

Marktleben

Der Genuss, auf dem Reutlinger Wochenmarkt einzukaufen.

August/September 05



- **Frischfisch**
Vom Wasser
Walter Geiger ist der Fischer vom Bodensee
- **Gewinnspiel**
Vom Rätseln
Gewinnen Sie einen Korb voller Marktleckereien
- **Gemüsekunde**
Vom Acker
Kürbisse zählen zu den größten Beeren der Welt



Liebe Marktbesucherin, lieber Marktbesucher,

wenn sich nach einem Regen in einer Pfütze wieder das Sonnenlicht spiegelt, der warme Asphalt vom Wasser noch dampft und Kinder lachend mit ihren nackten Füßen in das kleine Stück Nass hüpfen, dann sind wir so mitten drin, im Spätsommer.

Und die Natur verwöhnt uns in diesen letzten so richtig warmen Monaten des Jahres noch einmal. Da sehen wir Sonnenblumen vor einem strahlend blauem Himmel und es duftet nach gemähten Kornfeldern. Wir hören beim Abendspaziergang – vielleicht auf Reutlingens Hausberg Achalm – die Grillen zirpen und denken sehnsüchtig an den vergangenen oder vielleicht noch bevorstehenden Urlaub im Süden.

Und zuletzt unsere Geschmacksnerven, sie kommen in dieser Jahreszeit noch einmal so richtig auf ihre Kosten. Bietet doch unser Wochenmarkt jetzt eine unglaubliche Fülle an regionalen, frischen Produkten und wir wollen uns eigentlich nicht entscheiden, nach was uns nun wirklich der Gusto steht. Vielleicht machen wir es ja auch mal wieder unseren Großmüttern nach, denn es ist die Zeit zum Einmachen.

Von Spezialitäten, nicht nur für Sommerfeste, erzählt diesmal unsere Titelgeschichte. Walter Geiger ist Fischhändler vom Bodensee und seit fast zehn Jahren bereichert er mit seinem großen Frischfisch-Angebot den Reutlinger Wochenmarkt. Außerdem gibt es wohl nichts, was Sie nicht über heimischen Fisch an seinem Stand erfahren könnten. Probieren Sie's einfach aus, vielleicht brutzelt ja dann beim nächsten Grillabend eine Bodenseeforelle über Ihren Kohlen.

Sie sehen, es gibt viel Schmackhaftes zu probieren und manches auch zu gewinnen. Denn die Qual der Wahl nehmen wir Ihnen gerne ab – errätseln Sie einfach den Korb voller Leckereien in unserem *Marktleben*-Gewinnspiel. Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei!

Ihr Marktleben-Redaktionsteam



Marktleckereien

Es ist die Zeit für frische Bohnen und Erbsen und das Naturprodukt Molke 3

Marktblümelei

Mit Sonnenblumen strahlen wir pure Lebensfreude aus 4

Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen Korb voller Marktleckereien 4

Gemüsekunde

Kürbisse zählen zu den größten Beeren der Welt 5

Frischfisch

Walter Geiger ist der Fischer vom Bodensee 6

Rundherum

Stadtrat Jürgen Straub erzählt von gesunder Ernährung und Hochleistungssport 10

Umweltschutz

Abfallvermeidung fängt auf dem Wochenmarkt an 11

Impressum

Herausgeber:
Olschewski Grafik & Gestaltung, Reutlingen
Konzeption, Layout, Text:
Christine Olschewski, Monika Heuser-Laun
Fotos:
Bildarchiv Rainer Fieselmann, Eningen (Titel, Seite 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12); BLE Bonn/Thomas Stephan (Seite 9 Sonnenblumen); BLE Bonn/Dominic Menzler (Seite 9 Äpfel)
Druck:
Druckerei Raisch, Reutlingen

Von der Natur „verpackt“

Bohnen und Erbsen – sie gehören zur Familie der Hülsenfrüchtler. Unschwer zu erkennen, tragen sie ihren Namen aufgrund der Hülse, die ihre Samenkerne umschließt. Umgangssprachlich unter dem Begriff „Hülsenfrüchte“ bekannt, gehören sie zu den so ziemlich ältesten Kulturpflanzen.

Hülsenfrüchte bieten viele lebensnotwendigen Nährstoffe – darunter Mineralien, Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Vitamin B1 und Eiweiß. Ihr Eiweißgehalt übertrifft sogar das Getreide um das dreifache. Damit sind Hülsenfrüchte bei einer fleischarmen oder vegetarischen Kost fast unverzichtbar! In getrocknetem Zustand zählen zu den Hülsenfrüchten Bohnenkerne, Erbsen und Linsen.

