

# WAIBLINGER WOCHENMARKT

Mittwoch und Samstag von 7 bis 13 Uhr



**WAIBLINGER**  
**WOCHENMARKT**

Zauber  
Heimat  
mein Markt

Nähe

regional

fair Natur  
gesund

Qualität

passend

traditionsreich Geschmack

Genuss Qualität

Lokalhelden

verpackungsfrei Vielfalt

Frische persönlich

Treffpunkt Erzeuger

Bio nachhaltig

passend

Frische

vital

# DA BIN ICH DAHEIM – DA KAUF ICH EIN!



Der Waiblinger Wochenmarkt ist ein charmanter und traditionsreicher Markt, eingebettet in die schöne Altstadtkulisse. Nicht nur den Waiblingerinnen und Waiblingern, sondern auch vielen Remstälern, liegt der Wochenmarkt am Herzen. Es ist ein Treffpunkt für Groß und Klein, für Feinschmecker und Erlebnissuchende. Das Remstal ist seit jeher der Obstgarten der Region Stuttgart. Der Waiblinger Wochenmarkt bietet eine große Vielfalt heimischer Produkte aus der Region. Vor Ort geerntet und produziert, danach mit persönlicher Note präsentiert und verkauft. Ein Raum für Heimatgefühle.

Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben. Die meisten unserer Beschicker kommen aus der direkten Nachbarschaft und bieten frische und regionale Ware aus dem Remstal bzw. aus der näheren Umgebung zum Verkauf an. Wir haben Beschicker mit eigener Schlachtung sowie mit schonender Aufzucht von Fischen. Der Wochenmarkt bietet zum Erwerb eigene Taschen aus Baumwolle an und gibt viele Tipps zum verpackungsfreien Einkauf in dieser Broschüre weiter. Die öffentliche Anbindung zum Markt ist mit einem Bus (Buslinie 208) direkt zum Rathaus gut ausgebaut. Es sind in der ganzen Innenstadt genügend Fahrradstellplätze vorhanden. Wer mit seinem Elektroauto in die Innenstadt kommt, der findet in unseren Parkhäusern Ladestationen vor. Schwere Ware kann man sich durch einige Beschicker nach Hause liefern lassen.

Auf einem Wochenmarkt einzukaufen ist, im Sinne der Nachhaltigkeit, ein Schritt in die richtige Richtung.

Wir freuen uns auf Sie!

# EBERHARD BURTSCHKE AUS WAIBLINGEN



## Ganz klar – natürlich Gärtner

Wenn er nicht gerade auf zwei Rädern unterwegs ist, steht er mit beiden Beinen auf dem Waiblinger Wochenmarkt. Und das schon in dritter Generation.

Seit fast 100 Jahren verkauft der Familienbetrieb seine eigenen vielfältigen Erzeugnisse. Am Stand findet man Tomaten, Paprika, Auberginen, Salate, Gurken und vieles mehr.

Eberhard Burtschke wusste bereits im Alter von fünf Jahren auf die Frage, was er werden wolle, eine klare Antwort: „Natürlich Gärtner!“ Bis heute ist er fasziniert von der Natur und verkauft gemeinsam mit seiner Frau Annette mit Leidenschaft Eigenerzeugnisse, aber auch ergänzend zugekaufte Ware.

Sie lieben die gute Atmosphäre auf dem Marktplatz und das bekommen ihre Kunden bei jedem Kauf zu spüren.



# BIO GÄRTNEREI DÄNZER AUS BACKNANG

## Der Natur nah!

Die Bioland-Gärtnerei Dänzer konnte 1990 die Bioland-Gärtnerei Rollmann altershalber übernehmen. 2003 erhielt sie dann die Chance, eine Hofstelle in Backnang -Germannsweiler zu übernehmen. Hier wurde auch der neue Hofladen gegründet, der, neben eigenen Produkten, auch über 5000 Artikel aus dem gesamten Naturkostbereich anbietet.

Neben Erdbeeren zum Selberpflücken und einer riesigen Auswahl an Tomatensorten, gibt es inzwischen auch über 250 Gewürz- und Heilkräuter im Angebot.

Zum Brot der Bioland-Bäckerei Weber aus Winnenden bieten sie auf dem Wochenmarkt auch eine Auswahl an Käse und Milchprodukten an. Und natürlich die ganze Bandbreite an eigenen Produkten aus der Gärtnerei, ergänzt durch Obst und Gemüse aus Südeuropa.

Um langes Anstehen zu vermeiden, ist der Marktstand so aufgebaut, dass sich jeder selbst bedienen kann und nur kurz an der Kasse warten muss.



SA

24



# QUERBEET AUS WAIBLINGEN- BEINSTEIN



## Die Macht der Lebensmittel – weil sie gesünder machen!

Ihr Zuhause ist das Obst und Gemüse der Region. Hier kennen sich Martina und Tobias Mayer aus und wissen um die verschiedenen Wirkungen der einzelnen Produkte. Sie kennen das Geheimnis der ewigen Jugend – und das schon in vierter Generation. Kein Wunder, dass die Chefin des Standes auch schon einmal für die Tochter des Chefs gehalten wurde.

Sie und ihr Mann lieben das Wochenmarktfair. Sie freuen sich auf ihre Kunden, die netten Gespräche und den Duft der frischen Ware auf dem Marktplatz.

Regionale Qualität und die Schaffung eines Plateaus für Nützlingle liegen Familie Mayer am Herzen. Vom Apfel über Kürbis und Roter Bete bis hin zu Zucchini, Zwetschge und Zwiebeln bauen sie alles selbst an. Der Rest wird unter den Argusaugen des Familienoberhauptes, Tobias Mayer, von Kollegen aus dem Remstal in bester, frischer Qualität zugekauft.

Und was ist das Geheimnis der ewigen Jugend? Das erfahren Sie am Stand. Fragen Sie nach.

MI & SA

18



# KARL HEINZ MEDINGER AUS KERNEN



## Familientradition

Aus Stetten kommend, kennt er den Marktplatz noch mit drei Verkaufsstellen vor rund 60 Jahren. Der Verkauf auf dem Waiblinger Wochenmarkt ist seit Generationen in der Familie verankert.

An seinem Stand findet man alles aus eigener Ernte. Immer der Saison entsprechend. Seine Kunden lieben die grünen Bohnen und er hat immer eine besondere Anekdote aus vergangenen Zeiten parat.

