft vieles durch den Kopf. Und genau so geht's uns auch heute, denn mit dieser Ausgabe feiern wir 20 Jahre Regionalmagazin *Marktleben*. Was für eine tolle Zeit! Eine Zeit, in der wir ungezählte Gesichter der Region getroffen und die Geschichten dieser einzigartigen Menschen erzählt haben. Menschen, die mit unglaublichem Herzblut und Enthusiasmus ihre Sache betreiben, die dabei auch immer wieder gegen den Strom schwimmen und sich allen möglichen Herausforderungen stellen. Der italienische Kulturphilosoph Julius Evola brachte es schön auf den Punkt, indem er einmal sagte: „Es wird nicht mehr die Idee sein, die einem Individuum Wert gibt, sondern das Individuum, das einer Idee ihren Wert gibt.“

Einen wahren Macher unserer Region stellen wir in der Titelgeschichte dieser Jubiläumsausgabe vor: Ludwig Failenschmid. Muss man ihn und seine *Albmetzgerei* überhaupt noch vorstellen, haben wir uns gefragt. „Ja, man muss“, denn er gehört zu diesen Individuen, die mit ihrem Tun der Idee von regionalem Handeln einen echten Wert geben.

Wie reich unsere Region an ethisch produzierten Textilien ist, auch davon erzählen wir auf den nächsten Seiten. Begeistert haben uns dabei langjährige Bio-Baumwoll-Projekte genauso wie eine junge Marke, die mit ihren Lieblingsstücken für ein besseres Morgen antritt. Wir schauen auf eine Messe, die auch dieses Jahr wieder in malerischem Ambiente den Herbst bereichert und haben in einem architektonischen Kleinod wunderbar nachhaltige Aromen entdeckt.

Was wäre ein Geburtstag ohne ein dickes „Dankeschön“? Denn ohne Sie und Euch alle, die Ihr mit uns arbeitet, als Kunde unser Tun schätzt, für einmalige Fotos, wunderbare Texte bis hin zum brillanten Druck sorgt, gäbe es uns nicht! Und vor allem nicht ohne Sie, unsere Leser, die immer wieder für eine am Ende vergriffene Auflage sorgen – Dankeschön!

Ihre Christine Olschewski & Jochen Frank  
mit dem Marktleben-Redaktionsteam

### Inhalt



#### Marktleckereien

Eingefangene Sonne 3

#### Musterblüten

Holunder macht Spaß! 4

#### Gemüseküche

Farbe bekennen 5

#### Jubellaune

20 Jahre Marktleben – wir gratulieren! 6

#### Metzgerskunst

Es ist nicht einfach wurscht! 8

#### Geschmacksiebe

Am Anfang war die Orange 11

#### Wasserstoff

Der einzige Weg in die Zukunft 12

#### Rundherum

Messe mit nachhaltigem Stil, Ausstellung mit illuminierten Stoffdesigns und Kunst zwischen Filigranem und Wuchtigem 14

#### Traummesse

Die Schätze der Region 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

**Fotos:** Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4, 8-10, 15/Außenbereich); Adobe Stock (2, 5);

Beate Armbruster Fotografie Gestaltung

(2/Editorial, 11/14, 15/Lippenbalsam/Marmeladen); Hartmut Seehuber Fotografie

(8/Schinken, 10/Tischdekoration); Albmetzgerei Failenschmid (9/Bertram Vöhringer);

Fotografie Gaby Höss (9/Siegfried Baur);

FocusOnWagner (10/Ludwig+Willi); Stilwild,

Stadt Mössingen, Living Museum Alb/Nor-

mann Seibold (14)

**Druck:** Druckerei Raisch, Reutlingen



3

4

5

6

8

11

12

14

15

### Marktleckereien



Apfelquitten schmecken übrigens auch toll als **Bratquitte** – gebacken wie Bratäpfel. Wer mag, sticht das Kernhaus (stabiler Apfelstecher!) aus, füllt es mit gehackten Nüssen, etwas Honig und einem Stückchen Butter. In einer gefetteten Auflaufform werden die Quitten bei 160 °C in etwa 50 Minuten gebacken. Serviert mit Schlagsahne ist's ein Hochgenuss!

### Eingefangene Sonne

Ihr Nachbar möchte Ihnen einen Korb voller Quitten schenken? Greifen Sie zu! Lange Zeit wurde die Quitte aufgrund ihrer harten Frucht verschmäht und wohl auch, weil sie nur verarbeitet genießbar ist. Doch glücklicherweise erlebt das älteste Kulturobst in unserem Land eine echte Renaissance. Was für ein kulinarischer Gewinn Quitten sind, entdeckt man schon beim Riechen am Rosengewächs. Und wie der Duft, so ist auch das Quittenaroma einzigartig – sonnengereifte Früchte wie Granatapfel und Kiwi bis hin zu Zitrusfrüchten scheinen sich darin zu vereinen.

„O stört sie nicht, die Feier der Natur!  
Dies ist die Lese, die sie selber hält.“

Aus „Herbstbild“

Friedrich Hebbel (1813 – 1863)

Deutscher Dramatiker und Lyriker

Einfangen lassen sich die Quittenaromen beispielsweise in Marmeladen, Gelees, Ku-

chen, Chutneys und auch Quitten-speck, einem feinen fruchtigen Konfekt.

Natürlich braucht's nicht zwingend den netten Nachbarn um die Früchte zu genießen. Vor allem unsere Wochenmärkte bieten reichlich Quitten ab Oktober an. Ob unsere Wahl dann auf die Apfel- oder Birnenquitte fällt, hängt wahrscheinlich von unserem Formgefühl ab. Denn beide punkten mit einer Menge gesunder Nährstoffe sowie Vitamin A und C – und, in Quitten steckt auch viel natürliches Pektin.



## HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU 20 JAHREN MARKTLEBEN

Wir bedanken uns bei den Macherinnen und Machern des Magazins für die lange, tolle und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir sind als „Eure“ Druckerei (fast) von Anfang an mit im Boot. Wir heben die Gläser und stoßen auf Euch an – und auf die nächsten 20!

