

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



**Kunstwerker**  
Mit der Säge  
Schon immer Künstler

**Gartenleben**  
In der Pomologie  
Lebendigkeit verbindet

**Frühlingsfreuden**  
An der Erms  
Gaumen hoch!

*Traditionsort*

Stadt mit Tiefgang



### Liebe Leserin, lieber Leser,

„Nur wer die Vergangenheit kennt, hat eine Zukunft.“ Wie gut überschreibt dieses Zitat unser Editorial! Denn es ist genau dieser Gedanke des Gelehrten Wilhelm von Humboldt, den wir bei der Arbeit an unserer Titelgeschichte so real erleben durften.

Auf der Schwäbischen Alb, in Laichingen, sind wir in die Geschichte der einstigen Leinenweberei eingetaucht und haben uns in einer unglaublich lebendigen Stadt wiedergefunden. Einer Stadt, die aus ihren Wurzeln heraus auf tolle Weise Zukunft lebt und so Tradition und Tourismus verbindet. Unser Fazit: unbedingt sehenswert – und zwar für große wie für kleine Gäste.

Auch wenn wir noch bei so mancher unserer Fotoproduktionen mächtig gefroren haben, jetzt schlagen wir den Frühling auf. Und damit spielt auf den nächsten Seiten das Leben und Arbeiten unter freiem Himmel. Dort, wo der Mensch mit der Natur seine schönste Verbindung eingeht. Auch schon einer Tradition folgend, wandelt sich dann die Reutlinger Pomologie wieder in eine einzigartige Gartenmesse und in Gönningen scheinen Tausende Tulpen regelrecht um die Schönste im Land zu buhlen. Dass Gärten dabei so individuell sind wie die Menschen, die mit und in ihnen leben, das hat uns ein Gartengestalter gelehrt, mit seinem besonderen Blick auf die Dinge.

Für dieses *Marktleben* haben wir uns mit einem Künstler getroffen, der seine Kettensäge führt wie andere ihren Pinsel. Im *Biosphärenzentrum* in Münsingen präsentiert er nun sein Tun in einer Ausstellung. Schon mal in Münsingen, schauen wir auch auf einen neuen sowie traditionsgeladenen Markt. Und in Metzingen? Da weiß man längst über „in vino veritas“ hinaus zu feiern. Es scheint, dass viele in unserer Region ihre Geschichte kennen. Leben wir also die Zukunft.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

### Inhalt



<b>Marktleckereien</b> Kleines großes Kraftpaket	3
<b>Blütengeschichte</b> Zauberhaftes Erleben	3
<b>Gartensparten</b> Rares? Bewahr es!	4
<b>Kräuterküche</b> Großmutter's Kraut	5
<b>Reiselust</b> Einstieg zum Etappenziel	6
<b>Gartenleben</b> Lebendigkeit verbindet	6
<b>Traditionsort</b> Stadt mit Tiefgang	8
<b>Markttreiben</b> Spectaculum Münsingen	12
<b>Kunstwerker</b> Schon immer Künstler	13
<b>Startsprung</b> Wasser marsch!	14
<b>Rundherum</b> Faires Marktangebot, Einblicke in kenianisches Leben und Kunst, die auf den Grund geht	14
<b>Frühlingsfreuden</b> Gaumen hoch!	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 (4, 15)  
**Fotos:** Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4, 7/Clematis, 8-13); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (3/Tulpen, 6/Lupinen, 7/Figuren, 14/Waldfreibad); Adobe Stock (2, 3, 5, 6/Donautal, 14/Markt); TMBW, Fotograf: Gert Krautbauer (10/Tiefenhöhle/Museum); Steffen Steinhäusser (11/E-Bike); Daniel Schneider (15/Maultaschen/Mauli); Metzingen Marketing Tourismus (15/Albgemacht)  
**Druck:** Druckerei Raisch, Reutlingen

### Marktleckereien



### Kleines großes Kraftpaket

Heute gehört schon ein bisschen Glück dazu, ein blühendes Leinfeld zu entdecken. Doch es gibt sie auch noch in unserer Region: blaue Leinblüten soweit das Auge reicht. Aber anders als noch im 18. Jahrhundert, dient ihre Kultivierung nicht mehr dem Flachs, der einst der wichtigste Textilrohstoff war (ein Blick auf die Titelgeschichte lohnt sich!), sondern den kleinen Samen.

Frühling läßt sein blaues Band //  
Wieder flattern durch die Lüfte.  
Eduard Mörike (1804–1875)  
deutscher Lyriker und Erzähler

Fette, mit denen die kleinen Samen punkten. Denn Fett ist nicht gleich Fett. In der Leinsaat sind es die ungesättigten Fettsäuren wie Omega-3- und Omega-6-Säure, die unserem Körper nachweislich eine Menge Gesundes liefern.

Je nach Sorte, findet man Leinsamen in braun oder gold-gelb im Angebot und tut dabei gut, zu Bioqualität zu greifen. Lecker schmecken die nussigen Körner dann quasi überall: im Müsli, in Joghurt und Obstsalaten oder auch über bunte Blattsalate gestreut. Und natürlich lässt sich auch Tolles mit Leinsamen backen. Um die geballte Kraft der Saaten zu genießen, sollte man Leinsamen zuvor im Mörser zerstoßen, oder ihn gleich geschrotet kaufen. Dann bleibt nur noch daran zu denken, ausreichend zu trinken. Denn nur dann kann die Leinsaat ihre ganze Wirkung perfekt entfalten.

### Blütengeschichte

#### Zauberhaftes Erleben

Es gibt Momente, die auch in der Wiederholung nichts von ihrem Zauber verlieren. Ganz bestimmt gehören dazu auch die Blühmomente im einstigen Samenhändler-Örtchen Gönningen.



Ab Mitte April öffnen sich dort die Blüten von knapp 50.000 Tulpen und Narzissen, die viele fleißige Hände im Herbst gesteckt haben. Der Friedhof, Gärten und quasi jedes Stückchen Erde verwandeln sich dann, in alter Tradition, in ein Meer aus Blüten.

Ein ökumenischer Gottesdienst eröffnet die *Gönninger Tulpenblüte* am 19. April, um 10 Uhr, in der evangelischen Kirche. In den Straßen laden dann ein bunter Frühlingsmarkt und das *Samenhandelsmuseum* zum Staunen ein. Und wer sich schließlich eine Pause gönnen möchte, schaut ins *Tulpencafé* – denn auch Kaffee und Kuchen verlieren in ihrer Wiederholung niemals.

