

# Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



**Mobilmacher**  
Mit dem E-Bike  
Der Alb Beine machen

**Aromafluss**  
In der Flasche  
Der gute Geist von Metzungen

**Genussplus**  
Ohne die Tüte  
Enthüllt: Mehr als Bio!

# Albtexil

Lieblingsstücke leben



### Liebe Leserin, lieber Leser,

„Individuell sind wir ein Tropfen. Zusammen sind wir ein Ozean.“ Dieser Satz des japanischen Dichters und Schriftstellers Ryunosuke Satoro hat uns wahrlich für dieses Editorial inspiriert. Warum? Ganz einfach: weil wir für diese *Marktleben*-Ausgabe so viele Menschen getroffen haben die alle eint, in Beziehungen zu denken und zu agieren und so gemeinsam Großes zu schaffen. Eine Ausgabe voller Netzwerker halten wir also heute in den Händen.

Allen voran ist da ein junges Unternehmen aus Hayingen, das mit ihren durch und durch fairen, ökologischen und regionalen Textilien an einem besseren Morgen arbeitet. Die ganze Kraft und Überzeugung ihrer Idee gipfelt – was nicht schöner sein könnte – in der Namenskreation *Schwabenpower*. Unsere Titelgeschichte mit den Hayingern zu gestalten war uns ein Vergnügen und hat viel Neugierde geweckt auf diese kreativen Textilmacher.

Wir haben auf das Wirken einer ökologischen Genossenschaft geschaut, die Menschen aus der Region vernetzt und so an einen Tisch voller Bio-Lebensmittel bringt. In einer lebendigen Veranstaltungsreihe präsentiert sie nun ihr Tun. Wir haben entdeckt, dass ein Unverpackt-Laden noch viel mehr sein kann als „nur“ ein Verpackungsmüllensparer, wenn er regionale Strukturen stärkt und enge Beziehungen zu hiesigen Qualitäts-Landwirten pflegt. Und auch wenn's um die flüchtigen Aromen geht, gibt's auf den nächsten Seiten ein schönes Beispiel dafür wie es klingt (in den Gläsern), wenn der Geist von Partnerschaften gelebt wird.

Neben allerlei Kulinarischem geht's in dieser *Marktleben*-Ausgabe auch sportlich zu. Schließlich erhebt sich der Sommer – Zeit also für eine neue E-Bike-Tour. Wir waren beim Eröffnungsstart der Radrunde dabei und selbst sie hat uns an den eingangs zitierten japanischen Dichter denken lassen: Wenn viele von uns Freizeit und Urlaub so umweltschonend verbringen wie auf dem Fahrrad, wäre es ein Ozean an CO<sub>2</sub> der eingespart werden könnte. Alleine wären wir ein Tropfen gewesen.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

### Inhalt



<b>Marktleckereien</b> Ins Schwarze getroffen	3
<b>Sammlerstücke</b> In die Zeit reisen	3
<b>Mobilmacher</b> Der Alb Beine machen	4
<b>Genussplus</b> Enthüllt: Mehr als Bio!	6
<b>Albtextil</b> Lieblingsstücke leben	8
<b>Gemüsekunde</b> Vergessener Schatz	11
<b>Schaubühne</b> Zurück in die Zukunft	12
<b>Klimasparer</b> Kein Geld verheizen!	14
<b>Rundherum</b> Von Emmer, Einkorn und Co., mit Tai-Chi eine Kraftquelle entdecken und eine Vortragsreihe zu Lebensthemen	14
<b>Aromafluss</b> Der gute Geist von Metzingen	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, 15)  
**Fotos:** Jürgen Lippert Photography (1, 2, 6,  
7, 8, 9, 10, 11, 12/Kiste, 14/Sneyd/Veith);  
BOXENSTOP Museum (3); SchwörerHaus (4);  
Steffen Steinhäuber (4-5); Adobe Stock (2,  
11, 12/Kochszene, 14/Hände, 15/Lavendel);  
Beate Armbruster Fotografie Gestaltung  
(13/Nudeln); KlimaschutzAgentur Reutlingen  
(14); Wagner & Wagner (15)  
**Druck:** Druckerei Raisch, Reutlingen

### Marktleckereien



#### Ins Schwarze getroffen

Frühsommer ist Beerensommer. Ein riesiges Angebot an diesen kleinen leckeren Früchten macht jetzt ganz besonders viel Lust auf frisches Obst. Und das Schönste daran: Johannisbeere und Co. können wir uns jetzt aus heimischem Anbau schmecken lassen.

#### Die schönste Frucht der Gerechtigkeit ist Seelenfrieden.

Epikur (341–269 v. Chr.)  
Philosoph der Antike

So groß die Beervielfalt ist, so einzigartig ist die schwarze Johannisbeere, die hier und da auch unter dem französischen Namen *Cassis* auftaucht. Mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt toppt sie jedes andere Obst, das hierzulande wächst und punktet mit einer Menge Mineralstoffen und

weiteren Vitaminen. Für ihre dunkle Färbung ist das Anthocyan verantwortlich. Ein Stoff, der den Cholesterinspiegel und das Krebsrisiko senkt, Bakterien abtötet, das Immunsystem stärkt und entzündungshemmend und antiviral wirkt. Die kleine Schwarze hat ein besonderes, leicht herbes Aroma, das vielleicht nicht jeden auf Anhieb überzeugt. Doch es lohnt sich mit schwarzen Johannisbeeren ein bisschen zu experimentieren. Frisch bereichern sie Müslis und Obstsalate nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch. Wer sich dazu noch daran macht die Beeren zu verarbeiten, könnte mit Marmelade, Saft oder einer Roten Grütze zum echten Liebhaber der dunklen Beeren werden. Und für alle, die Johannisbeerkuchen mögen, ist die Variante aus schwarzen Johannisbeeren ein wahrer Sommertraum. Unser leckeres Rezept stellen wir auf Instagram vor.

> @ regionalmagazin\_marktleben

### Sammlerstücke

#### In die Zeit reisen

Das *BOXENSTOP* in Tübingen ist ein Museum, soviel ist klar. Aber wofür? Auf jeden Fall für ausgesprochen Schönes und zwar in all seinen Bereichen. Da strahlt der seltene Rennwagen, neben dem Sportwagen und anderen



wohlgeformten Karosserien um die Wette. Zweiradfreunde tauchen in 100 Jahre Motorradgeschichte ein und mehr als 2.000 Spielsachen bringen nicht nur Kinderaugen zum Leuchten – ob mit Modellbahnen, Dampfmaschinen oder Puppenstuben, um nur ein paar wenige zu nennen.

Im *BOXENSTOP* sollte man nicht versuchen alles auf einmal zu entdecken – es ist unmöglich. Viel schöner ist es, im Museums-Bistro oder auf der Ammer-Terrasse eine kulinarische Pause einzulegen und die besondere Zeitreise, die Rainer und Ute Klink mit ihrem privaten Museum bieten, Revue passieren zu lassen. Und schließlich zu merken: Wiederkommen ist einfach ein Muss.

