



AUS'M KREIS
TÜBINGEN
**OIFACH
GUAD**

WEIN UND MOST BESENFÜHRER

Den Besenkalender mit den Terminen
finden Sie unter:
www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft



Liebe Besenfreundinnen und Besenfreunde,

Besenwirtschaften haben im Kreis Tübingen schon lange Tradition. Von urig bis modern – im Landkreis Tübingen haben Sie eine große Auswahl! Möglich gemacht hat das Ganze bereits Karl der Große im Jahr 812, indem er den Ausschank von eigenem Wein auf dem Hof erlaubte. Inzwischen sind Besenwirtschaften und Weinfeste ein fester Bestandteil der süddeutschen Wein- und Mostregion geworden.

Die Besenwirte freuen sich auf Ihren Besuch. In den Besenwirtschaften werden selbst produzierte Weine und Moste sowie schmackhafte, regionale Gerichte serviert. Gemütlichkeit und Geselligkeit prägen die Atmosphäre und jeder ist herzlich willkommen! Unsere Besen sind ein beliebter Treffpunkt mit Freunden oder der Familie, für Einheimische oder Feriengäste.

Da die regional typischen Besen jeweils nur wenige Wochen oder Tage im Jahr geöffnet sind, hilft Ihnen der eingelegte Besenkalender bei Ihrer Planung. Sie finden darauf die Besentermine und Weinfeste. Die Termine werden regelmäßig aktualisiert. Und Sie können diese auch aktuell auf der Homepage des Landkreises Tübingen unter www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft abrufen.

Weitere Angebote sind Weinproben oder Weinwanderungen, bei denen Sie die Erzeuger kennenlernen und hautnah erleben dürfen. Sie erfahren, mit wie viel Herzblut und Fachwissen der Wein und Most im Landkreis erzeugt wird. Bei vielen Wanderungen und Spaziergängen können Sie die Weinberge und Streuobstwiesen in den verschiedenen Jahreszeiten genießen. Schauen Sie bei der Arbeit zu, kommen Sie mit den Erzeugern ins Gespräch oder helfen Sie sogar mit!

Im Wein- und Most-Besenführer finden Sie zudem die Kontaktdaten und Verkaufsstellen der regionalen Erzeuger, damit Sie Wein und Most aus dem Kreis Tübingen auch zu Hause genießen können.

Denn Wein und Most „aus'm Kreis Tübingen – isch oifach guad!“
Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Genießen und Entdecken!



Joachim Walter,
Landrat

Dezember 2023



WEINBAU IM KREIS TÜBINGEN

Im Landkreis Tübingen werden auf 32 Hektar (ha) Weinreben angebaut. Diese Flächen befinden sich fast alle in Steillagengebieten und sind daher oft nur in Handarbeit zu bewirtschaften. Das wird auch durch die hohe Anzahl von 200 Winzerinnen und Winzern und den kleinen Flächen von durchschnittlich 15 Ar pro Betrieb deutlich.

Als größtes Weinanbaugebiet führt Unterjesingen mit 13 ha ganz klar. Danach folgen Breitenholz und Wendelsheim mit jeweils 5 ha, Wurmlingen mit 4 ha und Hirschau mit 2 ha. In Entringen, Rottenburg und Tübingen sind es jeweils 1 ha.

Lagenbezeichnung

Die Weinberge im Kreis Tübingen sind Teil des bestimmten Anbaugebiets (b.A.) Württemberg. Sie zählen zum Anbaugebiet Oberer Neckar.

Die Einzellagen:





Sorten

Die 32 ha Weinanbaufläche teilen sich in 18 ha rote und 14 ha weiße Rebsorten auf.

Die Top 4 der roten Sorten im Landkreis Tübingen sind Spätburgunder, Schwarzriesling, Portugieser und Regent. Bei den weißen Sorten dominieren Kerner, Müller-Thurgau, Johanniter und Ruländer (Grauburgunder).

Diese genannten Sorten sind meist frostunempfindlich und haben geringe Boden- bzw. Lageansprüche, womit sie sich gut an das klimatische Grenzgebiet für den Weinbau im Kreis Tübingen anpassen.

Die vielfältigen Rebsorten in den Weinbergen sind im Herbst an der unterschiedlichen Laubfärbung deutlich zu sehen.

PIWI

PIWIs sind sogenannte pilzwiderstandsfähige Sorten. Sie nehmen mittlerweile 30 Prozent der Anbaufläche im Landkreis ein - das ist herausragend! Im Vergleich dazu liegt der Bundesdurchschnitt gerade mal bei drei Prozent. Bei PIWIs kann der oft sehr aufwändige Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Regulierung des Pilzbefalls deutlich vermindert werden. Außerdem werden Nützlinge im Weinberg geschont. Die höhere Ertragssicherheit und die reduzierten Pflanzenschutzkosten machen PIWI-Trauben auch ökonomisch interessant. PIWI-Sorten wurden aus Europäer-Reben und pilzresistenten Amerikaner- oder asiatischen Reben gekreuzt.

Die weißen PIWI-Sorten im Kreis Tübingen: Johanniter, Bronner, Sauvitage, Sauvignac, Sauvignier gris, Cabernet blanc, Calardis blanc, Merzling, Muscaris und Solaris.

Die roten PIWI-Sorten: Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Pinotin, Prior, Monarch, Cabertin, Regent, Baron und Satin Noir.

EIN JAHR IM WEINBERG

Das ganze Jahr über muss im Weinberg gearbeitet werden, um reife Trauben mit ausreichend Öchsle zu ernten und daraus einen guten Wein herzustellen. Schneiden, Biegen, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Bodenbearbeitung, Mauern ausbessern ... und der Höhepunkt im Wengerterjahr: die Lese. Die Wengerter sind ganzjährig und bei Wind und Wetter mit viel Einsatz und Engagement in ihren Weinbergen aktiv. Danach geht die Arbeit im Keller weiter.

Die Hauptarbeiten in der entsprechenden Jahreszeit:



	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
REBSCHNITT												
BODENPROBEN ENTNEHMEN												
ORGANISCHE DÜNGUNG												
REBHOLZ HÄCKSELN												
ANLAGEN AUSBESSERN												
BIEGEN												
MINERALDÜNGUNG												
BEGRÜNUNG EINSÄEN												
NACHPFLANZEN												
BODENARBEITEN												
PFLANZENSCHUTZ												
AUSBRECHEN AM STAMM												
ENTBLÄTTERN												
GIPFELN/LAUBSCHNEIDEN												
ERTRAGSREGULIERUNG												
VOGEL-/WILDABWEHR												
TRAUBENLESE												
WEINAUSBAU												



ABTEILUNG LANDWIRTSCHAFT

Der Landkreis Tübingen ist geprägt von landwirtschaftlich genutzten Flächen. Landwirte, Schäfer, Winzer, Landschaftspfleger und viele Stücklesbesitzer pflegen die Felder, Wiesen, Weinberge und Streuobstwiesen. Die Abteilung Landwirtschaft des Landratsamtes ist für alle Akteure ein kompetenter Ansprechpartner.

Weitere Informationen: www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft



Für den Obstbau sind die Obst- und Gartenbauberater die Ansprechpartner, wenn es um Beratung, Vorträge, Obstbaumschnittkurse oder Pflegekurse geht. Auch die Ausbildung zum Fachwart für Obst- und Gartenbau wird regelmäßig angeboten.



Speziell für die Winzer gibt es regelmäßige Seminare rund um den Anbau und die Kellerwirtschaft. Ebenso finden Weinbergbegehungen mit den Weinbauberatern statt. Weiter werden Sachkunde-Lehrgänge für den Pflanzenschutz angeboten.

WEITERE PARTNER

Der **Kreisverband der Obst-, Wein- & Gartenbauvereine** im Landkreis Tübingen e.V. (KOV Tübingen) mit 25 Obst- und Gartenbauvereinen mit vielen Schau- und Lehrgärten sowie die Fachwartevereinigung Tübingen bieten eine vielfältige Informationsplattform für Obst- und Gartenthemen.
www.kov-tuebingen.de

VIELFALT e.V. – der Verein für Inklusion, Erhaltung der Landschaft und Förderung des Artenreichtums im Landkreis Tübingen berät, begleitet, fördert und vernetzt Akteure in der Landwirtschaft, im Naturschutz, in den Streuobstwiesen und im Weinbau.
www.vielfalt-kreis-tuebingen.de

Der **Kreisverband der Obst- und Kleinbrenner** Tübingen, die **Imker- und Naturschutzvereine** sowie viele Arbeitskreise und Netzwerke engagieren sich für den Erhalt der Streuobstwiesen.

