

Den Landkreis genießen!

Kulinarische Veranstaltungen 2020



IMPRESSUM

Erscheinung: Januar 2020 | 3. Auflage

Herausgeber:

Landratsamt Tübingen

Wilhelm-Keil-Straße 50 | 72072 Tübingen

Diese Broschüre entstand in Kooperation mit den
Abteilungen

Tourismusförderung

☎ 07071 207-4410

✉ tourismus@kreis-tuebingen.de

🌐 www.tuebingen-umwelten.de

Landwirtschaft

☎ 07071 207-4004

✉ landwirtschaft@kreis-tuebingen.de

🌐 www.kreis-tuebingen.de

VIELFALT e.V.

☎ 07473 270-1287

✉ info@vielfalt-kreis-tuebingen.de

🌐 www.vielfalt-kreis-tuebingen.de

Konzeption & Gestaltung:

MarCo Consulting, Mengen | www.marcoconsulting.de

Titelbild: Matthias Krespach

Weitere Bildnachweise direkt am Bild



PLENUM ist ein Förderprogramm des Landes Baden-Württemberg, das Maßnahmen unterstützt, die unmittelbar oder mittelbar dem Naturschutz im Landkreis Tübingen dienen.

Mehr Infos finden Sie auf der Internetseite von VIELFALT e.V.: www.vielfalt-kreis-tuebingen.de



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMA UND ENERGIEWIRTSCHAFT

EINE GENUSSREISE VOR DER HAUSTÜR

„Den Landkreis genießen“ – so lautet das Motto der Veranstaltungsreihe, mit welcher der Landkreis Tübingen, der Verein VIELFALT und viele regionale Akteure Sie bereits seit zwei Jahren auf eine Reise durch die Heimat einladen. Auch 2020 werden zahlreiche neue Erlebnisveranstaltungen angeboten.



Den Landkreis Tübingen prägt eine bemerkenswerte landschaftliche Vielfalt. Sie ist naturräumlich bedingt, kann ihren besonderen Reichtum an Lebensräumen und Tier- und Pflanzenarten aber heute nur bewahren, da hier viele Menschen die Kulturlandschaft schonend und teils noch sehr traditionell bewirtschaften. Sie „produzieren“ biologische Vielfalt und eine große Vielfalt an nachhaltig erzeugten Produkten. Die Veranstalter unserer Reihe sind alle Projektpartner des Vereins VIELFALT. Sie leisten ihren individuellen Beitrag zum Naturschutz indem sie als PLENUM-Partner ganz besondere Anforderungen an eine nachhaltige regionale Erzeugung erfüllen. So pflegen und erhalten sie zum Beispiel für den Naturschutz wichtige Flächen wie Streuobstwiesen, Steillagenweinberge oder blumenbunte Wiesen.

Im Rahmen unserer Reihe verbinden unsere Veranstalter auf individuelle Weise Genuss, Naturerlebnisse, Kultur und Umweltbildung. Erleben Sie die Schaffenskraft unserer Erzeuger auf den Höfen, in den Weinbergen oder Streuobstwiesen. Lassen Sie dabei Ihre Gaumen verwöhnen oder erfahren Sie in Workshops, welche Köstlichkeiten Sie selbst aus den Rohstoffen herstellen können. Auch 2020 gibt es WissensGenuss-Fachvorträge bei denen Sie sowohl Ihren Wissensdurst, als auch Ihren Hunger stillen können. Informieren Sie sich hier über unseren Naturschatz, den Spitzberg.

Wir laden Sie herzlich ein, sich von der Begeisterung unserer Akteure anstecken zu lassen und den Landkreis Tübingen mit allen Sinnen zu genießen!

Joachim Walter
Landrat

TERMINÜBERSICHT

Wann	Was
25. Januar	Faszination Kerze
04. Februar	Hinter den Kulissen der Bäckerei Leins
05. Februar	WissensGenuss 1 Landnutzung, Landschaftsveränderung und Biodiversität am Spitzberg
19. Februar	WissensGenuss 2 Landschnecken am Spitzberg
04. März	WissensGenuss 3 Fledermäuse am Spitzberg
18. März	WissensGenuss 4 Amphibien und Reptilien am Spitzberg
13. März	Mit dem Wengerter das Ammertal genießen!
20. März	Mostküche
01. April	Landschaftspflege mit Schafen
18. April	Heil- und Genusskraft der Streuobstwiese
19. April	Kirschblütenfest Nehren
23. April	Bäume in Küche und Heilkunde
25. April	Kochen mit Wildkräutern
26. April	Hagellocher Blütenfest
01. Mai	Naturaufnahmen: Bewohner des Spitzberges
09. Mai	Wildkräuterwanderung
10. Mai	Weinwandertag am Fruchtrauf
15. Mai	Wilder Senf
16. / 17. Mai	30-Jahre Brennerei Moser

Wann	Was
17. Mai	Imker lüften ihren Schleier
30. Mai	Wein und Wasser
21. Juni	Gläserne Produktion beim Landgut Kemmler
26. Juni	Abendspaziergang in den Weinbergen
01. Juli	Wilde Liköre
03. Juli	Streuobst-Longdrinkparty
05. Juli	Genuss-Radtour
01. August	Naturkunde&Genuss- Unterjesinger Steillagen
02. August	Brunch auf dem Bauernhof
08. August	GenussZeit in Mössinger Streuobstwiesen
15. August	Schönbuch.Trauf.Tröpfle.Tour
05. September	Besichtigung der Mosterei Gugel
26. September	Swabian Cooking
27. September	Wilde Leckereien
02. Oktober	Obstbrand-Tasting: eine genussvolle Reise durch's Streuobstparadies
11. Oktober	Herbstliche Weinwanderung
08. November	Feines aus alten Sorten
16. November	Wilde Geschenke
27./28. November	Adventskränze binden am Berghof
18. Dezember	X-Mas-Glügen

FASZINATION KERZE UND IHRE ENTSTEHUNG KERZENZIEHEN IN EINER PFRONDORFER SCHEUNE

25. JANUAR | 16 – 18 UND 18.30 – 20.30 UHR

Imkerfamilie Ott



ANMELDUNG

☎ 0176 40498526

✉ info@bienenstube.de

ANMELDESCHLUSS

20. Januar

Ein eigenartiger Zauber geht vom Licht der Kerze aus. Weg von der Hetze des Alltags umgibt es uns mit einer Aura heiterer Gelassenheit. Schon das Entstehen einer Kerze, ihr stetes Eintauchen in warmes, flüssiges, duftendes Bienenwachs, weckt Gefühle der Sinnlichkeit und des Glücks. Eine so geschaffene Kerze kann nur in Ruhe entstehen. Zum Abschluss der Weihnachtszeit laden wir ganz herzlich zum Kerzenziehen in lockerer Runde ein. Für Teilnehmer ab 6 Jahren.