Als frisches Gemüse haben Bohnen und Erbsen jetzt Marktsaison. Da sie keine Düngung benötigen, macht diese Eigenschaft sie auch für den ökologischen Landbau besonders interessant.

Bohnen

Beheimatet sind sie u. a. in den tropischen und subtropischen Wäldern

Die Natur braucht sich nicht anzustrengen,
bedeutend zu sein. Sie ist es.

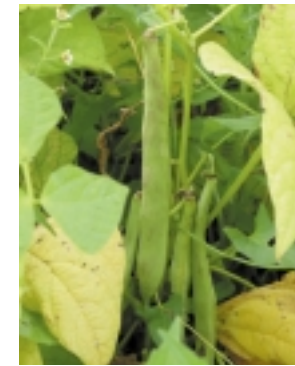
Robert Walser (1878-1956), schweizerischer Schriftsteller

Molke – ein wertvolles Naturprodukt

Molke ist ein Naturprodukt, das bei der Herstellung von Käse entsteht. Ihr Fettgehalt beträgt nur ca. 1,3 % und sie ist reich an essentiellen Aminosäuren, das sind die kleinsten Bestandteile vom Eiweiß und die Bausteine für unsere Gene. Das hochwertige Kohlenhydrat Lactose (Milchzucker) ist vergleichbar mit den Kohlenhydraten der Muttermilch. Außerdem machen Calcium, Magnesium, Phosphor und Kalium, sowie die Vitamine – besonders der B-Gruppe – speziell B2, B12, B1 und B6 die Molke zu einem so wertvollen Naturprodukt. Die positiven Eigenschaften von Molke auf unseren Körper sind daher auch vielfältig:

- Molke bewirkt eine wunderbar geschmeidige Haut.
- Überflüssiges Wasser und Stoffwechsel-Schlacken werden ausgeschwemmt.
- Der Stoffwechsel wird gefördert und der Kreislauf unterstützt.
- Die Darmflora wird verbessert und die Darmtätigkeit optimiert.
- Der geringe Fettanteil macht Molke zum idealen Diätbegleiter.

Auf dem Wochenmarkt finden Sie dienstags beim Altschulzenhof Engst, von der Naturmolke bis zur Tropic-Molke, vielfältigste Varianten – wie auch der Käse vom Altschluzenhof, ist sie frei von gentechnisch oder chemisch gewonnenen Zusatzstoffen.



Mittel- und Südamerika und dort immer noch wichtiges Grundnahrungsmittel. Zu den Hauptanbaugebieten zählen Europa und Ostasien.

Alleine in Deutschland wachsen gut 100 Sorten Gartenbohnen, die frisch geerntet als grüne Bohnen verzehrt werden. Zwei Unterarten, die sich bei uns hauptsächlich finden, sind die Busch- und die Stangenbohne mit grün-, gelb- und blaufarbenen Hülsen. An heißen Sommertagen sind abgeerntete Bohnen ohne Kühlung nur wenige Stunden haltbar – im Kühlschrank bleiben sie etwa zwei Tage lang frisch. Marktsaison haben Bohnen noch bis September.

Erbsen

Schon in Hans Christian Andersens Märchen „Die Prinzessin auf der Erbse“ fand sie ihren Platz und gehört zu den ältesten kultivierten Gemüsearten überhaupt: die Erbse. Ihre Heimat liegt im östlichen Mittelmeergebiet und in Asien.

Grundsätzlich lassen sich drei Formen unterscheiden: Palerbsen, Markerbsen und Zuckererbsen. Die noch jungen Zuckererbsen mit etwa linsengroßen Erbsensamen, lassen sich als ganze Zuckerschote zu leckerem Gemüse zubereiten und können sogar roh gegessen werden. Erbsen zählen zu den nährstoffreichsten Gemüsearten. Bei uns haben die Vitamin- und Stärkespender von Juni bis Ende August Hauptsaison.

PLENUM
im Kreis Reutlingen

REGIONEN AKTIV
Land gestaltet Zukunft
im Landkreis Reutlingen

Landkreis Reutlingen?