Seit er sich 2019 von seinem Hauptberuf beim Landwirtschaftlichen Sozialbund für die landwirtschaftliche Sozialversicherung in die Rente verabschiedet hat, widmet er sich voll und ganz seinen Erzeugnissen und steht mit Leidenschaft auf dem Markt.

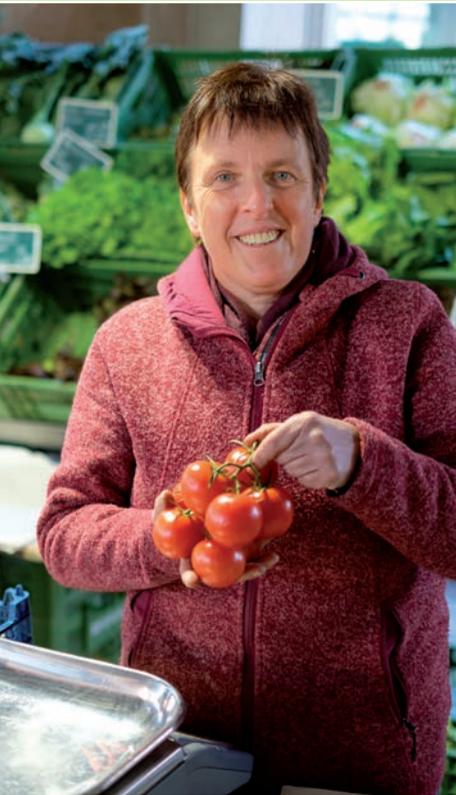


MI & SA

8



# OBST- UND WEINBAU MEDINGER AUS KERNEN



## Tradition, Generation, Kundennähe

Seit 1963 liegt der Familie Medinger das Obst & Gemüse am Herzen. Damals noch mit rund zwei Metern Standgröße, entwickelte sich der familiär geführte Betrieb zu einem deutlich größeren Stand weiter. Der gewachsene Betrieb baut auf seinen Flächen rund um Kernen und Waiblingen Kernobst, Steinobst, Beeren sowie Feldgemüse und besonders Tafeltrauben in großer Vielfalt an.

Der Familie gefällt die Atmosphäre auf dem Waiblinger Wochenmarkt, sie schätzt die Nähe zum Kunden und liebt den ganz eigenen Zauber, der dem Marktgeschehen innewohnt.

Seit rund 40 Jahren baut Reiner Medinger Tafeltrauben an. Jahr für Jahr probierte er stets neue Sorten aus. Zwischenzeitlich kann der Betrieb auf ein breites Portfolio verschiedener Sorten zurückgreifen. Inspiriert davon, tüftelt nun sein Sohn Christian an weiteren neuen Sorten, besonders an den inzwischen beliebten kernlosen Varianten.

Doch einig sind sich alle in der Familie: Die Lieblingstraube ist ganz klar die "Alphonse Lavallée".

MI & SA

25



# GEBRÜDER REINHARDT AUS KERNEN



## Immer ein Lächeln auf den Lippen

Ein Stand wie man ihn aus vergangenen Zeiten kennt: klein und mit saisonaler Ware aus eigener Erzeugung.

Jeden Samstag bedient Frau Reinhardt ihre Kunden in der Langen Straße. Sie ist in Waiblingen nicht mehr wegzudenken. Ihre Kunden genießen die Qualität ihrer Ware und bekommen immer ein Lächeln dazu geschenkt.



SA

2



# HOFMARKT SCHMID AUS WAIBLINGEN-BEINSTEIN



## In der Region – Für die Region

Was macht den Feldsalat aus Beinstein so besonders? Welche Erdbeersorten werden in Beinstein gepflanzt? Das und noch vieles mehr erfährt man beim HofMarkt Schmid, der beim eigenen Anbau größtenteils auf Pflanzenschutzmittel verzichtet.

1995 hat alles mit der Übernahme einer Gärtnerei in Beinstein begonnen. Aus einer Gärtnerei wuchs der HofMarkt Schmid zu einem Sonderkulturen-Betrieb heran. Die Schwerpunkte liegen im Anbau von Feldsalat, Erdbeeren und Himbeeren. Darüber hinaus produzieren Maiko und Daniel Schmid verschiedene Obst und Gemüse für die Direktvermarktung an ihren Verkaufsstellen.

Das ganze Jahr über besteht das Team aus ca. 20 Festangestellten, in den Sommermonaten kommen rund 80 Saisonkräfte hinzu. Seit 1995 produziert die Familie 365 Tage im Jahr saisonales Obst und Gemüse.

MI & SA

21



# STAIGER AUS WAIBLINGEN

## Verkauf mit Herz und Qualität

Spätestens nach der ersten Kochshow auf dem Waiblinger Wochenmarkt kennt sie jeder – die sympathische Hannelore Staiger. Sie moderierte gemeinsam mit dem Sternekoch Bernd Bachofer und Moderator Rainer Lyhr die erste Kochshow auf dem Markt.

Sie ist ein Urgestein des Wochenmarktes, eine Vollblutschwäbin, die ihre Kunden gerne ausgiebig berät und ihnen Kochtipps mit nach Hause gibt. Direkt am Ausgang der Marktgarage in der Fußgängerzone ist sie seit knapp 40 Jahren nicht mehr wegzudenken.

Hier findet man alles, was den Magen verwöhnt, Obst und Gemüse in bester Qualität. Seit ihr Betrieb an die nächste Generation, ihren Sohn Jürgen, übergegangen ist, stehen sie und ihr Mann Dieter mit Rat und Tat zur Seite. Das Familienunternehmen Staiger ist auf dem Stuttgarter Großmarkt und auch darüber hinaus längst bekannt.



MI & SA

7



# SPARGELHOF EBERHARDT AUS BAD DÜRKHEIM



**Ob in Speck gewickelt oder in der Suppe gekocht – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt**

Wenn man den pfälzischen Dialekt deutlich über den Markplatz klingen hört, weiß man: Es ist Spargelzeit.

Der Spargelhof Eberhardt (ehemals Spargelhof Schulze) befindet sich in einem klassischen Spargelanbaugebiet der Vorderpfalz, in der Nähe von Bad Dürkheim.

Er ist spezialisiert auf Spargel. Seit 1978 wird diese Kultur auf ausgewählten Flächen angebaut. Ein kontrollierter Anbau ist seit vielen Jahren selbstverständlich.

Die Waiblinger Kunden schätzen die Qualität des feldfrischen Spargels.



