



Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum Mössingen

Kursprogramm Januar bis Juli 2023

Schwäbisches
Streuobstparadies



Ein Zentrum der Kreativität: das Pausa-Quartier im Herzen der Blumenstadt Mössingen. Wo früher hochwertige Stoffe produziert wurden, ist heute ein lebendiges Industriedenkmal entstanden. In den denkmalgeschützten Gebäuden der weltbekannten Textildruckerei Pausa befindet sich seit 2018 das Streuobst-Infozentrum mit der angrenzenden Obstwerkstatt. Hier ist man – ganz in der Tradition der Pausa – kreativ und legt selbst Hand an. Ob Kochen, Basteln, Backen, Filzen, Saft pressen oder Kräuterkunde:

Für Groß und Klein, Alt und Jung, Anfänger und Profis ist viel geboten. Unsere fachkundigen Kursleiterinnen freuen sich auf Sie!

Übrigens: Die Obstwerkstatt kann auch für exklusive Gruppenangebote genutzt werden.

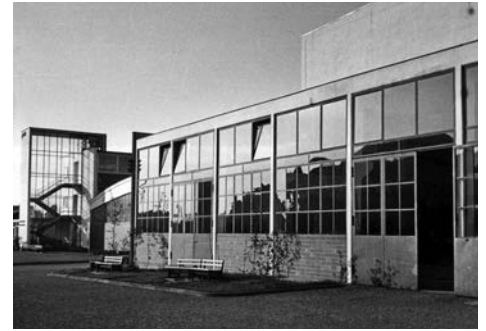
Streuobst-Infozentrum
mit Obstwerkstatt, Mössingen



Willkommen in der Obstwerkstatt

Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum
Löwensteinplatz 2
72116 Mössingen

www.streuobst-infozentrum.de



Die denkmalgeschützten Gebäude des Architekten Manfred Lehbruck waren bis 2004 der Standort der einst weltbekannten Textildruckfirma Pausa, die mit namhaften Künstlern und Designern wie Willi Baumeister, HAP Grieshaber, Leo Wollner, Walter Matysiak, Verner Panton, Andreas Felger und Anton Stankowski zusammenarbeitete.

Industriedenkmal Pausa



Im Infozentrum gibt es einen lebendigen Einblick in das Schwäbische Streuobstparadies. Die Landschaft der Superlative im Industriedenkmal Pausa. Wo sich früher die Werkstatt der Textildruckfirma befand, stehen jetzt fünf lebensgroße, stilisierte Obstbäume, die je einen Themenbereich aufgreifen:

- Geschichte mit Entstehung und Rückgang der Obstwiesen
- Tiere und Pflanzen der Streuobstwiese
- Erholungsraum Streuobstwiese mit seinen landschaftlichen Besonderheiten
- Veredelung, Pflege und Ernte der Bäume
- Unterschiede zu anderen Anbauformen

An Hörstationen kann man den Erzählungen des Baumwarts über den Obstbau vor vielen Jahren lauschen oder erfahren, was so ein alter, riesiger Birnbaum schon alles gesehen und erlebt hat.

Obsternten ist Knochenarbeit, macht aber auch richtig Spaß! Versuchen Sie es mal selbst und berühren Sie bei unserem Obsterntespiel alle leuchtenden Früchte so schnell Sie können. Bäume schneiden ist eine Wissenschaft für sich! Wer sich noch nicht traut, beim echten Baum loszulegen, der ist hier genau richtig: Bei unserem Baumschnittspiel können Sie am virtuellen Baum die Säge ansetzen und sich so z. B. an einem Erziehungs- oder Erhaltungsschnitt versuchen.

Apfel ist nicht gleich Apfel! Unser Mischpult zeigt Ihnen spielerisch den Unterschied zwischen Streuobstwiese, Obstanlage und Obstplantage und gibt Ihnen hilfreiche Infos zu Artenvielfalt, Arbeitsaufwand und Ertrag.

Streuobst-Infozentrum
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen
Telefon: 07125 3093263
www.streuobst-infozentrum.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Montag 9:00–19:00 Uhr

Streuobst-Infozentrum in Mössingen

Anmeldung:

Informationen, wo und bis wann Sie sich anmelden können sowie den jeweiligen Kursort, erhalten Sie auf den Seiten der Kurse.

Stornierungsgebühren:

Kostenfreie Absage bis 4 Tage vor Kursbeginn möglich. Danach berechnen wir 50%, bei Nichterscheinen 100% der Kurskosten.

Tipp:

Inhaber der KreisBonusCard erhalten bei Vorlage der Karte Vergünstigungen auf die Teilnahmegebühren. Kinder und Jugendliche zahlen nur die Materialkosten, Erwachsene zahlen nur 50% der Kursgebühr zzgl. der Materialkosten. Dieses Angebot wird ermöglicht mit Unterstützung durch das Netzwerk Streuobst Mössingen e. V.



Anmeldung



Kinder

Teenies

Kochen

Selbstgemacht

Kräuterführung

Entspannung

Viel praktisches Wissen erfährt man in unseren spannenden Workshops für Groß und Klein rund ums Kochen, Backen, Basteln und Gestalten:

Seite

- 15 ■ **07. Januar** Märchenhafte Kochparty
- 30 ■ **14. Januar** Wilder Christbaum
- 26 ■ **28. Januar** Kochen und backen ... aber VEGAN

Seite

- 32 ■ **02. Februar** Räucherwerkstatt
- 15 ■ **04. Februar** Märchenhafte Kochparty
- 16 ■ **18. Februar** Kunterbunte Faschingsküche
- 16 ■ **22. Februar** Wachswerkstatt: Schluss mit Plastik
- 17 ■ **23. Februar** Filzwerkstatt: Nassfilzen
- 26 ■ **25. Februar** Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze

- 27 ■ **09. März** After work cooking
- 32 ■ **25. März** Teil 1: Wilde Frühjahreskräuter
- 33 ■ **25. März** Teil 2: Wilder Senf
- 37 ■ **26. März** Streuobstwiesenbaden

