

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



- Burgfeuer**
Zwischen den Mauern
Kronenleuchten
- Rumprobieren**
Aus den Fässern
Fluch und Segen der Karibik
- Schwabenweihnacht**
In den Töpfen
Das Boeuf de Ländle

Sammlerschätze
Weißt du noch ...?



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Dichter sind Menschen, die die Welt noch durch die Augen von Kindern sehen können“, soll der französische Lyriker Alphonse Daudet einst gesagt haben. Neugierde, Wunder, Magie, Abenteuer, Entdeckergeist und immer auch ein bisschen Verrücktsein spiegeln sich darin – Welten, die uns Erwachsenen allzu oft verloren gegangen sind.

Und „Sammler“ könnten wir dem hier zitierten Franzosen hinzufügen. Sammler haben noch etwas vom Blick der Kinder. Das durften wir erleben, als wir für unsere Marktleben-Titelgeschichte Rainer und Ute Klink getroffen haben. Sie füllen mit ihrer abenteuerlichen Leidenschaft für Autos, Zweiräder und Spielsachen ein ganzes Museum, das BOXENSTOP in Tübingen.

Vielleicht könnte die Weihnachtszeit ein guter Augenblick sein, um die Sicht von den desolaten Nachrichten über die Weltlage hin zum Schönen zu wenden. Nicht, um in Zeiten mannigfaltiger Krisen alles Schwere zu verdrängen, sondern um uns zu stärken, um voller Energie einem neuen Jahr zu begegnen.

Dafür haben wir unseren Blick auf den Zollerberg gelenkt, wo bis in den Januar hinein ein königlicher Zauber den Winterhimmel magisch erleuchtet. Wir haben in die „Weltstadt“ im Ermstal geschaut, die gleich mehrfach nicht nur ihre Keltortüren hoch und die Tore weit macht. Uns sind Menschen für diese Marktleben-Produktion begegnet, die mit ihrer Fülle an Kreativität unsere Region spiegeln – und mit deren Werken sich auch so manches schöne Päckchen schnüren ließe. Dinge, die vielleicht uns Erwachsene auch mal wieder mit den Augen der Kinder sehen lassen – weil sie von Neugierde, Wunder, Magie, Abenteuer, Entdeckergeist und manchmal auch ein bisschen Verrücktsein erzählen.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt

Marktleckereien Paradiesisches Kernstück	3
Baumtradition Weihnachten hat Kultur	3
Schwabenweihnacht Das Boeuf de Ländle	4
Kräuterküche Tellerlein deck dich	5
Backduft In der Weihnachtsbäckerei ...	6
Stimmungszeit Kelternstadt im Lichterglanz	7
Sammlerschätze Weißt du noch ...?	8
Rumprobieren Fluch und Segen der Karibik	11
Büchersammlung Seitenmacher	12
Gefühlswelt Klarheit von innen	14
Rundherum Von Naturfotografie, einer Ölmühle und den Zeichnungen von Josef Wicker	14
Burgfeuer Kronenleuchten	15

Impressum

Herausgeber & Konzeption: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de
Layout: Christine Olschewski
Text: Jochen Frank, Christine Olschewski, Eckhard Grauer (15)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 8-11, 14/Veith); Adobe Stock (2, 3, 5, 6, 14); Metzgerei Schneider (4); MMT/Thomas Kiehl (7); BOXENSTOP/Ulrike Anhalt (8/Ehepaar Klink, 10+13/Eisenbahn); Deborah Roscini, Tulipan Verlag, Marktleben, OERTEL + SPÖRER, Edition Gudrun Mangold; Jose Fragozo/Die verschwindende Giraffe, Josef Wicker (14), Burg Hohenzollern (15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Marktleckereien



Paradiesisches Kernstück

Schon Eva konnte einst der Versuchung nicht widerstehen – zu verlockend schien ihr die leuchtend rote Frucht im Garten Eden. Heute können wir (gefahrlos) zugreifen, wenn im Winter die Paradiesäpfel das Angebot an Obst bereichern.

Wir müssen uns in den Dingen üben, die glücklich machen.
Epikur (341 v. Chr. – 270/271 v. Chr.)
Griechischer Philosoph

Mit einer exotischen Note verbindet die Frucht Süße und Säure. Die saftig-fruchtigen Kerne passen somit zu süßen wie auch zu herzhaften Gerichten – ob im Obstsalat, in Desserts oder in Pasta, Salaten, Suppen oder zum gechmorten Braten – Granatapfelkerne haben eine Vielfalt an Rezepten auf den Plan gerufen. Und

wer mag, experimentiert mit ihnen ein bisschen, denn die knallroten Kerne sind tolle Farbtupfer auf allen möglichen Speisen und liefern dabei auch immer eine gute Portion Vitamine und Mineralstoffe.

Um an die leckeren Samen im roten Fruchtmantel zu kommen, schneidet man am besten den Blütenstand ab und ritzt die Frucht ringsum ein, wie beim Schälen einer Orange. Dann lässt sich der Granatapfel leicht aufbrechen und die Kerne können herausgeschält werden. Wichtig ist es die weiße Haut zu entfernen, die einfach bitter schmeckt. Und man tut gut, eine Küchenschürze zu tragen, um sich der roten Saftspritzer zu verwehren.

Zu haben ist der Paradiesapfel aus ganz unterschiedlichen Anbaugebieten, darunter auch Mittelmeerländer wie Italien und die Türkei – Sinn macht es bei der Wahl sich in jedem Fall die Früchte in Bio-Qualität schmecken zu lassen.

Baumtradition



Weihnachten hat Kultur

Was macht ein Schaf unterm Weihnachtsbaum, liegen doch meist hübsch verpackte Geschenke darunter?

In der Christbaumkultur *Albtanne* in Hengen sind die wolligen Vierbeiner Sommergäste, die mit ihrem Appetit



die Schonung auf natürliche Weise mähen. Wer sich nun an einem Adventswochenende dort – unter 14 Baumarten in Bio-Qualität – seinen Christbaum aussucht und sägt erfährt den ökologischen Kreislauf, den Martin Länge mit seiner Kultur lebt. Verschiedene Vereine grillen Lammröste, und wem's schmeckt, der kann sich auch gerauchte Schinkenwurst und Bauernbratwurst mitnehmen.

Für wohlige Wärme sorgen Lammfelle, die auch verkauft werden und natürlich der Fichtenspitzenlikör. Er entsteht aus jungen Fichtentrieben und entfaltet ganz besondere Aromen aus der Kultur der *Albtanne*.

Das Abo verschenken!
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 0 71 21 - 38 19 67 | info@marktleben.de | @



Bio-Weihnachtsbäume aus der Kultur in Hengen

Die ersten drei Adventswochenenden • 9 – 16 Uhr
2. / 9.12. Marktaden TÜ Europaplatz • 10 – 16 Uhr

ALBTANNE
albtanne.de • 0160-3640597



Die Metzgerei Schneider beschenkt zu Weihnachten ihre Kunden mit einem Rezept, dessen Namen nur jemandem einfallen konnte, der eine besondere Liebe zu unserer Region hat: Das französische Gericht *Boeuf Bourguignon*, klassisch mit Rindfleisch und Burgunderwein zubereitet, bekommt jetzt eine schwäbische Note.



