



KRÄUTER UND WILDOBST AUS DER NATUR AUF DEN TISCH

Jahresprogramm 2026
der Obst- und Gartenbauvereine
im Landkreis Reutlingen



Kreisverband der
Obst- und Gartenbauvereine
Reutlingen

www.kov-reutlingen.de



Die Region bereichern.

Mit einem Partner, der Kunst und Kultur sowie Projekte in den Bereichen Sport, Umwelt und Soziales seit vielen Jahren fördert.

ksk-reutlingen.de/engagement

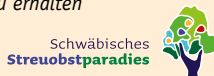
Weil's um mehr als Geld geht.



**Kreissparkasse
Reutlingen**

**Unser Verband der Obst- und Gartenbauvereine
im Landkreis Reutlingen e.V. hat 21 Mitgliedsvereine
mit über 3000 Einzelmitgliedern mit folgenden Zielen:**

- Kulturlandschaften z.B. Streuobstwiesen zu erhalten
- Gartenkultur zu fördern und zu bewahren
- Fachwissen zu vermitteln



**Wir sind Mitglied im Schwäbisches
Streuobstparadies e.V., im LOGL
und im Förderverein Eduard-Lucas-Haus**



Unsere Mitgliedsvereine:

Altenburg, Auingen, Bad-Urach, Bernloch, Dettingen/Erms, Eningen u.A., Engstingen, Grabenstetten, Hülben, Lichtenstein, Metzingen, Mittelstadt, Münsingen, Ohmenhausen, Pfullingen, Reutlingen, Rübgarten, Sickenhausen, Steinhilben, Walddorfhäslach, Wannweil.

Die Fachvereinigung Obstbau, der Verband der Obst- und Kleinbrenner und der Bezirksimkerverein Reutlingen sind unsere Partner.

Unsere Angebote:

- Beratung, Ratschläge, Hinweise und Anregungen zu allen Fragen des Obst- und Gartenbaues im Besonderen bei der Anlage und Pflege von Streuobstwiesen
- Schnitt- und Veredlungskurse, Pflanzenschutzunterweisungen
- Vorträge und Lehrfahrten
- Tauschbörsen, Sammelbestellungen von Gartenpflanzen und Geräten (verbilligter Einkauf)
- Bodenprobeaktionen
- Verleihservice für Gartengeräte
- Haftpflichtversicherungen
- Blumenschmuckwettbewerbe
- Jugendarbeit, Grünes Klassenzimmer, Ferienprogramme, Schulgärten
- und dies alles mit Spaß, Geselligkeit und Freundschaft!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, wenn Sie mit uns oder unseren Mitgliedsvereinen Kontakt aufnehmen

Kontakte:

Vorstand

Ralf Michael Röckel, Im Grind 12,
72141 Walddorfhäslach, Telefon: 07127 22012

Roland Lieb, Neubühlsteige 21,
72581 Dettingen, Telefon 07123 72270

Alfons Reiske, Grillparzerweg 3,
72805 Lichtenstein, Telefon: 07129 2409

Kassierer

Dieter Kern, Neue Straße 12, 72124 Pliezhausen

Geschäftsstelle

Haydnstraße 5-7, 72760 Reutlingen,
Gerd Reinhardt, Telefon: 07121 480-3327
Thilo Tschersich, Telefon: 07121 480-3327
Simon Walch (in Krankheitsvertretung von Gerd Reinhardt)

Ausschussmitglieder

Gabriele Armbruster, Landstraße 22, 72141 Walddorfhäslach
Jörg Boley, Schlossgartenstraße 118, 72793 Pfullingen
Prof. Dr. Ditmar Hilpert, Wilhelm-Busch-Weg 14, 72805 Lichtenstein
Max Kleih, Im Handelsteich 16, 72581 Dettingen
Bernd Lentz, Erlenstraße 7, 72141 Walddorfhäslach
Martin Nagel, Beethovenstraße 23, 72793 Pfullingen
Bianca Oswald, Mönchstraße 22, 72766 Mittelstadt
Rolf Schäfer, Heerstraße 46, 72800 Eningen u. A.
Uwe Schmid, August-Lämmerlestraße 16, 72829 Engstingen
Jörg Seitz, Theodor-Heuss-Straße 11, 72555 Metzingen
Martin Weißschuh, Elsterweg 116/1, 72793 Pfullingen

Liebe Mitglieder, Freundinnen und Freunde der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Reutlingen,

vor Ihnen liegt das neue Jahresprogramm 2026 der Obst- und Gartenbauvereine mit dem Titel:

„Kräuter und Wildobst aus der Natur auf den Tisch“.

Die Natur war seit jeher die erste Speisekammer des Menschen. Lange bevor die Regale der Supermärkte überquollen, bevor Rezepte in Kochbüchern niedergeschrieben wurden, war es die wilde, ungebändigte Vielfalt von Wiesen, Wäldern und Hecken, die unsere Vorfahren nährte. Kräuter und Wildobst waren nicht bloß Nahrung – sie waren Heilmittel, Gewürz, Symbol und Begleiter in allen Lebenslagen. Heute, in einer Welt, die scheinbar alles jederzeit verfügbar macht, wächst die Sehnsucht zurück zu diesen Ursprüngen.

„Die Natur ist die beste Apotheke.“

Sebastian Kneipp

Dieser Satz von Kneipp ist mehr als eine wohlklingende Weisheit – er ist eine Einladung. Eine Einladung, die Augen zu öffnen, die Sinne zu schärfen und die kleinen Wunder zu erkennen, die oft unbeachtet am Wegesrand gedeihen. Wer sich einmal die Zeit nimmt, an einem sonnigen Nachmittag am Waldrand die blühende Schafgarbe zu betrachten, wer den zarten Duft des Holunders einatmet oder die Süße der Brombeeren von den Hecken kostet, der spürt: Hier liegt ein Schatz verborgen. Ein Schatz, den wir nicht kaufen müssen – wir müssen ihn nur wieder sehen lernen.

Das Wissen um die heilende und nährende Kraft der Pflanzen ist so alt wie die Menschheit selbst. Schon die Kräuterfrauen des Mittelalters kannten die Wirkungen von Brennnessel, Giersch oder Spitzwegerich. Hildegard von Bingen, eine der bedeutendsten Naturheilkundlerinnen ihrer Zeit, schrieb im 12. Jahrhundert:

„Die Natur ist von Gott erschaffen, damit der Mensch in ihr Heilung finde.“

Über Generationen hinweg wurde dieses Wissen weitergegeben – von den Großmüttern, die Tees gegen Erkältungen zubereiteten, bis zu den Bauern, die Wildfrüchte sammelten, um sie zu Mus oder Saft zu verarbeiten. Mit der Industrialisierung und der zunehmenden Urbanisierung ging jedoch vieles verloren. Heute erleben wir eine Renaissance dieser alten Traditionen – nicht aus



Nostalgie, sondern aus dem Bedürfnis heraus, gesünder, nachhaltiger und bewusster zu leben.

Wir leben in einer Zeit, in der immer mehr Menschen wissen wollen, woher ihre Nahrung kommt. Regionale, saisonale und biologische Produkte sind gefragt wie nie. Wildpflanzen und Wildobst gehen noch einen

Schritt weiter: Sie sind unverfälscht, reich an Vitalstoffen und oft kostenlos zugänglich.

Viele der Pflanzen, die wir heute als „Unkraut“ abtun, sind wahre Superfoods:

- **Brennnesseln** liefern mehr Eisen als Spinat.
- **Giersch**, oft verflucht im Garten, ist reich an Vitamin C und Magnesium.
- **Hagebutten** enthalten ein Vielfaches an Vitamin C im Vergleich zu Orangen.

Doch nicht nur ihre Inhaltsstoffe machen Wildpflanzen so wertvoll. Es ist auch die Erfahrung des Sammelns selbst – das bewusste Gehen durch Wald und Wiesen, das Erkennen, Bestimmen und Ernten. Diese Verbindung zur Natur erdet uns in einer hektischen Welt, sie entschleunigt und schenkt uns eine neue Wertschätzung für das, was uns umgibt.

Wer sammelt, trägt Verantwortung. Die Natur ist kein Selbstbedienungsladen, sondern ein komplexes, sensibles Gefüge. Wenn wir Wildpflanzen ernten, sollten wir das stets maßvoll tun, um den Bestand nicht zu gefährden. Auf diese Weise wird Sammeln nicht zur Ausbeutung, sondern zu einer Begegnung auf Augenhöhe.

„Man liebt nur, was man kennt, und man schützt nur, was man liebt.“ Konrad Lorenz

Dieses Zitat erinnert uns daran, dass Wissen der erste Schritt zum Schutz ist. Indem wir die Pflanzen und ihre Bedeutung kennenlernen, entwickeln wir auch ein Gefühl der Verantwortung. Sammeln bedeutet dann nicht nur, zu nehmen, sondern auch zurückzugeben – sei es, indem wir Samen verstreuen, Müll aus dem Wald mitnehmen oder Blühstreifen im eigenen Garten anlegen.

Die wahre Magie beginnt, wenn die gesammelten Kräuter und Früchte den Weg in die Küche finden. Ob als zarter Frühlingssalat mit Löwenzahnblättern, als aromatisches Pesto aus Bärlauch, als leuchtend rotes Gelee aus Hagebutten oder als erfrischender Holundersirup – die Möglichkeiten sind schier unbegrenzt.

Wildpflanzen bringen nicht nur neue Aromen, sondern auch Abwechslung in den Speiseplan. Sie eröffnen Geschmackswelten, die oft vergessen oder unbekannt sind. So wird aus einem einfachen Abendessen ein Festmahl, aus einem Frühstück ein sinnliches Erlebnis.

Gleichzeitig sind diese Gerichte nicht nur lecker, sondern auch gesund. Die hohe Dichte an Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffen unterstützt das Immunsystem, stärkt die Abwehrkräfte und bringt den Körper in Balance.

