

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Blumenfreundin

Ein Porträt
Blüten mit Charakter

Obstkultur

Eine Hommage
Apfel, Saft und Gummibärchen

Bierentwicklung

Eine Erfolgsgeschichte
Der volle Geschmack

Naturmarke

Eine Pionierin bis heute



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Wer mit seinen Händen, seinem Kopf und seinem Herzen arbeitet, ist Künstler.“ Was für ein Satz! Den, der mit den Vögeln sprach und sie seine Geschwister nannte, Franz von Assisi, zitieren wir hier sehr gerne. Sein Dreiklang ist ein wunderbares Entrée zu dieser *Marktleben*-Ausgabe.

Denn wir haben sie getroffen, die Menschen, die ihre Hände, ihren Kopf und ihr Herz verwenden und so mit ihrer Arbeit Besonderes erschaffen. Ja, Kunst schaffen. Denn genau das ist es, wenn das Unternehmen *ENGEL* Naturtextilien kreiert und sie hier in der Region produziert. Seit Jahrzehnten. Jetzt durften wir uns im strahlend neuen *ENGEL*-Fabrikverkauf in Pfullingen umschaun und entdecken, wie schick und weichfließend Stoffe aus natürlichen Materialien sein können. Unser Titelmanne spricht doch für sich, oder?

Dass es einer sehr kreativen Ader entspringen musste, den *ENGEL*-Fabrikverkauf in eine Raumwelt aus Ästhetik, Funktionalität und Nachhaltigkeit zu verwandeln, liegt auf der Hand. Umso schöner, dass wir hier auch den Mann vorstellen, der das geschaffen hat.

Und dann, dann kann man sich wunderbar Blumen auf der Ladentheke bei *ENGEL* vorstellen – und nicht nur dort. Blüten mit Charakter, nachhaltig angebaut und zu einmalig natürlicher Floristik verarbeitet. Wir sind auch einer ganz großen Blumenfreundin für dieses *Marktleben* begegnet.

Ein Erbe zu bewahren, weiterzuführen und in die Zukunft zu tragen, das verdient bestimmt auch den Assisi'schen Dreiklang. Die einen tun dies rund um den Pomologen Eduard Lucas in Reutlingen, die anderen rund um den Gerstensaft im Münsterörtchen Zwiefalten.

Es scheint, als vereinen wir auf den nächsten Seiten nicht nur tolle Menschen – wir vereinen Künstler aus unserer Region.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien

Jetzt wird's mir nicht zu bunt 3

Leuchtkraft

Treffpunkt Biosphäre 3

Obstkultur

Apfel, Saft und Gummibärchen 4

Blumenfreundin

Blüten mit Charakter 7

Naturmarke

Eine Pionierin bis heute 8

Innenträume

Erfüllte Räume 11

Bierentwicklung

Der volle Geschmack 12

Baumwerk

Passagiere der Obst-Arche 14

Rundherum

Faszinierende Filmwelten, geformter Naturstoff und Marktreiben gegen das Vergessen 14

Ermstalterbst

Septemborgold 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 (11, 15)

Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4-10, 12-13); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (2/Korb, 11/Heiko Steiner); Adobe Stock (2, 3, 4, 14/Blickwinkel, Bodenleben); Ralph Koch (11/Oskar Zeeb); Nadine Wilmanns (11/Salat- und Suppenbar Bauer); Gasthof-Restaurant Hirsch (14/August Kottmann); Schwenninger Strohpark (14); Metzinger Marketing und Tourismus (15)

Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Jetzt wird's mir nicht zu bunt

Natürlich sind Tomaten rot, und natürlich sind sie auch rund. Sehr oft jedenfalls. Doch bei geschätzten 10.000 Tomatensorten weltweit ist auch schnell klar: es muss noch mehr geben an Farben und Formen.

Die Natur macht nichts vergeblich.
Aristoteles (384 v. Chr. – 322 v. Chr.)
griechischer Universalgelehrter

Und tatsächlich, wer sich jetzt beim Gemüsehändler oder auf Wochenmärkten umschaun, kann eine Vielfalt an heimischen Tomaten entdecken. Da sind Minis, klein wie Kirschen, eierförmige und pflaumengroße Sorten und wahre Riesen, mit bis zu 10 cm Größe und die wie in Falten gelegt

erscheinen. Ihre Farben reichen von sonnengelb, braun-orange geflammt, grün und gelb gestreift bis hin zu violetten Früchten. Am besten kaufen Sie mal eine bunte Mischung und probieren sich durch die zahlreichen Sorten – denn natürlich variiert die Frucht des Nachtschattengewächses auch in ihrem Geschmack.

Ob's dann gar paradiesisch schmeckt, liegt sicher am eigenen Gusto. Doch tatsächlich steckt bei vielen Nationen der Paradiesapfel in der Wortschöpfung, wenn's um die Tomate geht: Pomme d'amour, Paradeiser, Pomodoro. Sollte also Eva einst nicht von einem Granatapfel genascht haben, sondern vielleicht doch von einer reinen Tomate? Die Gedanken sind frei.

Wie dem auch sei, genießen wir jetzt sonnengereifte Tomaten. Und weil der Ruhm der ursprünglich aus Südamerika stammenden Früchte im 17. Jahrhundert in italienischen Küchen begann: Wie wär's mal mit einer Burrata und bunten Tomaten?



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



Leuchtkraft

Treffpunkt Biosphäre

Was hat ein Fliegenpilz mit Marktreiben zu tun? Rein kulinarisch natürlich gar nichts – das wissen schon die Kleinsten. Doch sein Leuchten spiegelt einfach die Buntheit, Schönheit und Vielfalt unserer Region wider – so wie



der *Biosphärenmarkt*. Rund 200 Aussteller, darunter Landwirte, Handwerker, Produzenten und Kreative finden sich von 11 bis 17 Uhr in den Gassen der Münsinger Innenstadt zu diesem einzigartigen Markt zusammen.

Wer gute und ehrlich hergestellte Lebensmittel aus unserer Region schätzt und sich für schöne Dinge begeistert, wird hier fündig werden. Und wird allerlei Informatives – sei es zu Anbaumethoden oder über's *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* – erfahren können. Es macht also Sinn, am 3. Oktober den Einkaufskorb nicht zu vergessen – den Sie übrigens auch schon zu Hause für die *Pflanzentauschbörse* füllen können.

