



# Wein- und Schäferlaufstadt Markgröningen

Rund um den  
Markgröninger  
St. Jöhännser Wein



## Die Wurzeln der Wein- und Schäferlaufstadt Markgröningen

Markgröningen oder "Gröningen" wie es seine Bewohner noch heute nennen, wurde im Jahr 779 erstmals urkundlich erwähnt. Während seiner wechselvollen Geschichte konnte es sein mittelalterliches Stadtbild mit zahlreichen historischen und kunstgeschichtlich bedeutsamen Bauten weithin erhalten. Ein ausgeschilderter Stadtrundgang führt den Besucher durch diese Musterstadt alemannischen Fachwerks.

Um 1243 wurde die Siedlung zur Stadt erhoben. Sie war Reichslehen und mit der Reichssturmfahne verbunden. 1336 erwarb das Haus Württemberg die Stadt und machte sie zum Mittelpunkt eines Amtes, später Oberamtes. 1807 verlor die Stadt ihre zentralen Aufgaben an die 1718 zur Stadt erhobene und rasch aufstrebende Residenz Ludwigsburg.

Seine große Blütezeit erlebte Markgröningen in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Zahlreiche das heutige Stadtbild prägende Gebäude stammen noch aus dieser Epoche, beispielsweise das 1414 erbaute "Ratstüble" oder das Gasthaus "Krone" (1428). Beide umrahmen das 1441 errichtete Rathaus und verleihen mit diesem dem Marktplatz seine unverwechselbare Gestalt.

Bekannt ist Markgröningen auch durch den Schäferlauf, das älteste schwäbische Heimatfest. Ein erster Hinweis auf dieses Fest findet sich in einer Rechnung des Spitals von 1445. Alljährlich am letzten August-Wochenende treffen sich traditionsgemäß Schäfer aus dem Lande in Markgröningen. Auch nach der Abschaffung der Zünfte hat sich dieses Fest in seinem Ablauf im Kern fast unverändert erhalten.

## Wein-Tradition in Markgröningen

In Markgröningen erreichte der Weinbau zwischen 1600 und 1700 seine größte Ausdehnung und umfasste damals ca. 300 ha. Fast alle Hänge an der Gloms und am Leudelsbach waren terrassiert und mit Reben bepflanzt. Bedingt durch Rebkrankheiten und Schädlinge (Oidium, Peronospera und die Reblaus wurden aus Übersee eingeschleppt) und die wirtschaftliche Entwicklung ging die Rebfläche seit dem 19. Jahrhundert stetig zurück. Heute konzentrieren sich die Rebflächen auf die Gewanne St. Johännser, Hurst, Geist, Talhäuserberg und Mühlberg. Daneben befinden sich noch Weinberge im Flohberg und Wannenberg. Alle in diesen Gewannen erzeugten Weine werden unter der Lagenbezeichnung St. Johännser vermarktet. Diese gehört zur Großlage Schalkstein im Anbaugebiet Württemberg.

In Markgröningen wird heute noch Weinbau auf ca. 30 ha Fläche betrieben. Die Flächen sind überwiegend kleinparzelliert. Eine Reblandflurbereinigung wurde in Markgröningen nicht eingeleitet. Alle Wengerter bewirtschaften ihre Flächen im Nebenerwerb, meist sind es nur kleine Flächen bis ca. 15 ar. In den letzten Jahren sind durch den Strukturwandel aber auch einige größere Weinbaubetriebe entstanden. Die Kleinwengerter betreiben den Weinbau meist zur Selbstversorgung, Die größeren Betriebe vermarkten ihren Wein in zahlreichen Besenwirtschaften oder sind Mitglied in der Weingärtnergenossenschaft.



