



# Obstwerkstatt im Streuobst-Infozentrum Mössingen

**Kursprogramm Januar bis August 2024**

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](http://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! Versuchen Sie es mal selbst und berühren Sie bei unserem Obsterntespiel alle leuchtenden Früchte so schnell Sie können. Bäume schneiden ist eine Wissenschaft für sich! Wer sich noch nicht traut, beim echten Baum loszulegen, der ist hier genau richtig: Bei unserem Baumschnittspiel können Sie am virtuellen Baum die Säge ansetzen und sich so z. B. an einem Erziehungs- oder Erhaltungsschnitt versuchen.

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

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

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

# Streuobst-Infozentrum in Mössingen

**Anmeldung:**

Informationen, wo und bis wann Sie sich anmelden können, sowie den jeweiligen Kursort, erhalten Sie auf den Seiten der Kurse.

**Stornierungsgebühren:**

Kostenfreie Absage bis 4 Tage vor Kursbeginn möglich. Danach berechnen wir 50%, bei Nichterscheinen 100% der Kurskosten.

**Tipp:**

Inhaber der KreisBonusCard erhalten bei Vorlage der Karte Vergünstigungen auf die Teilnahmegebühren. Kinder und Jugendliche zahlen nur die Materialkosten, Erwachsene zahlen nur 50% der Kursgebühr zzgl. der Materialkosten. Dieses Angebot wird ermöglicht mit Unterstützung durch das Netzwerk Streuobst Mössingen e. V.



# Anmeldung



## Kinder

## Kochen

## Selbstgemacht

## Kräuterführung

## Entspannung

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

Seite

15 ■ **31. Januar** Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste

15 ■ **03. Februar** Frühlingsgenüsse

16 ■ **10. Februar** Kunterbunte Faschingsküche

16 ■ **10. Februar** Türkisch für Anfänger – Lektion 1: Mezze

17 ■ **14. Februar** Wachswerkstatt: Schluss mit Plastik

Seite

17 ■ **16. März** Osterspecial

18 ■ **16. März** Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptspeisen

18 ■ **20. März** Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste

21 ■ **23. März** Kräuterwerkstatt: Knospenvielfalt

21 ■ **23. März** After work cooking

22 ■ **27. März** Filzwerkstatt – Küken-Zeit

22 ■ **27. März** Filzwerkstatt: Ostereier nass filzen



# Unsere Kurstermine Januar bis März 2024

Ein Stück  
Schwäbische  
**Alb!**

# Apfel gut. Alles gut.

Die Premiumwanderwege  
am Fruchtrauf.



Wandergenuss am

**Früchte  
trauf**



Jetzt entdecken und erleben!  
[www.fruchtrauf-bw.de](http://www.fruchtrauf-bw.de)

## Kinder

## Kochen

## Selbstgemacht

## Kräuterführung

## Entspannung

Seite

- 23 **07. April** Streuobstwiesenbaden  
23 **13. April** Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Menü  
24 **20. April** Frühlingsgenüsse aus dem Ofen  
24 **27. April** Kräuterwerkstatt – Frühlingskräuterwanderung  
27 **02. Mai** Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste
- 27 **12. Mai** Streuobstwiesenbaden  
28 **18. Mai** Kräuterwerkstatt: Wilde Grüne – Familienaktion  
28 **25. Mai** Backspaß mit Hefeteig  
29 **29. Mai** Bastelwerkstatt: Naturmaterialien

Seite

- 29 **08. Juni** Food to go  
31 **19. Juni** Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste
- 31 **06. Juli** Kids-Koch-Club  
32 **13. Juli** Mediterrane Küche  
32 **25. Juli** Veredelung von Obstbäumen
- 33 **07. August** Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste



# Unsere Kurstermine April bis August 2024

Ob Weihnachten, Geburtstag, Muttertag oder Firmenjubiläum – ein schönes Geschenk zu finden, das Freude macht, ist manchmal gar nicht so leicht.

