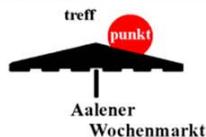


Der Aalener Wochenmarkt



Stadt Aalen

Sommer 2012



**Aus dem Vollen schöpfen:
Der Sommer bietet einfach alles!**
Aus unserer Region frisch auf den Tisch
Menschen - Hintergründe - Rezepte - Tipps
Viele Infos rund um den Aalener Wochenmarkt

Strom | Erdgas | Wärme | Wasser | Abwasser | Bäder | Parken



Stadtwerke
Aalen

**Verlässlich.
Fair.
Kompetent.**

Stadtwerke Aalen GmbH
Im Hasennest 9
73433 Aalen
www.sw-aalen.de

Servicetelefon
07361 952-255
Servicefax
07361 952-349

Willkommen in unserem neuen Wochenmarktmagazin

Liebe Kunden, liebe Freunde des Aalener Wochenmarktes,

herzlich begrüßen wir Aalener Marktleute Sie zum lesen und stöbern in unserem neuen „Marktblättle“.

Für uns ist mit dieser vorliegenden ersten Ausgabe ein kleiner Traum in Erfüllung gegangen. Schon längere Zeit machen wir uns Gedanken darüber, wie wir Sie noch besser mit Informationen über unsere Produkte versorgen können.

Als der Schlag Menschen, dem die überwiegende Zahl von uns angehört – nämlich als Selbstvermarkter – liegt es freilich nahe, auch einen Teil unseres Marketing selbst in die Hand zu nehmen.

So sind wir, die Beschicker des Aalener Wochenmarktes, näher zusammengerückt und haben für Sie dieses Marktmagazin konzipiert.

Wir, das sind die mittlerweile über vierzig Standbetreiber des Wochenmarktes, der Ihnen an nahezu jedem Mittwoch und Samstag des Jahres zur Verfügung steht.

In den meisten Fällen handelt es sich dabei um Familienbetriebe, die alle aus der Region kommen und oftmals schon seit Generationen hier verwurzelt sind.

Mit diesem Magazin wollen wir die Gelegenheit nutzen, nun auch mit Ihnen etwas näher zusammen zu rücken und Ihnen auf diese Weise Gelegenheit geben, mehr über Ihren Markt und noch mehr über dessen Betreiber und deren Ware zu erfahren.

Das Magazin ist dabei thematisch genau so breit aufgestellt wie unser Markt und soll Sie, neben dem Informationsgehalt, vor allem auch gut unterhalten.



Wir gratulieren dem Aalener Wochenmarkt



Ein besonderes Juwel
im Herzen der Innenstadt

JUWELIER 
mallwitz

Marktplatz 5 73430 Aalen Tel. 07361/6 24 43



Wochenmarkt bedeutet für viele zunächst einmal die Gelegenheit aus einer Fülle besonders gesunder und qualitativ hochwertiger Lebensmittel aussuchen zu können.

Mit diesem Magazin bietet sich Ihnen die Chance, auf unterhaltsame und vor allem sehr menschliche Art, mehr über die Herkunft und die Produktion der Viktualien Ihres Markt zu erfahren.

Wir hoffen, Sie haben ebensolche Freude am diesem neuen Zusatzprodukt des Marktes und werden uns auch in den nächsten Ausgaben begleiten.

Bei Fragen oder Anregungen bieten wir Ihnen nun auch die Gelegenheit, sich ab sofort direkt an uns zu wenden.

Wir haben aus diesem Grunde für Sie eine neue Emailadresse freigeschaltet:
Das-Aalener-Marktmagazin@web.de.

**Wir sind immer gerne für Sie da!
Ihre Wochenmarktbeschicker**

Impressum:
Wochenmarktbeschicker des Aalener Wochenmarktes e.V.
Vi.S.d.P. Ernst Häcker, Kleinheppacher Str. 58,
71384 Weinstadt.
Konzeption und Texte: Ulrich Protz, www.prottjekt.de,
Fotos und Layout: Friedrun Reinhold, www.atelier-reinhold.de

Bewegende Feldstudien
Wir danken allen, die uns geholfen haben diesen Magazin zu produzieren.
All unsere wunderbaren Begegnungen und neuen Erfahrungen zu schildern, würde den Platz leider sprengen.
gez. Friedrun Reinhold und Ulrich Protz





Wir stehen für
Frische und Qualität!

Ihre Gärtner der
Kreisgruppe Aalen

Liebe Wochenmarktkunden liebe Marktbesucher

Vorwort von Bürgermeister
Theo Fehrenbacher

Mit dem hier vorliegenden neuen Wochenmarktmagazin scheint mir ein großer Wurf gelungen, zeigt es doch in sympathischer Weise, welche Vitalität auch heute noch, nach 200 Jahren Aalener Wochenmarkt, im innerstädtischen Miteinander steckt.

Unser Wochenmarkt mit seinen über vierzig Marktständen weist uns zwei mal wöchentlich daraufhin, wie reich das Angebot an Naturwaren und Lebensmitteln in der Region tatsächlich ist.

Ein jeder Feinschmecker kommt hier mit Freuden auf seine Kosten und wir können uns die Reichhaltigkeit des gedeckten Ostalb-tisches förmlich auf der Zunge zergehen lassen.

Darüber hinaus gilt mir persönlich der Treffpunkt Wochenmarkt als wichtigste politische Instanz unserer Heimatstadt - neben dem Stadtrat wohlgemerkt!

Wo sonst treffen wir Aalener uns so offen und herzlich zum wichtigen Informationsaustausch oder einfach zum lockeren „Schwätzen“.

Ich wünsche dem Magazin, als eigenständiges und neues Marktgewächs, deshalb in meiner Eigenschaft als Kunde, die Breitenwirkung, die es zu einem langen und vor allem gesunden Gedeihen braucht.

Als Bürgermeister weise ich nach dieser 200 jährigen Erfolgsgeschichte des Wochenmarktes gern auf die oftmals sehr weit-sichtigen und fruchtbaren Entscheidungen des Aalener Magistrates hin, der schon im Jahre 1809 die Durchführung des Marktes anordnete.

In diesem Sinn wünsche ich vor allem den Lesern viel Spaß und eine gute Portion Ent-deckungsfreude beim Stöbern auf dem Markt und in dessen Magazin.



Der Wochenmarkt - herzlich und herzhaft

Wann immer in Aalen nach dem Kern der Stadt, nach Aalens Wesen und Bedeutung gefragt wird, kommt der Wochenmarkt bald ins Spiel.

Und tatsächlich treffen sich hier zweimal wöchentlich die Bürger unserer Stadt zum Plausch und zum Austausch von Neuigkeiten und Tratsch.