- Gentechnikfrei!
- Ein Blütenmeer im Frühjahr!
- Dinkel, Wacholder, Wildfrüchte, Lamm und andere Spezialitäten!
- Öko und konventionell im Regionalen Regal!

www.regionen-aktiv-rt.de www.plenum-rt.de
Telefon 071 21 - 480 - 93 31

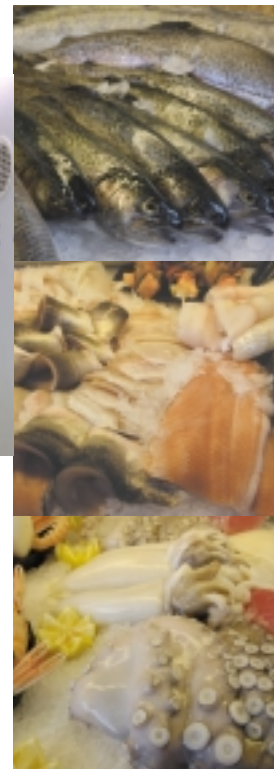


Auf dem Reutlinger Wochenmarkt verkauft Walter Geiger jede Woche tagfrischen Fisch vom Bodensee – den er teilweise sogar noch selbst fischt und in seinem eigenen Betrieb verarbeitet.



chenden Mengen Fisch bestückt werden. Denn sie fahren sämtliche Märkte im südlichen Teil von Baden-Württemberg an. Für einen reibungslosen Ablauf des Betriebes sorgen er, seine Frau Barbara und weitere 15 Mitarbeiter, sowie 20 Bodenseefischer, die jeden Morgen mit einer großen Auswahl an heimischen Fischen bei ihm eintreffen. So werden beispielsweise Aale und Flussbarsche, Forellen und Felchen, Hecht, Zander und Wels aus dem Bodensee gefischt.

Die gute Wahl – Daniela Trautwein berät Sie mit viel Erfahrung, egal, ob Ihnen der Gusto nach heimischer Forelle oder Tintenfisch steht



Der Fischer vom Bodensee

Die ersten Sonnenstrahlen spiegeln sich im Wasser des Sees. Dort, wo sein Fangnetz gerade eintaucht, gerät das noch sehr ruhige Wasser in Bewegung. Sein Blick richtet sich auf einige Fischerboote am Horizont, die gerade ihren Fischfang an Bord ziehen. Sie haben bereits ihr tägliches Brot verdient. Und Walter Geiger ist einer ihrer Abnehmer. Doch an diesem Morgen fischt er selbst, was später in seinem Betrieb gemeinsam mit dem großen Fang der Fischer verarbeitet wird. Schon im zarten Alter von acht Jahren gingen er und sein Vater zum Fischen auf den Bodensee hinaus. So verdiente er sich in den Sommerferien sein Taschengeld. Denn sein Vater, ein professioneller Fischer,

bezahlte ihm einen Pfennig pro gefangenen Fisch.

Fischer in der dritten Generation

Vom Vater und seinem Großvater, auch Fischer, hat er viel gelernt und verdient heute ebenfalls seinen Lebensunterhalt mit Fischen. Doch der elterliche Plan für den jungen Sprössling sah eigentlich etwas ganz anderes vor. „Damals war mein Vater der Meinung, eine gute Ausbildung soll schon sein“, erinnert sich Walter Geiger. So absolvierte der heute 42-Jährige zunächst eine Lehre als

Informationselektroniker. Nach der Gesellenzeit sollte er auch noch die Technikerschule besuchen, doch er entschied sich anders. Schließlich fließt Fischerblut durch seine Adern und das schon seit zwei Generationen. Er entschied sich für eine Lehre zum Fischwirt im elterlichen Betrieb und vollendete schließlich auch seinen Berufswunsch mit dem Diplom des Fischwirtschaftsmeisters. Während dieser Ausbildung vertiefte er sein Fachwissen rund um Fischfang, Haltung, Gesundheit, Inhaltsstoffe, Verarbeitung und Veredelung der Fische. „Schon mit Beginn der Lehre entschied ich mich für einen eigenen Betrieb, der heimischen Fisch verarbeitet und selbst verkauft.“ 1988 gründete er seine Firma am Bodensee und ließ sich wenig später in Salem nieder. Inzwischen ist er der größte Markthändler mit Fischen aus der Region.

Dabei hatte alles klein angefangen. Ein guter Fischkunde, der damals den

Wochenmarkt bereiste, schlug ihm eine Teilhaberschaft vor. Das war die erste Stunde seines Direktvertriebs. Nach einigen Jahren übernahm er den Fischwagen des Geschäftspartners ganz und baute sein Geschäft immer weiter aus. Seit 1996 ist er auf dem Reutlinger Wochenmarkt und inzwischen in der Rathausstraße zu finden, da die großen Verkaufswagen rund um den Marktplatz angeordnet sind.