> **Gönningen | 19. April | 10–18 Uhr**  
[goenninger-tulpenbluete.de](http://goenninger-tulpenbluete.de)



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

**Raisch**  
D R U C K T

bruderhaus **DIAKONIE**  
Stiftung Gustav Werner und Haus am Berg  
Seniorenzentrum Gönningen

*Tulpencafé*

**Besuchen Sie unser Tulpencafé  
zur Gönninger Tulpenblüte**

Wir servieren Ihnen süße und salzige Köstlichkeiten, täglich von 14 bis 17 Uhr und nach Vereinbarung.

**Tulpencafé**  
im Seniorenzentrum Gönningen  
Lichtensteinstraße 48

Reservierungen zu den Öffnungszeiten  
unter Telefon 07072 60044-223  
[szgoenningen@bruderhausdiakonie.de](mailto:szgoenningen@bruderhausdiakonie.de)



Sammler alter Dinge mit Seele – Gartenbaumeister Stephan Meier

## Rares? Bewahr es!

Der Gartengestalter Stephan Meier hat ihn. Den Blick, der das schlagende Herz in eigentlich schon begrabenen Gegenständen entdeckt. Und so verbindet er moderne Gartengestaltung mit Raritäten von gestern.

Den Eingang zum Areal weisen die Träger des ehemaligen Stuttgarter Kopfbahnhofes. Sie hat sich Stephan Meier gesichert, damals. Sein Gefühl sagte ihm, dass so ein geschichtsträchtiges Accessoire nicht verloren gehen darf. Jetzt sind sie ein weiteres Mosaikstück für seine Gartenbilder im Kopf, die noch nicht final gemalt wurden.

Drinnen empfängt einen vorne gleich eine patinierte Wellblechhütte, ein Wengerthaus aus den 1920er Jahren, umhegt von einem Stapel geschundener Sandsteinquader. Links bewacht ein 75-jähriger Barkas 1000, der „VW-Bully des Ostens“, die Flanke zum Schuppen, rechts gestattet die etwa drei Kubikmeter fassende Schaufel eines über

100 Jahre alten Schwimmbaggers Sträuchern, Wurzeln zu treiben.

### Kreative Gartenwelten

Alles und nichts passt zusammen, alles und nichts ist aus der Zeit gefallen, alles hat seine Geschichte. Stephan Meier sammelt seine Entdeckungen auf Baustellen und Haus-Aufgaben, und was ihm ins Auge springt und gefällt, behält er. Und hier spaltet sich der Weg des selbstständigen Gartenbaumeisters: als ausgewiesener Fachmann formt er Gartenlandschaften in Zusammenarbeit mit Architekten und Bauherren, zum ändern lässt er seinen Gedanken freien Lauf und gestaltet freie Flächen individuell und mit einer

Kreativität, deren Seele sich nicht jedem Betrachter gleich erschließt.

### Die Seele reist mit

Das sieht man auch an seinen Messeauftritten. Inmitten fast gleichgeschalteter Gartendesigns voll Springbrunnen, Sterne-Grill und Sauna-Pavillon guckt Stephan Meier darauf, dass sein Stand, egal, ob in Stuttgart, Ludwigsburg oder der Reutlinger GardenLife, niemals denselben Augenschein bietet.

Natürlich lassen sich die einzelnen, selten Stücke auch einzeln verkaufen, aber der Gartenbauer sieht ihre Seelen darin, dass sie sich nur in ihren eigenen Ambienzen wohlfühlen. Als Beispiel dienen da Raritäten wie ein schwungvoller Schlitten samt Rentier für den seit drei Jahren gestalteten Weihnachtsmarkt auf seinem Gelände. Oder der selbstgebaute Brunnen, die bunten Schilder und knarrende Körbe für detailreiche Feiern wie die Strandparty für den runden Geburtstag seiner Gattin mit Sand, Strand, Pool und Palmen. Samt Outdoorküche und Cocktailbar.

### Herz und Auge offen

Eine wunderbar eigene Welt, wie sie Stephan Meier sieht. Und, oder besser: Aber! – für jeden Interessierten offen. sei es für seinen eigenen, individuellen Garten oder für eigenwillig-fröhliche Festgestaltungen.

Wir sind auf der GardenLife!

**Meier**  
Garten, Antik und mehr



Mit seinem frischen, säuerlichen Aroma bringt der Sauerampfer eine leckere Note auf den Tisch. Und das, mit einer Menge Vitamin C, die uns fit in den Frühling starten lässt.

## Großmutter's Kraut

Wenn damals bei Oma eine kräftig grüne Suppe auf den Tisch kam, dann war das ein untrügliches Zeichen dafür, dass die „beste Köchin“ auf den nahen Wiesen war. Sie hatte Sauerampfer gesammelt und daraus ein Mittagessen zubereitet.

### Wildkraut selbst sammeln

Natürlich kann man auch heute noch Sauerampfer in freier Natur finden oder im Garten kultivieren. Wild gedeiht das Knöterichgewächs auf nährstoffreichen, feuchten Wiesen zwischen Margerite und Storchschnabel. Die langen, pfeilförmigen Blätter, die an Spinat erinnern, sind charakteristisch für das Blattgemüse. Wer das Wildkraut selbst sammelt, sollte die frischen, jungen Blätter ernten. Und natürlich auf ungedüngten Wiesen, fernab von Straßen, unterwegs sein.

### Vitamin C-Paket

Zu Recht gilt Sauerampfer als gesund und nährstoffreich. Eine Menge Bitter- und Gerbstoffe regen den Appetit an und fördern die Verdauung. Junge Sauerampferblätter haben dazu einen hohen Gehalt an Vitamin C und enthalten noch wenig Oxalsäure, die für das säuerliche Aroma sorgt. Nur Menschen, die Probleme mit den Nieren oder Gicht haben sowie Kleinkinder, sollten Sauerampfer aufgrund dieser Säure nicht genießen.

Zu haben ist das Blattgemüse bei guten Gemüsehändlern. Da findet sich dann auch eine besondere Sorte, der Blutampfer, der durch seine roten Adern auffällt. Er macht sich übrigens auch gut im Gemüsebeet, denn so sorgt er schnell für ein paar Farbtupfer, im Salat und als Deko.