Auch die Stadtgeschichte greift auf ihrer Suche nach bedeutenden Persönlichkeiten neben dem Aalener Spion gern auf den legendären Brezga Blase zurück – jenen Brezelverkäufer, der die Bürger auf seine un-nachahmlich herzliche Art mit Neuigkeiten aus dem Rathaus versorgte und der stets einen flotten Spruch auf den Lippen hatte.

Mag die Moderne seither auch noch so ernüchternd über uns hereingebrochen sein, der Brezga Blase lebt und schäkert unverdrossen weiter auf dem Aalener Wochenmarkt.

Über vierzig Familien mit ihren Betrieben bilden heute das eigentliche Herz des Aale-



ner Stadtlebens mit ihrem vielfältigen Angebot, mit einer bunten Palette an Lebensmitteln und Unverzichtbarem.

Der Marktbesuch wird seitens der Käufer vor allem an den Samstagen zelebriert und genossen, wie keine zweite Einrichtung unserer Stadt.

Und so verwundert es nicht, dass sich die Menschen hier auf dem Marktplatz näher kommen und zu einem verschmolzenen Gemeinwesen werden, so dass jeder hier auf dem Markt auch ein bisschen stolz ist zu den „Olemern“ zu gehören.

Anno 1809 hat der Aalener Magistrat die erste Marktordnung festgelegt und somit verfügt, dass in jeder Woche zwei Wochenmärkte abgehalten werden.



Seither wurde dem nachgekommen und Aalens wirtschaftliche Bedeutung in der Region nahm unaufhaltsam zu.

All dies wäre jedoch nicht denkbar ohne die vielen fleißigen Menschen, die schon vor dem Morgengrauen ihre Marktstände für uns aufbauen und ihre Viktualien feilbieten.

Es ist immer wieder nötig zu sagen, dass all diese erstklassige Ware - bis sie auf dem Marktstand liegt - erst einmal mühevoll herangezogen und gepflegt sein will.

All dies geschieht während der verbleibenden fünf Tage der Woche, in denen unsere

freundlichen Marktleute nicht hinter ihrem Stand stehen und für unser aller Wohl geschäftig hin und herlaufen, um in Eile die von uns benötigten Lebensmittel zusammen zu klaben.

In diesem hier erstmalig vorliegenden Wochenmarkt Magazin wollen wir einmal hinter die Kulissen schauen und sehen, was an den weiteren fünf arbeitsreichen Tagen geschieht, an denen wir den uns oftmals über viele Jahre bekannten Menschen und Gesichter nicht begegnen. Wir werden berichten wo unsere Früchte, unser Gemüse, unser Fleisch und all die andere Ware herkommt, die wir täglich am nötigsten brauchen.

Wir wollen zeigen, was das Leben eines Marktbesickers ausmacht und wie wichtig ihm, neben seiner Ware, der ständige persönliche Kontakt zu seiner Kundschaft ist.

Spätestens dann wird offensichtlich, warum die auf dem Markt angebotenen Lebensmittel die besondere Qualität aufweisen, die sie haben und die wir so schätzen.



Maria Scharer, 85 Jahre alt
ist seit Jahrzehnten unser
Wochenmarkt-Original.

Obstbauer Kilburger

Edles fein veredelt



Umgeben von Streuobstwiesen und den Weinbergen des Remstal befinden sich die Anbauflächen von Obstbau Kilburger.

Matthias Kilburger pflegt und hegt hier seit 28 Jahren seine weitläufig verstreuten Felder, auf denen die vielfältigsten Obstsorten wachsen.

Obstanbau im wahrsten Sinne des Wortes.

Das Angebot ist von unglaublicher Bandbreite und Güte.

Der ehemalige Weinbauer aus Beutelsbach hat in den Zeiten der Weinkrise umgesattelt und muss sich konzentrieren, wenn er all die von seinem Betrieb angebauten Obstsorten aufzählen will.

Besonders angetan ist er von all den besonderen Leckereien, die Mutter Natur für uns bereit hält.

Ob Erdbeeren, von denen er zehn verschiedene Sorten offeriert oder Himbeeren oder Stachelbeeren bis hin zur erlesenen Tafeltraube, seine Augen leuchten, wenn er bedenkt, was in seinem Gärten alles wächst.

"Mein besonderes Interesse gilt schon seit

jeder der Veredelung. Ich habe schon mit sechzehn Jahren auf dem kleinen Stück Land, das mir mein Vater geschenkt hat, mit der Veredelung von Äpfeln begonnen", gesteht er heute stolz.

Das er seine Kunst zur Meisterschaft gebracht hat, das schmeckt und sieht man gleich.

Neben den vielen Obstsorten versorgt Kilburger seine Kundschaft natürlich auch mit etlichen Gemüsen und Kernfrüchten aus eigenem Anbau.

Zu den besonderen Delikatessen gehört für alle Eingeweihten die besondere hausgemachte Marmelade nach dem Rezept seiner Frau Marianne.

Viele Kunden kennen den Betrieb auch aufgrund etlicher Kilburger Spargel- und Erdbeerverkaufsstände, die sich in manchen Ortschaften rund um Aalen finden.

Die ganz besondere Empfehlung des Fruchteliehabers Matthias Kilburger für die kommenden „beerigen Sommermonate“ sind seine besonders schmackhaften Erdbeeren, die süßen Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Stachelbeeren sowie die saftigen Pfirsiche, Zwetschgen und Aprikosen .



Früchtemarkt Kilburger
Schnaiter Str. 14
71384 Weinstadt
01751/55 08 90

Standort: Gmünder Straße

Ital-Eis-Paradies



„Die ganze Frische des Marktes finden Sie auch bei uns!“
Ihr Paolo



Das zeitlose Brot der Bäckerei Roth

Was mag sich mittlerweile nicht alles Landbrot nennen und durch beeindruckendes Volumen strotzen.

Was für merkwürdige Namen erfinden Marketingmenschen, um das Brot ein weiteres mal zu erfinden.

Das Brot, so wie wir es kennen kommt aus unseren Gefilden und ist so nirgends sonst zu sehen.

Günther Roth weiß um das echte Landbrot und pflegt das Geheimnis authentischer alter Backkunst.

"Guter Teig braucht vor allem Zeit für die Teigruhe sagt er, der auf das Wissen von vier Generationen zurückgreifen kann.

Selbstverständlich ist das leider nicht in unserer Zeit - die soviel Zeit zu sparen versucht - die wir dann in schlechteren Lebensmitteln verhunzen.

Günther Roth und seine Frau Annette stecken tatsächlich noch viel Zeit in ihre besonderen Backwaren.

Das lohnt sich für den Kunden und das schmeckt sich am Ende aus.

Der ganz besondere Clou der Bäckerei Roth sind die schon legendären Essinger Landbrote aus dem Holzofen.

