

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



MÜHLEN-  
LADEN



He  
Willk

# Mühlenidylle

Die Kraft des Wassers

- Herbsttöne**  
Schönes Messetreiben  
Das Flair der Alb
- Naturgefühl**  
Pure Bio-Qualität  
Traumstoffe auf unserer Haut
- Italienliebe**  
Feine Aromen  
Buon giorno Freunde!



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Die Blätter fallen, fallen wie von weit, als welkten in den Himmeln ferne Gärten“.

So wie die Kinder jetzt die bunten Blätter sammeln, waren wir Geschichten-sammler.

An gleichsam historischer Stelle blicken wir auf eine Messe in ehemaligen Getreidespeichern.

„Befiehl den letzten Früchten voll zu sein; gibt ihnen noch zwei südlichere Tage“,

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Eine Packung Frucht 3

Mahlzeit Nichts für die Tonne! 3

Genussreich Worauf es ankommt 4

Gemüseküche Mut zur Farbe 5

Naturleben Liebeserklärung ans Ländle 6

Herbsttöne Das Flair der Alb 7

Mühlenidylle Die Kraft des Wassers 8

Südaromen Grüne Zitronen? 11

Naturgefühl Traumstoffe auf unserer Haut 12

Rundherum Von Höhlenabenteuern, winterlichem Zauber und der Kunst auf die Alb zu blicken 14

Italienliebe Buon giorno Freunde! 15

Impressum

Herausgeber & Konzeption: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 071 21 - 38 19 67, info@marktleben.de



Mahlzeit

Nichts für die Tonne!

Wir kennen es alle: eine harte Kante Brot, eine (vermeindlich) zu weiche Tomate.



und Lebensmittelhandel gefragt, etwas gegen diese Verschwendung zu tun.

Doch rund 58 % der Misere verursachen Privathaushalte, also auch jeder von uns kann umdenken: kann Einkaufsmengen bewusster planen,

> zugutfuertietonne.de

Marktleckereien



Eine Packung Frucht

Wenn der Herbst die Natur in orange Töne kleidet, dann hat auch eine kleine Frucht ihren großen Auftritt: Die Physalis startet in ihre Hauptsaison.

Die meisten von uns kennen die kugeligen Früchtchen als essbare Deko, doch Physalis können noch viel mehr.

Überall ist Wunderland. Überall ist Leben. Joachim Ringelnatz (1883 – 1934) Deutscher Schriftsteller & Kabarettist

Südamerikas stammende Frucht punktet mit viel Vitamin C und wenig Zucker, was sie zu einer ganz tollen Alternative zu Süßigkeiten macht – gerade auch bei Kindern.

Blättern umhüllt, einer Art „Blase“ (altgriechisch: Physalis).

Mit ihrem süßsauerlichen Aroma erinnern Physalis an Maracujas und sind einfach lecker.

Auch wenn die Andenbeere meist aus fernen Ländern kommt, man kann sie auch hierzulande anbauen.

Das Abo ganz frisch WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE Ein Jahr 25 Euro 6 Ausgaben

NABU Siegel-Check Die kostenlose App mit Fotoerkennung. Für alle, die ökologisch einkaufen wollen!

Jetzt downloaden: www.NABU.de/siegel-check

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 | @



Einer der kreativen Köpfe im *Bäckerhaus Veit* – Produktionsleiter Marius Dolde hat ganz neu leckere Cracker und Croutons entwickelt

## Genussreich



## Worauf es ankommt

Die einzigartige Vielfalt unserer Natur erhalten, die Schätze unserer Region stärken und bei allem den Menschen im Blick behalten, das lebt das *Bäckerhaus Veit* aus Bempflingen.

**W**ie gut, dass es auch in unserer Region Menschen gibt, die sich für den Artenerhalt stark machen. Denn pro Tag verschwinden auf unserem Planeten etwa 150 Tier- und Pflanzenarten. Natürlich, es entwickelt sich auch wieder Neues, doch das Sterben schreitet fast eintausend mal schneller voran als die Entstehung neuer Arten.

### Retter und Gerettete

Es sind drei alte Getreidesorten, die das *Bäckerhaus Veit* mit einem ganzen Team von engagierten Menschen vor

dem Aussterben gerettet hat. Allen voran der Experte Prof. Jan Sneyd, der im *Veit-Projektgarten* (im *Freilichtmuseum Beuren* zu bestaunen) alte Sorten kultiviert, testet und Saatgut vermehrt. Zum Erhalt für die Nachwelt wurden bereits 15 Sorten an die *Genbank Gatersleben* abgegeben. Die Geretteten, darunter der *Schwäbische Dickkopf-Landweizen*, *Richards Rotkornweizen* und der *Samtrot Ur-Binkel*, haben den Weg in die *Veit'sche Backstube* gefunden. Und auf unsere Teller, mit einer großartigen Geschmacksvielfalt.

- > **Veit-Café / Bempflingen / Im Dorf 3**  
24.10. / 19.30 – 22.00 Uhr | **Brot, Wein & Käse**  
mit der Metzinger Weingärtnergenossenschaft und der Hohensteiner Hofkäserei
- 5.11. / 14.30 – 15.30 Uhr | **Kaffeeklatsch**  
mit der Metzinger Weingärtnergenossenschaft
- 9.11. / 11.30 – 16.30 Uhr | **Martini Markt**  
in ganz Bempflingen
- 3.12. / 14.30 – 17.00 Uhr | **Kinderbacken**
- > **Veit-Café / Kirchheim/T. / Tannenbergstr. 55**  
7.11. / 19.30 – 22.00 Uhr | **Brot & Whisky**  
mit Finch Whisky

„Unsere Backstube ist clean“, sagt Cornelia Veit, die das *Bäckerhaus Veit* in dritter Generation führt. Das heißt: keine Chemie, keine Geschmacksverstärker, nichts was nicht in ehrliche Backwaren gehört, spiegelt hier die lange Bäckertradition. Wohl deshalb leistet sich das *Bäckerhaus* auch eine eigene Apfelplantage bei Nürtingen. Für Apfelkuchen und Co. reifen hier Früchte an 2700 Apfelbäumen! Sollte die Ernte mal knapp ausfallen, werden nur Äpfel aus Baden-Württemberg zugekauft. Auch das gehört zu der Liebe zur Region im *Bäckerhaus Veit*. Das ist gelebte Ethik. Denn tatsächlich werden auch in unserer Region – die über den größten zusammenhängenden Streuobstgürtel Europas verfügt – Äpfel verbacken, die fertig geschnitten aus China importiert werden! -> Seite 14



## Mut zur Farbe

Wie wäre es mit ein bisschen Farbe auf dem Teller, wenn jetzt die Tage wieder dunkler werden? Rote Bete macht das Essen bunt und ist dabei noch richtig lecker.