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







### Möhren-Pizza

*ganz bunt*  
**Zutaten** (4 Personen):

**Für den Teig:** 300 g Dinkelmehl Type 1050 • 1/2 TL Salz • 3 EL Olivenöl • 1/2 Würfel Hefe • 1/8 l lauwarmes Wasser

**Für den Belag:** 1/2 Bund Lauchzwiebeln • Möhren (4 lila, 2 orange, 2 gelb) • 1 Pastinake • 1/2 Bund glatte Petersilie • 4 EL Olivenöl • 340 g Maiskörner • 200 ml passierte Tomaten • 150 g geriebenen Bergkäse • Rosmarin • Thymian • Oregano • frischer Pfeffer • Salz

#### Zubereitung:

**1** Das Mehl, Salz und Olivenöl mischen. Die frische Hefe in ein Schälchen bröckeln, Wasser dazugeben und alles gut verrühren. Die Mischung zum Mehl geben und einen elastischen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben, und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.

**2** Das Gemüse putzen und kurz waschen. Lauchzwiebeln in feine Ringe, Möhren in Scheiben, Pastinaken in sehr kleine Stückchen schneiden und Petersilie hacken.

**3** Dreiviertel des Olivenöls erhitzen, die Zwiebelringe dazugeben und andünsten. Übriges Gemüse hinzugeben und etwa fünf Minuten dünsten. Mit Pfeffer und Salz sowie gehackter Petersilie abschmecken. Den Mais abtropfen lassen, dazugeben und kurz erwärmen.

**4** Den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Öl einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und auf dem Blech sehr dünn ausrollen. Passierte Tomaten mit dem restlichen Olivenöl und den Kräutern verrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Sauce auf den Pizzaboden streichen, das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, mit dem Käse bestreuen und etwa 20 Minuten backen.



Einen guten Appetit wünscht die Marktleben-Küche

### Musterblüten

Inspiziert von heimischer Natur – die Holunderblüte prägt das neue Stoffdesign bei Schwabepower, als Tunika oder Top und auch in kleinen Accessoires

## Holunder macht Spaß!

Schwabepower, die kernige Marke für Kleidung aus Bio-Baumwolle in Zwiefalten, ist individuell, schwäbisch und voller Ideen.

Filigran und verspielt und dabei als Dolde auch kraftvoll und prächtig ist die Blüte des Holunders. Sein Saft stärkt bei Erkältung, beruhigt bei Stress und der Sirup aus der Blüte schmeckt wunderbar als Limo oder Hugo. Überall prägen die Sträucher die Gärten und Landschaften. So lag es nahe, an ihn zu denken, als das Team von Schwabepower überlegte, welche Pflanze unsere Region besonders gut repräsentieren könnte.

### Schwäbisch und lebensfroh

Schwäbische Mentalität in Mode zu verwirklichen, das ist das Ziel und die Passion der Macher von Schwaben-

power. Der Grund dafür, dass ihnen das so gut gelingt, liegt auf der Hand: Sie sind einfach selbst Schwaben, wie sie typischer kaum sein könnten. Ihre Lebensfreude drückt sich aus in einer wilden Schaffenskraft und Kreativität, sie sprühen vor Ideen und Erfindergeist und gehen ihren eigenen Weg, immer treu ihren Idealen und Werten. Sie sind verbunden mit ihrer Heimat und stehen dazu.

50 Kilometer Umkreis, das ist ihre Ansage. In der durch und durch globalisierten und intransparenten Textilbranche ein Kracher. Gesponnen, gewoben, gefärbt, zugeschnitten und genäht wird komplett im „Schwobaländle“,



auf und unterhalb der Alb. Keine Chemie, keine Umweltsauerei und keine Schadstoffe auf der Haut: Nur Bio-Baumwolle wird hier verwendet.

### Flexibel und vielfältig

Wie regional das alles wirklich ist, versteht man, wenn man das Ladengeschäft direkt gegenüber dem Zwiefalter Münster betritt. „Hier stehen fünf Nähmaschinen, an denen viele unserer T-Shirts und insbesondere die gesamte Stückzahl der Tuniken und Tops mit dem schönen Holunderblüten-Muster entstehen“, erzählt Schwabepower-Leiterin Petra Siegle. Letzteres ist die neue Kreation, die, neben anderen Neuheiten, auch den Schwabepower-Stand auf der Messe schön&gut in Münsingen zieren wird.

Wem sein Lieblingsstück nicht ganz zu seinen Körpermaßen passt, der bekommt es individuell angepasst. Wie maßgeschneidert – wo gibt's denn das heute noch? Bei Schwabepower ist das kein Problem, denn hier entsteht sowieso alles in Handarbeit – und die Änderung kostet noch nicht mal was.

Nicht nur für Frauen, auch für Männer gibt es individuelle Mode, die mit dem Marken-Logo oder regionalen Motiven den Mensch als Schwaben oder Schwabenliebhaber ausweist. Dazu Baby-Bodys für Ihr „Spätzle“ oder „Schwabepowerle“, aber auch Leder-gürtel aus Metzinger Rindsleder, Seifen, Bücher und vieles andere, was aus dem Ländle kommt und vor allem eben auch: Spaß macht.

**Schwabepower**

Bio-Baumwolle

Klasse statt Masse!

aus Schwaben

handgemacht

50-km Kollektion

Besucht uns in unserem Ladengeschäft und in unserem Online-Shop in 88529 Zwiefalten Hauptstrasse 8 [www.schwabepower.de](http://www.schwabepower.de)

Wer's gerne bunt mag – und das auch im Essen – der sollte sich mal die violette Möhre Purple Haze schmecken lassen. Eine Wurzel, die von allem mehr hat als andere Möhrensor-ten: Aroma, Süße, Vitamine und natürlich Farbe.

## Farbe bekennen

So schmackhaft Möhren auch sind, leidet der fristet das Gemüse oft ein Mauerblümchendasein. Dass in den Wurzeln aber neben viel Aroma auch eine Menge Gesundes steckt, davon sind vor allem Eltern überzeugt. Oder wer von uns hat das Wurzelgemüse nicht schon für die Kleinen püriert?

### Karotte oder Möhre?

Ob wir nun von Karotte oder Möhre sprechen, ist meist von der Region abhängig. So heißt's in Süddeutschland meist „Karotte“ wenn es sich um junge Möhren dreht, deutschlandweit sind dabei aber kleine, kugelige Möhrensor-ten gemeint.

