



Metzgerei Ehni, Biosphären-  
teckle aus Mehl der Owener  
treidemühle C. Ensinger und  
leckeren Teck-Lensa vom  
olandhof Gruel in Owen.  
atürlich kann sich jede Kundin

schon Alb und dem Albrauf ganz  
nach dem eigenen Geschmack  
zusammenstellen. Als kleines  
Mitbringsel eignet sich her-  
vorragend das „Biosphären-  
Täschle“ mit einem Apfelwein

nen zu den regionalen Herstel-  
lern sowie auch mit Rezepten.  
Hagmayer: „Die Lebensmittel  
und Getränke von unseren  
heimischen Herstellern sind ein  
besonderes Geschmackserleb-  
nis – oifach ebbes guats!“  
Reinschauen lohnt sich! Wei-  
tere Informationen unter  
[www.schmeckdieteck.de](http://www.schmeckdieteck.de) und  
[www.biosphärenlädle.de](http://www.biosphärenlädle.de).

Foto: Barbara Ruff

ren durch Blendung beein-  
trächtigt, ein Viertel aller Fahrer  
zweifeln an ihrer Sehleistung,  
und jeder fünfte Kraftfahrer  
wünscht sich eine Zweitbrille  
nur fürs Autofahren.  
„Um dieses Manko zu beheben,  
haben die Brillenglas-Entwick-  
ler von r+h aus Bamberg jetzt  
eine bahnbrechende Lösung  
gefunden – mit Eyedrive“.

erklärt Martina Hummel ihren  
Neuzugang. Wo herkömmliche  
Brillengläser an ihre Grenzen  
stoßen würden, da überzeuge  
Eyedrive vor allem in der Dun-  
kelheit und bei grellen Lichtver-  
hältnissen mit phänomenaler  
Brillanz. Große komfortable  
Sichtfelder erlauben bestes

Sehen, 90 Prozent weniger  
Blendung entspannt die Augen  
und die Fahrer. „Reflect Con-  
trol“ ist die richtungsweisende  
Technologie dahinter. Sie vereint  
Glassdesign und Veredelung  
in noch nie dagewesener Form:  
jetzt in der Augenoptik im  
Alten Haus in Kirchheim.

## „Repair Café“

ine sind der 30. April, 28. Mai,  
Juni, 30. Juli, 24. September,  
Oktober und 26. November

jeweils von 14 bis 17 Uhr im  
„Treffpunkt wirRauner“, in der  
Eichendorffstraße 73.



## Tage bei Möbel König

n vereinbart werden. Ebenfalls programm bieten am Sonntag

## Picknick-Korb-Service von Pasta Fresca & Co

In ihrer Nudel- & Feinkostma-  
nufaktur „Pasta Fresca & Co“  
bietet Mirijam Pasquini mitten

### Lokale Agenda

in Kirchheim, Alleenstraße 8,  
einen Picknick-Korb-Service  
an. Dabei greift sie, soweit  
möglich, auf regional erzeugte  
Produkte zurück – ganz im  
Sinne der Nachhaltigkeit und

der Agenda 21 Kirchheim,  
zu der sie sich als „Schmeck’  
die Teck“-Mitglied verpflichtet  
hat. Pasquini stellt aber auch  
gerne mediterrane oder feier-  
liche Varianten für ihre Kunden  
zusammen.

Es wird wie-  
der wärmer,  
die ersten  
Krokusse  
sprießen,  
die Sonne  
scheint  
öfter; das  
Gras fängt wie-  
der an zu duften

und es ist kaum ein Wölk-  
chen am Himmel zu  
sehen. Jetzt im Früh-  
jahr werden wieder  
die Fahrräder aus dem  
Keller geholt und auf  
Vordermann gebracht.  
Noch eine Decke aus dem  
Wandschrank nehmen und die

Radltour kann beginnen. Es  
fehlt nur noch was Leckeres  
zum Essen...

Mirijam Pasquini hat sich mit  
ihren Mitarbeitern der Nudel-  
& Feinkost-Manufaktur Pasta  
& Co in

Kirchheim für  
diese Fälle  
etwas  
einfallen  
lassen:  
Man  
kann voll  
bestückte  
und mit einer

Vielzahl an Lecke-  
reien ausgestattete Picknick-  
Körbe ausleihen. Für die  
Kunden stehen verschiedene  
Varianten von Picknick-Kör-  
ben zur Verfügung. Ob ein  
klassisch rustikal bestückter  
Korb, einer mit mediterrane-  
nem Einschlag oder auch  
eine etwas anspruchsvollere



Zusammenstel-  
lung für einen feierlichen  
Anlass – die Leckereien der  
Nudelmanufaktur sprechen  
für sich.

Der gewünschte Picknick-Korb  
kann einfach telefonisch reser-  
viert werden und dann am Pick-  
nick-Tag voll bestückt (gegen  
ein Pfand) abgeholt werden.  
Völlig stressfrei kann man so  
den Tag genießen und den Korb  
einfach am nächsten Tag wieder  
abgeben. Dieser Service ist  
unter 07021/8046288 direkt  
buchbar. Näheres auch unter  
<http://pasta-fresca-und-co.de/>  
und Infos zu Schmeck’ die Teck  
unter [www.schmeckdieteck.de](http://www.schmeckdieteck.de).