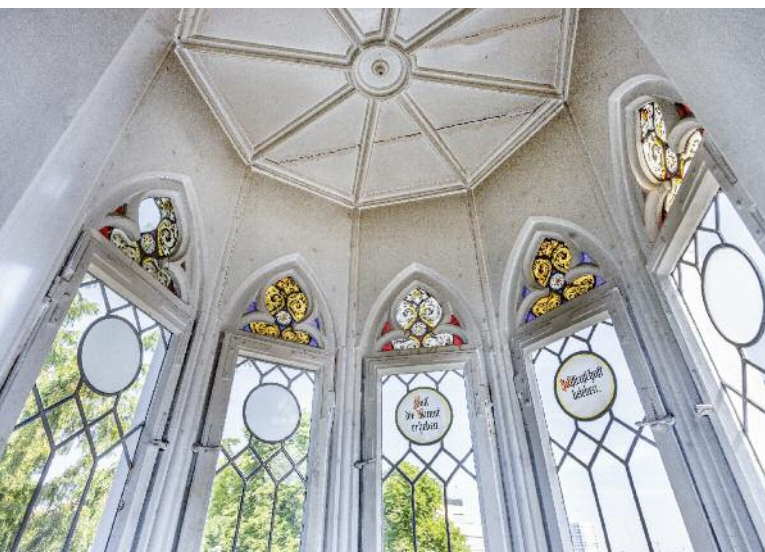
Münsinger Biosphärenmarkt Münsingen



www.muensingen.de

3. Oktober 2026
11.00 - 17.00 Uhr
verkaufsoffene Innenstadt





„Was Natur gegeben, soll die Kunst erheben, Wissenschaft beleben“ – das Lucas-Zitat klingt heute noch (in Teilen) im Erker des *Lucas-Hauses* nach

Was bedeutet eigentlich Pomologie? Natürlich bedeutet es in Reutlingen den Genuss einer grünen Lunge – ob bei einer Gartenmesse, im Café oder auf dem Spielplatz. Doch beim *Lucas-Fest*, am 20. September, bedeutet es eine Hommage an den Pomologen, der unsere Streuobstlandschaft geprägt hat: Eduard Lucas.



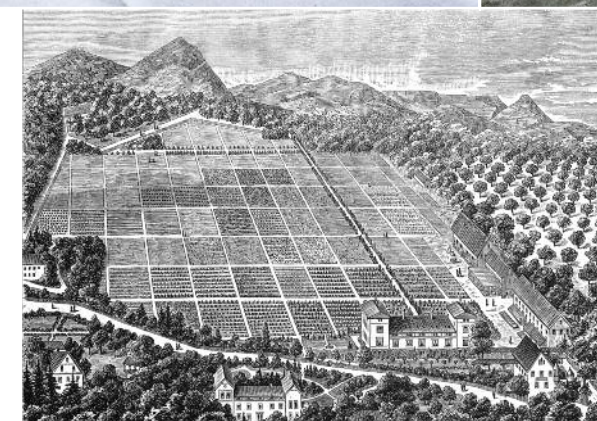
Sie stehen mit Begeisterung für das Erbe von Eduard Lucas – Ralf Röckel (l.) und Ulrich Schroefel vom Förderverein *Eduard Lucas-Haus* sowie Corinna Lettmann (l.) und Susanne Schöpfer im Bereich des Sponsorings



Fundstücke vergangener Tage im *Lucas-Haus* – wie die Obstschneidemaschine (l. o.)

nat zu finanzieren. Lucas' Institut hatte Weltruhm. „Heute würde man sagen, der Mann war ein *global player*“, sagt Ralf Röckel, Mitglied im Vorstand des Fördervereins und erster Vorsitzender im *Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Reutlingen*.

Es ist wahrlich kein kleines Erbe, das die Macher des Fördervereins mit dem historischen Ensemble aus *Lucas-Haus*, *Pomologischem Institut* und dem Park, der Pomologie, antreten. Umso schöner, dass es Menschen gibt, die die Begeisterung für dieses Stück Reutlingen teilen und unterstützen. Dazu gehören etwa Heiner Beck mit *BeckaBeck*, Jörg Geiger mit seiner *Manufaktur*, die *Kreissparkasse Reutlingen* sowie auch Susanne Schöpfer und ihre Tochter Corinna Lettmann, die in ihrem Unternehmen nicht nur das neue *Lucas-Haus-Logo* entwickelt haben, sondern auch Beachflag und Rollup sponserten.



Die Pomologie zu Zeiten Eduard Lucas' – Mustergärten und rund 2.000 Obstbäume prägten den Obstkundegarten

Rund 3.500 Schüler bildete die Einrichtung aus. Und sie kamen aus aller Welt: Belgien, Schweden, England, Amerika, Russland oder Ostindien, um nur einige zu nennen. Die Pomologie war ihr Praxisfeld. Etwa 2.000 Obstbäume standen dort, aber auch Beerensträucher, Gemüse, Sämereien und Stauden wurden produziert und weltweit verkauft, um das Leben im Inter-

tümer – der *GWG Wohnungsgesellschaft*.

„Mit unserem *Bildungs- und Informationszentrum*, das im *Lucas-Haus* entstehen soll, möchten wir ein Leuchtturmprojekt auf dem Weg zur Bundesgartenschau 2039 sein“, sagt der Vorsitzende des Fördervereins, Ulrich Schroefel.

Das Erbe bewahren

An der Ecke zwischen Friedrich-Ebert- und Altburgstraße steht das besagte *Lucas-Haus*. Hier lebte der königliche Garteninspektor Eduard Lucas, dem es an der Gartenbauschule in Hohenheim zu eng geworden war. Hier, unmittelbar neben seinem Wohnhaus, eröffnete er 1860 sein *Pomologisches Institut*. Eine private Lehranstalt, die erstmals eine praxisbetonte und zugleich wissenschaftliche Ausbildung für Gartenbau, Obstkunde und Obstkultur anbot. Der Baumwart wurde zum staatlich anerkannten Beruf.

Apfel, Saft und Gummibärchen

Die Stadt Reutlingen ist reich an Persönlichkeiten: Friedrich List, Gustav Werner, Laura Schradin oder Matthäus Beger – ihr einstiges Tun zeigt bis heute in der Achalmstadt Präsenz. Doch die Stadt Reutlingen, ja mehr noch, unsere ganze Region, ist auch reich an einer Kulturlandschaft, die die bedeutendste in ganz Europa ist. Millionen von Obstbäumen machen sie aus, die wie zufällig in die Landschaft gestreut scheinen. Doch wo ist überhaupt der „Vater“ dieser einzigartigen Streuobstwiesen?

Die Intension leben

Keine Schule, kein Straßename, kein Platz hat sich in Reutlingen den großen Pomologen Eduard Lucas zu eigen gemacht – bisher jedenfalls nicht. Doch wer sich mit Ulrich Schroefel und Ralf Röckel unterhält, bekommt das

(gute) Gefühl nicht los: Das könnte sich ändern.