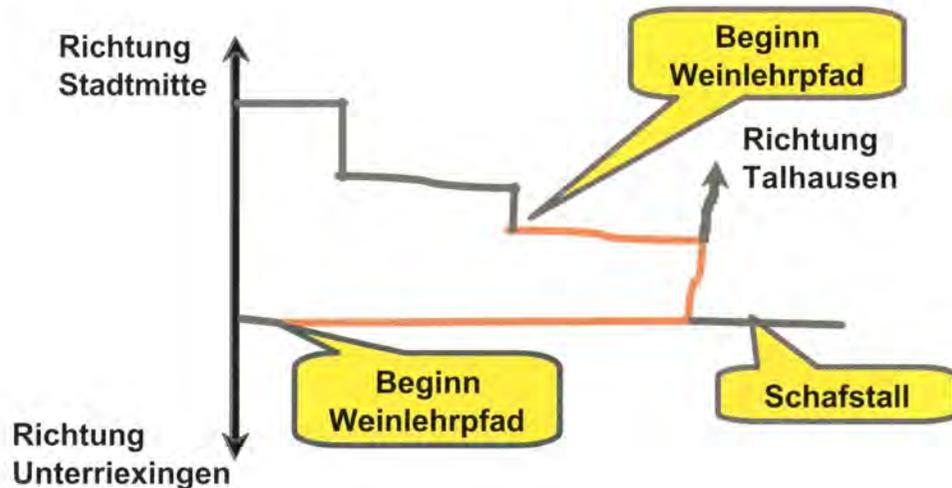
## Der Markgröninger Weinlehrpfad

Um der Bedeutung des Weinbaus in Markgröningen gerecht zu werden, wurde im Herbst 2005 der Markgröninger Weinlehrpfad eröffnet.

Wein ist ein besonderes Getränk, in Maßen genossen eigentlich Medizin, das wussten schon die Römer. Genießen Sie unsere schöne Landschaft und erfreuen Sie sich an den Weinbergen.

Auf einem ca. 1 km langen Rundweg, wird anhand einiger Schilder, Wissenswertes über den Weinbau allgemein und über den Weinbau in Markgröningen im Besonderen erläutert.

Wenn Ihnen nach dieser kurzen Wanderung nach einem Viertele ist, genießen Sie in einer unserer Gaststätten oder Besenwirtschaften einen Markgröninger St. Johännser. Näheres finden Sie auf den folgenden Seiten.



## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein: Weingärtnergenossenschaft Markgröningen e.G.

Die Weingärtnergenossenschaft Markgröningen e.G. wurde im Jahr 1951 gegründet. Bis einschließlich Herbst 1970 wurde der Markgröninger Wein selbst in der Unteren Kelter ausgebaut. Als die WZG im Nachbarort Möglingen gebaut hatte, trat die Weingärtnergenossenschaft Markgröningen der WZG 1971 als Vollablieferer bei. D.h. die Trauben wurden in Markgröningen nur noch angenommen, geraspelt und teilweise gepresst. Der Ausbau und die Abfüllung des Weines erfolgte dann in Möglingen.

In den Jahren 1972/1973 traten die Enzweihinger Wengerter der Weingärtnergenossenschaft Markgröningen bei.



Die größte Ausdehnung erreichte die WG mit rund 30 ha Rebfläche und über 130 aktiven Mitgliedern.

Zur Zeit umfasst die in der WG organisierte Rebfläche der Gemarkung Markgröningen rund 13 ha. Der Rest verteilt sich auf Eigenverbraucher und Besenwirte.

Im Jahr 2005/2006 fusioniert die Weingärtnergenossenschaft Markgröningen mit der Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen. Die Trauben werden dann in Rosswag angeliefert und dort auch gekeltert. Einen Markgröninger St. Johännser wird es aber weiterhin geben.

## Preisliste Stand August 2005

### Weißwein:

2004 Kerner QbA	1 Ltr.	2,65 €
2003 Kerner Prädikat Kabinett	1 Ltr.	2,95 €
2004 Riesling QbA (Goldene Preismünze)	1 Ltr.	3,20 €
2004 Riesling QbA	0,75 Ltr.	2,95 €