Unsere Kurstermine Januar bis März 2023





Kinder**Teenies****Kochen****Selbstgemacht****Kräuterführung****Entspannung**

Seite

- 17 ■ **01. April** Osterspecial
- 18 ■ **03. April** Offene Werkstatt – Seedballs
- 18 ■ **05. April** Filzwerkstatt Küken-Zeit
- 19 ■ **06. April** Filzwerkstatt Ostereier nass filzen
- 27 ■ **15. April** Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptgerichte
- 28 ■ **19. April** Frühlingsgenüsse
- 19 ■ **22. April** Kräuterwerkstatt: Wilde Grüne
- 37 ■ **23. April** Streuobstwiesenbaden für Erwachsene
- 33 ■ **28. April** Wilder Löwenzahn

- 34 ■ **06. Mai** Kräuterwissen – Frühling Kräutervandern
- 28 ■ **11. Mai** Mediterrane Küche
- 29 ■ **13. Mai** Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Nachspeisen
- 29 ■ **20. Mai** Türkisch für Anfänger – Nachhilfe: Menü
- 34 ■ **26. Mai** Wilde Walnüsse
- 20 ■ **31. Mai** Kräuterdetektive
- 20 ■ **31. Mai** Streuobstwiesenbaden für Kinder

Seite

- 21 ■ **07. Juni** Bastelwerkstatt: Naturmaterialien
- 35 ■ **17. Juni** Mähen mit der Sense - der Weg zur blühenden Wiese
- 21 ■ **17. Juni** Cooles Familienkochen
- 30 ■ **21. Juni** Food to go

- 22 ■ **01. Juli** Backspaß mit Hefeteig
- 22 ■ **27. Juli** Raspelseifenwerkstatt

- 36 ■ **19. August** Kräutertradition: Kräuterbuschn

Unsere Kurstermine April bis August 2023

Die Kursleiterinnen und -leiter



Ivalu Eder

Schülerin, Guide im Infozentrum des Streuobstparadieses, Trainingsleiterassistentin und Handballtorfrau

In einer natur- und streuobstbegeisterten Familie aufgewachsen, habe ich von klein auf viel mit Naturmaterialien gearbeitet – Land Art im Sinne von Andy Goldsworthy oder auch einfach zu Hause im Garten. Der nachhaltige Umgang mit unseren Ressourcen ist mir ein

besonderes Anliegen „... halt, nicht wegwerfen, daraus kann man noch was machen!“ bekommt meine Mutter ständig zu hören.

Die Arbeit mit Kindern macht mir schon immer Spaß, sei es bei den Aktionen des Netzwerks Streuobst, beim Kinderturnen oder auf dem Bauernhof mit Pferden.

Daniela Häberle

Streuobstpädagogin, Kursleiterin für Streuobstwiesen- und Waldbaden, Gärtnerin, Landwirtin, Infozentrums-Guide und Kräuterpädagogin

„Sage es mir und ich werde es vergessen.
Zeige es mir und ich werde es vielleicht
behalten. Lass es mich tun und ich werde es
können.“ (Konfuzius)

Kinder mit Spaß und Freude tun zu lassen,
um Zusammenhänge zu verstehen und so
Natur kennen und schätzen zu lernen, ist mir
ein besonderes Anliegen.



Dr. Sybille Hartmann, Dr. Manuel Haus

promovierte Biochemiker, lange Jahre im
amtlichen bzw. privaten Umweltschutz tätig
Seit mehr als 20 Jahren betreuen wir als Paten
eine 7 Ar große Wiese und eine ebenso große
Pacht-Obstbaumwiese, mähen sie mit der
Sense und machen Heu. In dieser Zeit haben
wir gelernt, wie wichtig es ist, genau hin zu
schauen und zu erkennen, was auf der Wiese

passiert. In den 12 Jahren, in denen wir Sensen-
und Dengelkurse geben, ist es uns wichtig,
dieses Sehen bei den Kursteilnehmerinnen und
-teilnehmern zu fördern. Unsere Erfahrungen
und das technische Wissen rund um das Mä-
hen mit der Sense möchten wir gerne teilen.





Janina Kühnberger

Schauspielerin und Yoga-Lehrerin

Ich kam vor 22 Jahren auf die Welt und habe vor zehn Jahren entschieden, ein Leben ohne tierische Produkte zu leben. Seitdem beschäftige ich mich ausführlich mit dem Thema Allgemein-, Vegane-Ernährung und liebe es, nicht vegane Gerichte zu „Veganisieren“.

Hauptberuflich bin ich Schauspielerin und Yoga-Lehrerin. Ich freue mich unglaublich, Sie bei einem meiner „aber Vegan“ Kurse begrüßen zu dürfen. Gemeinsam werden wir uns genussvoll durch die vegane Welt schlemmen. Bis bald. Eure Janina

Annette Roggenstein

UGB-Gesundheits-Trainerin Bereich Ernährung, Fachberaterin für Säuglings- und Kinderernährung UGB

Schon in meiner Kindheit hat mich das Kochen begeistert. Auf dem Herd meiner Großmutter durfte ich „rumwerkeln“, ausprobieren und viel von ihr lernen. Diese Begeisterung und Kreativität möchte ich in meinen Kochkursen weitergeben. Regional, saisonal, lecker,

einfach und raffiniert sind die Rezepte meiner Erwachsenenkurse. Und was ich in der Küche meiner Großmutter erleben durfte, möchte ich an Kinder weitergeben und die Neugierde auf das Kochen und Backen wecken. Jedes Kind darf nach Herzenslust schnippeln, rühren, ausprobieren, naschen und kochen. Ich freue mich, wenn die Teilnehmer*innen begeistert (und mit gefüllten Dosen) nach Hause gehen.

