

Markt**l**eben

Der Genuss, auf dem Reutlinger Wochenmarkt einzukaufen.

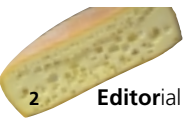
Oktober/November 06



■ **Gourmetkäse**
Der Altschulzenhof
Vom Grashalm
bis zum Käse

■ **Sommerhalde**
Der Weinberg
Der Reutlinger Wein
2005 stellt sich vor

■ **Gemüsekunde**
Der Ackerboden
Die tolle Knolle
Fenchel



Liebe Marktbesucherin, lieber Marktbesucher,

der amerikanische Schriftsteller Mark Twain sagte einmal: „Freude lässt sich nur voll auskosten, wenn sich ein anderer mitfreut.“ Also haben wir nun beschlossen, Sie heute an unserer Freude teilhaben zu lassen. Vor einigen Monaten hat die Stadt Reutlingen *Marktleben* als besonders archiwürdig eingestuft und archiviert alle bisherigen und künftigen Ausgaben dieser Kundenzeitschrift im Reutlinger Stadtarchiv. Wir freuen uns darüber und sagen an dieser Stelle allen, die zum Gelingen des Heftes beitragen, „Herzlichen Dank“.

Freuen können wir uns aber auch über eine neue Jahreszeit – der Herbst hat begonnen. Mit wunderschönen Orange-, Rot- und Grüntönen hält er in der Natur Einzug und taucht die Welt in ein ganz warmes Licht. Mit den ersten Morgennebeln atmen wir klarste, frische Luft; und wer sich mit dem Fahrrad auf den Weg zur Arbeit macht, der hat auch schon mal ein fast vergessenes Kleidungsstück hervorgeholt – die Handschuhe. Und dann gibt es da noch das richtige Schmuddelwetter, das uns endlich wieder ohne schlechtes Gewissen aufs Sofa zwingt und uns die Chance gibt, mal wieder ein gutes Buch zu lesen. Der Herbst ist einfach so herrlich vielseitig!

Vielseitiger wie es kaum sein könnte ist auch das Angebot vom *Altschulzenhof*. Gemeinsam mit seiner Frau produziert Anton Engst variantenreichen Käse aus eigener Herstellung und bietet seinen Kunden seit 2001 beste Produkte auf dem Reutlinger Wochenmarkt an. Das Gourmetmagazin *Der Feinschmecker* zeichnete den *Altschulzenhof* dafür gerade als einen der besten Käseproduzenten Deutschlands aus!

Doch auch darüber hinaus zeigt uns der herbstliche Wochenmarkt eine Fülle an Köstlichkeiten aus unserer Region. Nicht umsonst fällt in diese Jahreszeit ja auch das Erntedankfest. Lassen Sie sich also einstimmen mit einer neuen Ausgabe *Marktleben* und freuen Sie sich mit uns über den beginnenden Herbst. Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei!

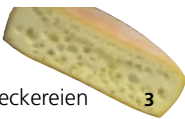
Ihr Marktleben-Redaktionsteam



Marktleckereien Für echte Liebhaber – die Quitte und der Albmozzarella	3
Sommerhalde Der Reutlinger Wein 2005 stellt sich vor	4
Gemüsekunde Die tolle Knolle Fenchel	5
Gourmetkäse Der Altschulzenhof produziert vom Grashalm bis zum Käse	6
Sozialengagement Junge Menschen auf Zukunftskurs	9
Rundherum Stadträtin Gabriele Gaiser über die Altstadtsanierung	10
Schlossgeschichten Märchenhaft & aus Tradition anders	11

Impressum

Herausgeber: Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen
Konzeption, Layout, Text: Christine Olschewski, Monika Heuser-Laun
Fotos: Bildarchiv Rainer Fieselmann, Eningen (Titel, Seite 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12); BLE Bonn: Dominic Menzler (Seite 3 Quitte, Seite 12 Äpfel); Ursel Maichle-Schmitt (Seite 3 Mozzarella); Amt für Wirtschaft und Immobilien (Seite 4 Reutlinger Wein); BLE Bonn: Thomas Stephan (Seite 2, 5 Fenchel); Markus Niethammer (Seite 11 Schloss Lichtenstein)
Druck: Druckerei Raisch, Reutlingen



Liebe auf den zweiten Blick

Die Quitte ist keine Frucht so einfach zum Reinbeißen – denn roh ist sie nicht genießbar. Deshalb wissen auch oft nur Liebhaber die Vielseitigkeit der gelben Früchte zu schätzen.

Grundsätzlich gibt es zwei Sorten von Quitten: die Apfel- und die Birnenquitte. Sie unterscheiden sich in Form, Konsistenz und Aroma. Birnenförmige Quitten haben ein weiches Fruchtfleisch und auch ein milderes Aroma als die Apfelquitten. Apfelquitten besitzen ein trockeneres und härteres Fruchtfleisch, sind dafür aber aromatischer. Die Früchte sind grün bis goldgelb, bei voller Reife leuchtend zitronengelb, mit einem

weißlichen Flaum. Quitten strömen einen angenehmen, zitronenähnlichen Duft aus und durch ihren hohen Gehalt an Pektin gelieren Quittenprodukte übrigens ausgezeichnet.

Die Quitte gehört zu den letzten Früchten im heimischen Saisonkalender. Ihre Erntezeit beginnt Ende September und dauert je nach Witterung und Sorte bis Ende November. Aufgrund ihres herrlich duftenden, starken Aromas werden sie dann zu Köstlichkeiten wie Gelee, Likör, Marmelade, Mus oder Saft verarbeitet.



