



Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum Mössingen

Kursprogramm Januar bis Juli 2022

Schwäbisches
Streuobstparadies



Ein Zentrum der Kreativität: das Pausa-Quartier im Herzen der Blumenstadt Mössingen. Wo früher hochwertige Stoffe produziert wurden, ist heute ein lebendiges Industriedenkmal entstanden. In den denkmalgeschützten Gebäuden der weltbekannten Textildruckerei Pausa befindet sich seit 2018 das Streuobst-Infozentrum mit der angrenzenden Obstwerkstatt. Hier ist man – ganz in der Tradition der Pausa – kreativ und legt selbst Hand an. Ob Kochen, Basteln, Backen, Filzen, Saft pressen oder Kräuterkunde:

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

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

Streuobst-Infozentrum
mit Obstwerkstatt, Mössingen



Willkommen in der Obstwerkstatt

Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum
Löwensteinplatz 2
72116 Mössingen

www.streuobst-infozentrum.de



Die denkmalgeschützten Gebäude des Architekten Manfred Lehbruck waren bis 2004 der Standort der einst weltbekannten Textildruckfirma Pausa, die mit namhaften Künstlern und Designern wie Willi Baumeister, HAP Grieshaber, Leo Wollner, Walter Matysiak, Verner Panton, Andreas Felger und Anton Stankowski zusammenarbeitete.

Industriedenkmal Pausa



Im Infozentrum gibt es einen lebendigen Einblick in das Schwäbische Streuobstparadies. Die Landschaft der Superlative im Industriedenkmal Pausa. Wo sich früher die Werkstatt der Textildruckfirma befand, stehen jetzt fünf lebensgroße, stilisierte Obstbäume, die je einen Themenbereich aufgreifen:

- Geschichte mit Entstehung und Rückgang der Obstwiesen
- Tiere und Pflanzen der Streuobstwiese
- Erholungsraum Streuobstwiese mit seinen landschaftlichen Besonderheiten
- Veredelung, Pflege und Ernte der Bäume
- Unterschiede zu anderen Anbauformen

An Hörstationen kann man den Erzählungen des Baumwarts über den Obstbau vor vielen Jahren lauschen oder erfahren, was so ein alter, riesiger Birnbaum schon alles gesehen und erlebt hat.

Obsternten ist Knochenarbeit, macht aber auch richtig Spaß! Versuch's mal selbst und berühre bei unserem Obsterntespiel alle leuchtenden Früchte so schnell Du kannst. Bäume schneiden ist eine Wissenschaft für sich! Wer sich noch nicht traut beim echten Baum loszulegen, der ist hier genau richtig: Bei unserem Baumschnittspiel kannst Du am virtuellen Baum die Säge ansetzen und Dich so z. B. an einem Erziehungs- oder Erhaltungsschnitt versuchen.

Apfel ist nicht gleich Apfel! Unser Mischpult zeigt Dir spielerisch den Unterschied zwischen Streuobstwiese, Obstanlage und Obstplantage und gibt Dir hilfreiche Infos zu Artenvielfalt, Arbeitsaufwand und Ertrag.

Streuobst-Infozentrum
Löwensteinplatz 2, 72116 Mössingen
Telefon: 07125 3093263
www.streuobst-infozentrum.de

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Montag 9:00–19:00 Uhr

Streuobst-Infozentrum in Mössingen



Kinder

Teenies

Kochen

Selbstgemacht

Kräuterführung

Entspannung

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

Seite

- 28 ■ **14. Januar** Wilder Christbaum

- 22 ■ **05. Februar** Die schnelle und leichte Küche
- 22 ■ **18. Februar** Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze
- 13 ■ **26. Februar** Kunterbunte Faschingsküche



Seite

- 13 ■ **02. März** Bienenwachstücher herstellen
- 14 ■ **03. März** Filzwerkstatt
- 14 ■ **05. März** Piratenküche
- 23 ■ **12. März** Leckere Brotaufstriche deftig und süß
- 23 ■ **18. März** Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptgerichte
- 28 ■ **25. März** Selbstgemacht – Ostergesteck
- 15 ■ **26. März** Pasta – bunte Nudelparty
- 31 ■ **26. März** Wilde Kräuter
- 24 ■ **28. März** Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Nachspeisen
- 29 ■ **31. März** Selbstgemacht – Ostergesteck

**Unsere Kurstermine
Januar bis März 2022**



Kinder**Teenies****Kochen****Selbstgemacht****Kräuterführung****Entspannung**

Seite

- 24 ■ **02. April** Heimisches Superfood
- 31 ■ **03. April** Streuobstwiesenbaden für Erwachsene
- 15 ■ **09. April** Osterspecial – rund, bunt und lecker
- 16 ■ **13. April** Filzwerkstatt Küken
- 16 ■ **14. April** Filzwerkstatt Ostereier
- 17 ■ **23. April** Mein erstes Menükochen
- 32 ■ **24. April** Streuobstwiesenbaden für Erwachsene
- 29 ■ **29. April** Wilder Senf

