

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Wertfülle
In Münsingen
Sinnbild der Region

Jubiläumskreis
Im Marktleben-Interview
Landkreis der vielen Gesichter

Dorfgemeinschaft
In Mehrstetten
Ein Ort schafft Zukunft

Seelenraum

Kunst echter Menschlichkeit



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Die Normalität ist eine gepflasterte Straße; man kann gut darauf gehen, doch es wachsen keine Blumen auf ihr.“ Das Zitat des großen niederländischen Malers, Vincent van Gogh, ist uns bei unserer Arbeit für diese *Marktleben*-Ausgabe begegnet. Zwischen Natursteinen, wildem Oregano und Zittergras steht es im Garten des *LIVING MUSEUMS ALB* geschrieben. Was für ein großartiger Satz für den Ort, der auf inklusive Weise Kunst jedem von uns erlebbar macht. Es ist pure Menschlichkeit, die uns hier für die Titelgeschichte über das *LIVING MUSEUM ALB* gespiegelt wurde.

Es ist Vielfalt im besten Sinne, die wir bei unseren Recherchen diesmal entdeckt haben. Eine Vielfalt, über die wir uns auch mit Landrat Dr. Ulrich Fiedler unterhalten haben – der 50ste Geburtstag des Landkreises Reutlingen ist dafür ein guter Anlass, fanden wir. In Buttenhausen waren wir nicht nur in Sachen Titelgeschichte unterwegs, sondern auch auf den Spuren von großer Geschichte, und das gleich zwei Mal. Nach vorne geschaut haben wir dagegen ein Stück weiter, in Mehrstetten, wo eine Dorfgemeinschaft auf tolle Weise Zukunft gestaltet.

Wer sich mit dieser *Marktleben*-Ausgabe in den Liegestuhl legt und mal Pause macht, sollte das am besten mit seinem Kalender tun. Denn wir blicken wieder auf einen Markt, der in Münsingen das *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* vereint. Er zeigt den Reichtum an heimischen Produkten, die uns ernähren und erfüllen und erzählt von den vielen schaffigen Menschen, die dahinter stehen. Wir schauen auf ein Treiben zwischen Weinreben und Weitblick und haben einen besonderen mediterranen Ort entdeckt, für den es keine lange Reise braucht.

Die Wege, auf denen die Blumen wachsen, sind einfach die schöneren, denn sie sind reich an Vielseitigkeit und Details, die die Normalität nicht zu bieten vermag.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam



Marktleckereien	
Backe, backe Nudeln	3
Selbstbegegnung	
Die innere Stimme hören	3
Jubiläumskreis	
Landkreis der vielen Gesichter	4
Weinbergfreuden	
Dieser Metzinger Hang zum Feiern!	6
Pilzküche	
Der Duft der Wälder	7
Seelenraum	
Kunst echter Menschlichkeit	8
Zeitreisen	
Geschichte, die Mut macht	11
Dorfgemeinschaft	
Ein Ort schafft Zukunft	12
Gastfreundschaft	
Der Geschmack von Urlaub	14
Rundherum	
Gestaltungselement Wasser, Treffpunkt kreativer Manufakturen und ein besonderer Kunstraum	14
Wertfülle	
Sinnbild der Region	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 (6)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2,
3/Veith, 8-13); Beate Armbruster Fotografie
Gestaltung (3/Nudeln, 4/Fiedler-Olschewski,
15); Adobe Stock (4, 5); Steffen Steinhäuber
(5/Radler); W. Bischoff Medien (6); BOXEN-
STOP Museum, Bernhard Edmaier, Eva Nib-
be, Ingeborg Siegler-Harrer/KULTSPACE (14)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Backe, backe Nudeln

Natürlich heißt's im altbekannten Kinderlied *Backe, backe Kuchen*. Wer backt schon Nudeln? Doch weil auch hier der Bäcker im Spiel ist, kam uns ein *Backe, backe Nudeln* in den Sinn. Der Bäcker, der hier gerufen hat, ist der Reutlinger Hubert Berger. Denn seit einigen Monaten finden sich in den Regalen der *Bio Bäckerei Berger* auch handgemachte Nudeln.

Geschmack ist die Kunst, sich auf
Kleinigkeiten zu verstehen.
Jean-Jacques Rousseau (1712-1778)
Schriftsteller und Philosoph

Verantwortlich für die Nudelkreation *PASCHTA MIA* ist die Partnerin des Bäckermeisters, Aurelia Malue. Sie hat die Liebe für italienische Pasta quasi im Blut und so entstand eine schwäbisch-italienische Nudel, dessen Verbindung schon im Namen anklingt.

Ganz neu kann man sich nun die Fusilli und Sedani auch in der Vollkornvariante schmecken lassen. 100 % *Bioland*-Dinkelvollkorn stecken in den Nudeln, darüber hinaus noch Wasser und – sonst nichts. Das Detail macht hier den Unterschied. In echter Nudelmanufaktur-Manier wird die Vollkorn-*PASCHTA MIA* von Hand für 30 Stunden in einen Trockenschrank gelegt, wo sie langsam bei maximal 30 °C trocknet. Das sehr feine Vollkornschrot, das aus der *Oferdinger Mühle* stammt, sorgt für einen zarten Biss, den viele so bei einer Vollkornnudel vielleicht nicht vermuten würden.

Zu haben ist die Pasta, in braun und weiß, in allen Filialen der *Bio Bäckerei Berger* und auch im *Tübinger Marktladen*. Also dann: an Guada und buon appetito!
> www.bio-baecker-berger.de | @ [paschtamia](https://www.instagram.com/paschtamia)

MINIJOBBER GESUCHT!

Zur Marktleben-Verteilung | zweimonatlich | eigener PKW erforderlich

Ihre Tour:
Reutlingen
Pfullingen
Eningen

Über Ihr Interesse freuen wir uns:
> Redaktion Marktleben |
Fon 0 71 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de | @

Die innere Stimme hören

„In meinen Beratungen zeigt sich immer wieder, wie viele Menschen unter Unsicherheit und Zukunftsangst leiden“, erzählt Claudia Veith, Kinesio-
login in Reutlingen. Für viele scheint es völlig unklar, was die Zukunft bringen



wird. Zuversicht und eine innere Orientierung können uns äußere Umstände nicht geben. Dazu braucht es ein Vertrauen auf die innere Stimme. Raus aus all den Botschaften und Programmen im Kopf und hinein in den Bauch, das ist das Ziel ihrer Angebote ab September. Aus den vielfältigen Methoden, mit denen Claudia Veith seit vielen Jahren arbeitet, stellt sie einen Mix zusammen, Entspannungs-, Atem- und Hypnose-
techniken kommen dabei genauso zum Einsatz wie auch Gedankenreisen. Eine zielorientierte Hilfe, die innere Stimme wieder zu hören, Selbstbewusstsein, Selbstliebe und Vertrauen zur eigenen Intuition zu bekommen.

CLAUDIA VEITH

KINESIOLOGIE

AKADEMIE · CONSULTING

Entdecke Deine Einzigartigkeit.