Wie dem auch sei, greifen wir doch einfach zu und bringen damit so richtig Farbe ins Essen. Die violette Sorte Purple Haze ist dafür eine tolle Wahl.

### Violett und orange

Außen tiefviolett, entpuppt die Möhrensorte aufgeschnitten ein orangefarbenes Inneres. Ihre Farbe haben die Wurzeln durch eine Einkreuzung mit der violetten „Urmöhre“ erhalten, die im Vorderen Orient schon seit langem als schmackhaftes Gemüse geschätzt wird. Als Rohkost macht sich die Möhre besonders hübsch als Sticks zum Dippen, aber auch jeder frische Möhrensalat wird ein Hingucker. Wer mit den Wurzeln kocht, sollte wissen, dass die Möhren ihre violette Farbe abgeben und damit auch andere Zutaten färben.

Geschmacklich punktet Purple Haze nicht nur mit einem ausgezeichneten Aroma, das kräftiger und etwas süßer ist als bei vielen anderen Sorten, sondern auch mit ihrem hohen Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen.

### Tipps & Wissenswertes zur violetten Möhre

**Nährstoffe:** Im Vergleich zu üblichen Möhrensor-ten besticht die Purple Haze durch einen höheren Gehalt an Vitamin C, B1 und Beta-Carotin, das im Körper in Vitamin A umgewandelt wird. Anthocyane, die die lila Färbung hervorrufen, gelten als natürlicher Oxidationsschutz der Körperzellen.

**Einkauf:** Am besten greift man beim Gemüsehändler zu Möhren in Bio-Qualität, um bedenkenlos die Wurzeln ungeschält zu genießen. Achten Sie auf feste unbeschädigte Möhren.

**Lagerung:** Im Gemüsefach des Kühlschranks halten sich Möhren gut eine Woche frisch. Wichtig ist, dass sie trocken gelagert werden.

**Genuss:** Die Purple Haze ist alleine schon durch ihre Farben eine tolle Rohkost-Möhre. Sie lässt sich aber auch in Aufläufen, Suppen, Pürees oder als Gemüsebeilage wunderbar zubereiten. Da die Anthocyane dazu neigen die Haut zu verfärben macht es Sinn die Purple Haze mit Haushaltshandschuhen zu verarbeiten.

**Berg**

**BOTTICH GÄRUNG IST DER GIPFEL**

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN [www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)





samen-fetzer.de



janko.com



bio-baecker-berger.de



oferdinger-muehle.de



zwiefalter.de



imkerei-kasper.de



mythos-alb.de



springerle.net



m-59.de

Jubellaune

# 20 Jahre Marktleben – WIR GRATULIEREN!

Mit dieser Ausgabe wird das Regionalmagazin *Marktleben* 20 Jahre alt. Was für eine tolle Zeit! In ungezählten Artikeln und Bildern konnten wir wunderbare Menschen, Unternehmen und Projekte unserer Region präsentieren. Jetzt jubeln wir und freuen uns über alle, die uns in diesem Heft zu unserem großen Geburtstag gratulieren.



engel-natur.de



baeckerhaus-veit.de



rall-baumschulen.de



metzgerei-griesshaber.de



nurlieben.de



dacapo-gmbh.de



cotonea.de



weltladen-reutlingen.de



albtanne.de



schmaudershof.de



raiserskartoffeln.de



salzglueck.de



reutlingen.de



beckabeck.de



muensingen.com



muehle-roemerstein.de



schön-und-gut.com



better2gether-shop.com



danner-it.de



reiff-strick.de



maultaschen-wirt.de



veith-kinesiologie.de



albverfuehrer.de



forellenhof-roessle.de



rosenkranz-genuss.de



brennscheuer-strasser.de



tbr-reutlingen.de



metzgerei-schneider.de



binea.de



Reutlingen | Nagold



gardenlife.de



tress.de



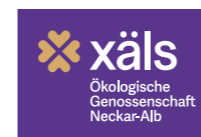
bergpreis-schwaebischealb.de



klimaschutzagentur-reutlingen.de



bruderhausdiakonie.de



xaels.de



ksv-natursteinwelt.de



Wir verlosen **20** cotonea-Duschtücher aus nachhaltiger Bio-Baumwolle

Mit welchem inhaltlichen Schwerpunkt ging *Marktleben* vor 20 Jahren an den Start?

- Wochenmarkt
- Hofladen
- Markthalle

Einfach richtige Lösung ankreuzen, Coupon ausschneiden und bis 30. November 24 mit Absender einsenden an: Redaktion *Marktleben* | *Marktleben* wird 20! Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen





Albgenuss für alle Fälle – viele der Gächinger Spezialitäten gibt's auch ganz praktisch in der Dose

Er hält das traditionelle Metzgerhandwerk hoch – Metzgermeister Ludwig Failenschmid



Ausbildung bis ins Detail – Produktionsleiter Bertram Vöhringer (l.) und Azubi Simon in der eigenen Lehrwerkstatt



Hier ist er der Profi – Abteilungsleiter „Vorbereitung und Verpackung“ Siegfried Baur

## Es ist nicht einfach wurscht!

In dieser *Marktleben*-Jubiläumsausgabe stellen wir einen der besonders herausragenden Leuchttürme unserer Region vor, die vielprämierte *Albmetzgerei Failenschmid* aus Gächingen.

**M**üssen wir Ihnen die Metzgerei *Failenschmid* überhaupt vorstellen? Nicht nur in der Region, sondern weit darüber hinaus ist sie bekannt für ihre hervorragende Qualität. Immer wieder wird sie vom Magazin *Der Feinschmecker* unter die 500 besten Metzgereien Deutschlands gewählt und wurde 2020 sogar zur besten in ganz Baden-Württemberg gekürt.

### Die vielen Facetten der Qualität

„Das Ziel, an dem ich arbeite“, erklärt Metzgermeister Ludwig Failenschmid,

„ist diese Qualität zu erhalten.“ Ihm geht es nicht darum, weitere Filialen zu eröffnen, denn Wachstum geschieht nicht selten auf Kosten der Güte.

