

Marktleber

Der Genuss in unserer Region.



Zeitgeist
Auf dem Wochenmarkt
Marktwert hat Mehrwert

Blütengehölze
Aus der Baumschule
Blühende Baumpracht

Albeis
Vom Bauernhof
Unser Start in die
warme Jahreszeit

Albmanufakturen

Mit hohem Anspruch



Liebe Leserin, lieber Leser,

„Unser größter Ruhm ist nicht, niemals zu fallen, sondern jedes Mal wieder aufzustehen“. Nelson Mandela, Friedensnobelpreisträger und Politiker, scheint uns mit seinem Satz aus der Seele zu sprechen.

Die Welt steht Kopf und lässt uns schwanken. Was gestern unvorstellbar schien, ist heute Alltag. Auch diese *Marktleben*-Ausgabe hat in Zeiten der *Corona*-Krise ein anderes Gesicht bekommen: abgesagt die Messe *GardenLife*, abgesagt der *Münsinger Schaufauftrieb* und der *Kunst- und Gartenmarkt*, abgesagt die *Gönninger Tulpenblüte*, abgesagt die *Slow-Food-Messe*. „Abgesagt“ wurde zum Unwort in unserer Redaktion.

Dass es in diesem Fallen Menschen in unser Region gibt, die aufstehen und einen Weg finden, weiter zu machen, erfüllt uns mit großer Begeisterung. Allen voran Eberhard Laepple mit seinem *Lagerhaus*. Unsere Titelgeschichte erzählt von seinen Manufakturen im *albgut*, deren Feinheiten man sich nun ganz einfach nach Hause liefern lassen kann.

Schöne Begegnungen hatten wir im Lautertal, wo wir besonderes Eis probieren durften und in zwei Salzgrotten, in denen wir tief durchgeatmet haben. Wir haben zwei tolle Frauen getroffen, die mit ihrem Anspruch an Ökologie und Fairness ein gemeinsames Projekt starten, und haben uns auf einem Wochenmarkt umgesehen, der sich zum Ziel gesetzt hat plastikfrei zu werden. Und für alle, die jetzt mehr denn je das eigene Paradies suchen, haben wir mit einem Gartenexperten gesprochen.

Auch wenn manche Unternehmen, die wir hier vorstellen, im Moment ihre Türen schließen mussten, lohnt es sich um so mehr ihre Geschichte zu lesen. Vielleicht setzen Sie sich dazu einfach mal ins Freie – und entdecken dabei einen nie dagewesenen makellosen Himmel, ohne einen einzigen Kondensstreifen. Und die Natur, die uns gerade auf so wundervolle Weise zeigt, dass das Leben weitergeht. Wenn wir es zulassen, können wir in der Krise Entschleunigung tanken, um danach wieder aufzustehen. Ihnen alles Gute!

Ihr Marktleben-Redaktionsteam

Inhalt



Marktleckereien

Frühlingsgemüse von weiß bis grün 3

Freizeitidee

Entspannt durch's Land 3

Salzluft

Wie ein Tag am Meer 4

Zeitgeist

Mehrweg hat Marktwert 5

Lebensmut

Keine Panik! 6

Wildgemüse

Leuchtend lecker 7

Albmanufakturen

Mit hohem Anspruch 8

Albeis

Unser Start in die warme Jahreszeit 11

Modemöbel

Es hat einfach gepasst 12

Traditionsblüte

Schlicht königlich 14

Rundherum

Im Gespräch, Klimaschutz und Biodiversität 14

Blütengehölze

Blühende Baumpracht 15

Impressum

Herausgeber & Konzeption:

Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen, Fon 0 71 21 - 38 19 67, info@marktleben.de
Layout, Text: Christine Olschewski, Jochen Frank

Fotos: Jürgen Lippert Photography (1, 2, 4/ Aufmacher, 8-10, 14/Tulpen); Beate Armbruster (2/Tulpen, 5, 12-13, 15); Marén Wischniewski (2); Jérôme Rommé, naldo Verkehrsverbund (3); Salzglück (4); Patrick Daxenbichler (6); Dušan Zidar (7); Lautertal Eis (11); Wahlkreisbüro Beate Müller-Gemmeke, Sina Ettmer (14)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen

Marktleckereien



Frühlingsgemüse von weiß bis grün

Alte Liebe rostet nicht. Echte Spargelliebhaber würden dieses Sprichwort wohl ganz selbstverständlich unterschreiben. Denn die Vorfreude, die Lust, ja die Liebe auf das schlanke Gemüse ist in jedem Jahr von neuem ungebrochen groß.

Wahrhaft gute Küche entsteht aus 90 % guten, frischen Zutaten und aus 10 % Phantasie.

Paul Bocuse 1926-2018
 Französischer Koch und Buchautor

Ab April können wir die frischen Stangen genießen. Damit ist Spargel das erste Gemüse im Jahr, das aus heimischem Anbau kommt. Ob wir uns dann für den weißen, violetten oder grünen Spargel entscheiden, wird an unserem persönlichen Gusto liegen. Lecker, gesund und ein echter Schlankmacher – durch einen Wasseranteil von etwa 93 % – ist jede Sorte für sich.

Weißer Spargel, auch Bleichspargel genannt, hat ein mild-nussiges Aroma und wird meist mit Kartoffeln, selbst gemachter Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter zubereitet. Geschmacklich sehr ähnlich ist dem Bleichspargel der violette Spargel, der auch wie die weißen Stangen serviert werden kann. Sobald die Köpfe den Erdboden durchbrechen und sich violett verfärben, wird er geerntet.

Eine würzigere Note hat der grüne Spargel, denn er bildet Chlorophyll aus, da er über der Erde wächst. Außerdem enthält er dadurch mehr Karotin und Vitamin C als seine weißen Verwandten. Beliebt ist Grünspargel vor allem in der südländischen Küche. Sein großer Vorteil ist, dass er nur im unteren Drittel geschält werden muss und ohne Vorkochen direkt gegrillt oder gebraten werden kann.

Egal nach welcher Farbe Ihnen nun der Sinn steht – greifen Sie zu, bis zum 24. Juni, dem Johannistag, hat das besondere Gemüse Saison.

Freizeitidee

Entspannt durch's Land

Würden Sie sich nicht auch gerne mal chauffieren lassen? Das *naldo*-Freizeit-Netz macht's möglich. Vom 1. Mai bis 18. Oktober kann man es sich in Bus und Bahn ganz bequem machen. Das



ÖPNV-Netz bringt Sie an Sonn- und Feiertagen mit seinen unzähligen Verbindungen quer durch's *naldoland* und nimmt noch kostenlos Ihr Fahrrad mit.

Ausflügler, Radler und Wanderer in den Landkreisen Reutlingen, Tübingen, Sigmaringen und dem Zollernalbkreis kommen so mit der *Schwäbischen Alb-Bahn* bis nach Ulm, können per *Rad-Wander-Shuttle* das Obere Schlichemtal entdecken oder mit dem *Regiobus DonauBodensee* bis zum Schwabenmeer gelangen – um nur ein paar Ziele zu nennen. Was das *naldo*-Freizeit-Netz insgesamt bietet, zeigt die Broschüre *Das naldo-Freizeit-Netz 2020: Fahrpläne, Tarife, Infos*. Viel Vergnügen beim Chauffieren lassen.

Für Stadt, Land, Bus & Bahn

Freizeittipp auf www.naldoland.de:

**Fünf Personen, ein Tag,
20,00 Euro – mit dem
Tagesticket Gruppe.**



Das Tagesticket Gruppe können Sie auch bequem online oder per Handy kaufen. Weitere Infos unter www.naldo.de

**DRUCKFRISCHE
QUALITÄT
AUS DER REGION**

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

Raisch
DRUCKT





4 **Salzluft**



Wer von uns erinnert sich nicht an die dampfende Salzwasserschüssel und das Handtuch über dem Kopf? Dass das Inhalieren mit reinem Natursalz aber auch anders geht, zeigen die Salzgrotten *Gröttle* in Öschingen und *Salzglück* in Dettingen.