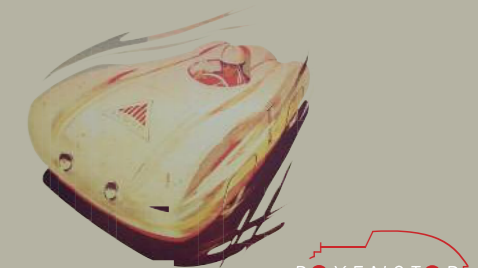
**MINIJOBBER GESUCHT!**  
Zur Marktleben-Verteilung | zweimonatlich | eigener PKW erforderlich

**Ihre Tour:**  
Reutlingen  
Pfullingen  
Eningen

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

## BOXENSTOP

Auto • Zweirad • Spielzeug  
Museum + Gastronomie



seit 1985

BOXENSTOP

**TÜBINGEN**  
www.boxenstop-tuebingen.de



Glücklicher Start nach über einem halben Jahr Planung – 42 Teilnehmer eröffneten am 5. Mai die neue SchwörerHaus-Tour



Fantastische Aussichten und tolle Eindrücke auf historischen Touren – der Beobachtungsturm Hursch und das Alte Lager im ehemaligen Truppenübungsplatz bieten beides

## Der Alb Beine machen

Mit rund 850 Kilometern Radrouten ist die Mittlere Schwäbische Alb ein Eldorado für jeden Radler. Jetzt locken drei neue E-Bike-Touren die Tretwilligen, darunter die SchwörerHaus-Tour.

Gelb scheint die Farbe dieses Frühlings zu sein. Als dieser Artikel entsteht blühen die Rapsfelder in Hülle und Fülle, der Hahnenfuß dominiert die Streuobstwiesen und Münsingens Bürgermeister Mike Münzing gesteht augenzwinkernd: „jetzt bin ich endlich dahintergekommen was es heißt, vor der ‚gelben Gefahr‘ zu warnen.“

Wir stehen unter freiem Himmel bei SchwörerHaus in Hohenstein-Oberstetten und tatsächlich tragen die meisten der rund fünfzig geladenen

Gäste ein gelbes Radtrikot – Mike Münzing eingeschlossen. Und damit ist klar, hier geht's nicht um Politik, hier geht's heute sportlich zu.

### Tourismus trifft Industrie

Seit über acht Jahren feilt die Stadt Münsingen an E-Bike-Touren in Kooperation mit starken Partnern und macht so das Mittelgebirge Schwäbische Alb erfahrbar. Nach Alb-Gold-, Berg-Bier- oder Leinenweber-Tour ist jetzt die SchwörerHaus-Tour mit einer feierli-

chen Eröffnung an den Start gegangen. Frischluft auf rund 61 Kilometern gönnt man hier seiner Lunge und lotet die Beinarbeit bei knapp 700 Höhenmetern aus.

Kreativer Kopf der neuen Tour ist Hans-Peter Engelhart. Der Tourismuschef der Stadt Münsingen und passionierte Radfahrer kennt die Schwäbische Alb zu Rade wohl wie kaum ein anderer. So ist die reizvolle e-Bike-Tour entstanden, die von Münsingen über Grafeneck nach Wasserstetten führt und durch das Pfaffental Oberstetten erreicht. Wer mag, kann sich samstags und sonntags im Schwörer Musterhaus Café stärken (und auf dem Musterhausgelände über das breite Angebot des Häuslebauers staunen), bevor das Oberstetter Karsttal mit seinen schroffen Felsen beeindruckt und schließlich zum PhänoPfad in Pfronstetten führt. Vor allem Kinder werden hier gerne den Fahrradsattel oder -Anhänger mit dem interaktiven Pfad tauschen, bevor die Tour, gesäumt von Burgruinen und Liegewiesen, durch's Große Lautertal zurück nach Münsingen führt.

Rund sieben Monate hat Hans-Peter Engelhart mit einem ganzen Team an der SchwörerHaus-Tour gehirnt und geschafft, ist (probe-)gefahren und hat schließlich viele Hinweisschildchen genagelt. Eine wirklich lohnenswerte Tat!



### Landschaft mit Geschichte

Ohne Frage, bei so viel Ideenreichtum rund ums Radeln kommt mehr als ein guter Gedanke heraus. Wer sich für die Geschichte des ehemaligen Münsinger Truppenübungsplatzes interessiert, kann jetzt gleich zwei Mal auf einen Rundkurs starten: Mit der Tour TrÜP Ost und Tour Römerstein TrÜP Nord schnuppert man dann nicht nur jeweils knapp 50 Kilometer beste Alb-luft – schließlich ist der Truppenübungsplatz das Herzstück des Biosphärengebiets Schwäbische Alb, sondern taucht ein in die Relikte vergangener Zeiten, vom Kaiserreich bis zum französischen Militär, das hier bis 1992 Hausherr war.

Das Alte Lager, der Ort Gruorn, die Schorrstallhöfe oder zahlreiche Beobachtungstürme – um nur einige zu nennen – gehören zu den Zielen der beiden geschichtsträchtigen Touren.

### Pedelecs vom Profi

Wer jetzt Laune auf's E-Bike-Fahren bekommen hat, muss nicht darben wenn er kein eigenes Rad besitzt. Im Münsinger Mobilitätszentrum, direkt am Bahnhof, kann man sich ein Pedelec ausleihen. Eine Flotte von rund 30

Verdiente Pause – eine Menge Stärkungsmöglichkeiten finden sich entlang der Touren

neuen und top gewarteten Rädern erwartet hier den Tretwilligen, darunter auch zwei 24-Zoll-Räder für Kinder und drei Pedelecs Größe S. Und für's ungetrübte Familienvergnügen gibt's auch die passenden Anhänger dazu.

Profi in Sachen E-Bike-Ausleihe ist Jürgen Schwald, der mit seinem Geschäft Rad + Sport Schwald in Münsingen rund 2.000 Fahrradausleihen pro Jahr organisiert und mit seinem Team in den Fahrspaß, mit Bordcomputer und den darin vorprogrammierten Touren, einweist. Bei ihm oder im Mobilitätszentrum sollte man sich sein Pedelec auch im Vorfeld reservieren.

Probieren Sie's doch mal aus. Mit dem E-Bike sind 60 Kilometer überhaupt kein Problem. Auch der Bundestagsabgeordnete Michael Donth hat bei der SchwörerHaus-Eröffnungsrunde gerne sein Hemd gegen ein gelbes Schwörer-Radtrikot eingetauscht und so der Alb Beine gemacht – und das, obwohl er zuvor gestand, kein wahrer Radprofi zu sein.

## E-Bike-Verleih

im Mobilitätszentrum Münsingen



Grundstraße 1 · 72525 Münsingen · Tel. 07381/2088

Natürlich mehr erleben....

