

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Weinwechsel
Ökologisch anbauen
Sonne ins Glas

Biowachstum
Handwerklich backen
Der Weg der Brezel

Schafgabe
Natürlich düngen
Mein gewollter Garten

Lebensstoff

Von Natur aus!



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Wir müssen die Natur nicht als unseren Feind betrachten, den es zu beherrschen und überwinden gilt, sondern wieder lernen, mit der Natur zu kooperieren. Sie hat eine viereinhalb Milliarden lange Erfahrung. Unsere ist wesentlich kürzer“. So wahr der Satz von Hans-Peter Dürr ist, dem deutschen Physiker, Essayist und Träger des Alternativen Nobelpreises, so schön bildet er den Auftakt für diese Marktleben-Ausgabe.

Mit der Natur im Einklang zu sein, mit ihr Hand in Hand zu gehen, das lebt ENGEL, der Hersteller von Naturkleidung, bereits seit Jahrzehnten. Verspielt, lebensfroh und natürlich präsentiert sich nun die Philosophie des Unternehmens ganz frisch: in einem neuen Logo. Mit unserer Titelgeschichte haben wir uns auf die Spuren des kleinen „e“ gemacht. Oder was sehen Sie darin?

Wie bereichernd war es für uns, auf echte Partner der Natur zu treffen. Menschen, die aus der Erde schöpfen, ohne ihr dabei etwas zu rauben – im Gegenteil, sie geben mit ihrem Tun und stärken dabei noch die Strukturen unserer Region. Für uns klang es fast schon wie eine Seelenverwandtschaft, wenn sie vom Kultivieren, Verarbeiten und Nützen erzählten.

Dass es „Naturwerker“ sogar bis ins Museum schaffen können, das haben wir auf sehr schöne Weise in Tübingen entdeckt. Und wer in die Unistadt kommt, der kann erleben, dass dort so manche Zeichen auf grün stehen – auf jeden Fall in der Museumslandschaft.

Hans-Peter Dürr, er hätte vermutlich seine Freude gehabt an den Menschen auf die wir in dieser Marktleben-Ausgabe blicken. Denn es sind Menschen, die immer auf ihre ganz eigene Art zeigen, dass sie gelernt haben mit der Natur zu kooperieren.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Das Erwachen der Wälder	3
Miniaturträume Alle Signale auf grün!	3
Weinwechsel Sonne ins Glas	4
Pilzküche Im Namen der Asiaten	5
Kopfsache Haar genau erklärt	6
Albverführerland Freua, feira, ahneleira!	6
Lebensstoff Von Natur aus!	8
Schafgabe Mein gewollter Garten	11
Biowachstum Der Weg der Brezel	12
Gefühlswelten Mit allen Sinnen	14
Rundherum Kirchenkultur trifft Comedian, Frauenwelten auf der Leinwand und putzmunter in Reutlingen	14
Museumsfrische Dem Markt gewogen	15

Impressum

Herausgeber & Konzeption: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de
Layout: Christine Olschewski
Text: Jochen Frank, Christine Olschewski, Eckhard Grauer (6/7)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 6/ Veith, 8-10, 12, 13); ENGEL (2, 8/9, 10); Adobe Stock (2, 3, 5, 14); BOXENSTOP/Ulrike Anhalt (3); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (4, 6, 7); LEADER Mittlere Alb/Wolle, Pelletzentrum Alb/Beet, Hable Transport und Entsorgung (11); ALB-GOLD, STAR-PATROL Entertainment/Dodokay, Tobis Film/C'è ancora domani (14), Ulrich Metz/Markt, Stadtarchiv Tübingen/Historie (15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen

Marktleckereien



Das Erwachen der Wälder

Wenn die ersten wärmeren Sonnenstrahlen den Frühling ankündigen, kommt auch in unsere Wälder wieder Bewegung. Je nach Witterung erscheinen Mitte Februar bis Mitte März die ersten Bärlauchblätter bis sie schließlich in ganzen Blätterteppichen die Waldböden überziehen.

Wandlung ist notwendig wie die Erneuerung der Blätter im Frühling.
Vicent van Gogh (1853 – 1890)
Niederländischer Maler und Zeichner

Das Wildkraut streckt dann seine lanzettförmigen Blätter und dünnen Stiele 20 bis 50 Zentimeter in die Höhe und erfüllt die Wälder nicht nur mit sattem Grün, sondern auch mit seinem lauchigen Duft.

Wer Knoblauch und Co. liebt, den begeistert auch Bärlauch. Mit seinem lauchigen Aroma peppt er frische Salate auf und ist ein schmackhafter Genuss – ob in allerlei Gemüsegerichten, Pasta-Saucen, Omelett oder verarbeitet, etwa zu Pesto.

Wer selbst Bärlauch sammeln möchte, muss ganz genau hinschauen und riechen! Denn die Bärlauchblätter ähneln denen von Maiglöckchen und Herbstzeitlosen, die beide hochgiftig sind. Doch nur die Blätter des Bärlauchs verbreiten, beim Zerreiben zwischen den Fingern, den typischen Knoblauchgeruch. Machen Sie den Test! So genießen Sie sicher das gesunde Lauchgemüse, das reich an Mineralstoffen wie Eisen, Magnesium und Mangan ist und vor allem in rohem Zustand viel Vitamin C enthält.

Wenn im April die weißen, sternförmigen Bärlauchblüten erscheinen, ist die Erntezeit auch schon vorbei, da die Blätter dann bitter schmecken. Bleiben wird aber ganz sicher der Genuss für's Auge: ein blühender Bärlauchteppich.

Miniaturträume



Alle Signale auf grün!

Ein Schäfer zieht mit seiner Herde über weite Flächen, unten am Fluss hat eine Gruppe Kanuten ihre Boote zu Wasser gelassen und stiller Beobachter der Szene ist ein Storch in seinem Nest. Dann biegt der Zug um die Kurve und taucht aus einem Wäldchen auf.



Es ist die Faszination ganzer Welten von Modelleisenbahnen, die noch bis 17. März ins BOXENSTOP nach Tübingen einlädt. In vielen Gleismetern zeigt die Sonderschau Modellbahnen mit aufwendiger Computer-Programmierung genauso wie ganz Historisches, etwa aus den 50er-Jahren.

Wen schließlich – inspiriert vom Miniatur-Straßencafé einer Eisenbahnwelt – der Appetit umtreibt, der findet im Museums-Restaurant *Bistro Büssinghalle* einen wunderbaren Pausenort. Ein Ort, der neben feiner Kulinarik auch die Sammlerleidenschaft der Museumsmacher Ute und Rainer Klink spiegelt.

