

# Fundstücke

## Mahl mall!

Weil das Aroma der Muskatnuss so schnell verfliegt, reibt man sie besser frisch – zum Beispiel mit einer Muskatmühle aus der Werkstatt von Andreas Buchfink in Großbettlingen. Er verwendet dort auch Kirsch-, Apfel- und Birnenholz und verwandelt grobe Klötze in Schalen, Skulpturen, Salz- und Pfeffermühlen. Sogar hochwertige Füller und Kugelschreiber stellt er daraus her. Dabei hat er selbst erst vor wenigen Jahren damit angefangen, Holz zu bearbeiten. Inzwischen gibt er sein Wissen sogar in Drechselkursen an Interessierte weiter (Muskatmühle 45 Euro, [www.holzkunstab.de](http://www.holzkunstab.de), Telefon 0 70 22/4 86 05).



## Wärmendes Kunstwerk

Marianne Wurst ist Künstlerin und hat ihre Werke schon in Museen in New York und Tokio gezeigt. Dementsprechend kunstvoll sieht das aus, was die Textilgestalterin in ihrem Atelier in Oberdisingen zum Anziehen kreiert. Alles ist ihr Werk: vom Stoff über die Farben und Muster bis hin zum fertigen Hut, Kostüm oder Top. Auch den Filz stellt sie selbst her, vorwiegend aus Merinowolle, und kombiniert ihn häufig mit anderen Materialien. So hat sie beispielsweise für den Schal, der ein wärmendes Kunstwerk ist, mit Wolle direkt auf Organzaseide gefilzt (Schals zwischen 120 und 180 Euro, [www.filz-und-kunz.de](http://www.filz-und-kunz.de), Telefon 0 73 05/91 92 97).

## Bunte Heimat

Mit grünen, roten und gelben Nudeln, zweierlei Pestos und einem Prisécco aus der Manufaktur Jörg Geiger zeigt sich die Region von ihrer farbenprächtigen Seite: „Bunter Abend“ heißt der Geschenkkarton des Ulmer Unternehmens reg.io. Er enthält außerdem Informationen über die Hersteller sowie eine „Anleitung zum Glückhsein“, die erklärt, was mit den gelieferten Leckerbissen zu tun ist. Die Geschenkkartons „Gutes von Hier“ sind ausschließlich mit Produkten regionaler Erzeuger gefüllt und enthalten Mischungen für verschiedene Lebenslagen – von „Fit in den Morgen“ mit Hägenmark aus Bad Boll bis zum „Schwabenvesper Deluxe“ mit schwäbischem Whiskey (zwischen 26,75 und 58,30 Euro, [www.gutesvonhier.de](http://www.gutesvonhier.de), Telefon 07 31/49 20 94 40).