Feines Quittenkonfekt

Zutaten: 600 g Quitten, 600 g Gelerzucker, 1 Vanilliestange, Puderzucker zum Wenden

Die Quitten waschen und gut abreiben und im 175 °C warmen Backofen 60 Minuten garen. In kaltem Wasser auskühlen lassen. Die Schale abziehen und das Fruchtfleisch mit einem Messer vom Kernhaus abschaben. Das Fruchtfleisch zerhacken und durch ein Sieb streichen. Mit Gelerzucker und dem ausgeschabten Vanilliemark mischen und bei milder Hitze unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und weiter-rühren, bis die Masse etwas abgekühlt ist. Auf einem Blech 1 cm dick ausstreichen. Unbedeckt auskühlen und trocknen lassen.

Nach 24 Stunden das Blech auf ein Brett stürzen und die Quittenpaste mit einem scharfen Messer in 2 x 4 cm große Stücke schneiden. Das Konfekt mit dem Messerrücken leicht einkerben und in Puderzucker wenden. Auf ein Kuchengitter legen und in einem sehr warmen Raum einige Tage stehen lassen bis das Konfekt trocken, aber noch elastisch ist. In Gläsern aufbewahren.

Albmozzarella

Ein Hauch von Italien

Beginnen hat alles im Herbst 2005. Die *Erzeugergemeinschaft Albbüffel* nahm ihre ersten Wasserbüffel in Empfang. Die Erzeugergemeinschaft, das sind die Betriebe von Fleischproduzent und schwäbischem Cowboy Willi Wolf in Hohenstein-Meidelstetten, gemeinsam mit Eva und Helmut Rauscher von der *Hohensteiner Hofkäserei* und Ludwig Failenschmid. Er ist Wirt und Metzgermeister auf der Schwäbischen Alb.

Die Idee, auf der Alb Büffel zu halten, entstand in der Gemeinschaft. „Die Tiere passen wunderbar in die ursprüngliche, raue Landschaft hier oben“, erklärt Helmut Rauscher. „Albbüffel sind keine Kostverächter, sie tragen durch ihr Freßverhalten zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei und wir hoffen uns dadurch Erfolge in der Landschaftspflege“, fügt er hinzu. „Außerdem sind Rauschers große Käseliebhaber und hatten Lust auf eine neue Herausforderung – Büffelmozzarella von der Schwäbischen Alb“, sagt Eva Rauscher, die die Käseherstellung in der Hand hat.

Am 7. April 2006 erblickte das erste Büffelkind das Licht der Welt, der

Grundstein für den *Albmozzarella* war gelegt – die Büffelmilch. „Die Mozzarella-Herstellung erfolgt nach alten Familienrezepten, sie ist in keinem Kochbuch zu finden“, weiß Eva Rauscher. Die Käsespezialistin hat Süditalien, die Heimat der weißen Käsekugeln, bereist und sich die Mozzarella-Produktion dort genau angeschaut. Zurück auf der Schwäbischen Alb haben Eva und Helmut Rauscher nun in vielen Monaten ihr eigenes Familienrezept für die Mozzarella-Herstellung ent-



wickelt. Das Ergebnis ist der sehr leckere *Albmozzarella*. „Echter Büffelmozzarella darf niemals mit dem faden Industrieprodukt verwechselt werden, Italienkenner wissen das“, betont Eva Rauscher! Wie ->



Im Kreis Reutlingen



Land gestaltet Zukunft
Mit Leidenschaft

Landkreis Reutlingen?

- Gentechnikfrei!
- Ein Blütenmeer im Frühjahr!
- Dinkel, Wacholder, Wildfrüchte, Lamm und andere Spezialitäten!
- Öko und konventionell im Regionalen Regal!
- Innovative Ideen, die unsere Förderung verdienen!

www.plenum-rt.de
Telefon 0 71 21 - 480 - 93 31

Der Frühling ist zwar schön,
doch wenn der Herbst nicht wär,
wär zwar das Auge satt,
der Magen aber leer.

Friedrich von Logau (1604-1655),
deutscher Dichter

-> die Tiere selbst, ist auch der Käse eigenwillig und urig-wild im Geschmack. Durch einen höheren Fett- und Eiweißgehalt und die laktosefreie Büffelmilch ist der *Albmozzarella* auch fester als sein Pendant aus Kuhmilch.

Dass die *Erzeugergemeinschaft Albbüffel* ein innovatives Konzept auf die Beine gestellt hat, bestätigte ihnen auch *PLENUM*. Sie förderten das Projekt *Albbüffel* sowohl beim Kauf einer *Mozzarella-Maschine* als auch bei Marketingmaßnahmen, Stallumbauten und Zäunen mit einer Fördersumme von insgesamt rund 8.000 Euro.

Verkaufspremiere hatte der *Albmozzarella* jüngst beim Kartoffelfest in St. Johann. Nun ist er im Hofladen der *Hohensteiner Hofkäserei* erhältlich, wo es auch einen Büffelschnittkäse, bestehend aus 50 % Büffel- und 50 % Kuhmilch, im Angebot gibt. In Zukunft soll der *Albmozzarella* auch den Weg auf den Reutlinger Wochenmarkt finden. Dann wird er bei den *Bioland Bauern Alb* zu haben sein, was allerdings noch ein bisschen dauern kann. Bleibt also vorerst nur „Buon appetito“ zu sagen, bei einem Ausflug nach Hohenstein-Ödenwaldstetten.

Prost, Reutlingen!

Strahlender Sonnenschein, ein azurblauer Himmel und in den schönsten Herbstfarben leuchtet das Weinlaub im städtischen Weinberg unterhalb der Achalm – Bilderbuchwetter. „Genau das, was wir jetzt brauchen“, sagt Küfermeister Richard Rauscher strahlend. „Damit die Trauben ausreifen und die Oechslegrade steigen, ist ein goldener Herbst ganz entscheidend, dazu noch ein bisschen Wind um die Trauben schön trocken zu halten, das ist geradezu ideal.“

Mit einem Marmeladenglas bestückt geht Reutlingens Küfermeister durch die Weinreben und pflückt eine Traube von Schulter (dem oberen Teil des Traubenzweigs), eine aus der Mitte des Zweigs und eine weitere von ganz unten, bis das Glas voll ist. „Zuhause presse ich das alles durch die Spätzlesmaschine, der dann anfallende Saft aus süßen und weniger süßen Weintrauben gibt einen exakten Aufschluss über die Oechslegrade“, erklärt der Weinbaufachmann.

