

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Stoffgeschichten

Aus recyceltem Filz
Fast eine Trägerhose

Fegerfeuer

Vom großen Reinemachen
Putz munter!

Lebensgefühl

Beim persönlichen Essen
Versteh' Dich!

Ährenrettung

Ein roter Teppich für die Alb



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Wer weiß schon was man hat bevor man es vermisst.“ Diese Einsicht hatten sicher schon viele, nicht nur die hier zitierten Musiker der *Fantastischen Vier*. Doch es gibt Dinge, da darf man mit der Wertschätzung nicht so lange warten, bis es zu spät ist. Etwa für unsere existenziellen Lebensgrundlagen, denn dafür gibt es keinen Ersatz. Es gibt keinen „Planet B“.

In dieser *Marktleben*-Ausgabe berichten wir über viele Menschen, die auf ihre Weise dazu beitragen, dass Artenvielfalt und Klima erhalten, Verschmutzung und Entnaturierung vermieden werden. Unsere Titelgeschichte über das Rotweizen-Projekt *Roter Äbler* zeigt, wie vielfältig der Kampf um den Erhalt alter Kulturpflanzen ist, wie viel Engagement hinter dem steckt, worauf wir heute als Region stolz sein können. Vielfalt gab's somit auch bei unserem Interview-Termin, zu dem – neben Lutz Mammel von *Lauteracher Alb-Feld-Früchte* – eine ganze Runde von Mitschaffenden zusammenkam.

Wunderbar ins Heft passen auch zwei Textiler, die mit ihren Ideen zeigen wie viel Kreativität und Pfiff ihrem nachhaltigen Denken entspringt. Überhaupt durften wir für dieses *Marktleben* vielen schöpferischen und eindrucksvollen Menschen begegnen. Sich mit ihnen über Themen wie Ernährung und Lebensgefühl zu unterhalten hat nicht nur Spaß gemacht, sondern auch unsere Gedanken besonders bewegt.

Gefehlt haben wird schon so manchem das große Reinemachen in der Stadt Reutlingen. Doch endlich ist es soweit: In diesem Frühjahr geht's wieder putzmunter zu. Und es geht mit guter Laune auf die Straße, wenn *Fridays for Future* zum *Globalen Klimastreik* aufruft. Es ist gut Klimaschutz zu leben, doch jetzt ist es an der Zeit, nicht nur Gutes zu tun, sondern auch auf die Straße zu gehen. Wir sind dabei – bevor wir „Planet A“ vermissen.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Zu lecker für die Tonne!	3
Atemkraft Vitalität und Lebensfreude	3
Taschenpfiff Genähte Ovationen	4
Wildkräuter Ahoi Vitamin-Paket!	5
Pastetenlust Für's Backen brennen	6
Demozeit Ein Freitag für die Zukunft	7
Ährenrettung Ein roter Teppich für die Alb	8
Bauernmehl Die Mühle bleibt im Dorf	11
Stoffgeschichten Fast eine Trägerhose	12
Lebensgefühl Versteh' Dich!	13
Faschingslaune Vom Narrentreiben	14
Rundherum Von Miniaturwelten, Vesperkirchen-Kultur und Blütezeiten	14
Fegerfeuer Putz munter!	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, 3,
4, 6, 8-11, 13); Stock Adobe (2, 5, 14, 15);
Beate Armbruster Fotografie Gestaltung
(3/Möhrenfrühling); Fridays for Future/Flickr
(7); disana (2, 12); Boxenstop Museum,
Musik | Design Andreas Fischer (14)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen

Marktleckereien



Zu lecker für die Tonne!

Als die *University of Edinburgh* im August 2018 ihre Studie veröffentlichte, war der Aufschrei groß. Über 50 Millionen Tonnen in Europa produziertem Obst und Gemüse werden jährlich weggeworfen, eine schwindelerregende Zahl! „Zu dick, zu dünn, zu krumm, zu gerade, zu klein, zu groß“ lautet das lapidare Urteil für diese Lebensmittel. Obst und Gemüse, das nicht unserem Schönheitsideal entspricht.

Die Zukunft soll man nicht voraussehen wollen, sondern möglich machen.
Antoine de Saint-Exupéry (1900-1944)
Französischer Schriftsteller und Pilot

Eine tolle Idee, ein Zeichen gegen die Lebensmittelverschwendung zu setzen, hat *Xäls*, die ökologische Genossenschaft. Sie hat gemeinsam mit Partnerbetrieben die *Karotten-Rettungs-Suppe* auf den Markt gebracht. Die schönsten krummen, dicken oder zweibeinigen Karotten, die von der *Fischermühle Balingen* angebaut wurden, stecken nun in jedem Mehrwegglas, lecker zubereitet in der *b2 Bistroküche*. Zu haben sind die *Rettungs-Suppen* in den *b2 Biomärkten* in Balingen und Rottweil und im Tübinger *Marktladen* sowie über deren Webshops.

Und da eine gute Idee ja selten alleine kommt, macht auch die Reutlinger *Bio Bäckerei Berger* bei der Rettungsaktion mit. Sie backt das *Karotten-Rettungs-Brot*, knusprige 500 g-Laibe aus 85 % Weizen- und 15 % Roggenmehl und einer Menge schiefer Karotten. Wer mag, würfelt ein paar Brotscheiben, röstet sie in der Pfanne an und streut die *Croûtons* über die heiße Suppe. Das Mittagessen ist gerettet!
> www.xaels.de

Das Abo
ganz frisch!
Ein Jahr
25 Euro
6 Ausgaben
IIIIII

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

Atemkraft

Vitalität und Lebensfreude

Vitalität, die Fähigkeit und Lust, sich den Themen seines Lebens zu stellen, Probleme anzugehen und Gutes zu genießen – wo findet man das?

Die *Fünf Tibeter* sind eine Übungsreihe, die ein wenig dem Yoga ähneln. In fünf einfachen Bewegungsabläufen wird durch die Verbindung von Atem und Bewegung Kreislauf, Beweglich-



keit und Kraft trainiert. Gleichzeitig werden die Widerstandskräfte gestärkt und so die Stressschwelle erhöht.

Weil die Übungen so viel Spaß machen und man die Häufigkeit der Wiederholungen variieren kann, ist der Einstieg in eine tägliche Übungsroutine sehr einfach. Die *Fünf Tibeter* sind sehr leicht zu erlernen und können auch an körperliche Einschränkungen angepasst werden.

Die Kinesiologin Claudia Veith ist zertifizierte Trainerin der *Fünf Tibeter* und praktiziert sie seit 30 Jahren. Im Februar startet sie mit neuen Kursen.