Aus dem Burgund neu interpretiert – das *Boeuf Bourguignon* auf schwäbisch

Das Boeuf de Ländle

Wenn es an Weihnachten wieder um die Frage geht, was wir Leckeres auf den Tisch bekommen, werfen wir hier einen Blick auf eine Metzgerei, die sich nicht nur durch ein seit Generationen gewachsenes Konzept regionaler Produktion auszeichnet, sondern auch durch ihre Rezeptideen.

Agnes Schneider steht gerne selbst am Herd, um die Produkte, die im Betrieb von Jochen und Marcus Schneider mit viel Sorgfalt entstehen, ebenso sorgfältig zu vollenden. Sie empfiehlt zu Weihnachten ein *Boeuf Bourguignon*. Je öfter man es aufwärmt, desto zarter und würziger wird es. Ideal also, um in Ruhe das vorbereitete Festessen mit wenig Aufwand zu servieren.

Schließlich will man ja Zeit haben für die Familie und die Gäste, und nicht am Feiertag lange in der Küche stehen.

Fleisch mit guter Herkunft

Das Rindfleisch dazu stammt bei der Metzgerei Schneider fast ausschließlich aus Oberschwaben, die Tiere stehen auf familiengeführten Bauernhöfen, werden gut behandelt und haben keine langen Transportwege.

„Wir sind Schwaben und unsere Lebensart ist schwäbisch“, sagen die Schneiders. Und so lag der Gedanke nahe, für die Soße des *Boeuf Bourguignon* einmal einen regionalen Wein zu versuchen. Und tatsächlich: Der Neuffener Rotwein eignet sich vorzüglich, das *Boeuf de Ländle* war entstanden!

Das Rezept dafür finden Sie – unter diesem Namen sozusagen als Weltneuheit – exklusiv nur hier bei uns im *Marktleben*. Die Metzgerei Schneider und wir sind gespannt darauf zu hören, wie es Ihnen geschmeckt hat!

Boeuf de Ländle

schwäbisches Gulasch

Zutaten (4 Personen):

1,5 kg Rindergulasch aus der Wade • 140 g Mehl
2 Fl. Rotwein (Neuffener Täleswein Spätburgunder) • 16 g Salz • 8 Pfefferkörner • je 3 Zweige Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut • 250 g geräucherter Bauch • 300 g Schalotten • 1 Zehe Knoblauch • 300 g Karotten • 300 g Champignons

Zubereitung:

1 Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden und in etwas heißem Öl rundum kräftig anbraten. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze angehen lassen. Nach und nach mit Wein ablöschen, immer wieder etwas einkochen lassen, bis sich das Mehl schön aufgelöst hat. Salz zugeben, die Kräuter und die Pfefferkörner in ein Säckchen verpacken und zum Fleisch in den Sud legen. Das Ganze 2,5 Stunden auf niedriger Stufe abgedeckt köcheln lassen.

2 Die Schalotten schälen, aber ganz lassen. Den geräucherten Bauch in 1 cm große Würfel schneiden und mit den Schalotten in einer Pfanne anbraten. Die Karotten in mundgerechte Stücke schneiden und zugeben, dann den geschälten Knoblauch in Scheiben schneiden und auf der Masse verteilen und circa 20 Min. dünsten. Die Champignons vierteln und in einer separaten Pfanne kurz anbraten.

3 Nach den 2,5 Stunden die Zwiebel-Speck-Mischung und die Champignons zum Fleisch geben und noch 10 Min. mitköcheln. Normalerweise passt die Konsistenz der Soße, falls sie doch zu dünn ist, etwas abbinden.

SCHNEIDER
METZGEREI SEIT 1934

Einen guten Appetit wünscht die Metzgerei Schneider und empfiehlt zum Festmahl ihre hausgemachten Semmelknödel oder Spätzle.



Postelein-Pannkuchen

mit Joghurt-Dip

Zutaten (4 Personen):

Für die Pfannkuchen (8 Stück): 600 g Postelein • 2 Frühlingszwiebeln • 4 Stängel glatte Petersilie • 260 g Dinkelvollkornmehl • 2 TL Backpulver • 300 ml Milch • 120 g Ziegenfrischkäse • 2 Eier • 1 TL Kreuzkümmel • Salz • frischer Pfeffer • Olivenöl
Für den Dip: 200 g Naturjoghurt • 2 EL Zitronensaft • 1/2 Salatgurke • 1 Stängel glatte Petersilie • Salz • frischer Pfeffer

Zubereitung:

1 Den Postelein waschen, im Salatsieb abtropfen lassen, eine Handvoll beiseite legen und den Rest klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die gewaschene Petersilie hacken. Alles in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze kurz dünsten, bis alles zusammenfällt. Bei zu viel Flüssigkeit die Masse anschließend noch mal durch ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2 Das Dinkelvollkornmehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Milch, Eiern, Ziegenfrischkäse, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Das gedünstete Gemüse unterheben. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und portionsweise den Teig hineingeben. Die Pfannkuchen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze nacheinander goldbraun backen.

3 Das Joghurt mit Zitronensaft, gehackter Petersilie und fein gewürfelter Gurke mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfannkuchen auf großen Tellern anrichten, Dip dazusetzen und mit restlichem Postelein dekorativ bestreuen.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche



Es muss nicht immer Ackersalat sein. Postelein ist ein leckerer und sehr vitaminreicher Wintersalat. Und für alle, die eine eigene Ernte schätzen, ganz unkompliziert selbst anzubauen.

Tellerlein deck dich

Wer hat nicht gerade in den Wintermonaten Lust auf etwas Frisches, am besten noch aus heimischem Anbau? Tatsächlich muss das kein Anachronismus sein. Postelein ist das Wintergemüse, das mit seinen satten grünen Blättchen unsere Küche aufpeppt.

Kraut der Vielfalt

Das ursprünglich aus Nordamerika stammende Kraut lässt sich mit einer ähnlichen Vielfalt zubereiten wie Spinat. Vielleicht verdankt es daher auch gleich eine ganze Reihe von Namen: Tellerkraut, Winterportulak oder auch Kubaspinat heißt es da auch schon mal wenn von Postelein die Rede ist.

Die kleinen tellerförmigen Blätter mit dem knackigen Stiel haben ein leicht säuerliches Aroma und erinnern an frische Erbsen. Wer den Sommerportulak kennt, wird sich geschmacklich an ihn erinnern,

auch wenn die beiden Kräuter nicht miteinander verwandt sind.

