

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



## Sammelbande

In den Stadtwinkeln  
Weniger heißt mehr!

## Ideenbauer

Auf dem Kartoffelhof  
Innere Stärke

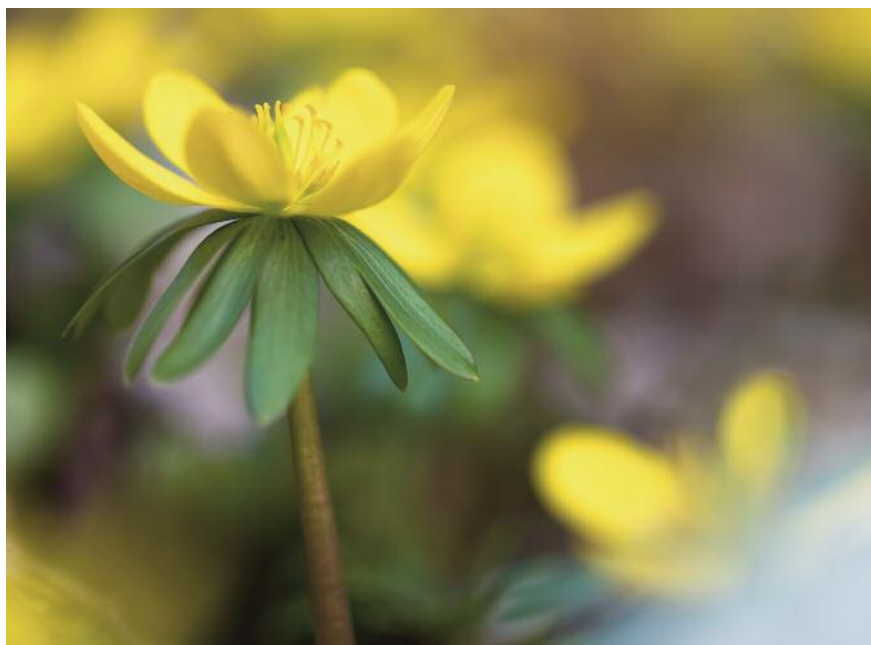
## Vertrauensfrage

In der Backstube  
Wohin geht die Bio-Branche?

# Gasträume

So nah und so weit





### Liebe Leserin, lieber Leser,

„Den Leib soll man nicht schlechter behandeln als die Seele.“ Es ist ein Satz, über den man im ersten Moment stutzen mag, schließlich glauben wir doch unseren Körper genauso wie unser Seelenleben im Fokus zu haben. Doch ist das wirklich so, bei allzu oft viel Schaffigkeit und wenig Bewegung? Für alle, die jetzt „nein“ sagen, haben wir was.

Es ist das *Restaurant & Landhotel Winter* in Offenhausen. In unserer Titelgeschichte erzählen wir von diesem kulinarischen Ort, mit seiner großen Gastlichkeit der Inhaberefamilie Winter. Dass dies ein Platz ist, um sich Gutes zu tun, das war uns dort schnell klar. Denn mit seinem neuen Außen-Pool ist das Haus ein absolutes Glanzlicht der Schwäbischen Alb – und das nicht (nur) aufgrund des Schneeglitzerns bei unserer Fotoproduktion.

Es sind auch in dieser Ausgabe wieder die Menschen unserer Region, die mit ihrem Tun den Schreibstoff für unsere Geschichten liefern. So haben wir auch mit einem Kartoffelbauern gesprochen und gestaunt, wie modernste Technik auf seinem Hof Einzug hält. Wir haben uns in einer Backstube umgeschaut und mit dem Bäckermeister über die Frage nachgedacht, wohin sich die Bio-Branche bewegt. Und weil uns der Gedanke an den Winter'schen Pool nicht losgelassen hat (genau, immer den Körper im Blick), haben wir mal nachgefragt wer eine solche Wasserwelt kreieren kann.

Der griechische Arzt und Lehrer Hippokrates sprach von Leib und Seele. Vielleicht passt sein Satz so gut an den Anfang unseres Editorials, weil wir auf den nächsten Seiten auch immer wieder auf Ganzheitlichkeit schauen. Doch wozu gehören dann eigentlich unsere Buchvorstellungen? Wenn wir mit ihnen beides in Einklang bringen würden, Körper und Seele, dann wär's doch perfekt.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

## Inhalt



### Marktleckereien

Wo der „Pfeffer“ wächst 3

### Körperwissen

Ganzheitliche Gesundheit 3

### Vertrauensfrage

Wohin geht die Bio-Branche? 4

### Gemüseküche

Von wegen bieder! 5

### Bücherzeit

Lesestunden 6

### Narrenlaune

Fasnetsspaß 7

### Gasträume

So nah und so weit 8

### Ideenbauer

Innere Stärke 11

### Heilkulinarik

Aufrechte Schönheit 12

### Wasserwelten

Zeit zum Eintauchen 13

### Rundherum

Starke Frauen auf der Leinwand, ovale Kunstwerke und wie Kinder Natur entdecken 14

### Sammelbande

Weniger heißt mehr! 15

## Impressum

### Herausgeber & Konzeption:

Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de

**Layout:** Christine Olschewski

**Text:** Jochen Frank, Christine Olschewski, Eckhard Grauer (15)

**Fotos:** Jürgen Lippert Photography (1, 2, 3/Claudia Veith, 8-10, 11/Marc Wörz, 12); Adobe Stock (2, 3, 5, 7, 12, 14, 15); 8grad, mvg-verlag, Neptun Verlag, molino, tredition (6/7); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (11/Hände); Wörz Kartoffeln (11); Hans Klein (13); Schneegans Productions (14/Girls Don't Cry)

**Druck:** Druckerei Raisch, Reutlingen

## Marktleckereien



### Wo der „Pfeffer“ wächst

Wenn die ersten heimischen Früchte noch ein bisschen auf sich warten lassen, macht es Sinn, sich auch mal nach Exotischem umzuschauen. Wie wäre es beispielsweise mit der Papaya? Wir meinen, ziemlich gut. Denn reife Früchte sind ein wahres Vitamin-C-Wunder – 100 Gramm Fruchtfleisch decken den täglichen Vitamin-C-Bedarf zu 80 Prozent! Papayas sind damit perfekte Begleiter durch die letzten kalten Tage.

**Vernunft beginnt  
bereits in der Küche.**  
Friedrich Nietzsche (1844–1900)  
Philologe und Philosoph

Man tut gut daran, die Früchte aus biologischem und europäischem Anbau zu kaufen. So handelt man sich keine Pestizide ein, die in der EU längst verboten sind. Eine gute Adresse für leckere Papayas ist übrigens POIS – Natürlich Portugal, das ihre unbehandelte Ware nur aus Portugal und von den Azoren bezieht. Ein Blick auf pois-portugal.de lohnt sich. Neben dem leckeren Fruchtfleisch stecken im Innern erbsengroße schwarze Samen, die Papayakerne. Meist landen sie im Bio-Abfall, doch die Samen sind essbar. Frisch oder getrocknet sind sie eine interessante Pfefferalternative für alle, die gerne Neues probieren und eine pfeffrige Note lieben, etwa in Salaten, Suppen oder Dressings.