Wie ein Tag am Meer

„Es muss etwas ungewöhnlich Heiliges im Salz sein: man findet es in unseren Tränen und im Meer.“

Schöner als der libanesisch-amerikanische Dichter Khalil Gibran könnte man wohl kaum etwas mit Worten adeln. Tatsächlich bewegt die Menschheit das Salz schon seit Tausenden von Jahren: zum Konservieren und Würzen von Nahrungsmitteln, es wurde als Zahlungsmittel eingesetzt, der Seefahrer Marco Polo berichtete sogar von in China gepressten Salzmünzen, die gegen Gold getauscht wurden und die Römer entdeckten das „weiße Gold“ für ihre Bäderkultur.

Das Salz auf unserer Haut

Zwei, die sich in unserer Region auf besondere Weise dem reinen Natursalz

verschrieben haben, sind Katja Brede und Tina Stammler. In Dettingen/Erms und Öschingen haben sie vor wenigen Jahren ihre Salzgrotten eröffnet. Ob im *Gröttle* oder im *Salzglück* wer hier tief durchatmet, genießt eine Salzkonzentration wie an einem Tag am Meer.

Rund 16 Tonnen verbautes Himalaya-Salz, Totes-Meer-Salz und vor allem die Ultraschallvernebler, die einen samtfeinen, trockenen Solenebel in die Räume leiten, sorgen für die salzhaltige Luft. Durch ein Gradierwerk entsteht dazu eine ausgewogene Luftfeuchtigkeit. „Schon unsere Großmütter wussten um die wohltuende Wirkung von Salz für die Atemwege“, sagt Katja

In ihren Salzgrotten kann man Gesundheit atmen – Tina Stammler vom *Gröttle* (l.) und Katja Brede vom *Salzglück*

Brede, die selbst lange mit Nebenhöhlenentzündungen zu kämpfen hatte.

Für Körper, Geist und Seele

Doch der Besuch im *Salzglück* oder im *Gröttle* ist noch viel mehr, denn er kann bei ganz vielfältigen Beschwerden eine positive Wirkung haben: neben Atemwegserkrankungen wirkt er wohltuend bei Anspannung oder Erschöpfung und stärkt das Immunsystem. Heuschnupfen-Allergiker, die jetzt wieder geplagt werden, profitieren vom Salzgrotten-Aufenthalt genauso wie Menschen mit Herz-Kreislaufproblemen, Kopfschmerzen oder Schlafstörungen. Eingehüllt in eine warme Decke und sanfte Musik genießt man dann reinste Luft und einfach pure Seelen-Entspannung.

Wer mag, kann neben der Salzgrotte auch im Inhalationsraum Platz nehmen, in dem der Solenebel noch viel intensiver ist. „Kunden, darunter auch Kinder, mit Hauterkrankungen, Rheuma oder Arthrose sitzen hier gerne in Badebekleidung, um über die Haut möglichst viel Salz aufzunehmen“, erzählt Tina Stammler.

Es gibt also eine Menge Gründe, sich im *Gröttle* oder im *Salzglück* Gutes zu tun. Oder warum nicht einen lieben Menschen mit einem Geschenk-Gutschein erfreuen – darunter auch Massagen, die Katja Brede zusätzlich anbietet? Und sicher finden Sie hier, unter den vielen schönen Angeboten und Produkten rund um Natursalz, Naturkosmetik oder Ernährung, so manches, was den Tag am Meer noch nachklingen lässt.

Zeitgeist

Was heißt „nachhaltig“ eigentlich wirklich? Im reinen Wortsinn bedeutet Nachhaltigkeit doch erstmal, dass etwas eine lange Haltbarkeit hat. Das kann im Positiven sein, wenn Ressourcen geschont werden, weil umweltverträglich produziert wird, Dinge immer wieder verwendet werden und sie schließlich repariert, ausgebessert oder geflickt werden.

Doch das kann auch im Negativen sein. Wir vermüllen unseren Planeten, vor allem mit dem unschlagbar nachhaltigen Material Plastik, das unsere



Mehrweg hat Marktwert

Der Reutlinger Wochenmarkt möchte plastikfrei werden. Wie das gelingen kann, werden die Marktmacher mit Infoständen und einem Angebot an interessanten Mehrwegverpackungen zeigen.

Ozeane schwer belastet, Meerestiere tötet und noch in Hunderten von Jahren da sein wird.

Plastikfreier Wochenmarkt

Im positiven Sinne nachhaltig zu agieren und damit weniger Müll zu produzieren ist auch ein Thema, das die Macher des Reutlinger Wochenmarkts beschäftigt. Die SPD-Fraktion im Gemeinderat brachte im Juni vergangenen Jahres den Antrag ein, den Reutlinger Wochenmarkt plastikfrei zu gestalten.

„Durch eine Umfrage unter den Marktbesuchern wissen wir inzwischen, dass heute schon circa 40 % der Kunden mit Taschen, Körben, Rucksäcken, Boxen und anderem zum Markteinkauf kommen. An den Bio-Ständen liegt der Anteil sogar bei gut 80 %“, erzählt Jürgen Mettendorfer, Abteilungsleiter beim Amt für Wirtschaft und Immobilien der Stadt Reutlingen.

Praktische Mehrwegsysteme

Nach und nach werden nun die Plastiktüten an den Marktständen verschwinden. Jürgen Mettendorfer und sein Team haben mit den Marktbesuchern Gespräche geführt und sie dabei auch über alternative Verpackungen informiert.



ausgewählte Unternehmen und Infostände auf dem Wochenmarkt präsentieren. Vom handgeflochtenen Korb, der Lunch Box aus lebensmittelechtem Edelstahl bis hin zu vielerlei Taschen wird dann eine Menge Nachhaltiges und Informatives vor dem Spitalhof angeboten.

Langjährige Wochenmarktgänger in Reutlingen werden sich bestimmt noch an Helmut Palmer erinnern. Der Marktbesucher, der seine Kunden nach Hause schickte um einen Korb zu holen, wenn sie nach einer Plastiktüte fragten. Zugegeben, sprachlich galant war der „Remstalrebell“ oft nicht, aber in der Sache war er seiner Zeit wahrlich voraus.

Doch es geht dabei nicht darum, die Plastiktüte einfach durch die Papiertüte zu ersetzen, die nur einmal verwendet, in ihrer Herstellung keine bessere Ökobilanz hat als die Einmal-Plastiktüte. Es geht darum, als Kunde Mehrwegsysteme zu benutzen. Warum nicht dem Oliven- oder Käsehändler die mitgebrachte Box über die Theke reichen, die Radieschen oder Kartoffeln in ein Obstnetz, den Stoffbeutel oder den Korb verstauen? Es gibt viele Möglichkeiten.

Informatives Angebot

Wie diese Mehrwegverpackungen im Einzelnen aussehen können, werden



Reutlinger Wochenmarkt
Rund um den Marktplatz

Öffnungszeiten
> Dienstag 7.00-12.30 Uhr
> Donnerstag 7.00-12.30 Uhr
> Samstag 7.00-14.00 Uhr



Katja Brede
Hübener Straße 66
72581 Dettingen
071 23 / 9 56 08 40

info@salzglück.de
www.salzglück.de



Wir freuen uns auf Sie!



Roßbergstraße 7
72116 Mössingen
Fon: 074 73 - 9 56 95 52
www.groettle.de

Auf der ganzen Welt sind wir plötzlich in einer Situation, wie wir sie in Deutschland seit dem Krieg nicht hatten. Persönlichkeitsrechte gelten nicht mehr, Lebensgewohnheiten erst recht nicht, allen wird zugemutet, auf unglaublich viel zu verzichten.