**B**ei der Roten Bete scheiden sich die Geister, und das nicht nur bei der Schreibweise. Die einen lieben sie, die anderen rümpfen die Nase. Wir meinen zu Unrecht, denn Rote Bete (vom lateinischen „Beta“ für Rübe) bringt ganz besondere Aromen auf den Tisch.

Eng verwandt mit der Zuckerrübe, gehört die Rote Bete zu den Gänsefußgewächsen, was ihr auch die Bezeichnung Rote Rübe eingebracht hat. Zu verdanken haben wir das Gemüse (wie so oft) den Römern, die die Knollen aus dem Mittelmeerraum mitbrachten.

### Bunte Vielfalt

Wie kaum etwas anderes bringt Rote Bete Farbe in unser Essen. Verantwortlich für das charakteristische Rot ist der Farbstoff Betanin. Weil er hartnäckig auch die Haut färbt, tut man gut daran,

die Knollen mit Haushaltshandschuhen zu verarbeiten.

Je nach Sorte finden sich im Angebot runde, flachrunde, zylinderförmige oder spitz zulaufende Rüben. Und auch wenn die klassische Rote Bete tiefrot ist, ihr Farbspektrum reicht über hellrot und gelb bis hin zu weiß und auch ein Farbmix aus roter Schale und weißem Fruchtfleisch ist auf dem Markt.

### Gesunder Inhalt

Wer das erdig-milde Aroma der Roten Bete liebt, isst sehr gesund und kann die Knollen sowohl gekocht als auch roh genießen. Denn mit ihren vielen Mineralstoffen und Vitaminen gelten die Rüben als blutreinigend und verdauungsfördernd. Außerdem wirkt das Betanin als Radikalfänger – natürliche Stoffe, die in der Lage sind unsere Zellen zu schützen.

### Tipps & Wissenswertes zur Roten Bete

**Nährstoffe:** Wenige Kalorien und Kohlenhydrate, dafür eine Menge Vitamine, damit punktet Rote Bete. Vor allem Beta-Carotin, das vom Körper in das lebenswichtige Vitamin A umgewandelt wird, steckt in den Knollen, dazu wertvolle Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Natrium und Kalium.

**Einkauf:** Achten Sie beim Einkauf auf feste, unbeschädigte Rüben.

**Lagerung:** Im Gemüsefach des Kühlschranks hält sich Rote Bete bis zu einer Woche frisch. Einlagert in einer feuchten Sandkiste, in einem dunklen, kühlen Raum, kann man die Knollen den ganzen Winter über frisch halten.

**Genuss:** Ob als Ofen- oder Grillgemüse, Suppe, Risotto, Gemüsebeilage oder sogar Chips, die Knollen sind einfach lecker. Roh kann man die Knolle in hauchdünnen Scheiben als Carpaccio, geraspelt im Salat oder im Smoothie genießen. Wer Rote Bete kocht, sollte dies immer mit der Schale tun, da die Knollen sonst ausbluten. Je nach Knollengröße sind sie in 40-60 Minuten gar.

## Gemüseküche



### Rote-Bete-Risotto mit Forellenfilet

#### Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Rote Bete • 1 Schalotte • 2 Knoblauchzehen • 8 EL Olivenöl • 90 g Butter • 400 g Risottoreis • 200 ml Weißwein • 1 L Gemüsebrühe • 250 g geräuchertes Forellenfilet • 120 g geriebener Parmesan • 2 TL Salz • frischer Pfeffer • 2 EL frisches grob gehacktes Basilikum

#### Zubereitung:

- 1 Die Rote Bete schälen (Haushaltshandschuhe nicht vergessen!) und in 1–2 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Forellenfilet in grobe Stücke schneiden. Das Olivenöl und 50 g Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten etwa 2 Minuten farblos andünsten.
- 2 Den Risottoreis dazugeben und weitere 2 Minuten anschwitzen. Die Rote-Bete-Würfel, den Knoblauch und das Forellenfilet hinzugeben und 2 Minuten mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen.
- 3 Mit der Gemüsebrühe aufgießen, sodass der Reis gerade so bedeckt ist. Das Risotto leicht köcheln lassen, bis die Brühe eingekocht ist. Weitere Brühe aufgießen, sodass der Reis wieder bedeckt ist. Das Aufgießen etwa 4-mal wiederholen.
- 4 Das Risotto sollte Biss haben und nicht zu trocken sein. Den Herd ausschalten und restliche Butter und 100 g geriebenen Parmesan einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und grob hacken. Das Rote-Bete-Risotto in Pastatellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum bestreut servieren.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche

## Unsere Liebe zur Region & zum Bäckerhandwerk!



Leidenschaft fürs Bäckerhandwerk seit 1927

Regionale Anbauprojekte

Regionale Zutaten

Regionaler Arbeitgeber mit Tradition & Herz

[www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)



**Berg**  
**BOTTICH GÄRUNG IST DER GIPFEL**  
Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.  
BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



### Liebeserklärung ans Ländle

Auch wenn die Störche längst ihre Müsternester verlassen haben, es wird weiter feste gewerkelt in Zwiefalten.

SCHWABENPOWER hat hier, im Klosterörtchen, ihre Herbst-Winter-Kollektion kreiert. Passgenau zur schön&gut.



