

## Veranstaltungen Obstwerkstatt und Streuobst-Infozentrum 2021

Die Aktivitäten finden in der Obstwerkstatt des Schwäbischen Streuobstparadieses, Löwensteinplatz 2 (neben Café Pausa) in Mössingen statt. Die Anmeldung erfolgt per E-mail über die jeweiligen Kursleiterinnen (außer es gibt abweichende Angaben bei der Kursbeschreibung) und muss aufgrund der Lebensmittelbeschaffung bis 3 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Die Teilnehmerzahl ist meist auf 8-12 Personen begrenzt – frühes Anmelden lohnt sich!



Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Kinder Kochen  7 – 12 J.	Samstag: 23.10.2021  10:00 – 13:00 Uhr  Oder  15:00 – 18:00 Uhr	Eine tolle Knolle – die Kartoffel  Kinderkochkurs mit Annette Roggenstein	<b>Eine tolle Knolle die Kartoffel</b> Kartoffeln esst ihr am liebsten nur als Pommes? Gemeinsam wollen wir heute entdecken, was für leckere Gerichte man sonst noch aus der Kartoffel zaubern kann. Zusammen werden wir mit viel Spaß und Spannung Kartoffeln unterschiedlich zubereiten. Der Apfel darf dabei natürlich nicht fehlen. Wir werden schälen, schnippeln, reiben, braten, backen und noch vieles mehr. Außerdem verrate ich euch ein paar Geheimnisse über die Kartoffel. Lasst euch überraschen!  Teilnahmegebühr: 22 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 20.10.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Mitbringen: evtl. Kochschürze, mehrere Gefäße für leckere Reste
Selbst- gemacht	Freitag: 29.10.2021  18:00 – 20:30 Uhr	Wilder Senf  mit Gyda Rupprecht	<b>Senf selbst herstellen</b> Das geht tatsächlich ganz einfach und birgt Suchtgefahr! Wer auf den Geschmack gekommen ist, kauft keinen Senf mehr im Supermarkt. Bei der Herstellung eines Streuobstwiesensenfes und eines Waldsenfes weise ich in das „Geheimnis“ der Senfherstellung ein.  Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 6 € Material- und Lebensmittelkosten + Rezeptheft Anmeldeschluss: 26.10.2021 - unter <a href="mailto:gyda-rupprecht@t-online.de">gyda-rupprecht@t-online.de</a> Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kinder  ab 6 J.	Samstag: 30.10.2021  10:00 – 11:30 Uhr	Futterglocken basteln  mit Daniela Häberle	<b>Familien-Aktionstag für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson</b> Es wird Winter – wir wollen unseren gefiederten Freunden helfen, gut über den Winter zu kommen und basteln schöne Futterglocken aus Tontöpfen für Garten, Balkon oder die Obstwiese.  Teilnahmegebühr: Insgesamt 13 € inkl. 5 € Materialkosten Anmeldeschluss: 27.10.2021 - unter <a href="mailto:d.haeberle@gmx.de">d.haeberle@gmx.de</a>

Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Kinder 8-12 J.	Mittwoch: 03.11.2021  10:00 – 11:30 Uhr	Bienenwachstücher herstellen  <b>Herbstferienprogramm</b> mit Daniela Häberle	<b>Schluss mit Plastik – Wir stellen Bienenwachstücher selbst her</b> Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Wenn du für dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst du deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mitbringen.  Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 8 € Materialkosten Anmeldeschluss: 01.11.2021 - unter <a href="mailto:d.haeberle@gmx.de">d.haeberle@gmx.de</a>
Kinder Kochen 7 – 12 J.	Mittwoch: 03.11.2021  15:00 – 18:00 Uhr	Piratenküche  <b>Herbstferienprogramm</b> mit Annette Roggenstein	<b>Piratenküche – Der Entdeckerkochkurs</b> Du hast Lust auf Abenteuer, möchtest um die Welt schippern und einfach mal ein Pirat oder eine Piratenbraut sein? Dann lass uns gemeinsam Pizzainseln entdecken, die Piratenkeksdose plündern und viele Küchenabenteuer erleben. Heute darf jeder Schätze entdecken, zubereiten und der Küchenkapitän sein. Freu dich auf viele leckere Piratengerichten, Spiel, Spaß und Kreativität. Ich bin dabei. Du auch? Die Rezepte bekommst du natürlich mit nach Hause.  Teilnahmegebühr: 22 € inkl. 10 € Material-, Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 01.11.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für leckere Reste
Kinder Kochen 8 – 12 J.	Donnerstag: 04.11.2021  10:00 – 13:00 Uhr	Kids-Koch-Club  <b>Herbstferienprogramm</b> mit Annette Roggenstein	<b>Kids-Koch-Club</b> ... für kleine Sternköche von morgen. Kreativ kochen, spielerisch etwas über Ernährung lernen und dabei zum kleinen Gourmet werden. Hast du Lust auf leckere Lieblingsessen, süße Nachtische oder pffiffige Naschereien? Dann bist du hier genau richtig. Wir schnippeln, schälen, kochen, backen und haben eine Menge Spaß! Dabei lernst du spielerisch die Lebensmittel kennen, die wir bearbeiten und mit denen wir tolle Kreationen zaubern! Beim Zubereiten ist probieren und naschen erlaubt. So macht kochen richtig Spaß.  Teilnahmegebühr: 22 € inkl. 10 € Material-, Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 01.11.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für leckere Reste
Kinder Ab 8 J.	Donnerstag: 04.11.2021  15:00 – 16:30 Uhr	Futterglocken basteln  <b>Herbstferienprogramm</b> mit Daniela Häberle	<b>Es wird Winter...</b> Wir wollen unseren gefiederten Freunden helfen, gut über den Winter zu kommen und Basteln schöne Futterglocken aus Tontöpfen für den Garten, Balkon oder die Obstwiese.  Teilnahmegebühr: 13 € inkl. 5 € Materialkosten Anmeldeschluss: 02.11.2021 - unter <a href="mailto:d.haeberle@gmx.de">d.haeberle@gmx.de</a>

Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Kochen	Samstag: 13.11.2021  16:30 - 20:30 Uhr	Köstlichkeiten aus dem Ofen  mit Annette Roggenstein	<b>Köstlichkeiten aus dem Ofen</b> Quiche, Gratin und Aufläufe sind echte Geheimtipps für die unkomplizierte und schnelle Küche. Gerade jetzt in der kalten und dunklen Jahreszeit sind die wärmenden Gerichte aus der Küche unentbehrlich. Sie sind schnell vorbereitet und verbreiten während des Backens einen leckeren Duft. Bei diesen Köstlichkeiten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt und können mit vielen verschiedenen Zutaten zubereitet werden – je nachdem, was der Kühlschrank gerade hergibt. Sie bringen als Beilage oder Hauptgang Abwechslung auf den Tisch und sind teilweise auch für unterwegs ein Gaumenschmaus. Lassen Sie sich überraschen, welche leckeren Nachtische wir aus dem Ofen zaubern. Die Vielfalt raffinierter Rezepte wird Sie begeistern. Alle Gerichte sind vegetarisch und lassen sich leicht und ohne großen Aufwand zu Hause umsetzen. Die Rezepte liegen selbstverständlich zum Mitnehmen und Nachkochen bereit.  Teilnahmegebühr: 34 € inkl. 16 € Material- und Lebensmittelkosten. Anmeldeschluss: 09.11.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für evtl. Reste
Selbst gemacht	Freitag: 29.11.2021  17:00 – 20:00 Uhr	Adventskränze  mit Öznur Tekin	<b>Selbst gemacht</b> Zur Einstimmung auf die Adventszeit werden wir Adventskränze (oder Gestecke) aus heimischem Material selbst binden und in gemütlicher Runde die Tipps und Tricks beim Kranzbinden erlernen.  Teilnahmegebühr: 18 € zzgl. Material (ca. 10 €, nach Bedarf) Anmeldeschluss: 26.11.2021 - unter <a href="mailto:sabine.mall@gmx.net">sabine.mall@gmx.net</a> Bitte mitbringen: Rebscheren, wenn vorhanden
Kinder Kochen  7 – 12 J.	Samstag: 20.11.2021  10:00 – 13:00 Uhr	Muffins, Waffeln & Co.  <b>Herbstferienprogram</b> mit Annette Roggenstein	<b>Muffins, Waffeln &amp; Co für Schleckermäulchen</b> Hast du Lust einmal selbst Muffins, Waffeln oder Pfannkuchen zu backen? Du weißt aber nicht, wie das geht? Dann sei dabei. Backen ist nämlich gar nicht so schwer und macht total viel Spaß. Ich zeige und erkläre dir wie das ganz einfach geht. Wir rühren und backen zusammen kleine bunte Kuchen, die du zuckersüß verzieren darfst. Auch leckere Waffeln und Pfannkuchen z.B. mit Äpfeln dürfen nicht fehlen, die wir mit Puderzucker, Schokolade, Früchten oder Apfelmus verspeisen. Und damit der Spaß nicht zu kurz kommt, habe ich eine kleine Bastelüberraschung für dich dabei. Die Rezepte darfst du natürlich mit nach Hause nehmen. Du kannst sie ganz leicht nachkochen.  Teilnahmegebühr: 22 € inkl. 10 € Material-, Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 17.11.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Bitte mitbringen: Kochschürze, mehrere Gefäße für leckere Reste

Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Selbst gemacht	Samstag: 27.11.2021  18:00 – 20:00 Uhr	Wilde Geschenke  mit Gyda Rupprecht	<b>Selbstgemachte Geschenke</b> Weihnachten kommt auch dieses Jahr gewiss. Selbstgemachte Geschenke mit heimischen Zutaten können hier in gemütlicher Runde rechtzeitig vorbereitet werden. Was genau? Das ist eine vorweihnachtliche Überraschung!  Teilnahmegebühr: 18 € zzgl. Materialkosten (ca. 6 €) inkl. Rezeptheft Anmeldeschluss: 24.11.2021 - unter <a href="mailto:gyda-rupprecht@t-online.de">gyda-rupprecht@t-online.de</a>
Kinder  8 – 12 J.	Donnerstag: 02.12.2021  15:00 – 16:30 Uhr	Filzwerkstatt  mit Daniela Häberle	<b>Filzwerkstatt: Weihnachten steht vor der Tür – kleine Geschenke nass gefilzt</b> Bist du noch auf der Suche nach dem passenden Geschenk? Selbstgemachtes aus Filzwolle bereitet bestimmt große Freude. 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: 14 € inkl. 7 € Materialkosten Anmeldeschluss: 29.11.2021 - unter <a href="mailto:d.haeberle@gmx.de">d.haeberle@gmx.de</a>
Kochen	Samstag: 04.12.2021  16:30 – 20:30 Uhr	Weihnachtsmenü  mit Annette Roggenstein	<b>Weihnachten steht vor der Tür</b> und der Duft von Lebkuchen, Zimt und Tannengrün zieht durch die Luft. Bereitet Ihnen das mehr Stress als Freude? Sie haben noch keine Idee für das Weihnachtsmenü? Sie möchten für die Liebsten ein ausgefallenes Festessen zaubern aber nicht den ganzen Abend in der Küche stehen? Dann lade ich Sie heute ein. Gemeinsam werden wir verschiedene Menüs kochen – von der außergewöhnlichen Vorspeise bis zum Dessert und anderen süßen Köstlichkeiten. Auf dem Speiseplan stehen Zutaten, die zu genussvollen aromastarken Gerichten verarbeitet werden und Ihre Gäste in Staunen versetzen lässt. Lassen Sie sich überraschen wie Rotkohl, Rote Bete, Kartoffel, Pilze, Hülsenfrüchte, Apfel, Birne & Co. neue Geschmackserlebnisse versprechen. Sie werden begeistert sein vom Gaumenschmaus ohne tierische Produkte. Freuen Sie sich auf raffinierte Rezepte, die sich wunderbar vorbereiten lassen und Sie so das Weihnachtsfest entspannt mit der Familie und Freunden genießen können. Tipps und Tricks für die Planung, Vorbereitung und Ideen für einen festlich dekorierten Tisch zu Hause inklusive. In gemütlicher Runde und in weihnachtlichem Ambiente werden wir all die Köstlichkeiten genießen und uns auf die Weihnachtszeit einstimmen. Alle Gerichte sind vegetarisch und lassen sich leicht und ohne großen Aufwand zu Hause umsetzen. Die Rezepte mit vielen Tipps gibt es zum Nachkochen mit nach Hause.  Teilnahmegebühr: 34 € inkl. 16 € Material-, Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 01.12.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Bitte mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für leckere Reste

Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Kinder mit Begleitperson ab 6 J.	Samstag: 11.12.2021  10:00 – 12:00 Uhr	Weihnachtliches Nagelbild  mit Daniela Häberle	<b>Familien-Aktionstag für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson: Heute wird gehämmert... weihnachtliche Nagelbilder</b> Kannst du schon mit Hammer und Nagel umgehen und hast Lust, damit kleine Kunstwerke zu schaffen? Dann bist du hier richtig. Wir wollen Nagelbilder mit weihnachtlichem Motiv basteln.  Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 7 € Materialkosten Anmeldeschluss: 08.12.2021 - <a href="mailto:d.haeberle@gmx.de">d.haeberle@gmx.de</a>
Kinder Kochen 7 – 12 J.	Samstag: 11.12.2021  15:00 – 18:00 Uhr	Weihnachtsbäckerei  mit Annette Roggenstein	<b>In der Weihnachtsbäckerei...</b> backen wir so manche Leckerei. Plätzchen, Lebkuchen, Tannenbäume, Weihnachtsmänner und noch vieles mehr finden heute ihren Platz auf dem Backblech. Wir kneten, formen, stechen aus und verzieren nach Herzenslust unsere Weihnachtsbäckereien. Lecker wird es heute in der Küche duften und überall glitzern von Silbersternchen und vielen bunten Farben. Und damit du deine selbstgebackenen Weihnachtsleckereien auch verschenken kannst, habe ich schöne Bastelideen in meinem Korb dabei, die wir gemeinsam herstellen. Ein Nachmittag voller Spaß und Kreativität! Die Rezepte darfst du natürlich mit nach Hause nehmen. Du kannst sie ganz leicht nachbacken.  Teilnahmegebühr: 22 € inkl. 10 € Material-, Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 08.12.2021 - unter <a href="mailto:Annette70@gmx.net">Annette70@gmx.net</a> Bitte mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für leckere Reste
Kinder 8 – 12 J.	Donnerstag: 16.12.2021  15:00 – 16:30 Uhr	Filzwerkstatt  mit Daniela Häberle	<b>Filzwerkstatt: Weihnachten steht vor der Tür – kleine Geschenke nass gefilzt</b> Bist du noch auf der Suche nach dem passenden Geschenk? Selbstgemachtes aus Filzwolle bereitet bestimmt große Freude. 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: 14 € inkl. 7 € Materialkosten Anmeldung bis 13.12.2021 - <a href="mailto:d.haeberle@gmx.de">d.haeberle@gmx.de</a>