Scharfe Einschnitte in unser Leben

Der wirtschaftliche Schaden ist unabsehbar, viele derjenigen, über die wir in *Marktleben* regelmäßig berichten stehen vor existentiellen Bedrohungen. Wie soll ein kleiner Betrieb oder Selbst-



Keine Panik!

Das Corona-Virus verändert schlagartig unser Leben und verlangt uns Dinge ab, auf die wir nicht vorbereitet sind. Der Rat, gelassen zu bleiben, erscheint da vielen wie blanker Hohn.

ständiger, ein Café, ein Caterer, ein Künstler einen bis jetzt unabsehbar langen Verdienstaustausch verkraften? Aber auch die, die nicht so direkt bedroht sind, erfasst ein mulmiges Gefühl.

Es ist nicht nur die Angst vor den Auswirkungen der Krankheit. Vielen fällt daheim die Decke auf den Kopf. Unruhige Kinder und Verzicht auf Abwechslung, auf gewohnte Kontakte und Tätigkeiten führen zu Aggression und Streit, zu Depression und gar Verzweiflung. Ehen drohen zu zerbrechen, Emotionen brechen sich Bahn, die wir bislang unter Kontrolle hatten. Mit voller Wucht treffen uns Themen unseres

Lebens, die wir in unserem gewohnten Alltag gut verdrängen konnten.

Neue Entwicklungen

Der Rat, gelassen zu bleiben, mag da manchem wie Hohn vorkommen. Und doch: selbst angesichts großer Gefahr hilft es nicht, in Panik zu geraten. Auch in Situationen großer Widrigkeiten und Verluste entsteht Neues. Eine neue Art miteinander umzugehen, neue Lösungen für Probleme, die sich stellen. Der Vers von Friedrich Hölderlin war weder Wunschdenken noch Sarkasmus: „Wo aber Gefahr ist, da wächst das Rettende auch.“

Schüler, die nicht zur Schule dürfen, planen Einkaufsdienste für Ältere, Menschen schauen nach ihren Nachbarn. Man entschleunigt, schont das Klima, hat mehr Zeit füreinander und sei es nur am Telefon oder über andere Medien. Man spricht plötzlich offener miteinander über Themen, die man sonst eher vermeidet. Über den Tod vielleicht sogar, der in unserer Gesellschaft so stark verdrängt wird. Nicht wenige Menschen erleben, gerade wenn es ans Sterben geht, nochmal eine viel tiefere Verbundenheit und Offenheit mit ihren Angehörigen und anderen Menschen.

Panik hilft nicht

Allzu große Sorgen machen uns für diese wertvollen Dinge blind. Obwohl uns die Entwicklungen und Bedrohungen, die wir in diesen Tagen erleben ans Herz gehen, können wir uns von der in uns aufsteigenden Angst distanzieren. „Spüren Sie Ihren Kontakt zur Erde“, rät der Reutlinger Arzt und Psychotherapeut Dr. Stefan Steinert, „das Gefühl von ihr getragen zu werden kann ein heilsames Vertrauen wecken und Ängste mindern.“

Die Kirchen bieten an, gerade angesichts ausfallender Gottesdienste, sich telefonisch bei ihnen zu melden, wenn man Bedarf nach einem helfenden Gespräch hat. Solidarität ist in diesen Tagen nicht nur in der Vermeidung von Infektionen nötig, wir kommen gerade alle an unsere Grenzen. Das zu wissen hilft vielleicht, Verständnis füreinander zu haben.



Leuchtend lecker

Warum nicht mal den Salat und das Gemüse auf einer Wiese ernten, anstatt es einzukaufen? Der Löwenzahn ist ein perfektes Wildgemüse.

Es gibt wohl kaum jemanden, der ihn nicht kennt: den Löwenzahn. Während unsere Kinder ihn als Pustebume lieben, verflucht ihn so mancher Gartenbesitzer als lästiges Unkraut. Schade eigentlich, denn die leuchtend gelben Löwenzahnblüten sind nicht nur schöne Farbtupfer auf unseren Wiesen und eine willkommene Insektennahrung, Löwenzahn ist ein feines Wildgemüse.

Gesunde Bitterstoffe

Über Jahrhunderte wurde Löwenzahn aufgrund seiner Bitterstoffe geschätzt. Heute erinnert sich dagegen kaum noch jemand an bitteres Gemüse, denn Bitterstoffe wurden über die vergangenen Jahrzehnte aus Möhren und Co. bewusst weggezüchtet oder sind durch den konventionellen Anbau verschwunden. Doch die bitteren Stoffe sind sehr gesund, da sie viele positive Effekte auf den Körper haben. Sie wirken antioxidativ und entzündungshemmend, kurbeln die Gallen-

funktion an, fördern eine gesunde Verdauung, da sie die Durchblutung anregen und sind dazu ein echter Fettverbrenner.

Kulinarische Vielfalt

Genießen kann man den Löwenzahn von der Blüte bis zur Wurzel. Die frischen Blätter, kleingeschnittene Stängel und Knospen erinnern geschmacklich an Chicorée und sind ein Genuss in Salaten. Als Wildgemüse werden die Blätter wie Spinat zubereitet, in Pasta anstatt Rucola verwendet oder feingehackt als Kräuter, und auch die Stängel und Knospen lassen sich als Gemüse zubereiten.

Von September bis März kann man die Wurzeln sammeln, roh in Salate oder auf ein Butterbrot schneiden und in Gemüsepflanzen zubereiten. Abgezapfte Blütenblätter sind nicht nur eine leckere Dekoration auf allerlei Desserts und Salaten. Die honigsüßen Blüten eignen sich für Sirup, Getränke oder ein feines Löwenzahngelee. Probieren Sie doch mal.

Tipps & Wissenswertes zum Löwenzahn

Nährstoffe: Neben Bitterstoffen steckt im Löwenzahn viel Kalium. Außerdem enthält er fünf Mal so viel Eiweiß und acht Mal soviel Vitamin C wie Kopfsalat.

Sammlung: Wie bei jedem Wildgemüse sollte Löwenzahn nur an unbelasteten Stellen gesammelt werden – Straßen, Hundespazierwege oder innerstädtische Parks sind deshalb tabu. Blüten sammelt man immer bei Sonnenschein.

Lagerung: Am besten verarbeiten Sie Löwenzahn ganz frisch. Blätter, Stängel, Blüten und Wurzeln halten sich, eingeschlagen in Folie, nur für kurze Zeit im Gemüsfach des Kühlschranks.

Genuss: Löwenzahn ist in seiner Verwendung in der Küche unglaublich vielfältig. Vielleicht erfordert das Experimentieren mit dem Wildgemüse ein bisschen Mut, doch es lohnt sich. In kulinarischer wie in gesundheitlicher Hinsicht.

Löwenzahn-Oliven

herzhafte Beilage

Zutaten:

3 Handvoll Löwenzahn-Blütenknospen • 2 EL Olivenöl • Salz • frischer Pfeffer • etwas Weißwein

Zubereitung:

Die Knospen im Salatsieb abspülen und trockentupfen. • In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Knospen dazugeben und 4-6 Minuten bei starker Hitze unter ständigem Rühren wenden. Den Wein dazugeben, mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken und weiter wenden, bis die Flüssigkeit verdampft ist. • Die Knospen über Salat streuen, als Vorspeise oder Beilage reichen.

Löwenzahnhonig

süße Versuchung

Zutaten:

2 Handvoll Löwenzahnblüten • 500 ml Wasser • 160 g Rohrzucker • 2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Blüten abzupfen, in einem halben Liter Wasser kurz aufkochen und abkühlen lassen. • Über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag das Gemisch durch ein Sieb gießen, dabei die Blüten leicht ausdrücken. Die Flüssigkeit mit Zitronensaft und Zucker mischen und auf ganz kleiner Hitze so lange einköcheln, bis nach etwa einer Stunde eine zähflüssige Masse entsteht. • Den Löwenzahnhonig in vorbereitete heiße Schraubgläser füllen.