Die beiden sind von jeher Streuobst-enthusiasten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kulturlandschaft Streuobstwiese zu erhalten, und damit das Erbe von Eduard Lucas. „Ohne Eduard Lucas sähe unsere Landschaft nicht aus wie wir sie heute erleben“, ist Ulrich Schroefel überzeugt. Und so gipfelte die Intension der beiden 2025 in der Gründung des *Fördervereins Eduard Lucas-Haus*. Ein Jahr später hat der Verein bereits knapp 100 Mitglieder und in einer Machbarkeitsstudie – zu 70 % vom *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* finanziert – zeigt sich, dass das denkmalgeschützte *Lucas-Haus* saniert und erhalten werden kann. Ein Fakt, für den sich auch Oberbürgermeister Thomas Keck immer stark gemacht hat – auch gegenüber dem Hauseigen-



Obstgenuss im Garten

Selber ernten, backen, Marmelade kochen und vitaminreiche Früchte genießen. Das ist Lebensqualität! Lassen Sie sich von unseren Experten beraten, welche Obstgehölze, Beerensträucher und Wildobstsorten in Ihrem Garten am besten wachsen.

Manufaktur Jörg Geiger
TRADITION UND INNOVATION

ES GIBT EINEN GESCHMACK
DER REGION. ER STECKT IN
UNSEREN ALKOHOLFREIEN
GENUSSMOMENTEN.

MANUFAKTUR-JOERG-GEIGER.DE

Mit einem Partner,
der Kunst und Kultur
sowie Projekte in den
Bereichen Sport, Umwelt
und Soziales seit vielen
Jahren fördert.

[ksk-reutlingen.de/
engagement](http://ksk-reutlingen.de/engagement)

Weil's um mehr als
Geld geht.

Kreissparkasse
Reutlingen

Die Region
bereichern.

SO SCHMECKT SCHWÄBISCH.

BECK & CO.

BECK & CO.
WIR STEHEN FÜR
EHRLICHES
Handwerk

FOLGEN SIE UNS GERNE

Beck & Co. | Telefon 07382 93 72 00 | www.beckabeck.de



Ein bisschen Stolz – Ulrich Schroefel mit einem Lucas-Spaten, einem original Baum-pflanzspaten des Pomologen

Das Lucas-Fest entdecken

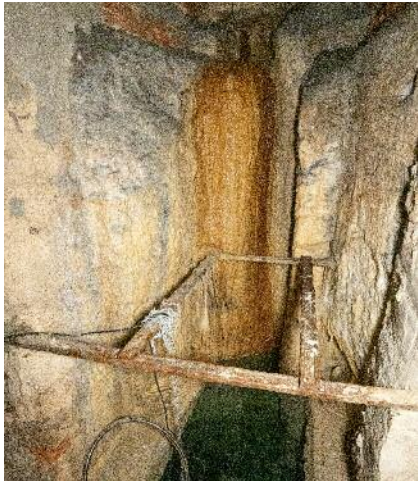
Wer jetzt Lust bekommen hat, sich den Mann, der als erster deutscher Gärtner mit der Ehrendoktorwürde ausgezeichnet wurde – ja, auch das war Eduard Lucas – näher anzusehen, der sollte sich unbedingt den 20. September vormerken: Das 3. Lucas-Fest lädt unter dem Motto *Genuss aus der Streuobstwiese* in die Pomologie ein.

Los geht's um 10 Uhr mit einem ökumenischen Gottesdienst, bevor dann wieder die *Eduard Lucas-Medaille* verliehen wird. Eine Ehrung, mit der der Verein zur *Erhaltung und Förderung alter Obstsorten* gemeinsam mit dem Ministerium für Ländlichen Raum, Landwirtschaft und Heimat Personen adelt, die sich besonders um den Erhalt alter Obstsorten verdient gemacht haben. Wir dürfen also gespannt sein, denn der Laudator bleibt bis zum Schluss eine Überraschung.

Die Zukunft mitgestalten

Überraschendes gibt's dann auch für die kleinen Besucher zu erkunden – bei einer *Streuobst-Olympiade* ist für sie sicher schnell jede Ehrungs-Stillsitz-Übung verflogen.

Ein *Streuobstmarkt* lässt die Vielfalt unserer Streuobstwiesen entdecken und natürlich auch schmecken. Und, gehen Sie ins Gespräch mit Ausstellern oder bei der Sortenbestimmung, es gibt Interessantes zu erfahren. Etwa bei der *Baumschule Rall* aus Eningen. Firmeninhaber Peter Bock präsentiert und



Gewölbekeller mit Höhlencharme – eine Quelle sorgt hier für Tropfsteinbildung

berät rund um sein Obstbaum- und Beerensortiment, und auch Wildobst wird ein Thema sein. Hier gibt's Kompetenz, die Historie hat: Wilhelm Rall gründete die Baumschule 1849, und so steht außer Frage, dass er Eduard Lucas als Geschäftspartner gekannt haben muss.

Natürlich haben Sie beim *Lucas-Fest* auch die Gelegenheit das *Lucas-Haus* in Führungen zu besichtigen. Spätestens im beeindruckenden Gewölbekeller mit seiner Quelle, werden Sie dann die Geschichte dieses Kleinods spüren und sich wohl fragen: „Soll ich Mitglied im Förderverein *Eduard Lucas-Haus* werden?“ Und wenn dann noch Ralf Röckel neben Ihnen steht, haben Sie auch schon die Antwort: „Ja, natürlich, weil Sie Teil der Zukunft Ihrer Region sein möchten, weil Sie keine Kirsche aus dem Nahen Osten essen möchten, sondern sie von hier genießen wollen, so wie Apfel, Saft und Gummibärchen.“

Blumenfreundin

Keine Frage, hier und heute dreht sich alles um die Blumen. Doch als ich mit Maïke Schroefel ihr Feld in Eningen besuche, ist unser Fokus erstmal bei ihnen: Schmetterlinge, Hummeln, Bienen – ihr Schweben und Tanzen auf blauem Lavendel ist einfach ein Schauspiel. „Ich bleibe hier oft stehen und genieße den Moment“, sagt die Frau, die sich den Blumen verschrieben hat.

Naturnah: Anbau und Floristik

Die Blumenliebe, die Maïke Schroefel bewegt, ist eine „alte“ Liebe. Eine, die ihre Oma wie auch ihre Mutter schon zu Kindertagen in ihr entfacht haben.

Doch wo kommen die Blumen her, die wir uns in die Vase stellen? Und wie sind sie angebaut worden? Es waren

Blüten mit Charakter

Die meisten von uns umgeben sich gerne mit Blumen – doch wo kommen sie eigentlich her? Maïke Schroefel lebt mit ihrem Unternehmen *blumenwild* naturnahen Anbau und Floristik.

solche Fragen und vor allem die Antworten, die die Blumenfreundin heute zu einer *Farmerfloristin* gemacht haben. Gestartet auf den Gartenbeeten der Großmutter, baut Maïke Schroefel ihre Blumen nun auf einem Acker der *Baumschule Rall* an und verarbeitet diese selbst in einer sehr natürlichen Floristik. *blumenwild* nennt sie ihr 2024 gegründetes Unternehmen – inspiriert durch die Frauen in ihrer Familie, die alle wild auf Blumen waren.

