

Marktleben

Der Genuss in unserer Region.



Blütenreich
Unterm Himmel
Aus der Natur schöpfen

Motivsuche
Durch Gassen
Komposition des Schönen

Zeiträume
Im Ferienzimmer
Atempause gesucht?

Gartenfreund

Ein Fest für alle Gärten



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Komm in meinen Garten. Ich möchte, dass meine Rosen Dich kennenlernen.“ Was für ein Gedanke. Einer, der uns vielleicht erstmal stutzen lässt. Doch beim zweiten Blick spiegelt er auf wunderbare Weise, wie unsere Beziehung zur Natur sein kann: auf Augenhöhe. Der irische Dramatiker Richard Brinsley Sheridan, den wir hier zitieren, erhebt sich nicht über die Natur, sondern er geht mit ihr um wie mit einem geschätzten Menschen.

Gerne haben wir für dieses Marktleben einen großen Natur- und Gartenfreund unserer Region getroffen: Peter Bock. Er führt mit viel Herzblut in Eningen die Baumschule Rall in fünfter Generation. 175 Jahre Kompetenz sind so zusammengekommen – was für ein guter Grund, das jetzt mit allen Pflanzenliebhabern zu feiern, bei einem großen Gartenfest in der Baumschule.

Die Natur, sie zieht sich durch dieses Marktleben wie selten zuvor, da ist keine Seite auf der es nicht blüht, grünt und duftet. Da sind zwei Klassiker, die wieder ihre Türen öffnen: In der Reutlinger Pomologie ist das die wohl größte Gartenmesse Süddeutschlands, während durch Münsingens Gassen der Markt rund um Kunst und Gartenvielfalt mäandert. Eine dritte Türe (wenn auch nur wieder in metaphorischem Sinne) hat sich in Reicheneck geöffnet, denn hier gibt's jetzt auch unter freiem Himmel ein riesiges Blumenangebot. Wir schauen mit dieser Ausgabe in blühende Streuobstwiesen, zu einer kulinarischen Wanderung durch die Neuhäuser Weinberge und haben für alle, die einfach mal die Füße hochlegen möchten, den perfekten Ort für eine Atempause gefunden.

Der Frühling, er macht auch Lust in den Garten einzuladen – überlegen Sie doch mal, vielleicht möchten Sie ja, dass Ihr Baum einen lieben Menschen kennenlernt.

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien Blüten reich erleben	3
Ausflugsmobil Berge, Bummel, Badespaß	3
Zeiträume Atempause gesucht?	4
Blütenreich Aus der Natur schöpfen	5
Motivsuche Komposition des Schönen	6
Frühlingsküche Die Blattwende	7
Gartenfreund Ein Fest für alle Gärten	8
Wiesenfest Blüten im Gewand	11
Frühlingserwachen Einen Traum wagen	12
Gartenliebe Bring deinen Mäher mit!	12
Nestbau Der individuelle Punkt	14
Rundherum Alte Sorten entdecken, Markt- treiben in Museumsmauern und wo Yoga Ayurveda begegnet	14
Zufußgenuss Gelacht, gerungen, gemacht!	15

Impressum

Herausgeber & Konzeption: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de
Layout: Christine Olschewski
Text: Jochen Frank, Christine Olschewski, Eckhard Grauer (15)
Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4, 6, 8-11, 13/Musik/Kunst, 14/Veith); Adobe Stock (2, 3, 7, 14/Sorten/Yoga); Beate Armbruster Fotografie Gestaltung (2/EBK, 5, 6/Blumen, 12/13); BOXENSTOP/Ulrike Anhalt (12); Stadtmuseum Tübingen (14); Metzinger Marketing Tourismus (15)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Marktleckereien



Blüten reich erleben

In Japan ist es eine landesweite Tradition die Kirschblüte mit großen Kirschblütenfesten zu feiern. Doch Hanami, das „Blüten betrachten“, geht auch auf schwäbisch – und zwar wunderbar, leben wir doch in der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaft Europas.

Die Natur muss gefühlt werden.
Alexander von Humboldt
(1769 – 1859)
Deutscher Forschungsreisender

Und anders als beim Hanami im Land der aufgehenden Sonne, decken die heimischen Blütenlandschaften auch reichlich unseren Tisch. Viel Kulinarisches gibt es deshalb auch zu entdecken wenn das Schwäbische Hanami mit unzähligen Veranstaltungen einlädt, das Schwäbische Streuobstparadies zu entdecken: da werden essbare Blüten gesammelt und zubereitet, da lockt ein Streuobstwiesen-Brunch oder Wildkräuter von Obstwiesen verwandeln Quark oder Butter zu allerlei Leckerem.

Über sechs Landkreise erstrecken sich die blütenreichen Aktionen, die der Verein Schwäbisches Streuobstparadies wieder auf die Beine gestellt hat. Keine Frage, da ist für jeden etwas dabei. Oder wollten Sie nicht schon immer mal einen Sennen-Mähkurs machen während Ihre Kinder vielleicht auf Entdeckerekursion sind? Der Blick ins Veranstaltungsprogramm lohnt sich also – denn das Schwäbische Hanami zeigt uns nicht nur die unglaubliche Schönheit unserer Streuobstwiesen. Wer ihren Reichtum für Mensch und Natur wahrnimmt, weiß, warum wir dieses Paradies unbedingt erhalten müssen.

> www.streuobstparadies.de | @streuobstparadies

Ausflugsmobil

Berge, Bummel, Badespaß

Sie haben Lust auf einen großen Familienausflug, aber das Auto ist zu klein? Kein Problem. Steigen Sie doch um auf Bus und Bahn. Das naldo-Freizeit-Netz bringt Ausflügler, Wanderer und Radler in die Landkreise Reutlingen, Tübingen, Sigmaringen und den Zollernalbkreis.



Ganz egal, ob Radeln an der Donau, Muttertags-Bummel auf der Garden-Life, Höhenmeter am Albrauf zählen oder Baden im Schwabenmeer, vom 1. Mai bis 20. Oktober kann man sich mit dem zuverlässigen ÖPNV-Netz ganz bequem quasi überallhin chauffieren lassen. Sonn- und feiertags sind die Busse und Bahnen mit ihren unzähligen Verbindungen unterwegs, auch vielfach mit speziellen Radbussen. Übrigens: das Fahrrad fährt beim naldo-Freizeit-Netz im Zug immer kostenlos mit.

Probieren Sie's doch aus. Der Familienausflug wird so sicher für alle ein Gewinn – also für Mensch und Umwelt.

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

Für Stadt, Land, Bus & Bahn

Freizeitipp auf www.naldoland.de:

**Fünf Personen, ein Tag,
26,60 Euro – mit dem
Tagesticket Gruppe.**





Willkommen im Bio-Zimmer – im Haus der Familie Grießhaber kann man jetzt eine Auszeit genießen



Blütenreich



Was blüht denn da? Schwester Amadea und Bruder Markus helfen gerne weiter

Atempause gesucht?