Hinter der Qualität der *Albmetzgerei* liegt ein in Jahrzehnten gereiftes Konzept. Es beginnt mit den Landwirten, die dem Metzger ihre Tiere liefern. Sie sind Ludwig Failenschmid alle persönlich bekannt und ihre Höfe liegen nicht weiter als 40 Kilometer entfernt. Nur wenn die Tiere gut gehalten werden, mit frischem Futter und Bewegung, gewinnt ihr Fleisch die Qualität, die die Premium-Metzgerei haben will. Damit die Bauern dies gewährleisten können, bekommen sie Preise für ihre Tiere, die unabhängig vom allgemeinen Marktpreis und langfristig sicher vereinbart werden.

Zur Güte des Fleisches muss aber auch die Kunst guter Verarbeitung kommen. Dazu braucht es vor allem

Ein echtes Meisterstück – mit viel Können und Sorgfalt veredelt die *Albmetzgerei* ausgewählte Stücke zu luftgetrocknetem Schinken, in einem Reifeprozess von bis zu 15 Monaten

eines: Fachkräfte, die ihr Handwerk lieben, die auf Feinheiten achten, die die kleinen Details beherrschen bei dem, was sie tun. Früh morgens fangen sie an beim *Failenschmid*. Das gesamte Sortiment aus Rind-, Büffel- und Schweinefleisch stammt aus eigener Schlachtung. Das gibt es kaum noch irgendwo.

### Handwerk will gelernt sein

Genau an dieser Stelle nun liegt das Kernproblem des Qualitäts-Standards: Der Fachkräftemangel, unter dem alle Branchen leiden, trifft das Metzgerhandwerk besonders deutlich. Wer will denn heute noch so hart arbeiten? Ludwig Failenschmid bezeichnet es als einen großen Glücksfall, dass er tatsächlich sogar vier Auszubildende hat und drei weitere, die demnächst die Ausbildung bei ihm beginnen werden.

Aber nur am Glück liegt das keineswegs. Die Metzgerei geht neue Wege in der Ausbildung. Sie hat eine eigene Lehrwerkstatt eingerichtet mit einem Metzgermeister, der für Berufsschulen die überbetriebliche Ausbildung durchgeführt hat. Hier lernt man das Handwerk nicht nur mit allen technischen Feinheiten, sondern auch so, wie man es früher be-



herrscht hat. „Wenn die in einem Land stehen, wo es keine Maschinen gibt, dann sollten sie in der Lage sein, allein mit einem Messer in der Hand ihre Fleischartikel herzustellen“, so beschreibt Ludwig Failenschmid seinen Anspruch.

Natürlich muss die Kompetenz auch bis an die Kundentheke gehen. Für den Nachwuchs im Verkaufspersonal sorgt die Metzgerei über ein Fachkräfte-Einwanderungsprogramm, über das gerade zwei junge Abiturientinnen aus Madagaskar ihre Ausbildung gestartet haben.

Ob sich wohl mit den vergleichsweise vielen Auszubildenden bei *Failenschmid* schon ein Trend abzeichnet? In einer Welt, in der immer größere Produktionsbetriebe in mechanisierter und standardisierter Weise die immer gleichen Produkte erzeugen, wird echte Qualität immer seltener und damit eben auch immer



Glücklicher Start in die Ausbildung – Jens (l.) im Metzgerhandwerk und Maholy (o.) und Nanciah als Fachverkäuferinnen

### So etwas bekommt man nicht überall

Ludwig Failenschmid schätzt die Erfahrung seiner Metzger und lässt ihre Ideen und Verbesserungsvorschläge immer wieder in den Produktionsprozess

wertvoller. Eine Chance für junge Männer und Frauen, hier etwas zu lernen, was nicht mehr viele können.



### Arbach Park in Pfullingen Fertigstellung 2025:

2- und 3-Zimmer-Wohnungen (60 - 90 m<sup>2</sup>)

- Lebenslanges Wohnen im eigenen Zuhause, dank Tagespflege der Keppler-Stiftung
- Energiekostensicherheit dank Geothermie und Photovoltaik
- Kindertagesstätte mit sport- und bewegungserzieherischem Schwerpunkt



Jetzt online Wunschwohnung konfigurieren und Eigentümer werden!

[www.urbach-park.de/kaufen](http://www.urbach-park.de/kaufen)

Ein Projekt der Schöller SI GmbH | [www.schoeller-si.com](http://www.schoeller-si.com)







Guten Appetit – in Failenschmids Landgasthof Hirsch genießt man kulinarische Vielfalt, natürlich auch als Vegetarier

einfließen. Was dabei entsteht lässt jedem, der es einmal probiert hat, das Wasser im Munde zusammenlaufen, wenn er nur daran denkt. Allein die Salamis: Von kräftig würzig bis intensiv rauchig, traditionell naturgereift, nach alten Rezepten und in neuen Kreationen. Dann die Dry-Aged-Spezialitäten und die perfekt gereiften Ochsenskoteletts aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb – einzigartig.

Die Schinken sind ein ganz besonderes Thema beim Albmetzger Failenschmid. Ihnen wurde jetzt eine eigene Halle gebaut, wo sie in unterschiedlich temperierten Räumen bis zu 15 Monate lang reifen. Die Lufttrocknung der Schinken ist eine Kunst, die tatsächlich nicht mehr viele Metzger beherrschen. Die meistens praktizierte Trocknung im Rauch geht viel schneller, bei vielen in nur einer Woche. Bei der Lufttrocknung verliert das Fleisch viel langsamer und gründlicher seinen Wassergehalt, wird dadurch konzentrier-



Der Albbüffel machte sie erst beruflich zu Partnern und dann zu Freunden – Metzgermeister Ludwig Failenschmid und Albbüffel-Züchter Willi Wolf

ter und schmackhafter. Es benötigt sehr viel Erfahrung und Feingefühl, dass dabei weder Schimmel noch eine Trockenkruste entstehen.

Jedes Stück, das so produziert wird, ist einzigartig. Leider führt das immer wieder zu Schwierigkeiten mit der Bürokratie, die auf einheitliche Nährstoffangaben drängt. Auch dass einige Produkte nicht mehr bio-zertifiziert sind, obwohl sie nach wie vor in der gleichen Qualität hergestellt werden, liegt an der Absicht, Bürokratie abzubauen.