Ob beim Anbau oder in der Floristik, Maïke Schroefel lebt den Gedanken der *Slowflower*-Bewegung, deren Mitglied sie ist. Ihre Wicken, Dahlien, Tulpen, Akelei, Schafgarbe und vielen, vielen anderen Blüher gibt es dann, wenn sie Saison haben. Es ist ein naturnahes Arbeiten in Kreisläufen: Schnittgrün landet erst auf dem Kompost und später wieder auf dem Feld, gedüngt wird mit Schafwollpellets, und natürlich ist das regionale Wirtschaften gänzlich frei von Pestiziden. Denn allzu oft kaufen wir uns mit konventionellen Sträußen einen regelrechten Giftcocktail ein, kaufen Blumen, die oft mit einem



Viel Liebe, Herzblut und Kreativität – Maïke Schroefel baut ihre Blumen nachhaltig an und verarbeitet sie zu einzigartiger Floristik

Ob Privat- oder Firmenkunde, wer sich oder andere mit den Blüten von *blumenwild* umgeben möchte, bestellt (am besten ein paar Tage zuvor) per Telefon, Mail oder Instagram und kann auch ein Abo abschließen. Von Maïke Schroefel gibt's die passende Beratung für jeden Anlass – sei es Geburtstag, Hochzeit oder Firmentagung, und wer mag, kann sie beim *Lucas-Fest*, am 20. September in der Reutlinger Pomologie, an ihrem Stand kennenlernen. Und dann vielleicht auch Lust auf einen Workshop bei ihr bekommen – alle Termine gibt's unter blumen-wild.de.

Wild auf Blumen!

Schnittblumen aus eigenem Anbau –
saisonal, natürlich, besonders!

Bei mir erhältst du Sträuße auf Bestellung oder als Abo, sowie handgemachte Kränze – mit viel Liebe und Herzblut. Wenn du Lust hast kannst du bei meinen Workshops auch selbst kreativ werden. Ich freue mich von dir zu hören!

blumenwild

blumenwild – Maïke Schroefel
Negelerstraße 33 • 72764 Reutlingen
0157 56336711 • info@blumen-wild.de
www.blumen-wild.de • [@blumen_wild](https://www.instagram.com/blumen_wild)



Die Türen sind geöffnet – Inhaberin Vera Kolompar und Laden-Verkaufsleiter Woldemar Krüger freuen sich über den neuen Fabrikverkauf



Wer mag, nimmt sich die Einkaufstasche und auch Informationen am Eingang mit – die Wollfleece-Jacke aus 100 % Schurwolle wäre dann vielleicht das Richtige



Eine Pionierin bis heute

Mit tollem Design, schönen Farben und ganz viel Atmosphäre zum Wohlfühlen, lädt die Naturtextilfirma **ENGEL** in ihren neuen Fabrikverkauf in Pfullingen ein. Ein Ladengeschäft, im Einklang mit der Natürlichkeit der Textilien, die hier angeboten werden – für Babys, Kinder, Damen und Herren.

Bereits in den 80er-Jahren war die Firma **ENGEL** Pionierin im Bereich der Naturtextilien. Als es noch zweifelhaft war, ob es für so etwas überhaupt einen Markt geben würde, hat man hier aus der Überzeugung heraus gearbeitet, dass es nur so Sinn macht. Was Babys auf ihrer Haut tragen, muss so natürlich wie möglich sein. Aber auch die Natur und alle am Herstellungsprozess

Beteiligten müssen dabei berücksichtigt werden.

Diesen Pioniergeist, dieses hohe Ideal spürt man noch heute. Immer noch feilen die Inhaberrinnen, die Schwestern Vera und Lara Kolompar zusammen mit ihrer Mutter, Gabriele Kolompar, daran, die Produktion noch natürlicher, regionaler und perfekter zu machen. Das Woll- und Seidengarn aus durchweg ökologischer Produktion wird in einem Umkreis von nur 50 Kilometer zu wunderschönen Kleidungsstücken verarbeitet. Die Möglichkeit, sie direkt am Herstellungsort auch zu verkaufen, gehört logisch dazu.

Ein Fabrikverkauf mit Atmosphäre

Wer den Fabrikverkauf der Firma **ENGEL** noch von früheren Besuchen kennt, dem geht das Herz auf, wenn er

Auch individuelle Stickereien gibt's im Fabrikverkauf – auf Textilien aus Wolle/Seide, Wollwalk und Wollfleece

ihn jetzt betritt. Das Ladenbau-Unternehmen *Heiko Steiner* hat ihn mit derselben Eleganz gestaltet, die zuvor auch das Geschäft in der Reutlinger Wilhelmstraße ausgezeichnet hatte. Übersichtlich präsentiert sich das Angebot, geordnet nach Artikeln für Babys, Kinder, Damen und Herren, sofort weiß man, wo was zu finden ist. Der Verkaufsleiter im Laden, Woldemar Krüger, und sein Team beraten dazu kenntnisreich und zuvorkommend.

Gleich am Eingang zeigt eine Materialwand die unterschiedlichen Stoffarten. Direkt daneben, sinnigerweise, ein Bild des Aussichtsturms, der als „Pfullinger Unterhose“ bekannt ist. Ein Gefühl von Heimat kommt auf, macht man sich bewusst, dass diese hochwertige Kleidung hier das Erbe einer einst boomenden Textilregion markiert.

Ladestationen für E-Autos vor dem Eingang, Akzeptanz der *Pfulben-Card* und ein Büchertauschregal – dass hier an alles gedacht wurde, zeigt sich auch bei der Platzierung der Spielecke, eben nicht in einer Ecke, sondern zentral in der Mitte, von wo aus die Kinder ihre Eltern überall im Blick haben.

Die Neugestaltung des Ladens ist der letzte Schritt eines umfassenden Rebrandings der Marke **ENGEL**. Mit neuem Logo, neuen Eti-

ketten und neuem Internet-Auftritt zeigt sie sich gut gelaunt, familiär, ehrlich zukunftsorientiert und wetterfest.

Nicht nur für Babys

Den meisten ist **ENGEL** für seine Babykleidung bekannt. So schöne Teile gibt es hier, dass sich so manche Eltern und Großeltern schon das nächste Baby wünschen – nicht nur weil sie darin so toll aussehen, sondern auch weil die Bodys, Hemdchen und Höschen quasi unzerstörbar sind. Das ist dann auch besonders interessant, wenn die Kleinen mobil werden, rutschen, krabbeln, rennen. Auch für Frühchen, bei denen es ja besonders heikel ist, was an ihre empfindliche Haut kommt, gibt es eine breite Auswahl.