Im **Verein Schwäbisches Streuobstparadies** engagieren sich sechs Landkreise gemeinsam für den Erhalt und die Vermarktung der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaft Mitteleuropas. Im Streuobst-Infozentrum in Mössingen, mit Ausstellung und Obstwerkstatt, gibt es viele Veranstaltungen für Groß und Klein.
www.streuobstparadies.de

Der **Weinbauverband Württemberg e.V.** ist die Vertretung der Weinerzeuger Württembergs. Neben zahlreichen Aufgaben, wie der Pflege und Weiterentwicklung der geschützten Ursprungsbezeichnung „g.U. Württemberg“, Landesprämierungen und Wahlen der Weinholden und vielem mehr, organisieren örtliche Arbeitskreise Fortbildungen für Winzer. Der **Weinbau Arbeitskreis Tübingen** nimmt diese Aufgabe in Zusammenarbeit mit der Abteilung Landwirtschaft wahr.



VON DER TRAUBE ZUM EDLEN TROPFEN

Die wahre Kunst der Weinherstellung findet im Keller statt. Erst durch den richtigen Ausbau wird aus den Trauben ein erstklassiger Wein. In vielen Weinbaugebieten gibt es Genossenschaften. Im Landkreis Tübingen bauen die Wengerter ihre Trauben im eigenen Keller aus. Das erfordert ein umfassendes Wissen und die entsprechende Ausstattung für die Kellermeister. Schon im Weinberg wird entschieden welcher Wein aus den Trauben gekeltert wird. Denn aus einer Traubensorte können je nach weiterer Verarbeitung unterschiedliche Weine hergestellt werden. Die Vielzahl an Wengertern und somit auch Kellermeistern spiegelt sich in den unterschiedlichsten Weinen im Kreis wider.

Nach der Lese werden die sonnengereiften Trauben zerquetscht, es entsteht die sogenannte Maische. Da die Stiele Gerbstoffe enthalten empfiehlt es sich für einige Weine die Trauben vor dem Pressen zu entrappen, d.h. von den Stielen zu trennen. Je nach Weinsorte wird direkt auf der Maische vergoren oder der abgepresste und vorgeklärte Most in die Tanks oder Fässer umgefüllt. Um reintonige Weine zu erhalten ist es wichtig diese Arbeiten schonend, schnell und sauber durchzuführen. In den Fässern beginnt durch Hefen, die sich natürlicherweise auf den Trauben und im Saft befinden, oder durch Zugabe von Reinzuchthefen die Gärung. Der Zucker aus den Trauben wird dabei in Alkohol und Kohlensäure umgebaut. Nach Abschluss der Gärung setzt sich die Hefe ab. Der sich klärende Wein wird abgezogen. Um den Wein vor Oxidation zu schützen wird er meist geschwefelt. Anschließend werden die letzten Hefereste ausgefiltert. Der Wein ist nun klar und kann abgefüllt werden.

Nach der Gärung kann noch eine gewisse Menge an Restzucker verblieben sein. Weine mit 12-45 Gramm Restzucker pro Liter erhalten in der Regel die Bezeichnung lieblich. Trockene Weine dagegen enthalten keinen oder nur eine geringe Menge an Restzucker. Die Qualität des Weines kann fortlaufend durch Analysen im Weinlabor kontrolliert werden.



JEDER WEIN HAT SEINE ART

Rotwein

Bei rot gekelterten Weinen wird die Maische vergoren. Während des Gärvorgangs lösen sich durch den entstehenden Alkohol die roten Farbpigmente (Anthocyane) aus der Schale.

Weißherbst, Rosé, Blanc de noir

Diese Weine werden aus blauen Trauben gekeltert. Die Maische wird sofort oder nach kurzer Standzeit abgepresst. Dadurch gelangen nur wenige Farbstoffe aus der Beerenhaut in den Wein. Der Wein ist hell bis kräftig rosé. Bei Weißherbst muss die Rebsorte auf dem Etikett angegeben sein.

Schiller, Rotling

Rotwein- und Weißweintrauen werden gemeinsam gekeltert, der Wein ist besonders roséfarben.

Weißwein

Die Maische wird sofort oder nach kurzer Standzeit abgepresst. Der entstandene Most wird nach einer Vorklärung im Fass oder Tank kühl vergoren.

Orange

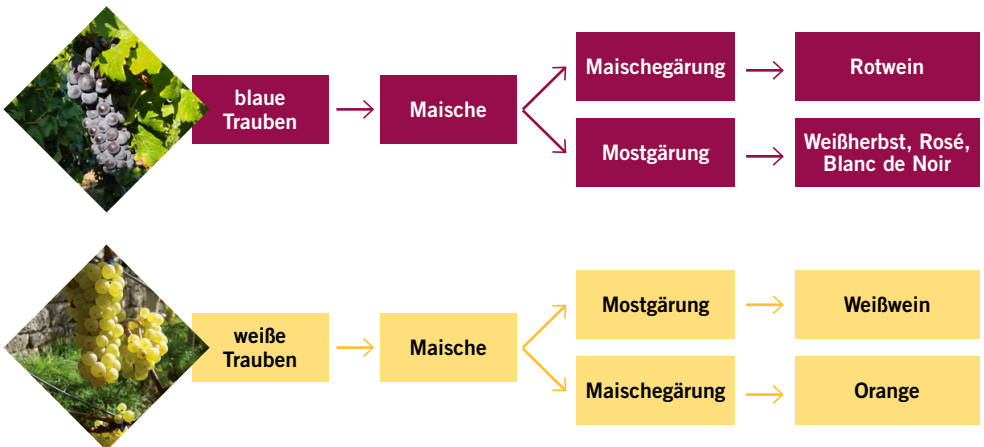
Der aus weißen Trauben gekelterte Wein ist orange bis bernsteinfarben. Wie bei der Rotweinherstellung findet eine Maischegärung statt. Die Traubenschalen und Kerne geben während der Gärung ihre Farbe und Gerbstoffe an den Wein ab. Es entstehen komplexe und körperreiche Weine.

Cuvée

Wein, der aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen hergestellt wird. Zunächst werden die einzelnen Weine hergestellt, diese werden dann verschnitten (gemischt).

Gemischter Satz

Wein aus verschiedenen Rebsorten, die gemeinsam in einem Weinberg wachsen, gleichzeitig geerntet und gekeltert werden. Sozusagen ein „Weinbergcuvée“.



TERRASSEN FÜR DEN WEIN

Zeugnisse der Kulturlandschaft

Die Trockenmauern sind ein besonderes Zeugnis des traditionellen Weinanbaus und machen noch heute die alte Kulturlandschaft für uns anschaulich. In den steilen Weinbaugebieten ermöglichten Trockenmauern durch die terrassierte Einebnung von Flächen eine bessere Bewirtschaftung. Sie stützten den Erdboden der entstandenen Terrassen und erleichterten die Arbeit im Weinberg.

Besonderheit der Trockenmauer

Die von Hand erbauten Trockenmauern wurden ohne Mörtel oder andere Bindemittel lose aufeinandergeschichtet. Meist bestehen sie aus heimischem Sandstein oder Gipskeuper.

In den vorhandenen Nischen und Mauerritzen haben eine Vielzahl von Tieren und Pflanzen einen ganz eigenen Lebensraum. Die meisten Trockenmauern sind aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften naturschutzrechtlich geschützte Biotope.



Der natürliche Vorteil

Die Natursteine der Mauern können die Wärme der Sonneneinstrahlung im Laufe des Tages speichern und geben diese in den Nachtstunden allmählich wieder ab. So bleibt das warme Klima auch in kühlen Nächten in Bodennähe erhalten. Die natürlich gespeicherte Wärme dient den Reben und hat ebenfalls vorteilhafte Eigenschaften für den Lebensraum verschiedener Tier- und Pflanzenarten.

Wohnzimmer für Eidechse und Co.

Die aufgewärmten Steine locken besonders wärmeliebende Arten an. Reptilien wie Eidechsen, Schlingnattern und Blindschleichen fühlen sich in dem warmen und trockenen Heim sehr wohl. Zudem finden nützliche Insekten wie beispielsweise Hummeln und Wildbienen dort ihren Unterschlupf. Mit Glück kann man bedrohte heimische Vogelarten auf der Nahrungssuche nach Insekten an den Trockenmauern beobachten.



Aus der Pflanzenwelt findet man mitunter Mauerpfeffer, Mauerzimbekraut und Hauswurz. Sie alle haben sich optimal an die Lebensraumbedingungen angepasst und profitieren von dem speziellen Kleinklima.

Etwas Gutes tun

Um die Trockenmauern als Teil der Kulturlandschaft und wertvollen Lebensraum für die Natur zu erhalten, muss häufig viel Handarbeit investiert werden. In brachgefallenen und verbuschten Weinbergen drohen die Mauerrelikte, wie schon vielerorts geschehen, zu verfallen. Für den Erhalt gibt es finanzielle Zuschüsse. In einer Schutzgebietskulisse ist eine Förderung über die Landschaftspflegerichtlinie möglich. Informationen erhalten Sie bei der Abteilung Landwirtschaft im Landratsamt.



