



Streuobst-Infozentrum Mössingen

Kurs- und Veranstaltungsprogramm 2025

Schwäbisches
Streuobstparadies



Ein Stück
Schwäbische
Alb!

Jetzt scannen und erleben!

www.fruechtetrauf-bw.de/veranstaltungen



**Hier bleiben
keine Wünsche offen!**

Events und Erlebnisse rund um
Genuss, Kultur und Outdoor.

Erlebnisgenuss am
**Früchte
trauf**



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!

In der gegenüberliegenden Tonnenhalle bieten wir fachspezifische Vorträge, Workshops und Kurse rund um das Thema Streuobst an.

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

Streuobst-Infozentrum
Mössingen



Willkommen

im Streuobst-Infozentrum

Streuobst-Infozentrum
Löwensteinplatz 2
72116 Mössingen

www.streuobst-infozentrum.de



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

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?



**Anmeldung:**

Alle Veranstaltungen sind buchbar unter www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

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 Kursgebühren. 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****Fortbildung**

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

Seite

- 16 ■ **30. Januar** Räucherwerkstatt: Lichtmess oder Imbolc
- 16 ■ **07. Februar** Wild würzig wohltuend
- 17 ■ **08. Februar** Streuobst auf Türkisch
- 18 ■ **20. Februar** Sorten erfassen und Kronenpflege dokumentieren mit der Sortenerfassungs-App „Sepp“
- 19 ■ **27. Februar** Standards der Obstbaumpflege
- 20 ■ **27. Februar** Brandgefährlich – der Schwarze Rindenbrand und andere Rindenkrankheiten
- 21 ■ **28. Februar** Versicherungsschutz und Arbeitssicherheit auf Streuobstwiesen
- 22 ■ **06. März** Filzwerkstatt: Nassfilzen für Einsteiger – Kinder und Erwachsene
- 25 ■ **14. März** Streuobst goes Instagram

Seite

- 26 ■ **20. März** Räucherwerkstatt: Ostern oder Ostara
- 26 ■ **28. März** Wilde grüne Kosmetik – Teil 1 Frühling
- 27 ■ **29. März** Heilsames aus der Streuobstwiese: Winter – Knospenvielfalt
- 28 ■ **28. März** Sensorik-Seminar rund um den Apfel
- 29 ■ **29. März** Osterkranz und Ostergesteck
- 30 ■ **04. April** Produktion von Tafelobst im extensiven Streuobst-Anbau
- 31 ■ **06. April** Streuobstwiesenbaden
- 32 ■ **10. April** Bodenwissen für die Streuobstwiese: die Grundlage für gesunde Obstbäume
- 33 ■ **17. April** Filzwerkstatt: Osterzeit – Küken-Zeit
- 33 ■ **17. April** Filzwerkstatt: Ostereier nass filzen
- 34 ■ **03. Mai** Heilsames aus der Streuobstwiese: Frühling – Grünkraft aus jungen Kräutern
- 34 ■ **08. Mai** Räucherwerkstatt: Frühlingsmitte oder Beltane
- 35 ■ **16. Mai** Wilder Wacholder
- 35 ■ **17. Mai** Streuobst auf Türkisch

Kinder**Kochen****Selbstgemacht****Kräuterführung****Entspannung****Fortbildung**

Seite

- 36 ■ **23. Mai** Hefe in der Obstvergärung
- 36 ■ **13. Juni** Bastelwerkstatt: Naturmaterialien
- 37 ■ **20. Juni** Räucherwerkstatt: Sommersonnwende oder Litha
- 37 ■ **28. Juni** Heilsames aus der Streuobstwiese:
Sommer–Sonnenkräuter
- 38 ■ **14. Juli** Wilde grüne Kosmetik – Teil 1 Sommer
- 39 ■ **01. August** Okulation – Veredelung von Obstbäumen
- 40 ■ **07. August** Räucherwerkstatt: Sommermitte,
Maria Himmelfahrt oder Lughnasad
- 40 ■ **13. Sept.** Einwecken, Einmachen, Fermentieren
- 41 ■ **13. Sept.** Wie kommt das Prickeln in den Most?
– Cidre & Cider selbst gemacht!
- 42 ■ **19. Sept.** Räucherwerkstatt: Erntedank oder Mabon
- 45 ■ **20. Sept.** Aufbaukurs Sortenkunde: Dörrobst und
Sortenbestimmung nach Habitus
- 46 ■ **27. Sept.** Heilsames aus der Streuobstwiese:
Herbst – Wurzelkraft
- 46 ■ **28. Sept.** Streuobstwiesenbaden

Seite

- 47 ■ **09. Oktober** Vielfalt aus dem Bienenvolk
- 47 ■ **18. Oktober** Futterglocken herstellen – Familienaktion für
Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson
- 48 ■ **24. Oktober** Teil 1: Kräuterwanderung in den Streuobstwiesen
- 48 ■ **24. Oktober** Teil 2: Wilde Heckenfrüchte
- 49 ■ **25. Oktober** Streuobst auf Türkisch
- 49 ■ **06. November** Räucherwerkstatt: Allerheiligen und Samhain
- 50 ■ **07. November** Klimaangepasste Gestaltung und Bewirtschaftung
von Streuobstwiesen
- 50 ■ **14. November** Wilde grüne Kosmetik – Teil 2 Herbst
- 51 ■ **15. November** Adventskranz und Gesteck
- 51 ■ **29. November** Weihnachtliche Nagelbilder – Familienaktion für
Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson
- 52 ■ **04. Dezember** Filzwerkstatt: Nassfilzen für Einsteiger
– Kinder und Erwachsene
- 52 ■ **18. Dezember** Räucherwerkstatt: die Raunächte

Unsere Kurse und Vorträge

Mössingen

Im Herzen der schönsten deutschen Streuobstlandschaft gelegen, ist Mössingen zugleich Ursprung und Inspiration des Früchtetraufs. Doppelt so viele Obstbäume wie Einwohner prägen das Leben und seine Feste hier bis heute. Zwischen Albtrauf und Steinlachtal lässt sich die Natur auf herrlichen Wanderwegen und Radtouren erleben. Ein breites Kulturangebot, einzigartiges wie der Mössinger Bergrutsch, das Industriedenkmal Pausa, Bad Sebastiansweiler oder die Genuss-Zeit-Angebote kommen dazu.

Wanderungen, Spaziergänge & Themenwege



Mössingen bietet hervorragende Möglichkeiten zum Wandern, Spazierengehen, für Aktivtouren oder auch Innenstadterlebnisse. Wo geht's als nächstes hin?



Radtouren



In und um Mössingen finden Sie ein großes Angebot an Fahrradwegen und Freizeit-Radrouten. *Lassen Sie sich inspirieren:*



Streuobststadt am Fruchtetrauf

Der Mössinger Bergrutsch



ist nicht nur der größte im Land sondern Nationales Geotop und hat den einzigen Bergrutschführer Deutschlands. Erleben Sie Erdgeschichte im Zeitraffer.



Genuss-Zeit am Mössinger Fruchtetrauf



Die Streuobstwiesen prägen bis heute unsere Alltagskultur mit. Die Mössinger Picknicksäcke, Picknickkörbe, Degustationen und mehr helfen sie zu erhalten.



Gastronomie - Restaurants, Cafés & mehr



Kulinarische Vielfalt trifft auf Tradition. Einladende Restaurants, gemütliche Cafés und Gasthäuser mit regionalen Spezialitäten erwarten Sie. Dazu gastfreundliche Unterkünfte.