### Tipps & Wissenswertes zum Sauerampfer

- Nährstoffe:** Sauerampfer enthält das Doppelte an Vitamin C, im Vergleich zu Zitronen. Er punktet dazu mit Beta-Carotin und vielen B-Vitaminen.
- Einkauf:** Beim Gemüsehändler und auf Wochenmärkten findet man Sauerampfer, und oft auch den Blutampfer, eine dekorative Art mit roten Blattadern. Achten Sie beim Kauf auf makellose, saftig wirkende Blätter ohne rostbraune Flecken. Sie deuten auf viel Oxalsäure hin und schmecken zäh.
- Lagerung:** Sauerampfer sollte am besten nicht gelagert werden. In einer dünnen Plastiktüte hält er sich 1-2 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks.
- Genuss:** Das Blattgemüse kann frisch in Salaten, Dips, Smoothies, Quark oder Kräuterbutter verwendet werden. Zubereitet wie Spinat, ist es eine leckere Gemüsebeilage, etwa zu Fisch. Außerdem bringt es ein tolles Aroma in Gemüsesaucen, etwa zu Pasta oder ins Rührei, und eine Sauerampfersuppe ist auch heute noch – wie einst in Omas Küche – ein echter Klassiker.

## Sauerampfersuppe mit Forellenfilet

**Zutaten:** (für 4 Personen)  
200 g Blattspinat • 200 g Sauerampfer • 2 Schalotten • 20 g Butter • 400 ml Gemüsebrühe • 200 ml Sahne • 125 g Crème double • 2 geräucherter Forellenfilets mit Haut • Salz • Pfeffer

### Zubereitung:

- Den Spinat und Sauerampfer putzen und waschen. Die Stiele des Sauerampfers klein schneiden. Fünf Sauerampferblätter beiseite legen. Die restlichen Sauerampferblätter und den Spinat getrennt klein schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln.
- Die Schalotten und die Sauerampferstiele in Butter andünsten, mit Gemüsebrühe, Crème double und 100 ml Sahne auffüllen. Die Haut von den Forellenfilets lösen und dazugeben. Insgesamt 15 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach zehn Minuten den Spinat und kurz vor Ende der Garzeit den Sauerampfer dazugeben.
- Die restliche Sahne steif schlagen. Die Forellenfilets in Stücke schneiden, die fünf Sauerampferblätter in feine Streifen.
- Die Forellenhaut aus der Suppe nehmen und die Suppe pürieren. Die geschlagene Sahne dazugeben und kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.
- Die Forellenfilets in große Suppenteller verteilen, mit der heißen Suppe auffüllen und die Sauerampferstreifen dekorativ darüberstreuen.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die MarktLeben-Küche



**Einstieg zum Etappenziel**

Würden Sie auch mal gerne mit einem Chauffeur unterwegs sein? Kein Problem, das *naldo-Freizeit-Netz* macht's möglich. Denn vom 1. Mai bis 18. Oktober darf man es sich wieder in Bussen und Bahnen bequem machen.



An Sonn- und Feiertagen bringt das ÖPNV-Netz alle Freizeithungrigen quer durch's *naldoland* – samt kostenlosem Radtransport.

Wanderer, Radler und Ausflügler in den Landkreisen Tübingen, Reutlingen, Sigmaringen und dem Zollernalbkreis können so mit den *Zollern-Alb-Bahnen* die Albhochfläche erreichen, können mit der *Ermstalbahn* zu Burgen und Streuobstwiesen aufbrechen oder den *RegioBus* bis zum *Campo Galli* nützen – um nur einige Ziele zu nennen. Wohin die Vielfalt des Chauffierens reicht, erfährt man, ab Ende April, in der Broschüre *Das naldo-Freizeit-Netz – Mit Bus und Bahn zu den schönsten Ausflugszielen* und natürlich auch online.

Freizeittipp auf [www.naldoland.de](http://www.naldoland.de):

**Fünf Personen, ein Tag,  
30,20 Euro mit dem  
Tagesticket Gruppe**



**naldo**  
Für Stadt · Land · Bus & Bahn

Für Stadt · Land · Bus & Bahn

**Gartenleben**

Auf der Reutlinger Gartenmesse *GardenLife* wird immer wieder deutlich, wieviel Lebensqualität im Garten und im Umgang mit Pflanzen liegt. Vom 14. bis 17. Mai öffnet sich die Pomologie für die Messebesucher.

**Lebendigkeit verbindet**

Tatsächlich haben Menschen und Pflanzen etwas ganz Grundlegendes gemeinsam: die Lebendigkeit. Wachstum, Erblühen und etwas Fruchtbares hervorbringen, das zeichnet unser Leben genauso aus wie das der Pflanzen. So liegt es nahe, diese Gemeinsamkeit zu zelebrieren, indem man seinen Garten pflegt, gestaltet, auch mal die Hängematte rausholt und neue Lebenskräfte sammelt.

**Inspiration für alle**

Entsprechender Beliebtheit erfreut sich die beeindruckendste Gartenmesse Süddeutschlands, die *GardenLife*. Deshalb gönnt der Veranstalter *solutioncube* den Gartenhungrigen in diesem Jahr verlängerte Öffnungszeiten: täglich von 10 bis 19 Uhr. Bewährt ist die Vielfalt des Angebots. Alles, was der Garten braucht, findet sich hier, von Pflanzen, Samen, Deko, Kunst, Möbel und Werkzeug, bis zu Grill, Whirlpool, Brunnen, Gartenhaus und Feuerschale.

Neu auf der Messe ist die *Pflanzenbörse*. Nach Voranmeldung können Privatleute hier ihre selbstgezogenen oder überzähligen Pflanzen zum Tausch und auch Verkauf anbieten. Dafür werden

zwei Tagestickets und ein Biertisch bereitgestellt.

Aber auch was der Mensch braucht, um sich wohl zu fühlen, ist in Fülle vorhanden: Die Picknickwiese lädt zum Entspannen ein, im *Food-Court* auf dem Bouleplatz reiht sich ein kulinarischer Leckerbissen an den anderen, und überall auf dem Gelände findet man interessante Snack- und Getränkeangebote. Kinder grillen mit *Slow Food* Stockbrot, basteln, malen mit dem *Kunstabike* und gestalten Vogelhäuser. Märchenlesungen finden nicht nur für die Jüngsten, sondern auch speziell für Erwachsene statt. Und wer mag, kommt am Samstag und Sonntag schon um 8.45 Uhr zum Yoga.