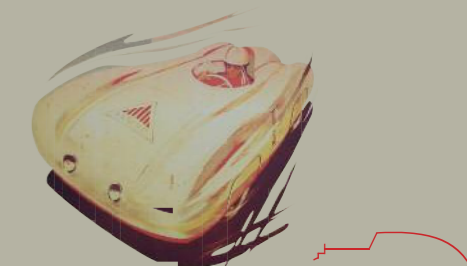


Druckerei Raisch GmbH & Co. KG
Auchtertstraße 14 · 72770 Reutlingen
Tel. 07121 / 5679-0 · info@druckerei-raisch.de
www.druckerei-raisch.de



BOXENSTOP

Auto · Zweirad · Spielzeug
Museum + Gastronomie



seit 1985
BOXENSTOP
TÜBINGEN
www.boxenstop-tuebingen.de



Weinwechsel



Neues Führungs-Duo rund um die Reben über dem Ermstal – Robert Bahnmüller (l.) und Christian Koch

Sonne ins Glas

Geschmack gepaart mit Ökologie, das ist die Qualität die sich die neuen geschäftsführenden Vorstände für ihren Metzinger Wein zum Ziel gesetzt haben.

Es ist bis heute noch nicht bei jedem angekommen, wie sehr sich der Metzinger Wein in den letzten 20 Jahren verändert hat“, konstatieren Christian Koch und Robert Bahnmüller. Sie haben Ende des letzten Jahres die Geschäftsführung der *Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen e.G.* übernommen.

Die Genossenschaft, ursprünglich ein Zusammenschluss von Hobby-Weingärtnern, hat sich in den 90er-Jahren entschieden, dass nicht der Preis, sondern die Qualität ihr Ziel sein sollte. Neben den natürlichen Bedingungen und der Arbeit des Kellermeisters ist dafür insbesondere die Pflege der

Früchte entscheidend. Und hierfür ist die Struktur der Genossenschaft hervorragend geeignet.

Viele Hände für Qualität

Neben den beiden vollberuflich arbeitenden Familien Bahnmüller und Koch ist hier eine Vielzahl von Hobby-Wengertern tätig, die ihren Weinberg nicht primär aus finanziellen Interessen, sondern als Liebhaberei betreiben. Da werden die Pflanzen mit großer Sorgfalt gepflegt, da werden die Trauben einzeln von Blättern befreit, die Schatten auf die Beeren werfen, so dass die Sonne optimal genutzt wird und später mit dem Wein bis ins Glas kommt.

„Das läuft in einem normalen Weingut, in dem nicht so viele Hände arbeiten, nicht so“, erklärt Robert Bahnmüller – und die Qualität der Weine, die dabei entsteht, bezeugt, wie wichtig diese Pflege ist.

Schon als Kind stand er mit seinem Urgroßvater im Weinberg, 2016 hat er sich für die Selbstständigkeit als Wengerter entschieden und seinen Betrieb auf über vier Hektar vergrößert. Sein Kollege, Christian Koch, kommt ebenfalls aus einer Weingärtner-Familie, mit der er zwölf Hektar bewirtschaftet.

Bio sucht Freunde

Bereits seit rund 80 Jahren werden pilzresistente Sorten gezüchtet, die weniger Pflanzenschutzmittel benötigen und so auch den Bio-Anbau von Wein erleichtern. Eine neue Weinsorte zu züchten dauert drei Jahrzehnte, doch mittlerweile sind die Neuzüchtungen sogar nicht nur resistent, sondern auch geschmacklich höchst interessant.

Zehn Prozent ihrer Anbaufläche bebauen die Metzinger und Neuhäuser mittlerweile mit solchen Sorten nach Bio-Richtlinien. Aber Weintrinker sind konservativ, es dauert lange, bis eine neue Sorte angenommen wird. Dabei sind der süffige *Albgemacht Bio-Cuvée* und der trockene *Naturtalent* – beide als Weiß- und Rotwein – ausgesprochen lecker. Wer den Versuch wagt sie zu kosten, unterstützt den naturschonenden Anbau, den die Metzinger gerne noch weiter ausbauen würden. Aber die Entscheidung darüber liegt letztlich bei uns, den Kunden.



Noch vor rund zehn Jahren ein Fremdling, erobert der Shiitake zunehmend unsere Küche. Pilzfreunde wird's freuen, denn der Hutträger hat ein besonders feines Wildpilz-Aroma.

Im Namen der Asiaten

Wer durch unsere heimischen Wälder wandert, kann auch hierzulande Baumpilze entdecken. Doch nicht den Shiitake. Sein Name verrät schnell seine Herkunft: In Japan und China ist der Pilz zu Hause. Seit Jahrhunderten ist er in diesen Ländern bekannt und gedeiht dort auch wild wachsend.

Feines Aroma

Hierzulande erobert der Asiate immer mehr die Teller von Pilz-Liebhabern. Kein Wunder, denn das Aroma des Shiitake erinnert besonders an das von Wildpilzen, vergleicht man ihn mit anderen Zuchtpilzen. Zudem ist der Hutträger sehr pflegeleicht. Geputzt wird er einfach mit einer Pilzbürste oder einem Küchenpapier, denn Waschen ist überflüssig. Sind dann noch trockene Stielenden entfernt, kann's auch schon an die Zubereitung gehen.

Fleischlose Alternative

Zu haben sind Shiitake-Pilze – auch in Bio-Qualität – das ganz Jahr über, auf Wochenmärkten und in guten Gemüseabteilungen von Supermärkten. Angebaut in speziellen Gewächshäusern gedeihen die Pilze bei Wärme und hoher Luftfeuchtigkeit – und das längst auch in Deutschland. Eine Tatsache, die vor allem Menschen freuen wird, die sich fleischlos ernähren, denn der Anteil an B-Vitaminen ist im Shiitake mindestens so hoch wie der in Fleisch.

Aber auch sonst wird dem Shiitake viel Positives zugeschrieben. So sollen die Pilze die Immunabwehr, Nerven und Muskeln stärken sowie Herz und Gefäße schützen. Es gibt also viele gute Gründe sich den Shiitake schmecken zu lassen.

Einziger Wermutstropfen ist da, dass die Pilze in ganz seltenen Fällen eine Haut-Allergie verursachen können.

Tipps & Wissenswertes zum Shiitake

Nährstoffe: Shiitake-Pilze punkten mit einem hohen Eiweißgehalt, außerdem stecken in den Hutträgern unter anderem eine Menge B-Vitamine und Vitamin C.

Einkauf: Achten Sie darauf, dass die Pilze prall und saftig wirken und dass ihr Hut nicht ausgetrocknet ist. Risse, Schuppen oder Flecken auf dem Hut sind dagegen typische Merkmale für den Shiitake, also kein Qualitätsmangel!

Lagerung: Am besten schmecken Shiitake-Pilze natürlich frisch. Wer sie lagern möchte, schlägt sie locker in Papier ein, so halten sie sich etwa fünf Tage im Gemüseschrank des Kühlschranks.