"Direkt in unserem Ofen wird das Holzfeuer um drei Uhr nachts entzündet. Der Rauch der verbrannten Harze gibt dem Brot dann seine unverwechselbare Würze", verrät der Bäcker ein weiteres seiner vielen Backgeheimnisse.

Sein Essinger Landbrot und viele andere Besonderheiten, wie die original Essinger Priegel, die sein Vater Heinz Roth als erster Anfang der 60er Jahre im Kreis Aalen herstellte oder beispielsweise das urige Wurzelbrot, gibt es auch in den Fachgeschäften in Aalen, in Wasseralfingen und natürlich auch in Essingen.

Bäckerei Roth
Hauptstrasse 28
73457 Essingen
07365/241
info@essinger-landbrot.de
Standort: Gmünder Strasse



Der Herr der Äpfel

Remstalobst Häcker

Seinen Marktstand kennt ein jeder und ist selbst frisch Zugereisten bald schon ein Begriff.

Eine fixe Erklärung hierfür liegt eigentlich nicht auf der Hand, denn der Marktstand vom Obstbauern Ernst Häcker ist alles andere als aufwendig oder gar präventios.

Selbst das Angebot besticht auf den ersten Blick weder durch Exotik geschweige denn durch Exzentrik.

Und doch: Der Marktstand direkt am Marktplatzbrunnen bildet das gefühlte Zentrum eines jeden Aalener Wochenmarktes, weil sich hinter diesem Stand die gesamte Familie Häcker befindet, die unablässig damit beschäftigt ist aus diversen Kisten jede vom Kunden gewünschte Apfelsorte herauszuklauben.

Die Häckers sind im schönen Remstal in Weinstadt daheim.

Aufgrund eines eigenwilligen Erbrechtes der Gegend hat hier ein jeder Landwirt, egal ob

Obst-, Gemüse- oder Weinbauer, seine Grundstücke weitflächig in der Region verteilt.

So verhält es sich auch bei Ernst Häcker, der bergauf und bergab sein Gelände mit über fünfzig verschiedenen Apfelsorten nebst Weinen, Kernobst, Walnüssen, Aprikosen, Heidelbeeren, Mirabellen ect. bewirtschaftet.

Eine Herkulesaufgabe, die scheinbar noch Zeit lässt, sich um die Wildbienenpflege zu kümmern, wenn Ernst Häcker nicht gerade das tut, was ihm unsere größte Anerkennung einbringen mag - Ernst Häcker versorgt Kindergärten und Schulen rund um Aalen und Heidenheim mit über 1.300 kg Schulobst pro Woche.

Wenn diese bundesweit anerkannte Methode der vorbildlichen Gesundheitsprävention auch nicht von ihm ist, so geht diese Maßnahme in unserer Region zumindest auf seine persönliche Initiative zurück.

Die Häckers sind nun schon seit 51 Jahren für Ihre Kunden auf dem Markt tätig und so verwundert es nicht, dass Ernst Häcker in seiner Umtriebigkeit zur Zeit auch der amtliche



rende Sprecher des Aalener-Wochenmarkt-Vereins ist.

So laufen dann am Ende doch alle Fäden wieder hier am Stand der Häckers zusammen und bei genauem Hinsehen findet sich hier im Herbst doch auch der vielleicht außergewöhnlichste Exot des Marktes - die Indianerbanane auch Pau Pau genannt.

Diese eigentümliche Frucht hat "der Ernst" dann wiederum aus reiner Freude am ausprobieren und auskosten als Einziger im schönen Remstal angebaut - einfach so zum Testen freilich, denn reich wird man damit nicht.

Obstbau Häcker
71384 Weinstadt
Kleinheppacher Str. 28
07151/96 76 09
ernst@obstbau-haecker.de

Auf dem Markt beim Brunnen

Die schönen Augen der Vitelotte

Kartoffel Wagner

Erfahrungsreichtum wird gespeist aus dem Wissen um Geschichte und Zukünftigem.

Wer allein nur die bunten "Beipackzettel" liest, die Anton Wagner seinen Kartoffeln zur Kundeninformation beilegt, der weiß um den reichen Erfahrungsschatz des Kartoffelexperten aus Neunheim.

Schon beim überfliegen des Angebotes von Kartoffel Wagner wird klar, dass man hier auf seinem Hof alles vergessen sollte, was man über Kartoffeln bisher zu wissen glaubte.

Gleich die ersten Sätze des enthusiastischen Kartoffelliebhavers geben einem begründete Zweifel auf, ob der Schwur zur ewigen Treue der bisher geliebten Selma gegenüber am Ende des Tages noch von Bestand sein wird.

Zu groß ist die Verlockung bei diesem Angebot.

Andere Experten, so etwa die Köche renommierter Gourmettempel, sind längst überzeugt von der neuen Vielfalt der guten alten Knolle.



Der Hof der Familie Wagner umfasst insgesamt 80 ha Land Anbaufläche.

Jedoch nur die feinsten Böden davon - etwa 8 ha - sind der kostbaren Afra, der lieblichen Laura oder der raffinierten roten Emmalie vorbehalten.

"Den Geschmack bestimmt neben der Sorte dann vor allem der Boden", erläutert Anton Wagner.

Neben den 25 verschiedenen Sorten von festkochend bis mehlig, bieten die Wagners noch vierzehn Spezialsorten an, die ihre ganz besonderen Charakteristika haben.

Solch ein Angebot gibt es freilich nicht überall und deshalb bestellen zunehmend mehr Kunden die Ware auch via Internet.

Die Passion des Anton Wagner fordert auch gehörigen Mut.

So muss vor einer Markteinführung kräftig experimentiert werden.

Über zwei Jahre wird eine Sorte versuchs-

weise angebaut und unterliegt dann einem strengen Geschmackstest.

Die Familie Wagner bürgt danach persönlich für die ganz besondere Güte der handverlesenen Ware.

Auf unserem Wochenmarkt, am Stand in der Reichsstädter Straße, finden wir diese ganze Pracht und lassen uns dort gern von Gattin Corinna Wagner beraten, die zu jeder Sorte auch ein besonderes Rezept kennt.

Eine Fülle von Informationen rund um den Hof der Wagners und seine Produkte gibt es auch auf Facebook oder auf dessen Internetseite samt eines aufwendig eingespielten Filmbeitrages.

Wagner Kartoffeln
Maienstraße 4
73479 Ellwangen Neunheim
07961-53825
www.wagner-kartoffen.de

Standort: Reichsstädter Straße



Hamburger Fischkutter

Fangfrisch auf den Ostalbtisch

Frische Fische und noch dazu in großer Auswahl - das war hier bei uns auf der Ostalb nicht immer selbstverständlich.