- 17 ■ **07. Mai** Her mit dem Gemüse!
- 25 ■ **12. Mai** Frühlingshafte Köstlichkeiten aus dem Ofen
- 30 ■ **13. Mai** Wilder Löwenzahn
- 25 ■ **20. Mai** Türkisch für Anfänger – Nachhilfe: Menü

Seite

- 18 ■ **09. Juni** Streuobstwiesenbaden für Kinder
- 18 ■ **15. Juni** Bastelwerkstatt: Naturmaterialien
- 19 ■ **18. Juni** Kids-Koch-Club
- 26 ■ **23. Juni** Herrlich leichte Sommerküche

- 32 ■ **10. Juli** Streuobstwiesenbaden für Erwachsene
- 30 ■ **14. Juli** Streuobstiges – Verarbeitung der Früchte der Streuobstwiese

- 19 ■ **28. Juli** Wilde Seifen
- 26 ■ **29. Juli** Mediterrane Küche

Unsere Kurstermine April bis Juli 2022

Die Kurs- leiterinnen



Daniela Häberle

Streuobstpädagogin, Kursleiterin für
Streuobstwiesen- und Waldbaden,
Landwirtin, Gärtnerin

„Sage es mir und ich werde es vergessen.
Zeige es mir und ich werde es vielleicht
behalten. Lass es mich tun und ich werde es
können.“ (Konfuzius)

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

Annette Roggenstein

UGB-Gesundheits-Trainerin Bereich Ernährung,
Fachberaterin für Säuglings- und
Kinderernährung UGB

Schon in meiner Kindheit hat mich das Kochen
begeistert. Auf dem Herd meiner Großmutter
durfte ich „rumwerkeln“, ausprobieren und
viel von ihr lernen. Diese Begeisterung und
Kreativität möchte ich in meinen Kochkursen
weitergeben. Regional, saisonal, lecker,

einfach und raffiniert sind die Rezepte meiner
Erwachsenenkurse. Und was ich in der Küche
meiner Großmutter erleben durfte, möchte ich
an Kinder weitergeben und die Neugierde auf
das Kochen und Backen wecken. Jedes Kind
darf nach Herzenslust schnippeln, rühren,
ausprobieren, naschen und kochen. Ich freue
mich, wenn die Teilnehmer*innen begeistert
(und mit gefüllten Dosen) nach Hause gehen.

Gyda Rupprecht

Lehrerin für Biologie und Physik Kräuterpädagogin

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 Volkshilfkundlerin an alle Interessierten in meinen Workshops weitergeben. Damit immer mehr Menschen nach dem Motto „Lass Deine Nahrung Deine Heilmittel sein und Deine Heilmittel Deine Nahrung“. (Hippokrates von Kos).



Öznur Tekin

Hauswirtschaftliche Angestellte im Café Pausa

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 Café Pausa in die Obstwerkstatt ein – und uns näher.





**SEIT DER
EISZEIT**
unberührt

SEIT DER EISZEIT UNBERÜHRT
EISZEIT
Quell
PERLE

0,75l
mineral

Wilder Luftschlangensalat auf den Tischen, kunterbunter Nudelauflauf im Backofen, eine Partysuppe auf dem Herd, süße Apfelpfannkuchen auf dem Teller und lustige Clowns-gesichter, die gebacken werden wollen. Das wird ein farbenfroher und lustiger Vormittag werden. Und damit es auch zu Hause schön bunt wird, basteln wir eine tolle Fensterdeko. Die leckeren Rezepte gibst Du zu Hause ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 26 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 23. Februar 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag 26. Februar 2022

10:00–13:00 Uhr

Kunterbunte Faschingsküche

Für 7- bis 12-Jährige
mit Annette Roggenstein

Wachswerkstatt: Schluss mit Plastik – Wir stellen Bienenwachstücher selbst her. Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Und wir stellen diese Tücher aus Bienenwachs und Kokosöl selbst her. Wenn Du für Dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst Du Deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mitbringen.

Teilnahmegebühr: 20 €
 – inkl. 8 € für Material
Anmeldeschluss: 28. Februar 2022,
unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Mittwoch, 02. März 2022

10:00–11:30 Uhr

Bienenwachstücher herstellen

Für 8- bis 12-Jährige
mit Daniela Häberle

Donnerstag, 03. März 2022

15:00–16.30 Uhr

Filzwerkstatt

– Nassfilzen für Kinder

Für 8- bis 12-Jährige
mit Daniela Häberle

Wir verwenden heute ein ganz besonderes Produkt der Streuobstwiese und werden witzige Schlüsselanhänger nassfilzen. Die Verarbeitung von Wolle braucht Geduld, denn Wolle lässt sich nicht hetzen. Sie gibt die Zeit vor, wann sie verfilzt. Wenn Du diese Geduld mitbringst, bist Du in diesem Kurs richtig und kannst mit wunderschönen Ergebnissen nach Hause gehen.

