Marktleben

Der Genuss in unserer Region.





Biotextilien
Aus Bempflingen
Den Blick weiten

Stilkultur
Im Alten Lager
Wertschätzen, was das Leben schöner macht

Mühlenleben
An der Erms
Glanzlicht am Wasser

Gourmetkäse

Der Geschmack der Weide



Liebe Leserin,
lieber Leser,

„Ideen sind das einzig wahrhaft Bleibende im Leben." Einen, der die Natur wie kaum ein anderer erforscht hat, zitieren wir hier: Alexander von Humboldt. Sein Gedanke spiegelt sich in seiner jahrzehntelangen Arbeit als Naturforscher. Und, er ist ein wunderbarer Auftakt in diese *Marktleben*-Ausgabe.

Warum? Weil von den Ideen, die etwas Bleibendes sind, auch in unserer *Marktleben*-Titelgeschichte erzählt wird. Maria Pizzini und ihr Mann Valentin haben den *Altschulzenhof*, den Hof ihrer Eltern, übernommen, und führen ihn nun in die Zukunft. Wir haben den Familienbetrieb besucht, durften beim Käsen über die Schulter schauen und im Käsekeller staunen und hätten zu gerne ein bisschen Hofleben im dortigen Tiny-House genossen.

Was in Münzdorf die Käsereitochter ist, ist in Bempflingen eine Müllerstochter. Doch sie erzählt die Geschichte ihrer Vorfahren neu und haucht der alten Mühle mit viel Kreativität wieder Leben ein, etwa mit tollen Adventsmärkten am Mühlbach. Wir haben uns auch mit Menschen getroffen, die sich gemeinschaftlich stark machen für einen nachhaltigen und fairen Umgang mit Natur und Tier. Mit einer Buntheit handwerklich produzierter Lebensmittel setzen sie dabei nicht nur ein Zeichen für Artenvielfalt.

Perfekt zum Start in den Wanderherbst schauen wir auch auf die Münsinger Alb. Und wir meinen: unbedingt die Stiefel schnüren für die tollen *Ortsrunden* auf nicht ausgetretenen Wegen. Und dann ist da natürlich wieder die Messe im *Albgut*. Mit Schönem und Gutem bringt sie Menschen zusammen, die den Sinn für Ästhetik und Regionalität suchen. So wie ein Hersteller feiner Bio-Baumwolltextilien, der mit einem ganz besonderen Blick auf Fairness und Ökologie schaut.

Es sind diese Geschichten großartiger Ideen, die dieses *Marktleben* füllen. Man könnte Alexander von Humboldt noch zurufen: „Ideen bleiben vor allem dann am Leben, wenn es Menschen gibt, die sie wertschätzen!"

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt







Marktleckereien
Mit nussigem Biss 3

Gastpflege
Gut gelaunt durch den Winter 3

Genusswert
G'scheide Produkte! 4

Gemüseküche
Pak Choi? Ha ja! 5

Verführerland
Liebe geht durch die Alb 6

Stilkultur
Wertschätzen, was das Leben schöner macht 6

Gourmetkäse
Der Geschmack der Weide 8

Ortsrunden
Und doch premium! 11

Biotextilien
Den Blick weiten 12

Rundherum
Besondere Kamerablicke, lebendiger Dialog in der Kunst, Begegnung der Religionen 14

Mühlenleben
Glanzlicht am Wasser 15

Impressum

Herausgeber & Konzeption:
Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 – 38 19 67, info@marktleben.de
Layout: Christine Olschewski
Text: Jochen Frank, Christine Olschewski
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 6-10, 12-13, 15); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (2/Seife, 4/14/Produkte, 6/Bernd Kühfuß); Adobe Stock (3, 5, 14/Religionen); Die Gute Laune (3); Biosphärengebiet Schwäbische Alb (4/Schafe, Steinschüttung); Steffen Steinhäusser (11); Cotonea (12/Schal); Anna Kiwitt (14/Blüten); Mehmet Cavdar (14/Pferd)
Druck: Sautter GmbH, Reutlingen

MIX
Papier | Fördert gute Waldnutzung
FSC® C011786



Mit nussigem Biss

Viele von uns lassen sich gerade jetzt im Herbst gerne wieder die größte Beere der Welt schmecken – den Kürbis. Doch wie sieht's eigentlich neben dem Fruchtfleisch mit dem besonders wertvollen Teil, den Kürbiskernen, aus?

Wenn wir der Natur als Führerin folgen, werden wir niemals abirren.
Cicero (106 v. Chr. – 43 v. Chr.)
römischer Philosoph und Politiker

Der steirische Ölkürbis, mit seinen dunkelgrünen Kernen und einer sehr dünnen Schale, wird noch heute ausschließlich aufgrund seiner Kürbiskerne kultiviert. Doch ob von Hokkaido oder Butternut, man kann Kürbiskerne auch einfach selbst rösten, anstatt sie dem Biomüll zu überlassen. Das Internet bietet eine Menge Infos wie's geht.

Mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen sind Kürbiskerne eine echte Supernahrung. Linolsäure, Magnesium, Selen, Zink, die Vitamine B1 und E sowie sekundäre Pflanzenstoffe stecken in ihnen. Außerdem sind die Kerne ein toller Proteinlieferant, der sogar manche tierische Eiweißquelle toppt. Damit wirken die Kerne positiv auf Gelenke, Blase und Prostata, sie sind Zellschutz, unterstützen die Leber, und wer unter Schlafstörungen leidet, sollte zum Abendessen ein paar Kerne knabbern.

Doch bei allem Gesundheitsaspekt: Kürbiskerne sind einfach lecker. Im Müsli und Frischkornbrei, in Quark und Jogurt oder im Obstsalat sorgen sie für einen nussigen Biss. Sie verfeinern allerlei Gebäck – ganz besonders einen Apfelkuchen! Und natürlich sorgen sie auch in herzhaften Gerichten für einen kulinarischen Pfiff, egal ob Kürbissuppe, Gemüsecurry oder Salat. Wer dabei durch und durch genießen möchte, greift zu Bio-Kernen, sie sind garantiert frei von Schadstoffen.

GRÜN IST
MEHR ALS
NUR EINE FARBE!



Unser Herz schlägt für ressourcenschonend produzierte Drucksachen, von außen schön und von innen nachhaltig.

Wir bauen auch in Zukunft auf die Werte unseres Familienbetriebes:

Qualität, Verlässlichkeit, zukunftsweisende Technologien und bester Kundenservice – dafür stehen wir.

