

## 15. REGIONALMARKT IN DER TÜBINGER ALTSTADT

### Hundert Händler und tausende Besucher gaben Vollgas

**Schauen, staunen, probieren – und zugreifen: Zum 15. Tübinger Regionalmarkt kamen am Samstag viele Stammkunden in die Altstadt.**

MATTHIAS REICHERT

#### Tübinger Regionalmarkt lockt mit heimischen Leckereien



Was heimische Felder, Wälder und Obstwiesen ... Egal in welche Richtung man schaute, ... der Markt war gut besucht. Wer nicht wusste wo's lang ging, nahm ... Vor dem Holzmarkt wurden die Besucher von

...

Tübingen. Lola und Oskar, zwei Büffelkälber, warben am Marktplatz für die Hofkäserei aus Hohenstein, umringt von vielen Kindern. „Am Anfang war nicht viel los, aber Schlag elf Uhr gaben die Kunden Vollgas“, berichtete Käsehändler Helmut Rauscher am späten Vormittag. „Wir sind hier schon fast Inventar“ – und von Anfang an auf dem Tübinger Regionalmarkt dabei. Bei Rauscher gab es unter anderem „Albzorella“ zu kaufen, Mozzarella aus Büffelmilch. „Viele Kunden kommen als Stammkunden und stürzen sich darauf. Das macht richtig Spaß“, freute sich der Händler.

#### Marktbesuch als Mini-Urlaub

Man sah viele ältere Kunden, teils bepackt mit Tüten und Körben, zwischen den Ständen der etwa hundert Anbieter flanieren. Viele Besucher kamen zum Schauen und Probieren. „Ich bin einfach durchgelaufen und habe auch etwas gegessen“, erzählte Lukas Wolfert aus Tübingen. „Ich wohne seit fünf Jahren hier und besuche den Regionalmarkt immer. Die Mischung passt. Andere Märkte sind etwas überladen, der hier nicht. Man kann auch überall gut durchlaufen.“ Eine Familie aus Mähringen nutzte den Markt zum Stadtbummel. „Das ist wie ein kleiner Mini-Urlaub“, fanden sie.

Es gab Schaumwein aus der Champagner-Bratbirne, Schaffelle und Lammwürste, Alb-Linsen, Bio-Honigwein. Daneben hatten Händler aus Tübingen und dem Umland Kunsthandwerk aufgebaut. Man fand Geschirr aus Steingut, Holzspielzeug, Schwarz-Weiß-Fotos, Schmuck und Versteinerungen neben Äpfeln aus Wankheim, selbstgeflochtene Körbe aus Rottenburg bei hausgemachtem Apfel- und Birnensaft aus Mähringen und Wankheimer Apfel-Tartes.



Beim Regionalmarkt gab es zum Vergnügen der Gäste – unter ihnen Gärtnemeister Gerhard Kehrer Zweiter von (links) – außer Wein auch Whisky. Bild: Groebe

Charlotte Hazotte aus Hohenstein bot selbstgekochte Fruchtaufstriche feil. Sie betreibt den Handel als Hobby, „damit das eigene Obst verschafft ist“. Hazotte ist seit fünf bis sechs Jahren auf dem Regionalmarkt dabei. „Mir gefallen das internationale Publikum und die Stadt.“ Jürgen Schmauder verkauft Fleisch, Wurst und Bauernbrot, die er seit zehn Jahren auf dem eigenen Hof in Mehrstetten herstellt, wo er eine Metzgerei und eine Bäckerei betreibt. „Bei uns auf der Alb ist es relativ schwierig, regionale Produkte zu verkaufen. Denn auf dem Land schlachten viele selbst“, berichtete Schmauder. So fährt er mit seinen Produkten auf Märkte: „Tübingen ist unser weitester.“

Beim zweiten Schwäbischen Whisky-Tag konnte man am Rathaus Selbstgebranntes verkosten. Acht Destillen, darunter allein drei aus Owen bei Kirchheim / Teck, präsentierten Hochprozentiges. Unter ihnen Volker Theurer vom Lamm in Unterjesingen. Er stellt seit 1990 schwäbischen Whisky her. „Eigentlich war das ein Zufallsprodukt.“

Whisky wird nach strengen Kriterien hergestellt. Bei Theurer ist er doppelt gebrannt, aus 70 Prozent gemälztem Getreide sowie aus 30 Prozent Roggen und Weizen. Sein Getreide kommt aus dem Ammertal, das Wasser, mit dem er den Alkohol verdünnt, von einer Schönbuch-Quelle. Manche Sorten lagert Theurer sieben bis acht Jahre in speziellen Eichenfässern. „Sherryfässer geben dem Whisky eine milde Note“, verriet Theurer. Er produziert um die 600 Liter

Whisky im Jahr, wovon einiges eingelagert bleibt. Weiter veranstaltet er Führungen durch die Brennerei, brennt auch Obstler und kocht spezielle Whisky-Menüs.

04.10.2011 - 08:30 Uhr