Was Sie sonst nicht verpassen sollten...



Sehen und Erleben - das gilt nicht nur für die Natur, sondern auch die Stadt selbst mit ihren Events, Museen oder auch Einkaufsmöglichkeiten. Mehr Inspiration:



Tourist-Info der Stadt Mössingen

Freiherr-vom-Stein-Straße 20 | www.moessingen.de/tourist | Telefon: 07473 370121 | tourismus@moessingen.de



STIHL



AKKU QUALITÄT. VON STIHL.



EIN AKKU FÜR ALLE GERÄTE.

Ein echtes Allround-Talent: Nutzen Sie das gesamte STIHL AK-System zum Mähen, Sägen und Säubern im Garten und in allen Bereichen rund um Ihr Haus - mit nur einem Akku.



Entdecken Sie unsere neuen Gartengeräte bei Ihrem STIHL Fachhandel vor Ort, auf **STIHL.DE/AKKU** oder durch Scannen des QR-Codes.

AKKU
SYSTEM

AKKU POWER. VON STIHL.

Die Kursleiterinnen und -leiter

Von Rindenbrand, über Sortenkunde und Klimawandel bis hin zu Cider-Herstellung und Sensorik: Für unsere Vorträge und Kurse zu fachspezifischen Themen laden wir Expertinnen und Experten ein, die ihr umfangreiches Wissen teilen, für einen Austausch zur Verfügung stehen und Fragen beantworten.

Öznur Tekin

Mitarbeiterin auf dem Kastanienhof
Bodelshausen

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.





Daniela Häberle

Streuobstpädagogin, Kräuterpädagogin mit Zusatzqualifikation Volksheilkunde, Kursleiterin für Streuobstwiesen- und Waldbaden, Infozentrums-Guide, Gärtnerin, Landwirtin und BeKi-Referentin

„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)

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

Räucherwerkstatt und Jahreskreisfeste

In unseren Genen steckt es noch – das Leben im Rhythmus mit den Jahreszeiten, das unsere Vorfahren über Jahrtausende gelebt und gefeiert haben. Es sicherte nicht weniger als ihr Überleben. Jede Jahreszeit hat ihre ganz eigene Qualität und die Natur zeigt uns, was in jedem Abschnitt des Jahreskreises wichtig ist. Es kann befreiend für Körper und Seele sein, diesen wiederkehrenden Kreislauf wahrzunehmen und im Rahmen unserer

Möglichkeiten in den Alltag einfließen zu lassen. Viele heimische Räucherpflanzen können dabei helfen, uns den Erkenntnissen und Bedürfnissen der jeweiligen Zeit zu öffnen. In meinen Kursen lenke ich den Blick auf die Vorgänge im stetig wiederkehrenden Kreislauf der Natur und gebe leicht umsetzbare Impulse, die uns helfen, dem Hamsterrad des Alltags für kurze Zeit zu entfliehen und uns durchatmen zu lassen.

Denn: Wir sind alle ein Stück Natur.

Heilsames aus der Streuobstwiese

Die Natur um uns herum bietet Vieles, was zu unserem Wohlbefinden beitragen kann. Hausmittel aus Wiese, Feld und Flur können unsere Gesundheit stärken und bei dem einen oder anderen „Wehwehchen“ Linderung verschaffen. Oft sind es auch leckere Zubereitungen, die wir in unsere alltägliche Ernährung einfließen lassen können, um so unsere tägliche Portion

„Wohlergehen“ zu uns zu nehmen. Denn Nahrungsmittel und volksheilkundliche Anwendungen liegen häufig nahe beieinander. Ein heilsamer Teeaufguss, die schmackhafte Würzmischung oder auch das kräuterhaltige Fußbad schenken uns Entspannung oder Erleichterung. Und auch das achtsame Sammeln und Zubereiten trägt seinen Teil zu Gesundheit und Beruhigung bei.

Gyda Rupprecht

Lehrerin für Chemie und Biologie,
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 mehr Menschen nach dem Motto leben: „Lass deine Nahrung deine Heilmittel sein und deine Heilmittel deine Nahrung“. (Hippokrates von Kos)



Wilde grüne Kosmetik

In dieser übers Jahr verteilten Reihe mit wechselndem Inhalt zeige ich dir in den Workshops, wie du Kosmetik ganz einfach selbst herstellen kannst – wirkungsvoll, nachhaltig und mit wenigen Zutaten, die du meist schon zu Hause hast. Als Kräuterbegeisterte werde ich dir auch den Einsatz von Kräutern, Früchten und Gemüsen aus dem Garten zeigen. Manchmal genügt auch der Griff ins Gewürzregal. Nebenbei beleuchten wir auch Zutaten in gekauften

Kosmetikartikeln, die unserer Umwelt oder uns selbst schaden könn(t)en. Das selbst Rühren macht Spaß und du weißt immer, was in deinem Produkt enthalten ist, ganz nach dem Motto „weniger ist mehr“.

Wilde Themenreihe

Seit Menschengedenken haben Wildkräuter eine besondere Bedeutung fürs Leben – manches Mal fürs Überleben. In den jahreszeitlichen Workshops dieser Reihe gebe ich einen Einblick, wie die Wildkräuter früher genutzt wurden und welche Schätze sie kulinarisch und volksheilkundlich noch heute bereithalten. Ausgewählte Beispiele werden dabei umgesetzt.

Donnerstag, 30. Januar 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

Räucherwerkstatt: Lichtmess oder Imbolc

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Bastelwerkstatt: Bienenwachstücher

Der Winter ist noch nicht vorbei und doch spüren wir, die Tage werden langsam länger – die Zeit des „Lichterfestes“ ist gekommen. unsere Verfahren feierten diesen Neubeginn mit reinigenden Räucherritualen, um so Emotionen und Wohlbefinden positiv zu beeinflussen. Auch heute können wir diesen wohltuenden Effekt nutzen und die entschleunigende Wirkung eines heilsamen Rituals neu entdecken. Wir werden passendes Räucherwerk selbst herstellen.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 26. Januar 2024

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Freitag, 07. Februar 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Wild würzig wohltuend

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wild würzig wohltuend

Nicht nur gekaufte Gewürze aus Fernost, sondern auch unsere heimischen Wildkräuter der Streuobstwiese würzen unsere Speisen und machen unseren Speiseplan bunter und einzigartig. Dabei gibt es einen großen Nebeneffekt: sie sind auch wohltuend. Wir werden 3–4 Produkte herstellen, die äußerlich oder innerlich das Wohlbefinden steigern können.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 03. Februar 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Streuobst auf Türkisch – Menü

Eine der interessantesten Eigenschaften der türkischen Küche ist die Vielfalt und Abwechslung aus den verschiedenen Regionen. Wie viel Streuobst in den Gerichten enthalten ist, ist wenigen bewusst! In Baba ganush, dem leckeren Auberginendip, sind jede Menge Walnüsse versteckt, die beliebte Nachspeise Elmali, Ayca tatlisi vereint Quitte und Walnuss. Ein ganzes Menü werden wir an diesem Abend zaubern. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Kursgebühr: 44 € – inkl. 21 € für Lebensmittel

Anmeldeschluss: 04. Februar 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Bitte mitbringen: Gefäße für Reste

Samstag, 08. Februar 2025

17:30 – ca. 20:30 Uhr

Streuobst auf Türkisch

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal



Donnerstag, 20. Februar 2025

15:30 – ca. 17:00 Uhr

Sorten erfassen und Kronenpflege dokumentieren mit der Sortenerfassungs-App „Sepp“

mit Hans-Thomas Bosch

Online

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder),

15 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 17. Februar 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Fortbildung

Sorten erfassen und Kronenpflege dokumentieren mit der Sortenerfassungs-App „Sepp“ Online-Vortrag

Am Kompetenzzentrum Obstbau Bavendorf wurde ein digitales Werkzeug zur professionellen Erfassung von Obstbäumen und ihren Sorten entwickelt. In diesem Online-Vortrag wird die App vorgestellt und Fragen dazu beantwortet. Die Veranstaltung richtet sich an alle, die Streuobst digital erfassen und organisieren wollen.