Ort: Scheune Lusstr. 32,
72074 Tübingen-Pfrondorf
(Bushaltestelle Lusstraße, Linie 7/1)

Teilnahmegebühr: 8 Euro
(inkl. Snack und Heißgetränk) plus
Materialgeld für das reine Bienenwachs.

Sonstiges: Denken Sie an warme Kleidung
und Schuhe! Es besteht auch die Möglichkeit
zur Honigverkostung und -erwerb.

© Familie Ott



HINTER DEN KULISSEN DER HANDWERKSBACKEREI LEINS

04. FEBRUAR | 14.30 UHR

In der traditionellen Bäckerei Leins in Wurmlingen wird mit viel Liebe zum Detail gebacken. Mit den besten Zutaten aus der Region werden, verbunden mit traditioneller Handwerkskunst und moderner Technik, hervorragende Backwaren hergestellt. Gehen Sie mit Herrn Manke auf Backstufenführung und erfahren Sie mehr über Teigruhe, das Besondere von Dinkelbackwaren, die Brötchenherstellung und vieles Mehr. Schlingen Sie selbst Ihre Brezel, formen Sie Seelen und verkosten Sie leckere Brote und Brötchen.

Ort: Unterjesinger Str. 3,
72108 Rottenburg- Wurmlingen

Teilnahmegebühr: 5 Euro

MIT DEM WENGERTER IM GESPRÄCH DAS AMMERTAL GENIESSEN!

13. MÄRZ | 19 UHR

Die Mitglieder vom Obst & Weinbauverein Unterjesingen leisten nicht nur Landschaftspflege an den Hängen des Schönbuschs, sondern sind auch Ihr eigener Kellermeister und bauen eine große Vielfalt an tollen Weinen aus. Jeder Wein hat seine Besonderheiten – und jeder Jahrgang hat seine Eigenheiten. Diese gilt es zu beachten und fordern vom Wengerter das ganze Jahr über viel Einsatz sowie Leidenschaft. Und wer sonst, wenn nicht der Wengerter kennt diese Feinheiten am besten selbst. Zu den Köstlichkeiten serviert vom Café Pausa stellt jeder Wengerter seinen eigenen Wein vor und geht gern auf Fragen aus dem Publikum ein.

Ort: Café Pausa,
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 45 Euro
(8 Weine, Wasser, 4-Gänge-Menü)

Landratsamt Tübingen
& Bäckerei Leins



ANMELDUNG

☎ 07071 2074004



ANMELDESCHLUSS

28. Januar

Obst und Weinbauverein
Unterjesingen
& Café Pausa



ANMELDUNG

Café Pausa

☎ 07473 9568846

✉ info@cafe-pausa.de

ANMELDESCHLUSS

09. März

WISSENSGENUSS SPITZBERG

IM ZEITRAUM VOM 05. FEBRUAR BIS 18. MÄRZ

VIELFALT e.V. &
Hochschule für Forstwirtschaft
Rottenburg



KONTAKT

☎ 07473 2701287

Der landschaftsprägende Spitzberg mit der Wurmlinger Kapelle wird unter Besuchern für seine vielfältige Kulturlandschaft aus Steillagenweinbau mit Trockenmauern, schafbeweideten Streuobst- und Magerwiesen, Wacholderheiden und Wald geschätzt. Diese kleinräumigen Strukturen machen ihn jedoch auch zu einem „Hotspot“ der Biodiversität: über 5.800 Arten wurden hier bislang festgestellt.

Die Hochschule für Forstwirtschaft Rottenburg hat sich daher – mit einem Team aus 40 ExpertInnen – der umfassenden Aufgabe gewidmet diese Artenvielfalt zu untersuchen und Veränderungen aufzuzeigen. Die Ergebnisse wurden jüngst in dem von PLENUM Landkreis Tübingen geförderten, anschaulichen Werk „Der Spitzberg – Landschaft, Biodiversität und Naturschutz“ (GOTTSCHALK 2019) veröffentlicht. Vier der Autoren bieten nun im Rahmen der WissensGenuss-Vortragsreihe Einblick in die einzigartige Vielfalt des Spitzberges.

Die Vorträge finden jeweils um 19 Uhr im Hörsaal West im Altbau der Hochschule für Forstwirtschaft Rottenburg (Schadenweilerhof 1, 72108 Rottenburg) statt:

Mi., 05.02.20 WISSENSGENUSS 1:

19 Uhr Der Spitzberg – Landschaft, Biodiversität und Naturschutz

Prof. Dr. Thomas Gottschalk
(Hochschule für
Forstwirtschaft Rottenburg)

Mi., 19.02.20 WISSENSGENUSS 2:

19 Uhr Landschnecken am Spitzberg

Dr. Ira Richling
(Staatliches Museum für
Naturkunde Stuttgart)

Mi., 04.03.20 WISSENSGENUSS 3:

19 Uhr Fledermäuse am Spitzberg

Ingrid Kaipf
(Vorsitzende der AG
Fledermausschutz
Baden-Württemberg)

Mi., 18.03.20 WISSENSGENUSS 4:

19 Uhr Reptilien und Amphibien am Spitzberg

Dr. Thomas Bamann
(Regierungspräsidium
Tübingen)

KULINARISCHE EINSTIMMUNG:

Jeweils ab 17.30 werden Wildprodukte des Landkreises sowie naturverträglich erzeugte Produkte unserer Kulturlandschaft aus dem Café Pausa angeboten. Hierfür wird um Anmeldung gebeten.

Teilnahmegebühr: 12 Euro
(Essen & ein Getränk)

Ort: Die Verköstigung findet im Foyer des Hörsaals West (Altbau) an der Hochschule für Forstwirtschaft in Rottenburg statt.



Baden-Württemberg

ANMELDUNG

☎ 07473 2701287
✉ info@vielfalt-
kreis-tuebingen.de

(Für die Vorträge ist
keine Anmeldung
erforderlich.)

ANMELDESCHLUSS

jeweils Montag 12 Uhr



MOSTKÜCHE

20. MÄRZ | 17.30 – 20.30 UHR

Landratsamt Tübingen
& Susanne Gugel



ANMELDUNG
Landratsamt
Tübingen

☎ 07071 207 4004



ANMELDESCHLUSS
16. März

Most – unser Naturgetränk aus den Streuobstwiesen. Der Most hat eine erstaunliche Geschmacksintensität, sind doch die Äpfel und Birnen der Streuobstwiesen in ihm vereint. Most zu trinken hat eine lange Tradition, mit Most zu kochen ist kreativ und verfeinert viele Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert. Kochen Sie mit Susanne Gugel fantasievolle Rezepte, in denen der Most sein ganzes Aroma entfalten kann und so manchem Gericht erst die besondere Note verleiht. Der Kochkurs startet spritzig mit einem veredelten Most, mit alkoholfreiem Gugels NR. 18 oder mit Gugel's Birnen Cuvée.