Teilnahmegebühr: 18 €

– inkl. 5 € für Material

Anmeldeschluss: 01. März 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Samstag, 05. März 2022

10:00–13:00 Uhr

Piratenküche

– der Entdeckerkochkurs

Für 7- bis 12-Jährige
mit Annette Roggenstein

Du hast Lust auf Abenteuer, möchtest um die Welt schippern und einfach mal ein Pirat oder eine Piratenbraut sein? Dann lass uns gemeinsam Pizzainseln entdecken, die Piratenkeksdose plündern und viele Küchenabenteuer erleben. Heute darf jeder Schätze entdecken und der Küchenkapitän sein. Freu Dich auf viele leckere Piratengerichte, Spiel, Spaß und Kreativität. Ich bin dabei. Du auch? Die leckeren Rezepte kannst Du zu Hause ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 26 € – inkl. 10 € für Material,

Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 2. März 2022,

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Nudeln essen alle gerne. Du auch? Dann sei dabei. Wir werden Nudeln in verschiedenen Farben und Formen herstellen, Nudelblätter für Lasagne zubereiten und leckere Saucen dazu zaubern. Selbstgemacht schmeckt's einfach noch viel besser. Außerdem zeige ich Euch, wie Ihr Ravioli selbst herstellen könnt. Ein nudeliger Nachtisch darf natürlich nicht fehlen. Freu Dich auf einen erlebnisreichen Vormittag mit vielen Nudelüberraschungen. Die Rezepte kannst Du ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 26 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 23. März 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, **26. März 2022**

10:00–13:00 Uhr

Pasta – bunte Nudelparty

Für 7- bis 12-Jährige
 mit Annette Roggenstein

Heute wollen wir den Osterhasen beim Backen, Kochen, Basteln und Eierfärben unterstützen. Lass Dich überraschen, was der Osterhase alles in seinem Einkaufskorb versteckt hat. Da wirst Du staunen, was wir aus all den mitgebrachten Lebensmitteln und Bastelsachen zaubern werden. Mehr verrate ich noch nicht. Bist Du mit dabei? Die Rezepte kannst Du ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 26 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 07. April 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, **09. April 2022**

10:00–13:00 Uhr

Osterspecial – rund, bunt und lecker

Für 7- bis 12-Jährige
 mit Annette Roggenstein

Mittwoch, 13. April 2022

10:00–11:30 Uhr

Filzwerkstatt Küken

Für 8- bis 12-Jährige
mit Daniela Häberle

Das bunteste Ei von allen, hat uns am besten gefallen. Doch plötzlich riss es ein, da muss wohl etwas drinnen sein ...

Osterzeit – Kükenzeit – Wir wollen flauschige Küken aus Filzwole basteln und ihnen ein schönes Nest bereiten.

Teilnahmegebühr: 18 €

– inkl. 5 € für Material

Anmeldeschluss: 11. April 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Donnerstag, 14. April 2022

15.00–16.30 Uhr

Filzwerkstatt Ostereier

Für 8- bis 12-Jährige
mit Daniela Häberle

Hei, juchei! Kommt herbei! Wir suchen das Osterei! ... Ostereier nass gefilzt

Bevor Ihr die Eier sucht, wollen wir bunte Eier nassfilzen. Die Verarbeitung von Wolle braucht Geduld, denn Wolle lässt sich nicht hetzen. Sie gibt die Zeit vor, wann sie verfilzt. Wenn Du diese Geduld mitbringst, bist Du in diesem Kurs richtig und kannst mit wunderschönen Ergebnissen nach Hause gehen.“

Teilnahmegebühr: 18 €

– inkl. 5 € für Material

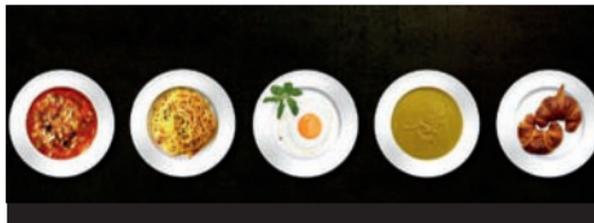
Anmeldeschluss: 12. April 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Eigenständig kochen ist leichter als Du denkst. Wir werden ein 3-Gang-Menü zaubern: Vorspeise, Hauptspeise und Nachtisch. Du lernst Basics des Kochens, welche Kochutensilien wann eingesetzt werden und über Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmittel. Auch wenn Du noch keine Küchenerfahrung hast, bist Du zu unserer Küchenparty herzlich eingeladen. Gemeinsam werden wir in fröhlicher Runde das selbstgekochte Menü genießen. Die Rezepte kannst Du ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 30 € – inkl. 12 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 20. April 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 23. April 2022