Einen guten Appetit wünscht Ihnen die Marktleben-Küche

BLEIBEN SIE MIT UNS IN KONTAKT

- Wenn Sie Gesprächbedarf haben
- Falls Sie Unterstützung – etwa beim Einkaufen – benötigen
- Nehmen Sie teil an unserer Aktion „Kerzen um 19 Uhr“



WIR BRAUEN MIT DEN ROHSTOFFEN: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Unser 5. ROHSTOFF ist der MENSCH, unsere Mitarbeiter. Und schließlich der 6. ROHSTOFF: ZEIT – viel ZEIT.



Der Mann mit dem Gespür für die besondere Qualität – Eberhard Laepple hat sein Lagerhaus in eine neue Ära geführt und ist jetzt auch im Münsinger *albgut* zu Hause



Mit hohem Anspruch

In zwei Manufakturen im Münsinger *albgut* produziert die Familie Laepple ganz unterschiedliche Dinge, denen doch eines gemeinsam ist: Dass sie vom Feinsten sind.

Es ist erstaunlich, mit welcher Ruhe er unterwegs ist: Eberhard Laepple, der Mann mit der feinen Nase für besondere Qualität, der Mann, der die Schwäbische Alb mit seinem Lagerhaus in Dapfen um ein Ausflugsziel reicher gemacht hat. Zusammen mit seiner Familie dehnt er sein Unternehmen immer weiter aus. Einfach, weil es so viele Dinge gibt, für die er sich begeistert. Dinge, die danach

rufen, mit besonderer Zuwendung und qualitativem Anspruch gemacht zu werden.

Angefangen hat es mit der Seifenproduktion, die die ersten Besucherscharen in das abgelegene Albdorf hinter Gomadingen lockte, wo sie dann in dem zum Café umgestalteten alten Lagerhaus bewirtet wurden. Später kamen die eigene Schokolade und der selbstgeröstete Kaffee dazu. Es wurde Zeit, neue Räume zu finden und so war Eberhard Laepple einer der ersten, die die Idee des Nudelfabrikanten Franz Tress unterstützten, im Alten Lager von Münsingen gläserne Manufakturen anzusiedeln, die hohe Qualität und altes Handwerk zeigen.

Ein Lebenswerk bleibt erhalten

„Es war eine einmalige Chance“, berichtet Jonas Laepple begeistert. Ein Schweizer Seifenfabrikant, 80 Jahre

alt, fand keinen Nachfolger für sein einst mittelständig großes Unternehmen. Für ihn war es die Rettung seines Lebenswerkes, als die Laepplers ihm seine Maschinen abkauften, die es so heute kaum noch gibt. Mit ihnen startet die Seifenproduktion des Lagerhauses nun im Haus BT19 des *albguts* in eine neue Ära.

„Mit diesen Maschinen können wir Dinge machen, die man heute nirgendwo mehr bekommt“, schwärmt Jonas Laepple, der die Leitung der Seifenproduktion von seinem Vater übernommen hat. Ständig entwickelt er neue Mischungen, Duftnoten und Produkte. Seine Seifenflocken sind, umweltschonend und frei von jeder schädlichen Chemie, das ideale Waschmittel für jede Wäsche, bis hin zu Seide und Wolle.

Alle Seifen bei Jonas Laepple werden aus Oliven- und Kokosöl hergestellt. Seine Shampoo-Seife bringt einen wunderbar weichen Schaum ins Haar und spart obendrein die Plastikflasche. „Wir haben von der Schweizer Traditionsfirma nicht nur die Maschinen bekommen, sondern auch deren Rezepte“, verrät er. Imad Al Aliwi, sein

Mitarbeiter, hat schon in Syrien Aleppo-Seife hergestellt. Seine Treffsicherheit ist phänomenal, wenn er mit dem eigens präparierten Fäustel die Prägung in die Seifenstücke drückt – eine Technik, die er selbst entwickelt hat.

Kaffee der besonderen Art

Im Nachbarhaus, dem BT20, arbeitet Mareike Laepple. Sie hat sich von der Liebe ihres Vaters zum Kaffee anstecken lassen und ist ausgebildete Kaffee-Sommelière. In der Kaffeeröstung ist Zeit – wie bei anderen Lebensmitteln auch – ein entscheidender Qualitätsfaktor. Bei Mareike Laepplers Langzeitröstungen dauert der Vorgang 20 bis 30 Minuten, wo er in der Industrie in Sekundenschnelle vonstatten geht.

Der persönliche Bezug zu den Kaffeebauern, die die Bohnen liefern, ist der Kaffeespezialistin sehr wichtig. Nicht nur um sicherzustellen, dass die Bezahlung fair ist, sondern auch der Qualität wegen. „Wir wollen zeigen, dass es auch tolle Robusta-Sorten gibt“, erklärt sie, die gegen den allgemeinen Trend zu Arabica-Sorten neue Wege gehen möchte.

Ein lang gehegter Traum geht in Erfüllung

Mit der Produktion von Schokolade „Bean to bar“, also von der Bohne bis zur fertigen Schokoladentafel, erfüllt sich Eberhard Laepple einen alten Traum. Über seine Lieferanten von Kaffeebohnen in Equador und Guatemala kommt er an Kakaobohnen erster Güte.

Im Haus BT20 steht ihm nun alles zur Verfügung, um diese Bohnen mit höchster Sorgfalt zu rösten, dann zu brechen, zu mahlen und zu walzen, um

Jonas Laepple hat sich dem Duft verschrieben – seine Seifenproduktion basiert auf feinen Ölen, auch bei Seifenflocken für Wäsche



Kaffee, Schokolade oder Seife – alle Lagerhaus-Feinheiten gibts auch online unter www.lagerhaus-lauter.de



Entdecken Sie unsere neue Kollektion Frühjahr/Sommer 2020 jetzt in unserem Onlineshop!

www.flomax-shop.de

Jetzt mit kostenlosem Versand und Rückversand!

Telefon: 07122 820252

oder fordern Sie unseren Katalog an!

Unverwechselbares Design aus fairgehandelter Bio-Baumwolle hergestellt im Biosphärengebiet Schwäbische Alb

FLOMAX
Die Naturmode Manufaktur

100% Made in Germany



Leidenschaft für guten Kaffee – Kaffee-Sommelière Mareike Laepple röstet den Lagerhaus-Kaffee mit viel Zeit

schließlich die Kakaomasse mit viel Zeitaufwand zu conchieren. Dieser letzte Arbeitsschritt, bei dem die Masse im Vakuum bis zu 50 Stunden gerührt wird, ist entscheidend für die Cremigkeit und für die Harmonie im Geschmack.

„Früher wurde Schokolade vor allem als Trinkschokolade genossen, zubereitet mit Wasser und Gewürzen“, berichtet Eberhard Laepple über den Ursprung der Schokolade. In seinem Café im BT20 will er zeigen, was Schokolade alles kann – etwa auch als Zutat beim Kochen oder, so die Pläne für die Zukunft, als Grundlage für Liköre und Brotaufstriche.



Freuen sich darauf ihre Manufakturen wieder für Gäste zu öffnen – Jonas (o. l.) und Eberhard Laepple



Lagerhaus im albgut
Königspark BT19 & BT20
Hauptstraße 318
72525 Münsingen
info@lagerhaus-lauter.de
www.lagerhaus-lauter.de

Eintauchen in die Geheimnisse

Wer eintauchen will in die Vielfalt der Geheimnisse, mit denen die Familie Laepple jedem ihrer Produkte zu so besonderer Qualität verhilft, der kann aus einer Vielzahl von Angeboten wählen, die die gläsernen Manufakturen anbieten. Ob Familienfest, Kindergeburtstag, Jungesellinnen-Abschied oder Team-Building – bei der Herstellung von Seife, Schokolade oder Kaffee verbindet sich die Gemeinsamkeit der Arbeit mit dem Erlebnis des Geschmacks und der Düfte.