Seit 1983 ist Richard Rauscher als Weinküfermeister verantwortlich für den 58 Ar großen Weinberg der Stadt Reutlingen. „Angebaut werden hier die Rebsorten *Müller-Thurgau* und *Portugieser*; Reben, die zur Lage und der Bodenbeschaffenheit bei uns an der Achalm gut passen“, weiß Küfer-



Zum Anbeißen schön hängen die Trauben am Weinstock

Mit dem Refraktometer misst Richard Rauscher die Oechslegrade



meister Rauscher. Das Ergebnis sind frische, unkomplizierte Weine, die jährlich zwischen 7.500 und 8.000 Flaschen füllen.

Ab Mitte November wird die *Sommerhalde 2005* zu haben sein. „Allerdings wird es dann nur den *Portugieser* geben“, sagt Richard Rauscher nicht ohne Stolz. „Mit dem Weißen 2005 hat sich die Stadt etwas ganz Besonderes einfallen lassen – den ersten Reutlinger Sekt“, erzählt der Weinküfermeister und macht uns neugierig. Spätestens Anfang Dezember soll es im Sektglas prickeln, verrät Richard Rauscher. Wunderbare Ausichten also das neue Jahr, vielleicht auf der Achalm, mit echtem Reutlinger Sekt begrüßen zu können!

Aber auch Weißweinliebhaber kommen weiterhin auf ihre Kosten, denn den *Müller-Thurgau 2004* gibt es noch in gut gefüllten Kellern.



Über der Erde sind es zarte, filigran-gefiederte Blätter. Pflanzen von beachtlicher Höhe, die ein bisschen an Dill erinnern. Unter der Erde steckt der ungewöhnliche Geschmack eines prächtigen Gemüses, das aus heimischem Anbau jetzt Saison hat – Fenchel.

Die tolle Knolle

Fenchel ist eine altbekannte und geschätzte Heil- und Gewürzpflanze, die in ihrer Heimat Vorderasien und dem Mittelmeerraum schon seit Jahrhunderten kultiviert wird. Botanisch betrachtet gehört die Pflanze zur Familie der Doldenblütler.

Grundsätzlich werden zwei Fenchelsorten unterschieden: Der Gemüsefenchel, bei dem die fleischige Knolle verwendet wird, und der Gewürzfenchel, dessen Samen für Tees oder als Gewürz bekannt sind.

Geschmacklich erinnert Fenchel an Anis und ist damit gewissermaßen ein Sonderling unter den Gemüsen – wohlgerichtet ein sehr leckerer! Die Samen des Fenchels sind mit ihren ätherischen Ölen für diesen Ge-

schmack verantwortlich. Angeboten werden die weißen bis hellgrünen Knollen mit einem Gewicht von 200 bis 400 Gramm. Häufig kommt das Gemüse auch aus ökologischem Anbau, da Fenchel robust und wenig krankheits- und schädlinganfällig ist und sich dadurch für den Biolandbau besonders anbietet.

Aber nicht nur kulinarisch ist Fenchel eine Bereicherung für unsere Gemüseküche. Fenchel ist auch gesund. Den zwiebelartigen Knollen wird eine positive Wirkung bei Magen- und Darmbeschwerden zugesprochen, außerdem pflegt Fenchel die Zähne. Wohl ist es daher in Frankreich durchaus üblich, Fenchel zum Nachtisch zu knabbern.

Tipps & Wissenswertes zum Fenchel

Nährstoffe: Fenchel ist reich an Ballaststoffen und gehört zu den kalziumreichen Gemüsesorten. Die Blätter, Samen und Früchte – in geringerem Maße auch die Knollen – enthalten viel Vitamin C, A, E, B1 und Folsäure. **Einkauf:** Wählen Sie nur feste, weiße oder hellgrüne Knollen, die ein frisches Blattgrün besitzen. Bräunliche Stellen an den Außenblättern lassen auf eine Überlagerung schließen.

Lagerung: Fenchel sollten Sie maximal drei Tage im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Schlagen Sie die Knollen am besten zuvor in ein feuchtes Tuch ein.

Genuss: Entfernen Sie eventuelle harte Rippen von den äußeren Blättern und waschen Sie die Knollen unter fließendem Wasser ab. Zerkleinerte Fenchelknollen sollten sofort mit Zitronensaft beträufelt werden, damit sie sich nicht dunkel färben. Fenchel kann roh in Salate geschnitten oder geraspelt und natürlich als Gemüse zubereitet werden. Die Variationen sind vielfältig. Ob rein vegetarisch als Auflauf mit gewürfelten Tomaten und Käse überbacken oder als feine Gemüsebeilage zu Fleisch und Geflügel. Fenchelknollen sind ein besonderer Genuss. Passende Gewürze sind Knoblauch, Muskat, Petersilie, Pfeffer und das Fenchelgrün.