„Kräuter und Wildobst aus der Natur auf den Tisch“ ist mehr als ein Titel. Es ist eine Haltung – eine Einladung, sich der Natur zu öffnen, sie zu verstehen und in den Alltag zu integrieren. Es bedeutet, sich Zeit zu nehmen: für einen Spaziergang, für das Sammeln, für das Zubereiten.

Lieb Landschafts- und Grünlandpflege · Obstbau

Mäh- und Mulcharbeiten · Rasenpflege · Obstbaumschnitt · Baumfällungen
Gehölzpflege · Pflanzungen · Direktvermarktung · Obstbau
Führungen entlang des Dettinger Kirschenweges
und der Kirschenheimat mit Verkostung
regionaler Spezialitäten



Ausführung von Mäh- und Mulcharbeiten, auch im steilen Gelände, Rasenpflege, fachgerechte Pflegemaßnahmen an Obstgehölzen und sonstigen Gehölzen, Rodungsarbeiten, Gartenpflege

Feines und Regionales aus Streuobstwiesen:
Dörrobst, den prickelnden Secco aus Süß- und Sauerkirschen
„Kirschtraum“, sortenreine Destillate, saisonales Frischobst

Roland Lieb · Neubühlsteige 21 · 72581 Dettingen/Erms
Tel/Fax: 07123-72270 · E-Mail: roland.lieb@gmx.net

In einer Zeit, in der Geschwindigkeit oft wichtiger scheint als Qualität, in der wir uns von Fertigprodukten und künstlichen Aromen umgeben, bietet die Natur uns einen Ausweg. Sie zeigt uns, dass das Gute oft so nah liegt – direkt vor unserer Haustür.

Mögen die folgenden Seiten Sie inspirieren, hinauszugehen, Neues zu entdecken, zu probieren, zu schmecken, zu staunen. Mögen Sie die Freude erleben, wenn aus einer Handvoll gesammelter Kräuter ein duftender Tee entsteht, wenn aus wilden Früchten ein selbst gemachter Likör wird, oder wenn Sie ein einfaches Brot mit einem frischen Kräuteraufstrich genießen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, wie immer, alles Gute, Frieden, Gesundheit und immer einen Blick auf das Wesentliche.

Und... probieren Sie mal die frischen Kräuter und das Wildobst.

Glück auf!

Ralf Michael Röckel

1. Vorsitzender KOV Reutlingen

Reutlinger Essig Manufaktur

Der kleine Regionalladen im Herzen der Reutlinger Altstadt.

- Apfel- und Fruchtespizialitäten – handwerklich traditionell hergestellte Köstlichkeiten
- regionaler Honig aus der Imkerei BienenElfe
- Schwaben Ketchup, Fruchtaufstriche, Edelbrände, regionale Öle, Seifen, Kunsthandwerk und Schönes, ...

Öffnungszeiten: Di. + Do. 9 - 12:30 Uhr, Sa. 9 - 14 Uhr und nach Vereinbarung oder im Webshop.

Degustationen für Kleingruppen und Vorträge für Vereine.

**Frank Höwner, Nürtingerhofstr. 10, 72764 Reutlingen,
Tel. 0151 52 56 44 33, www.reutlingeressigmanufaktur.de**



ARONIA (*Aronia melanocarpa*): Der anspruchslose Strauch begeistert im Herbst nicht nur mit seiner leuchtend roten Laubfärbung. Seine kleinen, tiefschwarzen Beeren sind reich an Vitaminen und werden aufgrund ihres hohen Anthocyan-Gehalts als heimisches Superfood geschätzt.



Wildobst

seltene Obstsorten und deren Bedeutung für Mensch, Tier und Landschaft

Über kaum eine andere Pflanzengattung wurden in den letzten Jahrhunderten mehr Sagen und schöne Mähren erzählt als über das, was wir heute Wildobst nennen.

Als Gott den Teufel aus dem Himmel warf, so heißt es in einer englischen Legende, landete er auf einem Brombeerstrauch. Jeder kann nachvollziehen, dass er darüber nicht sonderlich erfreut war. Also verfluchte er den Strauch und spuckt seit da jedes Jahr am 11. Oktober über ihn, sodass die Beeren ab diesem Datum ungenießbar werden. In einer anderen Geschichte wird erzählt, dass der gefallene Engel daraufhin die Rose erschaffen habe, um mit ihrer Hilfe zurück in den Himmel zu gelangen. Worauf hin Gott die Dornen einfach umdrehte, sodass der Teufel abrutschte.

Unzählige Geschichten über Holunder, Kornelkirsche, Weißdorn, Haselnuss, Wildrosen, Schlehen, Vogelbeere, Vogelkirsche, Elsbeere, Mehlsbeere oder auch den Speierling, die Berberitze und die Felsenbirne und noch einige andere alte Obstsorten lassen sich so erzählen und zeigen uns heute, welche Bedeutung sie für den Menschen einst besaßen. Funde in Steinzeitsiedlungen belegen ebenfalls die lange Geschichte der Verbindung von Wildobst und dem Menschen.

Weniger mystisch beschreibt man als Wildobst Früchte, die züchterisch nicht bearbeitet werden, die durch Samen vermehrt werden und von Menschen genutzt werden. Stecklingsvermehrung oder Auslesen von Wildobstarten (wie z.B. die Holundersorte „Haschberg“) gelten also streng genommen nicht mehr als Wildobst, sondern als „seltene Obstsorte“. Diese Auslesen werden wegen der wichtigen Inhaltsstoffe der Wildobstart gezüchtet. Sie ergeben höhere Erträge, die Früchte sind größer und schmackhafter als die von Naturbeständen. Die Grenzen zwischen Wildobst und seltenen Obstsorten sind also fließend.

In den letzten Jahren rückte das Interesse an den fast vergessenen Früchten des Wildobsts wieder verstärkt in den Fokus. Gründe hierfür sind, dass sie kaum Pflanzenschutz benötigen und weitgehend ökologisch produziert werden. Sie bieten aber auch neue Geschmacksvarianten für unsere Ernährung und beinhalten zudem auch noch wichtige

Gärten für Mensch und Natur

Sie möchten Garten, Terrasse
und Balkon so gestalten, dass
sich Mensch und Tier das
ganze Jahr wohlfühlen?

Kommen Sie in unsere Baum-
schule und profitieren Sie
von unserer kompetenten
Beratung, attraktiven Muster-
pflanzungen und einer großen
Vielfalt an Obstgehölzen,
Zierbäumen und Stauden.

Rall Baumschulen e. K.
Sulzwiesenstraße 1
72800 Eningen unter Achalm
Telefon 0 71 21-98 85 98-0
www.rall-baumschulen.de

Inhaltsstoffe (Sekundäre Pflanzenstoffe), die für unsere Gesundheit sehr wichtig sind. Ökologisch betrachtet, sind sie aber auch wichtig für die heimische Artenvielfalt, denn sie bieten Nahrung ebenso wie Lebensraum.

Die besten Wildpflanzen für unsere Insekten wären: **Sal-Weide** mit 213 Arten, **Weißdorn** 163 Arten, **Schlehe** 137 Arten, **Haselnuss** 112 Arten, **Wildrose** 103 Arten, **Brombeere** 85 Arten, **Himbeere** 85 Arten und die **Eberesche** mit 72 Arten.

In Zeiten des Klimawandels stellen sie eine Gruppe von Pflanzen dar, die anspruchslos bezüglich des Standortes und der Pflege (Trockenheitsverträglichkeit) sind. Und so ist auch ihre Verwendung im Garten vielseitig, ob als Heckenbepflanzung oder Solitärstrauch – Solitärbaum, alles ist möglich.

Für Menschen, die Wildobst als Nahrungsmittel nutzen wollen, gibt es aber auch manches zu beachten. Vor dem Genuss ist es wichtig, sich über die jeweilige Frucht zu informieren, um den vollen Geschmack zu erfahren. So ist wichtig zu wissen, **Wann** geerntet wird. Manche Früchte, wie z.B. die Schlehe, benötigen Frost, um schmackhaft zu werden. Auch ist es interessant zu wissen, **Was** verarbeitet werden kann, denn oftmals ist dies nicht nur die Frucht (mit oder ohne Samen) sondern auch die Blüte, die Blätter oder das Holz.

Als Beispiel möchte ich hier die Kornelkirsche genauer beleuchten.

Das Holz der Kornelkirsche wurde schon im Altertum für Lanzen, Wurfspieße oder Holzräder genutzt und ihre Früchte können zu Kompott, Fruchtsäften, Gelee, Wein, Schnaps und Likör verarbeitet werden. Außerdem lässt sich aus den getrockneten Blättern, zusammen mit anderen Kräutern, Tee herstellen. Dasselbe gilt für die Blüten, die so einen besonders fruchtigen Tee ergeben. Aber auch die Samen lassen sich verarbeiten: Geröstet und gemahlen ergeben sie eine Art röstbitteren Kaffee. Wem das nicht schmeckt, aber wer gerne bastelt, der kann sie auch – wie unsere Vorfahren – auffädeln und so einen eigenen „Rosenkranz“ (oder heute wohl eher eine Holzperlenkette) herstellen.



KORNELKIRSCH (Cornus mas): Die reifen, leuchtend roten Früchte der Kornelkirsche sind herb-säuerlich und ideal für die Herstellung von Marmelade, Saft oder Likör geeignet. Das Holz der Kornelkirsche wurde schon im Altertum für Lanzen, Wurfspieße oder Holzräder genutzt.

ROTLÄTTRIGER SCHLITZ-HOLUNDER (Sambucus nigra), der eine auffällige Kombination aus tiefroten, stark geschlitzten Blättern und weißen bis rosa Blüten hat. Diese Sorte wird als Zier- und Nutzpflanze verwendet, da sie Bienen anzieht und ihre schwarzen Früchte essbar sind.