Sautter GmbH
Röntgenstraße 24 | 72770 Reutlingen
Telefon 0 71 21/95 67-0 | www.sautter.de | info@sautter.de

Sautter
BEEINDRUCKEND

Gut gelaunt durch den Winter

Catering, das heißt so viel wie „jemanden verpflegen". *Die Gute Laune* versteht dies auf wunderbar kulinarische Weise – mit ihrem besonderen Foodtruck und einer Ape.



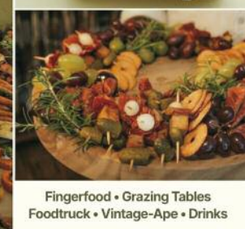
Und wenn die Tage kühler werden? Natürlich geht die „Verpflegung" der Gäste dann drinnen weiter. Mit ihren *Grazing Tables*, wunderschön angerichteten Buffets, wird nicht nur geschlemmt, sondern auch gestaunt, wie lecker pflanzliches Essen schmeckt. „Der Weihnachtsbraten ist für alle da", sagen *Die Gute Laune*-Macher. So haben sie auch ein Menü – von Vorspeise über Hauptgang bis zum Dessert – kreiert, das winterliche Aromen und Düfte auch für Veganer einfängt.

Ob's das Richtige für Ihre Feier bis 100 Personen ist? Schmecken Sie doch einfach mal rein und erleben dabei die lebensfrohen Menschen, die Essen zu einer bewussten Freude machen – bei der *schön&gut* vor Halle S7.

Buche jetzt das Catering für deine Weihnachtsfeier bei
DIE GUTE LAUNE
Das gesamte Catering-Angebot findest du auf unserer Webseite.







Fingerfood • Grazing Tables
Foodtruck • Vintage-Ape • Drinks



Lebensmittel von *ALBGEMACHT* sind weit mehr als nur lecker. Sie stehen für den Schutz unserer einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft, für kurze Wege und lokale Unternehmen.

G'scheide Produkte!

Seien wir doch einfach mal ehrlich, die Schwaben sind g'scheid. Was so viel wie „klug" bedeutet (ja, *Marktleben* wird durchaus auch von Menschen gelesen, die des Schwäbischen nicht mächtig sind). Eine Menge Tüftler und Denker zeugen von der Klugheit, und das nicht nur zu Daimlers Zeiten.

Die regionale Marke

Auch heute fehlt es unserer Region nicht an kreativen Köpfen, die kluge Dinge entwickeln. Die Regionalmarke *ALBGEMACHT* ist ein perfektes Beispiel dafür. Ob Flasche, Packung, Glas oder Tüte, schon das Etikett klärt auf: Ein „g'scheides Produkt aus dem *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*" legt man sich damit in den Einkaufskorb. Warum das so ist?

Hinter *ALBGEMACHT* stecken heute 15 Landwirte, Handwerker und Produzenten, die sich stark machen für eine nachhaltige Bewirtschaftung und einen fairen Umgang mit Natur und Tier. Ihre Rohstoffe und Produkte stammen aus dem *Biosphärengebiet*, ihre Flächen werden nach strengen Kriterien bewirtschaftet. Dazu gehört die Förderung der Artenvielfalt, etwa durch Blühbrachen und Steinschüttungen. Das Tierwohl wird über die gesetzlichen Vorgaben bedacht. Alle Lebensmittel werden schonend hergestellt und sind frei von Geschmacksverstärkern und Gentechnik. Dazu verpflichten sich alle Betriebe, diese *Sieben-Säulen-Kriterien* einzuhalten und unabhängig überprüfen zu lassen. „Damit bieten die *ALBGEMACHT*-Produkte das Rundum-sorglos-Paket für den Verbraucher", sagt Kaspar Meyer vom Biosphärengebiets-Team, das 2018 maßgeblich dazu beitrug, die Marke ins Leben zu rufen.



Bei *ALBGEMACHT* wird die Förderung der Artenvielfalt großgeschrieben – etwa mit Steinschüttungen, als Lebensraum für Eidechsen und Insekten

Die leckeren Lebensmittel

Wer in Supermärkten, Hofläden und dem Einzelhandel nach dem bordeauxroten *ALBGEMACHT*-Design Ausschau hält, trifft auf Honig und Marmelade, Mehl und Nudeln, Maultaschen, Wurst- und Lammprodukte, Käse und Backwaren, Jogurt und Bio-Apfelsaft, Kartoffeln und Bio-Eier, Wein und Bio-Apfelbrand. Vorstand Frank Zeeb sorgt zum Großteil mit seinem riesigen Netzwerk für den perfekten Vertrieb der vielen leckeren Lebensmittel, etwa zu *REWE*, *Edeka* und in *Tante-M Märkte*.

„*ALBGEMACHT* ist eine echte Erfolgsgeschichte", erzählt Frank Zeeb. Er weiß, dass die Marke gesund wächst und neue Produzenten dazustoßen. Wie jüngst *Jutzy's Käseküche* mit Ziegenkäse, *Liebler-Latzko* -> Seite14

ALBGEMACHT

... ist die Regionalmarke des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.

Mit deinem Kauf unterstützt du lokale Betriebe, kurze Lieferwege und den Schutz unserer einzigartigen Natur- und Kulturlandschaft. Du genießt nicht nur ein hervorragendes Produkt, sondern machst auch einen Unterschied **für die Region und die Umwelt.**



Noch mehr Einblicke in unsere Regionalmarke findest Du hier:
@albgemacht
/albgemacht

www.albgemacht.de



Bekömmlich, vitaminreich und vielseitig in seiner Zubereitung, bereichert Pak Choi die Küche. Ein tolles Blattgemüse, das es mit Mangold oder Spinat aufnehmen kann.

Pak Choi? Ha ja!

Tatsächlich klingt es hier ein bisschen asiatisch, wenn von Pak Choi – auch Paksoi, Pok Choi oder Pak Choy genannt – die Rede ist. Und das natürlich nicht ohne Grund, stammt doch die milde Kohlart ursprünglich aus Asien und wird auch heute hauptsächlich in China, Japan und Korea angebaut.

Der milde Geschmack

Doch auch wenn's diesmal nicht Kolumbus war, der das Blattgemüse zu uns auf den Kontinent brachte, Pak Choi wird inzwischen auch hierzulande kultiviert. Im Deutschen hört er dann auf die Namen „Senfkohl" oder „Blätterkohl" und ist ein Verwandter des Chinakohls, den die meisten von uns kennen.