Regionale Rezepteküche

Alle Zutaten für 4 Personen

Überbackener Fenchel

Zutaten:

- 4 Fenchelknollen
- 1/2 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 EL frisch geriebener Parmesan
- 8 kleine Tomaten
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Fenchelknollen waschen, die äußeren Schalen und harten Stiele entfernen und die Knollen längs halbieren, das Fenchelgrün aufbewahren. • 1 l Salzwasser mit dem Saft der halben Zitrone aufkochen und die Fenchelhälften darin 20 Minuten garen. Anschließend abtropfen lassen und den Sud aufheben. • Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform mit 2 EL Olivenöl ausstreichen. • Die Tomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen. • Die Fenchelhälften in die Form setzen, Tomaten darauf verteilen und mit 1/3 l des Fenchelsuds beträufeln. Gut salzen und mit frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. • Die gewaschene Petersilie, Fenchelgrün, die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken. • In einer Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch leicht andünsten. 4 EL Semmelbrösel einrühren und goldbraun rösten. • Vom Herd nehmen und die Kräuter und den Parmesan unter die Brösel mischen und über den Fenchel verteilen. • Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. • Dazu schmeckt lecker ein Roggenbaguett oder Kartoffeln in der Schale.

Guten Appetit!

Unser Rezeptvorschlag kommt mit freundlicher Empfehlung von unserem Online-Berater Jens Gruschwitz aus Bellikon (CH).

... immer am 15. des ungeraden Monats ...

Der Reutlinger Wein 2005 kommt!

**Freuen Sie sich auf regionalen Weingenuss!
Ab Mitte November 2006**

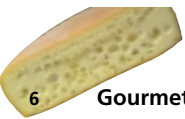
Die Verkaufsstelle-Rathausporfte ist geöffnet:
Mo, Die, Mi, Fr 7-18 Uhr
Do 7-19 Uhr
Sa 7-13 Uhr

Stadt Reutlingen

die kleine

Zeitschrift für mehr Mut zum älter Werden

tel: 07121 - 24 04 59 • heyd.pr@t-online.de • www.heyd-pr.de



Vom Grashalm bis zum Käse

Vom ersten Grashalm bis zum fertigen Käse wird auf dem Altschulzenhof nach alter Manier selbst produziert und anschließend vermarktet. Denn jeden Dienstag bietet die Familie Engst auf dem Reutlinger Wochenmarkt frische Butter, Käse und Molke aus eigener Produktion an.



Im Haus ist es noch still und draußen noch dunkel, als Anton Engst den Stall betritt und dort von seinen 19 Milchkühen empfangen wird. Die wissen schon, was kommt. Schließlich werden sie jeden Morgen und jeden Abend um die gleiche Uhrzeit gemolken. Wer wenig später ein Milchauto auf dem Altschulzenhof erwartet, der irrt. Denn die Milch wird hier nicht etwa abgeholt, sondern gleich selbst verarbeitet. Aus ihr entsteht in eigener, herkömmlicher Produktion frische Molke, Butter und Käse. Denn der Altschulzenhof in Hayingen-Münzdorf erzeugt vom Grashalm bis zum fertigen Produkt selbst und ist einer von wenigen Bauernhöfen in Deutschland, der eine eigene Käseerei betreibt. Und dies unter ökologischen Gesichtspunkten und in handwerklicher Tradition. Das ist sicher auch ein Grund, warum gerade Familien mit Kindern ihre Ferien hier gerne verbringen und sich in einem der fünf modern eingerichteten Ferienwohnungen einmieten.

Auf dem Altschulzenhof gibt es viel zu sehen. Neben allerlei Tieren ist die

eigene Käseerei besonders interessant. Diese haben Elisabeth und Anton Engst 1997 – zwei Jahre nach der Übernahme des elterlichen Hofes – aufgebaut. Sie entspricht den hohen Anforderungen hinsichtlich Qualität, Hygiene und Produktion. Dabei brachte insbesondere Elisabeth Engst ihre Erfahrungen ein. Denn sie kennt sich aus und war bereits in der Schweiz auf Höfen tätig, die noch heute nach landwirtschaftlicher Urproduktion arbeiten und hoch oben auf den Alpweiden Käse herstellen. Genau wie auf diesen Höfen wird der Käse auf dem Altschulzenhof aus frischer Rohmilch mit natürlichen Zutaten, ohne Farbstoffe, Schimmelpilzgifte und ohne gentechnisch veränderte, chemisch gewonnene Zusatzstoffe hergestellt. Das Resultat: Das Gourmetmagazin *Der Feinschmecker* hat den Altschulzenhof 2006 zu ei-

nem der besten Käseproduzenten Deutschlands prämiert.

Wie seine Kinder heute, ist Anton Engst auf dem Altschulzenhof groß geworden und hat hier auch seine Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister absolviert. Einige Jahre lang zog es ihn in die freie Wirtschaft, und er baute ein Werkstatzunternehmen auf. Da er jedoch auf dem besten Wege war, eine Familie zu gründen, entschied sich das Paar für das Leben auf dem Bauernhof. So wie es schon Eltern und Großeltern getan haben. Denn der Altschulzenhof ist bereits seit 1867 im Familienbesitz.

Molke, Butter, Käse in echter Handarbeit

Zu finden ist die Familie Engst auf dem Bauernmarkt in Ulm und seit 2001 immer dienstags auf dem Reutlinger Wochenmarkt, in der Kanzlei-



Eine reiche und feine Auswahl an Käse – beim Altschulzenhof wird jeder Kunde fündig

Ein frisch angeschnittenes „Rad“ – Anton Engst hat eine gute Nase für besten Käse

sein Vater hilft noch kräftig mit. Seine Frau sorgt mit für die Herstellung und Vermarktung der Altschulzenhof-Erzeugnisse. Beide teilen sich die Käseerei und die Erziehung ihrer drei Kinder, die in einer wirklich natürlichen Umgebung aufwachsen.