DIE FÜNF TIBETER
...LASSEN SIE BERGE VERSETZEN.
JETZT BUCHEN!

KINESIOLOGIE HYPNOSE/ MEDITATION BREUSS MASSAGE/ DORN METHODE FÜNF TIBETER AKADEMIE

CLAUDIA VEITH
KINESIOLOGIE
AKADEMIE · CONSULTING
Entdecke Deine Einzigartigkeit

Claudia Veith
Berggasse 153
72762 Reutlingen
Tel.: 0172-7039706
claudia@veith-kinesiologie.de
<https://veith-kinesiologie.de>



Genähte Ovationen

Im Gota-Fabrikverkauf gibt's nicht nur tolle Unterwäsche. Wer hier einkauft erhält seine Textilien in der *Bravo! Bag* – eine Hemdchentasche, pfiffig und nachhaltig zugleich.

Tosender Applaus, die Vorstellung ist zu Ende, Blumen werden geworfen und schließlich Bravo-Rufe. Wer theater- oder opernaffin ist, kennt diese Stimmen des Beifalls. Ist die *Bravo! Bag* also eine Operntasche? Nein, weit gefehlt, auch wenn man beim Textilunternehmer Rudolf Loder tatsächlich in einer Vorstellung Platz nehmen darf – doch der Reihe nach.

Den Kunden: Applaus

Die fröhlich bunte Stofftasche fällt ins Auge, vor allem wegen ihrer Form. Alles erinnert an ein Unterhemd: der Schnitt, die Verarbeitung selbst das Etikett, auf dem die Konfektionsgröße

und die Marke *Gota* stehen. Und tatsächlich, den lustigen Baumwollbeutel trennt nur eine Naht von den Unterhemden, die Rudolf Loder in seinem Unternehmen *Gota* in Albstadt-Tailfingen produziert.

„Der Applaus gilt unseren Kunden“, erzählt der findige Textiler. „Dass sie immer wieder mit unserer Hemdchentasche zum Einkauf kommen, auf Plastik verzichten und so sehr nachhaltig unterwegs sind, hat uns auf den Namen *Bravo! Bag* gebracht“. Eine Nachhaltigkeit, die Rudolf Loder mit 5% Rabatt belohnt, wenn der Kunde beim nächsten Besuch wieder die Tasche mitbringt. Genäht werden die Baumwoll-

taschen, die sich problemlos waschen lassen, ausschließlich aus den vielen Reststoffen und -garnen, die sich in den Loder'schen Lagern befinden. Und das sind nicht wenige Stoffe. Deshalb: Firmen, die sich für die *Bravo! Bag* begeistern, können sie auch ihren Kunden anbieten, auch mit eigenem Logo.

Dem Macher: Beifall

Rudolf Loder ist ein Macher, ein Sammler, ein Beflügelter, wenn es um Textiles geht. So hat er mit dem Berliner Designer Peter Plotnicki vor einigen Jahren die Marke *Merz beim Schwanen* wieder aufleben lassen. Alte Rundstrick- und Wirkmaschinen stellen nun die Stoffe für das lässige Hemd her, das mit seiner Knopfleiste und ohne eine Seitennaht an Opas einstiges Langarm-Unterhemd erinnert und mittlerweile weltweit Liebhaber hat.

Wer was von der Kreativität Rudolf Loders entdecken mag, sollte mit ein bisschen Zeit in seinen Fabrikverkauf nach Tailfingen kommen. Neben der *Gota*-Unterwäsche findet sich hier viel B-Ware von *Merz beim Schwanen*. Und wer mehr über diese einmaligen Textilien erfahren möchte, nimmt in einem Kinosessel Platz – und da sind wir wieder bei der Vorstellung – und schaut sich die *SWR*-Produktion *Opas Hemd wird Kult* an. Spätestens dann ist klar: der Beifall gebührt auch dem Macher.



Fabrikverkauf

Wahlentalstraße 39
72461 Albstadt-Tailfingen
07432—9843668



gota-waesche.de

Erleben Sie
Textilgeschichte
mit historischen
Rundstrickstühlen.
Bitte Termin
vereinbaren.



merz-schwanen.com

Bitte Bravo! Bag oder diese Anzeige mitbringen!
Geöffnet: Dienstag-Donnerstag 10-14 Uhr | Freitag 10-13 Uhr



Ahoi Vitamin-Paket!

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen fängt die Natur wieder an zu sprießen, darunter auch ein besonderes Wildkraut: das Scharbockskraut.

Die meisten von uns greifen gerne zu Obst und Gemüse mit kurzen Transportwegen. Eine Tatsache, über die sich unsere Umwelt freut – und mal ehrlich: wer braucht schon Weintrauben aus Südafrika? Regionales ist angesagt und wer mag, bekommt manches sogar zum Nulltarif. Wildkräuter zum Beispiel.

Aromatischer Frühlingsbote

Teppichartig breitet sich im März das Scharbockskraut in Gärten, Parks und lichten Laubwäldern aus. Die rundlich-herzförmigen und lang gestielten Blätter haben einen leicht säuerlich-scharfen Geschmack und wurden in früheren Zeiten wegen ihres hohen Vitamin-C-Gehalts geschätzt. So leitet sich auch der Pflanzennamen von der Vitaminmangel-Krankheit „Scharbock“ ab, was eine alte Bezeichnung für Skorbut ist. Eine Erkran-

kung, die in früheren Zeiten nicht wenige Seefahrer dahinraffte.

Heute können wir uns die dunkelgrünen glänzenden Blätter in Salaten schmecken lassen, oder mit ein bisschen Kreativität in der Küche, ganz unterschiedlich verarbeiten, etwa in Kräuterbutter.

Tolle Insektennahrung

Wichtig ist es die Blätter vor der Blüte zu ernten, da das Hahnenfußgewächs dann nur sehr wenig Protoanemonin enthält, ein Stoff, der zu Schleimhautreizungen führen kann und der während der Blütezeit stark ansteigt.

Auch wenn die gelben, sternförmigen Blüten des Scharbockskrauts wunderschön sind – überlassen wir das Kraut ab der Blüte doch einfach den Bienen und anderen Insekten, denn sie lieben das Wildkraut als Futterpflanze.