## DRUCKFRISCHE QUALITÄT AUS DER REGION

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

**Raisch**  
DRUCKT



## Körperwissen

### Ganzheitliche Gesundheit

Was bedeutet eigentlich ganzheitliche Gesundheit? „Viele denken dabei nur an den Körper“, erklärt die Kinesiologin Claudia Veith aus Reutlingen. Aber emotionaler Stress und ungesunde Einstellungen sind seelische und geistige



Faktoren, die für ein ganzheitliches Gesundheitskonzept selbstverständlich mitberücksichtigt werden müssen.

Diese Faktoren sammeln sich in einem Menschen an wie Wasser in einem Fass, das irgendwann überläuft, was sich dann in Krankheitssymptomen äußert. Wird das berücksichtigt, können auch in schwierigen Fällen noch Veränderungen bewirkt werden. In vier kostenlos bereitgestellten Videos erklärt Claudia Veith auf ihrer Homepage veith-kinesiologie.de, wie die Muskeltests der Kinesiologie dabei helfen, eine geeignete Unterstützung zu finden. Neben Einzelberatungen bietet sie auch Vorträge und Kurse an.

**GRATIS-VIDEOS  
WARTEN AUF DICH!**  
GESUND SEIN - GESUND BLEIBEN.

1. QR-CODE  
SCANNEN

2. NEWSLETTER  
ABONNIEREN

LASS UNS IN  
VERBINDUNG  
BLEIBEN!

Mache dich jetzt wieder selbst zu einem  
gesunden Menschen. Du wirst es merken!  
Mache dich jetzt wieder selbst zu einem  
gesunden Menschen. Du wirst es merken!

Dein Name: \*

Deine E-Mail-Adresse: \*

3. VIDEOS  
GENIEßEN

ODER DIREKT ÜBER WEBSITE  
VEITH-KINESIOLOGIE.DE

**CLAUDIA VEITH**  
KINESIOLOGIE  
AKADEMIE · CONSULTING  
*Entdecke Deine Einzigartigkeit*

Claudia Veith  
Berggasse 157  
72762 Reutlingen  
Tel.: 0172-7039706  
claudia@veith-kinesiologie.de  
https://veith-kinesiologie.de







Hubert Berger steht mit seiner Bäckerei für *Bioland*-Qualität – in insgesamt sieben Geschäften in Reutlingen und Pfullingen

## Wohin geht die Bio-Branche?

Die Reutlinger *Bio-Bäckerei Berger* versteht sich als Speerspitze für Bio-Qualität. In einem unübersichtlich werdenden Markt setzt sie auf ein durchgehendes *Bioland*-Angebot.

**E**s ist gar nicht so lange her, da war Bio-Qualität etwas für Wohlbetuchte und solche, die beim Einkauf besonders wählerisch waren. Bäckermeister Hubert Berger erinnert sich noch an die Zeiten, als sein Vater in den 70ern mit der Vollkornbäckerei begann: „Das war einst ein ganz kleiner Kreis von Leuten, die das aßen“.

Bio war damals noch kein Thema, aber als das in den 80ern aufkam, war die Bäckerei dafür bestens gerüstet. Und immer mehr Menschen erkannten, dass nach Bio-Richtlinien hergestellte Lebensmittel nicht nur gesünder und schmackhafter sind, sondern auch Tierwohl und Umweltschutz garantieren.

### Harte Zeiten für Bio

Der Aufschwung der Bio-Branche hat in den letzten zwei Jahren allerdings einen Dämpfer erlitten. Wirtschaftlich angespannte Zeiten ließen viele beim Einkauf sparen. Dabei ist Bio oft kaum teurer als konventionelle Lebensmittel. Dass Bio heute bei vielen Bäckern und in Discounter angekommen ist, sieht Hubert Berger positiv: „Wir wollen ja, dass möglichst viele Flächen nach Bio-Kriterien, also naturschonend, bewirtschaftet werden“, sagt der Bäckermeister, der in der *Bioland*-Richtlinienkommission an den Verhandlungen mit der *Lidl*-Geschäftsführung beteiligt war. Für die Kunden wird es allerdings

manchmal etwas verwirrend. Welche der ausliegenden Backwaren sind Bio, welche nicht? Was ist wirklich 100 % Bio, wo ist zwar eine Bio-Zutat drin, aber ohne durchgehendes Konzept?

### Klarheit und Vertrauen

Weil Bio-Produktion weniger Profit erwirtschaftet, produzieren viele nur einen Teil ihres Sortiments in Bio-Qualität. Die *Bio-Bäckerei Berger* setzt dagegen auf Klarheit und sieht im Vertrauen ihrer Kunden ihr höchstes Kapital. So wartet nur noch eine konventionelle Zutat – das Kalbfleisch in den Schiedwecken – darauf, verbannt zu werden. Dann ist alles, was man hier kauft, Bio.

Und Hubert Berger weiß: Bio allein genügt nicht. Bio-Kunden haben im Durchschnitt einen hohen Qualitätsanspruch. Und viele kaufen bei ihm einfach nur deswegen, weil es so gut schmeckt. Aber die Bio-Idee wird auch nur konsequent gelebt, wenn sie mit Regionalität verbunden bleibt. Nicht nur Mehl und Getreide, auch viele weitere Zutaten bezieht die Bäckerei aus einem Umkreis von nur 50 Kilometern.

Die Bio-Branche braucht das. Sie braucht Betriebe, die ihr Bio-Siegel nicht nur zur Umsatzsteigerung verwenden, sondern die sich der ursprünglichen Idee verpflichtet fühlen und danach handeln. Sie sind die Repräsentanten für die Glaubhaftigkeit der Siegel, von der alle profitieren, die für breite und preiswerte Verbreitung von Bio-Produkten sorgen.



**BIO ISST BESSER!**

EINFACH GUTES BROT

baecker-berger.de

## Von wegen bieder!

Mit vielen Vitaminen und seiner Frostresistenz nimmt der Grünkohl es mit dem Winter auf. Lassen wir ihn uns schmecken – gerade auch in einer frischen vegetarischen Küche.

**W**er von uns hat damals nicht die Nase gerümpft, als Oma Grünkohl auf den Tisch brachte? Doch von wegen biedere Hausmannskost. Zu Recht erlebt das Wintergemüse eine kleine Renaissance, denn wer das Kohlgemüse nicht zu Tode kocht, genießt leckeren und sehr vitaminreichen Grünkohl.

### Wintergemüse von Ruf

Schon Hippokrates soll seinen Patienten den krausblättrigen Kohl gegen Husten verordnet haben und in der römischen Küche erreichte das Wintergemüse dann sogar den Ruf einer Delikatesse.

Wer ihn heute zubereitet, sollte zunächst die krausen Blätter von den Stielen und harten Blattrippen befreien. Dann die Blätter gründlich waschen, denn Grünkohl ist häufig sehr sandig. Die Blätter können in Streifen geschnitten

oder kleingehackt und weiterverarbeitet werden – etwa kurz in Salzwasser blanchiert oder im Topf in etwas Öl gedünstet werden, ganz ähnlich wie Spinat. Wichtig ist, das Gemüse nicht zu lange zu kochen, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu erhalten, und auch später kein penetrantes Kohlaroma zu servieren.

