Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum Mössingen

Kursprogramm September bis Dezember 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:

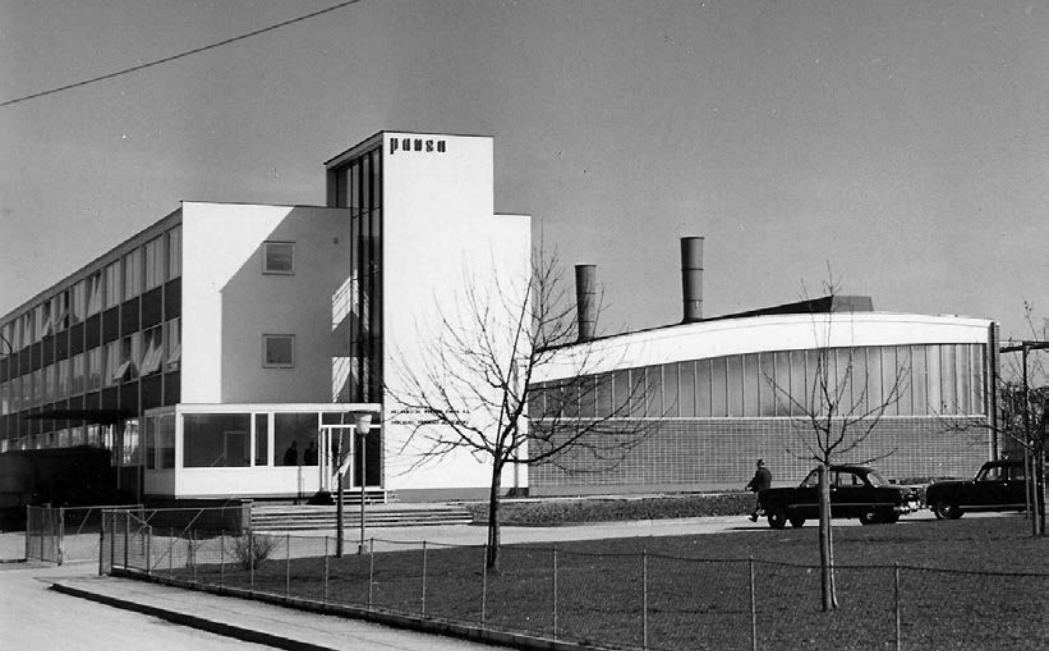
Für Groß und Klein, Alt und Jung, Anfänger und Profis ist viel geboten. Unsere fachkundigen Kursleiterinnen freuen sich auf Sie!

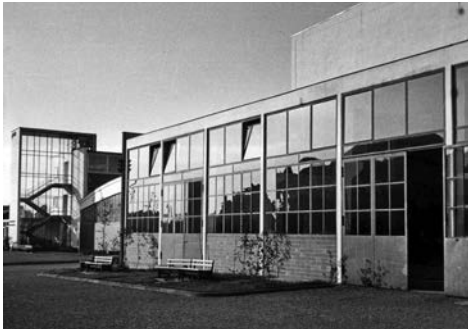
Übrigens: Die Obstwerkstatt kann auch für exklusive Gruppenangebote genutzt werden.

Willkommen
in der Obstwerkstatt

Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum
Löwensteinplatz 2
72116 Mössingen

www.streuobst-infozentrum.de





Die denkmalgeschützten Gebäude des Architekten Manfred Lehmbruck 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
kontakt@streuobstparadies.de
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 | 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

13 **23. September** Herbst im Glas
13 **24. September** Streuobstwiesenbaden
14 **27. September** Vielfalt aus dem Bienenvolk

14 **07. Oktober** Aufbauseminar „Obstsorten bestimmen“
15 **07. Oktober** Teil 1: Wilde Kräuter
15 **07. Oktober** Teil 2: Wilder Senf
16 **13. Oktober** Wilder Kräuterspaziergang
16 **14. Oktober** Feuer und Flamme – Familienaktion
17 **21. Oktober** Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze!
17 **25. Oktober** Die Quitte – das vergessene Kernobst
18 **28. Oktober** Superfood – köstliches Herbstgemüse

