

Veranstaltungen Obstwerkstatt und Streuobst-Infozentrum 2020

Die Aktivitäten finden in der Obstwerkstatt des Schwäbischen Streuobstparadieses, Löwensteinplatz 2 (neben Café Pausa) in Mössingen statt. Die Anmeldung erfolgt über das **Streuobstparadies: Tel: 07125 3093263, Mail: kontakt@streuobstparadies.de, SMS/WhatsApp: 0152 3218 1962** (außer es gibt abweichende Angaben bei der Kursbeschreibung) und muss aufgrund der Lebensmittelbeschaffung bis 3 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Die Teilnehmerzahl ist meist auf 8-12 Personen begrenzt – frühes Anmelden lohnt sich!



Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Kinder 7-12 Kochen	Samstag 18.1.2020 10:00 – 13:00 Uhr	Kinderkochkurs Kartoffel, Apfel & Co – Schätze in und auf der Erde mit Annette Roggenstein	Wir machen uns auf die Suche nach Schätzen, die auf und unter der Erde wachsen und kreieren daraus bunte Leckereien wie Kartoffelpuffer mit Apfelmus und vieles mehr. Gemeinsam werden wir die selbstgemachten Köstlichkeiten verspeisen. Damit der Tisch auch sauber bleibt, gestalten wir mit ganz viel Spaß am Anfang eine eigene Tischoberfläche, die ihr natürlich mit nach Hause nehmen dürft. Die Rezepte gibt es zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 - 12 Jahren. Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 16. Januar 2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kochen	Samstag 8.2.2020 16:30 – 20:00 Uhr	Lecker abnehmen- genussvoll und leicht in den Frühling mit Annette Roggenstein	Sie suchen Anregungen für leichte Rezepte und möchten dabei nicht auf Genuss verzichten? Ich zeige Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie im Alltag abwechslungsreich, frisch, leicht, raffiniert und mit Geschmack figurfreundlich kochen – ganz ohne Diätpläne oder Kalorienzählen. Wissenswertes um eine gesundheitsbewusste Ernährung und welche Rolle die Streuobstwiese dabei spielen kann, stehen dabei ebenso im Fokus wie regionale und saisonale Lebensmittel. Lassen Sie sich überraschen. TIPP: Bei Ihnen steht nicht das Abnehmen, sondern eine gesunde, leichte, leckere Ernährung im Vordergrund? Dann sind auch Sie herzlich willkommen. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit vielen Tipps gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 5.2.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Selbst- gemacht	Mittwoch 12.2.2020 18:00 – 20:00 Uhr	Wilde Salben mit Gyda Rupprecht	„Schmieren und Salben hilft allenthalben; hilft's nicht beim Mädchen, hilft's doch beim Rädchen.“ Aus was besteht eine Salbe und wie stelle ich sie selbst her? Jede/r TeilnehmerIn kann eine Salbe und ein Rezeptheft mitnehmen. Teilnahmegebühr: 25 € (inkl. Salbe und Rezeptheft) Anmeldeschluss: 10. Februar 2020
Selbst- gemacht Teenies 12 - 19	Mittwoch 26.2.2020 10:30 – 12:00 Uhr	Schluss mit Plastik – Wir stellen Bienenwachstücher selbst her mit Daniela Häberle	Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Doch wie stellt man sie selbst her, was benötigt man dafür und warum ist Bienenwachs besonders geeignet? Wenn du für dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst du deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mit ca. 30 x 30 cm mitbringen. Teilnahmegebühr: 12 € (inkl. Material) Anmeldeschluss: 23.2.2020

Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Kinder 7-12 Kochen	Mittwoch 26.2.2020 15:00 – 18:00 Uhr	Kunterbunte Faschingsküche Kinderkochkurs Faschingsferien mit Annette Roggenstein	Heute geht es in der Küche kunterbunt zu. Die Küchenschlacht wird zur bunten Faschingsparty. Wilder Luftschlangensalat auf den Tischen, kunterbunter Nudelaufwurf im Backofen, eine Partysuppe auf dem Herd, süße Apfelpfannkuchen auf dem Teller und lustige Clownsgesichter warten darauf gebacken zu werden. Das wird ein farbenfroher und lustiger Nachmittag werden. Und damit es auch zu Hause schön bunt wird, basteln wir eine tolle Fensterdeko mit baumelnden Äpfeln und Birnen, die garantiert nicht runterfallen. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 - 12 Jahren. Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 23.2.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kinder 8-12 Basteln	Freitag 28.2.2020 10:00 – 11:30 Uhr	Wachstuchwerkstatt - Ferienprogramm mit Daniela Häberle	Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Doch wie stellt man sie selbst her, was benötigt man dafür und warum ist Bienenwachs besonders geeignet? Wenn du für dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst du deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mit ca. 30 x 30 cm mitbringen. Teilnahmegebühr: 12 € inkl. Materialkosten Anmeldeschluss: 25.2.2020
Kochen	Samstag 29.2.2020 16:30 – 20:00 Uhr	Die schnelle und leichte Küche – Ruckzuck fertig und bestens versorgt mit Annette Roggenstein	Möchten Sie mit geringem Aufwand köstliche Gerichte auf den Tisch bringen und Fertigprodukte aus der Küche verbannen? Wir kochen und genießen an diesem Abend schnelle Gerichte aus frischen und wenigen Zutaten: vollwertig, schmackhaft und genial einfach. Von Rohkost bis zu süßen Leckereien ist alles dabei. Statt Fertigprodukte kommen viel frisches Gemüse und heimisches Obst auf den Tisch. Arbeits- und zeitsparende Tipps und Tricks für die Zubereitung und den Einkauf runden den Kurs ab. Der Kurs ist auch für Berufstätige ideal. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 26.2.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kochen	Samstag 14.3.2020 16:30 – 20:00 Uhr	Powerfood des Frühlings mit Annette Roggenstein	Bald fängt wieder alles an zu grünen und zu blühen. Deshalb holen wir heute den Frühling mit seinen herrlichen Farben und Düften in die Küche. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche Rezeptideen. Erste zarte Salatblätter, duftende Kräuter der heimischen Wiesen, knackiges Gemüse und vieles mehr lassen grenzenlos und lecker vegetarisch kochen. Ein garantiert genussreicher Abend. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 11.3.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste

Kategorie	Wann	Was - Titel	Beschreibung, Ort, Gebühr, Mitbringen, Sonstiges
Selbst-gemacht Eltern-Kind	Samstag 21.3.2020 10:00 – 11:30 Uhr	Wachstuchwerkstatt mit Daniela Häberle	Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Doch wie stellt man sie selbst her, was benötigt man dafür und warum ist Bienenwachs besonders geeignet? Wenn du für dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst du deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mit ca. 30 x 30 cm mitbringen. Für 1 Erwachsenen und 1 Kind ab 6 Jahren, Teilnahmegebühr: 19 €/Paar (inkl. Materialkosten), 2. Kind 5 €, Anmeldeschluss: 18.3.2020
Kinder 7-12 Kochen	Samstag 28.3.2020 10:00 – 13:00 Uhr	Kinderkochkurs Lecker – Pommes, Ketchup & Co. mit Annette Roggenstein	Pommes, Ketchup und noch viel mehr... ... stellen wir heute selbst her. Das ist auch euer Lieblingsgericht und ihr wollt erfahren woraus die goldgelben Stangen gemacht werden? Ihr wisst nicht was der Apfel mit dem Ketchup zu tun hat und möchtest es selbst einmal herstellen? Und wie kann Gemüse lecker schmecken? Diesen Fragen gehen wir heute nach und lernen gemeinsam mit viel Spaß, Freude und Lachen wie man die Leckereien selbst herstellen kann. Bei selbstgemachter Limo verspeisen wir dann gemeinsam die Leckereien und auch ein Nachtisch kommt auf den Tisch. Für zu Hause darfst du dir in eine selbst dekorierte kleine Flasche Ketchup abfüllen. Die Rezepte gibt es zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 - 12 Jahren Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 25.2.