**Wie wäre es mit einem Gutschein für einen unserer zahlreichen kreativen Kurse in der Obstwerkstatt?** Auf Wunsch erstellen wir Ihnen einen personalisierten Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag, der für alle Kurse in der Obstwerkstatt eingelöst werden kann. Gültigkeitsdauer: 3 Jahre ab Ausstellungsdatum.

Einfach mailen an:  
**[kontakt@streuobstparadies.de](mailto:kontakt@streuobstparadies.de)**  
und schon ist Ihr Gutschein unterwegs.

# Geschenk gesucht?



# Die Kursleiterinnen und -leiter

## Daniela Häberle

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

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

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





## Joachim Löckelt

### Fachberater für Obst- und Gartenbau

Joachim Löckelt aus Tübingen ist Fachberater für Obst- und Gartenbau beim Landratsamt Tübingen. In Schnittkursen und Fachwartausbildungen hat er bereits viel seines Fachwissens an Streuobst-Begeisterte weitergegeben.

Mit dem Veredelungskurs schafft er nun ein weiteres wichtiges Fortbildungsangebot für StreuobstwiesenbewirtschafterInnen.

## 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.

## Öznur Tekin

### Leiterin Regionalladen Rottenburg

Öznur hat ihre Kindheit in Heimsheim in zwei Welten verbracht: der türkischen ihrer Eltern und der deutschen im Blumenladen der Nachbarn. Diese haben sie von klein an nicht nur in ihre Familie aufgenommen, sondern auch in die Welt des Blumenbindens, was sie traumwandlerisch beherrscht. Beim Kochen verarbeitet sie die Erlebnisse des Tages – was

sämtliche Nachbarn zu schätzen wissen! Diese beiden Passionen bringt die gute Seele des „Regionalladens“ in die Obstwerkstatt ein – und uns näher.



# Silber Brunnen

Wir sind Schwaben

Probier's mal!



Jetzt schwätzet  
onsre Flascha!

Die Flasch  
kann schwätza:



**Lichtmess oder Imbolc.** Der Winter ist noch nicht vorbei, doch die Tage werden langsam länger – die Zeit des „Lichterfestes“ ist gekommen. Einst war es die Zeit des Neubeginns, den reinigende Räucherrituale begleiteten und so Heilimpulse setzten und Wohlbefinden positiv beeinflussten. Auch heute können wir diesen Effekt nutzen und die entschleunigende Wirkung eines Rituals neu entdecken. Wir werden verschiedenes Räucherwerk verarbeiten und so traditionelle Räucherpflanzen kennenlernen.

**Teilnahmegebühr: 30 €**  
– inkl. 10 € für Material  
**Anmeldeschluss:** 27. Januar 2024  
**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Mittwoch, **31. Januar 2024**

18:00–ca. 20:30 Uhr

## **Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste**

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

### **Frühlingsgenüsse auf dem Teller**

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.

**Teilnahmegebühr: 42 €** – inkl. 17 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft  
**Anmeldeschluss:** 30. Januar 2024  
**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de  
**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, **03. Februar 2024**

17:00–20:30 Uhr

## **Frühlingsgenüsse**

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, 10. Februar 2024

10:00–13.00 Uhr

## Kunterbunte Faschingsküche

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

### Kunterbunte Faschingsküche

Die Küchenschlacht wird zur bunten Faschingsparty. Wilder Luftschlangensalat auf den Tischen, kunterbunter Nudelauflauf im Backofen, ein Partysuppe auf dem Herd, süße Apfelpfannkuchen auf dem Teller und lustige Clownsgesichter warten darauf gebacken zu werden. Das wird ein farbenfroher und lustiger Vormittag. Die Rezepte gibt es natürlich zum Nachkochen mit nach Hause.

