

Den Landkreis genießen!

Kulinarische Veranstaltungen 2018



IMPRESSUM

Erscheinung: April 2018 | 1. Auflage

Herausgeber:

Landratsamt Tübingen

Wilhelm-Keil-Straße 50 | 72072 Tübingen

Diese Broschüre entstand in Kooperation mit den Abteilungen

Landwirtschaft und Naturschutz

☎ 07071 207-4002

✉ landwirtschaft@kreis-tuebingen.de

🌐 www.kreis-tuebingen.de

Tourismusförderung

☎ 07071 207-4410

✉ tourismus@kreis-tuebingen.de

🌐 www.tuebingen-umwelten.de

VIELFALT e.V.

☎ 07473 270-1260

✉ info@vielfalt-kreis-tuebingen.de

🌐 www.vielfalt-kreis-tuebingen.de

Konzeption & Gestaltung:

MarCo Consulting, Mengen | www.marcoconsulting.de

Titelbild: VIELFALT e.V. | Bild Landrat: Foto Keidel

Weitere Bildnachweise direkt am Bild



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

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



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR UMWELT, KLIMASCHUTZ UND ENERGIEWIRTSCHAFT

EINE GENUSSREISE VOR DER HAUSTÜR IM LANDKREIS TÜBINGEN



„Den Landkreis genießen“ – so lautet das Motto der Veranstaltungsreihe, mit welcher der Landkreis Tübingen, VIELFALT e.V. und viele regionale Erzeuger Sie auf eine kulinarische Reise durch die Heimat einladen möchten.

Neben einer Vielzahl an Lebensräumen, Tier- und Pflanzenarten verfügt der Landkreis Tübingen auch über eine große Vielfalt an nach-

haltig erzeugten Produkten. Oft ist es gerade die schonende, teils traditionelle Bewirtschaftung, die unsere kulturlandschaftliche Vielfalt bewahrt. Mit Können und Herzblut stellen Familienbetriebe und Kleinerzeugerinnen und -erzeuger hierzulande sehr hochwertige Produkte her.

Viele dieser Produkte werden von den Erzeugern in Hofläden und an Marktständen angeboten. Um die Vorzüge des direkten Kontaktes zum Erzeuger für Sie erlebbar zu machen, möchten wir Ihnen gemeinsam mit unseren Partnern darüber hinaus die Möglichkeit bieten, zu Gast in den Weinbergen, auf den Höfen und Streuobstwiesen zu sein und interessante Veranstaltungen zu besuchen, die Sie in dieser Broschüre finden. Um Gutes genießen zu können, muss man nicht weit reisen!

Die teilnehmenden Veranstalter erfüllen als PLENUM-Erzeuger ganz besondere Anforderungen an eine nachhaltige regionale Erzeugung. Alle Akteure erhalten und fördern gezielt die Kulturlandschaft und für den Naturschutz wichtige Flächen im Landkreis Tübingen.

Erfahren Sie aus erster Hand, wie die Produkte erzeugt werden. Probieren Sie feine Leckerbissen in authentischer Atmosphäre. Erfahren Sie in Workshops, welche Köstlichkeiten Sie aus den hochwertigen Rohstoffen selbst herstellen können. Erleben Sie die Schaffenskraft unserer Erzeugerbetriebe und wie sie Tradition, Gaumenfreude und Natur miteinander verbinden.

Wir laden Sie herzlich ein, den Landkreis Tübingen mit allen Sinnen zu genießen!