Nicht allen ist bekannt, dass **ENGEL** in den letzten Jahren sein Sortiment auch für größere Kinder, Damen und Herren breit aufgestellt hat und jährlich erweitert. Dabei beeindruckt nicht nur die Farben und Modelle, sondern auch die Stoffe. Fleece, Walk, Interlock – eine bei Sweatshirts beliebte Strickart – und insbesondere der Zusatz von Seide beenden alles,



was man an Kratzigkeit und Störrigkeit bei Wolle früher kannte. Geschmeidigkeit und Glanz lassen erahnen, wie edel hier die Stoffe sind – etwa die Loungemode, Unisex-Hemdjacken oder Kapuzenjacken.

Echte Premium-Qualität für Freizeit oder schicken Anlass – die *Interlock-Loungesammlung* besticht durch innovative Stricktechnik und ihren weichfließenden Stoff aus 70 % Bio-Merinoschurwolle und 30 % Seide, und das für Babys, Kinder und Erwachsene



Das Abo

ganz frisch

WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE

Ein Jahr **25 Euro**
6 Ausgaben

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 | [Instagram](#)



Bei ENGEL werden auch Herren fündig – etwa mit den coolen unisex Walk-Hemdjacken oder einem Interlock-T-Shirt

gutes Leben haben. Nicht nur das GOTS-Zertifikat, auch persönliche Kontakte zu den Schäfereien in Patagonien tragen dafür Sorge. Diese Schafe müssen kein schmerzhaftes Mulesing über sich ergehen lassen, bei dem ihnen Hautfalten im Schambereich weggeschnitten werden. Das zu wissen, trägt durchaus zum Wohlfühlgefühl bei, wenn man diese durchweg ökologisch produzierten Stoffe trägt.

Wolle ist High-Tech

„Ich werde immer wieder gefragt, warum wir denn keine Kleidung aus Wolle von den Schafen der Schwäbischen Alb anbieten“, sagt Vera Kolompar. Das liegt an einer sehr langfristigen Entwicklung, in der sich die Züchter hierzulande darauf konzentrierten, gutes Fleisch zu erhalten, und nicht auf die Qualität der Wolle setzten. Die muss für die Herstellung von Wäsche sehr fein sein, so wie es bei den Schafen Patagoniens der Fall ist. Aber es gibt erste Schritte, süddeutsche Wolle wieder im größeren Stil für Kleidung zu verwenden. Den ganzen Prozess wieder aufzubauen ist aufwendiger, als man sich das vorstellt, und er wäre nicht möglich gewesen, wenn sich nicht seit letztem Jahr die hiesigen Unternehmen ENGEL und Flomax auf das finanziell risikoreiche Geschäft eingelassen hätten. Locwool heißt die Marke, mit der ENGEL für Babys und Kinder jetzt eine Kleidung geschaffen hat, die für Kenner absolut einzigartig ist.

Das Wohlfühlgefühl der Schafe

Aber kommen wir zum vielleicht wichtigsten Wohlfühl-Effekt der ENGEL-Kleidung: Letzten Endes kommt die Wolle von lebenden Tieren. Es ist gut zu wissen, dass sie ein natürliches, stressfreies und



Wörthstraße 155 | 72793 Pfullingen
Telefon: 071 21 – 3 87 87 88
www.engel-natur.de | @engelnatur

Öffnungszeiten Fabrikverkauf:
Montag – Mittwoch 9 – 15 Uhr
Donnerstag & Freitag 9 – 18 Uhr
Adventssamstage 9 – 14 Uhr

Im gesamten hochtechnisierten Textilbereich gibt es kein einziges Produkt, das die vielen Vorzüge der Wolle auf sich vereinen kann: Wolle ist atmungsaktiv, sie wärmt auch im feuchten Zustand, sie schützt sogar vor Überhitzung, wenn es heiß ist, und hat einen hohen Lichtschuttfaktor. Sie ist schmutz- und wasserabweisend, hält dem Regen stand, wenn er nicht zu stark ist. Schmutz lässt sich einfach ausbürsten. Schweißgeruch entsteht viel langsamer und verliert sich danach durch Auslüften der Kleidung von allein.

Die ENGEL-Textilien sind zudem sehr robust. Und wenn es doch einmal einen Schaden an der Kleidung gibt, findet man im Fabrikverkauf alles für die Reparatur: Stoffflicken, Knöpfe, Garn und was man sonst noch braucht.

In der Summe verbirgt sich hinter dem neu gestalteten ENGEL-Fabrikverkauf wohl das am meisten durchdachte Konzept, das man im Textilbereich finden kann. Das Unternehmen bleibt eine Pionierin – bis heute.

Innenräume



Heiko Steiner schafft Räume, auch in der Region – etwa für die Metzgerei Oskar Zeeb oder die Salat- und Suppenbar Bauer



tigen Herausarbeitung des Markenkerns über die Konzeptplanung, die designische Umsetzung und die Betreuung bis zur Eröffnung. Kurz: Heiko Steiner steht für Full-Service Interior Design. Es ist die Philosophie, Innenarchitektur, Licht, Möbel und Materialien in ein harmonisches Zusammenspiel von Form und Farbe zu tauchen. Heiko Steiner drückt es so aus: „Farbe ist das beste Mittel, um Atmosphäre zu schaffen.“ Ob im Einzelhandel, Restaurant, Hotel oder Büro – er schafft es, Ästhetik, Funktionalität und Nachhaltigkeit zu einer Raumwelt zu formen, die Marken stärkt und Menschen berührt.

Der Region Vielfalt geben

Obwohl das Steiner-Team namhafte Kunden wie LEKI, CAMBRO, EDEKA oder den ADAC Württemberg im Portfolio stehen hat, erfüllen sie auch gerne kleineren Unternehmen ihren Raumtraum: So die Salat- und Suppenbar Bauer, der sie durch ihre Umgestaltung ruck, zuck mehr Zulauf brachten, oder die mehrjährige Zusammenarbeit mit ENGEL, dem in diesem Marktleben die Titelgeschichte gewidmet ist.

Erfüllte Räume

Heiko Steiner richtet keinen Raum ein. Er schafft ihn. Als wär's ein Maßanzug für die Menschen, die ihn tragen und beleben. Mit ihrem Pulsschlag, mit ihrer Identität. Die Stange bleibt unberührt, jeder kreative Strich sitzt. Atmosphärisch dicht, in Form, Farbe und Licht.

Es war offensichtlich Zeit, dass sich was dreht: Mit der Jahrtausendwende entschied er sich auch für die Wende in seinem Leben: Heiko Steiner, siebenundzwanzigjähriger Schauwerbegestalter wurde selbstständig. Seinen ersten Kunden, eine kleine Bäckerei, hat er gleich überzeugt. Kein Null-acht-fünfehn-Brezel-und-Ähre-Gedöns als Dekoration im Fenster mehr, lieber etwas Kleines, Feines, das den individuellen Charakter des Bäckers in den Vordergrund schieben sollte. Es kam wunderbar an.

