Schwäbisches Streuobstparadies

Veranstaltungen – Kurzprogramm

Das Paradies brennt 2026/2027

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Veranstaltungen finden Sie in unserem Veranstaltungskalender unter www.streuobstparadies.de

Ort und Veranstalter	Wann	Was
Dettingen an der Erms/LK Reutlingen **Brennerei Walter**	**Freitag, 06.11.2026 18:00 – 20:00 Uhr**	**Von der Frucht zum Destillat – Schaubrennen & Verkostung** Lassen Sie sich entführen in die Welt des Schnapsbrennens und erleben Sie erleben die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste. Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen. Willkommen in der Brennerei Walter! Teilnahmegebühr: € 14,00 p.P., Anmeldung erforderlich, Weitere Informationen unter: www.brennerei-walter.de
Frickenhausen-Linsenhofen/LK Esslingen **Peter`s edle Destillate**	**Freitag, 06.11.2026 Ab 19:00 Uhr**	**Das Neuffener Tal als Juwel der Streuobstwiesen** Das Geheimnis der edlen Destillate? Woran erkenne ich einen guten Obstbrand? Wie trinke ich ihn richtig? Wie kommt er ins Glas? Das und vieles mehr werden Sie erfahren. Zu unseren Destillatproben reichen wir Ihnen kleine Snacks. Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen, unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen. Genießen Sie einen unvergesslichen Abend! Teilnahmegebühr: € 35,00 p.P., Anmeldung erforderlich, Weitere Informationen unter: www.brennerei-trost.de
Owen/LK Esslingen **Berghof Rabel**	**Samstag, 14.11.2026 Ab 17:00 Uhr**	**Große Brennereiführung** (Dauer ca. 150 Minuten, für Einzelpersonen und kleine Gruppen). Die Kunst der Destillation; wenn Sie einmal hinter die Kulissen schauen, erleben und schmecken möchten, wie edle Streuobst-Destillate, OWEN Whisky, Gin & Rum/Ruba entstehen, dann nehmen Sie doch an einer unserer Brennereiführungen teil. Inklusive herzhafte Bauernbrothäppchen und ein Rabel Destillatglas zur Erinnerung Teilnahmegebühr: € 35,00 p.P., Anmeldung erforderlich unter https://www.berghof-rabel.hoffrisch.de/ oder 07021 – 86 19 61