Gyda Rupprecht

Lehrerin für Chemie, Kräuterpädagogin,
Infozentrums-Guide

Wir vergessen oft, dass die Pflanzen, die wir Unkraut nennen, kleine Zauberer sind. Unkraut ist das wild wachsende Kraut nicht. Aber wer kennt heute noch die Geheimnisse der Natur? Viele sind Heilkräuter vor unserer Haustür; wunderbare Pflanzen mit wundersamen Kräften. Zum Glück wachsen sie einfach überall. Sie

wahr zu nehmen, zu sehen, zu begrüßen, zu spüren und mit ihnen zu arbeiten – das bedeutet, täglich neue Schätze zu heben. Dieses alte Wissen möchte ich als Biologin, Pädagogin, Kräuterpädagogin und Volkshilfkundlerin an alle Interessierten in meinen Workshops weitergeben. Damit immer mehr Menschen nach dem Motto leben: „Lass deine Nahrung deine Heilmittel sein und deine Heilmittel deine Nahrung“. (Hippokrates von Kos)



Öznur Tekin

Leiterin Regionalladen Rottenburg

Öznur hat ihre Kindheit in Heimsheim in zwei Welten verbracht: der türkischen ihrer Eltern und der deutschen im Blumenladen der Nachbarn. Diese haben sie von klein an nicht nur in ihre Familie aufgenommen, sondern auch in die Welt des Blumenbindens, was sie traumwandlerisch beherrscht. Beim Kochen verarbeitet sie die Erlebnisse des Tages – was

sämtliche Nachbarn zu schätzen wissen! Diese beiden Passionen bringt die gute Seele des „Regionalladens“ in die Obstwerkstatt ein – und uns näher.



Silber Brunnen

Wir sind Schwaben

Probier's mal!



Jetzt schwätzet
onsre Flascha!

Die Flasch
kann schwätza:



Liebst du auch verwunschene Schlösser, magische Wälder und zauberhafte Märchenstunden? In dieser herzhaften und süßen Kochparty zaubern wir Rotkäppchens Kuchen, kochen Schneeweißchen und Rosenrots Lieblingspeise und sammeln für Sterntaler die Goldtaler. Vielleicht verraten uns auch die Bremer Stadtmusikanten, der Froschkönig oder das tapfere Schneiderlein ihre Lieblingsrezepte. Beim Schnippeln, Rühren, Backen und Kochen lassen wir uns von Märchengeschichten verzaubern.

Teilnahmegebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Samstag, 07. Januar 2023

10:00–13.30 Uhr

Märchenhafte Kochparty

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Anmeldeschluss: 04. Januar 2023



Samstag, 04. Februar 2023

10:00–13.30 Uhr

Märchenhafte Kochparty

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Anmeldeschluss: 01. Februar 2023

Samstag, 18. Februar 2023

10:00–13.30 Uhr

Kunterbunte Faschingsküche

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilder Luftschlangensalat auf den Tischen, lustige Clownsgesichter auf den Tellern!

Und dazu kunterbunter Nudelauflauf im Backofen, eine Partysuppe auf dem Herd, süße Apfelpfannkuchen, die gebacken werden wollen. Das wird ein farbenfroher und fantastischer Nachmittag!

Teilnahmegebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 15. Februar 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Mittwoch, 22. Februar 2023

10:00–11.30 Uhr

Wachswerkstatt: Schluss mit Plastik

Für 8- bis 14-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Schluss mit Plastik – Wir stellen Bienenwachstücher selbst her. Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Und wir stellen diese Tücher aus Bienenwachs und Kokosöl selbst her. Wenn du für dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst du deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mitbringen.

Teilnahmegebühr: 20 € – inkl. 10 € für Material,

Anmeldeschluss: 18. Februar 2023

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Vom Schaf zum Filz: Nassfilzen für Kinder

Wir verwenden ein ganz besonderes Produkt der Streuobstwiese und werden witzige Dinge aus Schafswolle nass filzen. Die Verarbeitung von Wolle braucht Geduld, denn Wolle lässt sich nicht hetzen. Sie gibt die Zeit vor, wann sie verfilzt. Wenn du diese Geduld mitbringst, bist du in diesem Kurs richtig und kannst mit wunderschönen Ergebnissen nach Hause gehen.

Teilnahmegebühr: 18 € – inkl. 7 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 19. Februar 2023

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Donnerstag, 23. Februar 2023

15:00–16:30 Uhr

Filzwerkstatt: Nassfilzen

Für 8- bis 12-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Osterspecial – rund, bunt und lecker

Wir wollen den Osterhasen beim Backen, Kochen, Basteln und Eierfärben unterstützen. Lass dich überraschen, was der Osterhase alles in seinem Einkaufskorb versteckt hat. Du wirst staunen, was wir aus all den mitgebrachten Lebensmitteln und Bastelsachen zaubern werden. Mehr verrate ich noch nicht. Freu dich auf einen Nachmittag voller Spaß und toller Rezepte. Bist du mit dabei? Die Rezepte kannst du leicht zu Hause nachkochen.

Teilnahmegebühr: 31 € – inkl. 12 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 29. März 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 01. April 2023

10:00–13:30 Uhr

Osterspecial

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Montag, 03. April 2023

14:00–17:00 Uhr

Offene Werkstatt – Seedballs

Für 6- bis 12-Jährige

mit Ivalu Eder

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

In der **offenen Werkstatt** darfst du dir selbst **Seedballs** herstellen. Die kleinen, lebendigen Wunderwerke warten nur darauf, ihre grüne Power auch bei dir zu entfalten, sobald sie etwas Wasser bekommen! Du kannst Seedballs heimlich im öffentlichen Raum aussäen, sozusagen als Verschönerung und Begrünung brachliegender Flächen. Oder du machst anderen oder einfach dir selbst eine Freude! Ab in den Topf und schauen, was passiert. Für die Erwachsenen bietet das Café eine schöne Aufenthaltszeit.

Teilnahmegebühr: 2 €/Portion (2–4 Seedballs)
Ohne Anmeldung. Komm im genannten Zeitraum vorbei und mach mit, solange du Lust hast! Es werden ca. 20 Min. für 1 Portion benötigt
Fragen unter: ivalu.eder@gmail.com



Mittwoch, 05. April 2023

10.00–11.30 Uhr

Filzwerkstatt – Küken-Zeit

Für 8- bis 12-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Filzwerkstatt: Das bunteste Ei von allen, hat uns am besten gefallen.