Frische und Qualität stehen an erster Stelle

In seinem Fischereibetrieb trifft er jeden Morgen ab 5.30 Uhr die ersten Vorkehrungen für den Wochenmarkt. Schließlich müssen die inzwischen sieben Marktwagen mit den ausrei-

Omega-3-Fettsäuren in Fisch? Walter Geiger kann Ihnen mit Leidenschaft alles über die Inhaltsstoffe und den Gesundheitswert von Fisch erzählen (oben)

Fisch nach der «3-S-Regel» zubereiten

- 1. Säubern:** Den Fisch nach dem Ausnehmen unter kaltem Wasser waschen und abtrocknen.
- 2. Säuern:** Anschließend mit Zitronensaft oder Essig beträufeln. So wird das Fischfleisch fest und weiß, das Fischeiweiß gerinnt und der Fischgeruch wird gebunden.
- 3. Salzen:** Erst kurz vor der Zubereitung den Fisch salzen, denn es entzieht dem Bindegewebe Wasser und der Geschmack wird intensiver.

Sommerangebot von  

Nur solange der Vorrat reicht



Genesis Silver C in blau oder grün ~~uvP € 919,-~~, jetzt **€ 849,-**

Genesis Silver B in blau oder grün ~~uvP € 919,-~~, jetzt **€ 749,-**

Genesis Silver A in blau oder grün ~~uvP € 559,-~~, jetzt **€ 519,-**

HAUX Wohntextilien
Leben wie ich bin.

Max. Zylinderhöhe 1,91 m, 7,275 kg Reutlinger, www.hauxwohntextilien.de





Dienstag wie Samstag – mit der Fischerei Geiger sind Sie an beiden Tagen gut bedient

Geräuchertes und Eingelegetes – ob für Ihre Party oder fürs Abendessen, die Auswahl ist riesig



Sobald die Bestandsaufnahme des Fischfangs erfolgt ist, wird der Fisch markttauglich – nach den strengen EU-Richtlinien geprüft – verarbeitet: teilweise filetiert, veredelt oder gefrostet. Walter Geiger legt immer schon viel Wert auf erstklassige Qualität, Haltung, Sauberkeit und Hygiene. Hierzu hat er inzwischen die EU-Zulassungsmerkmal erhalten, die strenge Richtlinien und Auflagen vorschreibt. Aber auch gutes Personal ist ihm wichtig. „Unsere Mitarbeiter sind Fischfachleute, die unsere Kunden bestens beraten können.“ So bereitet seine langjährige Mitarbeiterin Daniela Trautwein, die immer auf dem Reutlinger Wochenmarkt zu finden ist, auch gerne den „ganzen Fisch“ vor Ort zu – z. B. fix und fertig für die Grillparty.

Inzwischen beliefert sein Betrieb auch Fisch an die umliegende Gastronomie und Hotellerie und exportiert größere Mengen in die Schweiz. So erreicht er einen schnelleren Durchlauf seiner Ware und garantiert frischen Fisch. Wurde nicht alles taggleich verkauft, wird der Fisch entsprechend eingefrostet und als Tiefkühlkost angeboten. Grundsätzlich bevorzugt Walter Geiger einheimische Fische. Davon hat die Region schließlich genug und sorgt für einen sehr stark kontrollierten Fortbestand. Immerhin gibt es alleine in Baden-Württemberg 60 Teichwirtschaften. „Der Fisch muss also nicht aus dem Ausland kommen“, so Walter Geiger. „Es sei denn, der Kunde wünscht das oder bestellt bei uns einen Octopus.“

Fisch ist nicht gleich Fisch
Walter Geiger beobachtet den Markt sehr genau und geht gerne auf die Wünsche seiner Kunden ein. So bietet er inzwischen acht grätenfreie Fischfilets an. Das erspart den Kunden das lästige „Grätenzupfen“. Auch veredelte Produkte ergänzen sein Fischsortiment – dank des Mitarbeiters und Kochs Hans-Joachim Suske. Er zaubert z. B. frische Fischlasagne, Fischfond, Meeresfrüchtesalat, Lachscream und Sherrymatjes. Für Walter Geiger und seine Familie ist Fisch ein gesundes Lebenselixier. Nichts wird verkauft, was nicht selbst gegessen wurde. Und so bietet er jetzt auch Fischkochkurse an, in denen Genuss und Gesundheit rund um den Fisch vermittelt werden. „Essen hält Leib und Seele zusammen. Deshalb sollten wir uns nicht nach dem Geiz-ist-geil-Prinzip ernähren“, so Walter Geiger.