**Wissen satt**

So kann ein Tag auf der *GardenLife* zu einem entspannten und inspirierenden Urlaubstag werden. Aber auch für Wissbegierige ist viel geboten. Die Zahl der Pflanzenanbieter ist in diesem Jahr erneut gestiegen, hier ist viel Fach-



wissen präsent. Als Profi rund um Sämereien und Blumenzwiebeln berät etwa *Samen-Fetzer*, die *Baumschule Rall* ist Experte in Sachen Gartenbepflanzung, auch gerade in Zeiten des Klimawandels. Werden Sie selbst zum Experten und zeigen Sie Ihr Wissen beim *GardenLife*-Gewinnspiel – es locken wertvolle Preise!

Kostenlose Vorträge finden im Zirkuszelt auf der Picknickwiese statt, von der Dachbegrünung bis zur Herstellung von Kräutersalz und Blumenzucker bekommt man hier Tipps von ausgesuchten Fachleuten. Dazwischen sorgen immer wieder DJs und Musiker für gute Laune. Täglich um 12 Uhr gibt es eine Führung durch den Apothekergarten, und wer sich auch das Umfeld der Pomologie ansehen möchte, schließt sich um 16 Uhr einer kostenlosen Stadtführung an.

Im Eintrittspreis enthalten ist ein ÖPNV-Ticket, und falls Sie doch mit dem

Auto kommen, kaufen Sie Ihre Eintrittskarte an der Ticketverkaufsstelle bei den Parkplätzen an der *Kreuzzeiche*, so können Sie auch von dort kostenlos den Bus zur Pomologie hinunter nehmen. Und fahren dann zu einer der schönsten Messen nicht nur Reutlingens, sondern im weiten Umkreis. Die *GardenLife* heißt Sie willkommen!

**GardenLife**

14.–17. Mai  
Reutlingen-Pomologie

Tagesticket € 12,-

VORVERKAUF & INFOS:  
[gardenlife.de](http://gardenlife.de)

Unterstützt von

**Dr. Kroll & Partner**  
RECHTSANWÄLTE mbB

**Volksbank**  
Reutlingen

Große Auswahl an  
**Saatgut in  
Profiqualität**



**Samen-Fetzer**  
AN IHRER SEITE. SEIT 1865.

Lichtensteinstraße 74 | 72770 Gönningen  
Tel.: 07072 / 600 490 0 | [samen-fetzer.de](http://samen-fetzer.de)

Ihre Experten für  
klimafreundliche  
Pflanzen

**RALL**  
BAUMSCHULEN

Rall Baumschulen e. K. | Sulzwiesenstr. 1 | Eningen u. A.  
Tel. 0 71 21-98 85 98-0 | [www.rall-baumschulen.de](http://www.rall-baumschulen.de)

Do – Sa:  
10–19 Uhr  
So: 10–18 Uhr  
Einlass bis 1 Stunde vor  
Veranstaltungsende





Inmitten des Ortskerns – einen Besuch im Weberei- und Heimatmuseum sollte man auf keinen Fall verpassen



Faszination Webstuhl – Niclas Märker, Leiter von Tourismus und Marketing in Laichingen, weiß im Weberei- und Heimatmuseum Interessantes zu erzählen



Als die Webstühle moderner wurden, sorgten Lochkarten für ganz vielseitige Stoffmuster

# Stadt mit Tiefgang

Die ehemalige Weberstadt Laichingen verbindet beeindruckende touristische Attraktionen und Aktivitäten mit einer authentischen Geschichte des Lebens auf der Schwäbischen Alb in früheren Jahrhunderten.

Laichingen ist berühmt für seine 90 Meter hinabreichende Tiefenhöhle. Nirgendwo sonst in Deutschland kann man in einer Höhle bis 55 Meter unter die Erdoberfläche gehen. Aber Tiefgang hat die Stadt noch in einem ganz anderen Sinn. Als Leinenweberstadt birgt sie ein Stück Geschichte, das sonst kaum Gehör findet. Nicht von Eroberungen und Kriegen, nicht von Königen und Prunk, sondern von Menschen, die sich unter wid-

rigsten Bedingungen ihren Lebensunterhalt erstritten. Bis ins Jahr 1870, als in Schelklingen-Teuringshofen ein erstes Pumpwerk gebaut wurde, war Wasser ein knappes Gut auf der Schwäbischen Alb. Im karstigen Boden versickert der Regen schnell. Was sich in den drei wasserhaltenden Bodensenken, den Hülen, sammelte, war schnell abgestanden. „In Laichingen hieß es damals: Für uns geht’s noch, aber das Vieh trinkt’s nicht mehr.“ So erzählt es Antje Häberle, die im Weberei- und Heimatmuseum Führungen anbietet.

## Verwobene Geschichte

Entsprechend karg war die Landwirtschaft – ganz abgesehen von Krankheiten wie Typhus und Cholera, mit denen die Einwohner zu kämpfen hatten. Aber es gab eine Pflanze, die auch unter den schweren Bedingungen der Alb gut wuchs: Der Lein. Seine blauen Blüten färbten damals die Flächen der Äcker rund um den Ort – Laichingen hatte sich schon früh auf die Produktion von Lei-

nenstoffen spezialisiert, erste Urkunden darüber stammen bereits aus dem 14. Jahrhundert.

Die langen Fasern, die die Stängel der Leinpflanzen enthalten, herauszutrennen und zu Garn zu verarbeiten war eine mühselige Arbeit. Aber was bis heute beeindruckt, war die Arbeit des Webens. Denn die Leinfasern werden schnell zu trocken und können am Besten unter feuchtkalten Bedingungen verarbeitet werden.

Daher stand ein Webstuhl üblicherweise in einer Dunk, einem Kellerraum unter der Wohnstube, kaum größer als der Webstuhl selbst und meist ohne Fenster. In der feuchten Kälte saßen die Weber bis zu zwölf Stunden am Tag und mehr. Im Weberei- und Heimatmuseum Laichingens wird diese Art des „Tiefgangs“ sehr eindrucksvoll spürbar.