Seite

18 **04. November** Entdeckungsreise in die kunterbunte Herbstküche
19 **08. November** Räucherwerkstatt
19 **11. November** Fermentieren
20 **18. November** Futterglocken herstellen – Familienaktion
20 **18. November** Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptspeisen
24 **29. November** Bastelwerkstatt: Weihnachtsdeko

24 **01. Dezember** Wilde Nadelbäume
25 **02. Dezember** Weihnachtliche Nagelbilder – Familienaktion
25 **02. Dezember** Brotaufstriche, Dips und Pesto
26 **08. Dezember** **NEU**: Wilde grüne Kosmetik
26 **09. Dezember** Weihnachtsbäckerei
27 **09. Dezember** Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Menü
27 **13. Dezember** Bastelwerkstatt: Bienenwachstücher
28 **28. Dezember** Räucherwerkstatt: Die Raunächte

Unsere Kurstermine

Ob Weihnachten, Geburtstag, Muttertag oder Firmenjubiläum – ein schönes Geschenk zu finden, das Freude macht, ist manchmal gar nicht so leicht.

Wie wäre es mit einem Gutschein für einen unserer zahlreichen kreativen Kurse in der Obstwerkstatt? Auf Wunsch erstellen wir Ihnen einen personalisierten Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag, der für alle Kurse in der Obstwerkstatt eingelöst werden kann. Gültigkeitsdauer: 3 Jahre ab Ausstellungsdatum.

Einfach mailen an:
kontakt@streuobstparadies.de
und schon ist Ihr Gutschein unterwegs.

Geschenk gesucht?

Die Kursleiterinnen und -leiter

Daniela Häberle

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

„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.

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 Volksheilkundlerin 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

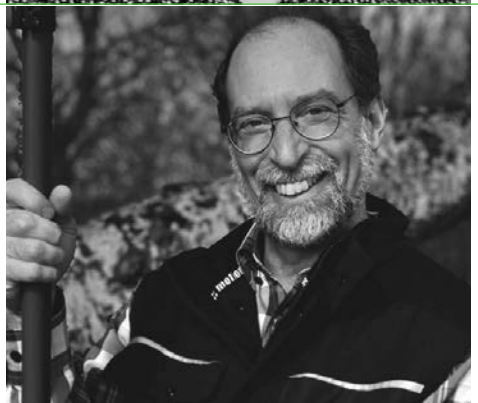
Leiterin Regionalladen Rottenburg

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.

Markus Zehnder

Pomologe, Fachberater für Obst- und Gartenbau, Buchautor

Markus Zehnder aus Balingen ist Fachberater für Obst- und Gartenbau beim Landratsamt Zollernalbkreis und ein erfahrener Pomologe. Seine Leidenschaft sind alte Obstsorten, ihre Aromen und Verwendungsmöglichkeiten. Ein besonderes Anliegen ist es für ihn, das Wissen um diese Sorten an eine junge Generation weiterzugeben.



Silber Brunnen
Wir sind Schwaben
Jetzt schwätzet onsre Flascha!
Die Flasch kann schwätza:
Probier's mal!
© LANG-FILM Medienproduktion
www.aeffleundpferdle.de

Den Herbst ins Glas gepackt
In diesem Kurs werden wir heimisches Obst, Gemüse und Kräuter winterfit machen. Raffinierte, aber einfache Rezepte für den Vorratsschrank oder auch zum Verschenken: regional, saisonal und ohne Zusatzstoffe wie Glutamat, Farb- und Aromastoffe, etc. Lassen Sie sich überraschen, wie vielfältig Obst und Gemüse lecker ins Glas gebracht werden kann Tipps und Tricks zum Thema Einkochen runden den Kurs ab.