Mit ganz besonderen Ferienzimmern lädt in Öschingen die *Bio Metzgerei Grießhaber* ein, für ein paar Tage aus Hektik und Entfremdung auszusteigen – und mal tief durchzuatmen.

Der Frühling ruft! Warum nicht einfach einmal zwei, drei Tage frei nehmen und seinem Ruf folgen? Mit dem Fahrrad oder Wanderrucksack die Vitalität der neugeborenen Natur einatmen, dazu muss man nicht erst einen halben Tag lang irgendwohin fahren. In Öschingen, am Fuß der Schwäbischen Alb, warten zwei ganz neue Ferienzimmer darauf, entdeckt zu werden.

Gerade wer die Atempause sucht, wird sie in diesen Räumen besonders genießen können. Denn das ganze Haus ist komplett aus Holz gebaut – in Fertigbauweise direkt aus Tirol. Die Ruhe, das Klima, der Duft des Holzes haben eine tiefe Wirkung auf die Seele und den Schlaf. Die gesamte Ausstat-

tung ist in Bio-Qualität, denn man übernachtet hier in einem ganz besonderen Betrieb.

Ein besonderer Ort

Das Mehrgenerationen-Haus, in dem die Zimmer liegen – jedes mit eigenem Zugang aber bei Bedarf mit einer Zwischentüre verbunden – ist das Wohnhaus der Familie Grießhaber. Deren Bio-Metzgerei ist aufgrund ihrer besonderen Arbeitsweise weit über die Region hinaus bekannt. Hier hat man eine hohe Achtung und Respekt vor der Würde der Tiere, jede Schlachtung wird mit Ruhe und Ernst vorgenommen.

„Jeder, der Fleisch isst, sollte einmal ein Tier getötet oder zumindest diesen

Moment miterlebt haben“, findet Desirée Grießhaber-Vetter, die die Metzgerei vor sechs Jahren von ihrem Vater übernommen hat. Damit nichts in den Verkauf kommt, was dem hohen Anspruch der von *Bioland* und *Demeter* zertifizierten Metzgerei nicht genügt, wird hier ausschließlich verkauft, was aus eigener Schlachtung stammt und, beim Wild, sogar aus eigener Jagd.

Ein guter Geist

Man betritt die Zimmer von einem Laubengang aus, der Platz für Fahrräder und deren Anhänger bietet. Ihm folgend geht's zur Sauna und ihrem idyllischen Vorplatz. Der Carport bietet einen Ladeanschluss für's Auto, aber auch wer mit öffentlichen Verkehrsmitteln anreist kommt gut an, der Bus hält nur 200 Meter vom Haus entfernt.

Das Frühstück der Metzgerei wäre einen eigenen Artikel wert. Die meisten Zutaten kommen von Partnerbetrieben, mit denen die Grießhabers verbunden sind, unter anderem über die ökologische Genossenschaft *Xäls*. Auch ein Vesper für den Tag wird gerichtet, alles selbstverständlich auch in einer vegetarischen Variante. Montag bis Freitag bietet die Metzgerei im gemütlichen Speiseraum dazu noch einen Mittagstisch an – und das natürlich nicht nur für ihre Zimmergäste.

„Wir freuen uns über den Kontakt mit unseren Feriengästen“, bekennt Seniorchef Karl-Heinz Grießhaber. Es ist der starke Rückhalt in der Familie, der so eine werthaltige und durch und durch ehrliche Arbeit ermöglicht. Hier zählen letztlich nicht die Bio-Zertifikate, hier, so darf man wirklich sagen, weht ein guter Geist.

Mit Vielfalt und Kreativität präsentieren die *Blumenmönche* jetzt auch ihre Leidenschaft rund ums Blühen in einem neuen Verkaufsareal in Reutlingen-Reicheneck.

Aus der Natur schöpfen

Blumen sind das Lächeln Gottes über der Erde“, heißt es auf der Homepage der *Evangelischen Bruderschaft Kucharismai*. „Bei wem?“, werden Sie jetzt vielleicht fragen. Und wahrscheinlich werden Sie mit einem „Ach so, ja klar“ antworten, wenn ich Ihnen sage, dass hier von den *Blumenmönchen* die Rede ist. Seit Jahrzehnten kennt quasi jeder von uns die Frauen und Männer in den grünen Kutten, die unzählige Wochenmärkte der Region mit diesem „Lächeln Gottes“ bereichern.

Vielfalt unter dem Himmel

Doch für die Recherche zu diesem Artikel gehe ich nicht auf einen Wochenmarkt. In Reicheneck, zwischen Reutlingen und Metzingen, treffe ich mich mit Schwester Amadea und Bruder Markus. Denn hier, auf ihrem langjährigen Betriebsgelände, ist ein ganz neues Verkaufsareal entstanden.

„Wir hatten die Idee, unsere Blumen dort anzubieten, wo sie in der Schöpfung ihren Platz haben, also in der Natur“, erzählen die beiden. Kurzerhand wurde ein altes Gewächshaus abgerissen, um eine Verkaufsfläche, eine Art Garten zu schaffen. Unter freiem Himmel lässt sich dort nun wunderbar die riesige Vielfalt entdecken – ein wahrer Farbenrausch für Garten, Terrasse oder Balkon. Und natürlich gibt's dazu auch eine kompetente Beratung, etwa bei Fragen zum Standort oder zur Pflege.

Kreativität trifft Humor

Zurück am Schreibtisch denke ich: Die Abkürzung *EBK*, sie könnte auch für „eine beeindruckende Kreativität“ stehen. Und da meine ich nicht nur die Pflanzenschilder, die einen Schmunzeln lassen. Ja, Gott muss Humor haben, und Bruder Markus wurde damit besonders gesegnet, wenn er etwa „Dem Schnitzel eine vegetarische Note geben“ an die Kräutertöpfe schreibt.

Schwester Amadea ist hier vor allem die kreative Seele wenn's um die Floristik geht. Denn, ob einfach mal mit Blüten einem lieben Menschen oder sich selbst eine Freude machen oder eine Hochzeit planen, die *Blumenmönche* sind auch dafür ein toller Partner. Und gerade für's große Fest kann man sich

hier entweder „nur“ die Blumen aussuchen, um damit dann selbst zu gestalten oder man überlässt den Profis das komplette Blumenarrangement – je nach Lust und Laune und vielleicht auch eigenem Budget.

Dass den Schwestern und Brüdern ihre Arbeit eine Menge Spaß macht, spürt man schnell, wenn man nach Reicheneck kommt. Und so nehmen sie jede Herausforderung an, selbst den Kundenwunsch nach einem Zitronenstrauß. Der, zugegeben, zwar bei den Kreativen so manche Schweißperle auf die Stirn trieb, in seiner Vollendung aber sogar kein Unikat bleiben sollte.

