

»... und schau mal wieder vorbei«



**So ist Ulm**

Höchster Kirchturm, schiefstes Hotel, längster Leberkäs – Ulmer Superlative. Ohnehin, Ulm ist einfach spitze. Jede\*r Ulmer\*in weiß warum. Und wer zu Besuch in der Stadt ist, findet nicht nur einen Grund, warum man unbedingt wiederkommen muss. Spazier mal wieder durchs malerische Fischerviertel. Geh auf Zeitreise durch verwinkelte Gässchen mit historischen Fachwerkhäusern. Lass Dich überraschen in den kleinen Läden und Galerien. Und verwöhnen: In der Altstadt weiß man seit jeher, worauf es ankommt, wenn man gut essen und trinken möchte.

Wenn an Donauufer und Stadtmauer der Herbstwind weht, lass Dich von ihm zurück ins Hier und Jetzt treiben: Entdecke beim Bummeln, beim Besuch von Kinos, Theatern und Museen oder bei sportlichen Events die einzigartige Vielfalt an Möglichkeiten im Herzen von Ulm. Am Sonntag, den 3. Oktober ist wieder „Einsteinmarathon“ – möglich, dass da Rekorde purzeln?!

Mehr Infos unter [www.einsteinmarathon.de](http://www.einsteinmarathon.de)

**AUTOHAUS Saur**  
...SERVICE AUF DAUER!

Seit über 50 Jahren Ihr kompetenter Partner in Sachen Auto!

Autohaus Saur GmbH & Co. KG  
Blaubeurer Strasse 45  
89077 Ulm

Telefon: 0731 / 93 55 40  
info@autohaus-saur.de  
www.autohaus-saur.de

SEAT, CUPRA, SKODA

**METZGEREI BUNK ULM**

sau gut!  
Knödel von unserer Knödelfee

Eselsberg: Trollingerweg 2, T 0731 51480  
Stadtmitte: Deutschhausgasse 7, T 0731 63157  
Stadtmitte: Platzgasse 11, T 0731 8800 0394

[www.metzgerei-bunk-ulm.de](http://www.metzgerei-bunk-ulm.de)

**Beiselen**  
DER Gartenmarkt in Ulm

Das Gartenjahr nimmt Fahrt auf!

Ulm: 99071 Ulm  
Mo-Fr: 9.00 - 18.00  
Sa: 9.00 - 15.00

**BAUHAUS**  
Wenn's gut werden muss.

Besuchen Sie uns in der Blaubeurer Straße!

Öffnungszeiten  
Montag bis Samstag 07.00 – 20.00 Uhr

BIAUHAUS 89077 Ulm, Blaubeurer Straße 59, Telefon: 07 31 / 93 69 5-0, Fax: -13

Diese Sponsoren tragen das Herz an der richtigen Stelle:

SWU, Stadt Ulm, ulm, Ulmer City Marketing, SÜDWEST PRESSE



Vera Schaupp (links), die Junior-Chefin des Grünen Zweigs, und Fachverkäuferin Diane Kränzle freuen sich über den neuen und größeren Regio-Laden in der Hauptstraße in Pfuhl. Fotos: Lars Schwerdtfeger

# Ein vertrauter Nahversorger

**Lebensmittel** Der Grüne Zweig hat den Regio-Laden in Pfuhl übernommen und vergrößert. Es gibt Bio-Ware und einen Getränkemarkt. Von Carolin Stüwe und Marina Mittermaier

Frisches regionales Obst und Gemüse aus konventionellem Anbau links, und aus biologischem Anbau auf der rechten Seite. Schaut der Kunde, der den neuen Regio-Laden in der Pfuher Hauptstraße betritt, geradeaus, fällt sein Blick kurz auf das hübsch verpackte Bio-Eis im Kühlschrank, bleibt dann aber an der reich bestückten Brot- und Brötchentheke hängen.



„Die Bio-Brote wie das Chiasamen-Dinkelbrot sind aus unserer eigenen Bäckerei“, sagt Vera Schaupp, Juniorchefin beim Grünen Zweig. Ausnahmsweise übernimmt sie mal den Rundgang im neu eröffneten Laden, denn Marktleiter Karsten Kunz ist schon wieder unterwegs, um neue Ware zu organisieren.

Schließlich hat sich das Sortiment vergrößert auf einer mehr als doppelt so großen Fläche wie vorher, als es noch der „Regio-frisch-Laden“ war. Der wurde aufgelöst und der Betreiber konzentrierte sich nur noch darauf, Schulen mit Obst und Gemüse zu beliefern, erzählt Vera Schaupp. Nun heißt der neue Nahversorger etwas sperrig „Regio-Laden – regional, ökologisch, Nahversorgung frisch & gut“. Aber die Aufschrift außen über dem Eingang macht sich gut zwischen den Nachbarn – ein Netto-Discounter und ein Kebab-Lokal. Insgesamt ist es inzwischen der fünfte Lebensmittelladen des

Grünen Zweigs und der erste in Neu-Ulm, denn die anderen befinden sich alle in Ulm (siehe Infokasten).

Sie hätten sich während der Pandemie erst recht bewährt, sagt Vera Schaupp. Denn in dieser Zeit, als viele selbst kochen mussten, sei das Bewusstsein für regionale Produkte und gesunde Ernährung gestiegen. Und eben auch für Bio-Produkte oder sogar Waren aus dem biologisch-dynamischen Anbau der Erzeugergemeinschaft Demeter. Die Juniorchefin zeigt Richtung Marmeladenregal.