Joachim Walter
Landrat

TERMINÜBERSICHT

Wann	Was	Wer
29. April - 06. Mai	Natur-Erlebniswoche: Kinderführung durch die Streuobstwiesen	Streuobstgut Schmid
05. Mai	Edelbrände im Blütenmeer	Brennerei Röthenbach
05. Mai	Wildkräuter- Stadtspaziergang in Tübingen	Streuobst- SOLAWI
05. Mai	Blick in den Himmel	Streuobstgut Schmid
19. Mai	Die Brennnessel – Königin der Heilpflanzen	Klimagarten Tübingen
20. Juni	Regional, Authentisch, Natürlich – Preisgekrönte Edelestillate	Manufaktur Broch
22. Juni	Sonnenuntergang zwischen Trockenmauern und Rebstöcken	Ökoweinbau Koch & Haderlein
30. Juni	Von der Wabe ins Glas – Honigschleudern beim Imker	Ökologische Imkerei Binder
07. Juli	Feuer und Flamme für TÜKORN	TÜKORN
14. Juli	Grillen im Weinberg	Slow Food Convivium Tübingen
29. Juli	Gutes aus dem Löwenrevier	Löwen-Laden
05. August	Brunch auf dem Bauernhof	Naturpark Schönbuch
11. August	Naturkunde & Genuss in den Unterjesinger Steillagen	Naturnaher Weinbau Heimeier & Spielmann
15. September	Feines aus alten Sorten	Familie Helle
18. September	Kochworkshop „Spätzle, Maultaschen & Co. – Nudeln selbst gemacht“	Landratsamt Tübingen
20. Oktober	Goldener Herbst mit Äpfeln und Kürbissen	Obstgut Bläsiberg
26. Oktober	Wie kommt der Saft in die Box?	Lindenhof Haischt
27. Oktober	Zu Besuch auf dem Geflügelhof	Geflügelhof Kasch
28. Oktober	Regionale Urgetreidesorten und ihre Verwendung	Bronnmühle Geiser
09. Dezember	Most und Saft kreativ verwenden	Streuobst- werkstatt
Mehrere Termine	Das Lamm – von der Wiese bis auf den Teller	Hofgut Rosenau & Schäferei Fritz
	Aktuelle Termine unter www.hofgutrosenau-tuebingen.de	



KINDERFÜHRUNG DURCH DIE STREUOBSTWIESE

29. APRIL- 06. MAI | 18 - 19 UHR

STREUOBSTGUT SCHMID



Kontakt/Anmeldung

Christian Schmid

☎ 0177 5255998

✉ vontuebingen@gmail.com

Im Rahmen der Natur-Erlebniswoche genießen wir die abendlichen Wiesen beim Heuberger Tor und erfahren allerhand über die Besonderheiten der Obstbäume die hier wachsen und die Tiere, die darin leben. Wer möchte, kann den Saft der hier geernteten Äpfel und Birnen probieren.

Ort: Vom Wanderparkplatz Heuberger Tor in Tübingen aus der Ausschilderung folgen.

Teilnahmegebühr: Kostenlos

Bitte mitbringen: Dem Wetter angepasste Kleidung



© STREUOBST-SOLAWI

EDELBRÄNDE IM BLÜTENMEER

05. MAI | 15 - 17 UHR

BRENNEREI RÖTHENBACH

Kontakt/Anmeldung

Familie Röthenbach

☎ 07071 81204

Anmeldeschluss:

02. Mai

Probieren Sie unsere Edelbrände und Liköre auf der blütenreichen Streuobstwiese. Für den Erhalt der Blümlieswiese sorgt übrigens unser tierischer Pflegetrupp, der sich ebenfalls auf Ihren Besuch freut. Groß und Klein können die Schafe hautnah kennenlernen. Erfahren Sie zudem, wie Sie ganz einfach selbst Ihren eigenen Likör ansetzen können.

Ort: Tübingen-Pfrondorf;
Veranstaltungsort wird bei Anmeldung bekannt gegeben.

Teilnahmegebühr: 10 Euro pro Person (Ein Teil der Gebühr kann als Einkaufsgutschein eingelöst werden)

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung

WILDKRÄUTER-STADTSPAZIERGANG IN TÜBINGEN

05. MAI | 13:30 - 17 UHR

STREUOBST-SOLAWI



Kontakt/Anmeldung

Hermann Kley

✉ obstsolawi@posteo.de

Anmeldeschluss:

30. April

Bei einem Spaziergang kann jeder wertvolle Wildkräuter sammeln um Speisen aufzupeppen. Alles was es dazu braucht sind eine veränderte Aufmerksamkeit, ein paar Kenntnisse über essbare Wildkräuter, das Ernten und passende Rezepte. Nach dem Spaziergang werden die Kräuter im Speicher verarbeitet.

Ort: Speicher Tübingen;
Beim Nonnenhaus 3, Tübingen

Teilnahmegebühr: 16 € inklusive Imbiss. (Ein Teil der Gebühr kann als Einkaufsgutschein eingelöst werden)

Bitte mitbringen: Schreibutensilien, dem Wetter angepasste Kleidung, kleines Messer, Erntekorbchen

Sonstiges: Der Speicher ist barrierefrei zugänglich.