**Teilnahmegebühr:** 29 € – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 06. Februar 2024

**unter:** [obstwerkstatt@streuobstparadies.de](mailto:obstwerkstatt@streuobstparadies.de)

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 10. Februar 2024

17:00–21:00 Uhr

## Türkisch für Anfänger

### – Lektion 1: Mezze

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Mezze bezeichnet im Türkischen die Vorspeisen aber zugleich auch die Tradition und Art des Servierens. Meist werden auf einem Teller ganz bestimmte Gerichte serviert, die eine Zwischenmahlzeit darstellen können oder statt Salatersatz als Vorspeise dienen. Dazu gehören Dolma, Haydari, Muhammara, Tarator, Cacic, Biberli Yoğhurt Salatası, Babagannuş sowie ein türkischer Käse – Beyaz Peyniri. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

**Teilnahmegebühr:** 45 € – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 06. Februar 2024

**unter:** [obstwerkstatt@streuobstparadies.de](mailto:obstwerkstatt@streuobstparadies.de)

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



**Bastelwerkstatt: Bienenwachstücher**

Schluss mit Plastik – Bienenwachstücher sind die nachhaltige Alternative zu Frischhalte- und Alufolie. Wir stellen diese Tücher aus Bienenwachs selbst her. Wenn Du für Dein Lieblingswachstuch ein ganz besonderes Motiv möchtest, kannst Du Deinen eigenen vorgewaschenen Baumwollstoff mitbringen. Ein schönes Geschenk für Dich oder einen lieben Menschen.

**Teilnahmegebühr: 22 €** – inkl. 10 € für Material

**Anmeldeschluss:** 10. Februar 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de



**Mittwoch, 14. Februar 2024**

14:30 – ca. 16:00 Uhr

### **Wachswerkstatt: Schluss mit Plastik**

Für 8- bis 12-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

**Osterspecial – rund, bunt und lecker**

Wir wollen den Osterhasen beim Backen, Kochen, Basteln und Eierfärben unterstützen. Lass Dich überraschen, was der Osterhase alles in seinem Einkaufskorb versteckt hat. Du wirst staunen, was wir aus den mitgebrachten Lebensmitteln und Bastelsachen zaubern werden. Mehr verrate ich noch nicht. Freu Dich auf einen Nachmittag voller Spaß und toller Rezepte. Bist Du mit dabei? Die Rezepte kannst Du leicht zu Hause nachkochen.

**Teilnahmegebühr: 31 €** – inkl. 12 € für Material,

Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 12. März 2024

**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



**Samstag, 16. März 2024**

10:00 – 13:00 Uhr

### **Osterspecial**

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, **16. März 2024**

17:00–21:00 Uhr

## Türkisch für Anfänger – Lektion 2: Hauptspeisen

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

**Die Vielfalt der Türkischen Küche entdecken.**

Lassen Sie sich mitnehmen auf eine kulinarische Reise durch die vielfältige türkische Küche. So groß wie die Türkei und ihre unterschiedlichen Regionen sind auch deren Speisenangebot. Besuchen Sie unseren türkischen Kochkurs und lassen Sie sich auf eine kulinarische Reise ins Morgenland ein. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

**Teilnahmegebühr: 45 €** – inkl 21 € für Material,

Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss: 12. März 2024**

**unter:** [obstwerkstatt@streuobstparadies.de](mailto:obstwerkstatt@streuobstparadies.de)

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



Mittwoch, **20. März 2024**

18:00–ca. 20:30 Uhr

## Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

**Ostern oder Ostara.**

Die Sonne gewinnt an Kraft und die Natur entfaltet sich zu neuem Leben. Die kühle Luft bringt „frischen Wind“ in unseren Alltag. Die zarten Wildkräuter sprießen jetzt überall, insbesondere unter den Obstbäumen sind wahre Kräuterschätze. Ostern fällt in diese Zeit; wir werden passende Räuchermischungen herstellen und überlieferte Bräuche kennenlernen. Haben Sie schon einmal die „Grüne Neune“ aus Wildkräutern gekocht und damit dem Körper neuen Schwung gegeben?

