

## »BUSTAUFE« IN DER METZGERSTRASSE

Sonderveröffentlichung

Verein Metzgerstraße e.V. investiert in zwei Gelenkbussen als Werbeträger

### Gemeinsam durchs Stadtgebiet

Es ist sicherlich schon etwas Besonderes 50 Einzelhändler, Handwerker und Unternehmen einer Straße unter einen Hut zu bringen. Die Logos der Mitglieder des Vereins Metzgerstraße befinden sich zwar nicht unter einem Hut, dafür fahren alle gemeinsam auf zwei Gelenkbussen durchs Reutlinger Stadtgebiet. »Solch eine Werbekampagne ist bislang in Baden-Württemberg einzigartig«, betont Claus Hamann, zweiter Vorsitzender vom Verein Metzgerstraße e.V. Damit wolle man einmal mehr das Gemeinschaftsgefühl in den Vordergrund stellen. Am Dienstagmorgen wurden die Busse getauft. Um punkt 8 Uhr fuhren »Oskar« und »Ingrid« in leuchtend blauen Farben hinter die Marienkirche. Die Namen haben keine Bedeutung. »Es darf jeder darüber rätseln, was damit verbunden ist«, erklärt Claus Hamann. Künftig werden die Namen durch die entsprechenden Linien ersetzt. »Wir achten darauf, dass die Busse immer wieder in der Metzgerstraße eingesetzt werden«, betonte Mark Hogenmüller, Ge-



Zufriedene Gesichter bei Claus Hamann, Fritz Haux und Mark Hogenmüller (v.l.).

schäftsführer der Reutlinger Stadtverkehrsgesellschaft, RSV. Die Idee zu dieser Aktion stammt von Klaus-Dieter Kühn vom Haus für Sicherheit. Gut ein halbes Jahr hat es bis zur Umsetzung gedauert. Fritz Haux machte sich mit den beiden Bussen am Dienstag sein ganz persönliches Geburtstagsgeschenk. »Das ist ein ganz tolles Ereignis«, freute sich der Vorsitzende des Vereins Metzgerstraße e.V. Sein Dank ging an Tanja Ulmer, Ge-

schäftsführerin von StaRT, und an seinen Stellvertreter Claus Hamann. Die Busse treffen pünktlich zum 10. Metzgerstraßenfest ein. Am 1. Oktober wird gefeiert. »Wir haben viele Aktivitäten geplant«, verriet Fritz Haux. Mehr wollte er aber nicht zum Programm sagen. Lob gab es auch von Tanja Ulmer. Mit dem neuen Vorstand habe man noch mal Riesenschritte nach vorne gemacht »und jetzt den ÖPNV mit eingebunden«. Ein weiterer Werbepartner ist die Kreissparkasse Reutlingen. Der Ursprung der Gemeinschaftsaktion geht aus dem Metzgerstraßenfest hervor. Vor zehn Jahren wurde die Eröffnung der Straße nach dem Umbau gefeiert. Seitdem hat das Fest einen festen



Die Mitglieder des Vereins Metzgerstraße vor den zwei neuen Gelenkbussen. Am Dienstag war Bustaufe. Fotos: Anja

Eintrag im Veranstaltungskalender der Straße. 2001 schlossen sich einige ansässigen Unternehmen zuerst zur Metzgerstraßeninitiative, im Sommer 2010 zum Verein Metzgerstraße zusammen, der heute rund 50 Mitglieder zählt. Die Buswerbung ist auf drei Jahre angelegt und kostet den Verein rund 50 000 Euro. —ach

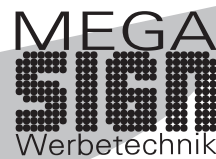
Mit freundlicher Unterstützung durch die



**Kreissparkasse Reutlingen**

#### Ausführung der kompletten Busbeschriftung

LED Technik  
Schilder  
Digitaldruck  
Fahrzeugbeschriftungen  
Bauschilder  
Lichtwerbung  
Einzelbuchstaben  
Folienbeschriftungen



Tel.: 07121/ 13 64 162  
Metzger Str. 74 - 72764 Reutlingen  
E-mail: megasign@gmx.de  
www.megasign.de

**RSV Classic**

Für unvergessliche Momente.

Mieten Sie sich für Ihren besonderen Anlass einen wahren Klassiker.  
Bustyp: Saurer L4C aus Arbon (CH)  
Baujahr: 1952, Sitzplätze: 34.  
Mehr Informationen unter:  
[www.reutlinger-stadtverkehr.de](http://www.reutlinger-stadtverkehr.de)

Am Heilbrunnen 116/118 - 72766 Reutlingen  
Telefon 07121/ 9430-0 - Fax 07121/ 9430-11  
info@reutlinger-stadtverkehr.de

**GARDENERS.de**

Wir wünschen der Metzgerstraße ein tolles Fest am 1. Oktober!