Genuss: Der Shiitake ist vielseitig verwendbar. Ob Pilzragout, Risotto, Pasta oder Gemüsegericht, der kleine Asiate passt perfekt in die vegetarische und vegane Küche. Angebraten in etwas Olivenöl ist er aber auch ein leckerer Begleiter zu Wild, Lamm und verschiedenen Fleischvarianten.

Pilzküche



5

Shiitake-Gemüse

mit Dinkel

Zutaten (4 Personen):

1/2 L Gemüsebrühe • 2 EL Sojasauce • 200 g Dinkel • 1 Zwiebel • 2 Karotten • 1 Kohlrabi • 1 mittelgroße Zucchini • 400 g Shiitake-Pilze • 1 Knoblauchzehe • 3 EL Olivenöl • Salz • frischer Pfeffer • Zitronensaft • 1 Kresse-Beet

Zubereitung:

1 Die Gemüsebrühe mit der Sojasauce aufkochen, den Dinkel dazugeben und nach der Packungsangabe etwa 25 Minuten kochen, bis die Körner gar sind. Das Kochgut abgießen und dabei den Kochsud auffangen.

2 In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen, die Möhren und den Kohlrabi schälen und alles in feine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, trocken reiben und in fingerlange Streifen schneiden. Shiitake mit einer Pilzbürste putzen und große Pilze halbieren. Den Knoblauch abziehen und pressen.

3 In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Pilze und Zwiebel darin anbraten. Das restliche Gemüse und den Knoblauch dazugeben und alles zusammen circa 5 Minuten unter Rühren weiterbraten.

4 Die Dinkelkörner und die Hälfte vom aufgefangenen Kochsud zum Gemüse geben und weitere 5 Minuten kochen lassen. Die Kresse abspülen, trocken schütteln und vom Beet schneiden. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, auf großen Tellern anrichten und mit der Kresse bestreut servieren.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Markt leben-Küche

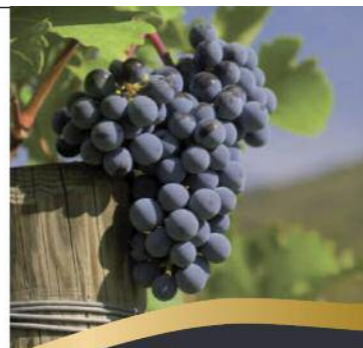
Wein und Sekt der Spitzenklasse!

Besuchen Sie uns

Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen eG
Am Klosterhof 2 · 72555 Metzinger
Telefon: 07123 / 41715
E-Mail: info@wein-metzingen.de

Öffnungszeiten der Vinothek

Montag - Freitag: 14.00 - 18.00 Uhr
zusätzlich auch
Mittwoch: 8.00 - 12.00 Uhr
Samstag: 8.00 - 12.30 Uhr



METZINGEN
WEINGÄRTNER
GENOSSENSCHAFT

www.wein-metzingen.de

Berg
BOTTICH
GÄRUNG
IST DER GIPFEL

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de



6

Kopfsache

Haar genau erklärt

Es ist die Passion von Claudia Veith, Methoden und Wissen zu entdecken, mit denen man auf relativ einfache Weise sich selbst helfen kann, gesund zu sein. Wie mit der Kinesiologie, den *Fünf Tibetern*, der *Breuß-Massage* und einigen anderen Techniken, hat sie auch mit den Methoden von George Michael seit Jahrzehnten gute Erfahrung.



Der russische Arzt war in den 60er-Jahren in New York Anlaufstelle für unzählige Stars und Sternchen, die aufgrund der berufsbedingten Beanspruchung ihrer Haare Probleme mit Ausfall, Schuppenbildung und Entzündungen bekamen. In seiner Praxis in der 5th Avenue entwickelte er umfangreiche Erkenntnisse zu Ernährung und Behandlung von Haar und Kopfhaut, die er auch publizierte.

Claudia Veith stellt ihr Wissen gerne zur Verfügung, bei ihrem Vortrag am 22. Februar oder in Einzelberatungen.

VORTRAG: SCHÖNE HAARE, GESUNDE KOPFHAUT

NÄCHSTER TERMIN:

KINESIOLOGIE HYPNOSIS/ MEDITATION BREUSS MASSAGE/ DORN METHODE FÜNF TIBETER INFIT/ INNERFITNESS AKADEMIE

CLAUDIA VEITH
KINESIOLOGIE
AKADEMIE - CONSULTING

Claudia Veith
Berggasse 157
72762 Reutlingen

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

Entdecke Deine Einzigartigkeit



Mit dem Umzug von seinem Großbettlinger „Garagaläde“ in das Lädle in Kohlberg bindet Bernd Kühfuß einen noch bunten Strauß an Möglichkeiten, die Menschen zum Albgenuss zu verführen. Ein Blick in das Kleinod in der Metzinger Straße 29.

Freua, feira, ahneleira!

Er wollte nicht lang warten. Warum auch? Wes das Herz voll ist, des läuft der Mund über. Kaum habe ich die gläserne Eingangstür in der renovierungsbedingt noch unfertigen Fassade an der Hauptstraße aufgedrückt, beginnt er zu erzählen. Warm. Weich. Begeistert. Im schönsten Schwäbisch: Er ist's. Bernd Kühfuß. Der *AlbVerführer*. Bitte immer mit großem V. Ein liebevoller Name, der sich vor gut zwölf Jahren schon zu seinem – mittlerweile geschützten – Markenzeichen ausgewachsen hat.

Wandern, schwärmen, verführen

Bernd Kühfuß hier vorzustellen hieße eigentlich, die Silberdistel auf die Alb zu tragen. Oder, anders gesagt: Er ist hier, am Fuße des Albtraufs, längst wohlbekannt. Vor 15 Jahren befreite er sich vom Stressjoch des Berufs, um seiner inneren Stimme Glauben zu schenken. Es stimmt schon: Ohne Gesundheit ist alles nix. Und er begann zu wandern. Immer auf der Schwäbischen Alb. Wochenende für Wochenende sammelte

er so dreißig, vierzig Kilometer. Und schwärmte. So sehr, dass sich Wanderfreunde nicht mehr seinem Bann entziehen konnten und mitstiefelten. Heute noch erzählen sie, der Bernd habe sie zur Schwäbischen Alb verführt. Der *AlbVerführer* war geboren.

Für alle erdacht, viel selbergemacht

Und so darf man das *AlbVerführer-Lädle* in Kohlberg auch als Ort des Miteinanders sehen. Unter dem Kühfuß'schem Signum, der Silberdistel als Wahrzeichen der Schwäbischen Alb, entstehen seine Produkte allesamt entweder von ihm allein oder in Zusammenarbeit mit den regionalen Erzeugern. Da steht der Kohlberger Eierlikör neben dem Gückle Glühweingummi, dort das selbergemachte Sauerkirsch-Chili-Gsälz im Regal unter der Flaschenbatterie Hopfensirup (alkoholfrei, aber mit Zitrusfrüchten angesetzt), auf dem 80 Jahre alten Schulbänke liegen Schokotafeln in allen Größen, handbeschriftet mit weißer Schokolade „Herzliche Grüße aus Kohlberg“.