**Teilnahmegebühr: 30 €**

– inkl. 10 € für Material

**Anmeldeschluss: 16. März 2024**

**unter:** [streuobst.wiese.erleben@gmx.de](mailto:streuobst.wiese.erleben@gmx.de)



**Menschen, die  
Sicherheit geben.**



**Ganz in Ihrer Nähe.**

Wir beraten Sie gerne über  
gewinnbringende Geldanlagen,  
individuelle Finanzierungen,  
Bausparen, Immobilien und  
Versicherungen. Fragen Sie uns!  
[www.ksk-tuebingen.de](http://www.ksk-tuebingen.de)



**Kreissparkasse  
Tübingen**

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

# Saft aus Streuobst der Region

 **Stingel**  
Fruchtsäfte

denn nichts schmeckt  
so gut wie Heimat!

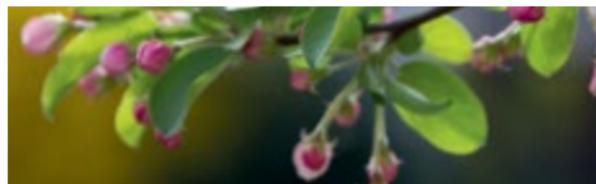


**Knospenvielfalt – staunen und nutzen**

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

**Teilnahmegebühr 19 €** – inkl. 4 € für Material  
**Anmeldeschluss** 19. März 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de  
 Bitte mit warmer Kleidung und festem Schuhwerk. Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



**Samstag, 23. März 2024**

10:00 – ca. 12:00 Uhr

**Kräuterwerkstatt:  
 Knospenvielfalt**

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

**After work cooking**

Sie sind berufstätig und haben keine Lust mehr auf Fertigpizza & Co? Sie wissen nicht, was Sie schnell und lecker auf den Tisch bringen können? Lernen Sie genussvolle, alltagstaugliche und vollwertige Rezepte aus frischen, regionalen und saisonalen Zutaten kennen, die in weniger als 30 Minuten auch nach Feierabend zum vollen Erfolg werden. Alle Gerichte sind vegetarisch oder vegan und lassen sich ohne großen Aufwand zu Hause umsetzen.

**Teilnahmegebühr: 45 €** – inkl 20 € für Lebensmittel, Getränke, Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 19. März 2023

**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



**Samstag, 23. März 2024**

17:00 – 20:00 Uhr

**After work cooking**

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Mittwoch, 27. März 2024

14.00–16.00 Uhr

### Filzwerkstatt: Küken-Zeit

Für 8- bis 12-Jährige  
mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

#### Filzwerkstatt: Osterzeit – Küken-Zeit

Das bunteste Ei von allen, hat uns am besten gefallen. Doch plötzlich riss es ein, da muss wohl etwas drinnen sein ... Osterzeit – Küken-Zeit – Wir wollen flauschige Küken aus Filzwolle basteln und ihnen ein schönes Nest bereiten.

**Teilnahmegebühr: 22 €**

– inkl. 6 € für Material

**Anmeldeschluss: 23. März 2024**

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de



Mittwoch, 27. März 2024

16:30–18:30 Uhr

### Filzwerkstatt: Ostereier nass filzen

Für 8- bis 12-Jährige  
mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

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

Ostern steht vor der Tür und wir wollen bunte Eier aus Wolle nass filzen. Die Verarbeitung von Wolle braucht Geduld, denn sie lässt sich nicht hetzen. Die Wolle 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: 22 €**

– inkl. 8 € für Material

**Anmeldeschluss: 23. März 2024**

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de



### **Streuobstwiesenbaden – die Wiese mit allen Sinnen erleben, Momente der Stille genießen**

Raus aus der Hektik des Alltags, einfach nur da sein. Tauchen Sie mit angeleiteten Achtsamkeitsübungen in die Natur ein. Nehmen Sie die feinen Geräusche des Windes wahr, entdecken Sie die Vielfalt der Formen und Farben, riechen Sie den Duft der Kräuter und schöpfen Sie so Kraft und Inspiration für den Alltag. Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.