### Weißherbst:

2004 Lemberger Weissherbst QbA	1 Ltr.	4,20 €
2003 Lemberger Weissherbst QbA (Silberne Preismünze)	0,75 Ltr.	4,05 €

### Rotwein:

2003 Trollinger mit Lemberger QbA (Silberne Preismünze)	1 Ltr.	4,35 €
2003 Trollinger mit Lemberger „trocken“ QbA (Silberne Preismünze)	1 Ltr.	4,35 €
2004 Trollinger QbA	1 Ltr.	4,20 €
2004 Lemberger mit Trollinger QbA (Lemberger im Holzfass gelagert)	0,75 Ltr.	4,95 €
2004 Lemberger QbA (Silberne Preismünze)	1 Ltr.	4,35 €
2003 Helfensteiner Prädikat Kabinett	1 Ltr.	3,95 €
2003 Rotwein QbA (Silberne Preismünze)	1 Ltr.	3,35 €
2003 SPITALMEISTER JOHANNES BETZ Rotwein Cuveé QbA (Lemberger Barrique + Dornfelder)	0,75 Ltr.	5,95 €

### Sekt:

2002 Spätburgunder Rosé trocken (Silberne Preismünze)	0,75 Ltr.	7,95 €
--	-----------	--------

## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein: Obst-, Wein- und Gartenbauverein Markgröningen e.V.

Der Obst-, Wein- und Gartenbauverein e.V. (OWG) wurde im Mai 1926 gegründet. Der Verein bestrebt die Förderung und Unterstützung des Obst-, Wein- und Gartenbaus auf der Gemarkung Markgröningen / Unterriexingen. Der Verein hat zur Zeit 348 Mitglieder.

Folgende Aufgaben werden vom OWG wahrgenommen:

- Betrieb und Unterhalt der Wasserleitungen in den Weinberglagen
- Schnittkurse für Obst- und Beerenpflanzen.
- Preisgünstige Abgabe von Bedarfsartikeln für den Obst-, Wein- und Gartenbau. (z.B. Stichel, Pfähle, Rebstöcke)
- Informationsveranstaltungen für den Obst-, Wein- und Gartenbau
- Jährlich einen mehrtätigen Ausflug und einen Tagesausflug mit Besichtigungen als Informationsreise
- Günstiger Bezug der Verbandszeitschrift „Obst und Garten“
- Mitwirkung beim Schäferlauf mit der Wengertergruppe und beim Festbetrieb in der Kelter
- Ausrichtung eines Weinbergfestes und eines Kelterfestes (jährlich im Wechsel)
- Erstellung und Unterhaltung eines Weinlehrpfades durch die Markgröninger Weinlage St Johännser



## Bezugsquellen

### Markgröninger Sankt Johännser Genossenschaftsweine

Wolfgang <b>Trautwein</b> – Getränkehandlung Grabenstr. 33, 71706 <b>Markgröningen</b>	Tel. 07145-5338 Fax 07145-26212
<b>Dieterich</b> GmbH. – Getränkemarkt Helenenstr. 12. 71706 <b>Markgröningen</b>	Tel. 07145-931920 Fax 07145-9319225
<b>Lakowitz</b> M.u.D.GbR., - Getränkemarkt - Schlossgasse 17, <b>71706 Markgröningen</b>	Tel. 07145-8165 Fax 07145-7964
<b>WLZ-BayWa</b> AG., - Raiffeisen-Markt - Maulbronner Weg I, 71706 <b>Markgröningen</b>	Tel. 07145-96190 Fax 07145-961920
<b>Rühle</b> GmbH. , Getränke, Oberriexinger Str. 9A 71706 Markgröningen- <b>Unterriexingen</b>	Tel. 07147-7586 Fax 07147-13503
<b>L i n k</b> Tankstelle-Autohaus, Oberriexinger Str. 12 71706 Markgröningen- <b>Unterriexingen</b>	Tel. 07147-7643 Fax 07147-13566
<b>WLZ-BayWa</b> AG. - Raiffeisen-Lagerhaus - Hans-Krieg-Str.17, 71665 <b>Vaihingen/Enz</b>	Tel. 07042-95390 Fax 07042-953917
<b>Aldinger</b> GmbH. - Der Getränke-Spezialist - Einsteinstr. 22, 71665 <b>Vaihingen/Enz</b>	Tel. 07042-97022-0
<b>Aldinger</b> GmbH. - Der Getränke-Spezialist - Gremppstr. 20, 71665 <b>Vaihingen/Enz</b>	Tel. 07042-93260
<b>Kinzinger</b> , Erich - Weinverkaufsstelle - Rieter Str. 49, 71665 Vaihingen- <b>Enzweihingen</b>	Tel. 07042-15491
<b>WLZ - BayWa</b> AG - Raiffeisen-Lagerhaus - Raiffeisenweg I, 71254 Ditzingen- <b>Heimerdingen</b>	Tel. 07152-99500 Fax 07152-995047
<b>Bangerter</b> - Getränke - Hauptstr. 23/1, 71706 Markgröningen- <b>Unterriexingen</b>	Tel. 07147-8944
<b>Wagner</b> - Getränkemarkt - Robert-Bosch-Str. 15, 71701 <b>Schwieberdingen</b>	Tel. 07150-35351 Fax 07150-394646
<b>Ferber, Willi GmbH &amp; Co.</b> , Getränkehandel Marienstraße 20. 71732 <b>Tamm</b>	Tel.07141-602352