Hans-Thomas Bosch wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Kompetenzzentrum Obstbau Bavendorf und herausragender Experte in Sachen Streuobstpflge und Sortenbestimmung.

Fortbildung



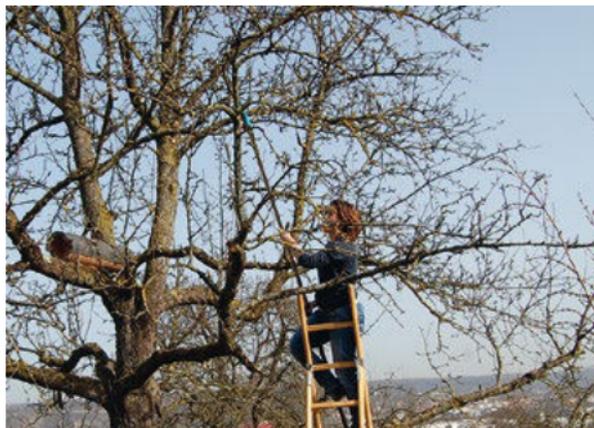
Fortbildung

Standards der Obstbaumpflege – Empfehlungen für eine fachgerechte Pflege großkroniger Obstbäume

Streuobstwiesen mit ihren großkronigen Obstbäumen erfahren eine neue öffentliche Beachtung und Wertschätzung. Als Reaktion auf den gravierenden Rückgang der Bestände werden vermehrt Streuobstwiesen neu angelegt und alte Obstbaumbestände wieder in Pflege genommen – oft unterstützt durch Förderprogramme. Allerdings können diese Bemühungen nur erfolgreich sein, wenn die dafür erforderlichen Pflanz-, Pflege- und Schnitтарbeiten fachgerecht ausgeführt werden. Die hier vorliegenden Standards der Obstbaumpflege formulieren Mindestanforderungen an eine fachgerechte Pflege großkroniger Obstbäume. Sie reichen von der Pflanzung über die Pflege und den Aufbauschnitt von Jungbäumen bis zu unterschiedlichen Pflege- und Schnitтарbeiten an Ertrags- und Altbäumen – immer unter Berücksichtigung ihrer besonderen Eigenschaften als Kulturpflanzen.

Das Werk wendet sich an ObstbaumpflegerInnen, Kommunen, Behörden, Verbände und auch an Privatpersonen – somit an alle, die Pflanz- oder Pflegearbeiten an Obstbäumen ausschreiben, ausführen oder abnehmen

Hans-Thomas Bosch ist Mitautor des vom Pomologenverein e.V. herausgegebenen Buchs. Er ist wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Kompetenzzentrum Obstbau Bavendorf und herausragender Experte in Sachen Streuobstpflege und Sortenbestimmung.



Donnerstag, 27. Februar 2025
15:30 – ca. 17:00 Uhr
Standards der Obstbaumpflege

mit Hans-Thomas Bosch
Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder),

15 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 21. Februar 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Donnerstag, 27. Februar 2025

18:00 – ca. 19:30 Uhr

Brandgefährlich – der Schwarze Rindenbrand und andere Rindenkrankheiten

mit Dr. Jan Hinrichs-Berger

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder),

15 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 21. Februar 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Fortbildung

Brandgefährlich – der Schwarze Rindenbrand und andere Rindenkrankheiten

Der Schwarze Rindenbrand gilt aktuell als eine der größten Gefahren für die Gesundheit von Kernobstbäumen. Daneben bestehen weitere Rindenkrankheiten, die die Baumvitalität stark beeinflussen können. Dr. Jan Hinrichs-Berger wird in seinem Vortrag typische Symptome und Schadbilder von Rindenkrankheiten, praxisnahe Lösungen und sortenspezifische

Fortbildung

Details vorstellen. Bringen Sie zur Veranstaltung gerne Proben für die anschließenden Untersuchung auf Schwarzen Rindenbrand mit.

Dr. Jan Hinrichs-Berger ist Fachreferent für Mykologie im Referat Biologische Diagnosen und Pflanzengesundheit beim Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg (LTZ).

Fortbildung



Fortbildung

Fortbildung

Fortbildung

Versicherungsschutz und Arbeitssicherheit auf Streuobstwiesen

Die Pflege von Streuobstwiesen bietet viele Unfallrisiken, besonders beim Obstbaumschnitt oder der Ernte, kann es durch Stürze, herabfallende Äste oder unsachgemäß aufgestellte Leitern zu teils schweren Unfällen kommen. Landwirtschaftliche Grundstücke – hierzu zählen Streuobstwiesen – sind grundsätzlich in den Schutz der gesetzlichen

Unfallversicherung einbezogen. Doch wer ist eigentlich mitversichert und für welche Tätigkeiten gilt der Versicherungsschutz? Reinhard Fischer von der SVLFG, dem Verbund der Berufsgenossenschaft, Krankenkasse und Pflegekasse für die Landwirtschaft, erläutert an diesem Abend die Themen Unfallversicherung, Arbeitsunfall, sowie das sichere Arbeiten mit und ohne Leiter, damit es im besten Falle gar nicht zum Schadensfall kommt.



Freitag, 28. Februar 2025

16:30 – 18:00 Uhr

Versicherungsschutz und Arbeitssicherheit auf Streuobstwiesen

mit Reinhard Fischer

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder),

15 € (Nicht-Mitglieder)

kostenfrei (LieferantInnen der Handelsplattform Streuobst)

Anmeldeschluss: 25. Februar 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Donnerstag, 06. März 2025

17:00 – ca. 19:00 Uhr

Filzwerkstatt:
Nassfilzen für Einsteiger
– Kinder
und Erwachsene

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Filzwerkstatt: Nassfilzen für Einsteiger
– für Kinder und Erwachsene

Auch Wolle ist ein Produkt der Streuobstwiese. Heute werden wir witzige, schöne oder auch nützliche Dinge aus Schafswolle nass filzen. Da Wolle die Zeit vorgibt, wann sie verfilzt, solltest Du Geduld mitbringen. Aber dann kannst Du mit wunderschönen Ergebnissen oder auch kleinen Geschenken nach Hause gehen.

Kursgebühr: 20 € – inkl. 9 € für Material

Anmeldeschluss: 02. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen





**Menschen, die
kompetent beraten.**

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**

**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



Streuobst goes Instagram

Storys, Reels, Klicks und Likes – wer mit Sozialen Medien nicht aufgewachsen ist, tut sich mit der spannenden Plattform Instagram schwer.

Linda Österle ist Erste Vorsitzende beim Obst- und Gartenbauverein Merklingen und amtierende Streuobst-Königin im Landkreis Böblingen. In einem unterhaltsamen Abend zeigt Sie die Potenziale von Instagram auf, vermittelt

praxisnah wie spannender Streuobst-Content aussieht und wie Vernetzung über Instagram funktioniert.