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Selbst-gemacht	Freitag 03.04.2020 16:00 – 19:00 Uhr	Wildes Salz Kräuterführung und –Salzherstellung mit Gyda Rupprecht	Die ersten Kräuter beginnen zu sprießen. Beim gemeinsamen Sammeln lernen Sie diese kennen. Daraus zaubern wir gemeinsam ein Kräutersalz. Jede/r TeilnehmerIn kann ein Gläschen Kräutersalz und ein Rezeptheft mitnehmen. Ort: Treffpunkt P Schützenhaus (Schilder Olgahöhe folgen), danach Obstwerkstatt bei Café Pausa, Löwensteinplatz 2, Mössingen Teilnahmegebühr: 25 € (inkl. Material und Rezeptheft) Anmeldeschluss: 01. April 2020 Bitte mitbringen: festes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung

Selbst-gemacht	Samstag 4.4.2020 15:00 – ca. 17:30 Uhr	Selbstgemacht – Ostergesteck mit Öznur Tekin	Zur Einstimmung auf Ostern werden wir Ostergestecke oder –kränze aus heimischen Materialien unter Anleitung selbst gestalten und die gemeinsame Zeit für gemütlichen Austausch nutzen. Teilnahmegebühr: 12 € zzgl. Material (ca. 10 €, nach Bedarf) Anmeldeschluss: 1.4.2020 Bitte mitbringen: Rebscheren, wenn vorhanden
Kinder 7-12 Backen	Samstag 18.04.2020 10:00 – 13:00 Uhr	Kinderkochkurs (Osterferien) Backen, malen und Spaß haben mit Annette Roggenstein	Heute wirst du zum kleinen Meisterbäcker und die Küche verwandeln wir 1,2,3 in eine Backstube. Wir werden aus selbst gemahlenem Mehl und leckeren Zutaten mischen, kneten, formen und backen. Während die Leckereien backen, dürft ihr euren eigenen Brotbeutel ganz nach Lust und Laune bemalen. So vergeht die Zeit ganz schnell bis wir leckere Apfelschnecken, Brot und Brötchen und noch viel mehr aus dem Backofen holen können. Bei selbstgemachter Apfellimo verspeisen wir dann auch noch eine knackige Pizza. Mmmhhh... lecker. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 - 12 Jahren. Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränken Anmeldeschluss: 15.4.2020 Bitte mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kochen	Samstag 18.04.2020 14:00 – 18:00 Uhr	Heil-und Genusskraft der Streuobstwiese mit Dipl.- Biologe Armin Bihlmaier und Dr. med. Susanne Bihlmaier	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 Cafe Pausa wild-grün-kräutrige Kulinarik, mit Erläuterungen zu den heilkräftigen Inhaltsstoffen von Dr. Susanne Bihlmaier. Ort: Café Pausa, Löwensteinplatz 2; Mössingen Teilnahmegebühr: 25 € inkl. 10 € für die Kulinarik Anmeldung unter: info@cafe-pausa.de ; 07473 9568847 Anmeldeschluss: 15.4.2020 Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung
Teenies 12-18 Kochen	Samstag 25.04.2020 15:00 – 18:00 Uhr	Mein erstes Menükochen – Muttertag naht! Teeniekochkurs mit Annette Roggenstein	Du hast zu Hause schon öfters beim Kochen mitgeholfen und möchtest deine Familie nun mit einem ersten Menü überraschen? Eigenständig kochen und ein leckeres Menü auf den Teller zaubern ist leichter als du denkst. Zusammen werden wir heute ein 3-Gang-Menü kochen: Vorspeise, Hauptspeise und Nachtisch. Und zu einem guten Gelingen zeige ich dir einige Basics des Kochens, welche Kochutensilien wann eingesetzt werden und erzähle dir noch etwas zu den Lebensmitteln und deren Lagerung und Haltbarkeit. Der Spaß in der Küche und das gemeinsame Kochen stehen auf jeden Fall im Vordergrund. Auch wenn du noch keine Küchenerfahrung hast, bist du zu unserer Küchenparty herzlich eingeladen. Nach diesem Kochkurs bist du bestens darauf vorbereitet zu Hause ein schönes Menü zu zaubern. Freu dich auf einen aufregenden Nachmittag. Gemeinsam werden wir in fröhlicher Runde das selbstgekochte Menü genießen. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr 25 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 22.4.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste

Kochen	Mittwoch 6.5.2020 18:00 – 21:30 Uhr	Leckere Brotaufstriche deftig und süß ... mit Annette Roggenstein	...treffen auf selbstgebackenes Brot und Brötchen. Aus wenigen Grundzutaten bereiten wir in kurzer Zeit schmackhafte, vielfältige und alltagstaugliche Brotaufstriche, Dips und Pestos zu. Ganz ohne Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Zucker, denn frische Kräuter entfalten in den Aufstrichen, Dips und Pestos wunderbar ihr Aroma und laden zu Kreativität ein. Eine köstliche Alternative zu Wurst und Käse. Auch süße Aufstriche mit Obst der Streuobstwiese kommen hier garantiert auf ihre Kosten. Dazu genießen wir selbstgebackenes Brot und Brötchen. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 3.5.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Selbst- gemacht	Freitag 15.5.2020 16:00 - 19:00 Uhr	Wilder Senf – Kräuterführung und Senfherstellung mit Gyda Rupprecht	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 P Schützenhaus (Schilder Olgahöhe folgen), danach Obstwerkstatt bei Café Pausa, Löwensteinplatz 2, Mössingen Teilnahmegebühr: 25 € (inkl. Material und Rezeptheft) Anmeldeschluss: 13 Mai 2020 Bitte mitbringen: festes Schuhwerk, dem Wetter angepasste Kleidung
Kinder 7-12 Filzen	Mittwoch 3.6.2020 10:00 – 11:30 Uhr	Wolle und Streuobst? Nadelfilzen! - mit Daniela Häberle Ferienprogramm	Wir verwenden heute ein ganz besonderes Produkt der Streuobstwiese und werden mit der Nadelfilztechnik Tiere und Obst aus Wolle filzen. für Kinder von 8 – 12 Jahren Teilnahmegebühr: 12 € (inkl. Materialkosten), Anmeldeschluss: 31.5.2020
Kochen	Mittwoch 17.6.2020 18:00 – 21:30 Uhr	Food to go mit Annette Roggenstein	Ob zu Fuß oder im Auto unterwegs, auf der Arbeit oder beim Picknick: selbstgemachte Köstlichkeiten hängen jeden Snack von der Straßenecke ab. Wir machen uns heute auf den Weg und lernen leckere, leichte und gesunde Rezepte für ein leckeres Proviant in der Lunchbox kennen. Keine langweiligen Sandwiches, belegte Brote oder Obst. Lassen Sie sich überraschen wie das Gemüse oder der Apfel zu wahren Foodhelden werden oder das Sandwich Farbe in die Lunchbox bringt. Außergewöhnliche Rezepte garantiert. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 14.6.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Selbst- gemacht	Mittwoch 1.07.2020 18:30 - 20:30 Uhr	Wilde Liköre mit Gyda Rupprecht	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. Teilnahmegebühr: 20 € inkl. Material und Rezeptheft Anmeldeschluss: 28 Juni 2020
Feiern	Freitag 3. 07.2020 ab 17 Uhr	Streuobst Longdrinkparty mit Schwarzstöff	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. Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen Teilnahmegebühr: kostenlos, keine Anmeldung erforderlich Kontakt: 07473-9568846 oder info@cafe-pausa.de

Kochen	Mittwoch 15.7.2020 18:00 – 21:30	Kirschen – knackig, lecker und so vielfältig mit Annette Roggenstein	Wohin im Sommer mit all den leckeren Kirschen? Keine Ideen? Dann sind Sie hier genau richtig. Wir werden heute die Kirschen winterfit machen. Neben dem klassischen Einkochen, wollen wir der Kirsche einen besonderen Kick geben. Ob als scharfe eingelegte Variante zu Steak, Geflügel oder Käse, süß zu Waffeln... mit den vielfältigen Rezepten stellen wir alles in den Schatten, nur nicht die Kirsche. Entdecken Sie die Vielfalt dieser Köstlichkeit der Streuobstwiese. Zur Stärkung werden wir die Kirsche natürlich auch lecker verbacken und mit einem Kirschcocktail genießen. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 12.7.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kinder Teenies Basteln	Donnerstag 30.7.2020 14:00 – 17:00 Uhr	Wilde Seifen – Raspelseifenwerkstatt für Kinder und Jugendliche mit Gyda Rupprecht	In der offenen Werkstatt darfst du dir selbst duftende Seifen herstellen. Rohseife wird dabei mit heimischen Kräutern versetzt und in die Wunschform gebracht. Komm einfach vorbei und mach mit! Teilnahmegebühr: 2 €/Seife Ohne Altersbegrenzung Keine Anmeldung erforderlich, offene Werkstatt