KINESIOLOGIE

HYPNOSE/
MEDITATION

BREUSS MASSAGE/
DORN METHODE

FONG TIBETET

INERT-
INNERTRESSEN

AKADEMIE

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



Treffpunkt Landratsamt – *Marktleben*-Herausgeberin Christine Olschewski im Gespräch mit Landrat Dr. Ulrich Fiedler



Landkreis der vielen Gesichter

Der Landkreis Reutlingen hat Geburtstag. Ein guter Zeitpunkt, fanden wir in der *Marktleben*-Redaktion, um ein paar Fragen loszuwerden. Wie schön, dass sich Landrat Dr. Ulrich Fiedler Zeit genommen hat für die Antworten.

Marktleben: „Der Landkreis Reutlingen wird 50 Jahre alt. Was für Gefühle weckt dieses Kreisjubiläum spontan in Ihnen?“

Landrat Dr. Fiedler: „Das weckt ganz unterschiedliche Gefühle. Da sind auf der einen Seite Freude und Dankbarkeit. Denn ich freue mich, gemeinsam mit den Bürgerinnen und Bürgern dieses Jubiläum zu feiern. Und ich bin dankbar meinen Vorgängern und den vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Landratsamts gegenüber, die über so viele Jahre das Ziel verfolgen, Zusammenleben zu gestalten. Die andere Facette ist, dass es – gerade wenn man Jubiläum feiert – wichtig ist, nach vorne zu blicken. Denn wir haben tiefgreifende gesellschaftliche Veränderungen wie Klimawandel, demografischen Wandel, Mobilität, Digitalisierung und auch künstliche Intelligenz. Dafür brauchen wir Mut und Zuversicht.“

ML: „Was zeichnet unseren Landkreis aus, was macht ihn so lebenswert? Und warum würden Sie ei-

nem ‚Nordlicht‘ empfehlen auch mal bei uns Urlaub zu machen?“

LF: „Das Wichtigste, was unseren Landkreis auszeichnet, sind die Menschen. Menschen, die vielfältig engagiert sind, sie schaffen Prosperität, gesellschaftlichen Zusammenhalt, Integration und Inklusion. Wir haben gleich zwei UNESCO-Labels mit dem Geopark und dem Biosphärengebiet *Schwäbische Alb*. Wir haben Landschaften mit Höhlen, Burgen, Schlössern, den Albtrauf. Und wir haben Städte, in denen man urbanes Leben spürt. Es ist ein Landkreis der vielen Gesichter. Da kommt man ins Schwärmen und kann dies alles dem ‚Nordlicht‘ schmackhaft machen.“

ML: „Unser Landkreis ist Modellregion für eine nachhaltige Entwicklung. Worin sehen Sie den aktiven Prozess dieser Entwicklung und welche Projekte sind Ihnen besonders wichtig?“

LF: „Da ist es wichtig, die Chronologie zu betrachten, die eine stringente Entwicklung hat. Begonnen mit *PLENUM*

und *Regionen aktiv* 2001 bis 2013, war das der Impuls für die Modellregion für nachhaltige Entwicklung. Dann 2009 das *Biosphärengebiet*. Ich glaube, wir sind mit der *UNESCO*-Anerkennung in die erste Liga aufgestiegen, was dieses Thema angeht. Dann kam die Auszeichnung als *UNESCO Global Geopark* 2015 dazu und Initiativen wie das *Schwäbische Streuobstparadies* haben sich entwickelt. Ein tolles Netzwerk ist entstanden, zu dem auch die *KlimaschutzAgentur* zählt, die einen wertvollen Beitrag zur Nachhaltigkeit leistet. Und in der Folge von *PLENUM* und *Regionen aktiv* kam die *LEADER*-Förderung. Ich bin immer wieder begeistert, welche Projekte, gerade im ländlichen Raum, wir so unterstützen können.“

ML: „Welche Bedeutung hat es für solche Projekte, dass die Stadt Reutlingen, mit dem Urteil vom Februar 2020, im Landkreis verbleibt und eine Auskreisung vom Tisch ist?“

LF: „Wir arbeiten wirklich eng und vertrauensvoll mit der Stadt zusammen – das wird auch bei Projekten deutlich. Uns eint letztendlich die gleiche Aufgabe: Wir haben die Verantwortung für die Bürgerinnen und Bürger und gestalten gemeinsam das Zusammenleben in Stadt und Landkreis.“

Stadt, Land, Fluss – im Landkreis Reutlingen lässt sich Vielfalt erleben



ML: „Wer aufmerksam im Landkreis unterwegs ist, kann bereits Folgen des Klimawandels wahrnehmen. Auch die Einstellung der Kanutouren auf der Lauter ab 2024 sind mit durch den Klimawandel begründet. Mit welchen Maßnahmen wirkt der Landkreis den Effekten der klimatischen Veränderungen entgegen?“

LF: „Es sind unzählige Maßnahmen an unzähligen Stellen, denn es steht außer Frage, dass der Klimawandel längst angekommen ist. Wir müssen natürlich so schnell wie möglich dekarbonisieren und setzen uns gleichzeitig mit der Klimafolgenbewältigung auseinander. Etwa im Forstamt bereiten wir uns speziell auf Waldbrände vor, weil diese zunehmen werden. Seit Jahren sind unsere Försterinnen und Förster dabei einen Waldumbau vorzunehmen und auf klimaresiliente Bäume zu setzen. Im Bereich Landwirtschaft betreuen wir zum Beispiel Versuchsfelder des Landes, um auch Klimawandelfolgen und -anpassung im Pflanzenanbau zu erproben. Wir machen ein Monitoring invasiver Pflanzen und sind in engem Austausch mit den Landwirtinnen und Landwirten. Wir wissen, dass wir im

Streuobstbereich andere Unterlagen – die zur Veredelung dienen – für unsere Obstbäume brauchen. Im Test sind bereits syrische Unterlagen, die lange Zeit ohne Wasser auskommen und zehn Meter tief wurzeln. Wir befassen uns mit Biodiversität und Naturschutz, insbesondere geht's dabei um die Verbesserung von Lebensräumen wild lebender Arten und um deren Anpassung an den Klimawandel. Wir beraten im Hinblick auf Klimaresilienz von Städten und Gemeinden. Es geht um ressourcenschonenden Umgang mit Boden und Wasser. Für mich ist das ein ganz wichtiges Thema. Wir haben im Land einen *Masterplan Wasserversorgung*, an dem der Landkreis beteiligt ist. Er dient als Basis, um die Trinkwasserversorgung sicherzustellen. Unsere Kommunen unterstützen wir, wenn es um Hochwasserschutzmaßnahmen sowie das Starkregenrisikomanagement geht. Sie sehen, wir beschäftigen uns an den unterschiedlichsten Stellen mit dem Klimawandel und seinen Folgen.“

ML: „Der Landkreis Reutlingen ist im Juli 2020 dem *Klimaschutzpakt Baden-Württemberg* beigetreten. Damit hat sich der Land- -> Seite 7





Am Samstag, den 12. August, sind sie wieder alle da: die Natur-, Wein- und Feiertagscharen sich um das *Herlichhäusle* in der *Metzinger Hofsteige* und genießen einen Sommerabend mit Wein- und Weitblick. Willkommen ist jedermann und das bei freiem Eintritt.