VOM STEIN ZUR MAUER

Die Trockenmauern in den terrassierten Steillagen sind landschaftsprägend über dem Neckar- und Ammertal. Seit jeher wurden sie von Hand errichtet. Die Trockenmauern gehören nach dem Landesnaturschutzgesetz zu den Biotopen. So sind im Landkreis Tübingen von 35 ha Weinbaufläche 31 ha als Biotop eingestuft. Sind die Mauern doch Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten.

Doch auch die beste Trockenmauer hält nicht ewig. Mauern stürzen ein oder Teile brechen aus. Für den Bau und den Erhalt ist es wichtig das traditionelle Handwerk Trockenmauerbau in Kursen weiterzugeben. So gab es in den Jahren 2010 ein Kurs in Wendelsheim, 2014 und 2018 Kurse im Ammertal unter der Anleitung eines erfahrenen Steinmetzes. Diese Kurse wurden durch VIELFALT gefördert.

Zu den Kursinhalten gehören das Fundament, die Steinbearbeitung, die Hintermauerung und die Mauerkrone. Die mühevollen Arbeit bringt so manchen Kursteilnehmenden ins Schwitzen. Eine intakte Mauer ist die harte Arbeit allemal wert. Denn so kann die Biodiversität in den Mauern erhalten werden.

Sie haben Interesse an einem Kurs Trockenmauerbau? Dann melden Sie sich bei der Abteilung Landwirtschaft oder den örtlichen Weinbauvereinen.





DIE STREUOBSTWIESE ALS KLASSENZIMMER

Lukas und Lara schnappen sich einen Eimer und los geht's. Das Ziel klar vor Augen - frisch gepresster Apfelsaft. Doch vor dem Genuss müssen die Äpfel aufgelesen werden. Gut, dass sie nicht alleine sind. Die ganze **dritte Klasse** hilft eifrig mit. Schon vor dem Pressen ist der herrlich würzige, süßliche Duft der Äpfel zu riechen. Dass es viele Apfelsorten gibt, die alle unterschiedlich schmecken, wissen die Grundschüler längst. Seit einem Jahr hat die Klasse **Unterricht direkt auf der Streuobstwiese** durch eine ausgebildete **Streuobst-Pädagogin**. Somit begreifen die Schüler im wahrsten Sinne des Wortes die Streuobstwiese. Denn zu erleben gibt es viel auf einer Streuobstwiese, nicht nur im Herbst, wie Lukas verrät, der gerade kräftig an der Kurbel der Saftpresse dreht. Er kann es kaum erwarten, bis der **gemeinsam gepflanzte Baum** viele Früchte trägt. Aber das wird wohl noch dauern. Lara ist noch ganz begeistert von der **Spurensuche im Winter**. Wie echte Detektive haben sie die Spuren gelesen und entdeckt welche Tiere, selbst zu dieser Jahreszeit, auf der Wiese unterwegs sind. Denn eine Streuobstwiese hat mehr zu bieten als Obst, sie ist Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen. Lara weiß nun, wie die vielen schönen **Wiesenblumen** heißen, die ihr so gefallen.

Spannend war für die Schüler, dass auch Bäume erzogen werden müssen. Denn nur der **richtige Schnitt** und das **Befruchten der Blüten durch Insekten** sorgen für ausreichend Früchte. So können noch viele Schulklassen in den nächsten Jahren den goldenen naturbelassenen Apfelsaft, der mittlerweile aus der Presse fließt, genießen. Und der schmeckt viel fruchtiger als der Saft aus dem Supermarkt, sind sich die Kinder einig. Auch der Klassenlehrer ist vom **Streuobst-Unterricht** begeistert. Denn nebenbei entwickelt die Klasse Teamgeist und die SchülerInnen lernen wichtige Alltagskompetenzen.

Im Landkreis Tübingen bieten 16 Streuobst-PädagogInnen seit 2015 Streuobst-Unterricht vorrangig für die dritte Klasse an. Mehr als 40 Klassen nehmen jährlich teil, so haben schon über 5.000 Kinder den Streuobst-Unterricht erlebt. Das Projekt wird von der Kreissparkasse und dem Landkreis gefördert.

Soll auch in Ihrer Grundschule Streuobst-Unterricht stattfinden oder möchten Sie eine Ausbildung zum Streuobst-Pädagogen machen, dann informieren Sie sich unter **www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft**

STREUOBSTWIESEN VOR DER TÜR

Viel und vielfältig

Vom Albtrauf übers Neckartal bis hin zum Schönbuchwesthang, mit einer Fläche von 3.220 Hektar und über 150.000 Obstbäumen sind die Streuobstwiesen im Kreis Tübingen Teil der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaft Europas.

Weithin sichtbar sind die großkronigen und hochstämmigen Bäume. Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Quitten und Nüsse wachsen auf unseren Streuobstwiesen. Die Sortenvielfalt im Kreis ist enorm, gibt es doch mehr als 50 gängige Apfel- und 30 Birnensorten und sogar ganz spezielle Landkreissorten wie die Birne *Wildling im Einsiedel*, den *Nehrener Kernapfel* und den *Eisbrucker Apfel*.

Landschaftsprägend und wunderschön

Streuobstwiesen prägen unsere Region und somit unsere Kulturlandschaft. Und dieses Bild ändert sich im Jahresverlauf. Sei es im Frühjahr mit einem herrlichen Blütenmeer, im Sommer mit frischem Grün, dann folgt ein buntes Herbstkleid und selbst im Winter strah-

len die Wiesen ihren eigenen Charme aus, vor allem im Schnee. Hatte das Streuobst früher noch eine Bedeutung für den Eigenbedarf und Zuerwerb, so steht heute vielfach der Erhalt der Kulturlandschaft im Vordergrund.

Artenreich und erhaltenswert

Streuobstwiesen sind Lebensraum für eine Vielzahl an Tieren und Pflanzen. Mit tausenden verschiedenen Lebewesen gehören Streuobstwiesen zu den artenreichsten Landschaften in Europa und tragen somit zum Erhalt der Biodiversität bei. Die Kombination aus unterschiedlich alten Obstbäumen und extensiv genutzten Wiesen ist idealer Lebensräume für Wildbienen, Insekten, Fledermäuse, Schmetterlinge und über 60 Vogelarten wie den Steinkauz. Auch Säugetiere wie Siebenschläfer und Igel, sowie Amphibien und Reptilien, darunter Blindschleichen, Zauneidechsen und Erdkröten bewohnen die Streuobstwiesen.





Wildblumen, Kräuter, Blüten und Früchte liefern ausreichend Nahrung für die tierischen Wiesenbewohner. Totholz und Baumhöhlen sind ideale Nist- und Brutplätze für Vögel und Insekten. Die Mahd erfolgt in großen Abständen. So kann die Tier- und Pflanzenwelt ungehindert leben und sich vermehren. Als natürliche Rasenmäher kommen mancherorts Schafe zum Einsatz.

Erhalten durch Nützen ist heute wichtiger denn je. Mit viel Liebe pflegen Gütesbesitzer die Streuobstwiesen das ganze Jahr über und produzieren neben Most und Saft viele weitere Produkte.

Nah und erholsam

Die Streuobstwiesen dienen uns als Naherholungsgebiet direkt vor der Haustür. Spazieren gehen durch eine Streuobstlandschaft beruhigt und baut Stress ab. Gleichzeitig werden alle Sinne angeregt. Es riecht nach frischem Grün, nach den Blüten im Frühjahr, Bienen summen und Schafe meckern. Der Blick schweift von den Wiesen zum Horizont und jedes Mal entdecken wir Neues. Auch der Genuss eines Apfels frisch vom Baum, während eines Spaziergangs ist sicherlich herrlich. Mundraub ist allerdings verboten. Das Obst gehört aus-

schließlich den Stücklesbesitzern. Sie pflegen die häufig steilen Baumstücke das ganze Jahr. Das Zertrampeln von hohem Gras beim Überspringen einer Wiese sowie Hundekot wird von den Besitzern zurecht nicht gerne gesehen. Beim Spaziergehen deshalb immer auf den Wegen bleiben. Und wenn Sie vor Ort fragen, gibt es bestimmt einen Apfel zum Verkosten.

Und ganz neu: Streuobstwiesenbaden

Sie möchten die Streuobstwiesen mit allen Sinnen erleben? Dann tauchen Sie ein und nehmen ein Bad in der Wiese! Ausgebildete Kursleiterinnen für Streuobstwiesen- und Waldbaden leiten Sie an, die Wiese mit allen Sinnen wahrzunehmen, zu entspannen, den Alltag hinter sich zu lassen, ganz im Jetzt zu sein und zu sich selbst zu finden und die Streuobstwiese ganz neu kennenzulernen. Tun Sie etwas Gutes für sich und Ihre Gesundheit. Und genießen Sie dabei das ein oder andere Produkt aus der Streuobstwiese.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.fruechtetrauf-bw.de





STREUOBST IST VIELFALT

Streuobst ist vielfältig und wenn die Bäume gut durch die Blüte kommen und von anderen Naturgewalten wie Hagel verschont bleiben, können sich die Stücklesbesitzer auf eine reiche Ernte freuen. Lecker schmecken im Frühsommer die roten Kirschen, Mirabellen und Zwetschgen folgen. Und was nicht direkt frisch verzehrt oder verkauft wird landet auf vielfältigen Kuchenvariationen oder als Gsälz, Gelee oder Chutney im Glas. Auch zu Dörrobst und Fruchtgummis lässt sich Streuobst gut verarbeiten.