Kinder 7-12 Kochen	Mittwoch 5.8.2020 15:00 – 18:00 Uhr	Eine Küchenreise der besonderen Art Kinderkochkurs (Sommerferien) mit Annette Roggenstein	An den Herd, fertig – los geht die Küchenreise! Wir lachen, schnippeln, schälen, kochen und backen leckere Lieblingsgerichte. Mehr wird noch nicht verraten. Lasst euch überraschen. Spaß und Freude sind garantiert und natürlich werden wir auch wieder Leckerer verspeisen, basteln und einer tollen Geschichte lauschen. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 – 12 Jahren Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 3.8.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste

Teenies 12-19 Kochen	Freitag 7.8.2020 17:00 – 20:00 Uhr	Fast Food – lecker anders mit Annette Roggenstein	Fast Food um die Ecke ist auf Dauer langweilig, findest du nicht auch? Und Fast Food geht nicht gesund? Und ob. Heute dreht sich alles um Burger & Co. und selbst herstellen ist mega angesagt. Wir backen luftige Burgerbrötchen, kreieren peppige Saucen, braten Patties mit und ohne Fleisch, backen Pommes im Backofen und auch die Pizza wollen wir nicht ganz vernachlässigen. Dazu zaubern wir Mixgetränke. Einfach leckere Rezeptideen, die auch für die nächste Party zu Hause ein Hit sind. Freu dich auf einen Nachmittag mit viel Spaß, Kreativität und bestimmt einigen Überraschungen. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Bitte mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Erlebnis	Samstag 8.8.2020 11:00 – 14:00 Uhr	Genusszeit in Mössinger Streuobstwiesen mit dem Netzwerk Streuobst	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 Anmeldung: Café Pausa Fon: 07473 9568846, Mail info@cafe-pausa.de Anmeldeschluss: 03. August
Kinder 7-12 Kochen	Mittwoch 2.9.2020 15:00 – 17:30	Kinderkochkurs (Sommerferien) Mein Pausenbrot mit Pepp mit Annette Roggenstein	Gemeinsam wollen wir heute etwas Pepp in deine Pausenbox bringen, denn langweilige Pausenbrote gibt's nicht mehr. Wir füllen deine Box mit lustigen Snacks, die schnell zubereitet sind, lecker schmecken und auch noch gesund sind. So wird dein Pausenbrot zum Pausenhit. Wir backen Brot, belegen es mit vielen Leckereien, backen Apfelkekse, schnippeln Knabbergemüse und noch viel mehr. Und damit all diese Köstlichkeiten auch in der richtigen Box Platz finden, darf jeder seine eigene Box gestalten und gefüllt mit nach Hause nehmen. Spaß ist auf jeden Fall garantiert. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 – 12 Jahren. Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 31.8.2020, Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Selbst- gemacht	Sonntag 27.09.2020 10:00 – 13:00 Uhr	Wilde Leckereien - Kräuterführung und - Verarbeitung	Auf einem Spaziergang durch die Streuobstwiesen schauen wir, was uns die Natur zu dieser Jahreszeit zu bieten hat und erfahren einiges Nützliches und Interessantes über unsere Kräuter. In der Obstwerkstatt werden wir daraus eine Kräuterlimo, Kräuterpunsch oder vielleicht auch ein Eis mit Kräutern herstellen – je nach Temperatur. Lassen Sie sich überraschen! Ort: Treffpunkt P Schützenhaus (Schilder Olgahöhe folgen), danach Obstwerkstatt bei Café Pausa, Löwensteinplatz 2, Mössingen Teilnahmegebühr: 20 € inkl. Material und Rezeptheft Anmeldeschluss: 24. September 2020
Kinder 8 – 12 Jahre	Mittwoch 30.9.2020 16:00 – 17:30 Uhr	Wolle und Streuobst? Nadelfilzen! - mit Daniela Häberle Apfelwoche	Wir verwenden heute ein ganz besonderes Produkt der Streuobstwiese und werden mit der Nadelfilztechnik Äpfel und anderes Obst und Tiere der Streuobstwiese aus Wolle filzen. für Kinder von 8 – 12 Jahren Teilnahmegebühr: 12 € (inkl. Materialkosten), Anmeldeschluss: 27.9.2020