Leichte Ernte

Postelein ist nicht nur lecker. Es versorgt uns gerade in der kalten Jahreszeit mit einer Menge Vitamin C und ist ausgesprochen arm an Nitrat. Ein Plus, das Treibhaus-Salate oft nicht bieten.

Wer gerne gärt, kann sich den Winterportulak ganz einfach täglich frisch ernten. Ob im Freiland, im kalten Gewächshaus oder sogar im Balkonkasten – Postelein lässt sich im Herbst prima aussäen, denn er keimt bei acht bis zwölf Grad Celsius. Etwa im März erscheinen dann die kleinen weißen Blüten, die eine hübsche essbare Dekoration sind. Da Postelein zwar winterhart ist, aber einjährig, lassen Liebhaber im Frühjahr einfach ein paar Pflanzen stehen, die so wieder aussamen können.

Tipps & Wissenswertes zum Postelein

Nährstoffe: In Postelein steckt besonders viel Vitamin C, Calcium, Eisen und Magnesium. Außerdem punktet er durch seine große Menge an Omega-3-Fettsäuren – im Vergleich zu Spinat bringt er das fünffache des wertvollen Fettes auf den Tisch.

Einkauf: Zu haben ist das Tellerkraut auf Wochenmärkten und beim gut sortierten Gemüsehändler. Achten Sie auf frische grüne Blätter ohne matschige Stellen.
Lagerung: Postelein genießt man am besten frisch. In einer Frischhaltetüte hält er sich wenige Tage im Gemüsefach des Kühlschranks.

Genuss: Neben dem frischen Salat-Genuss, lässt sich das Tellerkraut auch wie Spinat verarbeiten und in Suppen, Gemüsesaucen oder im Smoothie wunderbar verwenden. Wer Pesto mag, kann Postelein mit den klassischen Zutaten wie Nüssen, Parmesan, Öl und Gewürzen zu einem leckeren milden Pesto verarbeiten.

FAMILIENGLÜCK

Das schönste Geschenk – Frohe Festtage mit der Familie und unseren Spezialitäten aus der Region.

SCHNEIDER
METZGEREI SEIT 1934

www.metzgerei-schneider.de | @schneidermetzgerei

Berg

BOTTICH GÄRUNG IST DER GIPFEL

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de



Auch wenn's zwischen Mehl und Milch manchmal eine riesengroße Kleckerei gibt – die Weihnachtsbäckerei macht einfach eine Menge Spaß, vielleicht ja gerade auch deshalb. In der schier endlosen Vielfalt an Plätzchen, Stollen und Co. haben wir uns mal was sehr Traditionelles angeschaut: Lebkuchen. Und festgestellt, das Backen lohnt sich!



In der Weihnachtsbäckerei ...

Meine Oma hat immer „Pfefferkuchen“ gesagt – und gebacken. Und wie, das ganze Haus duftete wunderbar danach und ich habe heute noch den Klang der Blechsachtel im Ohr, die sie öffnete, wenn mein Bruder oder ich nach der Leckerei fragten.

Gebäck mit Geschichte

Die meisten unter uns kennen das würzig, süße Weihnachtsgebäck als Lebkuchen. Erfunden wurde das Backwerk in seiner heutigen Form im Mittelalter in Belgien, von wo aus es seinen Lauf über fränkische Klöster und die Stadt Aachen durch's ganze Land nahm. Längst gehören Lebkuchen in die Weihnachtszeit wie Kerzenschein und Tannenduft.

Wer sich selbst an das Traditionsgebäck machen möchte – am schönsten mit so manchem Knilch – der findet

eine riesige Fülle an verschiedenen Rezeptideen. Doch bei aller Vielfalt an Formen und Aromen, die sich auch in den unterschiedlichen Regionen entwickelt hat, stecken im Lebkuchen charakteristische Gewürze: Anis, Fenchel, Kardamom, Muskat, Nelken, Piment oder Zimt treffen sich auf dem Küchentisch, und natürlich dürfen Nüsse und Mandeln nicht fehlen.

Gesüßt wird Lebkuchen traditionell mit Honig – eine wohltuende Zutat, im meist großen Zucker-Plätzchen-Marathon der Adventszeit. Und dass Honig nicht nur gesund, sondern auch sehr lecker ist, haben schon unsere Vorfahren gewusst. So sollen bereits die Ägypter 350 v. Chr. Honigkuchen genossen haben und auch die Römer verwendeten das „Bienengold“ zum Backen.

Libum oder Laib?

Die Geister scheiden sich bis heute, wenn es um die Begrifflichkeit des Lebkuchens geht. Während die einen das lateinische Wort *libum*, was so viel wie Fladen bedeutet, als Ableitung vermuten, setzen andere Wissenschaftler auf den Laib, als Wortstamm. Die Wurzeln des Pfefferkuchens lassen sich da schon einfacher nachvollziehen: Im Mittelalter wurden generell Gewürze als „Pfeffer“ bezeichnet – eine plausible Erklärung also für das vor Gewürzen strotzende Gebäck.

Doch im Grunde ist es auch ganz gleich ob wir Pfeffer- oder Lebkuchen backen. Jetzt heißt's einfach: Schmeißt den Ofen an, und ran.

Honig-Lebkuchen

mit Zartbitterschokolade

Zutaten:

130 g Butter • 3 Eier • 180 g Blütenhonig • 350 g Dinkelvollkornmehl • 1 Pk Weinstein-Backpulver • 2 EL Kakao • 2 TL Lebkuchengewürz • 180 g gemahlene Mandeln • 120 g gemahlene Haselnüsse • 100 g Orangeat • 120 g Rosinen • etwas Apfelsaft • 1 Prise Salz • 120 g Zartbitterschokolade • Walnusskerne

Zubereitung:

- 1 Die Rosinen eine halbe Stunde in etwas Apfelsaft einweichen und 100 g Schokolade reiben.
 - 2 Die weiche Butter mit den Eiern und dem Honig schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach unter die Buttermasse rühren.
 - 3 Die abgetropften Rosinen, Lebkuchengewürz, Kakao, Mandeln, Nüsse, Orangeat, Salz und die geriebene Schokolade unterrühren.
 - 4 Den Teig über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Am Folgetag den Lebkuchenteig auf ein eingefettetes Backblech streichen und bei 180 °C etwas 20 Minuten backen.
 - 5 Den Lebkuchen abkühlen lassen und in Rechtecke schneiden. Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. Einen Tupfer flüssige Schokolade auf die Lebkuchenummitte geben und Walnusskerne leicht in die warme Schokolade drücken.
- Luftdicht verpackt und kühl gelagert, halten sich die Lebkuchen wochenlang frisch – falls sie nicht aufgefutert werden, weil sie so lecker sind!



Wir wünschen viel Vergnügen in der Weihnachtsbäckerei!