Tübingen-Unterjesingen/LK Tübingen **Ammertal-Brennerei im Gasthof Lamm**	**Samstag, 14.11.2026** **Um 18:00 Uhr** **(Dauer 90 min.)**	**Exklusive Brennereiführung mit Verkostung** Führung durch die urigen Keller unserer Brennerei und Einblick in das althergebrachte Handwerk des Destillierens. Verkosten Sie eine Auswahl unserer national und international prämierten Spirituosen-Spezialitäten. Dazu reichen wir Schmalzbrot. Lassen Sie sich überraschen! Teilnahmegebühr: € 18,50 p.P., Anmeldung erforderlich, weitere Termine & Informationen finden Sie unter www.lamm-tuebingen.de
Mössingen/LK Tübingen **D`Gin & Gin-Stube Mössingen**	**Mittwoch, 18.11.2026** **Ab 19:00 Uhr**	**Blind Date in der Gin-Stube: Mössingen trifft Amerika** Lust auf ein Gin-Erlebnis, bei dem du vorher nicht weißt, wohin die Reise geht? Beim Gin Blind Date bleibt der ausgewählte Gin bis zum Abend eine Überraschung. Erst dann wird enthüllt, welcher Gin im Mittelpunkt steht – und damit beginnt eine kleine kulinarische Reise. Du weißt vorher nicht, welcher Gin, welche Küche und welches Ambiente dich erwarten. Du weißt nur: Es wird ein Abend mit Überraschung. Teilnahmegebühr: € 33,50 p.P., Anmeldung erforderlich unter www.d-gin.de (Tasting & Events). Weitere Informationen unter www.d-gin.de
Mössingen/LK Tübingen **D`Gin & Gin-Stube Mössingen**	**Dienstag, 24.11.2027** **19:00 bis 22:00 Uhr**	**Gin-Stube-Tasting: Geschichte & Genuss** Erlebt einen genussvollen Abend im Zuhause von D'GIN. Gemeinsam entdecken wir kräftige Aromen, feine Botanicals und die vielseitige Welt des Wacholders – unterhaltsam, persönlich und mit viel Humor erzählt. Nach einem Begrüßungsdrink verkosten wir vier unterschiedliche D'GIN-Sorten mit ausgewählten Tonic Waters. Dazu servieren wir ein abgestimmtes 3-Gänge-Menü. Teilnehmergebühren: € 59,00 p.P., Anmeldung erforderlich unter www.d-gin.de (Tasting & Events). Weitere Informationen unter www.d-gin.de
Dettingen an der Erms/LK Reutlingen **Brennerei Walter**	**Freitag, 04.12.2026** **18:00 – 20:00 Uhr**	**Von der Frucht zum Destillat – Schaubrennen & Verkostung** Lassen Sie sich entführen in die Welt des Schnapsbrennens und erleben Sie die Destillation eines Brandes aus unseren Streuobstwiesen. Lernen Sie dabei Wissenswertes rund um die Herstellung edler Brände und Geiste. Die Verkostung darf dabei nicht zu kurz kommen. Gleich zu Beginn starten wir mit einem leckeren Cocktail (auch alkoholfrei) und danach mit eigenen Destillaten, dazu Häppchen. Willkommen in der Brennerei Walter! Teilnahmegebühr: € 14,00 p.P., Anmeldung erforderlich, Weitere Informationen unter: www.brennereiwalter.de

Weilheim an der Teck-Hepsisau/LK Esslingen **Edelbrand-brennerei Class**	**Samstag, 05.12.2026 11:00 – 15:00 Uhr**	**Advent in Hepsisau – Brennende Leidenschaft erleben** Am 05.Dezember öffnet die Edelbrandbrennerei Class seine Türen in der Mittleren Ortstrasse 24 im idyllischen Hepsisau für alle, die feine Destillate und echtes Handwerk erleben möchten. Sehen Sie live, wie aus regionalem Obst edel Brände entstehen. Fragen stellen, zuschauen, probieren. Besuchen Sie uns zum Schaubrennen, und genießen Sie unsere Spezialitäten direkt vor Ort. Wir freuen uns auf Sie. Keine Anmeldung erforderliche. Weitere Informationen unter brennerei.class@t-online.de oder 07023/8431
Tübingen-Unterjesingen/LK Tübingen **Ammertal-Brennerei im Gasthof Lamm**	**Jeden Samstag im Advent 14:00 – 19:00 Uhr**	**Gemütliches Weihnachtsshopping in der Ammertal-Brennerei** An allen Adventssamstagen im Dezember begrüßen wir Sie von 14 bis 19 Uhr zur offenen Brennerei. Gemütliches Weihnachts-Shopping mit Glühmost, Secco und Verkostung unserer Spirituosenspezialitäten auf Spendenbasis zugunsten des Tübinger Hospizes. Informationen finden Sie unter www.lamm-tuebingen.de
Mössingen/LK Tübingen **D`Gin & Gin-Stube Mössingen**	**Mittwoch,06.12.2026 Ab 19:00 Uhr**	**Blind Date in der Gin-Stube: Mössingen trifft den Norden** Lust auf ein Gin-Erlebnis, bei dem du vorher nicht weißt, wohin die Reise geht? Beim Gin Blind Date bleibt der ausgewählte Gin bis zum Abend eine Überraschung. Erst dann wird enthüllt, welcher Gin im Mittelpunkt steht – und damit beginnt eine kleine kulinarische Reise. Du weißt vorher nicht, welcher Gin, welche Küche und welches Ambiente dich erwarten. Du weißt nur: Es wird ein Abend mit Überraschung. Teilnahmegebühr: € 33,50 p.P., Anmeldung erforderlich unter www.d-gin.de (Tasting & Events). Weitere Informationen online unter www.d-gin.de
Metzingen-Glems/LK Reutlingen **Obst- und Weinhof Reusch GbR**	**01.11. bis 13.12.26 immer freitags & samstags ab 18:00 Uhr & sonntags ab 12:00 Uhr**	**Mostbesen zur alten Schreinerei** Am Fuße der Schwäbischen Alb, inmitten der Streuobstlandschaft, befindet sich unser Familienbetrieb. Um diese wunderschöne Landschaft zu erhalten, verarbeiten wir unser eigenes Obst zu allerlei Köstlichkeiten. Familie Reusch lädt Sie in die alte Schreinerei auf ein paar gemütliche Stunden ein. Zu den schwäbischen Speisen wird eine Vielzahl von Mösten, sowie Weine aus den eigenen Weinbergen, unsere Vielzahl an verschiedenen Säften von den Streuobstwiesen und dem Hausgarten. Als highlight gibt es zu unserem selbstgebrannten Destillat eigene Pralinen. Anmeldung möglich 1 Stunde nach Öffnung, montags bis donnerstags nur geöffnet nach Reservierung (ab 10 Personen), weitere Informationen unter www.mostbesenreusch.de

