

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



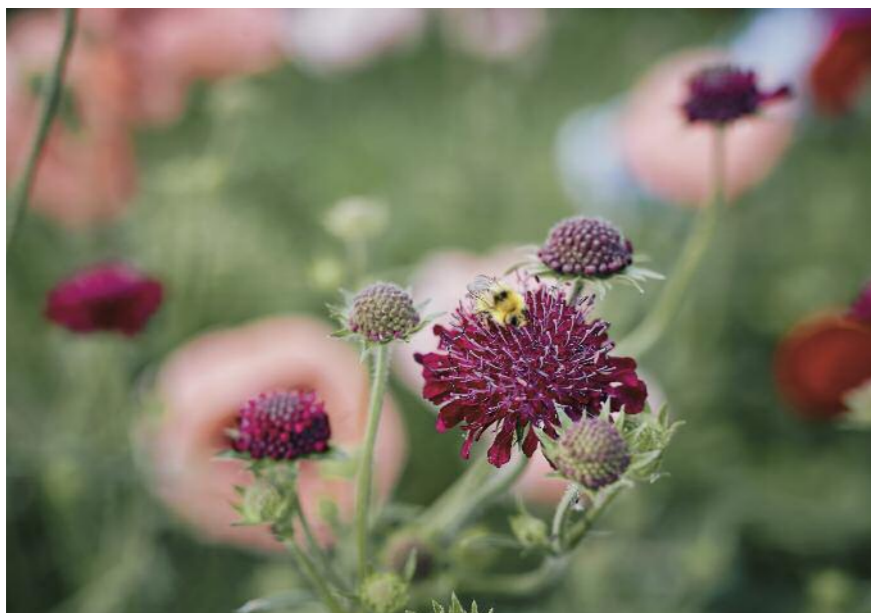
Weltwandel
Recyclingsidee
Der Stein der Weisen

Naturreich
Pflanzenästhetik
Von Himmel und Hummeln

Paschtapasta
Nudelkreation
Schwäbisch Italien

Messeparadies

Im Garten beginnt das Menschsein



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Jeder Fortschritt, der nicht menschlich ist, ist kein Fortschritt.“ Antonio Gala, der das sagt, gilt als erfolgreichster spanischer Autor der Gegenwart. Wenn wir aber unseren größten Fortschritt in der Digitalisierung sehen, wie menschlich ist das? Sind wir nicht dort unserem Wesen viel näher, wo man etwas anfassen kann, wo man fühlt, riecht, körperlich arbeitet und sich gegenseitig umarmt? Was wir Fortschritt nennen, entspricht das überhaupt unserer Natur? Womöglich ist es am Ende gar kein wirklicher Fortschritt, sondern Degeneration.

Wie dem auch sei, in den Geschichten dieser Ausgabe haben wir eine Menge entdeckt, was ganz offensichtlich unserem Wesen als Menschen sehr entspricht: Der Garten, das Urbild der Beziehung von Mensch und Natur, feiert mit der *GardenLife* eines seiner schönsten Feste. Und dies in seiner 20sten Auflage. Grund für uns, die Gartenmesse auf den *Marktleben*-Titel zu heben.

Die Verbindung von Mensch und Natur, sie überspannt dieses Heft in besonders dichter Weise. Da ist der Grundgedanke des *Biosphärengebiets Schwäbische Alb*, der mit der *Biosphären-Woche*, einer guten Woche voller Veranstaltungen, deutlich macht, was diese Symbiose bedeutet. Und da sind eine Baumschule sowie der *Kunst- und Gartenmarkt* in Münsingen, über die wir hier dem Gartenaffinen etwas erzählen.

Die Menschen sind es immer wieder, die *Marktleben* mit Leben erfüllen. So verschieden sie sind, so kreativ sind sie in ihrem naturschonenden Handeln. Recycling von Steinen ist so eine Facette, die uns dabei begegnet ist. Und was eine natürliche Ernährung betrifft, haben wir ein besonders charmantes Beispiel von schwäbisch-italienischer Küche gefunden.

Vielleicht ist der wirkliche Fortschritt dort, wo immer wieder das Gleiche passiert: wo im Frühling Pflanzen austreiben, Blüten sich öffnen, wo wir miteinander feiern und aneinander wachsen.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Gerechter Handelsplatz	3
Ausflugslust Fair reisen	3
Heimatverbund Vielfalt – ein Klang	4
Gemüsekunde Barbara sein Dank	5
Geschichtsstück Erbe der Menschheit	6
Weltwandel Der Stein der Weisen	7
Messeparadies Im Garten beginnt das Menschsein	8
Naturreich Von Himmel und Hummeln	11
Paschtapasta Schwäbisch Italien	12
Selbsthilfe Fragen Sie Ihren Körper!	14
Rundherum Von Honigbienen, Blütenzauber und Weizen im Fokus	14
Frühlingsauftritt Pflücke den Tag	15

Impressum

Herausgeber & Konzeption: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de
Layout: Christine Olschewski
Text: Jochen Frank, Christine Olschewski, Eckhard Grauer (4)
Fotos: Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (1, 2, 7-13, 14/Tulpen); Messe Stuttgart (3/Slow Food Messe/Fair Handeln); Stock Adobe 3/Hohenneuffen, 4, 5); Jürgen Lippert Photography (6, 14/Veith/Bienen, 15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen

Marktleckereien



Gerechter Handelsplatz

Verantwortungsvolles Handeln gegenüber Mensch, Tier und Umwelt steht in diesem Frühling gleich in doppelter Hinsicht im Fokus, wenn in Stuttgart der Messefrühling seine Türen öffnet. Da ist der *Markt des guten Geschmacks – die Slow Food* Messe bei der Lebensmittelhandwerker aus ganz Europa ihre Spezialitäten präsentieren, die alle nach dem *Slow Food*-Gedanken *gut, sauber, fair* erzeugt sind.

Unser Handeln in Baden-Württemberg hat Auswirkungen auf Menschen weltweit.
Philipp Keil
Vorstand der Stiftung Entwicklungszusammenarbeit Baden-Württemberg

Perfekt passt zu diesem Gedanken die Messe *Fair Handeln*, die ihren Blick auf unsere globale Verantwortung legt. Ein bewusster Konsum geht dabei bis in die Bereiche Tourismus, Mode, nachhaltiges

Finanzwesen, Entwicklungszusammenarbeit und globale Partnerschaften.

Eine gemeinsame Vortragsbühne vermittelt viel Interessantes aus Politik, Wissenschaft, Handwerk, Handel, Landwirtschaft und Ernährung und wer mag, kann auch selbst aktiv werden: bei kulinarischen oder ganz praktischen Mitmachangeboten, etwa im *Repair Café* wo man Haushaltsgeräte reparieren oder auch die alte Jeans flicken kann.