11:00–14:30 Uhr

Mein erstes Menü kochen

Teeniekochkurs für 13- bis 17-Jährige
 mit Annette Roggenstein

Auf unserer bunten Gemüseparty schälen, schnippeln, rühren, backen und kochen wir Lieblingsgerichte aus Gemüse z. B. mit Nudeln oder Kartoffeln. Ein süßer Nachtisch mit Äpfeln von der Streuobstwiese ist mit dabei. Wir erforschen und entdecken verschiedenes Gemüse. Ihr lernt, wie es richtig geschnitten wird und wie das Kochen funktioniert. Wir decken und dekorieren den Tisch und lassen uns das selbstgekochte Essen schmecken. Die Rezepte kannst Du ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 26 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 05. Mai 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 07. Mai 2022

10:00–13:00 Uhr

Her mit dem Gemüse!

Kochkurs für 7- bis 12-Jährige
 mit Annette Roggenstein

Donnerstag, **09. Juni 2022**

15:00–16:30 Uhr

Vom Stamm der Wiesenindianer – Streuobstwiesenbaden für Kinder

Für 6- bis 9-Jährige
mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Wir wollen unsere Sinne schärfen und auf leisen Sohlen ohne viele Spuren zu hinterlassen der Streuobstwiese mit ihren tierischen und pflanzlichen Bewohnern begegnen – ganz nach dem Vorbild der Indianer.

Bitte zur Vorbeugung von Zeckenbissen lange Hosen und festes Schuhwerk tragen und an ausreichend Sonnenschutz denken. Die Veranstaltung findet im Freien und deshalb nur bei gutem Wetter statt. Falls abgesagt werden muss, erfolgt die Benachrichtigung per E-Mail.

Teilnahmegebühr: 12 €

Anmeldeschluss: 07. Juni 2022

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Mittwoch, **15. Juni 2022**

10:00–11:30 Uhr

Bastelwerkstatt: Naturmaterialien

Für 8- bis 12-Jährige
mit Daniela Häberle
Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

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

Bitte zur Vorbeugung von Zeckenbissen lange Hosen und festes Schuhwerk tragen und an ausreichend Sonnenschutz denken. Die Veranstaltung findet im Freien und deshalb nur bei gutem Wetter statt. Falls abgesagt werden muss, erfolgt die Benachrichtigung per E-Mail.

Teilnahmegebühr: 19 €

– inkl. 5 € für Material

Anmeldeschluss: 13. Juni 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Kreativ kochen, spielerisch etwas über Ernährung lernen und dabei zum kleinen Gourmet werden. Hast Du Lust auf leckere Lieblingsessen, süße Nachtsnacke oder pfiffige Naschereien? Dann bist Du hier genau richtig. Wir schnippeln, schälen, kochen, backen und haben eine Menge Spaß! Dabei lernst Du spielerisch die Lebensmittel kennen. Beim Zubereiten ist probieren und naschen erlaubt. So macht kochen richtig Spaß. Die Rezepte kannst Du ganz leicht nachkochen.

Teilnahmegebühr: 26 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 15. Juni 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 18. Juni 2022

10:00–13:00 Uhr

Kids-Koch-Club – für kleine Sterneköche von morgen

Für 7- bis 12-Jährige
 mit Annette Roggenstein

Wilde Seifen – Raspelseifenwerkstatt für Kinder und Jugendliche

In der offenen Werkstatt darfst Du Dir selbst duftende Seifen herstellen. Rohseife wird dabei mit heimischen Kräutern versetzt und in die Wunschform gebracht. Komm im genannten Zeitraum vorbei und mach mit, solange Du Lust hast!

Teilnahmegebühr: 4 €/Seife, ohne Altersbegrenzung
Keine Anmeldung erforderlich, offene Werkstatt



Donnerstag, 28. Juli 2022

14:00–17:00 Uhr

Wilde Seifen

Offene Werkstatt
 mit Gyda Rupprecht

BOCKMEYER

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



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

Und was
machen
Sie aus
Ihrem Obst?



Alles für die **Brennerei**,
Obstsaftverarbeitung, **Wein-** und
Saftherstellung sowie für
Essigherstellung und **Selbstvermarkter...**

Karl Bockmeyer Kellereitechnik GmbH

Zementwerk 3 • 72622 Nürtingen • T 07022 933 430 • info@bockmeyer.de • www.bockmeyer.de

**Der Weg zu einer
besseren Welt beginnt
vor der Haustür.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.



**VR Bank
Tübingen eG**

Langjähriger
Partner des
Schwäbischen
Streuobst-
paradieses!



Samstag, 05. Februar 2022

16:30–20:00 Uhr

Die schnelle und leichte Küche

mit Annette Roggenstein

Wir kochen und genießen an diesem Abend schnelle vegetarische 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.