Teilnahmegebühr: 46 € – inkl. 20 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 19. September 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gläser mit Deckel (80 ml – max. 400 ml, auch im Kurs zu erwerben)

Samstag, **23. September 2023**
15:30 – 19.30 Uhr
Herbst im Glas

mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Streuobstwiesenbaden – die Wiese mit allen Sinnen erleben, Momente der Stille genießen
Raus aus der Hektik des Alltags, einfach nur da sein. Tauchen Sie mit angeleiteten Achtsamkeitsübungen in die Natur ein. Nehmen Sie die feinen Geräusche des Windes wahr, entdecken Sie die Vielfalt der Formen und Farben, riechen Sie den Duft der Kräuter und schöpfen Sie so Kraft und Inspiration für den Alltag. Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.

Teilnahmegebühr: 20 €
Anmeldeschluss: 20. September 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de
Bitte mitbringen: Warme Kleidung (Zwiebellook), festes Schuhwerk

Sonntag, **24. September 2023**
17:00 – ca. 19:00 Uhr
Streuobstwiesenbaden

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Wanderparkplatz
Olgahöhe Mössingen

Mittwoch, **27. September 2023**
18:00 – ca. 20:30 Uhr

Vielfalt aus dem Bienenvolk

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Vielfalt aus dem Bienenvolk
Die Bienen geben so viel mehr als leckeren Honig. Propolis, Pollen und Wachs sind weitere wertvolle Produkte, die wir vielfältig nutzen können. An diesem Abend werden wir sie zu kulinarischen und heilkräftigen Köstlichkeiten, Cremes und Bienenwachstüchern verarbeiten. Lassen Sie sich überraschen, was so alles im Bienenvolk steckt.

Teilnahmegebühr: 35 € – inkl. 15 € für Material
Anmeldeschluss: 23. September 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Samstag, **07. Oktober 2023**
09:00 – 16:00h

Aufbauseminar „Obstsorten bestimmen“

Mit Markus Zehnder
Treffpunkt: Vortragsraum Tonnenhalle (gegenüber Obstwerkstatt), Pausa-Areal

Obstsorten bestimmen
In diesem Seminar werden jährlich wechselnde Themen der Pomologie intensiver behandelt und vorhandenes Wissen in Theorie und Praxis aufgefrischt. In diesem Jahr ist die Erarbeitung und Besprechung einer einheitlichen Nomenklatur zur Beschreibung von Frucht- und Baumeigenschaften geplant. Die TeilnehmerInnen sollten bereits gute Vorkenntnisse in der Sortenbestimmung haben.

Teilnahmegebühr: 80,00 € (direkte Mitglieder des Vereins Schwäbisches Streuobstparadies zahlen nur 70,00 €) – inkl. Seminarunterlagen und Tagungsverpflegung
Anmeldeschluss: 29. September 2023
unter: kontakt@streuobstparadies.de

Wilde Kräuter
– Kräuterführung und Senfherstellung (2 Teile)
Wir streifen durch das Streuobstparadies und schauen nach den wilden Kräutern des Herbstes auf den Wiesen. Gemeinsam werden wir Wildkräuter kennenlernen und probieren. Wer möchte kann für den 2. Teil seine eigenen Kräuter für den Lieblings-Herbstkräutersenf sammeln.
Beide Teile können auch getrennt gebucht werden.

Teilnahmegebühr – Teil 1: 18 €
Anmeldeschluss: 03. Oktober 2023
unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Samstag, **07. Oktober 2023**
13:30 Uhr – 15:30 Uhr
Teil 1:
Wilde Kräuter
mit Gyda Rupprecht
Treffpunkt: Schützenhaus Mössingen

Senf herstellen (2.Teil)
Senfherstellen, das geht tatsächlich ganz einfach und birgt Suchtgefahr! Wer auf den Geschmack gekommen ist, kauft keinen Senf mehr. Bei der Herstellung verschiedener Herbstsenfs weise ich in das „Geheimnis“ der Senfherstellung ein.