Ort: Schulküche der
Mathilde-Weber-Schule, 72072 Tübingen

Teilnahmegebühr: 15 Euro

Bitte mitbringen: Kochschürze,
Messer und Vorratsdose

LANDSCHAFTSPFLEGE MIT SCHAFEN

01. APRIL | 19 UHR

Barbara Zeppenfeld züchtet seit 15 Jahren Wald- und Steinschafe. Sie berichtet über die Landschaftspflege mit ihren Schafen in den Landkreisen Tübingen und Reutlingen. Erfahren Sie Hintergründe zur Bedeutung ihrer Arbeit für den Naturschutz, zur wirtschaftlichen Situation der Erhaltungszüchter, zur Beweidung als Dienstleistung und zu den vielfältigen Angeboten ihrer ArcheSchäferei.

Ort: Weinbau Gugel,
Kreuzberg 46, 72070 Tübingen

Teilnahmegebühr: kostenlos

Barbara Zeppenfeld,
OGV Tübingen



KONTAKT

OGV Tübingen

☎ 07071 38269

✉ vors_ogv_tue@
hartmannundhaus.de

ANMELDESCHLUSS
keine Anmeldung
erforderlich



© Angela Hammer

HEIL-UND GENUSSKRAFT DER STREUOBSTWIESE

18. APRIL | 14 – 18 UHR

Dipl.-Biologe Armin
und Dr. med. Susanne
Bihlmaier, Café Pausa



ANMELDUNG

Café Pausa

☎ 07473 9568846

✉ info@cafe-pausa.de

ANMELDESCHLUSS

15. April

Heilkräftige und kulinarische Wildkräuter gedeihen vor allem dort, wo wenig gedüngt wird und das sind oft unsere Streuobstwiesen. Der Natur- und Landschaftsführer, Biologe und Lehrbeauftragte für Wildpflanzen der Forsthochschule Rottenburg öffnet die Schatztruhe einer Outdoor-Apotheke auf der Streuobstwiese. Im Anschluss serviert das Café Pausa wild-grün-kräutrig Kulinarik, mit Erläuterungen zu den heilkräftigen Inhaltsstoffen von Dr. Susanne Bihlmaier.

Ort: Café Pausa,
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 15 Euro
+ 10 Euro für die Kulinarik

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände
angepasste Kleidung.

KIRSCHBLÜTENFEST NEHREN

19. APRIL | 11 – 17 UHR

Obst- und Gartenbauverein
Nehren e.V., NABU, Freiwillige
Feuerwehr Nehren

KONTAKT

Obst- und Gartenbau-
verein Nehren e.V.

☎ 07473 1202

✉ nobertsaur@web.de

ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung
erforderlich

Inmitten hunderter blühender Obstbäume wird unser Nehrener Kirschblütenfest gefeiert. Verschiedene Vereine und Institutionen bieten neben leckerem Essen und Trinken auch allerlei zum Thema Streuobst an. Informationen, Kinderprogramm uvm. machen einen Besuch unter blühenden Bäumen zu einem ganz besonderen Erlebnis. Wir freuen uns, in diesem Jahr den „Kirschendichter“ Jürgen Jonas begrüßen zu können, sowie auf die musikalische Untermalung durch die Blaskapelle Nehren.

Ort: Nehrener Kirschenfeld, 72114 Nehren

Teilnahmegebühr: kostenlos

BÄUME IN KÜCHE UND HEILKUNDE

23. APRIL | 9 – 17 UHR

Kommen Sie mit zu den „Herren der Ringe“ und freuen Sie sich auf köstliches „treefood“. Der Tag öffnet eine genussvolle Welt rund um Baumarten von A wie Apfel bis Z wie Zibärtele. Genießen Sie Baumbegegnungen der nachhaltigen Art mit traditionell schlichten wie raffiniert innovativen Rezepten aus der Baumküche. Diplom-Biologin, Sachbuchautorin und Pflanzenexpertin bei Bayern 1, Karin Greiner, beschäftigt sich seit über 30 Jahren intensiv mit der Pflanzenwelt in Garten und Natur. Gehen Sie mit ihr auf Entdeckungsreise zu den Bäumen rund um Kloster Kirchberg. In einer Mischung aus Theorie und Praxis bleibt das Wissen rund um die Kräfte der Bäume lebendig.

Ort: Kloster Kirchberg, 72172 Sulz am Neckar

Teilnahmegebühr: 59 Euro (inkl. Seminargebühr, Mittagessen & Koch-Workshop)

Bitte mitbringen: Kochschürze, Messer
und Vorratsdose

Landratsamt Tübingen
& Karin Greiner



ANMELDUNG

Landratsamt
Tübingen

☎ 07071 207 4004



ANMELDESCHLUSS

09. April



© Karin Greiner

KOCHEN MIT WILDKRÄUTERN

25. APRIL | 13 – 18 UHR

Landratsamt Tübingen,
Kräuterpädagogin (BNE)
Anja Füger, FBS



ANMELDUNG

www.fbs-tuebingen.de

☎ 07071 930466

ANMELDESCHLUSS

20. April

Für unsere Vorfahren waren die Wildkräuter ein unverzichtbarer Bestandteil der täglichen Nahrung und Hausapotheke. Heute sind sie weitestgehend in Vergessenheit geraten und oft unbeachtet als Un-Kraut degradiert. Doch unsere Wildkräuter sind wahre Delikatessen am Wegesrand und im Frühjahr ist der wilde Tisch reich gedeckt. Überall sprießen zarte grüne Blätter und knackige Sprossen der wilden Pflanzen, reich gefüllt mit Vitaminen, Mineralien, Enzymen, Antioxidantien eine echte Powerernahrung und dazu noch äußerst schmackhaft. Bärlauch, Löwenzahn, Giersch, Wiesenschaumkraut, Bärenklau und Brennnesseln, die Natur entscheidet welche Pflanzen gekocht werden. Bei der Zubereitung eines Wildkräuter-Menüs erleben und lernen Sie, wie Wildkräuter in der Küche verwendet werden können. Lassen Sie sich von der enormen Vielfalt und Geschmacksexplosion überraschen!