Die Fortbildung richtet sich an Streuobst-Akteure (Vereine, Betriebe, Initiativen), die einen Instagram-Account betreiben möchten oder bereits nutzen, sich aber unsicher fühlen. Voraussetzung zur Teilnahme ist das Mitbringen eines Smartphones mit installierter App.

Freitag, 14. März 2025

18:30 – ca. 21:00 Uhr

Streuobst goes Instagram

mit Linda Österle

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

20 € (Mitglieder),

30 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 11. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, 20. März 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

Räucherwerkstatt: Ostern oder Ostara

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Räucherwerkstatt und Jahreskreisfeste:

Ostern oder Ostara

Die Sonne gewinnt immer mehr an Kraft und die Natur entfaltet neues Leben. Die kühle Luft bringt „frischen Wind“ in unseren Alltag und überall sprießen zarte Wildkräuter. Ostern fällt in diese besondere Zeit; viele traditionelle Bräuche erinnern uns an den Neubeginn. Wir werden passendes Räucherwerk herstellen und überlieferte Bräuche kennenlernen. Und hast du schon einmal „Grüne Neune“ aus Wildkräutern gekocht?

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 16. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Freitag, 28. März 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Wilde grüne Kosmetik – Teil 1 Frühling

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilde grüne Kosmetik – Teil 1 Frühling

Kosmetik Selbermachen macht Freude und tut uns gut. Dieses Mal werden wir den Schwerpunkt auf Mundhygiene legen. Nach einer kleinen Einführung zum Thema „Zähne zeigen“ werden wir passend zum Thema 3–4 einfache Rezepte mit Wildkräutern umsetzen. Dies könnte ein Zahnpulver, Zahncreme oder ein Zahnöl sein. Ein Neueinstieg in die Reihe ist jederzeit möglich.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 24. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Heilsames aus der Streuobstwiese:**Winter – Knospenvielfalt**

Knospen sind kleine Kunstwerke mit vielen Farben und Erscheinungsformen. Sie sind vollgepackt mit Schutz- und Vitalstoffen, um die besten Bedingungen für den Neuaustrieb zu schaffen. Diese Vitalkraft können wir auch für uns nutzen. Nachdem wir unterschiedliche Knospen bestaunt und bestimmt haben, sammeln wir eine kleine Menge und stellen daraus ein Gemmopräparat für unser eigenes Wohlbefinden her.

Kursgebühr: 25 € – inkl. 6 € für Material

Anmeldeschluss: 25. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Samstag, 29. März 2025

10:00 – ca. 13:00 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Heilsames aus der Streuobstwiese:

Winter – Knospenvielfalt

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E



Freitag, 28. März 2025

09:00 – ca. 17:00 Uhr

Sensorik-Seminar rund um den Apfel

mit Christine Brugger

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

140 € (Mitglieder),

150 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 13. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Fortbildung

Fortbildung

Fortbildung

Fortbildung

Fortbildung

Fortbildung

Sensorik-Seminar rund um den Apfel (Tafelobst, Saft & Most)

Christine Brugger, Sensorikwissenschaftlerin, Autorin und Dozentin, gibt in diesem intensiven 1-tägigen Seminar ihr breites Wissen aus der Welt der Sensorik und der Aromen weiter. DirektvermarkterInnen werden für die Sensorik rund um den Apfel sensibilisiert und lernen unterhaltsam und mit ganz viel Praxis zunächst sensorische Grundkenntnisse kennen, sowie das Vorkommen von Aromen im Kernobst, aber auch den Aufbau eines spezifischen Vokabulars, Erkennen von Fehleraromen und deren Vermeidung. Wir lernen wie Produkte optimiert und Verkostungen aufgebaut und moderiert werden können. Eigene Säfte und Moste – auch solche mit Fehleraromen – können und sollen mitgebracht werden. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen und praxisreichen Tag mit Christine Brugger.

Osterkranz und Ostergesteck

Zur Einstimmung auf Ostern werden wir Ostergestecke oder –kränze aus heimischen Materialien aus der Streuobstwiese unter Anleitung selbst gestalten und die gemeinsame Zeit für fachlichen und gemütlichen Austausch nutzen.

Kursgebühr: 14 € – zzgl. Materialkosten (nach Bedarf, ca. 10 €)

Anmeldeschluss: 25. März 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Bitte mitbringen: Rebschere, wenn vorhanden.

Samstag, 29. März 2025

17:00 – ca. 18:30 Uhr

Osterkranz und Ostergesteck

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal



Freitag, 04. April 2025

18:30 – ca. 20:30 Uhr

Produktion von Tafelobst im extensiven Streuobst-Anbau

mit Martin Nagel

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder),

15 € (Nicht-Mitglieder)

kostenfrei (LieferantInnen der Handelsplattform Streuobst)

Anmeldeschluss: 01. April 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Produktion von Tafelobst im extensiven Streuobst-Anbau

Obst für den eigenen Keller, zum Verkauf in der Direktvermarktung oder über die Handelsplattform des Streuobstparadieses – unsere Streuobstwiesen bieten so viel mehr als Mostobst und traditionelle Sorten werden als Tafelware immer beliebter. Martin Nagel ist Leiter der Landwirtschaftlichen Betriebe und des Obstbaubetriebs der Stadt Metzingen. Er gestaltet einen Abend zu geeigneten Tafelobst-Sorten, Krankheiten, Schädlingen und ihren physiologischen Schadbildern und zeigt Maßnahmen zur Erhöhung der Fruchtqualität im Jahresverlauf auf. Eine wichtige Rolle spielt auch die schonende Behandlung der Früchte bei der Ernte und die ein oder andere Praxisübung garantiert einen kurzweiligen Abend.



Streuobstwiesenbaden – die Wiese mit allen Sinnen erleben, Momente der Stille genießen
Raus aus der Hektik des Alltags, Momente der Stille genießen – einfach nur da sein. Tauche mit angeleiteten Achtsamkeitsübungen in die Natur ein. Nehme die feinen Geräusche des Windes wahr, entdecke die Vielfalt der Formen und Farben, rieche den Duft der Kräuter und schöpfe so Kraft und Inspiration für den Alltag.

Kursgebühr: 20 €
Anmeldeschluss: 02. April 2025
unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen
Bitte mit warmer Kleidung (Zwiebellook) und festem Schuhwerk.

Sonntag, 06. April 2025

17:00 – ca. 19:00 Uhr
(nur bei gutem Wetter)

Streuobstwiesenbaden

mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen, Plus Code: 93WJ+66 Mössingen
GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E



Donnerstag, 10. April 2025
19:30 – ca. 20:45 Uhr
**Bodenwissen für die
Streuobstwiese: die
Grundlage für gesunde
Obstbäume**

mit Dr. Peter Decker
Online

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder),

15 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 07. April 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Fortbildung

**Bodenwissen für die Streuobstwiese:
die Grundlage für gesunde Obstbäume
Online-Vortrag**

Welche Voraussetzungen benötigt ein Boden, damit er eine gute Basis für einen vitalen Baum mit hoher Lebenserwartung sein kann? Die Böden, auf denen unsere Streuobstwiesen stehen, führen ein Schattendasein und wir wissen oft wenig über die Grundlage, auf denen die Bäume wachsen. Dr. Peter Decker von der Oberlausitz-Stiftung geht in seinem Vortrag auf die Grundlagen eines gesunden Bodens ein und gibt Hinweise, wie die Nährstoff-Verfügbarkeit, der Humusgehalt und die Wasserspeicherkapazität von Streuobstwiesen-Böden durch menschliche Nutzung beeinflusst werden.