Verwöhnprogramm bis zum Sonnenuntergang – für's Auge und den Gaumen

Dieser Metzinger Hang zum Feiern!

Sie tun es schon wieder. Die Metzinger Marketing- und Tourismus-Verantwortlichen bringen in enger Verbindung mit den örtlichen Erzeugern gehörig viel Leben ins Ermstal. Nach zahlreichen Kulturveranstaltungen, unter anderem der ersten offiziellen *After Work-Party* Ende Juni mit Musik, Bar und der Vorstellung des neuen Gins aus Metzingen, heißt es jetzt zum dritten Mal: Ab in die Berge!

Am Anfang und Ende der Württemberger Weinstraße

Und namentlich in die *Hofsteige*. Nur etwa 30 Hektar hat die *Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen* als Anbaufläche zur Verfügung, doch mit mittlerweile großen Meriten für ihre Erzeugnisse.

Seit 2020 darf sich Metzingen mit dem Gütesiegel *Weinsüden Weinort* schmücken. Denn die Kelternstadt beherbergt die südlichste Weinbaugemeinde im Weinland Württemberg und beschreibt zugleich Anfang und Ende der Württemberger Weinstraße.

Und mit was? Mit Recht! Denn der Ausblick von den Hängen des Weinbaugebietes entlang des Albtraufes bis weit ins Albvorland darf, auch ohne vorherigem Genuss des köstlich verflüssigten Obstes dort, wahrlich als berauschend empfunden werden.

Im Weinberghang versammelt

Diese Sinneseindrücke verleiteten die Metzinger auch zum Entwurf eines *Sommerabends im Weinberg*. Sie beglückten die Menschen erstmals 2021

unter Beachtung der Corona-Vorschriften im Freien gemeinsam einen Abend in Schönheit zu genießen. Ein Erfolg, an den man anknüpfte und der nun, in dritter Auflage, unzählige Besucher im Weinberghang versammeln wird.

Ein Fest für alle Sinne

Die Menschen sitzen auf Bänken, Liegestühlen, mitgebrachten Hockern oder auch pur im Gras rund um das 1846 erbaute und seit 1890 um einen Balkon bereicherte *Herlichhäusle*. Von 17 Uhr bis zum Sonnenuntergang spätestens um 22 Uhr, bewirten mehrere Stationen die Feierabendfreunde zwischen Lampions, lichtbekegelten Bäumen und Leuchtketten. Holzofen-Dinnete, Eis, verschiedene Getränke und Cocktails mit und ohne Alkohol werden angeboten. Wen's nach Bier im Weinberg gelüftet – selbst ein kühles Blondes blinzelt frech durch die Weinstöcke.

Für die passende musische Atmosphäre sorgt *DJ Chen* und *MISS violine*, die ihrer Geige live einen atemberaubenden Mix aus Klassik und tanzbarem Beat entlockt.

Parkplätze sind rar, deshalb tut man gut, den Feierort mittels der vielen Weinberg-Stäffele (für alle Nicht-Schwaben: Treppchen) zu erreichen. Auch wenn ein paar Plüschdecken für die ganz Verfrorenen bereitliegen, die *MMT* empfiehlt aber angemessene Kleidung, festes Schuhwerk und eine Taschenlampe für den Heimweg.

Weinbergfreuden

Pilzküche



Frisch vom Wochenmarkt oder auch selbst gesammelt – bis Oktober haben Steinpilze noch Saison. Mit ihrem feinen Aroma sind die großen Hutträger eine echte Delikatesse.

Der Duft der Wälder

Wie gut, dass es noch Dinge gibt, auf die der Mensch keinen Einfluss hat. Der Anbau von Steinpilzen ist so etwas – er ist mit allem menschlichen Zutun schlichtweg nicht möglich. Denn der Steinpilz ist ein sogenannter Mykorrhiza-Pilz, der in einer Symbiose mit einem Baum lebt. Fichten, Kiefern oder Eichen gehören zu den Partnerbäumen und so bleibt der große Hutträger ein Wildpilz.

Besondere Aromen

Steinpilze verdanken ihren Namen dem sehr festen weißen Fleisch. Für Pilzliebhaber sind sie eine echte Delikatesse, durch ihr unvergleichlich intensiv-nussiges Pilzaroma. Außerdem sind die Pilze nur saisonal zu haben was sie dazu zu etwas Besonderem macht. Ein Genuss, der sich lohnt. Denn der Pilz mit dem

braunen, kugelförmigen Hut und dem kurzen, dicken Stamm steckt nicht nur voller Aroma, sondern bietet auch eine Menge Mineralstoffe, Vitamine und wertvolles Eiweiß.

Feine Fundstücke

Kleiner Wermutstropfen ist beim Steinpilz höchstens sein Preis. Da er in freier Natur gesammelt werden muss, ist er recht hochpreisig, etwa im Vergleich zum klassischen Champignon.

Pilzkenner können sich natürlich auch selbst auf die Suche machen, denn auch wenn in Deutschland der Steinpilz unter Naturschutz steht, darf er für den privaten Verzehr gesammelt werden.

Ob eigene Fundstücke oder gekaufte, Steinpilze bereichern unsere Küche – und wer sie trocknet, verlängert den Genuss sogar bis weit in den Winter.

Tipps & Wissenswertes zum Steinpilz

Nährstoffe: Steinpilze sind mit circa 90 Prozent Wasser sehr kalorienarm. B-Vitamine, Vitamin K, Vitamin D sowie Kalium machen sie dazu zu gesunden Schlankmachern.

Einkauf: Da Steinpilze madenanfällig sind, macht es für einen Blick ins Pilzinnere Sinn aufgeschnittene Pilze zu kaufen. Wählen Sie außerdem kleine Pilze, denn sie besitzen mehr Aroma.

Lagerung: Frisch schmecken Steinpilze am allerbesten. Wer sie lagern möchte, schlägt sie locker in Papier ein – so überstehen sie maximal drei Tage im Gemüseschrank des Kühlschranks.

Genuss: Pilze einfach mit einem feuchten Tuch oder einer Pilzbürste putzen. Ob gebraten, gedünstet, gegrillt oder geschmort, Steinpilze sind ein vielfältiger Genuss. Ersetzen Sie doch einfach mal Champignons durch den großen Hutträger – sei es in einer Pasta, einem Risotto, einem Gratin oder auch im Omelett.

Jubiläumskreis

-> Fortsetzung von Seite 5
kreis das Ziel gesetzt, eine weitgehend klimaneutrale Verwaltung bis 2040 zu erreichen. Steigen Sie dafür auch öfter mal auf's Fahrrad um?"

