Die Genossenschaft, die für Sie da ist

Unser Herrlesbergladen

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

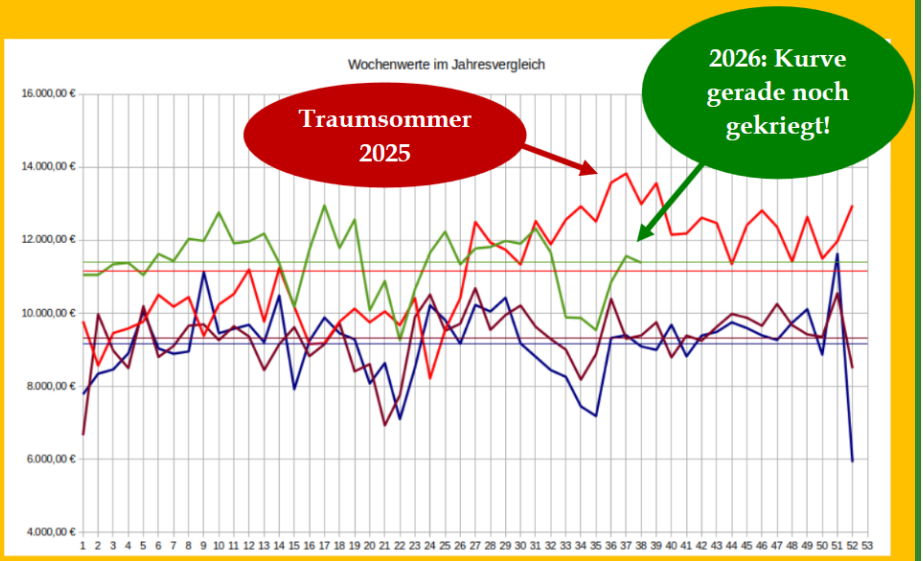
das Blättle

Ausgabe 40/2026

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

Umsatz sinkt im Sommer: Aber jetzt kommt der Herbst

Klar, der Rewe hatte diesen Sommer nicht wegen Umbaus geschlossen, das sieht man auch an unserer Umsatzgrafik. Die Ferien waren dieses Jahr leider ein Loch und kein Hoch wie 2025. Insbesondere die drei Wochen, in denen die Kita Urlaub gemacht hat, kann man in der Delle nach unten erkennen. Immerhin ist es uns gelungen, die Kurve gerade noch einmal zu kriegen und die noch schlechteren Umsatzlinien von 2024 und 2023 nicht zu berühren (siehe Grafik). Bitte nicht falsch verstehen, wir gönnen allen die Erholung und Erlebnisse fernab des Herrlesbergs von ganzem Herzen. Nun freuen wir uns, dass der Herbst kommt und wir uns hoffentlich wieder häufiger sehen in unserem Lädle in der Nachbarschaft.



Um die Kosten des Herrlesbergladens zu senken, ist ein 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 · Telephon: 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

02.10.2026 – 08.10.2026
solange Vorrat reicht

Zuckerrübensirup

Bauck

Bio

0,45 kg **3,99 €**
je kg 8,87 €

Roasted Peanut

Ritter

0,1 kg **3,29 €**
je kg 32,90 €

Nero di Troia

Mezzo Giorno

0,75 L **6,00 €**
je L 8,00 €

Hefe Weizen

Sanwald

0,5 L **1,15 €**
je L 2,30 €
zzgl. Pfand 0,08 €

Rezept der Woche

Dänischer Brunsviger

(Zutaten für 6 Stück)

350 g	Butter, Zimmertemperatur	1 TL	Salz
450 g	Weizenmehl (Type 405)	0,5 TL	Kardamom, gemahlen
9 EL	Brauner Zucker	1 Packung	Trockenhefe
2 EL	Zuckerrübensirup	1	Bio-Ei, Größe M

200 g Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen und mit 200 ml kaltem Wasser verrühren. In einer Schüssel 50 g Mehl mit 4 ELZucker, Salz, Kardamom und Trockenhefe verrühren und mit dem Buttergemisch vermengen. Anschließend Ei und restliches Mehl zufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes so lange kneten, bis der Teig geschmeidig wird. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen und ca. 20 Minuten gehen lassen.
Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200°C/ Umluft: 180°C). In der Zwischenzeit 150 g Butter, 5 EL braunen Zucker und 2 EL Zuckerrübensirup in einem Topf schmelzen. Teig mit einer Gabel einstechen. Anschließend mit der Glasur bestreichen und ca. 15 Minuten 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

SUDOKU

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

Sie war ein Blümlein hübsch und fein

Sie war ein Blümlein hübsch und fein,
Hell aufgeblüht im Sonnenschein.
Er war ein junger Schmetterling,
Der selig an der Blume hing.

Oft kam ein Bienlein mit Gebrumm
Und nascht und säuselt da herum.
Oft kroch ein Käfer kribbelkrab
Am hübschen Blümlein auf und ab.
Ach Gott, wie das dem Schmetterling
So schmerzlich durch die Seele ging.

Doch was am meisten ihn entsetzt,
Das Allerschlimmste kam zuletzt.
Ein alter Esel frass die ganze
Von ihm so heiss geliebte Pflanze.

Wilhelm Busch

Herrlesberg Treff

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

Suche ab sofort oder später einen **Abstellraum** (>10m²) oder (Einzel-)Garage in Tübingen - Herrlesberg, Lustnau…Iris K. / 0160-92305165 / vwjoker111@arcor.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., Stäudach 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

Rollladen
Jalousien
Markisen
Antriebe
Insektenschutz

KEHRER
Rollladen- 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

P R O P H Y S I O
Anita Burgmaier
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
Niloofar Kafai

015733192147
nk@kafai.de