Münsingen  
Schwäbische Alb

e-6  
Bike-Tour  
SchwörerHaus  
Hier bin ich daheim

E-Bike Mekka Münsingen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Fahren Sie die neue SchwörerHaus-Tour e-6. E-Bikes erhalten Sie von Rad+Sport Schwald im Mobilitätszentrum Münsingen am Münsinger Bahnhof. Tel.: 07381-9319510  
Weitere Infos und alle Touren unter: [www.muensingen.com/e-bike](http://www.muensingen.com/e-bike)

[www.muensingen.com](http://www.muensingen.com)

Biosphärengebiet Schwäbische Alb

ÖKOLOGISCH.  
WERTVOLL.  
BAUEN.

Nachhaltige Bauweise, Holz aus heimischen Wäldern und die Energieversorgung zu 100% aus erneuerbaren Energien: Familie Schmuck hat sich den Wunsch vom klimafreundlichen Einfamilienhaus schon erfüllt. **Wann sprechen wir über Ihre Träume?**  
Besuchen Sie unsere Musterhäuser in 72531 Hohenstein-Oberstetten. Täglich von 10 - 17 Uhr geöffnet.

[www.schworerhaus.de](http://www.schworerhaus.de)

MONEY FAIRSTER FERTIGHAUS-ANBIETER  
Capital Top-Hersteller Fertighaus  
DIE WELT Club der Besten  
SchwörerHaus



Viel Kompetenz im Doppelpack – Stefanie Binczik und Simon Hoffer sind die neuen Geschäftsführer von *Fridi unverpackt*



## Enthüllt: Mehr als Bio!

Der Lebensmittelmarkt *Fridi unverpackt* im Herzen Reutlingens zeigt sich unter neuer Führung in freundlichster Offenheit; sowohl in der Präsentation der Produkte in bester Bio-Qualität als auch in fundierter, facettenreicher Beratung.

An der Schwelle lockt immer ein Blick zurück. Auf das Gewohnte, auf das Vertraute. Was erwartet einen über der Schwelle? Doch ein Stück Mut, ein Schritt nach vorn, und schon hat man sich Raum zu neuen Erkenntnissen erobert.

Mit dieser Schwellenangst wandelte auch der Schreiber dieser Zeilen regelmäßig an *Fridi* vorbei; das Wort „unverpackt“ entwickelte in seinem Kopf einfach Bilder eines verratschten Ladens in irgendeinem Bahnhofsviertel, wo man Butter, Bananen oder Backwaren eigens aus den gestapelten Speck-Kartons rausnesteln musste.

### Rettung durch Kunden

Fazit: Nichts liegt ferner. *Fridi* – der Name entstand durch die ersten Nachnamensilben der ursprünglichen Gründerinnen, heute könnte man auch „Frische-Dienst“ daraus basteln – ist ein Bilderbuch-Biomarkt. Fein abgestimmt, aufgeräumt, voll gesunder, warmer Farben an und in den Regalen. Als wollte er, einem Bilderbuch gleich, sagen, komm und blättere, schmökere, du findest garantiert etwas nach deinen Wünschen. Und willst du mehr wissen? Dann lies den Text – sprich: rede mit den Menschen da drin, die dir alles freundlich offerieren.

Ja, die letzten drei Jahre waren schwer. Wie bei vielen Einzelhändlern. Das *Ur-Fridi* meldete im Frühherbst 2022 Konkurs an, doch über 70 Kunden lupften den Markt finanziell über die hohe Schwelle und fungieren seit Anfang dieses Jahres als Gesellschafter. Sie vertrauen auf die beiden Geschäftsführer Stefanie Binczik und Simon Hoffer, und das geht voll und ganz auf.

### Neustart unter neuer Leitung

Die beiden – Stefanie Binczik ist dazu eine Frau der ersten Stunde, deren Erfahrung die Fehler der alten Zeit zielgenau ausmerzen konnte – wissen, dass das menschliche Miteinander die tragende Säule eines erfolgreichen Unternehmens bedeutet. So begannen sie gleich nach ihrer Einsetzung, das richtige Personal zu finden, auszubilden, zu motivieren und im Sinne der Philosophie ihres Marktes zu schulen.

Und Fragen kommen viele von den Kunden. Woher kommen die Produkte? So regional wie möglich. Möglichst ohne Zwischenhändler. Das Gemüse kommt vom Gaisbühl, die Kartoffeln aus Rommelsbach, die Röstung des Kaffees passiert in Metzingen. Selbst bei Südfrüchten arbeitet *Fridi* mit portugiesischen Kleinbauernkooperativen zusammen, die die Früchte reif ernten und einmal in der Woche nach Süddeutschland fahren. Keine Transporte aus Übersee.

### Weit über Bio-Standard hinaus

Wer den Verdacht hegt, die Produkte kämen in Plastik und würden hier lediglich ausgepackt, folgt einem Irrtum. Der Erzeuger nutzt Starkpapiersäcke oder auch Pfandkisten für die großen Gebinde. So ist das Verhältnis Verpackung zur Warenmenge deutlich gerin-



Qualität ohne Verpackung – unverpackte Waren einkaufen ist bei *Fridi* ganz einfach



ger als bei jedem Bio-Supermarkt. Wie gesagt, es ist ein „Unverpackt“-Laden. Jeder bringt also sein eigenes Gefäß mit. Für die ganz Vergesslichen oder Spontanen stellt *Fridi* natürlich auch Gefäße zur Verfügung. Neben Aushilfspapiertüten und Pfandbehältnissen stehen in der Ecke „Verpackungsbasar“ Gläser verschiedener Größe, die Kunden dort hinbrachten, damit man sich kostenlos bedienen kann.

98 Prozent der *Fridi*-Produkte ist bio, der Rest in Bio-Qualität, alles weit über den gängigen Bio-Standard hinaus. Auch vegan ist selbstverständlich. Stefanie Binczik und Simon Hoffer überzeugen sich von jedem Lieferanten in persönlichen Gesprächen und entscheiden sich dann erst für die Aufnahme in das Sortiment.

So ist *Fridi unverpackt* viel mehr als ein Bio-Laden: Beste Qualität mit dem Nachhaltigkeitsgedanken der Verpackungsvermeidung und regional stark bei persönlicher, qualifizierter Beratung.

Über den Sommer stellen sich in Abendveranstaltungen immer wieder auch Erzeuger vor, mit Versucherlesmöglichkeit, ohne Eintritt. Reinschauen lohnt sich also in vielerlei Hinsicht!

Ausschneiden und an der Kasse vorlegen!

**10 % Rabatt**  
auf euren nächsten,  
(und bestimmt nicht  
letzten) Einkauf bei  
**Fridi unverpackt.**



Die neue Fridi unverpackt GmbH  
Webermarkt 3, 72764 Reutlingen  
fridi-unverpackt.de

Öffnungszeiten  
Mo-Fr 9.00–19.00 Uhr  
Sa 9.00–15.00 Uhr

bio · regional · nachhaltig



Die Gründerfamilie, das sind Steffi und Rainer Schrode mit ihren Kindern Niklas, Jakob, Judith und Lukas (v. l.)