Die Käseherstellung erfolgt in echter Handarbeit. Mit einer so genannten Harfe wird die eingedickte Käsemasse von Hand auf traditionelle Art und Weise geschnitten, dadurch entsteht der Bruch. Dieser Vorgang des

Den Brie gibt es auch mit Chili, der Dernecker ist ein würziger Schnittkäse mit ausgeprägter Rotflora und wer es lieber mild mag, greift zum Rollenkäse



straße. Hier wird den treuen Kunden frische Molke angeboten, handgeformte Sauerrahmbutter sowie Hart- und Weichkäse verschiedenster Sorten. Doch auch einige Gastronomiebetriebe werden mit den Produkten der Familie Engst beliefert, und es gibt einen Hofladen. Der 47-jährige Anton Engst kümmert sich um Ackerbau und Viehzucht und alle betriebswirtschaftlichen Belange. Auch

Der Pfefferbrie – ein Weißschimmelkäse mit ganzen Pfefferkörnern



Fische & Meeresfrüchte

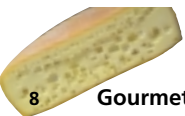
„Der Feinschmecker“ empfiehlt: Fisch und Feinkost Brunner ist eine der besten 400 Feinkostadressen Deutschlands!

Feiern Sie mit uns die Französischen Wochen vom 30. 10 bis 11. 11. 2006

Fangfrisches Rotbarschfilet	100 g/€	1,69
Bestes Seeteufelfilet	100 g/€	3,49
Bretonischer Wolfsbarsch	100 g/€	2,79
Saftige Haisteaks	100 g/€	2,29
Doraden rosé & royal	100 g/€	1,49
Französische Bouchot Muscheln	100 g/€	6,90
Verschiedene Terrinen & Pasteten	ab 100 g/€	2,49
Austern „Fine de claire“	Stück/€	-,99

Wir sind für Sie auf dem Wochenmarkt – immer samstags & donnerstags!

Fisch und Feinkost
BRUNNER
Im Hause MARKTKAUF
Reutlingen, Am Heilbrunnen 88
Bestell- und Info-Service Telefon 071 21/4 5881



8 Gourmetkäse



Darf es ein bisschen mehr sein? Der Lautertaler ist ein Bergkäse mit Emmentalerkultur

Spezialitäten unter sich – der Schnittkäse Münzdorf blu, der Wacholderkäse und der Weichkäse Mutschli

Spezialitäten von der Schwäbischen Alb

„Die Käseherstellung ist immer wieder eine neue Herausforderung“, so Anton Engst. Nicht umsonst sprechen Kenner von der „Käseküche“, wo der Koch ausprobieren und probieren muss, bis alles fertig ist. Elisabeth und Anton Engst bieten ein großes Angebot an Hart- und Weichkäse an. Eine besondere Spezialität sind der Wacholderkäse, mit Wacholderbeeren der Schwäbischen Alb und der Mutschli, ein Weichkäse nach Münster Art. Dazu gesellen sich außerdem saisonal bedingte Sorten, wie Bärlauch- oder auch Rauchkäse. Und fast jedes Jahr kommt eine neue handkreierte Käsesorte dazu.

Auch die Sauerrahmbutter der Familie Engst ist von besonderer Qualität – nicht nur wegen der schönen Form, die sie in dem Holzmodell erhält. Die Butter wird aus einem Rahm hergestellt, der nicht mehrfach erhitzt sondern frisch zu Sauerrahmbutter verarbeitet wird. Ganz neu wird die Molke mit Fruchtzusätzen angeboten; beispielsweise mit echten Bioorangen, Holunderblütensirup und ACE-Kon-

zentrat. Elisabeth und Anton Engst achten sehr auf gute und frische Qualität und nehmen ihren Beruf sehr ernst. „Für das Fernsehen bleibt keine Zeit – davon abgesehen, dass wir zum Bedauern unserer Kinder auch keinen Fernseher haben“, so Anton Engst. Doch die sehen dann ab und zu bei Oma und Opa die Sendung mit der Maus. Und die würde uns sicher auch gerne mal erklären, warum der Käse Löcher hat.

Der Reutlinger Wochenmarkt findet an folgenden Tagen für Sie statt:

- Samstag**
Von 7 Uhr bis 13 Uhr
- Dienstag**
Von 7 Uhr bis 12.30 Uhr
- Donnerstag**
(bis 26. 10.)
Von 7 Uhr bis 12.30 Uhr

Markt-Qualität

Bioland Bauern Alb

Biologische Lebensmittel direkt aus Bauernhand an jedem Markttag.

• Ziegenkäse-Spezialitäten

von Familie Hellenthal

- **Dinkelbackwaren** aus dem Holzbackofen vom Hof Dickreuter
- **Kuhkäse, Würstwaren, Nudeln, Eier** von unseren Bioland-Kollegen



Qualität hat einen Namen:

Der **1.** Selbstbedienungsstand

Supersaftige Äpfel in großer Auswahl

Jedes Kilo nur **1,-€**

GUT ZUM LEBEN

Der cremig-frische Brotaufstrich

- ✓ rein pflanzlich
- ✓ cholesterinfrei
- ✓ in 13 verschiedenen Geschmacksrichtungen

Angebot:
gegen Vorlage dieser Anzeige
1 Glas nur € 2,75 statt € 3,20

Sozialengagement



Junge Menschen auf Zukunftskurs

In Reutlingen erhalten jetzt junge Menschen, die Arbeitslosengeld II beziehen, eine neue Form der Unterstützung. Mentorinnen und Mentoren, die im Berufsleben erfahren sind, nehmen sich Zeit für sie und helfen ihnen, sich in der Berufswelt zu integrieren.

Der Beginn des Berufslebens ist eine sehr entscheidende Phase. Nicht jeder hat die Voraussetzungen und die Unterstützung, die er braucht, um für sich den passenden Platz zu finden. Manche benötigen jemanden, der sie „an die Hand nimmt“ und ihnen hilft, ihren Weg in die Arbeitswelt zu finden.

Hier braucht es das Engagement von berufserfahrenen Menschen, die bereit sind ihre Erfahrung an die jungen Arbeitssuchenden weiterzugeben und sie bei dem Prozess des Berufseinstiegs zu unterstützen.