Ort: Familienbildungsstätte, Hechinger Str.13/
Eingang Eugenstraße, 72072 Tübingen

Teilnahmegebühr: 25 Euro

Bitte mitbringen: Kochschürze,
Messer und Vorratsdose

HAGELLOCHER BLÜTENFEST

26. APRIL | AB 10 UHR

Das Hagellocher Blütenfest findet beim alten Wasserbehälter oberhalb der Panoramastrasse statt. Begonnen wird das Fest mit dem Gottesdienst im Zelt um 10 Uhr. Anschließend bieten wir lokale Spezialitäten, das Beste aus den Obstbäumen, wie sortenreine Säfte, Liköre und Schnaps, Gsälz und Gelee, Honig und Wein. Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt mit Honigbraten, Birnenwurst, Kuchen, Most und Saft. Zudem bieten wir am Nachmittag geführte Spaziergänge durch die Obstbaumwiesen an.

Ort: Wasserbehälter oberhalb der
Panoramastrasse, 72070 Tübingen-Hagelloch

Teilnahmegebühr: kostenlos

NATURAUFNAHMEN: BEWOHNER DES SPITZBERGES

01. MAI | 10 – 16 UHR

Klaus Neufang ermöglicht Ihnen die floristischen und faunistischen Highlights des Spitzberges während eines einzigen Spazierganges zu erleben. Auch wenn das Knabenkraut nicht genau am 1. Mai seine volle Blütenpracht entfaltet oder die Smaragdeidechse während Ihres Besuches kein Sonnenbad genießt, werden Sie Dank der Ausstellung der Naturaufnahmen die Chance haben, die Bewohner des Spitzberges dort zu bewundern, wo die Bilder entstanden sind. Während die Reben in Blüte stehen, können Sie die Früchte des Vorjahres direkt von den Wengertern des Spitzberges in Form des selbst gekelterten Weines probieren.

Ort: 72070 Tübingen-Hirschau
Auf dem Weg von der Hirschauer Kelter
(Kreuzlinger Weg) zum Sattel Richtung
Wurmlinger Kapelle (im Reutele)

Teilnahmegebühr: Ausstellung kostenlos

Bitte mitbringen: Dem Wetter und
Gelände angepasste Kleidung

Sonstiges: Nur bei trockener Witterung!

Die Hagellocher Vereine

KONTAKT

Dorf- und Kultur-
verein Hagelloch e.V.

☎ 07071 2046070

ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung
erforderlich

Klaus Neufang (Obst- &
Weinbauverein Hirschau)

ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung
erforderlich

© Klaus Neufang



Ein Stück
Schwäbische
Alb!

Wandergenuss am
**Früchte
trauf**

tübinger
um:welten



Auf dem besten Weg zum Genuss

Die Premiumwege im
Landkreis Tübingen.

www.fruechtetrauf.de



WILDKRÄUTERWANDERUNG

09. MAI | 14 – 16.15 UHR

Wildkräuter sehen – riechen – fühlen – schmecken. Dazu bietet die geführte Wildkräuterwanderung ideale Voraussetzungen. Für unsere Vorfahren war das Wissen über Wildkräuter noch selbstverständlich. Heute ist es oft in Vergessenheit geraten. Bei einem Spaziergang durch die Streuobstwiesen widmen wir uns diesen, auf den ersten Blick vielleicht unscheinbaren Pflänzchen und nehmen sie etwas genauer unter die Lupe. Eine Verkostung rundet den Spaziergang ab. Lassen Sie sich verzaubern von den Schätzen der Natur und tauchen Sie in die faszinierende Welt der Wildkräuter ein.

Ort: Parkplatz Bogentor bei Hagelloch, 72070 Tübingen

Teilnahmegebühr: 15 Euro

WEIN-WANDERN-GENUSS: WEINWANDERTAG AM FRÜCHTETRAUF

10. MAI | 10 – 18 UHR

Entlang des Premiumwanderwegs bei Ammerbuch bieten die Wengerter selbst gekelterte Weine und regionale Köstlichkeiten an. Genießen Sie einen genussvollen Wandertag mit herrlichen Aussichten. Der Wanderweg ist bestens ausgeschildert und kann mit kulinarischer Begleitung auf eigene Faust erkundet werden.

Startpunkt und Gläserausgabe: Albvereinshäusle; Ende Raiffeisenstraße-Müneckstraße, 72119 Ammerbuch-Breitenholz

Teilnahmegebühr: kostenlos, die Kostproben werden verkauft

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung

Sonstiges: Weitere Infos unter www.fruechtetrauf.de

Landratsamt Tübingen
& Kräuterpädagogin
(BNE) Anja Füger



ANMELDUNG
Landratsamt
Tübingen

☎ 07071 207 4004



ANMELDESCHLUSS
04. Mai

Obst- und Weinbauverein
Unterjesingen



KONTAKT
OWV Unterjesingen,
Heinz Giringner
☎ 0172 9780720

ANMELDESCHLUSS
keine Anmeldung
erforderlich

WILDER SENF

15. MAI | 16 – 19 UHR

Schwäbisches
Streuobstparadies e.V.
& Gyda Rupprecht



ANMELDUNG

✉ kontakt@
streuobstparadies.de

ANMELDESCHLUSS

13. Mai

Ein Kräutersenf mit selbst gesammelten Kräutern ist einfach herzustellen und ein besonderer Genuss. Wir sammeln die Kräuter und verarbeiten diese gemeinsam zu einem Senf.

Ort: Treffpunkt Parkplatz Schützenhaus (Schilder Olgahöhe folgen), danach Obstwerkstatt bei Café Pausa, Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 25 Euro (inkl. Material und Rezeptheft)

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

30 JAHRE BRENNEREI MOSER 16. UND 17. MAI SAMSTAG AB 16 UHR & SONNTAG AB 10 UHR

Maria und Arthur Moser

Edel Obst Brennerei
Moser



Coburgstr. 40,
72108 Rottenburg-
Schwalldorf

KONTAKT

☎ 07472 6635

ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung
erforderlich &
Teilnahme kostenlos

SAMSTAG

ab 16 Uhr: Fassanstich mit OB Stefan Neher und Salutschießßen des Schützenverein Schwalldorf

ab 18 Uhr: Sekt-, Most-, Schnaps- und Likörbar

ab 19 Uhr: Chanty-Chor Rottenburg und Männergesangsverein Schwalldorf

SONNTAG

ab 10 Uhr: Frühschoppen
ab 11 Uhr: Musikverein Bienenhausen
ab 11.30 Uhr: Mittagessen
ab 14 Uhr: Kaffee, Kuchen und Kinderprogramm
ab 15 Uhr: Musikverein Biringen
ab 18 Uhr: Festausklang

Ganztags Tierschau, Schwungradfreunde Hirrlingen, Schaubrennen, Eisverkauf der Lindenschule Rottenburg, Honigverkauf, Doc´s Bier, Weingut Herztal, Ausstellung des E-Werks Stengele

IMKER LÜFTEN IHREN SCHLEIER FÜHRUNG AM BIENENSTAND

17. MAI | 14 – 16 UHR

Imkerfamilie Ott



ANMELDUNG

Imkerfamilie Ott

☎ 0176 40498526

✉ info@bienenstube.de

ANMELDESCHLUSS

12. Mai

Wie sieht es im Inneren eines Bienenstockes aus? Wie vermehren sich Bienen? Wie entstehen Honig und Wachs? Wie organisieren sich Bienen und wie kommunizieren sie? Wie können wir Bienen unterstützen und was schadet ihnen? Wie kommt der Honig ins Glas?