Heimelig, vertraut, echt

Und natürlich der Neuffener und Metzinger Wein, sein *AlbVerführer-Bier* samt eigenem Etikett, es gibt Dinkelnudeln, Rucola-Pesto, Gläse voll eigens für ihn gerührtem Senf, selbst *Emma's Springerle* mit seiner Silberdistel als Motiv. Das Holzmodell dafür schenkte ihm einst einer der letzten Modelmacher Deutschlands, der es speziell für ihn angefertigt hatte.



Passt (zum Glück) in jeden Wanderrucksack – das *AlbVerführer*-Kräutersalz sorgt garantiert für Pep bei der Vesperpause

Alles im Laden ist heimelig, wirkt vertraut und echt. Zu seiner Sammlung zählen fast schon antike Biergläser aus alten Nachlässen, aus Kisten erstrahlen selbstgebaute Regale oder auch Geschenkörbe die er bestückt; selbst das 50 Jahre alte Porzellan Geschirr trägt das Silberdistellogo.

Ab Frühjahr auch Bewirtung

Bernd Kühfuß plant für das Frühjahr, auch hier im Laden kleinere Gesellschaften für bis zu 15 Personen zu bewirten. Sei es das Kaffeekränzchen mit selbstgebackenem Kuchen, dem Weißwurstfrühstück am Sonntagvormittag oder die Vesperrunde mit Produkten von seinem Geschäftspartner, dem Metzger Failenschmid aus Gächingen. Und er weiß jetzt schon: Wenn die Leute reinkommen und ihn irgendwas fragen, muss er sich selber bremsen. Weil sonst tät er „pausenlos ahneleira“. Oder, wie der Nichtschwabe sagt: Nicht aufhören zu reden. Weil, siehe oben: Wes das Herz voll ist ...

Albverführerland



Bunte Verführung – die Kühfuß'schen Geschenkörbe sind auch ein tolles Osterpräsent

Springerle und Gebäckmodel

...das ganze Jahr

Emma's Springerle
DIE KEKSMANUFAKTUR

im Albgut Münsingen BT 15 und unter www.springerle.net

Öffnungszeiten der Manufaktur:
Mittwoch + Donnerstag 13 – 17 Uhr
Freitag – Sonntag 11 – 17 Uhr

Navi: Hahnensteig 12, 72525 Münsingen

Das Bier für unsere Heimat, die Schwäbische Alb.

AlbVerführer Bier – Export Bier, mit kristallklarem Brauwasser und Gerstenmalz von der Schwäbischen Alb.

Hergestellt und abgefüllt in der Kaiser-Brauerei, Geislingen a. d. Steige.

Mehr Informationen und Verkaufsstellen unter WWW.ALBVERFUEHRER.DE

Bernd Kühfuß Großbettlingen Getränke Weber GmbH Frickenhausen Kaiser-Brauerei GmbH Geislingen an der Steige



Nach und nach wird alle ENGEL-Naturkleidung das Etikett mit dem neuen Logo zieren



Von Natur aus!

Natürlichkeit, Verspieltheit, Lebensfreude und einen frischen Weg, Natur und Stilbewusstsein miteinander zu verbinden, für diese Philosophie steht das neue Logo des Naturkleidung-Herstellers ENGEL aus Pfullingen.

Die Kleidung, die wir tragen, bringt zum Ausdruck wer wir sind, welchen Stil wir pflegen, was zu uns passt. Und zugleich prägt sie unser Lebensgefühl. Die Firma ENGEL in Pfullingen produziert eine immer junge, wohlige und ein bisschen verspielte Mode, die auf einer tiefen Liebe zur Natur und einem ernstgemeinten Engagement für den Erhalt der globalen Ressourcen gründet.

„Das neue Logo unseres Unternehmens weckt unterschiedliche Assoziationen“, erklärt Lara Kolompar, die bei ENGEL für das Marketing zuständig ist. Zunächst ist es ein verspieltes kleines „e“, wie ENGEL. Manch einer sieht aber

auch ein Wollknäul darin, ein Seidenkokon, eine Entwicklungslinie, die sich aus einem Zentrum, einem Herz heraus entwickelt und dann aber doch zu einem geschlossenen Ganzen führt. Das alles zusammen beschreibt sehr treffend die Philosophie von ENGEL, für die sich alles „von Natur aus“ entwickelt. Von Natur aus wetterfest, gutgelaunt, familiär, handgemacht, zukunftsorientiert.

Ein Wohlfühlprogramm für die ganze Familie soll ihre Naturkleidung sein. Nicht nur die Herkunft aus einer sehr naturverbundenen Produktion, die schönen Farben und Designs, sondern auch der Tragekomfort der Schurwolle und der Schurwolle-Seide-Mischung ihrer Stoffe sind eine einzigartige Garantie dafür. Mit ihr können sich alle, von den kleinsten Babys bis zu den stärksten Männern, einscheln in eine naturnahe, gesunde Lebensweise.

Pionier der Nachhaltigkeit

Bereits in den 80er-Jahren begann der Großvater der heutigen Geschäftsführe-

rin die Produktion seiner Textilfirma auf naturnahe Arbeit umzustellen. Das Wort „Nachhaltigkeit“ war damals, wenn schon erfunden, so doch noch längst nicht im allgemeinen Sprachgebrauch angekommen. Seine Tochter, Gabriele Kolompar, war weltweit in Gremien zur Gründung und Definition von Kriterien tätig, die bis heute festlegen, was sich ein „Naturtextil“ nennen darf und was nicht. Ihre beiden Töchter, Vera und Lara Kolompar, führen das Unternehmen heute in der gleichen Weise weiter.

Für niemand, der mittlerweile auf den Zug der nachhaltigen Produktion aufspringt, ist es leicht, mit dem Anspruch der Firma ENGEL gleichzuziehen. Über Jahrzehnte gewachsene Beziehungen zu Schafhaltern in Patagonien und ein gemeinsamer Prozess der Etablierung kontrolliert biologischer Tierhaltung tragen dazu genauso bei wie die konsequente Ausrichtung auf regionale Produktion, von der Stoff-Herstellung und -Veredelung bis zur Konfektion.

So ist die ENGEL-Naturkleidung nicht nur mit dem weltweit anerkannten Natur-

Die Kollektionen stehen bereit – Vera (l. o.) und Lara Kolompar besprechen letzte Details, kurz bevor es auf die INNATEX ging, Europas größte internationale Messe für nachhaltige Textilien

Nachdem sich Hetti Ngoie um Design und Entwurf gekümmert hat, wird in der Produktion genäht – wie hier von Hacer Gider (r.)



textil-Zertifikat GOTS (Global Organic Textile Standard) ausgezeichnet, sondern in großen Teilen zusätzlich mit dem strengsten Siegel, das die Branche hat, dem IVN-Zertifiziert-Best. IVN steht dabei für den deutschsprachigen Internationalen Verband der Naturtextilwirtschaft, der maßgeblich die Entwicklung des GOTS mitgeprägt hat und in dessen Vorstand Gabriele Kolompar über viele Jahre tätig war.