Als ruhender Pausenort bietet sich traditionell die *Lange Tafel* an, die sich durch die gesamte Halle zieht und zum Verweilen, Essen und Gespräch einlädt. Vielleicht begegnet man hier ja sogar dem einen oder anderen Produzenten aus unserer Region – präsent sind wieder einige mit ihren guten Lebensmitteln.

> Stuttgart | Slow Food Messe & Fair Handeln | 13.-16 April

Ausflugslust

Fair reisen

Warum nicht einfach den nächsten Ausflug mit Bus und Bahn planen? Weder Parkplatznöte noch Stau plagen so den Freizeiter und die wunderbaren Ziele werden's auch nur als fair empfinden, wenn das Auto mal stehen bleibt.



Am 30. April startet das *naldo-Freizeit-Netz* in den Landkreisen Reutlingen, Tübingen, Sigmaringen und dem Zollernalbkreis. Ob Kloster Beuron, Hohenneuffen, Campus Galli oder das Schwabenmeer, das ÖPNV-Netz bringt Ausflügler, Wanderer und Radfahrer mit unzähligen Verbindungen quasi überall hin. Bis 15. Oktober verkehren die Bahnen und Busse sonn- und feiertags. Wer mag, schultert neben dem Rucksack auch sein Rad, das sowohl in den Zügen als auch in Radbussen kostenlos mitgenommen werden kann. Und, weil Freizeit mit Freunden und Familie bekanntlich am meisten Spaß macht, gibt's auch ein *naldo-Tagesticket Gruppe* – für bis zu fünf Personen.

Für Stadt, Land, Bus & Bahn

Freizeitipp auf www.naldoland.de:

Fünf Personen, ein Tag, 23,90 Euro – mit dem Tagesticket Gruppe.



Das Abo ganz frisch!

WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE

Ein Jahr **25 Euro**
6 Ausgaben

Über Ihre Abo-Bestellung freuen wir uns und sind für eventuelle Fragen gerne da:
> Redaktion Marktleben | Fon 0 71 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de



Vielfalt – ein Klang

Zum 11. Mal zeigt die *Biosphären-Woche* ein Leistungs-panoptikum ihrer Akteure und Partner: vom 13. bis 21. Mai. Gestopft voll mit vielfältigen Programmpunkten im ganzen *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*.

Von oben betrachtet sieht sie schon aus wie ein Kürbisgewächs. Eine Zucchini vielleicht, oder eine Gurke. Sie birgt auch viel Wasser in sich, das sich bemüßigt, zahllose Höhlen ins Jura zu schlotzen, um es dann durch viele Heil- und Mineralquellen der Öffentlichkeit preiszugeben. Die Schwäbische Alb ist schon ein Kleinod.

Nachhaltig und ausgezeichnet

Sie entwickelt dabei einen Zauber vom südlichen Tuttlingen bis weit hinter Aalen im Norden, und jede Region trotz stolz, zurecht und gewinnend jedem Vergleich mit vielleicht berühmteren südlichen Gegenden.

Und da, ziemlich genau in der Gurkenmitte, erstreckt sich das *Bio-*

sphärengebiet Schwäbische Alb. Über 150.000 Menschen leben dort zwischen Reutlingen, Schelklingen, Weilheim/Teck und Zwiefalten, ausgezeichnet mit zahlreichen Prädikaten, allen voran die *UNESCO*-Anerkennung seit 2009, die das nachhaltige Zusammenleben von Mensch und Natur etikettieren.

Und jedes Jahr veranstalten die Verantwortlichen eine Leistungsschau um aufzuzeigen, wie Einwohner, Akteure und Partner für- und miteinander diese Sphäre pflegen. Hand in Hand arbeiten sie für den Erhalt einer einzigartigen Landschaft und Topo- und Geografie: Infozentren, Gastgeber, Natur- und Landschaftsführer, Landwirte, Naturschützer, Schäfer und alle, die im Her-

Das mannigfaltige Angebot der *Biosphären-Woche* gibt's unter biosphaerengebiet-alb.de oder als Broschüre in Tourist-Infos, Rathäusern und im *Biosphärenzentrum*



zen „Äbler“ tragen, bieten dem Besucher an neun Tagen mannigfaltige Möglichkeiten, das *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* zu erkunden.

Regionumspannend spannend

Da erfährt der eine vielleicht bei einer geführten Radtour die militärhistorischen Hintergründe des Münsinger Truppenübungsplatzes, der andere bevorzugt die Bierverkostung in der Ehinger *Berg Brauerei*.

Wieder einer sucht die Ruhe in einem „Waldbad“ oder sammelt Wissen über die Kräuter, die die Schwäbische Alb quasi als Apotheke von innen heraus anbietet. Auf Burg Derneck erfährt man, wie einst die alten Rittersleut so waren und kämpften, im Mörikehaus Ochsenwang findet der Poet seine Bestimmung, und überall wird Gastlichkeit samt Unterkunft geboten.

Es ist die Synergie der Akteure und Partner, die freilich nicht willkürlich, sondern bereitwillig bestimmten Parametern folgen, um Teil der Gemeinschaft sein zu können. Weil „schlechtig“ (schwäbisch für „anspruchsvoll“) ist die Biosphärenfamilie schon. Das garantiert hohe Qualität bei den Produkten und eine einem gemeinsamen Ziel folgende, manchmal fast schon verschworene Gemeinschaft, die sich mit großem Engagement jedes Jahr zur *Biosphären-Woche* darbietet.

Die Schwäbische Alb lohnt sich!



Alle Infos finden Sie unter www.biosphaerengebiet-alb.de

11. Biosphären-Woche vom 13. bis 21. Mai 2023

60 spannende Veranstaltungen für Klein und Groß. Erleben und genießen Sie das Biosphärengebiet Schwäbische Alb in seiner ganzen Vielfalt.



Biosphärengebiet Schwäbische Alb



Weiß oder grün? Egal, lecker sind beide Spargelsorten – und sie passen durchaus gemeinsam ins Essen. Probieren wir's aus, bis 24. Juni, dem Johannistag, dauert die Spargelsaison.

Barbara sei Dank

Das sich eine italienische Prinzessin vor über 500 Jahren schwer getan haben muss, an der deftigen Kost der Schwaben ihrer Zeit, lässt sich leicht nachvollziehen. Das heimische Gemüse fehle ihr, schrieb Barbara Gonzaga von Mantua in Briefen in die Heimat und bat schließlich um das Übersenden von Spargel und deren Samen.

In Bad Urach, wo Barbara mit ihrem Ehemann, dem Grafen von Württemberg-Urach, Eberhard im Bart, lebte, wurden schließlich die schlanken Stangen zum ersten Mal wieder angebaut. Der Untergang der Römer hatte auch den Spargel versiegen lassen.