Der gemeinnützige Bildungsträger *BBQ Berufliche Bildung* und das Jugendteam des *Job-Centers* in Reutlingen haben diesen Bedarf erkannt. Mit dem neuen *Reutlinger Integrationsmodell RIMO* wird nun ein Projekt ins Leben gerufen, das ehrenamtlich arbeitende Mentoren und junge Menschen zusammenführt. Im Rahmen des neuen Kombilohn-Initiativprogramms *KoLiPrI* stellt die Landes-

regierung Mittel aus dem Europäischen Sozialfonds zur Verfügung.

Aufgaben der Mentorinnen und Mentoren sollen sein:

- Unterstützung bei der Zusammenstellung der Bewerbungsunterlagen
- Suche nach geeigneten Firmen
- Kontaktaufnahme zu Betrieben
- Begleitung zu Vorstellungsgesprächen
- Unterstützung während der ersten Monate der Arbeitsaufnahme

Durchschnittlich 6-8 Stunden pro Monat investieren die Mentorinnen und Mentoren über 6-9 Monate hinweg. Sie arbeiten ehrenamtlich und erhalten dabei eine Aufwandsentschädigung. Erfahrene Sozialpädagogen von *BBQ* organisieren und begleiten den Prozess, bieten Schulung und Unterstützung für Arbeitssuchende und Mentoren an.

Weitere Informationen finden Sie unter www.bbq-zukunftskurs.de -> Angebote für junge Menschen -> KoLiPrI.

Wenn Sie Interesse an einer ehrenamtlichen Arbeit als Mentorin oder Mentor haben, wenden Sie sich an *BBQ*. Frau Annette Ehrbeck und Herr Jochen Frank freuen sich auf Ihren Anruf!

BBQ gGmbH Reutlingen • Unter den Linden 2 • 72762 Reutlingen

Werden Sie Mentor!

- Wir suchen Mentorinnen und Mentoren.
- Sie unterstützen junge Menschen dabei, eine Arbeitsstelle zu finden und dort Fuß zu fassen.

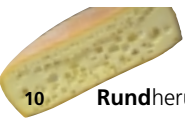
Rufen Sie uns an:

Annette Ehrbeck Telefon 07121 38 64 20 aehrbeck@bbq-online.de	Jochen Frank Telefon 07121 38 64 24 jfrank@bbq-online.de
---	--

RIMO wird gefördert durch den Europäischen Sozialfonds und das Job-Center Reutlingen.

www.bbq-zukunftskurs.de

Schneidens ist entscheidend für die Konsistenz und den Geschmack des Käses. Weichkäse muss vorsichtiger gerührt und mit der Harfe in größere Teile geschnitten werden. Beim Hartkäse wird der Bruch feiner geschnitten; das bedeutet anstrengende Handarbeit. Nach der Fertigstellung und mehrmaligem Wenden, Warmhalten und Kühlen wird der Käse je nach Sorte bis zu 36 Stunden in ein Salzbad gelegt. Danach lagert er im Käsekeller auf Holzbrettern in Edelstahlregalen und reift hier unter ständiger Überwachung zwischen drei Wochen und 14 Monaten. Bei diesem Reifeprozess entstehen auch die Löcher im Käse, ausgelöst durch Gase, die bei der Gärung freigesetzt werden.



10 Rundherum

Im Rathaus nachgefragt

Die Reutlinger Innenstadt liegt ihr besonders am Herzen. Deshalb fragten wir unsere Stadträtin Gabriele Gaiser, inwiefern Themen wie die „Altstadtsanierung“ oder der „Altstadtplan“ die Zukunft Reutlingens positiv beeinflussen werden.

Reutlingen hat sich als Großstadt in den letzten Jahren – zu seinem Profil als Industrie- und

Gewerbestandort – einen Namen als Handels- und Dienstleistungszentrum erworben. Auch im Hinblick auf den Bau der *Neuen Messe Stuttgart*, müssen wir dieses Profil mehr ausbauen und stärken. Dazu gehört, dass wichtige Aufgabengebiete wie die Altstadtsanierung und -planung nun aufgegriffen und sehr rasch und nachhaltig vom Gemeinderat bearbeitet werden.

Ein wesentlicher Faktor für einen attraktiven Handels- und Gewerbebestandort ist die Gestaltung einer attraktiven Innenstadt mit Parkmöglichkeiten. Dies bedeutet, dass mit der Sanierung des Marktplatzes, der Wilhelmstraße und der angrenzenden Einkaufsstraßen begonnen wird. Nur eine attraktiv gestaltete Innenstadt wird die Besucher auch von auswärts anlocken und unserem Einzelhandel Impulse geben.

Ein wichtiges Kriterium der Altstadtsanierung ist die Wohnbebauung zu erhalten und zu sanieren. Die Altstadt als attraktiver Wohnort für ältere Menschen oder Familien stärkt unsere gesamte Innenstadt und macht sie auch nach Ladenschluss belebter.

Mir ist es ein Anliegen, unsere Innenstadt für die Reutlinger sowie für Besucher zu erhalten und noch attraktiver zu gestalten. Ich bin überzeugt, dass durch die Altstadtsanierung dieses Ziel ein wichtiges Stück vorangebracht werden kann.

Theater **Der Tiger im Raum**

Schon in den 50er Jahren erkannten die Mitglieder der Situationistischen Internationale, dass die Zweckentfremdung eine Vielzahl ungeahnter Möglichkeiten zur Erweiterung unserer kulturellen Zeit- und Raumerfahrung bietet. Ganz ausgezeichnet eignen sich hierfür ihrer Meinung nach die Produkte der Filmindustrie.