Letztlich sind es ganz viele Faktoren, die dazu beitragen, sich in ENGEL-Kleidung richtig wohl zu fühlen. Dazu gehört das Wissen, dass die Wolle ausschließlich aus Schafhaltung kommt, in der die Schafe nicht der qualvollen Mulesing-Beschneidung ausgesetzt sind, mit der man sie in zu feuchten Regionen – etwa Neuseeland, Australien – vor Madenbefall schützen muss. Dazu gehört auch der umsichtige Reparaturservice, der hilft, die schönen Stücke lange zu erhalten. All das

gehört zu einem Gesamtkonzept, das wirklich durchdacht und ernstgemeint ist.

Die Wohlfühlgarantie

Es ist absolut erstaunlich, was die Textilindustrie an High-Tech-Fasern hervor-

gebracht hat. Trotzdem sind die Trageeigenschaften der Schurwolle von allen diesen Produkten nach wie vor unerreichbar. Wolle wärmt, ohne zu Überhitzung zu führen, sie kühlt sogar, wenn es warm ist. Außerdem ist sie in der Lage, bis zu 30 %



Das Abo
ganz frisch!
WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE

Ein Jahr
25 Euro
 6 Ausgaben
 |||||

Über Ihre Abo-Bestellung freuen wir uns und sind für eventuelle Fragen gerne da:
 > Redaktion Marktleben | Fon 07121 - 38 1967 | info@marktleben.de |



Die neueste Kollektion entdecken oder eine informative Beratung genießen, etwa von Patric Schrewe – der **ENGEL STORE** lädt in der Reutlinger Fußgängerzone zum Besuch ein

nischen Schafe feiner als das menschliche Haar, das etwa 30 μ dick ist. Wunderbar weich und flauschig schmiegt sich die Kleidung an. Wer die heute üblichen Synthetik- und Mischgewebe zu tragen gewohnt ist, wird erstaunt sein über dieses so natürliche Wohlgefühl.

Regionalität und Transparenz

ENGEL setzt nicht auf schnelle Mode, ihr Stil ist zeitlos, viele der Basics werden nie aus der Mode kommen. Gleichzeitig setzt die Marke in der Oberbekleidung modische und stilvolle Akzente, die zeigen: Naturkleidung hat sich heute vom verhutzelten „Öko-Stil“ längst verabschiedet, ist chic und aktuell.

Obwohl **ENGEL** weltweit agiert und etwa 1.800 Wiederverkäufer beliefert, wird ab der Garnherstellung, die im großen Stil aus Deutschland abgewandert ist, die gesamte Produktion im näheren Umkreis, größtenteils auf der Schwäbischen Alb gehalten. Das Unternehmen fühlt sich tief mit unserer Region verbunden und zeigt das auch mit seinem Ladengeschäft **ENGEL STORE** in der Reutlinger Wilhelmstraße. Die gesamte Kollektion zum

Für alle, die einfach mal Stöbern möchten – im Fabrikverkauf, am Firmensitz in Pfullingen, gibt's **ENGEL**-Naturkleidung auch zu reduzierten Preisen

ihres Gewichts an Wasser aufzunehmen, ohne sich nass anzufühlen. So kommt das Baby nicht nassgeschwitzt aus dem Autositz und muss nicht erstmal umgezogen werden, wenn es aus der Kälte ins Haus, in den Einkaufsladen oder das Restaurant kommt.

Im Sport hält Wolle auch beim Schwitzen angenehm konstant die Temperatur. Sie gewährt einen starken UV-Schutz im Sommer und in den Bergen. Dazu ist sie schmutzabweisend und nimmt kaum Gerüche an. Auslüften genügt meistens zur Regeneration der Faser, Wolle muss nicht oft gewaschen werden.

Die feine Merinowolle, bei vielen **ENGEL**-Stoffen verbunden mit noch feinerer Seide, entspricht längst nicht mehr den Vorstellungen vom kratzigen Wollpulli, den man früher vielleicht einmal hatte. Mit 19 μ ist die Wolle der patago-



ENGEL STORE

Wilhelmstraße 109 | 72764 Reutlingen
Telefon 071 21 – 3 87 87-777

Öffnungszeiten

Montag – Freitag 10.00 – 18.30 Uhr
Samstag 10.00 – 17.00 Uhr

Fabrikverkauf

Wörthstraße 155 | 72793 Pfullingen
Telefon 071 21 – 3 87 87-88

Öffnungszeiten

Montag – Mittwoch 9.00 – 15.00 Uhr
Donnerstag / Freitag 9.00 – 18.00 Uhr

Onlineshop: www.shop.engel-natur.de

Insta: [Engel_Store_Reutlingen](https://www.instagram.com/Engel_Store_Reutlingen)

Anfassen und Anprobieren und eine (kinder-)freundliche, fachkundige Beratung sind ein Service, den das Internet nicht bieten kann. Darüber hinaus lässt sich auch im Fabrikverkauf der Firma, in der Pfullinger Wörthstraße, schön in der **ENGEL**-Kollektion stöbern.

Kultur, so scheint es, ist das, was den Menschen von der Natur unterscheidet. Immer weiter haben wir uns von der Natur entfernt, aber langsam wird mit der ökologischen Krise deutlich, dass wir auf Dauer nur mit der Natur, nicht gegen sie überleben können. Das Unternehmen **ENGEL** zeigt, dass man auch von Natur aus gut sein kann.



Schafgabe

Schurwolle als natürlicher Dünger – Alexander Bosch weiß wie's geht und produziert Schafwollpellets



Der nahende Frühling lässt Gartenfreunde schon bald wieder die Gummistiefel und den Spaten schnappen. Wer dabei naturbelassen werkeln möchte, der könnte seinen Pflanzen jetzt mit Schafwolldünger auf die Sprünge helfen.

Mein gewollter Garten

Das schöne an Bildern ist, dass sie die Zeit überdauern. Die gemächlich dahinziehende Schafherde auf der Schwäbischen Alb ist so ein Bildmotiv. Doch wer heute genau hinschaut merkt, die Zeit hinterlässt hier ihre Spuren. Die Schafhaltung verändert sich.

Der Wert der Wolle

Längst vorbei sind die Tage, in denen das Hauptaugenmerk der Wolle galt – die übrigens bereits 3.000 v. Chr. als nachwachsender Rohstoff verwendet wurde. Was also tun mit Schurwolle, für die es quasi keinen Markt gibt?