Fortbildung

Dr. Peter Decker ist im Vorstand der Oberlausitz Stiftung, die sich in Sachsen rund um das Thema Streuobst in Sortenerhaltung, Pflege, Vernetzung und Artenschutz engagiert.



Fortbildung

Filzwerkstatt: Osterzeit – Küken-Zeit

Wir werden gemeinsam flauschige Küken aus Filzwolle basteln und ihnen ein schönes Nest aus Heu bereiten. Und wenn dann noch Zeit bleibt, könnt ihr noch das Trockenfilzen mit der Nadel ausprobieren...

Kursgebühr: 20 € – inkl. 6 € für Material

Anmeldeschluss: 13. April 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, 17. April 2025

15:00 – 16:30 Uhr

**Filzwerkstatt:
Osterzeit – Küken-Zeit**

Für 8- bis 12-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Filzwerkstatt: Hei, juche! Kommt herbei! Wir suchen das Osterei! ... Ostereier nass gefilzt

Ostern steht vor der Tür und wir wollen bunte Eier aus Wolle nass filzen. Wolle lässt sich nicht hetzen. Sie gibt die Zeit vor, wann sie verfilzt. Wenn du also Geduld mitbringst, bist du in diesem Kurs richtig und kannst mit wunderschönen Ergebnissen nach Hause gehen.

Kursgebühr: 20 € – inkl. 8 € für Material

Anmeldeschluss: 13. April 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, 17. April 2025

17:00 – 18:30 Uhr

**Filzwerkstatt:
Ostereier nass filzen**

Für 8- bis 12-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, 03. Mai 2025

10:00 – ca. 13:00 Uhr

Heilsames aus der Streuobstwiese: Frühling – Grünkraft aus jungen Kräutern

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E

Frühling – Grünkraft aus jungen Kräutern

Die Natur strotzt vor Lebendigkeit, überall grünt und blüht es. Diese ersten zarten Triebe schmecken nicht nur gut, sie stecken auch voller Vitalstoffe, die unseren Körper nach dem Winter wieder in Schwung bringen. Wir werden Wildkräuter sammeln und zu Kräuterquark, Kräutersalz und Kräuterbutter verarbeiten. Auf frischem Brot ein Genuss! Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und Sonnenschutz mitbringen.

Kursgebühr: 25 € – inkl. 7 € für Material

Anmeldeschluss: 29. April 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, 08. Mai 2025

17:30 – ca. 20:30 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Räucherwerkstatt: Frühlingsmitte oder Beltane

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Umgebung um Mössingen, genauer Treffpunkt wird noch bekanntgegeben.

Räucherwerkstatt: Frühlingsmitte oder Beltane

Pflanzen und Tiere leben uns vor, was in dieser Zeit wichtig ist. Die Natur zeigt uns pure Lebenskraft im Wachsen, Blühen, Nest bauen... Auch für uns ist der Mai ein Wonnemonat, in dem Sinnlichkeit und Lebensfreude entfaltet werden wollen. Die passende Räuchermischung kann helfen, Gefühlen und Intuitionen Raum zu geben. Bei guter Witterung werden wir ein Feuer entzünden, eine Kleinigkeit kochen, Räucherkräuter mischen und alte Bräuche kennenlernen.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 04. Mai 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Wilder Wacholder

Wir kennen alle den heimischen Wacholder als typischen Baum der Wacholderheiden der schwäbischen Alb und verwenden oft die Wacholderbeeren in deftigen Speisen. Deshalb diese in deftigen Speisen sinnvoll sind und weiteres Wissenswertes über den Wacholder, ob Botanisches oder Volksheilkundliches werden wir beleuchten. Im Workshop setzen wir 3–4 einfache Rezepte um.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 12. Mai 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Freitag, 16. Mai 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Wilder Wacholder

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Streuobst auf Türkisch

Eine der interessantesten Eigenschaften der türkischen Küche ist die Vielfalt und Abwechslung aus den verschiedenen Regionen des Landes. Wie viel Streuobst in den Gerichten enthalten ist, ist wenigen bewusst! In Baba ganush, dem leckeren Auberginendip, sind jede Menge Walnüsse versteckt, die beliebte Nachspeise Elmali, Ayca tatlisi vereint Quitte und Walnuss. Wir zaubern viele sommerlich leichte Speisen. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Kursgebühr: 44 € – inkl. 21 € für Lebensmittel

Anmeldeschluss: 13. Mai 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Bitte mitbringen: Gefäße für Reste



Samstag, 17. Mai 2025

17:30 – ca. 20:30 Uhr

Streuobst auf Türkisch

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Freitag, 23. Mai 2025

19:00 – ca. 20:30 Uhr

Hefe in der Obstvergärung

mit Magdalena Müller

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Hefe in der Obstvergärung

Gärung ist nicht gleich Gärung – die Hefe macht's! In der Verarbeitung von Streuobst zu Most, Cider oder Bränden spielt der Gärungsprozess eine zentrale Rolle. Dabei lohnt sich ein Blick auf verschiedene Hefen, ihre Gärungsprozesse und resultierenden sensorischen Ergebnisse. Magdalena Müller ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin im Institut für Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie, Abteilung Hefegenetik und Gärungstechnologie bei der Universität Hohenheim.

Kursgebühr:

10 € (Mitglieder), 15 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 13. Mai 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Freitag, 13. Juni 2025

9:30 – 11:30 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Bastelwerkstatt: Naturmaterialien

für 8- bis 12- Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E

Bastelwerkstatt: Naturmaterialien

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

Zur Vorbeugung von Zeckenbissen bitte lange Hosen und festes Schuhwerk tragen und an ausreichend Sonnenschutz denken.

Kursgebühr: 20 € – inkl. 8 € für Material

Anmeldeschluss: 09. Juni 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Räucherwerkstatt und Jahreskreisfeste: Sommersonnwende oder Litha

Die Sonne hat ihren Höchststand erreicht und schenkt uns ihre feurige Energie. Feuer spielt bei den traditionellen Bräuchen dieser Zeit eine große Rolle. Wenn witterungsbedingt möglich, werden wir ein Feuer entzünden, eine Kleinigkeit kochen, Räucherbüschel binden und eine schöne Zeit haben. Um die Kraft der Sonne für die dunklere Jahreszeit zu konservieren, setzen wir Tinkturen oder Öl aus „Sonnenkräutern“ an.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material
Anmeldeschluss: 16. Juni 2025
unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Freitag, 20. Juni 2025
 18:00 – ca. 21:00 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Räucherwerkstatt: Sommersonnwende oder Litha

mit Daniela Häberle
 Treffpunkt: Umgebung um Mössingen,
 genauer Treffpunkt wird noch bekanntgegeben.