Übrigens, wer selbst mit Blumen, Naturmaterialien oder auch bei Mosaiken kreativ sein möchte, sollte mal auf ebk-blumenmönche.de schauen. Dort gibt's alle Kursangebote mit Bruder Paidoios, der sogar auch am 12. Mai auf der *GardenLife* ein Programm für Kinder anbietet – *Blumiges für Mama* heißt's dann, denn es ist Muttertag.



Wir sind für Sie da
Metzgerei: Di/Do/Fr 9 - 18 Uhr
Mi 9 - 13 Uhr | Sa 8 - 13 Uhr
Ferienzimmer: täglich

Guten Morgen Bio-Frühstück – Auszeit in unseren Ferienzimmern

Bio Metzgerei Grießhaber | Reutlinger Straße 37 | 72116 Mössingen
Telefon 074 73 / 64 58 | www.metzgerei-griesshaber.de | @



Blumenmönche direkt

Hier blüht's für Sie:
Do 16 - 19 Uhr • Fr 16 - 19 Uhr • Sa 9 - 12 Uhr
Seewiesen 1 • RT-Reicheneck • ebk-blumenmönche.de



Spinat-Frittata

Italienischer Eierkuchen

Zutaten (4 Personen):

1,2 kg Frühlingspinat • 100 g Parmesankäse • 8 Eier • 8 EL Milch • 1 mittelgroße Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 2 EL Olivenöl • Salz • frischer Pfeffer • Muskat

Zubereitung:

- 1 Den Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Den Parmesankäse reiben. Die Hälfte vom Käse mit den Eiern und der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
- 2 Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Acht schöne Spinatblätter zur Seite legen und den restlichen Frühlingspinat in Streifen schneiden.
- 3 Das Öl in eine große beschichtete und feuerfeste Pfanne geben und die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze etwa acht Minuten zugedeckt dünsten. Nach fünf Minuten den geschnittenen Spinat dazugeben und alles mit frischem Pfeffer und Salz würzen.
- 4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Käse-Eier-Mischung zum Spinat in die Pfanne gießen und etwa zwei Minuten stocken lassen. Den restlichen Parmesan anschließend darüber streuen und die Frittata auf der mittleren Schiene im Ofen 12-14 Minuten goldbraun backen.
- 5 Die Frittata aus dem Ofen nehmen und in acht Kuchenstücke schneiden. Auf schöne Teller je zwei Stücke setzen und mit den übrigen Spinatblättern garnieren.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche

Motivsuche

Es ist der Altag für alle Blütenliebhaber, Gartenwerkler und Kunstverliebten – am 21. April klingt der Kunst- und Gartenmarkt wieder durch die Münsinger Innenstadt.



Der Kunst- und Gartenmarkt ist nicht nur etwas für große Gäste – auch die Kleinen kommen dort auf ihre Kosten

Komposition des Schönen

Die Erde dreht sich, immer weiter. Und natürlich ist das gut so. Doch manchmal kann man sich des Eindrucks nicht verwehren, dass die Richtung irgendwie ein bisschen aus den Fugen gerät. Mir geht's jedenfalls so – sei es bei blühender Natur im doch (eigentlich) kältesten Monat Februar, als dieser Artikel entsteht oder bei so manchen Nachrichten.

Das schöne Motiv

Wie gut tut da ein bisschen Verlässlichkeit. Ein bisschen Kontinuität. „Das Geheimnis der Musik ist die Wiederholung des schönen Motivs“, meinte

einst der Dichter Friedrich Löchner. Auf Münsingen übersetzt heißt das, ohne Frage: Kunst- und Gartenmarkt. Er ist die alljährliche Komposition aus Flora und Formschönen. Und so wird der Markt diesmal am 21. April von 11 bis 17 Uhr wieder durch die Gassen der Münsinger Innenstadt klingen, begleitet von einem verkaufsoffenen Einzelhandel bis 16 Uhr.

Wer jetzt dort nach dem „schönen Motiv“ sucht, der wird viel Blühendes entdecken, oft liebevoll dekoriert mit angebotenen Kunstgegenständen aus Holz, Glas, Metall oder Stein. Wie in der Musik bilden sie eine Einheit,

manchmal ganz klein und doch großartig wie die Tonfolge einer Terz.

Rund 180 Aussteller bespielen den Kunst- und Gartenmarkt und sind mit allerlei Wissen und so manchem Tipp immer gerne Ansprechpartner rund um eine kreative Gestaltung unter freiem Himmel. Und, sie wecken mit ihrer tollen Angebotsvielfalt garantiert die Lust, jetzt die Gartenmöbel aus dem Winterschlaf zu holen. Denn mit einem schön gedeckten Tisch lassen sich wunderbar liebe Gäste und der Frühling empfangen – Inspiration gibt's auch hierfür, mit Geschirr oder Heimtextilien.

Der tolle Rahmen

Dass die Markt-Komposition glückt, dafür sorgt bei der Stadt Münsingen Gesine Rosenberger, die auch wieder mit neuen Ideen punktet. So gehört in diesem Jahr auch die Feuerwehr zum Rahmenprogramm. Wer also schon immer mal in einem „roten Riesen“ Platz nehmen wollte, ist jetzt dazu eingeladen. Überhaupt lässt Münsingen auch bei jungen Gästen keine Langeweile aufkommen, sei es beim Bungee Trampolin oder einer Spielstraße. Apropos Straße: Es macht Sinn, den Markt mit dem Rad anzusteuern – aus Parkplatzsicht und als kleinen Beitrag für die richtige Drehrichtung unserer Erde.

Die Zeiten ändern sich – auch in unseren Küchen ist das so. Gut so! Etwa beim Spinat, der heute knackig und frisch als eines der ersten heimischen Gemüse vom Frühling zeugt.

Die Blattwende

Für manche, inzwischen groß gewordenen Leute unter uns, ist er ein Graus. Oder besser gesagt: war er es. Pürrierter Tiefkühl-Rahmspinat hat einer ganzen Kinderschar einst gehörig den Appetit verdorben – wer mag's ihnen verdenken, war dieses „70-er-Jahre-Gemüse“ weder Gaumen- noch Augenschmaus.

Knackiges Frühlingsgemüse

Vielleicht haben wir ja von den Italienern gelernt – die das knackige Blattgemüse lieben und es verstehen, dies vielfältig zuzubereiten – denn frischer Spinat eroberte inzwischen auch unsere Küchen.