Der Atmosphäre Raum geben

Man merkt's sofort: Heiko Steiner ist ein aufgeweckter, ehrgeiziger, vor Kreativität und Schaffenskraft sprühender Mann – damals, bei den ersten selbstständigen Schritten, wie heute, sechsundzwanzig Jahre später. Immer noch spürt man bei jeder Begegnung die Energie durch alle Adern pochen.

Ein amerikanischer Kunde, den er damals als Glücksfall ruck, zuck für sich gewann, und Messen in ganz Europa von Mailand über Paris bis Hamburg organisiert, ist ihm bis heute treu geblieben. Längst ist eine freundschaftliche Bande zu den dortigen Vorständen entstanden.

Dem Raum Seele geben

War anfänglich der Messebau, also die Erstellung des Präsentationsrahmens für ein bestimmtes Produkt die Lokomotive für das junge Unternehmen – Heiko Steiner arbeitete mit bis zu dreißig Mitarbeitern – konzentriert er sich heute sozusagen mehr auf das Rahmeninnere. Gemeinsam mit seinen drei Mitarbeitern gestaltet er einzigartige Ladenbau- und Interior Design-Konzepte mit dem Ziel, die Markenidentität seiner Kunden im Raum erlebbar zu machen. Das beginnt bei der intensiven Vorbesprechung zur sorgfältigen



HEIKO STEINER

Brand Room Identity

„Wir geben Ihrer Marke Raum
und Ihrem Raum Design.“

**LADENBAU &
INTERIOR DESIGN**

AUS REUTLINGEN

KREATIVE LÖSUNGEN FÜR EINZELHANDEL,
HOTELS, GASTRONOMIE & BÜROS

HEIKO STEINER GMBH
ANNE-FRANK-STRASSE 38
72764 REUTLINGEN

INFO@HEIKOSTEINER.COM
+49 7121 750 35 30
HEIKOSTEINER.COM



Traditionen mit Neuem verbinden
– Brauereichef Peter Baader weiß wie's
geht



Zum Wohl – im *Brauhaus*,
dem Gasthof der Brauerei,
serviert Heike Ocker (r.)
gerne das 1521 Alkoholfrei

Der volle Geschmack

Das Erfolgsbier 1521 von *Zwiefalter Klosterbräu* kam zum 500-jährigen Jubiläum der Brauerei zum ersten Mal in die Flasche. Jetzt gibt es den Gerstensaft auch ohne Alkohol – die ideale Erfrischung an heißen Tagen und für kühle Köpfe.

Sie war die erste urkundlich belegte Brauerei im Landkreis Reutlingen, und sie ist heute die letzte: die Klosterbrauerei in Zwiefalten. Die idyllisch gelegene Albgemeinde steht mit seinem imposanten Münster für den Reichtum an Tradition, die unsere Region prägt. Bei Hülben sehen wir die Überreste der Kelten, in unseren Höhlen finden sich sogar die frühesten Zeugnisse menschlicher Kunst überhaupt. Burgen und Ruinen zeugen vom frühen Mittelalter, in dem auch das Zwiefalter Kloster von zwei Reutlinger Adelsmännern gegründet wurde.

Und man muss sagen: Das Erbe dieser langen Tradition wird hier von der Brauerei überaus gepflegt. Noch heute kommt die Braugerste von Landwirten aus der Umgebung, und in den Braukursen bleibt Geschichte lebendig. Der *Bierhimmel*, eine Fundgrube für regionale Spezialitäten, das *Brauhaus* mit seiner leckeren Gastronomie, der idylli-

sche Biergarten und schließlich auch das *BIERFESTIVAL* machen diesen Ort des großartigen barocken Münsters darüberhinaus zu einem hippen Ziel.

Das Jahr der ersten Erwähnung der Brauerei wurde zum Namen des Bieres, das alle Verkaufszahlen übertroffen hat, und dessen Beliebtheit bis heute immer weiter steigt. Das *Fuffzehnoisazwanzg* ist fast schon ein Markenzeichen für die Region geworden. Fein, aber nicht zu bitter gehopft, im Geschmack akzentuiert, aber nicht zu aufdringlich und mit einer gut eingebundenen Kohlensäure ist es ein sehr süffiges helles Bier. Seit dem Frühjahr ist es auch in alkoholfreier Variante erhältlich.

Ausgefeilte Technik

„Es war in den 80er-Jahren, als man angefangen hat, alkoholfreie Biere herzustellen“, erinnert sich Braumeister Stefan Aschenbrenner. Bereits seit 1994, über 30 Jahre lang, ist er leitender Braumeister bei *Zwiefalter Klosterbräu*. Damals hat man den Gärprozess frühzeitig beendet, bevor es zur Bildung von Alkohol kam. Das Ergebnis waren sehr süße Biere, an die sich mancher noch bis heute mit Grauen erinnert.

Andere Verfahren folgten, bis vor wenigen Jahren die Osmose-Technik entwickelt wurde, was die schonendste Methode für die Herstellung von alkoholfreien Bieren ist. Die Investition war aufwendig. *Zwiefalter Klosterbräu* blieb seiner Verbundenheit zur Region dabei treu, die Anlage wurde größtenteils von regionalen Firmen gebaut.

Handlich im Sixpack – etwas für alle, die noch nicht wissen, wie lecker alkoholfrei schmeckt



Wie also funktioniert's? Das 1521 wird zunächst ganz normal gebraut und anschließend wird ihm der Alkohol entzogen. Das geschieht durch ein rein mechanisches Verfahren, bei dem keine geschmackstragende Partikel ausgefiltert werden. So behält das Bier auch als Alkoholfreies seinen vollen Geschmack. „Natürlich: Genau gleich schmeckt das Bier ohne Alkohol nicht, aber es ist schon vorgekommen, dass jemand unbemerkt ein Alkoholfrei getrunken hat, ohne den Unterschied zu bemerken“, erzählt Peter Baader, der Inhaber der Brauerei.

Gut gelaunt in die Zukunft

„Es gibt Trends“, sagt er, „die vergehen nach ein paar Jahren wieder. Alkoholfreies Bier ist kein Trend, das ist eine Entwicklung, die sich fortsetzen wird.“ Auch Stefan Aschenbrenner hat seine frühere Ablehnung gegenüber alkoholfreien Bieren inzwischen abgelegt. So wie das 1521 jetzt dasteht, hat man den vollen Genuss des Biertrinkens, die

Reinheit, die Tradition, das Lebensgefühl – alles ohne die Wirkungen des Alkohols, die manchmal lästig sind, wenn man leistungsfähig bleiben oder fahren muss.