Genau diese Frage stellte sich auch Alexander Bosch, der als Hobbyschäfer eine kleine *Ouessant*-Schafherde hält. Seit Sommer gibt's nun seine Antwort: *Schafwollpellets*. Die Düngepellets entstehen aus reiner Schurwolle, Wolle die aufgrund ihrer Farbe oder kurzen Fasern als „Abfall“ gilt. „Mit unserer Idee unterstützen wir lokale Schäfereien, deren Wolle wir zu einem überdurchschnittlichen Preis aufkaufen“, erzählt der Chemie-Ingenieur Alexander Bosch. „Und wer mag, kann seine Wolle auch als Lohnpelletierung verarbeiten lassen und die Pellets selbst vermarkten.“

Auf offene Beete stoßen die *Schafwollpellets* seither bei Gartenbesitzern, Städten und Gemeinden gleichermaßen. Denn egal ob Blühpflanze, Gemüse oder Obst- und Beerensträucher – als organischer Dünger punkten die Pellets in (fast) allen Bereichen mit ihrem hohen Stickstoff- und Kaliumge-

Reibungsloser Transport der Wolle zur Hygienisierung – Marcus Hable sorgt dafür

halt. Durch ihre Langzeitwirkung entfalten sie ihre Nährstoffe über Monate, dienen als idealer Feuchtigkeitsspeicher für die Pflanzen und belasten weder Böden noch Grundwasser, außerdem werden sie vollständig kompostiert.

Der Nutzen der Natur

Produziert werden die Düngepellets – dank *LEADER*-Förderung – im eigens errichteten *Pelletzentrum Alb* in Böhlingen. Doch bevor's losgehen kann, muss die Wolle hygienisiert werden, sodass sie später keine Bakterien in den Boden überträgt. Hier kommt Marcus Hable ins Spiel, ebenfalls findiger Römersteiner. Mit seinem jungen Unternehmen *Hable Transport und Entsorgung* kann er ganze Container Wolle aufladen, um sie in die Biogas-Anlage zur Hygienisierung zu fahren. Außerdem kann man sich über das Unternehmen auch mit gesiebt und gesandtem Substrat eindecken – eine perfekte Verbindung zu den Düngepellets, und das in direkter Nachbarschaft. Zurück in Böhlingen wird die gereinigte Wolle zerkleinert und durch mechanischen Druck zu Pellets gepresst. Das natürliche Wollfett der Fasern dient dabei als Kleber, sodass die Düngepellets völlig frei von Zusatzstoffen sind.

Wo der Schafdünger zu haben ist? Der Blick auf pelletzentrum-alb.de bie-



tet, neben dem Onlineshop, eine Übersicht aller Vertriebspartner. Und wer Lust hat, mit dem Pellet-Macher ins Gespräch zu kommen, findet das *Pelletzentrum Alb* auch auf der Reutlinger Gartenmesse *GardenLife* im Mai – soviel ist jedenfalls heute schon gewollt.

pelletzentrumalb
LANGZEITDÜNGER AUS SCHAFWOLLE
ERHÄLTICH IN UNSEREM ONLINESHOP!
www.pelletzentrum-alb.de

Hable
Transport und Entsorgung



Wir übernehmen für Sie mit unseren Abrollcontainern

- Baustoffbeifuhr wie Schüttgut, Splitte, Erden und Substrate
- Abfuhr von Aushub und unbelasteten Materialien
- Entrümpelungen / Haushaltsauflösungen
- Bereitstellen von Abrollcontainern

Marcus Hable
Drosselweg 5 | 72587 Römerstein-Zainingen
Telefon 073 82 94 18 07 | Mobil 0172 935 03 14
info@hable-trent.de | www.hable-trent.de



Von Hand geschlungen und in allen Filialen immer frisch gebacken – das macht die Berger-Brezel zum knusprigen Liebling



In der schönen Betzinger Filiale ist gut sein – auch für ein *Marktleben*-Interview mit Hubert Berger (l.)

Der Weg der Brezel

Das Konzept aus Ehrlichkeit, Regionalität und Genuss findet Anklang und Wertschätzung: Die *Bio-Bäckerei Berger* aus Reutlingen ist mit ihrer neuesten Eröffnung in Betzingen auf insgesamt sieben Filialen angewachsen.

Wie die Ärmchen einer Brezel sich umeinanderschlingen und sich gegenseitig ihre Lage vorgeben, so hat sich auch der Weg der Reutlinger *Bio-Bäckerei Berger* quasi unumgänglich entwickelt. Am Ursprung stand die gesundheitliche Ausrichtung auf Vollkorn und Bio. Dem Wunsch – oder genauer: dem Geschmack – der Kunden entsprechend, wurde das Bio-Konzept dann stärker in Richtung Genuss entwickelt. Neben Vollkorn-Backwaren wurde auch immer mehr aus Weißmehl angeboten.

Das Original bleibt wie es war

Diese Ausrichtung an Gesundheit und Geschmack beiderseits entwickelte solche Beliebtheit, dass irgendwann die Backstube im Stadthaus an der Wilhelmstraße zu klein wurde. Die größere Backstube verlangte dann wiederum mehr Absatz, und so kam eine Filiale nach der anderen hinzu. „Mit der Backstube alleine in der Wilhelmstraße zu bleiben und das natürliche Wachstum der Bäckerei zurückzudrehen hätte für die Menschen, die bei uns arbeiten, keine Entwicklung ihrer Perspektiven



Viel Raum für die Produktion – seit 2021 gibt es eine zweite Backstube in Altstadt-Nähe

bedeutet“, erklärt Bäckermeister und Inhaber Hubert Berger.

War die 1991 eröffnete Filiale am Reutlinger Zentralen Omnibusbahnhof neben dem Hauptsitz in der Wilhelmstraße lange Zeit die einzige Filiale, ist deren Zahl in den letzten Jahren auf sieben angestiegen: zwei in Pfullingen, und je eine in Sondelfingen, in der Reutlinger Sonnenstraße und in Betzingen sind hinzugekommen. Darüber hinaus führen einige Bio- und Hofläden die Backwaren der *Bio-Bäckerei Berger*.

110 Mitarbeiter zählt sein Unternehmen inzwischen, das Hubert Bergers Vater, Hugo Berger, vor circa 60 Jahren gründete. Was damals schon als Wahrzeichen der Bäckerei stand, ist es noch heute: die Brezel. In keiner anderen Bäckerei dieser Größe wird im Landkreis Reutlingen noch jede einzelne Brezel original mit der Hand geschlungen, 30 bis 35 Arbeitsstunden pro Tag werden dafür investiert. In jeder Filiale stehen hochwertige Öfen, auf denen



In guten Händen – Christina Pasch leitet die Betzinger Filiale, in der man auch die hausgemachten Nudeln *PASCHTA MIA* erhält

die Brezelteiglinge gekühlt, nicht gefroren, so knusprig gebacken werden, wie man das anders nicht hinbekommt.