Der Choreograph James Sutherland und die Medienkünstler Robert Eikmeyer und Thomas Rummel arbeiten schon länger als *by accident* im Grenzbereich von Tanz, Theater, Film und Performance. Ihr neues Projekt *Der Tiger im Raum* ist ein folgenreicher Austausch zwischen Stimmen und Bildern, Kino und Theater, Raum und Zeit, der zeigt, dass wir die Grenzen unserer kulturellen Räume spielerisch erweitern können. Was passiert, wenn bekannte Synchronsprecher, die normalerweise Bruce Willis oder Tom Hanks ihre Stimme leihen, ernsthaft über beschränkte Freiheiten in der Demokratie philosophieren? Schauspieler des Reutlinger Theaters *Die Tonne* Ausschnitte aus Hollywoodfilmen live neu synchronisieren? Können Martial-Arts-Kämpfer Wittgensteinsätze zitieren und Micky Maus Karl Marx?

Ein parodistisches Experiment, bei dem lauthals gelacht werden darf, das aber über die Situationskomik hinaus genug Anlass zum Nachdenken über unser kulturelles und politisches Selbstverständnis liefert.

Die Tonne, Spielstätte Planie 22

Uraufführung 5. Oktober 2006 • 20 Uhr • www.theater-die-tonne.de

Spiel- und Spaßnachmittag

Der Schneeleopard

Früher besiedelte der Schneeleopard die Region der Schwäbischen Alb. An diesem Spiel- und Spaß-Nachmittag beschäftigen sich die Kinder mit dieser erstaunlichen Tatsache, und auch damit, wie Naturforscher, aber auch Künstler sich mit diesem seltenen, bei uns längst ausgestorbenen Raubtier auseinandersetzen. Zum Schluss werden die Kinder selbst künstlerisch aktiv und können einen Schneeleopard aus Ton plastizieren.

Heimatmuseum Reutlingen 20. Oktober 2006 • 15-16:30 Uhr

Alter Für Kinder von 5-7 Jahren • **Kosten** 1 Euro

Anmeldung unter Telefon 303-2050

Umweltaktivistin.

Nachschärfen beginnt im Alltag. Auch kleine im alltäglichen Leben zeigen, dass die Welt aus einem anderen Perspektive ist.

Tipp für Naturgenießer und -liebhaber gibt es kostenlos beim Naturschutzrat NABU, 72323 Ebers im unteren www.nabu.de

NABU



Schlossgeschichten *Märchenhaft &* aus Tradition anders

Vom 10.-13. November steigt im Schloss Lichtenstein erneut eine märchenhafte Veranstaltung der Extraklasse. *Marktleben* hat Fritz Haux von *HAUX Wohntextilien* befragt und blickt schon mal hinter die Kulissen der Planung.

Marktleben: „Herr Haux, schon im letzten Jahr haben Sie sich ein Märchen erfüllt, zusammen mit dem Schloss Lichtenstein eine große Veranstaltung umzusetzen. Was ist Ihre Intension dabei?“

Fritz Haux: „Nun, wissen Sie, das Schloss Lichtenstein war schon als Kind für mich etwas Besonderes. *HAUX Wohntextilien* mit seiner langen Tradition gehört genauso zu Reutlingen wie das wunderschöne Schloss des Herzogs von Urach.“

ML: „Das heißt?“

FH: „Das heißt, dass hinter der traditionellen Handwerkskunst und den erlesenen Wohnaccessoires, die wir hier präsentieren möchten, Menschen stehen. Wir bringen Hersteller und

Kunden näher zusammen.“

ML: „Was präsentieren Sie?“

FH: „Es sind 15-20 Aussteller dabei, die ihre traditionellen Produkte zeigen werden. Dazu gehört beispielsweise eine Familie, die Glasmalerei bereits in der 6-ten Generation betreibt. Dann haben wir wieder die *Landbäckerei Sautter* dabei, die nach alter Tradition Fruchtbrot backt.“

ML: „Und welche Rolle spielen Sie dabei, abgesehen davon, dass Sie diese Veranstaltung ausrichten?“

FH: „Wir werden u. a. eine Duftlampe zeigen, die nach einem 100 Jahre alten Patent hergestellt wurde. Dazu bieten wir Schmuck der Firma *Langani* an und Decken von *Steiner* aus Österreich, die schon den Kaiser



Viele Interessierte lockte die Veranstaltung im letzten Jahr zum Schloss Lichtenstein – Fritz Haux begrüßte seine Gäste selbst

Franz-Josef ausgestattet haben. Außerdem werden wir rein pflanzliche Parfüms aus der Provence mitbringen.“

ML: „Welches Rahmenprogramm ist geplant? Sie haben doch sicher wieder eine Überraschung?“

FH (lächelt): „Ja, das stimmt. Natürlich wird für Essen und Trinken gesorgt. Neben einem Malwettbewerb und einer Märchenerzählerin wird es am Samstagabend einen Martinsumzug geben. Wir beleuchten dazu den Schlosspark mit Fackeln und Laternen, und dann wird St. Martin auf seinem Pferd Kinder und Erwachsene zum Lagerfeuer führen.“

ML: „Letztes Jahr gab es einige Probleme das Schloss zu erreichen und zu parken. Welche Maßnahmen werden Sie jetzt ergreifen?“

FH: „Wir haben im letzten Jahr mit 2.000 Gästen gerechnet. Es kamen jedoch 6.000 Besucher. Natürlich, über diese Resonanz haben wir uns sehr gefreut. Dieses Jahr sprechen wir intensiv mit den Bürgermeistern der Gemeinden und mit der Stadt und treffen rechtzeitig Vorkehrungen für einen ähnlichen Ansturm.“

ML: „Wann genau ist die Veranstaltung?“

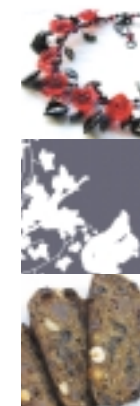
FH: „Freitag bis Sonntag ist der Markt von 11-18 Uhr zum Einkaufen und Besuch geöffnet, am Montag von 11-15 Uhr. Der Eintritt beträgt 5,- Euro, die direkt in die Erhaltung von Schloss Lichtenstein fließen. Ab einem Einkauf von 25,- Euro vergüten wir diesen Eintritt.“

ML: „Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen bei den Vorbereitungen, viel Erfolg, und wir sind gespannt auf ein Ereignis der ganz besonderen Art.“

Wir führen den
BERNENSCHAUWEIN
hergestellt aus dem
ORANJENWALDTRÄNKELINDE
sowie andere Destillate
und Obstweine der
Manufaktur Geiger

Manufaktur Geiger

HAUX Wohntextilien
Leben wie ich bin.