Wer jetzt bei Kohl an schwer Verdauliches denkt, hat mit dem Pak Choi eine absolute Ausnahme auf dem Teller. Durch seinen niedrigen Schwefelgehalt ist das Gemüse besonders bekömmlich, und das auch für empfindliche Mägen. Optisch erinnert der Blätterkohl an Mangold, im Aroma besticht er durch seinen milden, leicht nussigen Geschmack. Damit ist Pak Choi ein sehr vielseitiges Blattgemüse, das wie Spinat oder Mangold zubereitet werden kann und roh mit seinen knackigen Blättern und einer Menge Vitaminen besticht.

Das leichte Gemüse

Neben der klassischen Zubereitung macht sich Pak Choi natürlich auch besonders gut in der asiatischen Küche. Doch ganz gleich welchen Gusto man bevorzugt, der Blätterkohl ist einfach eine tolle Bereicherung in der Gemüseküche. Und er ist, mit etwa 20 kcal pro 100 g, ein echtes Leichtgewicht.

Tipps & Wissenswertes zum Pak Choi

Nährstoffe: Pak Choi ist reich an Kalium, Calcium, Vitamin C und Carotin. Außerdem punktet er mit viel Folsäure und enthält Senföle.
Einkauf: Bei Gemüsehändlern und auf Wochenmärkten findet man Pak Choi auch in der kleineren Baby-Variante. Für Frische sprechen leuchtend grüne Blätter, saftige, helle Stiele und ein Strunk, der nicht holzig oder dunkel verfärbt ist.
Lagerung: Wie Salate auch, sollte man den Blätterkohl am besten frisch verbrauchen. Im Gemüsefach des Kühlschranks hält er sich, eingewickelt in ein feuchtes Tuch, aber zwei bis drei Tage frisch.
Genuss: Das asiatische Blattgemüse kann kurz in der Pfanne oder im Wok angebraten werden – die Stiele dabei zuerst verwenden. In Bowls, Currys oder Suppen ist Pak Choi eine tolle Alternative zu Mangold oder Spinat, und in Salaten und Smoothies sorgen die Blätter für einen knackigen Biss. Gewürze wie Ingwer, Knoblauch, Koriander oder Zitronengras passen sehr gut zur milden Kohlsorte.

Pak Choi-Omelette *mit Garnelen*

Zutaten: (für 4 Personen)
8 Bio-Garnelen • 1 Chilischote • 20 g Ingwer • 250 g Bio-Pak Choi • 1/4 Bund Schnittlauch • 1 Bund Koriandergrün • 1 Knoblauchzehe • 1 TL unbehandelte Limettenschale • 6 EL Sesamöl • 1 EL Sojasauce • 3 EL Reisessig • 1 EL geschälte Sesamsaat • 8 Bio-Eier • 8 EL Bio-Sahne • Salz

Zubereitung:

1 Die Garnelen putzen und längs halbieren. Die Chilischote halbieren, entkernen, fein würfeln. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken und mit dem Chili in 2 EL Sesamöl verrühren. Die Garnelen in die Marinade geben.

2 Die Limettenschale mit Sojasauce und Reissessig verrühren. 3 EL Sesamöl unterrühren. Schnittlauch fein schneiden und unter die Vinaigrette mischen. Pak Choi putzen und waschen und breite Stiele längs halbieren.

3 Die Korianderblätter hacken. Sesam in einer großen beschichteten Pfanne rösten und herausnehmen. Garnelen mit Marinade und Pak Choi in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter Wenden 3 Minuten braten.

4 Die Eier und Sahne verquirlen, Koriandergrün untermischen und mit Salz würzen. Garnelenmischung aus der Pfanne nehmen. Restliches Sesamöl in die Pfanne geben, Sesamsaat zugeben. Eiersahne zugießen und bei milder Hitze 2–3 Minuten stocken lassen. Omelette herausnehmen und mit Garnelen und Gemüse füllen. Mit der Vinaigrette servieren.

Marktleben

Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche

Berg



BOCKBIER SPEZIALITÄTEN
NUR WENIGE WOCHEN

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de

Liebe geht durch die Alb

Was spiegelt eigentlich die Schwäbische Alb auf den ersten Blick wider? Keine Frage, für den albaffinen Bernd Kühfuß ist es die Silberdistel. Und so ist sie zu einem Markenzeichen für puren Albgenuss geworden, den er in seinem *AlbVerführer-Lädle* in Kohlberg lebt.



Es ist ein Ort, an dem er Kulinarik anbietet, die von ihm alleine oder gemeinsam mit regionalen Erzeugern kreiert wurde. Da stehen sich Hopfensirup und Sauerkirsch-Chili-Gsälz gegenüber, da sind Bierwurst und Bierstengel, die perfekt mit dem *AlbVerführer-Bier,* dem Produkt der ersten Stunde, harmonieren. Ob mit *Dinkelspätzla* oder Hagebutten-Pesto, Bernd Kühfuß gestaltet mit einer regionalen Fülle tolle Geschenkkörbe und Präsentkartons. Wer mag, lässt einen Gutschein dazulegen für eine *Genuss- oder Bierwanderung*, denn beim Wandern mit dem *AlbVerführer* verbinden sich Natur mit einem kulinarischen Erlebnis.





Die ehemaligen Getreidespeicher bieten viel Raum für Entdeckungen – mit rund 230 Ausstellern



Die *schön&gut* ist auch Inspiration für tolle Geschenke – damit Weihnachten nicht wieder so unerwartet kommt



Wertschätzen, was das Leben schöner macht

Vom 29. Oktober bis 1. November lädt die magische Atmosphäre des *Alten Lagers* in Münsingen wieder ein, qualitativ Wertvolles und ästhetisch Schönes zu entdecken – die *schön&gut*, die Messe für Gaumen- und Augenfreuden, Tisch-, Wohn- und Wohlfühlkultur öffnet ihre Tore.

Was würden Menschen, die Wert legen auf ihren Lebensstil, auf Qualität, Nachhaltigkeit und die Liebe zu unserer Region, antworten, wenn man fragt, was im Umkreis von, sagen wir mal, 50 km der wichtigste Termin im Jahr ist? Die meisten würden wohl die Messe *schön&gut* nennen. Themen und Menschen kommen hier zusammen, Auswahl und Sachverstand.

So kommt man nicht nur her, um sich zu beschenken mit dem, was das Leben schöner macht, sondern auch um sich zu informieren – über regionale Textilproduktion, Schafhaltung, Lebens- und Genussmittel von der Alb, handwerkliche Traditionen, touristische Angebote. Die alten Kornspeicherhallen, die Landschaft und die herbstlichen Farben der Bäume, die etwas rauere Luft der Schwäbischen Alb – das alles trägt dazu bei, dass diese Messe so inspirierend ist.