Heilsames aus der Streuobstwiese: Sommer – Sonnenkräuter

Der Sommer ist auf seinem Höhepunkt und die Kräuter hatten schon viel Zeit, Sonnenenergie zu tanken. Diese Energie können wir in heilsamen Tinkturen oder Ölen konservieren, um sie auch in tristen Zeiten wohltuend anzuwenden. Komm bitte wettergerecht gekleidet, mit festem Schuhwerk und ausreichend Sonnenschutz.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material
Anmeldeschluss: 24. Juni 2025
unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Samstag, 28. Juni 2025
 10:00 – ca. 13:00 Uhr
 (nur bei gutem Wetter)

Heilsames aus der Streuobst- wiese: Sommer – Sonnenkräuter

mit Daniela Häberle
 Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen
 Plus Code: 93WJ+66 Mössingen
 GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E

Montag, 14. Juli 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Wilde grüne Kosmetik – Teil 1 Sommer

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilde grüne Kosmetik – Teil 1 Sommer

Kosmetik Selbermachen macht Freude und tut uns gut. Dieses Mal werden wir den Schwerpunkt auf Sommer- und Sonnenkräuter und ihren Zauber legen. Sie können uns bei der Sonnenpflege (vor-, nach und während des Sonnenkontakts) unterstützen. 3–4 Rezepte mit Wildkräutern werdet ihr mit nach Hause nehmen können. Ein Neueinstieg in die Reihe ist jederzeit möglich.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 10. Juli 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Okulation – Veredelung von Obstbäumen

Sie möchten Ihre Lieblingsapfel- oder Birnensorte erhalten? Dazu braucht es mehr als einen Kern, denn um exakt die gleichen Eigenschaften zu erzielen, muss die Mutter-sorter „geklont“ werden. Für dieses sog. Veredeln von Obstbäumen braucht es viel Fachwissen und handwerkliches Geschick. Unter der fachkundigen Anleitung von Joachim Löckelt, Fachberater für Obst- und Gartenbau im Landratsamt Tübingen, lernen wir in diesem Kurs, eine erfolgreiche Verbindung von Edelreisern (Muttersorte) auf einer starkwachsenden Unterlage (Stammbildner und Wurzelwerk) durchzuführen. Bei dieser Sommergeveredelung (Okulation) entsteht eine Veredlungsstelle unserer künftigen Obstbäume. Alle Teilnehmenden können zwei Sorten veredeln. Edelreiser können auch selbst mitgebracht werden.



Freitag, 01. August 2025

17:30 – ca. 20:30 Uhr

Okulation – Veredelung von Obstbäumen

mit Joachim Löckelt

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr – inkl. Material:

45 € (Mitglieder),

55 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 10. Juli 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Bitte mitbringen: Veredlungsmesser (wenn vorhanden).

Donnerstag, 07. August 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Räucherwerkstatt: Sommermitte, Maria Himmelfahrt oder Lughnasad

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Umgebung um Mössingen, genauer Treffpunkt wird noch bekanntgegeben

Räucherwerkstatt und Jahreskreisfeste: Sommermitte, Maria Himmelfahrt oder Lughnasad

Die Zeit der Reife und der Ernte ist gekommen. Getreide, Früchte und Beeren haben den Sommer über Sonnenenergie und Nährstoffe gesammelt und unsere Vorfahren wussten, wie viel Kraft in diesen Schätzen steckt. Zur Vorratshaltung für Räucherrituale und als Hausapotheke wurden jetzt Kräuter geerntet und getrocknet. Wir werden heilkräftige Wild- und Gartenkräuter zu dekorativen und nützlichen „Kräuterbuschn“ binden.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material

Anmeldeschluss: 03. August 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Samstag, 13. September 2025

17:30 – ca. 20:30 Uhr

Einwecken, Einmachen, Fermentieren

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Haltbarmachen aller Art

Wohin im Herbst mit all dem leckeren Obst und Gemüse aus eigener Ernte? Wir werden knackiges Obst, Gemüse und Kräuter winterfit machen. Alles kommt ins Glas, regional, saisonal und ohne Zusatzstoffe wie Glutamat und Farbstoffe. Raffinierte, aber einfache Rezepte für den Vorratsschrank.

Bitte mitbringen: Schürze, Gläser mit Deckeln in verschiedenen Größen (ca. 80–max. 400 ml), können auch im Kurs erworben werden.

Kursgebühr: 39 € – inkl. 15 € für Material

Anmeldeschluss: 09. September 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Wie kommt das Prickeln in den Most? – Cidre & Cider selbst gemacht!

Ein Seminar rund um die Entstehung und Herstellung von schäumenden Apfelweinen aus schwäbischem Streuobst. Wir zeigen Dir worauf Du bei der Sortenwahl und Saftgewinnung achten musst und berichten über unsere Erfahrungen zur Hefewahl und Gärführung. Wir zeigen Dir unterschiedliche Möglichkeiten wie Du deinen Most zu einem prickelnden Erlebnis machst und vermitteln Dir anschaulich welches Material Du dafür benötigst. Zusammen üben wir die sensorische Fehlererkennung, degustieren gemeinsam spannende Produkte und nehmen uns Zeit für deine Fragen.

Martin Häfele ist gelernter Winzer und Oenologe und arbeitet als Dozent im Bereich der Getränketechnologie an der Fachhochschule in Wädenswil CH. Egal ob Wein, Bier, Cider oder Kombucha gilt seine Leidenschaft dabei insbesondere den fermentierten Getränken. Zusammen mit Michael Gugelfuß ist er als AlbApfel GbR seit 5 Jahren mitverantwortlich für aussergewöhnliche Cider-Kreationen.



Samstag, 13. September 2025

10:00 – ca. 17:00 Uhr

Wie kommt das Prickeln in den Most? – Cidre & Cider selbst gemacht!

mit Martin Häfele

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

75 € (Mitglieder), 85 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 09. September 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Freitag, 19. September 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

Räucherwerkstatt: Erntedank oder Mabon

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Räucherwerkstatt: Erntedank oder Mabon

Die Tage werden wieder kürzer und die Wildtiere bereiten sich mit einer Speckschicht und gesammelten Vorräten auf den Winter vor. Überall sehen wir Fülle und reife Früchte. Jetzt dürfen auch wir uns fragen, welche ganz persönliche Ernte wir eingefahren haben und wofür wir dankbar sind. Wir werden uns gemeinsam auf die Suche machen, traditionelle Bräuche kennenlernen und auch passendes Räucherwerk herstellen und anwenden.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € Materialkosten

Anmeldeschluss: 14. September 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Inspirierend lecker!

Mössinger Picknick Säckle



Stadt
Mössingen



Noch mehr Genuss?
Probieren Sie auch
unsere **Picknickkörbe!**

www.mössingen.de/genuss



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

Streuwiesen bieten unzähligen Pflanzen, Tieren und Insekten einen intakten Lebensraum. Aeroxon setzt sich für den Schutz und Erhalt von Streuwiesen 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.



Dörrobst und Sortenbestimmung nach Habitus

Das Aufbau-Seminar richtet sich an TeilnehmerInnen, die bereits einen Einführungskurs absolviert haben bzw. an TeilnehmerInnen mit guten Vorkenntnissen im Thema Sortenbestimmung. Ziel der Seminare ist es, bereits vorhandenes Wissen aufzufrischen und zu festigen und in jährlich wechselnden Themen interessante Aspekte der Pomologie intensiver zu thematisieren. Die praktischen Bestimmungsübungen kommen dabei nicht zu kurz. In diesem Kurs geht es vormittags um geeignete Sorten zur Herstellung von Dörrobst. Nachmittags geht es raus in die Landschaft und wir bestimmen Obstsorten anhand des Habitus.

Jeder Teilnehmer erhält Seminarunterlagen zu diesen Themen, die in der dazugehörigen Seminarmappe gesammelt werden können. Als Bestimmungsliteratur den „Farbatlas alte Obstsorten“, Ulmer Verlag mitbringen, wenn

vorhanden. Gerne dürfen unbekannte Sorten (je 5 Früchte) zur gemeinsamen Bestimmung mitgebracht werden.