Knackig und frisch

Der Hauptanteil der Ernte sind Äpfel und Birnen. Viele Sorten, wie Jakob Fischer, Gewürzluke, Gravensteiner oder Kardinal Bea eignen sich gut für den Frischverzehr. Wer keine eigene Streuobstwiese besitzt, konnte 2020 erstmals heimisches Streuobst auch im Lebensmitteleinzelhandel kaufen. Streuobst kann im kühlen Keller lange gelagert werden. Manche Sorten entfalten sogar erst nach einer gewissen Lagerzeit ihren vollen Geschmack.

Saftig und süß

Der größte Teil des Kernobstes wird zu Saft verarbeitet. In mehr als 30 Mostereien im Land-

kreis Tübingen ist im Herbst Hochsaison. Oft ist bei den Säften eine Vielzahl von Sorten gemischt, teils mit Birnen- oder Quittenanteil. In den letzten Jahren gibt es verstärkt auch sortenreine Säfte, wie Apfelsaft aus Schöner von Boskoop, aus Bittenfelder Sämling, Birnensaft der Fässlesbirne oder der Wilden Eierbirne. Sie haben den sortentypischen Geschmack. Abgefüllt wird vielfach in drei oder fünf Liter Bag in Box. Anders als bei Flaschen kommt der Saft nach dem Öffnen nicht mit Sauerstoff in Kontakt. Der Saft schmeckt vom ersten bis zum letzten Schluck wie frisch gepresst und ist geöffnet mehrere Wochen haltbar. Als privater Stücklesbesitzer kann man in vielen Mostereien sein Obst zu Saft verarbeiten lassen. Die Kontaktdaten der Mostereien finden Sie unter www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft





Spritzig und süffig

Spritzige Seccos, ob mit oder ohne Alkohol, aus vielen verschiedenen Früchten, klassischer Most oder Cider sind weitere Spezialitäten aus den Streuobstwiesen.

Edel und hochprozentig

Und durch die Arbeit von mehr als 140 Kleinbrennern gibt es eine Vielzahl an Destillaten, ob Schnaps oder Edelbrand, die Hochprozentigen sind lange haltbar. Zu fruchtigen Likören weiterverarbeitet lassen sich die Streuobstwiesen ganz intensiv schmecken und genießen.

Vom Obst zum Most

Für einen guten Most ist die Mischung der verwendeten Früchte entscheidend. Most kann sowohl aus Äpfeln, Birnen oder einer Mischung beider Früchte hergestellt werden. Apfelmoste schmecken kräftig und enthalten mehr Säure, reine Birnenmoste sind milder im Geschmack. Eine Mischung aus Äpfeln und Birnen sorgt für einen ausgewogenen Geschmack. Säure- und gerbstoffreiche Äpfel, die für den frischen Verzehr eher wenig munden, sind eine gute Grundlage für einen Most. Das vollreife Obst wird gepresst. Dem frisch gepressten naturtrüben Saft, auch Süßmost genannt, wird Hefe zugesetzt. In Fässern abgefüllt beginnt der

MOSTPRÄMIERUNG

Jedes Jahr werden in den Obst- und Gartenbauvereinen des Landkreises die besten Moste prämiert. Das Landratsamt Tübingen unterstützt die Mostkultur mit der Ausrichtung einer kreisweiten Mostprämierung bei der wiederum die besten Moste aus dem Kreis gekürt werden. Die Gewinner nehmen anschließend an der Mostmeisterschaft des Schwäbischen Streuobstparadieses teil.

Saft zu gären, der Zucker aus dem Saft wird in Alkohol und Kohlensäure umgebaut. Die Gärung ist im Gäraufsatz, der sich auf dem Fass befindet zu erkennen. Kohlensäureblasen steigen im flüssigkeitsgefüllten Gäraufsatz nach oben. Nach 2-3 Wochen sind keine Bläschen mehr zu sehen, die Gärung ist abgeschlossen. Der Most wird von der abgesetzten Hefe abgezogen und geklärt. Der fertige Most ist nun klar, grüngelb bis goldgelb. Der Alkoholgehalt von 5-7 Volumenprozent entspricht etwa dem von Bier.

Bei der Cidre Herstellung wird die Gärung frühzeitig gestoppt. Er enthält weniger Alkohol, schmeckt süßer und aufgrund der enthaltenen Kohlensäure spritzig.

In den Mostbesen können Sie verschiedene Moste probieren oder bei den Mostereien für den Verzehr zu Hause kaufen. Die Erzeuger finden Sie in der Broschüre „Einkaufen direkt beim Erzeuger“.





KELTERMUSEUM

Das Keltermuseum in Tübingen-Unterjesingen besitzt eine umfangreiche Sammlung von Gerätschaften und Objekten aus der Landwirtschaft, dem Wein- und Hopfenanbau und der Hauswirtschaft seit dem 19. Jahrhundert. Auch Werkstätten und Werkzeuge ortsansässiger Handwerker wie Schmid, Wagner und Küfer sind hier zu finden. Zum Museumsensemble gehören die alte Kelter erbaut im Jahr 1784, ein Bauernhaus von 1609 und eine vollständig erhaltene Wagnerwerkstatt. Der Besuch im Keltermuseum lässt sich mit einem Spaziergang durch die Weinberge auf dem Premiumwanderweg Wengertwegle in unmittelbarer Nähe verbinden.

Öffnungszeiten sind der 1. Sonntag im Monat von 14-17 Uhr, Führungen auch nach Vereinbarung, Museums-Café und Weinproben sowie aktuelle Veranstaltungshinweise finden Sie unter:

www.keltermuseum-unterjesingen.de

WANDERGENUSS AM FRÜCHTETRAUF



Auf zehn zertifizierten Rundtouren können die Streuobstwiesen und Weinberge im Landkreis Tübingen besonders gut erkundet werden. Auf meist naturbelassenen Wegen lässt sich die landschaftliche Vielfalt zwischen Naturpark Schönbuch und Albtrauf, der sogenannte Früchtetrauf, optimal erwandern. Tolle Aussichtspunkte und zahlreiche Rastplätze laden zum Entspannen und Genießen ein. Alle Früchtetrauf-Wege sind bestens ausgeschildert, der rote Apfel weist den Weg.

Broschüren und Infos finden Sie unter **www.fruechtetrauf-bw.de**





WEINLEHRPFAD

Mitten durch die malerischen Weinberge unterhalb der Wurmlinger Kapelle führt der Obst- und Weinlehrpfad Wurmlingen. Die Holztafeln erläutern neben den Besonderheiten des Weinanbaus in Steillagen auch die verschiedenen Anbauformen, Pflanzenschutz und Wissenswertes über die einzelnen Rebsorten. Es werden die einzelnen Arbeitsschritte vom Anbau bis zum Keltern vorgestellt. Neben den Weinbergen führt der Weg auch an Streuobstwiesen vorbei, an denen die Infotafeln über den Obstbau informieren. Dazwischen bieten sich immer wieder reizvolle Ausblicke ins Neckar- und Ammertal. Der Weinlehrpfad ist Teil des Premium-Spazierwanderweges Wurmlinger Kapellenwege.