**Teilnahmegebühr: 20 €**

**Anmeldeschluss:** 03. April 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte mit warmer Kleidung (Zwiebellook) und festem Schuhwerk.



**Sonntag, 07. April 2024**

16:30 – ca. 19:00 Uhr

### **Streuobstwiesenbaden**

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Olgahöhe, Mössingen

Plus Code: 93R6+5M Mössingen

GPS-Koordinaten: N48° 23' 26.804" und E9° 3' 39.701"

### **Türkisch für Anfänger – Lektion 3: Menü**

Die türkische Küche stellt eine Weiterentwicklung der ursprünglich nomadischen Kochtradition der Turkvölker durch die Einflüsse der sie umgebenden Volksgruppen wie der Perser oder der Völker des Mittelmeerraumes dar. Über die Jahrhunderte entwickelte sich unter dieser Vielfalt der Einflüsse mit besonderer Prägung durch die osmanische Kultur und Lebensweise die charakteristische türkische Küche. Hier bietet sich die Möglichkeit, ein ganzes Menü zu kochen.

**Teilnahmegebühr: 45 €** – inkl. 21 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 09. April 2024

**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



**Samstag, 13. April 2024**

17:00 – 21:00 Uhr

### **Türkisch für Anfänger**

#### **– Lektion 3: Menü**

mit Öznur Tekin

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Samstag, 20. April 2024

15:00–19:00 Uhr

## Frühlingsgenüsse aus dem Ofen

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

### Frühlingshafte Köstlichkeiten aus dem Ofen

Quiche, Gratin und Aufläufe sind Geheimtipps für die unkomplizierte und schnelle Küche.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: süße Kirschtomaten, feine Karotten oder hauchdünne Zucchiniestreifen ummantelt mit cremigster Füllung oder gebettet auf knusprigen Teigböden. Ein Gaumenschmaus als Beilage oder Hauptgang, für unterwegs oder auf dem Grill, die Vielfalt raffinierter Rezepte wird Sie begeistern. Alle Gerichte sind vegetarisch.

**Teilnahmegebühr: 45 €** – inkl 17 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 16. April 2024

**unter:** [obstwerkstatt@streuobstparadies.de](mailto:obstwerkstatt@streuobstparadies.de)

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



Samstag, 27. April 2024

9:30–ca. 12:30 Uhr

## Kräuterwerkstatt – Frühlingskräuterwanderung

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

**Frühlingskräuterwanderung.** Für Hildegard von Bingen war „Viriditas“ die Kraft, die allem Lebendigen zugrunde liegt. Diese „Grünkraft“ findet sich in zahlreichen Wildkräuter unserer Umgebung und kann uns helfen, den Organismus nach dem langen Winter wieder in Schwung zu bringen. Wir werden gemeinsam Wildkräuter kennenlernen, sammeln und probieren. Die gesammelten Schätze verarbeiten wir zu Kräuterquark, Kräutersalz und Kräuterbutter. Auf frischem Brot ein Genuss!

**Teilnahmegebühr 20 €**

– inkl. 5 € für Material

**Anmeldeschluss:** 23. April 2024

**unter:** [streuobst.wiese.erleben@gmx.de](mailto:streuobst.wiese.erleben@gmx.de)



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

**Morgen  
kann kommen.**

**Wir machen den Weg frei.**

Langjähriger  
Partner des  
Schwäbischen  
Streuobst-  
paradieses!