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.



Samstag, 20. September 2025

09:00 – ca. 17:00 Uhr

Aufbaukurs Sortenkunde: Dörrobst und Sortenbestimmung nach Habitus

mit Markus Zehnder

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Kursgebühr:

75 € (Mitglieder),

85 € (Nicht-Mitglieder)

Anmeldeschluss: 15. September 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Samstag, 27. September 2025

10:00 – ca. 13:00 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Heilsames aus der Streuobstwiese: Herbst – Wurzelkraft

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E

Heilsames aus der Streuobstwiese:

Im Herbst ziehen sich die Kräuter zurück und sammeln die wichtigsten Nährstoffe in den Wurzeln, um im Frühjahr wieder mit aller Kraft auszutreiben. Diese Wurzelkraft kann uns in Form von wohltuenden Tinkturen, Kräuterpulver oder Tee bei leichten Beschwerden Linderung verschaffen. Herbstfrüchte aus Obstwiese und Hecken helfen uns, unsere Abwehrkräfte für den Winter zu stärken. Wir werden gemeinsam sammeln und verarbeiten.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 10 € für Material

Anmeldeschluss: 23. September 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Sonntag, 28. September 2025

16:00 – ca. 18:00 Uhr

(nur bei gutem Wetter)

Streuobstwiesenbaden

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen,

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

GPS-Koordinaten: 48°23'44.0"N 9°04'50.0"E

Streuobstwiesenbaden – die Wiese mit allen Sinnen erleben

Raus aus der Hektik des Alltags, Momente der Stille genießen – einfach nur da sein. Tauche mit angeleiteten Achtsamkeitsübungen in die Natur ein. Nimm die feinen Geräusche des Windes wahr, entdecke die Vielfalt der Formen und Farben, rieche den Duft der Kräuter und schöpfe so Kraft und Inspiration für den Alltag. Bitte mit warmer Kleidung (Zwiebellook) und festem Schuhwerk.

Kursgebühr: 20 €

Anmeldeschluss: 24. September 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Vielfalt aus dem Bienenvolk

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

Kursgebühr: 34 € – inkl. 18 € für Material
Anmeldeschluss: 05. Oktober 2025
unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, **09. Oktober 2025**
 18.00 – ca. 21.00 Uhr
Vielfalt aus dem Bienenvolk

mit Daniela Häberle
 Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Futterglocken herstellen – Familienaktion

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.

Kursgebühr: 30 € pro Kind/Erwachsenen-Paar – inkl. 8 € für Material
Anmeldeschluss: 14. Oktober 2025
unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Samstag, **18. Oktober 2025**
 14:30 – ca. 16:00 Uhr
Futterglocken herstellen
– Familienaktion für Kinder
mit einer erwachsenen
Begleitperson

mit Daniela Häberle
 Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Freitag, 24. Oktober 2025

14:00 – ca. 16:00 Uhr

Teil 1:

Kräuterwanderung in den Streuobstwiesen

Kursgebühr: 18 € – inkl. kleiner Verkostung mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: wird den Teilnehmern bekannt gegeben

Freitag, 24. Oktober 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Teil 2:

Wilde Heckenfrüchte

Kursgebühr: 33 € – inkl. 12 € für Material und Rezeptheft

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilde Heckenfrüchte mit Kräuterwanderung
Auf unserem Kräuterspaziergang durch die Streuobstwiesen werden wir den Schwerpunkt auf das Kennenlernen von Heckenfrüchten legen. Wer in Teil 2 dabei sein möchte, darf auch gleich sammeln. Wildkräuter lassen wir natürlich auch nicht links liegen. Volkshilfskundliche Anwendungen und kulinarische Zubereitungen erleben Sie in Theorie und Praxis.

Kursgebühr:

18 € Teil 1 – inkl. kleiner Verkostung

33 € Teil 2 – inkl. 12 € für Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 20. Oktober 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Streuobst auf Türkisch

Eine der interessantesten Eigenschaften der türkischen Küche ist die Vielfalt und Abwechslung aus den verschiedenen Regionen des Landes. Wie viel Streuobst in den Gerichten enthalten ist, ist wenigen bewusst! In Baba ganush, dem leckeren Auberginendip, sind jede Menge Walnüsse versteckt, die beliebte Nachspeise Elmali, Ayca tatlisi vereint Quitte und Walnuss. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Kursgebühr: 44 € – inkl. 21 € für Lebensmittel

Anmeldeschluss: 21. Oktober 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Bitte mitbringen: Gefäße für Reste



Samstag, 25. Oktober 2025

17:30 – ca. 20:30 Uhr

Streuobst auf Türkisch

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Räucherwerkstatt: Allerheiligen und Samhain

Die Ernte ist eingefahren, wichtige Arbeiten vor dem Winter sind erledigt. Es wird still, nasskalt und dunkel. Zeit auch für uns, zur Ruhe zu kommen. Der November lädt ein zum Innehalten und Wahrnehmen unserer Bedürfnisse. Auch die liebevolle Erinnerung an Menschen, die gegangen sind, hat jetzt ihren Raum. Räucherpflanzen können helfen, uns diesen Themen zu öffnen und bewusst nachzuspüren. Wir werden passendes Räucherwerk herstellen und anwenden.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 02. November 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, 06. November 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

**Räucherwerkstatt:
Allerheiligen und Samhain**

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Freitag, 07. November 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

Klimaangepasste Gestaltung und Bewirtschaftung von Streuobstwiesen

mit Lukas Mischnick

Treffpunkt: Tonnenhalle, Pausa-Areal

Klimaangepasste Gestaltung und Bewirtschaftung von Streuobstwiesen

Der voranschreitende Klimawandel gefährdet auch Streuobstwiesen. Lukas Mischnick von der Geschäftsstelle des Vereins Schwäbisches Streuobstparadies e.V. erläutert in seinem Vortrag die Auswirkungen des Klimawandels auf den Streuobstbau und beleuchtet vielfältige Maßnahmen zur Anpassung. Im anschließenden Workshop tauschen wir uns über Praxiserfahrungen und Lösungsmöglichkeiten aus.

Kursgebühr: kostenfrei

Anmeldeschluss: 02. November 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Freitag, 14. November 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Wilde grüne Kosmetik – Teil 2 Herbst

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Wilde grüne Kosmetik – Teil 2 Herbst

Kosmetik selbermachen macht Freude und tut uns gut. Frisch zubereitet und angewendet verzichten wir auf Haltbarmacher und weitere unnötige Zusatzstoffe. Wir wissen durch das Selbermachen, was im Produkt steckt. Zum Thema Haut und Haar werden wir 3–4 Produkte herstellen. Was ist gut, was ist schädlich, was sagen mir die Inhaltsstoffe in gekauften Produkten? Wir lernen, was sich hinter den Angaben verbirgt und wie wir sie bewerten können.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 10. November 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Adventskranz und Adventsgesteck

Zur Einstimmung auf die Adventszeit werden wir unter fachkundiger Anleitung Adventskränze (oder Gestecke) aus heimischem Material selbst binden. Dabei liefern Beeren und Früchte bunte Farbtupfer und interessante Formen auf dem Gebinde. In gemütlicher Runde werden die Tipps und Tricks beim Kranzbinden weitergegeben.

