

25. Tübinger Entenrennen des Round Table 182 Tübingen

7. Oktober 2023, Start 14 Uhr, Alleenbrücke

Wettschwimmen von tausenden nummerierten Quackschenten auf dem Neckar. Enten-Lose können in den Wochen vor dem Rennen und am Renntag für 5 € gekauft werden. Nach ungefähr 45 Minuten wird die Siegerente das Ziel beim Hölderlinturm erreichen. Die Los-Eigentümer:innen der schnellsten Enten gewinnen tolle Preise; der Reinerlös des Rennens kommt wohltätigen Zwecken zugute.

Mehr: www.tuebinger-entenrennen.de



Herbstmarkt im HIRSCH

7. Oktober 2023, 10 bis 17 Uhr
in der Begegnungsstätte für Ältere e.V., Hirschgasse 9

Bücher- und Haushaltsflohmarkt.
Getränke und eine Kleinigkeit zu essen gibt es in der Cafeteria.

Mehr: www.hirsch-begegnungsstaette.de

25. Jazz & Klassik Tage

14. bis 22. Oktober

Die Tübinger Jazz & Klassik Tage beginnen auch im 25. Jahr am Samstag mit BeSwingt Einkaufen. In Gassen, Plätzen und in und um vielen Tübinger Läden können Marching Bands und Dutzend kleine Konzerte erlebt werden. Ab dem Abend geht es dann los mit dem umfangreichen Programm der Jazz- und Klassiktage! In der darauffolgenden Woche steht Tübingen ganz im Zeichen der Musik mit rund vierzig Konzerten in der Stadt und in der Region. BeSwingt Einkaufen ist kostenfrei.

Mehr: www.jazzklassiktage.de



**Samstag,
7. Oktober**

10 bis 18 Uhr,
Tübinger Altstadt



Tübinger Regionalmarkt

mit Erzeugerinnen und Erzeugern aus der Region
In der Tübinger Altstadt von 10 bis 18 Uhr

Riechen. Schmecken. Fühlen. Der Tübinger Regionalmarkt ist ein Fest für alle Sinne und eine Hommage an das Gute aus dem Ländle.

Die historische Tübinger Altstadt ist dafür die perfekte Kulisse. Wenn hier Korbmacher:innen und Seifensieder:innen Einblicke in traditionelle Herstellungsverfahren ermöglichen, fühlt man sich fast in Zeiten zurückversetzt, in denen Massenproduktion ein Fremdwort war. Das schöne Tübingen ist die perfekte Bühne für diese feinen Spezialitäten der Marktbesucher:innen, die ihre heimischen Produkte anbieten.

Sahniger handgeschöpfter Ziegenkäse oder sanft geräucherte Wildschweinsalami, Kräuter, die gut schmecken und guttun, goldgelbes Rapsöl oder krustiges Sauerteigbrot, Linsen von der Alb und Apfelsaft von der Streuobstwiese: bodenständige Lebensmittel ohne Allüren, die Appetit auf alles machen, was die Region Neckar-Alb so besonders macht. Kleidung aus kuscheliger Merinowolle, duftende Seifen oder Schönes aus Holz runden die Palette regionaler Produkte ab.



Gutes von hier

Streuobstwiesen. Wacholderheiden. Wald und Wasser. Im Ländle findet sich von den kargen Hochebenen der Schwäbischen Alb bis zu den üppigen Gemüesfeldern am Schwäbischen Meer eine außerordentliche landschaftliche Vielfalt, in der Natur und Kultur seit Jahrtausenden gut miteinander vernetzt und verbunden sind. Wir möchten, dass das so bleibt. Deshalb bieten die Händler:innen auf dem Tübinger Regionalmarkt – alles ausschließlich kleine Betriebe – sortenreinen Apfelsaft, Seife aus Schafmilch und Löwenzahnhonig aus regionalen Wiesen an. Wiesen und Weiden gehören zu den artenreichsten Ökosystemen, die es gibt. Sie regulieren den Wasserhaushalt, sie verhindern Bodenerosion, sie binden CO₂ und bereichern die Natur mit ihrer wunderschönen Pracht. Je bunter, desto besser.

Wacholderheiden gehören zu den ältesten Kulturlandschaften der Menschheit und sind ein Paradies für alle Pflanzen und Tiere, die die trockenen, sonnigen Flächen lieben. Aber keine Wacholderheiden ohne Schafe! Wenn keine Schafherden mehr über die Hochflächen der Alb ziehen, holt sich der Wald diese einzigartige Landschaft zurück. Die Äpfel und Birnen heimischer Streuobstwiesen kommen ohne lange Transportwege erntefrisch und vollreif auf den Tisch. Das riecht und das schmeckt man.

Heimische Produkte und traditionelle Herstellungsverfahren garantieren den Erhalt dieser wertvollen Kulturlandschaften unserer Region. Damit trägt regionaler Genuss zur Schonung von Ressourcen, zur Sicherung von Existenzen, und zur Bewahrung von Lebensgrundlagen sowie einer einzigartigen Ländle-Landschaft bei.

Mehr: www.tuebingen-regionalmarkt.de