Die Frau des Webers hält mit dem Kind Ausschau nach ihrem Mann – heute bildet er den Leinenweberbrunnen (r.)



Das Leben der Leinenweber zeigt sich eindrucksvoll im Weberei- und Heimatmuseum – unter der Stube wurde in einem Kellerraum, der Dunk, am Webstuhl gearbeitet und aus dem Flachs (l.) entstanden Leinenstoffe

Aber das Museum zeigt auch die Erfolge der Laichinger Weberei, die sich mit ihrer Leinenqualität Weltruhm eroberte, den Märchenkönig Ludwig II von Bayern belieferte und später die beste Adresse für Aussteuerwaren wurde. Es zeigt Sticktechnik wie auch die lochkartengesteuerte Jacquard-Weberei und ihre eindrucksvollen Erzeugnisse. Geöffnet ist das Museum zwar nur am ersten Sonntag im Monat, aber Antje Häberle bietet auch außerhalb dieser Zeit auf Anfrage Führungen für Gruppen an.

## Reiche Lebensqualität

Nach einem Besuch dieses Museums verlässt man es mit einem tiefen Gefühl der Dankbarkeit für das Leben, wie wir es heute führen. Und Laichingen bietet viel, um es zu genießen. Die Stadt mit der rauen Geschichte, von der auch heute noch der Leinenweberbrunnen erzählt, ist ein Paradebeispiel für naturnahe Lebensqualität. Dafür sorgt nicht nur die bereits erwähnte, sehr beeindruckende unterirdische Höhlenlandschaft. Am Eingang der

Tiefenhöhle befindet sich im Rasthaus das Höhlenkundliche Museum. Dort hat man von einem Bärenskelett bis hin zu einem riesigen Touchscreen zahlreiche Möglichkeiten, sich über Höhlen zu informieren.

Gleich gegenüber des Höhlenzugangs lockt einer der größten deutschen Kletterparks, all dem beschriebenen Tiefgang



auch ordentliche Höhenerlebnisse entgegenzusetzen. Die Mutigen können hier bis zu 16 Meter in die Höhe steigen und sich in Outdoor-Exitgames erproben. Aber auch bereits für Zweijährige und für Menschen mit Einschränkungen gibt es was zu



Wohin soll's gehen? Laichingen bietet unglaublich viele Möglichkeiten – seien es Wanderungen, Rad und E-Bike-Touren oder Sehenswertes



**UNSER TIPP:**  
DIE SCHWÄBISCHE ALB E-BIKE TOUR „LEINENWEBER“  
FÜHRT DIREKT BEI UNS VORBEI.

BECKABECK **Halbzeit**  
Schwäbische Alb! Baden-Württemberg  
H\_ALBZEIT NELLINGER STR. 25 89188 MERKLINGEN DIREKT AN DER AUFFAHRT DER A8 07337-924140 WWW.H-ALBZEIT.DE

- 180 Sitzplätze
- E-Ladestationen
- Schwäbische Küche
- Kaffeespezialitäten
- Kostenlose Parkplätze
- Regionale Geschenke
- Schwäbische Backwaren
- Fleisch- und Wurstprodukte



Spektakulärer Abstieg über 55 Meter hinunter in die *Tiefenhöhle* – viel Wissenwertes rund um Höhlen findet sich auch nebenan im *Höhlenkundlichen Museum* (r.)

klettern. Die im Anschluss fällige Stärkung gönnt man sich im *Rasthaus Tiefenhöhle* oder an den Grillstellen neben dem dortigen Spielplatz.

Lebensqualität pur bietet Laichingen nicht nur seinen Einwohnern, sondern auch allen Gästen mit seinem Stadtwald *Westerlau*. Nur wenige Schritte vom



Parkplatz am Waldstadion entfernt, stehen hier etwa ein Dutzend Outdoor-Fitnessgeräte, an denen alle Muskeln wie im Fitnessstudio trainiert werden können – ohne Monatsbeitrag und bei bester Sauerstoffversorgung.

Cross-Biker finden gleich daneben den Zugang zu einer über fünf Kilometer langen Mountainbikestrecke, auf der erlaubt ist, was sonst verboten ist: mitten durch die Unebenheiten des Waldes zu fahren. Und wieder wenige Schritte weiter er-



**Stadt Laichingen**

Tourismus und Stadtmarketing  
Telefon 073 33–85 44  
[www.laichingen.de](http://www.laichingen.de)

**Tiefenhöhle und Rasthaus**  
Öffnungszeiten: täglich 10–18 Uhr  
Telefon 073 33–55 86  
[www.tiefenhoehle.de](http://www.tiefenhoehle.de)

**Weberei- und Heimatmuseum**  
Öffnungszeiten: erster Sonntag im Monat (bis Oktober) 14–17 Uhr und in Absprache  
Telefon 073 33–85 44

strecken sich zwei Wildgehege, in denen Wildschweine und Rotwild bestaunt werden können. Die Ruhe der Wildschweine und die Anmut der Hirsche kann nicht nur Kinder begeistern – wie schön, Tiere in dieser artgerechten, natürlichen Umgebung zu erleben. Ein umfunktionierter Zigarettenautomat spendet Futterportionen, die das Wild gerne aus der Hand futtert.

**Heimat im vollsten Sinne**

„Laichingen ist also ein idealer Ausflugsort, der viele Erlebnismöglichkeiten miteinander verbindet“, stellt Niclas Märker fest. Er ist in der Stadt zuständig für Tourismus und Marketing und empfiehlt die Broschüre *Stadt Laichingen – Ein Stadtrundgang durch die Leinenweberstadt Laichingen* als kundige Orientierung für alle, die von Altstadt und Sehenswürdigkeiten nichts verpassen wollen, zu



Ob beim Wandern, im Outdoor-Fitnesspark in der *Westerlau* oder auf der *E-Bike-Leinenweber-Tour*, vorbei am Aussichtsturm Hursch – in und um Laichingen haben Bewegungsaffine eine Menge Spaß

haben ist sie im Rathaus und der Stadtbücherei. Als besondere Attraktionen nennt er die legendären *Laichinger Oster- und Pfingstmärkte*, an denen buchstäblich Zigtausende das Städtchen fluten, aber auch die schlichte Schönheit der Albhochfläche, die auf vielen gut ausgeschilderten Wegen zum Wandern einlädt.