### Frost für's Aroma

Aufgrund seiner Frosthärte ist Grünkohl ein typisches Wintergemüse. Und genau dieser Frost tut ihm gut – und schmeckt uns. Denn wenn es kälter wird, verbraucht die Grünkohlpflanze weniger Zucker, behält diesen also in sich. Die durch den Einfluss des Lichts zuckerbildende Photosynthese läuft aber gleichzeitig weiter, und so wird der krause Kohl desto süßer und schmackhafter je länger er bei Kälte auf dem Feld steht.

### Tipps & Wissenswertes zum Grünkohl

**Nährstoffe:** Im Grünkohl stecken viel Vitamin A und C sowie wichtige Mineralstoffe wie Eisen, Kalium und Magnesium. Außerdem punktet er mit Ballaststoffen, Flavonoiden und Senfölen.

**Einkauf:** Achten Sie beim Kauf auf dunkelgrüne Blätter, die leicht quietschen, wenn man sie aneinander reibt. Und greifen Sie zu Grünkohl aus ökologischem Anbau, denn er enthält meist weniger Nitrat.

**Lagerung:** In ein leicht befeuchtetes Tuch gewickelt oder in einer lockeren Plastiktüte, hält sich Grünkohl im Gemüsefach des Kühlschranks etwa vier Tage frisch. Für die perfekte Frische verarbeitet man ihn innerhalb von zwei Tagen.

**Genuss:** Junge, zarte Grünkohlblätter geben Smoothies oder knackigen Salaten einen tollen Frischekick. Neben herzhaften Gerichten ist Grünkohl ein wunderbarer Begleiter in der vegetarischen Küche. Eintöpfe, Aufläufe, Gemüse-Curry, Quiche und sogar Pasta und Pizza lassen sich mit dem Wintergemüse zubereiten.

## Gemüseküche

5

### Grünkohl-Lasagne

*mit Steinpilzen*

**Zutaten** (für 4 Personen):

20 g getrocknete Steinpilze • 700 g Grünkohl • 2 Schalotten • 1 EL Olivenöl • 100 ml Gemüsebrühe • 1 Prise Muskatnuss • 2 EL Balsamessig • 1 Dose stückige Tomaten • Salz • frischer Pfeffer • 20 g frische gehackte Petersilie • 12 Lasagneplatten (ohne vorkochen) • 120 g geriebener Hartkäse

### Zubereitung:

**1** Die Pilze in warmem Wasser einweichen. Den Grünkohl waschen, putzen, die harten Blattrippen entfernen und den Kohl in feine Streifen schneiden. Die Pilze abtropfen lassen und in schmale Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten.

**2** Die Steinpilze und den Grünkohl zugeben, kurz mitdünsten und mit der Brühe und dem Balsamessig ablöschen. Die Tomaten angießen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten köcheln lassen. Dann die Sauce mit Muskat abschmecken und die Petersilie untermischen.

**3** Den Boden einer Auflaufform (etwa 20 x 30 cm) dünn mit der Gemüsesauce bedecken und mit Lasagneplatten belegen. Danach wieder im Wechsel Sauce und Lasagneplatten in die Form schichten bis alles aufgebraucht ist. Mit der Sauce abschließen.

**4** Die Lasagne mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45 Minuten backen.



Einen guten Appetit wünscht  
Ihnen die MarktLeben-Küche





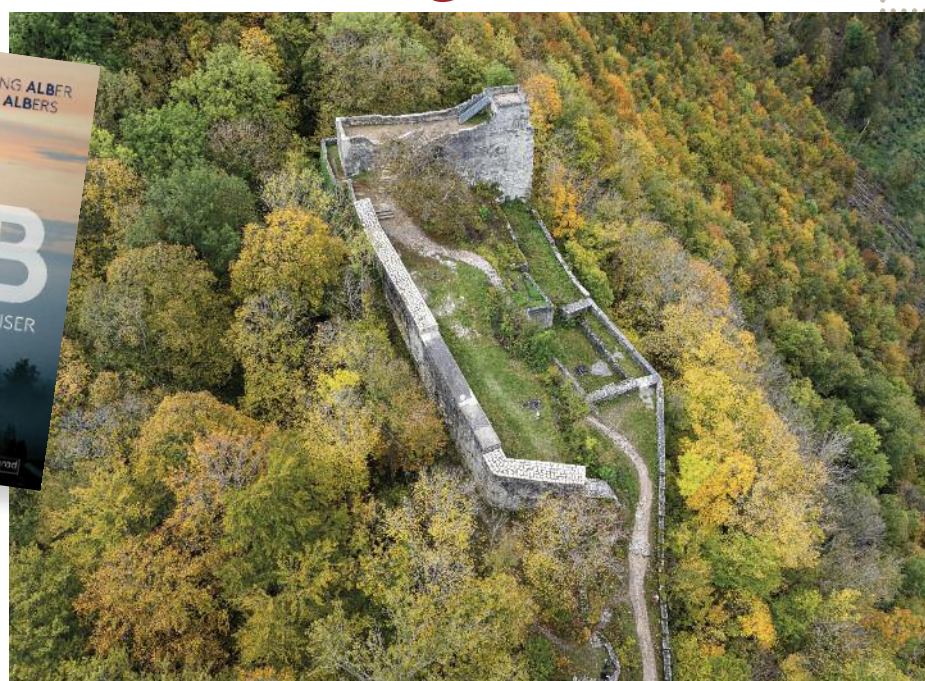
Eine heiße Tasse Kaffee oder Tee und ein gutes Buch – so lässt sich der Winter auch genießen. So unterschiedlich unsere Buchentdeckungen sind, die Autoren stammen alle aus unserer Region, bis auf Aeham Ahmad und Andreas Lukas. Doch das Buch des syrischen Pianisten war ein Muss für uns, nachdem wir seinen Klängen und Texten im vergangenen Jahr in Reutlingen lauschen durften. Ja, Bücher kann man auch wunderbar vorlesen!

# Lesestunden

## Land trifft Literatur

Die Schwäbische Alb ist reich an Geschichten. Der Autor Wolfgang Alber und die Fotografin Carolin Albers haben zwanzig literarische Schauplätze in den Fokus genommen – mit einem Blick auf Historie und Gegenwart. So treffen sie auf Schriftsteller wie Eduard Mörike in Ochsenwang, wandern mit Wilhelm Hauff zum Lichtenstein oder begegnen dem Reformator Johannes Brenz bei der Burgruine Hohenwittlingen. Selbst echte Albliebhaber werden in diesem Duett aus literarischen Wegen und fotografischen Perspektiven viel Interessantes und sicher auch Neues entdecken.

