



### Kreative Küche aus dem Glas

Weckgläser lösen sicher in vielen von uns schöne Erinnerungen aus. Schließlich haben sie in der Küche unserer Großmütter zum alltäglichen Bild gehört – und genau dort hat es uns ja auch immer besonders gut geschmeckt.

Seit knapp einem Jahr bringen nun Kerstin Anton und Nanett Kaulwell Leckeres ins Glas. In ihrem Unternehmen *SuppenGrün* verarbeiten sie viel frisches Gemüse zu Suppen und fertigen Gerichten. Großen Wert legen die beiden dabei auf saisonale Produkte, die sie aus biologischem oder kontrolliert-integriertem Anbau einkaufen. Außerdem ist ihre Küche frei von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. Ein besonderes Augenmerk legen die Macherinnen auf Vegetarisches und Veganes und zaubern dabei Schmackhaftes wie eine Karotten-Kokos-Ingwer-Suppe. Und wenn mal Fleisch in den Kochtopf kommt, dann stammt dies ausschließlich von Produzenten aus der Region.

Wer nun Appetit bekommen hat, der findet *SuppenGrün* immer dienstags und meist auch samstags auf dem Reutlinger Wochenmarkt in der Kanzleistraße. Vielleicht ist das dann auch eine gute Adresse für so manchen der Größeres plant. Denn *SuppenGrün* ist auch ein Cateringunternehmen. Vom Bewirten einer kleinen Feier bis zur großen Gesellschaft reicht das Angebot. Und dann wird noch weit mehr aufgetischt als eine gute Suppe: ganze Büffets, mehrgängige Menüs oder Fingerfood bis hin zum Dessert werden serviert. Groß ist die Liebe der beiden Reutlingerinnen für die Region. Doch wer mag, findet in ihrer Küche auch Exotisches wie Hummus oder ein arabisches Gemüse Couscous.

[www.suppen-gruen.de](http://www.suppen-gruen.de)

**Der Genuss der Früchte  
macht die Augen leuchtend.**

Babylonischer Talmud



### Mit allen Sinnen

Der Oktober taucht die Schwäbische Alb in ein ganz besonderes Licht. Sehr passend zu dieser Stimmung öffnen sich wieder die ehemaligen Kornspeicherhallen im *Alten Lager* in Münsingen.

Zum 7. Mal findet dort die Messe *schön & gut* statt. Über 140 Aussteller präsentieren vom 31. Oktober-2. November regionale aber auch internationale Spezialitäten. Kulinarisches, Inspirierendes zu Tisch- und Wohnkultur und Feines zum Wohlfühlen verwöhnen die Sinne. Im Kochstudio können sich die Besucher auf regionale Köstlichkeiten einstimmen und prominenten Köchen über die Schulter schauen.

Kulinarische Genüsse locken auch bei der *SlowSchaf*, der integrierten Messe rund um Schaf und Ziege. Viel Feines und Modisches aus Wolle, Leder und Fell sorgt dazu für ein wohlige Gefühl – genau das Richtige, wenn sich die Alb in ein ganz besonderes Licht taucht.

**Wir entwickeln nicht nur Marktleben**

*Konzepte*



**OLSCHEWSKI.**

Grafik & Gestaltung

Reutlingen . Fon 07121-38 1967

Anzeige  
s&g