LF: „Ja, das tue ich in der Tat. Doch wir sollten es alle tun. Ich komme tatsächlich immer wieder mit dem Pedelec vom Wohnort Metzingen ins Landratsamt und versuche, auch dienstliche Termine wenn möglich mit dem Rad wahrzunehmen. Und natürlich war ich auch Teil unseres tollen *Stadtradeln*-Teams. Deshalb sage ich, wir wollen spätestens 2040 eine klimaneutrale Verwaltung haben. Wir sind ehrgeizig.“

ML: „Das Kunstprojekt *Der Landkreis lächelt* ist eine Aktion im Rahmen des Kreisjubiläums. Auch Sie haben dafür in die Kamera von Medienkünstler Wolf Nkole Helzle gelächelt. Warum ist Ihnen Kunst wichtig?“

LF: „Ich bin wirklich Fan dieses Projekts und ich bin auch Fan von Herrn Helzle geworden, denn er geht mit seiner Kunst seit Jahren der Frage nach: Wer sind wir? Kunst und Kultur sind unglaublich wichtig für unser Zusammenleben, sie sind Bindemittel unserer Gesellschaft. Deshalb darf Kunst und Kultur kein Luxus sein, sondern so etwas wie ein Grundnahrungsmittel. Wir als Landkreisverwaltung unterstützen sehr, dass Kunst möglich wird. Und so freue ich mich besonders auf die *Kunst- und Kulturmesse* am 21. Oktober, bei der das Ergebnis von *Der Landkreis lächelt* enthüllt wird.“

MMT METZINGEN
MARKETING
TOURISMUS

SOMMERABEND IM WEINBERG
12.08.2023 | 17 – 22 Uhr | Weinberg Metzingen
DJ Beats • Drinks • Food • Icecream

f @metzingen_stadtmarketing ↗ www.metzingen.de

Berg
BOTTICH
GÄRUNG
IST DER GIPFEL

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de



Begeisterung für Kunst und Inklusion – Sarah Boger leitet mit viel Feingefühl das *LIVING MUSEUM ALB*

In Kontakt mit uns selbst kommen – Kunst-Studentin Lea Köhler (r. l.) erläutert die Ausstellung *SCHUTZ.RAUM*



Künstler im Element – der „Kapitän“ Albert Giese und Andrea Piontek, die Steine auch im Auftrag bemalt



Kunst echter Menschlichkeit

Das *LIVING MUSEUM ALB* in Buttenhausen ist das erste Projekt seiner Art in Deutschland. Die Kombination aus offenen Ateliers und Ausstellungsräumen überwindet den Unterschied zwischen Menschen mit und ohne geistig-seelischen Einschränkungen.

Was macht einen guten Künstler aus? Dass er sich verkaufen kann, technisch brillant ist, sich mit der Kunst anderer auskennt? Oder zählt nur Originalität? Die Fähigkeit sicherlich, im Betrachter der Kunst etwas auszulösen – etwas, das ihn bereichert, bewusster macht, herausholt aus seiner „Alltagstrance“, ihm eine andere Welt, eine neue Sichtweise eröffnet – oder zu dem zurückführt, was in ihm

selbst verborgen ist und vergessen wurde. Wenn Kunst etwas mit Können zu tun hat: Was muss man können, um das zu erreichen? Was muss man gelernt haben? Die Buttenhausener Künstler sind Menschen, die das Leben Dinge gelehrt hat, die nicht jeder von uns kennt. Sie erfahren das Leben aus einer anderen Perspektive als die meisten von uns. Das Brechen von Konventionen, Ziel vieler anspruchsvoller Künstler, ist ihnen vertraut.

Heilung jenseits von Therapie

Künstlerisches Schaffen ist heilsam. Das erfahren die Künstler hier, aber auch die Besucher des *Living Museums*. Sie kommen, um die Dauerausstellung der hier ansässigen Künstler zu betrachten oder auch zu Workshops professioneller Referenten, an denen sie Seite an Seite

Der *Sprungschuh* – ein Objekt von Gustav Mesmer, das auch Teil der Ausstellung *SCHUTZ.RAUM* ist

mit erkrankten und behinderten Menschen teilnehmen. Kunst bietet einen Raum der Freiheit, ein „Asyl“ für die Seele, Freiheit von Konventionen, Vorschriften und Meinungen darüber, was sein muss und was nicht sein darf.

Seelisch erkrankte Menschen sind gesellschaftlich diskriminiert und brauchen Schutz vor dieser Diskriminierung. Die Arbeit im *Living Museum* verändert ihre Identität. Individuelle Eigenheiten, die einen in der Gesellschaft zum Außenseiter machen, werden im *Living Museum* zelebriert. So versteht man sich nicht mehr als Patient, so der Gründer des ersten *Living Museums* in New York, Janos Marton, sondern als „verrückter“ Künstler. „Recovery“ heißt das dahinterstehende Konzept, das Selbstbestimmung, Beteiligung und Sinn als Bedürfnisse versteht, auf die auch kranke Menschen ein Recht haben. Im *Living Museum* dient Kunst nicht der Therapie. Es widerspräche der Idee, der Würde echter Kunst, einem Zweck zu dienen. Ziel ist, den Menschen Möglichkeit und Anregung zu geben, sich zu entfalten und auch mit ihrer Kunst gesehen zu werden. Sarah Boger ist Leiterin des *LIVING MUSEUMS*



ALB der *BruderhausDiakonie* in Buttenhausen. Mit viel Feingefühl unterstützt sie ihre Künstler dabei, sich so zu zeigen, wie es ihrer Würde und auch ihrem Können entspricht.

Die Qualität echter Kunst

„Nicht jeder, der sich der Kunst zuwendet, ist deswegen schon ein guter Künstler“, erklärt Sarah Boger. Kunst hat die ihr eigenen Qualitätsmaßstäbe. Kann die Kunst nicht ausgebildeter Menschen das Niveau eines studierten Künstlers erreichen? Ja, sagt Sarah Boger, die schon Arbeiten ihrer Künstler in professionellen Ausstellungen eingebracht hat und mit ihnen auch bei offenen Wettbewerben wie *Kunst Reutlingen* schon erfolgreich war.

„Echte Qualität entsteht, wenn jemand sich intensiv und mit großem Ernst über lange Zeit engagiert. Dann erlangt der künstlerische Ausdruck Präzision und Kraft“, weiß Sarah Boger. Ihre Beziehungen zu den Bewohnern der *Bruderhaus-*



Malerei und prosaische Texte – der freie Künstler Klaus Rexin verbindet beides auf eindruckliche Weise

Einrichtungen sind über viele Jahre gewachsen. Im *LIVING MUSEUM ALB* finden sie eine bunte und zugleich konzentrierte Atmosphäre um sich selbst zu finden und auszudrücken.

So wundert es nicht, dass auch Künstler von außen kommen, um hier zu arbeiten, sei es um auszustellen, in einem der Ateliers, die man hier mieten kann, kreativ tätig zu sein, oder um Workshops zu geben.

Die künstlerische Arbeit im *Living Museum* ist nicht auf die bildende Kunst beschränkt. Neben den Angeboten im großen Mal-Atelier und den Einzelateliers gibt es ein Werk-Atelier für plastische Arbeiten, ein Theater- und ein Natur-Atelier. In ihnen treffen sich die Schauspieler der drei Theatergruppen, die Gestalter der Naturgartens, die auch die Esel der Einrichtung pflegen und die beiden Bands.