BLICK IN DEN HIMMEL

05. MAI | 22 UHR

STREUOBSTGUT SCHMID



Kontakt/Anmeldung

Christian Schmid

☎ 0177 5255998
✉ vontuebingen@gmail.com

Über den Streuobstwiesen beim Heuberger Tor stören kaum Lichter den Blick in den nächtlichen Himmel. Nach einer Sternenführung mit Herrn Dr. Wolfgang Wettlaufer (Astronomische Vereinigung Tübingen e.V.) holen uns Most und Saft von den Äpfeln und Birnen der heimischen Wiesen zurück auf die Erde.

Ort: Vom Wanderparkplatz Heuberger Tor in Tübingen aus der Ausschilderung folgen.

Teilnahmegebühr: Kostenlos

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung

DIE BRENNNESSEL – KÖNIGIN DER HEILPFLANZEN

19. MAI | 9 - 17 UHR

KLIMAGARTEN TÜBINGEN

Kontakt/Anmeldung

Ulrike Biedermann

☎ 0179 6859975
✉ Ulrike.biedermann@online.de

Anmeldeschluss:
12. Mai

Ziel dieses Kurses ist es, sich mit der Bedeutung der Brennnessel als lebendiges Nahrungsmittel vertraut zu machen und weitere Anwendungsgebiete im Garten und Haushalt kennenzulernen. Wir werden sie im Jahresverlauf, von der Wurzel bis zum Samen kennenlernen und ihre Anwendungsmöglichkeiten theoretisch, vor allem aber auch praktisch erfahren. Es wird gesammelt, verarbeitet, gekocht, gegessen, gezaubert und gestaunt!

Ort: Klimagarten;
Auf dem Sand, Tübingen

Teilnahmegebühr: 55 Euro
(Ermäßigt 27,50 Euro)

Bitte mitbringen: Einen Beitrag zum Mittagsbuffet und leere Gläser mit Deckel

REGIONAL, AUTHENTISCH, NATÜRLICH – PREISGEKRÖNTE EDELDESTILLATE

20. JUNI | 18 - 21 UHR

Wo Handwerk und Tradition aufeinandertreffen entstehen ganz besondere Erzeugnisse. Lassen Sie sich unsere Brennerei zeigen, in der wir aus heimischen Rohstoffen beste Edeldestillate herstellen. Im Anschluss werden die Brände bei einem herzhaften Hausmachervesper verkostet.

Ort: Manufaktur Broch;
Schlossstr. 16, Starzach-Wachendorf

Teilnahmegebühr: 30 Euro pro Person

Bitte mitbringen: Interesse an Destillaten und gute Laune!

Sonstiges: Teilnahme ab 18 Jahren. Die Manufaktur ist barrierefrei zugänglich.

MANUFAKTUR BROCH



Manufaktur Broch

Kontakt/Anmeldung

Manufaktur Broch
☎ 07478 260337

Anmeldeschluss:
13. Juni

SONNENUNTERGANG ZWISCHEN TROCKENMAUERN UND REBSTÖCKEN

22. JUNI | 19 UHR

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

Ort: Keltermuseum Unterjesingen;
Kirchhalde, Tübingen-Unterjesingen

Teilnahmegebühr: 10 Euro pro Person

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung und ein kleines Picknick

Sonstiges: Keine Toilette im Weinberg

ÖKOWEINBAU KOCH & HADERLEIN



Kontakt/Anmeldung

Ökologischer Weinbau
Sabine Koch und
Stefan Haderlein
✉ wein@koch-
unterjesingen.de

Anmeldeschluss:
15. Juni

VON DER WABE INS GLAS – HONIGSCHLEUDERN BEIM IMKER

30. JUNI | 15 - 17 UHR

ÖKOLOGISCHE
IMKEREI BINDER



Kontakt/Anmeldung

Remigius Binder

✉ imkerei@
werkstadthaus.de

Anmeldeschluss:

26. Juni

Eine reiche Streuobsternte verdanken wir nicht nur der Fürsorge des Stücklesbesitzer und einer wohlwollenden Witterung!

Besuchen Sie unsere fleißigen Bienen auf der Streuobstwiese und sehen Sie, wie die Waben mit dem flüssigen Gold der Streuobstbäume entnommen und geschleudert werden.