BIRNENWEG

Birnbäume sind die größten und ältesten Kulturpflanzen Mitteleuropas. Die Streuobst-Riesen sind landschaftsprägend und wichtig um die biologische Vielfalt zu erhalten. Auf einem knapp sechs Kilometer langen Rundweg lädt der Hagellocher Birnenweg ein, alte und neue Birnensorten zu entdecken. Der Spaziergang erinnert daran, dass Birnen sehr gut als Saft, Most, Schnaps, Dörrbirnen, Kuchenbelag oder im Nachtisch schmecken. Informationstafeln am Wegesrand erklären die Unterschiede der verschiedenen Sorten und weisen auf die Streuobstwiesen als Lebensraum für seltene Tier- und Pflanzenarten hin. Für Kinder gibt es auf dem Rundgang eigene Tafeln mit spannenden Geschichten und kniffligen Rätseln.

www.doku-hagelloch.de



1 BESENWIRTSCHAFT BREITMAYER



Martin und Monika Breitmayer
Walterstr. 14
72119 Ammerbuch-
Breitenholz
☎ 07073-877
✉ mb221149@aol.com

VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Spätburgunder Spätlese,
Rosé Landwein,
Kerner Landwein

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft

VESPER

Schlachtplatte, hausge-
machter Zwiebelkuchen
und Bauernbrot,
reichhaltige Vesperkarte

2 WEINBAU BISCHLAGER



Johannes Bischlager
Raiffeisenstr. 11+13
72119 Ammerbuch-
Breitenholz
☎ 0171-4010097
✉ weinbau-bischlager@gmx.de
www.weinbau-bischlager.de



VERKAUF

zusätzlich: Im Wägener 19
72072 Tü-Unterjesingen
nach Vereinbarung

WEIN

Secco: weiß und rosé
Winzer-Glühwein rot
Rotweine: Schwarzriesling
Spätburgunder, Acolon,
Dornfelder, Cabernet Jura,
Cabernet Cortis
Weißweine: Kerner,
Solaris, Sauvignon Blanc

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft

VESPER

Schlachtplatte, Kutteln,
Schweinebraten, Bauern-
bratwürste, Winzerteller,
Käsebrat, Rauchfleisch-
brat, Schmalzbrot, Flamm-
kuchen, Wurstsalat

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinprobe auf Anfrage

3 WEINBAU FAMILIE KRAUSS



Thomas Krauß
Rappenbergr. 18
72119 Ammerbuch-
Breitenholz
☎ 07073-916583
✉ info@weinbau-krauss.de
www.weinbau-krauss.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Spätburgunder mit
Schwarzriesling,
Kerner und Rosé,
Gute Laune Secco

ART DER VERANSTALTUNG

Weinausschank

ADRESSE

beim Albvereins Häusle
Müneckstr. 54
Ammerbuch-Breitenholz

VESPER

Vesper, am Sonntag
Schweinebraten aus dem
Smoker

WEINBAU THOMAS SCHNAIDT



4

Thomas Schnaidt
Brunnackerstr. 21
72119 Ammerbuch-
Breitenholz
☎ 0174-9433784
✉ mail@weinbauschnaidt.de
www.weinbauschnaidt.de



VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
verschiedene trockene
und liebliche Rot-,
Weiß- und Roséweine
und Secco

ART DER VERANSTALTUNG
Besenwirtschaft Schnaidt

VESPER
Schweinebraten mit
Spätzle und Salat, Maul-
taschen mit Kartoffelsalat,
Limburger Sandwich,
verschiedene Vesper

RAUMVERMIETUNG
bis 80 Personen

BEWIRTUNG
bis 80 Personen

WEINBAU WOLF



5

Harald Wolf
Forsthausstr. 27
72119 Ammerbuch-
Breitenholz
☎ 07073-913714
☎ 0178-7273506
✉ wolf.harald@freenet.de



VERKAUF
nach Vereinbarung
und 24/7 Regiomat
Friesenweg 3

WEIN
Rotwein Cuvée: Spätbur-
gunder mit Schwarzries-
ling und Dornfelder
Rotwein: Pinotin (Piwi)
Rosé: Portugieser, Secco
Weißweine: Müller-Thur-
gau, Johanniter (Piwi)

ART DER VERANSTALTUNG
Besenwirtschaft

ADRESSE
Friesenweg 3
72119 Ammerbuch-
Breitenholz

VESPER
Winzersteak, Bratwürste
und verschiedene Vesper



6

WEINGUT MÜNECK



Ulrich Frizlen,
Claudia Schmucker-Arold
Müneckstr. 7
72119 Ammerbuch-
Breitenholz

✉ Ulrich@Frizlen.de
✉ c.schmucker-arold@
t-online.de
www.schmucker-wein.de



VERKAUF

nach Vereinbarung
Fr. Schmucker-Arold
Tel.: 0160-97241583

WEIN

Qualitätswein Weiß,
Roséwein, Rot trocken-
Barrique, Sauvignier gris,
Sauvignac, Kerner, Prior,
Satin Noir, Merlot,
Spätburgunder

WEITERE PRODUKTE:

Breitenholzer Trester aus
dem Eichenfass

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft in der
Scheune

SONSTIGE ANGEBOTE

Individuelle Weinproben,
Weinbergführungen,
Weinevents, Picknick im
Schönbuch, Rebstock-
patenschaft

7

WEINBAU KOST



Christophe Lemeunier
Lärchenstr. 4
72119 Ammerbuch-Entringen

☎ 0157-39070601
✉ ch.lemeunier@gmx.de
www.weinbaukost.de

VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Kerner, Müller-Thurgau,
Gewürztraminer,
Rotweincuvée, Roséwein

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft

ADRESSE

„Am Schönbuchspitz“
im Weinberg ca. 15 Geh-
minuten vom Sportplatz
Entringen

VESPER

verschiedene Vesper

SONSTIGE ANGEBOTE

Gruppen auf Anfrage



ROBBIN'S KELTER



8

Petra Robbin
Schwabstr. 1
72119 Ammerbuch-Pfäffingen
☎ 07073-6254
✉ Petra.Robbin@freenet.de
www.robbinskelter.de



VERKAUF

Kelterladen
Lange Gasse 43
72119 Ammerbuch-Pfäffingen
Donnerstag 14-19 Uhr
und nach Vereinbarung

WEIN

Weißweine: Solaris,
Sauvignier Gris,
Lisa's Sommercuvée,
Roséwein
Rotweine: Regent,
Cuvée Leo
Sonnen-Secco

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft, Weinfest

VESPER

je nach Saison

SONSTIGE ANGEBOTE

Ausrichtung von Feierlichkeiten, wie Weihnachtsfeiern am prasselnden Ofen, Grillfeste oder Ihrem individuellen Fest. Weinbergführungen mit Weinprobe.

RAUMVERMIETUNG

gemütlicher Gastraum, große Südterrasse und wunderschöner Garten bis 100 Personen

BEWIRTUNG

für 100 Personen

SONSTIGE ANGEBOTE:

Gourmetperlen, Schnäpse

WEINBAU SCHMID



9

Hans Schmid
Käsbachstr. 6
72119 Ammerbuch-Pfäffingen
☎ 07073-852655
☎ 0157 54881324
✉ hans-fritz-schmid@gmx.de

WEIN

Schwarzriesling,
Weißwein Cuvée PIWI,
Sauvignac PIWI,
Roséwein

ART DER VERANSTALTUNG

Weinausschank

ADRESSE

Weinberge in der Sonnenhalde Unterjesingen

VESPER

Maultaschen mit Kartoffelsalat, verschiedene Vesper mit selbstgebackenem Brot

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinprobe im Wengert ab 15 Personen auf Anfrage

10

MOSTBESEN BADER



Matthias Bader
Kusterdingen-Jettenburg
☎ 07121-919112
✉ m.bader@bmc-rt.de

MOST
Apfelmost, Birnenmost,
Süßmost

ART DER VERANSTALTUNG
Mostbesen

ADRESSE
Jettenburg an der B 28
bei den Feldscheunen

VESPER
saure Kutteln, Bratkartoffeln,
Wurstsalat, Käse- und
Schmalzbrot

11

WEINBAU BÖCKLE



Rainer Böckle
Finkenstraße 8
72149 Neustetten-
Remmingsheim
☎ 07472-22549
✉ rainer.boeckle@gmx.de

VERKAUF
nach Vereinbarung
WEIN / MOST
Kerner, Spätburgunder,
Roséwein,
Wurmlinger Secco,
Most von Wurmlinger
Streuobstwiesen

SONSTIGE ANGEBOTE
Führungen am Wurmlinger
Kapellenberg und Weinproben
nach Absprache

12

MOSTBESEN WOLFENHAUSEN



Ralf Steck
Holzstr. 38
72149 Neustetten-
Wolfenhausen
☎ 07457-696983
✉ steck@mostbesen-
wolfenhausen.de
www.mostbesen-wolfenhau-
sen.de

VERKAUF
Fr 8.30-12.00 Uhr und
15.00-18.30 Uhr
Sa 8.30-12.00 Uhr
MOST
Most
WEITERE PRODUKTE
diverse Brände,
hausmacher Dosenwurst,
verschiedene gerauchte
und frische Wurst

ART DER VERANSTALTUNG
Mostbesen
VESPER
Schlachtplatte, Schälrippe,
verschiedene Bratwürste
mit Kraut oder Kartoffel-
salat, verschiedene Haus-
macher Vesper

ST. URBANSBRUDERSCHAFT 1401 E.V.