Je nach Aussaatzeit spricht man vom Frühlings-, Sommer-, Herbst- oder Winterspinat. Jetzt findet man also die Frühlingsvariante im Angebot, die auch oft Babyspinat genannt wird. Mit seinen kleinen hellgrünen Blättern ist er besonders zart – und kann deshalb auch super

roh gegessen werden. Dann nimmt unser Organismus auch das im Spinat enthaltene Eisen perfekt auf. Zwar weiß man inzwischen, dass es ein Wissenschaftsfehler war, der dem Blattgemüse einen aberwitzig hohen Gehalt des Mineralstoffs bescheinigte, aber es steckt auch so noch mehr als genug darin.

Kalorienarmer Figurmacher

Im Marktangebot können wir zwischen Wurzelspinat, der durch maschinelle Ernte mit Wurzelansatz verkauft wird, und Blattspinat, den losen Blättern, die von Hand geschnitten werden, wählen. Der Unterschied liegt dann höchstens beim Putzen, was beim Wurzelspinat einfach ein bisschen aufwendiger ist.

Probieren Sie's aus. Frühlingspinat ist ein leckeres und gesundes Gemüse, das dazu mit wenigen Kalorien auch einer tollen Sommerfigur entgegenkommt.

Tipps & Wissenswertes zum Frühlingspinat

Nährstoffe: Spinat steckt voller Magnesium, Folsäure und Eisen – auch wenn das viel weniger ist als lange Zeit angenommen, ist es immer noch mehr als genug. Außerdem punktet er mit viel Vitamin A, C und E.

Einkauf: Die kleinen Spinatblätter müssen frisch und knackig aussehen und dürfen keine matschigen oder braunen Stellen haben.

Lagerung: In einem Frischhaltebeutel oder eingewickelt in ein feuchtes Küchentuch hält sich Spinat zwei bis drei Tage im Gemüsfach des Kühlschranks. Wer ihn einfrieren möchte, blanchiert ihn zuvor zwei Minuten.

Genuss: Spinat ist unglaublich vielseitig in seiner Zubereitung. Roh peppt er allerlei Salate, Smoothies oder auch Kräuterquark auf. Gekaut schmeckt er lecker in Aufläufen, Pastagerichten, Pfannkuchen oder Omeletts und ist eine tolle Beilage zu Fisch oder Fleisch – und das ist nur eine kleine Auswahl an Möglichkeiten.

Münsinger Kunst- und Gartenmarkt

Münsingen Schwäbische Alb

www.muensingen.de

21. April 2024
von 11.00 - 17.00 Uhr
Innenstadt verkaufsoffen

Berg

BOTTICH GÄRUNG IST DER GIPFEL

Dank der Bottich-Gärung schmeckt unser Bier besonders lecker.

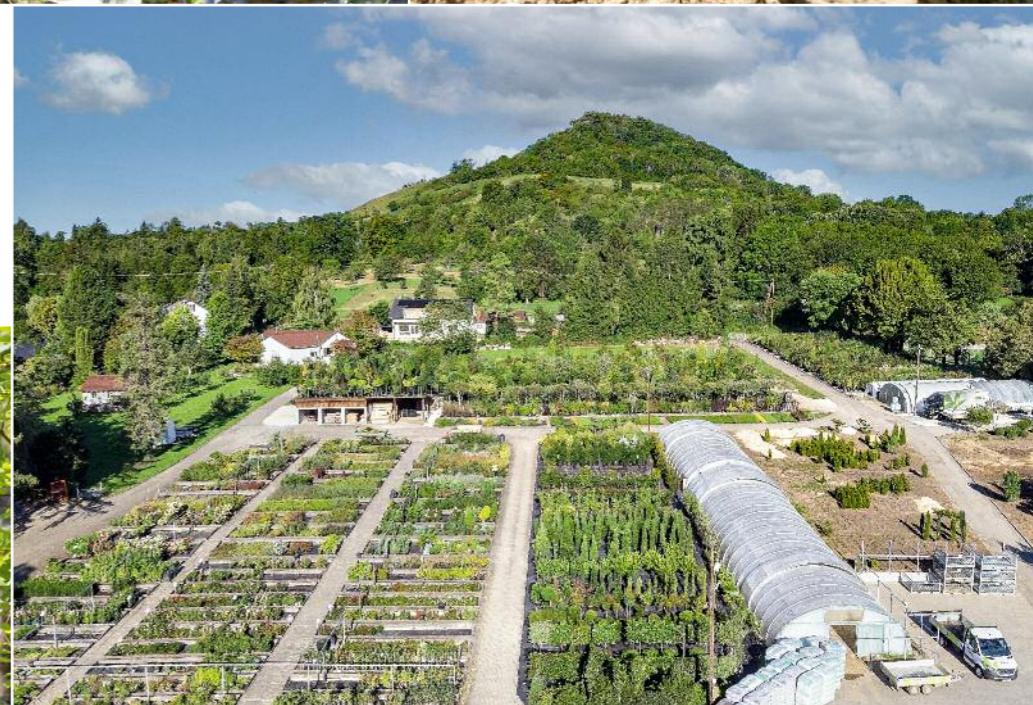
BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de



Grund zur Jubiläums-Freude – Peter Bock leitet die *Baumschule Rall* in fünfter Generation



Grüne Oase unter der Achalm – die *Baumschule Rall* aus der Vogelperspektive



Ein Fest für alle Gärten

Die *Baumschule Rall* in Eningen feiert ihr 175-jähriges Bestehen mit einem Fest für Pflanzenfreunde, Gartenliebhaber und Hobbygärtner. Eine schöne Gelegenheit, die Baumschule kennenzulernen, bei der noch viele Bäume von den eigenen Äckern kommen.

In der Auseinandersetzung mit der Natur finden wir uns selbst. Sie hat ihre eigenen Gesetze, die wir nicht verändern können, und wenn wir wirklich etwas in ihr gestalten wollen, so müssen wir uns

diesen Gesetzen fügen. So erlebt jeder, der einen Garten anlegt, dass das am besten gelingt, wenn man weiß, was Pflanzen brauchen, was sie können, wie sie miteinander harmonieren.

Viel von dieser Balance zwischen Gestaltungswillen und dem Akzeptieren von Gegebenheiten muss eine Rolle dabei gespielt haben, dass die *Baumschule Rall* dieses Jahr 175 Jahre ihres Bestehens feiern kann. Die Lage auf 500 Höhenmetern ist durchaus eine Herausforderung für eine Baumschule, wachsen Pflanzen doch in niedrigeren und wärmeren Lagen schneller.

In der Ruhe liegt die Kraft

Was wir in unserer schnelllebigen Zeit von der Natur sicher lernen können, ist Geduld. Was langsam wächst, wächst qualitativ hochwertiger. Und die Eninger Baumschule legt viel Wert auf die Qualität ihrer Pflanzen. Mindestens so viel Bedeutung hat Geduld bei der Beratung.