Doch plötzlich riss es ein, da muss wohl etwas drinnen sein ... Osterzeit – Küken-Zeit – Wir wollen flauschige Küken aus Filzwole basteln und ihnen ein schönes Nest bereiten ...

Teilnahmegebühr: 18 €
 – inkl. 7 € für Material
Anmeldeschluss: 01. April 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Vom Schaf zum Filz: Ostereier nass gefilzt
 Hei, juchhei, kommt herbei! Wir suchen das Osterei! Ostern steht vor der Tür und wir wollen bunte Eier aus Wolle nass filzen. Die Verarbeitung von Wolle braucht Geduld, denn sie lässt sich nicht hetzen. Die Wolle gibt die Zeit vor, wann sie verfilzt. Wenn du diese Geduld mitbringst, bist du in diesem Kurs richtig und kannst mit wunderschönen Ergebnissen nach Hause gehen.

Teilnahmegebühr: 18 €
 – inkl. 7 € für Material
Anmeldeschluss: 02. April 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Donnerstag, 06. April 2023

15:00–16:30 Uhr

Filzwerkstatt: Ostereier nass filzen

Für 8- bis 12-Jährige
 mit Daniela Häberle
 Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Kräuterwerkstatt: So schmecken die Wilden Grünen – Familienaktion für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson. Viele Wildkräuter in unserer Umgebung sind essbar und zudem schmackhaft. Möchtest du sie kennenlernen und probieren? Wir sammeln gemeinsam und verarbeiten sie zu Kräuterquark, Kräutersalz und Kräuterbutter. Auf frischem Brot ein Genuss! Wettergerechte Kleidung, lange Hosen, festes Schuhwerk (Zeckenschutz), ggfs Sonnenschutz.

Teilnahmegebühr: 20 € – inkl. 8 € für Material, pro Kind/Erwachsenen-Paar
Anmeldeschluss: 18. April 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de
 Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



Samstag, 22. April 2023

10:00–13:00 Uhr

Kräuterwerkstatt – Wilde Grüne

Für 6- bis 12-Jährige mit Begleitperson
 mit Daniela Häberle
 Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
 Mössingen

Montag, 31. Mai 2023

10:00–13:30 Uhr

Kräuterdetektive

Für 7- bis 12-Jährige
mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Dem Grün auf der Spur: Komm mit auf eine Kräuter-Erlebnisreise. Gemeinsam entdecken wir mit allen Sinnen, welche Kräuter sich auf der Fensterbank oder im Garten tummeln. Mit Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Maggikraut, Minze und mehr wird es aus den Töpfen und dem Backofen köstlich duften. Ich zeige Dir, wie Du Kräuterbutter herstellen kannst. Ein kleines selbstgebasteltes Kräuterbeet darf auch nicht fehlen. Dazu mixen wir uns leckere Kräuterlimonade.

Teilnahmegebühr: 31 € – inkl. 12 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 26. Mai 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Montag, 31. Mai 2023

15:00–16:30 Uhr

Streuobstwiesenbaden für Kinder

Für 6- bis 9-Jährige
mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Streuobstwiesenbaden für Kinder – achtsam durch die Wiese streifen. Wir wollen unsere Sinne schärfen und auf leisen Sohlen, ohne viele Spuren zu hinterlassen der Streuobstwiese mit ihren tierischen und pflanzlichen Bewohnern begegnen – ganz nach dem Vorbild der Ureinwohner Nordamerikas. Bitte zur Vorbeugung von Zeckenbissen lange Hosen und festes Schuhwerk tragen und an ausreichend Sonnenschutz denken.

Teilnahmegebühr: 15 €

Anmeldeschluss: 27. Mai 2023

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



Formen und Farben der Naturmaterialien als spannende Baustoffe nutzen.

Die Wiesen stehen in voller Blüte. Wir werden gemeinsam Blüten und Naturmaterialien sammeln und daraus kleine Kunstwerke und liebevolle Geschenke basteln.

Die Veranstaltung findet im Freien statt. Bitte zur Vorbeugung von Zeckenbissen lange Hosen und festes Schuhwerk tragen und an ausreichend Sonnenschutz denken.

Teilnahmegebühr: 17 € – inkl. 5 € für Material

Anmeldeschluss: 03. Juni 2023

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



Mittwoch, 7. Juni 2023

10:00–11:30 Uhr

Bastelwerkstatt: Naturmaterialien

Für 7- bis 12-Jährige
mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Cooler Familienkochen – Kochspaß garantiert

Du hast Lust, mal etwas ganz anderes zu machen? Zusammen mit Mama, Papa, Oma, Opa oder auch mit der Tante oder dem Onkel zu kochen? Dann bist du hier genau richtig. Aus frischen Zutaten bereiten wir zusammen großartige Rezepte zu: herrlich bunt und vielfältig, verblüffend einfach herzustellen und mal ganz ohne Fleisch. Am fein gedeckten Tisch werden wir dann genüsslich miteinander tafeln. Lasst Euch überraschen.

Teilnahmegebühr: 38 € – inkl. 12 € für Material,

Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
pro Kind/Erwachsenen-Paar

Anmeldeschluss: 14. Juni 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 17. Juni 2023

10:00–13:30 Uhr

Cooler Familienkochen

Für 7- bis 12-Jährige mit Begleitperson
mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, 01. Juli 2023

10:00–13.30 Uhr

Backspaß mit Hefeteig

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Huch, was geht denn da? – Backspaß mit Hefeteig. Selbstgebackenes schmeckt und es zu backen, macht Spaß. Heute erfährst du Spannendes über Getreide, Mehl und Hefeteig. Du darfst rühren, kneten, ausrollen, formen und füllen. Neben süßen Zimtschnecken, Apfeltaschen, Schokohörnchen und Co finden auch deftige Brötchen, Minibrote, Minipizzen oder deine eigenen Kreationen ihren Platz auf dem Backblech. Mmmh, wie das duften wird. Freu dich auf einen erlebnisreichen Backnachmittag.

Teilnahmegebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 26. Juni 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Donnerstag, 27. Juli 2023

14:00–17.00 Uhr

Raspelseifenwerkstatt

Ab 6 Jahren

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilde Seifen – Raspelseifenwerkstatt für Kinder und Jugendliche

In der offenen Werkstatt darfst du dir selbst duftende Seifen herstellen. Rohseife wird dabei mit heimischen Kräutern versetzt und in die Wunschform gebracht. Komm einfach vorbei und mach mit! Aufenthaltszeit ca. 30 bis 45 Minuten, dann wechseln die Gruppen. Für die Erwachsenen bietet das Café eine schöne Aufenthaltszeit.

Teilnahmegebühr: 4 €/Seife

Ohne Anmeldung. Offene Werkstatt, Aufenthaltsdauer ca. 30 – 45 Minuten





**Menschen, die
kompetent beraten.**

Ganz in Ihrer Nähe.

Wir beraten Sie gerne
über gewinnbringende
Geldanlagen, individuelle
Finanzierungen, Bau-
sparen, Immobilien und
Versicherungen. Fragen
Sie uns!

www.ksk-tuebingen.de

**Weil's um mehr als Geld
geht.**



**Kreissparkasse
Tübingen**

BOCKMEYER

Von der Frucht bis zur Abfüllung - Alles aus einer Hand!



Wir begleiten und unterstützen Sie mit Know-How und der richtigen Auswahl an Produkten für Ihren Betrieb.

Und was
machen
Sie aus
Ihrem Obst?



Alles für die **Brennerei**,
Obstsaftverarbeitung, **Wein-** und
Saftherstellung sowie für
Essigherstellung und **Selbstvermarkter...**

Karl **Bockmeyer** Kellereitechnik GmbH

Zementwerk 3 • 72622 Nürtingen • T 07022 933 430 • info@bockmeyer.de • www.bockmeyer.de

**Der Weg zu einer
besseren Welt beginnt
vor der Haustür.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.



**VR Bank
Tübingen eG**

Langjähriger
Partner des
Schwäbischen
Streuobst-
paradieses!



Samstag, 28. Januar 2023

15:30–19:30 Uhr

Kochen und backen ... aber VEGAN

mit Janina Kühnberger

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

VEGANes Kochen und Backen – aber richtig!

Klima-, umwelt- und tierfreundliches Kochen ist einfach, lecker und gesund, wenn man die entsprechenden Tricks kennt. Darum gibt es zunächst eine Einführung in die Grundkenntnisse: Welche Ersatzstoffe gibt es, wie kann ich sicher sein, ausreichend Mineralstoffe und Vitamine zu erhalten und was muss supplementiert werden? Anschließend geht es an die praktische Umsetzung an Herd und Ofen!

Teilnahmegebühr: 43 € – inkl. 15 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 24. Januar 2023

unter: janina.kuehnberger@freenet.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 25. Februar 2023

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Mezze bezeichnet im Türkischen die Vorspeisen aber zugleich auch die Tradition und Art des Servierens. Meist werden auf einem Teller ganz bestimmte Gerichte serviert, die eine Zwischenmahlzeit darstellen können oder als Salat-Ersatz als Vorspeise dienen. Dazu gehören Dolma, Haydari, Muhammara, Tarator, Cacic, Biberli Yoğhurt Salatası, Babagannuş sowie ein türkischer Käse – Beyaz Peyniri. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 45 € – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 22. Februar 2023

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



After work cooking – einfach, lecker und gesund
 In meinem Kochkurs zeige ich Ihnen, wie Sie mit wenig Zeitaufwand leckere und gesunde Gerichte zaubern. Lernen Sie alltagstaugliche und vollwertige Rezepte aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten kennen, die mit wenig Zeit auch nach Feierabend gelingen – ohne Fertigprodukte, Zusatzstoffe & Co. Praktische Tipps und das Wissen um die bunte Vielfalt vollwertiger Lebensmittel „stehen auch auf dem Speiseplan“. Alle Gerichte sind vegetarisch

Teilnahmegebühr: 43 € – inkl 17 € für Lebensmittel, Getränke, Rezeptheft
Anmeldeschluss: 05. März 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Donnerstag, **09. März 2023**
 17:00–20:30 Uhr

After work cooking

mit Annette Roggenstein
 Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Die Vielfalt der Türkischen Küche entdecken.
 Eine der interessantesten Eigenschaften der türkischen Küche ist doch die Vielfalt und Abwechslung. So groß wie die Türkei ist auch das Speiseangebot der verschiedenen Regionen. Besuchen Sie unseren türkischen Kochkurs und lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise ins Morgenland ein. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 45 € – inkl 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 12. April 2023
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, **15. April 2023**
 17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptspeisen

mit Öznur Tekin
 Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Mittwoch, 19. April 2023

17:00–20:30 Uhr

Frühlingsgenüsse

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Frühlingsgenüsse auf dem Teller

Bald fängt wieder alles an zu grünen und zu blühen. Deshalb holen wir heute den Frühling mit seinen herrlichen Farben und Düften in die Küche. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche Rezeptideen. Erste zarte Salatblätter, duftende Kräuter der heimischen Wiesen, knackiges Gemüse und vieles mehr lassen grenzenlos und lecker vegetarisch kochen. Ein garantiert genussreicher Abend.

Teilnahmegebühr: 41 € – inkl 17 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 15. April 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Donnerstag, 11. Mai 2023

17.00–20.30 Uhr

Mediterrane Küche

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Urlaubsfeeling pur mit köstlichen Rezepten inspiriert von der Mittelmeerküche. Sonnensattes Gemüse, bestes Olivenöl, würzige Kräuter, schmackhafter Käse und duftende Gewürze sind wichtige Bestandteile. Aus regionalen und saisonalen Produkten kochen wir raffinierte Hauptgerichte, Suppen, Aufstriche, Salate und Desserts aus Urlaubsländern wie Italien, Griechenland, Frankreich und Spanien. Freuen Sie sich auf eine Reise zu den besten vegetarischen Mittelmeerküchen.