-> *gefunden bei:* 8grad | Alb. Literarischer Wegweiser | 35,00 €



## Mir hent en Hof

Drei Gehöfte bilden den Eggerhof, einen Weiler auf der Schwäbischen Alb. Nicht nur das Klima ist hier rau. Auch das Leben der Bauernfamilie, von der Nicole Krieg ab den Fünfzigerjahren erzählt, ist geprägt von Schwerstarbeit von Kindesbeinen an, steinigen Äckern, vom Krieg traumatisierten, groben Männern und vielen Entbehrungen. Wie kann eine Familie die Verletzungen und die Sprachlosigkeit dieser Zeit überstehen? Es ist ein sehr ehrlicher Blick auf ein Leben, inspiriert durch die Erinnerungen an die eigene Großmutter auf der Alb. Die stets wörtliche Rede auf Schwäbisch, macht *Eggerhof* zu einem besonders intensiven Lesestoff.

-> *gefunden bei:* molino | Eggerhof | 15,00 €



## Diäten sind doof!

Eigentlich sind eine 30-jährige Diätgeschichte ein trauriges Thema – vom adipösen Kind über die essgestörte Jugendliche hin zur Erwachsenen auf Dauerdiät mit Sportsucht und Heißhungerattacken. Doch Steffi Faigle, die heute als Coach und Podcasterin arbeitet, blickt in ihrem Buch mit viel Selbstironie auf ihren Weg aus dem Jo-Jo-Teufelskreis und sagt (weil sie alles ausprobiert hat): „Diäten sind doof!“ Mit einer ganz neuen Herangehensweise zeigt sie in ihrem Buch *Kalorien können mich mal!* auf, dass es möglich ist, aus dem Diäten-Wahn ausubreichen und die Einstellung zu sich, seinem Körper und seiner Ernährung nachhaltig zu ändern.

-> *gefunden bei:* mvvverlag | Kalorien können mich mal! | 17,00 €



## Leben heißt Freisein

Der Pianist Aeham Ahmad wuchs in Yarmouk, einem palästinensischen Flüchtlingslager in Syrien, auf. Im Bürgerkrieg spielte er in den Straßen so lange gegen die Schrecken des Krieges an, bis sein Klavier zerstört wurde. 2015 ist Aeham Ahmad in Deutschland angekommen. Doch was ist das für ein Ankommen? In seinem Buch, das er mit dem Schriftsteller Dr. Andreas Lukas geschrieben hat, erzählt er seine Geschichte, mit allem Schönen wie großartigen Konzertabenden und Schwierigen – zu dem im Ausweis auch drei XXX statt einer Zugehörigkeit gehören. Unbedingt lesenswert!

-> *gefunden bei:* tredition | ANKOMMEN...!? Wie schaffen wir das | 18,00 €



## Einzigartigkeit schafft Vielfalt

In ihrem neuen Kinderbuch erzählt die Illustratorin und Autorin Katinka Manzau-Feddern eine berührende Geschichte über die Buchstaben des Alphabets. Alle Buchstaben leben seit langer Zeit zusammen in einem Baum, jeder ist anders und keiner gleicht dem anderen. Doch als sie sich eines Tages nicht mehr mögen, fällt ihre Gemeinschaft im Wald auseinander. *Der Tag, an dem die Buchstaben verschwanden* erzählt von der Einzigartigkeit die in unserer Vielfalt liegt und am Ende die Erde mit Frieden umspannt. Mit wunderschönen Illustrationen, die durch handwerkliche Collagen entstehen – Papiere bemalen, ausschneiden und kleben – ist ein Kinderbuch entstanden, das unseren Nachwuchs ab drei Jahren begeistern wird.

-> *gefunden bei:* Neptun Verlag | *Der Tag, an dem die Buchstaben verschwanden* | 22,00 €



## Narrenlaune



## Fasnetsspaß

### Albstadt | 8. Februar

So 13.30 Uhr | Fasnetsumzug | Innenstadt Ebingen

### Ammerbuch | 12. Februar

Do 14.01 Uhr | Fasnetsumzug | Ortsteil Altingen

### Burladingen | 15. Februar

So 13.30 Uhr | Fasnetsumzug | Innenstadt

### Ehingen a. d. D. | 17. Februar

Di 14 Uhr | Narrenumzug | Innenstadt

### Engstingen | 14. Februar

Sa 13.31 Uhr | Fasnetsumzug | Großengstingen

### Hechingen | 15. Februar

So 13.30 Uhr | Fasnetsumzug | Innenstadt

### Munderkingen | 15. Februar

So 14 Uhr | Umzug + Brunnensprung | Martinstraße

### Rottweil | 16./17. Februar

Mo 8 Uhr / Di 8 + 14 Uhr | Rottweiler Narrensprung | Historische Innenstadt

### Trochtelfingen | 16. Februar

Mo 13.31 Uhr | Rosenmontagsumzug | Historische Kernstadt

Wir verlosen unsere Buchvorstellungen

Meine Leselust würde ich gerne mit folgendem Buch stillen:

- ☐ Alb. Literarischer Wegweiser
- ☐ Kalorien können mich mal!
- ☐ Der Tag, an dem die Buchstaben verschwanden
- ☐ Eggerhof
- ☐ ANKOMMEN...!? Wie schaffen wir das

Einfach Wunschbuch ankreuzen, Coupon ausschneiden und bis zum 31. März 2026 einsenden an: Redaktion Marktleben | Wunschbuch Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen





Die Winters, das sind Marc, Klaus, Margit und Anja (v. l.) – eine Familie, die ihre Gastlichkeit mit viel Liebe lebt



Lust auf Service – im Restaurant & Landhotel Winter hat Leon Liebermann (o.) eine Menge Spaß an seiner Ausbildung – und das ganze Team an ihm

Wer mag, kann Besonderes auch im schönen Weinkeller genießen (o. r.)



## So nah und so weit

Im Restaurant & Landhotel Winter in Gomadingen-Offenhausen kann man viel Abstand zum Alltäglichen finden – ohne dafür weit reisen zu müssen.

Die Luft hier oben, die Ruhe. Durchatmen. Es ist nicht entscheidend, wie lange Sie hier oben sind, denn die Zeit läuft hier sowieso anders. Hier weitet sich der Raum, hier ist der Himmel höher.

Ein guter Gastgeber beherrscht die Kunst, jemanden sich dort zu Hause fühlen zu lassen, wo er es nicht ist. Dass das

Anja Winter, ihrer Familie und ihrem Team so gut gelingt, liegt wohl daran, dass sie es so gerne tun. Wenn sie sagt: „Für uns ist das alles hier unser Zuhause“, dann spürt man den Unterschied zwischen einem großen und einem familiengeführten Hotel. Die Chefin macht hier alles, ist da, bedient, fragt nach, sorgt dafür, dass alles passt, und arbeitet dabei Hand in Hand mit einem Team aus insgesamt 15 Personen.

### Auf der Höhe der Zeit

Seit die Familie Winter das Landhotel von Dietmar Gulewitsch im Jahr 2016 übernommen hat, hat sich viel geändert, und dabei ist doch auch vieles gleich geblieben. Küchenmeister Gulewitsch war einer der Pioniere, die das Tourismus-Potential der Schwäbischen Alb erkannten. Er verband hohe Kochkunst mit heimischer Küche und half, die wunderbare Landschaft der Alb für den Tourismus zu erschließen.