Welcher Baum passt an diese Stelle meines Gartens, was kommt für jenes Beet in Frage, was muss ich beachten bei Pflanzung und Pflege? Die Mitarbeiter der Baumschule haben nicht nur kompetente Antworten auf diese und 1.000 weitere Fragen, sondern auch die Motivation und Freude daran, sie einem zu geben. Im Gespräch mit ihnen merkt man, dass da jemand Interesse an der Materie hat, mitdenkt und weiß wovon er spricht.

„Lange Erfahrung, großer Sachverstand und Leidenschaft über alle Generationen hinweg haben die *Baumschule Rall* zu dem gemacht, was sie heute ist“, erklärt Peter Bock, Inhaber des Betriebs und Nachfahre des Firmengründers Wilhelm Rall in der fünften Generation. Seine Leidenschaft zeigt sich tatsächlich in vielem, was er tut.

Projekte mit Herzblut

Eines der Projekte, die Peter Bock besonders am Herzen liegen ist der *Nussbaumweg* des *Obst- und Gartenbauvereins Lichtenstein*. Gemeinsam mit dessen Vorstand, Alfons Reiske, ist er in die Schweiz gefahren, um dort Nussbäume zu besorgen, die in Sortiment und Größe damals anderswo nicht zu bekommen waren und auf dem Lehrpfad in Unterhausen angepflanzt wurden. Sie sollen Obstgärtnern als Anschauungsbeispiel dienen, denn Nussbäume wären unter Umständen eine



Welches ist der richtige Baum für meinen Garten? Peter Bock klärt die Frage mit viel Kompetenz – und auch Geduld

gute Alternative für Obstwiesen, die aufgrund der aufwendigen Pflege verwahrlosten und aufgegeben werden.

In Zukunft, freilich, sollen Fahrten zu dem Lieferanten in die Schweiz nicht mehr nötig sein, denn das Baumschul-Team pflanzt inzwischen auf den eigenen Feldern regelmäßig Nussbaumsetzlinge selbst an. Sie stammen aus Frankreich und vom Kaiserstuhl und dürfen hier eine schöne Höhe erreichen, um dann für Walnussbaum-Liebhaber zur Verfügung zu stehen.

Das heißt natürlich nicht, dass jetzt nur noch Nussbäume gepflanzt werden sollten. Peter Bock engagiert sich seit Jahren auch für den Erhalt alter Apfel- und Birnensorten. Er investiert in die Aufzucht von Reisern aus Bäumen, die nur noch in

wenigen Exemplaren vorkommen und Sorten tragen, die seit langer Zeit in unserer Region heimisch sind.

Das Blütenmeer

Neben den Obstbäumen beherrschen Ziergehölze in noch reicherer Auswahl das Sortiment der Baumschule. Ob für den großen oder kleinen Garten, hier gibt es Bäume, die viel Schatten spenden können und solche, deren Kronen klein bleiben. Für jede Verwendung gibt es eine reiche Auswahl. Immer öfter sind dabei auch Gehölze ein Thema, die mit ihren Blüten als Nahrungsquelle für Insekten eine große Rolle spielen.

Seit dem Ausbau eines ansprechenden Verkaufsgeländes im Jahr 2009 hat sich der Verkauf an Privatkunden verdoppelt. Sie finden hier neben Bäumen und Sträuchern eine große Auswahl an Stauden und Gräsern, die gerne gekauft werden, da sie

anders als einjährige Gartenblumen, nicht jährlich neu gesetzt und weniger bewässert werden müssen. Auch die Vielfalt an Rosen ist eine der besonderen Stärken der Eninger Baumschule. „Klimagewinner“



Schwäbisches Hanami

Paradiesische Blüenträume zwischen April und Juni

Feiern Sie mit! Informationen zu allen Veranstaltungen finden Sie hier:



Schwäbisches Streuobstparadies





Die Königin unter den Blumen zählt zu den „Klimagewinnern“ – die Baumschule Rall bietet eine reiche Vielfalt an Rosen

Wir gratulieren!
175 Jahre
Rall Baumschulen

Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Reutlingen
www.kov-reutlingen.de

FACHVEREINIGUNG
BSTBAU

WALDFREIBAD:
Kommen Sie doch mal auf einen Rutsch nach Eningen

NEU:
HANGRUTSCHE
UND
BREITRUTSCHE



Drei Mann für einen Garten – Peter Bock, sein Vater Wilhelm A. Bock und der Neffe Tobias Sonntag (r.)

RALL
BAUMSCHULEN

Aktivitäten rund ums Jubiläumsjahr

Veranstaltungen in der Baumschule

> 20. – 21. April

Großes Gartenfest – Tage der offenen Tür

> 29. Juni

Markt Kunst & Kreatives, in Zusammenarbeit mit Linekunst/Evelyn Hay

> 5. – 6. Oktober

Große Obstsortenausstellung, in Zusammenarbeit mit der Fachvereinigung Obstbau des Landkreises RT und des Obst- und Gartenbauvereines Eningen

> 7. – 11. Oktober

Obstprobiertage

Verkaufsausstellungen

> 23. Juni

Rosenmarkt Mössingen

Sulzwiesenstraße 1 | 72800 Eningen u. A. | Telefon 071 21-98 85 98-0
info@rall-baumschulen.de | www.rall-baumschulen.de

Seminare in der Baumschule

> 17. Mai

Rosen für Kübel und Garten. Sortenauswahl, Pflanzung und Pflanzschnitt, Düngung und Pflege

> 5. Juli

Bäume, Sträucher, Formgehölze, Hecken: die richtigen Schnittmaßnahmen zum geeigneten Zeitpunkt

> 27. September

Staudenbeete gestalten: Stauden verwenden unter den Aspekten Boden und Lichtverhältnisse, pflegen und erhalten

> 11. Oktober

Obstbäume richtig pflanzen: Auswahl der verfügbaren Stammformen und Sorten, praktische Durchführung einer Pflanzung, Pflanzschnitt, Pflege

nennt sie Peter Bock, da sie gut mit Hitze und Trockenheit zurechtkommen.

Die Zukunft gehört der Natur

Klimawandel ist ein Thema, vor dem sich die Baumschule nicht verbergen muss. Pflanzen binden CO₂ und spenden

Schatten, schützen den Boden vor Austrocknung und Erosion. Insofern sieht Peter Bock für seine Branche positiv in die Zukunft. Damit findet er auch immer wieder bei jungen Menschen Zustimmung, die bei ihm eine Ausbildung absolvieren.



Viel Sorgfalt beim Verpflanzen der Bäume – mit dem Ballensneider holt Joaquim Leite das Wurzelwerk aus dem Boden, dann wird der Ballen mit Jutestoff und einem Netz zusammengehalten (r.)