## Lieblingsstücke leben

Aus der Sehnsucht nach einem besseren Morgen hat in Hayingen ein kleines Team begonnen, unter der Marke *Schwabepower* zeitlose Mode zu produzieren, regional, ökologisch, fair und ehrlich. Ihr neues Pop-Up-Ladengeschäft eröffnet in Kürze im Herzen von Zwiefalten.

Man könnte ja mal versuchen, einfach wieder normal zu sein. Dinge so zu tun, wie man es für vernünftig hält, ohne Rücksicht auf das, was üblich ist, was alle machen oder was Geld spart. So viele Bereiche gibt es in unserem Leben, in denen Dinge üblich geworden sind, die wir im Grunde doof finden.

Die Textilbranche ist ein gutes Beispiel dafür. Die einzelnen Fertigungsstufen der Kleidungsstücke werden dermaßen über die Welt verteilt durchgeführt, dass sie

zigtausend Kilometer gereist sind, bevor sie beim Händler und in unseren Schränken liegen. Die Produktionsbedingungen sind oft katastrophal, was dann pro Stück ein paar Cent einspart, aber die Umwelt massiv belastet. Auch den Chemie-Einsatz bei den Massen-Textilien hinterfragen nur wenige. Nicht zuletzt wirkt sich all dies auf das Gleichgewicht der Erde und über unsere Haut auf die Gesundheit und unser Wohlbefinden aus.

„Das muss doch alles nicht sein, das muss doch auch anders gehen“, dachte sich die Familie Schrode in Hayingen. Mit ihrer Firma *MTS* ist sie seit über 20 Jahren im Baugewerbe tätig und durch ihren Ideenreichtum in dieser Zeit auf 200 Mitarbeiter angewachsen. Sie haben unter anderem ein Verfahren entwickelt, mit dem Erdaushub nicht mehr deponiert werden muss, sondern direkt wiederver-

Auch Kinder zieht *Schwabepower* an – samt dem Maskottchen, das, in der *BruderhausDiakonie* gehäkelt, die Liebe der Familie Schrode zu ihren Eseln spiegelt

wendet wird, und sind auch gleich in die Produktion der dafür notwendigen Maschinen in Hayingen eingestiegen. So werden Kies und Transporte eingespart – ein großer Gewinn für die Umwelt.

### Schwäbisch im besten Sinn

„Unsere Werte von einem nachhaltigen und fairen Umgang mit Kunden, Umwelt und Mitarbeitern wollten wir auch in der Textilproduktion verwirklichen“, erklärt Steffi Schrode. Zunächst war nur an ein paar Merchandise-Artikel für die Firma *MTS* gedacht, doch schnell entwickelte sich daraus eine Marke, auf die der Name *Schwabepower* nicht besser passen könnte. Die T-Shirts, Sweatshirts, Hoodies, Jacken und Accessoires für Damen, Herren und Kinder stehen für ein Lebensgefühl.

Schwäbisch im besten Sinn sind der Mut, der Tatendrang und die erfinderische Kreativität, mit der sich das kleine Unternehmen dem hart umkämpften Textilmarkt stellt. Schwäbisch im besten Sinn auch die Verbundenheit zu Mitmenschen und Natur, die Zusammenarbeit mit regionalen Produktionsstätten und die Ehrlichkeit im ökologischen Handeln.

*Schwabepower* bezieht bio-zertifizierte Baumwolle aus Griechenland und der Türkei. Sämtliche Schritte der Produktion, vom Stricken über das Färben bis hin zur Konfektionierung, werden in Betrieben in ei-

Die nachhaltige Kollektion gibt's für Damen, Herren und Kinder – mit Veredelungen wie Stickereien von *Satema* aus Reutlingen

nem Umkreis von 50 Kilometern ausgeführt. So kann man sich sicher sein, dass unter guten Arbeitsbedingungen produziert wird und man spart CO<sub>2</sub>, da nur sehr geringe Transportwege entstehen.

### So fühlen sich Lieblingsstücke an

Wer den Gedanken der Nachhaltigkeit wirklich ernst nimmt, der achtet allerdings nicht nur auf eine nachhaltige Produktion. Die Frage ist auch, wie lange ein Produkt hält und schön bleibt. Da zeigt sich die Qualität der *Schwabepower*-Stücke, die mit ihrem zeitlosen Design bewusst so gehalten sind, dass sie sehr lange tragbar bleiben. Lieblingsstücke wollen sie sein, die einen durchs Leben begleiten.

„Da wir auf die vielen chemischen Zusätze verzichten, die sich in herkömmlich hergestellten Kleidungsstücken finden, tragen sich unsere Teile angenehm anders“, erklärt Petra Siegle. Man fühlt das Naturmaterial, das durch die eigene Körperwärme schnell anschmiegsam und kuschlig wird. „Die Masche lebt“, sagt die Leiterin von *Schwabepower*, „wenn sie nicht chemisch standardisiert wurde“. Ein



Mit Schnittdirektive Anja Bayer, Firmenchefin Steffi Schrode und Unternehmensleiterin Petra Siegle wird getüftelt (v. l.) – mit Stoffen, die bei *Gota* (o.) in Albstadt entstehen

In-Form-Ziehen nach dem Waschen, eine pflegliche Behandlung gehört also dazu, wird aber mit einer langen Lebensdauer belohnt.

Nicht nur die Haut, auch die Umwelt und die an der Produktion beteiligten

Menschen schon der Verzicht auf chemische Behandlung der Stoffe. Seinen Höhepunkt hat diese Schonung bei den ungefärbten Stoffen. Der crème-farbige Ton der reinen Baumwolle verbindet Natürlichkeit mit zeitloser Schönheit. Dennoch finden sich aber auch farbige Lieblingsstücke in der 50-km-Kollektion die nach *Oeko-Tex Standard* zertifiziert sind.