### Tiere der besonderen Art

Legendär sind die Wasserbüffel, die der Bauer und Alb-Cowboy Willi Wolf auf die Alb gebracht hat. Ob als Roh- oder Kochwurst, Schinken, Maultasche, Steak oder Braten: Das wertvolle Fleisch der Albbüffel gibt es ausschließlich bei der Albmetzgerei Failenschmid.

Auch die Alblinsenschweine gibt es nur hier. In Bioland-Haltung fressen sie die beim Ernten zerbrochenen Alblinsen, erfreuen sich einer längeren Lebenszeit als üblich und am Auslauf auf der Weide. Verständlich, dass so etwas Besonderes nicht zu jedem Zeitpunkt gleichermaßen verfügbar ist.

Ganz unüblich für Baden-Württemberg ist Fleisch von wild lebenden Hirschen, denn die gibt es im ganzen Land nicht.



## Failenschmid

Der Albmetzger.

Landgasthof Hirsch und Albmetzgerei  
Parkstraße 2  
72813 St. Johann-Gächingen  
Fon 071 22 – 82 87 – 0

Metzgereifiliale Markthalle Reutlingen  
Fon 071 21 – 62 87 07 – 14

Metzgereifiliale Markthalle Stuttgart  
Fon 0711 – 55 32 49 – 29

Metzgereifiliale H-Albzeit Merklingen  
Fon 073 37 – 9 24 14 – 20

Metzgereifiliale Münsingen  
Fon 073 81 – 22 62

Metzgereifiliale Würtingen  
Fon 071 22 – 92 89

failenschmid.de | info@failenschmid.de

Durch Beziehungen zu Jagden im Odenwald und Bregenzerwald ist es saisonal in der Albmetzgerei und dem Landgasthof, der den Namen dieser Tiere trägt, zu haben.

Vielleicht endet ja eine Ihrer nächsten Alb-Ausflüge im Landgasthof Hirsch in Gächingen. Hier weht der Geist, aus dem all diese außergewöhnliche Qualität entsteht, eine hartnäckige Ehrlichkeit und Wertverbundenheit, der es nicht einfach „wurscht“ ist, allgemeine Trends und billige Lösungen mitzumachen. Es ist diese wunderbare Mischung aus schwäbischer Konsequenz und Herzlichkeit, die unserer Region ihre Besonderheit und Eigenständigkeit erhält.



Eine echte Entdeckung – der POIS Pop-up, mit Inhaber Matthias Kästner und seiner Mitarbeiterin Sonja Lukenda



### Geschmacksiebe

## Am Anfang war die Orange

Klein aber sehr fein, so präsentiert sich der POIS Pop-up in Bempflingen. Es ist ein Ort für alle, die auf echten Geschmack stehen: nachhaltig, lecker und schön zugleich.

Der Volksmund behauptet: Reisen bildet. „Wie wahr“, denke ich, als ich mich mit Matthias Kästner in Bempflingen treffe und seine Geschichte höre. Mit 18 Jahren ist er in den Süden getrampt und hat sich verliebt. „Beides nichts Ungewöhnliches“, werden Sie jetzt denken – stimmt! Doch bei ihm hieß die Liebe Portugal.

„Vor rund elf Jahren fuhr ich dann in einem Winterurlaub an die Algarve und fand es eine großartige Idee, einfach den Daheimgebliebenen frische selbstgepflückte Orangen mitzubringen“, erzählt Matthias Kästner. Mit sechs Kisten voller leuchtender Früchte kam er zurück. Eine fatale wie geniale Idee, denn seine Freunde wollten mehr. Und so wurde das eine Reise, die wahrlich gebildet hat, nämlich ein ganzes Unternehmen: POIS – Natürlich Portugal.

### Der besondere Empfang

Der Pförtner ist längst ausgezogen. Heute empfängt einen hier POIS im ehemaligen cotonea-Pförtnerhäuschen in Bempflingen. Matthias Kästner hat darin vor einem Jahr seinen dritten Standort eröffnet, neben dem Hofladen in Winnenden und seinem Ladengeschäft im Stuttgarter Westen. Was für ein Gewinn! Das architektonische Kleinod scheint wie gemacht für die

vielen leckeren und schönen Dinge aus Portugal, denn längst steht das Unternehmen für weit mehr als die Orange.

Alles Obst und Gemüse, das das Entree zum POIS Pop-up bildet, stammt von ausgesuchten Erzeugern aus Portugal. Man kennt sich seit Jahren, pflegt partnerschaftliche Beziehungen und importiert auf direktem Weg die unbehandelten Waren der Kleinerzeuger. Es ist eine Win-Win-Situation für alle Seiten: Die Bauern werden fair entlohnt – sie erhalten etwa das Vierfache für ihre Produkte, im Vergleich zum Großmarkt, und die Verbraucher erleben eine wahre Geschmacksexplosion.

Wobei: Matthias Kästner sagt schmunzelnd „er versaut seinen Kunden den Geschmack“. Als er eine Banane öffnet und anbietet, verstehe ich warum: Niemand möchte mehr eine andere Sorte essen. Und das gilt vor allem auch für seine Ananas, die auch von den zu Portugal gehörenden Azoren stammt.

### Die feinen Manufakturwaren

Drinnen im Pförtnerhäuschen entdeckt man Manufakturprodukte: Chutneys, Honige, Feigenprodukte, Öle, Weine, Keramiken – eine Vielfalt, die hier aufzuzählen unmöglich ist. Nur eines ist mir schlagartig klar: Jetzt weiß ich, womit ich ein paar liebe Menschen zu Weihnachten beschenke!