Der Mediterrane

Es ist also dem italienischen Gusto zu verdanken, dass wir heute dieses feine Gemüse aus regionalem Anbau genießen

können. Und das in ganz unterschiedlicher Couleur: Da ist der grüne Spargel, der Urspargel, der über der Erde wächst und durch den Einfluss von Sonnenlicht Chlorophyll ausbildet. Er enthält dadurch mehr Vitamin C und Karotin als sein weißer Vertreter, begeistert durch ein nussiges Aroma und wird in der mediterranen Küche geschätzt.

Der Klassiker

Der weiße Spargel, auch Bleichspargel genannt, wächst in aufgeschütteten Erd-dämmen und verfärbt sich ohne Tageslicht nicht. Sein Aroma reicht von dezent bis leicht bitter, zubereitet mit Sauce hollandaise ist er ein echter Klassiker. Im Gegensatz zum Grünspargel müssen die schlanken Stangen zuvor gründlich geschält werden, denn faserige Stücke würden jeden Geschmack verderben.

Tipps & Wissenswertes zum Spargel

Nährstoffe: Spargel ist mit einem Wasseranteil von 93 % sehr natrium- und kalorienarm. Er ist reich an Ballaststoffen, Fluor, Vitamin A, B1, B2, C, E, Folsäure, Kalium und Asparaginsäure.

Einkauf: Achten Sie auf nicht ausgetrocknete Schnittstellen und feste Stangen. Durch die Lichteinwirkung kann der Kopf von Grünspargel leicht geöffnet sein. Ein Tipp: frische Stangen quietschen beim Aneinanderreiben.

Lagerung: Spargel schmeckt am Erntetag am allerbesten! Wer ihn lagern möchte, sollte die Stangen in ein feuchtes Tuch einschlagen und so maximal 2-3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren.

Genuss: Weißer Spargel muss sorgfältig geschält werden, beim Grünspargel genügt dies im unteren Drittel. Auch wenn der Weiße meist gekocht und mit Sauce hollandaise serviert wird, lässt sich mit ihm auch experimentieren: wie Grünspargel entfaltet er auf dem Grill oder in der Pfanne eine besondere Note. Spargel passt toll in Pasta, Risotto, Pfannkuchen oder auf Pizza.

Spargelschmarrn

mit Bergkäse

Zutaten (für 4 Personen):

2 Eier • 200 ml Milch • 130 g Dinkelmehl • 50 g Bergkäse • je 350 g weißer und grüner Spargel • Salz • frischer Pfeffer • Olivenöl • 4 Stiele glatte Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung:

- 1 Eier, Milch, Mehl und etwas Salz im Rührbecher mit einem Pürierstab verquirlen und 30 Minuten quellen lassen.
- 2 Den Käse fein reiben. Weißen Spargel schälen, grünen Spargel im unteren Drittel schälen und von allen Stangen die Enden abschneiden. Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden, und beiseitestellen.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Spargels darin bei mittlerer bis starker Hitze in 7-8 Minuten bissfest braten, mit Salz und frischem Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben und den restlichen Spargel ebenso braten.
- 4 Käse unter den Schmarnteig rühren. Die Hälfte des Teigs zum Spargel in die Pfanne geben und anbraten, bis die Unterseite gebräunt ist. Teig in vier Teile teilen, wenden und weiterbraten, bis diese Seiten gebräunt sind. Schmarrn in Stücke zerteilen und unter Wenden kurz weiterbraten. Den Schmarrn im vorgeheizten Backofen warmhalten während die zweite Hälfte ebenso zubereitet wird. Den warmen Schmarrn mit frischer Petersilie servieren.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche



BOTTICH GÄRUNG IST DER GIPFEL

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN www.bergbier.de

Es war vor 35.000 bis 40.000 Jahren, in der Anfangszeit des Homo Sapiens in Europa. Da schnitzte jemand eine gut 30 cm große Figur aus einem Mammut-Stoßzahn: den Löwenmenschen, eines der ältesten Kunstwerke der Menschheit. „Unfassbar“, sinniert Juwelier Stefan Lachenmann, „die Anfänge unserer Kultur, der Beginn des Ackerbaus im Zwei-Stromland, das war vor etwa 8.000 Jahren. Das hier ist nicht etwa nochmal 1.000 Jahre länger her, sondern fünfmal älter!“



Erbe der Menschheit

Das Juwelieregeschäft in der Reutlinger Katharinenstraße 12 wird von der Familie Lachenmann seit vier Generationen mit viel Ideenreichtum und handwerklicher Kunst geführt. Mit dem Löwenmenschen aus Silber wurde hier ein ganz besonderes Schmuckstück kreiert.

Vom Wesen des Menschen

Der Löwenmensch zeigt uns deutlich, dass man schon vor so langer Zeit keineswegs nur die Ernährung im Sinn hatte. Eine Figur, halb Mensch halb Löwe, das ist echte Kunst. Dunkel vermittelt er uns eine Ahnung von der Spiritualität unserer Vorfahren vor 40.000 Jahren, ihrer tiefen Verbundenheit mit der Natur. In der Verbindung mit dem Tier wird das Wesen des Menschen deutlich.

Ob der Künstler hier auf der Alb, etwa 25 km nordöstlich von Ulm, wohl schwäbisch sprach? Nein, sicher nicht.

2.000 Jahre und viele Völkerwanderungen später könnte jeder Mensch der Welt von der Gruppe um den Elfenbeinschnitzer im Lonetal abstammen. Bei allem schwäbischen Stolz müssen wir zugeben: Der Löwenmensch gehört uns nicht, er steht für das gemeinsame menschheitliche Erbe.

Ausdruckskraft und Tradition

Nachhaltiger, so muss man sagen, war der Lebensstil der Menschen damals. Niemand glaubt, dass wir so, wie wir heute leben, nochmal 40.000 Jahre weitermachen können. Aber noch kön-



Annette und Stefan Lachenmann – Kreativität mit Heimatbezug prägt ihre Goldschmiede

nen wir viel für den Erhalt unserer Umwelt tun. Stefan Lachenmann, mit seinem 126-jährigen Familienbetrieb, liegt nachhaltiges Denken nahe. Mit dieser Intention hat er ein Abbild des Löwenmenschen als Silberanhänger kreiert, in dessen Preis eine Spende für die Vereine *Eiszeitkunst* und *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* enthalten ist. So hat das bereits hervorragend mit dem Engel der Marienkirche funktioniert, dessen Verkauf dem Erhalt der Kirche zugute kommt, und mit den Anhängern in Mutschel- und Brezelform zugunsten der *Reutlinger Vesperkirche*.