Dies hat sich schlagartig geändert, als Hans Christof Haberlandt und seine Frau Karin 1996 mit ihren "Hamburger Fischkutter" auf unserem Marktplatz vor Anker gingen. Seither werden in der Nordsee oder auf den anderen Ozeanen der Welt die Reusen und Netze auch für uns ausgeworfen.

Vom Kabeljau, Hering, Scholle, Goldbarsch, Lachs, Forelle, Redsnapper über Muscheln und vielem mehr, macht der Fischfreund hier reichen Fang.

Jeden Mittwochfrüh erreicht die Flotte der Zulieferer mit der fangfrischen Ware die Haberlandts in Gerabronn und diese schippern den Fisch noch im Morgengrauen zu uns nach Aalen.

Die zweite wöchentliche Lieferung trifft dann am Freitag ein.

"Bei gutem Fisch entscheidet die makellose Frische", erklärt Karin Haberlandt und weist mit stolzer Geste über das breite Angebot in der Fischtheke.

Und tatsächlich reiht sich hier der reiche Fang überaus appetitlich und einladend aneinander.

Wer hier steht darf gern von Urlaub und fernen Stränden mit Hafen und bunten Fischmärkten träumen.

Der Fisch und andere Meeresfrüchte gehören zum gesunden Speiseplan, weiß Hans Christof Haberlandt.

"Bei uns daheim kommt Fisch nach ganz besonderen Rezepten auf den Tisch", sagt er, und erzählt vom Matjes, dessen Saison Anfang Juni beginnt.



"Die holländische Königin bekommt dann das erste Matjesfass", erzählt er.

Haberlandts besonderes Rezept in diesen Tagen ist der Matjes in Bierteig gebacken.

Sehen wir dies leckere Rezept doch als gelungene Liaison zwischen Nord und Süd und probIEREN diesen Matjes einmal selbst.

Guten Appetit und Ahoi!

Hamburger Fischkutter
Lindenweg 15
74582 Gerabronn
07952/70 11
hamburger-fischkutter@t-online.de

Standort: Vor der Eisdielen

Unser Rezept

0,3 l Bier
2 Eier
200g Mehl
Pfeffer und Muskatnuss
8 Matjesfilets
Fett zum Backen

Aus Bier, Eiern, Mehl und Gewürzen einen Teig herstellen und diesen mindestens 4 Stunden stehen lassen. Matjesfilets durch den Teig ziehen und in heißem Fett bei 180 Grad ausbacken. Als Beilage eignen sich frische Salate, Dillkartoffeln und eine Zitronen-Butter-Sauce.

Gärtnerei Holtz

Ein Familienbetrieb zum anfassen

Dass im nahen Essingen scheinbar alles gedeiht und wunderbare Blüten treibt mag sich schon herumgesprochen haben.

Eine besondere Familie trägt ihren guten Teil dazu bei und bereichert die Fauna rund um unseren Wochenmarkt seit nunmehr 60 Jahren.

"Wie viele andere Familien auch, sind wir seit dem Krieg auf dem Aalener Wochenmarkt präsent", lacht Manfred Holtz.

Nach dem Krieg galt es die Grundversorgung der Bevölkerung wieder herzustellen - die Holtzens haben seither wöchentlich ihren Beitrag geleistet.

Heute ist das Angebot freilich kaum noch zu überschauen.

Salatköpfe auf dem Wochenmarkt schauen einfach anders aus als im Supermarkt und ein Blick über den auffallend langen Markt-

stand der Familie Holtz besticht durch üppige Farbenpracht und ein scheinbar grenzenloses Angebot.

Vom blumigen Lollo über rosenrote Tomaten bis zum anmutenden Romanesco reicht die grandiose Pracht.

Unbestrittene Königin dieser Farbpalette ist Ilse Holtz, deren herzliches strahlen einem jeden Marktgänger längst aufgefallen ist.

Dass Markttage für die Marktleute echte Schinderei ist, kann jeder sehen, der gegen 10 Uhr auf den Markt geht.

Dass Markttage eine reine Freude sind und zur Freude für den Kunden werden, sieht vor allem, wer Ilse Holtz bei ihrem wuseligen Treiben zuschaut.

Am Stand stehen, neben weiteren Beschäftigten, die nötig sind um den steten Strom der Käufer gerecht zu werden, drei Generationen der vitalen Essinger Familie.

Vater Manfred ist vor allem mit dem stetigen Nachschub beschäftigt, während Sohn Martin ebenfalls direkt an der Front arbeitet um den vielen Kunden ihre Wünsche zu erfüllen.

Daheim unter den Glasdächern der Treibhäuser sieht es jedoch schon wieder anders aus.

Hier arbeiten vor allem die beiden Männer Hand in Hand, wenn es darum geht diesen gesamten Pflanzenpracht zwischen Gemüse- und Blumenbeet eine Form und einen Pflanzrhythmus zu geben.

Martin Holtz nutzt die Erfahrung seines Vaters und entwickelt das Konzept des biologisch hochwertigen Anbaus behutsam weiter.

"Wir arbeiten mit und nach der Natur," sagt er, "Unsere Gewächshäuser verändern nur die Wachstumszyklen, damit wir dem Kunden die gewünschte Ware stets frisch auf den Tisch bringen können."



Gärtnerei Manfred Holtz
Unteres Dorf 18
73457 Essingen
07365/306
m.holtz@gmx.de
Auf dem Markt vor Apotheke Völter



Gewinnen Sie einen von 10 Fruchtekörben!!!

Kennen Sie die Früchte auf dieser Platte. Schicken Sie uns eine Postkarte mit den Namen und gewinnen Sie einen von 10 Fruchtekörben.

Einsendeschluss ist der 30. August 2012. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

Karte bitte an: Atelier Reinhold, Bahnhofstrasse 78, 73430 Aalen

Viel Glück!

Im Sommer aus dem Vollen schöpfen

Der Sommer steht ins Haus, die Natur blüht ihrem Höhepunkt entgegen und das Angebot an frischem Obst und Gemüse aus der Region findet den direkten Weg zu den Ständen unseres vielfältigen Wochenmarktes.

Der Kunde steht vor einer fast unüberschaubaren Vielfalt und der Qual der Wahl aus betörenden Düften und Geschmäckern.

Wir Marktbesucher schätzen uns an dieser Stelle glücklich, weil Sie auf unsere hochwertigen und handverlesenen Produkte zurückgreifen.

Anders als viele Großbetriebe, die ihre Ware an Konzerne vertreiben, sehen wir uns Ihnen gegenüber verpflichtet, nur das Beste für Ihren Tisch zu liefern.

Unsere Produkte stehen für unseren guten Namen und sind unsere persönliche Versicherung dafür, dass Sie auch wieder zu uns kommen.

Die wohlschmeckenden Schätze der Natur die wir offerieren, präsentieren wir nicht im künstlichen Licht spezieller Effektbeleuchtung, was beim verlassen des Supermarktes oftmals zur Ernüchterung führt.