Stimmungszeit



Kelternplatz und Innenstadt – das weihnachtliche Treiben erfüllt den ganzen Ort



Weihnachten ist die sinnlichste Zeit des Jahres. Die Stadt Metzingen huldigt dem Christfest deshalb auch gleich mit einer Reihe von stimmungsvollem Markttreiben und adventlichen Aktionen.

Kelternstadt im Lichterglanz

Zu Beginn erstmal eine Anekdote. Warum auch nicht, schließlich ist die Weihnachtszeit ein guter Anlass für Geschichten.

Eine meiner Freundinnen wurde im Urlaub gefragt, woher sie komme. Für ihre Antwort „Reutlingen“ erntete sie Achselzucken. „Etwas südlich von Stuttgart“, legte sie nach. Nachdem auch diese Erläuterung des Fragestellers Wissenslücke nicht füllen sollte, kam ihr noch ein Gedanke: „Um die Ecke von Metzingen“. Ah, Metzingen! wurde da ausgerufen und leuchtende Augen trafen die ihren.

Auftakt in historischer Kulisse

Ein Schelm, wer nun denkt, Metzingen sei in der Welt berühmt für seine Weinberge, seinen Kleinstadtcharme oder seine Sieben Keltern. Doch genau Letzteres macht die Stadt im Ermstal tatsächlich weltweit einzigartig.

In der Weihnachtszeit erstrahlt nun das Ensemble der einstigen Wein-Pressen-Gebäude in einem ganz besonderen Lichterglanz. Das *Weihnachtsdorf* eröffnet auf dem Kelternplatz am 8. Dezember, um 17 Uhr, das weihnachtliche Markttreiben mit Oberbürgermeisterin Carmen Haberstroh. Bis zum Sonntag werden dann etwa 50 Stände viel Dekoratives und Kunsthandwerkliches bieten und wer mag, wärmt sich die Hände an einem Glas

Punsch oder Glühwein, während die Kleinen eine Runde auf dem Karussell drehen. Für leuchtende Augen sorgt sicher auch die Modellbahnlandschaft, die es in der *Festkelter* zu bestaunen gibt. Und wen schließlich der Hunger nach etwas Herzhaftem umtreibt, der sollte ins *Wengerterhäusle* schauen. In besonderer Atmosphäre kann man sich hier ein Linsenessen schmecken lassen, organisiert vom *Förderkreis Metzinger Keltern e.V.*

Marktflair in den Gassen

Wen es am Samstag in die festliche Kelternstadt treibt, der erlebt den Ort gleich in doppeltem Weihnachtsglanz. Denn neben dem *Weihnachtsdorf* lädt

dann auch der Weihnachtsmarkt in der Innenstadt ein. Vor allem Vereine, Schulen und Institutionen sorgen hier für Stimmung und natürlich bereichert auch der Einzelhandel mit einer Menge schöner Dinge das Angebot. Ein himmlisches Engelswesen beschenkt die Kinder und auch der Weihnachtsmann schaut vorbei. Über die Hindenburgstraße verbinden sich an diesem Tag das *Weihnachtsdorf* und der -markt. Und Chorklänge werden auch weit über das Wochenende hinaus ertönen. Dann nämlich, wenn Frau Holle noch am 14. und 21. Dezember um 16 Uhr vor dem Rathaus Adventsgeschichten liest – und dazu hoffentlich große weiße Flocken vom Himmel segeln.

Weihnachten in Metzingen!

#Staunen
#Genießen
#Shoppen



@metzingen_stadtmarketing
www.metzingen.de

MMT METZINGEN
MARKETING
TOURISMUS

DRUCKFRISCHE
QUALITÄT
AUS DER REGION



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

Raisch
DRUCKT



Begeisterte Museumsmacher – Rainer und Ute Klink

Aus welchem Jahr der Jaguar stammt und warum er kein Rechtslenker ist – Rainer Klink kennt die Geschichten hinter seinen Schätzen und erzählt sie gerne



Faszination ohne Grenzen – neben den Autos, Spielsachen und Motorrädern gehört auch eine Kirmesorgel zu den Glanzlichtern im Museum (r. r.)



Weißt du noch ...?

Das Museum für Autos, Zweiräder und Spielzeug, *BOXENSTOP* in Tübingen, fasziniert mit seiner Vielfalt, seinem Charme und seiner Schönheit. Zu Weihnachten eröffnet dort wieder die jährliche Modellbahn-Ausstellung.

„Das *BOXENSTOP* ist eher eine Erlebniswelt als ein Museum“, erklärt Rainer Klink. „Weißt du noch ...?“ diese Frage hört der Museumsinhaber immer wieder, wenn Besucher durch die vier Stockwerke gehen, historische Autos, Motor- und Fahrräder und eine schier unendliche Fülle an außergewöhnlichen Spielsachen bewundern. „Weißt du noch ...?“

Es begann damit, dass Rainer Klinks erstes Auto ein alter Volvo war. Gekauft, um damit zu fahren, aber alt genug, um die Faszination für Historisches zu wecken. Nach und nach folgten weitere Autos, dann Motorräder und Spielzeug, bis seine Sammlung so umfangreich war, dass er damit ein privates Museum eröffnete.

Die Ausstellungsstücke faszinieren nicht nur durch ihre Technik. Immense Fleißarbeit ist in viele von ihnen investiert worden, etwa in die Restauration des völlig zu Bruch gefahrenen Rennwagens *Porsche Carrera 6*, damals beim 24-Stunden-Rennen in Le Mans 1966. Es sind vor allem die Geschichten, die den Wert der Ausstellungsstücke ausmachen. Der erste Weltmeistertitel von Toni Mang auf der *Kawasaki KR 250*, der 120-Stunden-Rekord der *Weißer Maus*, das Weihnachtsfest 1945, von dem der Original-Kaufladen der Böblinger Firma *Kibri* er-

zählt, oder auch die – letztlich allerdings unerfüllte – Berufung zum Priester, an die die Eltern des kleinen Jungen glaubten, der mit dem Puppenstuben-Altar spielte.

Ins Träumen kommen

Eisenbahnanlagen, Puppenstuben, Modellautos und Dampfmaschinen – das erinnert an verträumte Kinder- und Jugendentage, an die Begeisterung, die wir damals in unseren Kinderseelen hatten. Und werden wir nicht wieder Kinder, wenn wir diese Schmuckstücke sehen, so schön, wie wir es uns damals vielleicht nur träumen konnten? Wie gerne hätten wir so eine Puppenstube mit fließendem Wasser im Bad gehabt? Oder ein Spielzeugauto mit Benzinmotor und Zweigangschaltung? Oder eine Miniaturwelt, in der das Kloster Bebenhausen so detailgetreu dargestellt ist, dass man kaum aufhören kann hinzusehen?