Ort: Imkerei Binder;
Holzweg 10, Tübingen-Weilheim

Teilnahmegebühr: 5 Euro pro Person
(2 Euro Gutschrift für den Kauf eines Honigs)

FEUER UND FLAMME FÜR TÜKORN

07. JULI | 15 UHR

TÜKORN



Kontakt/Anmeldung

Marc Kienzlen

✉ spaetzlespress@
onlinehome.de

Anmeldeschluss:

04. Juli

TÜKORN lädt Sie herzlich zu einer Runde durch die Getreidemühle Kienzlen ein. Anschließend grillen wir zusammen Würstchen und backen Stockbrot (von der Bäckerei Leins aus TÜKORN-Dinkel- und Emmermehl) über dem Feuer. Für Erfrischung sorgt Saft von den heimischen Streuobstwiesen.

Ort: Getreidemühle Kienzlen;
Rottenburgerstr. 24,
Tübingen-Unterjesingen

Teilnahmegebühr: 5 Euro für die Mühlenführung. (Die Gebühr kann ab dem nächsten Tag als Einkaufsgutschein eingelöst werden)

Für den Stockbrotschmaus erbitten wir eine Spende.

GRILLEN IM WEINBERG – KOCHABEND

14. JULI | 17:30 UHR

SLOW FOOD
CONVIVUM TÜBINGEN



Kontakt/Anmeldung

Über das Anmeldeformular auf www.slowfood.de/tuebingen oder telefonisch bei Markus Vogelsanger

☎ 07127 890140

Anmeldeschluss:

08. Juli

Das Convivium Tübingen lädt Sie herzlich zum gemeinsamen Grillen im Sonnenuntergang über den Unterjesinger Weinbergen ein. Mehr Infos finden Sie unter www.slowfood.de/tuebingen.

Tagsüber arbeitet die Wein-AG bereits ab 14 Uhr im Weinberg und freut sich über helfende Hände.

Ort: Tübingen-Unterjesingen, Parkplatz am Friedhof. Von dort der Straße ca. 200 m folgen, dann scharf rechts hoch. Nach etwa 300 m kommt man an die Terrasse.

Teilnahmegebühr: Umlage

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung

Sonstiges: Keine Toilette am Weinberg



GUTES AUS DEM LÖWENREVIER

29. JULI | 13 - 18 UHR

LÖWEN-LADEN



Kontakt / Anmeldung

☎ 07071 9650848

Keine Anmeldung erforderlich!

Am verkaufsoffenen Sonntag laden Sie die regionalen Erzeuger des Löwen-Ladens zur Verkostung ihrer Produkte ein. Lernen Sie die Personen, die hinter den Produkten stecken kennen und erfahren Sie Interessantes über die Erzeugnisse und deren Verwendungsmöglichkeiten.

Ort: Löwen-Laden;
Kornhausstraße 5, Tübingen

Sonstiges: Um 14 Uhr findet die Auslosung des Recepte-Gewinnspiels statt! Mehr Infos zum Gewinnspiel finden Sie unter: www.loewen-laden.de



© Helmut Heimeier

BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF IM NATURPARK SCHÖNBUCH

05. AUGUST | 10 - 14 UHR

NATURPARK SCHÖNBUCH



Kontakt/Anmeldung

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

Bei Schinken, würzigem Käse, hausgemachtem Brot, eigenen Säften und vielem mehr bieten die teilnehmenden Höfe eine reichhaltige Kostprobe heimischer Spezialitäten. Dabei stehen nicht nur Gaumenfreuden im Mittelpunkt, sondern auch die enge Verbindung zwischen heimischen Produkten, den Leistungen der Landwirte als Erzeuger und Landschaftspfleger sowie der einzigartigen Landschaft des Schönbuschs. Bei einem individuellen Rahmenprogramm erhalten große und kleine Besucher Einblick in das Leben und Arbeiten auf den Höfen.