### BIERHIMMEL

BIERVERKAUF - HOFLADEN - BRAUKURSE



#### ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG BIS SONNTAG,  
SOWIE FEIERTAGS  
VON 11 - 18 UHR  
- MONTAG RUHETAG -

### BRAUHAUS

TANKBIER - KÜCHENKUNST - TERRASSE



#### ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH AB 11 UHR  
- DIENSTAG UND MITTWOCH RUHETAG -

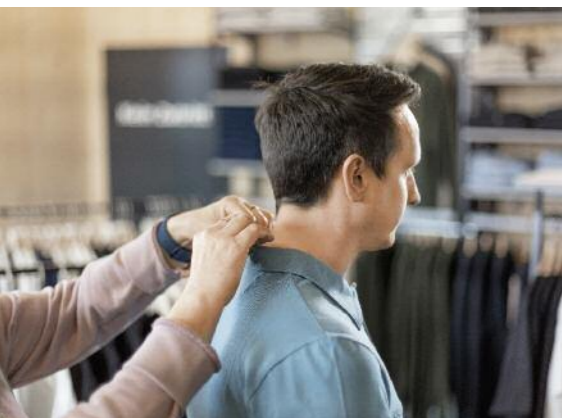
### BIERGARTEN

GENUSS - NATUR - KINDERSPIELPLATZ



#### ÖFFNUNGSZEITEN

FREITAG UND SAMSTAG  
AB 14 UHR, SONN- UND  
FEIERTAGS AB 11:30 UHR  
- SAISON: 28.04. BIS 03.10.2023 -



Neben den Textilien finden sich auch so manche Produkte aus der Region – wie die Gewürzmischung für Hülsenfrüchte

### Für ein besseres Morgen

Ein Haus aus rohem Holz, ursprünglich für eine Baumaschinen-Messe gezimmert, diente ursprünglich in Hayingen als Verkaufsraum. Nachhaltigkeit auch hier, denn üblicherweise werden solche Bauten nach den Messen massenweise entsorgt. Ganz aktuell eröffnet im Nachbarort Zwiefalten der neue *Schwaben-*



*power*-Laden und bereichert das malerische Örtchen um eine weitere Attraktion. Die gesamte Kollektion findet sich hier, dazu ein kleines Sortiment weiterer regionaler Produkte, querbeet aus dem *Bio-sphärengebiet*.

Wem der Weg nach Zwiefalten zu weit ist, der stöbert im Online-Shop. Die Ware findet dann, wie sämtliche Transporte der Firma, in einem Elektroauto zur Post. Dieses wird sogar mit dem selbst hergestellten Strom betrieben, der von den *MTS*-Dächern in Hayingen kommt.

In allem spürt man hier die Haltung, aus der heraus die Marke *Schwabenpower* entstanden ist und geführt wird. „Für ein besseres Morgen“ nennen sie es, und meinen damit ein Morgen, in dem man miteinander und mit der Natur wertschätzend umgeht, in dem man Dinge macht, zu denen man sich nicht aus Gewohnheit, sondern aus Vernunft entscheidet, ein



LIBLINGSSTÜCKE VOLLER WERTE

Laden im ehemaligen  
Messehaus in Hayingen  
Innovationsweg 1 | 72534 Hayingen  
Telefon 073 86 - 97 55-200

Ladengeschäft Zwiefalten  
Hauptstraße 8 | 88259 Zwiefalten  
Öffnungszeiten:  
Mi + Fr 9 – 12 Uhr | Do + Fr 14 – 17 Uhr  
Sa 10 – 16 Uhr

Online-Shop  
[www.schwabenpower.de](http://www.schwabenpower.de)

Morgen das geprägt ist von Engagement und Herzlichkeit.

Dafür setzen sie sich ein, gemeinschaftlich mit ihren Partnern im Produktionsprozess, zu denen ein oft freundschaftliches Verhältnis besteht, und mit viel Biss. „Wenn man so etwas anfängt“, sagt *MTS*-Gründer Rainer Schrode, „weiß man nicht, was auf einen zukommt. Und das ist gut so, denn sonst würde man es nicht machen.“ Schön, dass sie es machen, es bereichert unsere Region um eine individuelle, sehr authentische und tatsächlich im besten Sinne schwäbische Marke.



### Portulak-Nocken

mit Parmesan

**Zutaten** (für 4 Personen):

550 g Portulak • 150 g Ricotta • 50 g Parmesan, frisch gerieben • 150 g Dinkelvollkornmehl • 100 g Butter • 1 Eigelb • 1 kleine Zwiebel • Salz • frischer Pfeffer • frische Muskatnuss

**Zubereitung:**

**1** Den Portulak waschen, trocken schleudern und fein hacken, etwa 50 g als Deko-Kräuter beiseitestellen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in etwas Butter glasig dünsten.

**2** Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Rührgerät cremig rühren. Den Portulak, die Zwiebeln und das Eigelb dazugeben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verrühren. Das Mehl nach und nach dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

**3** In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei Esslöffeln kleine Nocken abstechen und portionsweise im siedenden Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

**4** Den Backofen auf 200 °C heizen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Die Portulak-Nocken in die Form setzen, die restliche Butter in Flocken darübergeben und alles mit Parmesan bestreuen. Die Nocken für etwa acht Minuten in den heißen Backofen schieben und mit gehacktem Portulak bestreut sofort servieren.



Einen guten Appetit wünscht  
Ihnen die Marktleben-Küche



Ob bei den alten Griechen oder bei Hildegard von Bingen – Portulak gehörte in jeden Heilpflanzengarten. Lassen wir uns doch die Gemüsepflanze wieder schmecken. Gute Gründe gibt's genug.

## Vergessener Schatz

Wer einmal durch Asien gereist ist, hat wahrscheinlich ein hierzulande schon fast vergessenes Gemüse gekostet: Portulak. Ursprünglich in mittelalterlichen Klostersgärten angebaut, ist die krautige Gemüsepflanze ein Schatz, der auch bei uns langsam wiederentdeckt wird. Und das ist gut so.

### Innere Werte

Portulak, der auch als Gemüse- oder Sommer-Portulak bezeichnet wird, ist nicht nur sehr vielseitig verwendbar, sondern auch lecker und gesund. Vor allem als Rohkost punktet das Kraut besonders mit seinen inneren Werten, darunter viel Vitamin C. Mit seinem erfrischenden, säuerlichen und leicht nussigen Geschmack lassen sich mit ihm tolle Salate zubereiten und die gehackten Blätter dienen als frische Kräuter.

Wer es lieber mit Gemüse hält, kann die fleischigen Stängel mit den saftigen Blättern auch wunderbar wie Spinat zubereiten – was eine riesige Rezeptvielfalt eröffnet.

### Wilde Sammlung

Mit seinem hohen Wassergehalt von rund 92 Prozent ist das Würzkraut ein optimaler Begleiter für die leichte sommerliche Küche. Außerdem wird der Pflanze eine blutreinigende und entzündungshemmende Wirkung nachgesagt.

Wer gerne draußen unterwegs ist findet Portulak in seiner Wildform an warmen Standorten, etwa in Weinbergen. Hier kann man auch die Blütenknospen ernten, die, eingelegt in Gewürzessig, eine Delikatesse sind. Probieren wir's aus – unsere Vorfahren haben in den Knospen schon einen Kapern-Ersatz entdeckt.

### Tipps & Wissenswertes zum Portulak

**Nährstoffe:** Portulak erhält viel Vitamin C und E, Mineralstoffe wie Kalium, Calcium und Magnesium und bietet wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

**Einkauf:** Beim gut sortierten Gemüsehändler und auf Wochenmärkten ist Portulak zu finden. Achten Sie auf Frische ohne matschige Stellen.

**Lagerung:** Nach der Ernte genießt man Portulak möglichst frisch. Das Küchenkraut hält sich, in ein feuchtes Tuch eingeschlagen, maximal 2-3 Tage im Gemüsefach des Kühlschranks frisch.