Laut Gesetzgeber darf alkoholfreies Bier bis zu 0,5 % Alkohol enthalten. Im 1521 Alkoholfrei sind es etwa 0,25. Wem das zu viel ist, der weiß vielleicht

Reichlich Erfrischung für jedes Sommerfest – im *Zwiefalter Bierhimmel*, dem tollen Regionalladen, gibt's das 1521 Alkoholfrei natürlich auch im Kasten

nicht, dass auch gärfähige Säfte wie Apfel- und Orangensaft oder auch Sauerkraut ähnlich viel Alkohol enthalten. Das ist natürlich, und die Natürlichkeit ist auch der große Vorteil des Bieres; vor allem, dass ihm, im Gegensatz zu vielen anderen Erfrischungsgetränken, kein Zucker zugesetzt wird. Der sprichwörtliche Bierbauch kommt, auch beim normalen Bier, tatsächlich von dem, was man dazu isst – von der Schweinshaxe bis zu den Chips und Erdnüssen – und beim Alkoholfreien ist der Kaloriengehalt nochmal halbiert.

So vergrößert sich gerade stetig die Zahl derer, die das 1521 Alkoholfrei als ihr beliebtestes Erfrischungsgetränk betrachten. Auch die *Marktleben*-Redaktion gehört dazu.

Komm in die



BIER WELT

ZWIEFALTEN

BRAUEREI
Erlebnisbesichtigung mit Zwickelprobe

WIRTSHAUS
Tankbierausschank & schwäbische Küche

HOFLADEN
stöbern und einkaufen

BIERGARTEN
Live-Musik & Spielplatz

BIEREVENTS
Bierwanderungen, Braukurse uvm.





Jetzt buchen oder reservieren!
Alle Details finden Sie auf zwiefalter.de
oder bequem per QR-Code



Baumwerk

Passagiere der Obst-Arche

Seit 1850 gilt: „Wer den Luiken nicht kennt, ist kein echter Württemberger“. Über 120 Mitglieder vereint allein diese historische Apfelfamilie aus dem Ländle.

August Kottmann, Kochweltmeister, Destillateur und Obstbaufachmann, hat sich seit vielen Jahren der Hege alter und fast vergessener heimischer Früchte verschrieben. Eines seiner vielen Projekte: der *Obstlehrpfad* am Autobahn-Albaufstieg von Stuttgart nach Ulm. Dieser Park wuchs so rasch, dass die *Autobahn AG Süd* ihm hier, am Fuße der landschaftlich „schönsten Autobahnstrecke Deutschlands“ weitere großzügige Flächen zur Verfügung stellte. Unter dem Label *ObstArche-Fils-Alb* blühen und tragen hier weit über tausend Bäume die verschiedensten historisch belegten Apfelsorten aus ganz Europa. Und August Kottmann kennt sie alle; ihre Geschichte, ihre Herkunft, ihren Wert. Interessierte können sich am 20. September beim *Lucas-Fest* in der Pomologie Reutlingen am tiefen Wissen des Obstexperten erfreuen.

Rundherum

Blickwinkel

Kann man einem Marienkäfer auf Augenhöhe begegnen? Ja! Im preisgekrönten Dokumentarfilm *Mikrokosmos – Das Volk der Gräser* kommen kleinste Tiere ganz groß raus. Vier Jahre lang sind die Macher mit hoch differenzierten Makro-Objektiven durch eine französische Wiese gestreift und fanden eine faszinierende Welt jenseits menschlicher Wahrnehmung – Grashalme erscheinen wie Urwälder, Tautropfen wie Ballons. Sehr sehenswert! **> Dettingen/Erms | OGV-Schuppen bei der Buchhalde | 7. August | 19.30 Uhr | ogv-dettingen-erms.de**



Bindewerk

Wenn die Getreidefelder gedroschen sind, dann waren auch wieder die „Strohänner“ am Werk. Vereine, Firmen, Schulen und Privatpersonen gehören zu den Kreativen, die mit ihren Strohfiguren im *Schwenninger Strohpark* wieder zeigen, was aus dem Naturstoff alles möglich ist. Für fröhliche Gesichter sorgen aber sicher nicht nur die vielen tollen

Bindewerke bei großen und kleinen Besuchern – Bewirtung und Musik bieten die Macher im Festzelt.

> Schwenningen | An der Heuberghalle | 1. September – 7. Oktober | täglich frei zugänglich | schwenningen-strohpark.de

Bodenleben

Essen, was man retten will! Nein, das ist kein Paradoxum, das ist das Motto des *Slow Food*-Projekts *Arche des Geschmacks*, das weltweit Lebensmittel, Nutztierassen und Kulturpflanzen vor dem Vergessen bewahrt. Beim *Markt der Arche des Geschmacks* gibt's nun viel zu entdecken rund um die Archepassagiere – zu denen Albschnecke, Luikenapfel oder Filderspitzkraut zählen – und natürlich können alte Sorten probiert und gekauft werden.

> Beuren | Freilichtmuseum | 27. September | 11 – 17 Uhr | freilichtmuseum-beuren.de



Der Herbst schenkt den Menschen die Farben, Metzingen malt die Freudenfeste dazu. Willkommen zu einem bunten September im Ermstal!

Septembergold

Hier irrt Goethe. Seine Feststellung „Der Herbst ist immer unsere beste Zeit“ jedenfalls gilt das im Großen und Ganzen nicht für Metzingen. Denn, seien wir ehrlich, in Metzingen ist das ganze Jahr über die beste Zeit. Streut doch die rührige *Metzinger Marketing und Tourismus GmbH (MMT)* ihre zahllosen Festivitäten und Aktionen durch jede Jahreszeit und hat die Ermstalmetropole längst überregional zu einem bunten Zentrum herzlicher Willkommenskultur manifestiert.

Einmalig: ein Triple-Event

Jedoch folgt man des Dichters großen Leidenschaft, dem Weine, dann erkennt man doch ein ganzes Stück Wahrheit in seinen Worten. Denn im Herbst dreht sich allerhand um die köstliche Frucht, die an Metzingens Sonnenhängen reift. Dieses Mal gar legte die *MMT* gleich drei Höhepunkte zusammen, und zwar auf das letzte Septemberwochenende: das 4. *Metzinger Weinlaubenfest* in Zusammenarbeit mit dem *Förderverein Metzinger Kelter*, den *Weinkulturtag* und den *verkaufsoffenen Sonntag*, der über den Kelterplatz hinaus die Innenstadt und die *Outletcity Metzingen* belebt.

Legendär: das Weinlaubenfest

Beginnen wir mit dem fast schon legendären *Metzinger Weinlaubenfest*,

das am Freitag, den 25. September das dreieinige Großevent eröffnet. Ab 17 Uhr erfreuen sich die Besucher bei eigenem Wein, regionaler Speis und heimatlicher Live-Musik bei hoffentlich herbstsonnigem Wetter. Der Samstag beginnt gar schon um 14 Uhr; am Sonntag können sich die ersten Frühschoppler ab 11 Uhr verköstigen.