Tipps & Wissenswertes zum Scharbockskraut

Nährstoffe: Scharbockskraut besticht durch einen besonders hohen Anteil an Vitamin C. Es enthält außerdem Ranunculin, Saponine und Gerbstoffe.
Sammlung: Viele werden Scharbockskraut im Garten finden. Wer das Wildkraut in freier Natur sammelt, sollte die Blätter nur an unbelasteten Stellen pflücken. Geerntet werden kann das Kraut meist bis April – in jedem Fall bevor es blüht.
Lagerung: Am besten verwenden Sie die Blätter ganz frisch. Eingeschlagen in Folie kann man sie nur kurze Zeit im Kühlschrank lagern.
Genuss: Waschen Sie Wildkräuter immer gut unter fließendem Wasser. Eine handvoll Scharbockskraut bereichert frische Salate und Salatsaucen. Wer gerne experimentiert, kann das Wildkraut ganz vielfältig verarbeiten, etwa in Kräuterbutter oder -käse, Kräuterpüree und -Gnocchi, Smoothies, Pesto oder Kräutermischungen. Wegen des Protoanemonins, das zwar in den Blättern im Vergleich zu anderen Pflanzenteilen nur spärlich enthalten ist, sollte man sich Scharbockskraut nicht in allzu großen Mengen schmecken lassen.

Wildkräuter-Gnocchi

in Butter geschwenkt

Zutaten (4 Personen):

800 g mehlig kochende Kartoffeln • 1 Ei • 250 g Dinkelmehl Type 630 • 5 EL Olivenöl • Salz • frischer Pfeffer • Muskat • 10 Blätter Scharbockskraut • 10 Stiele Brennnesseln • 8 Blätter Bärlauch • 8 EL Butter • 4 EL frisch geriebenener Parmesankäse

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen und in der Schale in etwa 25 Minuten weichkochen. Die Wildkräuter waschen, in einen Mixer geben und mit dem Öl, Salz und frischem Pfeffer zerkleinern.
- Die garen Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse in eine Schüssel drücken. Das Ei, die Wildkräuterpaste und das Mehl dazugeben und alles locker und nicht zu lange durchmengen. Die Gnocchimassee sollte nicht zu fest sein. Mit Salz, frischem Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Falls die Masse noch an den Händen klebt, etwas Mehl dazugeben.
- Aus der Masse daumendicke Rollen formen, mit einem Messer etwa 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und diese mit einer Gabel etwas flach drücken.
- In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche kommen, noch circa drei Minuten sieden lassen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen, in der Pfanne mit aufgeschäumter Butter wenden und mit frischem Parmesan bestreut servieren.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die MarktLeben-Küche

0,33 STATT 0815
Leckeres Ulrichsbier im Bügelverschlussfläschle.



Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme“. Der englische Humanist Thomas Morus hat den Satz geprägt, der mittlerweile zu einiger Berühmtheit gelangt ist. Ein Satz, der irgendwie gut zu Reutlingen passt.

„Ihr habt für alles einen speziellen Tag“, hat mir kürzlich ein ‚Nordlicht‘ gesagt „das kenne ich so gar nicht“. Stimmt. Wir Reutlinger starten das Jahr mit dem *Mutscheltag* und machen kurz darauf mit dem *Schiedweckentag* weiter. Ach ja, und im Sommer gibt’s noch den *Schwörtag* – wenn auch ohne eigens dafür ein Gebäck kreiert wurde. Bisher jedenfalls nicht.



Die Reutlinger Pastete in der Emmer-Variante – ein Vollkornblättereig umhüllt dabei eine feine Gemüse-Geflügelfüllung

Für’s Backen brennen

Zwei Wochen nach Aschermittwoch wird in Reutlingen der *Schiedweckentag* mit einem Traditionsgebäck gefeiert. Die *Bio Bäckerei Berger* schiebt dafür auch Neues in den Ofen.

Einer, der die Flamme einst von seinem Vater entgegengenommen hat ist Hubert Berger. Seither geht bei dem Reutlinger Bio-Bäckermeister der Ofen quasi nicht mehr aus. Der ‚Junior‘ des einstigen Vollkorn-Pioniers, Hugo Berger, lässt die Tradition weiterleben und gibt eine ordentliche Prise Ideenreichtum dazu.

Tradition neu interpretiert

Zum *Schiedweckentag*, der immer genau zwei Wochen nach Aschermittwoch in der Achalmstadt gefeiert wird,

war Hubert Berger wieder kreativ. Er bietet den Schiedwecken aus einem Vollkornblättereig an, hergestellt aus der alten Getreidesorte Emmer. „Gefüllt haben wir die *Emmer-Ragout-Pastete* mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Hähnchen oder Pute“, erzählt Hubert Berger.

Sehr lecker und herzhaft schmeckt die neue Pasteten-Variation, die durch und durch aus Bio-Zutaten besteht. Und, sie ist genau das Richtige für alle, die ihren Fleischkonsum reduzieren möchten – sei es als Beitrag zum Kli-

maschutz, aus Tierliebe oder weil beim Fleischverzehr weniger mehr ist.

Brauchtum wieder feiern

Vielleicht tun wir es ja in diesem Winter wirklich unseren Vorfahren gleich. Sie trafen sich in den kalten Monaten abends in einer beheizten Stube, sparten so Kerzen und Brennholz und während die Frauen Flachs spinnen und Handarbeiten ausführten, kümmerten sich die Männer um Handwerkliches. Und natürlich machten die neusten Geschichten dabei die Runde – Kommunikation fernab der sozialen Medien, wie schön.

Mit dem nahenden Frühling endete das sogenannte „Karz-Gehen“. Die Menschen feierten den Abschied ihrer Zusammenkünfte mit einem Schiedwecken – ursprünglich wohl ein einfacher Wecken.

Wer nun Lust bekommen hat, Freunde einzuladen und den *Schiedweckentag* richtig zu feiern, sollte sich nicht nur den 8. März in den Kalender schreiben. Es macht auch Sinn, seine Reutlinger Pasteten bei der *Bio Bäckerei Berger* vorzubestellen. Ob es dann die Liebhaber-Pastete aus Emmer ist, die klassische Blättereig-Pastete gefüllt mit Kalbsfleisch in Béchamelsauce oder eine reine Gemüse-Variante, bleibt dem eigenen Geschmack überlassen – bei den Bergers brennt man für alle.



- **Traditionelle Fleisch-Pastete mit regionalem Kalbsfilet**
- **Emmer-Ragout-Pastete mit Gemüse-Geflügelfüllung**
- **Feine Gemüse-Pastete rein vegetarisch**

4 x in Reutlingen
Wilhelmstraße 127
Am Busbahnhof
Sonnenstraße 83
Römersteinstraße 3

2 x in Pfullingen
Marktplatz 9
Im Dehner
Marktstraße 160

Bioland

bio-baecker-berger.de

So gesund. So wertvoll. So gut.