Teilnahmegebühr – Teil 2: 29 €
– inkl. 8 € für Material und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 03. Oktober 2023
unter: gyda-rupprecht@t-online.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Samstag, **07. Oktober 2023**
16:00 – 19:00 Uhr
Teil 2:
Wilder Senf
mit Gyda Rupprecht
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Freitag, **13. Oktober 2023**
17.30 – ca. 20.00 Uhr

Wilder Kräuterspaziergang

mit Gyda Rupprecht
Treffpunkt: Schützenhaus Mössingen

Wilder Kräuterspaziergang
Beim gemütlichen Schlendern durch die Streuobstwiesen am frühen Abend tauchen wir in die Welt der Wildkräuter ein, erfahren von deren Wirkung und Bedeutung und läuten gemeinsam das Wochenende ein. Bitte kommen Sie wettergerecht gekleidet und mit festem Schuhwerk. Sollte witterungsbedingt eine Absage notwendig sein, erfolgt diese per E-Mail.

Teilnahmegebühr: 15 €
Anmeldeschluss: 09. Oktober 2023
unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Samstag, **14. Oktober 2023**
10:00 – ca. 13:00 Uhr

Feuer und Flamme – Familienaktion

mit Daniela Häberle
Treffpunkt:
Wanderparkplatz Linden Mössingen

Feuer und Flamme – Familienaktion für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson
Das Feuer ist seit tausenden von Jahren der Begleiter des Menschen. Feuer wärmt, macht Nahrung schmackhaft und sorgt für gemütliche Stimmung. Wir werden auf unterschiedliche Weise Feuer machen und die Brennbarkeit von Materialien aus der Natur testen. Wenn wir es geschafft haben, gemeinsam ein Feuer zu entfachen, können wir eine einfache Mahlzeit aus Kartoffeln und Wildkräuterquark zubereiten und genießen.

Teilnahmegebühr: 20 € pro Kind/Erwachsenen-Paar – inkl. 8 € für Material
Anmeldeschluss: 10. Oktober 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de
Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.

Türkisch für Anfänger: Mezze
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 Salatersatz als Vorspeise dienen. Dazu gehören Dolma, Haydari, Muhammara, Tarator, Cacıc, Biberli Yoğhurt Salatası, Babagannuş sowie ein türkischer Käse – Beyaz Peyniri. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 46 € – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 17. Oktober 2023
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Samstag, **21. Oktober 2023**
17:00 – 21:00 Uhr
Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze!
mit Öznur Tekin
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Die Quitte – das vergessene Kernobst
Unsere Urgroßmütter wussten die Quitte noch zu schätzen und haben daraus viele Leckereien gezaubert. Sie hat aber nicht nur kulinarisch einiges zu bieten, sondern ist auch kosmetisch sehr wertvoll. Von Quittencrumble über Quittenlikör bis Quittenöl und -creme werden wir an diesem Abend einige Facetten dieses vielfältigen Obstes kennenlernen und ausprobieren.

Teilnahmegebühr: 34 € – inkl. 12 € für Material
Anmeldeschluss: 21. Oktober 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Mittwoch, **25. Oktober 2023**
18.00 – ca. 21.00 Uhr
Die Quitte – das vergessene Kernobst
mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, **28. Oktober 2023**
16:30 – 20:00 Uhr

Superfood – köstliches Herbstgemüse

mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Superfoods wie Acai oder Chiasamen fliegen um die halbe Welt. Aber warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah! Unsere regionalen Produkte wie Brokkoli, Kohl, Kürbis, Hafer, Leinsamen oder Apfel und Birne von der Streuobstwiese sind echte Nährstoffwunder mit Vitaminen, Mineralstoffen und gesunden Fetten. Erfahren Sie, was Superfood ausmacht und welche heimischen Pflanzen dazugehören. Wir bereiten raffinierte vegetarische Speisen ohne großen Aufwand zu.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl. 18 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 24. Oktober 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste.