Diese und andere Fragen werden von Familie Ott von der Pfrondorfer Bienenstube beantwortet. Bei gutem Wetter werden wir Bienenstöcke öffnen und einzelne Waben genauer betrachten.

Ort: Lusstr. 32, 72074 Tübingen-Pfrondorf (Bushaltestelle Lusstraße, Linie 7/1)

Teilnahmegebühr: 8 Euro,
Kinder unter 10 Jahren 5 Euro

Sonstiges: Helle, eng anliegende Kleidung und Verzicht auf Deo / Parfüm aller Art ist vorteilhaft. Es besteht auch die Möglichkeit zur Honigverkostung und -erwerb.

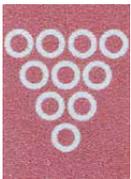


© Familie Ott

WEIN UND WASSER

30. MAI | 15 – 17.30 UHR

Weinbau Müller



ANMELDUNG

- ☎ 07073 7911
- ☎ 0171 2224325
- ✉ rich_mueller@web.de

ANMELDESCHLUSS

21. Mai

Der Klimawandel geht auch an unseren lokalen Weinbauern nicht spurlos vorbei. Erfahren Sie direkt in den Unterjesinger Weinbergen, wie sich der Weinbau z.B. an geringere Niederschläge anpasst. Damit Wasser aber tatsächlich zu Wein wird, muss es nicht nur den Weg in die Trauben finden. Erfahren Sie in der Kelter, für welche Verarbeitungsprozesse Wasser benötigt wird und welche Maßnahmen man für den nachhaltigen Einsatz des kostbaren Gutes ergreift.

Ort: Besenwirtschaft am Enzbach, Spielbergstraße 27, 72070 Tübingen-Unterjesingen

Teilnahmegebühr: 12 Euro
(Weinprobe mit drei bis fünf Weinen)

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

GLÄSERNE PRODUKTION BEIM LANDGUT KEMMLER & AN DER BIOGASANLAGE KAUTT, KEMMLER, JUNGER

21. JUNI | 11 – 17 UHR

Gläserne Produktion

Die Gläserne Produktion ist eine Gemeinschaftsveranstaltung der Betriebe Hofgut Kemmler und Kautt, Kemmler, Junger, des Landkreises Tübingen Abteilung Landwirtschaft, des Kreisbauernverbandes Tübingen, der Landfrauen Kreisverband Tübingen und der Landjugend Tübingen.

KONTAKT

Landratsamt
Tübingen

- ☎ 07071 207 4004

Der landwirtschaftliche Betrieb Hofgut Kemmler mit Milchvieh, Kälbchen, Hühnern, Schweinen und Ackerbau, Hofladen, Hofcafé und Biogasanlage Kautt, Kemmler, Junger öffnen die Pforten für Sie. Erleben Sie alles rund ums Getreide von der Aussaat bis zum Brot. Es erwarten Sie viele Mitmachaktionen und ein buntes Rahmenprogramm für die ganze Familie. Kulinarisch verwöhnt werden Sie vom Hofgut Kemmler, den Landfrauen Tübingen und der Landjugend Tübingen.

Ort: Biogasanlage an der B28 und Hauptstraße 20, 72127 Kusterdingen-Wankheim

Teilnahmegebühr: kostenlos

Sonstiges: Parkplätze an der Biogasanlage

Hofladen und Café sind jeden
1. Sonntag im Monat geöffnet!

Hofladen · Hofcafé · Festscheune Ferienwohnungen



Landgut Kemmler

Hauptstraße 20 · 72127 Kusterdingen-Wankheim · Tel. 07071 8599540 · www.landgut-kemmler.de

Gläserne Produktion



ABENDSPAZIERGANG IN DEN WEINBERGEN

26. JUNI | AB 19 UHR

Ökologischer Weinbau
Sabine Koch & Stefan
Haderlein



ANMELDUNG

✉ wein@
koch-unterjesingen.de

ANMELDESCHLUSS

22. Juni

Genießen Sie in der Abendröte mit Blick über das Ammertal den Geschmack unserer Bio-Weine. Lassen Sie sich durch die ökologisch bewirtschafteten Weinberge führen und sehen Sie, wo sich seltene Tier- und Pflanzenarten ebenso wohlfühlen, wie unsere Reben.

Ort: Unterjesinger Kelter, Kirchhalde 10, 72070 Tübingen-Unterjesingen

Teilnahmegebühr: 15 Euro

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung und ein kleines Picknick (unser Grill steht für Sie bereit).

Sonstiges: Keine Toilette am Weinberg.

WILDE LIKÖRE

01. JULI | 18.30 – 20.30 UHR

Schwäbisches
Streuobstparadies e.V.
& Gyda Rupprecht



ANMELDUNG

Streuobstparadies

✉ kontakt@
streuobstparadies.de

ANMELDESCHLUSS

28. Juni

Wer gerne Likör trinkt oder diesen verschenken will, kann an diesem Termin in netter Runde mit heimischen Kräutern und Früchten diesen selbst ansetzen und einiges über die Kräuter erfahren.

Ort: Obstwerkstatt bei Café Pausa
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 20 Euro inkl.
Material und Rezeptheft

STREUOBST LONGDRINKPARTY

03. JULI | AB 17 UHR

Wir starten chillig ins wohlverdiente Wochenende! Leckere Longdrinks aus bestem Streuobst & und vieles mehr. Lässige Beats in sommerlicher Atmosphäre am Löwensteinplatz vor dem Café Pausa.

Ort: Café Pausa,
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: kostenlos

GENUSS-RADTOUR

05. JULI | 10 – CA. 15 UHR

Auf dieser genussvollen Radtour erleben Sie das Thema Streuobst hautnah. Gemeinsam mit den beiden Landräten Pauli (Zollernalbkreis) und Walter (Tübingen) geht es auf der Streuobst-Radroute von Bisingen nach Mössingen. Unterwegs erwarten Sie neben blühenden Streuobstwiesen und herrlichen Ausblicken auf die Burg Hohenzollern und den Albrauf auch einige Genuss-Stationen rund um das Thema Streuobst. Ziel der geführten Tour ist das Streuobst-Infozentrum in Mössingen mit Verköstigung im Streuobst-Café Pausa. Die Heimreise erfolgt individuell.