Da spiegeln sich im gemusterten Midi-Rock Farben, die *Nebel*, *Ernte* und *Erdrauch* heißen, erzählen die Kreativen über ihr neues Stoffdesign. Passend dazu gibt's ein schwarzes, tailliertes Langarm-Shirt mit Kopfleiste. Wer's lässiger mag, greift zur Unisex-Variante und damit machen auch mal wieder die Herren eine tolle Figur. Ihr nächstes Lieblingsstück können sie aber auch im neuen mokkafarbenen Troyer entdecken – ein echter Herbstbegleiter.

Dass die Bio-Textilien eine wahre Liebeserklärung ans Ländle sind, kann man auf der schön&gut nicht nur fühlen. Man erlebt hier das gutgelaunte SCHWABENPOWER-Team, mit der Leidenschaft zu Handwerk und Qualität.

**SCHWABENPOWER**  
Regionale Kleidung aus Bio-Stoffen

einzigartig statt Masse

traditionsbewusst



handgemacht in Zwiefalten

schön&gut  
Halle S4

Hauptstrasse 8 • 88529 Zwiefalten  
OnlineShop: www.schwabenpower.de

### Herbsttöne



Messetreiben in einmalig schöner Kulisse – in und um die ehemaligen Getreidespeicher des *Alten Lagers* findet die schön&gut statt

## Das Flair der Alb

Vom 30. Oktober bis zum 2. November findet im *Albgut*, dem *Alten Lager*, in Münsingen zum 17. Mal die schönste Messe des Herbstes statt, die schön&gut.

Die Farben des Herbstes, des Laubes, das von einer tiefstehenden Sonne beleuchtet wird, als wäre das alles inszeniert! Warum passen diese Farben so wunderbar zusammen, korrespondieren mit dem Himmel, den Wolken, der Erde, dem spröder werdenden Gras, dem Holz der Bäume? Irgendwie scheint eine Harmonie in allem zu liegen, während wir der kalten Jahreszeit entgegengehen.

Die Hallen des *Alten Lagers* in Münsingen, ehemals Getreidespeicher, sie gehören für viele, die schon einmal – wahrscheinlich öfter – auf der Messe schön&gut gewesen sind, zu dieser Herbstzeit wie die letzten warmen Tage und wie das Laub am Boden. Die Farben der Kulinarik, Möbel, Textilien, die Naturnähe der dahinterstehenden Produktionen – das alles scheint sich in die Harmonie, die man im Herbst auf der Schwäbischen Alb erlebt, nahtlos einzufügen.

### Ausgewählte Anbieter

Egal, wie oft man schon hier war, es gibt immer wieder Neues zu entdecken. Das liegt nicht nur an der Größe

– die rund 220 Aussteller sind kaum an einem Tag zu bewältigen. Wie letztes Jahr sind auch diesmal wieder neue Anbieter zu entdecken, fast 40 an der Zahl. Wie das ganze Angebot, so sind auch sie in einer guten Mischung aus den fünf Bereichen Wohnen und Lifestyle, Mode und Kosmetik, Essen und Trinken, Touristik und Mobilität sowie Schaf und Ziege vertreten.

Neben einer Fülle von regionalen Besonderheiten beleben auch einige andere Produzenten die Messe. Der Spezialist für Wild- und Lammfleisch FRIMA aus Tübingen etwa ist eine feine und zuverlässige Adresse für alle, die gerne das Fleisch von Tieren essen, die absolut artgerecht und ohne jeden Transportstress leben durften. Auch Schwabenpower und Cotonea sind mit ökologischer Baumwollkleidung auf der Messe und bereichern etwa neben disana das breite Sortiment an Textilien aus naturschonender Herstellung, für die unsere Region eigentlich einen Orden verdient hätte.



### Spezialisten und Alleskönner

Die Schafe, treue Messe-Begleiter der schön&gut von Anfang an, werden wieder am Start sein. Sie beweisen in diesem Jahr, dass sie echte „Alleskönner“ sind und zeigen, wie sie in Weinberg, Tannenschonung und Photovoltaikparks zum Einsatz kommen. Neues Terrain also für die wolligen Landschaftsgestalter, die schon seit Jahrhunderten das Bild der Wacholderheiden prägen. Das ist dann auch für Kinder spannend, die beim Filzen, Handspinnen oder Seiledrehen sicher gerne der Langeweile des Flanierens der Erwachsenen entfliehen.

Der Organisator, die Agentur *soluti-oncube*, wird immer perfekter in der Durchführung. So wurden für dieses Jahr die Anfahrtswege neu organisiert, um An- und Abfahrt flüssiger zu gestalten. Das *Biosphärenzentrum*, das sich am Eingang des *Alten Lagers* befindet, ist besser eingebunden: Der Pendel-Bus vom Münsinger Bahnhof,

Schönes, Kulinarisches oder Tierisches – die Messe ist an Vielfalt nicht zu toppen

der die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln attraktiv macht, hält hier, und es können auch gleich die Eintrittskarten gelöst werden.

Ein Eintritt ins *Biosphärenzentrum*, mit seiner interaktiven Ausstellung, ist übrigens im Messticket inbegriffen, gültig bis Ende Februar 2026. Die schön&gut wird ja wohl wenigen Besuchern Zeit lassen, im Anschluss noch einen zusätzlichen Programmpunkt unterzubringen – auch wenn der Einlass dieses Jahr am Donnerstag und Freitag eine Stunde früher beginnt, bereits um 10 Uhr. Eine gute Nachricht! Denn zu einem wirklich perfekten Alb-Herbst gehört ein Tag auf dieser Messe inzwischen unbedingt dazu.