Bio ohne Kompromisse

Das Mehl und Getreide für sämtliche Backwaren – und auch für die hausgemachten Nudeln *PASCHTA MIA* – ist nach wie vor reine *Bioland*-Qualität. Damit tut man sich nicht nur selbst – also seiner Gesundheit – etwas Gutes, sondern auch der Umwelt und der Heimat. Denn Bergers Mehl und Getreide kommt aus der Region, erhält hier Arbeitsplätze und intakte Ackerflächen. Die nach strengen *Bioland*-Richtlinien bebauten Felder sind nachweisbar viel gesünder als chemisch behandelte.

Obwohl sein Mehlpreis mit circa 90 Cent pro Kilo deutlich den Durchschnitt für konventionelles Mehl, das bei etwa 40 Cent liegt, übersteigt, sind die Preise der *Bio-Bäckerei Berger* – auch im Vergleich zu denen der konventionellen Bäcker – nicht besonders hoch. So findet auch in Zeiten, in denen viele meinen, aufgrund der Inflation auf das sinnvolle Einkaufen verzichten zu müssen, die Reutlinger *Bio-Bäckerei* zunehmend Liebhaber. Der Weg der Brezel geht weiter!



Hauptgeschäft, das in der Fußgängerzone eine Vielfalt bester Bio-Backwaren bietet, einen Einblick in die angeschlossene Backstube gibt und mit einem schönen Altstadt-Café, auf zwei Ebenen, einlädt, mal Pause zu machen – im Sommer auch draußen.

Wilhelmstraße 127 | 72764 Reutlingen
Telefon 071 21 33 73 87
Mo – Fr 6.00 – 18.30 Uhr | Sa 6.00 – 16.00 Uhr



Filiale am ZOB hält mit seinen tollen Bio-Backwaren immer auch etwas zum Frühstück oder für's Abendessen bereit. Wer mag, genießt einen Kaffee im kleinen Cafébereich – und wartet im Sommer auf der Terrasse sicher gerne auf seinen Bus.

Willy-Brandt-Platz 13 | 72764 Reutlingen
Telefon 071 21 32 00 70
Mo – Fr 6.30 – 18.30 Uhr | Sa 6.30 – 13.00 Uhr



Filiale Sonnenstraße versorgt nicht nur ein ganzes Stadtviertel mit leckeren Bio-Backwaren. Die Schüler und Lehrkräfte der angrenzenden Schulen können sich hier perfekt verköstigen – und im großzügigen Café mal eine Auszeit nehmen.

Sonnenstraße 83 | 72760 Reutlingen
Telefon 071 21 93 96 37
Mo – Fr 6.00 – 18.30 Uhr | Sa 6.00 – 13.00 Uhr



Filiale Betzingen ist der neueste Standort, der jetzt auch im größten Reutlinger Stadtteil tolle Bio-Backwaren bietet. Ein sehr hochwertiges und liebevoll eingerichtetes Café macht Lust sich hier mit Freunden zu treffen oder einfach eine Pause zu machen.

Steinachstraße 10 | 72760 Reutlingen
Telefon 071 21 7 54 15 12
Mo – Fr 6.00 – 18.30 Uhr | Sa 6.00 – 13.00 Uhr



Filiale Pfullingen bietet mitten im Herzen der Stadt alle leckeren Bio-Backwaren, die man im Sommer auch draußen genießen kann. Drinnen nimmt man seinen Cappuccino im Stehen ein – mit einem Blick über das Treiben auf dem Marktplatz.

Marktplatz 9 | 72793 Pfullingen
Telefon 071 21 70 42 69
Mo – Fr 6.30 – 18.00 Uhr | Sa 6.30 – 12.00 Uhr



Filiale im Dehner Gartencenter lädt mit seinem großzügigen Café ein, auch mal darüber nachzudenken welche Frühlingsblumen gepflanzt werden. Und natürlich gibt's dort die ganze Palette an feinen Bio-Backwaren, für zu Hause oder für's Büro.

Marktstraße 160 | 72793 Pfullingen
Telefon 071 21 7 54 80 00
Mo – Fr 6.00 – 19.00 Uhr | Sa 6.00 – 18.00 Uhr



Filiale in Sondelfingen macht es auch in diesem Stadtteil leicht leckere Bio-Backwaren einzukaufen. Günstig gelegen an der Ortsdurchfahrt, lässt sich hier auch mal eine gute Snack-Pause einlegen.

Römersteinstraße 3 | 72766 Reutlingen
Telefon 071 21 4 33 11 41
Mo – Fr 6.00 – 18.30 Uhr | Sa 6.00 – 13.00 Uhr

SIE SIND VON HIER?
UNSER MEHL* AUCH!



*Das Getreide für unser *Bioland* Mehl kommt von Landwirten aus unserer Region.

Mit allen Sinnen

Die Gabe, mit fünf Sinnen wahrzunehmen, wird uns Menschen zugeschrieben. Doch wie geschärft haben wir unsere Nase und Co. eigentlich? Wer mag, hat jetzt eine gute Gelegenheit zum Selbsttest.

Der Nudelhersteller **ALB-GOLD** lädt am 23. und 24. März ein, den Frühling zu entdecken. Rund 70 Aussteller ge-



ben dabei in einem bunten Markttreiben tolle Einblicke. Kunsthandwerk wie auch Florales machen Lust zu Hause die Terrassenmöbel aus dem Winterschlaf zu holen und Neues zu gestalten.

Wer im **ALB-GOLD Naturgarten** die Ohren spitzt, kann dem Brummen der Insekten lauschen, die, angelockt vom Duft der ersten Frühblüher, wieder ihre Runden drehen. Und die jungen Gäste fühlen sich wahrscheinlich auf dem großen Naturspielplatz mächtig wohl – zumindest bis an den kulinarischen Ständen oder auch im Restaurant *Sonne* so manche Leckerei lockt.

Rundherum

Kirchenkultur

Die Reutlinger Nikolaikirche ist noch bis 11. Februar ein besonderer Ort der Begegnung. Die *Vesperkirche* bietet hier auf Spendenbasis täglich von 11.00 bis 13.30 Uhr ein warmes Mittagessen. Immer ist das Gotteshaus dabei auch ein Ort der Kultur. So wird am 8. Februar der Comedian Dominik Kuhn, alias Dodokay, zu Gast sein und mit Joachim Rückle, Geschäftsführer des *Diakonieverbands Reutlingen*, über „Un-soziale Medien“ sprechen. Ein sicher spannender Abend, bei dem auch alle Besucher eingeladen sind sich am Gespräch zu beteiligen.