Immer donnerstags öffnet der POIS Pop-up seine Türen und -> Seite 14

**ISS MICH!**

**OBST, GEMÜSE UND MANUFATURWAREN**  
**Natürlich alles direkt aus Portugal** von ausgewählten portugiesischen Bauern und Erzeugern. **Natürlich fair:** Wir bezahlen faire Preise für die besten Produkte. **Natürlich nachhaltig:** Die Bauern können durch Pois von ihren Erzeugnissen leben. Wir erhalten in Portugal die Vielfalt der landwirtschaftlich erzeugten Produkte und bieten dir erstklassige und naturbelassene Lebensmittel an.  
**Du kannst einfach unter pois-portugal.de bestellen oder direkt bei uns einkaufen:**

<b>Pois Pop-up - Bempflingen</b> Auf dem Brühl 1, 72658 Bempflingen Do. 11-17 Uhr (Pförtnerhäuschen Cotonea)	<b>Pois Hofladen - Winnenden</b> Karl-Krämer-Str. 23, 71364 Winnenden Fr. 15-19, Sa. 09-14 Uhr	<b>Pois - Stuttgart</b> Rotebühlbühlstr. 90, 70178 Stuttgart Mo.-Fr. 10-19, Sa. 10-16 Uhr
--	--	---





Eine besondere Atmosphäre für außergewöhnliche Produkte – das *cotonea Outlet* findet sich inmitten dem Firmengelände von *Elmer & Zweifel* in Bempflingen

Bügelfrei ohne Einsatz von Chemie – die neue Bettwäsche *Merelli* wird aus Jersey-Stoff hergestellt



Stöbern im *cotonea Outlet* – neben Heimtextilien findet sich auch eine Vielfalt an Oberbekleidung und wer gerne selbst schneidert, kann sich tolle *cotonea*-Stoffe aussuchen



## Der einzige Weg in die Zukunft

*cotonea* setzt ganz auf Bio. Auf der Messe *schön&gut*, dem *Martini Markt* und natürlich im Outlet in Bempflingen kann man die außergewöhnliche Baumwollmarke kennenlernen.

Das Gelände der Firma *Elmer & Zweifel* atmet Tradition. Seit mehr als anderthalb Jahrhunderten werden hier Stoffe produziert, und seit etwa 20 Jahren mit *cotonea* in konsequent nachhaltiger Ausrichtung. Weit offen steht das Fabrikator, und wer mitten in den Hof hineinfährt, findet in dem ehrwürdigen Fabrikgebäude ein Outlet der Extraklasse. Sie könnten um den ganzen Globus fahren, und würden doch kaum ein Unternehmen finden, das in diesem Umfang nach so hohen ethischen Maßstäben Baumwollstoffe produziert.

### Wasser als Thema

Biologisch angebaute Baumwolle benötigt deutlich weniger Wasser als beim konventionellen Anbau. Die Gründe dafür sind inzwischen wissenschaftlich erwiesen. Sie führen uns tief in die Kreisläufe der Landwirtschaft. Synthetischer Nitratdünger wird von Pflanzen leichter aufgenommen als das

Ammonium, das durch Mikroorganismen gebildet wird, weil das Nitrat im Boden mobiler ist. Es führt wie Ammonium zu Wachstum, braucht aber etwa doppelt soviel Wasser, um verstoffwechselt werden zu können.

„Ein durchschnittlicher Apfel hat heute nur noch etwa 4 % der Nährstoffe im Vergleich zu 1960“, weiß Roland Stelzer, Inhaber und Geschäftsführer von *cotonea*. Denn leider wird durch das mit Dünger künstlich erzeugte Wachstum die Pflanze nur größer, ihr Nährstoffgehalt hingegen bleibt dabei gering. So sind die gedüngten Pflanzen anfälliger für Krankheiten,

was den Einsatz von Pestiziden erfordert.

Düngung und Pestizide schädigen die Mikroorganismen im Boden, die nicht nur Nährstoffe für die Pflanzen erzeugen, sondern auch durch die Bildung von Eiweißen, etwa Glomalin, dem Boden eine krümelige Struktur geben, in der sich das Wasser länger hält, bevor es von der Schwerkraft nach unten gezogen wird. Entscheidend ist nicht nur die Niederschlagsmenge, sondern die Fähigkeit des Bodens, das Wasser zu halten. Außerdem muss die Pflanze für die Aufnahme der natürlichen Nährstoffe mehr Wurzeln ausbilden, was sie robuster macht und den Boden gegen Erosion schützt.

### Kein anderer Weg

Mit diesen Erkenntnissen wird deutlich, dass die Idee, mit industriell hergestellten Düngemitteln und Pflanzen „schutz“-Mitteln die Fruchtbarkeit der Erde erhöhen und die wachsende

Erdbevölkerung besser ernähren zu können, langfristig nicht funktionieren kann. Für Roland Stelzer steht daher fest: „Biologische Landwirtschaft ist der einzige Weg in die Zukunft!“

Im engen Kontakt zu kleinbäuerlichen Initiativen in Kirgistan und Uganda unterstützt *cotonea* den Anbau von Bio-Baumwolle. Durch umfangreiches landwirtschaftliches Wissen gelingt es dabei sogar, die Produktionsmenge von konventioneller Landwirtschaft zu übertreffen. Gerade für Länder mit vielen Sonnentagen ist die Baumwolle, die mit Trockenheit besser umgehen kann als andere Kulturpflanzen, bei angemessenen Anbaumethoden eine gute Alternative.

### Outlet der Extraklasse

Die Stoffe, Kleidung und Ausstattungen für Bad- und Schlafzimmer, die daraus entstehen, sind qualitativ sehr hochwertig, absolut schadstofffrei, und geben ein wunderbar natürliches Gefühl. Kaum eine Firma ist wie *cotonea* in der Lage über die gesamte Produktion, vom Rohstoff bis zum Endprodukt, detailliert Auskunft geben zu können über den Einsatz von Mitteln, Schutz der Umwelt, Energieverbrauch.



Was für ein Ballen – Baumwollpflückerinnen in Kirgistan haben ihre Ernte für den Transport verpackt

Immer wieder entwickelt *cotonea* neue Produkte, wie jetzt die Jersey-Bettwäsche *Merelli* in sehr schickem urbanem Design. Sie ist bügelfrei ohne dafür, wie sonst üblich, mit Chemie behandelt worden zu sein. T-Shirts, Polos und Babykleidung sind ein weiterer Grund, zum *cotonea Outlet* nach Bempflingen zu fahren. Dort bekommt man aber auch eine Vielzahl originaler *cotonea*-Stoffe, aus denen an jeder Nähmaschine hochwertigste Stücke entstehen können. In diesem Jahr gibt's neu: Baumwollplüsch und Sweat-Stoffe.