Mit dem Fahrrad oder E-Bike fährt man etwa auf der *Leinenweber-Tour* hierher, auf der Liebhaber regionaler Kulinarik auch die *H\_Albzeit* in Merklingen erreichen. Oder man startet von dort aus, wenn man aus Richtung Ulm oder Stuttgart mit dem Zug ankommt. Wer mag, bleibt auch länger: Übernachten kann man in den ansässigen Hotels, wie etwa beim *Biosphären-gastgeber Hotel Post* oder auch auf dem Campingplatz in Machtolsheim.



Wie auch immer Sie Ihr Weg hierher führt: Laichingen bietet mehr als Lebensqualität, es bietet Heimat. Denn Heimat, das hat etwas zu tun mit Geschichte, mit dem Auf und Ab der Zeiten und Lebensumstände, mit dem Geist, in dem Menschen früherer Tage unterwegs waren. Die Begegnung damit hat große Auswirkung auf unsere Resilienz, unsere Fähigkeit, mit den Ereignissen und Veränderungen umzugehen, die wir in unseren Tagen erleben. Laichingen ist so ein Alb-Ort, von dem man tatsächlich etwas stärker zurückkommt, als man hingefahren ist.



★★★ Superior

**HOTEL POST**

**Übernachten**

Moderner Komfort mit Herz

**Restaurant**

Regionale Kulinarik & Genuss

**Wellness**

Eintauchen. Loslassen. Regenerieren.

**Feste & Tagungen**

Der perfekte Rahmen für Ihr Event

Langestraße 60 | 89150 Laichingen  
[www.hotel-post-laichingen.de](http://www.hotel-post-laichingen.de)

**FairStromBiosphäre**

Ökostrom aus der Region Reutlingen.

- ✓ Erneuerbare Energie aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
- ✓ 100% Ökostrom
- ✓ faire Preise mit Fördercent

Jetzt informieren und ganz einfach wechseln!  
[fairenergie.de/fairstrombiosphäre](http://fairenergie.de/fairstrombiosphäre)





Markttreiben



Münsingen beeindruckt längst mit seinen kreativen Ideen rund ums Markttreiben. Jetzt kommt am 26. April das neue Profil *Schafe | Kunst & Garten* zur Aufführung – ein Spektakel mit viel Prominenz, sei es zwei- oder vierbeinig.

## Spectaculum Münsingen

Schaut man im Duden mal nach der Wort-Definition für „Spektakel“ wird einem eine Menge angeboten: Schauspiel, Wirbel oder Augenblick heißt es da – um nur einige Erklärungen zu nennen. Klar ist, entlehnt vom lateinischen „Spectaculum“, dass es sich hierbei um ein Ereignis dreht, das ordentlich Aufsehen erregt.

Am 26. April könnte man der Liste der vielen Synonyme noch eines hinzufügen: Münsingen. Denn dann wird die Stadt zur pulsierenden Albmetropole, mit ihrem neuen Veranstaltungsprofil *Schafe | Kunst & Garten*.

### Das Schauspiel

Zu den Protagonisten des Tages gehören dann ohne Zweifel rund 70 wol-

lige Vierbeiner der Schäferfamilie Stotz. Inmitten der Innenstadt, auf dem Mathias-Erzberger-Platz, geben sie ab 11 Uhr mit ihrem Blöken den Ton an – ein Schauspiel, das sicher nicht nur die kleinen Besucher begeistern wird. „Mit ihnen setzen wir einen Akzent, der deutlich macht, wie sehr die Schäferei bei uns auf der Schwäbischen Alb beheimatet ist“, erzählt der Münsinger Tourismuschef Hans-Peter Engelhart.

### Der Wirbel

Ob die zweibeinigen Hauptdarsteller den Schafen da den Rang ablaufen können? Gerlinde Kretschmann, Bürgermeisterin Mike Münzing und Küchenprofi Simon Tress werden jedenfalls ihr Bestes geben, wenn sie ab 12 Uhr beim

Schaukochen mit den Kochlöffeln wirbeln. Kulinarisch wird sich's dabei (wie könnte es anders sein) ums Lamm drehen – und natürlich darf man die Leckereien des Kochtrios verkosten.

Wer sich da so richtig Appetit holt, kann sich freuen auf tolle Gastronomen, die auch Gutes vom „Äbler Wapentier“ in den Töpfen haben werden. Und auch wer den Schafen lieber beim Grasens zuschaut: hungrig muss an diesem Tag niemand nach Hause gehen.

### Der Augenblick

Begleitet wird der Schafswirbel von einem Markt, der von 11 bis 17 Uhr wie ein buntes Band durch die Innenstadt mäandert. Rund 180 Aussteller werden dabei nicht nur Florales, Dekorative und Nützliches rund ums Gärtnern präsentieren. Auch viel Informatives, etwa zum Klimaschutz oder zu Gesundheitsthemen erwartet die Gäste. Und die *Pflanzentauschbörse* bietet eine tolle Möglichkeit, spontan Pflanzen aller Art zum Tausch mitzubringen.

Zusammen mit dem Einzelhandel, der von 11 bis 16 Uhr auch seine Türen öffnet, verspricht das Treiben in den Münsinger Gassen jede Menge Frühlingstimmung bereitzuhalten.

Ob es nun das leckere Essen, die Schönheit eines Veilchens oder die (Schaf-)Prominenz ist – vom Spectaculum Münsingen wird jeder seinen ganz eigenen Augenblick mitnehmen.



Kunstwerker

Der Künstler Billy Tröge lebt seine Passion mit der Kettensäge – und kreierte dabei eine besondere Holzkunst. Jetzt gibt er im *Biosphärenzentrum* in Münsingen Einblicke in seine Arbeit.

## Schon immer Künstler

Name: Billy, Werkzeug: Säge, Material: Holz. Wie definiert ein Mensch sein gestalterisches Schaffen? Es geht auch minimalistisch denke ich, als ich diesen Dreiklang auf der Homepage eines Künstlers lese. Minimalismus der mir gefällt, denn schließlich steht dieser auch oft im Kontext mit Kunst.