Teilnahmegebühr: 39 € – inkl. 15 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 01. Februar 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 18. Februar 2022

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze

mit Öznur Tekin

In drei Kursen werden Mezze (Vorspeisen), Hauptgang und Nachspeisen vorgestellt. Mezze bezeichnet im Türkischen die Vorspeisen aber zugleich auch die Tradition und Art des Servierens. Meist werden auf einem Teller mehrere Gerichte serviert, die als Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise dienen können. Dazu gehören Dolma, Haydari, Muhammara, Tarator, Cacic, Biberli Yoğhurt Salatası, Babagannuş sowie ein türkischer Käse (Beyaz Peyniri). Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl. 18 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 15. Februar 2022,
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Leckere Brotaufstriche deftig und süß treffen auf selbstgebackenes Brot und Brötchen. Aus wenigen Grundzutaten bereiten wir in kurzer Zeit schmackhafte, vielfältige und alltagstaugliche Brotaufstriche, Dips und Pestos zu. Ganz ohne Zusatzstoffe, künstliche Aromen und Zucker mit frischen Kräutern oder Obst der Streuobstwiese Eine köstliche vegetarische Alternative zu Wurst und Käse. Dazu genießen wir selbstgebackenes Brot und Brötchen.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl 16 € für Lebensmittel, Getränke, Rezeptheft
Anmeldeschluss: 09. März 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 12. März 2022

16:30–20:30 Uhr

Leckere Brotaufstriche deftig und süß

mit Annette Roggenstein

Die türkische Küche ist eine Weiterentwicklung der ursprünglich nomadischen Kochtradition der Turkvölker mit Einflüssen der sie umgebenden Volksgruppen wie der Perser oder der Völker des Mittelmeerraumes. Über die Jahrhunderte entwickelte sich so mit besonderer Prägung durch die osmanische Kultur und Lebensweise die charakteristische türkische Küche. In drei Kursen werden Mezze (Vorspeisen), Hauptgang und Nachspeisen vorgestellt. Alle Hauptgerichte sind vegetarisch oder vegan.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl 18 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 15. März 2022,
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Freitag, 18. März 2022

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptgerichte

mit Öznur Tekin

Freitag, 28. März 2022

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Nachspeisen

mit Öznur Tekin

Die türkische Küche ist eine Weiterentwicklung der ursprünglich nomadischen Kochtradition der Turkvölker mit Einflüssen der sie umgebenden Volksgruppen wie der Perser oder der Völker des Mittelmeerraumes. Über die Jahrhunderte entwickelte sich so mit besonderer Prägung durch die osmanische Kultur und Lebensweise die charakteristische türkische Küche, die auch bei Nachtischen ihre Kreativität unter Beweis stellt. Oft ungewöhnliche Zutaten werden in leckere Nachspeisen verwandelt.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl. 18 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 24. März 2022,

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 02. April 2022

16:30–20:30 Uhr

Heimisches Superfood erntefrisch auf dem Frühlingsteller

mit Annette Roggenstein

Es grünt und blüht überall wieder kunterbunt. Der Frühling mit seinen herrlichen Farben und Düften hält Einzug in die Küche. Wir wollen regionales frühlingshaftes Superfood mit seinen wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen kennenlernen und daraus schmackhafte vegetarische Gerichte auf den Teller bringen. Erfahren Sie was die regionalen Superhelden so besonders macht und wie manches sogar auf dem kleinsten Balkon Platz findet. Ein garantiert genussreicher Abend!

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl. 16 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 29. März 2022,

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Quiche, Gratin und Aufläufe sind echte Geheimtipps für die unkomplizierte und schnelle Küche – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Süße Kirschtomaten oder kunterbuntes Frühlingsgemüse ummantelt mit cremigster Füllung oder gebettet auf knusprigen Teigböden. Sie bringen als Beilage oder Hauptgang Abwechslung auf den Tisch und sind teilweise auch für unterwegs ein Gaumenschmaus oder finden Platz auf dem Grill. Alle Gerichte sind vegetarisch.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl. 16 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 9. Mai 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Die türkische Küche entwickelte sich über die Jahrhunderte unter Einfluss der sie umgebenden Volksgruppen und mit besonderer Prägung durch die osmanische Kultur und Lebensweise. In drei Kursen wurden Vorspeisen, Hauptgang und Nachspeisen vorgestellt. Wer diese Kurse verpasst hat oder seine/ ihre Kochkünste vertiefen möchte hat hier die Möglichkeit, ein ganzes Menü zu kochen.