Erlebnis	Freitag 2.10.2020 19:00 Uhr	Eine genussvolle Reise durch's Streuobstparadies mit Angela v. Weis	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) Ort: Café Pausa, Löwensteinplatz 2 Anmeldung: Ticketbuchung unter www.schwaebischer-shop.de oder direkt im Café Pausa unter Tel. 07473-9568846 oder info@cafe-pausa.de
Kochen	Samstag 17.10.2020 16:30 – 20:00 Uhr	Superfood des Herbstes mit Annette Roggenstein	Superfoods wie Acai, Goji oder Chiasamen fliegen meist um die halbe Welt. Aber warum in die Ferne schweifen. Das Gute liegt so nah! Hinter unseren regionalen Produkten, wie z.B. Brokkoli, Kohl, Pilze, Leinsamen, Hafer oder der Apfel und die Birne von der Streuobstwiese verstecken sich auch Superkräfte in Form von Vitaminen, Mineralstoffen und gesunden Fetten. Erfahren Sie, was ein Superfood ausmacht und welche heimischen Pflanzen des Herbstes dazugehören. Gemeinsam bereiten wir raffinierte und genussvolle Speisen mit echten Nährstoffwundern ohne großen Aufwand zu. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 14.10.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Kinder 8 – 12 Jahre	Montag 26.10.2020 10:00 – 11:30 Uhr	Futterglockenwerkstatt - mit Daniela Häberle – Herbstferienprogramm	Es wird Winter... Wir wollen unseren gefiederten Freunden helfen, gut über den Winter zu kommen und Basteln schöne Futterglocken aus Tontöpfen für den Garten, den Balkon oder die Obstwiese. Teilnahmegebühr 12 € (inkl. Materialkosten), Anmeldeschluss: 23.10.2020
Kinder 7-12 Kochen	Mittwoch 28.10.2020 10:00 – 13:00 Uhr	Das Wunder der Streuobstwiese Kinderkochkurs (Herbstferien) mit Annette Roggenstein	Süß, saftig und lecker schmecken Apfel, Birne und Zwetschge frisch von der Streuobstwiese. Aber weißt du auch, dass man daraus leckere Süßspeisen zaubern kann? Dann lass dich überraschen, was wir neben einem Ofenschlupfer mit selbstgemachter Vanillesoße noch so alles kreieren. Während dem Vernaschen der Leckereien dürft ihr gespannt den spannenden Geschichten vom Apfel lauschen. Und zum Sammeln oder Aufbewahren von Äpfeln für zu Hause, darf natürlich eine Apfeltasche nicht fehlen, die wir heute zusammen mit viel Spaß und Freude basteln. Das wird ein spannender Vormittag. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Für Kinder von 7 – 12 Jahren Teilnahmegebühr: 18 € inkl. 10 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränke Anmeldeschluss: 25.10.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste

Selbst-gemacht	Mittwoch 4.11.2020 18:00 – 21:30 Uhr	Hausgemacht – Erntezeit im Garten und auf der Streuobstwiese mit Annette Roggenstein	Wir fangen den frischen Geschmack von Gemüse und Obst ein und konservieren ihn im Glas. Das reife Obst wartet darauf, zu leckeren Gaumenfreuden verarbeitet zu werden und das Gemüse möchte z.B. sauer und fruchtig eingeweckt werden oder als Gewürzpaste Platz in Ihrem Kühlschrank finden. Lassen Sie sich überraschen, was man aus Obst z.B. von der Streuobstwiese oder aus Gemüse frisch vom Garten oder Feld herstellen kann. Wir bringen in dem Kurs alles lecker ins Glas: regional, saisonal und ohne Zusatzstoffe wie Glutamat, Farb- und Aromastoffe, etc. raffinierte, aber einfache Rezepte für den Vorratsschrank oder auch zum Verschenken. Tipps und Tricks zum Thema Einkochen runden den Kurs ab. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 26 € inkl. 12 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 1.11.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, mehrere kleinere Einweckgläser (Einweckgläser können aber auch im Kurs erworben werden)
Selbst-gemacht Eltern-Kind	Samstag 7.11.2020 10:00 – 11:30 Uhr	Futterglockenwerkstatt - mit Daniela Häberle	Es wird Winter... Wir wollen unseren gefiederten Freunden helfen, gut über den Winter zu kommen und Basteln schöne Futterglocken aus Tontöpfen für den Garten, den Balkon oder die Obstwiese. Für 1 Erwachsenen und 1 Kind ab 6 Jahren, Teilnahmegebühr: 15 €/Paar (inkl. Materialkosten), 2. Kind 4 €, Anmeldeschluss: 4.11.2020