Mit den 31 und 22 mm großen Löwenmenschen aus geschwärztem oder hellem Silber hat Lachenmanns Goldschmiede-Meister Martin Fuchs ein Schmuckstück geschaffen, das eine große Geschichte repräsentiert und auch für Herren gut zu tragen ist. Als kleine Statuette ist er ebenfalls zu haben, stehend auf einem handgeschnitzten Sockel aus Alb-Wacholderholz. So wird deutlich: In unserer Heimat liegt ein Erbe der Menschheit, dem wir verpflichtet bleiben.

DER LÖWENMENSCH VON DER ALB

Die Entdeckung des rund 40.000 Jahre alten Löwenmenschen in der Stadel-Höhle war eine archäologische Sensation. Jetzt gibt es ihn als kleinen Ketten-Anhänger oder Mini-Statue in Sterlingsilber.

Juwelier **Lachenmann**

Juwelier Lachenmann GmbH
Katharinenstraße 12
72764 Reutlingen

juwelier@lachenmann.de
www.lachenmann.de



Zwei, die das Thema Naturstein auch auf der *GardenLife* präsentieren werden – Markus Holder (l.) und Markus Trost

Der Stein der Weisen

Längst recyceln wir Papier, Glas oder Metall. Wie sich Naturstein wunderbar in diesen Kreislauf von Wiederverwertung und damit Ressourcenschonung fügt, weiß die *KSV Natursteinwelt*.

Bereits vor 2.000 Jahren entwickelte der Mensch die Vorstellung von einem Stein, der durch seine Substanz unedle Metalle in Edles, etwa Gold, verwandeln könne. Zwei Jahrtausende später hat Joanne K. Rowling den sogenannten *Stein der Weisen* mit ihrem Zauberhelden *Harry Potter* prominent auferstehen lassen.

Ein Naturmaterial erleben

Als ich mich mit Markus Holder, Geschäftsführer der *KSV Natursteinwelt* und dem Teamleiter Markus Trost treffe, kommt mir die Naturphilosophie unserer Vorfahren in den Sinn. Hier treffe ich wahrlich auf den Stein der Weisen, denke ich, auch wenn hier nichts in Gold gewandelt wird. Hier wird der Wandel zur Ressourcenschonung gelebt – und was könnte in unserer heutigen Zeit weiser sein?

Die *KSV* ist der Profi in Sachen Naturstein. Ob drinnen oder draußen, ob Mauer, Hochbeet, Bodenbelag, Treppe, Bad, Küche oder Wellnessbereich – es gibt wohl kaum einen Gestaltungsraum, in dem sich nicht das Naturmaterial Stein integrieren ließe. Denn genau das ist es: ein natürliches Vor-

kommen in der Umwelt, vergleichbar mit Holz. Daher punktet Naturstein mit seinem geringeren ökologischen Fußabdruck im Vergleich zu Baumaterialien wie Beton oder Keramik und ist frei von Chemikalien oder Schwermetallen.

Die Ressourcen bewahren

„Wir wollen zeigen, dass Naturstein die Wahl ist, wenn’s um Nachhaltigkeit und damit die Schonung unserer Ressourcen geht“, erzählt Markus Holder. So lässt sich Naturstein auch perfekt recyceln, die *KSV Natursteinwelt* hat das gerade auf der *BUGA* in Mannheim gezeigt, wo sie alte Pflastersteine neu

verlegt hat. Und sie wird das auch auf der Reutlinger *GardenLife* präsentieren, wo man die Haptik, Ästhetik und Vielfalt gebrauchter Natursteine erleben kann. Überhaupt hat die *KSV* eine Menge Ideen: jüngst hat sie einen Stein ertüffelt der zu über 70% aus mineralischen Bauresten besteht. Und auch Stein-Sägereste müssen kein Abfall sein, zementär gebunden entsteht aus ihnen der *Pietra La Spicula*.

Wer weiß, dass Markus Holder bereits bei der ersten *GardenLife* am Start war, der wundert sich nicht über sein großes Messe-Engagement, das auch die *AZUBI-Arena* unterstützt. An drei Tagen wird da geplättelt, geklopft, gepflanzt (und auch gerne mit Interessierten geschwätzt über das Tun), bevor am Sonntag gestaunt werden darf, über den Garten der Garten- und Landschaftsbau-Azubis.

Im eingangs erwähnten Roman erzeugt der *Stein der Weisen* auch ein Elixier des Lebens. Wer die Naturstein-Profis der *KSV* erlebt hat, weiß, dass das auch in dieser Welt so ist.

Recycelte Sägereste zeigen sich im *Pietra La Spicula* in schöner Terrazzo-Optik



KSV® Natursteinwelt
IN BIBERACH - EROLZHEIM - METZINGEN - REUTLINGEN

Besuchen Sie uns! Auf der GardenLife, Stand 300

Die ausgeschnittene Anzeige gilt bei Vorlage als
Gutschein für ein Glas Wein auf der GardenLife 2023

reutlingen@ksv-bc.de 07121 5155-0
metzingen@ksv-bc.de 07123 72617-0



KSV-NATURSTEINWELT.DE





Sie haben aus ihrer Liebe zum Garten ein Erfolgsstück gemacht – die Gründer und Macher der *GardenLife*, Andrea Burk und Stephan Allgöwer



Blüten, Farben, Düfte – ein Ambiente über das sich sicher auch der Vater der Reutlinger Pomologie, Eduard Lucas, freuen würde



Im Garten beginnt das Menschsein

Zum 20sten Mal öffnet vom 18. bis 21. Mai die Gartenmesse *GardenLife* in der Reutlinger Pomologie ihre Tore. Die gelungene Mischung aus Angebot, Information und Atmosphäre präsentiert alles Schöne rund um ein Leben mit dem Garten.

Im Garten beginnt das Menschsein – wenigstens wenn man der Bibel glaubt. Dort legt Gott, nachdem er den Menschen gemacht hat, als erstes einen Garten für ihn an. Der Boden, aus dem die

Pflanzen für den Menschen wachsen, heißt auf hebräisch *Adamah*, der Mensch selbst heißt *Adam*. Darin zeigt sich unsere tiefe Verbindung: Wir sind aus dem gleichen Stoff gemacht.

Der Mensch hat sich inzwischen seinerseits mit sehr viel Technik umgeben – aber der Duft der Blumen, selbst angebaute Nahrung, körperliche Bewegung und Erde an den Händen – das erfüllt uns mit Vitalität, da sind wir viel mehr bei uns selbst, da erleben wir eine ganzheitliche Schönheit und Ästhetik, die kein digitales Gerät wiederzugeben vermag. Der Garten ist für viele sprichwörtlich ihr Paradies.

Plauderei aus dem Nähkästchen

Kein Wunder also, dass die *GardenLife* nicht nur mit ihrem umfangreichen Angebot Menschen von weit her anlockt, sondern auch mit ihrer Stimmung. Das liegt ohne Zweifel daran, dass ihre Gründer, Andrea Burk und Stephan Allgöwer, selbst große Gartenfreunde sind.