**Öffnungszeiten**  
Montag bis Mittwoch 9 - 17 Uhr  
Donnerstag und Freitag: 9 - 18 Uhr  
Jeden 1. Sa im Monat 10 - 14 Uhr

**disana LADEN**  
Von Anfang an Natur  
Tolle Angebote und ein Einkaufserlebnis mit Wohlgefühlcharakter.  
Rosenstraße 26 | 72805 Lichtenstein-Holzelfingen  
07129 93686615 | www.disana.de  
disana.natur disana.natur



**LECKER WILD FRIMA.**  
Hagenloher Str. 59/61 • 72070 Tübingen  
info@frima-regional.de • frima-regional.de

30.10.–2.11.2025 | ALBGUT – ALTES LAGER, MÜNSINGEN

# schön&gut

Die Messe rund um Essen, Trinken, Wohnen & Lifestyle

**Ticket**  
Vorverkauf online

Do + Fr: 10 – 18 Uhr  
Sa + So: 11 – 18 Uhr  
Tagessticket € 12,-

www.schön-und-gut.com

Mit Unterstützung von:





Mit großer Begeisterung und viel Herzblut – Andrea Trost füllt die Mühle ihrer Vorfahren mit besonderem Leben, etwa mit ihrem Adventsmarkt



# Die Kraft des Wassers

Die *Trost Mühle* in Bempflingen ist ein wunderbarer Platz um individuelle Feste zu feiern. Mit ihrem Adventsmarkt taucht die Inhaberin, Andrea Trost, den Ort in ein ganz besonderes Licht.

Mühlen waren immer schon besondere Orte. Ihre Lage oft sehr idyllisch an Bachläufen, ihre Bedeutung zentral für die umliegenden Höfe, waren sie doch meistens deren einziger Abnehmer für das Getreide. Aber was noch vor einer Generation von so großer Bedeutung war, hat vielerorts inzwischen seinen ganzen Wert verloren. Wenige Mühlen überlebten den techni-

schen Fortschritt und die damit einhergehende Zentralisierung.

Die *Trost Mühle* in Bempflingen, erstmals erwähnt im 13. Jahrhundert, war bis 2012 ein Hort schwäbisch-ländlichen Fleißes, nachbarschaftlicher Treffpunkt und familiäre Tradition. Ihr Los schien besiegelt, die Suche nach Nachfolgern gescheitert, die Technik von Mahl- und Sägewerken definitiv veraltet. In einer solchen Situation kann nur ein Wunder retten.

## Fusion von Gestern, Jetzt und Morgen

Und das Wunder kam. Die Müllers-tochter, Andrea Trost, hat mit einem schier unerschöpflichen Maß an Kreativität, Fleiß und Begeisterung einen Ort geschaffen, der wieder Zukunft hat, zeitgemäß, ideenreich und berührend. Die Art, wie sie die unnütz gewordenen Räume wieder ins Leben zurückgeholt

Mit kreativer Handschrift – Kulinarisches findet sich im Mühlenladen auch als hübsche Geschenkidee



hat, verbindet auf wunderbare Art und Weise das Alte mit dem Neuen.

Da wurde nicht rigoros drauflos renoviert. Da stehen noch die alten Geräte, die Mahlstöcke, die Säge, die Werkzeuge, als wären sie gestern das letzte Mal gebraucht worden. Da stehen noch Tische aus Brettern, denen man Jahrhunderte anzusehen meint, da ist noch der Geist der alten Müller zugegen, Günther und Reiner Trost und deren Vorfahren über drei weitere Generationen. Mit der Kraft des Wassers haben sie Mehl gemahlen und Bretter gesägt.

Ein Begegnungsort ist die *Alte Mühle* geworden, an dem ganz viel zusammenkommt. Der Mühlenladen war das ja immer schon. Der Adventsmarkt potenziert das, sozusagen. Dazu kommen die Backstube mit den heiß begehrten Koch- und Backkursen, Raum für Qi-Gong, Yoga und Seminare und dann der wunderbare Festsaal, zu dem sich die *Alte Säge* gemauert hat.

## Die Musik des Wassers

Mit demselben Feingefühl, das in die Umgestaltung der für harte Arbeit errichteten Räume floss, richtet Andrea Trost hier Hochzeiten, Geburtstags- und andere Familien-



Einblicke in die Backstube – beim *Bempflinger Martini Markt* erlebt man die *Alte Mühle* mit duftendem Flair

festen sowie Betriebsfeiern aus. Es ist nicht nur das unvergleichliche Ambiente, das eine Feier hier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt, es ist vor allem Andrea Trost, die mit ihrem Organisationstalent so individuell auf die Bedürfnisse ihrer Gäste einzugehen weiß und so liebevoll alles vorbereitet und begleitet. Jedes Detail, von Dekoration und Blumenschmuck, über die Auswahl des Caterers, bis hin zu persönlich gestalteten Gastgeschenken bekommt hingebungsvolle Aufmerksamkeit.

Draußen vor dem Saal plätschert das Wasser der Erms vorbei, umspielt das gewaltige Mühlrad, benetzt das Moos auf den Steinen. Es ist ein Ort um zu verweilen, um mit seinen Festgästen auf das Leben anzustoßen, um zu träumen und zur Ruhe zu kommen. Vor dieser idyllischen Kulisse bekommen Hochzeits- und Familienfotos einen malerischen Charme, der die schönsten Erinnerungen lange wachhält.

## Das Licht des Advents

Wenn sich das Jahr auf Weihnachten zubewegt, ist eine besonders gute Zeit, die *Trost Mühle* zu besuchen. Mit dem *Bempflinger Martini Markt* am 9. November beginnt der Adventsmarkt der

Mühle, der dann bis Weihnachten immer Freitagabend und samstags geöffnet ist. Schon im frühen Herbst beginnt Andrea Trost mit ihrer Mutter zusammen, alles mit unendlicher Liebe und Detailverliebtheit zu dekorieren. Das ganze Jahr über

## STIMMUNGSVOLLER ADVENTSMARKT

Folgende Freitage:  
21.11.25 18:00 – 22:00 Uhr Nachtmarkt  
28.11.25 18:00 – 22:00 Uhr Nachtmarkt  
05.12.25 18:00 – 22:00 Uhr Nachtmarkt  
12.12.25 16:00 – 20:00 Uhr

Folgende Samstage:  
Eröffnung 15.11.25 10:00 – 14:00 Uhr  
22.11.25 10:00 – 13:30 Uhr  
29.11.25 10:00 – 13:30 Uhr  
06.12.25 10:00 – 13:30 Uhr  
13.12.25 10:00 – 13:30 Uhr



MARTINIMARKT SO 09.11.2025, 11:30 – 16:30 UHR

Mühlenbesichtigung | Offene Backstube  
Einkaufsvergnügen am Sonntag | Genuss für Leib und Seele | Einstimmung auf die Adventszeit





Vielleicht mal das ganze Korn kaufen und selbst mahlen – im Mühlenladen gibt's die perfekte Beratung dazu



Die *Trost Mühle* als einmaliger Ort für individuelle Feste – liebevoll gestaltet bis ins Detail

Geschenkideen und ausgesuchte Dekoartikel. Der Mühlenladen ist „Ährensache“ für die Müllerstochter, führt sie damit doch das Herzstück der Mühlentradition ihrer Familie fort.