**Volksbank  
in der Region**

[www.vbidr.de](http://www.vbidr.de)



# 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](mailto:info@bockmeyer.de) • [www.bockmeyer.de](http://www.bockmeyer.de)

**Frühlingsmitte oder Beltane**

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

**Teilnahmegebühr: 25 €** – inkl. 10 € für Material

**Anmeldeschluss:** 29. April 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte mit wettergerechter Kleidung und festem Schuhwerk. Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



Donnerstag, **02. Mai 2024**

17:30 – ca. 20:30 Uhr

**Traditionswerkstatt:  
Räuchern und Jahreskreisfeste**

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

**Streuobstwiesenbaden – die Wiese mit allen Sinnen erleben, Momente der Stille genießen**

Raus aus der Hektik des Alltags, einfach nur da sein. Tauchen Sie mit angeleiteten Achtsamkeitsübungen in die Natur ein. Nehmen Sie die feinen Geräusche des Windes wahr, entdecken Sie die Vielfalt der Formen und Farben, riechen Sie den Duft der Kräuter und schöpfen Sie so Kraft und Inspiration für den Alltag. Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.

**Teilnahmegebühr: 20 €**

**Anmeldeschluss:** 08. Mai 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte mit warmer Kleidung (Zwiebellook) und festem Schuhwerk.



Sonntag, **12. Mai 2024**

17:00 – ca. 19:30 Uhr

**Streuobstwiesenbaden**

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

Samstag, 18. Mai 2024

14:00 – ca. 16:30 Uhr

## Kräuterwerkstatt: Wilde Grüne – Familienaktion

Für 6- bis 12-Jährige mit Begleitperson mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

**So schmecken die Wilden Grünen – Familienaktion für Kinder mit einer erwachsenen Begleitperson** Viele Wildkräuter unserer Streuobstwiesen und Wälder sind essbar und zudem schmackhaft. Möchtest Du sie kennenlernen und probieren? Wir sammeln und verarbeiten sie zu Kräuterquark, Kräutersalz und Kräuterbutter. Auf frischem Brot ein Genuss!

Bitte wettergerechte Kleidung mit langen Hosen, festem Schuhwerk (Zeckenschutz!) und ausreichend Sonnenschutz.

Bitte wettergerechte Kleidung mit langen Hosen, festem Schuhwerk (Zeckenschutz!) und ausreichend Sonnenschutz.

**Teilnahmegebühr: 20 €** pro Kind/Erwachsenen-Paar – inkl. 8 € für Material

**Anmeldeschluss:** 14. Mai 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail



Samstag, 25. Mai 2024

10:00 – 13.30 Uhr

## Backspaß mit Hefeteig

Für 7- bis 12-Jährige mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

**Huch, was geht denn da? – Backspaß mit Hefeteig.** Selbstgebackenes schmeckt und es zu backen, macht Spaß. Heute erfährst Du Spannendes über Getreide, Mehl und Hefeteig. Du darfst rühren, kneten, ausrollen, formen und füllen. Neben süßen Zimtschnecken, Apfeltaschen, Schokohörnchen und Co finden auch deftige Brötchen, Minibrote, Minipizzen oder Deine eigenen Kreationen ihren Platz auf dem Backblech. Mmmh, wie das duften wird. Freu' Dich auf einen erlebnisreichen Backtag.

**Teilnahmegebühr: 29 €** – inkl. 10 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 21. Mai 2024

**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



### Formen und Farben der Natur als spannende Baustoffe nutzen.

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

Die Veranstaltung findet im Freien statt. Bitte zur Vorbeugung von Zeckenbissen lange Hosen und festes Schuhwerk tragen und an ausreichend Sonnenschutz denken.

**Teilnahmegebühr:** 20 € – inkl. 8 € für Material

**Anmeldeschluss:** 25. Mai 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



**Mittwoch, 29. Mai 2024**

09:30–11:30 Uhr

### **Bastelwerkstatt: Naturmaterialien**

Für 8- bis 12-Jährige

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

### Essen unterwegs muss nicht vom Imbiss sein.

Ob zu Fuß, im Auto, auf der Arbeit oder beim Picknick auf der grünen Wiese: selbstgemachte Köstlichkeiten hängen jeden Snack von der Straßenecke ab. Wir lernen leckere, leichte und gesunde Rezepte für die Lunchbox oder das Glas kennen. Keine langweiligen belegte Brote mehr: Lassen Sie sich überraschen von außergewöhnliche Rezepten, sowie Tipps und Tricks rund um das Verpacken. Alle Gerichte sind vegetarisch.