**Genuss:** Portulak bereichert unsere Küche auf sehr vielfältige Art. Roh punktet er in Salaten, Smoothies oder als Kräuter. Als Gemüse lässt er sich wie Spinat verwenden und ist damit eine schmackhafte Variante in Aufläufen, Nudelgerichten oder sogar auf Pizzen und eine leckere Gemüsebeilage zu Fleisch oder Fisch. Wer mag, kann das Küchenkraut in Salz und Essig einlegen und zu Pesto oder auch in Kräuterbutter oder -quark verarbeiten.

STICK | DRUCK | LASER | LABELING |  
INDIVIDUELLE KOLLEKTIONEN

NET NUR  
ZUM SCHAFFA.

Perfekt abgestimmte Workwear  
auf Deine Corporate Identity.



[www.satema.de](http://www.satema.de) | [www.shop.satema.de](http://www.shop.satema.de)

SA  
TEMA  
CORPORATE  
FASHION

Berg

GRILLZEIT  
IST BERGZEIT

MITMACHEN  
& GEWINNEN

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN  
[www.berghier.de](http://www.berghier.de)





Vom Acker auf den Teller – auch eine Kochvorführung gehört zur Veranstaltungsreihe



## Zurück in die Zukunft

Die *Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb Xäls* präsentiert sich auf der *Balinger Gartenschau*. Mit einer lebendigen Veranstaltungsreihe macht sie die 17 Nachhaltigkeitsziele der *Vereinten Nationen* erlebbar.

**W**er hierzulande ein Glas Gsälz auf dem Frühstückstisch stehen hat, ist weit mehr als nur Schwabe. Der Gsälz-Brot-Esser liebt traditionell Geschmackvolles und das handgemacht aus der eigenen Region.

### Patenschaft: Marmelade

Für die *Ökologische Genossenschaft Neckar-Alb* gab die schwäbische Marmelade damit den perfekten Anstoß für ihren Namen *Xäls*. Die 2019 ge-

gründete Genossenschaft bringt Produzenten, Händler und Verbraucher von Bio-Lebensmitteln aus der Region an einen (Frühstücks-)Tisch. Damit macht sich *Xäls* stark für die kleinen regionalen Strukturen und arbeitet mit einem Netzwerk das fair zu Mensch, Tier und Umwelt agiert. Vom Brot bis zum Ziegenkäse kann man sich so Lebensmittel, ausgezeichnet mit dem *Xäls*-Logo, schmecken lassen, aktuell von 13 Partnerbetrieben.

### Gartenschau: Nachhaltigkeit

Dass bei *Xäls* viel nachhaltiges Denken im Spiel ist, hat die Macher auf die Idee gebracht sich auf der *Balinger Gartenschau* zu präsentieren – schließlich hat der Zeitgeist wieder im eigenen Beet zu werkeln viel mit Nachhaltigkeit im Garten zu tun.

In einer Veranstaltungsreihe spiegelt *Xäls* nun die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung wider, die *SDGs* (*Sustainable Development Goals*), die die *Vereinten Nationen* formuliert haben. „Mit tollen Kooperationspartnern machen wir so die Nachhaltigkeitsziele lebendig erlebbar und beleuchten damit den globalen Norden“, erzählt Tessa Bornemann, die leidenschaftlich die Öffentlichkeitsarbeit bei der ökologischen Genossenschaft gestaltet. „Im *Fairen Garten* wirft die *Steuerungsgruppe Fairtrade-Stadt Balingen* den Blick mit den *SDGs* auf den globalen Süden.“ Ob Vortrag, Mitmachaktion, Kochvorführung oder Modenschau, *Xäls* zeigt sich hier wieder als großartiger Netzwerker, der mit einem sehr vielseitigen Programm punktet.

Gestartet am 10. Mai, lädt die Veranstaltung jeweils mittwochs, bis zum 20. September zu den verschiedenen Vortragsbühnen oder den Erlebnisauen auf dem Gartenschauland ein. Wer also plant sich von Blütenpracht, Wassergärten, Eyachterrassen oder der Kulturmeile begeistern zu lassen, sollte unbedingt einen „*Xäls*-Mittwoch“ dafür wählen.



Die handgemachten Nudeln *PASCHTA MIA* sind das neueste Produkt in der Reihe von *Xäls*-Lebensmitteln

### Die Xäls-Veranstaltungsreihe – Juni bis September – auf der Balinger Gartenschau



#### Für den Wald erfunden – für die Welt gemacht...

Kooperationspartner: Dr. Ulrich Schraml, Landratsamt Zollernalbkreis Forstamt  
7. Juni | 18 Uhr | Hauptbühne



#### Menschenrechte hin oder her

Kooperationspartner: Amnesty International – Gruppe Hechingen  
21. Juni | 18 Uhr | Jugendhausbühne



#### Green Slow Fashion In Scene

Kooperationspartner: KaufHaus Schramm/ Goldeck/Leka  
5. Juli | 18 Uhr | Plazabühne



#### Kann Bio die Welt ernähren?

Kooperationspartner: Manfred Kränzler (Schönberghof)  
12. Juli | 18 Uhr | Plazabühne



#### Wahre Heilung kommt von Innen

Kooperationspartner: Dr. Harald Banzhaf  
19. Juli | 18 Uhr | Plazabühne



#### Lebensraum Wasser

Kooperationspartner: Umweltmobil Donnerkeil der Sparkassenstiftung Umwelt + Natur  
26. Juli | 17 Uhr | Erlebnisauen



#### Menschenwürdige Arbeit geht uns alle an

Kooperationspartner: Steuerungsgruppe Fairtrade-Stadt Balingen/Weltladen Balingen  
2. August | 18 Uhr | Plazabühne



#### Kochshow: Vom Acker bis zum Teller

Kooperationspartner: b2 Bio pur, Xäls  
9. August | 17 Uhr | Hauptbühne



#### Vom Samenkorn auf den Teller

Kooperationspartner: Kulturpflanzenentwicklung Obergrashof e.V., Urban Ewald  
16. August | 17 Uhr | Plazabühne



#### Fashion for Future

Kooperationspartner: Joy Leonie Defant, Mey GmbH & Co.KG  
23. August | 18 Uhr | Plazabühne



#### Nachhaltig leben und wohnen in der Stadt Balingen

Kooperationspartner: generationennetz balingen und erlebnisreich wohnen  
30. August | 18 Uhr | Plazabühne



#### „Nimm Frauengold und du blüht auf“

Kooperationspartner: Frauengold, Zollernalbkreis: Kommunale Gleichstellungsbeauftragte, FrauenHaus, Informations- und Beratungsstelle FEUERVogel gegen sexuelle Gewalt, Diakonie Bezirksstelle BL  
6. September | 18 Uhr | Plazabühne



#### „Einfach besser leben“

Kooperationspartner: Prof. Dr. Henning Austmann, Klimaschutzmanagement Landratsamt Zollernalbkreis  
13. September | 18.30 Uhr | Plazabühne



#### Eine außergewöhnliche Quelle & Extremschwimmen für den Gewässerschutz

Kooperationspartner: Philipp Ketterer (Hornberger Lebensquell), Prof. Dr. Andreas Fath  
20. September | 18 Uhr | Hauptbühne

### Erlebnis: Genossenschaft

Und natürlich kann man neben den Veranstaltungen dann auch mit Verantwortlichen der Genossenschaft ins Gespräch kommen, mehr über ihr Tun erfahren und entdecken, dass das Genossenschafts-Prinzip bei *Xäls* ganz real ist. Denn als Mitglied wird man Miteigentümer der gemeinsamen Sache und ist in der Generalversammlung gleichberechtigt stimmberechtigt, ganz egal wieviele Anteile man hält.