Start: Bahnhof, 72406 Bisingen

Ziel: Café Pausa, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: kostenlos

Bitte mitbringen: Verkehrssicheres
Fahrrad und Helm.

Sonstiges: Für die An- und Abreise wird der Rad-Wander-Shuttle der HzL empfohlen. Kostenlose Fahrradmitnahme in den Zügen.

Café Pausa &
Schwarzstöff



SCHWARZ STÖFF

KONTAKT

☎ 07473 9568846
✉ info@cafe-pausa.de

ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung
erforderlich

Landkreise Tübingen
& Zollernalb

tübinger
um:welten



ANMELDUNG

**Landratsamt
Tübingen**

☎ 07071 2074410



ANMELDESCHLUSS

28. Juni

NATURKUNDE & GENUSS IN UNTERJESINGER STEILLAGEN

01. AUGUST | 14 UHR

Naturnaher Weinbau
Heimeier-Spielmann



ANMELDUNG

☎ 0170 3425205
✉ ms@heimeier-spielmann.de

ANMELDESCHLUSS

29. Juli

Anders als in den großen Weinbaugebieten Württembergs gibt es im Landkreis Tübingen noch terrassierte Steillagen mit einer artenreichen Flora und Fauna. Anders ist auch, dass die Unterjesinger Wengerter vermehrt pilzwiderstandsfähige Rebsorten anbauen, bei denen sich der Pflanzenschutz Aufwand nicht völlig vermeiden, aber erheblich reduzieren lässt. Bevor wir Qualitäts- und Prädikatsweine aus diesen Rebsorten verkosten, genießen wir die Vorfreude bei einer wein- und naturkundlichen Führung.

Ort: Unterjesinger Kelter,
Kirchhalde 10, 72070 Unterjesingen

Teilnahmegebühr: 12 Euro

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

Sonstiges: Keine Toilette am Weinberg.

BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF

02. AUGUST

Naturpark Schönbuch



ANMELDUNG

Direkt bei den teilnehmenden Höfen. Diese finden Sie unter www.naturpark-schoenbuch.de

Bei Schinken, würzigem Käse, hausgemachtem Brot, eigenen Säften und vielem mehr bieten die teilnehmenden Höfe eine reichhaltige Kostprobe heimischer Spezialitäten.

Dabei stehen nicht nur Gaumenfreuden im Mittelpunkt, sondern auch die enge Verbindung zwischen heimischen Produkten, den Leistungen der Landwirte als Erzeuger und Landschaftspfleger sowie der einzigartigen Landschaft des Schönbuchs. Bei einem individuellen Rahmenprogramm erhalten große und kleine Besucher Einblick in das Leben und Arbeiten auf den Höfen.

Ort: Bei den teilnehmenden Höfen

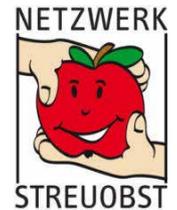
Teilnahmegebühr: ca. 24 Euro für Erwachsene und ca. 12 Euro für Kinder

GENUSSZEIT IN MÖSSINGER STREUOBSTWIESEN

08. AUGUST | 11 – 14 UHR

Netzwerk Streuobst e.V.
Mössingen & Café Pausa

Café
pausa



ANMELDUNG

Café Pausa

☎ 07473 9568846
✉ info@cafe-pausa.de

ANMELDESCHLUSS

03. August

Begleiten Sie uns auf eine naturschutzfachliche Führung durch das Streuobstparadies (3,6 km entlang des Streuobstweges, ca. 2-3 h mit Pausen).

Nachdem wir uns Zeit genommen haben, die Natur mit allen Sinnen zu genießen, folgt eine unvergessliche GenussMahlZeit. Das regionale Picknick vereint Regionalität, Nachhaltigkeit und beinhaltet zahlreiche Produkte aus naturschonender Bewirtschaftung!

Ort: Parkplatz an der Olgahöhe (Treffpunkt), 72116 Mössingen

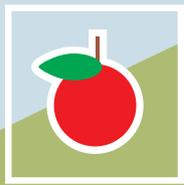
Teilnahmegebühr: 25 – 30 Euro

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

Sonstiges: Ähnliche Pakete individuell buchbar über www.moessingen.de/Genussmahlzeit



© Heinz Gringer



Genuss-Zeit am Mössinger Früchtetrauf

Premiumwandern | Streuobst-Infozentrum | Streuobst-Radtouren



Nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie unsere herrliche Streuobst-Landschaft bei einem romantischen **Picknick**. Holen Sie sich dazu einen der angebotenen Picknickkörbe im Café Pausa ab. Oder buchen Sie dort für einen besonderen Anlass ein Catering bzw. die Degustation von Streuobstprodukten. Das Angebot **Genuss-Zeit** hat zum Ziel, die Natur am Mössinger Früchtetrauf genussvoll in Wert zu setzen und damit zu erhalten.

Infos auf www.moessingen.de/genuss oder direkt bei der Tourist-Info oder dem Café Pausa (info@cafe-pausa.de, Tel 07473 9568846).



tourismus@moessingen.de | Tel. 07473 370120



SCHÖNBUCH.TRAUF.TRÖPFLE.TOUR 15. AUGUST | 16 UHR

Kurzweiliger und informativer Spaziergang rund um die Weinberge von Breitenholz. Erfahren Sie nebenbei Wissenswertes über Gäu und Schönbuch. Der Blick über das Gäu, die Wurmlinger Kapelle bis zur Burg Hohenzollern wird Sie begeistern. Genießen Sie zum Abschluss Weine aus eigenem biozertifiziertem Anbau mit einem kleinen Vesper. Die Route ist ca. 2 km lang, überwindet 150 Höhenmeter und dauert ca. 1,5 h. Bitte achten Sie auf festes Schuhwerk.

Ort: Albvereinshäusle; Ende Raiffeisenstraße-Müneckstraße, 72119 Ammerbuch-Breitenholz

Teilnahmegebühr: 15 Euro

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

Sonstiges: Keine Toilette am Weinberg.

MOSTEREI-BESICHTIGUNG - EINBLICK IN DIE BETRIEBSABLÄUFE 5. SEPTEMBER | 14 UHR

Die Mosterei Gugel ist die letzte von ursprünglich sechs Lohnmostereien in Tübingen. Sie wurde 1933 gegründet und wird heute in vierter Generation geführt. Hier treffen Tradition und Moderne aufeinander. Die Besucher erwartet ein spritziger Secco-Empfang, eine Vorführung des Pressvorgangs und eine Verkostung verschiedener sortenreiner Streuobstsäfte. Gehen Sie mit Familie Gugel auf eine Geschmacksreise durch die heimischen Streuobstwiesen.