# HÜHNERHOF NEUMAIR AUS TROCHTELFINGEN

## Ei like it!

Bei Familie Neumair sind viele glückliche Hühner zu Hause. Diese bewegen sich hier frei im großen, geschützten Bodenhaltungsstall, welcher vom Aufbau einem Freilandhaltungsstall gleicht.

Jeden Tag sind die Hennen fleißig und produzieren nicht nur Eier, sondern nebenbei auch noch Strom und Wärme. Das funktioniert ganz einfach, denn der angefallene Mist wird vom nahe gelegenen Bauern abgeholt und in seiner Biogasanlage weiter verwertet.

Außerdem wird großen Wert auf ein angenehmes Stallklima und gute Hygienebedingungen gelegt, denn das sorgt für gesunde Hühner und optimale Produktqualität. Wer also Eier in jeglicher Größe und frisches Geflügel sucht, wird hier auf jeden Fall fündig.



MI & SA

22



# FORELLENHOF RIEKER AUS RUDERSBERG



## Der heimische Fisch auf dem Markt

Direkt gegenüber der Stadtbücherei findet man leckeren Fisch. Am Stand von Jochen Rieker duftet es nach vielen Leckereien wie Regenbogenforelle, Lachsforelle, Saibling ganz oder als Filets – frisch oder geräuchert.

Auf Vespertellern oder -brettle bekommt man verschiedene gemischte Varianten. Hier ist von allem etwas drauf. Zwei ganz besondere Varianten sind die Graved Lachsforelle, hauchdünn aufgeschnitten oder die Bratforelle, süßsauer eingelegt. Dazu empfiehlt Herr Rieker Preiselbeermeerrettich. Der ist besonders lecker, passt hervorragend zum Fisch und ist selbstverständlich aus eigener Herstellung.

Der Forellenhof kommt komplett ohne Gabe von Medikamenten oder sonstigen Futterzusätzen aus. Zudem nimmt Herr Rieker als "Nachhaltiger Partnerbetrieb" am Nachhaltigkeitscheck für die Tourismusdestination Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald teil.

Wer einen seiner Fische probieren möchte, muss sich beeilen. Denn er ist meist schnell ausverkauft.



# KLOSTER UNTERMARCHTAL

## Erst kurz dabei – aber schon sehr beliebt

Seit Ende 2019 sind sie die Neuen auf dem Markt. Doch schon jetzt erfreuen sie sich großer Beliebtheit. Kein Wunder, denn es gibt Außergewöhnliches aus dem Kloster und Spezialitäten aus eigener Herstellung. Verkauft werden nachhaltig produzierte und hochwertige Lebensmittel, die auf dem klostereigenen Hofgut St. Veit in Untermarchtal selbst hergestellt werden.

Das Sortiment umfasst Fleisch- und Wurstwaren, Eier und Eiernudeln von Hühnern mit Auslauf ins Grüne, Klostersgätz, Backwaren aus der Klosterbackstube und vieles mehr. Zudem gibt es 14-tägig wechselnd reduzierte Angebote. Spezielle Wünsche dürfen beim Verkaufspersonal gerne vorbestellt werden.

Aus Achtung vor der Schöpfung gehört es zum Selbstverständnis des Klosters, verantwortungsvoll mit den Tieren, der Umwelt und den Ressourcen umzugehen. So sind tiergerechte Haltung und der eigene, genfreie Futteranbau wesentliche Eckpfeiler in der Bewirtschaftung. Auch die Klostermetzgerei St. Antonius befindet sich auf dem Klostergelände, sodass kein transportbedingter Stress für die Tiere entsteht.



MI

28



# BIRGIT EICHER VON DER SCHWÄBISCHEN ALB



## Ein Hauch Süden!

Birgit Eicher ist schon seit knapp 30 Jahren mit dabei. Sie zählt zu den Urgesteinen des Waiblinger Wochenmarktes. Als Kleinstbetrieb machte sie sich 1991 mit ihren südländischen Spezialitäten auf den Weg nach Waiblingen.

Sie hat Oliven, Schafskäse, verschiedene Antipasti und hochwertiges Olivenöl aus Griechenland in ihrem Angebot. Von der Schwäbischen Alb bringt sie zudem die Bioland ZollernAlb Linsen mit.

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



# RIZZA CAFFE AUS FILDERSTADT

## Teil der Kultur, des Lebensgefühls und der Leidenschaft

Es riecht nach leckerem, knusprigem Brot. Folgt man dem Duft, erblickt man den freundlichen italienischen Verkäufer und fühlt sich fast ein wenig wie in Italien. Die knusprigen Laibe kann man mit nach Hause nehmen. Aber nicht nur das, denn Familie Giacobelli teilt eine weitere Leidenschaft, die den Gaumen erfreut – Kaffee.

Seit Neustem bieten sie auch die Kaffeebohnen zum Verkauf an. Frisch geröstet aus ihrer eigenen Rösterei in Ostfildern. Kaffee ist nicht irgendein Getränk – für sie ist es Leidenschaft.

Das ganze Jahr reist Herr Giacobelli durch die Welt mit nur einem Ziel: die beste Bohne zu entdecken. Er ist hierfür auf den Märkten in aller Welt unterwegs.

Das Ergebnis lohnt sich: ein Kaffee gehobener Qualität!



# FRANZÖSISCHE BACKWAREN AUS STUTT GART



## Voulez vous ...

Ein Hauch Frankreich ist mitten auf dem Waiblinger Marktplatz zu spüren. Wer leckere Backwaren aus unserem Nachbarland genießen möchte, kommt hier voll und ganz auf seine Kosten. Herr Abo Nabout kommt aus Stuttgart und bereichert den Markt mit feinsten französischen Qualitätsbackwaren.

Hier findet man Croissants in verschiedenen Varianten, Chausson aux pommes, Pain aux raisin, Macarons und nicht zu vergessen – die leckeren Eclairs.

Der Gang zu seinem Stand lohnt sich.



# FEINKOST HELENA AUS STUTTGART



## Tante Emma war gestern

Als anschaulicher „Tante-Emma“-Laden begann sie, die Familie Dragolas, im Jahr 1986 mit ihrem Geschäft. Zu Beginn umfasste das Angebot hauptsächlich Spezialitäten aus der mediterranen Küche. Im Laufe der Jahre erweiterten sie aufgrund der Beliebtheit der Produkte ihr Angebot stetig.

Seit Jahren verwöhnen sie die Waiblinger Kunden mit hausgemachten Spezialitäten.

Am Stand findet man die frischen und von Hand zubereiteten Pasten und Antipasti-Angebote direkt auf dem Marktplatz.