Harmonisch: Kultur und Handel

An diesem Tag ehrt die Stadt auch den Segen ihrer Rebstöcke mit dem *Weinkulturtag*. Das ganze Wochenende über stehen überdies jedem Interessierten die Türen zum *Weinbaumuseum* offen.

Ermstalherbst



Am Sonntag erweitert sich die Präsentationsbühne noch um die gesamte Innenstadt samt *Outletcity Metzingen* zum verkaufsoffenen Sonntag. Und über all den geöffneten Ladentüren schwebt zusätzlich das Motto: *Tourismus trifft Regionalität*. Mit viel Wissenswertem übers Wandern, Radfahren und die Vielfalt der Natur. Und wie zum Beweis präsentiert ein *Biosphärenmarkt* Produkte aus der Region rund ums Rathaus.

Vielfarbig: Open Air Kino

Als Appetitanreger für diesen vielfältigen Herbst aber zaubert die *MMT* zwei Wochen zuvor noch ein bewegendes Licht in den Sternenhimmel: Gemeinsam mit dem *Luna Filmtheater* zeigen sie von 10. bis 12. September drei Filme unterschiedlicher Genres im *Motorworld Village*.

Der Oktober wartet mit zwei Glanzlichtern auf: *Metzingen hautnah* gewährt exklusive Blicke hinter die Kulissen; das *Late Night Shopping* lädt am 23. Oktober ein. Alle Termine gibt's über die *MMT* Social-Media-Kanäle.

GASTHOF-RESTAURANT HIRSCH

Ess-Kultur zu jeder Jahreszeit | Edeldestillat-Brennerei

Unsere Liebe und leidenschaftliche Verbundenheit zur Natur und zur Schwäbischen Alb finden Sie in unserer saisonal abgestimmten Speisekarte sowie in unserer Destillat-Brennerei.

- **Genusserlebnis Streuobstwiese**
Führungen in den Streuobstwiesen- und kulinarische Streuobstwiesen- und Destillat-Menüs
- **Edeldestillat-Brennerei**
mit einer Vielzahl von prämierten Edelbränden und Likören
- **Koch- und Brennereikurse**
- **Hotelbetrieb** mit 13 Betten
- **Ruhetag:** Montag bis Mittwoch

Familien Kottmann | 73342 Bad Ditzingen-Gosbach
www.hirsch-badditzenbach.de

Mach deinen Garten zum Paradies ...

... für dich, Insekten, Vögel & Co.

Abonniere den NABU-Gartennewsletter!
www.NABU.de/garten-newsletter

Foto: Frank Hecker

Herbst in Metzingen!

#Begeistern
#Genießen
#Shoppen

metzingen.de/events

metzingen_stadtmarketing
www.metzingen.de

MMT METZINGEN
MARKETING
TOURISMUS

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

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

In der Region
Albstadt Gota - Krone Lautlingen | Bad Ditzgenbach-Gosbach Gasthof-Restaurant Hirsch | Bad Urach Becka Beck - Forum 22 - Hotel Graf Eberhard - Kurverwaltung | Rudis Hühnerhof Wochenmarkt | Bempflingen Bäckerhaus Veit - Cotonea Outlet - POIS Pop-up - Trost Mühle | Dettingen BeckaBeck - Brennerei Walter - Hofladen Strasser - Rathaus - salzglück | Ehingen-Berg Berg Brauerei | Ehingen-Granheim Biohof Rapp | Eningen Bäckerei Sautter - Edeka Möck - Rall Baumschulen - Rathaus - Sprouts Microgreens | Engstingen Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salzgrotte & Natursalzladen | Frickenhausen NaturHaus Walz | Gönningen Reiff Strickwaren - Wanderheim Roßberg | Gomadingen Bäckerei Glocker | Gomadingen-Dapfen Lagerhaus | Gomadingen-Marbach Gestütshop | Gomadingen-Offenhausen Gestütsgasthof - 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-Odenwaldstetten Brauerei Gasthof Lamm - Hohensteiner Hofkäserei Rauscher | Hohenstein-Oberstetten Marc Würz Kartoffeln | Hohenstein-Meidelstetten Islandpferdegestüt Hohenstein | Holzelfingen Disana | Kohlberg Alb-Verführer-Lädle | Kohlstetten Kohlstetter Laden | Laichingen BeckaBeck - Hotel Post - Rathaus - Lauterach Lauteracher Alb-Feld-Früchte | Lichtenstein Annegret Rehm | Lichtenstein-Honau Forellenhof Rössle - Forellerie - Lichtensteinmühle Mühlenlädle | Mehrstetten Marktplatz 11 - Schmauders Hof | Merklingen H-Albzeit | Metzingen Flomax - 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-Auingen Alb-Ölmühle - Biosphärenzentrum - Emmas Springerle - Flomax - Lagerhaus - Tress Nudelmanufaktur | Münsingen-Buttenhausen Blütenwerkstatt - Mühlenladen Luz | Münsingen-Hundersingen Metzgerei Seiffert | Nagold Stadtbibliothek | Nagold Wochenmarkt Mikeler Nikolaus | Neckartailfingen Häussermann Fruchtsäfte | Neuffen Manufacture de chocolat | Oferdingen Häussermann Fruchtsäfte - Oferdinger Mühle | Owen Berghof Rabel | Pfullingen Bäckerhaus Veit - BeckaBeck - Bio-Bäckerei Berger - ENGEL Marktapotheke - Optik Wörner - Rosenkranz Genuss - Teelädle tea & mo(o)re | Riederich Vinitesse | Römerstein-Böhringen Mühlengenossenschaft Römerstein | Sonnenbühl Bäckerei Haug - Bioland Gärtnerhof Werner | St. Johann Hofladen beim Gestüt | St. Johann-Gächingen Failenschmid - Flomax | St. Johann-Upfingen Bäckerei Stoß | Stuttgart POIS | Trochtelfingen ALB-GOLD - Bäckerei Glocker - Edeka Roggenstein | Tübingen BOXENSTOP Museum - FRIMA Wild- und Lammspezialitäten - Hofgut Rosenau - Schwimmschule Claudia Braun - Silberburg am Markt | Tübingen-Unterjesingen Gasthof-Hotel LAMM - Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei | Wannweil Gärtnerei Hochstetter - Leckerbissen | Westerheim Gemeindeverwaltung | Winnenden POIS Hofladen | Zwiefalten Bierhimmel - Brauhaus - Loretto - Optik Gut - Rathaus - Schwabenpower | Zwiefalten-Sonderbuch Sonderbucher Spezialitäten

Möchten Sie das Magazin *Markt**leben***
Ihren Kunden anbieten? Teilen Sie uns dies gerne mit:
Fon 071 21 - 38 19 67 oder info@marktleben.de

Zum guten Schluss.