Teilnahmegebühr: 42 € – inkl. 18 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 16. Mai 2022,
unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Donnerstag, 12. Mai 2022

17:00–21:00 Uhr

Frühlingshafte Köstlichkeiten aus dem Ofen

mit Annette Roggenstein

Samstag, 20. Mai 2022

17:00–21:00 Uhr

Türkisch für Anfänger – Nachhilfe: Menü

mit Öznur Tekin

Donnerstag, **23. Juni 2022**

17:00–20:30 Uhr

Herrlich leichte Sommerküche – Sommerfeeling pur

mit Annette Roggenstein

Grün, gelb, orange, rot: Die Farben des Sommers finden sich auf dem Teller wieder. Der Erntekorb ist gefüllt mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Zucchini, Karotten, uvm. Aus diesen frischen regionalen Zutaten zaubern wir sommerlich-leichte vegetarische Gerichte: frische Salate, knackig leichte Gemüsegerichte, Sommerbrote, Dips, leichte Desserts ... Dazu spritzig-fruchtige Limonade oder alkoholfreie Cocktails. Ganz einfach und schnell zubereitet. Ideal für warme Sommertage.

Teilnahmegebühr: 39 € – inkl. 16 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 20. Juni 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Freitag, **29. Juli 2022**

17.30–20.30 Uhr

Mediterrane Küche – Urlaubsfeeling pur

mit Annette Roggenstein

Köstliche Rezepte inspiriert von der Mittelmeerküche bringen Urlaubsgefühle an den heimischen Herd. Sonnensattes Gemüse, bestes Olivenöl, würzige Kräuter, schmackhafter Käse und duftende Gewürze sind wichtige Bestandteile. Aus regionalen und saisonalen Produkten kochen wir raffinierte Hauptgerichte, Suppen, Aufstriche, Salate und Desserts aus Urlaubsländern wie Italien, Griechenland, Frankreich und Spanien. Freuen Sie sich auf eine Reise zu den besten vegetarischen Mittelmeerküchen.

Teilnahmegebühr: 37 € – inkl. 16 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft
Anmeldeschluss: 26. Juli 2022,
unter: ganzleckerkochen@gmx.net
Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste





Aus Zukunft Alltag machen >

Kompetent, engagiert und nachhaltig – mit der EnBW.

EnBW Energie Baden-Württemberg AG · Eltstraße 1-5 · 78532 Tuttlingen

Freitag, 14. Januar 2022

17:00–20:00 Uhr

Wilder Christbaum

mit Gyda Rupprecht

Christbaum-Recycling!

Nach einem wilden Leben in der Natur steht der Christbaum schön geschmückt an den Weihnachtstagen in der Stube und erfreut uns. Das muss aber nicht das Ende für den Baum sein! Im Workshop erfahren und erleben Sie Weiterverarbeitungen für Leib und Seele. Dazu sollte Ihr Baum aber tatsächlich aus der Natur stammen, ungespritzt und nicht vom Baumarkt, da sonst eine Weiterverarbeitung nicht zu empfehlen ist!

Teilnahmegebühr: 27,50 €

– inkl. Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 11. Januar 2022,

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: getrocknete Nadeln und Zweige des Weihnachtsbaumes, Gefäße für Reste



Freitag, 25. März 2022

17:00–ca. 18:30 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: 22. März 2022

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Rebschere wenn vorhanden



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: 28. März 2022

unter: obstwerkstatt@streuobstparadies.de

Bitte mitbringen: Rebschere wenn vorhanden



Donnerstag, 31. März 2022

17:00– ca. 18:30 Uhr

Selbstgemacht – Ostergesteck

mit Öznur Tekin

Bald beginnt die Grillsaison!

Senfherstellen, das geht tatsächlich ganz einfach und birgt Suchtgefahr! Wer auf den Geschmack gekommen ist, kauft keinen Senf mehr im Supermarkt. Bei der Herstellung verschiedener Frühlingssenss weise ich in das „Geheimnis“ der Senfherstellung ein.

Teilnahmegebühr: 26 €

– inkl. Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 26. April 2022,

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: Schürze, Gefäße für Reste



Freitag, 29. April 2022

17:30–20:00 Uhr

Wilder Senf

mit Gyda Rupprecht

Freitag, 13. Mai 2022

18:00–20:30 Uhr

Wilder Löwenzahn

mit Gyda Rupprecht

Auch als „Bettsoicher“ bei uns bekannt, muss er nicht ein unliebsames Kraut im Garten sein. Nach dem Workshop werden Sie ihn lieben. Wir werden ihn kulinarisch, volksheilkundlich und auf vielfältige andere Weise einsetzen.

Teilnahmegebühr: 26 €

– inkl. Material und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 10. Mai 2022,

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: Gefäße für Reste



Donnerstag, 14. Juli 2022

17:30–20:30 Uhr

Streuobstiges – Verarbeitung der Früchte der Streuobstwiese

mit Annette Roggenstein

Wir fangen den frischen Geschmack des Sommers in Gläsern ein. Das reife Obst wartet darauf, zu leckeren Gaumenfreuden verarbeitet zu werden. Entdecken Sie die Vielfalt der Köstlichkeiten einer Streuobstwiese. Sie werden überrascht sein, was wir neben Marmeladen und Säften alles lecker ins Glas bringen. Tipps und Tricks zum Thema Einkochen runden den Kurs ab. Kleine Stärkungen mit Früchten der Streuobstwiese dürfen natürlich nicht fehlen.