Selbst-gemacht	Montag 16.11.2020 18:00 - 20:00 Uhr	Wilde Geschenke mit Gyda Rupprecht	Weihnachten kommt auch dieses Jahr gewiss. Selbstgemachte Geschenke mit heimischen Zutaten können hier in gemütlicher Runde rechtzeitig vorbereitet werden. Was genau? Das ist eine vorweihnachtliche Überraschung! Teilnahmegebühr: 15 € + Materialkosten und Rezeptheft Anmeldeschluss: 12. 11.2020
Selbst-gemacht	21.11.2020 15:00 – ca. 17:30 Uhr	selbst gemacht - Adventskränze mit Öznur Tekin	Zur Einstimmung auf die Adventszeit werden wir Adventskränze (oder Gestecke) aus heimischem Material selbst binden und in gemütlicher Runde die Tipps und Tricks beim Kranzbinden erlernen. Teilnahmegebühr: 12 € zzgl. Material (ca. 10 €, nach Bedarf) Anmeldeschluss: 18.11.2020 Bitte mitbringen: Rebscheren, wenn vorhanden
Kochen	Samstag 28.11.2020 16:30 – 20:30 Uhr	Vegetarische Kochwerkstatt mit Annette Roggenstein	Lust auf Essexperimente? Sie wollen neue Ideen aus der vegetarischen Küche? Leckerer aus der bunten Gemüsevielfalt, vollwertige Getreidegerichte, herrliche Salate, Hülsenfrüchte von ihrer glanzvollen Seite erleben? Heimisches Obst nicht nur auf Kuchen oder in Süßspeisen entdecken? Dann sind Sie hier richtig. Lassen Sie sich in diesem Kochkurs von raffinierten Rezepten inspirieren. Wir bereiten aus vollwertigen, frischen, regionalen und saisonalen Zutaten leckere, alltagstaugliche und vollwertige Menüs. Auch Zubereitungstipps und das Geheimnis einer genussvollen und gesunden Ernährung stehen auf dem Speiseplan. Ein kulinarischer Abend! Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit Tipps und Anregungen gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 29 € inkl. 14 € Material- und Lebensmittelkosten Anmeldeschluss: 18.11.2020 Mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste

Kochen	Samstag 12.12.2020 16:30 – 21:30 Uhr	Weihnachtsmenü mit Annette Roggenstein	Weihnachten steht vor der Tür und der Duft von Lebkuchen, Zimt und Tannengrün zieht durch die Luft. Bereitet Ihnen das mehr Stress als Freude? Sie haben noch keine Idee für das Weihnachtsmenü? Sie möchten für die Liebsten ein ausgefallenes Festessen zaubern aber nicht den ganzen Abend in der Küche stehen? Dann lade ich Sie heute ein. Gemeinsam werden wir verschiedene Menüs kochen – von der außergewöhnlichen Vorspeise bis zum Dessert und anderen süßen Köstlichkeiten. Auf dem Speiseplan stehen Zutaten, die zu genussvollen aromastarken Gerichten verarbeitet werden und Ihre Gäste in Staunen versetzen lässt. Lassen Sie sich überraschen wie Rotkohl, Rote Bete, Kartoffel, Pilze, Hülsenfrüchte, Apfel, Birne & Co. neue Geschmackserlebnisse versprechen. Sie werden begeistert sein vom Gaumenschmaus ohne tierische Produkte. Freuen Sie sich auf raffinierte Rezepte, die sich wunderbar vorbereiten lassen und Sie so das Weihnachtsfest entspannt mit der Familie und Freunden genießen können. Tipps und Tricks für die Planung, Vorbereitung und Ideen für einen festlich dekorierten Tisch zu Hause inklusive. In gemütlicher Runde und in weihnachtlichem Ambiente werden wir all die Köstlichkeiten genießen und uns auf die Weihnachtszeit einstimmen. Wir kochen vegetarisch und die Rezepte mit vielen Tipps gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause. Teilnahmegebühr: 29 € 29 € inkl. 14 € Material- und Lebensmittelkosten und Getränk Anmeldeschluss: 9.12.2020 Bitte mitbringen: evtl. Kochschürze, Gefäße für Reste
Feiern	Freitag 18.12.2020 ab 17 Uhr	X-MAS Glühen Die Bürgerstiftung Mössingen und das Café Pausa laden ein	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 Keine Anmeldung erforderlich