Die gute Küche, das Bewusstsein für die Schätze der Region, das wird von der

Die schöne Atmosphäre lädt ein, sich im Restaurant verwöhnen zu lassen – ums Frühstück für die Gäste kümmert sich jeden Morgen die „gute Seele“ Margit Winter

Familie Winter mit viel Herzblut und Engagement weitergeführt. Aber das Landhotel hat sich verändert: Viel wurde investiert, alles atmet eine moderne Frische und ein lockeres Flair, wie es dem Wesen der Winters entspricht.

Sämtliche Zimmer sind frisch renoviert, aber nicht nur chic, sondern auch sehr gemütlich. Die Gaststube ist modern mit einem edlen Touch. Die unterschiedlichen Möbel in Empfang und Barbereich zeigen, dass das alles hier langsam und mit viel Individualität zusammenkam.

Nach Ausbildung und Studium kam Anja Winter 2018 in den elterlichen Betrieb, dessen Federführung sie im letzten Jahr zusammen mit ihrer Mutter Margit Winter übernommen hat. Ihr Partner, Hannes Heinemann, teilt ihre Leidenschaft für das Gastgewerbe, gibt der Öff-



fentlichkeitsarbeit Profil und schreibt die stimmungsvollen Newsletter und Instagram-Posts. Ihr Bruder Marc betreibt nur wenige Meter entfernt den *Gestütsgasthof*.

Beide Geschwister, Anja und Marc Winter, sind gastronomische Vollprofis, bilden nicht nur aus, sondern gehören auch dem *IHK*-Prüfungsausschuss an. Trotzdem werden wichtige Entscheidungen immer innerhalb der Familie getroffen.

### Feine Küche

Die moderne Küche ist heimatverbunden, aber nicht gewöhnlich, und verwöhnt Sie natürlich auch, wenn Sie nicht im Hotel wohnen. Eine echte, ehrliche Küche, in der Nudeln, Saucen, und überhaupt alles (außer den Pommes) selbst gemacht ist. Viele Zutaten kommen aus der Region – von Partnerbetrieben wie der



Kreativität findet in der Winter'schen Küche viel Raum – für Küchenchef Klaus Winter (r.) ist es dabei entscheidend, seinen jungen Köchen auf Augenhöhe zu begegnen



*Bäckerei Glocker* oder dem Kartoffelbauern Marc Wörz – und immer wieder ist darunter auch mal ein ganzes Lamm oder ein Zicklein, das dann außerhalb der üblichen Speisekarte angeboten wird.

„Ich weiß gar nicht, was für ein Hype um „From nose to tail“ gemacht wird“, fragt sich Senior-Inhaber und Chefkoch



Die Alb genießen - jeden Tag mit der Schwäbischen Alb-Bahn



Schwäbische Alb-Bahn  
**bwegt**  
Eine Initiative des Ministeriums für Verkehr Baden-Württemberg

www.alb-bahn.com | Tel. 0800 4447673





Klaus Winter, „wir haben schon immer das ganze Tier verwertet.“ Das Wild im Restaurant stammt aus eigener Jagd oder von befreundeten Jägern.

Sehr viel Einfallsreichtum zeigen die Winters mit ihren Veranstaltungen. Ob „Brunch und Pool“, Grill-Event, Wild- oder Wein-Abend, hier kommen Gour-



**Unser Handwerk  
genießen Sie  
auch im Winter\***

\*Restaurant & Landhotel



Eigentlich mag man in den wunderschönen Hotelzimmern einfach liegen bleiben – wenn da nicht das tolle Frühstücksbuffet und der Sprung in den warmen Pool locken würden



mets auf ihre Kosten. Und das gilt natürlich auch für Familien- oder Firmenfeiern, für deren Gäste 22 Zimmer zur Verfügung stehen. Für Tagungen dient ein gut ausgestatteter Seminarraum für bis zu 40 Personen.

Mit ihrer Weinkarte geben die Winters einen Einblick in das, was deutsche Weine können. Da wurde schon mancher umgestimmt, der auf Italiener oder Franzosen fixiert war. Das *High-Five-Menü* bietet fünf Gänge mit jeweils passenden Weinen an, eine Entdeckungsreise für Geschmacksliebhaber. Aber reisen kann man auf der Alb natürlich nicht nur im übertragenen Sinn.

*Winter*  
Restaurant  
& Landhotel \*\*\*

Ziegelbergstraße 24  
72532 Gomadingen (Offenhausen)  
Telefon: 0 73 85 9 67 90  
www.restaurant-landhotel-winter.de  
Instagram: @landhotel\_winter

**Restaurant-Öffnungszeiten**  
Mo/Di/Mi/Fr 16.00 – 22.00 Uhr  
Sa/So/Fei 11.30 – 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche bis 20.00 Uhr

### Raue Schönheit

Ob zu Fuß oder mit dem Rad, die Schwäbische Alb hat viel zu bieten. Als Gast des Landhotels ist man mittendrin im *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* und erhält bei der Ankunft die *Alb-Card*, mit der unzählige Attraktionen kostenfrei besucht werden können: Schlösser, Museen, Bäder, und auch eine Fahrt mit der *Schwäbischen Alb-Bahn* vom unweit gelegenen Offenhausener Bahnhof ist dabei. „Unglaublich, was ihr hier alles habt“, staunen Gäste, die von weit herkommen. Aber auch wer aus der näheren Gegend kommt, hat meist längst noch nicht alles gesehen und besucht. Das Besondere an der Schwäbischen Alb ist ja -> **Seite 14**



## Innere Stärke

Seit über dreißig Jahren hat sich der Landwirt Marc Wörz den Kartoffeln verschrieben. Wie auch seine Knollen, beweist er innere Stärke – mit mutigen und innovativen Ideen.

Fünf Personen sitzen um einen kleinen quadratischen Holztisch. Eine Lampe baumelt von der Decke, wirft etwas Licht in die dunkle Szene. Einen Teller mit dampfenden Kartoffeln hat Vincent van Gogh in seinem berühmten Gemälde *Die Kartoffelesser* auf dem Tisch platziert. Was für eine Hommage an ein bäuerliches Leben und das einstige „Teufelszeug“, die Kartoffel!

Denn als die spanischen Eroberer die Kartoffelpflanze im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa mitbrachten, hatten sie keine Ahnung von den Erdäpfeln und ihrer Zubereitung. Eine Menge Übelkeit fingen sich die Menschen ein, beim Versuch, die oberirdischen Früchte zu essen. Und so landeten die Kartoffeln aufgrund ihrer hübschen Blüten erstmal in den Gärten des Adels und Frisuren der Damenwelt.

### Landwirt aus Leidenschaft

Heute werden Kartoffeln in allen Erdteilen (außer der Antarktis) angebaut – und mit einer ideenreichen Kulinarik genossen. Erste Adresse für die Knollen von der Schwäbischen Alb ist, ohne Frage, Marc Wörz. Wer den Landwirt erlebt, spürt die geballte Leidenschaft des Kartoffelbauers: auf dem Traktor, wenn er die Erntemaschine versiert durch die Ackerreihen zieht, immer in Blickkontakt mit seinen „Kartoffelfrauen“, die Erdklumpen, beschädigte

Knollen oder Steine aussortieren. Und dann auf seinem Hof in Oberstetten, wo die Kartoffeln bei fünf bis sechs Grad Celsius gelagert werden, bevor sie nach und nach sortiert und verpackt werden.