Freilich verdient man als Gärtner nicht so viel wie in manchen anderen Branchen, aber dafür ist man schon während der Arbeit dort, wo andere erst danach hinkommen: in der Natur. Man lebt und arbeitet mit ihr und in ihr – aber auch in und mit einem gutgelaunten Team, von dem man jede Menge lernen kann.

Saisonal arbeiten bis zu 25 Mitarbeiter in der Baumschule. Dass viele von ihnen schon seit langem dabei sind zeigt, dass hier das Klima stimmt. Sie liefern die Pflanzen bis in den Garten und geben auch allen, die das gerne selbst pflanzen möchten, die richtigen Tipps dafür. Die beste Voraussetzung, dass die Pflanzung gelingt, ist die Robustheit der Pflanzen selbst. Die Baumschule Rall ist die letzte in der Region, in der auch größere Bäume – nicht alle natürlich, aber doch sehr viele – noch auf dem eigenen Acker wachsen.

Das Fest der grünen Daumen

Um zu zeigen, wer sie sind und was sie können, veranstaltet die Baumschule Rall am 20. und 21. April ein großes Gartenfest mit zwei Tagen der offenen Tür. Geführte Rundgänge bieten einen guten Einblick in die Arbeitsweise der Baumschulgärtner und das weitläufige Ver-

kaufsgelände. Bei allerlei Leckereien findet man jede Menge Gelegenheit zum Fachsimpeln, denn hier trifft man nicht nur das Rall-Team, sondern auch Vertreter von Obst- und Naturfachverbänden.

Freunde und Partner der Baumschule bauen ihre Stände auf, etwa Thomas Büttner mit seiner Walnuss-Ölmühle, die Schäferei des Rangenberghofs von Familie Häßler, Korbflechtermeisterin Monika Frischknecht oder Landschaftsgärtnermeister Reiner Wahl mit dem Thema „Formobstbau“. Der Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Reutlingen informiert gemeinsam mit der Fachvereinigung Obstbau über den Streuobstanbau und Schnitt und bietet auch allerlei Nützliches wie Bücher und Werkzeuge an.

Auch Kindern wird es bei dem Programm mit kreativem Malen, Schminken und Pflanzentöpfen nicht langweilig werden – was wir ihnen für das Grußwort des Eninger Bürgermeisters nicht garantieren können, aber die großen Gäste freuen sich sicher schon auf den engagierten und kompetenten Eric Sindek.

Ein Fest also, das nicht nur das 175-jährige Bestehen der Baumschule feiert, sondern auch unsere Verbundenheit mit der Natur und unsere Gärten als Orte der Harmonie zwischen ihr und dem Menschen. Sie zu suchen ist sicherlich eine der großen Aufgaben unserer Zeit. Es ist gut zu wissen, dass wir Profis in der Region haben, die sich darin auskennen.

Blüten im Gewand

Dass Unterhausen in Sachen Streuobstbäume eine lange Geschichte hat, das lässt sich heute noch erkennen. Da ist etwa das Gewand „Dorsach“ das darauf hinweist. Denn in dieser Wortschöpfung steckt das „Sachen dörren“, etwas, das man von jeher gerne mit Zwetschgen oder Äpfeln gemacht hat.

Was heute alles in diesem Fleckchen Erde steckt, lässt sich wunderbar beim



Hanami des Obst- und Gartenbauvereins Lichtenstein am 28. April entdecken. Unter dem Motto *Der Dorsach blüht* eröffnet um 10 Uhr ein Gottesdienst das Fest unter Obstbäumen, auf dem Vereinsgrundstück. Gemütlichkeit, Musik, aber auch viele Streuobst-Infos bereichern den Tag. Und dazu gehört auch ein Spaziergang über den Nussbaumweg, der hier startet. Das feine Öl, das aus den Walnüssen gewonnen wird, kann man sich für die heimische Küche mitnehmen – den Kuchen genießt man aber lieber gleich vor Ort.

OBST- UND
GARTENBAUVEREIN
LICHTENSTEIN

Einen Traum wagen

Der Lack glänzt im Licht, das Verdeck ist geöffnet, der Blick fällt auf das lederne Interieur – ‚jetzt einfach in den Oldtimer steigen und sich die Frühlingssonne ins Gesicht scheinen lassen‘, denke ich und gleite mit der Hand über den geschwungenen Kotflügel.

Ja, einen Traum wagen, das lässt sich wunderbar im **BOXENSTOP** in Tübingen – bei den Autos! Oder es faszinieren

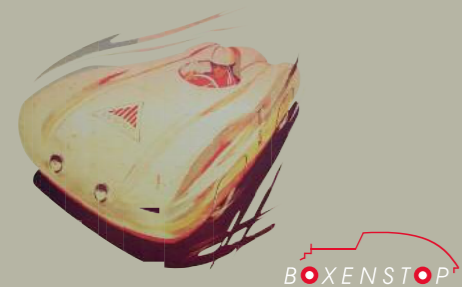


ren Zweiräder, Spielzeug, Puppenstubben und Eisenbahnen, denn die Sammelleidenschaft der Museumsmacher Ute und Rainer Klink ist grenzenlos.

Und dann lässt sich schließlich auf der **AmmerTerrasse** des **BOXENSTOP Bistro Büssinghalle** noch anderes genießen: bei schwäbischer und mediterraner Gastronomie, einem Glas Wein oder fruchtigen Saft, bei Cappuccino und etwas Süßem. Wer die grüne Wohlfühl-oase entdeckt, der wird einfach weiter träumen. Aber, wie im Caribrio – die Sonnenbrille nicht vergessen!

BOXENSTOP

Auto • Zweirad • Spielzeug
Museum + Gastronomie



seit 1985
TÜBINGEN
www.boxenstop-tuebingen.de



Eine der größten und schönsten Gartenmessen Süddeutschlands inspiriert in Reutlingen alle, die die einzigartige Verbindung zwischen Mensch und Natur, den Garten, lieben. Vom 9. bis 12. Mai öffnet die **GardenLife** wieder ihre Tore.

Bring deinen Mäher mit!

Auf irgendeine Art ist jeder Garten ein Kunstwerk. Mal ist mehr die Natur, mal mehr der Mensch der Künstler, mal ist es die Schönheit, mal die Ernte, die uns begeistert, aber immer liegt ein besonderer Zauber in so einem menschengemachten Stück Natur.

Für alle, die von diesem Zauber erfasst sind, ist die wohl größte Gartenmesse Süddeutschlands ein Eldorado ausschweifender Inspiration. Die Farben und der Duft von Blüten aller Art, von Stauden und Bäumen, die Vielfalt an Saatgut und Dekoartikeln, aber auch ganz Praktisches, vom Dünger bis zum Gartengerät, lassen den Gartenliebhaber jeden Alltag vergessen.