13

Klaus Uttenweiler
Storchenweg 7
72108 Rottenburg

✉ st.urbansbruderschaft@web.de



WEIN

Müller-Thurgau, Johanner, Schwarzriesling, Spätburgunder

ART DER VERANSTALTUNG

Besen
Fr + Sa Abend mit „Handmusik“

ADRESSE

Turmstube „Alte Welt“
Obere Gasse 12 a,
72108 Rottenburg

VESPER

verschiedene Wurst- und Käsevesper,
Sonntag mittags: Maultaschen mit Kartoffelsalat

WEINBAU MARTIN



14

Tobias Martin
Hinter dem Löwen 4
72108 Rottenburg

☎ 0177-3504470

✉ Tobias.martin@hotmail.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Weißweine: Cabernet blanc, Cuvée Müller-Thurgau mit Kerner
Rosé: Dornfelder mit Schwarzriesling, Spätburgunder mit Portugieser und Cabernet Jura
Rotweine: Spätburgunder, Cabernet Jura

SONSTIGE ANGEBOTE

„Wild auf Wein“ - kleine Wanderung mit Probe im Weinberg, 5 verschiedene Weine untermaht mit kleinen Wild-Speisen. Treffpunkt Parkplatz Wurmlinger Kapellenberg, Uhrzeit nach Vereinbarung, Teilnehmerzahl: 6-10



15

WEINBAU VOLLMER



Reinhold Vollmer
Kalkweiler Steige 37
72108 Rottenburg
☎ 07472-3645
✉ Id.voro@t-online.de

VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Qualitäts- und Prädikatsweine, Schwäbischer Landwein, Spätburgunder, Lemberger, Schiller, Weißherbst, Kerner mit Müller-Thurgau, Johanner

16

WENGERT HEXEN ROTTENBURG 1999 E.V.



✉ webmaster@wengert-hexen.de
www.wengert-hexen.de



WEIN

Rottenburger Rotwein, Weißwein und Roséwein, Secco

ART DER VERANSTALTUNG

Hexenbesen

ADRESSE

Turmstube „Alte Welt“
Obere Gasse 12 a
72108 Rottenburg

VESPER

Schwäbischer-, Schweizer-Wurstsalat, Zwiebelkuchen, Käsevariationen, Schlachtplatte, Bauernbratwürste

17

HAILFINGER MOSTBESEN



Familie Ziegler
Lindenhof 1
72108 Rottenburg-Hailfingen
☎ 07457-8857



Hailfinger Mostbesen

MOST

Apfelmost, Apfelsaft, Schnäpse

ART DER VERANSTALTUNG

Mostbesen

VESPER

Maultaschen, Wurstsalat, selbstgebackenes Brot und vieles mehr

WEINBAU FAMILIE GIRINGER



18

Heinz Giringer
Sicherstalweg 12
72108 Rottenburg-Oberndorf
☎ 07073-6886
☎ 0172-9780720
✉ heinz.giringer@kabelbw.de
www.heinz-giringer.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Unterjesinger Qualitäts- und Prädikatsweine
Weißweine:
Souvignier gris und Weißweincuvée.
Roséwein aus Piwi's
Rotweine:
Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Regent, Cuvée aus roten Piwis im Barrique gereift.

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinproben,
Weinwanderung mit Verköstigung im Weinberg, Kelterführungen mit Weinprobe
Themen:
„Dem Wein auf der Spur“
„Vom Wengert zum Keller“
„Piwis die neuen Rebsorten“

BESENWIRTSCHAFT BIESINGER



19

Robert Biesinger
Seidlerstr. 21
72108 Rottenburg-Wendelsheim
☎ 0172-8210544
✉ robi.biesinger@gmail.com



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Rotwein: Prior
Roséwein: Prior
Weißwein: Souvignier Gris, Johanniter

ART DER VERANSTALTUNG

Besen

VESPER

Hausmacher Vesper, verschiedene Gerichte aus eigener Schlachtung





1. Vorstand Bernhard Heberle
Beim Schwingerkreuz 15
72108 Rottenburg
☎ 07472-281637
✉ Bernhard-Heberle@t-online.de



Bereits seit 1868 gibt es den Weingärtnerverein Rottenburg und Wendelsheim. Die Mitglieder sind bestrebt die Kulturlandschaft zu erhalten. Der Verein informiert und berät zu Pflanzenschutz und Weinausbau und verleiht die erforderlichen Geräte. Tradition hat die Jungweinprobe im Januar sowie das im Mai stattfindende Weinfest in Wendelsheim. In den Rottenburger Kellern werden Führungen angeboten und beim Rottenburger Neckarfest gibt es Weine zu verkosten.



Evi und Hans-Jürgen Wälder
Hirschgasse 5
72108 Rottenburg-Wendelsheim.
☎ 07472-21164
✉ ev.waelder@gmx.de



VERKAUF
Hirschgasse 5
72108 Rottenburg-Wendelsheim
nach Vereinbarung

WEIN
trocken ausgebaute
Weine: Spätburgunder,
Müller-Thurgau, Rosé-
und Weißwein-Secco

ART DER VERANSTALTUNG
Scheunenweinfest

ADRESSE
Obere Dorfstr. 45
Wendelsheim

VESPER
Bratwürste geraucht, Bauern-
vesper, Käse-, Kräuterkäse-,
Schmalz-, Rauchfleischbrot,
warme Seelen, Wurstsalat,
Ripple, zusätzlich Sa: weiße
Bratwürste, So: Schweineroll-
braten, Mo: Schälripple



Felix Holocher
Wurmlinger Str. 9
72108 Rottenburg-Wendelsheim.
☎ 07472-9568522
☎ 0178-1493105
✉ f.holocher@gmx.de
www.holocher-weinhof.de



VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
Weißwein Cuvée, Grau-
burgunder, Roséwein,
Schillerwein, Spätburgun-
der, Merlot

WEITERE PRODUKTE
Linsen, Schell-Schokolade

ART DER VERANSTALTUNG
Besen

SONSTIGE ANGEBOTE
Weinproben, Weinbergfüh-
rungen, auch verbunden
mit einer Alpaka-Wan-
derung oder Wein- und
Schokoladenproben

BESENWIRTSCHAFT HOFFMANN



23

Peter Hoffmann
Unterjesinger Str. 12
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
☎ 07472-25633
✉ peter.hoffmann66@web.de

WEIN

Rot- und Roséweine:
Spätburgunder
Schwarzriesling
Weißweine: Kerner
Müller-Thurgau

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft Karin und
Peter Hoffmann

VESPER

Käsebrötchen, Hausmacherbrötchen,
Rauchfleischbrötchen,
ger. Bratwurst mit Brot,
weiße Bratwurst mit
Kartoffelsalat und Soße

BESENWIRTSCHAFT SIESS



24

Claus Sieß
Pfäffinger Str. 3/1
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
☎ 07472-283124
✉ c.sieess@gmx.de
www.besenwirtschaft-sieess.de

Besenwirtschaft

Sieß



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN / MOST

Secco weiß
Weißweine: Kerner,
Sauvignac, Cabernet
Blanc
Rotwein: Spätburgunder,
Regent, Pinot und
Cabernet Jura
Roséwein

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft

VESPER

Geräucherte Forellen,
Wurst- und Käsevesper,
Sauerkrautvariationen

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinbergführungen mit
Weinverkostung im Wein-
berg, Weinproben rund um
die Wurmlinger Kapelle,
Führungen auf dem
Weinlehrpfad um den
Kapellenberg

WEINBAU BERNHARD HEBERLE



25

Bernhard Heberle
Beim Schwingerkreuz 15
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
☎ 07472-281637
✉ bernhard-heberle@t-online.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Schwäbische Landweine,
Qualitätsweine
Weine von alten Rebsor-
ten: Rotwein Cuvée, Por-
tugieser, Weißwein Cuvée,
Schillerwein, Roséwein,
Rosé-Secco

26

MOSTBESEN KALTENMARK-WACHENDORFER



Eric und Yannik Wachendorfer
Dietrich-von-Bern-Str. 11/1
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
☎ 0173-3419442
✉ mostbesen-kw@outlook.de



VERKAUF

Unterjesinger Str. 38
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
nach Vereinbarung

MOST

Apfelmost – verschiedene
Sorten

ART DER VERANSTALTUNG

Besenausschank

ADRESSE

Unterjesinger Str. 38

VESPER

verschiedene Wurst- und
Käsevesper
Flammkuchen
Sonntags: Spanferkelroll-
braten

27

WEINBAU FUHRER



Familie Fuhrer
Bricciusstr. 38
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
☎ 07472-3435
☎ 0175-1814321
✉ Klaus.Fuhrer@gmx.de

VERKAUF

Werktags
9.00 bis 18.00 Uhr

WEIN

Rot-, Weiß-, Roséwein,
Rosé-Secco

WEITERE PRODUKTE

Eier, Kartoffeln, Schnäpse,
Liköre

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft

VESPER

Maultaschen in der Brühe
mit Kartoffelsalat,
Hausmacher Vesper

28

WEINGUT KLAUS BIESINGER



Klaus Biesinger
Weidestr. 18
72108 Rottenburg-
Wurmlingen
☎ 07472-282987
✉ info@weingut-biesinger.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

diverse Weiß-, Rosé- und
Rotweine

WEINBAUVEREIN WURLINGEN



29

Vorsitzender: Claus Sieß

Pfäffinger Str. 3/1
72108 Rottenburg-
Wurmlingen

☎ 07472-283124

✉ c.sieess@gmx.de

WURLINGER WEINFEST

Bekannt ist der Weinbauverein Wurmlingen durch sein Weinfest, das jeweils Anfang Juni stattfindet. Seinen Mitgliedern bietet der Verein Informationen und Beratung rund um den Weinbau und bestellt gemeinsam Pflanzgut. Darüber hinaus gibt es einen Leihservice für Geräte.