# FEINKOST PEKESEN AUS WAIBLINGEN-BEINSTEIN



## Mit viel Liebe und handgemacht

Im Jahr 2019 hat sie den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Schon lange war der Traum, sich mit einem Feinkostangebot selbstständig zu machen, da. Frau Pekesen aus Beinstein präsentiert seither ihre Ware auf dem Waiblinger Wochenmarkt. Man findet sie in der Langen Straße.

Alles wird frisch am Vorabend zubereitet. Nur speziell ausgesuchte Produkte kommen in ihre Theke. So kommt es, dass die Zucchini aus der Region kommen, aber die Oliven aus Griechenland. Doch nicht nur griechische Köstlichkeiten finden sich in der Theke, sondern auch welche aus Italien, Frankreich oder aus der Schweiz. Nicht alles ist selbst gemacht, denn ihr Angebot umfasst neben den Antipasti-Gerichten noch Olivenöl, Honig, Käse, Wurst und Brot.

MI & SA

4



# WIDMANN LEBENSMITTEL GMBH AUS WAIBLINGEN-BEINSTEIN

## Vom Großhandel zum Wochenmarkt

Wäre da nicht ein zahlungsunfähiger Kunde vor 60 Jahren gewesen, wäre die Familie Widmann vielleicht niemals auf einem Wochenmarkt gelandet. Denn damals bot der erwähnte Kunde dem damaligen Großhändler als Gegenleistung an, den Käse mit einem einfachen Tapeziertisch und einen Marktschirm auf dem Wochenmarkt zu verkaufen. Heute ist der Käse hier nicht mehr wegzudenken und wurde durch professionelle Verkaufsfahrzeuge ersetzt.

Gleich zweimal ist der Käsekenner auf dem Markt vertreten. Von den weltweit 4.500 Käsesorten bietet er hier rund 150 Sorten an. Jan Widmann liebt seinen Beruf als Käsesommelier und führt das Unternehmen nun bereits in dritter Generation weiter. Für Familie Widmann ist eines klar: Am besten kauft man Käse am Stück, so bleibt er länger frisch. Nachweislich hält sich ein Käse frisch vom Markt gekauft länger als einer aus dem Supermarkt. Das liegt schlichtweg an der höheren Umschlagszahl der Märkte. So erhält der Kunde immer frische Ware, die nirgends lang zwischenlagert wurde.

Der persönliche Liebling der Familie – ganz klar:  
Es ist der Widmann's Sennerkäse. Schon probiert?



MI & SA

6/27



# BITTENFELDER HOFKÄSE AUS WAIBLINGEN-BITTENFELD



## Haben Sie die Käsemaus schon gefunden?

1990 hörte man in Bittenfeld, neben den 12 Milchkühen, weitere fleißige Helfer arbeiten. Es war ein Umbruch im Gange. Was zuvor noch als Wohnraum genutzt wurde, baute man zur Käseküche um. Und im großen Kartoffelkeller lagern schon lang keine Kartoffeln mehr – hier reifen seit knapp 30 Jahren Geschmackswunder heran.

Was dort begann, hat heute Tradition. Denn Heinz Vosseler und seine Ehefrau Dorothea sowie ihre zwei fleißigen Helfer verarbeiten die Milch handwerklich schonend im Sinne der biologischen und biodynamischen Arbeitsweise.

Heute zählen sie viele Stammkunden. Darunter auch den Sternekoch Bernd Bachofer. Ergänzend kaufen sie Käsesorten bei zwei ausgewählten Biokäsegroßhändlern und verschiedenen Hofkäsereien dazu.

Was hat das Ganze nun mit einer Käsemaus zu tun? Ganz einfach. Alle Käsestücke, welche mit der Maus versehen sind, wurden direkt bei Familie Vosseler produziert. Am besten, man begibt sich gleich selbst auf die Suche.



# ERNST UND THOMAS SIEGFRIED AUS LORCH

## Was macht den Remstalhonig so besonders?

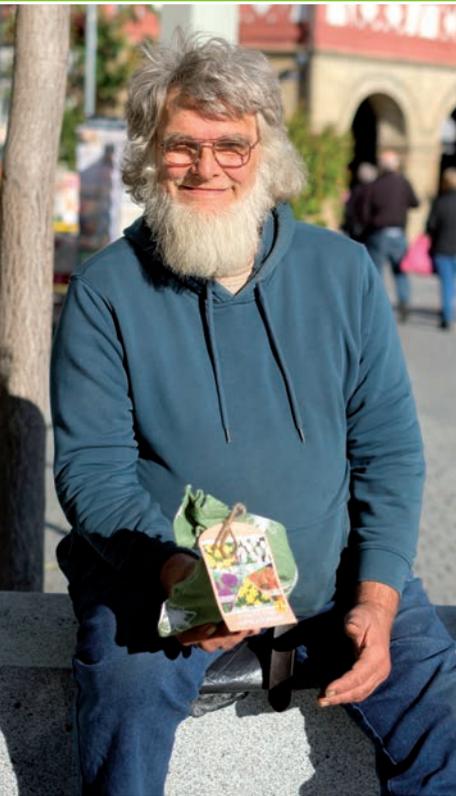
Seit 50 Jahren arbeiten in Lorch Tausende Arbeiterinnen an der Produktion des leckeren Honigs der Imkerei Siegfried. Sie unterstützen zudem die intakte Natur und die leistungsfähige Landwirtschaft im Remstal. Der absolute Liebling des Imkers ist der Edelkastanienhonig.

Je nach Blütezeit zieht er mit seinem Volk in den Wald und erzeugt so die Geschmacksvielfalt seines Honigs.

Auch den Raps-, Blüten-, Wald- und Tannenhonig findet man an seinem Stand in der Langen Straße. Er liefert den Kunden frischen Honig in der nachhaltigen Verpackung. Die leeren Gläser seiner Kunden nimmt er gerne wieder mit und befüllt sie erneut. Honigprodukte, wie die Bienenwachscreme für besonders beanspruchte Hände und Honigbonbons für das Kratzen im Hals, ergänzen sein Angebot auf dem Waiblinger Wochenmarkt.



# FRIEDER BAYER AUS WAIBLINGEN-BEINSTEIN



## Ein Urgestein aus Waiblingen

Während der Remstal-Gartenschau präsentierte sich Frieder Bayer als das Gesicht Waiblingens.

Als er 1983 seinen Gartenpflegebetrieb eröffnete, hatte er nur einen Wunsch: Er wollte dort leben, wo Mandeln und Feigen gedeihen. So hat er seinen Platz in Waiblingen-Beinstein gefunden.