Wer weniger arbeiten möchte, der bucht eine Verkostung von Schokolade in der Verbindung mit Weinen, Whiskys und anderen Destillaten oder auch – überraschend harmonisch – mit Bier. Das Café BT20 inmitten der Röstereien bietet dazu eine stilgerechte Atmosphäre. Sobald die Corona-bedingten Beschränkungen wieder aufgehoben werden, gibt es hier auch an Sonn- und Feiertagen das unglaubliche Frühstücksbuffet, für das eine Reservierung unbedingt ratsam ist.

Holen Sie sich das Lagerhaus nach Hause

Seifen, Kaffee und Schokolade sind nicht nur wunderschöne Ostergeschenke, sie können ganzjährig über den Online-Shop auf www.lagerhaus-lauter.de bestellt werden.

Halten Sie sich über Internet oder Presse darüber informiert, wann das albgut wieder öffnet, und besuchen Sie dann die albgut-Manufakturen. Getreu der über viele Jahre französisch geprägten Tradition an diesem Ort, bietet das Café im BT20 neben den außergewöhnlichen Lagerhaus-Kuchen auch Kleinigkeiten zum Essen, wie Tartes, Quiches und andere Gebäcke aus der Patisserie, an. Ein krönender Abschluss nach einem Streifzug durch die hochinteressanten gläsernen Manufakturen des albguts, das das Zeug hat, sich zu einem echten Leuchtturmprojekt der Schwäbischen Alb zu entwickeln.



Albeis



Eisprofis unter sich – Ralf (r.) und Manuela Bachmann mit ihrer Mitarbeiterin Carola Hölz



Die Familie Bachmann in Hayingen-Indelhausen verarbeitet die Milch ihrer Kühe zu Speise-Eis. Das Ergebnis ist so lecker und natürlich, dass sich das Lautertal Eis als das besondere Eis unserer Region etabliert hat.

Unser Start in die warme Jahreszeit

Es kühlt an heißen Tagen, es schmilzt zart auf der Zunge und entfaltet seine Fruchtigkeit und Süße und führt unweigerlich zur Ausschüttung von Glückshormonen. Eis ist einfach wunderbar!

Speise-Eis herzustellen ist eine Kunst, die viel mit Erfahrung zu tun hat. Aber die Perfektion des Geschmacks hängt auch von den Zutaten ab. Wer das Lautertal Eis der Familie Bachmann probiert hat, der wird zustimmen, dass man Natürlichkeit schmecken kann.

Eis vom Bauernhof

Ein Bauernhof mit 45 Milchkühen – das ernährt heute keine Familie mehr. Vor 20 Jahren standen Ralf und Manuela Bachmann vor der Frage, wie sie ihren Hof in die Zukunft führen sollten. Über eine holländische Firma kam der Gedanke, aus der eigenen Milch Eis zu produzieren. Heute steht fest, dass diese außergewöhnliche Idee Sinn hatte.

Die Bachmanns wollen nicht einfach nur Eis machen. Ihr Anspruch ist, etwas Besonderes zu produzieren. Nun ist es ja zunächst mal sowieso etwas Besonderes, dass die Milch für das Eis vom eigenen Hof kommt. Im Sommer wird die gesamte Milch der 45 Kühe für das Eis verwendet und auch das Jogurt für die Eisproduktion wird komplett aus der eigenen Milch gemacht. Alle geschmackgebenden Zutaten sind rein natürlicher Art, keine Pulver oder Aro-

men, auch die Vanille im Eis ist echt – was sonst oft nicht der Fall ist, denn Vanille kostet über 400 Euro pro Kilo.

Ohne industrielle Zusätze

Die Eisproduzenten aus dem Lautertal vermeiden auch die industriell hergestellten Bindemittel, die üblicherweise in der Eisproduktion eingesetzt werden. Die natürlichen Bindemittel, vor allem Johannesbrotkern-Mehl, sind allerdings aufwendiger in der Handhabung. Wo die Eismasse sonst direkt nach dem Mischen verwendet werden kann, muss hier die Masse bis zum nächsten Tag gerührt werden, um schön homogen und cremig zu werden. Ein Aufwand, den sonst kaum jemand auf sich nimmt.

Vielfalt erleben

Rund 30 Sorten Lautertal Eis genießt man in vielen guten Restaurants und Cafés der Region. Und auch direkt im Eis-Häusle in Indelhausen kann man es sich schmecken lassen – der beste Platz also für eine Rast auf einer Wanderung oder Fahrradtour durchs Lautertal. Wer sich das Eis nach Hause holen möchte, findet es in ausgesuchten Edeka- und Rewe-Märkten auf der Alb sowie im Hayingen nah und gut und für den ganz besonderen Anlass liefern die Bachmanns auch wunderschöne Eistorten.

So bleibt das Lautertal Eis eine sehr regionale Spezialität. Sein einzigartiger Geschmack resultiert aus der liebevollen Arbeit der Familie Bachmann und ihren engagierten Mitarbeitern.

www.LAUTERTAL-EIS.de Mit hofeigener Milch & frischer Sahne hergestellt www.LAUTERTAL-EIS.de



Lautertal Eis
DIREKT VOM BAUERNHOF
- seit 2002 -

LAUTERTAL EIS - Familie Bachmann

Mühlstraße, 72534 Indelhausen

Telefon 0 73 86 / 14 61

E-Mail: info@lautertal-eis.de



Das Abo

Ein Jahr
25 Euro
 6 Ausgaben
 |||||

WIR BRINGEN

DEN GENUSS
ganz frisch!
 NACH HAUSE

Marktleben
 Der Genuss in unserer Region.

Wir freuen uns über Ihre Abo-Bestellung und sind gerne für eventuelle Fragen da:

> Redaktion Marktleben
 c/o Olschewski Grafik & Gestaltung
 Rilkestraße 7 | 72760 Reutlingen
 Fon 07121 - 38 19 67 | info@marktleben.de

Modemöbel



Ökologische Ambition im Doppelpack – Indira Egler (l.) und Marina Rajkovic zeigen auf sehr schöne Weise wie es geht



In der Reutlinger Kaiserpassage leben Marina Rajkovic und Indira Egler ihren gemeinsamen Anspruch von Nachhaltigkeit und Fairness – mit Möbeln und Mode.

Es hat einfach gepasst

Was haben eigentlich Mode und Möbel gemeinsam? Zugegeben, auf den ersten Blick ist da nicht viel, könnte man meinen – sieht man vielleicht mal vom identischen Anfangsbuchstaben, dem „M“, ab.

Schaut man aber nach Reutlingen entdeckt man, dass Möbel und Mode durchaus viele Gemeinsamkeiten haben können. Denn hier sind zwei Frauen am Werk, die ihre Passion aus der gleichen Philosophie heraus leben: Fairness und Nachhaltigkeit.

Bleibende Begegnung

Szenenwechsel. Im Sommer 2019 besucht Marina Rajkovic, das besondere Möbelatelier *INSA* um einen alten Tisch von der Inhaberin, Indira Egler, veredeln zu lassen. Mittels Kreidefarben schenkt die Möbelgestalterin alten Stücken ein neues Leben. „Viele Antiquitäten landen auf dem Müll, denn oft sind es Erbstücke, die nicht zur Einrichtung passen und deren Wert verkannt wird“, erzählt Indira Egler. Mit der Spezialisierung auf die Gestaltung von Vintage-Möbeln rettet sie nun seit 2016 alte Möbelstücke, gibt ihnen mit einem neuen modernen Design eine zweite Bestimmung und lebt damit ihren Gedanken von Nachhaltigkeit.