Darüber hinaus bietet der Adventsmarkt eine ganz besondere Auswahl von Adventsartikeln, Kränze, Kerzen, Glaskugeln, Christbaumschmuck, vor allem aber die unüberbietbare Adventsstimmung in gut gelaunter Gesellschaft mit Lagerfeuer, Grillwurst und Glühwein. Am *Martini Markt* kann die Mühle besichtigt werden, die wunderschöne Backstube, eingerichtet zwischen den einstigen Mahlstöcken, ist offen und eine Bäckermeisterin beantwortet alle Fragen rund ums Brotbacken und die Backkurse.

### Ein Hauch von Ruhm

Als „Glücksort“ würdigt der *Droste-Verlag* in seiner gleichnamigen Reihe den Adventsmarkt der *Trost Mühle*. Und dank

der Virtuosität der Mühlenchefin beim Maultaschen-Machen zierte ihr Konterfei das Plakat des *Metzinger Maultaschen-Feschdivals*. Gelernt hat sie es bei ihrer alten Tante Helene, dem Herz der Familie, die bis ins Alter von 93 Jahren in der Küche stand und lange Zeit die ganze Familie bekochte. Ihre Kunst lebt bis heute. „Ihre Nudelmachine, deutlich über 100 Jahre alt, funktioniert immer noch besser als jede moderne“, erklärt Andrea Trost.

Auch die 3300 Follower auf *Instagram* lassen vermuten: Die Mühle ist auf einem guten Weg, wieder zu einem zentralen Ort, diesmal weit über die Region hinaus zu werden. Ein Ort, der wie früher, als er Strom für das ganze Dorf produzierte, als der Müller das erste Auto im ganzen Nürtinger Landkreis fuhr, als die Hungrigen nach dem Krieg wussten, hier werden sie nicht abgewiesen; der wie damals Menschen etwas bedeutet, ein Stück Heimat ist, ein regionales Herzstück. Es ist nicht lange her, dass es so war – es ist kaum vorbei gewesen. Es ist ein großes Glück, wenn solche Orte bleiben.

## TROST SEIT 1859 MÜHLE

Mühlstraße 2 | 72658 Bempflingen  
Telefon 07123 - 316 71

Öffnungszeiten Mühlenladen  
Di / Do / Fr 9.00 – 12.30 Uhr | 14.30 – 18.00 Uhr  
Mi / Sa 9.00 – 12.30 Uhr

trostmuehle.com | Instagram: @trostmuehle



## Grüne Zitronen?

Faires Obst und Gemüse und viel Sinn für Manufakturwaren, das ist *POIS – Natürlich Portugal*. Starten Sie doch mit in den Saisonauftakt, mit einer Bestellung oder im Pop-up.

Dass eine Zitrone gelb ist und eine Orange einen leuchtenden Orangeton haben muss, das lernen schon unsere Jüngsten mit dem ersten Bilderbuch. Doch wie heißt es so schön: man lernt nie aus. Dass das so ist, merke ich mal wieder, als ich den *POIS Pop-up* in Bempflingen besuche.

### Fairer Handeln

*POIS – Natürlich Portugal*, das ist die gelebte Liebe zum kleinen Land auf der Iberischen Halbinsel. Es ist der faire Handel von Waren, die von portugiesischen Kleinerzeugern und Manufakturen produziert werden und auf direktem Weg zu uns gelangen. Fair, das bedeutet auch, dass das Obst und Gemüse komplett unbehandelt ist. Und hier kommt die grüne Zitrone ins Spiel und damit meine Lektion.

„Zitrusfrüchte erhalten ihre Farbe wenn der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht groß ist. Wenn's also, wie jetzt an der Algarve, auch nachts noch richtig warm ist, sind nicht nur reife Zitronen grün, sondern auch die Orangen blass“, erklärt mir *POIS*-Inhaber Matthias Kästner. „Aber Farbe gibt's natürlich auch, wenn Zitrusfrüchte in speziellen Reifekammern mit Ethylen begast werden“, fügt Mitarbeiterin Sonja Lukenda hinzu. Eine leider gängige Methode, die zum Glück fern von jeder *POIS*-Frucht ist.

### Fruchtiger Saisonstart

Wer nun Lust auf die leckeren Früchte hat, kann gleich mit einer Online-Bestellung in den Saisonauftakt starten. Einfach unter [pois-portugal.de](http://pois-portugal.de). 24 Sorten Obst und Gemüse bis hin zu Nüssen stehen zur Wahl, wer mag, rundet seine Bestellung mit allerlei Leckerem wie Feigen-Zitronen-Senf, Olivenpaste oder Marmeladen ab. An über 50 Abholstellen, darunter Tübingen, Reutlingen, Dettenhausen und Balingen liefert *POIS* die Ware aus – keine Frage, da findet man seinen idealen Abholort.

Los geht's bei der ersten Lieferung auch mit Clementinen, Anfang Dezember folgen die Winterorangen. Warum nicht ein Kistchen mit Nachbarn oder

Freunden teilen? Augenmaß beim Einkauf, das hat *POIS* beim Bestellsystem im Blick. Denn so werden bei den Erzeugern die richtigen Mengen geordert und einer Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt.