Im *BOXENSTOP* ist das alles sprichwörtlich zum Greifen nahe. Keine Absperrschranken, kein sorgenvoll-strenges Aufsichtspersonal, deren erhobene Zeigefinger die Eltern begeisterter Kinder in Stress versetzen. Hier darf man auch mal in einen Rennwagen hineinsitzen – wenn man schlank genug ist. Hier kann man sich die Details ganz aus der Nähe ansehen. Hier beginnt auf Knopfdruck eine Modelleisenbahn zu fahren, ein

Holz-Riesenrad von 1935 oder ein Karussell sich zu drehen oder das Modell eines Holzsägewerks zu arbeiten.

Heimat für Werte

Viele Modellbauer aus der Region haben an den Ausstellungsstücken des *BOXENSTOP* ihre Handschrift hinterlassen. Rolf Burkhardt aus Wannweil und Wolfgang Beier aus Mittelstadt etwa, deren erstaunliche Dampfmaschinen hier stehen, die Modellbahn-Firmen *Henning Meister* und *Ritter* aus Pliezhausen und Nürtingen, oder auch der Haustechniker des Museums, Peter Bentjen, dessen Lebenswerk ein ganzer Raum gewidmet ist. Sammler aus nah und fern sehen es gerne, wenn ihre guten Stücke im *BOXENSTOP* eine neue Heimat finden. Denn das Museum handelt nicht mit seinen Schätzen. Rainer und Ute Klink sind Sammler

aus Leidenschaft, sie lieben ihre Kostbarkeiten und geben nicht gerne etwas wieder her. Wer Rainer Klink etwas Wertvolles verkauft, der kann, wann immer er will, wieder herkommen und sich nochmal daran erfreuen. So ist das Museum in Tübingen ein wohlthuender Gegenpol zu der Schnellebigkeit und Beliebigkeit, die in unserer Zeit so machtvoll um sich greifen. Jedes Ausstellungsstück ist mit großer Aufmerksamkeit ausgesucht und instandgesetzt, alle Autos sind fahrbereit. Und alles ist selbst bezahlt: Das *BOXENSTOP* arbeitet komplett ohne öffentliche Gelder, rein privat.

Das Besondere an dieser „Schatzkammer“ sind nicht nur die einzelnen Stücke. Es ist die Gesamtheit der Ausstellung, die saubere, sehr persönliche Art der Präsentation. Oft ergänzen sich Exponate, die beieinanderstehen, erzählen von einer gemeinsamen Geschichte oder Leidenschaft. So auch an der imposanten Steilwand, auf der Rainer Klink einst Motorrad fahren wollte – sehr mutig!

Kulinarik und Fahrspaß erleben

Rainer und Ute Klink bereichern ihr Museum darüber hinaus durch Reise- und Sport-Veranstaltungen und das einzigartige *BOXENSTOP Bistro Büssinghalle*. Auch wer nur für die echt italienische Pasta, das schwäbische Essen oder die Weihnachtsgans in das Restaurant von

WEIN BAUER
VON TISCH- BIS TOPWEIN

Mit Leidenschaft, Herz und Verstand ausgesuchte Weine, von Winzern und Winzerinnen, die wir alle gut kennen. Aus Deutschland und aus Europa.

Alle bei uns vorrätig.

Oder auch online zu Ihnen nach Hause bestellbar.

Bei einem der größten Weinfachmärkte in Süddeutschland.

SCHAFFHAUSEN STR. 109, TÜBINGEN
FON 07071 / 33089 wein-bauer.de
DI – FR 10 – 18Uhr • SA 10 – 16Uhr



Junge und doch betagte Dame – die älteste Museums-Puppe ist eine *Armand Marseille*, aus dem Ende des vorletzten Jahrhunderts





Miniaturlandschaften ganz groß in Szene gesetzt – ab 17. Dezember heißt es „freie Fahrt“ für die Modelleisenbahn-Ausstellung

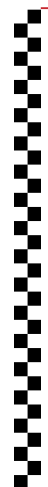
Langeweile Fehlanzeige – selbst im Restaurant **BOXENSTOP** Bistro Büssinghalle gibt's eine Menge zu bestaunen

Ute Klink kommt, erlebt auch hier die Sammelleidenschaft die sie mit ihrem Mann teilt. Die merkt auch der Whisky-Liebhaber, der auf Empfehlung des Chefs aus etwa 50 Sorten feinsten Whiskys wählen kann. Wer eher Weine liebt, dem hat *Wein Bauer* aus Tübingen eine feine Auswahl zusammengestellt. Die Weinhandlung ist über lange Jahre partnerschaftlich mit Rainer und Ute Klink verbunden. Ebenso wie der *Käsereladen* und die *schmidgärtnerei* in Tübingen, die mit feinem Käse, Obst, Gemüse und Kräutern die Gastronomie bereichern. An Menü-Abenden, zu Silvester und zu anderen Gelegenheiten, oder auch als Gruppe lässt sich hier genussvoll feiern.

Die Leser des beliebten Oldtimer-Magazins *Motor Klassik* haben bereits zwölfmal in Folge das **BOXENSTOP** zum besten deutschen Veranstalter von Oldtimer-Reisen gekürt. Am Dampftag an Dreikönig zwischen Dampfmaschinen um die Wette. Weitere Veranstaltungen und Erlebnistage oder auch eine Fahrt mit der *Heidi* – der Bus von 1962 steht für Gruppenausfahrten zur Verfügung – versetzen uns zurück in die Zeit von damals ... „Ja damals, weißt du noch ...?“

Vorsicht – einfahrender Zug!

Modelleisenbahnen sind unwahrscheinlich faszinierend. Tausende von



Brunnenstraße 18
72074 Tübingen
Telefon 0 70 71 – 92 90-92
www.boxenstop-tuebingen.de

Öffnungszeiten
bis 23. Dezember
Sa + So 10 – 17 Uhr

25. Dezember – 7. Januar
täglich 10 – 17 Uhr

ab 8. Januar
Mi – Fr 10 – 12 Uhr / 14 – 17 Uhr
Sa, So, Fei 10 – 17 Uhr

Arbeitsstunden haben Landschaften geschaffen, so detailgetreu und schön. Die Bahnen bewegen sich darin und machen die Miniaturwelt lebendig.

Am dritten Advent beginnt die jährliche Modelleisenbahn-Sonderausstellung im **BOXENSTOP**. Die größte der Anlagen misst über 20 Quadratmeter und zeigt die landschaftliche Idylle des Donautals zwischen Beuron und Sigmaringen. Die Fahrten der Züge darin sind mit aufwändiger Computer-Programmierung gesteuert. Aber es geht auch ganz historisch: Die Anlage, die ein kleiner Junge aus Lustnau in den 50er-Jahren zu Weih- -> Seite 13



BOXENSTOP
Auto · Zweirad · Spielzeug
Museum + Gastronomie

Rumprobieren



Der *Berghof Rabel* in Owen, seit über 25 Jahren bekannt für schwäbischen Whisky, verfolgt eine neue Leidenschaft: regionalen Rum! Ein außergewöhnliches Projekt.