Wir haben eine Menge tolle Initiativen in unserer Region, in denen man sich in Sachen Nachhaltigkeit engagieren könnte – mit der *Xäls*-Genossenschaft geht man zurück in die Zukunft.



# Das Abo

ganz frisch!

Ein Jahr  
25 Euro  
6 Ausgaben  
|||||

## WIR BRINGEN DEN GENUSS NACH HAUSE

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

# WIR SIND XÄLS

Die Genossenschaft, die alle an einen Tisch bringt.

**Wir sind Xäls – eine Genossenschaft von Verbraucher\*innen, Händler\*innen, Verarbeiter\*innen und Produzent\*innen ökologisch erzeugter Lebensmittel.**

1. Wir retten die regionale Lebensmittelversorgung
2. Wir sorgen für den Erhalt der bäuerlichen Familienbetriebe
3. Wir bewahren die schwäbische Kulturlandschaft
4. Wir schützen die Artenvielfalt
5. Wir stärken das Lebensmittelhandwerk
6. Wir schaffen Arbeitsplätze vor Ort
7. Wir entwickeln die regionale Wertschätzung
8. Wir bemühen uns um wohnortnahen Einzelhandel
9. Wir kämpfen gegen den Klimawandel
10. Wir machen die Zukunft enkeltauglich.



Werden Sie jetzt Mitglied in unserem Netzwerk!



**Kein Geld verheizen!**

Neue gesetzliche Regelungen stellen manchen Hauseigentümer vor schwierige Überlegungen. Bevor man zur Tat schreitet, lohnt es sich auf jeden Fall, die *KlimaschutzAgentur* des Landkreises zu Rate zu ziehen. Ihre Beratung hilft, stattliche Summen bei der Instandhaltung und Modernisierung von Haus oder Wohnung einzusparen.



Eine telefonische Beratung von 45 Minuten Dauer bekommt man hier auf Staatskosten. Sie bietet kompetente Informationen zu gesetzlichen Leistungen bei Sanierungsvorhaben, zu Zuschüssen, Auflagen und Steuern. Ihre Tipps zum Stromsparen sind auch für Mieter interessant.

Es ist ganz einfach: Werfen Sie einen Blick auf die Homepage und vereinbaren Sie einen Termin per Mail oder Telefon. Unterlagen können vorab per Mail eingereicht werden, und schon gibt's eine Beratung von Leuten, die sich wirklich auskennen.

**Rundherum****Ährenwort**

Mannshohes Getreide, gibt's so etwas wirklich? Bei einer beeindruckenden Felderführung wird der Kenner von Urgetreide, Prof. Dr. Jan Sneyd, nicht nur auf diese Frage eine Antwort haben. Rund 30 alte Getreidesorten gedeihen in „seinem“ *Veit-Projektgarten*, den der Fachmann mit viel Engagement von der Aussaat bis zur Ernte betreut. *Slow Food Arche-Passagiere* wie der *Dickkopfweizen* und der *Samtrot Ur-Binkel* aber auch Emmer, Einkorn und andere Getreide wecken hier bei großen und kleinen Gästen garantiert Begeisterung für so manches Korn.

> **Beuren | Veit-Projektgarten | 20. Juli | 14.30–16.00 Uhr/16.00–17.30 Uhr | Anmeldung: [events@baeckerhaus-veit.de](mailto:events@baeckerhaus-veit.de) | [www.baeckerhaus-veit.de](http://www.baeckerhaus-veit.de)**

**Kraftquelle**

Tai-Chi ist Meditation in Bewegung. Das Ziel ist, in Verbindung zu kommen mit sich, dem eigenen Körper, der eigenen Energie, mit anderen Menschen und der Umwelt, der gegenwärtigen Situation. Ab dem 12. Juni bietet die *GSA Gesundheits-Sport-Akademie* die Möglichkeit, in einfachen Bewegungen die Grundlagen des Tai-Chi zu erlernen. Es sind

Übungen, die keinerlei Vorkenntnisse erfordern und wer mag, kann sich den Kurs eventuell von seiner Krankenkasse bezuschussen lassen.

> **Reutlingen-Sondelfingen | GSA | ab 12. Juni | montags 18.00 Uhr | [www.easy-sports.com/reutlingen1](http://www.easy-sports.com/reutlingen1)**

**Abendstunde**

In ihrer praktischen Arbeit setzt Claudia Veith auf die Kinesiologie und das Programm der *Fünf Tibeter*. Mit Dozenten bietet sie jetzt eine Vielfalt an Vorträgen und Veranstaltungen an. Da werden etwa ein gesunder Schlaf oder unser Rücken beleuchtet oder es geht ums Konflikte erkennen und lösen mit geführter Mediation. Spannende Themen bei denen auch die Fröhlichkeit und unser Ohr nicht zu kurz kommen – mit Lachyoga und Klangschalenkonzert.

> **Reutlingen | Claudia Veith Kinesiologie | montags/donnerstags 19.30 Uhr | Alle Termine: [www.veith-kinesiologie.de](http://www.veith-kinesiologie.de)**

**Aromafluss**

Frisch geerntet entwickeln Kräuter und Früchte im Destillationsbad wahre Wunderaromen – zu haben ist der Gin neben dem *After Work* auch in der Tourist Info, der *Brennerei Straßer* und bei Anne Gekeler



## Der gute Geist von Metzinger

Mit diesem biologischen, unverfälschten Gin packten die Macher die ganze Kraft der Metzinger Botanik in die Flasche. Jetzt präsentieren sie ihre Kreation bei einem *After Work*.

Von dem zweiten Jahrgang 2022 stehen nur noch ein paar Restflaschen im Metzinger Keller. Es sind nicht allzu viele Liter, die die *Brennerei Straßer* im Schulterchluss mit der Kräuterpertin Anne Gekeler auf den Markt bringt; schließlich ist das Ermstal endlich und die Kräutermenge überschaubar. So kann man durchaus jeweils von einem Jahrgangs-Destillat sprechen.