Als letztes wäre noch wichtig, **Wie** die Frucht genießbar wird. Kann sie roh verarbeitet werden oder muss sie gekocht sein, um Inhaltsstoffe zu verändern? So wird beispielsweise Blausäure durch Erhitzen entfernt.

So wird deutlich: Wer die Auseinandersetzung mit der jeweiligen Frucht nicht scheut, der kann seinen kulinarischen Horizont erweitern.

Doch nicht nur die Robustheit und vielfältige Verwendungsmöglichkeiten der Früchte des Wildobsts machen es für uns Menschen so bedeutend, sondern vor allem seine Inhaltsstoffe. Diese Inhaltsstoffe, die Bioaktiven Substanzen – also sekundäre Pflanzenstoffe, die sich im Wildobst noch erhalten haben – waren bis vor circa 40 Jahren noch wenig beachtet; sie galten sogar als schädlich und unnötig für die Ernährung. Bei der Züchtung wurden sie deshalb ignoriert oder sogar weggezüchtet. Nach heutigem Wissensstand aber, können sie gesundheitsfördernde oder auch gesundheitsschädliche Stoffe sein.

So stellte schon Hippokrates fest:

*Euer Nahrungsmittel soll euer Heilmittel sein,
Eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein*

Eine Auflistung der Sekundären Pflanzenstoffe - Bioaktive Substanzen umfasst viele verschiedene Stoffe, die oft nur als Spurenelement vorkommen. Erwähnen möchte ich hier stellvertretend nur einige:

Carotinoide: Dienen der Pflanze als Farbstoff und wirken im menschlichen Körper antioxidativ. Sie fördern bei uns die Sehkraft.

Saponine: Schleimstoffe, verstärken die Immunreaktion und lindern so Gicht, Rheuma und Hautkrankheiten. Sie wirken cholesterinsenkend, bakterizid, fungizid und antiparasitär sowie krebsvorbeugend.

Glykoside: Bieten der Pflanze Schutz bei Fraßschäden. Bei Menschen wirken sie antibiotisch, sie können die Schlagkraft des Herzens erhöhen, Krämpfe und Schleim lösen und wirken schweißtreibend.



Die MAHONIE (*Mahonia aquifolium*) verzaubert mit ihren glänzenden, immergrünen Blättern und leuchtend gelben Blüten, die besonders im Winter und Frühling einen Farbtupfer in den Garten bringen. Ihre blauschwarzen Beeren sind nicht nur eine Zierde, sondern auch eine wichtige Nahrungsquelle für Vögel.

Dies sind nur einige Beispiele, es sind noch 60.000 – 100.000 weitere, verschiedene Stoffe bekannt, die spezielle Aufgaben in der Pflanze haben und die für die menschliche Gesundheit bereichernd sind. Ihre mögliche Wirkung ist oft an die Verarbeitung gebunden und zudem komplex. In Wildobst befindet sich ein hoher Anteil dieser Stoffe. Schon im Altertum war ihre pharmakologische Wirkung auf den Menschen bekannt. In der Pflanze selbst dienen sie der Abwehr von Schädlingen, der Regulierung des Pflanzenwachstums, als Farbstoffe, UV-Schutz, als Duft und Geschmacksstoffe. Ihr Vorkommen ist artspezifisch.

Neben charakteristischen Wirkstoffen enthalten Pflanzen viele Substanzen, wie etwa Aminosäuren, Enzyme, Peptide, Vitamine und viele weitere.

Diese Stoffe sind nicht heilkräftig, steigern aber direkt oder indirekt die Wirkung der wichtigen Bestandteile. Heute wissen wir: Für unsere Ernährung sind sie unverzichtbar.

Gabriela Fletschinger

QUELLEN ZUM VERTIEFEN

Rudi Beiser, Geheimnisse der Hecken

Margot Fischer, Essbare Wildpflanzen für Einsteiger

Bruno P. Kremer, Essbare & giftige Wildpflanzen

Dr. Markus Strauß: Köstliches von Hecken und Sträuchern

Evemarie und Frank Löser, Wildfrüchte Sammeln & Verarbeiten zu Marmelade und mehr

Helmut Pirc, Enzyklopädie der Wildobst- und seltenen Obstarten



ulmer

OBST & GARTEN

Fachmagazin
für Obst-, Garten-
und Landschaftsthemen



- Nutzgarten
- Gestaltung
- Streuobstwiese
- Tipps & Tricks



Fundiert – Praktisch – Vielfältig
Fachwissen für Streuobstwiesen, professionelle
Selbstversorger und Freizeit-Gartenprofis.

JETZT KOSTENLOS PROBELESEN!

obst-und-garten.de/testabo

1000-Bäume-Projekt

Neue Bäume braucht das Paradies!

Alles begann mit einem Besuch des Ministers Hauk im Sommer 2024. Während der Besichtigung des Eduard-Lucas-Hauses sprach er auch über die Streuobstkonzepktion 2030 des Landes Baden-Württemberg und die darin enthaltene Selbstverpflichtung, jährlich 10.000 Obstbäume auf den Streuobstwiesen nachzupflanzen. OGV-Vorstand Alfons Reiske, der auch im KOV-Ausschuss sitzt, meinte daraufhin sinngemäß: „1000 würden wir auf jeden Fall mal nehmen!“. Das scheint beim Minister auf offene Ohren gestoßen zu sein: Nachdem der KOV zum Jahreswechsel das Ministerium nochmal an diese Idee erinnert hatte, erhielt er im Frühjahr 2025 die Aufforderung aus dem Ministerium, doch bitte einen formlosen Förderantrag zu stellen.

Thilo Tschersich von der Fachberatung für Obst- und Gartenbau stellte einen Antrag beim Ministerium. Einige Wochen später kam die erfreuliche Antwort aus dem Ministerium: das Land finanziert die Materialkosten für die Pflanzung von 1000 Obstbäumen auf Streuobstwiesen im Landkreis Reutlingen. Das Projekt läuft über 3 Jahre, jährlich können 333 Bäume gepflanzt werden. Die Förderung umfasst auch Zubehör zum Pflanzen wie Pfosten, Wühlmauskörbe und Bindematerial.

Im Anschluss an die Sommerferien fand dann eine Infoveranstaltung für alle interessierten OGV-Vorstände im Landratsamt in Reutlingen statt. Insgesamt blieben den Vereinen dann nur 4 Wochen, um den Bedarf an Bäumen unter ihren Mitgliedern zu ermitteln. Für einige Vereine war das leider zu kurzfristig, was wir sehr bedauern. Zum Glück gibt es ja noch zwei weitere Förderperioden, in denen alle Vereine nochmal zum Zug kommen können.

Eine Besonderheit für das erste Jahr der Förderung war die Vorgabe, dass insgesamt ein Drittel der angefragten Bäume aus dem Sortiment alter und seltener Regionalsorten stammen sollte. Dafür hatte die Fachberatung Obst- und Gartenbau im Frühjahr Reisermaterial zur Baumschule Leibssle gebracht.

Mitte Oktober erhielten alle teilnehmenden Vereine die Zusage, dass sie die gewünschten Bäume anschaffen können. Insgesamt haben 8 Vereine knapp 270 Bäume bestellt.



**Infoveranstaltung „1000 Bäume für den Landkreis“
im Landratsamt Reutlingen.**

Dazu Wendelin Heilig vom OGV Münsingen: „Am 24.Oktober holten wir 58 , mit alten im Kreis bewährten Sorten veredelte Hochstämme bei der Baumschule Leibssle ab. Wenn auch viele Bäume nur mit 2 oder 3 Trieben ausgestattet waren, sind wir doch sehr dankbar über die umfangreiche Förderung der Bäume inklusive Pfahl, Dünger, Wühlmauskorb und Schutzhülse!“

Aufgrund der kurzen Vorbereitungszeit wurde das Kontingent von 333 Bäumen nicht voll ausgeschöpft. Was übrig bleibt, wird ins nächste Jahr übertragen, sodass den Vereinen in den kommenden beiden Jahren noch mehr als 700 Bäume zur Verfügung stehen! Der KÖV wird bei der Jahreshauptversammlung zu Beginn des neuen Jahres ein Zwischenfazit zum Projekt vorstellen und auch die Fristen für die zweite Förderrunde bekanntgeben. Damit sollten alle Vereine, die gerne teilnehmen wollen, genügend Vorlauf haben um unter Ihren Mitgliedern den Bedarf an Bäumen zu ermitteln.

Anfrage der Universität Tübingen

Zwischenzeitlich ist auch die Universität Tübingen auf das Projekt aufmerksam geworden und hat den Wunsch geäußert, gemeinsam mit dem KÖV ein sog. „Citizen Science“-Forschungsprojekt rund um die 1000 Bäume auf die Beine zu stellen. Hinter dem Begriff verbirgt sich die Idee, dass Wissenschaftler*innen der Uni nicht über andere forschen, sondern gemeinsam mit Menschen aus der Praxis ein Forschungsprojekt vorantreiben, das sich an den Wünschen und Bedürfnissen der Vereinsmitglieder und Wiesenbewirtschafter*innen orientiert.



Innovative Pyrolyseanlage auf dem Kastanienhof in Bodelshausen. In der Anlage werden Grünabfälle und Holzschnitt aus der Landschaftspflege bei hohen Temperaturen erhitzt. Das Material verbrennt dabei nicht, sondern verkohlt.

Die konkrete Idee ist, dass bei einem Teil der zu pflanzenden Bäume Pflanzkohle mit ins Pflanzloch gegeben wird. Diese Pflanzkohle stammt aus einem sog. „Reallabor“ der Universität wird vorher mit Mykorrhiza-Pilzen geimpft und mit Nährstoffen aufgeladen. Sie ist ein perfekter Speicher für Wasser und Nährstoffe. Vielleicht kann das Forschungsprojekt einen Nachweis erbringen, dass Bäume, die bei der Pflanzung Pflanzkohle erhalten, mit den zunehmenden klimatischen Extremen besser zurecht kommen. Damit würde das 1000-Bäume-Projekt auch noch einen wichtigen Beitrag zur Anpassung der Streuobstwiesen an die Klimakrise leisten.