### Die Sägen und Hölzer

Am Ortsrand von Pfullingen arbeitet der Mann, der für seine Arbeit nur Holz und Säge braucht: Kettensägenkünstler Billy Tröge. Wobei, der Genauigkeit halber müsste man eigentlich hier den Plural verwenden. Denn unzählige Kettensägen hängen aufgereiht an der Werkstattwand und ungezählte Baumstämme schlummern auf dem Grundstück in den Streuobstwiesen ihrer neuen Bestimmung entgegen.

„Ich war schon immer ein Künstler“, erzählt der Pfullinger, der bereits als Junge in der Werkstatt seines Opas mit Holz werkelt oder gemalt und gebastelt hat. Dass die Kettensäge dann vor knapp 20 Jahren zum Lebensthema wurde, war Glück im Unglück. Denn nach einem BMX-Unfall war's erstmal vorbei mit Sport und viel Aktivität. Aber eine Kettensäge halten, das ging. Und schnell hat Billy Tröge dabei entdeckt, dass er seiner Kreativität dreidimensional am besten Raum geben kann, besser als beim Malen oder Zeichnen.



Es fasziniert, wenn Billy Tröge eine Säge ansetzt – und ein Apfelbutzen entsteht



### Die Kunst erleben

Dass er es liebt, menschliche Skulpturen zu sägen, kann man nicht nur auf dem Pfullinger Sagenweg spüren, den er im Auftrag der Stadt Pfullingen kreierte. Im Münsinger *Biosphärenzentrum* ist gerade eine Ausstellung angefallen, in der Billy Tröge das menschliche Gesicht in den Fokus nimmt. Bis Ende Mai kann man die Holzskulpturen auf sich wirken lassen, und kann auch mit dem Künstler ins Gespräch kommen – bei einer offiziellen Eröffnung, am 12. April von 12 bis 17 Uhr.

Und wen dann die Mimik der Gesichter in den Bann zieht, kann sich mit der Kunst von Billy Tröge natürlich auch umgeben. Schließlich lebt Kunst auch davon, dass es Menschen gibt, die mit ihr zu leben wissen.

## BILLY TRÖGE

Kettensägenkünstler

## GESICHTER

Ausstellung im Biosphärenzentrum Schwäbische Alb. Vom 01.04. bis 31.05.2026.

T 0162 6417431  
billy@billytroege.de  
www.billytroege.de



**Schafe | Kunst & Garten** Münsingen Schwäbische Alb

**Nix mit KI – natürliches Määhwerk**

Sonntag, 26. April 2026  
von 11.00 - 17.00 Uhr  
mit verkaufsoffener Innenstadt

www.muensingen.de

**Wasser marsch!**

Endlich. Alle Wasserenthusiasten, Freiluftschwimmer und Planschbegeisterten können nun die Tage zählen: Am 10. Mai startet das Eninger Waldfreibad wieder in die Saison.



*Verein(t) feiern* lautet dann das Motto, denn das so idyllisch gelegene Bad, direkt am Waldrand, jubiliert: 70 Jahre Waldfreibad. Bei freiem Eintritt für alle Gäste, werden sich Vereine und Initiativen mit einem bunten Aktionstag präsentieren und mit Kreativität und guter Laune zu mancher Mitmacht einladen. Wer weiß, vielleicht entdeckt man ja hier seinen neuen (Sport-)Verein.

Und natürlich kann nach Herzenslust dem Wasserspaß gefrönt werden: im 50-Meter-Schwimmerbecken, auf der Hang- und Breitwellenrutsche oder im Kinderplanschbecken. Ob Bürgermeister Eric Sindek sich vom Dreimeterbrett stürzt – wie vor 70 Jahren Amtskollege Hans Maier? Wir dürfen gespannt sein.

WALDFREIBAD:

*Kommen Sie doch mal auf einen Rutsch nach Eningen*

10. Mai  
JUBILÄUMS-  
FEST  
Eintritt frei!

www.eningen.de

**ENINGEN**  
unter Achalm

## Rundherum

**Marktflair**

Wann fühlt sich ein Kleidungsstück durch und durch gut an, wann schmeckt der Kaffee wirklich perfekt? Der *Faire Markt* rund ums Nonnenhaus bietet mit seinen vielen Ausstellern die Antwort: hier stammen Mode, Lebensmittel, Literatur, Accessoires, Deko- und Geschenkartikel und Gebrauchsgegenstände aus einer fairen Produktion. Wer mag, kommt mit den Händlern aus Tübingen und der Umgebung ins Gespräch, fragt nach und kann so Vieles erfahren über die Bedeutung fairer Produktionsbedingungen für Mensch, Tier und Umwelt.

> Tübingen | Altstadt | 25. April | 10–18 Uhr | tuebingen-info.de

**Kinderleben**

Die Bempflingerin Birgit Zimmermann hat es sich seit vielen Jahren zur Aufgabe gemacht, mit den Straßenkindern in Kenia zu arbeiten. In einem spannenden Bericht gibt die ausgebildete Erzieherin nun Einblicke in das Leben der Kinder und Jugendlichen aus ihrem Projekt im kenianischen Eldoret. Ein Projekt, das hilft, Straßenkinder wieder in ein fürsorg-

liches Umfeld zu integrieren und ihnen eine neue Perspektive zu geben.

> Bempflingen | Cotonea Outlet | 21. Mai | Do 19.30 Uhr | Anmeldung unter: outlet@cotonea.de / Fon 071 23–93 80–53 | outlet.cotonea.de

**Wesensgrund**

Worauf gründet unsere Welt, was macht unser Leben aus? In der Ausstellung *der grund der dinge* gibt die Kunst die Antworten, indem sie sich auf das Wesentliche reduziert, und sich dabei abstrakt zeigt. Zehn Kunstschafter setzen sich mit dem Thema auseinander und stellen mit Malerei, Fotografie, Druckgraphik, Installationen und Skulpturen ihre eigene Perspektive dar. Eine Ausstellung mit reicher Vielfalt.

> Reutlingen | Wandel-Hallen UG | bis 26. April | Do 17–20 Uhr  
Sa/So 11–17 Uhr | vbkw.de



## Frühlingsfreuden



Dass es in Metzingen längst um mehr geht als um Knopf und Kragen, haben die letzten Jahre bereits bewiesen. Auch heuer arbeitet die MMT weiter rührig für ein buntes Städtle. Nächste Glanzlichter: die *Albgemacht-Genusswanderung* am 10. Mai und Deutschlands größtes *Maultaschen Fäschtival* von 19. bis 21. Juni.