### Hier genießen Sie ganzjährig den Markgröninger Wein:

	Telefon:
Gaststätte Bären Finstere Gasse 1	07145 – 9 62 00
Ristorante Pizzeria Da Nina Schäferweg 39	07145 – 47 68
Fussballvereinsheim Casa Esmiralda Sportplatz Glemstal	07145 – 45 70
Gaststätte Goldener Becher Schlossgasse 4	07145 – 80 53
Gaststätte Goldener Hahnen Grabenstrasse 51	07145 – 53 85
Gaststätte Goldenes Hufeisen Münchinger Strasse 1	07145 – 90 07 37
Gaststätte Hirsch Ostergasse 8	07145 – 41 82
Gaststätte Krone Marktplatz 13	07145 – 45 08



Gaststätte Küferstüble M. Böhringer Mühlgasse 5	07145 – 54 05
Pizzeria Italia Gartenstrasse 1	07145 – 78 50
Ristorante-Pizzeria Löwen Ostergasse 28	07145 – 93 03 65
Schlosskeller Schlossgasse 17	07145 – 41 52
Gaststätte Wolf Schönbühlhof Schönbühlhof, Pforzheimer Strasse 32	07145 – 81 72
Restaurant Zum treuen Bartel Marktplatz 11	07145 – 9 62 90



## Was sind Besenwirtschaften?

Besenwirtschaften haben eine lange Tradition, es gibt sie in allen deutschen Weinbaugebieten und auch in Österreich, Südtirol und der Schweiz. Je nach Gebiet heißen sie Strauß-, Besen-, Buschen-, Rädle- oder Häckerwirtschaft. Echte Besenwirtschaften sind allerdings Beschränkungen bei der Anzahl der Sitzplätze, der Öffnungszeiten und der Speisen unterworfen. Selbstverständlich darf nur eigener Wein ausgeschenkt werden.

Heute hat ein Großteil dieser Weinwirtschaften Konzession, was der Besucher meist an der größeren Anzahl von Sitzplätzen und an einer



ausführlicheren Speisekarte erkennt. Ein wichtiger Aspekt der Besenwirtschaft ist der ungezwungene Kontakt zu anderen Weinfreunden.

Zusammenrücken ist selbstverständlich. Wer Lust auf ein fröhliches Treffen mit anderen Weinfreunden hat, dabei auch mitunter Gesang und musikalischer Unterhaltung nicht abgeneigt ist, der ist in diesen preiswerten selbstvermarktenden Wirtschaften richtig. Diese Wirtschaften zu finden, ist oft nicht leicht. Hierzu soll diese Broschüre ebenfalls dienen.

## Geschichte der schwäbischen »Besa«

Die Geschichte der schwäbischen »Besa« fängt um 800 mit einem Erlass Karls des Großen an. Dieser erlaubte den Bauern Teile des selbst angebauten und gekelterten Weins im eigenen Haus auszuschenken. Die Tradition hat sich bis heute gehalten und so wird auf vielen Höfen, angezeigt durch einen Besen, der vor die Türe gehängt wird, manchmal in der guten Stube der Bauern, manchmal in umgebauten Ställen und Nebenräumen, Wein ausgeschenkt und deftige Hausmannskost – oftmals aus eigener Schlachtung – serviert.