### Feiner Laden

Doch natürlich lohnt es sich auch den Pop-up donnerstags zu besuchen, der zugleich Abholstelle ist. Im charmanten ehemaligen Pförtnerhäuschen entdeckt man mit seinem Angebot ein kleines Portugal, erfährt Interessantes über die *POIS*-Philosophie und erlebt wahrlich den Duft fairer Früchte. Übrigens: Der *Martini Markt* am 9. November ist auch eine perfekte Gelegenheit dazu.



Fair, nachhaltig und sehr lecker – Matthias Kästner bringt mit viel Leidenschaft ein Stück Portugal auch in unsere Region

**ISS MICH!**

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

<b>Pois Pop-up · Bempflingen</b> Auf dem Brühl 1, 72658 Bempflingen Do. 11-17 Uhr (Pförtnerhäuschen Cotonea)	<b>Pois Hofladen Winnenden</b> Karl-Krämer-Str. 25, 71364 Winnenden Fr. 15-19, Sa. 09-14 Uhr	<b>Pois · Stuttgart</b> Rotebühlstr. 90, 70178 Stuttgart Mo.-Fr. 10-19, Sa. 10-16 Uhr
--	--	---



Pure Natur für die Kleinsten –  
Schönes aus farbig gewachsener Baum-  
wolle enthält keinerlei Farbstoffe



schaften, die konventionellen Methoden in nichts nachstehen. Ein bis zwei Hektar ernähren dort einen Farmer mit seiner – oft großen – Familie, in Amerika sind dafür meist Tausende Hektar nötig.

Die neuen Kollektionen sind ausschließlich im *cotonea Outlet* in Bempflingen erhältlich. Kleiner Tipp: Nehmen Sie, von Reutlingen kommend, die zweite Ausfahrt nach Bempflingen, da die Ortsdurchfahrt zur Zeit gesperrt ist.

Vielleicht fahren Sie ja zum *Martini Markt* am 9. November dorthin. Ansonsten finden Sie die *cotonea*-Naturtextilien auch beim Messetreiben auf der *schön&gut*. Und dann werden Sie entdecken: In der Begegnung mit *cotonea* tut sich eine neue Welt auf. Eine bessere Welt.

## Traumstoffe auf unserer Haut

Die führende Marke für Baumwoll-Naturtextilien, *cotonea*, tritt bei der Messe *schön&gut* und beim Bempflinger *Martini Markt* mit neuen Kollektionen aus sehr besonderen Stoffen auf.

Nichts kommt uns den ganzen Tag über so nahe wie die Kleidung auf unserer Haut, nichts repräsentiert so deutlich unsere Persönlichkeit. Daher wirkt die Art, wie wir uns kleiden nicht nur nach außen, sondern auch nach innen, sie prägt unser Lebensgefühl und unsere Haltung zu unserem Körper. Insbesondere bei den Basics, den T-Shirts, die wir tragen, wenn wir uns wohlfühlen wollen, macht es daher einen Unterschied, was wir da an haben. Für Babys ist dies sogar elementar.

Die Textilindustrie hatte nicht nur eine Vorreiterrolle bei der Globalisierung der weltweiten Wirtschaft, sie ist bis heute beispielhaft für ungerechte Arbeitsbedingungen und die Verursachung von Umweltschäden. Die Marke *cotonea* zeigt, dass es auch völlig anders geht. Mit einer zu 100% kontrollierten Produktion nach strengsten Bio-Richtlinien gibt sie den Maßstab vor für Baumwoll-Textilien weltweit.

Neben ihrem umfangreichen Sortiment für Schlaf- und Badezimmer, legt sie nun auch neue Kollektionen vor, für Babys und – beachtlich, wo die doch immer eher vernachlässigt werden in der Modebranche – Männer! Die Stoffe, die dafür verwendet werden, gehören zu den außergewöhnlichsten, die diese ohnehin schon so besondere Marke anbietet.

### Echte Raritäten

Baumwolle ist nicht gleich Baumwolle. Es gibt echte Traumstoffe unter den Baumwollarten. An der Spitze von ihnen steht die *Pima-Baumwolle* mit

ihren extrem langen Fasern. Nur etwa 0,001% der Baumwoll-Weltproduktion wird von dieser Art im Bio-Anbau hergestellt. Aus ihr lassen sich nicht nur sehr feste, sondern auch besonders weiche Garne herstellen. Das Tragegefühl eines solchen T-Shirts muss man erleben. Es ist definitiv anders.

Ein weiterer exquisiter Stoff ist der aus farbig gewachsener Baumwolle. Die rot-braune Züchtung wird nur von drei Unternehmen in der ganzen Welt verarbeitet. Bei den daraus hergestellten Textilien wird komplett auf das Färben verzichtet. Was man auf der Haut trägt, ist die reine Faser, ohne alle Zusätze. Man kann sie also bedenkenlos mit weißer Wäsche waschen.

Der dritte Stoff der neuen Kollektionen trägt den Namen *Merelly*. Er besticht durch seine schlichte Eleganz, wenn er als T-Shirt getragen wird. Ein Strick aus naturfarbenem und nachtblauem Garn ergibt ein feines Muster in einem dezenten Farbton.

Begeisterung für farbige Baumwolle – der Kalifornierin Sally Fox ist es gelungen sie zu züchten



Außergewöhnliche Stoffe für besondere Herren-T-Shirts – aus *Pima-Baumwolle* im Farbton *Marine* oder aus naturgewachsener Baumwolle (o.) und das *Merelly*, ein Stoff aus zwei farbigen Garnen (r.)

### Haut und Umwelt unversehrt

Hinter *cotonea* steht ein ausgefeiltes Konzept für eine Produktion, die sowohl für die Umwelt wie auch für die an der Produktion beteiligten Menschen gut ist. Über die Jahre gewachsene Kontakte zu Baumwoll-Initiativen, Produzenten und Züchtern sind die Grundlage für ein durch und durch faires Produkt, das seine komplette Herkunftskette nachweisen kann.