Ort: Bei den teilnehmenden Höfen
Teilnahmegebühr: Ca. 24 Euro für Erwachsene und ca. 12 Euro für Kinder

NATURKUNDE & GENUSS IN DEN UNTERJESINGER STEILLAGEN

11. AUGUST | 14 UHR

NATurnaHER WEINBAU HEIMEIER & SPIELMANN



Kontakt/Anmeldung

Helmut Heimeier und
Magda Spielmann
☎ 0170 3425205
oder 07032 23031
✉ ms@heimeier-spielmann.de

Anmeldeschluss:
08. August

Natur- und Weinliebhaber kommen hier auf den Geschmack! Bevor wir die hochwertigen Weine aus terrassiertem Steillagenbau aus eigener Herstellung verkosten, genießen wir die Vorfreude im Rahmen einer wein- und naturkundlichen Führung. Sehen und schmecken Sie, wie Naturschutz und Weinbau Hand in Hand gehen.

Sie können sich auch gerne vorab auf den Termin einstimmen unter:
www.heimeier-spielmann.de

Ort: Tübingen-Unterjesingen
(Details bei Anmeldung)

Teilnahmegebühr: Führung kostenlos, Weinprobe gegen Unkostenerstattung

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung

FEINES AUS ALTEN SORTEN

15. SEPTEMBER | AB 14 UHR

FAMILIE HELLE

Kontakt/Anmeldung

✉ gerhard.helle@gmx.de

Anmeldeschluss:
08. September

Erleben Sie bei der Verkostung von Destillaten, Säften und Most in Begleitung eines köstlichen Apfelkuchens die Geschmacksvielfalt unserer Streuobstwiesen und lernen Sie die heimischen Obstsorten nach jahreszeitlicher Verfügbarkeit kennen.

Ort: Familie Helle;
Im Buckenloh 7, Tübingen

Teilnahmegebühr: 10 Euro
(Ein Teil der Gebühr kann als Einkaufsgutschein eingelöst werden)

KOCHWORKSHOP „SPÄTZLE, MAULTASCHEN & CO. – NUDELN SELBST GEMACHT“

18. SEPTEMBER | 17:30 - 20:30 UHR

LANDRATSAMT TÜBINGEN



Kontakt/Anmeldung

Landratsamt
Tübingen
Katja Kuch und
Carolin Kruska
☎ 07071 207-4004
✉ landwirtschaft@kreis-tuebingen.de

Anmeldeschluss:
13. September

Nudeln machen glücklich – vor allem dann, wenn sie selbst gemacht sind.

In diesem Kochworkshop lernen Sie, wie Sie aus regionalen Zutaten verschiedene Nudelarten herstellen und vielfältig verarbeiten können.

Ort: Gemeinschaftsschule West
(Schulküche im Langbau);
Westbahnhofstr. 25 - 27, Tübingen

Teilnahmegebühr: 10 Euro

Bitte mitbringen: Kochschürze,
Vorratsdose für Kostproben

GOLDENER HERBST MIT ÄPFELN UND KÜRBISSEN

20. OKTOBER | 10 - 14 UHR

OBSTGUT BLÄSIBERG



Kontakt/Anmeldung

Obstgut Bläsiberg
☎ 07071 73209
✉ obstgut@bläsiberg.de

Anmeldeschluss:
13. Oktober

Erleben Sie den goldenen Herbst auf dem Hofgut Bläsiberg. Ob beim Apfelsaft pressen, Kürbis schnitzen oder bei Hofführungen zur Apfelernte. Es steht Ihnen zur freien Wahl, an welchem Programmpunkt Sie teilnehmen möchten.

Ort: Obstgut Bläsiberg;
Bläsikelter 1, Tübingen

Teilnahmegebühr: Die Teilnahme ist kostenlos!

Wer am Kürbisschnitzen teilnehmen möchte, kann direkt vor Ort Kürbisse kaufen. Wer frisch gepressten Süßmost (Saft) mit nach Hause nehmen möchte, kann diesen nach der Pressaktion erwerben.

Bitte mitbringen: Gefäße (Flaschen) für den frisch gepressten Süßmost und wetterfeste Kleidung. Schnitzwerkzeug ist in begrenzten Mengen vorhanden.

Sonstiges: Beim Kürbisschnitzen erfolgt die Betreuung der Kinder durch die Eltern.



WIE KOMMT DER APFEL IN DIE BOX?

26. OKTOBER | 14 - 17 UHR

LINDENHOF



Kontakt/Anmeldung

Familie Haischt
☎ 07073 6764

Anmeldeschluss:
19. Oktober

Zur Erntezeit ist unsere Mosterei in Betrieb. Besuchen Sie uns auf dem Lindenhof und erleben Sie, wie Obst zu Saft gepresst und in Bag-in-Box abgefüllt wird.