Dass viele kleine Erzeuger ihren Überschuss aus dem Garten auf dem Markt anbieten, ist sein Traum. Er jedenfalls macht hier schon einmal den Anfang. Als gelernter Landschaftsgärtner kennt er sich mit Pflanzen aus. Besonders die Kräuter haben es ihm angetan. Er möchte sein Wissen teilen und verkauft nicht einfach nur seine Waren wie Wildkräuter, Fetthennen und verschiedene Stauden auf dem Markt. Er schafft für seinen Kunden auch einen Raum der Begegnung.

Ein Gang zu seinem Stand lohnt sich, denn er weiß, dass für jedes Wehwehchen ein Kraut gewachsen ist. Von März bis September bietet er für Kinder einmal monatlich eine Mitmachaktion an. Das lässt auch die Augen der Kleinsten leuchten.



# BLUMENHANDEL KURT AUS GEISLINGEN



## Hier gibt es sie – die hübschen Marktsträußchen

Möchten Sie sich gerne einen frischen Blumenstrauß direkt vom Markt auf den Tisch stellen? Dann sind Sie hier genau richtig. Es duftet nach Tulpen, Rosen und weiteren Schnittblumen.

Der Blumenhandel Kurt bietet seine Waren das ganze Jahr über an. Direkt auf dem Marktplatz bindet Herr Bozkurt auch gerne auf Wunsch den passenden Strauß für seine Kunden.



# GÄRTNEREI RUDI UND CORINNA DÜRR AUS HOHENACKER



## Kaufen – wo selbst Gärtner gerne kaufen

Seit über 150 Jahren widmet sich der Familienbetrieb Dürr der Pflanzenkultur. Rudi Dürr und seine Frau Corinna lieben es, ihre Pflanzen vom Steckling bis zum verkaufsfertigen Produkt zu begleiten. Die Arbeit ist spannend und aufregend zugleich.

Je nach Saison erhält man vieles, was das Gärtnerherz erfreut. Von blühenden Topfpflanzen für den Garten über Balkon- bis hin zu Zimmerpflanzen züchten sie den Großteil selbst – weitgehend ohne Spritzmittel in guter Gärtnerqualität.

Viele ihrer Pflanzen fahren sie zum Großmarkt. Der eigene Anbau ist ihnen sehr wichtig.

In naher Zukunft wird der Familienbetrieb wieder seinen Sitz nach Hohenacker verlegen. In Bittenfeld gibt es bereits einen Blumenladen, der hauptsächlich von Frau Dürr geführt wird.



# FELLBACHER SCHNITTROSEN, GÄRTNEREI SCHWARZKOPF

## Menschen glücklich machen!

Eine Gattung und unfassbar viele Sorten in kunterbunter Vielfalt. Am Markttag blickt man in der Langen Straße auf ein buntes Meer von Rosen. Ein Duft fliegt einem in die Nase und zaubert ein kleines Lächeln ins Gesicht. Seit 2014 begeistern sie die Waiblinger mit ihren Fellbacher Schnittrosen. Was mit einer kleinen Gärtnerei vom Urgroßvater 1925 begann, ist inzwischen als größter Schnittrosenbetrieb Süddeutschlands bekannt.

1987 übernahm Peter Schwarzkopf den Betrieb. Aus einer Gemüse­gärtnerei entstand langsam eine reine Rosengärtnerei. Heute gehen das Wissen und die Mitarbeit bereits an die nächste Generation weiter. Patrick und Kim-Aline Schwarzkopf sind ebenso begeistert von der schönen Schnittblume wie ihr Vater.

Die Waiblinger Wochenmarktkunden werden wöchentlich mit frischen Schnittrosen verwöhnt. Diese werden auf 18.000 m<sup>2</sup> Glas- und Folienhäusern sowie auf 10.000 m<sup>2</sup> Freifläche kultiviert. Der Rosenexperte verliebt sich jede Woche in eine andere Rosensorte. Wen wundert es hier, dass er schon jetzt an neuen Rosensorten experimentiert? Denn rote Rosen alleine wären doch langweilig.



# MANDELHANDEL MANUFAKTUR AUS HOHENACKER



## Ein vorweihnachtlicher Duft liegt in der Luft

In den Wochen vor Weihnachten (von Oktober bis Dezember) liegt ein besonderer Duft in der Luft. Wenn es nach gebrannten Mandeln, Kürbiskernen, Haselnüssen, Walnüssen und Sonnenblumenkernen riecht, dann ist der Stand der Familie Meißner nicht weit.

Für sie ist es ein besonderes Anliegen außer Wasser, Zucker und echter Vanille keine weiteren Zutaten unterzumischen. Viele ihrer Stammkunden bringen ihre eigenen Nüsse mit und lassen sich diese vor Ort rösten. Es wird immer direkt auf dem Marktplatz produziert. Frischer geht es kaum.

Das Familienunternehmen der Fa. Jann-Werbung besteht seit 1979 mit dem Hauptsitz in Hohenacker und ist seit 2019 mit der Produktgruppe „Mandelhandel“ auf dem Waiblinger Wochenmarkt.



# MARTHE ELIMAN AUS WINNENDEN



## Afrikanische Süße

Wie wäre es mit einer süßen afrikanischen Speise zum Nachtisch? Die Beschickerin Marthe Eliman kommt aus Winnenden. Geboren und aufgewachsen ist sie an der Elfenbeinküste und zaubert nun, je nach Jahreszeit, verschiedene süße Speisen aus Afrika.

Bis Ende 2018 hat sie in Weiler zum Stein das Restaurant „Le Basam“ betrieben. Seit 2019 kann man sich in Waiblingen den Gaumenschmaus gönnen.



# ORIGINAL THÜRINGER AUS BALTMANNNSWEILER



## Das Hobby zum Beruf gemacht

Knurrt Ihnen der Magen? Dann holen Sie sich doch eine Thüringer bei Herrn Hirsch. Er ist eines der neueren Gesichter auf dem Markt, wobei er schon altbekannt ist. Seit nunmehr 20 Jahren ist er Marktbesucher. Früher stand er mit einem Kollegen und mit ungarischer Wurst auf dem Markt. Heute betreibt er seinen Stand allein auf dem Markt.