Die genauen Inhalte des Forschungsprojekts stehen noch nicht fest, sondern werden mit allen Vereinen, die teilnehmen wollen, gemeinsam erarbeitet. Dafür wird es bei der KOV Jahreshauptversammlung einen Impulsvortrag von einer Person der Universität geben. Und am 15. April 2026 laden wir alle interessierten Vereine zu einem Auftakttreffen ein, bei dem wir die genauen Inhalte des Forschungsprojekts gemeinsam erarbeiten werden.

Das 1000-Bäume-Projekt ist unserer Meinung nach ein absolutes Pionierprojekt im Land, das verhältnismäßig unbürokratisch den Vereinen einen großen Mehrwert bietet. Unsere Hoffnung ist, dass es so erfolgreich wird, dass es auch in anderen Landkreisen zum Tragen kommt und irgendwann verstetigt wird.

Simon Walch



Vorstellung Simon Walch

Gehen wir es an – gemeinsam.

Auch wenn ich schon seit Februar für den Landkreis arbeite, will ich mich jetzt nochmal offiziell vorstellen.

Ich bin Simon Walch, der „neue“ Kollege von Thilo Tschersich in der Fachberatung für Obst- und Gartenbau im Landkreis Reutlingen zur Krankheitsvertretung für Gerd Reinhardt. Es ist mir eine große Freude und Ehre, im Einsatz zu sein für den Erhalt der Streuobstwiesen und zur Unterstützung der Bewirtschaftenden.

Kurz zu meinem Hintergrund: Ursprünglich hab ich mal was ganz anderes studiert, nämlich Globale Politische Ökonomie in Kassel. Aber auch da hab ich mich schon mit dem globalen Ernährungssystem und der Art, wie wir Lebensmittel anbauen, beschäftigt. Gegen Ende meines Studiums merkte ich, dass ich draußen und mit meinen Händen arbeiten will. Deshalb absolvierte ich eine Ausbildung im Gemüsebau, getragen vom Netzwerk Solidarische Landwirtschaft. In den Jahren danach habe ich in verschiedenen kleinbäuerlichen Vielfaltsgärtnereien gearbeitet und am Ende auch eine kleine SoLaWi-Gemüsegärtnerei in Göttingen mit aufgebaut. Das Prinzip SoLaWi (solidarische Landwirtschaft) ist mir seither sehr ans Herz gewachsen: Der Anbau

von Lebensmitteln, die Förderung von Biodiversität und der Erhalt unserer Biosphäre gehen uns alle an und sind eine Gemeinschaftsaufgabe.

Parallel dazu habe ich die zweijährige Fortbildung in Obstgehölzpflege über den Pomologenverein absolviert und mir im Anschluss eine kleine Selbstständigkeit im Obstbaumschnitt aufgebaut. Seither kann ich die Schönheit der schwäbischen Streuobstwiesen überhaupt erst richtig wahrnehmen. Diese wunderschöne, einzigartige Kulturlandschaft ist es wert, erhalten zu bleiben. Ich bin gebürtig aus Tübingen und sehr froh, dass ich mich nach der Rückkehr in die Heimat jetzt dieser Arbeit widmen darf.

Gleichzeitig steht der Streuobstbau vor gewaltigen Herausforderungen: die Bewirtschaftung ist schon lange unrentabel, es mangelt an Nachwuchs, und jetzt sitzt uns auch die Klimakrise im Nacken. Gleichzeitig erlebe ich aber auch, dass es ein wachsendes Interesse gibt diese Probleme anzugehen. In den vielen Veranstaltungen die wir von der Fachberatung über das Jahr hinweg durchgeführt oder begleitet haben, durfte ich viele von euch und Ihnen schon persönlich kennenlernen. Es freut und berührt mich jedes Mal mitzuerleben, wie viel Menschen sich für den Erhalt der Streuobstwiesen einsetzen und wie viel Engagement in vielen Vereinen zu finden ist. Dafür bin ich euch und Ihnen allen von Herzen dankbar. Es ist mir Motivation und Anspruch zugleich, dieses Engagement nach besten Kräften zu unterstützen.

Ich freue mich sehr auf die weitere Arbeit, und auf die zahlreichen Begegnungen mit euch und Ihnen! Wir haben viel zu tun. Gehen wir es an – gemeinsam.



Die Liebe zur Ermstler Knorpelkirsche

Roland Lieb bewahrt ein Stück regionale Identität.

Wenn Roland Lieb über Kirschen spricht, dann leuchten seine Augen. Der 1958 geborene Landschaftspfleger und Obstbauer aus Dettingen an der Erms ist mit den Bäumen groß geworden – und mit ihnen auch die Liebe zu einer ganz besonderen Sorte: der Ermstler Knorpelkirsche.

Schon in seiner Kindheit spielte der Kirschanbau eine prägende Rolle. Sein Großvater besaß zahlreiche Kirschwiesen. Damals war die Ernte noch harte Handarbeit, mühsam und zeitintensiv. „In meiner Kindheit war es eher ein Muss als ein Wollen, jedoch ist mit der Zeit die Liebe meiner Mutter zu den Kirschen auch auf mich übergegangen“, erinnert sich Lieb. Dadurch, dass diese bevorzugt an großkronigen Kirschbäumen wächst, wurden damals Leitern mit bis zu 36 Sprossen an die hochgewachsenen Bäume gestellt, manchmal sogar noch eine kleinere Leiter oben angebunden, um auch die letzten Früchte zu erreichen. Die Kirschen wurden jedoch nicht nur frisch gegessen, sondern auch eingekocht, zu Marmelade verarbeitet oder auf Märkten verkauft. Für die Region war der Kirschanbau ein wichtiger Bestandteil der Landwirtschaft und des sozialen Lebens.

Besonders ans Herz gewachsen ist Lieb die Ermstler Knorpelkirsche. Sie gilt als die charakteristische Sorte der Region. „Ich habe 15–17 verschiedene Kirschsorten, doch die Ermstler hat das beste Aroma“, sagt er überzeugt. Die Knorpelkirsche zeichnet sich durch ihre feste, knackige Konsistenz aus – daher der Name – und durch ihr intensives, ses Aroma, das Lieb als unvergleichlich beschreibt. Doch trotz ihrer tiefroten Farbe kommt die Kirsche leider nicht so gut bei der Kundschaft an. Kenner lieben sie, von Neukunden jedoch wird sie wegen ihrer geringeren Größe von nur 25 mm nur ungern gekauft. Was Roland Lieb sehr schade findet: „Ich kenne wenige Kirschen, die so vielfältig einsetzbar sind. Wegen ihres starken Aromas kann man alles mit ihr machen.“

Aufgrund ihrer historischen Bedeutung für den Streuobst-anbau und ihres besonderen Geschmack wurde die Ermstler Knorpelkirsche zur diesjährige Streuobstsorte des Jahres gekrönt. Bereits 2014 wurde sie als bisher einzige



Die Königin der Kirschen: Ein stattlicher Baum der Ermstaler Knorpelkirsche, einer alten, robusten und besonders aromatischen Sorte aus dem Schwäbischen Streuobstparadies.

Kirschsorte in die „Arche des Geschmacks“ von Slow Food Deutschland aufgenommen – ein Zeichen für ihren besonderen kulturellen und kulinarischen Wert. Dies geschah auf Anregung des damaligen Fachberaters Ulrich Schroevel.

Bis heute bewirtschaftet Lieb rund um Dettingen (Erms) Streuobstwiesen. „In Dettingen Erms habe ich ca. 7 Hektar Fläche und 60–70 % davon sind Kirschen“, erklärt er. Doch die Zeiten haben sich geändert. Während früher die größte Herausforderung die Organisation der Ernte war, sieht sich der Obstbau heute mit ganz neuen Problemen konfrontiert. Der Klimawandel bringt unberechenbare Wetterlagen mit sich: Spätfröste im Frühjahr können die Blüte zerstören, Hitzeperioden im Sommer lassen die Früchte schneller reifen und erschweren die Pflege. Hinzu kommt die Kirschessigfliege, die sich in den letzten Jahren massiv verbreitet hat und die Früchte von innen zerstört.

Trotz dieser Herausforderungen bleibt die Ermstaler Knorpelkirsche ein Symbol der Beständigkeit. Ihre Robustheit gegenüber Frost und ihre Platzfestigkeit sind weitere Vorteile, doch die Pflege bleibt anspruchsvoll. Ungeachtet ihrer eher geringen Bekanntheit auf dem Markt wird sie wieder in Baumschulen angeboten. Damit erlebt die

Ermstaler eine kleine Renaissance: Junge Bäume werden neu gepflanzt, und die Sorte findet zurück in die Gärten und Wiesen der Region.

Roland Lieb sieht darin eine Chance. Für ihn ist die Ermstaler Knorpelkirsche nicht nur eine Frucht, sondern ein Stück Identität des Ermstals. Sie verbindet Vergangenheit und Gegenwart, Kindheitserinnerungen und heutige Verantwortung.

Jessica Krieger

Eine ausführliche Beschreibung der Ermstaler Knorpelkirsche finden Sie auf der Rückseite dieses Hefts.

ERMSTÄLER KIRSCHEN-CHUTNEY

von Roland Lieb

1000g Ermstaler Knorpelkirsche

600 ml Apfelsaft

600 g Rohrzucker

2 EL zerdrückte Koriandersamen

4 EL Ingwerwürfelchen

1 getrocknete Chilischote

½ Chilischote, aufgeschnitten

entkernt und die Hälften klein gewürfelt,

200 ml Apfelessig mit einer Prise Zucker vermischt

Saft von 2 Zitronen.

Die 600 g Rohrzucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Gewürze zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Die entsteinten und grob pürierten Kirschen zusammen mit dem Apfelessig bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem Saft der Zitronen abrunden.