Etwa 230 Aussteller versammeln sich im *Albgut*, dem *Alten Lager* des ehemaligen Militärgeländes in Münsingen. Mit viel Erfahrung, Wissen und kritischem Blick wählt der Veranstalter *solutioncube* diejenigen aus, die am besten zum Konzept der Messe passen. Um die 150 Absagen musste er dieses Jahr versenden: Die Messe ist nicht nur bei Besuchern, sondern auch bei Anbietern sehr beliebt.

Regionales und Einzigartiges

„Neben der Hochwertigkeit der Produkte, Eigenproduktion und Einzigartigkeit sind für die Auswahl auch aktuelle Themen – etwa der Trend zu alkoholfreien Aperitifs – und natürlich die Regionalität von Bedeutung“, erklärt die Organisatorin Katrin Hemminger das Konzept der Messe. Dabei gilt als regional ein Umkreis von zehn Kilometern rund um die Schwäbische Alb.

Über 30 neue Aussteller werden auch denjenigen neu sein, die schon 17-mal hier waren – so viele Jahre gibt es die *schön&gut* schon. Von Naturkosmetik und Saatgutboxen, über alkoholfreie Aperitifs, Edelbrände, Chai-Sirup, Chili-Saucen und Pfeffer-Schokolade, bis hin zu Hanfkleidung, Teppichen aus deutscher Wolle, Feuertonnen und handgefertigten Balance-Boards warten die unterschiedlichsten Überraschungen auf sie.



Tolle Mitmachangebote bieten nicht nur Kindern Unterhaltung, sondern geben auch Einblicke in altes Handwerk. Haben Sie schon einmal ein Seil selbst gedreht oder einen Hut gefilzt? Auch unsere für den Geschmackssinn so wichtige Nase kann getestet und trainiert werden. Beim Geruchstest wird erlebbar, wie fein unsere Sensorik sein kann. Erkennen Sie den Duft von Lavendel, Weihrauch, Zirbe?

Immer wieder neu

Neu sind auch zusätzliche Sitzmöglichkeiten, die dazu einladen, in aller Ruhe seine persönliche Auswahl aus den zahlreichen kulinarischen Angeboten zu genießen, damit die müden Messe-Beine wieder neue Kraft schöpfen. Viele mieten sich eine Unterkunft auf der Alb, am besten eines der liebevoll eingerichteten neuen Zimmer oder Appartements direkt im *Albgut*. Denn es ist definitiv unmöglich, an einem Tag alles zu entdecken, was hier angeboten wird.

Wer sein Messeticket vorab bucht, hat damit freie Fahrt in allen *Naldo*-Verkehrsmitteln vor und nach seinem Besuchstag. Den Fahrplan vom Münsinger Bahnhof zur Messe findet man auf der Homepage der *schön&gut*. Aber nicht nur das – jedes Eintrittsticket ist diesmal auch ein Los. Nicht gering sind die Chancen, damit einen kleinen oder großen Preis von der Messe heimzutragen.







Die nächste Generation, Maria und Valentin Pizzini, führt jetzt den *Altschulzenhof* – Elisabeth Engst ist mit ihrem Können als Fromelière natürlich immer noch gerne dabei







Im Reifekeller lagern rund 500 Käselaibe – und benötigen eine Menge Pflege





Noch echte Handarbeit – auch das Schneiden der eingedickten Milch mit der Käseharfe

Der Geschmack der Weide

Der *Altschulzenhof* in Münzdorf produziert feinsten Rohmilchkäse auf alte, handwerkliche Art. Nun geht dort die nächste Generation an den Start.

Es klingt wie eine Liebesgeschichte, und es ist auch eine. Sie macht Urlaub in Südtirol und trifft ihn, den echten Südtiroler. Valentin Pizzini kennt die Landwirtschaft zwar nur aus der Nachbarschaft, aber er weiß wie schwierig es heute ist, einen Hof zu halten. Denn auf Massentierhaltung zu setzen, ist nicht jedermanns Sache, und anders reicht der Ertrag nur, um den Hof im Nebenerwerb zu führen.

Sie, Maria Engst, kommt von einem Hof auf der Schwäbischen Alb. Ihre Eltern, Anton und Elisabeth Engst, sind einen außergewöhnlichen Weg gegangen, um ihren *Altschulzenhof* zu erhalten. Ihre etwa 30 Kühe stehen den ganzen Sommer über auf der Weide. Aus ihrer Milch macht Elisabeth Engst seit fast 30 Jahren auf die alte, handwerkliche Art Käse, wie sie es damals, in drei Sommern auf der Alm in der Schweiz gelernt hat.

„So etwas darf man nicht aufgeben“, war Valentin Pizzini überzeugt, und so übernahmen die Pizzinis, inzwischen schon eine dreiköpfige Familie, Hof und Käserei. Die Kühe freilich, „die suchen, nachdem mein Mann verstorben ist, ein neues Zuhause“, sagt Elisabeth Engst. Die Käserei bereitet genug Arbeit, die Milch dafür wird zukünftig vom Bio-Bauernhof der Familie König bei Ehestetten geliefert.



Noch mehr als Rohmilchkäse – Molke, in leckeren Geschmacksrichtungen und Jogurt, auch für die Marke *Albgemacht,* stellt der *Altschulzenhof* her

Handwerk braucht Feingefühl

„Die Produktion von Rohmilchkäse ist heute selten geworden“, erklärt Maria Pizzini. Die Milch muss nach dem Melken schnell verarbeitet werden, und man muss auf die Eigenheiten der Milch eingehen. Beides ist in Großmolkereien nicht zu leisten. Und man schmeckt den Unterschied deutlich. Der *Altschulzenhof*-Käse riecht nach Heu und Natur, schmeckt nach den Kräutern der Albwiesen, auf denen die Kühe zuhause sind.

Auf dem *Altschulzenhof* wird tatsächlich noch alles von Hand gemacht. Etwa das Schneiden der durch das Lab eingedickten Milch mit der Käseharfe. Das erfordert viel Feingefühl und Erfahrung, denn die Schnittgröße soll gleichmäßig sein, sie ist entscheidend dafür, wie viel Molke austritt und wie fest der Käse später wird.