Ort: Georgstr. 4, 72070 Tübingen

Teilnahmegebühr: 5 Euro (die Gebühr kann als Einkaufsgutschein eingelöst werden)

Bio-Weinbau
Thomas Speer

ANMELDUNG

☎ 0152 24162303
✉ thomas_speer@arcor.de

ANMELDESCHLUSS

12. August

Mosterei Gugel



ANMELDUNG

☎ 07071 41324
✉ info@mostereigugel.de

ANMELDESCHLUSS

03. September

SWABIAN COOKING – ENGLISCHER KOCHKURS

26. SEPTEMBER | 15 – 18 UHR

VHS Rottenburg
Kursleiterin:
Sona Hannaleck



ANMELDUNG

www.vhs-rottenburg.de
Kursnummer 20235701

☎ 07472 98330

A tasty way to get to know your Swabian neighbours. A great opportunity to expand your knowledge of traditional local Swabian cuisine and culture with dishes like e.g. Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle (Lentils with Spaetzle/Swabian Noodles and Frankfurters), Kartoffelsalat (Potato Salad), Maultaschen (Maxi-Ravioli) and also taste the real German Coffee with Swabian Apple Cake. So let's cook, enjoy and try to understand our Swabian neighbours.

Ort: Kreuzerfeld-Realschule
Küche, 72108 Rottenburg

Teilnahmegebühr: 16 Euro zzgl. ca.
15 Euro für Lebensmittel inkl. Getränke

Bitte mitbringen: Kleine Gefäße
für Kostproben.



WILDE LECKEREIEN

27. SEPTEMBER | 10 – 13 UHR

Je nach Angebot in der Natur und Temperatur werden wir eine Kräuterlimo, Kräuterpunsch oder vielleicht auch ein Eis mit Kräutern herstellen. Lassen Sie sich überraschen!

Ort: Treffpunkt Parkplatz Schützenhaus (Schilder Olgahöhe folgen), danach Obstwerkstatt bei Café Pausa, Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 20 Euro inkl.
Material und Rezeptheft

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

EINE GENUSSVOLLE REISE DURCH'S STREUOBSTPARADIES

02. OKTOBER | EINLASS 19 UHR, BEGINN 19.30 UHR

Begleiten Sie uns auf eine Genussreise für alle Sinne durch unser Streuobstparadies. Bei der Verkostung von 7 regionalen Obstbränden, Likören und einem Streuobst-Aperitif führt die zertifizierte Edelbrand-Sommelière Angela V. Weis durch den Abend und erläutert Besonderheiten zur Sensorik und zum Geschmack. Wie die Produkte ihre herausragende Qualität erlangen, erfahren Sie von den Brennern selbst. Welche Philosophie steckt hinter der Wahl der Rohstoffe? Wie unterscheidet sich die Verarbeitung von Betrieb zu Betrieb? Tauchen Sie ein in die Welt der Brennerei und erfahren das ein oder andere Betriebsgeheimnis, das jedem Produkt seinen Charakter verleiht. Begleitet wird die Verkostung mit Leckereien aus der Café Pausa-Küche.

Ort: Café Pausa,
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 46 Euro
(7 Brände und 4-Gänge-Menü)

Schwäbisches
Streuobstparadies e.V.
& Gyda Rupprecht



ANMELDUNG

✉ kontakt@
streuobstparadies.de

ANMELDESCHLUSS

24. September

Café Pausa &
Schwarzstöff



SCHWARZ STOFF

ANMELDUNG

Ticketbuchung
unter www.schwabischer-shop.de
oder direkt im Café
Pausa unter Tel. 07473
9568846 oder info@cafe-pausa.de



HERBSTLICHE WEINWANDERUNG VOM WENGERT ZUM KELLER

11. OKTOBER | 14 UHR

Weinbau Heinz Giringler



ANMELDUNG

✉ kontakt@heinz-giringler.de

ANMELDESCHLUSS

04. Oktober

Beim Rundgang auf dem „Unterjesinger Wengertwegle“ genießen wir die herbstlichen Farben, die herrliche Aussicht und prämierten Wein aus eigener Herstellung. Sie erfahren, mit welcher Fürsorge die Reben über das Jahr hinweg versorgt werden. Vom Wengert geht´s dann weiter zum Keller, wo die geernteten Trauben veredelt werden. Neben der Präsentation der Kellerwirtschaft und dem Ausbau der Weine, wartet eine kleine Jungweinprobe als Besonderheit auf Sie!

Ort: 72070 Tübingen-Unterjesingen (Parkplatz Friedhof)

Teilnahmegebühr: 15 Euro (inkl. Wein, Wasser und Häppchen)

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung.

Sonstiges: Keine Toilette am Weinberg.

FEINES AUS ALTEN SORTEN

08. NOVEMBER | 14 UHR

Der Fachwart und Streuobstkenner, Gerhard Helle, brennt im wahrsten Sinne des Wortes für die Arten- und Sortenvielfalt! Über 30 sortenreine Edelbrände, 10 sortenreine Moste und 5 sortenreine Säfte in Spitzenqualität. Erleben Sie bei der Verkostung die Geschmacksvielfalt unserer Streuobstwiesen, lernen Sie die heimischen Obstsorten nach jahreszeitlicher Verfügbarkeit kennen und lassen Sie sich ein kleines Vesper munden.

Ort: Im Buckenloh 7, 72070 Tübingen (Bushaltestellen : Hagellocher Weg über Buslinie 8/16 oder Sindelfinger Str. (B28) über Buslinien 791/777)

Teilnahmegebühr: 15 Euro (Ein Teil der Gebühr kann als Einkaufsgutschein eingelöst werden)

Gerhard Helle

Feines aus alten Sorten

Gerhard Helle

ANMELDUNG

☎ 07071 4045

✉ gerhard.helle@gmx.de

ANMELDESCHLUSS

03. November

WILDE GESCHENKE

16. NOVEMBER | 18 – 20 UHR

Weihnachten kommt auch dieses Jahr gewiss. Selbstgemachte Geschenke mit heimischen Zutaten können hier in gemütlicher Runde rechtzeitig vorbereitet werden. Was genau? Das ist eine vorweihnachtliche Überraschung!