Alles für den Gärtner

Etwa 150 Aussteller verwandeln das wunderschöne Areal der Reutlinger Pomologie in eine Messelandschaft. Dabei sind viele, die jedes Jahr hier sind, aber auch etwa 30 Anbieter, die neu entdeckt werden wollen. Und die Messe bleibt sich dabei selbst treu: Der Großteil der Stände hat tatsächlich einen direkten Bezug zum Gärtnern, nur vereinzelt findet man auch Kleidung,

Schmuck, Gewürze und andere Dinge, die mit etwas Fantasie ebenfalls zum Gartenthema passen.

Sogar größer als in den letzten Jahren ist die Beteiligung der regionalen Gartenbaufirmen am **Neckar-Alb-Cup** des **Verbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Baden-Württemberg**. Auszubildende aus sieben verschiedenen Betrieben legen im Lauf des Donnerstags drei mal drei Meter große Schaugärten an, die dann von einer Jury prämiert werden. Eine gute Gelegenheit also, an diesem ersten Tag der Messe angehenden Fachleuten bei der Arbeit zuzusehen und sich für die eigenen gärtnerischen Bemühungen etwas abzuschauen.

Stimmung garantiert

Für gute Laune sorgen nicht nur ein abwechslungsreiches kulturelles Programm, sondern natürlich auch feine Leckereien, von der Dinnete bis zur Eistüte und vom Espresso bis zum Craft-

**Gartenliebe**

Schönheiten für den Garten müssen nicht immer blühen – auf der **GardenLife** findet sich auch Kunstvolles

Große Auswahl an
**Saatgut in
Profiqualität.**



Samen-Fetzer
AN IHRER SEITE. SEIT 1865.

Lichtensteinstraße 74 | 72770 Gönningen
Tel.: 07072 / 600 490 0 | samen-fetzer.de

bier. Das **Slow Food Convivium Tübingen/Neckar-Alb** bietet Kochkurse für Kinder an, damit diese früh lernen, dass die Erzeugnisse des eigenen Gartens die beste Grundlage für ein ganz besonderes Essen sind.

Viele weitere Mitmachaktionen warten auf große und kleine Besucher. Denn aufgepasst: In diesem Jahr fallen sowohl der Vater- als auch der Muttertag in den Zeitraum der **GardenLife**! Wem dies womöglich zu spät einfällt, dem hilft am Sonntag ein gemeinsames Blumenbinden noch rechtzeitig etwas für die Mama zu besorgen, das dann sogar selbstgemacht ist. Und am Vaterstag? Da wird zusammen gegrillt, das ist ja klar.

Schon über 20 Jahre gibt es diese Messe jetzt, aber ihren Erfindern, Stephan Allgöwer und Andrea Burk – mit ihrer Agentur **solutioncube** – gehen weder die gute Laune noch die Ideen aus. Und so erleben wir dieses Jahr

etwas, das es noch nie gegeben hat: Die Rasenmäher-Challenge! Wer seinen alten Mäher mitbringt und am Wettbewerb teilnimmt, erhält freien Eintritt zur Messe. Obendrauf gibt's dann noch einen Preis, wenn Ihrer zu den drei ältesten zählt. Also schauen Sie doch mal in Ihrem Schuppen nach, was da noch so steht.

GardenLife
09.–12. Mai
Reutlingen-Pomologie

Tagesticket € 10,-

VORVERKAUF & INFOS:
gardenlife.de

Unterstützt von



Do + Fr:
11–19 Uhr
Sa: 11–22 Uhr
So: 11–18 Uhr
Einlass bis 1 Stunde vor
Veranstaltungsende



Der individuelle Punkt

Bevor ein Vogel seine Eier legt, baut das Paar ein Nest und prüft, ob es 150-prozentig in Ordnung ist. Claudia Veith vergleicht die Gebärmutter gerne mit diesem Nest. Die Gründe, aus denen ein Kinderwunsch unerfüllt bleiben kann, sind unglaublich vielfältig. Vielleicht braucht der Körper nach der Pille Zeit, um sich zu öffnen. Vielleicht liegt



es an falschen Ess- und Trinkgewohnheiten. Auch Elektrosmog, dem wir im Alltag an vielen Orten ausgesetzt sind, kann dazu beitragen.

Die Kinesiologin Claudia Veith hat in ihrer Arbeit schon seit über 30 Jahren Erfahrung damit. Ihre Methode ist nicht auf ein spezielles Fachgebiet fokussiert. Gerade dadurch kann sie helfen, den individuellen Punkt zu finden, an dem es liegt, dass selbst künstliche Befruchtung und Hormontherapie vielleicht ohne Erfolg geblieben sind.

Einen ersten Einblick dazu bietet ein Vortrag am Donnerstag, den 11. April.

VORTRAG: UNERFÜLLTER KINDERWUNSCH
VERSTEHEN, ERKENNEN UND STRESSFREI EINFACH LÖSUNGEN UMSETZEN

NÄCHSTER TERMIN:

KINESIOLOGIE | HYPNOSE/ MEDITATION | REUSS MASSAGE/ DORN METHODE | FONF 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.

Rundherum

Sortenretter

Das *Genbänkle* sorgt immer wieder dafür, dass alte Sorten in vieler Munde sind – und das im wörtlichen Sinne. Denn das *Netzwerk zur Förderung der Kulturpflanzenvielfalt in Baden-Württemberg* macht sich stark, die kulinarischen Schätze vergangener Tage, und damit die biologische Vielfalt, zu erhalten. Im *Freilichtmuseum Beuren* präsentiert nun der *Garten.Genuss.Markt*. in Kooperation mit dem *Genbänkle* einen Markttag voller Kulturpflanzen mit Tradition. Ob Saatgut, Jungpflanzen, Obst- und Gemüsesorten, Kräuter oder Stauden, alles gibt's im Museumsdorf rund um das *Erlebnis.Genuss.Zentrum für alte Sorten* zu entdecken.

> **Beuren | Freilichtmuseum | 5. Mai | 11–17 Uhr | freilichtmuseum-beuren.de**



Museumstreiben

Seit mehr als 800 Jahren mäandert durch Tübingens Gassen der Wochenmarkt. Es ist ein Treiben, das damals wie heute mit seinen frischen, regionalen Lebensmitteln punktet und natürlich auch immer mit einem Schwatz. In der interaktiven Ausstellung *Schon immer fresh – Der Tübinger Wochenmarkt* hat das Tübinger Stadtmuseum das Marktstreiben

nun ins Museum geholt. Da darf gewogen, geraten und gestaunt werden. Und Geschichten, Filme und Anekdoten lassen Menschen und Erlebnisse lebendig werden.