Teilnahmegebühr: 41 € – inkl. 17 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 07. Mai 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Türkische Nachspeisen im Handumdrehen

Durch die einstige Zugehörigkeit zum osmanischen Reich sind türkische Desserts und Süßigkeiten sehr vielfältig und nicht ausschließlich in der Türkei zu finden. Sütlac ist ein Reispudding aus dem Ofen. Baklava ist die bekannteste Süßigkeit, die es in vielen verschiedenen Ausführungen gibt: mit Blätterteig oder Yufka, mit unterschiedlichen Arten von Sirup oder Nüssen für die Füllung.

Teilnahmegebühr: 45 € – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 10. Mai 2023

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 13. Mai 2023

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Nachspeisen

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Vielfalt und Reichtum der Türkischen Küche wird in ein Menü gezaubert. Die türkische Küche stellt eine Weiterentwicklung der ursprünglich nomadischen Kochtradition der Turkvölker durch die Einflüsse der sie umgebenden Volksgruppen wie der Perser oder der Völker des Mittelmeerraumes dar. Daraus entwickelte sich im Zusammenspiel mit der osmanischen Lebensweise die charakteristische türkische Küche, die hier zu einem Menü kombiniert werden. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 45 € – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 16. Mai 2023

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 20. Mai 2023

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Nachhilfe: Menü

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Mittwoch, 21. Juni 2023

17:00–20:30 Uhr

Food to go

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Essen unterwegs muss nicht vom Imbiss sein. Ob zu Fuß, im Auto, auf der Arbeit oder beim Picknick auf der grünen Wiese: selbstgemachte Köstlichkeiten hängen jeden Snack von der Straßenecke ab. Wir lernen leckere, leichte und gesunde Rezepte für die Lunchbox oder das Glas kennen. Keine langweiligen belegte Brote mehr: Lassen Sie sich überraschen von außergewöhnliche Rezepten, sowie Tipps und Tricks rund um das Verpacken. Alle Gerichte sind vegetarisch.

Teilnahmegebühr: 41 € – inkl 17 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 17. Juni 2023

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 14. Januar 2023

14:00–17:00 Uhr

Wilder Christbaum

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Ein Christbaum hat mehr zu bieten als nur in der Ecke zu stehen! Nach einem wilden Leben in der Natur, steht der Christbaum schön geschmückt an den Weihnachtstagen in der Stube und erfreut uns. Das muss aber nicht das Ende für den Baum sein! Im Workshop erfahren und erleben Sie Weiterverarbeitungen für Leib und Seele. Dazu sollte Ihr Baum aber tatsächlich aus der Natur stammen, ungespritzt und nicht vom Baumarkt sein, da sonst eine Weiterverarbeitung nicht zu empfehlen ist!

Teilnahmegebühr: 28 €

– inkl. Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 09. Januar 2023

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: getrocknete Nadeln und Zweige des Weihnachtsbaumes, Gefäße für Reste





Aus Zukunft Alltag machen >

Kompetent, engagiert und nachhaltig – mit der EnBW.

EnBW Energie Baden-Württemberg AG · Eltstraße 1-5 · 78532 Tuttlingen

Donnerstag, **02. Februar 2023**

18:00–ca. 20:00 Uhr

Räucherwerkstatt

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Räucherwerk selbst gemacht. Der Winter ist noch nicht vorbei, aber der Frühling gewinnt langsam an Kraft – die Zeit des „Lichterfestes“ ist gekommen. Einst war es die Zeit des Neubeginns, den reinigende Räucherrituale begleiteten und so Heilimpulse setzten und Wohlbefinden positiv beeinflussten. Auch heute können wir diesen Effekt nutzen und die entschleunigende Wirkung eines Rituals neu entdecken. Wir werden verschiedenes Räucherwerk verarbeiten und so traditionelle Räucherpflanzen kennenlernen.

Teilnahmegebühr: 28 €

– inkl. 10 € für Material

Anmeldeschluss: 29. Januar 2023

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Samstag, **25. März 2023**

13:30–ca. 15:30 Uhr

Teil 1:

Wilde Frühjahreskräuter

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Schützenhaus Mössingen

Teil 1: Wilde Frühjahreskräuter – Kräuterführung und Senferstellung

Wir streifen durch das Streuobstparadies und schauen nach den ersten wilden Kräutern auf den Wiesen. Wir werden gemeinsam Wildkräuter kennenlernen und probieren. Wer möchte, kann für den 2. Teil seine eigenen Kräuter für den Lieblings-Frühjahreskräutersenf sammeln.

Beide Teile können auch getrennt gebucht werden.

Teilnahmegebühr: 18 €

Anmeldeschluss: 20. März 2023

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de



Teil 2: Bald beginnt die Grillsaison!

Senfherstellen, das geht tatsächlich ganz einfach und birgt Suchtgefahr! Wer auf den Geschmack gekommen ist, kauft keinen Senf mehr im Supermarkt. Bei der Herstellung verschiedener Frühlings-Senfarten weise ich in das „Geheimnis“ der Senfherstellung ein.

Beide Teile können auch getrennt gebucht werden.

Teilnahmegebühr: 26 €

– inkl. 6 € für Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 20. März 2023

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 25. März 2023

16:00–19:00 Uhr

Teil 2: Wilder Senf

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Jeder kennt den Löwenzahn – aber weiß auch jeder, was man mit ihm machen kann?

Auch als „Bettsoicher“ bei uns bekannt, muss er nicht ein unliebsames Kraut im Garten sein. Nach dem Workshop werden Sie ihn lieben. Wir werden ihn kulinarisch, volksheilkundlich und auf vielfältige andere Weise nutzen.