Ob mit Schmuck von *Langani*, einer Märchengeschichte oder feinem Fruchtbrot – auf Schloss Lichtenstein werden alle Sinne verwöhnt

Marktstände



Sie sorgen für Qualität und Frische auf dem Reutlinger Wochenmarkt – hier sind, nach Themen-
schwerpunkten sortiert, die Marktbesucher aufgeführt. Für mögliche Vorbestellungen liefern wir

Wer sucht, der findet – Ihnen die Telefonnummer
gleich mit.

so erreichen Sie die Reutlinger Marktstände auch außerhalb der Marktzeit

Obst & Gemüse

Bayer Gärtnerei 071 21-7 13 88 | **Heiner Bunzel** 070 22-6 47 20 | **Bioland Jaschke** 071 21-4 73 95 | **Werner Krett** 070 22-47 15 68 | **Regina Eichert** 074 73-58 82 | **Nikolaus Mikeler** 01 72-7 10 03 27 | **Andreas Raiser** 070 72-91 20 55 | **Bioland Demeter Manfred Reichert** 071 21-50 91 27 | **Caroline Römer** 070 25-30 63 | **Peter Seibold** 071 21-5 40 55 | **Bioland-Gärtnerhof Fam. Werner** 071 28-92 98 76 |

Bauernmarkt

Arthur Bauer 070 22-4 16 60 | **Susanne Binder** 070 71-36 04 17 | **Gut zum Leben** 01 51-18 83 88 74 | **Beate Hefele** 01 74-5 46 40 26 | **Maria Heusel** 070 71-3 13 78 | **Frank Kuhn** 01 71-8 39 00 82 | **Familie Walter Maier** 074 82-92 92 13 | **Erika Schur** 071 23-1 81 47 | **Brigitte Schur** 071 23-2 19 23 | **Reinhold Schur** 071 23-47 73 | **Reinhard Schur** 071 23-6 15 12 | **Familie Michal Sikora** 071 27-5 06 59 | **Ludwig Streicher** 071 23-67 21 | **Tiroler Bauernstandl Brigitte und Günter Weber** 071 21-60 18 38 |

Käse, Eier, Wurst, Fleisch, Geflügel, Fisch

Paul Bantle Schwarzwald-Metzger Fon 074 04-4 11 | **Eberhard Blasy** Eier 071 21-50 94 64 | **Fisch und Feinkost Brunner** 071 21-4 58 81 | **Hans-Dieter Buntz** Molkereiprodukte 071 21-5 58 74 | **Bioland Ensmader Ziegenkäse** 073 76-17 56 | **Hugo Fähnrich** Hausmacher-Dosenwurst 074 54-33 49 | **Fischerei Walter Geiger** 01 74-9 63 54 46 | **Hauser** Fleisch/Wurst & Schinkenspezialitäten 074 53-84 84 | **Käserei Engst** 073 86-9 71 40 | **Bernd Lesle** Eier & Geflügel/Wild 071 61-81 31 49 | **Liebe** Geflügel & Wild 071 21-67 01 15 | **Johann Mauz** Rauchfleisch & Hausmacherwurst 075 74-24 10 | **Pfennigwerth** Molkereiprodukte 071 91-6 82 60 | **Rechthaler** Fleischwaren 071 21-58 02 86 | **Reinfelderhof** Molkereiprodukte 074 66-15 43 | **Rudis Hühnerhof** Eier & Geflügel 073 83-94 23 13 | **Schmauders Hof** Fleisch- & Wurstwaren 01 73-6 40 54 66 | **Schwaben Frisch** Eier & Geflügel 071 61-81 50 95 | **Demeter Wulkower Hof** Fleischwaren 070 24-40 56 70 |

Backwaren

Marktbäcker Klumpp 071 21-4 53 53 | **Bioland Joseph Dickreuter** Dinkelprodukte 075 74-9 13 91 | **Schmauders Hof** Holzofenbrot 01 73-6 40 54 66 |

Blumen & Pflanzen

Christrose 071 21-60 18 95 | **Blumen Cinar** 07 21-9 61 49 77 | **EBK Blumenmönche** 071 23-9 78 60 | **Gärtnerei Peter Hochstetter** 071 21-5 51 48 | **Strauchdieb Tina Lang** 071 21-36 81 96 |

Sonstige Marktleckereien

Pasteria Allkemper Handgemachte Nudeln & Saucen 071 21-37 10 31 | **Karoly Canki** Ungarischer Lángosnack 071 21-60 16 44 | **Daiminger** Geschenke zum Aufessen 01 79-1 00 39 46 | **Kräuterhaus Klein** Gewürze & Tees 075 77-9 22 77 | **Paralis** Oliven & Co 071 21-23 96 62 | **s'mauldäschle** Michael Fechter 070 71-40 03 00 | **Martin Stiehler** Mediterrane Feinkost 01 70-5 53 88 97 | **WEINAmbienTEE** Salze/Gewürze & Tees 071 21-9 09 49 95 | **Metzgerei Zeeb** Grillspezialitäten 071 21-9 36 00 |

Möchten Sie, dass Ihr Marktstand auch in dieser Liste genannt wird? Teilen Sie uns dies gerne mit unter:
Fon 071 21-38 19 67 oder 07 11-62 00 72 54 • E-Mail info@marktleben.de