

Seniorenbeirat der  
Deutschen Telekom AG (Göppingen)

**Rita Herrlinger**  
**Ottostr. 5**  
**73084 Salach**

Rita Herrlinger • T-Seniorenwandern • Ottostr. 5 • 73084 Salach

Alle  
Seniorinnen und Senioren  
Telekom AG Göppingen



16. Februar 2022

## **Einladung – Frühlingswanderung 17.03.2022**

Liebe Wanderfreundinnen und Wanderfreunde,

am 17.03.2022 wollen wir auf einem Teilstück des Hagenmarkpfads in Auendorf wandern.

Der zur Gemeinde Bad Ditzenbach gehörende, landwirtschaftlich geprägte Ort, der bis 1849 noch Ganslosen genannt wurde, ist überregional bekannt für seine aus der Hagebutte gewonnene vitaminreiche „Hägenmark“-Konfitüre, die hier schon seit über 150 Jahren hergestellt wird. Uns wird die kleine und feine Stephanus Kirche aufsperrt und ev. etwas erläutert. Danach gehen wir in die direkt angrenzende Hagebuttenmanufaktur Bäuerle. Ein Mitglied der Familie Clement wird uns einiges über die Herstellung von Hägenmark erklären und dann ist eine Einkaufsmöglichkeit von Waren direkt vom Erzeuger möglich..

Im Anschluss wandern wir zurück zu den PKW, s und fahren zur Einkehr nach Bad Ditzenbach in das Café Köhler direkt am Parkplatz des Thermalbades.

**Termin:** Donnerstag, **17.03.2022, 13:30 Uhr**

**Treffpunkt:** Wanderparkplatz bei der Blumenmühle Auf der Landstraße zwischen Auendorf und Bad Ditzenbach etwa in der Mitte an der Brücke über den Wettenbach.

**Anfahrt::** Von Göppingen kommend, über Heiningen, Gammelshausen in Richtung Bad Ditzenbach fahren, durch Auendorf ca. 1,5 km nach Ortsausgang ist auf der rechten Seite der schlecht gekennzeichnete Parkplatz.  
Von Geislingen oder A8 kommend in Bad Ditzenbach auf der Höhe vom Thermalbad in Richtung Auendorf ca. 2,5 km an der Brücke dann links einbiegen.

**Einkehr:** **ca. 16:00 Uhr** Cafe Köhler, Bad Ditzenbach

**Organisation:** Frau Sieglinde Allmendinger und Herr Michael Back

**Rita Herrlinger**  
**Ottostr. 5**  
**73084 Salach**

**Seniorenbeirat der  
Deutschen Telekom AG (Göppingen)**

Für Rückfragen steht Herr Back gerne zur Verfügung, Tel.: 07161 44922.

**Bitte beachtet die geltenden Schutz- und Hygienevorschriften des Landes Baden-Württemberg und bringt eine FFP2 Schutzmaske mit.**

Wir und die Wanderführer/in Sieglinde Allmendinger und Michael Back freuen uns jetzt schon, auf eure Beteiligung und hoffen auf schönes Frühlingswetter.

Liebe Grüße

***Rita und Siegfried Herrlinger  
sowie alle Wanderführerinnen und Wanderführer***



**Hagebuttenmark** ist eine bekömmliche Marmelade der besonderen Art, die aus Hagebutten, also den Früchten der Heckenrose hergestellt wird.

**Hagebuttenmark** enthält beispielsweise 20-mal mehr Vitamin C als die Zitrone. Wenn man Hagebutten trocknet und anschließend mahlt, entsteht ein Pulver. Dieses enthält viele **gesunde** Inhaltsstoffe, wie: Galaktolipide: helfen,

freie Radikale im Körper zu binden.

Hagebuttenmark kann auf verschiedene Weise Während die meisten Marmeladefabriken ihr Hagebuttenmark „industriell“ herstellen, wird in Auendorf seit über 250 Jahren das Hagebuttenmark „nach Hausfrauenart“ der „Auendorfer Art“ in schonender Weise so hergestellt, dass sich in der Marmelade noch sehr viel des Vitamin C der Hagebutte befindet.

Die Hagebutten werden hierbei durch 2 Walzen gepresst, dass sie aufspringen, werden so gelagert, bis sie „teigig“ sind und werden dann im Rohzustand passiert, einmal durch ein grobes Sieb zur Entfernung der Kerne der Hagebutte, dann durch ein feines Sieb zur Entfernung der Fruchthaare. Danach wird das rohe Hagebuttenmark (ohne Konservierungsstoffe) unter ständigem Rühren mit Zucker auf höchstens 75°C erhitzt und in heißem Zustand in Gläser abgefüllt und luftdicht verschlossen. So hält das Hagebuttenmark bei kühler Lagerung mindestens ein Jahr. Das rohe Hagebuttenmark wird auch direkt zum selber einmachen verkauft (dann aber mit dem Konservierungsstoff Benzoesäure).