Teilnahmegebühr: 29 €

– inkl. 5 € für Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 24. April 2023

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: Gefäße für Reste



Freitag, 28. April 2023

17:00–20:00 Uhr

Wilder Löwenzahn

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, **06. Mai 2023**

10:00–ca. 12:00 Uhr

Kräuterwissen - Frühlingskräuterwanderung

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Kräutertradition. Für Hildegard von Bingen war „Viriditas“ die Kraft, die allem Lebendigen zugrunde liegt. Diese „Grünkraft“ findet sich in zahlreichen Wildkräuter unserer Umgebung und kann uns helfen, den Organismus nach dem langen Winter wieder in Schwung zu bringen. Wir werden gemeinsam Wildkräuter kennenlernen, sammeln und probieren. Die gesammelten Schätze verarbeiten wir zu Kräuterquark, Kräutersalz und Kräuterbutter. Auf frischem Brot ein Genuss!

Teilnahmegebühr 25 €

Anmeldeschluss 02. Mai 2023

– inkl. 10 € für Material

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Freitag, **26. Mai 2023**

17:30– ca. 20:00 Uhr

Wilde Walnüsse

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Walnüsse sind selten und sehr beliebt in den Streuobstwiesen – nicht nur bei den Besitzern! Walnüsse vor Johanni gesammelt und verarbeitet, lassen diese zur besonderen Delikatesse werden. Verschiedene Möglichkeiten werde ich an diesem Abend vorstellen und Sie können einige ihrer eigenen Walnüsse auch gleich mitbringen und verarbeiten. So werten Sie die Walnüsse nochmals auf und haben, bevor „Fremdsammler“ kommen, schon selbst eine Freude an ihren eigenen Nüssen!

Teilnahmegebühr: 29 €

– inkl. 10 € für Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 22. Mai 2023

unter: gyda-rupprecht@t-online.de



Sensenkurs– der Weg zur blühenden Wiese.

Auf vielen kleineren Garten- und Obstbaumgrundstücken ist die Hand-Sense das ideale Gerät. Sie erlaubt durch angepasste Schnittzeitpunkte den lichtliebenden Wiesenblumen das Wachsen, Blühen und Versamen. Das Mähen von Wiesen mit der Sense ist keine altmodische Technik, sondern passt mit dem Verzicht auf Kraftstoff und Lärm, dem geringen Platzbedarf und der nachgewiesenen Schonung von Kleintieren und Insekten optimal zu den heute anstehenden Herausforderungen in der Landschaftspflege.

In unserem Kurs lernen Sie, welche Sense zu ihnen passt, welche Schritte vor dem Einsatz der Sense wichtig sind und natürlich den richtigen Bewegungsablauf, damit das mühevolle Mähen auch wirklich gelingt. Um lange Freude am Mähen mit der Sense zu haben, gehören auch Sensenpflege und das Dengeln der Sense zum Inhalt des Kurses. Dazu gibt es zwischendurch ein kräftiges Vesper.

Teilnahmegebühr: 45 €

– inkl. Getränke und Vesper

Anmeldeschluss: 13. Juni 2023

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Bitte kommen Sie mit festem Schuhwerk/Gummistiefeln. Das Werkzeug (Sensen, Dengelwerkzeug) wird gestellt. Kaufen Sie zum Kurs keine neue Sense (Empfehlungen im Kurs). Eigene Sensen können Sie mitbringen. Zur Schonung der Kleidung beim Dengeln bitte ein altes Handtuch o. ä. Falls abgesagt werden muss, erfolgt die Benachrichtigung per E-Mail.



Samstag, 17. Juni 2023

07:30–13:30 Uhr

Mähen mit der Sense – der Weg zur blühenden Wiese

mit Dr. Sybille Hartmann und
Dr. Manuel Haus

Treffpunkt: Streuobstwegle unterhalb des
NABU-Biotops in Mössingen (Infotafel
„Bäume einer Streuobstwiese“)

Samstag, 19. August 2023

10:00 – ca. 12:00 Uhr

Kräutertradition: Kräuterbuschn

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Traditionelle Verwendung der Kräuter aus den Streuobstwiesen. Unsere Vorfahren wussten, wie viel Kraft in Kräutern steckt. Sie nahmen die Hilfe der Pflanzen dankbar an. Zur Vorratshaltung wurden diese frisch geerntet zusammengebunden und zum Trocknen aufgehängt. Daraus entstanden die „Kräuterbuschn“. Wir werden uns gemeinsam auf die Suche nach heilkräftigen Wildkräutern machen und diese, ergänzt durch Gartenkräuter, zu dekorativen und nützlichen Sträußen binden.

Teilnahmegebühr 20 €

– inkl. 10 € für Material

Anmeldeschluss 15. August 2023

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Raus aus der Hektik des Alltags, Momente der Stille genießen, die Wiese mit allen Sinnen erleben – einfach nur da sein: mit angeleiteten Achtsamkeitsübungen eintauchen in die Natur: die feinen Geräusche des Windes wahrnehmen, die Vielfalt der Formen und Farben entdecken, den Duft der Kräuter riechen und so Kraft und Inspiration für den Alltag schöpfen. Nach einer Zeit der Entspannung sammeln wir Kräuter und stellen ein (Wild-)Kräutersalz her.

Teilnahmegebühr 26. März: 25 €

– mit Kräutersalzherstellung

Teilnahmegebühr 23. April: 20 €

– ohne Kräutersalzherstellung

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte mitbringen: Warme Kleidung (Zwiebellook), festes Schuhwerk

Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.

Sonntag, **26. März 2023**

17:00 – ca. 19:00 Uhr

Streuobstwiesenbaden

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Olgahöhe, Mössingen

Anmeldeschluss: 22. März 2023



Sonntag, **23. April 2023**

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Streuobstwiesenbaden

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden, Mössingen

Anmeldeschluss: 19. April 2023



www.blauer-engel.de/uz34
- ohne giftige Wirkstoffe

Streuobstwiesen bieten unzähligen Pflanzen, Tieren und Insekten einen intakten Lebensraum. Aeroxon setzt sich für den Schutz und Erhalt von Streuobstwiesen ein und fördert bundesweit Projekte im Natur- und Umweltschutz.