Frickenhausen-Linsenhofen/LK Esslingen **Peter`s edle Destillate**	**Freitag, 15.01.2027** **Ab 19:00 Uhr**	**Das Neuffener Tal als Juwel der Streuobstwiesen** Das Geheimnis der edlen Destillate? Woran erkenne ich einen guten Obstbrand? Wie trinke ich ihn richtig? Wie kommt er ins Glas? Das und vieles mehr werden Sie erfahren. Zu unseren Destillatproben reichen wir Ihnen kleine Snacks. Bilder unserer heimischen Früchte, unserer Streuobstwiesen, unserer Landschaft werden Sie in die prägnante Welt der Fruchtaromen unserer edlen Destillate einstimmen. Genießen Sie einen unvergesslichen Abend! Teilnahmegebühr: € 35,00 p.P., Anmeldung erforderlich, Weitere Informationen unter: www.brennerei-trost.de
Mössingen/LK Tübingen **D`Gin & Gin-Stube Mössingen**	**Mittwoch, 20.01.2027** **Ab 19:00 Uhr**	**Blind Date in der Gin-Stube: Mössingen trifft Japan** Lust auf ein Gin-Erlebnis, bei dem du vorher nicht weißt, wohin die Reise geht? Beim Gin Blind Date bleibt der ausgewählte Gin bis zum Abend eine Überraschung. Erst dann wird enthüllt, welcher Gin im Mittelpunkt steht – und damit beginnt eine kleine kulinarische Reise. Du weißt vorher nicht, welcher Gin, welche Küche und welches Ambiente dich erwarten. Du weißt nur: Es wird ein Abend mit Überraschung. Teilnahmegebühr: € 33,50 p.P., Anmeldung erforderlich unter www.d-gin.de (Tasting & Events). Weitere Informationen online unter www.d-gin.de
Dettingen an der Erms/LK Reutlingen **Brennscheuer Strasser**	**Samstag, 23.01.2027** **18:30 – 21:30 Uhr**	**Vom Obst zum Destillat** Zusammen destillieren wir einen Obstbrand auf der 300-Liter Verschlussbrennerei. Im Anschluß beurteilen wir das Destillat. Neben der Praxis hören wir Interessantes zum Einmaischen, Vergären, Brennen des Obstes und anschließende Lagerung der Destillate. Ein deftiges Bauernvesper stärkt uns für die Verkostung einiger Edelbrände aus unserem Hause. Teilnahmegebühr: € 46,50 p.P., Anmeldung erforderlich unter www.brennscheuer-strasser.de
Pliezhausen-Gniebel/LK Reutlingen **Schönbuch-brennerei Nonnenmacher**	**Freitag, 29.01.2027** **Ab 16:00 Uhr**	**„Wintergrillen“ mit Schaubrennen und Verkostung** Kommen Sie zu unserem schon traditionellen „Wintergrillen“ und verbringen ein paar schöne Stunden in netter Runde. Ge-nießen Sie unseren „Schönbuchzauber“ - unsere Alternative zum Glühwein. Bei unserem Schaubrennen bekommen Sie Einblick in das traditionelle Handwerk des Schnapsbrennens und erleben wie aus Obst ein edles Destillat entsteht. Gegen 18:30h geht es dann musikalisch zu beim Auftritt der Jagdhörnbläser. Weitere Informationen unter: www.schoenbuchbrennerei.de

