



Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle
Ausgabe 45/2025

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 8:00 bis 13:00 · Mo, Di, Do, Fr 16:00 bis 18:30 · Sa 8:00 bis 16:00
Sonntag Brötchenverkauf von 8:15 Uhr bis 10:45 Uhr

Deutschlandfunk Kultur hat über uns berichtet

Normalerweise hören wir uns im Radio an, was andere alles bewegen, was ihnen gelingt und was sie antreibt. In einem Beitrag des Deutschlandfunk Kultur wurde unser Herrlesbergladen und das ganze Engagement aus der Nachbarschaft nun zum Hauptthema. Mitte September ist der Podcast live gegangen – und wir haben uns sehr gefreut. Die Reporterin Ulrike Mix hatte uns Anfang August besucht, als die Rettungsaktion in vollem Gange war. In den knapp sechs Minuten gibt sie gut wieder, was wir diesen Sommer erlebt haben: große Solidarität und Nachbarschaftsgefühl. Nachhören ist ganz einfach. Unter www.deutschlandfunkkultur.de „Herrlesberg“ im Suchfeld eingeben.



Um die Kosten des Herrlesbergladens zu senken, ist ein neues Ehrenamtsteam im Einsatz. Machen Sie mit, engagieren Sie sich mit uns! Im Laden melden oder eine Nachricht an herrlesberg@posteo.de senden.

Einkaufen in Ihrem Genossenschaftslädle – einfach netter!

Unser Herrlesbergladen eG, Stäudach 90, 72074 Tübingen

marktleitung@herrlesbergladen.de · Telefon: 07071/9208313 · Telefax: 07071/9208315 · www.herrlesbergladen.de



Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle

Angebote und Rezept

7.11.2025 – 13.11.2025
solange Vorrat reicht

Rotes Johannisbeer Gelee

Bonne Maman

0,37 kg **3,70 €**
je kg 10,00 €

Körniger Frischkäse

Andechser

Bio

0,2 kg **2,30 €**
je kg 11,50 €

Cuisine Hafer

Allos

Bio

0,2 l **1,10 €**
je l 5,50 €

Fusilli glutenfrei

Edeka

0,5 kg **1,85 €**
je kg 3,70 €

Rezept der Woche

Schwäbischer Krautkuchen

(Zutaten für 4 Portionen)

Für den Teig:

250 g Mehl
120 g Butter
1 Eigelb
0,5 TL Salz
75 ml Wasser
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form

Für die Füllung:

1 kg Spitzkohl
2 EL Öl oder 200 g Speck
1 EL Mehl
300 g saure Sahne
3 Eier
1 Eigelb
Kümmel
Salz und Pfeffer

Mehl, Butter, Eigelb, Salz und Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten, dann den Teig in Folie gewickelt ca. 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Kohl fein hobeln und entweder in Öl oder im vorher gewürfelten und angebratenen Speck braten. Das Mehl dazugeben und etwa 15 Min. bei geringer Hitze weiterbraten.

Die saure Sahne mit Eiern und Eigelb verrühren. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem nur noch lauwarmen Kraut vermischen.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen, entweder für ein Blech oder eine 28er Springform. In die eingefettete Backform geben und einen schönen Rand formen.

Die Krautmasse einfüllen und den Krautkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 45 - 55 Min. auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

Das Team vom Herrlesbergladen wünscht gutes Gelingen und guten Appetit.



Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle

Weisses Brett

Kuhn
Copyshop & Mediacenter

Nauklerstr. 37A // 72074 Tübingen // Tel.: 56 80 71 6



Novembergrau

Novembergrau und Waldesluft.
Auch das ist ein Vergnügen !
Wenn des Herbstes kräftiger Duft
und hoch die Krähen fliegen.

Wenn des Baches Wellen sich,
durch die Gräser schmiegen.
Und das Rotwild vorsichtig,
Buschgeflechte biegen.

Ach, wie ist das Leben schön,
sich im Wind zu wiegen.
Und zum Himmel aufzusehn !
Herbstliches Vergnügen.

Olaf Lüken

**Suchen Sie etwas oder
wollen Sie etwas
verkaufen?**

Hier hat es ausreichend
Platz für Ihre Anzeige.



SUDOKU

			7		5	2		9
5	2	9	4	8		7	6	3
3		7	9			4	8	
6	8	5	1				3	2
	9		5	6	8			
	4	1		9	2	8	5	6
8	5	6	2	1		3		7
1	7		6	4				8
9					7	6	2	

Herrlesberg Treff

Unsere Angebote und Veranstaltungen
finden Sie an unserer Fensterfront und auf
unserer Homepage www.herrlesbergtreff.de.



**Volksbank
in der Region**

Telefon: 07032 940-0

E-Mail: info@vbidr.de

www.vbidr.de

Impressum: Infoblatt der Genossenschaft Unser Herrlesbergladen. Erscheint wöchentlich während der Schulzeit und wird kostenlos an alle Haushalte des Wohngebietes Herrlesberg verteilt.
Erscheinungstag: Freitag, Redaktionsschluss für die Folgewoche ist Samstag.
Herausgeber: Unser Herrlesbergladen e.G., Stäudich 90, 72074 Tübingen, Tel. (0 70 71) 92 08 313, E-Mail: info@herrlesbergladen.de.
Preis pro Zeile bei 62 mm Anzeigenbreite: 0,75 € inkl. 19 % MWST. Entscheidung der Veröffentlichung obliegt dem Vorstand. Rechtsweg ausgeschlossen.





Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

Ihr freundlicher Laden und Treffpunkt ums Eck
– mehr als nur einkaufen –

das Blättle

gedruckt mit freundlicher Unterstützung von

Rolladen
Jalousien
Markisen
Antriebe
Insektenschutz

KEHRER

**Rolladen- und
Sonnenschutztechnik GmbH**

**FACHPARTNER für Roma-, Somfy- und
Warema Systeme**

Kehrer Rollladen- und Sonnenschutztechnik GmbH
Blaihofstraße 133
72074 Tübingen-Pfrondorf
Tel.: 07071/87891
Fax: 07071/82478

SINA URBAN

Friseur Löweke

ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-Fr. 08:00-12:00 Uhr

13:30-18:00 Uhr

Sa. 08:00-13:00 Uhr



Stäudach 90

72074 Tübingen

Tel 07071 84104

www.friseur-loeweke.de

Laitenberger-Schierle

Rechtsanwaltskanzlei

Elly-Heuss-Knapp-Str. 14 · 72074 Tübingen

Tel. 07071 84266 · www.kanzlei-ils.de

Ingrid Laitenberger-Schierle

Rechtsanwältin

Fachanwältin für Familienrecht

Zertifizierte Mediatorin

Karlheinz Schierle

Rechtsanwalt

Tätigkeitsschwerpunkt Arbeitsrecht

In Bürogemeinschaft mit

Berthold Aicheler

Rechtsanwalt



PRO

Anita Burgmaier



PHYSIO

Praxis für Krankengymnastik
und Sportphysiotherapie

...für Bewegung

PRO PHYSIO · Telefon & Fax 82 82 2
Stäudach 92 · 72 074 Tübingen-Lustnau

Liebe Geschäftsleute!

Gerne nehmen wir hier noch Ihre Daueranzeige
auf.

Melden Sie sich dazu einfach unter
info@herrlesbergladen.de

METZGEREI

RAISER

Frische, Qualität und Service ist unser
oberstes Gebot. Wir schneiden für
Sie nur vom besten Stück ab.

N.K. Lohn- & Buchhaltungsservice

Niloofer Kafai

015733192147

nk@kafai.de