Einige tolle Möglichkeiten *cotonea* kennenzulernen sind die *schön&gut* in Münsingen und der Bempflinger *Martini Markt*, der teilweise direkt auf dem *Elmer & Zweifel*-Firmengelände stattfindet, auf dem inzwischen auch *POIS Natürlich Portugal* eingezogen ist. Mit vielen Ausstellern, guter Bewirtung und fröhlichem Kinderprogramm lässt sich hier mit der ganzen Familie am 10. November ein wunderschöner Tag verbringen und vielleicht der eine oder andere Aspekt davon entdecken, was unser Weg in die Zukunft sein kann.

**cotonea**  
wertschätzend.  
bewahrend. echt.

**Outlet**  
Bio-Textilien für Ihr Zuhause

**Cotonea Outlet**  
Elmer & Zweifel Areal | Auf dem Brühl 1 | 72658 Bempflingen  
outlet@cotonea.de | www.outlet.cotonea.de | Tel.: 07123 9380-53

**Öffnungszeiten**  
Mo bis Fr: 10:00–18:00 Uhr | Sa: 10:00–14:00 Uhr

**schön&gut**  
Halle S5  
31.10 – 03.11.2024  
Wir freuen uns  
auf Sie!

Veranstaltungen bei Cotonea:

- 10.11.24  
Martini Markt  
mit Kinderprogramm  
& Bewirtung





Partnerschaft von Beginn an – Matthias Kästner bei der Orangernte mit Bauer Luis (l.) in Silves



-> Fortsetzung von Seite 11 immer ist jemand da, der eine Menge zu erzählen weiß – sei es über die Früchte, die alle auf natürliche Weise gereift sind (also keinem künstlichen Prozess unterzogen wurden) oder die Arbeit von Matthias Kästner und seinem Team. Und dazu gehört natürlich die Erklärung auf eine oft gestellte Frage: „Was bedeutet eigentlich POIS [sprich: peusch]?“

### Der Geschmack für alle

Alleine schon aufgrund des tollen Ambientes wäre es natürlich schade, nicht ins ehemalige Pförtnerhäuschen zu schauen – das übrigens auch zum Bempflinger *Martini Markt* am 10. November geöffnet haben wird. Doch wer gar keine Gelegenheit hat *POIS – Natürlich Portugal* hier (oder an den anderen Standorten) zu erleben, muss nicht auf die wunderbaren Aromen verzichten. Rund 50 Abholstellen hat das Unternehmen eingerichtet, an denen man ganz unkompliziert seine Bestellung in Empfang nehmen kann. Wie's funktioniert? Unter [pois-portugal.de](http://pois-portugal.de) einfach die Bestellung aufgeben und den für sich idealen Abholort wählen.

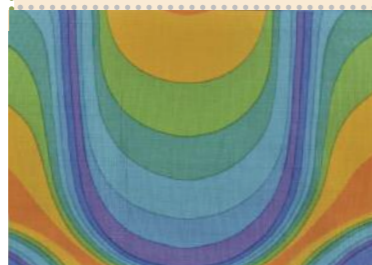
*POIS* heißt übrigens frei übersetzt: weil. Also probieren Sie doch mal – weil man hier nachhaltig die Liebe zum Geschmack erlebt!

## Rundherum

### Stilgefühl

Wer das Außergewöhnliche liebt, der wird sich auf der *Stilwild* wohlfühlen – und fündig werden. Fernab von Massenware zeigen hier Jungdesigner, Hersteller und Händler aus ganz Deutschland ausgefallene Manufakturprodukte. Da entdeckt man Schickes für's Eigenheim genauso wie das stilvolle neue Kleidungsstück. Besondere Schreib- und Lederwaren, Kunst und Design-Artikel und allerlei Accessoires machen diese Fundgrube aus Schönerem komplett. Die Messe setzt auf Nachhaltigkeit – und die Aussteller erzählen dazu in Gesprächen gerne von ihrem Tun.

> **Tübingen | Hermann-Hepper-Halle und Hans-Küng-Gemeinschaftsschule | 9. + 10. November | 11–18 Uhr | [stilwild.de](http://stilwild.de)**



### Leuchtstoff

Die *PAUSA* gehörte zu den weltweit renommiertesten Herstellern von Dekorationsstoffen. *TRAUM.STOFF* taucht jetzt Stoffdesigns aus der *PAUSA*-Sammlung in ein einzigartiges Licht. Projektionen der großartigen Stoffmuster illuminieren das gesamte Quartier. Bei Führungen schaut man hinter sonst verschlossene Türen oder ist kreativ beim Siebdruck, der Technik,

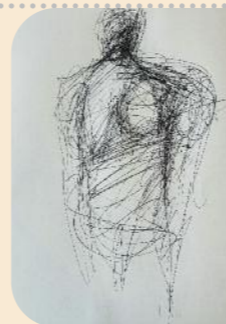
mit der die grafischen Entwürfe acht Jahrzehnte lang bei *PAUSA* auf den Stoff kamen.

> **Mössingen | Pausa Bogenhalle | 18.–20. Oktober | Fr 18–22 Uhr | Sa + So 16–22 Uhr | [moessingen.de](http://moessingen.de)**

### Bildsprache

Wer das *LIVING MUSEUM ALB*, das erste Museum seiner Art in Deutschland, erleben möchte, hat jetzt eine wunderbare Gelegenheit dazu. Die Ausstellung *NORMANN SEIBOLD* zeigt Malerei und Zeichnungen des Künstlers, der auch in einem Atelier an diesem Ort aus Begegnung und Inklusion arbeitet. Mit der Vernissage am 17. Oktober, um 17.30 Uhr, eröffnen sich filigrane Figuren, mit Kugelschreiber auf Papier gezeichnet, neben Leinwänden mit expressiver Malerei von einer ungeheuren Wucht.

> **Buttenhausen | Living Museum Alb | 18. Oktober – 28. Februar | Mo – Fr 8.30–11.30 Uhr | 11.30–15.30 | [livingmuseumalb.de](http://livingmuseumalb.de)**



Über Ihre Abo-Bestellung freuen wir uns und sind für eventuelle Fragen gerne da:

> Redaktion Marktleben | Fon 071 21 - 38 19 67 | [info@marktleben.de](mailto:info@marktleben.de) |



## Traummesse

# Die Schätze der Region

Vom 31. Oktober bis 3. November öffnet im *Albgut* in Münsingen wieder die Messe *schön&gut*. Traumhaft Schönes gibt es in dem malerischen Ambiente zu entdecken, kulinarisch und stilistisch – darunter zahlreiche regionale Besonderheiten.