Sommersonnenzeit bedeutet für uns die Zeit intensiver Pflege und Arbeit, um in Ihrem Sinne unsere bewährte Qualität zu liefern und für die kalten und dunklen Monate vorzusorgen.

Wir freuen uns gemeinsam mit Ihnen auch schon auf die herbstliche Ernte der ersten Weintrauben und danach im Winter des knackigen Rosenkohls oder beispielsweise des ersten Grünkohls.

Bis dahin wünschen wir Ihnen aber zunächst einen wunderbaren Sommer mit all der Frische und Qualität, die unser Sommer auf der Ostalb freihaus auf unseren besonderen Feldern liefert.



UNSER PFLANZTIPP!

BEVOR MAN SICH HÜBSCHE PFLANZEN AUSSUCHT SOLLTE MAN SICH GEWISS SEIN, DASS DER STANDORT FÜR DIE AUSGEWÄHLTEN STIMMT. SO ETWAS WEIß DER FACHMANN UND GIBT SICHER GERNE AUSKUNFT DARÜBER. FERNER KÖNNEN NICHT ALLE PFLANZEN, DIE BEISPIELSWEISE EINEN VOLLSONNIGEN STANDORT MÖGEN, HEIMLINGSLOS MITEINANDER KOMBINIERT WERDEN, DA MANCHE MEHR LEBENSRAUM UND NÄHRSTOFFE BENÖTIGEN ALS ANDERE SONNENANBETER. EIN GANZ WERTVOLLER HINWEIS ABER IST, DASS MAN LIEBER EINE PFLANZE WENIGER KAUFEN SOLL, DAFÜR ABER NUR DIE BESTE ERDE UND GEEIGNETE PFLANZENNÄHRSTOFFE, LANDLÄUFIG ALS DÜNGER BEZEICHNET. DENN DIE BESTE PFLANZE KANN SICH IN EINER UNGÜNSTIGEN UMGEBUNG NICHT RICHTIG ENTWICKELN UND IHRE SCHÖNHEIT NICHT ENTFALTEN. HÄUFIG WERDEN FEHLER IM UMGANG MIT DÜNGEMITTELN BEGANGEN UND DAS IST SCHMERZLICH. DER FACHMANN WEIß ABER, WIE VIEL DÜNGER UND WIE OFT DIESER DEN ENTSPRECHENDEN PFLANZEN ZU VERABREICHEN IST. DER GRÖßTE FEHLER IM UMGANG MIT PFLANZENNÄHRSTOFFEN ABER IST, DIESE DEN PFLANZEN ERST GAR NICHT ZU VERABREICHEN. SETZT MAN EINEN GEMICHTHEBER AUF NULLDIÄT, WIRD DIESER WOHL SCHNELL VON DER GEWÜHNTE LEISTUNG ABWEICHEN. BEI DEN PFLANZUNGEN SIND DER PHANTASIE KEINE GRENZEN GESETZT UND JETZT IST DIE RICHTIGE ZEIT AUS DEM PRALLEN FÜLLHORN AUSZUWÄHLEN.

VIEL SPAß BEI DER ARBEIT UND VIEL VERGNÜGEN BEIM GENIEßEN!
IHR STEFFEN KARL S TEGMEIER



Kartoffel Engelhardt

Die Entdeckung der Earbirro

Direkt neben dem Aalener Marktbrunnen steht er, der bayerisch weissblaue Marktstand der Familie Engelhardt.

Wer hier seine frischen Eier und vor allem seine Kartoffeln kauft, den begrüßt Angela Engelhardt mit dem rollenden "R" der Rieser.

Und so mancher fragt sich schon lange, wieso die Firma Kartoffel Engelhardt, aus dem fernen Hainsfarth bei Öttingen, zwei mal die Woche den "Weißwurstäquator" überschreitet und die weite Strecke zu uns nach Aalen auf sich nimmt.

Die Antwort ist schön und gehört zu den oft erzählten Legenden unseres Marktes.

Vor über fünfzig Jahren setzte sich der damalige Hainsfarther Bürgermeister Max Engelhardt stolz auf seinen mit Kartoffeln beladenen Hanomag und war fest entschlossen erstmals in Bopfingen seine Ware an den Mann zu bringen.

Dort angekommen hörte er von Aalen - zögerte nicht die vielversprechende Stadt anzusteuern - und legte so den Grundstein einer neuen, dauerhaften Handelsbeziehung.

Sohn Gerhard Engelhardt lacht noch heute über diese glückliche Fügung des Schicksals.

Längst ist er der Chef des Familienunternehmens und sorgt dafür, dass wir aus der Vielzahl seiner Kartoffeln, die im sandigen Boden des Rieses gewachsen sind, aussuchen dürfen.

Er, der auch leidenschaftlicher Feuerwehrhauptmann ist, baut an jedem Mittwoch und Samstagmorgen mit seiner Frau den Marktstand bei uns in Aalen auf und fährt dann Kartoffeln bei der Aalener Stammkundschaft aus.

Es erschallt dann immer noch seine alte Glocke mit der früher auch der traditionelle Ruf "Earbirro" ertönte, wie die Rieser die Kartoffel nennen.

Die Kundschaft schätzt diesen Service um die festen Annabelle, Selma, Belana, die mehlig Melina und die erste Frühkartoffel Gloria, die bereits sehlichst erwartet wird, sehr.

Schön, dass diese Tradition bei uns in Aalen erhalten bleibt, denn Sohn Jürgen absolviert derzeit seine Ausbildung zum Landwirt.



Ein beeindruckendes Hoffest im Vorjahr zeigte Hunderten von Kunden, dass der Betrieb mit seinen 50 Hektar Ackerland und an die 1.000 Hühner in Boden- und Freilandhaltung, sowie 50 Mastschweinen trotz aller Tradition zu den ganz modernen unserer Zeit gehört.

Wer sich selbst ein Bild machen möchte, der besuche, am Freitag zwischen 15 - 18 Uhr, den kleinen Hofladen und decke sich dort ein mit besonders schmackhafter Dosenwurst und den zünftig nach fränkischer Rezeptur hergestellten Wurst- und Fleischwaren.

Danach lohnt sich der Besuch der aufwendig renovierten Synagoge in Hainsfarth, deren Instandsetzung maßgeblich auf die unerschrockene Initiative von Max Engelhardt zurückgeht.

Kartoffel Engelhardt
Heimstraße 17
86744 Hainsfarth
09082/8690

Standort: Neben dem Marktbrunnen



Imbiss Irtenkauf/Keefe

Der deftige Treffpunkt mit Tradition

"Gehse inne Stadt, wat macht dich da satt - 'ne Currywurst."

Wer kennt ihn nicht, den bekannten Grönmeyersong, um die kultige Wurst mit der roten Tomatensoße.