Doch nicht nur Thüringer gibt es zu kaufen: Von Leberwurst über Blutwurst bis zur luftgetrockneten Wurst bietet er viele verschiedene Sorten an. Vieles zum Mitnehmen, aber auch für den kleinen Hunger auf dem Markt ist etwas geboten. Zu seinen Spezialitäten zählt seine selbst gemachte Soße, die er zur Currywurst serviert. Ein geheimes Rezept, das er seit zehn Jahren hütet. Auch Skeptiker überzeugt die Kombination immer wieder. Für diejenigen, die kein Schweinefleisch essen, hat er auch Rindsbratwurst im Angebot.

# MARION KOPP AUS KERNEN



## Eine kleine Stärkung gefällig?

Ihren Imbiss kennt man seit Jahren auf dem Markt. Direkt auf dem Marktplatz duftet es nach leckerer Bratwurst, Currywurst und nach der bekannten „Saftwurst“.

Sie gehört zum Waiblinger Wochenmarkt wie das Brötchen zur Wurst. Nicht selten ist hier die Schlange ein wenig länger.



# KUSSMÄULCHEN AUS WAIBLINGEN



## **Maultaschen gehen immer – aber nur, wenn sie mit Liebe zubereitet sind**

Seit 2019 ist der Kussmäulchen Maultaschenstand auf dem Waiblinger Wochenmarkt, mit viel Liebe und Freude am Verkauf geführt von Claudia Junker.

Die Idee für ihren Verkaufsstand stammt von ihr und ihren drei kleinen Töchtern: Sie vermissen Maultaschen, Waffeln und Limo auf dem Markt. Seither findet man Maultaschen in allen Variationen, je nach Saison gefüllt und mit Liebe zubereitet.

Einige der Zutaten baut sie selbst an. Die restlichen kauft sie vor Ort regional ein. Und wer es dann noch gern süß hat, kann sich an der selbst gemachten Bio-Limonade, an Waffeln und an ihrer neuen Cookies-Kreation erfreuen.



# SEKTSTAND AUF DEM WAIBLINGER WOCHENMARKT

## Darf es noch ein Gläschen sein?

Zum Abschluss des Einkaufs kann man hier ein Gläschen Sekt genießen. Der Sektstand befindet sich in den warmen Monaten (Mai bis September) direkt auf dem Marktplatz. Die Waiblinger Marktkunden, die den Stand kennen- und liebengelernt haben, treffen sich hier gerne und starten beschwingt ins wohlverdiente Wochenende.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie bei einem Gläschen Sekt das Marktgefühl, umgeben von der romantisch-historischen Altstadt.



SA

12



# BEANAPRO AUS REMSHALDEN



## Gutes für Mensch und Tier

Seit 2019 findet man sie einmal im Monat, an einem Samstag, auf dem Wochenmarkt. Seit 2011 sucht sie gezielt Naturprodukte für Mensch und Tier von ausgewählten Herstellern aus und verkauft diese vor Ort.

Manches auch von Kleinherstellern, wie z. B. einer Kräuterpädagogin, die selbst nicht auf Märkte geht. Besondere Honigsorten aus Spanien und Olivenöl aus zwei Regionen Spaniens, runden ihr Angebot ab.

Ihre Kräutertees sind zum größten Teil ohne jegliche Zusätze und man findet hierunter viele nützliche Kräuter und Blüten wie z. B. Rotkleeblüten, Frauenmantel und Stiefmütterchenkraut.

Ein Besuch lohnt sich. Alle Termine finden Sie unter: [www.waiblingen.de/Wochenmarkt](http://www.waiblingen.de/Wochenmarkt)

# KERSTIN BECK AUS WAIBLINGEN

## All in the mix...

Für viele ist der Thermomix in der Küche zum festen Bestandteil geworden. Kerstin Beck ist seit 2017 auf dem Wochenmarkt vertreten. Für sie jedenfalls ist dieser in der Küche nicht mehr wegzudenken.

Jeden ersten Samstag im Monat kommt sie und präsentiert neue Ideen, die man im Handumdrehen mit dem Thermomix selbst zaubern kann.

Mit ihrer freundlichen, kompetenten Art konnte sie schon viele Menschen von der Qualität und Innovation des Gerätes überzeugen.

Unter [www.waiblingen.de/wochenmarkt](http://www.waiblingen.de/wochenmarkt) können Sie alle Termine einsehen.



# SAISONKALENDER

GEMÜSE	JAN.	FEB.	MÄRZ	APR.	MAI	JUN.
	Winter		Frühling			
Aubergine						
Bärlauch						
Blumenkohl						
Bohnen						
Brokkoli						
Champions						
Chinakohl						
Erbsen						
Fenchel						
Frühlingszwiebeln						
Grünkohl						
Gurken						
Karotten						
Kartoffeln						
Knollensellerie						
Kohlrabi						
Kürbis						
Lauch						
Mais						
Mangold						
Paprika						
Pastinaken						
Radieschen						
Rettich						
Rosenkohl						
Rote Bete						
Rotkohl						
Schwarzwurzel						
Spargel						
Spinat						
Spitzkohl						
Staudensellerie						
Steckrüben						
Tomaten						
Weißkohl						
Wirsing						
Zucchini						
Zuckerschote						
Zwiebeln						