Einer dieser besonderen Kontakte ist der zu Sally Fox. Roland Stelzer, Inhaber und Geschäftsführer von *cotonea*, kennt die Baumwoll-Züchterin aus Kalifornien seit vielen Jahren. „Nach ihrer Karriere als Herstellerin gentechnisch veränderter Saaten bei *Monsanto* wechselte sie zur Naturverbundenheit und nutzte die verlassene Farm ihres (deutschen!) Großvaters, um durch konventionelle Züchtung, ganz ohne Gentechnik, immer hochwertigere und

farbigere Baumwolle zu entwickeln“, erzählt Roland Stelzer.

Viele weitere Geschichten wie diese begleiten den Weg von *cotonea*. Etwa die von Menschen, die in Uganda auf rein biologische Weise Erträge erwirt-

**cotonea**  
wertschätzend.  
bewahrend. echt.

**Outlet**  
Bio-Textilien für Ihr Zuhause

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

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

**schön&gut**  
Halle S5  
30.10 – 02.11.2025  
Wir freuen uns  
auf Sie!

**Veranstaltungen bei Cotonea:**  
• 09.11.25  
**Martinimarkt**  
mit Kinderprogramm  
& Bewirtung

-&gt; Fortsetzung von Seite 4

**Nachhaltig heißt menschlich**

Neben der Regionalität spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle bei Veit. Natürlich zählt da ein ausgefeiltes Recyclingsystem dazu oder die Wärmerückgewinnung von Ofenwärme für die Spülmaschine. Nachhaltigkeit, das bedeutet für Cornelia Veit aber vor allem auch Menschlichkeit. „Über 40 Nationen arbeiten bei uns, das sind Menschen, die wir alle mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen hören wollen“, erzählt Cornelia Veit. „Das Sofa in meinem Elternhaus war quasi Teil der Personalabteilung, zu helfen ist auch heute noch selbstverständlich bei uns.“



Begeisterung für alte Sorten – Pflanzenexperte Prof. Jan Sneyd

Im Veit-Team zu arbeiten, das scheint ein bisschen wie Zuhause zu sein. Wer mitarbeiten möchte, arbeitet mit an einem Stück Zukunft. Denn hier wird auch immer wieder Neues entwickelt und getüftelt, wie die Cracker und Croutons, die Produktionsleiter Marius Dolde jüngst kreiert hat. Und manches, das stellt sich auch von selbst ein – vielleicht einfach weil der Boden bei Veit ein guter ist – so wie das *Spontan-Baby*, die spontane Kreuzung von *Schwäbischem Dickkopf-Landweizen*, und *Richards Rotkornweizen*. Zum Jubiläum 2027 werden wir in den Genuss der ersten Backwaren kommen. Und bis dahin wird Prof. Jan Sneyd den jüngsten „Veit-Nachwuchs“ pflegen und groß ziehen, genau so wie man das eben mit Babys macht.

**Rundherum****Unterirdisches**

Wohin mit den Kindern in den Herbstferien? Eine Taschenlampenführung in der *UNESCO*-Welterbehöhle *Hohle Fels* verspricht auf jeden Fall eine Menge Spannung. Eine halbe Stunde heißt es dort „Spot an“ wenn's mit der Taschenlampe durch die Welt unter der Erde geht. Also einfach feste Schuhe, warme Kleidung und die Taschenlampe schnappen und die Höhle besuchen, die vor allem für die *Venus vom Hohle Fels* – den Fund der weltweit ältesten Figur einer Frau – bekannt wurde. Und natürlich können sich auch Erwachsene mit ins Abenteuer stürzen.

> **Schelklingen | Hohle Fels | 30. Oktober | 14/15/16 Uhr | Tickets unter: Telefon 073 94-2 48 17 | schelklingen.de**

**Bezauberndes**

Beim *Winterzauber im Park* weht ein besonderer Charme. Er weht quasi im Zeichen des „K“, mit seinem *Kunsthändlermarkt*, der von adventlichen Kränzen, weihnachtlichen Karten oder Kunstvollem aus Holz und Ton vielerlei Unikate bietet. Keine Frage, hier wird das außergewöhnliche Geschenk entdeckt. Und wenn der Künstler Andreas Felger

sein *Atelier K*, in der Kapelle des Parks, öffnet, gibt's noch exklusive Einblicke!

> **Bad Sebastiansweiler | Altes Café/Park | 29./30. November | 11 – 18 Uhr | bad-sebastiansweiler.de**

**Künstlerisches**

Die Schwäbische Alb hat so unglaublich reiche Natur zu bieten. Wie künstlerische Perspektiven auf diese Flora und Fauna aussehen können, zeigt die Ausstellung *Albweitblick*, die an vier Kunstorten stattfindet. Das *Living Museum Alb*, einer der Ausstellungsorte, präsentiert dabei sechs Künstler, mit ganz eigenen Schwerpunkten. Ein lohnender Besuch, an einen Ort, der Kunst und Inklusion mit Begeisterung lebt.

> **Buttenhausen | Living Museum Alb | bis 26. Oktober | Mo – Fr 8.30 – 11.30 Uhr / 13 – 15.30 Uhr | livingmuseumalb.de**



**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**  
D R U C K T

**Italienliebe****Buon giorno Freunde!**

Zwanzig Jahre *Toskanischer Markt* in Reutlingen, das spiegelt die lange Freundschaft zwischen Pistoia und der Achalmstadt. Vom 10. bis zum 12. Oktober weht wieder das italienische Flair.

Das man für eine Freundschaft viel tun muss, das wissen wir alle. Irrendwie könnte man sogar meinen, das Wort selbst weist uns schon darauf hin tätig zu werden: Freund schafft.

Für die Freundschaft, von der hier die Rede ist, wurde jedenfalls eine Menge geschafft. Und das, obwohl die *amici* rund 800 Kilometer trennen, es ist die Freundschaft zwischen den Städten Pistoia und Reutlingen.