Qualität auf dem Wochenmarkt

Martin Stiehler
MEDITERRANE FEINKOST

Frische Petersilie und frisches Basilikum verwenden ich für meine Cremes und Pasten aus Schafskäse und Auberginen und meine Oliven

Außerdem besonders zu empfehlen:
• Zatziki aus griechischem Joghurt • Peperoni und Cocktailtomaten gefüllt mit Schafskäsecreme

Qualität hat einen Namen:

Mikeler
Obst & Gemüse

Bei uns am Markt erwartet Sie nicht nur Freundlichkeit, sondern auch Qualität und Frische, die höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Ihr Geschenk

Bioland Bauern Alb

Biologische Lebensmittel direkt aus Bauernhand an jedem Markttag.

• Ziegenkäse-Spezialitäten

von Familie Hellenthal

• Dinkelbackwaren aus dem Holzbackofen vom Hof Dickreuter

• Kulkäse, Wurstwaren, Nudeln, Eier von unseren Bioland-Kollegen

LIEBE
Spezialitäten Frischgeflügel Wild

• Noch gibt es frisches Reh, Wildschwein, Hirschkalb

• Unser Geflügel kommt ausschließlich von kontrollierten landwirtschaftlichen Betrieben Baden-Württemberg!

• Spezialitäten aus Frankreich

In RT und TU auf dem Wochenmarkt
Verkauf in Sickenhausen:
freitags, 14.30 bis 18.30 Uhr
Eichgartenstr. 16 • 72768 RT-Sickenhausen

Altschulzenhof

• Käse
• Joghurt
• Frischkäse
• Butter
• Buttermilch
• Molke

Aus eigener Herstellung

Sie finden uns jeden Dienstag am Rathaus

Elisabeth Engst, Lauteralstr. 50
72534 Hayingen-Münzdorf
Telefon: 0 73 86 / 9 71 40
www.altschulzenhof.de

Guter Fisch muss frisch sein!

Kein Problem für uns!

WALTER GEIGER
PREMIUM QUALITÄT

• Frischfisch
• Bodenseefisch
• Salzwasserfisch
• Marinaden
• Rauchwaren
• Fischsalate

Mit über 80 Produkten für Sie da

Ihr Fischspezialist vom Bodensee

GUT ZUM LEBEN
Streuwürze

Ich mag alle damit. Die schmeckt fantastisch. Und da mag ich auch was drauf. (Frau J. aus F.)

• Ohne Glutamat
• Dafür mit viel Gemüse

Und: Gemüse der Saison, Speisartbrot, Feinkost-Spezialitäten...
Immer samstags, Tel. 0160/822 31 29
www.gut-zum-leben.de

BESUCHEN SIE UNS IM SPESSART!
Tage der offenen Tür So, 7. u. 14. August!
7. August mit Busfahrt ab Reutlingen ZOB.
Anmeldung unter Tel. 0160/822 3129

EBK
Die Blumenmönche
Blumen • Pflanzen • Floristik

Neuer Standplatz
Ecke Wilhelmstraße
(vor debitel)

Fon: 07123-97860
Fax: 87609

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
Von 7 Uhr bis 12.30 Uhr

Wir gewähren Ihnen 10% Rabatt auf Ihren Frischfisch-Einkauf

Pro Kunde und Einkauf ein Gutschein einlösbar

Gültig bis 30. September 2005

Im Rathaus nachgefragt

Als Extrembergsteiger erobert er in seiner Freizeit auch die Fünftausender in den argentinisch-chilenischen Anden. Welche Bedeutung da frisches Obst und Gemüse für ihn im Trainingsplan hat, fragten wir Stadtrat und Hochleistungssportler Jürgen Straub.