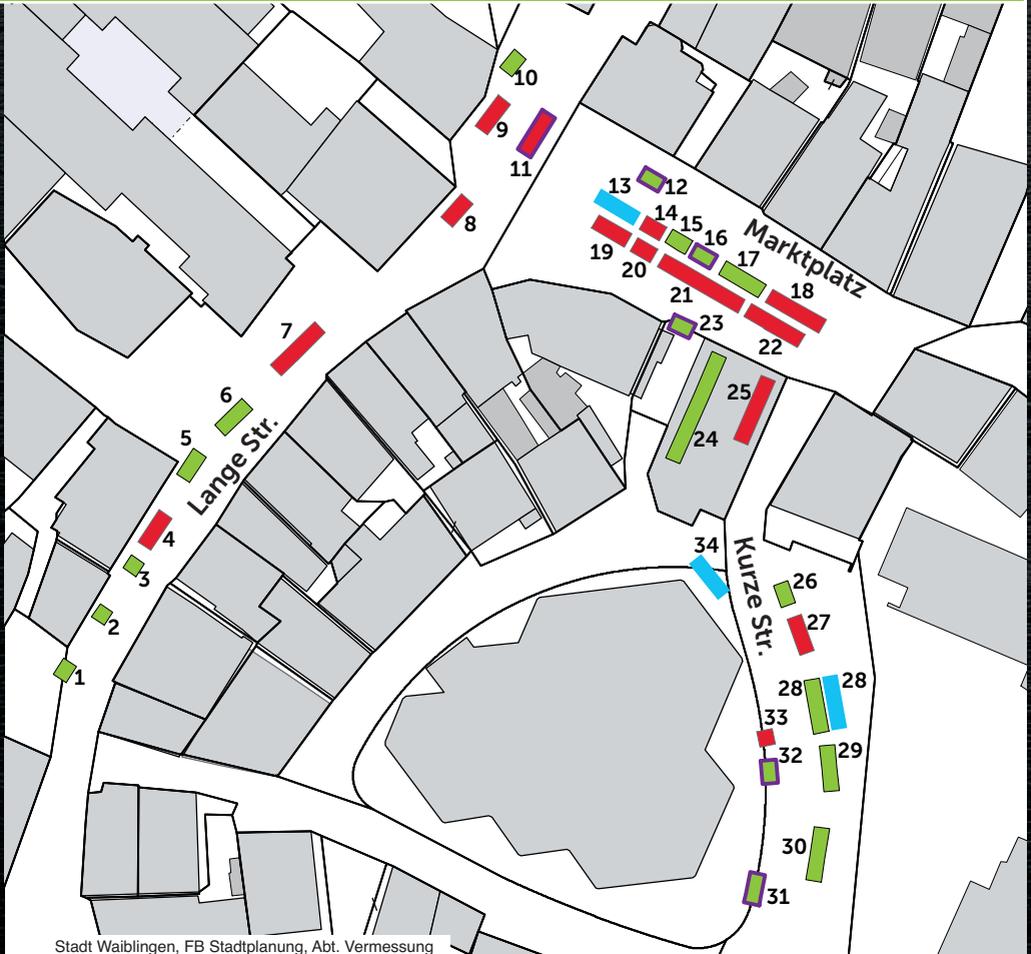
# SAISONKALENDER

SALAT	JAN.	FEB.	MÄRZ	APR.	MAI	JUN.
	Winter		Frühling			
Batavia						
Chicorée						
Eichblattsalat						
Eissalat						
Endiviensalat						
Feldsalat						
Kopfsalat						
Lollo Rosso						
Lollo Rossa/Bionda						
Pflücksalat						
Radicchio						
Romanasalat						
Ruola						

OBST	JAN.	FEB.	MÄRZ	APR.	MAI	JUN.
	Winter		Frühling			
Äpfel						
Birnen						
Blaubeeren						
Brombeeren						
Erdbeeren						
Himbeeren						
Holunderbeeren						
Johannisbeeren						
Kirschen						
Mirabellen						
Pflaumen/Zwetschgen						
Quitten						
Rhabarber						
Stachelbeeren						
Trauben						



# DA BIN ICH DAHEIM – DA KAUF ICH EIN!



# DER WAIBLINGER WOCHENMARKT

## Übersicht Warenangebot

### STANDNUMMER / SORTIMENT

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 1  | Frau Marthe Eliman   Afrikanische Feinkost                     | 18 | Firma Querbeet   Obst und Gemüse                                       |
| 2  | Gebrüder Reinhardt   Obst und Gemüse                           | 19 | Feinkost Helena   südländische Spezialitäten / Feinkost                |
| 3  | Imkerei   Honig / Honigprodukte                                | 20 | Rizza Caffè   Italienische Backwaren / Kaffee                          |
| 4  | Catali Feinkost   Feinkosten: Antipasti; Fisch; Brot; Wurst    | 21 | Hofmarkt Schmid   Obst und Gemüse                                      |
| 5  | Fellbacher Schnittrosen   Schnittrosen                         | 22 | Hühnerhof   Eier, Geflügel, Teigwaren                                  |
| 6  | Schorndorfer Käsestand GmbH   Käse, Milchprodukte, Milch       | 23 | Thermomix Vertreterin   Thermomix                                      |
| 7  | Staiger Obst- und Gemüsehändler   Obst und Gemüse              | 24 | Bioland-Gärtnerei Dänzer   Obst, Gemüse, Brot, Käse (Bioprodukte)      |
| 8  | Herr Karl-Heinz Medinger   Obst und Gemüse                     | 25 | Obst- und Weinbau   Obst, Gemüse, Gesälz                               |
| 9  | Blumenhandel Kurt   Schnittblumen                              | 26 | Maultaschen und Waffeln  |
| 10 | Frau Marion Kopp   Wurstimbiss                                 | 27 | Widmann Lebensmittel GmbH   Käse, Milchprodukte, Milch                 |
| 11 | Spargelhof   Frischer Spargel                                  | 28 | Gärtnerei Rudi Dürr   Pflanzen, Setzpflanzen                           |
| 12 | Sektstand   Regionale Sektanbieter                             | 28 | Kloster Untermarchtal   Fleisch und Wurst, Eier und Teigwaren          |
| 13 | Burtsche Gartenbau   Obst, Gemüse, Blumen                      | 29 | Frau Birgit Eicher   Südländische Spezialitäten / Feinkost             |
| 14 | Herr Adham Abo Nabout   Französische Backwaren                 | 30 | Forellenhof Rieker   Forellen / Fisch                                  |
| 15 | My Story Cake   glutenfreie / kalorienarme Backware ab 05/2020 | 31 | Herr Dieter Ziesel   Italienische Wurst                                |
| 16 | Mandelhandel Manufaktur   gebrannte Mandeln                    | 32 | BeaNaPro   Imkerprodukte, Kosmetik, Tee und Olivenöl                   |
| 17 | Bittenfelder Käsladle   Käse, Demeter                          | 33 | Herr Frieder Bayer   Pflanzen und Sukkulenten                          |
|    |  | 34 | Dagmar Nitschke Original Thüringer   Thüringer Wurst & verpackte Wurst |

## Übersicht Stände

-  Stand WoM Mittwoch
-  Stand WoM Samstag
-  Stand WoM Mittwoch und Samstag

 WoM Wechselbeschicker Mi.

 WoM Wechselbeschicker Sa.

 WoM Wechselbeschicker Mi./Sa.

WoM = Wochenmarkt Stand: 03/2020

# VERPACKUNGSFREI – GEHT DAS?

## Was kann man tun, um die Umwelt zu schonen? Welche Verpackungen sind besonders geeignet?

Versuchen Sie im Rahmen Ihrer Möglichkeiten so wenig Müll wie möglich zu produzieren. Auf einem Wochenmarkt einzukaufen ist, auch im Sinne der Nachhaltigkeit, ein Schritt in die richtige Richtung.