Demozeit



Das Problem des Klimawandels wird immer wieder heruntergespielt, aber auch unsere Rolle darin. „Wir können das doch eh nicht ändern, solange nicht alle mitmachen“, heißt es da. „Aber wer will, wenn Dürren, Unwetter und Fluten den Planet zunehmend



Weltweit gehen Menschen beim Globalen Klimastreik auf die Straße – auch in Reutlingen

Ein Freitag für die Zukunft

In der *Marktleben*-Redaktion werden am 3. März die Computer ausgeschaltet: Die Reutlinger Ortsgruppe von *Fridays for Future* ruft zur Demo im Rahmen des *Globalen Klimastreiks* auf. Nicht nur sie sagen: „Wir haben keinen Planet B“.

unbewohnbar machen, sagen, er sei damals, als es Zeit war, nicht aufgestanden für die Wahrheit? Wer will dann sagen, er hätte es nicht gewusst?“, so fragt Johanna, 16 Jahre, Klimaaktivistin in Reutlingen.

Fakten, die man weiß

„Seit 1979, seit den Untersuchungen des Wissenschaftsrates der USA, wissen wir, dass die Konzentration von 420 ppm CO₂ in der Troposphäre der Wert ist, der zu einer globalen Erwärmung um 1,5°C führen wird. Dieser Wert wird 2024 erreicht werden. Mit anderen Worten: Die Schlacht um das 1,5-Grad-Ziel haben wir bereits verloren“, so zitiert die 16-jährige Kiki von *FFF-Reutlingen* Michael Müller, vom Portal *Klimareporter*.

Ab einer globalen Erderwärmung von 1,5°C entstehen Rückkopplungseffekte, etwa der veränderte Wasserdampfgehalt der Atmosphäre, die Abnahme der Reflexion durch Wolken und Schneeflächen, das Abtauen von Gletschern und Permafrostböden oder auch die Wärmeaufnahme durch die Ozeane. Sie werden die Erderwärmung zusätzlich nach oben treiben. Und unabhängig von den wissenschaftlichen Berechnungen zeigt die Zunahme von

Unwetterkatastrophen ganz deutlich auf welchem Weg wir sind.

Mit guter Laune gegen die Verzweiflung

Deutschland hat in den letzten Jahren den Ausbau erneuerbarer Energien und die Investitionen zur Energie-Einsparung viel zu wenig vorangetrieben und wird damit die bei der Klimakonferenz in Paris 2015 gesteckten Ziele nicht erreichen können. Wer also will, dass junge Menschen sich in ihrer Verzweiflung über die Untätigkeit der Politik nicht auf die Straße kleben, für den

ist es an der Zeit, jetzt selbst auf die Straße zu gehen. Auch wenn wir das bisher vielleicht noch nie gemacht haben und aus keinem Grund.

Für den Klimaschutz hat die *FFF-Ortsgruppe* in Reutlingen, mit zur Zeit etwa 25 Mitgliedern im Alter von 15 bis 22 Jahren, bereits viele Demos und Kundgebungen auf die Straße gebracht, friedlich, engagiert und mit viel guter Laune. „Die muss, gerade angesichts des ernstesten Themas, unbedingt sein“, weiß Kiki. Darüber hinaus engagiert sich die Gruppe mit Workshops und Info-Ständen. Und sie finden Unterstützung nicht nur unter Jugendlichen. Etwa die Hälfte der Menschen auf ihren Demos zeigt: Für den Ausdruck der eigenen Meinung gibt es keine Altersgrenze.



Reutlingen Listplatz | 11 Uhr | www.fridaysforfuture.de
Kontakt + Infos: Ortsgruppe Reutlingen | reutlingen@fridaysforfuture.is |





Mit seinem Unternehmen *Lauteracher Alb-Feld-Früchte* macht sich Lutz Mammel stark für den Erhalt alter Sorten – jetzt ganz aktuell für den Rotweizen



Mehrere Reinigungsstufen, bis hin zum hochtechnischen Farbausleser, durchläuft der *Rote Äbler* in Lauterach – das Ergebnis prüfen Lutz Mammel und Landwirt Franz Häußler



Perfekt, der Farbausleser hat alle Nicht-Rotweizen-Körner aussortiert – wie die Probe in der linken Hand zeigt

Ein roter Teppich für die Alb

Um die alte Weizensorte *Roter Äbler* zu rekultivieren, die früher auf der Schwäbischen Alb gut gedeiht aber seit den 50er Jahren aus unserer Landwirtschaft verdrängt wurde, war viel Unternehmmergeist und Liebe zum Detail nötig.

Man sieht es nicht auf den ersten Blick. Nur wer sich gut auskennt, kann einen Rotweizen auf dem Feld von einem normalen Weizen unterscheiden. Aber auch wenn das Rot der Samenkörner verborgen in den Ähren ruht, ist ein Rotweizen-Feld wie ein Ehrent Teppich für die Schwäbische Alb. Nur wer weiß, was für eine Geschichte hinter dieser Feldfrucht steht, kann erkennen, was er da sieht.

Reine Lebensenergie

„Wenn ich diese dunklen Körner sehe – das ist für mich reine Lebensenergie“, schwärmt Landwirt Jörg Holzschuh. Er

und sein Kollege Franz Häußler haben auf ihren Feldern auf der Schwäbischen Alb im letzten Jahr etwa 15 Tonnen dieses kostbaren Weizens geerntet. Doch bis dahin war es ein langer Weg.

Der Rotweizen *Roter Äbler* hat seine Farbe aufgrund der Anthozyane, die für unser Immunsystem von großer Bedeutung sind. Trotz der Höhe seiner Halme beweist er auf der windigen Alb eine hohe Standfestigkeit und passt insgesamt hervorragend zu den Böden und dem Klima hier. Sein Korn kann im Backprozess außergewöhnlich viel Wasser aufnehmen. Somit bleiben Backwaren aus Rotweizen lange frisch. Ihr Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert ein wenig an den Dinkel.

Was verloren ist, kommt so leicht nicht wieder

Der Grund, warum der rote Weizen aus der europäischen Landwirtschaft weitge-

hend verdrängt wurde, ist der gleiche wie bei vielen anderen Sorten: wirtschaftlich zählt in erster Linie der Ertrag. So wurde die Vielfalt auf den Äckern durch wenige, sehr ertragreiche Sorten abgelöst. Wenn sich nun regionale Initiativen wieder den historischen Sorten zuwenden, ist das nicht nur für den Erhalt der Artenvielfalt wichtig. Vielfalt in unserer Ernährung ist auch von gesundheitlicher Bedeutung.

Aber was verloren ist, kommt so leicht nicht wieder. Die Geschichte des Rotweizens zeigt, wie ungeheuer viel Engagement dazugehört, ein solches Getreide wieder anbaufähig zu machen.