„Nein, das ist ja gar nicht der gleiche Käse wie letztes Mal!“ Das hören Elisabeth Engst und Maria Pizzini an ihrem Wochenmarktstand in Reutlingen und Ulm immer wieder. Doch, es ist der Gleiche, aber sowohl Farbe und Konsistenz als auch Geschmack variieren tatsächlich leicht, etwa wenn der Käse im Sommer gemacht wurde, wo die Kühe auf der Weide standen, oder im Winter, wenn sie Heu fressen. Darin zeigt sich die Natürlichkeit dieser handwerklich hergestellten Rohmilchkäse.



Käse für Gourmets

Auch die Temperatur in der Käserei spielt eine Rolle und die Mischung der zugesetzten Milchsäurebakterien. Letztere entscheiden darüber, welche Sorte Käse aus der Milch entsteht. Der *Altschulzenhof* arbeitet mit sechs verschiedenen Rezepturen, aus denen dann durch unterschiedliche Zutaten und Lagerung insgesamt rund 20 Sorten Käse hergestellt werden. Boxhornklee etwa, Chili, Kräuter der Alb, Nüsse vom eigenen Baum oder selbst geerntete Wacholderbeeren verleihen dem Käse zusätzliche Geschmacksnoten.

Neu ist der Ziegenkäse, der nicht nur als Weich- sondern auch als Hartkäse hergestellt wird. Aufgrund der kurzen Lagerung der Ziegenmilch fehlt ihm das, was üblicherweise als Ziegen-Geschmack gilt. Ein Fest für Käsekenner!

„Es ist immer sehr spannend“, berichtet Maria Pizzini, „wenn man einen neuen Käse vier oder fünf Monate lang pflegt und dann zum ersten Mal anschneidet.“ Bis zu zwei Jahre lagern die Käse, werden anfangs täglich, später dreimal pro Woche mit Salzwasser oder Molke gebürstet und gewendet – bei etwa 500 Laib Käse im Reifekeller des Hofs eine aufwendige Arbeit. Dabei entsteht durch die sogenannte Rotschmiere, bestehend aus speziellen Reifungsbakterien und Hefen, eine essbare Rinde. Sie schmeckt sehr rezent, gibt aber, gerieben, jeder Pizza und jedem Gratin ein unnach-











Die Kleinen schätzen das Tiny-House, die Großen den Einkauf – und erfahren, warum der gleiche Käse auch mal variieren kann (l.)

ahmliches Aroma. Also bitte: Nicht einfach wegschneiden!

Der Hof hat Zukunft

Als sie damals mit der Käseproduktion angefangen haben, wollten Anton und Elisabeth Engst den Hof so ertragreich machen, dass sie ihn nicht nur im Nebenerwerb führen konnten, denn das ist eine Schinderei. „Die Arbeit ist dadurch allerdings eher mehr als weniger geworden“, erzählt Elisabeth Engst, „aber es macht viel Freude, etwas Eigenes aufzubauen.“

Mit der nächsten, der fünften Generation auf dem Hof, dem Abgeben der Kühe und dem Bezug von Bio-Milch wird sich der *Altschulzenhof* zur Bio-Käserei entwickeln. Keine große Umstellung für den Hof. „Vertrauen konnten wir in das, was wir machen, auch bisher haben“, sagt Valentin Pizzini.

Ein paar Pensionskühe werden bleiben, und darüber hinaus gibt es noch jede Menge anderer Tiere auf dem Hof. Die Hühner, Gänse, Kaninchen, Schafe, Ponys, Katzen und der Hund Mila machen den Hof zu einem Idyll für Familienferien, wofür mehrere Ferienwohnungen und ein kuscheliges Tiny-House zur Verfügung stehen.



Aber auch ein Kurzbesuch lohnt sich hier, denn der Hofladen bietet neben dem gesamten Käsesortiment auch selbstgemachte Marmeladen, sowie regionale Weine und Spirituosen an. Auch einige *Albgemacht*-Produkte finden sich hier. Unter diesem Label haben sich mehrere regionale Produzenten auf der Alb zusammengeschlossen, und auch der *Altschulzenhof* gehört dazu.

Außerhalb der Ladenöffnungszeiten kann man rund um die Uhr Käse aus dem Käsekühlschrank kaufen, man fährt also nie umsonst nach Münzdorf. Aber es gibt auch weitere Bezugsquellen, die auf der Homepage des *Altschulzenhofs* genannt werden.

Der Genießertipp der Fromelière

Elisabeth Engst ist Fromelière, Käse-Geschmacksexpertin. „Käse eignet sich nicht nur fürs Brot“, weiß sie. Den wirklich feinen Käse nimmt man erstmal besser ohne Brot in den Mund. Ihr Tipp: „Zerkauen Sie ihn nur ein wenig, und lassen Sie dann einen Schluck Wein, rot oder weiß, darüber laufen. Es entfalten sich fantastische Aromen.“

Es war eine Liebesgeschichte, die dazu führte, dass die handwerkliche Käseherstellung auf dem *Altschulzenhof* nun von der nächsten Generation weitergeführt wird. Vielleicht entdecken Sie dadurch eine neue Liebe zum Käse, zu den Geschmacksnuancen der Rohmilchkäse vom *Altschulzenhof* und damit eine neue Nuance der Liebe zu unserer Region.



Altschulzenhof

Altschulzenhof
Lautertalstraße 50
72534 Hayingen-Münzdorf
Telefon: 07386 / 97140
www.altschulzenhof.de | @altschulzenhof

Hofladen:
Mo, Mi, Fr, Sa 9 – 13 Uhr | 14.30 – 17 Uhr

Käsekühlschrank am Hof:
Rund um die Uhr geöffnet

Märkte:
Wochenmarkt Reutlingen, Di 7 – 12.30 Uhr
Bauernmarkt Ulm, Sa 7 – 13 Uhr







Spektakuläres Lautertal – mit Burgen satt, etwa dem Hohenhundersingen (r.) oder dem Hohengundelfingen, der via Viscope die Landschaft erklärt

Und doch premium!

Die Stadt Münsingen toppt mit der Größe seiner Markungsfläche alle Städte im Landkreis Reutlingen. Ein Eldorado für jeden Wanderaffinen zieht sich damit über die Münsinger Alb – und die Stadt adelt ihre Teilorte mit tollen Wanderrouten.

Die Fähigkeit, mit Gelassenheit und Ausdauer Herausforderungen zu meistern und dabei stets das rechte Maß zu finden, dafür steht die Zahl 14 – jedenfalls dann, wenn man der Numerologie Glauben schenkt. Ob die Stadt Münsingen deshalb zu 14 besonderen Wanderungen auf die Münsinger Alb lädt? Wohl kaum. Doch der Gedanke, dass sich hier Ausdauer mit dem rechten Maß verbindet, der bleibt.