In der gemütlichen Atmosphäre lässt es sich gut Viertele „schlotzen“, mit Fremden und Einheimischen eng zusammen hocken und schnell ins Gespräch kommen.

Im Herbst sollte man auf keinen Fall den Neuen Wein und den Zwiebelkuchen versäumen.

Laut Gesetz darf aber ein Weinbauernhof für höchstens vier Monate im Jahr in höchstens zwei Zeitabschnitten eine Besenwirtschaft ohne Gaststättenerlaubnis in den eigenen Räumen betreiben.

Daher unsere Empfehlung: erkundigen Sie sich vorher, ob der »Besa« geöffnet ist!

## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein:

**Aichholzhof-Besen**  
**Inh. Fam. Willi Gröner**  
**Aichholzhof 2 – 71706 Markgröningen**  
**Tel.: 07145 / 6487**

### Getränke:

Tafelwein, Rot-, Rose o. Weißwein  
Schorle  
Apfelsaft-, Traubensaft-Schorle  
Cola-Mix  
Mineralwasser süß / sauer

### Speisen:

Grillfleisch mit Kräuterbutter u. Soße  
Siedfleisch, Meerrettich – Johannisbeergsälz  
Schlachtplatte  
Salzfleisch mit Brot  
1 Paar Bauernbratwürste mit Brot  
Leber- und Griebewürste mit Brot  
Gebackene Schinkenwurst mit 2 Spiegeleiern  
Vesperteller (Leber-, Grieben-, Schinkewurst, Schwartenm.)  
Besentoast (Salzfleisch, Ananas, Käse)  
Wengertertoast (Salzfleisch, Käse, Zwiebel, Schnittlauch)  
3 Spiegeleier  
Käsewürfel oder Käsebrot  
Griebenschmalbrot mit Zwiebeln  
Portion Kraut  
Gsälzbrot  
Kartoffelsalat  
Dienstag + Mittwoch: Schälrippe u. Knöchle  
Freitag: Schlachtplatte Spezial  
Samstag: Kutteln

### Spezialität:

Wir empfehlen Wengertertoast



## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein:

**Besenwirtschaft**  
**Familie Erwin Haumacher**  
**Hohe Anwande 38– 71706 Markgröningen**  
**Tel.: 07145 / 26030**



### Getränke:

Tafelwein, Rot-, Rotling, Weißwein  
Weinschorle  
Apfelsaft / Apfelschorle  
Traubensaft / Traubensaftschorle  
Sprudel süß / sauer  
Vitamingetränk

### Speisen:

Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat  
Grillfleisch mit rohen Zwiebeln und Brot oder Kartoffelsalat  
Schlachtplatte mit Kraut und Brot  
Salzfleisch mit Kraut oder Kartoffelsalat  
Siedfleisch mit Brot  
Bauernwurst mit Kraut oder Kartoffelsalat  
Fleischkäse mit Kraut oder Kartoffelsalat  
Ripple mit Kraut oder Kartoffelsalat  
Vesperteller  
Bauernwurst  
Käsewürfel oder Käsebrot  
Leber- und Griebenwurst  
1 Portion Kraut oder Kartoffelsalat

### Spezialität:

Wir empfehlen Siedfleisch mit Brot

## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein:

**Albe´s Besa**  
**Inh. Fam. Mattes**  
**Brückenstr. 5 – 71706 Unterriexingen**  
**Tel.: 07147 / 4574**  
**od. 0152 / 0201 4407**



### Getränke:

Tafelwein weiß / rot / rotling  
Schorle weiß / rot / rotling  
Apelschorle  
Multivitamin- / O-Saft  
Fanta / Cola  
Sprudel süß / sauer  
Schnaps