Aeroxon Insect Control GmbH, Bahnhofstraße 35, D-71332 Waiblingen

* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



Das Qualitätssiegel „familien-ferien in Baden-Württemberg“

Die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg verleiht das Qualitätssiegel „familien-ferien in Baden-Württemberg“ für besonders familienfreundliche Urlaubsorte, Unterkünfte und Ausflugsziele in Baden-Württemberg. Alle zertifizierten Anbieter erfüllen dabei wichtige Kriterien für Familien, wie z.B. Programme für Kinder, Kinderwagentaugliche Wege oder öffentlich nutzbare Wickelmöglichkeit. Alle drei Jahre werden diese Kriterien vor Ort erneut überprüft, um dem hohen Anspruch des Siegels weiterhin gerecht zu werden. Nur wer die Anforderungen erfüllt, erhält das Siegel mit dem Löwen „Leo Lustig“ darauf.

Wir freuen uns, dass auch das Streuobst-Infozentrum seit 2022 das „familien-ferien-Siegel“ tragen darf und wünschen allen kleinen und großen Besuchern viel Spaß beim Entdecken und Erleben.



Wir sind „ausgezeichnet“!

Ausflugsziel gesucht? Streuobst-Infozentrum gefunden!

Für Erwachsenen-Gruppen ab 10 Personen bietet das Streuobst-Infozentrum mit dem angrenzenden Café Pausa viele interessante und individuelle Möglichkeiten. Wie wäre es z. B. mit einer Führung durch das Infozentrum und anschließender Verkostung von leckeren Produkten wie Cidre, Saft oder Dörrobst? Oder vielleicht eine Führung durch die Mössinger Streuobstwiesen und danach ins Café Pausa zu Mittagessen und Verkostung?

Mit Gruppen in die Obstwerkstatt und ins Streuobst-Infozentrum

Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten, Ihren Ausflug in die Welt des Streuobstes interessant und lehrreich zu gestalten – auch für Menschen mit leichtem Handicap.

Sprechen Sie uns einfach an
unter Telefon: 07125 3093263
oder schreiben Sie uns an:
obstwerkstatt@streuobstparadies.de





**Den Kindergeburtstag mal woanders feiern?
Mit der Schulklasse Apfelmus kochen?
Kein Problem in der Obstwerkstatt!**

Hier wird Hand angelegt, wenn Obst zu leckerem Apfelmus, Marmelade oder Gelee verarbeitet wird, Futterglocken für Vögel entstehen oder individuelle T-Shirts mit Apfelpdruck gestaltet werden. Anschließend geht es gemeinsam ins direkt angrenzende Streuobst-Infozentrum, um sich an den verschiedenen Stationen beim Erntespiel zu messen oder sich als Singvogel zu üben – gerne auch mit kleiner Einführung zum Thema Streuobstwiesen, Artenvielfalt und spannendem Quiz. Natürlich können die Streuobstwiesen – auf Wunsch mit fachkundiger Führung – auch direkt erlebt werden: Das Mössinger „Streuobstwegle“ rundet den Besuch perfekt ab.

Auf Kindergruppen, wie Schulklassen, Kindergärten und Kindergeburtstage warten verschiedene Angebote im Streuobst-Infozentrum und in der Obstwerkstatt.

Details und weitere Informationen erhalten Sie in der Geschäftsstelle des Schwäbisches Streuobstparadies e. V. in Bad Urach
unter Telefon: 07125 3093263
oder per E-Mail unter:
obstwerkstatt@streuobstparadies.de



Fotos: Corinna Spitzbarth



Im Café Pausa in Mössingen steht das Thema Streuobst im Mittelpunkt. Das Obst aus den umliegenden Streuobstwiesen wird in der Küche verwertet und im gastronomischen Angebot vielseitig berücksichtigt. Auch die Produkte in den Verkaufsregalen haben Streuobstbezug und im angrenzenden Hauptinformationszentrum des Vereins Streuobstparadies kann man viel über unsere Streuobstwiesen lernen.

Das Café wird von der AiS inklusiv gGmbH betrieben und von Mitarbeitern mit und ohne Behinderung bewirtschaftet.

Unsere Öffnungszeiten sind: Mittwoch - Montag 9:00 - 19:00 Uhr, Dienstag Ruhetag

Café Pausa • Löwensteinplatz 2 • 72116 Mössingen • Tel.: 07473 9568846 • www.cafe-pausa.de



Vogelgezwitscher, ein Spiel aus Licht und Schatten, der Duft von würzigem Heu und reifem Obst – im Herzen Baden-Württembergs liegt das Schwäbische Streuobstparadies. 1,5 Millionen Obstbäume, über 5.000 Tier- und Pflanzenarten, fast in Vergessenheit geratene Obstsorten, unzählige Obstbauern, Mostereien, Brennereien und Akteure zeichnen diese besondere Region aus.

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V. setzt sich für diese einmalige und schützenswerte Landschaft ein.

Schwäbisches Streuobstparadies e.V.
Bismarckstraße 21, 72574 Bad Urach
Telefon: 07125 309 32 63
kontakt@streuobstparadies.de
www.streuobstparadies.de

Schwäbisches
Streuobstparadies



Wir danken unseren Fördermittelgebern, die es ermöglicht haben, das Streuobst-Infozentrum und die Obstwerkstatt zu eröffnen:



sowie die Landkreise Böblingen, Esslingen, Göppingen, Reutlingen und Zollernalbkreis

Wir danken unseren Sponsoren, die den laufenden Betrieb des Infozentrums ermöglichen:



Schwäbisches
Streuobstparadies



Bildnachweis: Stadtarchiv Mössingen, Angela Hammer, Schwäbisches Streuobstparadies, Petra Kottmann, Sabine Mall-Eder, pixabay
Gestaltung: Ina Ludwig, www.inaludwig.de