Wenn ein Magazin wie *Marktleben* 20 Jahre wird, dann schaut man natürlich auch zurück auf die Entwicklung, die sich in dieser Zeit ereignet hat. Da ist die Anerkennung zum *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*, die Entstehung immer weiterer regionaler Produzenten und Märkte, eine (hoffentlich!) wachsende Selbstverständlichkeit, dass regionales Wirtschaften dazu führt, wertvollere und verlässlichere Produkte zu haben und genießen zu können.

In dieser Entwicklung war eine Messe von großer Bedeutung für viele, die sich dem Weg regionaler Produktion angeschlossen haben. Sie war für nicht wenige eine Startrampe, um für Dinge zu werben, die es sonst schwer gehabt hätten, auf dem vielfältigen Markt der Angebote in den Läden gesehen zu werden. Die *schön&gut* ist seit 16 Jahren ein Treiber der regionalen Entwicklung von besonderem Wert.

### Es gibt viel Neues zu entdecken

In diesem Jahr schärft sie mit rund 30 neuen Ausstellern wieder ihr regionales Profil. Es war ja immer die Stärke dieser Messe, nicht nur Angebote aus dem „Ländle“ allein zu präsentieren, sondern auch Besonderheiten aus anderen Regionen. 2024 zeigt sie, dass ihr dabei ihr Bezug zu den kleinen und jungen Betrieben der Region nicht verloren geht. Viele interessante Dinge gibt

es somit neu zu entdecken, von Bio-Snacks und gefriergetrockneten Früchten über alkoholfreie Aperitifs und regionalen Rum bis hin zu Textilien und Möbeln aus der Wolle der Albschafe. Auch die Markthalle mit bäuerlichen Erzeugern aus dem näheren Umfeld der Messe wird wieder eine der malerischen *Albgut*-Hallen füllen.

### Eine einzigartige Stimmung

Tiere sind die ständigen Begleiter der Messe rund um die alten Getreidespeicher und bringen die Verbundenheit zu Natürlichkeit und nachhaltigem Handeln mit ihrem ganz eigenen Charme zum Ausdruck. Schafe prägen das Image der *schön&gut* wie das der Alb insgesamt. Zusammen mit Ziegen, Ponys, den Hunden in den Hüte-Vor-

führungen und anderen „Kollegen“ bereichern sie nicht nur das Kinderprogramm, sie vermitteln auch den Erwachsenen etwas von ihrer Ruhe und Lebenslust.

Ob weither Angereister oder tiefverwurzelter Biosphärenbewohner, allen bietet sich hier die Chance, ihr Bild von unserer Region zu erweitern, neue Produkte zu entdecken, oder auch einen Blick von oben darauf zu werfen – mit einer Ballonfahrt, deren Tickets im Voraus verlost werden: Teilnahme über die Homepage der Messe! Mit Food-Trucks und unzähligen anderen kulinarischen Ständen sowie vielen Mitmachangeboten wird ein Messetag zu einem ganz besonderen Erlebnis. Es wird die Bereicherung durch die Schätze unserer Region noch lange nachklingen lassen.

31. 10. – 3. 11. 2024 | ALBGUT – ALTES LAGER, MÜNSINGEN

# schön&gut

Die Messe rund um Essen, Trinken, Wohnen & Lifestyle

**Ticket**  
Vorverkauf  
online

Do – So: 11–18 Uhr  
Tagessticket € 10,-

[www.schoen-und-gut.com](http://www.schoen-und-gut.com)

Mit Unterstützung von:

Kreissparkasse  
Reutlingen

Berg

STADTHALLE REUTLINGEN  
CO<sub>2</sub>-NEUTRAL TAGEN UND FERIEN



## 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 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Biohof Lojdl** Wochenmarkt | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio-Bäckerei Berger** Willy-Brandt-Platz 13 / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Steinachstraße 10 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Da Capo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolff-Straße 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **ENGEL STORE** Wilhelmstraße 109 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **franz. K** Unter den Linden 23 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Heimattmuseum** Oberamteistraße 22 | **Himmelbrett** Burgplatz 1 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Untere Gerberstraße 19 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **SPACEPORT by Die Gute Laune** Max-Planck-Straße 68/1 | **Stadtbibliothek** Spenndhausstraße 2 | **Teelädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spenndhausstraße 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 | Bad Urach-Seeburg **Speisecafé Schlössle** | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **Cotonea Outlet** | Burladingen **Optik Gut** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salzglück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Eningen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Aktiv Markt Vrakas** - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** - **Edeka Roggenstein** - **Salzgrotte & Natursalzladen** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütshop** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Gruorn **Schulhaus** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Stall Willi Wolf** | Holzelfingen **Disana** | Kohlberg **AlbVerführer-Lädle** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinnühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Marktplatz 11** - **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Kulturforum Metzingen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Sahnehäubchen** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **TV Münsingen e.V.** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auingen **Albmalerei Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte** - **Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **Bäckerei Marquardt** - **BeckaBeck** - **Bio-Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **gesundhaus** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rosenkranz Genuss** - **Schairsers 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** | Tübingen **BOXENSTOP Museum** - **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Wannweil **Gärtnerei Hochstetter** - **Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Brauhaus** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** - **Schwabenpower** | Zwiefalten-Sonderbuch **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](mailto:info@marktleben.de)

# Zum guten Schluss



**Mikeler**  
Obst & Gemüse  
Frische aus Leidenschaft

Neue Ernte!  
Jetzt wieder deutsche Äpfel  
samstags auf dem Wochenmarkt  
Reutlingen | Nagold



**EBK Blumenmönche**

BLUMENZWIEBELN  
große Auswahl

Wochenmärkte  
Reutlingen | Bad Urach | Nürtingen  
Metzingen | Pfullingen | Tübingen

Hofverkauf  
Seewiesen 1 | RT-Reicheneck  
Do/Fr 16-19 Uhr | Sa 9-12 Uhr

neue Öffnungszeiten

[www.ebk-blumenmönche.de](http://www.ebk-blumenmönche.de)



**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](http://www.pflegegeldhilfe.org)  
Telefon: 071 21 - 695 45 15