### Speisen:

Schlachtplatte mit Kraut  
Salzfleisch mit Brot  
Leber- und Griebenwurst mit Brot  
Ripple / Paprikawurst mit Brot  
Bauernbratwürste mit Brot  
Knöchle / Schälripple / Wurstsalat  
Rauchfleischplatte  
Vesperteller  
Luggeleskäsbrod, Knoblauchbrod  
Schmalzbrod  
Käsewürfel  
Portion Kraut  
Äbirakucha, Zwiebelkucha  
Besa-Toast

### Spezialität:

Wir empfehlen Äbirakucha und Zwiebelkucha

## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein:

**Besenwirtschaft Mayer**  
**Inh. Fam. Mayer**  
**Münchinger Straße 35 – 71706 Markgröningen**  
**Tel.: 07145 / 7691**

### Getränke:

Tafelwein weiß / rot  
Schorle weiß / rot  
Sprudel süß / sauer  
Cola, Fanta, Apfelsaft

### Speisen:

Besenbrot  
Schlachtplatte  
Salzfleisch mit Kraut und Brot  
Salzfleisch mit Brot  
Leber- und Griebenwurst mit Brot  
Leber- und Griebenwurst mit Kraut  
Hausgem. Bauernbratwurst mit Kraut und Brot  
Hausgem. Bauernbratwurst mit Brot  
Schnitzel natur oder paniert  
Portion Käse, gewürfelt, garniert  
Griebenschmalbrot  
Backofenbraten  
Kraut Portion extra  
Kartoffelsalat Portion extra  
Grillfleisch mit Brot  
Grillfleisch mit Kraut  
Zwiebelkuchen

### Spezialität:

Wir empfehlen hausgemachte Bauernbratwurst mit Kraut und Brot



## Die Experten in Sachen Markgröninger Wein:

**Schlüsselbergbesen**  
**Inh. Fam. Sattler**  
**Schlüsselberg – 71706 Markgröningen**  
**Tel.: 07145 - 5311**

### Getränke:

Tafelwein weiß / rot / rosé  
Schorle weiß / rot / rosé  
Apelschorle  
Mineralwasser süß / sauer  
Colamix  
Traubensaft  
Schnaps

### Speisen:

Schnitzel paniert mit Brot und Soße  
Grillfleisch mit Kräuterbutter, Soße und Brot  
Spezial (½ Grillfleisch + ½ Schnitzel)  
Schlachtplatte  
Salzfleisch mit Brot  
Kesselfleisch mit Brot  
Leber- und Griebenwurst mit Brot  
1 Paar grobe Bauernbratwürste mit Brot  
Fleischkäse mit / ohne Zwiebeln  
Rauschfleischteller  
Wurstsalat mit / ohne Käse  
Ripple mit Brot  
Besentoast  
Käsewürfel / Käsebrot  
Griebenschmalzbrot mit Zwiebeln  
Portion Kraut  
Kartoffelsalat (Fr., Sa. und So.)  
Gsälzbrot  
Knöchle und Schälripple (Mitwochs)