Für Marina Rajkovic war die Begegnung mit Indira Egler ein bisschen wie ankommen. „Indira war die erste, die an mein Projekt geglaubt hat“, erinnert sich die Gründerin von *fashionMIE*. Ein Projekt, in dem sie mit Enthusiasmus die Idee verfolgt, nachhaltige fair produzierte Bekleidung und Accessoires aus „made in Europe“ anzubieten.

Gemeinsame Sache

Seit Ende März harmonieren nun die Vintage-Möbel von *INSA* mit der Damenmode von *fashionMIE*. So treffen hier die Kommode auf das Kleid, die Holzbank auf den Hosenanzug, die Strickjacke auf den Stuhl. Durch und



durch schön ist diese Mode, denn Marina Rajkovic zeigt, dass ökologisch und fair produzierte Damenmode sehr feminin und elegant sein kann.

Wer sich im Laden umschaute, entdeckt schnell, dass faire Mode heute nichts mehr mit der „Ökomode“ früherer Zeiten zu tun hat. Hier sind feine Stoffe wie Lyocell, Bio-Baumwolle oder Leinen verarbeitet. Ob Casual, Freizeit oder der besondere Anlass, *fashionMIE* bietet viel Schönes. Und das eben nicht nur in optischer Hinsicht. Durch und durch schön heißt, dass für alle hier angebotenen Hersteller die Schönheit eines Kleidungsstücks auch in der Ethik der Herstellung liegt.

Da ist etwa das junge Stuttgarter Modelabel *Wiederbelebt*. Seine Textilien fertigt es aus Reststoffen, die, wie viele Tonnen an hochwertigen Stoffen und Materialien, weggeschmissen würden. Die Upcycling-Designer produzieren dazu mitten im Herzen von Stuttgart. „Mit unserem Konzept möchten wir Menschen auch zum Umdenken anregen“, sagt Marina Rajkovic und freut sich, gelebte Überzeugung nun weiterzutragen – gerne auch in Modekaufhäuser als eine Art „grüne Zone“.

Nachhaltigkeit leben

Während im Laden auch Pauline – die erfahrene Schaufensterpuppe, die Marina Rajkovic vor dem Sperrmüll gerettet hat – alles im Blick hat, arbeitet Indira Egler hinter den Kulissen an ihren Möbeln. Zu ihrem Handwerkszeug gehören vor allem die ökologisch abbaubar

en Kreidefarben auf Wasserbasis und Pinsel in allen Größen und Formen. Mit viel Liebe zum Detail trägt sie nach einer gründlichen Möbelreinigung die Farben in verschiedenen Schichten auf, lässt ihre Arbeiten wirken, arbeitet schließlich den Vintage-Stil aus und versiegelt abschließend ihre Unikate mit einer Wachsschicht.

Jeder Auftragsarbeit geht ein persönliches Gespräch mit dem Kunden voraus. Gerne schaut sie sich den Standort des Möbels an, um die Lichtverhältnisse und das Umfeld zu kennen und so gemeinsam mit dem Kunden das Design für die Möbelveredelung zu

entwickeln. Grenzen sind dabei weder ihrer Kreativität noch der Größe eines Möbelstücks gezogen. So setzt sie auch mal Blattgold in ihrer Gestaltung ein oder arbeitet direkt vor Ort, wenn etwa eine Schrankwand zu groß zum Transportieren wäre. Geht nicht gibts nicht, könnte man meinen, bei der Frau, die schon in ihrer Jugend gerne über Flohmärkte streifte und für die ihr Beruf zur Berufung geworden ist.

Wer Marina Rajkovic und Indira Egler kennenlernt merkt schnell, was die beiden, ja was ihre Mode und Möbel verbindet. Lachend sagen sie unisono: „Es hat einfach gepasst“.

NOCH LIEBER ALS
 TRENDS SETZEN
 WIR ZEICHEN.

MADE BY INSA

fashion
 MIE

Made by Insa & fashionMIE
 Upcycling Möbel & nachhaltige Mode aus Europa

Kaiserpassage 7
 72764 Reutlingen
 www.fashionmie.de
 www.madebyinsa.de

Öffnungszeiten:
 Mo–Fr: 10–18 Uhr
 April bis September
 auch samstags 11–16 Uhr





abgesagt!

Schlicht königlich

Die Tulpe trägt die Bescheidenheit wie eine Königin. Wer ab Mitte April den ehemaligen Samenhändlerort Gönningen besucht, wird der Lyrikerin Monika Minder sicher recht geben.

Fast 50.000 Tulpen und auch Narzissen öffnen dann ihre Blüten zur *Gönninger Tulpenblüte* und verwandeln in alter Tradition den Friedhof, Gärten und das ganze Dorf in ein Blütenmeer.

Alles steht in Gönningen jetzt im Zeichen der schlichten Schönheiten: der ökumenische Eröffnungsgottesdienst am 19. April, um 10 Uhr, in der evangelischen Kirche; der anschließende bunte Frühlingmarkt in den Straßen zwischen Rathaus und Kirche bis hin zum passenden Café für eine kulinarische Pause. Im *Tulpencafé* der *BruderhausDiakonie* lässt sich genießen und resümieren – über die Schönste unter den königlich Bescheidenen.

> **Gönningen | 19. April | 10-18 Uhr**
www.goenninger-tulpenbluete.de

Rundherum

Mit Menschen im Gespräch

Auf ihrer *Albtour* erradelt die Bundestagsabgeordnete der Grünen, Beate Müller-Gemmeke, ab 24. Juli wieder zehn Tage lang die Schwäbische Alb – diesmal zwischen Römerstein und Sonnenbühl und von der Eninger Weide bis Kochstetten. Vereine und Verbände, landwirtschaftliche Betriebe und Firmen, aber auch Kulturschaffende und engagierte Einzelpersonen haben die Möglichkeit, die Abgeordnete zu sich einzuladen. Wer hat Lust auf ein Gespräch mit ihr oder möchte seine Erfolgsgeschichte teilen?

> **Anmeldung bis 30. April | Wahlkreisbüro Hanne Krönke/Janina Crespo | Fon 071 21 - 9 09 24 11 oder beate.mueller-gemmeke.wk01@bundestag.de**



Klimaschutz hat viele Gesichter

Passt eine Photovoltaikanlage auch auf mein Hausdach? Wer sich rund um den Klimaschutz informieren möchte, ist beim *Tübinger Klimatag* genau richtig. Viel Information rund um regenerative Energiequellen, Energie(spar)- und Fördermittelberatung, natürliche und nachwachsende Dämmstoffe und auch nachhaltige Mobilität sind hier Thema. Ein Workshop mit *Fraturdays for Future* sorgt dazu bei Kindern sicher für gute Laune.

> **Tübingen | Rathaus/Marktplatz | 25. April | 10-14 Uhr**
www.tuebingen.de

Biodiversität im Weinberg

In den Weinbergen von Metzingen und Neuhausen wird Biodiversität großgeschrieben: Bienen und Schmetterlinge werden durch Blühmischungen mit Nahrung versorgt, Nistkästen bieten Vögeln ein Zuhause und Eidechsen finden in Steinmauern Unterschlupf. Wie die zahlreichen Naturschutzmaßnahmen genau aussehen, zeigen der *Förderkreis Metzinger Keltern e.V.* und das Weinbaumuseum in Führungen im Rahmen der *10. Biosphären-Woche*. Und natürlich wird dabei auch eine Weinprobe nicht fehlen.

> **Metzingen-Neuhausen | Innere Kelter | 17. Mai/11 Uhr | 24. Mai/14 Uhr**
www.weinbaumuseum-metzingen.de

abgesagt!