➤ **Reutlingen | Nikolaikirche | 8. Februar | 19 Uhr | reutlinger-vesperkirche.de**



Frauenwelten

Die *FrauenFilmTage Tübingen* geben mit Spiel- und Dokumentarfilmen aus verschiedenen Ländern berührende und motivierende Einblicke zum Thema Menschenrechte von Frauen in unterschiedlichen Kulturen. Insgesamt zwölf, vielfach preisgekrönte, Werke kommen dabei in Originalfassung auf die Leinwand. Den Auftakt macht *C'è ancora domani* –

Es gibt ein Morgen. Ein Film, der den Kampf italienischer Frauen der Nachkriegsjahre würdigt und damit aktuell Italien aufwühlt – und dort die Kassenschlager topt!

➤ **Tübingen | Kino Museum / Deutsch-Amerikanisches Institut | 28. Februar – 3. März | alle Filme und Spielzeiten: frauenfilmtagetuebingen.de**

Putzmunter

Auch in diesem Jahr laden die *Technischen Betriebsdienste Reutlingen* alle Bürger wieder ein, die ihre Stadt im Frühling auf sommerlichen Vordermann bringen möchten. Alle *Flotten Feger* können dann mit Unterstützung der *TBR* sich Zange, Handschuhe und Müllsack schnappen und bei der *Stadtputzete* helfen Reutlingen von achtlos weggeworfenem Müll zu befreien. Wer munter mitputzt tut viel für eine gesunde Umwelt – und das Leben in einer sauberen Stadt macht einfach Spaß.

➤ **Reutlingen | alle Treffpunkte: tbr-reutlingen.de | 16. März | 9–16 Uhr |**



Seinen Ursprung hat der Wochenmarkt wahrscheinlich am Holzmarkt – heute pulsiert das Marktleben auch auf dem Marktplatz und rund um die Jakokuskirche

Museumsfrische

Dem Markt gewogen

Mit der großen Familienausstellung *Schon immer fresh – Der Tübinger Wochenmarkt* begeistert das Tübinger Stadtmuseum, lebendig und aktiv wie das Markttreiben in der Unistadt.

Vielleicht ist es die Weite des Himmels über unseren Köpfen, vielleicht auch die frische Luft, ganz sicher aber das Angebot der tollen regionalen Lebensmittel, verbunden mit einem Schwatz mit „seinem“ Marktbesucher – der Einkauf auf dem Tübinger Wochenmarkt hat Konjunktur. Und das seit rund acht Jahrhunderten.

Markt im Museum

Es sind die Geschichte und die Geschichten und – wie könnte es anders sein – ein Marktbesucher, Jörg Bitzer, der beim Tübinger Stadtmuseum den Gedanken schärfte, den Wochenmarkt in den Fokus zu nehmen. *Schon immer fresh – Der Tübinger Wochenmarkt* heißt's nun ab 24. Februar in der Kornhausstraße der Unistadt.

Dass die Ausstellung das emsige Treiben des Wochenmarktes in den Museumsmauern widerspiegelt, dafür sorgt Kuratorin Marina Chernykh. „Wir haben eine große interaktive Familienausstellung kreiert, die hinter die Kulissen des Marktes gestern und heute blickt“, erzählt die wissenschaftliche Volontärin. Und tatsächlich geht es hier ähnlich geschäftig zu wie etwa draußen vor dem ab 1435 erbauten Rathaus, wo der Markt seit dem Spätmittelalter Handel treibt.

An Mitmach-Stationen darf gewogen und geraten werden, etwa bei der Frage, ob früher Schuhe zum Marktangebot gehörten oder nicht. Man erfährt viel über die Entwicklung von Waren, Preisen und natürlich den Menschen dahinter.

Menschen im Wandel

Ja, es sind die Menschen, die Marktbesucher – heute mit etwa 50 Ständen – die dem Wochenmarkt sein Gesicht geben und geben. In Filmen, der älteste von 1920!, lässt die Ausstellung sie wieder lebendig werden. Und natürlich fehlt da auch nicht Hel-



Die Zeiten ändern sich – in den 70er-Jahren gehörte noch die Schürze für viele Besucherinnen dazu, 1913 boten Marktfrauen auch lebende Tiere auf dem Wochenmarkt an



mut Palmer. Der „Remstalrebell“, der seine Kunden einfach nach Hause schickte um einen Korb zu holen, sollten sie ihn nach einer Plastiktüte für die Äpfel fragen. Wenn auch stilistisch gewöhnungsbedürftig, Nachhaltigkeit war bereits ein Thema für ihn.

Es sind Anekdoten und Geschichten die erinnern und wer mag, kann auch während der Ausstellung noch sein Markterlebnis erzählen oder an eine Wäscheleine pinnen. Es sind Exponate wie Waagen, Schürzen oder Fotos, die Marktleute dem Stadtmuseum beige-steuert haben.

Wer *Schon immer fresh* besucht, entdeckt eine Ausstellung für große und kleine Menschen die einfach Spaß macht und die zeigt, wie sehr Tübingen seinem Wochenmarkt gewogen ist.

ALB-GOLD

ALB-GOLD

FRÜHLINGS MARKT

23. + 24. MÄRZ 2024
SA + SO 11 – 18 UHR

ALB-GOLD Kundenzentrum
72818 Trochtelfingen
www.alb-gold.de

BUNDESWEITER KLIMASTREIK

01.03.

FRIDAYS FOR FUTURE

ver di

wir-fahren-zusammen.de | fridaysforfuture.de

STADTMUSEUM TÜBINGEN

24. FEBRUAR – 22. SEPTEMBER

Schon immer

[fresh]

Der Tübinger Wochenmarkt

Mitmach-Ausstellung für die ganze Familie

Kornhausstraße 10 · 72070 Tübingen
Mi, Fr – So: 11 – 17 Uhr · Do 11 – 19 Uhr
Eintritt frei
www.tuebingen.de/stadtmuseum

Tübingen
Universitätsstadt

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 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Biohof Lojdl** Wochenmarkt | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio-Bäckerei Berger** Willy-Brandt-Platz 13 / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Steinachstraße 10 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **DaCapo** 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 | **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 | **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 | **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 | **Teeladle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Umweltbildungszentrum Lsthof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **VAUDE Store** Wilhelmstraße 131 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

Albstadt **Gota** - **Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck** - **Forum 22** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** | Bad Urach-Seeberg **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 & Natursalzladen** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütshop** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Ladle** | 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-Ladle** - **Kohlstetten Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenladle** | Mehrstetten **Marktplatz 11** - **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Kulturforum Metzingen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Sahnehäubchen** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **TV Münsingen e.V.** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auigen **Albmaler Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **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-Gächingen **Failenschmid** - **Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | St. Johann-Würtlingen **Dorfbäckerei Tiefenbach** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** - **Bäckerei Glocker** - **Edeka Roggenstein** | Trochtelfingen-Haid **Alb-Vital** | Tübingen **BOXENSTOP Museum** - **eBikes Dußlingen/Tübingen** - **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten** - **und Whiskybrennerei** | Wannweil **Gärtnerei Hochstetter** - **Leckerbissen** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Brauhaus** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** - **Schwabenpower** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbücher Spezialitäten**

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

Zum guten Schluss