Teilnahmegebühr: 37,50 € – inkl. 16 € für Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

Anmeldeschluss: 10. Juli 2022,

unter: ganzleckerkochen@gmx.net

Bitte mitbringen: Schürze, mehrere kleinere Einkochgläser mit Deckel (ca. 100 – 300 ml), Einweckgläser können aber auch im Kurs erworben werden.

Die ersten Kräuter beginnen zu sprießen. Wilde Möhre, Schafgarbe und Co strecken Ihre Blätter nun wieder aus und werden bei einem gemeinamen Spaziergang detailliert vorgestellt.

Teilnahmegebühr 12 €

Anmeldeschluss 23. März 2022,

unter: gyda-rupprecht@t-online.de

Bitte mitbringen: festes Schuhwerk, wettergerechte Kleidung



Samstag, 26. März 2022

15:00–17:00 Uhr

Wilde Kräuter

mit Gyda Rupprecht

Treffpunkt: Wanderparkplatz Olgahöhe,
Mössingen

Entspannung und Kraft aus der Steuobstwiese – Erleben Sie die Streuobstwiese mit allen Sinnen. Laut wissenschaftlicher Studien kann der Aufenthalt in der Natur den Stresspegel senken und das Immunsystem stärken. Die Streuobstwiese ist hierfür besonders geeignet. Angeleitete Achtsamkeitsübungen helfen, die Konzentration auf Ihre Sinne zu richten loszulassen und im „Hier und Jetzt“ anzukommen. So werden Körper, Geist und Seele entschleunigt und harmonisiert.

Teilnahmegebühr: 20 €

Anmeldeschluss: 01. April 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte kommen Sie warm gekleidet im Zwiebellook und mit festem Schuhwerk. Die Veranstaltung findet im Freien und deshalb nur bei gutem Wetter statt. Falls abgesagt werden muss, erfolgt die Benachrichtigung per E-Mail.

Sonntag, 03. April 2022

17:00– ca. 19:30 Uhr

Streuobstwiesenbaden für Erwachsene

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Olgahöhe,
Mössingen

Sonntag, **24. April 2022**

17.00–ca. 19.30 Uhr

Streuobstwiesenbaden für Erwachsene

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Entspannung und Kraft aus der Steuobstwiese – Erleben Sie die Streuobstwiese mit allen Sinnen. Laut wissenschaftlicher Studien kann der Aufenthalt in der Natur den Stresspegel senken und das Immunsystem stärken. Die Streuobstwiese ist hierfür besonders geeignet. Angeleitete Achtsamkeitsübungen helfen, die Konzentration auf Ihre Sinne zu richten loszulassen und im „Hier und Jetzt“ anzukommen. So werden Körper, Geist und Seele entschleunigt und harmonisiert.

Teilnahmegebühr: 20 €

Anmeldeschluss: 22. April 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte kommen Sie warm gekleidet im Zwiebellook und mit festem Schuhwerk. Die Veranstaltung findet im Freien und deshalb nur bei gutem Wetter statt. Falls abgesagt werden muss, erfolgt die Benachrichtigung per E-Mail.

Sonntag, **10. Juli 2022**

18.30–ca. 21.00 Uhr

Streuobstwiesenbaden für Erwachsene

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden,
Mössingen

Entspannung und Kraft aus der Steuobstwiese – Erleben Sie die Streuobstwiese mit allen Sinnen. Laut wissenschaftlicher Studien kann der Aufenthalt in der Natur den Stresspegel senken und das Immunsystem stärken. Die Streuobstwiese ist hierfür besonders geeignet. Angeleitete Achtsamkeitsübungen helfen, die Konzentration auf Ihre Sinne zu richten loszulassen und im „Hier und Jetzt“ anzukommen. So werden Körper, Geist und Seele entschleunigt und harmonisiert.

Teilnahmegebühr: 20 €

Anmeldeschluss: 08. Juli 2022,

unter: streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Auch wenn es Sommer ist, kommen Sie bitte warm gekleidet und mit festem Schuhwerk. Die Veranstaltung findet im Freien und deshalb nur bei gutem Wetter statt. Falls abgesagt werden muss erfolgt die Benachrichtigung per E-Mail.



**Menschen, die
kompetent beraten.**

Ganz in Ihrer Nähe.

Wir beraten Sie gerne
über gewinnbringende
Geldanlagen, individuelle
Finanzierungen, Bau-
sparen, Immobilien und
Versicherungen. Fragen
Sie uns!

www.ksk-tuebingen.de

**Weil's um mehr als Geld
geht.**



**Kreissparkasse
Tübingen**



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

Streuobstwiesen bieten unzähligen Pflanzen, Tieren und Insekten einen intakten Lebensraum.