### KI trifft Kartoffel

Hier setzt Marc Wörz neben der Handarbeit auch auf neueste Technik, nach dem Motto: warum das Kreuz kaputt machen, wenn's auch anders geht. So wird seine nächste Anschaffung eine KI-gesteuerte Sortiermaschine sein. „Drei Tage habe ich die Maschine hier gerade getestet und bin begeistert“, schwärmt Marc Wörz von der perfekten Sortierung einer Tonne Kar-

### Ideenbauer

Keine Angst vor Fortschritt – Kartoffelbauer Marc Wörz entwickelt sein Unternehmen stets weiter zwischen Handarbeit und neuester Technik



toffeln pro Stunde. Ob er sich damit nicht selbst abschafft, will ich von ihm wissen. „Oh nein, auf meinem Hof gibt es immer eine Menge zu tun“, weist der Kartoffelbauer meine Bedenken mit einem verschmitzten Lächeln zurück.

Natürlich, bis zu 300 Tonnen seiner wohlschmeckenden Annabelles, Simonettas, Lauras und anderen klangvollen Knollensorten holt Marc Wörz jedes Jahr aus den Äckern in Oberstetten und Tigerfeld. Ich glaube ihm gerne, dass das Arbeit bedeutet. Schließlich bestückt er seine *Kartoffelboxen*, kleine Rund-um-die-Uhr-Häuschen, in Oberstetten und Nehren und beliefert Supermärkte und unzählige Restaurants. Das erste war vor über 30 Jahren *Gulewitsch* in *Offenhausen*, heute in den Händen der Familie Winter. Davon erzählen wir in unserer Titelgeschichte.



www.woerz-kartoffeln.de





# Das Abo

Ein Jahr  
**25 Euro**  
6 Ausgaben  
|||||

WIR BRINGEN  
DEN GENUSS  
*ganz frisch!*  
NACH HAUSE

**Marktleben**

Der Genuss in unserer Region.

Wir freuen uns über Ihre Abo-Bestellung und sind gerne für eventuelle Fragen da:

> Redaktion Marktleben  
c/o Olschewski Grafik & Gestaltung  
Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen  
Fon 07121 - 38 19 67 | info@marktleben.de



Heilkraut und Wildgemüse – die *Gemeine Nachtkerze* steckt voller Überraschungen

## Heilkulinarik

# Aufrechte Schönheit

Die *Gemeine Nachtkerze* ist zur *Heilpflanze des Jahres* gewählt worden. In der Heilwirkung punktet vor allem ihr Öl, während wir uns kulinarisch die ganze Pflanze schmecken lassen dürfen.

**S**tolz steht die Nachtkerze in der Landschaft. Man könnte denken, sie trotz ein bisschen ihren eher oft kargen Standorten im Ödland, auf Schotterflächen oder an Wegesrändern. Zurecht, denn die *Oenothera biennis* hat eine Menge zu bieten.

## Das Öl macht's

Der Meinung war auch der *Naturheilverein Theophrastus*, der seit 2003 die *Heilpflanze des Jahres* kürt, und so immer wieder um das Wissen für traditionelle Heilweisen begeistert. Jetzt ist die Wahl auf die *Gemeine Nachtkerze* gefallen, die sich von Juni bis September bis zu eineinhalb Metern in die Höhe streckt. Ihren Namen verdankt sie den hübschen gelben Blüten, die sich erst bei Einbruch der Dämmerung in rasanten 15 Sekunden für 24 Stunden öffnen – zur Begeisterung vieler Nachschmetterlinge.

Vor allem mit dem Nachtkerzenöl, das aus den ölreichen Samen gewonnen wird, punktet die Heilpflanze bei Hautproblemen. Der hohe Anteil an Gamma-Linolensäure sowie reichlich Linolsäure ist dafür verantwortlich. Klinisch belegt ist vor allem die Anwendung von Nachtkerzenöl bei Neurodermitis, zur Linderung von Juckreiz,

trockener und entzündlicher Haut. Daneben wird das Öl in der Naturheilkunde auch bei PMS, rheumatischen Beschwerden, bei Bluthochdruck und auch erhöhtem Cholesterin angewendet. Zu haben ist Nachtkerzenöl als kaltgepresstes Speiseöl, Nahrungsergänzung (Kapseln), Creme, Salbe und medizinische Hautpflege.

## Gemeine Nachtkerze

*Kulinarisches Wildgemüse*

- **Blüten & Knospen:** Die Blüten sind ein schöner Farbtupfer in Salaten und auf vielen Gerichten. Wer mag, kann sie auch kandieren. Und auch die Knospen sind sehr aromatisch in Salaten, und eingelegt in Öl ergeben sie eine leckere Antipasti.
- **Blätter:** Junge Blätter der noch nicht blühenden Pflanze peppen Salate auf und können wie Spinat gedünstet werden. Ihr Aroma erinnert an Mangold.
- **Samen:** Wie Sesam können sie in allerlei Gebäck verarbeitet werden. Und geröstete Samen sind eine besondere essbare Deko.
- **Stängel:** Geschält werden die jungen Stängel – am besten vor der Blüte – zu schlanken Gemüsesticks oder können als Pfannengemüse zubereitet werden.
- **Wurzeln:** Bevor die Nachtkerze Blütentriebe entwickelt kann man die Wurzeln ernten. Roh schmecken sie in Salate geraspelt oder können wie Kartoffeln in Aufläufen oder Gemüsepflanzen zubereitet werden.



Zug um Zug der Leidenschaft des Schwimmens direkt vor der eigenen Türe frönen – was für ein Traum für jeden Wasserenthusiasten. Das Unternehmen *Hans Klein* aus Schlierbach zieht mit, als der perfekte Partner beim Poolbau.

# Zeit zum Eintauchen

**S**chwimmen ist wie eine besondere Kunst, es ist wie ein Tanz mit dem Wasser. Denn die Bewegung im Nass ist mehr als nur ein Sport, hier treffen wir unmittelbar auf uns selbst. Das Element, aus dem wir zu über 70 % geschaffen sind, lässt uns abtauchen aus dem Alltag und eröffnet Gedankenräume.

## Bahnen ziehen

Keine Frage, ob neues Fahrrad oder E-Bike, wer hier seiner Passion nachgehen möchte, wird erstmal Probefahren. Doch wie sieht's mit dem eigenen Pool aus? Einfach genauso. Jedenfalls beim Unternehmen *Hans Klein* aus Schlierbach. Probeschwimmen gibt's bei den Poolbau-Experten im 25 Meter langen Schwimmbecken, direkt am Firmensitz. „Mit unserem Show-Pool wollen wir zeigen was wir können, es ist der perfekte Ort um Schwimmleidenschaft und Expertise zu vereinen“, sagt Geschäftsführer Martin Klein, der in zweiter Generation das inhabergeführte Unternehmen leitet.