Blütengehölze



Pflanzenfreund und Gartenexperte – Peter Bock führt die *Baumschule Rall*



Blühende Baumpracht

Die *Baumschule Rall* in Eningen steht jedem Gartenliebhaber mit einem riesigen Sortiment und achtsamer Beratung zur Seite.

Ob groß oder klein, unser Garten ist ein eigenes Reich. Ihn zu gestalten weckt Schöpferkräfte, seine Ästhetik und Lebendigkeit zu genießen schenkt uns Ruhe und Kraft. Wer in seiner grünen Oase eigene Ideen verwirklichen möchte, der braucht einen Pflanzenexperten, der Qualität und Fachwissen vereint. Einen, bei dem man das Angebot findet, das man sucht und der beratend Impulse geben kann, was zum persönlichen Gartenkonzept passen würde. Einen, der weiß, wie man Pflanzen zum Wachsen und Blühen bringt.

Peter Bock ist so einer. Er führt die *Baumschule Rall* in Eningen mit Herzblut und großem Sachverstand. Sein Großvater heiratete einst in die Familie Rall ein und übernahm den Betrieb, da es keinen männlichen Nachfolger gab. Damit ist die Baumschule einer der ältesten in Baden-Württemberg, die seit über 170 Jahren als Familienbetrieb geleitet wird.

Für alle Wünsche offen

Auf 10 ha wachsen hier Gehölze heran. Eine riesige Auswahl an Bäumen, Büschen, Rosen und Stauden kann man ohne Bestellung mitnehmen. Durch eine gute Vernetzung mit anderen Baumschulen kann auch kurzfristig das beschafft werden, was nicht selbst gezogen wurde. Dabei bestehen zu den Partnerbetrieben langjährige Kontakte und die Familie Bock weiß, woher sie Pflanzen bekommt, die sich gut mit dem Boden und dem Klima unserer Ge-

gend vertragen und wo die Pflanzen gut gepflegt werden, bis sie in den Verkauf kommen.

Dem Ideenreichtum des Gartenplaners ist bei der Baumschule Rall kaum eine Grenze gesetzt. Superschmale Spalierbäume und -Hecken sowie begrünter Sichtschutz, die kaum breiter sind als ein Zaun, säumen den Garten, ohne viel Platz in Anspruch zu nehmen. Außergewöhnliche Wuchsformen, Rindenstrukturen und Blattfarben bieten unendlich viel Stoff für Kreativität.

Nachhaltig gärtnern

Peter Bock freut sich über ein wachsendes Bewusstsein der Hobbygärtner für Artenschutz und Ökosysteme. So fragen immer mehr Menschen nach Früh- und Spätblühern, die außerhalb der Hauptblütezeit den Bienen Nah-

rung bieten. Er unterstützt diesen Trend durch ein sehr breites Angebot solcher Pflanzen. Auch bei Rosen sind statt spritzmittelbedürftigen Diven inzwischen immer mehr die robusten Sorten gefragt.

Ein besonderes Projekt der Baumschule ist der Erhalt aussterbender heimischer Obstbaumsorten. Der *Reutlinger Streifling*, der *Herzogapfel* oder die *Ermstaler Knorpelkirsche*, sie alle würden in der Konkurrenz der ertragreichen Sorten nicht bestehen, wenn sie nicht Liebhaber fänden, die ihre besonderen Früchte schätzen.

Was auch immer Sie suchen, schauen Sie zur *Baumschule Rall*, um dann Ihr kleines Reich noch ein Stück wertvoller zu machen.



Seltene und alte regionale Obstsorten in großer Vielfalt

Sulzwiesenstraße 1
 72800 Eningen unter Achalm
 Telefon 07121-988598-0
www.rall-baumschulen.de

RALL
 BAUMSCHULEN

Der Steuerberaterberater

danner

IT-systemhaus

System-Partner

Lösungs-Partner

Emil-Adolf-Str. 1 | 72760 Reutlingen
 m.allgoewer@danner-it.de
 T 07121-5678-0 | www.danner-it.de

bruderhaus **DIAKONIE**
 Stiftung Gustav Werner und Haus am Berg
 Seniorenzentrum Gönningen

Tulpencafé

Besuchen Sie unser Tulpencafé zur Gönninger Tulpenblüte

Wir servieren Ihnen süße und salzige Köstlichkeiten, täglich von 14 bis 17 Uhr und nach Vereinbarung.

Tulpencafé im Seniorenzentrum Gönningen
 Lichtensteinstraße 48

Reservierungen zu den Öffnungszeiten unter Telefon 07072 60044-223
szgoenningen@bruderhausdiakonie.de

www.bruderhausdiakonie.de

Marktleben

Wer sucht, der findet –

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

In Reutlingen

Achalmbad Albstraße 17-19 | **Achalmbad Hotel & Restaurant** Achalm 1 | **Alexandre** Marktplatz 22 | **Alteburg Hofgut** | **Altschulzenhof Engst** Wochenmarkt | **Arabica** Oberamteistraße 6 | **Backstube Schnurr** Alexanderstraße 72 | **Bäckerei Bosch** Jettenburgerstraße 16 | **Bantle Paul Schwarzwald-Metzger** Wochenmarkt | **Bauer** Wilhelmstraße 124 | **Bäckerhaus Veit** Wilhelmstraße 88 | **Bäckerei Wucherer** Wilhelmstraße 9 | **bet-ter2gether** Bismarckstraße 63 | **Binder Susanne** Wochenmarkt | **Bioland Bäckerei Stumpp** Wochenmarkt | **Bioland Hofgut Gaisbühl** Gaisbühl Hofgut 12 | **Bio-Bäckerei Berger** Am Busbahnhof / Storchstraße 196 / Wilhelmstraße 127 | **Bioland Hofladen Fuhr** Käthe-Kollwitz-Straße 16 | **Bioland Gärtnerhof Werner** Wochenmarkt | **Blumen & Ambiente** Lederstraße 102 | **Café Winkler** Rebentalstraße 3 | **Citykirche** Nikolaiplatz 1 | **Easy Sports** Lembergstraße 9 / Ziegelweg 1/1 | **EBK Blumenmönche** Wochenmarkt | **Fahrrad Sauer** Steinachstraße 46 | **Familie Walter Maier** Wochenmarkt | **fashionMIE & INSA** Kaiserpassage 7 | **Feinkost Landmesser** Wochenmarkt | **Fridi unverpackt** Weibermarkt 3 | **Gärtnerei Baum** Beckenried 1 | **GartenBaumschule Schlotterbeck** Poststraße 7 | **Geniesserscheune** Leyrenbachstraße 39 | **Gutsgaststätte Alteburg** Alteburg Hofgut 1 | **Hefe Beate** Wochenmarkt | **Heimatmuseum** Oberamteistraße 22 | **Kaffeehäusle** Alteburgstraße 15 | **Klinikum am Steinberg** Steinbergstraße 31 | **Konzertbüro** Marktplatz 14 | **La Perla** Deckersstraße 3 | **Landratsamt** Bismarckstraße 47 | **Lángossnack** Wochenmarkt | **Leckerbissen** Steinachstraße 8 | **Lesle Bernd** Wochenmarkt | **Liebe** Wochenmarkt | **Loretto** Wochenmarkt | **Markthalle** Obere Wässere 3-7 | **Markt & Handel Silke Frech** Wochenmarkt | **Marktkauf Getränkemarkt** Birnenweg 8 | **Metzgerei Schneider** Wilhelmstraße 70 | **Metzgerei Zeeb** Gustav-Groß-Straße 10 / Katharinenstraße 3 | **Naturkundemuseum** Am Weibermarkt 4 | **Naturschutzzentrum** Weingärtnerstraße 14 | **Nepomuk** Unter den Linden 23 | **Nestel** Steinachstraße 15 / Wilhelmstraße 109 | **Nikolaus Mikeler** Wochenmarkt | **Nübling & Holwein** Georgenstraße 26 | **Osiander'sche Buchhandlung** Wilhelmstraße 64 | **Pasteria Allkemper** Wochenmarkt | **Pfennigwerth** Wochenmarkt | **Raisers Kartoffeln** Bei der Kirche 3 | **Rathaus** Marktplatz 22 | **Reinhard Schur** Wochenmarkt | **Reutlinger Essig-Manufaktur** Nürtingerhofstraße 10 | **Rudis Hühnerhof** Wochenmarkt | **Schall Weinhaus** Jettenburgerstraße 2 | **Schmauders Hof** Wochenmarkt | **Sikora Michal** Wochenmarkt | **Sonnen-Apotheke** Wilhelmstraße 10 | **Stadtbibliothek** Spendhausstraße 2 / Im Wasen 5 | **Teelädle** Oberamteistraße 7 | **Tiroler Spezialitäten** Wochenmarkt | **Tourist Information** Marktplatz 2 | **TransVelo** Kaiserstraße 52 | **Umweltbildungszentrum Listhof** Friedrich-List-Hof 1 | **Vinum** Oberamteistraße 2 | **Vivobarefoot** Rathausstraße 4 | **Volkshochschule** Spendhausstraße 6 | **Vom Fass** Katharinenstraße 13 | **Weltladen** Rathausstraße 10 | **Wollwinder Getränkevertrieb** Heppstraße 91