Jeden Sommer trockne ich mir frische Kräuter die ich dann u. a. auch

nach Südamerika in die Berge mitnehme. Schon mancher dort hat sich mit mir an dieser schmackhaften Nahrungsverfeinerung erfreut. Frisches Obst und Gemüse, also Vitamine in ihrer ursprünglichen Form, waren für mich schon als Kind unverzichtbar. Ob aus unserem eigenen Garten oder vom Onkel nebenan der eine große Landwirtschaft betrieb, für uns gab es immer etwas zu ernten und an einen Tag ohne Obst oder Gemüse kann ich mich kaum erinnern. Meine Tante hatte jeden Samstag ihren Stand auf dem Geislinger Wochenmarkt. Auch in fernen Ländern decke ich meinen Bedarf meist auf den Märkten der einheimischen Bevölkerung. Seit 21 Jahren ist meine Wahlheimat Reutlingen – meine Einkäufe auf unserem Wochenmarkt mit seinen schönen Waren möchte ich nicht missen. Besonders schätze ich auch unseren Markt als Platz zum Gespräch mit den Menschen unserer Stadt und den freundlichen Marktleuten.

Meteorologische Naturexkursion
Das Klima auf der Schwäbischen Alb
Exkursion mit Roland Hummel

Anmeldung im Naturkundemuseum, Fon 0 71 21/3 03 20 22, 14. August 2005, ab 14 Uhr



Franz Marc
Schöpfungsgeschichte II, 1914
Farbholzschnitt

Ewald Mataré
Weide (Romo), 1928
Holzschnitt aquarelliert

Roy Lichtenstein
Dr. Waldmann, 1980
Farbholzschnitt

Ausstellung – Die Holzschnittsammlung Peter Kemna Ein Geschenk für Reutlingen

Über 4 Etagen präsentiert das Kunstmuseum seinen neuen Schatz: die exquisite Hamburger Holzschnittsammlung von Peter Kemna. Dieser hat über viele Jahre eine Sammlung zusammengetragen, die mit Hilfe einer Sammlungskuratorin, einer Kunsthistorikerin, sorgfältig geplant und betreut wurde. Nun hat er sie altershalber an das Reutlinger Holzschnittmuseum gegeben.

Diese Schenkung von 660 Einzelblättern und Mappenwerken umfasst Werke von über 30 Künstlern mit Weltruhm: Otto Dix, Paul Gauguin, Wassily Kandinsky, Käthe Kollwitz, Roy Lichtenstein, Franz Marc, Ewald Mataré, Joan Miró, und Pablo Picasso sind nur einige der großen Namen.

Die Sammlung wird in zwei ausführlichen Katalogbänden mit zahlreichen Farbbildungen dokumentiert.

Städtisches Kunstmuseum Spendhaus Reutlingen bis 25. September 2005
Öffnungszeiten 11-17 Uhr • Do 11-19 Uhr • So 11-18 Uhr • Mo geschlossen

Kinderbibliothek – Malwettbewerb

Der Lieblingsleseplatz

Die Kinderbibliothek veranstaltet einen Malwettbewerb unter dem Motto: „Wo liest du am liebsten?“ Bis 3. September können Malkünstler von 6 bis 13 Jahren ein Bild von ihrem Lieblingsleseplatz in der Bibliothek abgeben – zusammen mit Name, Alter, Adresse und Telefonnummer. Die Bilder werden ab dem 13. September im Schaufenster gezeigt, und bei der Mitternachtsbibliothek wählen die Besucher die Gewinner. Am 23. Oktober, zum Tag der Bibliotheken, findet die Preisverleihung statt.

Stadtbibliothek Reutlingen bis 3. September 2005



Anzeige Druckerei Raisch



Open-Air-Kino – Filmisch genießen
Sternstunden im Spitalhof
Zwölf Filme laden Sie auch dieses Jahr wieder ein, das Thema Kino mit lauen Sommernächten wunderbar zu verbinden. Erleben Sie also echte Sternstunden im Spitalhof.

Mittwoch, 17. August 2005
★ Die fetten Jahre sind vorbei

Donnerstag, 18. August 2005
★ Das Buch Daniel

Freitag, 19. August 2005
★ Collateral

Samstag, 20. August 2005
★ Paraiso und Madera Limpia

Sonntag, 21. August 2005
★ Darf ich bitten?