Das fertige Chutney sofort heiß in kleine Marmeladengläser (50 ml, 100 ml) abfüllen, verschließen und abkühlen lassen. Sollte kühl und dunkel gelagert werden.

MHD: Ungeöffnet mindestens 1 Jahr haltbar.

Das Kirsch-Chutney passt hervorragend zu Wildgerichten, Ziegenkäse, auch weiteren würzigen Frischkäsesorten, und zum Verfeinern von Saucen.

Neues vom Förderverein Eduard-Lucas-Haus Reutlingen e.V. – Mitstreiter gesucht

Das wertvolle Erbe von Dr. Eduard Lucas, die Pomologie in Reutlingen, wird weitergetragen

„Aus etwas Kleinem darf Wertvolles erwachsen“, dies wurde auf der Reutlinger Pomologie bereits vor über 150 Jahren schon einmal Wirklichkeit, denn damals wurde die Lehranstalt für Gartenbau, Obstbau und Pomologie von Dr. Eduard Lucas gegründet.

Mit dem Ziel, das Wohnhaus mit seinen zwei Kellergeschossen und zwei Obergeschossen wieder für die Biodiversität, die Bewusstseinsbildung für die Natur für die nachfolgenden Generationen und ganz besonders für den Erhalt des Erbes unserer wertvollen Kulturlandschaft mit den zahlreichen und wertvollen Streuobstwiesen zu reaktiven und zugänglich zu machen, ist der neue Förderverein aktiv und fleißig für das Vereinsziel zu werben.

Fast im monatlichen Takt hatte der Verein im letzten Jahr aktiv für das Erbe und Vermächtnis des berühmten Reutlinger Pomologen getrommelt. Nach der Vertragsunterzeichnung zur Überlassung des Wohnhauses an sehr zentraler Stelle direkt an der Altstadt und einen Katzensprung vom Tübinger Tor entfernt, geht es Schlag auf Schlag. In regelmäßigen Abständen werden im Haus bereits Streuobststammtische organisiert. Am 5. Mai dieses Jahres konnte der Verein gegründet werden und gleich fast hundert Mitglieder begrüßt werden. Als besondere öffentlichkeitswirksame Veranstaltung kam noch bei bestem Pflanzwetter die wiederentdeckte Lucas Frühzwetschge im Beisein des Reutlinger Oberbürgermeisters Thomas Keck in die Pomologie zurück.

Beim zweiten Lucasfest ist diese Partnerschaft mit dem Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine im Landkreis Reutlingen e.V. ebenfalls hervorragend gelungen.

Nach letztjährigem Erfolg und Auftakt zur Vereinsgründung des Fördervereins Eduard-Lucas-Haus Reutlingen fand im Juli letzten Jahres die zweite Auflage des Lucas-Festes auf



5000 Euro für den Förderverein-Eduard-Lucas-Haus: Karl-Heinz Walter (Bürgerstiftung Reutlingen) übergibt den Scheck an Ulrich Schroefel (1. Vorsitzenden des Fördervereins Eduard-Lucas-Haus, links im Bild).

der Pomologie in Reutlingen statt. Es standen alte Kirscharten und sonstiges Steinobst aus den Streuobstwiesen in der Region im Mittelpunkt des Tages.

Neben einem Streuobstmarkt gab es Aktivitäten rund um das Thema Streuobst für Klein und Groß, sowie einige kulturelle Highlights. Ganz besonders freuten sich die Organisatoren um Verbandsvorsitzenden Ralf Michael Röckel und Fördervereinsvorsitzenden Ulrich Schroefel über Gäste aus dem ganzen Ländle und den angrenzenden Regionen. Als besonderen Höhepunkt vom Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten e.V. wurde im Rahmen des Festes die Eduard-Lucas-Medaille 2025 an Erwin Holzer verliehen. Die Manufaktur Jörg Geiger GmbH und August Kottmann, Gasthof-Restaurant Hirsch - Bad Ditzgenbach-Gosbach, sorgten für das kulinarische Ambiente.

Es gaben sich bekannte Streuobstfachleute aus der ganzen Region die Klinke in die Hand.

Die Gäste unter Ihnen Staatssekretärin Sabine Kurtz, starteten nach dem Festakt mit einem Rundgang durch den Streuobst-Markt mit seinen 35 Stationen. Die Aussteller präsentierten ihre Angebote aus dem Streuobst und hatten Bäume, Werkzeuge, Fässer, Leitern, Seccos Marmeladen und sonst so allerhand mit im Angebot, was rund um die Streu-



Gemeinsames Pflanzen der lang verschollenen Lucas-Frühzwetschge mit Oberbürgermeister Thomas Keck (4. v. l.).

obstwiese benötigt wird und produziert werden kann.

Dazwischen gab es viele Haltestationen, die zur Begegnung, zum Austausch und zum Fachsimpeln einluden.

Besonders die Familien hatte ihre Freude während des Festes, denn bei der „Kirschen Olympiade“ wurden nicht nur Kirschkerne weitgespuckt, sondern auch Obststeine erkannt, mit dem Rollblitz möglichst viel und schnell Obst eingeworfen, oder Kirschkerensäckchen auf Dosen geworfen.

Das Eduard-Lucas-Haus war an diesem Tage geöffnet. Man konnte an Führungen teilnehmen. Eine Kunstaussstellung zeigte die Vielfalt von Bäumen und das Leben der Bäume. Der Rangendinger Künstler Josef Haug hatte Aquarelle für die Ausstellung bereitgestellt.

Zahlreiche Kirschen und Pflaumen wurden in einer besonderen Obstausstellung präsentiert und die Pomologin Dr. Annette Braun-Lüllemann konnte so manche Pflaumen und Kirschen bestimmen. Sie arbeitet zurzeit an einem Projekt des MLR zur Erfassung alter Pflaumensorten in Baden Württemberg.

Es fanden außerdem 4 Streuobststammtischtermine, mehrere Fachvorträge, Sitzungen und Besprechungen sowie kleine Feste statt.



Der Tag des offenen Denkmals am 14. September und die Sortenbestimmung am 04. und 05. Oktober waren besonders schöne Veranstaltungen 2025.

Wer gerne dazu beitragen möchte, dass das Eduard-Lucas-Haus im Sinne des Erbauers wieder zum Leben erweckt wird und den Mitgliedern der Obst- und Gartenbauvereine als Anlaufstelle zur Verfügung steht, darf sich gerne mit Ideen einbringen, sich als Fördermitglied betätigen oder einen kleinen Spendenbeitrag überwiesen.

*Gabriele Armbruster, Ulrich Schroefel
und Ralf Michael Röckel*

VORANKÜNDIGUNG

20.09.2026

3. Lucasfest mit großem Streuobstmarkt, für Fachpublikum und Genießer, für Neugierige, mit Verleihung der Lucas Medaille, 10 bis 19:00 Uhr, Reutlingen, Pomologie

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Internet: www.kov-reutlingen.de.

Instagram: [@eduard_lucas_reutlingen](https://www.instagram.com/eduard_lucas_reutlingen)

Oder direkt bei den Verantwortlichen:

Medienbeauftragte

Gabriele Armbruster, Walddorfhäslach

Mobil: 0170 2226069

E-Mail: gabriele.armbruster@web.de

KOV Landkreis Reutlingen e.V.

Vorsitzender

Ralf Michael Röckel, Walddorfhäslach

Telefon: 07127 22012

E-Mail: ralf.m.roeckel@gmx.de

Förderverein Erhalt Lucas-Haus

Vorsitzender

Ulrich Schroefel, Reutlingen

Telefon: 07121 24480

E-Mail: ulrich.schroefel@gmx.de



Die Kirschengemeinde im Ermstal pflanzte über 500 Bäume

Liebe Freunde des Obst- und Gartenbaus,

Der OGV-Dettingen/Erms ist der Verein mit den meisten Mitgliedern im Kreis. Damit dies so bleibt haben wir stets ein offenes Ohr für unsere Mitglieder und bieten jeder Altersklasse sozusagen ein „Schmankerl“ an. Dies wird auch dieses Jahr wieder der Fall sein. Wichtig ist es, den Kontakt zu Interessierten und Mitgliedern aufzubauen und zu pflegen.

Lassen Sie mich mit einem Jahresrückblick beginnen. Das zurückliegende Jahr 2025 kann man für das Ermstal als gutes Jahr, nach zwei Jahren mit gravierenden Ernteaussfällen, bezeichnen. Wir hatten zwar auch 2025 Wetterereignisse wie Frost und Hagel, aber die negativen Auswirkungen haben sich in Grenzen gehalten.

Letztes Jahr haben wir wieder unsere „Große Pflanzaktion“ durchgeführt. Diese findet im zweijährigen Rhythmus statt. Unsere Sortenliste umfasst derzeit 259 verschiedene Sorten, ob Apfel, Birne, Kirsche, Pflaume, Zwetschge, Mirabelle oder Pfirsich. 93 Besteller haben in Summe 480 Bäume bestellt. Diese Resonanz ist auch dem Baumpreis geschuldet. So bekommen wir Mengenrabatt bei der Baumschule und die Gemeinde gibt uns ebenfalls einen Zuschuss, die Dettinger Streuobstförderung. Der Umbau und Erhalt der Dettinger Streuobstwiesen ist damit gewährleistet. Der Umbau geht weg vom Hochstamm hin zum Halbstamm oder sogar Spindelbaum. Denn die Grasnutzung die auf der Streuobstwiese 1.0 noch wichtig war ist auf der Streuobstwiese 2.0 nur noch Nebensache. Ferner setzt der Ertrag der kleineren Bäume früher ein. Nur wer einen großen Traktor hat wird weiterhin beim Hochstamm bleiben. Weitere Informationen zu den Sorten findet man auf der Homepage des OGVs.