Es war nach einem Besuch der *Herrenhäuser Gärten* in Hannover, kurz nach der Gründung ihrer Agentur *solutioncube*, als sie gemeinsam beschlossen, in Reutlingen eine Gartenmesse nach dem Vorbild der größten aller Gartenmessen, der Londoner *Chelsea Flower Show*, zu veranstalten.

„Wir meinten, mit so einer Messe finden wir viele Kunden für unsere Agentur. Und ich dachte auch, wenn da 30.000 Menschen kommen und jeder ein paar Euro Eintritt zahlt, da werde ich ganz schnell reich“, witzelt Stephan Allgöwer. „Beides hat dann nicht so geklappt, aber ein riesen Erfolg war es trotzdem – und ist es bis heute.“

Stephan Allgöwer schaut zurück: Kinder sind groß geworden, viele Freundschaften sind gewachsen, manche Aussteller haben aufgehört, viele sind dazu gekommen. Der große Gartengestalter Prof. Dr. Roland Doschka zeigte sich von der Messe so begeistert, dass er sich als Schirmherr auf Lebenszeit gewinnen ließ.

„Wie heute sehe ich noch den Ofenbauer Manfred Bauer am Ende einer *GardenLife* mit seinem eindrucksvollen Bart vor mir stehen, der wie Gottvater selbst verkündete: ‚So schee wie des war wird’s

nie meh!“ Aber es wurde immer wieder so schön. Selbst das katastrophal verregnete Jahr 2010 hat viele schöne Erinnerungen hinterlassen, man hat sich gemeinsam durchgekämpft, ist zusammengewachsen und die Besucherzahlen waren nicht einmal viel niedriger als sonst.

Besinnung auf das Wesentliche

Corona hat dazu geführt, dass die Messe zweimal ausfallen musste. Aber auch das hatte seine gute Seite. Davor war alles immer mehr und größer, dabei im Hintergrund aber auch aufwendiger und hektischer geworden. Der Neustart nach der Pandemie brachte eine Rückbesinnung auf das Wesentliche, mehr Ruhe und Gelassenheit, Raum für Gemeinsamkeit und Austausch.

Auf der 20sten *GardenLife* soll wieder viel Platz für Erlebnis und Begegnung sein. Die *Grauer-Gastronomie* beim Glashaus und ein *Food-Court* mit vielen Essensständen auf dem Bouleplatz sorgen dafür, dass man den ästhetischen Anregungen der Messe den angemessen stimmungsvollen Raum geben kann, so auch



die Picknick-Wiese mit ihren Kleinkunstvorführungen.

Der *QuadreX-Tower* wird mit seinen 15 Metern Höhe die Begeisterung für Pflanzen deutlich zum Ausdruck bringen. Der aus Gerüsteinen errichtete Turm ermöglicht einen einzigartigen Blick auf die

Umgebung und seine seitliche Bepflanzung thematisiert die senkrechten Pflanzungen, die in unseren Städten mehr und mehr an Bedeutung gewinnen werden. Auch das *Eduard-Lucas-Haus* öffnet mit einer Ausstellung zum Thema Gartenwerkzeuge.



Wann fand die erste *GardenLife* in der Reutlinger Pomologie statt?

- 2002
- 2004
- 2000

Einfach die richtige Lösung ankreuzen, Coupon ausschneiden und bis 5. Mai einsenden. 5 x 2 Messe-Eintrittskarten warten auf ihre Gewinner. Viel Glück! Redaktion Marktleben | Gewinnspiel | Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen



Holger Hummel
Regionalvorstand

„Als regionale Bank sind wir stolz darauf in diesem Jahr wieder Partner der *GardenLife* zu sein.

Wir wünschen viel Spaß und tolle Inspirationen.“

Wir sind da, wo Sie sind.

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Zweigniederlassung der
Vereinigten Volksbanken eG





Frische Kräuter für die Küche? Nirgendwo sonst findet sich diese einmalige Auswahl

Alles, was man wissen will und muss

Aber auch für Information ist reichlich gesorgt. Der Freitag ist traditionell der *Pflanzentag* auf der *GardenLife*: In Vorträgen unterm Zeltdach und bei vielen der



Chic im Garten – die *GardenLife* kleidet nicht nur Pflanzen mit Schönem ein

30 Gärtner rund auf dem Gelände erfährt man alles, was man für die Gestaltung und Pflege des eignen Gartens wissen will und muss.

Sie wollen gerne von Ihren Blühflächen selbst überrascht werden? Dann weiß Andreas Fetzer aus dem berühmten Samenhändlerort Gönningen, mit welchen Blühmischungen das am besten glückt. Wenn Sie es gerne naturalistisch haben, oder mit Stauden oder Gemüse – zu allen diesen Themen gibt es Vorträge. Und falls Sie lieber fotografieren als gärtnern, kommen Sie zum *Workshop Pflanzenfotografie*.

In der *AZUBI-Arena* des *Garten- und Landschaftsbau-Verbands* kann man über drei Tage Azubis aus verschiedenen Firmen bei der Erstellung einer Gartenanlage, der *AZUBI-Arena* zusehen, immer begleitet von jemand, der dabei über alle Details Auskunft geben und informieren kann.

Markus Holder, Geschäftsführer der *KSV Natursteinwelt*, war bereits als Azubi auf der *GardenLife*, heute ist sein Unternehmen einer der Messe-Unterstützer. Auch die *Reutlinger Volksbank* und *Porsche* zeigen ihre Begeisterung für den Garten. Die *Baumschule Rall* beteiligt sich nicht nur materiell mit Pflanzen für den *QuadreX-Tower* und die *AZUBI-Arena*, sie ist selbst bereits zum 18. Mal auf der *GardenLife* als Aussteller.

Es ist kein Wunder, dass der Garten nicht an Attraktivität verliert. Wenn überall daran gearbeitet wird, möglichst viele Bereiche des Lebens immer digitaler zu gestalten, dann spüren wir hier immer

GardenLife

Reutlingen Pomologie | 18.-21. Mai 2023

Öffnungszeiten

Do 11.00-19.00 Uhr | Fr 11.00-19.00 Uhr
Sa 11.00-22.00 Uhr | So 11.00-18.00 Uhr

Eintrittspreis

Tagesticket: 10,00 Euro
Freier Eintritt für Kinder, Schüler, Studenten, Arbeitslose und Menschen mit Behinderung, die sich ausweisen können. Hunde an der Leine dürfen mitgebracht werden.

Karten-Vorverkauf

Hotline: 0711 - 255 55 55
Internet: www.easyticket.de
Vorverkaufstickets gelten als ÖPNV-Fahrausweis innerhalb des *naldo-Tarif-Bereichs* ab vier Stunden vor Veranstaltungsbeginn bis fünf Uhr des Folgetages.

www.gardenlife.de

noch unseren direkten Bezug zur Natur und erleben, wie wir quasi unserem Menschsein einen Neustart geben können – mit jedem Gang in den Garten.