Im Lyrik-Atelier wird Lyrik nicht nur gehört und besprochen, sondern auch selbst verfasst. Angelika Janssen begleit

tet hier drei Lyrik-Gruppen und fühlt sich oft reich beschenkt von dem sprachlichen Ausdruck, zu dem hier Menschen finden, für die zum Teil schon das normale Sprechen außergewöhnlich ist. Unterstützt wird sie dabei von der Schauspielerin Regina Hintzenstern, die für Menschen vorliest, die nicht lesen können oder ihre eigenen Texte nicht selbst vorlesen können.

Erlebe die Schwäbische Alb auf eine andere Weise

ALBMALER MUSEUM

Zeitgenössische regionale Gemäldekunst auf zwei Ebenen mit Dauerausstellung und Sonderschau.
Aktuell: Verkaufsausstellung der Kunstsammlung Schwenk aus Haigerloch

Gebäude OF 7
im Albgut
Biosphärenallee 12
72525 Münsingen
Tel. 07381-9318020



Mi-Sa 13-17 Uhr | So 11-17 Uhr www.albmaler.de



Nicht nur das Atelier mit den Buntstiften, die Sigrid Laswitz (o.) für ihre Arbeit gewählt hat, auch Esel gehören zum *LIVING MUSEUM ALB* – Andreas Murgia verbringt gerne Zeit mit ihnen

Das Wunder der Begegnung

Verlassen, verbraucht, heruntergekommen und zum Abbruch freigegeben, so stand das ehemalige Fachpflegeheim da. Wie beim ersten, 1983 in New York ge-



Mit dem besonderen Blick für Natur – der Tübinger Street-Art-Künstler LOOVEN hat die Fassade des *Living Museums* gestaltet



Verschiedene Künstler haben den Aufzug verschönert – der Maler Tobias Christ mit einem fliegenden Rabbi

gründeten *Living Museum*, wurde auch in Buttenhausen ein veraltetes Gebäude genutzt, um in ihm den Zauber der Kunst wirksam werden zu lassen. Der von Pflögebetten vermaackte Aufzug, die öden Gänge und sehr unansehnlichen Toiletten – sie alle strahlen jetzt in dem Charme der vielen Künstler, die sich an ihnen verewigt haben.

Neben der beeindruckenden Dauerausstellung der hier ansässigen Künstler im Erdgeschoss, bietet der erste Stock Raum für thematische Ausstellungen. Unter dem Titel *SCHUTZ.RAUM* zeigen dort bis zum 13. Oktober Künstler mit und ohne anerkanntem Unterstützungsbedarf Bilder und Exponate von Orten, an denen sie in Kontakt kommen mit sich selbst. Sie nehmen uns mit an Orte, die uns Geborgen-

LIVING MUSEUM ALB

Schmiedesteige 5
72525 Münsingen-Buttenhausen
Telefon 07383 - 94 32 18
www.livingmuseumalb.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Freitag
8.30 – 11.30 Uhr / 13.00 – 15.30 Uhr

heit vermitteln und glücklich, aber auch einsam machen können. Etwa die Körpernetze von Annegret Schrepf. Ausdruck ihres Rückzugs in die Depression und ihrer Heilung im Ablegen des Netzes. Sie erschüttern, bringen aber auch zur Ruhe, zu einem tiefen Gefühl für Verborgenes in jedem von uns.

„Jeder Mensch hat sein Geheimnis“, sagt einer der Referenten des *Living Museums*, der jüdische Maler Tobias Christ, der im Aufzug einen fliegenden Rabbi hinterlassen hat. Das *LIVING MUSEUM ALB* bietet Raum für Begegnung, die diesem Geheimnis Raum gibt, wo man fernab von stereotypen Zuschreibungen und Stigmatisierung viele Möglichkeiten findet, sich gemütlich zusammzusetzen oder einfach schweigend beeindruckt zu lassen vom Ausdruck echter Menschlichkeit.



Zeitreisen

Ein kleines Dorf zeigt große Geschichte: die Museen *Erinnerungsstätte Matthias Erzberger* und *Jüdisches Museum* in Buttenhausen.



Hochinteressant und ausgesprochen schön gestaltet – Museumsleiter Yannik Krebs führt gerne durch die Räume



Geschichte, die Mut macht

Was bringt uns dazu, uns mit Geschichte zu befassen? Leben wir heute nicht zunehmend in einer Welt, die mit der früheren nicht mehr zu vergleichen ist, digital, global, individualisiert und was noch alles? Nein, wer sich mit Geschichte befasst, der wird darin Dinge entdecken, die heute genauso sind wie damals. Gewalt gegen die Vernünftigen, gesellschaftliche Ausgrenzung. „Es kann etwas Tröstliches haben zu sehen, dass es das alles schon gegeben hat und dass es auch früher schon gelungen ist, es zu überwinden“, weiß Yannik Krebs, Leiter der Münsinger Museen.

Das Örtchen Buttenhausen, in dem auch die Titelgeschichte dieser *Markt-leben*-Ausgabe spielt, ist sehr reich an Geschichte. Zum einen, weil sich Buttenhausen durch eine Verordnung des örtlichen Landesherrn von 1787 zu einem Ort mit hoher jüdischer Population entwickelte, zum anderen, weil aus dem Albdorf ein großer Vorkämpfer der Demokratie stammt, dem Deutschland bis heute viel zu verdanken hat: Matthias Erzberger.

Das Geburtshaus Matthias Erzbergers

Hochbegabt und sozialkompetent findet Matthias Erzberger den Weg aus ärmlichen Verhältnissen in ein Studium am Lehrerseminar in Saulgau und einen Ministerposten im Kabinett Max von Baden. Er ist kein Kriegsgegner als der Erste Weltkrieg beginnt, aber drei Jahre

später ist er überzeugt davon, dass „nur ein politischer Idiot“ damit weitermachen kann. Als Gesandter der Regierung unterzeichnete er das Waffenstillstandsabkommen, das den Ersten Weltkrieg beendete.

In seinem Geburtshaus erlebt man die Zeit und die Person Erzberger. Einer der Räume ist vollständig der Vertragsunterzeichnung des Waffenstillstandsabkommens gewidmet, die zehnmündige Audiosequenz aus Erzbergers Tagebucheinträgen lassen einen mit aller Spannung den Moment miterleben, in dem ein Mann einen Krieg beendet. Seine Unterschrift sollte ihn drei Jahre später das Leben kosten.

Die jüdische Gemeinde

Es ist nicht nur der Schrecken, den der antirepublikanische und später na-

tionalsozialistische Terror verbreitet hat, den das *Jüdische Museum* spiegelt. Es ist vor allem der Charme des jüdischen Lebens, die Harmonie, zu der Christen und Juden in Buttenhausen zusammengefunden hatten und der Mutter, die sich in der Nazizeit für ihre jüdischen Mitbürger eingesetzt haben.