Unter Aalenern genauso bekannt und allzugern besucht ist der Keefe Imbissstand auf unserem Wochenmarkt.

Seit Mitte der 70er Jahre schon genießen leidenschaftliche Markbesucher das deftige Frühstück vor dem Marktbrunnen.

Ob feinrösche Rostbratwurst, knackige Rote, Fleischküchle mit Gurke und Zwiebel oder die eben besungene Currywurst - die Familie Keefe und Irtenkauf zeigt, dass der Wochenmarkt weit mehr bietet als Gemüse und Obst.

Dieser Imbissstand ist der ultimative Treffpunkt der Aalener Gesellschaft und niemand weiß letztlich, was hier nicht alles besprochen oder ausgehandelt wurde, während die Kunden herzlich ins üppig belegte Brötchen bissen.

"Wir stehen hier in zweiter Generation und unsere Kundschaft bildet fast schon eine Familie, denn man kennt sich mittlerweile bestens", berichtet Carmen Irtenkauf geb. Keefe.

Schnell wird klar, dass hier als Kunde auch Väter und Mütter stehen, die selbst schon mit ihren Eltern vor dem Imbiss standen, um sich für den Marktgang zu stärken oder dessen Ende zu zelebrieren.

"Unser Aalener Wochenmarkt bietet eben für jeden etwas." sagt Klaus Irtenkauf, "Hier



Martin Baum
„Ich genieße seit über 10 Jahren jeden Samstag meine leckere Bratwurst im Wecken - bei Wind, Wetter und Sonnenschein.“

findet das Gespräch unter den Menschen noch statt, während man im Supermarkt nur aneinander vorbeilaft oder bestenfalls grüßt."

Dass für den gelernten Koch die Qualität der Ware von besonderer Bedeutung ist steht außer Frage.

Die Wurstwaren bezieht die Familie von Anfang an vom selben Metzger, aus der Region der auch selbst schlachtet.

Als Herta Heuwer einst im fernen Berlin die Currywurst erfand, hätte sie sich nicht träumen lassen, welch gesellschaftliches Ereignis sie damit schafft - selbst im entlegenen Aalen.

Dass viel später selbst ein deutscher Bundeskanzler seine Frau auswählt, weil sie zwölf Currywurstrezepte im Köpfchen hat, hätte ohnehin niemand gedacht.



Luca und Sandro D'Onofrio
sind Auftragseinkäufer für die Familie und sagen: "Die Rostbratwurst im Wecken ist für uns."

Achtung: Neu auf unserem Markt ist übrigens die Currywurst mit warmer scharfer Soße und feuriger Wurst!!!



Imbiss Irtenkauf/Keefe
Schradenbergstrasse 16
73457 Essingen
07365/58 40
klausirtenkauf@web.de

Standort: Am Marktbrunnen



<p>Stegmeier Gartenbau Unteres Dorf 7 73457 Essingen Tel: 07365/230 E-Mail: info@pelargonien-stegmeier.de</p>	<p>Hofladen Öffnungszeiten Mo - Fr 8 - 12 / 14 - 18 Sa 7.30 - 12 So 9.30 - 11.30 www.gaertnerei-stegmeier.de</p>
---	--

Samstag, das heißt für viele ein Tag der Begegnung.

Zunächst auf dem Markt und danach beim VfR.

Wer beides gleichzeitig haben möchte, schaut kurz bei Dieter Stegmeier vorbei und bereitet sich neben dem Einkauf schon mal auf das nächste Schlagerspiel vor.

Er gehört, wie mittlerweile viele seiner Kollegen, zu den Originalen, auf die Aalen nicht verzichten möchte und auch nicht verzichten kann.

Wer Herrn Stegmeier nicht persönlich kennt, der kennt in jedem Fall seine Werke innerhalb der Sommeraktionen unter den Motto "Aalen City blüht", die uns Besucher immer wieder auf's neue faszinieren.

Wer den erfahrenen und begehrten Gärtner in ihm kennt, der weiß auch um seinen grünen Daumen bei der Anzucht seiner prachtvollen Pflanzen.

In Aalen vielleicht weniger bekannt indes ist sein Sprössling Steffen Karl Stegmeier. Dieser blickt jetzt in fünfter Generation auf ein grünes Erbe zurück, dessen Wurzeln fest im nahen Essingen verankert liegen.

Stegmeier Senior ist mit dem Junior ein großer Wurf gelungen, wie ihn sich Väter wohl nur wünschen können, wenn sie sich Gedanken darüber machen, wer das Werk der Generationen denn nun fortführen soll. Steffen Stegmeier ist diplomierter Gartenbauingenieur und bis auf die Knochen faszinierter Pflanzen- und Naturkenner mit Leib und Seele.

"Ich versuche immer die Pflanzen zu verstehen." gesteht der Junior freimütig.

"Das ökologische System ist weit komplizierter und doch einheitlicher als wir Menschen je dachten."

Er weiß wovon er spricht, denn er hat während seiner Lehrjahre allein sieben Monate im Botanischen Garten in Tübingen gearbeitet.

"Um es genau zu sagen," schmunzelt er "habe ich dort im Garten gelebt und förmlich gespürt, wie alles auf uns noch teils unbekanntem Wegen zusammenhängt."

Was man bis heute aus der Sicht der Wissenschaft über das Leben der Pflanzen wissen kann ist ihm hinlänglich bekannt und treibt ihn um.

Spätestens an dieser Stelle greifen dann auch die Interessen von Vater und Sohn befruchtend ineinander.

Hat schon der Senior mit verschiedensten Erden und Nährstoffen experimentiert, so verfeinert der Junior die Erfolgsrezepturen um Essenzen und Duftstoffe aus verschiedenen Gehölzen und Kräutern.

"Pflanzen kommunizieren auch über Duftstoffe und verbreiten so ihre Informationen," fasst er sein Wissen über die Ingredienzien der biologischen Pflanzenstärkungsmittel zusammen.

Dem Zuhörer wird dabei sofort klar, daß Pflanzen ihre Lebenskraft nicht nur über chemische Nährstoffe erhalten sollten, wie es heute leider so oft geschieht.

Freilich haben die Stegmeiers gleich soviel dieser Spezialerde, biologischer Dünge- und Stärkungsmittel, daß man sie in Essingen auch käuflich erwerben kann.

Ein Besuch in der Gärtnerei, um ein wenig dieser ausgeprägten Philosophie zu erwerben, lohnt in jeden Fall.

Der Name Stegmeier steht übrigens auch für die SchlossgARTenschau in Hohenroden, diesmal am 2. und 3. Juni an der die beiden Vollblutgärtner keinen geringen Anteil haben.

„Aalen City blüht märchenhaft“ mit den aufwendigen Installationen der Beiden eröffnet am 22. Juni.