Fluch und Segen der Karibik

Für Thomas Rabel ist das Brennen weit mehr als ein Beruf. Die wunderschönen Streuobstwiesen seines Hofes am Rand des Biosphärengebiets zwischen der Burg Teck und der Bassgeige werden durch die Verwendung des Obstes für feine Brände erhalten.

Regionalität ernst genommen

Als einer der ersten begann Thomas Rabel, auch schwäbischen Whisky herzustellen. Seine feine Nase und sein überaus empfindsamer Gaumen bevorzugen die schwäbischen Geschmacksnuancen gegenüber den rauchigen Schotten. Da geht es nicht nur um Torf und Rauch, sondern um die vielen Feinheiten beim Brennvorgang.

Seine langjährige Erfahrung beim Brennen half ihm jetzt einen Rum zu kreieren, der mit einer vielschichtigen Bandbreite an Aromen alle überzeugt, die sich danach anschauen, was man sonst noch trinken kann – nachdem man beim Whisky gelernt hat, die Harmonie zwischen weichen und rauen, herben und fruchtigen, typischen und exotischen Aromen zu suchen.

Für den naturverbundenen Schwaben war es keine Frage, dass es ein regionaler Rum sein sollte. Den Zucker, der bei der Herstellung des Rums in Alkohol gewandelt wird, gibt es ja nicht nur im karibischen Zuckerrohr, sondern ebenso in der heimischen Zuckerrübe.

Doch da erlebte der Schwabe sozusagen seinen persönlichen „Fluch der Karibik“. Rum darf sich nur nennen, was aus Zuckerrohr gemacht ist.

Jetzt kann man natürlich karibische Zuckerrohr-Melasse kaufen. Gebrannt und gelagert in Owen, darf sich der daraus gewonnene Rum durchaus regional nennen. Aber das Ziel, heimische Produkte zu verwerten, ist damit natürlich nicht erreicht.

Fluch in Segen verwandelt

Ruba heißt die Lösung: Ein aus regionaler Zuckerrüben-Melasse gebrannter Rum, benannt nach dem altdeutschen Wort für Rübe, Roubra. Zehn Jahre hat es gebraucht von der Idee zur Markt-



Leidenschaftlicher Tüftler – Thomas Rabel verwandelt Heimisches in Hochprozentiges

reife. Mit wie vielen Durchgängen soll man brennen? Wie lange die Melasse vergären? Welche Fässer für die Lagerung verwenden? Das alles ist unglaublich differenziert und führt zu unterschiedlichen Geschmacksergebnissen. Eine willkommene Herausforderung für den erfahrenen Brenner.

Das Schwabenprodukt weist tatsächlich echt karibische Aromen auf – wer mag, vergleicht den *Ruba* mit dem Rum den der Owener dann schließlich auch noch kreiert hat, mit Melasse aus Guatemala. Man wird feststellen, dass beide Getränke zu Recht das Symbol der Seefahrer, das Ankerkreuz tragen.

Das Ankerkreuz steht für Glaube, Liebe und Hoffnung. Die höchsten christlichen Tugenden bewähren sich überall dort, wo jemand einen Fluch in Segen verwandeln will: Den Glauben, dass es Sinn macht, die Hoffnung, das Ziel zu erreichen, und die Liebe – in dem Fall zu Heimat und Natur – hat es gebraucht, um so eine besondere Spirituose zu entwickeln.



SCHWÄBISCHE
GENUSS-WERKSTATT

Regionale Geschenke
Gin | Whisky | Rum
...und mehr!

HOFLADEN:
Di, Mi, Do 14 - 18.30 Uhr
Fr 10 - 18.30 Uhr
Sa 10 - 14.30 Uhr

Whisky-Tastings
& Brennereiführungen



Familie Thomas Rabel • Berghof • 73277 Owen • Tel.: 07021 861 961
info@berghof-rabel.de • www.berghof-rabel.de

schmidgärtnerei *...von Herzen für Gärtner!*
obst und gemüse aus dem schwärzlocher täle

Gärtnereiqualität ganz in Ihrer Nähe!

Wir bieten Gastronomien, Schulen, Hofläden, Kindergärten, Firmen, Einzelhandelsgeschäften und Institutionen einen Lieferservice mit Kräutern, Obst und Gemüse – zuverlässig und umfangreich. Erfahren Sie mehr über uns auf www.schmidgaertneri.de.

Wir freuen uns auf Sie!

schmidgärtnerei | Thomas und Frank Schmid GbR
Schwärzlocher Täle 7 | 72070 Tübingen
Telefon 07071/40336 | info@schmidgaertneri.de

Für viele von uns beginnt in den nächsten Wochen wieder die Suche nach schönen Geschenken – das Weihnachtsfest steht vor der Türe. Wie wäre es mal mit einem Buch? Wir haben uns in der Region umgeschaut und entdeckt, es gibt auch hierzulande tolle Menschen, die Bücher schreiben und gestalten. In unserer Büchersammlung stellen wir sie vor – und mit ein bisschen Glück legen wir Ihnen Ihr Wunschbuch sogar unter den Christbaum.

Seitenmacher

Buon appetito

Ein Rezept lebt von den guten Zutaten – ganz so wie die Idee zu diesem Kochbuch. Erste Zutat war der Mitarbeiter des Reutlinger *S-Hauses* Winfried Hörmann, der im Fiat 500 durch Italien reiste, um die leckere italienische Küche einzufangen. Dazu kam die Reutlinger Köchin Deborah Roscini, die neben ihrer Kochschule *Kochfit* inzwischen die Betriebsorganisation im *S-Haus* leitet. Gewürzt ist das Kochbuch nun mit rund 50 kreativen Rezepten der Toskanerin. Mit wenigen Zutaten zaubert sie italienische Spezialitäten, die beim Nachkochen immer wie ein kleiner Italienurlaub wirken.

-> *entdeckt bei:*

S-Haus Reutlingen | Kochen wie in Italien | 19,90 €

KOCHEN
DAS REUTLINGER KOCHBUCH
WIE IN
MIT REZEPTEN VON DEBORAH ROSCINI
ITALIEN



Das Beste überhaupt!

Anni ist aufgeregt. Ihr Opa kommt zu Besuch, mit ihrem Geburtstagsgeschenk, das sie von ihm nachträglich bekommen soll. Doch dann darf sie sich Mütze, Jacke und Schuhe anziehen und los geht's mit Opa: am Maisfeld und dem kleinen Bach vorbei, über Wiesen und Hügel bis sie schließlich vor ihrem Geschenk steht – dem besten überhaupt! Der Reutlinger Jochen Weeber hat eine wunderbare Opa-Enkelin-Geschichte geschrieben, liebevoll illustriert von Lotte Bräuning. Eine Geschichte vom Glück, das sich wie eine Riesenportion Rupf anfühlt und einem Geschenk, das die Zeit überdauert.