Ortsrunden erwandern

Klar, da sind die vier Premiumwege der »*hochgehberge*«, die schon viele von uns hochgegangen sind – um wieder runter zu kommen, wie die Macher versprechen.

Doch da sind auch die kleinen feinen Touren, die, auch perfekt ausgeschildert, mit einer Menge toller Natur, einzigartiger Ausblicke und spektakulärer Ziele locken: die Ortsrunden. Für zehn Wanderungen kann man sich dabei die Stiefel schnüren. Mit besagter Ausdauer lässt sich’s dann ganz gelassen auf bis zu rund acht Kilometern und knapp zweihundert Höhenmetern unterwegs sein.

Wen dabei schließlich eine steile Eisentreppe nach oben führt, der könnte sich schon fast an *Minas Tirith* aus der *Herr der Ringe* erinnert fühlen. Der massive Bergfried des Hohenhundersingen thront auf 675 m Höhe über dem Lautertal. Um 1100 wurde er von der Familie von Hundersingen erbaut, die heutige „Burgherrin“, die Stadt Münsingen, ermöglicht nun die großartige Sicht über die Schwäbische Alb. Keine Frage, die *Hundersinger Runde* ist ein absolutes Wanderglanzlicht und die Terrasse auf dem Felssporn der beste Platz fürs Wandervesper.

Geschichten entdecken

In Bichishausen lässt der *Dekan-Buß-Weg* natürlich keine Gundelfinger Burg aus, mäandert wunderbar entlang der Lauter und streift auch mal den Ortsteil Dürrenstetten. Apropos: Münsingen besteht heute aus 14 Ortsteilen – ein Schelm, der dabei weiter denkt.

Auch wenn Buttenhausen mit der *Weiherwiesen-Runde* die kürzeste Tour bietet, planen Sie trotzdem genügend Zeit ein! Der Ort hat mit der *Erinnerungsstätte Matthias Erzberger*, dem Jüdischen Museum und Friedhof eine sehr reiche Geschichte zu erzählen. Und das *Living Museum Alb*, das erste *Living Museum* Deutschlands, ist immer ein wertvolles Ziel – auch wegen der kleinen Kunstwerke aus dem umfunktionierten Zigarettenautomaten.

Wen mal die Lust nach mehr Kilometern umtreibt, kann prima zwei Ortsrunden verbinden. Etwa in Apfelstetten, wo der *Heckenerlebnispfad* sich toll mit dem *Vulkankrater-Rundweg* kombinieren lässt. Und dann sind da noch Bremelau, Magolsheim, Dottingen und Münsingen selbst, die die zehn Ortsrunden komplettieren. Allesamt nicht hochdotiert zertifiziert, aber doch alle premium!











Immer ein Hingucker – die Herren-T-Shirts von *Cotonea* gibt's in besonderen Stoffen, etwa das *Merelly* aus zwei farbigen Garnen (l. l.) oder das Shirt aus farbig gewachsener Baumwolle (o.)



So ist gut Baby sein – *Cotonea* kleidet auch die Jüngsten mit feiner Bio-Baumwolle ein



Den Blick weiten

Cotonea, die Marke für ökologisch und fair hergestellte Baumwolltextilien, erweitert ihr Angebot an Basics für Damen und Herren sowie Babykleidung. Im *Cotonea Outlet* in Bempflingen kommen Qualität, Ästhetik und der Blick auf die größeren Zusammenhänge, in denen wir leben, zusammen.

Baumwollfelder in Uganda, in Kirgistan: Durch die durchgehend nachhaltige Bewirtschaftung ist hier der Boden reich an Humus, und dadurch der Ertrag höher als bei konventioneller Düngung. Dank *Cotonea* als verlässlicher Abnehmerin zu fairen Preisen haben Tausende von Familien ein ausreichendes Einkommen und es blüht die regionale Infrastruktur.

„Die Ackerböden der Welt sind im Schnitt stark geschädigt, mit immer mehr Bio-Anbau kann man die Agrarerträge steigern und die Zukunft sichern." So erklärt Roland Stelzer, Inhaber und Geschäftsführer der Marke für ökologische Baumwolltextilien, die klimatische Bedeutung der Landwirtschaft.

Es ist der Blick auf die Details, der den technischen Fortschritt ermöglicht. So konnte man feststellen, dass Pflanzen durch Stickstoffdünger über Nitrat stärker wachsen, so konnte man Mittel finden, die Schädlinge töten, Pestizide. Ein großartiges Beispiel dafür, wie Menschen Erträge zu Lasten der Lebensgrundlage steigern. Und es zeigt, was daran die Schwierigkeit ist: Jedes Ding, jede Handlung steht immer auch in einem größeren Zusammenhang.

Der größere Zusammenhang

Heute merken wir langsam, dass sich die größeren Zusammenhänge, in denen alles steht, nicht dauerhaft ignorieren lassen. Zur Klimakrise könnte eine Ernährungskrise kommen. Naturforscher warnen davor, dass durch den Verlust der Artenvielfalt bis hin zu den Bodenlebewesen auf den Äckern ernsthafte Folgen für die Funktionsfähigkeit der Agrarökosysteme zu erwarten sei-



Der Herbst darf kommen – die neuen *Cotonea*-Schals, aus zertifiziertem Bio-Baumwollplüsch, sind auch eine klasse Alternative für Woll-Allergiker

en. Und auch die weltweite Armutsfrage hat damit zu tun.

Sich dieser Entwicklung entgegenzustellen hat ihren Preis. Denn auf dem Markt behaupten sich die Unternehmen am besten, die auf Kosten der Umwelt und der beteiligten Menschen billig produzieren. Es wäre Aufgabe von Regierungen, dem entgegenzuwirken. Aber beispielsweise der *Green Deal* der *Europäischen Union* wird, nach der Einschätzung von Roland Stelzer, mit seinen bürokratischen Auflagen eher zu einem Rückgang der Bio-Branche führen.

Zeit, nachzudenken

Wir leben in einer Zeit, die uns zwingt nachzudenken, unseren Blick zu weiten und auf die größeren Zusammenhänge zu richten. Ökologische Produktion, faire Bedingungen und transparente Information sind möglich, wenn sich Menschen finden, die das wertschätzen und sich entschließen, bewusster einzukaufen.