Bitte mitbringen, wenn vorhanden: Rebschere, Wunschmaterial für die Deko

Kursgebühr: 25 € – zzgl. Materialkosten (nach Bedarf, ca. 12 €)

Anmeldeschluss: 11. November 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Samstag, 15. November 2025

17:00 – ca. 20:00 Uhr

Adventskranz und Gesteck

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Weihnachtliche Nagelbilder – Familienaktion

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 Nagelbilder mit weihnachtlichem Motiv basteln.

Kursgebühr: 30 € pro Kind/Erwachsenen-Paar – inkl. 7 € für Material

Anmeldeschluss: 25. November 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Samstag, 29. November 2025

14.30 – ca. 16:00 Uhr

Weihnachtliche Nagelbilder – Familienaktion für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Donnerstag, 04. Dezember 2025

17:00 – ca. 19:00 Uhr

Filzwerkstatt: Nassfilzen für Einsteiger – Kinder und Erwachsene

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Filzwerkstatt: Nassfilzen für Einsteiger – Kinder und Erwachsene

Auch Wolle ist ein Produkt der Streuobstwiese. Heute werden wir witzige, schöne oder auch nützliche Dinge aus Schafswolle nass filzen. Da Wolle die Zeit vorgibt, wann sie verfilzt, solltest du Geduld mitbringen. Aber dann kannst du mit wunderschönen Ergebnissen oder auch kleinen Geschenken nach Hause gehen.

Kursgebühr: 20 € – inkl. 9 € für Material

Anmeldeschluss: 30. November 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Donnerstag, 18. Dezember 2025

18:00 – ca. 21:00 Uhr

Räucherwerkstatt: die Raunächte

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Räucherwerkstatt: die Raunächte

Zwischen den Jahren ist es die Zeit des Rückzugs, des Kräftesammelns und es ist auch die Zeit, Rückschau zu halten und sich von Belastendem zu lösen. So schaffen wir den Raum für einen unbeschwerten Neubeginn. Räucherpflanzen für die Raunächte helfen uns dabei, loszulassen, zu reinigen und mutig in die Zukunft zu schauen. Wir werden über die Bräuche dieser Zeit hören und Räucherwerk für diesen besonderen Jahresabschnitt herstellen und anwenden.

Kursgebühr: 29 € – inkl. 12 € für Material

Anmeldeschluss: 14. Dezember 2025

unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen



Saft aus Streuobst der Region

 **Stingel**
Fruchtsäfte

denn nichts schmeckt
so gut wie Heimat!



**Nicht nur im und um's Streuobst-Infozentrum ist was los:
Unsere Seminare an anderen Veranstaltungsorten**

■ **30. August – Bad Ditzenbach**

Most und Obstwein selbst gemacht!

Grundlagenkurs mit August Kottmann

85 € (Mitglieder), 95 € (Nicht-Mitglieder)

Der Verarbeitungsprozess vom Obst zum Obstwein, alkoholische Gärung, Stabilisierung und Lagerung, Sensorik und Geschmack. Mit Praxisübungen, sowie Materialkunde und Bezugsquellen.

■ **06. September – Bad Ditzenbach**

Most und Obstwein selbst gemacht!

Vertiefungskurs mit August Kottmann

85 € (Mitglieder), 95 € (Nicht-Mitglieder)

Potential der Ausgangsware, Ausbau und Schönung, Fehler und Fehlerbehebung, Sensorik. Und viel Raum für's Fragen und Verkosten.

■ **20. September – Metzingen-Glems**

Sortenkunde, Grundlagenkurs mit Thilo Tschersich

75 € (Mitglieder), 85 € (Nicht-Mitglieder)

Steigen Sie ein in die geschmackvolle Welt der Pomologie: Methoden zur Bestimmung der gängigsten Obstsorten der Region, Bestimmungsmerkmale und -literatur. Bringen Sie gerne eigene Sorten mit.

■ **26. September – Bad Ditzenbach**

Kochbirnen erkennen und verwenden

mit August und Andreas Kottmann

125 € (Mitglieder), 135 € (Nicht-Mitglieder)

Traditionelle alte Birnensorten waren früher als Dörr- und Kochobst geschätzt. Diese Tradition beleben wir wieder und gehen gemeinsam über den Obstlehrpfad und lernen die einzelnen Sorten (er-)kennen. Danach geht es mit Küchenchef Andreas Kottmann an den Herd und den Ofen zur Verarbeitung der Früchte.

■ **11. Oktober – Bad Ditzenbach**

Sortenkunde

Grundlagenkurs mit August Kottmann

75 € (Mitglieder), 85 € (Nicht-Mitglieder)

Steigen Sie ein in die geschmackvolle Welt der Pomologie: Methoden zur Bestimmung der gängigsten Obstsorten der Region, Bestimmungsmerkmale und -literatur. Bringen Sie gerne eigene Sorten mit.

■ **12. Oktober – Bad Ditzenbach**

Sortenkurs für Kinder

mit August Kottmann und Lisa Ziehe

65 € inkl. Mittagessen, Getränke und Materialkosten

Die Kinder lernen auf spielerische, kreative Weise die verschiedenen Apfelsorten und deren Eigenschaften kennen und schmecken.



„Sobald Jemand in einer Sache Meister geworden ist,
sollte er in einer neuen Sache Schüler werden“.
(Gerhard Hauptmann)

■ 18. Oktober – Frickenhausen-Linsenhofen

Seilsicherung im Obstbaum

mit Markus Bauknecht, Münchner Baumkletterschule

269 € zzgl. Verpflegung und Leihgebühr Kletterset

Leitern sind wichtiges Arbeitsmittel, bergen aber ein hohes Unfallrisiko. Daher ist die Seilsicherungstechnik ein wichtiges Element bei Schnitt- und Erntezeit. In Theorie und Praxis lernen wir die Kombination aus Leiter und Seilsicherung.

■ 07. November – Freilichtmuseum Beuren

Versicherungsschutz und Arbeitssicherheit auf Streuobstwiesen

mit Reinhard Fischer, SVLFG, Verbund der Berufsgenossenschaft,
Krankenkasse und Pflegekasse für die Landwirtschaft

10 € (Mitglieder), 15 € (Nicht-Mitglieder)

Die Pflege von Streuobstwiesen bietet viele Unfallrisiken. Landwirtschaftliche Grundstücke sind grundsätzlich in den Schutz der gesetzlichen Unfallversicherung einbezogen. Doch wer ist eigentlich mitversichert und für welche Tätigkeiten gilt der Versicherungsschutz?

Infos und Buchung unter: www.streuobstparadies.de/media/veranstaltungen

Unsere Seminare im Herbst 2025

BOCKMEYER

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

Und was
machen
Sie aus
Ihrem Obst?

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

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

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“!



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



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.

Auch Kindergruppen sind herzlich willkommen! Ob Kindergeburtstag, Schulklasse oder Kindergarten – wir bieten ein kreatives Programm rund um das Thema Streuobst an.

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

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



sowie den Landkreisen Böblingen, Esslingen, Göppingen, Reutlingen und Zollernalbkreis

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



Schwäbisches
Streuobstparadies



Unser starker Partner für eine außergewöhnliche Landschaft:



Bildnachweis: Titel-Illustration Fabian Renschler (8 Jahre), Stadtarchiv Mössingen, Angela Hammer, Schwäbisches Streuobstparadies, Petra Kottmann, Sabine Mall-Eder, pixabay, iStock.com (Madeleine Steinbach), Maike Schünemann

Gestaltung: Ina Ludwig, www.inaludwig.de