Und tatsächlich, hier erlebt man das perfekte Zusammenspiel der Möglichkeiten: Pool, Technik-Häuschen, Massagedüse oder schickes Wasserspiel. Eine schöne Terrasse lädt ein mit den Pool-Profis Ideen für das heimische

## Wasserwelten



Pack' die Badehose aus – Probeschwimmen gibt's beim Poolbau-Profi *Hans Klein* (l.).

denbelag rund ums Becken. Apropos Becken: Folienbecken, patentierte Stahlschalung mit Pulverbeschichtung, Polypropylen oder Edelstahl bieten jedem Wasseraffinen seine individuelle Lösung. Und für alle, die den Beckeneinstieg nicht ausschließlich via Kopfsprung pflegen, gibt es komfortable Pooltreppen sowie die eleganten Schwertstufen aus Edelstahl – ein echtes Glanzlicht im Klein'schen Ideenrepertoire. Wer seinen Körper auf besondere Weise herausfordern möchte, wird sich für eine Gegenströmungsanlage begeistern, und könnte auch so Zug um Zug davonziehen in besagten Gedankenräumen.

Wie vielfältig hier die Möglichkeiten für's eigene Schwimmbad sind, lässt sich übrigens auch toll in Offenhausen entdecken. Im *Restaurant & Landhotel Winter*, von dem wir in unserer Titelseite erzählen, hat *Hans Klein* jüngst einen Außenpool kreiert. Es ist wirklich Zeit zum Eintauchen.

**Traum vom eigenen Pool?**  
Wir manchen's möglich.

save the date!  
21. März '26  
10 – 14 Uhr  
Schahtag



Hans Klein Heizung-Sanitär GmbH  
Auchtertstraße 31 | 73278 Schlierbach | Telefon: 0 70 21 9 70 07 - 0 | www.hans-klein.de





### -> Fortsetzung von Seite 10

ihre Vielfalt. Da sind Felder, Berge, Schluchten, Wacholderheiden, perfekt ausgeschaltete Rad- und Wanderwege mit Aussichtspunkten und Rastplätzen, da sind Ruinen und Schlösser und unzählige andere Attraktionen.

### Pure Entspannung

Zurück im Hotel lockt dann nicht nur das gute Essen, das als Halbpension für Vegetarier, Fleisch- und Fischliebhaber gebucht werden kann, sondern als besonderer Höhepunkt der beheizte 14-Meter-Außenpool, den die Firma *Hans Klein* aus Schlierbach harmonisch in den Hotelgarten eingefügt hat. Zusammen mit der schnuckligen Sauna ein Wohlfühlprogramm, das einen schon in kurzer Zeit zu einem neuen Menschen macht.

Ein Urlaubskonzept, das viele Anhänger finden wird: Eine kurze – und damit ökologisch gute – Anfahrt, eine Heimatverbundenheit, die viel Neues entdecken lässt, und ein freundlicher, sehr gutgelaunter Service, den man gerne auch länger als nur ein paar Tage genießt. Und man entdeckt: Wie weit man vom Alltag wegkommt, hat nichts mit Kilometern oder Flugstunden zu tun, es geht auch so nah!



## Rundherum

### Frauenstärke

Die *FrauenFilmTage Tübingen* geben mit Spiel- und Dokumentarfilmen aus verschiedenen Ländern berührende und motivierende Einblicke zum Thema Menschenrechte von Frauen in unterschiedlichen Kulturen. Insgesamt zehn vielfach preisgekrönte Werke kommen dabei in Originalfassung auf die Leinwand. Den Auftakt macht *Girls Don't Cry*. Ein Dokumentarfilm, der den Kampf von sechs starken Teenagerinnen rund um den Globus zeigt – gegen gesellschaftliche Diskriminierung, das Trauma roher Gewalt und für ihre Eigenständigkeit.

> **Tübingen | Kino Museum / Deutsch-Amerikanisches Institut | 25. Februar – 1. März | alle Filme und Spielzeiten: [frauenfilmtagetuebingen.de](http://frauenfilmtagetuebingen.de)**



### Osterkunst

Ein ganzes Wochenende steht im Zeichen des Ovals wenn Künstler wieder ihre „Kunst am Ei“ bei einer *Ostereierausstellung* samt Ostermarkt präsentieren. Unzählige Natureier – vom großen Straußenei bis hin zum kleinen Wachtelei wurden in echte Kunstobjekte verwandelt. Farben wie Aquarell, Acryl und Gouache bebildern die Werke mit kleinen Welten;

während perforierte, gebohrte oder gefräste Eierschalen nur noch staunen lassen.

> **Haigerloch | Galerie „Die schwarze Treppe“ | 21./22. März | 10–17 Uhr | [die-schwarze-treppe.de](http://die-schwarze-treppe.de)**

### Abenteuerlust

Kinder wollen die Welt entdecken. Wie wäre es da mit einer spannenden *Wald & Wiesen-Rallye* in den Osterferien? Raus geht's mit den Energiebündeln zu den großen und kleinen Naturwundern, wo Bäume, Sträucher, Wiesen oder Wälder entdeckt werden wollen. Ein spannendes Abenteuer, das die Schönheit der Natur interaktiv fühlen lässt – und wer mag, kann auch große Entdecker wie Eltern oder Oma und Opa mitnehmen.

> **Münsingen | Biosphärenzentrum Schwäbische Alb | 31. März | 9–13 Uhr | Anmeldung & Infos: [biosphaerengebiet-alb.de](http://biosphaerengebiet-alb.de)**



## Sammelbande

Am Samstag, den 14. März, sammeln sich wieder Reutlinger Bürger in vielen Ecken der Stadt, um sie gemeinsam auch in diesem Jahr frühlingstflott zu putzen. Einfach weil sie finden, weniger rumliegendes „Glomb und Zuigs“ entfacht sofort mehr Liebe und Lebensfreude.



## Weniger heißt mehr!

Es gibt Situationen im schwäbischen Leben, da trifft ein einziger Satz gleich alle Facetten eines Vorgangs. Einer davon heißt: „Des kö i ned vrbutza“, auf Schriftdeutsch: „Das kann ich nicht verputzen“, auf Hochdeutsch: „Das kann ich nicht ausstehen“ oder „Das mag ich überhaupt nicht.“ Und wenn der Schwabe, und hier namentlich der Reutlinger, etwas überhaupt nicht leiden kann, dann, wenn der überall rumliegende (Winter-)Dreck das Auge vom farbigen (Frühlings-)Erwachen ablenkt. Die in Klammern gesetzten Jahreszeiten sind übrigens nur die halbe Wahrheit, denn eigentlich mag der Schwabe den Dreck ja auch im Sommer und Herbst nicht. Nicht von ungefähr stammt die erste „Gassensäuberungs-Ordnung“, sprich: „Kehrwoch“, aus Stuttgart.

Schulen, Kindergärten oder sonstigen Gemeinschaften ihre Mitarbeit zur Verfügung stellen.