**Gaumen hoch!**

Sie geben einfach keine Ruhe. Tag für Tag ackern die Macher des *Metzinger Marketing Tourismus'* daran, die Marke Metzingen auf neue Ebenen zu heben. Sehr erfolgreich: Längst wuchs die Kleinstadt mit ihren Veranstaltungen zu einem weit bekannten Kleinod, in dem nachhaltige, heimelige Regionalität mit dem Anspruch auch fernge-reister Gäste verschmilzt.

**Das Schönste: Muttertagsfreuden**

So versammeln sich die Menschen aus nah und vielleicht auch fern am 10. Mai, am Muttertag, ab 11 Uhr an der *Äußeren Kelter* wieder zur *Genusswanderung* durch die Weinberge. Gastgeber sind die Geschäftsstelle des *Biosphärengebietes Schwäbische Alb*, die *Erzeugergemeinschaft Albgemacht* und die MMT. Achtung früher Vogel: Die ersten einhundert Mütter erhalten ein Glas köstlichsten Metzinger Winzersektes. Die Weinbergrouete kann jeder selbst wählen: Überall bieten die *Albgemacht*-Mitglieder ihre Produkte an, auch als Probierlerle, von Wurst und Käse über Getränke zu Obst und Honig. Infostände zahlreicher Regionalverbände unterfüttern das Erlebnis mit Informationen. Und wer mag, kann sein Glück bei einem *Albgemacht*-Gewinnspiel herausfordern.

**Das Größte: Maultaschen Fäschtival**

Und, natürlich!, sei auf das deutschlandweit größte *Maultaschen Fäschtival* hingewiesen. Drei Tage lang, von 19. bis 21. Juni, wird in Metzingsen gesamter Innenstadt wieder ein Füllhorn an internationalem Speis, Trank und Kulturellem rund um die *Herrgottsbscheiberle* (schwäbisch), *Manti* (türkisch) oder *Empanadas* (spanisch) angeboten. Naschen kann man überall, auch vegan, keiner muss an den vielen Gastroständen, Foodtrucks, Marktständen und Infoständen entlang des Maultaschenpfades der Askese huldigen. Das schon seit letztem Jahr so beliebte

Maskottchen *Mauli* steht jederzeit mit Rat und vielleicht auch Tat zur Seite.

**Das Urigste: Blasmusikwirbel**

Das Fest öffnet am 19. Juni um 16.30 Uhr als *After Work Party* am Rathaus, wo gern auch die vom Wochenstaub gepuderte Kehle mit einem Glas *MetzinGin* benetzt werden kann. Ein DJ sorgt für Stimmung. Am Sonntag wirbelt auf dem gesamten Keltenplatz die Blasmusik. Unter dem Motto *Blasmusikwirbel* schmettern Bands aus dem Ermstal die beliebtesten Gassenhauer und sorgen mit einem launigen Klangteppich für beste Unterhaltung.

Also: Die MMT hat sich ihr „Like“ – der hochgereckte Daumen im Netz – redlich verdient. Oder besser, bei diesen Genussstagen: „Gaumen hoch!“

**Metzingen goes Maultasche!**

#Begeistern  
#Genießen  
#Shoppen



metzingen.de/events

f @ metzingen\_stadtmarketing  
www.metzingen.de



**MMT** METZINGEN  
MARKETING  
TOURISMUS



# Dein Garten. Mein Zuhause.

Mach deinen Garten zu einer Augenweide und zu einem Paradies für Vögel!

Ideen und Tipps unter  
www.NABU.de/gartenvielfalt



Foto: Frank Hecker

## Marktleben

### Wer sucht, der findet –

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

#### In Reutlingen

**Achalmbad** Albstraße 17-19 | **Achalmbad Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **Bioland Bäckerei Stumpff** 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-Adolf-Str. 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 | **Heimatmuseum** 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** Föhstraße 40 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 | **Steinach-Apotheke** Steinachstraße 23 | **Teelädle tea & mo(ore)** 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

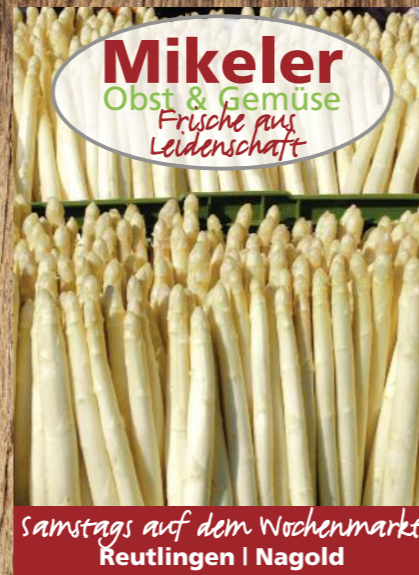
Albstadt **Gota - Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck - Forum 22 - Hotel Graf Eberhard - Kurverwaltung** | Rudis Hühnerhof Wochenmarkt | Bempflingen **Bäckerhaus Veit - Cotonea Outlet - POIS Pop-up - Trost Mühle** | Dettingen **BeckaBeck - Brennerei Walter - Hofladen Strasser - Rathaus - salzglück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Ehingen-Granheim **Biohof Rapp** | Eningen **Bäckerei Sautter - Edeka Möck - Rall Baumschulen - Rathaus - Sprouts Microgreens** | Engstingen **Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salz-grotte & Natursalzläden** | Frickenhausen **Natur Haus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren - Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestüts-shop** | 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 **Inlandpferdegestüt 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 **Forellenhof 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** | Ofertingen **Häussermann Fruchtsäfte - Oferdingen Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit - BeckaBeck - Bio-Bäckerei Berger - ENGEL - Marktapotheke - Optik Wörner - Rosenkranz Genuss - Teelädle tea & mo(ore)** | 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 - 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 **Sonderbücher Spezialitäten**

Möchten Sie das Magazin **Marktleben** Ihren Kunden anbieten?

Teilen Sie uns dies gerne mit:

Fon 071 21 - 38 19 67 oder [info@marktleben.de](mailto:info@marktleben.de)

# Zum guten Schluss.



Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 6. Juni 2026

[www.marktleben.de](http://www.marktleben.de) | @