Angefangen hat die Geschichte mit einem Lieblingessen der Schwaben, der Linse. Da ihr Anbau in unseren Breiten sehr aufwendig ist, wurde sie von ausländischen Sorten von der Alb vertrieben, das Saatgut war verloren, das Wissen um den schwäbischen Linsenbau ebenso.

Dass die *Alb-Leisa* heute wieder zu haben sind, verdanken wir insbesondere dem Einsatz von Woldemar Mammel aus Lauterach und dem Verein *Kulturpflanzen Alb e.V.* Sie starteten 2001 mit fünf Bio-Landwirten den Linsenbau. Heute sind es circa 150 Bauern und die Linsen sind zu einem Teil des regionalen Bewusstseins der Schwäbischen Alb geworden.



Rekultivierer der Linsen auf der Alb – Woldemar Mammel mit prüfendem Blick

Der Kulturpflanzen Alb e.V.

„Viele andere alte und gefährdete Sorten versucht der Verein *Kulturpflanzen Alb e.V.* zu erhalten“, erklärt Lutz Mammel. Sein Unternehmen *Lauteracher Alb-Feld-Früchte* entstand aus der Initiative zum Wiederaufbau der Linse auf der Schwäbischen Alb. Es nimmt eine zentrale Rolle dabei ein, die Pflanzen und die Arbeit mit ihnen soweit zu entwickeln, dass man die alten Sorten wieder marktreif produzieren und verkaufen kann.

2011 wendete der Verein sich dem Rotweizen zu. Wendelin Heilig, bis 2021 Pflanzenbauberater beim Kreislandwirtschaftsamt in Münsingen, hatte ein paar Rotweizen-Pflanzen von einem Hochschulprofessor erhalten, die der Grundstock für den Anbau sein sollten. Doch leider funktionierte das zunächst nicht. Die Blüte des Rotweizens, die über Wo-

chen offen steht, macht ihn anfällig für Pilzbefall und so schienen erhebliche Ertragsausfälle das schöne Projekt zunächst zunichte zu machen.

Hindernisse überwinden

„Hilfe kam von biodynamisch arbeitenden Züchtern in der Schweiz und bei Frankfurt“, erinnert sich Wendelin Heilig. Heute kommt der Rotweizen auf einen

Ertrag von etwa 60-70% des normalen Weizens, aber immer noch machte der Pilz, der Steinbrand, der konventionell durch chemische Beizen bekämpft wird, im biologischen Anbau Probleme. Eine Bürstmaschine, mit der die Pilzsporen mechanisch vom Getreide entfernt werden können, war zu teuer, als dass sie ein Landwirt vom Verkaufserlös seines Rotweizens je hätte refinanzieren können.



Rotbraune Schale, weißer Kern – der Rotweizen *Roter Äbler* wird zu Mehl Typ 812 vermahlen

BECK A BECK

UNSERE REGION IST NICHT UNENDLICH.

WIR GEBEN ALLES, UM NACHHALTIG ZU BACKEN, UNSERE ERDE RESPEKTVOLL ZU BEHANDELN UND HIER GESUND ZU LEBEN.

www.beckabeck.de f @ #beckabeck

THERE IS NO PLANET B.



Aber an dieser Stelle zeigt sich, dass durch regionale Zusammenarbeit Hindernisse überwunden werden können, die normalerweise so wertvolle Projekte wie den Rotweizen zum Scheitern verurteilen würden. Landwirt Jörg Holzschuh erwarb die Maschine gemeinsam mit *Lauteracher Alb-Feld-Früchte*, der Bäckerei *BeckaBeck* und einer Förderung des *Biosphärengebiets Schwäbische Alb*.



Wer Lust hat den Rotweizen in der eigenen Küche zu verarbeiten findet das ganze Korn und Mehl im Lauteracher Hofladen und im Webshop – wer lieber backen lässt, holt sich bei *BeckaBeck* die leckeren *Roten Weckle*

Zum Glück haben wir in unserer Region auch noch Mühlen, deren Mahlmengen nicht zu groß sind, um sich solcher regionalen Lieblingsprojekte anzunehmen, und so malt nun die *Mühlengenossenschaft Römerstein* das Mehl aus dem Rotweizen der Landwirte Franz Häußler und Jörg Holzschuh für die Bäckerei *BeckaBeck*, die daraus leckere *Rote Weckle* backt. Bei diesen Brötchen beißt man in ein Stück Schwäbische Alb, wie es authentischer nicht sein könnte – am besten mit einem herzhaften Belag oder auch einfach nur Butter.

Der Stolz der Alb

Erst 2022 waren alle Probleme so weit gelöst, dass eine Ernte bereitstand die groß genug war, um in ausreichender Menge verbacken zu werden. „Ich bin tief beeindruckt von dem Aroma des Rotweizens“, schwärmt Heiner Beck. Für ihn ist das Rotweizen-Projekt eines von vielen, mit denen er „die Schätze der Alb ins Ländle bringen“ will.

Lutz Mammel ist Ansprechpartner für viele Landwirte, die weit verteilt auf der Schwäbischen Alb nicht nur Linsen, sondern auch eine Menge anderer Feldfrüchte in *Bioland*-Qualität anbauen. Über die vielen Gastronomen und Läden die er beliefert, aber auch über seinen Webshop sind zahlreiche Produkte aus der Region zu haben, sein Hofladen in Lauterach ist eine echte Fundgrube für re-

Lauteracher

Alb-Feld-Früchte

Am Hochberg 25
89584 Lauterach
Telefon: 073 75 - 99780-0

Ladenöffnungszeiten
Mo | Di | Sa 9-12 Uhr
Mi | Do | Fr 9-12 Uhr | 14-17 Uhr

www.lauteracher.de

gionale Lebensmittel aller Art. Bei ihm gibt es den Rotweizen als Mehl oder ganzes Korn, für vielversprechende Experimente in der eigenen Küche.

Mit dem *Roten Äbler* wurde nun also eine weitere Feldfrucht gerettet, deren Saatgut sonst für immer verloren gewesen wäre. Eine Ährenrettung könnte man also sagen. An der Geschichte des Rotweizens wird deutlich, was für ein umfangreiches Engagement hinter echten, individuellen regionalen Produkten steht, das sie einzigartig und besonders wertvoll macht. Angefangen von fachkundigen Samenexperten und landwirtschaftlichen Beratern, unterstützt von Hochschulen und Züchtern, über innovative Landwirte, Mühlen, Bäcker und Vermarkter bis hin zu Gastronomen, (Hof-)Läden, Märkten und schließlich Kunden mit Sinn für Regionalität, verhelpen alle zusammen ihrer Region zu einer unverwechselbaren Besonderheit, auf die wir dann zurecht auch stolz sein können.