### Nachhaltige Augenblicke

Los geht die Müllsammelaktion um 10 Uhr an verschiedenen Treffpunkten, fünf sind es im Stadtgebiet: Pomologie am Glashaus, Kreuzeichstadion, Scheibengipfelparkplatz, Eishalle und Gutenbergschule. Weitere zwölf Punkte gibt's in den jeweiligen Stadtteilen, die man bei den Bezirksämtern erfragen kann. Den offiziellen Startschuss für die *Flotten Feger* gibt Oberbürgermeister Thomas Keck am Glashaus in der Pomologie, der sicherlich auch nochmal an den alljährlichen *Flotte Feger Fotowettbewerb* erinnert, bei dem das kurioseste, witzigste oder unmöglichste Foto des Putztages gesucht und prä-

### Flotte Feger-Infos:

Technische Betriebsdienste Reutlingen  
Am Heilbrunnen 107 • 72766 Reutlingen  
Telefon: 0 71 21/303 50 50  
Mail: [saubere.stadt@reutlingen.de](mailto:saubere.stadt@reutlingen.de)  
[www.tbr-reutlingen.de](http://www.tbr-reutlingen.de)

miert wird. Eine Galerie aller Gewinnerfotos der zurückliegenden Jahre ist auf [tbr-reutlingen.de](http://tbr-reutlingen.de) unter „Flotte Feger Fotogalerie“ hinterlegt, als Anreiz und zur Ermunterung.

Dem freiwilligen und nun hoffentlich hochmotivierten Teilnehmer sei es angeraten, aber nicht verpflichtend, sich vorher zur *Stadtputzete* anzumelden. Nicht nur, dass genügend Arbeitsgeräte bereitliegen, sondern auch wegen der Belohnung: Denn ab 12 Uhr gibt es für die ganze arbeitswütige Sammelbande Vesper und zum Abschluss ab 16 Uhr ein gemeinsames Fest auf dem Betriebsgelände der TBR.

### Seit einem Vierteljahrhundert

So. Und weil die Reutlinger sich nicht nur der Tradition verpflichtet fühlen, sondern insgesamt ein blitzsauberes Vöckle sind, ermuntern sie sich seit einem Vierteljahrhundert selber jedes Frühjahr, ihr Städtle im Frühjahr anständig herauszuputzen. Unter der Leitung der *Technischen Betriebsdienste Reutlingen*, kurz: TBR, die Mitarbeiter, Fahrzeuge, Müllsäcke, Handschuhe, Zangen und sonstige Sammelgeräte zur Verfügung stellen.

Angesprochen sind alle Bürgerinnen und Bürger Reutlingens, die freiwillig allein oder organisiert in Vereinen,



**Flotte Feger** braucht die Stadt.

**Stadtputzete  
am 14. März 2026**

Telefon 0 71 21/3 03 50 50  
[saubere.stadt@reutlingen.de](mailto:saubere.stadt@reutlingen.de)





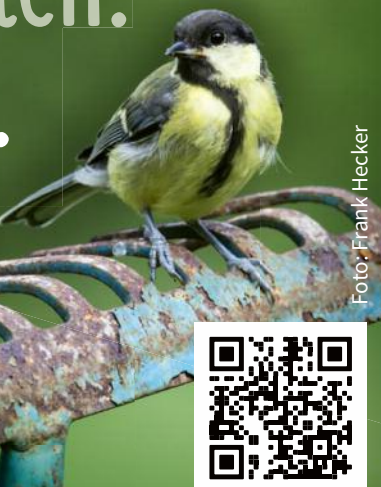
# Dein Garten. Mein Zuhause.

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

Ideen und Tipps unter  
[www.NABU.de/gartenvielfalt](http://www.NABU.de/gartenvielfalt)



Foto: Frank Hecker





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

**In Reutlingen**  
**Achalmbad** Albstraße 17-19 | **Achalm Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut**  
| **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle**  
**Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstra-  
ße 9 | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio-Bäckerei Ber-**  
**ger** 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 | **Da**  
**Capo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center Geträn-**  
**kemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann Straße 31 | **Faiss Mode + Wohn-**  
**textilien** Metzgerstraße 28-30 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **franz. K** Unter den Linden 23 | **Garten-Baum-**  
**schule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 |  
**Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochen-  
markt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle**  
Obere Wässere 3-7 | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinen-  
straße 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** Spendhaus-  
straße 2 | **Teelädle tea & mo(o)re** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information**  
Marktplatz 14 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhaus-  
straße 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** | **Ru-**  
**dis Hühnerhof** Wochenmarkt | Bempflingen **Bäckerhaus Veit - Cotonea Outlet - POIS Pop-up - Trost Mühle** | Det-  
tingen **BeckaBeck - Brennerie Walter - Hofladen Strasser - Rathaus - salz-glück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Eh-  
ingen-Granheim **Biohof Rapp** | Eningen **Bäckerei Sautter - Edeka Möck - Rall Baumschulen - Rathaus** | Engstingen  
**Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salzrotte & Natursalzladen** | Frickenhausen **Natur Haus Walz** | Gön-  
ningen **Reiff Strickwaren - Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus**  
| Gomadingen-Marbach **Gestütsshop** | 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-Ödenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm - Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** | Hohenstein-Oberstet-  
ten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Islandpferdegestüt Hohenstein** | Holzelfingen **Disana** | Kohl-  
berg **Alb-Verführer-Lädle** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein  
**Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle - Forellerie - Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstet-  
ten **Marktplatz 11 - Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax - Handel Baumschulen - Kultur-**  
**forum Metzingen - Löwenzahn Naturkost - Rathaus - Stadtbibliothek - Tourist Information - Weinbaumuseum -**  
**Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch - Reusch Fruchtsäfte - Haus- und Gar-**  
**tenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Bäckerei Wiech - Café Pausa - Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck**  
- **Biolandhof Maier - Failenschmid - Mobilitätszentrum - Optik Gut - Rad + Sport Schwald - Rathaus - Schmau-**  
**ders 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 **Stadtbib-**  
**liothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartail-  
fingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Neuffen **Manufacture de**  
**chocolat** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte - Oferdinger**  
**Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit -**  
**Bäckerei Marquardt - BeckaBeck - Bio-Bäckerei Berger - ENGEL**  
- **Marktapotheke - Optik Wörner - Rosenkranz Genuss - Tee-**  
**lädle 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. Jo-  
hann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | Stuttgart **POIS** | Trochtersingen  
**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 - Lecker-**  
**bissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Winnenden  
**POIS Hofladen** | Zwiefalten **Bierhimmel - Brauhaus - Loretto -**  
**Optik Gut - Rathaus - Schwabenpower** | Zwiefalten-Sonderbuch  
**Sonderbucher Spezialitäten**

Möchten Sie das Magazin *Marktleben* Ihren Kunden anbieten?  
Teilen Sie uns dies gerne mit:  
Fon 07121 - 38 19 67 oder [info@marktleben.de](mailto:info@marktleben.de)

Zum guten  
Schluss.



**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: 0 71 21 - 6 95 45 15

**SAVE THE DATE**  
**27.02.**  
**SÜDDEUTSCHLAND KLIMASTREIK**  
VOR DEN WAHLEN

**WIR SIND DABEI**

FRIDAYS FOR FUTURE

BAYERN: 08.03. KOMMUNALWAHLEN  
BAWÜ: 08.03. LANDTAGSWAHLEN  
HESSEN: 15.03. KOMMUNALWAHLEN  
RLP: 22.03. LANDTAGSWAHLEN