Die Marke *Cotonea* ist Vorreiterin in Sachen Ökologie, Fairness und Transparenz im Textilbereich. Ihr seit Jahrzehnten entwickeltes Konzept nachhaltiger Produktion ist aus einer ehrlichen, tiefen Motivation für den Schutz von Natur und Menschen und einem tiefen Verständnis für ökologische Zusammenhänge entstanden. Mit ihrer neuen Kollektion für Herren, Damen und Babys vermittelt sie ein tiefgehendes Gefühl von Natürlichkeit und Wert.

Außergewöhnliche Basics

Neben den üblichen Stoffen wie Single-Jersey, trumpft *Cotonea* mit Außergewöhnlichem auf. T-Shirts aus *Pima*-Baumwolle sind eine echte Seltenheit, denn diese extrem langfaserige Baumwolle wird im Bio-Standard nur selten angebaut. Durch die anspruchsvolle *Interlock*-Stricktechnik haben sie eine unvergleichliche Qualität und Haptik.

Etwas ganz Besonderes ist auch die naturfarbene Baumwolle. Aufwendige Züchtungen in den USA haben eine Sorte hervorgebracht, deren Fasern nicht die übliche dunkelweiße Farbe, sondern ein wunderbares Rotbraun haben. Die Stoffe daraus sind nicht gefärbt und faszinieren durch ihre natürliche Schönheit.

Strampler, Bodies, Hosen, Pullunder und Westen für Babys sind neben Sweat und Single-Jersey auch aus Teddy-Plüsch zu haben – ein knuffiges Material, das nicht nur die Eltern, sondern auch die Babys selbst begeistern dürfte.

Wer *Cotonea* kennenlernen möchte, findet all die schönen und hochwertigen Textilien auf der Messe *schön&gut* im *Albgut* in Münsingen. Im Reutlinger Raum sind wir in der bevorzugten Lage, dass wir auch das Outlet von *Cotonea* quasi vor der Haustüre, im imposanten Fabrikgebäude von *Elmer & Zweifel* in Bempflingen haben. Neben Bekleidung gibt es dort auch Ware zweiter Wahl und vor allem auch die *Cotonea*-Heimtextilien rund ums Schlafen und fürs Badezimmer, sowie das reiche Sortiment hochwertiger Stoffe. Wer einen Blick für die größeren Zusammenhänge wagt, hat hier wirklich eine großartige Aussicht.

cotonea
wertschätzend.
bewahrend. echt.

schön&gut
Halle S5
29.10 – 01.11.2026
Wir freuen uns auf Sie!

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

Veranstaltungen bei Cotonea:
- 08.11.26
  Martinimarkt
  mit Kinderprogramm
  & Bewirtung



-> Fortsetzung von Seite 4

mit der Superfrucht Hagebutte, Markus Vöhringer mit seinem Bio-Rapsöl sowie *FeldGlück* mit Quinoa. Gerade das Getreide aus den Anden hierzulande anzubauen, ist ein riesiger Gewinn für Ökologie und Fairness. So punkten die Körnchen (wie alle *ALBGEMACHT*-Produkte) mit kurzen Transportwegen und berauben nicht aufgrund extremer Importe Menschen auf der anderen Seite der Erde um ihre Nahrungsgrundlage.

Wir sind ALBGEMACHT

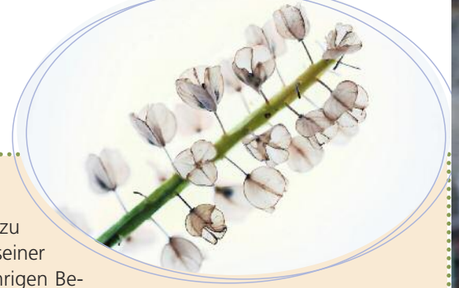
Altschulzenhof Käse, Joghurt | **Bio-Albhonig** Bio-Honig | **Biohof Gorzelany** Bio-Eier | **Die NudelMacher** Bio-Dinkelnudeln | **Dorfbäckerei Tiefenbach** Backwaren | **Edelbrennerei Huber** Bio-Kirschbrand, -Säfte, -Marmeladen | **FeldGück** Quinoa | **Jutzy's Käseküche** Ziegenkäse | **Kräuterlamm Schäferei v. Mackensen** Lammprodukte | **Lichtensteinmühle** Dinkelmehle | **Liebler-Latzko** Bio-Hagebuttenprodukte | **Metzgerei Oskar Zeeb** Maultaschen, Dosenwurst | **Weingärtnergenossenschaft Metzingen** Rotwein-Cuvée, Weißwein-Cuvée | **Markus Vöhringer** Bio-Rapsöl | **Weid'Blick** Kartoffeln

Die biologische Vielfalt

FRIMA, der Hersteller von feinen Wildprodukten, wird als nächstes Mitglied *ALBGEMACHT* bereichern, etwa mit Reh-Sticks. Und er wird sicher nicht der Letzte sein. Wer also denkt, mit seinem Produkt und seiner Arbeitsweise zur Regionalmarke zu passen, kann sich gerne beim Verein melden.

Es ist auch diese Buntheit des Angebots, die *ALBGEMACHT* zu etwas Besonderem macht. Denn Nischenkulturen wie Hagebutte, Ziegenhaltung oder Quinoa schaffen biologische Vielfalt und sind eine Chance, dem Höfesterben in der Landwirtschaft entgegenzuwirken. Und natürlich vernetzen sich die Produzenten auch untereinander, etwa wenn die *Dorfbäckerei Tiefenbach* nun Quinoa-Brot backt.

Unser Fazit: *ALBGEMACHT*-Produkte zu kaufen ist einfach g'scheid!



Kamerablick

Der *Photoclub Reutlingen* gehört zu einem der traditionsreichsten Vereine seiner Art in Deutschland. Zu seinem 90-jährigen Bestehen präsentieren die Fotografie-Begeisterten ihr Tun.
Die Ausstellung *Natur – Struktur – Architektur* zeigt den Kamerablick auf die Schönheit der Natur, auf ungewöhnliche architektonische Ansichten und überraschende Strukturen. Eine Einladung, seinen Lebensraum immer wieder neu zu entdecken.
> **Reutlingen | Naturkundemuseum | bis 4. April | Di / Mi / Fr / Sa 11 – 17 Uhr / Do 11 – 19 Uhr / So + Fei 11 – 18 Uhr | reutlingen.de/naturkundemuseum.de**