Wenn es ein erstes grundlegendes Gütesiegel für den Metzger gibt, dann mag es das des Direktvermarkters sein.

Der Direktvermarkter im Fleischhandel war dabei, als sein Schwein geboren wurde, er hat es aufgezogen, er hat es geschlachtet, zerlegt und er schaut dem Kunden in die Augen, wenn es über die Theke geht.

Der Metzgermeister Thomas Fuchs, aus Eigenzell lächelt Ihnen stolz zu, wenn Sie auf unserem Markt seine erstklassige Ware in Empfang nehmen denn er weiß, dass Sie sich und Ihrer Familie etwas Besonderes bieten.

Thomas Fuchs ist gerade mal dreißig Jahre alt und blickt mit seinem Vater Richard Fuchs trotzdem schon gern auf seine diversen Auszeichnungen in Gold zurück, die er bereits auf bundesweiten Qualitätswettbewerben erhalten hat.

Begonnen hat die prämierte Erfolgsstory der Familie Fuchs vor dreizehn Jahren, als Vater Richard Fuchs, der bis zu diesem Zeitpunkt als gelernter Metzgermeister auch Landwirtschaft betrieb, sich entschloss sein Vieh ausschließlich selbst zu vermarkten.

Der Junior Thomas war sofort begeistert und trat forsch in die Fußstapfen des Vaters, um den Metzgereibetrieb gemeinsam mit ihm weiter zu entwickeln.

Seither ist er begeisterter Fleischermeister mit Inspiration und Vision.

Konsequent und geradlinig wurde der kleine Metzgerladen in Eigenzell bei Ellwangen um Niederlassungen in Ellwangen und Tannhausen erweitert.

Vor einem Jahr war es dann endlich soweit und Thomas Fuchs konnte seinen modernen Verkaufsstand auf unserem Aalener Wochenmarkt in der Reichsstädter Straße eröffnen.

"Es war tatsächlich mein großes Ziel meine Ware auch dem Aalener Publikum anbieten zu können", sagt er heute.

Besonders stolz darf das Familienunternehmen, welches mit seinen 12 Mitarbeitern insgesamt 200 Schweine umhegt, auf die 15 Fleischkäsesorten sein, die neben den hervorragenden Fleischwaren und Wurstsorten im Angebot sind.

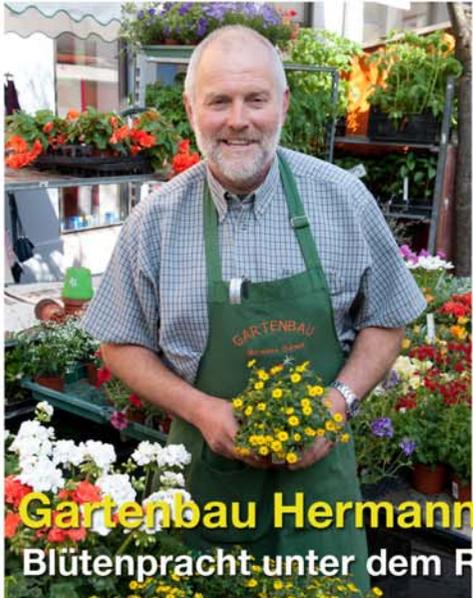
Die Aalener dürfen sich seither selbst überzeugen, mit dem guten Wissen, dass all diese hochwertigen Fleischwaren von der Familie Fuchs selbst produziert werden.

Das schmeckt man dann auch gleich, denn sein Bruder Sebastian Fuchs sorgt mit seiner Bewirtschaftung der Felder stets für bestes Viehfutter.



Metzgerei Fuchs
 Hornbergstrasse 66/1
 73479 Ellwangen Eigenzell
 07961/52 373
 metzgerei.fuchs@t-online.de

Standort: Reichsstädter Straße



Gartenbau Hermann Schmid Blütenpracht unter dem Rosenstein

Direkt in schönster Landschaft unter dem Rosenstein in Lautern eingebettet liegt die Gärtnerei Schmid.

Unter über 2500 qm Gewächshausfläche werden hier ganzjährig, neben Beet- und Balkonblumen, vor allem Salate und Gemüse angebaut.

Ganzjährig, das heißt für den Kreisgärtnermeister, dass es wichtig ist, nach einem ausgeklügelten Rhythmus die verschiedenen Kulturen rechtzeitig zu pflanzen und auf den Markt zu bringen.

So ist es möglich ein breites Sortiment an Gemüsen das ganze Jahr erntefrisch auf den Aalener Wochenmarkt zu liefern.

Das Angebot reicht von den verschiedenen Salaten über Rettich, Bohnen, Paprika und Spinat bis zu Tomaten und Gurken. Im Winter, wenn die Anbaumöglichkeiten jahreszeitlich bedingt begrenzt sind, sind dies vor allem Feldsalat und die im Herbst eingelagerten Gemüse wie Kraut, Sellerie und Karotten. Im Mittelpunkt stehen dabei Frische und Qualität der selbst produzierten Lebensmittel.

Dies wird durch eine optimale Führung der Kulturen und den bestmöglichen Erntezeitpunkt gewährleistet.

„Ich weiß wo und wie unsere Produkte gewachsen sind. Ich habe alles mehrmals in



meinen Händen gehalten und kenne den Zustand unserer Ware, die besser nicht sein könnte, wenn ich sie verkaufe“, schwärmt Monika Schmid zurecht.

Für Hermann Schmid und seine Frau Monika, die den Gartenbaubetrieb allein bewirtschaften, bedeutet das, an sieben Tagen die Woche für die Pflanzen in den Gewächshäusern präsent zu sein.

Gegründet wurde die Gärtnerei bereits 1922 und wird seither als reiner Familienbetrieb in nunmehr dritter Generation geführt. Dieser langen Tradition verpflichtet und auf die Erfahrungen seiner Vorfahren zurückgreifend, legt Hermann Schmid besonderen Wert auf nachhaltige Bewirtschaftung. Dies beinhaltet eine optimale Führung der Kulturen durch gezielte Düngung und biologischem Pflanzenschutz. Im Pflanzenschutz werden gezielt Nützlinge eingesetzt. „Das ist eine besondere Wissenschaft für sich“, erklärt er. „So etwas braucht Erfahrung und Zeit. Auf den Einsatz chemischer Substanzen kann auf diese Weise ganz verzichtet werden.“ Waren- und Bodenproben sind für ihn die wichtigsten Indikatoren für eine integrierte und umweltfreundliche Produktion zum Wohle des Endverbrauchers – spricht für seine Marktkunden in Aalen.

Denen fühlen sich Hermann und Monika Schmid besonders verpflichtet, da Ihnen die langjährige Stammkundschaft auf dem Aalener Wochenmarkt längst ans Herz gewachsen ist.