**Teilnahmegebühr:** 41 € – inkl 17 € für Material,

Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 04. Juni 2024

**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



**Samstag, 08. Juni 2024**

15:30–19:00 Uhr

### **Food to go**

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

Mittwoch, 19. Juni 2024

18:00 – ca. 21:00 Uhr

## Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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

### Sommersonnwende oder Litha

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

**Teilnahmegebühr: 25 €** – inkl. 10 € für Material

**Anmeldeschluss:** 15. Juni 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de

Bitte wettergerechte Kleidung und festem Schuhwerk. Die Veranstaltung findet nur bei gutem Wetter statt. Absagen erfolgen per E-Mail.



Samstag, 06. Juli 2024

10:00 – 13:00 Uhr

## Kids-Koch-Club

Für 7- bis 12-Jährige

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal

### Kids-Koch-Club

Kreativ kochen für Sternkekche von morgen, spielerisch etwas über Ernährung lernen und dabei zum kleinen Gourmet werden. Hast Du Lust auf leckere Lieblingsessen, süße Nachtische oder pffiffige Naschereien? Dann bist Du hier genau richtig. Wir schnippeln, schälen, kochen, backen und haben viel Spaß! Du lernst die Lebensmittel kennen, die wir bearbeiten! Probieren und naschen ist erlaubt. So macht Kochen Spaß. Die Rezepte kannst Du leicht nachkochen.

**Teilnahmegebühr: 31 €** – inkl. 12 € für Material, Lebensmittel, Getränke und Rezeptheft

**Anmeldeschluss:** 02. Juli 2023

**unter:** obstwerkstatt@streuobstparadies.de

**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste



**Urlaubsfeeling pur mit köstlichen Rezepten inspiriert von der Mittelmeerküche.** 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: 41 €** – inkl. 24 € für Material  
**Anmeldeschluss:** 02. Juli 2024  
**unter:** [obstwerkstatt@streuobstparadies.de](mailto:obstwerkstatt@streuobstparadies.de)  
**Bitte mitbringen:** Schürze, Gefäße für Reste

**Samstag, 13. Juli 2024**

**15.00–19.30 Uhr**

## **Mediterrane Küche**

mit Annette Roggenstein

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal



Donnerstag, 25. Juli 2024

17:30–ca. 20:30 Uhr

## Veredelung von Obstbäumen

mit Joachim Löckelt

Treffpunkt: Obstwerkstatt, Pausa-Areal



### Okulation – Veredelung von Obstbäumen

Wenn eine bestimmte Apfel- oder Birnensorte erhalten werden soll, braucht es mehr wie einen Kern. Um exakt die gleichen Eigenschaften zu erzielen, wie die Muttersorte, muss diese „geklont“ werden. Für das Veredeln von Obstbäumen braucht es Fachwissen und handwerkliches Geschick. Wir lernen in dem Kurs, eine erfolgreiche Verbindung von Edelreiser auf einer starkwachsenden Unterlage durchzuführen. Bei dieser Sommergeveredelung (Okulation) entsteht die Veredelungsstelle unserer zukünftigen Obstbäume. Alle Teilnehmenden können zwei Sorten veredeln (auch selbst mitgebrachte).