Samstag, **04. November 2023**
10:00 – 13:00 Uhr

Entdeckungsreise in die kunterbunte Herbstküche

mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Kunterbunte Herbstküche
Gemeinsam wollen wir die bunte Jahreszeit bereisen. Aus Herbstgemüse und -obst wie Kartoffeln, Möhren, Kürbis, Apfel, Birne und vielem mehr, werden wir Leckeres kochen, backen, braten und kreieren. Freu dich auf eine spannende Küchenreise mit vielen Überraschungen. Die leckeren Rezepte kannst Du zu Hause ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 32 € – inkl. 10 € für Lebensmitte, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 31. Oktober 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Räucherwerkstatt: Allerheiligen und Samhain
Die Ernte ist eingefahren, wichtige Arbeiten vor dem Winter erledigt. Die Natur zieht sich zurück und schläft – Zeit für uns, auch etwas zur Ruhe zu kommen. Der November lädt ein zum Innehalten und Wahrnehmen unserer Bedürfnisse. Auch die liebevolle Erinnerung an Menschen, die uns verlassen haben, hat nun ihren Raum. Räucherpflanzen können helfen, uns den Themen der Jahreszeit zu öffnen und nachzuspüren. Wir werden Räucherwerk herstellen und anwenden.

Teilnahmegebühr: 30 € – inkl. 10 € für Material
Anmeldeschluss: 04. November 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Mittwoch, **08. November 2023**
18:00 – ca. 20:30 Uhr
Räucherwerkstatt

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wir bringen die Ernte ins Glas: Fermentieren
Erleben Sie, wie einfach und vielfältig das milchsaure Haltbarmachen sein kann und erfahren Sie, warum das Sauergemüse so gesund ist. Neben dem Klassiker wie Sauerkraut werden auch Paprika, Zucchini, Petersilienwurzeln, Möhren, Rettich etc. ihren Platz im Glas finden. Außerdem lernen Sie, eine einfache gesunde Gemüsepaste zum Würzen von Speisen herzustellen. Ein Abend voller Ideen für ihr Vorratsregal. Tipps und Tricks natürlich inklusive.

Teilnahmegebühr: 39 € – inkl. 18 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 7. November 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, versch. Schraubgläser

Samstag, **11. November 2023**
16:00 – 19:00 Uhr
Fermentieren

mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, **18. November 2023**
10:00 – ca. 11:30 Uhr

Futterglocken herstellen – Familienaktion

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Futterglocken herstellen
Familienaktion für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson
Draußen wird es kälter und dunkler. Und die Futterquellen der Vögel in der Natur werden immer spärlicher. Deshalb werden wir heute bunte Futterglocken basteln, die unseren gefiederten Freunden helfen, besser über den Winter zu kommen. Und vielleicht schaffen wir so ja auch einen Platz, an dem wir Vögel besonders gut beobachten können.

Teilnahmegebühr: 20 € pro Kind/Erwachsenen-Paar – inkl. 8 € für Material
Anmeldeschluss: 14. November 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Samstag, **18. November 2023**
17:00 – 21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptspeisen

mit Öznur Tekin
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Türkisch für Anfänger: Hauptspeisen
Die Vielfalt der Türkischen Küche entdecken. Eine der interessantesten Eigenschaften der türkischen Küche ist 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: 46 € – inkl. 21 € für Lebensmittel, Material, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 14. November 2023
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Ganz in Ihrer Nähe.

Wir beraten Sie gerne über gewinnbringende Geldanlagen, individuelle Finanzierungen, Bausparen, 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.

Langjähriger Partner des Schwäbischen Streuobst-paradieses!

Volksbank in der Region

www.vbidr.de

Mittwoch, **29. November 2023**
18:00 – ca. 20:00 Uhr

Bastelwerkstatt: Weihnachtsdeko

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Weihnachtsdeko aus Naturmaterialien und Wergwerf-Dingen
Weihnachten ist das Fest des Überflusses. Doch manchmal ist weniger auch mehr. Fundstücke, die wir beim Spazierengehen sammeln oder auch Dinge, die wir wegwerfen würden, können für uns zur Inspiration werden. Weihnachtsschmuck aus diesen Materialien hat einen ganz eigenen Charme und bereitet uns beim Basteln und anderen Schenken große Freude. Lassen Sie ihrer Fantasie freien Lauf.