MARKENENTWICKLUNG & MARKENKOMMUNIKATION, LOGOS, MAILINGS, VERPACKUNGEN, ETC.  
(Bei uns wird au Schwäbisch gschwätzt Tel. 069-66370630)



### Abwechslung auf den Tisch Ganz wild auf Wild

Wenn die Tage kürzer werden und sich die Menschen langsam auf den bevorstehenden »Goldenen Herbst« einstellen, dann rückt auch wieder der gepflegte Mittagstisch vor allem an den Wochenenden in den Fokus. Und der sollte abwechslungsreich und vor allem gesund gestaltet werden. Wie wäre es denn mal mit Wild? Wildbret von Tieren aus der heimischen Region stammt garantiert aus freier Natur. Seine Herkunft ist nachvollziehbar. Das Wild hat sich hundertprozentig natürlich und ohne jegliche Gabe von künstlichen Hormonen oder Antibiotika ernährt. Nur dieses Fleisch darf den Namen »Wildbret« tragen. Gut zu wissen, denn im Unterschied hierzu wird in Supermärkten Wildfleisch aus Gatterhaltung oder Importfleisch aus Neuseeland, Südamerika oder Osteuropa angeboten. Aber nur für die Qualität von Wildbret aus der Region bürgt der Jäger mit seinem guten Ruf. Damit nur einwandfreies Fleisch an den Verbraucher gelangt, hat der Gesetzgeber sogar eine Reihe von strengen Hygiene- und Rechtsvorschriften zur Wildbretvermarktung erlassen. Wer demnächst mit Wildschweinkeule, Rehulasch und Gemüse oder Hirschfilet im Wirsingblatt bei seinen Lieben punkten will, findet die frischen Zutaten allesamt auf dem Reutlinger Wochenmarkt.



**DIENSTAG 7.00 - 12.30 Uhr**  
**DONNERSTAG 7.00 - 12.30 Uhr**  
**SAMSTAG 7.00 - 14.00 Uhr**

**L I E B E** GmbH  
Spezialitäten Frischgeflügel Wild

Frisch vom Schuss: **Schwäbisches Alb-Wild**  
Frische Schlachtung: **Brathähnchen aus biologischer Aufzucht**  
Frisch und edel: **Lamm, Stallhasen, Stubenküken, Perlhühnteile, Tauben, Wachteln**

In Reutlingen und Tübingen auf dem Wochenmarkt.  
Verkauf in Sickenhausen freitags von 15.00-18.30 Uhr

RT-Sickenhausen, Eichgartenstraße 16, Telefon 0 71 21/67 01 15



Ein kleiner Tipp fürs Wochenende: **Leckerer Rehulasch, mit frischem Gemüse und Knöpfle.**

Foto: djv

**SCHMAUDER'S HOF**  
Frische direkt vom Bauernhof

Wir garantieren beste Qualität aus eigener Aufzucht!

**Standplätze:**  
Reutlingen: Di., Do., Sa.  
Metzingen: Mi. + Sa.  
Münsingen: Sa.  
Tübingen: Sa. Jakobuskirche

**Hofverkauf:** freitags 14-19 Uhr

Familie Schmauder  
Aischbachgasse 6  
72537 Mehrstetten  
Telefon 0 73 81/13 41  
[www.schmaudershof.de](http://www.schmaudershof.de)  
Sie können gerne auch telefonisch vorbestellen

**Metzelsuppe**

Sonntag, 9. Oktober 2011  
Beginn: 11 Uhr  
Programm:  
Mittagessen mit Schlachtplatte (Leberwurst, Griebenwurst, Kesselfleisch) alternativ gegüllter Schweinehals mit Spätzle  
Hofbesichtigung  
Kaffee und Kuchen

Voranmeldung bis spätestens Donnerstag, 6. Oktober

Preis pro Portion: ab 8,50 €  
**Hofverkauf**



**Jochen Buntz**  
Internationale Käsespezialitäten · Molkereiprodukte  
Degerschlachter Straße 19/1, 72827 Wannweil  
Telefon 0 71 21/5 58 74, Fax 0 71 21/57 94 74,  
E-Mail: [Jochen.Buntz@t-online.de](mailto:Jochen.Buntz@t-online.de)

**HERBST-ANGEBOTE**

- Allgäuer Bergkäse 3 Monate 100 g € 1,30
- Greyzerer höhlenger. 14 Monate gereift 100 g € 2,20
- Fribourger Vacherin 100 g € 2,50
- Andechser BioHirtenkäse fettarm 100 g € 1,60
- Vacherin Mont d'Or Saisonspezialität 100 g € 2,30
- Natur-, Fruchtjoghurt, Frischmilch vom Bauernhof Schmid aus Bremelau (regionale Produkte von bester Qualität!)
- Binder Bio-Ziegenmilchprodukte aus dem Schönbuch!

Standplätze:  
Marktplatz Reutlingen: gegenüber LBBW  
Marktplatz Tübingen: vor Kreissparkasse