WEINBAU + TÜBINGER ALTSTADTBESEN



30

David Brenner
Im Buckenloh 11
72070 Tübingen

✉ brenner.tuebingen@
t-online.de

📱 Tübinger Altstadtbesen



WEIN

Fasswein

ART DER VERANSTALTUNG

Altstadtbesen

ADRESSE

Haaggasse 22
72070 Tübingen

VESPER

Schwäbische Vesper und
Tapas

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinprobe im Weinberg am
Wurmlinger Kapellenberg
oder Obere Mönchhütte in
Unterjesingen auf Anfrage

WEINBAU GUGEL



31

Hermann u. Christian Gugel
Kreuzberg 46
72070 Tübingen

☎ 07071-7936610

✉ weinbau-gugel@web.de
www.weinbau-gugel.de



WEINBAU GUGEL

VERKAUF

Weinladen auf dem
Weingut
Do 16.00-20.00 Uhr
Sa 10.00-12.00 Uhr
und nach Vereinbarung
Weinlieferservice
Onlineshop:
www.weinbau-gugel.shop

WEIN

Tübinger Weine

ART DER VERANSTALTUNG

Feierabend auf dem
Weingut; Besenwirtschaft

VESPER

Seit 30 Jahren arbeiten wir
nach dem gleichen Prinzip:
Handmade, frische Zuta-
ten, regionale Produkte.
Tübinger Fass- und Fla-
schenweine, traditionelle
Speisen, selbstgemachte
Flammkuchen

32

KREUZBERGER HOF



Sebastian Reutter
Geißwiesenstr. 46
72070 Tübingen-Hagelloch
✉ info@kreuzberger-hof.de
www.kreuzberger-hof.de



VERKAUF

ab Hofverkauf
Mi 17.00-19.00 Uhr
Fr 17.00-19.00 Uhr
und nach Vereinbarung

WEIN / MOST

Rotwein Cuvée, Sauvignon
Blanc, Kerner, Roséwein,
verschiedene sortenreine
Apfel- und Birnen-Moste,
Edelbrände und Liköre

ART DER VERANSTALTUNG

Besen im „Casa“

VESPER

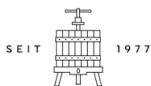
Spanferkelbraten, Vesper,
Käse und mehr

33

STREUOBSTGUT TÜBINGEN



Christian Schmid
Lüsseweg 4
72119 Ammerbuch-Pfäffingen
☎ 0177-5255998
✉ info@streuobstgut.de
www.streuobstgut.de



STREU | OBST | GUT
T Ü B I N G E N

VERKAUF

nach Vereinbarung

MOST

Obschtsecco, Moscht,
Moschtschorle, Säfte,
Destillate

ART DER VERANSTALTUNG

Ausschank & Verkauf
So und feiertags
ab 11 Uhr, bei gutem
Wetter

ADRESSE

Streuobstwiese direkt am
Birnenweg beim Wander-
parkplatz Heuberger Tor,
Tübingen

34

BESENWIRTSCHAFT ELSÄSSER



Familie Elsässer
Bondeweg 6
72070 Tübingen-Hirschau
☎ 07071-791591
☎ 015170317120
✉ irismaria1204@t-online.de

WEIN

Rotwein, Weißwein,
Roséwein

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft in
Hirschau

VESPER

Saure Kutteln,
Griebenschmalzbrot,
Vesper
Sonntags: Braten mit Salat

OBST- UND WEINBAUVEREIN HIRSCHAU E.V.



35

Vorsitzender:
Markus Beschorner
Eichendorffstr. 3
72070 Tübingen-Hirschau
✉ OWW-Hirschau@web.de
www.OVV-Hirschau.de

Obst- und Weinbauverein



Hirschau

Der Verein bietet Infoveranstaltungen, Schnittkurse, fachliche Vorträge und Beratung an. Zudem können verschiedene Maschinen geliehen werden. Bei Festen und Weinproben können die edlen Tropfen der Mitglieder probiert und verkostet werden.

WEINBAU NEUFANG



36

Klaus Neufang
Käppelesäcker 7/1
72070 Tübingen-Hirschau
☎ 015750386595
✉ Info@neufang.co
www.neufang.co



VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
Weiß-, Rosé- und Rotweine aus klassischen und modernen Rebsorten Spätburgunder, Schwarzriesling, Kerner, Müller-Thurgau, Sauvignier Gris, Cabernet Cantor

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinproben mit Fotoausstellung im Wengert ab 6 Personen

WEINBAU STROBEL + BESCHORNER



37

Markus Beschorner
Eichendorffstr. 3
72070 Tübingen-Hirschau
☎ 0174-2361342
✉ info@hirtenknab.de
www.hirtenknab.de



VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
Hirtenknab - Weiß, Rosé und Spätburgunder Rot

ADRESSE

Ausschank im Weinberg

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinbergführungen mit kulinarischen und literarischen Häppchen und Kostproben vom Hirtenknab.



Volker Theurer
Jesinger Hauptstraße 55
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 07073-5159
✉ info@lamm-tuebingen.de
www.lamm-tuebingen.de
www.ammertal-vinothek.de



VERKAUF

Hofladen & Whiskyshop
Jesinger Hauptstr. 57
72070 TÜ-Unterjesingen
Mo-Fr 8.00-12.00 Uhr
und 14.00-18.00 Uhr
Sa 8.00-18.00 Uhr

WEIN / MOST

Qualitätsweine rot, weiß,
rosé, Mosecco-Apfelperl-
wein, Apfelmot, Liköre,
Gin, Edelbrände und origi-
nal Ammertal-Whisky

ADRESSE

Ammertal Vinothek im
Gasthof Lamm

SONSTIGE ANGEBOTE

Brennereiführung durch
die igrigen Keller unserer
Spezialitätenbrennerei in
verschiedenen Varianten,
Whisky-Menüs, Hausge-
brautes Bier, Kulinarische
Weinabende, Wein- und
Whisky Stäffeles Tour,
aktuelles Angebot:
www.lamm-tuebingen.de

BEWIRTUNG

bis 40 Personen



Richard Müller
Spielbergstr. 27
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 07073-7911
✉ ch_muel@web.de
www.obstundweinbau-
mueller.de



VERKAUF

Jesinger Hoflädle
Jesinger Hauptstr. 125
72070 TÜ-Unterjesingen
Öffnungszeiten:
Mo-Do 9.00-10.00 Uhr
Do 15.00-18.00 Uhr
Fr 9.00-13.00 und
15.00-18.00 Uhr
Sa 9.00-13.00 Uhr

WEIN

Weißweine: Müller-Thur-
gau, Grauburgunder,
Müller-Thurgau mit
Johanniter, Johanniter mit
Muscaris, Muscaris
Roséwein: Spätburgunder
mit Acolon
Rotweine: Spätburgunder,
Cabernet Cantor, Acolon

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft am Enz-
bach

ADRESSE

Spielbergstr. 27
72070 TÜ-Unterjesingen

VESPER

Bauernbratwürste mit
Salat, Steak mit Salat,
Wurstsalat, Forellenfilet,
belegte Brote

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinproben und Weinberg-
führungen mit Verkostung
ab 10 Personen, Vorträge,
Führungen oder prakti-
sches Arbeiten (schneiden,
biegen, binden) im Wein-
berg nach Absprache

BESENWIRTSCHAFT SOMMER



40

Uli Sommer
Burgunderweg 43
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 07073-910080
✉ Uli55Sommer@gmx.de



VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
Cuvée Kerner und Müller-
Thurgau, Cabernet blanc,
Roséwein, Spätburgunder,
Regent, Regent im
Barrique gereift

ART DER VERANSTALTUNG
Besenwirtschaft Onita und
Uli Sommer

ADRESSE
Am Weinberg Mönchhütte/
Burgunderweg (hinter den
Kindergärten)

VESPER
Besenübliche Vesper, Wurst-
salat, Bauernbratwurst,
Käseplatte und vieles mehr

SONSTIGE ANGEBOTE
Weinproben mit Weinberg-
begehung und kleinem
Vesper (ab 10 bis 16
Personen)

WEINBAU FAMILIE LEUSCHNER



41

Maurice Leuschner
Sommerhalde 11
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 0176-31487152
✉ Wein@Weinbau-
Leuschner.de
www.Weinbau-Leuschner.de



VERKAUF
zusätzlich bei:
Bernd & Judith Leuschner
Rottenburger Str. 14
72070 Tü-Unterjesingen
Öffnungszeiten:
nach Vereinbarung

WEIN
Qualitäts- und Prädikats-
weine, Secco
Rotwein, Rotwein im
Holzfass gereift,
Roséweine: Cabernet
Jura, Cabertin Roséwein
Weißweine: Sauvignon
Blanc, Calardis Blanc,
Muscari



1. Vorstand: Heinz Giring
Sicherstalweg 12
72108 Rottenburg-Oberndorf
☎ 0172-9780720
✉ heinz.giringer@kabelbw.de
www.owv-unterjesingen.de



Obst & Weinbau-
Verein
Unterjesingen e.V.