Teilnahmegebühr: 21 € – inkl. 5 € für Material
Anmeldeschluss: 25. November 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Freitag, **01. Dezember 2023**
17:00 – ca. 19:30 Uhr

Wilde Nadelbäume

mit Gyda Rupprecht
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

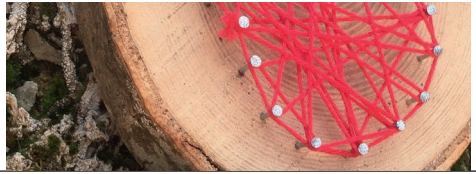
Wilde Nadelbäume
Tanne oder Fichte, Douglasie oder Kiefer? Wir werden in die faszinierende Welt der Nadelbäume eintauchen. Sie sicher zu unterscheiden ist Grundvoraussetzung, um im Workshop die köstlichen Aromen zu nutzen und nicht nur kulinarisch selbst auszuprobieren.

Teilnahmegebühr: 25 € – inkl. 5 € für Material und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 27.November 2023
unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Selbstgemacht Selbstgemacht Selbstgemacht

Weihnachtliche Nagelbilder
Familienaktion für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson
Heute wird gehämmert... Kannst Du schon mit Hammer und Nagel umgehen und hast Lust, damit kleine Kunstwerke zu schaffen? Dann bist Du hier richtig. Wir wollen aus Holz, Nägeln und Schnur Nagelbilder mit weihnachtlichem Motiv basteln.

Teilnahmegebühr: 22 € pro Kind/Erwachsenen-Paar – inkl. 7 € für Material
Anmeldeschluss: 28. November 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Samstag, **02. Dezember 2023**
10:00 – ca. 12:00 Uhr

Weihnachtliche Nagelbilder – Familienaktion

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Leckere Brotaufstriche deftig und süß ...
treffen auf selbstgebackenes Brot und Brötchen. Aus wenigen Grundzutaten bereiten wir in kurzer Zeit schmackhafte, vielfältige und alltagstaugliche Brotaufstriche, Dips und Pestos zu. Ganz ohne künstliche Zusatzstoffe und Zucker, denn frische Kräuter entfalten hier ihr Aroma. Eine köstliche vegetarische Alternative zu Wurst und Käse. Für süße Aufstriche verwenden wir Obst der Streuobstwiese. Dazu genießen wir selbstgebackenes Brot und Brötchen.

Teilnahmegebühr: 44 € – inkl. 18 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 28. November 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Samstag, **02. Dezember 2023**
15:30 – 19:30 Uhr

Brotaufstriche, Dips und Pesto

mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Freitag, **08. Dezember 2023**
17:30 – 20:00 Uhr

NEU: Wilde grüne Kosmetik

mit Gyda Rupprecht
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilde grüne Kosmetik
Wie kann ich beurteilen, was in gekauften Kosmetika steckt? Wie kann ich selbst mit wenigen Zutaten, meist aus dem Küchenschrank, Basiskosmetik selbst in kurzer Zeit herstellen? Dies wirst Du mit den entsprechenden Pflanzen aus Natur und Garten (entsprechend der Jahreszeit) durchführen, z. B. eine Salbe oder Shampoo, Zahnreinigung etc.

Teilnahmegebühr: 28 € – inkl. 8 € für Material und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 04. Dezember 2023
unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Samstag, **09. Dezember 2023**
10:00 – 13:00 Uhr

Weihnachtsbäckerei

mit Annette Roggenstein
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

In der Weihnachtsbäckerei... backen wir so manche Leckerei – Plätzchen, Lebkuchen, Tannenbäume, Weihnachtsmänner und vieles mehr. Wir kneten, formen, stechen aus und verzieren nach Herzenslust. Köstlich wird es duften und überall glitzern von Silbersternchen und bunten Farben. Und damit Du Deine selbstgebackenen Weihnachtsleckereien auch verschenken kannst, habe ich schöne Bastelideen dabei. Ein Vormittag voller Spaß und Kreativität! Die leckeren Rezepte kannst Du leicht nachbacken.

Teilnahmegebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 05. Dezember 2023
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Samstag, **09. Dezember 2023**
17:00 – 21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger-Lektion 3: Menü

mit Öznur Tekin
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Türkisch für Anfänger: Menü.
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 wird. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 46 € – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 05. Dezember 2023
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste

Mittwoch, **13. Dezember 2023**
15:00 – ca. 16:30 Uhr

Bastelwerkstatt: Bienenwachstücher

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Bastelwerkstatt: Bienenwachstücher
Schluss mit Plastik – 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. Ein schönes Geschenk für dich oder einen lieben Menschen.

Teilnahmegebühr: 22 € – inkl. 10 € für Material
Anmeldeschluss: 09. Dezember 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Donnerstag, **28. Dezember 2023**
18:00 – ca. 20:30 Uhr

Räucherwerkstatt: Die Raunächte

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Räucherwerksttatt
Die Zeit zwischen den Jahren ist eine Zeit des Rückzugs und des Kräftesammelns vor dem Neubeginn. Es ist aber auch die Zeit, Rückschau zu halten und sich von Belastendem zu lösen. So schaffen wir Raum für einen unbeschwerten Neubeginn. Räucherpflanzen für die Raunächte helfen uns dabei, loszulassen, zu reinigen und mutig in die Zukunft zu schauen. Wir werden gemeinsam passende Mischungen und Räucherwerk herstellen und anwenden.

Teilnahmegebühr: 30 € – inkl. 10 € für Material
Anmeldeschluss: 24. Dezember 2023
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Selbstgemacht Selbstgemacht Selbstgemacht

Aus Zukunft Alltag machen
Kompetent, engagiert und nachhaltig – mit der EnBW.
EnBW Energie Baden-Württemberg AG · Eltastraße 1-5 · 78532 Tuttlingen

EnBW

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.

www.aeroxon.de

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.

LANDESWETTBEWERB

familien-ferien

PREISTRÄGER

gültig bis 2024

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?

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

Mit Gruppen in die Obstwerkstatt und ins Streuobst-Infozentrum

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 Apfeldruck 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.

Übrigens: Die Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung ist seit 40 Jahren ein fester Bestandteil im Bereich der Ernährungsbildung und -information in Baden-Württemberg und eine Besonderheit in ganz Deutschland. Die lachende Birne steht seither für die bewusste Kinderernährung vom 6. Lebensmonat bis zur 6. Schulklasse. Unsere speziell geschulten Ernährungsfachkräfte bieten auf Wunsch für Gruppen, wie z. B. Schulklassen oder Kindergärten, tolle Kurse rund um das Thema Essen und Trinken, bei denen die Entdeckung der Vielfalt und der Qualität von Lebensmitteln, die Gestaltung gemeinsamer Mahlzeiten, die Einbindung bei der Lebensmittelzubereitung, aber auch die Freude und der Genuss am Essen im Vordergrund stehen.

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

Café pausa

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:

Landkreis Tübingen

Stadt Mössingen

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM UND VERBRAUCHERSCHUTZ

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

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

Volksbank in der Region

Kreissparkasse Tübingen

EnBW

Aeroxon 1911

BOCKMEYER

Schwäbisches Streuobstparadies

Bildnachweis: Titel-Illustration Letitzia Rentschler (6 Jahre)
Stadtarchiv Mössingen, Angela Hammer, Schwäbisches Streuobstparadies, Petra Kottmann, Sabine Mall-Eder, pixabay, iStock.com
Gestaltung: Ina Ludwig, www.inaludwig.de