Warum also macht man Station in diesen beiden Museen, wenn man, zu Fuß, mit dem Rad oder motorisiert auf dem Weg durch das schöne Lautertal unterwegs ist? Vielleicht, weil es uns an unsere Wurzeln erinnert, an das, was unser Land geprägt hat. Vielleicht, weil wir einen neuen, tieferen Blick auf die Themen unserer Zeit gewinnen. Vielleicht aber auch einfach nur, um Menschen die Ehre zu geben, die sie verdienen, weil sie etwas vorgelebt haben, was uns bis heute Vorbild sein kann.



Bio und frisch aus der Region

Ein inklusives Team zieht Gemüse und Zierpflanzen liebevoll von Hand für Sie groß.

BruderhausDiakonie
Wasserstetter Straße 4
72525 Münsingen-Buttenhausen
Telefon 07383 943-231
www.bioland-gärtnerei-buttenuhausen.de

Jüdisches Museum Buttenhausen



Zwiefalter Str. 30, 72525 Münsingen-Buttenhausen



Erinnerungsstätte Matthias Erzberger



Mühlsteige 21, 72525 Münsingen-Buttenhausen



Öffnungszeiten jeweils von April bis Oktober

Sonn- und Feiertags 13 – 17 Uhr

Führungen können auch außerhalb der Öffnungszeiten über das Kulturamt gebucht werden.
Info und Kontakt: Kulturamt Stadt Münsingen | Telefon: 07381 182-115 | kulturamt@muensingen.de

Milchprodukte frisch vom Bauernhof aus Münsingen-Bremelau




alle Verkaufsstellen



Hofmolkerei Schmid
72525 Münsingen-Bremelau
www.hofmolkerei-schmid.de

Dorfgemeinschaft



Mehrstetten ist einen Ausflug wert – auch wegen der wunderbaren Landschaft, die zum Wandern und Radfahren einlädt



Sie haben allen Grund anzustoßen – die Genossenschafts-Vorstände Anke Dauter und Frieder Gundert auf der Dorfladen-Terrasse



Imker Klaus Seiffert (l. o.) liefert seinen Honig direkt aus Mehrstetten – während Marktleiterin Angela Felger (o.) berät, verkauft und den Dorfladen souverän im Griff hat

Ein bisschen Kaffeehausatmosphäre – wer mag, greift in die Tasten



Herrlich im Grünen • ruhige Hotelzimmer
schöne Sonnenterrasse

72537 Mehrstetten • www.hirsch-im-gruenen.de

Ein Ort schafft Zukunft

Der *Dorfladen Marktplatz 11* in Mehrstetten bietet nicht nur wohnortnahe Einkäufe. Mit seinem charmanten Café ist er auch ein neues Ausflugsziel für Wanderer und Radler auf der Schwäbischen Alb.

Immer wieder gibt es Zeichen der Hoffnung, Entwicklungen, die gegen den Strom gehen, wie unwahrscheinlich sie auch zunächst erscheinen mögen. Ständig geht ja der Trend in Richtung Digitalisierung, Online-Handel und damit weniger Begegnung, ja, weniger Menschlichkeit könnte man sagen. Traf man sich früher in den Dörfern noch beim Einkaufen, gehört der Tante-Emma-Laden, in dem es einfach alles gab, inzwischen fast überall der Vergangenheit an. Aber eben doch nicht überall.

Gemeinsamkeit macht stark

Vor etwa sechs Jahren hat auch das Ehepaar Rösch altershalber ihren kleinen Laden im Herzen von Mehrstetten geschlossen. Das hätte heißen können, dass es in dem 1.500-Seelen-Dorf in Zukunft keine Möglichkeit mehr gegeben hätte, vor Ort schnell etwas einzukaufen. Alles hätte einer Autofahrt bedurft und Menschen ohne Auto wären beständig auf Hilfe angewiesen gewesen.

In dieser Situation zeigte sich die Stärke einer Dorfgemeinschaft. Mit der

Unterstützung der damaligen Bürgermeisterin Franziska Kenntner gründete sich 2017 eine Bürgerinitiative mit dem Ziel, das verlassene Bauernhofgebäude im Ortskern abzureißen und hier einen Laden zu eröffnen. Eine Genossenschaft wurde gegründet, die inzwischen circa 150 Mitglieder zählt, und ein Förderverein, um mit Plakaten, Zeitungsartikeln und fröhlichen Festen Mitglieder zu werben.

Das Beispiel Mehrstettens zeigt, dass sich echte Lebensqualität nicht erreichen lässt, wenn man darauf wartet, dass sie einem in den Schoß gelegt, beziehungsweise vor die Haustüre gestellt wird. Viel – sehr viel – ehrenamtliches Engagement war nötig, das insbesondere von den Vorständen der Genossenschaft, Frieder Gundert und Anke Dauter, aber auch von einer unüberschaubaren Menge von hilfsbereiten Menschen geleistet wurde.

Begegnung schafft Heimat

Viele Hürden galt es zu nehmen. Die Bauarbeiten gerieten ins Stocken, Statik-Probleme, Erdbebenaufgaben, dann steigende Holzpreise und andere

Schwierigkeiten. Zwar war in der benachbarten *Volksbank* ein Übergangsgeschäft eingerichtet, aber die Gelder der *LEADER*-Förderung – einer Investitionshilfe durch den Landkreis – waren an Fristen gebunden und so waren alle glücklich, als gerade noch rechtzeitig, im Dezember 2022, der Laden eröffnet wurde. Das Haus ist groß genug, dass auch *Kathis Pflagesteam* im Herbst hier einziehen wird. So hat Mehrstetten mit dem *Marktplatz 11* ein Zentrum der Begegnung und Unterstützung.

Marktleiterin Angela Felger sorgt nun für einen reibungslosen Ablauf, unterstützt von 13 Mitarbeiterinnen mit kleineren Stellenumfängen und Ehrenamtlichen. „Hier auf dem Land, wo man sich untereinander kennt, kommt es viel darauf an, dass man miteinander redet, etwa wenn es darum geht, welche der regionalen Metzger bei uns im Sortiment sind“, erklärt sie.

Mehrstetten hat mit *Schmauder's Hof* eine ganz besondere Metzgerei vor Ort, die die Tiere, die sie schlachtet und verarbeitet, selbst aufzieht. Und selbstverständlich spielen regionale Lebensmittel eine wichtige Rolle im Dorfladen – von *Alb-Leisa* bis Ziegenjogurt. Die Milchprodukte der *Hofmolkerei Schmid* haben hierher eine Anfahrt von nur sechs Kilometern. Aber das Sortiment soll ja für alle

sein, und so gibt es hier fast alles, was es im Supermarkt auch gibt. Und, rechnet man die Fahrtkosten mit ein, die sonst anfallen würden, auch zu einem vergleichbaren Preis.

Wege, die sich lohnen

Aber nicht nur für die Bewohner Mehrstettens und der umliegenden Dörfer ist der *Marktplatz 11* eine Bereicherung. Im Café des Ladens kann man feine Backwaren, leckere Heiß- und Kaltgetränke, aber auch eine ganz besondere Atmosphäre genießen – mit schönen alten Möbeln oder dem Klavier von Frieder Gundert, das jedem zur Verfügung steht, der hier gerne mal in die Tasten greifen möchte. Die einladende Terrasse bietet Radlern und Wanderern ein Pausenplätzchen zur Stärkung und Geselligkeit.