Ort: Obstwerkstatt bei Café Pausa Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: 15 Euro + Materialkosten und Rezeptheft

Schwäbisches
Streuobstparadies e.V.
und Gyda Rupprecht



ANMELDUNG

✉ kontakt@streuobstparadies.de

ANMELDESCHLUSS

12. November

ADVENTSKRÄNZE BINDEN AM BERGHOF

27. / 28. NOVEMBER | 15 - 18 UND 10 - 13 UHR

Berghof, Thorsten Bock



KONTAKT

☎ 07071 980789
✉ info@berghof-tuebingen.de

ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung erforderlich

Der Berghof lädt Groß und Klein herzlich zum gemeinsamen Adventskranzbinden ein. Mit Naturmaterialien vom Hof, Reisig in Bioqualität und (nach Bedarf) unter Anleitung können die Teilnehmer Kränze für die bevorstehende Adventszeit basteln. Im Hofladen können zudem hofeigene Bioprodukte nach saisonaler Verfügbarkeit erworben werden.

Ort: Berghof Lustnau;
Ob dem Himmelreich 5, Tübingen-Lustnau

Teilnahmegebühr: Unkostenbeitrag für Reisig, Naturmaterialien, Draht und Deko nach Verbrauch. Kerzen können zu gegebenem Preis erworben werden.

Bitte mitbringen:
Eine Rebschere und ggf. eigene Kerzen

Sonstiges: Bitte warme Kleidung und Tee mitbringen.

X-MAS-GLÜHEN

18. DEZEMBER | AB 17 UHR

Café Pausa & Bürgerstiftung Mössingen



ANMELDESCHLUSS

keine Anmeldung erforderlich

Besinnliches Beisammensein am Löwensteinplatz –wärmen Sie sich am Feuer mit selbstgemachtem Glühwein vom Weinbau Bischlager. Traditionell gekelterter Wein aus Trauben von den Unterjesinger Weinbergen, verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen. Für alle Streuobstliebhaber gibt es regionalen Glühmost!

Ort: Café Pausa,
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen

Teilnahmegebühr: kostenlos



Foto: Jens Kramer

Café pausa

Im Café Pausa werden die Themen Inklusion, Gastronomie, Regionalität, Naturschutz und Denkmalschutz innovativ vereint.

Wir bieten:

- Leckere Frühstücksvariationen
- Feine Suppen und Salate
- Frisch zubereitete Tagesessen an den Werktagen
- Selbstgebackene Kuchen und Torten
- Tolle Streuobstprodukte
- Gastfreundschaft

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Öffnungszeiten sind:
Täglich von 09:00 - 19.00 Uhr, Dienstag ist Ruhetag

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

PLENUM-Produkte

Wann haben Sie das letzte Mal etwas Leckeres genossen und dabei das schöne Gefühl erlebt, nicht nur sich, sondern auch der Natur Gutes zu tun?

PLENUM-Produkte ermöglichen Ihnen genau das!

Was aber zeichnet diese Produkte aus?

PLENUM ist ein Projekt des Landes zur Erhaltung und Entwicklung von Natur und Umwelt in Baden-Württemberg. Mit Fördergeldern werden unter anderem landwirtschaftliche Betriebe unterstützt, die Naturschutzziele z. B. auf Äckern, Wiesen und Weiden durch schonende Bewirtschaftung oder Pflege praktisch umsetzen. Als Geschäftsstelle von PLENUM Landkreis Tübingen kooperiert VIELFALT e.V. in diesem Sinne mit Erzeuger*innen, die mit ihren Produkten die nebenstehenden Grundanforderungen erfüllen. So wird im Landkreis Tübingen eine Vielzahl hochwertiger Produkte erzeugt (z. B. Edelbrände, Qualitätsmehle, Lammfleisch und vieles andere mehr), die nicht nur aufgrund ihrer Regionalität einen besonderen Wert haben, sondern darüber hinaus einen speziellen Beitrag zum Naturschutz leisten. »Schützen durch Nützen« lautet hier das Grundprinzip, das gemeinsam umgesetzt wird.

Viele dieser Produkte sind sehr beliebt und altbewährt. Bisher können sie meist ausschließlich direkt ab Hof erworben werden. Um Ihnen die Produkte unserer Partner*innen im wahrsten Sinne des Wortes näherzubringen, unterstützen wir eine zunehmende Zahl an Verkaufsstellen. Dadurch verkürzen sich die Wege zum Genuss und Sie können ganz einfach im Naturschutz aktiv werden.



*Schützen auch Sie
beim Einkaufen die Natur ...*

Produktmerkmale

Jedes einzelne PLENUM-Produkt muss zum Erhalt der Natur und unserer schönen Kulturlandschaft beitragen. Dieses besondere Merkmal wird gewährleistet, indem alle Produkte – bzw. die Erzeuger*innen – bei der Herstellung bzw. der Bewirtschaftung der Flächen die nachfolgenden Grundanforderungen erfüllen.

MINDESTENS 10 % EXTENSIVFLÄCHEN ODER BIOTOPE

Jede*r Erzeuger*in pflegt und erhält auf dem eigenen Betrieb Flächen, die für den Naturschutz von Bedeutung sind – z. B. artenreiches Grünland, Blühflächen, Streuobstwiesen, Flachlandmähwiesen oder geschützte Biotope.

ERZEUGUNG IM LANDKREIS TÜBINGEN

Die Rohstoffe der Produkte werden zu mindestens 80% auf Flächen innerhalb des Landkreises Tübingen erzeugt. Für Mischprodukte (z. B. Fruchtaufstriche) gilt, dass mindestens 60% der Zutaten aus dem Landkreis stammen müssen.

GENTECHNIKFREIHEIT

Alle Betriebe erzeugen gentechnikfreie Produkte und verzichten z. B. auch beim Tierfutter auf gentechnisch veränderte Bestandteile.

Aus Überzeugung, mit Professionalität und Herzblut werden so Wirtschaftsweisen aufrechterhalten, die dazu beitragen, naturschutzwichtige Flächen zu bewahren, für die es sonst keine oder nur intensive Nutzungsalternativen gäbe.

**Weiterführende Informationen zu Produkten
und Verkaufsstellen finden Sie unter:**

www.vielfalt-kreis-tuebingen.de

*... und achten Sie
auf diese Kennzeichnung*



In unserer Veranstaltungsreihe „Den Landkreis genießen“ stehen Produkte und AkteurInnen im Vordergrund. Sie alle stehen für naturschonende Wirtschaftsweisen im Landkreis Tübingen.



MÖCHTEN SIE MEHR ERFAHREN?

AUF DER MARKTPLATZ-SEITE UNSERER HOMEPAGE FINDEN SIE:

- Eine Liste der naturverträglich erzeugten Produkte (PLENUM-Produkte) aus dem Landkreis Tübingen
- Eine interaktive Karte der Verkaufsstellen der PLENUM-Produkte
- Eine Übersicht zu Dienstleistungen in den Bereichen Streuobstverarbeitung, Landschaftspflege, Baumpflege sowie Maschinenverleih



www.vielfalt-kreis-tuebingen.de/marktplatz