-> *entdeckt bei:*

Tulipan Verlag | Anni, Opa und die Riesenportion Rupf | 16,00 €



Buchkunst in Falten

Dieses Buch wurde bereits gelesen, vielleicht sogar viele Male. Doch deshalb ist es noch lange nicht wertlos. Im Gegenteil, Cathrin Hadamovsky hat ihm neues Leben eingehaucht, besser gesagt „eingefaltet“. Der *Stern* gehört zu einem reichen Repertoire an Buchfaltkunst, das die Wahl-Sonnenbühlerin kreiert. Mit größter Akribie und Geduld lässt sie unter ihren Händen eine Buchkunst entstehen, die alten Werken einen besonderen Wert verleiht. Wohin mit betagten Büchern?

Eine Frage, die einst der Auslöser für ihr Upcycling-Projekt war. Eine tolle Idee, finden wir, und haben deshalb dieses andere Buch in unsere Sammlung aufgenommen. Außerdem sagt die Künstlerin: „Beim *Stern* ist alles nur gefaltet und man könnte das Buch sogar noch lesen.“

-> *entdeckt bei:*

Buchdeko Aus Alt mach Kunst | Stern | 24,00 €



Brillante Aussicht

Das „Schwäbische Meer“, wie der Bodensee oft liebevoll genannt wird, ist ein Paradies für Aktivurlaub und Wassersport, er ist ein Ort der Erholung, ein Modell für Zusammenarbeit über Grenzen hinweg und Wirtschaftsstandort zugleich. Der bei Tübingen lebende renommierte Fotojournalist Manfred Grohe zeigt das Wasserparadies im Dreiländereck nun in großartig komponierten Luftbildern. Die Luftreise über den See begleitet der Reutlinger Journalist und Kulturwissenschaftler Wolfgang Alber, mit kompakten und wissensreichen Texten, die auch in Englisch zu lesen sind. Ein Bildband, der in uns garantiert die Lust auf eine Bodenseereise weckt.

-> *entdeckt bei:*

OERTEL + SPÖRER | Faszination Bodensee | 59,95 €



-> Fortsetzung von Seite 10
nachten bekam, steht hier im Originalzustand, mit den gleichen Zügen von damals.

Getreu seinem Motto, nicht nur Museum zu sein, sondern eine Erlebniswelt zu bieten, hat das *BOXENSTOP* auch für den spielerischen Reiz gesorgt. Eine der Anlagen darf nach Herzenslust bespielt werden, da darf man selbst die Züge auf's Gleis stellen, am Trafo drehen und Signale schalten. Ein Grund mehr also, dieses verspielte, freundliche und an Schätzen so reiche Museum einmal zu besuchen!

Leidenschaft für Dialekt

Genau achtzig Jahre ist es her, dass *Der kleine Prinz* zum ersten Mal erschien. Der Weltbestseller ist das bekannteste Werk des französischen Schriftstellers und Piloten Antoine de Saint-Exupéry und wurde in über 500 verschiedene Sprachen und Dialekte übersetzt.

Die Schriftstellerin Gudrun Mangold hat sich dabei des Schwäbischen angenommen und hat die französische Originalausgabe wortgetreu übersetzt. Urschwäbisch verzaubert nun *'s Prinze* ganz neu, etwa wenn der schwäbische Fuchs philosophiert: „D'Schbroch ischt d'Ursäch, dass ma sich et vrschdoht.“

-> *entdeckt bei:*

Edition Gudrun Mangold / Verlag Der Palmengarten | 's Prinze | 21,90 €



Käse, Feines aus der Natur

(Nicht nur) Käsespezialitäten von
ausgesuchten kleinen Sennereien aus
der Region, Frankreich und Italien

Käseleiladen Tübingen
Rappstraße 21
72070 Tübingen
Telefon 0 70 71 / 41 03-0

Öffnungszeiten
Mo – Fr 8.30 – 19.00 Uhr
Sa 8.00 – 13.30 Uhr



Wir verlosen
unsere Buchvorstellungen

Folgenden Buchtitel wünsche ich mir
unterm Weihnachtsbaum:

- Kochen wie in Italien
- Anni, Opa und die Riesenportion Rupf
- Stern
- Faszination Bodensee
- 's Prinze

Einfach Wunschbuch ankreuzen,
Coupon ausschneiden und bis zum
15. Dezember 2023 einsenden an:
Redaktion Marktleben | Wunschbuch
Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen

Klarheit von innen

Die Kinesiologin Claudia Veith bietet Meditationen an, die in die eigene Innenwelt führen. Die Begegnung mit unserem Selbst zeigt sich nicht nur als ein Ort der Ruhe und Entspannung, sondern auch des tiefen Wissens und klarer Intuition.

Die Methode stammt von dem Schweizer Naturheilkundler Urs Hoch-



strasser, ein in der Rohkost-Szene bekannter Experte und ist in dem Buch *Ich bin das Glück* beschrieben. „Wir lernen in der Meditation, uns aus unserem eigenen Inneren heraus führen zu lassen und räumen dabei auf mit Gedanken, die belasten und blockieren“, so beschreibt die Reutlingerin ihre neue Meditationsmethode.

Bei allem was sie tut, geht es Claudia Veith darum, Menschen zu befähigen, selbst etwas für sich zu tun. Ihre langjährige Erfahrung darin und ihre lebenspraktische Bodenständigkeit machen die Qualität ihrer Angebote aus.



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



Rundherum

Naturfokus

Fotografien als einmaliges Kunstwerk, das sind die prämierten Naturfotos des renommierten Wettbewerbs *Wild-life Photographer of the Year*. In Reutlingen werden nun die 100 besten Bilder gezeigt. Großartige Landschaftsaufnahmen, außergewöhnliche Tierfotos und faszinierende Unterwasser-Fotografien spiegeln die atemberaubende Schönheit der Natur wider und laden zum Entdecken, Staunen und auch Nachdenken ein. Eine Ausstellung, die in das fantastische und auch dramatische Naturgeschehen auf unserer Erde blicken lässt.

> **Reutlingen | Naturkundemuseum | bis 28. Januar | Di–Sa 11–17 Uhr | Do 11–19 Uhr | So + Fei 11–18 Uhr | www.reutlingen.de/naturkundemuseum**



Presswert

Seit einigen Jahren knattert im *albgut* eine Mühle. Die *Alb-Ölmühle* presst hier feine, naturbelassene Öle, aus heimischen Saaten und Nüssen. Jetzt gibt's bei der *Sternenweihnacht* die Gelegenheit, dem Ölmüller über die Schulter zu schauen und eine Menge über die gesunden Fette aus Leinsamen, Walnuss und Co. zu erfahren. Es wird nach Brot und süßem Gebäck duften, das die Müllersleut aus dem wertvollen Nebenprodukt der Ölgewinnung gezaubert haben und sicher lässt sich so manches geschmackvolle Geschenk entdecken.