Montag, 22. August 2005
★ Die Reisen des jungen Che

Dienstag, 23. August 2005
★ Sideways

Mittwoch, 24. August 2005
★ Die Kinder des Monsieur Mathieu

Donnerstag, 25. August 2005
★ Lieber Frankie

Freitag, 26. August 2005
★ ... denn sie wissen nicht, was sie tun

Samstag, 27. August 2005
★ Ray

Sonntag, 28. August 2005
★ GEA-Wunschfilm

Spitalhof • Einlass ist jeweils um 20 Uhr • Filmbeginn ist um 21 Uhr
• Eintritt 7,- Euro • Vorverkauf im Konzertbüro am Markt • Mit Bewirtung durch das Café Nepomuk

Umweltschutz

Abfallvermeidung fängt auf dem Wochenmarkt an

Die, die als Markteinkäufer regelmäßig auf den Markt gehen, wissen es schon längst: Abfallvermeidung fängt mit dem Einkaufen auf dem Markt an. Denn hier bekommt man Frisches lose und unverpackt in den Korb oder die Tasche gelegt, wer will kann seine Wurst- oder Käsewaren auch in die mitgebrachten Tuppereschüsseln verpacken lassen. Damit hat man mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen, denn frisches, unverpacktes Obst und Gemüse ist meistens aus der Region, damit typisch für die Jahreszeit und enthält weniger Konservierungsstoffe, was sich auf die Qualität der Waren niederschlägt.

Wer ökologisch denkt, kann Verpackungsmüll in unterschiedlichen Lebensbereichen einsparen, Abfälle auf dem Markt zu vermeiden ist einfach und macht mit am meisten Spaß. Eine tolle Möglichkeit, die der Drogeriemarkt oder Bioladen einräumt, sind Nachfüllsysteme mit Hilfe derer man Shampoo, Spülmittel etc. bereits im Geschäft auffüllen kann. Manche Hersteller bieten auch fertige Nachfüllpackungen für ihre Produkte an, die man dann zu Hause in die Originalgefäße umschüttet. Damit ist ein Teil der Kunststoffverpackungen eingespart. Auch Schreibwarengeschäfte halten Hilfsmittel zum Einsparen von Abfall bereit: Stiftverlängerer, Füller

mit Tintentank, Holz-Leuchtmäker, nachfüllbare Filzstifte und vieles mehr.

Der Renner bei den Umweltschützern ist aber nach wie vor das Pfand- oder Mehrwegsystem: Die Sprudelflasche kann z. B. bis zu 50-mal wiederbefüllt werden, bevor sie als Recyclingglas eingeschmolzen wird und als neue Sprudelflasche auf den Markt kommt. Fast alle Getränke (auch Wein!), sowie Honig, Joghurt, Sahne oder Gewürze gibt es in Mehrweggefäßen, auch auf dem Wochenmarkt.

Technische Betriebsdienste Reutlingen
Abfallberatung • Am Heilbrunnen 107
72766 Reutlingen
Telefon 303 - 22 27



Häufig verwechseln wir Abfallvermeidung mit Abfallverwertung und sortieren die Abfälle, was wir alle gut gelernt haben. Allerdings müssen Abfälle, die gar nicht entstehen, auch nicht sortiert und verwertet werden. Mit ein wenig Übung ist es einfach abfallarm und umweltbewusst einzukaufen. Werden Sie aktiv und tragen Sie dadurch zum Umweltschutz bei!

Übrigens: Die Online-Gebrauchtwarenbörse dient auch der Abfallvermeidung und schon nebenbei Umwelt und Geldbeutel: Unter www.reutlingen.de erfahren Sie Näheres.

Verschenken statt wegwerfen!

Online-Gebrauchtwaren-Börse

www.reutlingen.de

Marktstände



Sie sorgen für Qualität und Frische auf dem Reutlinger Wochenmarkt – hier sind, nach Themenschwerpunkten 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 Fon 0 71 21 - 7 13 88 | **Heiner Bunzel** Fon 0 70 22 - 6 47 20 | **Bioland Jaschke** Fon 0 71 21 - 4 73 95 | **Wolfgang Klumpp** Fon 0 71 23 - 3 26 47 | **Werner Krett** Fon 0 70 22 - 47 15 68 | **Regina Eichert** Fon 0 74 73 - 58 82 | **Nikolaus Mikeler** Fon 0 1 72 - 7 10 03 27 | **Andreas Raiser** Fon 0 70 72 - 91 20 55 | **Bioland Demeter Manfred Reichert** Fon 0 71 21 - 50 91 27 | **Caroline Römer** Fon 0 70 25 - 30 63 | **Peter Seibold** Fon 0 71 21 - 5 40 55 | **Bioland-Gärtnerhof Fam. Werner** Fon 0 71 28 - 92 98 76 |