Bauernmehl



Auch der Rotweizen wird in der *Römersteiner Mühle* verarbeitet



Heimatliebe und Begeisterung – im Mehl von Müllermeister Oliver Wendorf steckt beides

Die Mühle bleibt im Dorf

Die *Mühlengenossenschaft Römerstein* in Böhlingen mahlt nicht nur den Rotweizen für die Bäckerei *BeckaBeck*, sie ist ein Paradebeispiel regionaler Versorgungsketten.

Mit dem Anbau von Getreide begann die Geschichte der Zivilisation. Erst dadurch war es möglich so viele Menschen zu versorgen, dass sie in einer Stadt in großer Anzahl eng zusammen wohnen konnten. Und noch heute geht von einer geernteten Kornmenge, für den, der offen dafür ist, ein besonderer Zauber aus. Nirgendwo findet man so viel Lebensenergie so dicht beieinander.

Wer die Arbeit in einer Mühle erlebt – wozu wir ja selten die Gelegenheit haben – und dem Prozess der Vermahlung zusieht, in dem aus den harten Körnern feines Mehl wird, dem wird vielleicht deutlich, wie existentiell das ist, was hier geschieht. Hier entsteht die Grundlage für „unser täglich Brot“. Das Getreideprodukt steht für unsere Ernährung, ja für unsere Lebensbedürfnisse schlechthin.

Regionaler geht's nicht

„Für mich war eigentlich schon im Kindergarten klar, dass ich einmal in der Mühle arbeiten wollte“, bekennt Müllermeister Oliver Wendorf, der in unmittelbarer Nachbarschaft zur Mühle aufgewachsen ist und heute die Produktion dort leitet, wo er schon als Schüler beim Putzen und Abfüllen geholfen hat.

Die *Römersteiner Mühle* ist eine Genossenschaftsmühle, die, neben ande-

ren Genossenschaftsmitgliedern, 35 aktiven Landwirten gehört, von denen sie auch beliefert wird. „Für mich ist es vor allem eine Frage der regionalen Versorgung, dass wir hier im Dorf eine eigene Mühle haben“, erklärt Genossenschaftsvorstand und Geschäftsführer Traugott Götz. Alle Lieferanten der Mühle liegen im 35 km-Umkreis, und auch ihr Absatzgebiet ist etwa so klein: Regionalität pur.

Mehle vom Feinsten

Die *Römersteiner Mühle* kennt die traditionellen Verfahren und verbindet sie mit ihrem hohen Qualitätsanspruch. In ihren Mehlen finden sich garantiert keinerlei Zusatzstoffe, weder Konser-

vierungs- oder Mehlbehandlungsmittel noch Enzyme.

Im Anbau besonderer regionaler Produkte, wie dem in unserer Titelgeschichte vorgestellten Rotweizen, hat die *Mühlengenossenschaft Römerstein* eine zentral wichtige Rolle. Nur kleine Mühlen wie hier können die relativ geringen Mengen solcher Projekte so individuell behandeln, wie es nötig ist.

Die Mühle vermahlt nicht nur den Rotweizen, sondern hat in ihrem Mühlenladen auch andere Spezialprodukte, etwa regionalen Kümmel von Wilfried Holder oder Buchweizen-Schrot, Leinsaat und Grünkern von Traugott Götz' Feldern. Natürlich findet man hier auch die *Bioland*- und die konventionellen Mehle, die von der Mühle produziert werden, und darüber hinaus ein Sortiment anderer heimischer Produkte, in dem das Stöbern richtig Freude macht.



Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Burgstraße 5
72587 Römerstein-Böhlingen
Telefon: 07382 / 462

Öffnungszeiten Mühlenlädle
Mo-Fr 9-12 Uhr | 14-17 Uhr
Sa 9-12 Uhr

www.muehle-roemerstein.de





Die Recycling-Filz-Produkte von *disana* erzählen Geschichten – egal ob sie nach Venedig kommen oder nicht

Stoffgeschichten

Nachhaltigkeit im besten Sinne zeigt das ökologische Textilunternehmen *disana*. Zuschnitt-Reste bekommen hier als wunderschöne Recycling-Filz-Artikel ein neues Leben.

Fast eine Trägerhose

Beständiger Nieselregen, der Wind gibt den dicken Wolken am grauen Himmel ihr Tempo vor. Und trotzdem, ein Schäfer steht seelenruhig auf seinen langen Stab gestützt, mit dem tief in die Stirn gezogenen Hut, als ginge ihn so etwas wie Wetter nichts an. Mir kommt dieses Bild vom letzten Jahr auf der Alb in den Sinn. Jetzt denke ich: vielleicht trug dieser Schäfer Filz.

Eine der ältesten Techniken der Textilverarbeitung ist vermutlich das Filzen. Die Wissenschaft geht davon aus, dass Hirten bereits vor über 8.000 Jahren diese Methode entwickelten.

Eine Idee wird geboren

Seit einigen Jahren erlebt das traditionsreiche Textilmaterial nun eine echte

Renaissance. Ob bei Künstlern, im Hobbybereich oder auch mal beim Kindergeburtstag – Filzen hat Saison.

Doch wenn nun auch die Designer in Holzefingen eine ganze Menge aus Filz präsentieren, hat das hier mit weit mehr als mit einer Mode zu tun. Es ist die logische Konsequenz einer sehr nachhaltigen Philosophie.

Rund 140 Tonnen feinste Bio-Merino-Wolle aus Patagonien verarbeitet das Textilunternehmen *disana* im Jahr und gehört damit zu den größten Verarbeitern von Bio-Wolle weltweit. Viel Schönes an Baby- und Kinder-Textilien entsteht aus den im Haus gestrickten Wollstoffen und Wollwalk-Stoffen. Viel Schönes, das in der Produktion beim Zuschneiden der Stoffe viele Stoffreste

zurücklässt – einige Tonnen jedes Jahr. „Wir wollten einen so kostbaren Rohstoff nicht einfach wegwerfen, sondern etwas Neues und Sinnvolles daraus fertigen“, erzählt Renate Höcht-Sautter, die mit ihrem Mann, Elmar Sautter, und dessen Schwester, Aiga, das Unternehmen führt. Die Idee zum Recycling-Filz-Projekt war geboren.

Neues Leben aus Abfällen

Im *disana*-Laden kann man nun die einmaligen Filz-Produkte entdecken: Taschen, Handy- und Tablethüllen, Laptop-Taschen, Schreibtisch- und Sitzauflagen oder Untersetzer. Am besten schaut man sich vor Ort in Holzefingen alles an, kann die tolle Haptik und die schönen Farben erleben – Farben, die Lust auf den Frühling machen.