> **Münsingen/albgut | Alb-Ölmühle | 2./3. | 9./10. | 16./17. Dezember | Sa + So 11–17 Uhr | www.alb-oelmuehle.de**

Schaffenszeit

Das erste Living Museum Deutschlands lebt in Buttenhausen einen Ort der Kunst und Begegnung, für Menschen mit und ohne Behinderung. Die Ausstellung *DIE KLEINE HÜBSCH FRAU UND ANDERE FEINE DAMEN* wirft einen Rückblick auf das Schaffen des Künstlers Josef Wicker, der hier wirkte und dessen Zeichnungen – meist menschliche Figuren – bereits mit zahlreichen Kunstpreisen ausgezeichnet wurden.

> **Buttenhausen | Living Museum Alb | bis 23. Februar | Mo–Fr 8.30–11.30 Uhr / 13.00–15.30 Uhr | www.livingmuseumalb.de**



Innen wie außen – die Burg Hohenzollern verzaubert seine Besucher königlich



Burgfeuer

Kronenleuchten

Während andernorts die Weihnachtsmärkte die Türen hoch und die Tore weit machen, erobert die Burg Hohenzollern ihre Bürger mit dem *Königlichen Winterzauber*. Das Strahlen erhellt den Winterhimmel von 24. November bis 7. Januar.

Was unsere Ahnen schon ahnten, erhellt heuer wieder die Gegenwart im feierlichem Glanz: Es ist Winterzeit, Weihnachtszeit – Zeit für den *Königlichen Winterzauber* auf der Burg Hohenzollern. „Die Krone der Burgen in Schwaben“, so nannten die Altvorderen nämlich schon vor Jahrhunderten dieses Kleinod am Rande der Schwäbischen Alb, das aus 855 Metern Höhe vom Zollerberg prangt. Nun entzündet Burgherr Georg Friedrich Prinz von Preussen wieder ebendiese Krone zum weithin leuchtenden feierlichen Winterzauber.

der katholischen Burgkapelle oder zu der erlesenen Küche des Burgrestaurants.

Gemächer und Geschichte

Innen im Grafensaal wacht stolz ein sieben Meter hoher Weihnachtsbaum über die zwölf Meter lange Tafel, welche eigens für den *Winterzauber* mit dem original kaiserlichen Silbergeschirr gedeckt ist. Auch die stattlich opulent dekorierten Gemächer nebenan stehen dem Besucher offen und lassen ihn errahnen, wie feierlich die hoheitlichen Herrschaften wohl der Geburt Christi huldigten.

Abends dann, sobald die Dämmerung am Horizont kratzt, ist dann die Zeit für die großflächig strahlenden, vielfarbig und atmosphärisch dichten Lichtspiele an den Burgfassaden: die Krone leuchtet!

Genuss in Grenzen

Damit ein unabsichtlicher Ellbogenknuff da, ein Schulterrempler dort oder ein neuer Senffleck im Rückenteil des vielleicht gerade erstandenen Anoraks die Genussaufnahme nicht empfindlich stört, ist der Eintritt pro Tag begrenzt. Die Tickets, die auch die Gebühren für den Parkplatz und den Pendel-Bus zwischen Auto und Burgtor enthalten, erhält der kommende Bürger online über www.burg-hohenzollern.com.

Gefühl statt Gewühl

Und die Menschen werden wahrlich fürstlich willkommen heißen. Nicht mit Budengetöse und Blockflötengeläse, sondern einer liebevoll gestalteten Sonderausstellung im historischen Burg-Ambiente. Aber natürlich geht's nicht ohne: Hier finden Kleingruppen in beheizten Themenhütten ihre Einkehr bei köstlich-deftiger Kost, dort begleitet der Duft von Waffeln und Glühwein die schillernden Seifenblasen von Hofgauler Klaus Klücklich auf ihrem Weg nach oben. Der Nikolaus und seine Helferlein weisen dem Unkundigen den Weg zu Cinderellas Marionettenbühne, zur Weihnachtsschmuckausstellung in



Ohne Markt, ohne Gedränge, dafür mit viel Licht und Atmosphäre!

Königlicher **Winterzauber** 24.11.2023 – 07.01.2024
Online-Tickets & Infos: www.burg-hohenzollern.com | T: 07471.2428

REWE
Steinbeck
Dein Markt

Wir liefern deinen Einkauf:*

Dein REWE Steinbeck Lieferservice in Reutlingen.

* Wird in Mehrwegboxen geliefert.

Online bestellen und liefern lassen unter shop.rewe.de

Föhrstraße 40 • 72760 Reutlingen Für dich geöffnet: Montag – Samstag von 7 bis 24 Uhr Die REWE-App Alle Angebote immer dabei.

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 | bet-ter2gether 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-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 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 | 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 Altkemper 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 Hepstraße 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 - Salzglück | Dußlingen eBikes Dußlingen/Tübingen | Ehingen-Berg Berg Brauerei | Eningen Bäckerei Sautter - Edeka Aktiv Markt Vrakas - Rall Baumschulen - Rathaus | Engstingen Bäckerei Marquardt - Edeka Roggenstein - Salzgrotte & Natursalzläden | Frickenhausen NaturHaus Walz | Gönningen Reiff Strickwaren - Wanderheim Roßberg | Gomadingen Bäckerei Glocker | Gomadingen-Dapfen Lagerhaus | Gomadingen-Marbach Gestütsshop | Gomaringen Edeka Möck - Emmy Lindgrün | Grabenstetten Wild-Lädle | 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 | Kohlberg AlbVerführer-Lädle - 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 | Metzgingen Flomax - Handel Baumschulen - Kulturforum Metzgingen - Löwenzahn Naturkost - Rathaus - Sahnehäubchen - 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 Schwalde - Rathaus - Schmauders Hof - TV Münsingen e.V. - Textilkunst Lina Andrea Dippel - Tourist Information - Tress Nudeln | Münsingen-Auingen Albmaler Museum - Alb-Ölmühle - Biosphärenzentrum - Emmas Springlerle - Flomax - Lagerhaus - Tress Nudelmanufaktur | Münsingen-Buttenhausen Blütenwerkstatt - Mühlenladen Luz | Münsingen-Hundersingen Metzgerei Seiffert | Nagold Stadtbibliothek | Nagold Wochenmarkt Mikeler Nikolaus | Neckartailfingen Häussermann Fruchtsäfte | Oferdingen Häussermann Fruchtsäfte - Oferdinger Mühle | Owen Berghof Rabel | Pfullingen Bäckerhaus Veit - Bäckerei Marquardt - BeckaBeck - Bio Bäckerei Berger - ENGEL - gesundhaus - Marktapotheke - Optik Wörner - Rosenkranz Genuss - Schairers ESSKULTUR | 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-Würtingen 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 | Wannweil Gärtnerlei 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 07121 - 38 19 67 oder info@marktleben.de

Zum guten Schluss



Samstags auf dem Wochenmarkt
Reutlingen | Nagold

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 3. Februar 2024
www.marktleben.de