Wir geben Ihnen weitere Tipps, wie Sie welche Lebensmittel/Einkäufe der Umwelt zuliebe am besten mit nach Hause nehmen:

### Das Gute ins Körbchen:

Es gibt mehrere Möglichkeiten, Ihren frischen Einkauf nachhaltig und umweltschonend vom Wochenmarkt nach Hause zu transportieren. Hier lohnt es sich, einen Korb, eine Tasche oder einen Beutel bereits von zu Hause mitzubringen und diesen mit den eingekauften Waren zu befüllen. Sie haben diesen zu Hause vergessen oder besitzen noch kein geeignetes Behältnis? Dann können Sie Ihre eigene Waiblinger Wochenmarkttasche käuflich erwerben. Fragen Sie beim Beschicker Ihres Vertrauens einfach nach.



# VERPACKUNGSFREI – GEHT DAS?

## **Brotwaren**

Wer sein Brot direkt in einen Brotbeutel packt, hat gleich zwei Vorteile. Man produziert keinen Müll und das Brot bzw. die Backware bleibt länger frisch. Die Papierverpackung entzieht dem Brot schneller die Feuchtigkeit.

## **Obst / Gemüse**

Kennen Sie die kleinen Umwelthelfer? Es sind die waschbaren Obstnetze für Ihr Gemüse und Obst. Sie sind klein, praktisch und passen in jede Handtasche.

## **Feinkostspezialitäten**

Mehrweg statt Plastik. Bringen Sie Ihre Einweggläser bzw. Drahtbügelgläser von zuhause mit und befüllen Sie diese bei Ihrem Feinkosthändler erneut. Auch andere Behältnisse von zuhause eignen sich hierfür gut.

## **Fisch & Fleisch, Wurst & Käse**

Gerade bei leicht verderblichen Lebensmitteln ist es von Vorteil, gleich die Waren in die entsprechenden Behältnisse einzupacken, welche dann direkt zuhause in den Kühlschrank wandern.

## **Eier**

Kennen Sie die Aufbewahrungsboxen für Eier? Sie sind wasch- und wiederverwendbar. So können Sie umweltfreundlich Ihre frischen Eier sicher nach Hause transportieren.

## **Lieferservice**

Sie haben am Wochenende Gäste und benötigen etwas mehr als sonst? Kein Problem, viele unserer Marktbesucher liefern die großen und schweren Einkäufe gerne zu Ihnen nach Hause. Fragen Sie einfach nach.

# KOOPERATIONEN

Gesundheit, Fitness und gesunde Ernährung stehen in engem Zusammenhang. Daher ging die Wirtschaft, Tourismus und Marketing GmbH (WTM) mit der AOK Ludwigsburg-Rems-Murr eine Kooperation ein. Die gesunden Nahrungsmittel kommen vom Wochenmarkt, die Beratung zu Fitness und Ernährung von der AOK.

So lassen sich verschiedene Aktionen auf und um den Wochenmarkt umsetzen. Eine gelungene Veranstaltung ist die Live-Kochshow direkt auf dem Wochenmarkt. Der begeisterte Marktgänger und Sternekoch, Bernd Bachofer, musste hier nicht lange überredet werden. Er war gleich begeistert von der Idee, eine Kochshow auf dem Marktplatz umzusetzen.

## Kochshows

### Waiblinger Wochenmarkt am Marktplatz

Eine weitere Idee ist die Zusammenarbeit mit dem Top-Athleten Marcel Fehr. Hier werden die Teilnehmer fit gemacht und bekommen viele Tipps direkt vom Profi. Nach dem Fitnessprogramm am Samstagvormittag können die Teilnehmer gemütlich ihre frischen und gesunden Zutaten direkt auf dem Markt einkaufen und ins Wochenende starten.



# KOOPERATIONEN



## **AOK**

### **Aktiv mit Freude und Genuss**

Die AOK Ludwigsburg-Rems-Murr ist in der Region traditionell fest verankert. Neben persönlicher Nähe bietet sie innovative Zusatzleistungen und setzt sich auf vielfältige Weise für die hier lebenden Menschen ein – so auch 2020 auf dem Waiblinger Wochenmarkt: In enger Zusammenarbeit bietet sie mit dem Wochenmarkt gemeinsame Mitmach-Angebote wie etwa die Kochshows oder die Lauftrainings mit Top-Athlet Marcel Fehr an. Diese laden dazu ein, für die Gesundheit und ein spürbar besseres Wohlbefinden aktiv zu werden. Genießen Sie mit Freude die leckeren Vorzüge einer saisonal ausgerichteten Ernährung direkt vom Markt oder überzeugen Sie sich, wie Bewegung an der frischen Luft Sie richtig fit macht.



## **Marcel Fehr**

### **Sympathie und Sportsgeist trifft auf regionale gesunde Ernährung**

Auf dem Waiblinger Wochenmarkt findet man weitere Aktionen rund um das Thema gesunde Ernährung und Fitness. So konnte die Stadt Waiblingen gemeinsam mit der AOK den Athleten Marcel Fehr für Fitnessaktionen direkt auf dem Markt gewinnen.

„Ich habe mit dem Laufen angefangen, als ich 12 Jahre alt war und mich schnell für diese ehrliche und naturnahe Sportart begeistern können. Das Laufen erscheint im ersten Moment als eine Einzelkämpfersportart. Das ist meiner Meinung nach aber ein Trugschluss: Das Training in der Gruppe und das Teilen dieser Leidenschaft macht unglaublich viel Spaß. Deshalb genießen es mein Trainer Uwe Schneider und ich, die Begeisterung für den Laufsport weiterzugeben und zu teilen. Das Lauftraining im Rahmen des Waiblinger Wochenmarktes bietet die Möglichkeit, das Angenehme mit den Nützlichen zu verbinden. Ich freue mich auf die gemeinsamen Laufeinheiten im Winter und im Frühjahr.“

# IHRE WOCHENMARKT ANSPRECHPARTNER



## **Marktmeister:**

Jürgen Schröder  
07151 5001-2542  
Ordnungsamt@waiblingen.de



## **Marktmeister:**

Bernd Luithardt  
07151 5001-2542  
Ordnungsamt@waiblingen.de



## **Wochenmarktmanagerin:**

Jeannine Böhmler  
07151 5001-8307  
Jeannine.boehmler@waiblingen.de



# WAIBLINGER WOCHENMARKT

Mittwoch und Samstag von 7 bis 13 Uhr



  
**WAIBLINGER**  
Wochenmarkt