Mössingen/LK Tübingen **D`Gin & Gin-Stube Mössingen**	**Mittwoch,17.02.2027 Ab 19:00 Uhr**	**Blind Date in der Gin-Stube: Mössingen trifft Tübingen** Lust auf ein Gin-Erlebnis, bei dem du vorher nicht weißt, wohin die Reise geht? Beim Gin Blind Date bleibt der ausgewählte Gin bis zum Abend eine Überraschung. Erst dann wird enthüllt, welcher Gin im Mittelpunkt steht – und damit beginnt eine kleine kulinarische Reise. Du weißt vorher nicht, welcher Gin, welche Küche und welches Ambiente dich erwarten. Du weißt nur: Es wird ein Abend mit Überraschung. Teilnahmegebühr: € 33,50 p.P., Anmeldung erforderlich unter www.d-gin.de (Tasting & Events). Weitere Informationen online unter www.d-gin.de
Owen/LK Esslingen **Berghof Rabel**	**Samstag, 20.02.2027 Ab 17:00 Uhr**	**Große Brennereiführung** (Dauer ca. 150 Minuten, für Einzelpersonen und kleine Gruppen). Die Kunst der Destillation; wenn Sie einmal hinter die Kulissen schauen, erleben und schmecken möchten, wie edle Streuobst-Destillate, OWEN Whisky, Gin & Rum/Ruba entstehen, dann nehmen Sie doch an einer unserer Brennereiführungen teil. Inklusive herzhafte Bauernbrothäppchen und ein Rabel Destillatglas zur Erinnerung Teilnahmegebühr: € 35,00 p.P., Anmeldung erforderlich unter http://www.berghof-rabel.hoffrisch.de oder 07021 – 86 19 61
Owen/LK Esslingen **Berghof Rabel**	**Samstag, 10.04.2027 Ab 17:00 Uhr**	**Große Brennereiführung** (Dauer ca. 150 Minuten, für Einzelpersonen und kleine Gruppen). Die Kunst der Destillation; wenn Sie einmal hinter die Kulissen schauen, erleben und schmecken möchten, wie edle Streuobst-Destillate, OWEN Whisky, Gin & Rum/Ruba entstehen, dann nehmen Sie doch an einer unserer Brennereiführungen teil. Inklusive herzhafte Bauernbrothäppchen und ein Rabel Destillatglas zur Erinnerung Teilnahmegebühr: € 35,00 p.P., Anmeldung erforderlich unter http://www.berghof-rabel.hoffrisch.de
Metzingen-Glems/LK Reutlingen **Obst- und Weinhof Reusch GbR**	**Nach Vereinbarung**	**Destillatverkostung mit Vesper** Familie Reusch bewirtschaftet 10ha, hauptsächlich Weinbau und Streuobstwiesen, sowie etwas Ackerbau. Das Obst wird in der eigenen Mosterei mit Bag in Box, sowie in der eigenen Brennerei veredelt. Haben Sie Lust unsere Vielfalt kennen zu lernen? Dann laden wir Sie herzlichst zu unserer Veranstaltung in den gemütlichen Räumen der alten Schreinerei ein. In netter Runde gibt es die eigenen Destillate und andere Leckereien. Teilnahmegebühr: € 38,00 p.P., Anmeldung erforderlich unter 0160-4269109, Informationen unter www.mostbesenreusch.de