Jeder Filz-Artikel hat seine Geschichte, denn in ihm stecken Schnittreste von Pullovern, einer Trägerhose oder Mützen. Sie werden bei *disana* nach Farben getrennt gesammelt und in eine Stofffreiberei nahe der holländischen Grenze geliefert, die sie mechanisch zerlegt und zu einem feinen Faservlies zerlegt. Von der Reiberei geht das fein zerfaserte Wollvlies schließlich an die Filzerei, die zunächst weiche „Matten“ aus den Fasern legt. Viele übereinander gelegte Matten werden in riesigen Pressen mit heißem Dampf und Wasser zu einem sogenannten „Vorfilz“ gepresst. Über viele Stunden, manchmal Tage, wird das textile Material anschließend über eine Reihe von Walzen geführt und so zu Filz verdichtet.

Zurück bei *disana* wird den ehemaligen Stoffabfällen dann neues Leben eingehaucht – schön, zeitlos und unglaublich nachhaltig.



Mit reichem Wissen rund um Ernährung, den weiblichen Körper und aus eigener Erfahrung hat Stefanie Faigle *Personal Eating* gegründet – ein Coaching für Frauen, die sich in ihrem Körper nicht mehr wohlfühlen.

Versteh' Dich!

„Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Was für ein schöner Gedanke. Doch was kann das sein – dem Leib Gutes tun? Die Antwort ist wahrscheinlich so individuell wie wir Menschen individuell sind. Für die Mutter dieses Zitats, Teresa von Ávila, gehörten auf jeden Fall Geist und Körper in Einklang.

Die Odyssee vieler Jahre

Als ich mich mit Stefanie Faigle treffe, kommt mir der Satz der Ordensfrau und Mystikerin in den Sinn – denn heute, denke ich mir, hat die Seele dieser Mitvierzigerin sicher Lust in ihrem Körper zu wohnen. Wohlge-merkt: heute.

„Mit vier Jahren hat man mir bereits Adipositas diagnostiziert“, erzählt Stefanie Faigle. Eine Diagnose, der eine Odyssee von Essstörungen folgte: die erste Diät im Alter von elf Jahren, Jo-Jo-Effekte, Magersucht und schließlich das Abrutschen in die Bulimie, in der sie sechs Jahre steckte. Erst der Wunsch, an die Ausbildung zur Speditionskauffrau ein duales Studium anzuschließen, führte sie zum Psychologen und damit in eine erfolgreiche Therapie, die ihr zum ersten Mal im Leben Selbstbewusstsein schenkte.

Lebensgefühl



Etwas Süßes in der Vesperbox? Natürlich, sagt Stefanie Faigle, die neben ihrem Online-Coaching auch von Schulen und Unternehmen in Präsenz gebucht werden kann

www.personaleating.com buchen, findet das Kennenlernen via *zoom*-Konferenz statt. Wenn die Chemie stimmt, folgt ein Coaching über zehn Monate, mit mindestens neun digitalen Treffen. Zwischen den Treffen arbeiten die Frauen ein *Workbook* durch, das Stefanie Faigle speziell für ihre Klientinnen entwickelt hat.

Dass die traditionelle indische Heilkunst *Ayurveda* in ihren Sitzungen eine Rolle spielt, passt perfekt zum ganzheitlichen Ansatz von Stefanie Faigle. Denn *Ayurveda* heißt „Wissen vom Leben“. Und genau das ist es, nach was sie mit den Frauen sucht: das Wissen um das eigene Leben, mit allem was dazugehört – sei es Beruf, Kinder, Männer (und lacht) oder Hund – um mit jeder Frau ihre persönliche Ernährung zu finden. Sie lernen bewusst zu essen und dabei zu genießen, denn *Personal Eating* heißt nicht Verzicht. Es geht einfach darum: „Versteh' Dich!“.

Das Wissen vom Leben

Diäten, Pillen, Essenspläne, Stefanie Faigle hat alles durchprobiert, alles durchlebt und weiß, sie funktionieren alle nicht. Die Art wie und was wir essen ist eine ganz persönliche Sache. Deshalb hat sie auch ihr Unternehmen *Personal Eating* genannt. Mit der gleichen Leidenschaft mit der sie ihre Geschichte erzählt, coacht sie hier Frauen, die sich in ihrem Körper nicht mehr wohlfühlen. In einem ersten Termin, den sich Interessierte einfach über



disana
LADEN

Wir sind für Sie da:

Montag bis Mittwoch: 9.00 - 17.00 Uhr
Donnerstag und Freitag: 9.00 - 18.00 Uhr
Jeden ersten Samstag im Monat: 10.00 - 14.00 Uhr

disana LADEN | Rosenstr. 26 |
72805 Lichtenstein-Holzefingen | www.disana.de |
07129 93686615

personal eating
by Steffi Faigle

Diäten sind doof- genieß Dich schlank!

personal.eating ist wie Personal Training...
nur mit Essen

Ernähr Dich wie's Dir passt!

www.personaleating.com



Narrentreiben

- > **Engstingen | 18. Februar**
Sa 13.31 Uhr | Fasnetsumzug | Großengstingen
- > **Haigerloch | 19. Februar**
So 13 Uhr | Narrenumzug | Teilort Weildorf
- > **Hayingen | 21. Februar**
Di 14 Uhr | Fasnetsumzug | Ortsmitte
- > **Neuhausen Fildern | 16. Februar**
Do 19.11 Uhr | Hexentanz | Schlossplatz
- > **Rottenburg | 19. Februar**
So 13.30 Uhr | Fasnets-Ommzug | Innenstadt
- > **Rottweil | 20./21. Februar**
Mo 8 Uhr / Di 8 + 14 Uhr | Rottweiler Narrensprung | Historische Innenstadt
- > **Sickenhausen | 21. Februar**
Di 18.31 Uhr | Fackelumzug | Rathausplatz
- > **Trochtelfingen | 20. Februar**
Mo 13.31 Uhr | Rosenmontagsumzug | Innenstadt
- > **Tübingen | 5. Februar**
So 13.30 Uhr | Fasnetsumzug | Altstadt
- > **Wurmlingen | 20. Februar**
Mo 14 Uhr | Fasnetsumzug | Ortskern

Rundherum

Miniaturwelten

Gleich sieben Autos mussten weichen, damit die Macher des **BOXENSTOP Museums** wiederum die Weichen stellen konnten. Sechs Modellbahnanlagen präsentieren sie nun in ihrer Sonderschau *Modellbahn-Träume*. Die Miniaturwelten reichen von einer Eisenbahnanlage mit über 20 m², auf der die Züge digital gesteuert werden bis zu einer komplett original *Märklin*-Anlage, auf der der Schienenverkehr wie einst vor 65 Jahren läuft. Ob es der Wanderpfad ist, die Hochzeitsgesellschaft oder die Kanufahrt am Fluss – am liebsten würde man in die Miniaturwelten eintauchen und einfach mitleben.