Naturreich



Pflanzenexperte Peter Bock ist auf der *GardenLife* präsent – als Aussteller und auch Messe-Unterstützer

Von Himmel und Hummeln

Die *GardenLife* in der Reutlinger Pomologie ist für die Eninger *Baumschule Rall* quasi ein Heimspiel. Doch auch andernorts präsentieren sich die Kenner der Gehölze immer wieder gerne.

Ob der große Philosoph Konfuzius heute wohl seinen berühmten Satz vom Baum und dem Himmel anders formulieren würde? Möglich wäre es, denn wer heutzutage einen Baum pflanzt, wird vielleicht nicht den Himmel gewinnen, wie Konfuzius sagte, aber die Insekten. Und wer von den „Tieffliegern“ würde nicht auf *Sieben-Söhne-des-Himmels* förmlich fliegen? Der Strauch mit dem ungewöhnlichen Namen ist so ein wunderbares Beispiel an Insektennahrung.

Urgewächs der Pomologie

„Wir sollten uns nicht auf Weniges reduzieren, sondern auf eine Vielfalt setzen, die sich positiv auf unsere Landschaft auswirkt“, erklärt Peter Bock, im Hinterblick auf die sich verändernden klimatischen Bedingungen. Mit seiner *Baumschule Rall* in Eningen wird er zum 18ten Mal auf der *GardenLife* in der Reutlinger Pomologie präsent sein und ist damit ein echtes Messe-Urgewächs. Vielleicht haben die Eninger auch deshalb wieder Großes im Gepäck.

Charakterpflanzen, Solitärgehölze – die echte Hingucker sind, Unikate oder auch schirmartig gezogene Bäume werden dann zu entdecken sein – darunter der *Großblütige Hartriegel* mit seinen wunderschönen riesigen weißen



Blühende Schönheit – die Magnolie ist ein wahrer Hingucker

Meister der Pflanzen

Nicht nur auf der *GardenLife* sind die Pflanzenprofis zu Hause: Beim Mössinger *Rosenfest* widmen sie sich am 18. Juni der „Königin der Blumen“, bevor am 1. Oktober beim dortigen *Apfelfest* der Obstbaum im Fokus stehen wird.

Und natürlich ist es lohnenswert die Baumschule an ihrem Standort in Eningen zu erleben. Wer mag, verbindet dies am 24. Juni mit dem Markt *KUNST & KREATIVES*. Die Eninger Künstlerin Evelyn Hay verwandelt dafür das Baumschulgelände und den Spitalplatz in ein buntes Treiben aus rund 70 Künstlern und Kunsthandwerkern – keine Frage, auch Gartenfreunde werden dann auf besondere Objekte stoßen. Kurzum: spätestens jetzt greift der Liebhaber zum Kalender um nichts von all dem zu verpassen was den Gärtner nährt.



Besuchen Sie uns auf der *GardenLife 2023* vom 18.-21. Mai

RALL
BAUMSCHULEN

Qualitätspflanzen für
Garten und Landschaft

Sulzwiesenstraße 1
72800 Eningen unter Achalm
Telefon 07121-988598-0
www.rall-baumschulen.de

Große Auswahl an Saatgut in Profiqualität



Samen-Fetzer

AN IHRER SEITE. SEIT 1865.



Lichtensteinstraße 74 | 72770 Gönningen
Tel.: 07072 / 600 490 0 | samen-fetzer.de



Fusilli und Sedani – die neue Pasta kann man sich in zwei Formen schmecken lassen

Schwäbisch Italien

Mit ihrer neuen Nudelmanufaktur verbindet die Reutlinger *Bio Bäckerei Berger* Regionalität und Reinheit mit italienischem Flair. *PASCHTA MIA* heißt die neue Nudel der Schwaben.

Nudeln vom Bäcker? Das war früher eigentlich ganz üblich. Wer mit Teig umgehen kann, der kann auch Nudelteig herstellen. Inzwischen hat die industrielle Nudelproduktion die handwerkliche weitgehend abgelöst, aber Feinschmecker erkennen immer noch den Unterschied.

Eine Nudelmaschine gefunden

Auch in der *Bio Bäckerei Berger* gab es in den 80er Jahren Nudeln, damals

aus Vollkornmehl. Und wie es eben so ist, irgendwann stolpert man über die alte Nudelmaschine von damals und fängt an nachzudenken. Es war vor allem Aurelia Malue, die Partnerin von Bäckermeister Hubert Berger, die anfing, Pläne zu schmieden. „Meine Mutter liebte Italien über alles und so war ich als Kind fast jeden Schulferien-Tag in Ligurien. Die italienische Küche ist bis heute meine große Leidenschaft“, schwärmt Aurelia Malue.

Zunächst war der Plan, Eiernudeln herzustellen. Denn die *Bäckerei Berger* ist Mitglied der Bio-Genossenschaft *Xäls*, die sich für den Erhalt regionaler Bio-Lebensmittel einsetzt. Für sie hätte diese Verwendung der Eier gut gepasst. Der *Marktladen* in Tübingen, ebenfalls *Xäls*-Mitglied, übernimmt nun auch die Markteinführung der neuen Nudelmarke *PASCHTA MIA*, doch sie ist selbstverständlich auch in allen *Berger*-Filialen zu haben.

Ohne Kompromisse

„Aber der Trend geht ganz klar zur Pasta, zu Nudeln ohne Ei“, erkannte Hubert Berger. Zwei regionale Mühlen



Aurelia Malue und Hubert Berger haben gemeinsam die *PASCHTA MIA* entwickelt

er fand er, die ihm *Bioland*-Dinkelgrieß liefern, dazu kommt Wasser, und mehr kommt nicht in die Bäckerei-Nudeln. Absolute Reinheit, keine Chemie, keine langen Transportwege, kompromisslos, wie bei Bergers so üblich. Die Kunst aber liegt im Detail.

Das Verhältnis von Grieß und Wasser erfordert viel Feingefühl und bei der Produktion darf die Maschine nicht zu warm werden, sonst verklebt alles. Von Hand werden die Nudeln in einen Trockenschrank gelegt, wo sie langsam bei Raumtemperatur über 24 Stunden trocknen dürfen, ohne Hitze, so schonend wie nirgendwo in industriellen Anlagen. Von Hand werden sie auch verpackt, diese Produktion ist eine echte Manufaktur im traditionellen Sinn. Die alte Nudelmaschine aus den 80er Jahren allerdings erwies sich doch schnell als zu klein, und so wurde eine neue in Betrieb genommen.