### Spezialität:

Wir empfehlen „Spezial“ mit Kartoffelsalat

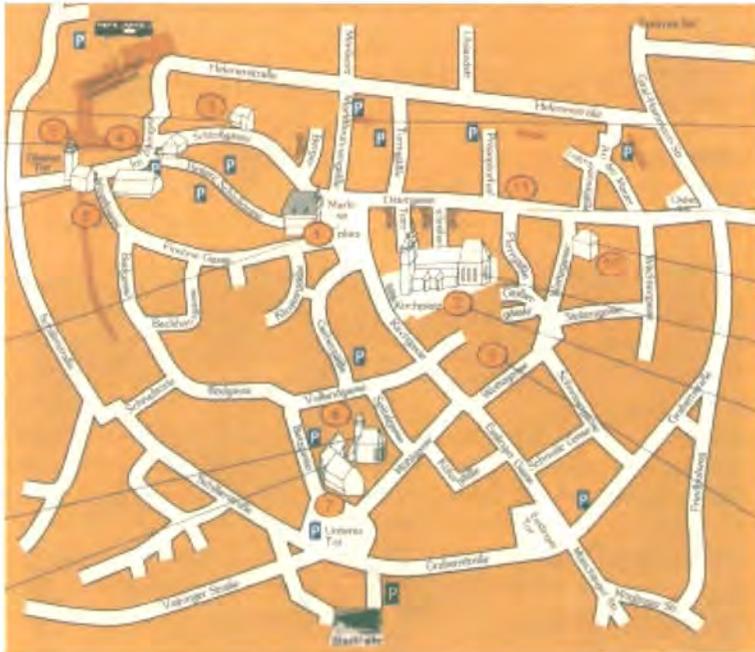


## Stadtführungen und Stadtrundgang:

Markgröningen bietet nicht nur in Sachen Wein allerlei Interessantes und Sehenswertes, auch die Stadtgeschichte sowie die historische Altstadt begeistern. Ein Stadtrundgang durch Markgröningens schöne Fachwerkgassen ist ein Erlebnis!

Hinweisschildern an den interessantesten Gebäuden bieten zudem interessante Informationen über deren Geschichte und Besonderheiten. Ausgangspunkt ist das Rathaus.

**Start:** 1.) Rathaus / Marktplatz; 2.) Bartholomäuskirche; 3.) ältestes Wohngebäude; 4.) Fruchtkasten; 5.) Oberes Tor; 6.) Wimpelinhaus; 7.) Spital; 8.) Spitalkirche; 9.) Haus Wettgasse 5; 10.) Vollandhaus; 11.) Ostergasse



## Weitere Informationen zu Markgröningen

Zudem besteht die Möglichkeit, an einer Stadtführung durch den historischen Stadtkern teilzunehmen. Nähere Informationen sowie Ansprechpartner finden Sie auf [www.markgroeningen.de](http://www.markgroeningen.de) oder unter Telefon **07145/13-0**.

**Weitere Informationen über Markgröningen, Veranstaltungen und Übernachtungsmöglichkeiten erhalten Sie bei der Stadtverwaltung.**



Stadt Markgröningen  
Marktplatz 1  
71706 Markgröningen

Telefon: 07145 / 13-0  
Bürgertelefon: 07145 / 13-245  
Telefax: 07145 / 13-131  
E-Mail: [info@markgroeningen.de](mailto:info@markgroeningen.de)  
Internet: [www.markgroeningen.de](http://www.markgroeningen.de)

Ach ja, gleich mal **VORMERKEN:**  
Der traditionelle **Markgröninger Schäferlauf** (das älteste schwäbische Heimatfest) findet jedes Jahr am letzten Augustwochenende statt.

## JU Markgröningen

Wir von der Jungen Union Markgröningen fühlen uns unserer Heimatstadt und dem Weinbau in Markgröningen stark verbunden. Daher wollen wir unser Stadtmarketing-Konzept Punkt für Punkt umsetzen. Mit dieser Broschüre möchten wir den Anfang hierzu machen, Ihnen unsere Stadt vorstellen und Sie auf einen Besuch in Markgröningen herzlich einladen.

Auf unsere Anregung hin, konnte in Zusammenarbeit mit der Weingärtnergenossenschaft und dem Obst-, Wein- und Gartenbauverein bereits der Markgröninger Weinlehrpfad konzipiert und im September 2005 eingeweiht werden.

Die erste Auflage dieser Broschüre „Rund um den Markgröninger St. Johännser Wein“ wird in allen aufgeführten Besenwirtschaften ausliegen.

Aus eigener Erfahrung können wir Ihnen versichern, dass es sich in jedem der hier genannten »Besa« gemütlich verweilen lässt und eine vortreffliche Umgebung für eine politische Diskussion gegeben ist.

Wenn Sie Interesse an unserer politischen Arbeit haben und mit uns in Kontakt treten wollen, würden wir uns darüber sehr freuen.

Ihre Junge Union Markgröningen

Markus Thumm  
(1. Vorsitzender)

eMail: [info@ju-markgroeningen.de](mailto:info@ju-markgroeningen.de)

Internet: [www.ju-markgroeningen.de](http://www.ju-markgroeningen.de)

### Impressum

**Auflage: 3.000 Stück**

**Ausgabe: 01 / 2006**