„Wer durchs Schandental fährt oder vielleicht dem überlaufenen Lautertal ausweichen möchte“, erklärt Frieder Gundert, „der hat mit unserem *Marktplatz 11* ein lohnendes Ziel auf seiner Route“. Und wer gerne etwas länger bleibt, den laden der Biosphärengastgeber *Hirsch im Grünen* und die Ferienwohnungen auf *Schmauder's Hof* ein – schließlich sind vier weitere tolle Ziele, die wir in dieser *Marktleben*-Ausgabe vorstellen, nur wenige Kilometer entfernt!

SCHMAUDER'S HOF
Frische direkt vom Bauernhof

METZGEREI
PARTYSERVICE
BAUERNSTÜBLE
FERIENWOHNUNGEN

UNSERE PRODUKTE FINDEN SIE JETZT
AUCH IM DORFLADEN - MARKTPLATZ 11

ULMER STR. 39 - 72537 MEHRSTETTEN

Dorfladen
Café

Treffpunkt Post

Wir freuen uns auf
Ihren Besuch!

Marktplatz 11 Mehrstetten eG
www.m11m.de



Kathis PFLEGETEAM

IHR PFLEGEDIENST FÜR MÜNSINGEN UND UMGEBUNG

- PFLEGERISCHE UND MEDIZINISCHE UNTERSTÜTZUNG
- BETREUUNG UND EINKAUF
- HAUSWIRTSCHAFT
- TAGESPFLEGE
- FAHR- UND BRINGDIENST

AB SEPTEMBER
MIT TAGESPFLEGE

Kathis Pflagesteam
Marktplatz 2
72537 Mehrstetten
07381 9342677
07381 9355051
info@kathis-pflagesteam.de
www.kathis-pflagesteam.de

Persönlicher Kontakt ist essentiell für eine gute, effektive und individuelle Beratung. Rufen Sie uns einfach an!

Der Geschmack von Urlaub

Zwischen Palmen, Oliven- und Zitronenbäumen Platz nehmen und sich einfach verwöhnen lassen – nein, dazu braucht es nicht immer weite Wege. In Tübingen kann man diesen schönen Gedanken wahr werden lassen. Das **BOXENSTOP Bistro Büssinghalle** bietet mit seiner mediterranen *AmmerTerrasse* eine kulinarische Wohlfühlase.



Die Gastronomie verwöhnt mit Spaghetti aus dem Parmesan-Laib und frischen Salaten genauso wie mit den Klassikern Rostbraten oder Brezelburger. Es ist ein leckerer Mix aus schwäbisch-italienischer Küche, handwerklich mit heimischen Produkten zubereitet.

Ob bei einem Glas Wein oder einem fruchtigen Saft – hier wird so mancher einen Ort für's nächste Fest entdecken. Und damit die Gastfreundschaft, die die Macher Rainer und Ute Klink hier leben – wie auch in ihrem **BOXENSTOP Museum**, dessen Besuch sich ideal mit der Gastronomie verbinden lässt.

Rundherum

Urkraft

Wasser gestaltet unseren Planeten wie kein anderes Element. Die Ausstellung *Wasser – Wie es unsere Erde formt* zeigt 47 großformatige Fotografien des Fotografen und Geologen Bernhard Edmaier. Die Bilder – fast alles Luftaufnahmen, sind in den unterschiedlichsten Regionen der Welt entstanden. Sie zeigen den „Quell allen Lebens“, der Täler, Berggipfel, Deltas, Küsten und selbst die Dünen in der Wüste formt. Eine beeindruckende Ausstellung, die auch die Reaktion von Wasser auf den Klimawandel in den Fokus nimmt.

➤ **Reutlingen | Naturkundemuseum | bis 22. Oktober | Di-Sa 11-17 Uhr | Do 11-19 Uhr | So+Fei 11-18 Uhr | www.reutlingen.de/naturkundemuseum**



Handkreationen

Das Örtchen Melchingen verbindet viele mit Theater. Doch das Albdorf kann noch weit mehr: Der *Melchinger Töpfer- und Kunsthandwerkermarkt* vereint anspruchsvolle handgearbeitete Objekte zu einem Treffpunkt feiner Manufakturen. Es ist ein Markt für Individualisten, die hier edles und modernes Design in Ton, Holz, Leder, Metall und auch Textil finden. Und natürlich haben die rund 100 Aussteller bei ihrem Angebot auch die Kleinsten im Blick, mit hochwertigem Kinderspielzeug.

➤ **Melchingen | Josef-Deuberstraße/Mittelhofenstraße | 9./10. September | Sa+So 11-18 Uhr | www.kunsthandwerkermaerkte.de**

Kunstraum

Viel Raum für Kreativität präsentiert *KULTSPACE 2.0* im Herzen Münsingens. Es ist ein Ort für Kunst und Kultur, an dem ganz unterschiedliche Akteure ihrer Kreativität freien Lauf lassen. So entstehen hier auch neue Projekte, bei denen den Künstlern über die Schulter geschaut werden darf. In Ausstellungen, Workshops und Veranstaltungen wie Vernissagen oder Lesungen lässt sich eintauchen in diesen besonderen Kunstraum.

➤ **Münsingen | Ehemalige Postfiliale Uracher Straße 5 | bis 17. Dezember | Öffnungszeiten/Termine: www.muensingen.de/kultspace**



Kulinarisch, handwerklich und einfach schön – der *Biosphärenmarkt* präsentiert die Vielseitigkeit regionaler Produkte



Wertfülle

Sinnbild der Region

Der *Münsinger Biosphärenmarkt* spiegelt am 3. Oktober von 11-17 Uhr wieder den Wert heimischer Produktion. Wer hier eintaucht kann den Gehalt regionaler Strukturen entdecken und verstehen.

Was kommt Ihnen spontan in den Sinn wenn Sie über den Landkreis Reutlingen nachdenken? Eine aktuelle Frage, feiert der Kreis doch in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen. Spontan ist meine Antwort, als Schreiberin dieser Zeilen: das *Biosphärengebiet Schwäbische Alb*. Schließlich fühle ich mich als Glückskind, in einem Gebiet leben und arbeiten zu dürfen, das die UNESCO geadelt hat. Zugegeben, die *Marktleben-Redaktion* liegt in Reutlingen, und Reutlingen gehört mit einer Fläche von „nur“ 17,5 % zum *Biosphärengebiet*. Aber immerhin.

Doch hier soll ohnedies von einer anderen Stadt die Rede sein: Münsingen. Dort schlägt das Herz des schwäbischen *Biosphärenreservats*.