Zitronenpesto-Paschta

mit Sedani

Zutaten (für 4 Personen):
 500 g Sedani • 1 unbehandelte Amalfi-Zitrone • Saft aus einer 1/2 Zitrone • 1 Zehe Knoblauch (den mittigen Keim entfernen) • 100 g Parmesan, 24 M. gereift, in groben Stücken • 100 g Pecorino Sardo, 12 M. gereift, in groben Stücken • 100 ml Olio d'oliva extra Vergine • 50 g Pinienkerne • Salz



Zubereitung:

- 1 Die Zitrone mit einem Spargelschäler schälen. Die Schalenstücke 10 Minuten im Nudelwasser gar kochen, aus dem Wasser abschöpfen und abkühlen lassen.
- 2 Das Wasser, in dem die Schalen gekocht wurden, gut salzen und die Nudeln darin bissfest kochen. Kurz vor dem Ende der Garzeit etwas Nudelwasser abnehmen und beiseitestellen.
- 3 Die gekochten Schalen, Zitronensaft, Knoblauch, Käse, Öl, Salz und Pinienkerne (einige für die Deko aufbewahren) in einen Standmixer geben, etwa 100 ml (je nachdem wie sämig das Pesto sein soll) Nudelwasser dazugeben und fein mixen.
- 4 Die Sedani abgießen und im Topf gut mit dem Pesto vermischen. Nudeln in Pastateller geben und mit Pinienkernen und Zitronenzesten dekorieren. Wer mag, träufelt noch etwas Olivenöl über die Zitronenpesto-Paschta. Buon appetito!



Italien lässt grüßen

Sedani sind vielleicht nicht die bekannteste Nudelsorte, aber für ihre Wahl gab es ein Votum von absolut unbestechlichen Experten, Kindern nämlich. Sie lieben die Form zwischen Makkaroni und Penne, die von ihnen oft am liebsten „ohne nix“ gegessen wird. Zusammen mit Fusilli kommen

100% *Bioland*-Dinkelgrieß und Wasser sind die Zutaten für einen Krümelteig (o.) – getrocknet werden die Nudeln 24 Stunden lang

nun also zwei Sorten mit dem passenden Namen *PASCHTA MIA* auf den Markt, begleitet von Rezepten von Aurelia Malue, die uns im Handumdrehen feinste italienische Genuss-Leidenschaft auf den Esstisch zaubern.

O BIO MIO: PASCHTA MIA

NEU AB SOFORT IN UNSEREN VERKAUFSSTELLEN UND IM MARKTLADEN IN TÜBINGEN



Von Hand. Von Reutlingen. Vom Feinsten.

Bio Bäckerei Berger, Wilhelmstr. 127, 72764 Reutlingen, Tel. 07121/337 387, www.bio-baecker-berger.de

Der Marktladen

Bei uns gibt's nicht nur Paschta, sondern auch das passende Sößle aus der Region.



Weitere Infos zu vielen unserer regionalen Lieferanten auf dermarktladen.de

Fragen Sie Ihren Körper!

Unser Körper weiß viel mehr über uns, als wir denken. In einem unfassbar feinen Gewebe aus Nerven, Adern, Organen, Faszien, Muskeln und vielem mehr ist alles miteinander verbunden.

Kinesiologie ist eine Methode, über Muskeltests Zugang zu dem hier gespeicherten Wissen zu gewinnen. Die Methode erfordert Übung, ist aber im



Prinzip nicht schwer zu erlernen. Mit ihrer Hilfe können Hinweise dazu gewonnen werden, was der Körper braucht um gesund zu bleiben. Sie kann Stärken und Schwachstellen aufzeigen, und auch Anregungen zu unterschiedlichen Themen geben.

„Die Kinesiologie ist ein Weg, sich selbst besser kennenzulernen und die eigene Einzigartigkeit zu entdecken“, berichtet Claudia Veith, die seit Jahrzehnten mit dieser Methode arbeitet. In eintägigen Kursen lehrt sie die Anwendung der Muskeltests zur Selbsthilfe.

**STRESS VERRINGERN
BLOCKADEN LÖSEN**

...MIT DEM
KINESIOLOGISCHEN
MUSKELTEST!

NÄCHSTER TAGESKURS
SAMSTAG, 6. MAI 2023
JETZT BUCHEN!

KINESIOLOGIE HYPNOSE/ MEDITATION BREUSS MASSAGE/ DORN METHODE FUNG TIBETEN INFIT. INNERFITNESS AKADEMIE

CLAUDIA VEITH
KINESIOLOGIE
AKADEMIE · CONSULTING

Claudia Veith
Berggasse 153
72762 Reutlingen

Tel.: 0172-7039706
claudia@veith-kinesiologie.de
https://veith-kinesiologie.de

Entdecke Deine Einzigartigkeit

www.veith-kinesiologie.de

Rundherum

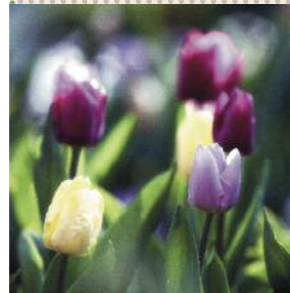
Fair-Flieger

So klein sie ist, so bedeutend ist sie: Die Biene sorgt durch ihre Bestäubung für unsere Ernährung. Beim *Bee fair – Markt der Möglichkeiten* nehmen nun unterschiedlichste Akteure die Honigbiene in den Fokus und knüpfen damit an die Gesprächsreihe *Die Welt FAIRbessern – aber wie?* an. Neben Infoständen, Kurzvorträgen und allerlei Leckerem gibt's auch Interaktives, etwa das Herstellen von Bienenwachstüchern. Und wenn abends dann Humorist Dominik Kuhn alias Dodokay die Kochveranstaltung *Bee xond* beugte, sind sicher auch unsere Lachmuskeln gefragt.

➤ **Reutlingen | Haus der Volkshochschule | 21. April | Markt: 16-19 Uhr | Kochshow: 19-21.30 Uhr | www.vhsrt.de**



Strahlkraft



Es gibt Dinge, die verblissen auch in ihrer Wiederholung nicht. Die *Gönninger Tulpenblüte* ist so etwas. Ab Mitte April öffnen dort wieder rund 50.000 Tulpen und Narzissen ihre Blüten und verwandeln das ehemalige Samenhändlerstädtchen in ein strahlendes Blumenmeer. Ein ökumenischer Gottesdienst in der evangelischen Kirche macht wieder den Auftakt zur *Tulpenblüte*, bevor im Anschluss ein Frühlingmarkt zum Bummeln einlädt. Erleben lässt sich die blühende

Tradition am Fuße der Alb dann täglich – am schönsten aber unter der Woche.