Kunstformen

Drei Künstler treten in der Ausstellung *Kraftwerke* mit ihren Werken im *Living Museum Alb* in einen lebendigen Dialog. Da entdeckt man ausdrucksvolle und feingliedrige Zeichnungen von Mehmet Cavdar, dynamische Malerei von Albert Giese sowie Zeichnungen, Malerei und Skulpturen von Jo Winter. Es sind organische Formen, expressive Bildwelten und archaisch wirkende Strukturen, die hier aufeinander treffen und diese Kunstschau charakterisieren.
> **Münsingen-Buttenhausen | Living Museum Alb | bis 25. Oktober | Mo – Fr 8.30 – 15.30 Uhr | livingmuseumalb.de**

Kulturdialog



„Jeder Mensch hat das Recht auf Gedanken-, Gewissens- und Religionsfreiheit" heißt es im Artikel 18 der *UN Menschenrechtscharta*. Das *Bündnis für Menschenrechte Reutlingen* widmet sich in Kooperation mit dem *Rat der Religionen* dem Recht auf Religionsfreiheit. Drei Geistliche aus Christentum, Islam und Judentum gestalten die Veranstaltung und freuen sich auf die Begegnung zwischen diesen Religionen und auch darauf, mit den Besuchern ins Gespräch zu kommen.
> **Reutlingen | Marktplatz | 22. Oktober | 17 Uhr | menschenrechte-reutlingen.de**





Andrea Trost hat der alten Mühle ihrer Familie ein neues Dasein geschenkt. Beim *Bempflinger Martinimarkt* und mit leuchtenden Adventsmärkten lebt die *Trost Mühle* ihre Geschichte neu.

Glanzlicht am Wasser

Das Mühlrad dreht sich seit vielen Jahren nicht mehr. Seine dick mit Moos bewachsenen hölzernen Schaufeln sind heute stumme Zeugen für die Jahrhunderte des Wirtschaftens mit Getreide und Holz.

Still ist es an der Mühle trotzdem nicht geworden. Natürlich, da ist die Erms, die mit ihrem Wasser den Mühlkanal speist; da ist der Mühlenladen, der die Zeitenwende überdauert hat. Doch vor allem ist da der Mensch.

Geschichte erleben

Die Müllerstochter, Andrea Trost, hat dem Ort ihrer Vorfahren zu neuem Klang verholfen. Sie hat mit ihrer Kreativität und viel Herzblut die *Trost Mühle* in eine Zukunft getragen. Wie sie das macht? Jetzt, wenn die Tage dunkler und die Kerzenlichter mehr werden, lässt sich das heutige Mühlenleben auf besonders schöne Weise entdecken.

Da ist der Bempflinger *Martinimarkt*, der am 8. November von 11 bis 17 Uhr den kleinen Ort in einen verkaufsoffenen Sonntag verwandelt. Bei der *Trost Mühle* bedeutet das Genuss am knisternden Lagerfeuer und einer Tasse Punsch von der Gondelbar. Natürlich lässt sich auch die alte Mühlentechnik bestaunen, denn Andrea Trost hat den Charme des Alten ganz bewusst erhalten und es verstanden, ihn zu integrieren.

Die hölzernen Stiegen knarren wie selbstverständlich, wenn der Weg nach oben in die *Alte Mühle* führt. Hier, zwischen den einstigen Mahlstöcken, die bis 2012 aus Getreide Mehl machten, ist heute eine tolle Backstube eingerichtet. Auf Fragen rund ums Brotbacken sowie die Mühlen-Backkurse, weiß eine Bäckermeisterin Antwort.

Weihnachtszeit genießen

Natürlich kann man beim *Martinimarkt* auch schon einen ersten Blick auf die Adventsausstellung der *Trost Mühle* werfen. Eröffnet wird der Adventsmarkt dann am 14. November. Bis Mitte Dezember kann man sich in der *Alten Säge* freitags und samstags auf Weihnachten einstimmen. Ob stilvolle Dekorationen oder schöne Geschenkideen, alles ist von Andrea Trost liebevoll ausgesucht und zusammengetragen. Der Duft von Kaffee und Waffeln zieht durch den Festsaal (ja, hier kann man auch wunderbar feiern), und lädt ein, Platz zu nehmen.



Lebensmittel bewahren

Wer es kulinarisch liebt, den wird es in den Mühlenladen ziehen und das nicht nur während des *Adventsmarkts*. Mehle, Müsli oder Mandelmus finden sich hier genauso wie Brotgewürz und Backmischungen, bis hin zu Weinen, Ölen oder Nudeln. Der kleine Laden ist eine Fundgrube mit viel Tradition, hat er doch über Jahrhunderte die Menschen im Umkreis der Mühle mit Lebensmitteln versorgt.

Heute lebt er durch die Kreativität der Müllerstochter. Regionale Köstlichkeiten gibt's als feine Geschenke, samt schöner Backbücher und hübscher Accessoires. Die *Trost Mühle* ist einfach ein Glanzlicht am Wasser.



STIMMUNGSVOLLER
ADVENTSMARKT

Folgende Freitage:
20.11.26 18:00 – 22:00 Uhr **Nachtmarkt**
27.11.26 18:00 – 22:00 Uhr **Nachtmarkt**
04.12.26 18:00 – 22:00 Uhr **Nachtmarkt**
11.12.26 16:00 – 20:00 Uhr

Folgende Samstage:
Eröffnung 14.11.26 10:00 – 13:30 Uhr
21.11.26 10:00 – 13:30 Uhr
28.11.26 10:00 – 13:30 Uhr
05.12.26 10:00 – 13:30 Uhr
12.12.26 10:00 – 13:30 Uhr

MARTINIMARKT SO 08.11.2026, 11:30 – 16:30 UHR

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

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 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 | **Faiss Mode + Wohntextilien** Metzgerstraße 28-30 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **franz. K** Unter den Linden 23 | **Garten-Baumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Geniesserscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Karlstraße 99 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 | **Steinach-Apotheke** Steinachstraße 23 | **Teelädle tea & mo(o)re** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Claudia Veith Kinesiologie** Mozartstraße 15 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

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

Möchten Sie das Magazin *Marktleben*
Ihren Kunden anbieten? Teilen Sie uns dies gerne mit:
Fon 0 71 21 - 38 19 67 oder info@marktleben.de

Zum guten Schluss.

EBK Blumenmönche



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

Hofverkauf
Seewiesen 1 | RT-Reicheneck
Mo-Fr 15-18 Uhr | Sa 9-16 Uhr
Mit langem Samstag

www.ebk-blumenmönche.de

Jochen Frank
Ewigkeit spüren
Religion in unserer Zeit
tredition
Einfach mal reinlesen!

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
Telefon: 0 71 21 - 6 95 45 15

Die nächste Ausgabe Marktleben erhalten Sie ab Samstag, 5. Dezember 2026
www.marktleben.de |