An dem 1000-Bäume-Programm, das vom KOV bei der Landesregierung beantragt wurde, haben wir unser Kontingent von 43 Bäumen voll ausnutzen können. Dies war der Tatsache geschuldet, dass wir bereits seit Jahresbeginn Bestellungen vorliegen hatten. Der LEV-Reutlingen hatte seine bereits zugesagten Förderbedingungen gekürzt, und so konnten wir unsere Walnussbäume über dieses Programm



Auf dem Weg zur Pflanzenschutzunterweisung in Dettingen/Erms

fördern lassen. Neun verschiedene Walnussorten wurden bestellt. Diese werden natürlich als Hochstämme gezogen, denn dadurch ist die Basis für eine spätere Wertholznutzung gewährleistet.

Unser Jahresprogramm 2026, das auch von unserer Homepage im Pdf-Format heruntergeladen werden kann, bietet vom Rübengeist für Kinder, Schnittkurs für aktive Frauen, Pflanzenanzucht für den Garten, Pflanzentausch, Pflanzenschutz, Sense Dengeln, Kirschenhock und Herbstumgang sowie OGV-Kino doch einiges an.

Lernen Sie den OGV-Dettingen bei einer seiner vielfältigen Aktivitäten kennen. Unsere Veranstaltungen, die wir bisher und auch zukünftig kostenlos anbieten werden, sind immer informativ. Mein Dank gilt allen Referenten und Helfern, welche letztes Jahr zum Gelingen beigetragen haben und 2026 wieder aktiv mitgestalten werden. Ich freue mich immer, wenn auch neue Gesichter an unseren Veranstaltungen teilnehmen.

*Mit herzlichsten Grüßen,
Ihr Roland Heinkel*

KONTAKT

OGV Dettingen/Erms
Sulzweg 18
72581 Dettingen/Erms

Roland Heinkel
info@ogv-dettingen-erms.de
www.ogv-dettingen-erms.de

Lehrpfade, Lehrgärten und Schaugärten im Landkreis Reutlingen laden zum Besuch ein

Altenburg – Musterstreuobstwiese mit verschiedenen Obstarten (beschildert)

Auingen – Musterstreuobstwiese mit Apfel, Birne und Zwetschge

Bad Urach – Lehrgarten mit verschiedenen Obstarten, Kräutern und Gemüse

Dettingen – Kirschenweg (2,3 km Länge) mit 13 beschilderten Stationen, Kirschenheimat mit 42 beschilderten Süßkirschensorten

Grabenstetten – Streuobstlehrpfad zum Thema Streuobst

Großengstingen – Gemeinschaftsobstanlage

Lichtenstein – Lehrgarten mit verschiedenen Obstarten, Nussbaumweg, Länge 2,5 km: 5 Sorten Haselnuss, 16 Sorten Walnuss, www.nussbaumweg.de

Metzingen – Obstlehrpfad mit Stationen entlang der „Nordtangente“ – Lehrgarten mit verschiedenen Obstarten und -formen, Beeren und Gemüse, sowie mit Schulungsraum, Im Frauengrund 11 (nahe Ferientagheim)

Metzingen-Glems – Obstbaumuseum
geöffnet von April-Oktober, Sonntag nachmittags,
mit Führungen auf Anfrage
Ansprechpartner: Willy Müller, Tel.: 07123 21270
Birnenweg (von 2 bis 5 km Länge) mit ca. 20 Stationen

Ohmenhausen – Lehrgarten mit verschiedenen Obstarten und -formen

Pfullingen – Gehölzlehrpfad
mit (ca. 3 km Länge) 7 Stationen

Pliezhausen – „Obstsortenmuseum“ mit 80 Apfelsorten und 40 Birnensorten (beschildert)

Riederich – Musterstreuobstwiese mit Brennobstsortiment, Wildobst und Mostobst (beschildert)

Reutlingen – Mustergarten mit Obst, Beeren und Gemüse für eine 4-köpfige Familie auf dem Gelände der Pomologie, neu gestaltet seit 2013

Walddorfhäslach – Feuerbrandfeldversuch mit rund 240 beschilderten Apfel- und Birnbäumen

Veranstaltungen des KOV und der Fachvereinigung-Obstbau (FV-0)

Samstag, 24. Januar, *KOV*
Winterschnittkurs
10–14 Uhr, Obstbauverein Bernloch

Dienstag, 10. Februar, *KOV*
Weinsberger Obstbautag

Mittwoch, 18. Februar, *KOV*
Vorstandssitzung
19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Mittwoch, 25. Februar, *Förderverein Eduard-Lucas-Haus*
Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel
19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Donnerstag, 26. Februar, *FV-0 und KOV*
Jahreshauptversammlung FV-0
mit Impulsvorträgen zu Themen: Mistelbekämpfung,
Pflanzenkohle und zur Verfügbarkeit von Unterlagen-
Pflanzmaterial aus einem Forschungsprojekt zur
Förderung des Streuobstbaus.
19 Uhr, Ort wird noch bekanntgegeben

Freitag, 27. Februar, *KOV*
Pflanzung LOGL-Streuobstsorte des Jahres
Vortrag von Elmar Rebmann „Ausblicke auf die
Gartenschau 2027 in Bad Urach“
14:30 Uhr, Dettingen Erms

Freitag, 27. März, *KOV*
Jahreshauptversammlung des KOV
Vortrag von Elmar Rebmann „Gartenschau 2027 –
was hat sich getan“ und Vorstellung Citizen Science
Forschung beim 1000 Bäume Projekt (Uni Tübingen)
19 Uhr, Haus des Gastes, bei den Thermen 4, Bad Urach

Mittwoch, 15. April, *FV-0 und KOV*
LOGL Obst- und Gartentag
9-16 Uhr, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für
Wein- und Obstbau in Weinsberg

Sonntag, 19. April, *FV-0 und KOV*
**Traditioneller Blütenrundgang
von KOV und FV-Obstbau**
10 Uhr, Ort wird noch bekannt gegeben

Freitag, 24. April, *KOV/Lkr. Reutlingen*
Kreisweite Mostprämierung
Mostprobe und -prämierung mit traditionellem Vesper,
Moderation Simon Walch (Kreisfachberater RT)
18 Uhr, Obstbaumuseum Glems

Freitag, 24. April – Sonntag 4. Oktober
Landesgartenschau in Ellwangen an der Jagst

Mittwoch, 6. Mai, KOV
Vorstandssitzung
 19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Mittwoch, 20. Mai, *Förderverein Eduard-Lucas-Haus*
Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel
 19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Montag, 8. Juni, *FV-O und KOV*
Fahrt ins Badische zum Thema Steinobst
 Besuch von unterschiedlich arbeitenden Betrieben mit Anbau von Steinobst unter Berücksichtigung des Themenkomplexes Pflanzenschutz, von Sortenauswahl und Erntefenster-Entwicklungen im Rahmen des Klimawandels.

Im Juli, *FV-O und KOV*
Halbtagesfahrt nach Nordhausen bei Heilbronn zum „Obstweinberg“
 angelegt im Rahmen von „Klimaresiliente Bewirtschaftungssysteme und Erprobung alternativer Baumarten im Streuobst“ mit 150 Bäumen: Aprikosen, Pfirsiche, Kakis, Feigen, Quitten, aber auch Mandeln, Maulbeeren, Pawpaw, Mirabellen, Pflaumen, Pekannüsse und Trüffel-Haselnüsse

Mittwoch, 8. Juli, KOV
Vorstandssitzung
 19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Sonntag, 13. September, *Förderverein Eduard-Lucas-Haus*
Tag des offenen Denkmals
 Besichtigung Eduard Lucas-Haus, mit Kaffee und Kuchen
 10 bis 16 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Sonntag, 20. September, *KOV und FV Eduard-Lucas-Haus*
3. Lucasfest mit großem Streuobstmarkt
 für Fachpublikum und Genießer, für Neugierige, mit Verleihung der Lucas-Medaille,
 10–19 Uhr, Reutlingen, Pomologie

Sonntag, 27. September, KOV
Traditioneller Herbstrundgang
 10 Uhr, Ort wird noch bekannt gegeben

Mittwoch, 30. September, *FV Eduard-Lucas-Haus*
Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel
 19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Mittwoch, 21. Oktober, KOV
Vorstandssitzung
 19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Samstag, 24. und Sonntag 25. Oktober, *FV-0 und KOV*
Sortenbestimmung und Sortenausstellung
 im Obstbaumuseum Glems
 Uhrzeit wird noch bekannt gegeben

Samstag, 7. November, *FV-0*
Schnitt-Tag Bad Urach
 gemeinsamer Auftakt zur Schnitt-Saison, bitte nach
 Möglichkeit Leiter und Schnittwerkzeug mitbringen.
 9 bis 14 Uhr, Vereinsgelände des OGV-Bad Urach

Mittwoch, 18. November, *FV Eduard-Lucas-Haus*
Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel
 19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Im Jahresverlauf anvisiert: „Mitglieder der Fachver-
 einigung Obstbau laden ein: zeig uns was und zeig uns
 wie Du gärtnerst“.

Wir möchten gerne Mitglieder der Fachvereinigung
 Obstbau besuchen kommen, die sich gerne einem be-
 stimmten Thema widmen und Erfahrungen teilen kön-
 nen und wollen. Die Besuche werden wir ausstatten
 mit Getränken, für den gemeinsamen Austausch fällt
 für die Mitglieder also kein Bewirtungsaufwand an.



**GESAMTES
 SORTIMENT
 ONLINE
 BESTELLEN!**

Seit 6 Generationen
 ist der Handel mit **Samen**
 und **Blumenzwiebeln**
 unsere Welt.

Samen-Fetzer
 AN IHRER SEITE. SEIT 1865.



Lichtensteinstr. 74, 72770 RT-Gönningen
 Tel. 07072 600 490 0, info@samens-fetzer.de

Veranstaltungen unserer Vereine im Jahresverlauf

Januar



Freitag, 9. Januar, *OGV Reutlingen e.V.*

Muscheln

Bewirtung: Essen und Trinken

18 Uhr, Gasthof „Südbahnhof“, Pfullingen



Samstag, 10. Januar, *OGV Rübgarten*

Basis-Obstbaum-Schnittkurs für Anfänger, Teil 1

mit Dr. Florian Wagner, Fachwart, LOGL gepr.