➤ **Gönningen | 16. April | Tulpengottesdienst 10 Uhr | Frühlings- und Künstlermarkt 11-18 Uhr | www.tulpenbluete.de**

Ährensache

Im Vergleich mit anderen Getreiden steht Weizen immer wieder in der Kritik. Zu Recht? Der Vortag *Keine Angst vor Weizen, Brot & Vollkorn* nimmt das Getreide aus drei Blickrichtungen in den Fokus – und wird mit Vorurteilen aufräumen: aus wissenschaftlicher Sicht, mit Prof. Dr. Friedrich Longin von der Uni Hohenheim, aus Sicht des Kinder- und Jugendarztes Dr. Axel Enninger und aus Sicht von Bäckermeister Heiner Beck.

➤ **Bad Urach | Kurverwaltung Glashaus | 10. Mai | 19 Uhr | www.beckabeck.de | www.uni-hohenheim.de | www.klinikum-stuttgart.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
DRUCKT



Frühlingsauftritt

Mit dem *Kunst- und Gartenmarkt* erblüht in Münsingen jedes Jahr der Frühling. Wer sich am 23. April dafür Zeit nimmt, taucht ein in Florales und Formschönes – und könnte dabei das Leben im Augenblick erspüren.

Pflücke den Tag

Wenn einer noch nach über 2.000 Jahren zitiert wird, ja mehr noch, wenn seine Worte es in unseren alltäglichen Gebrauch von Sprache geschafft haben, dann muss derjenige was wirklich Sinniges von sich gegeben haben. Das *carpe diem* des Horaz' ist so ein Sinnspruch.

In seiner Ode *An Leukonoë (Die Klar denkende)* vermittelt uns der römische Dichter den Augenblick zu genießen und das einmalige Leben nicht ungelebt zu lassen. Sein *carpe diem* hat seinen Ursprung im Garten und ruft ein Bild des Pflückens von Blumen oder Früchten wach. Wer es wörtlich übersetzt, entdeckt, es ist mehr als *nutze den Tag*, es sagt uns: *Pflücke den Tag*.

Ein bunter Strauß

Alle, die sich nun das Motto des Horaz' versinnlichen möchten, könnten sich den 23. April dafür vormerken. Münsingen mit seinem *Kunst- und Gartenmarkt* blüht dann wieder auf. Rund 180 Aussteller werden von 11-17 Uhr die Gassen und Plätze der Münsinger Innenstadt in einen bunten Strauß aus Farben, Formen und Frühlingdüften verwandeln. „Wir haben in diesem Jahr unseren Fokus noch verstärkt auf die Floristik und Themen der Gartendeko-



Keine Angst vor dem Marktbummel der Eltern – für Kinder bietet der *Kunst- und Gartenmarkt* auch allerlei Spaß

auch dafür viel Schönes entdecken, sei es aus Holz, Stein oder Metall.

Unterm Frühlingshimmel

Für alle, die ihre Gartenmöbel bereits in die Sonne gerückt haben, um wieder ein erstes Frühstück unterm Frühlingshimmel zu genießen, warten die Aussteller mit allem auf, was eine tolle Tafel zielt: Heimtextilien, Geschirr, Tischdekoration oder auch Leckeres aus der Region, das sicher auch so manchem Frühstücksgast munden würde.

Der Münsinger *Kunst- und Gartenmarkt* ist nicht nur ein bunter Angebots-Strauß, er ist auch ein sehr großer, der sich lohnt zu genießen. Pflücken wir uns doch diesen Tag.

Münsinger Kunst- und Gartenmarkt

Münsingen.
Schwäbische Alb



www.muensingen.de

23. April 2023
von 11.00 - 17.00 Uhr
Innenstadt verkaufsoffen

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 | **Backstube Schnurr** Alexanderstraße 72 | **Bäckerei Bosch** Jettenerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Bioland Bäckerei Stumpff** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio Bäckerei Berger** Am Busbahnhof / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Da Capo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolff-Straße 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **ENGEL STORE** Wilhelmstraße 109 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **fashionMIE** Kaiserpassage 7 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **Fridi unverpackt** Weibermarkt 3 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Himmelbrett** Burgplatz 1 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Markt & Handel Silke Frech** Wochenmarkt | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Weingärtnerstraße 14 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Pasteria Allkemper** Wochenmarkt | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 | **Tee-lädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 2 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **VAUDE Store** Wilhelmstraße 131 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

Bad Urach **BeckaBeck** - **Flomax** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** | Bad Urach-Seeburg **Speisecafé Schlössle** | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **VIVENA Markthalle** | Burladingen **Optik Gut** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salzglück** | Dußlingen **eBikes Dußlingen/Tübingen** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Enlingen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Aktiv Markt Vrakas** - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** - **Edeka Roggenstein** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Stäger-Schärer's Kaffeewelt** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütshop** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Hayingen **Hofgut Maisenburg** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** - **Rathaus** - **Scheunenladen** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Stall Willi Wolf** | Holzelfingen **Disana** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Sahnehäubchen** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **TV Münsingen e.V.** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auigen **Albmalerei Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Café Ikarus** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Neufra **Markt & Handel Silke Frech** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte** - **Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **Bäckerei Marquardt** - **BeckaBeck** - **Bio Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **gesundhaus** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rathaus** - **Rosenkranz Genuss** - **Schairsers ESSKULTUR** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenossenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug** - **Bioland Gärtnerhof Werner** - **Flos Hühnerhof** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gächingen **Failenschmid** - **Flomax** | St. Johann-Uppfingen **Bäckerei Stoß** | St. Johann-Würtlingen **Dorfbäckerei Tiefenbach** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** - **Bäckerei Glocker** - **Edeka Roggenstein** | Trochtelfingen-Haid **Alb-Vital** | Tübingen **BOXENSTOP Museum** - **eBikes Dußlingen/Tübingen** - **Bäckerhaus Veit** - **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten- und Whiskybrennerei** | Tübingen Wochenmarkt **Markt & Handel Silke Frech** | Wannweil **Connys Hoflädle** - **Gärtnerei Hochstetter** - **Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Brauhaus** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbucher 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

Regionale Qualität



Samstags auf dem Wochenmarkt
Reutlingen | Nagold

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: 071 21 - 695 45 15

SCHMAUDER'S HOF
frische direkt vom Bauernhof

Osterangebot

Lammcarree - 31,90 €/kg
Lammrücken - 18,00 €/kg
Lammrollbraten - 15,50 €/kg
Lammschulter - 17,90 €/kg
Lammfleischpaket - 14,- €/kg
Schulter, Kotelett, Rollbraten, Häxle, ca. 5kg
Rinderschmorbraten - 16,50 €/kg

Telefon: 07381 1341 · E-Mail: info@schmaudershof.de
Ulmer Str. 39 · 72537 Mehrstetten · www.schmaudershof.de

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 3. Juni 2023
www.marktleben.de