**Wieso eigentlich Gin?**

Glänzt das Ermstal nicht vor allem durch die saftigen Streuobstwiesen und dem fruchtbaren Braunjura-Basalttuff der Hofsteige-Weingärten? Nun beweist der *Schäferlauf*, ein paar Kilometer weiter östlich in Bad Urach, dass es hier auf der Alb schon seit Jahrhunderten die Schafhaltung gibt. Wollepropfen pflegen die Heiden, mümmeln Gräser, schnabulieren junge Triebe – nur den Wacholder, den verschmähen sie.

**Nur Metzinger Eigengewächse**

So. Nun hat man die Hauptzutat vor der Haustür, den Wacholder. Nur verlangt die *EU* beim Gin einen speziellen sogenannten „Neutralalkohol“, einen, der nicht wie üblich drei bis vier Mal, sondern rund hundert Mal destilliert wird. Das schaffen die üblichen Brennereien nicht. Manuel Straßer fand

einen – im Schwarzwald, der ebenfalls nur regionale Grundlagen verwendet.

Und diesen neutralen Alkohol aromatisiert der Dettinger Brenner nun nahezu ausschließlich mit Metzinger Aromen, welche durch nochmalige Destillation konzentriert werden. Schafgarbe, Labkraut, Lavendel, Zitronenmelisse, gar Colakraut (was das Multikulturelle der Outlet-City-Stadt zitieren soll). Es sind zahllose Kräuter, die er zusammen mit Anne Gekeler auswählt und eigene Rezepte entwickelt. Denn nicht jedes Kraut wächst jedes Jahr gleich, nicht jede duftende Pflanze behält in der Ehe mit Alkohol ihren Geschmack.

Der Gin strotzt vor *Botanicals*, so heißen die gintypischen Pflanzengruppen, Kräuter, Samen, Rinden und Beeren. Künstliche Aromen oder gar Zuckerzusatz verwendet Manuel Straßer nicht. Übrigens: Es ist zwar Zufall, aber ein willkommener, der das flüchtige Auge beim Lesen vom Namen *Metzinger* an „Medizin“ erinnert: In frühen Jahrhunderten erhielt man seinen Vorläufer in Apotheken für Nieren oder Gicht.

**Premiere 22. Juni**

Gin lebt von seiner Frische; er muss nicht reifen wie etwa Whisky. Jetzt steht eine neue Ernte vor der Tür, und als Belohnung erhält er gleich ein neues Etikett. Den 23er Metzinger Geist aus der Flasche präsentiert die stolze Stadt am 22. Juni mit einem *After Work* von 17 bis 21 Uhr auf dem Rathausplatz.

**Energiesparen daheim?  
Sie haben's in der Hand!**

**Wir beraten Sie.  
Kostenlos.**

Egal ob beim Hausbau, bei der Sanierung oder im Alltag: Wir geben wertvolle Tipps, informieren über Fördermöglichkeiten und beraten Sie. Individuell, neutral und unabhängig.

Mehr Infos gibt's unter:  
[www.klimaschutzagentur-reutlingen.de](http://www.klimaschutzagentur-reutlingen.de)

**KLIMASCHUTZAGENTUR  
LANDKREIS REUTLINGEN**

**DRUCKFRISCHE  
QUALITÄT  
AUS DER REGION**

Druckerei Raisch GmbH & Co. KG  
Auchtertstraße 14 · 72770 Reutlingen  
Tel. 07121 / 5679-0 · [info@druckerei-raisch.de](mailto:info@druckerei-raisch.de)  
[www.druckerei-raisch.de](http://www.druckerei-raisch.de)

**Raisch**  
DRUCKT



**MMT** METZINGER  
MARKETING  
TOURISMUS



**AFTER WORK METZINGER**  
22.06.2023 | 17-21 Uhr | Marktplatz

DJ · Drinks · Food · Relaunch Metzinger



[f @metzingen\\_stadtmarketing](https://www.instagram.com/metzingen_stadtmarketing) #kaufimstädtle [www.metzingen.de](http://www.metzingen.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 | **Achaln Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Backstube Schnurr** Alexanderstraße 72 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **better2gether** Bismarckstraße 63 | **Bioland Bäckerei Stupp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio Bäckerei Berger** Am Busbahnhof / Römersteinstraße 3 / Sonnenstraße 83 / Steinachstraße 10 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Café Rebental** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Da Capo** Emil-Adolff-Straße 14 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **E-Center** Emil-Adolff-Straße 21 | **E-Center Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Edeka Möck** August-Lämmle-Straße 17 / Friedrich-Naumann-Straße 31 | **ENGEL STORE** Wilhelmstraße 109 | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **fashionMIE** Kaiserpassage 7 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **Fridi unverpackt** Weibermarkt 3 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Genießerscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Himmelbrett** Burgplatz 1 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **La Perla** Deckerstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Lán-gossnack** 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 | **Teeladle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 2 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **VAUDE Store** Wilhelmstraße 131 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Hepstraße 91

### In der Region

Albstadt **Gota** - **Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** | Bad Urach-Seeberg **Speisecafé Schlössle** | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **VIVENA Markthalle** | Burladingen **Optik Gut** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salzglück** | Dußlingen **eBikes Dußlingen/Tübingen** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | 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 **Gestütshop** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Großbettlingen **Garagenlädle** | Hayingen **Hofgut Maisenburg** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** - **Rathaus** - **Scheunenladen** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Stall Willi Wolf** | Holzelfingen **Disana** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Marktplatz 11** - **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Sahnehäubchen** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof-TV Münsingen e.V.** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Au-ingen **Albmaler Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springlerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | 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** - **Rosenkranz Genuss** - **Schairers ESKULTUR** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenossenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug** - **Bioland Gärtnerhof Werner** - **Flos Hühnerhof** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gäch-ingen **Failenschmid** - **Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | St. Johann-Würtingen **Dorfbäckerei Tiefenbach** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** - **Bäckerei Glocker** - **Edeka Roggenstein** | Trochtelfingen-Haid **Alb-Vital** | Tübingen **BOXENSTOP Museum** - **eBikes Dußlingen/Tübingen** - **Bäckerhaus Veit** - **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten** - **und Whiskybrennerei** | Tübingen Wochenmarkt **Markt & Handel Silke Frech** | Wannweil **Connys Hoflädle** - **Gärtnererei 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](mailto:info@marktleben.de)

# Regionale Qualität

**Mikeler**  
Obst & Gemüse  
*Frische aus Leidenschaft*

Endlich  
**Erdbeerzeit**

Samstags auf dem Wochenmarkt  
Reutlingen | Nagold

**NEUE VORTRAGS-  
VERANSTALTUNGEN**

UNTER ANDEREM:  
• Die Macht der Gedanken  
• Gesunder Rücken  
• Welcher Menschtyp sind Sie?  
• und mehr

**JETZT BUCHEN!**

**CLAUDIA VEITH**  
KINESIOLOGIE  
AKADEMIE · CONSULTING  
*Erlebe Deine Energiekraft*

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

**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](http://www.pflegegeldhilfe.org)  
Telefon: 071 21 - 695 45 15