> **Tübingen | BOXENSTOP Museum | bis 12. März | Sa/So 10-17 Uhr | Mi-Fr 10-12 Uhr + 14-17 Uhr | www.boxenstop-tuebingen.de**



Kulturkirche

Diesen Winter hat sich die Reutlinger Nikolaikirche wieder vier Wochen lang in ein besonderes Gasthaus verwandelt. Die *Vesperkirche* ist eingezogen und hat ihre Türen für alle noch bis 12. Februar geöffnet, um bei einem Mittagessen oder einem Kaffee miteinander ins Gespräch zu kommen. Dass die *Vesperkirche* dabei auch für kulturelles Wohl sorgt, gehört schon zur guten Tradition. Heiner Kondschat mit seinem Programm *Kondschat singt, spielt und erzählt – alleine* wird mit eigener Musik und eigenen Liedern ein Kultur-Gast sein.

> **Reutlingen | Nikolaikirche | 9. Februar | 19 Uhr | www.reutlinger-vesperkirche.de**

Blütezeit

Weithin sichtbar liegt das Kloster Lorch im Remstal, auf einem Bergrücken zwischen Stuttgart und Aalen. Auch wenn die Blütezeit des Benediktiner-Klosters im späten Mittelalter lag – im Frühling blüht die Klosteranlage in besonderer Weise auf: Auf einem *Garten- & Kunstmarkt* zeigen sich Spezialitätengärtner, Kunsthandwerker sowie Schmuck- und Textildesigner und Ausgefällenes für Garten und Haus machen uns Lust auf's Frühjahr.

> **Lorch | Kloster Lorch | 17.-19. März | Fr+Sa 10-18 Uhr | So 11-18 Uhr | www.kloster-lorch.com**



DRUCKFRISCHE QUALITÄT AUS DER REGION



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

Raisch
D R U C K T



Fegerfeuer

Der deutschen Sprache wohnt oft schon ein schalkhaftes Zauberlein inne: Kaum schiebt man beispielweise eine kleine Lücke zwischen zwei Buchstaben, entsteht aus einer Eigenschaft, einer Zustandsbeschreibung eine Empfehlung, fast gar ein zarter Befehl. „Putzmunter“ ist so ein Beispiel, wenn man zwischen „z“ und „m“ eine Leerstelle gestattet.

Und doch mag man die beiden Begriffe gerne zusammenhalten, bei den *Technischen Betriebsdiensten Reutlingen*.

Putz munter!

Willkommen, 18. März! Wieder treffen sich viele Reutlinger Bürger zur (fast) alljährlichen *Stadtputzete*, freiwillig, freudig, flott. Und jeder darf und kann mitmachen, der Reutlingen als schöne, saubere Stadt bewahren will.

gen (TBR). Alljährlich suchen sie unter den Reutlinger Bürgern diejenigen, die helfen, die Stadt im Frühjahr wieder auf sommerlichen Vordermann zu bringen. *Flotte Feger* überschreibt sie seit über 20 Jahren ihren Aufruf zur – völlig freiwilligen – *Stadtputzete*. Nicht wie Pflicht soll das Reinemachen wirken, eher das Bewusstsein für eine gesunde Umwelt pflegen, für die jeder was tun kann, und sei der Beitrag noch so klein. Als kleines Miteinander, die gemeinsame Stadt zusammen attraktiv zu halten.

Jeder das Seine, alle das Eine

Denn natürlich tanzen viele gedankenlos durch die Straßen, die Tüten voller einwegverpackten Konsumartikeln, die zwanzig Meter Entfernung zum Papierkorb als unüberwindlich ansehend, andere fühlen sich dem germanischen Volksstamm der Vandalen nahe – und wieder andere, das darf man auch nicht vergessen, überschätzen chronisch die Kapazität ihrer eigenen Mülltonne. Ein Ausflug ins Freie verleitet da leider oft zur strafbaren Entsorgung in der Umwelt.

Um dieses Unbills wissend, rufen die *Technischen Betriebsdienste Reutlingen* alljährlich zur *Stadtputzete* auf. Mit riesigem Erfolg: In den letzten 20 Jahren sammelten die eifrigen *Flotten* (ab-



Flotte Feger-Infos:

Technische Betriebsdienste Reutlingen
Am Heilbrunnen 107 · 72766 Reutlingen
Telefon: 0 71 21/303 50 50
Mail: saubere.stadt@reutlingen.de
www.tbr-reutlingen.de

20 Jahre, 70 Laster, 10.000 Helfer

Wer selbstorganisiert „sein Stück Erde“ putzen will, meldet sich vorab kurz bei den TBR an, damit auch dort Zangen, Handschuhe und Müllsäcke bereitstehen. Ansonsten ist jeder an einem der Treffpunkte um 10 Uhr herzlich willkommen: Pomologie am Glashaus, Kreuzestadion am Eingang, Scheibengipfelparkplatz, Eishalle in der Rommelsbacher Straße, Gutenbergschule in Orschel-Hagen und in weiteren 12 Stadtteilen, die im jeweiligen Rathaus erfragt werden können.

Viel Freude und Spaß! Putzt munter und bleibt immer putzmunter!



Flotte Feger braucht die Stadt.

**Stadtputzete
am 18. März 2023**

Telefon 0 71 21/303 50 50
saubere.stadt@reutlingen.de



Marktleben

Wer sucht, der findet –

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

In Reutlingen

Achalmbad Albstraße 17-19 | **Achalmbad Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Backstube Schnurr** Alexanderstraße 72 | **Bäckerei Bosch** Jettenerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio Bäckerei Berger** Am Busbahnhof / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolf-Str. 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **ENGEL STORE** Wilhelmstraße 109 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **fashionMIE** Kaiserpassage 7 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **Fridi unverpackt** Weibermarkt 3 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Himmelbrett** Burgplatz 1 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Längossnack** Wochenmarkt | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Litzke** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Markt & Handel Silke Frech** Wochenmarkt | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Mikeler Nikolaus** Wochenmarkt | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Weingärtnerstraße 14 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Pasteria Allkemper** Wochenmarkt | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **REWE** Föhrstraße 40 | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Schur Reinhard** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 / Im Wasen 5 | **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

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

Regionale Qualität



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

Marktleben
Der Genuss in unserer Region

Klicksache

www.marktleben.de | @

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 1. April 2023