Ort: Mosterei Haischt am Lindenhof; Reustener Weg 101, Ammerbuch-Entringen

Teilnahmegebühr: 10 Euro inkl. Verkostung, Kinder 3 Euro

Bitte mitbringen: Feste Schuhe

Sonstiges: Die Mosterei ist barrierefrei zugänglich.

ZU BESUCH AUF DEM GEFLÜGELHOF

27. OKTOBER | 14 - 15:30 UHR

GEFLÜGELHOF KASCH

Kontakt/Anmeldung

Familie Kasch
☎ 07071 36105

Anmeldeschluss:
20. Oktober

Besuchen Sie unsere Gänse, Enten, Puten, Hähnchen und Hühner. Überzeugen Sie sich von unseren Produkten in der Probierunde und erhalten Sie hausgemachte Tipps und Tricks zum Verwerten von Nicht-Edelteilen. Nach der Führung öffnet unser Hofladen für Sie.

Ort: Geflügelhof Kasch; Ohmenhäuser Straße 20, Kusterdingen-Mähringen

Teilnahmegebühr: Die Teilnahme ist kostenlos!

Bitte mitbringen: Dem Wetter und Gelände angepasste Kleidung

REGIONALE URGETREIDESORTEN UND IHRE VERWENDUNG

28. OKTOBER | 16 - 18 UHR

BRONNMÜHLE GLEISER



Kontakt/Anmeldung

Familie Gleiser
✉ info@bronnmuehle.de

Anmeldeschluss:
21. Oktober

Die Bronnmühle lädt Sie herzlich zu einem herbstlichen Getreidekurs ein. Zunächst können Sie interessante Fakten zu Dinkel und Emmer erfahren: Sind diese Getreidearten gesünder? Was sind die Vorteile dieser Getreidesorten für die Umwelt und den Verbraucher? Welche Mehltypen gibt es von diesen Getreidearten und für was sind sie geeignet? Was bedeutet die Typennummer überhaupt?

Dabei werden von der Gastgeberin anschaulich verschiedene süße und salzige Gebäcke hergestellt und bei einem Kaffee in der Gesprächsrunde verzehrt.

Ort: Bronnmühle Gleiser; Bronnmühle 3, Rottenburg

Teilnahmegebühr: 8 Euro



Natürlich.
VON DAHEIM



„Hofläden BW“ - die App

Hofläden aus Baden-Württemberg in
Ihrer Nähe schnell und einfach finden ...
ab sofort kostenlos im Apple & Play-Store.

Gut zu wissen, was man isst und trinkt.
vondaheim.de



© Angela Hammer

MOST UND SAFT KREATIV VERWENDEN 09. DEZEMBER | 13 - 16 UHR

STREUOBST-
WERKSTATT

Café
pausa

Kontakt/Anmeldung

Marcus Hölz (AiS)
und Hermann Kley
(Streuobst-SOLAWI)

Anmeldungen bitte an
✉ info@cafe-pausa.de

Anmeldeschluss:
06. Dezember

In der Streuobstwerkstatt des Streuobstzentrums nehmen wir uns Zeit, unsere besten Rezepte auszutauschen, denn Most und Saft sind nicht nur pur ein Genuss. Zur Jahreszeit passend, werden wir z.B. Glühmost herstellen. Bringen auch Sie Ihre eigenen Geheimtipps mit!

Im Café Pausa haben wir in gemütlicher Atmosphäre Platz zum Genießen der zubereiteten Spezialitäten und für den Ideenaustausch.

Ort: Café Pausa;
Löwensteinplatz 1, Mössingen

Teilnahmegebühr: 15 Euro pro Person, Familien 25 Euro, Kinder 5 Euro (Ein Teil der Gebühr kann als Einkaufsgutschein im Café Pausa eingelöst werden)

Bitte mitbringen: Kochschürzen, Schreibunterlagen, gute Laune und Ihre Lieblingsrezepte, die mit Saft und Most ein leckeres Getränk oder Gericht ergeben.

Sonstiges: Der Ort ist barrierefrei zugänglich.

Ein Stück
Schwäbische
Alb!

Wandergenuss am
**Früchte
trauf**



.tübinger
um:welten

Auf dem besten Weg zum Genuss

Die Premiumwege im
Landkreis Tübingen.

www.fruechtetrauf.de