Obstbaumpfleger, nur mit Anmeldung unter:

florian.wagner@landschaftskonzept.de

8 bis 12 Uhr, Rübgarten



Samstag, 10. Januar, *OGV-Dettingen/Erms*

Schnittunterweisung

Erhaltungsschnitt an älteren Kernobstgehölzen
und Jungbäumen

13:30 Uhr, Dettingen/Erms, am Ende der Burgstraße



Samstag, 17. Januar, *OGV Rübgarten*

Basis-Obstbaum-Schnittkurs für Anfänger, Teil 2

mit Dr. Florian Wagner, Fachwart, LOGL gepr.

Obstbaumpfleger, nur mit Anmeldung siehe 10.01.

9 bis 12 Uhr, Rübgarten



Mittwoch, 21. Januar, *OGV Walddorfhäslach*

Schnittkurs

Erhaltung und Auslichtungsschnitt mit Jugendgruppe

13:30 Uhr



Freitag, 23. Januar, *Obst-und Gartenbauverein Hülben*

Jahreshauptversammlung

mit Neuwahlen

19:30 Uhr, Hülben, Germania, Neuffenerstraße 13



Samstag, 24. Januar, *Obstbauverein Bernloch*

Winterschnitt mit Helmut Ritter

Nichtvereinsmitglieder sind herzlich eingeladen,

Spende wird erbeten. Im Anschluss wird je nach

Wetterlage noch gegrillt und das Gelernte vertieft.

10 bis 14 Uhr, Obstanlage Neuwiesen,

bei Hohenstein, Bernloch



Samstag, 24. Januar, *OGV Bad Urach*

Obstbaumschnittkurs

mit Reiner Wahl, auch für nicht OGV-Mitglieder
13:30 Uhr, Lehr und Schaugarten am unteren
Galgenberg



Samstag, 24. Januar, *OGV Metzingen*

Schnittkurs an Ertragsbäumen

Johannes Jugel führt den Schnittkurs an älteren
Ertragsbäumen im und um das OGV Gelände durch.
Keine Anmeldung notwendig, um eine kleine Spende
wird gebeten
13:30 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 24. Januar, *OGV Walddorfhäslach*

Winterevent

kleine Wanderung mit anschließendem Grillen,
mit Jugendgruppe „Schönbuchfalken“
14 Uhr, separate Einladung erfolgt

Februar



Freitag, 6. Februar, *OGV Dettingen/Erms*

Jahreshauptversammlung

Anna Wagner, Fachvortrag: „Gesunde Pflanzen sind die
beste Vorbeugung“
19:30 Uhr, Zillenhart-Saal im Bürgerhaus



Freitag, 6. Februar, *OGV Ohmenhausen*

Jahreshauptversammlung

Referent/in wird noch bekannt gegeben,
Rückblick auf das vergangene Obstjahr
17:30 Uhr, Parkgaststätte Ohmenhausen



Samstag, 7. Februar, *OGV Metzingen e.V.*

Schnittkurs an Anlagen-/Spalierbäumen

Baumfachwart Detlef Schollmeier führt den
Schnittkurs in der Obstbaumanlage des OGV-
Schaugartens durch. Keine Anmeldung notwendig, um
eine kleine Spende wird gebeten
13:30 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 14. Februar, *OGV Mittelstadt*

Beeren-Schnittkurs

Jörg Beck, „Spezialist für Beerenobst“ aus Dettingen,
10 Uhr, weitere Infos auf www.ogv-mittelstadt.de



Mittwoch, 18. Februar, *KOV*

Vorstandssitzung

19 Uhr, Eduard-Lucas-Haus, Reutlingen



Freitag, 20. Februar, *OGV Lichtenstein*

OGV-Insider-Wissen

„Die Arbeit im Hochbeet beginnt“
mit Dipl.-Agrar Ing. Anastasia Wagner
19 Uhr, Bahnhof Honau



Samstag, 21. Februar, *OGV Reutlingen e.V.*

Schnittkurs Beerengehölze

mit Fachwart Jürgen Wolf
13:30 Uhr, Vereinshütte Pomologie OGV-RT
Ausweichtermin bei Schlechtwetter: 28.02., 13:30 Uhr



Samstag, 21. Februar, *OGV Bad Urach*

Schnittkurs Beerenobst

mit Jörg Beck, auch für nicht OGV-Mitglieder
10 Uhr, Lehr- und Schaugarten am unteren Galgenberg



Samstag, 21. Februar, *OGV Dettingen/Erms*

Schnittkurs für Frauen

Erziehungs- und Erhaltungsschnitt an Kernobstgehölzen
13:30 Uhr, Weitere Infos unter
www.ogv-dettingen-erms.de



Samstag, 21. Februar, *OGV Metzingen e.V.*

Schnittkurs für Frauen

mit Ellen Kühfuß und Sabine Schnizler (Baumfachwarte).
Frauen lernen den Baumschnitt von Frau zu Frau.
Mit anschließendem Gedankenaustausch bei Kaffee
und Kuchen, keine Anmeldung notwendig, um eine
kleine Spende wird gebeten.
14 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 21. Februar, *OGV Ohmenhausen*

Winterschnittkurs

mit den Baumwarten des OGV, die Teilnahme ist
kostenlos, Spenden werden gerne entgegen genommen
14 Uhr, Lehrgarten des OGV Ohmenhausen



Samstag, 21. Februar *OGV Lichtenstein*

Auslichten von Altbäumen

mit Fachwart Rolf Goller
14 Uhr, Gemeindegrundstück im Zellertal,
200m nach Ortsschild rechts



Samstag, 21. Februar, *OGV Walddorfhäslach*

Schnittkurs Erhaltungs- und Auslichtungsschnitt

13:30 Uhr, Gewinn Hecken, Ortsausgang Häslach
Richtung Schlaitdorf, rechte Seite



Samstag, 21. Februar, *OGV Reutlingen-Altenburg*

Mitgliederversammlung

Falltorstraße 13, Reutlingen, Sportgaststätte RT-Altenburg



Mittwoch, 25. Februar, *FV Eduard-Lucas-Haus*

Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel

19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus



Donnerstag, 26. Februar, *OGV Reutlingen e.V.*

Jahreshauptversammlung

18:30 Uhr, Gasthof „Südbahnhof“, Pfullingen



Donnerstag, 26. Februar, *FV-O und KOV*

Jahreshauptversammlung F-VO

mit Impulsvorträgen zu Themen: Mistelbekämpfung, Pflanzenkohle und zur Verfügbarkeit von Unterlagen-Pflanzmaterial aus einem Forschungsprojekt zur Förderung des Streuobstbaus.

19 Uhr, Ort wird noch bekannt gegeben



Freitag, 27. Februar, *KOV*

Pflanzung LOGL-Streuobstsorte des Jahres

Vortrag von Elmar Rebmann „Ausblicke auf die Gartenschau 2027 in Bad Urach“

14:30 Uhr, Dettingen Erms



Gebr. **Dürr** GmbH
Bau- und Landmaschinen

Verkauf - Service - Reparatur



Größte Auswahl an modernen Garten-, Motor- und Akkugeräten in der Region

Ihre Vorteile: | **Stihl** Service seit über 35 Jahren
Kärcher Service Partner | **Service** ist unsere Stärke

Mit weniger sollten Sie sich nicht zufrieden geben.

Rasenmäher
Vertikutierer
Rasentraktoren
Balkenmäher
Motorsensen
Motorsägen
Heckenscheren
Hochdruckreiniger
Kehrmaschinen
Laubsauger
Motorhacken
Häcksler
Stromerzeuger
Holzspalter
u.v.m.

Gebrüder Dürr GmbH · Nonnengasse 40 · 72141 Walddorfhäslach
Telefon 07127 33570 · info@duerr-landtechnik.de



Freitag, 27. Februar, *OGV Münsingen*

Schnittkurs mit Werkzeugkunde

mit Wendelin Heilig, der Kurs findet nur bei trockener Witterung statt

15 Uhr, Kreislandwirtschaftsamt Münsingen, Schillerstraße 40



Samstag, 28. Februar, *OGV Hülben*

Obstausgabe Frühjahr

10 bis 10:30 Uhr, Hülben, Johannesstraße 2



Samstag, 28. Februar, *OGV Metzingen e.V.*

Filzen unter fachkundiger Anleitung

Zur Auswahl stehen: Sitzkissen, Filzblüten oder Windlicht, Unkostenbeitrag 35,00 €, Getränke vom OGV; Anmeldung bis 21.02.2026

per mail an: margarete.kuntz@t-online.de

14 bis 17 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 28. Februar, *OGV Metzingen e.V.*

Schnittkurs an Altbäumen

Roland Lieb (Baumfachwart) zeigt an den alten Bäumen im Kelterngarten in Neuhausen den richtigen Erhaltungs-, bzw. Verjüngungsschnitt, keine Anmeldung notwendig; um eine kleine Spende wird gebeten

15 Uhr, Kelterngarten bei der äußeren Kelter in Metzingen-Neuhausen



Samstag, 28. Februar, *OGV-Pfullingen e.V.*

Schnittunterweisung

Schnittunterweisung an Obstbäumen für Jedermann in Theorie und Praxis.