Aeroxon setzt sich für den Schutz und Erhalt von Streuobstwiesen ein und fördert bundesweit Projekte im Natur- und Umweltschutz.

Aeroxon Insect Control GmbH, Bahnhofstraße 35, D-71332 Waiblingen

* Biozidprodukte vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.



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-Infocentrum seit 2022 das „familien-ferien-Siegel“ tragen darf und wünschen allen kleinen und großen Besuchern viel Spaß beim Entdecken und Erleben.



Wir sind „ausgezeichnet“!

Ausflugsziel gesucht? Streuobst-Infozentrum gefunden!

Für Erwachsenen-Gruppen ab 10 Personen bietet das Streuobst-Infozentrum mit dem angrenzenden Café Pausa viele interessante und individuelle Möglichkeiten. Wie wäre es z. B. mit einer Führung durch das Infozentrum und anschließender Verkostung von leckeren Produkten wie Cidre, Saft oder Dörrobst? Oder vielleicht eine Führung durch die Mössinger Streuobstwiesen und danach ins Café Pausa zu Mittagessen und Verkostung?

Mit Gruppen in die Obstwerkstatt und ins Streuobst-Infozentrum

Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten, Ihren Ausflug in die Welt des Streuobstes interessant und lehrreich zu gestalten – auch für Menschen mit leichtem Handicap.

Sprechen Sie uns einfach an
unter Telefon: 07125 3093263
oder schreiben Sie uns an:
obstwerkstatt@streuobstparadies.de





**Den Kindergeburtstag mal woanders feiern?
Mit der Schulklasse Apfelmus kochen?
Kein Problem in der Obstwerkstatt!**

Hier wird Hand angelegt, wenn Obst zu leckerem Apfelmus, Marmelade oder Gelee verarbeitet wird, Futterglocken für Vögel entstehen oder individuelle T-Shirts mit Apfelpdruck gestaltet werden. Anschließend geht es gemeinsam ins direkt angrenzende Streuobst-Infozentrum, um sich an den verschiedenen Stationen beim Erntespiel zu messen oder sich als Singvogel zu üben – gerne auch mit kleiner Einführung zum Thema Streuobstwiesen, Artenvielfalt und spannendem Quiz. Natürlich können die Streuobstwiesen – auf Wunsch mit fachkundiger Führung – auch direkt erlebt werden: Das Mössinger „Streuobstwegle“ rundet den Besuch perfekt ab.

Auf Kindergruppen, wie Schulklassen, Kindergärten und Kindergeburtstage warten verschiedene Angebote im Streuobst-Infozentrum und in der Obstwerkstatt.

Details und weitere Informationen erhalten Sie in der Geschäftsstelle des Schwäbisches Streuobstparadies e.V. in Bad Urach
unter Telefon: 07125 3093263
oder per E-Mail unter:
obstwerkstatt@streuobstparadies.de



Fotos: Corinna Spitzbarth

Im Café Pausa in Mössingen steht das Thema Streuobst im Mittelpunkt. Das Obst aus den umliegenden Streuobstwiesen wird in der Küche verwertet und im gastronomischen Angebot vielseitig berücksichtigt. Auch die Produkte in den Verkaufsregalen haben Streuobstbezug und im angrenzenden Hauptinformationszentrum des Vereins Streuobstparadies kann man viel über unsere Streuobstwiesen lernen.

Das Café wird von der AiS inklusiv gGmbH betrieben und von Mitarbeitern mit und ohne Behinderung bewirtschaftet.

Unsere Öffnungszeiten sind: Mittwoch - Montag 9:00 - 19:00 Uhr, Dienstag Ruhetag

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



Vogelgezwitscher, ein Spiel aus Licht und Schatten, der Duft von würzigem Heu und reifem Obst – im Herzen Baden-Württembergs liegt das Schwäbische Streuobstparadies. 1,5 Millionen Obstbäume, über 5.000 Tier- und Pflanzenarten, fast in Vergessenheit geratene Obstsorten, unzählige Obstbauern, Mostereien, Brennereien und Akteure zeichnen diese besondere Region aus.

Der Verein Schwäbisches Streuobstparadies e.V. setzt sich für diese einmalige und schützenswerte Landschaft ein.

Schwäbisches Streuobstparadies e.V.
Bismarckstraße 21, 72574 Bad Urach
Telefon: 07125 309 32 63
kontakt@streuobstparadies.de
www.streuobstparadies.de

Schwäbisches
Streuobstparadies



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



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

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



Bildnachweis: Stadtarchiv Mössingen, Angela Hammer, Schwäbisches Streuobstparadies, Petra Kottmann, pixabay
Gestaltung: Ina Ludwig, www.inaludwig.de

Schwäbisches
Streuobstparadies