In der Region

Bad Urach **Bäckerhaus Veit (Brezelbäck)** - **BeckaBeck** - **Café Bistro La Vie** - **Café Ruf** - **Flomax** - **Hotel Graf Eberhard** - **Kurverwaltung** - **Rathaus** | Bad Urach-Seeberg **Speisecafé Schlössle** | Balingen **b2 Biomarkt** | Bempflingen **Bäckerhaus Veit** - **VIVENA Markthalle** | Burladingen **Optik Gut** | Dettingen **Bäckerhaus Veit** - **BeckaBeck** - **Brennerei Walter** - **EBK Blumenmönche** - **Hofladen Straßer** - **Rathaus** - **salzglück** - **Tanzschule Werz** | Ehingen-Berg **Berg Brauerei** | Eningen **Bäckerei Sautter** - **Edeka Aktiv Markt Vrakas** - **Rall Baumschulen** - **Rathaus** | Engstingen **Bäckerei Marquardt** | Frickenhausen **NaturHaus Walz** | Gönningen **Reiff Strickwaren** - **Staiger-Schärer's Kaffeewelt** - **Wanderheim Roßberghaus** | Gomadingen **Bäckerei Glocker** | Gomadingen-Dapfen **Lagerhaus** | Gomadingen-Marbach **Gestütsshop** | Gomaringen **Emmy Lindgrün** | Grabenstetten **Wild-Lädle** | Gundershofen **Seifenlädle** | Hayingen **Hofgut Maisenburg** | Hayingen-Ehestetten **Biohotel und Restaurant Rose** | Hayingen-Münzdorf **Altschulzenhof Engst** - **Hof Brunner** | Hohenstein-Eglingen **Rudis Hühnerhof** | Hohenstein-Odenwaldstetten **Brauerei Gasthof Lamm** - **Hohensteiner Hofkäserei Rauscher** - **Rathaus** - **Scheunenladen** | Hohenstein-Oberstetten **Marc Wörz Kartoffeln** | Hohenstein-Meidelstetten **Stall Willi Wolf** | Kohlstetten **Kohlstetter Laden** | Lauterach **Lauteracher Alb-Feld-Früchte** | Lichtenstein-Honau **Forellenhof Rössle** | Mehrstetten **Schmauders Hof** | Metzingen **Stadtbibliothek** - **Handel Baumschulen** - **Löwenzahn Naturkost** - **Rathaus** - **Tourist Information** - **Weinbaumuseum** - **Weingärtnergenossenschaft** | Metzingen-Neuhausen **Auhof Familie Reusch** - **Reusch Fruchtsäfte** - **Haus- und Gartenmarkt** | Mittelstadt **Bäckerei Bayer** | Mössingen **Café Pausa** - **Hofmarkt Jungviehweide** - **Rathaus** | Münsingen **Ausemländle** - **BeckaBeck** - **Biolandhof Maier** - **Café Moritz** - **Failenschmid** - **LEADER Mittlere Alb e. V.** - **Mobilitätszentrum** - **Optik Gut** - **Rathaus** - **Schmauders Hof** - **Schwenk Mode** - **Textilkunst Lina Andrea Dippel** - **Tourist Information** - **Tress Nudeln** | Münsingen-Auingen **Albmaler Museum** - **Alb-Ölmühle** - **Biosphärenzentrum** - **Emmas Springerle** - **Flomax** - **Lagerhaus** | Münsingen-Buttenhausen **Café Ikarus** - **Mühlenladen Luz** | Nagold **Stadtbibliothek** | Nagold Wochenmarkt **Nikolaus Mikeler** | Neckartailfingen **Häussermann Fruchtsäfte** | Neufra **Markt & Handel Silke Frech** | Öschingen **Gröttle** | Oferdingen **Häussermann Fruchtsäfte** - **Oferdinger Mühle** | Owen **Berghof Rabel** | Pfullingen **Bäckerhaus Veit** - **BeckaBeck** - **Bio-Bäckerei Berger** - **ENGEL** - **Flair & mehr** - **gesundhaus** - **Marktapotheke** - **Optik Wörner** - **Rathaus** - **Rosenkranz Genuss** - **Schairs ESSKULTUR** - **Tanzschule Werz** | Römerstein-Böhringen **Mühlengenossenschaft Römerstein** | Sonnenbühl **Bäckerei Haug** - **Bioland Gärtnerhof Werner** | St. Johann **Hofladen beim Gestüt** | St. Johann-Gächingen **Failenschmid** - **Flomax** | St. Johann-Upfingen **Bäckerei Stoß** | Stuttgart **Markthalle Failenschmid** | Trochtelfingen **ALB-GOLD** - **Bäckerei Glocker** - **Trochtelfingen-Haid Alb-Vital** | Tübingen **Hofgut Rosenau** - **Silberburg am Markt** - **TransVelo** | Tübingen-Unterjesingen **Gasthof-Hotel LAMM** - **Volker Theurers Spezialitäten** - **Whiskybrennerei** | Tübingen Wochenmarkt **Markt & Handel Silke Frech** | Wannweil **Connys Hoflädle** - **Gärtnerei Hochstetter** | Weilheim Teck-Häringen **zum Rössle** | Westerheim **Gemeindeverwaltung** | Zwiefalten **Bierhimmel** - **Loretto** - **Optik Gut** - **Rathaus** | Zwiefalten-Baach **Radlerherberge Aucter** | Zwiefalten-Mörsingen **St. Josefgut** | Zwiefalten-Sonderbuch **Sonderbucher Spezialitäten**

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

Regionale Qualität

Hans Wucherer's Backstube

Täglich frisch vom **ALBKORN** -Mehl zum Brot!

Wilhelmstr. 9 · Reutlingen
Telefon 0 71 21/33 80 16
www.baekerei-wucherer.de

Mikeler Obst & Gemüse
Frische aus Leidenschaft

Samstags auf dem Wochenmarkt
Reutlingen | Nagold

Pflegegeld-
Was tun wenn...?

comitor
Pflegegeldhilfe von A bis Z

Pflegeberatung ist eine Leistung der Pflegekasse
Siegfried Janser ist Pflegeberater nach § 7a SGB XI und berät Sie vom Antrag bis zur Zahlung des Pflegegeldes!
www.pflegegeldhilfe.org
Telefon: 071 21 - 695 45 15