„Das ist über die Jahre gewachsenes Vertrauen des Kunden über das ich mich sehr freue“, sagt Monika Schmid.

Neben der Produktion von Gemüse liegt im Frühjahr ein weiterer Schwerpunkt auf der Belieferung des Aalener Wochenmarktes mit Beet- und Balkonblumen, sowie Pflanzen-Setzlingen.

Balkon- und Friedhofsbepflanzungen, selbstverständlich mit der zugehörigen Fachberatung stehen dann im Mittelpunkt des bunten Marktgeschehens.

Neben frischen Salaten und frischem Gemüse, den Beet- und Balkonblumen gibt es noch Dekorationen zu den verschiedensten Anlässen wie Geburtstagen, Versammlungen und Jubiläen, sowie Trauerdekorationen.

„Da kommen dann auch viele Kunden mit besonderen Wünschen an ihre Trauerdekoration, die besondere und vor allem persönliche Aufmerksamkeit brauchen.“

Das alles machen die beiden, während ihre Produkte für uns Verbraucher in Ruhe unter dem Rosenstein bei sorgfältigster Pflege gedeihen.



Gartenbau Hermann Schmid
Wäschbachweg 2
73540 Heubach-Lautern
07173/3602

Standort: Bei Leder Boehring



Früchte Stark Das Härtsfeld punktet

In Waldhausen auf dem Härtsfeld hat die Fam. Stark ihr Hauptgeschäft von wo aus Sie einen guten Teil der Region mit frischem Obst und Gemüse beliefern.

Dort haben sie auch einen gut sortierten Laden der so ziemlich alles bereithält was das Herz begehrt und die gute Küche benötigt.

Da sie für saisonale und regionale Produkte stehen, arbeitet die Fam. Stark eng mit den Gärtnern im Umkreis zusammen.

„Täglich bekommen wir frisches Obst und Gemüse angeliefert“ erklärt Thomas Stark und fügt hinzu dass „Frische und Qualität das Motto des Betriebes sei“.

Im Laufe der 17 Jahre, in denen Thomas Stark nun in dieser Branche tätig ist, hat sich natürlich so einiges geändert. Die Kunden nutzen heutzutage ein viel größeres Spektrum an Obst und Gemüse. Die Angebotspalette hat sich somit auch erweitert erklärt Miriam Stark.

Auch die Gastronomie greift gerne auf die Vielfalt von Früchte Stark zurück, wenn es gilt den guten Geschmack der Gäste zu treffen und ein hohes Niveau zu halten.

Der Familienbetrieb mit seinen 6 Mitarbeitern beliefert einige gute Küchen des Umlandes.

Auch Schulen, Kindergärten und öffentliche Institutionen gehören zu ihren treuen Kunden.

„Unser Rückgrat ist freilich der Wochenmarkt“ lächelt Miriam Stark und sie meint damit die insgesamt elf Märkte, die von der Familie wöchentlich ausgetragen werden.

Ob die umliegenden Märkte in Fachseldorf, Röhlingen, Unterschneidheim, Lauchheim oder die vielen anderen Märkte, die Familie Stark ist präsent und steht für ihre Kunden da.



Früchte Stark
Klosterstraße 2a
73432 Aalen
07367-4668
thommy-miri@yahoo.de

Standorte: Vor S. Oliver
und demUrweltmuseum

Käserei Wiedenhöfer

Der besondere Käse aus Rattstadt

Rattstadter Milch-Käsehof
Familie Wiedenhöfer
Haldenstrasse 2
73479 Ellwangen-Rattstadt
07961-560 770
info@rattstadter-Kaesehof.de
Hofladen: Mo-Sa: 6.30-13.00 Uhr
Do-Fr: 15.00-18.00 Uhr
Standort: Reichsstädter Strasse



Schon allein aufgrund seines besonderen und sehr aufwendigen Hoffestes ist der Rattstadter Milch- und Käsehof der Familie Wiedenhöfer / Beerhalter weithin bekannt.

Wer schon einmal dort war, der weiß, dass dieser große Bauernhof alles beherbergt, was zu einem Vorzeigehof gehört.

Hier tummeln sich neben den obligaten 120 Kühen noch 150 Ziegen und sogar einige Alpaka in trauter Zufriedenheit.

Zum Gehöft gehört ein aufwendiger und geräumiger Hofladen mit einem großen Angebot an gesunden und hochwertigen Lebensmitteln aus der gesamten Region.

Zur ganz besonderen Offerte gehört hier natürlich der Ziegenkäse aus eigener Herstellung.

Dem Rattstadter Hofkäse aus Kuh- oder Ziegenmilch gilt die volle Aufmerksamkeit und Pflege von Roland Wiedenhöfer, der seine diversen Käsesorten nach besonderer Rezeptur direkt am Hof herstellt.

Dabei kann zusehen wer will, denn die Käserei verfügt über ein großes Schaufenster, durch das man dem Käsemeister direkt bei der Arbeit zuschauen kann.

Die schmackhafte Angebotspalette reicht vom Ziegenkäse, über Kräuter- und Frischkäse bis zum in Rapsöl und Kräutern eingelegten Käse.

Die großen Käselaike lagern direkt unter der Käserei im wohltemperierten Reifekeller.

Hier liegen die Räder bis zur fertigen Reife zwischen zwei und acht Monaten.

All diese Delikatessen sind auf unserem Wochenmarkt am Stand des Rattstadter Milch- und Käsehofs in der Reichsstädter Straße zu erwerben.

Wer sich einen lohnenswerten Besuch des Hofladens in Rattstadt gönnt, der erhält dort neben frischem Ziegenfleisch auch Dosenwurst, Salami und Gerauchte von der Ziege.

Das nächste unbedingt erlebensewerte Hoffest findet übrigens vom 8.- 9. September statt.



Kompetente Beratung und freundlicher Service im Herzen von Aalen.



 Kreissparkasse
Ostalb



Hauptstelle Aalen,
Bahnhofstr. 4



Geschäftsstelle Aalen-Stadtmitte,
Gmünder Str. 8

... und 5 weitere Geschäftsstellen im Stadtgebiet Aalen.

Ganz gleich ob es sich um

- Ihre renditestarke Geldanlage
- Ihre zukunftsichere Altersvorsorge
- Ihren Traum von den „Eigenen vier Wänden“
- die Produkte unserer Verbundpartner LBS, SV Versicherungen und Deka
- das umfangreiche Angebot der Sparkassen Immobilien Ostalb GmbH

handelt – **bei uns sind Sie immer in den besten Händen,
wenn es um Ihre Finanzangelegenheiten geht.**

Vereinbaren Sie einfach einen Beratungstermin über unser Service-Center
unter Telefon 07361/5 08-0 oder unter www.ksk-ostalb.de