**Eine Idee wird geboren**

Aber der Reihe nach. Uli Bausch, ehemaliger Geschäftsführer der Reutlinger *VHS*, sprudelt im Gespräch heute noch, wenn er auf die Anfänge dieser Städtefreundschaft blickt: „Ende der neunziger Jahre hatten wir die Idee zu einem Tandemsprachkurs. Das heißt, Reutlinger gingen nach Pistoia um Italienisch zu lernen, in Familien zu leben und so Land und Leute kennenzulernen. Im Gegenzug kamen die Pistoieser nach Reutlingen.“

Beim *Fare due chiacchiere* (einem Schwätzchen) mit dem Wirtschaftsbürgermeister von Pistoia hörte Uli Bausch damals von der großen Tradition der Wurstveredelung in der Stadt und wusste zu antworten: „Und wir haben mit der *Metzgerei Göbel* eine der ältesten Metzgereien in Familienbesitz.“ Warum also die beiden Städte nicht auch „metzgerial“, also kulinarisch, zu-

sammenbringen? Soweit (aus Platzgründen) die Kurzform der Geschichte.

**Freundschaft geht durch den Magen**

Dass dies auf wunderbare Weise gelungen ist, davon zeugt der *Toskanische Markt*, der im Herbst sein 20-jähriges Jubiläum in Reutlingen feiert. Gestartet 2005 mit einer Handvoll Produzenten, sorgen heute rund 15 *mercanti* aus Pistoia und Umgebung, samt Musikern, für toskanisches Flair am Weibermarkt. Feines wie Öle, Weine und Spirituosen, Cantuccini oder Honige haben sie im Gepäck. Und natürlich sind da die besonderen Wurstwaren und mit ihnen der Mann der ersten

Die Aromen der Toskana am Reutlinger Weibermarkt – drei Tage lang bieten die italienischen Produzenten wieder ihre Produkte zum Verkauf an

Stunde: Fausto Savigni, der das *Cinta-Senese-Schwein* freilaufend züchtet und seine Bio-Spezialitäten anbietet.

Wer mag, schaut nicht nur beim Nudelmachen zu, sondern genießt die leckere Pasta direkt vor Ort, in der *Osteria Toscana* an der Marienkirche. „Das ist italienische Gastfreundschaft in seiner schönsten Form“, sagt Thomas Becker, Vorsitzender des Vereins *Amicizia Pistoia-Reutlingen*, der den Markt federführend organisiert, gemeinsam mit dem Kulturverein *Stammtisch Pistoia*.

Für Italienfreunde ist der *Toskanische Markt* einfach ein Muss. Und wer weiß, vielleicht eröffnet OB Thomas Keck den Markt ja um 11 Uhr auch mit einem: Buon giorno Freunde!

**24. Toskanischer Markt**

mit *Osteria Toscana*  
an der Marienkirche

Fr, 10.10.2025, 10:00 - 19:00  
Offizielle Eröffnung: 11:00 Uhr  
Sa, 11.10.2025, 10:00 - 19:00  
So, 12.10.2025, 12:00 - 18:00

**PROGRAMM**

**MUSIK AUF DER MARKTBÜHNE**  
Passo Uno (Pistoia),  
Ensembles der  
Musikschule Reutlingen

**AUSSTELLUNG**  
Verde Pistoia -  
*Sophie Hebsacker*,  
Vernissage Sa, 11.10.,  
19:00, Haus der  
Volkshochschule

**HERBSTKONZERTE DES  
DETTINGER VHS-  
ORCHESTERS**  
mit Gast-Solist  
*Maestro Maurizio Fedi*  
(Pistoia), Fagott:  
Sa, 11.10., 19:00, und  
So, 12.10., 17:00,  
Schillerhalle Dettingen



## Marktleben

### Wer sucht, der findet –

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

#### In Reutlingen

**Achalmbad** Albstraße 17-19 | **Achalmbad Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettensburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **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 | **Da Capo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **Fahrad Sauer** Steinachstraße 46 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **franz. K** Unter den Linden 23 | **Garten-Baumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litze** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **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 | **Teelädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volks-hochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

#### In der Region

Albstadt **Gota** - **Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck** - **Forum 22** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **Cotonea Outlet** - **POIS Pop-up** - **Trost Mühle** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salzglück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Ehingen-Granheim **Biohof Rapp** | Enningen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Aktiv Markt Vrakas** - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** - **Edeka Roggenstein** - **Salzgrotte & Natursalzläden** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glockler** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütshop** | Gomadingen-Offenhausen **Gestütsgasthof** | 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 Hofkäseerei Rauscher** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Islandpferdegstüt Hohenstein** | Holzelfingen **Disana** | Kohlberg **AlbVerführer-Lädle** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** - **Die Gute Laune** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Marktplatz 11** - **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Kulturforum Metzingen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Bäckerei Wiech** - **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **TV Münsingen e.V.** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auingen **Alb-maler Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Ofertingen **Häussermann Fruchtsäfte** - **Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **Bäckerei Marquardt** - **BeckaBeck** - **Bio-Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **gesundhaus** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rosenkranz Genuss** | 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 Glockler** - **Edeka Roggenstein** | Tübingen **BOXENSTOP Museum** - **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Wannweil **Gärtnerei Hochstetter** - **Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Winnenden **POIS Hofladen** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Brauhaus** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** - **Schwabenpower** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbücher Spezialitäten**

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

Teilen Sie uns dies gerne mit:

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

# Zum guten Schluss.



**Mikeler**  
Obst & Gemüse  
Frische aus Leidenschaft

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



**EBK Blumenmönche**

BLUMEN-ZWIEBELN  
große Auswahl

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

Hofverkauf  
Seewiesen 1 | RT-Reicheneck  
Mo-Fr 15-18 Uhr | Sa 9-12 Uhr

neue Öffnungszeiten

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



**Pflegegeld-**  
Was tun wenn...?

comitor  
Pflegegeldhilfe von A bis Z

Pflegeberatung ist eine Leistung der Pflegekasse  
Siegfried Janser ist Pflegeberater nach § 7a SGB XI und berät Sie vom Antrag bis zur Zahlung des Pflegegeldes!  
[www.pflegegeldhilfe.org](http://www.pflegegeldhilfe.org)  
Telefon: 0 71 21 - 6 95 45 15