Die Tradition erleben

Wen wundert es da, dass die agilen wie kreativen Münsinger Städte-Macher den *Biosphärenmarkt* inzwischen etabliert haben. Seit 2008 ist der Markt ein Stelldichein von Bauern, Produzenten und Handwerkern aus der Region. Und so wird der *Biosphärenmarkt* am 3. Oktober auch in diesem Jahr wieder für volle Gassen in der Münsinger Innenstadt sorgen. „Wir haben jetzt bereits eine Menge Anmeldungen“, freut sich Gesine Rosenberger Anfang Juli,

als dieser Artikel entsteht. Sie organisiert das Markttreiben und ist sicher, dass wieder rund 200 Aussteller die Vielfalt unserer Region präsentieren werden.

Den Reichtum erfahren

Natürlich ist es einfach schön durch diesen Markt zu schlendern – vielleicht sogar während sich die Kinder im großen Spielbereich vergnügen. Doch im *Biosphärenmarkt* steckt noch weit Tieferes: Er macht uns den Reichtum regionaler Landwirtschaft bewusst, er bietet uns die Möglichkeit auf Augenhöhe mit Produzenten über Anbaume-

thoden oder Tierwohl zu sprechen, er verdeutlicht uns den Sinn und die Qualität von Produkten die nicht um die halbe Welt geflogen wurden.

Was für eine Katastrophe es ist, wenn regionale Strukturen zerstört werden, hat uns erst das Unwetterchaos in der italienischen Region Emilia Romagna gezeigt. Dort wird in diesem Jahr niemand auch nur eine regionale Aprikose oder Zucchini genießen können.

Schätzen wir also die Region mit ihren vielen schaffigen Menschen und machen uns ein Bild davon beim *Biosphärenmarkt* – am besten per Rad oder Pedes. Aber wie auch immer, wichtig ist in jedem Fall den großen Rucksack oder die Satteltaschen für all das Wertvolle nicht zu vergessen!

BOXENSTOP

Auto • Zweirad • Spielzeug
Museum + Gastronomie



TÜBINGEN
www.boxenstop-tuebingen.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



Münsinger Biosphärenmarkt

Münsingen
Schwäbische Alb

www.muensingen.de

03. Oktober 2023

von 11.00 - 17.00 Uhr
verkaufsoffene Innenstadt



Marktleben

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 | Altheburg Hofgut | Altschulzenhof Engst Wochenmarkt | Arabica Oberamteistraße 6 | Bäckerei Bosch Jettenburgerstraße 16 | Bantle Paul Schwarzwald-Metzger Wochenmarkt | Bäckerhaus Veit Wilhelmstraße 88 | Bäckerei Wucherer Wilhelmstraße 9 | better2gether Bismarckstraße 63 | Bioland Bäckerei Stumpp Wochenmarkt | Bioland Hofgut Gaisbühl Gaisbühl Hofgut 12 | Bio Bäckerei Berger Am Busbahnhof / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Steinachstraße 10 / Wilhelmstraße 127 | Bioland Hofladen Fuhr Käthe-Kollwitz-Straße 16 | Bioland Gärtnerhof Werner Wochenmarkt | Café Rebental Rebentalstraße 3 | Citykirche Nikolaiplatz 1 | Da Capo Emil-Adolf-Strasse 14 | Easy Sports Lembergstraße 9 | EBK Blumenmönche Wochenmarkt | E-Center Emil-Adolf-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 Altheburg Altheburg Hofgut 1 | Heimatmuseum Oberamteistraße 22 | Himmelbrett Burgplatz 1 | Kaffeehäusle Altheburgstraße 15 | La Perla Deckerstraße 3 | Landratsamt Bismarckstraße 47 | Längossnack Wochenmarkt | Leslie Bernd Wochenmarkt | Liebe Wochenmarkt | Litzke Wochenmarkt | Loreto 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 | Teelädle 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

Albstadt Gota - Krone Lautlingen | Bad Urach BeckaBeck - Forum 22 - Hotel Graf Eberhard - Kurverwaltung | Bad Urach-Seeburg Speisecafé Schlössle | Bempflingen Bäckerhaus Veit - Cotonea Outlet | Burladingen Optik Gut | Burladingen-Hörschwag Gasthof Rössle | Dettingen BeckaBeck - Brennerei Walter - Hofladen Strasser - Rathaus - salz-glück | Dußlingen eBikes Dußlingen/Tübingen | Ehingen-Berg Berg Brauerei | Ehingen Bäckerei Sautter - Edeka Aktiv Markt Vrakas - Rall Baumschulen - Rathaus - Scheunenladen | Engstingen Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salzgrotte & Natursalzläden | Frickenhausen NaturHaus Walz | Gönningen Reiff Strickwaren - Staiger-Schärer's Kaffee-welt - Wanderheim Roßberg | Gomadingen Bäckerei Glocker | Gomadingen-Dapfen Lagerhaus | Gomadingen-Marbach Gestütshop | Gomaringen Edeka Möck - Emmy Lindgrün | Grabenstetten Wild-Lädle | Großbettingen Garagenlädle | 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 Marktplatz 11 - Schmauders Hof | Merklingen H-Albzeit | Metztingen Flomax - Handel Baumschulen - Löwenzahn Naturkost - Rathaus - Sahnheubchen - Stadtbibliothek - Tourist Information - Weinbaumuseum - Weingärtnergenossenschaft | Metzgingen-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 Albmaler Museum - Alb-Ölmühle - Biosphärenzentrum - Emmas Springerle - Flomax - Lagerhaus - Tress Nudelmanufaktur | Münsingen-Buttenhausen Blütenwerkstatt - Mühlenladen Luz | Münsingen-Hundersingen Metzgerei Seiffert | Nagold Stadtbibliothek | Nagold Wochenmarkt Mikeler Nikolaus | Neckartailfingen Häusermann Fruchtsäfte | Neufra Markt & Handel Silke Frech | Oferdingen Häusermann Fruchtsäfte - Oferdinger Mühle | Owen Berghof Rabel | Pfullingen Bäckerhaus Veit - Bäckerei Marquardt - BeckaBeck - Bio Bäckerei Berger - ENGEL - gesundhaus - Markt-apotheke - Optik Wörner - Rosenkranz Genuss - Schairers ESS-KULTUR | Römerstein-Böhringen Mühlengenossenschaft Römerstein | Sonnenbühl Bäckerei Haug - Bioland Gärtnerhof Werner - Flos Hühnerhof | St. Johann Hofladen beim Gestüt | St. Johann-Gächlingen Failenschmid - Flomax | St. Johann-Upfingen 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 Conny's Hoflädle - Gärtnerhof Hochstetter - Leckerbissen | Westerheim Gemeindeverwaltung | Zwiefalten Bierhimmel - Brauhaus - Loreto - Optik Gut - Rathaus - Schwabenpower | Zwiefalten-Sonderbuch Sonderbücher Spezialitäten

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

Zum guten Schluss

Mikeler
Obst & Gemüse
Frische aus Leidenschaft

Neue Ernte!
Jetzt wieder deutsche Äpfel
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

Das Abo
ganz frisch!
Ein Jahr 25 Euro
6 Ausgaben

WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE

Über Ihre Abo-Bestellung freuen wir uns und sind für eventuelle Fragen gerne da:
> Redaktion Marktleben | Fon 071 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de | ☎

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 7. Oktober 2023
www.marktleben.de