Der OWV Unterjesingen fördert den Obst- und Weinbau in Unterjesingen und Umgebung. So ist eine Beratung beim Anbau von Obst und Reben, bei der Kellerwirtschaft und beim Weinausbau möglich. Der Verein beschafft für seine Mitglieder Pflanzgut und Material für die Kellerwirtschaft und stellt Geräte und Maschinen zur Verfügung. Kurse und Vorträge tragen zur Wissensvermittlung bei. Bei Weinproben und Weinfesten können Sie die Vielfalt der Unterjesinger Weine genießen.

Sabine Koch
Jesinger Hauptstr. 108/2
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 07073-302999
✉ wein@koch-unterjesingen.de
www.koch-unterjesingen.de



Sabine Koch

WEIN. NATÜRLICH. AUS TÜBINGEN



VERKAUF

Fr 17.00-19.30 Uhr
Sa 11.00-14.30 Uhr
und nach Vereinbarung

WEIN

Weißweine: Riesling, Weiß-
burgunder, Kerner, Sau-
vignac, Cabernet blanc
Roséwein
Rotweine: Spätburgunder,
Regent

ART DER VERANSTALTUNG

Im Naturgarten,
Besen im Weinberg

ADRESSE

Nähe Bahnhof Unterjesin-
gen-Mitte

VESPER

Flammkuchen, Linsensalat,
Käseplatte, Wildwurstplatte

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinproben im Weinberg
oder im Probiertüble
sowie Weinbergführungen
jeweils ab 10 Personen

RAUMVERMIETUNG

bis 20 Personen

BEWIRTUNG

bis 20 Personen



WEINBAU & BRENNEREI SIMON HÖNLE



44

Simon Hönle
Im Hölderle 18
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 07073-9197337
✉ s.hoenle@gmx.net

VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Schwarzriesling, Regent,
Merzling, Müller-Thurgau,
Edelbrände

WEINBAU MAICHLE



45

Alexander Maichle
Weinsteige 6
72070 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 0174-9299390
✉ maichle@kabelbw.de



VERKAUF

Winzerstr. 8
72070 Tü-Unterjesingen
nach Vereinbarung

WEIN

Prädikatsweine:
Spätburgunder Spätlese,
Spätburgunder rosé Spät-
lese, Regent, Grauburgun-
der Spätlese
Qualitätsweine:
Regent rosé,
Muskat-Trollinger
Secco rosé

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft Maichle

ADRESSE

Winzerstr. 8 oder am Fest-
platz am Sportgelände
(wird bekanntgegeben)

VESPER

diverse warme und kalte
Speisen

WEINBAU TEUFEL



46

Klaus Teufel
Untere Str. 21/1
72072 Tübingen-
Unterjesingen
☎ 01522-7034701
✉ k.teufel@kabelbw.de
www.teufelswein.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

verschiedene Qualitäts-
weine aus den pilzwider-
standsfähigen Rebsorten:
Muscaris, Johanniter,
Souvignier gris, Cabernet
Cantor, Monarch, Baron,
Prior, Secco und verschie-
dene Obstbrände

ART DER VERANSTALTUNG

Besenwirtschaft + Weinfest

VESPER

Winzerbraten mit Kartoffel-
salat und Spätzle, Winzer-
vesper, Bauernbratwurst,
Romadur, Schwartenma-
gen, Käsebrot, Rauch-
fleischbrot und mehr

47

WEINMANUFAKTUR MÜLLER-BURMESTER



Andreas Müller
Tanja Burmester
Buchenstr. 13
71126 Gäufelden-Nebringen
☎ 07032-9594310
✉ wm-mb@gmx.de
www.mueller-burmester.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Souvignier Gris,
Sauvitage, Johanniter,
Solaris

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinbergbegehungen
in der Sonnenhalde,
Unterjesingen,
Weinproben mit Informa-
tionen zum Weinbau und
Weinausbau im Weinkeller
Gäufelden, Vortrag zum
Weinbau im Kreis Tü

48

WEINMANUFAKTUR EINHORN



Martin Friz-Jung
Holunderstr. 43
71083 Herrenberg
☎ 0171-2274046
✉ winzer@weinmanufaktur-einhorn.de
www.weinmanufaktur-einhorn.de



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Weine von der Hinterhalde
(Breitenholz):
Weißweine: Kerner, Sou-
vignier Gris
Rotweine: Spätburgunder,
Schwarzriesling, Cabernet
Cantor

WEITERE PRODUKTE:

Traubensaft, Quittenbrand

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinproben, Weinbergfüh-
rungen, Mithelfen bei der
Weinlese, Rebpatenschaf-
ten, Vorträge über Weinbau

49

NATurnaHER WEINBAU MAGDA SPIELMANN



Magda Spielmann
71083 Herrenberg
☎ 07032-23031
✉ ms@heimeier-spielmann.de
www.heimeier-spielmann.de/wb



VERKAUF

nach Vereinbarung

WEIN

Regent rot und rosé

SONSTIGE ANGEBOTE

Weinverkostungen in unse-
rem unmittelbar unter dem
Schönbuchtrauf liegenden
Weinberg in Tübingen-
Unterjesingen
nach Vereinbarung

ÖKOLOGISCHER WEINBAU SPEER



50

Thomas Speer
Platanenweg 13
71063 Sindelfingen
☎ 0152-24162303
✉ thomas_speer@arcor.de
www.roserbb.wixsite.com/weinberg-speer

VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
Bioweine: Kerner, Cabernet Blanc, Roséwein, Spätburgunder, Lemberger-Monarch Tresterbrand

ADRESSE
Weinberg unterhalb Ruine Müneck, Breitenholz

VESPER
Rote Wurst

SONSTIGE ANGEBOTE
Weinproben mit Bewirtung und Verkauf, Weinbergführungen, Termine in der Tagespresse

BEWIRTUNG
bis 40 Personen

WEINBAU THOMAS ROSER



51

Thomas Roser
Stuttgarter Str. 40
71032 Böblingen
☎ 0157-30709775
✉ unruhestand-wein@t-online.de
www.unruhestand-wein.de

VERKAUF
nach Vereinbarung

WEIN
Roséwein, Sauvitage, Spätburgunder

ART DER VERANSTALTUNG
Weinausschank im Weinberg

ADRESSE
Weinberg unterhalb Ruine Müneck in Breitenholz

SONSTIGE ANGEBOTE
Weinverkostung

BEWIRTUNG
bis 20 Personen



IMPRESSUM

Aufgrund der besseren Lesbarkeit haben wir teilweise darauf verzichtet die verschiedenen Geschlechter zu erwähnen, stets sind aber Frauen, Männer und Diverse in gleicher Weise angesprochen.

2. Auflage: Dezember 2023
Änderungen und Irrtum vorbehalten

Herausgeber:
Landratsamt Tübingen | Wilhelm-Keil-Straße 50 | 72072 Tübingen | www.kreis-tuebingen.de
Abteilung Landwirtschaft | landwirtschaft@kreis-tuebingen.de
| 07071/207-4004

Konzeption & Gestaltung: Saskia Kölliker Grafik, München
(www.koelliker-grafik.de)

Bildnachweise: U1 Besen: Uta Rowe | U1 Glas: Africa Studio/ AdobeStock.com | U2 Landschaft, Trauben; S.4 Trauben, Flaschen; S. 6 Winter; S. 9 weiße Trauben; S. 10 Mohn, S. 12 alle; S. 15 Apfel; S. 21 Zuber; U4 Glas: Heinz Giring | U2 Tisch: Tobias Martin | S. 3 Landrat: Foto Keidel | S. 8 Keller; S. 21 Vesper: Sabine Koch | S. 10 Eidechse: Klaus Neufang | S. 13 Baum: Frau Presenza | S.16 Bag: Christian Schmid | S. 17 Gläser: OGV Mähringen | S. 18 Text und Fotos Keltermuseum: Dr. Ute Graepler-Mainka | S. 19 Birne; U4 Birnen: Helmut Gugel | S. 22 „Besen“: Claus Sieß | S.25: Bernd Gugel | Alle weiteren Fotos: Mitarbeiter des Landratsamtes

Den Wein und Most Besenführer finden Sie auch online:
www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft




**AUS'M KREIS
TÜBINGEN
OIFACH
GUAD**