Bauernmarkt

Arthur Bauer Fon 0 70 22 - 4 16 60 | **Susanne Binder** Fon 0 70 71 - 36 04 17 | **Gut zum Leben** Fon 0 1 60 - 8 22 31 29 | **Beate Hefe** Fon 0 1 74 - 5 46 40 26 | **Maria Heusel** Fon 0 70 71 - 3 13 78 | **Frank Kuhn** Fon 0 1 71 - 8 39 00 82 | **Familie Walter Maier** Fon 0 74 82 - 92 92 13 | **Erika Schur** Fon 0 71 23 - 1 81 47 | **Erwin Schur** Fon 0 71 23 - 2 19 23 | **Reinhold Schur** Fon 0 71 23 - 4 7 73 | **Reinhard Schur** Fon 0 71 23 - 6 15 12 | **Familie Michal Sikora** Fon 0 71 27 - 5 06 59 | **Ludwig Streicher** Fon 0 71 23 - 6 7 21 | **Tiroler Bauernstandl Brigitte und Günter Weber** Fon 0 71 21 - 60 18 38 |

Käse, Eier, Wurst, Fleisch, Geflügel, Fisch

Paul Bantle Schwarzwald-Metzger Fon 0 74 04 - 4 11 | **Eberhard Blasy** Eier Fon 0 71 21 - 50 96 46 | **Hans-Dieter Buntz** Molkereiprodukte Fon 0 71 21 - 5 58 74 | **Bioland Ensmader Ziegenkäse** Fon 0 73 76 - 17 56 | **Fischerei Walter Geiger** Fon 0 1 74 - 9 63 54 46 | **Hauser** Fleisch/Wurst & Schinkenspezialitäten Fon 0 74 53 - 84 84 | **Käserei Engst** Fon 0 73 86 - 9 71 40 | **Bernd Leslie** Eier & Geflügel/Wild Fon 0 71 61 - 81 31 49 | **Liebe** Geflügel & Wild Fon 0 71 21 - 67 01 15 | **Johann Mauz** Rauchfleisch & Hausmacherwurst Fon 0 75 74 - 24 10 | **Pfennigwerth** Molkereiprodukte Fon 0 71 91 - 6 82 60 | **Rechthaler** Fleischwaren Fon 0 71 21 - 58 02 86 | **Rudis Hühnerhof** Eier & Geflügel Fon 0 73 83 - 94 23 13 | **Schmauders Hof** Fleisch- & Wurstwaren Fon 0 1 73 - 6 40 54 66 | **Schwaben Frisch** Eier & Geflügel Fon 0 71 61 - 81 50 95 | **Widmann** Molkereiprodukte Fon 0 71 51 - 93 93 79 | **Demeter Wulkower Hof** Fleischwaren Fon 0 70 24 - 40 56 70 |

Backwaren

Marktbäcker Klumpp Fon 0 71 21 - 4 53 53 | **Bioland Joseph Dickreuter** Dinkelprodukte Fon 0 75 74 - 9 13 91 | **Schmauders Hof** Holzofenbrot Fon 0 1 73 - 6 40 54 66 |

Blumen & Pflanzen

Blumen und Präsente Christrose Fon 0 71 21 - 60 18 95 | **Blumen Cinar** Fon 0 7 21 - 9 61 49 77 | **EBK Blumen-geschäft** Fon 0 71 23 - 9 78 60 | **Gärtnerei Peter Hochstetter** Fon 0 71 21 - 5 51 48 | **Sonnenblumen Irmgard Brodbeck** Fon 0 71 23 - 6 16 03 | **Strauchdieb Tina Lang** Fon 0 71 21 - 36 81 96 |

Sonstige Marktleckereien

Daiminger Geschenke zum Aufessen Fon 0 1 79 - 1 00 39 46 | **Peter Hagner** Gewürze Fon 0 74 34 - 9 10 63 | **Kräuterhaus Klein** Gewürze & Tees Fon 0 75 77 - 9 22 77 | **Paralis** Oliven & Co Fon 0 71 21 - 23 96 62 | **Imkerei Reichert** Fon 0 71 23 - 8 87 74 | **Martin Stiehler** Mediterrane Feinkost Fon 0 1 70 - 5 53 88 97 |

Möchten Sie, dass Ihr Marktstand auch in dieser Liste genannt wird? Teilen Sie uns dies gerne mit unter: Fon 0 71 21 - 38 19 67 oder 0 7 11 - 62 00 72 54 • E-Mail info@marktleben.de

Die nächste Ausgabe **Marktleben** erhalten Sie ab Samstag, 1. Oktober 2005
www.marktleben.de