> **Tübingen | Stadtmuseum | bis 22. September | Mi/Fr/Sa/So 11–17 Uhr
Do 11–19 Uhr | tuebingen.de/stadtmuseum**

Spürsinn

Zeit für eine Auszeit vom Alltag gefällig? Das Seminar *Yoga der fünf Elemente & Ayurvedische Heilkräfte* lädt ein, in tief entspannenden Yoga-Elementen körperlicher und geistiger Erneuerung auf den Grund zu spüren. Ayurveda, die alte indische Gesundheitslehre, bietet dazu ein regeneratives Konzept an, das Zellsystem zu erneuern. Durch präventive Maßnahmen werden Selbstheilungskräfte und Vitalität geweckt.

> **Meßstetten | Tagungsstätte Haus Bittenhalde | 12.–14. April |
Fr 18 Uhr–So 13 Uhr | haus-bittenhalde.de | samadhana.com**



Zufußgenuss

Immer wieder pulsiert das Leben bei Veranstaltungen in Metzingen – jetzt in den Neuhäuser Weinbergen, bei einer Hommage an *Albgemacht*, und an alle Mütter



Gelacht, gerungen, gemacht!

Am Muttertag steigt wieder die *Albgemacht-Genusswanderung* in den Neuhäuser Weinbergen als eine Art Freiluftmesse: Die Strecke ist gespickt mit vielerlei Genüssen von der Erzeugergemeinschaft.

Es ist jetzt fünfeinhalb Jahre her, als ein paar Erzeuger aus dem *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* zusammengesessen sind. Jeder Einzelne von ihnen überzeugte als Produzent hochwertiger Lebensmittel, deren Bestandteile ausschließlich und behutsam der heimatischen Biosphäre entnommen werden.

Unverrückbare Säulen

Doch so groß die biologische Vielfalt in der Region und so weitläufig das von der *UNESCO* geadelte Gebiet, so unterschiedlich sind die Bedingungen für jeden Erzeuger. So saßen sie also zusammen, haben „gelacht, gerungen und gemacht“, entwarfen sieben verbindliche Kriterien für alle Mitglieder, sie nannten sie Säulen, und brachten die Marke *Albgemacht* auf die Welt.

Damit sich *Albgemacht* aber vorstellen kann, braucht's einen gemeinsamen Ort der Präsentation. Da trifft es sich gut, dass der Vorsitzende Jörg Waldner heißt, und der lenkte viele Jahre die Geschicke der *Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen*, die auch gleichzeitig Mitgründer und Mitglied bei *Albgemacht* ist.

Regionale Freiluftmesse

So entstand die Idee der *Genusswanderung*: In Zusammenarbeit mit

den Leuten vom *Metzingen Marketing Tourismus* und dem *Biosphärengebiet Schwäbische Alb* bereitet man den Erzeugern eine idyllische Kulisse in den Neuhäuser Weinbergen. Und das Publikum hat die Möglichkeit, im Vorbeigehen sozusagen, das prallvolle Herz der Produkte und der Menschen, die dahinterstehen, zu erkennen.

Überall auf dem Rundweg, der sich etwa zwei Kilometer erstreckt, gibt es Stände zum Schnabulieren von allerlei Köstlichkeiten, vom Käse über Wurst, Brot bis zu Bier, Wein, Sekt und Fruchtsäften. Doch man kann die Produkte auch käuflich erwerben. Es empfiehlt

sich also, sich den leeren Rucksack auf den Rücken zu schnallen. Am Ende wird er bestimmt prallvoll sein.

Gutes für die Region

Die *Genusswanderung* beginnt am 12. Mai um 10 Uhr an den Neuhäuser Kelttern mit einem Bittgottesdienst. Um 11 Uhr öffnet sich der Rundweg, den jeder selber nach seinem Gusto erkunden kann. Wer will, kann auch abseits die Weinberge erklimmen. Kinder basteln vielleicht mit einem Ranger ein Vogelhäuschen oder betrachten im Mini-Zoo verschiedene Alb-Tiere. Die *Besa Buaba* aus Neuhausen spazieren mit ihren Musikinstrumenten in jeden Winkel des Areals und sorgen für Stimmung. Und weil Muttertag ist, erhalten die ersten hundert Mütter ein Glas Sekt zur Begrüßung.

Frühling in Metzingen!

#Begeistern
#Genießen
#Shoppen



@metzingen_stadtmarketing
www.metzingen.de

MMT METZINGEN
MARKETING
TOURISMUS

DRUCKFRISCHE QUALITÄT AUS DER REGION

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

Raisch
DRUCKT



Marktleben

Wer sucht, der findet –

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

In Reutlingen

Achalmbad Albstraße 17-19 | **Achalm Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Bäckerei Bosch** Jettenerstraße 16 | **Bantle Paul** | **Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **bet-ter2gether** 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 Getränke-**markt 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 | **franz. K** Unter den Linden 23 | **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** Bismarck-Straße 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 | **Teelädele** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 14 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Claudia Veith Kinesiologie** Berggasse 153 | **VAUDE Store** Wilhelmstraße 131 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

Albstadt **Gota** - **Krone Lautlingen** | Bad Urach **BeckaBeck** - **Forum 22** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** | Bad Urach-Seeburg **SpeiseCafé Schlössle** | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **Cotonea Outlet** | Burladingen **Optik Gut** | Burladingen-Hörschwag **Gasthof Rössle** | Dettingen **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **Hofladen Strasser** - **Rathaus** - **salz-glück** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Eningen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Aktiv Markt Vrakas** - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** - **Edeka Roggenstein** - **Salzgrotte** & **Natursalzladen** | Frickenhausen **Natur-Haus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Wanderheim Roßberg** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütshop** | Gomaringen **Edeka Möck** - **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Gruorn **Schulhaus** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** - **Rathaus** - **Scheunenladen** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Stall Willi Wolf** | Holzelfingen **Disana** | Kohlberg **AlbVerführer-Lädle** - **Kohlstetten Kohlsteter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein **Annegret Rehm** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** - **Forellerie** - **Lichtensteinmühle Mühlenlädle** | Mehrstetten **Marktplatz 11** - **Schmauders Hof** | Merklingen **H-Albzeit** | Metzgingen **Flomax** - **Handel Baumschulen** - **Kulturforum Metzgingen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Sahnehäubchen** - **Stadtbibliothek** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzgingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Rathaus** | Münsingen **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Failenschmid** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rad + Sport Schwald** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **TV Münsingen e.V.** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auingen **Alb-maler Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** - **Tress Nudelmanufaktur** | Münsingen-Buttenhausen **Blütenwerkstatt** - **Mühlenladen Luz** | Münsingen-Hundersingen **Metzgerei Seiffert** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Mikeler Nikolaus** | Neckartailfingen **Häusermann Fruchtsäfte** | Oferdingen **Häusermann Fruchtsäfte** - **Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **Bäckerei Marquardt** - **BeckaBeck** - **Bio-Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **gesundhaus** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rosenkranz Genuss** - **Schäfers 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** - **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



Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 1. Juni 2024
www.marktleben.de | ☐