Richtig regional wird es beispielsweise beim Mehl aus einer Mühle in Attenhofen und bei den Pralinen der Illertisser Confitserie und Manufaktur Lanwehr. „Die kommen so gut an, dass wir die Pralinen künftig in all unseren Läden verkaufen wollen“, sagt



Pralinen sollen künftig in allen Regio-Läden verkauft werden.



Brot und Brötchen kommen aus Bäckereien in Ulm und Untersulmingen.

Vera Schaupp. Der Käse in der Kühltheke kommt aus Roggenburg, „und demnächst füllen wir noch unsere Frischkäsetheke mit ganzen Käseläiben“, verspricht die Juniorchefin. Fleisch und Wurst liefert eine Erzeugergemeinschaft aus Schwäbisch Hall, die Bio-Eier wurden in Blaustein gelegt.

Und wie passen die griechischen Spezialitäten in einen Regio-Laden? Sie kommen wie das Olivenöl aus dem eigenen landwirtschaftlichen Betrieb von Familie Schaupp auf der griechischen Halbinsel Peloponnes. Weitere griechische Produkte von umliegenden Bauern und Kleinbetrieben sind Honig, Antipasti sowie Natursalze. Und in der Hochsaison gibt es im Pfuher Laden ausgereifte Orangen von der griechischen Halbinsel.

**Produkte für den Hausputz**

Apropos Orangen: Auf der gesamten Ladenfläche von gut 100 Quadratmetern hat jetzt im hinteren Teil auch ein Getränkemarkt Platz – mit Fruchtsäften, Bier, Bio-Weinen aus dem Remstal oder Obstbränden von der Alb.

Selbst Produkte für den Hausputz und die Körperpflege stehen im Regal. „Ja, wir werden wirklich als Nahversorger wahrgenommen“, sagt Vera Schaupp. Auch deshalb, weil sie zwei den Kunden vertraute Verkäuferinnen aus dem Regio-frisch-Laden übernommen hat: Diane Kränzle und Sonja Münz.

**Inklusion mitten ins Leben**

**Geschäftsmodell** Der Regio-Laden in Pfuhl gehört zum Grünen Zweig. Das ist eine Sozialfirma im freien Wettbewerb mit fünf Regio-Läden in Ulm und Neu-Ulm, einer Bügelstube, einer Bäckerei und einem Dienstleistungsangebot für die Bereiche Grünflä-

chenpflege, Bau und Hausmeisterei. Der Grüne Zweig beschäftigt derzeit 102 Mitarbeiter, davon 15 in den Läden. 60 Prozent von ihnen sind Mitarbeiter mit Einschränkungen. Ihnen möchte er Grüne Zweig eine Inklusion ermöglichen.

**Läden** Weitere Regio-Läden des Grünen Zweigs sind in Ulm zu finden am Kuhberg, Haßlerstraße 17; in Söflingen, Schlossergasse 2; am Eselsberg, Mähringer Weg 66; und schließlich in Mähringen an der Ortsstraße das „Dorfledele“.

**Unfallflucht Dellen und Kratzer in Auto gefahren**

Neu-Ulm. Die Besitzerin eines VW Golf hat am Mittwochmorgen festgestellt, dass ihr Auto Dellen und der Lack beschädigt ist. Die Frau nimmt laut Polizei an, dass der Unfallschaden am Dienstag in der Dornierstraße entstanden ist. Dort hatte sie ihr Auto von 8 Uhr bis 14 Uhr geparkt. Den Schaden hatte sie zunächst nicht bemerkt. Der Unfallverursacher hat sich bisher weder bei der Autobesitzerin noch bei der Polizei gemeldet. Hinweise an die Polizei: Tel. (0731) 801 30.

**Aus Chez Sara wird Smalah**

Neu-Ulm. Smalah ist orientalisches und bedeutet so viel wie „große Familie“, oder „Klan“. Für Larbi Hatim spiegelt der Begriff auch den Gedanken des gemeinsamen Essens in einer familiären Atmosphäre wider. Genau das wollen seine Frau Christine und er ab Freitag im ehemaligen Lokal Chez Sara in der Bahnhofstraße bieten: Statt der französischen Küche, die das Ehepaar dort bis vor Corona geboten hat, gibt es nun Arabic Soul Food.



Larbi Hatim beschreibt sein Konzept so: hochwertige, arabische Küche; einfach und ehrlich;

lieber wenige, aber dafür frische und besondere Gerichte; aus qualitativ hochwertigen und möglichst regionalen und saisonalen Lebensmitteln. „Wir werden durchgehend offen haben, von 11 bis 22 Uhr. Bei uns bekommt man künftig für 12 Euro ein frisch gekochtes Mittagessen mit Getränk.“ Etwa Tajine, eine traditionelle nordafrikanische, im Tontopf zubereitete Speise; oder Mezzes, also Vorspeisen. Eröffnung ist am Freitag, 24. September, ab 11.30 Uhr – mit einem Ibn Batouta Cocktail-Special und DJ Masraty. nid

**Vortrag Wie es zur Krise in Afghanistan kam**

Ulm. Heiner Tettenborn ist ein profunder Kenner Afghanistans. Mehrmals bereiste er das Land zwischen 2003 und 2010. Mit seiner Partnerin schrieb er das Buch „Der Unbeugsame“ über Khazan Gul Tani – Lehrer, ehemaliger Widerstandskämpfer im Guerillakrieg gegen die Sowjetunion und Erziehungsminister. Tettenborn spricht über „Afghanistan – Wie kam es zur jetzigen Situation“ am Samstag, 25. September, 19 Uhr, im Bürgerhaus Mitte (Schaffnerstraße 17), Eintritt frei.