**Teilnahmegebühr: 47 €**

– inkl. 24 € Materialkosten für Bäume, Getränke

**Anmeldeschluss:** 21. Juli 2024

**unter:** [www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft](http://www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft)  
unter „Aktuelle Veranstaltungen“

**Bitte mitbringen:** Veredlungsmesser (falls vorhanden)

### Sommermitte, Maria Himmelfahrt oder Lughnasad

Die Zeit der Reife und der Ernte ist gekommen. Getreide, Früchte und Beeren haben den Sommer über Sonnenenergie und Nährstoffe gesammelt und unsere Vorfahren wussten, wie viel Kraft in diesen Schätzen steckt. Zur Vorratshaltung für Räucherrituale und als Hausapotheke wurden Kräuter geerntet, zusammengebunden und zum Trocknen aufgehängt. Im christlichen und bäuerlichen Brauchtum entstanden daraus die „Kräuterbuschn“. Wir werden uns auf die Suche nach heilkräftigen Wildkräutern in unseren Obstwiesen und Wäldern machen und diese, ergänzt durch Gartenkräuter, zu dekorativen und nützlichen Sträußen binden. Kommen Sie bitte wettergerecht 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.

**Teilnahmegebühr: 25 €** – inkl. 10 € für Material

**Anmeldeschluss:** 03. August 2024

**unter:** streuobst.wiese.erleben@gmx.de



**Mittwoch, 07. August 2024**

18:00 – ca. 21:00 Uhr

### Traditionswerkstatt: Räuchern und Jahreskreisfeste

mit Daniela Häberle

Treffpunkt: Wanderparkplatz Linden Mössingen

Plus Code: 93WJ+66 Mössingen

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



[www.biozuer-engel.de/uc34](http://www.biozuer-engel.de/uc34)  
• also giltige Netzseite

**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.



[www.aeroxon.de](http://www.aeroxon.de)

## Das Qualitätssiegel „familien-ferien in Baden-Württemberg“

Die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg verleiht das Qualitätssiegel „familien-ferien in Baden-Württemberg“ für besonders familienfreundliche Urlaubsorte, Unterkünfte und Ausflugsziele in Baden-Württemberg. Alle zertifizierten Anbieter erfüllen dabei wichtige Kriterien für Familien, wie z. B. Programme für Kinder, Kinderwagentaugliche Wege oder öffentlich nutzbare Wickelmöglichkeit. Alle drei Jahre werden diese Kriterien vor Ort erneut überprüft, um dem hohen Anspruch des Siegels weiterhin gerecht zu werden. Nur wer die Anforderungen erfüllt, erhält das Siegel mit dem Löwen „Leo Lustig“ darauf.

Wir freuen uns, dass auch das Streuobst-Infozentrum seit 2022 das „familien-ferien-Siegel“ tragen darf und wünschen allen kleinen und großen Besuchern viel Spaß beim Entdecken und Erleben.



# Wir sind „ausgezeichnet“!

## **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](mailto: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 Apfeldruck 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.

**Übrigens:** Die Landesinitiative BeKi – Bewusste Kinderernährung ist seit 40 Jahren ein fester Bestandteil im Bereich der Ernährungsbildung und -information in Baden-Württemberg und eine Besonderheit in ganz Deutschland. Die lachende Birne steht seither für die bewusste Kinderernährung vom 6. Lebensmonat bis zur 6. Schulklasse. Unsere speziell geschulten Ernährungsfachkräfte bieten auf Wunsch für Gruppen, wie z. B. Schulklassen oder Kindergärten, tolle Kurse rund um das Thema Essen und Trinken, bei denen die Entdeckung der Vielfalt und der Qualität von Lebensmitteln, die Gestaltung gemeinsamer Mahlzeiten, die Einbindung bei der Lebensmittelzubereitung, aber auch die Freude und der Genuss am Essen im Vordergrund stehen.

**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](http://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 den Landkreisen Böblingen, Esslingen, Göppingen, Reutlingen und Zollernalbkreis

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



Schwäbisches  
Streuobstparadies



*Bildnachweis:* Titel-Illustration Melissa Jost (10 Jahre), Stadtarchiv Mössingen, Angela Hammer, Schwäbisches Streuobstparadies, Petra Kottmann, Sabine Mall-Eder, pixabay, iStock.com (Akchamczuk, Angelika Heine, Svetlana Dyachkova), Maike Schünemann

*Gestaltung:* Ina Ludwig, [www.inaludwig.de](http://www.inaludwig.de)