14 Uhr, Wanderparkplatz an der Auffahrt zur Wanne in Pfullingen

März



Im März, *OGV Münsingen*

Schnittkurs mit Werkzeugkunde

Wendelin Heilig, nur bei trockener Witterung, Terminbekanntgabe über die Presse

10 Uhr, Kreislandwirtschaftsamt Münsingen, Schillerstraße 40, ohne Anmeldung, kostenfrei



Freitag, 6. März, *OGV Bad Urach*

Jahreshauptversammlung des OGV Bad Urach

Referent wird in der Tageszeitung bekannt gegeben, auch Nichtmitglieder sind herzlich willkommen

19 Uhr, Hotel Graf Eberhard in Bad Urach



Freitag, 6. März, *OGV Engstingen*

Mostprobe

weitere Infos auf der Homepage www.ogv-engstingen.de
19:30 Uhr, Narrenstube Großengstingen



Freitag, 6. März, *OGV Pfullingen e.V.*

Jahreshauptversammlung

19 Uhr, Vereinsheim der Kaninchenzüchter, Pfullingen



Samstag, 7. März, *OGV Sickenhausen*

Obstbaumschnittkurs (Hochstamm)

Referent: Rolf Goller, Beschreibung:
Obstbaumschnittkurs an Hochstämmen (Jungbäume
und Altbestand),
13 Uhr, Treffpunkt: Am Gassenbrunnen 19, Reutlingen



Samstag, 7. März, *OGV und Trachtenverein Ohmenhausen*

Theatergruppe Schwobastroich

18 Uhr, Einlass, Turn- und Festhalle Ohmenhausen
zum Nachschauen: <https://schwobastroich.de>



Samstag, 7. März, *OGV Walddorfhäslach*

Jahreshauptversammlung

19 Uhr, Wirtshaus am Wasserturm, kostenlos



Sonntag, 8. März, *OGV Reutlingen e.V.*

Seniorenachmittag

Obst- und Gartenbauverein Reutlingen e.V., Bewirtung
mit Kaffee und Kuchen
14:30 Uhr, Restaurant „Alter Bahnhof“, Pfullingen



Mittwoch, 11. März, *OGV Dettingen/Erms*

Pflanzenschutzunterweisung

Rindenkrankheiten an Obstgehölzen
17:30 Uhr, Brücke B28, Vogelsang Straße



Freitag, 13. März, *OGV Dettingen/Erms*

Gemüse- und Pflanzenanzucht im Gewächshaus und Frühbeet

15:30 Uhr, OGV Schuppen Buchhalde



Freitag, 13. März, *OGV Metzingen e.V.*

Schnittkurs an Bestandsbäumen

Detlef Schollmeier (Baumfachwart) zeigt
Baumschnitttechniken an den Bestandsbäumen auf
den Streuobstwiesen in Glems. Eine Kooperation
mit dem Obstbaumuseum Glems. Keine Anmeldung
notwendig; um eine kleine Spende wird gebeten
15 Uhr, Sportgelände Braike, Metzingen-Glems



Samstag, 14. März, *OGV Hülben*

Schnittunterweisung im Erhaltungsschnitt

mit Fachwart Matthias Tammer, Ausweichtermin bei schlechtem Wetter: Samstag, 21. März

9 bis 11 Uhr, Hülben, Privatgrundstück der Familie Buck, Schulstraße



Samstag, 14. März, *OGV Dettingen/Erms*

Kirschenschnittkurs

von der Sauerkirsche bis zur Weilheimer Süßkirsche

13:30 Uhr, Kirschenanlage Lieb, Anfahrt über Sulzweg/Habichtweg.



Samstag, 14. März, *OGV Mittelstadt*

Obstbaum-Schnittkurs

mit Fachwart Rolf Goller vom OGV Lichtenstein

10 Uhr, Ort wird auf der Homepage bekannt gegeben, Näheres wird noch mitgeteilt



Samstag, 14. März, *OGV Walddorfhäslach*

Schnittkurs Beeren und Sträucher

13:30 Uhr, Hausgarten Sophie Bauer, Brühlstraße 19, kostenlos



Freitag, 20. März, *OGV Metzingen e.V. in Kooperation mit dem Landwirtschaftsamt Münsingen*

Sachkundenachweis Wein und Obstbau

Herr Schrade vom Landwirtschaftsamt Münsingen

führt den Sachkundenachweis in Wein- und Obstbau

durch, mit Ausgabe des Nachweisscheines. Bewirtung mit Kaffee und Kaltgetränken

13 bis 17 Uhr, ehemaliges Feuerwehrhaus, Rebenstraße 3, Metzingen-Neuhausen



Freitag, 20. März *OGV Dettingen*

Streuobstsorte des Jahres 2026

die Ermstaler Knorpelkirsche aus unserer Heimat

steht 2026 landesweit im Mittelpunkt. Roland Lieb,

Kirschenexperte aus Dettingen hält einen Vortrag über die Bedeutung der Süßkirsche in den Streuobstwiesen

unserer Region (Streuobstparadies, Biosphärengebiet Schwäbische Alb)

19 Uhr, Ort wird noch bekannt gegeben



Samstag, 21. März, *OGV Lichtenstein*

Kronenpflege von Altbäumen und Spalierobst

„von Frauen für Frauen“ und „von Männern für Männer“

9:30 bis 12 Uhr, OGV-Grundstück im Dorsach, im Brett 10



Samstag, 21. März, *OGV Sickenhausen*

Jahreshauptversammlung

19 Uhr, Kulturkneipe Löwen,
Eichgartenstraße 27, Reutlingen



Samstag, 21. März, *OGV Walddorfhäslach*

Blumenerde Ausgabe

an Vereinsmitglieder, kostenlos
13:30 Uhr, Scheune Gottlob Schaal im Herdweg



Samstag, 21. März, *OGV Walddorfhäslach*

Frühjahrssevent

mit der Jugendgruppe „Schönbuchfalken“
14 Uhr, kostenlos



**Wir heißen Sie herzlich Willkommen
in unserem Pflanzenparadies**

**Wir stehen für große Auswahl
und beste Qualität**

Für Garten und Landschaft bieten wir Ihnen ein breites und bewährtes Sortiment an: Rosen, Rhododendren und Azaleen Zier- und Blütensträucher, Haus und Obstbäume, Gemüsepflanzen, Bodendecker Heckenpflanzen, Stauden, Grabpflanzen, Beerensträucher bis hin zur Forstpflanze für Ihren Wald.

Wie beraten Sie gerne!

Sie finden uns im
Emil-Handel-Weg 1
72555 Metzingen, gegenüber dem Markhof

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website!



www.baumschule-handel.de



Handel Baumschule

**Der Weg
zum Pflanzenparadies.**



Mo-Fr: 8.00 - 12.00 Uhr, 13.00 - 18.00 Uhr, Sa: 8.00 - 14.00 Uhr

Witterungsbedingte Änderungen vorbehalten!



Montag, 23. März, *OGV Engstingen*

Generalversammlung

weitere Infos auf der Homepage,
20 Uhr, Floriansstüble Großengstingen



Do., 26. und Sa., 28. März, *OGV Metzingen e.V.*

Gemeinsame Aktionstage im OGV

miteinander bereiten wir das OGV-Gelände, das Vereinshäusle und den Garten für einen Start ins Vereinsjahr vor. Stauden zurückschneiden, Beete aufhübschen usw. Ausklang mit geselligem Imbiss. Zwecks besserer Planung bitte Voranmeldung unter gekeler@gmx.net oder tel. unter: 0160 937 635 81



Freitag, 27. März, *OGV Lichtenstein*

Mitgliederversammlung OGV

18 Uhr, Aula, Uhlandschule



Freitag, 27. März, *OGV Bad Urach*

Jahreshauptversammlung des KOV

Vortrag von Elmar Rebmann

„Gartenschau 2027 – was hat sich getan“

19 Uhr, Haus des Gastes, bei den Thermen 4, Bad Urach



Freitag, 27. März, *OGV Dettingen/Erms*

Eier rugala für Kinder

14:30 Uhr, OGV-Kirschenanlage im Gaisbuckel



Samstag, 28. März, *OGV Engstingen*

Schnitttag Großengstingen

weitere Infos auf der Homepage

www.ogv-engstingen.de

ab 9 Uhr, Ganztags, Baumschule Großengstingen



Samstag, 28. März, *OGV Engstingen*

Schnittkurs Großengstingen

weitere Infos auf der Homepage

www.ogv-engstingen.de

13:30 Uhr, Baumschule Großengstingen



Samstag, 28. März, *OGV Grabenstetten*

Arbeitseinsatz am Obstlehrpfad

Tätigkeiten nach Absprache und Kapazität,

Bei schlechtem Wetter: Samstag, 4. April

13 Uhr, Obstlehrpfad



Samstag, 28. März, *OGV Grabenstetten*

Schnittkurs

Schnittunterweisung an den Bäumen am Lehrpfad,

Bei schlechtem Wetter: Samstag, 4. April

9:30 Uhr, Obstlehrpfad



LEISE MASCHINEN FÜR DIE GRUNDSTÜCKSPFLEGE RINGS UM HAUS, HOF UND FIRMA. IHRE PROBLEME, UNSERE AUFGABEN, DIE BESTEN LÖSUNGEN.



Samstag, 28. März, *OGV Walddorfhäslach*

Osterkränze binden

mit Susanne Heim, um Anmeldung wird gebeten
15 Uhr, Vogelsangstraße 29/1, Häslach

April



Dienstag, 7. April, *OGV Dettingen/Erms*

Pflanzenschutzunterweisung Vorblüte

17:30 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Freitag, 10. April, *OGV Metzingen*

Aus der Arbeit der Schwäbischen Obstarche

Jürgen Böhringer, Eintritt frei, Spenden erwünscht

16 Uhr, OGV Metzingen, Im Frauengrund 11, Metzingen



Freitag, 10. April, *OGV Metzingen e.V.*

OGV-Café mit Referat

bei Kaffee und selbst gebackenen Kuchen. Ab 16 Uhr
Referat von Jürgen Böhringer (schwäbische Obstarche)
über Obstsorten, Obsterhalt und Obstverwertung.

15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 11. April, *OGV Engstingen*

Schnitttag Kleinengstingen

weitere Infos auf der Homepage

www.ogv-engstingen.de

Ganztags - ab 9 Uhr, Baumschule Kleinengstingen



Samstag, 11. April, *OGV Engstingen*

Schnittkurs Kleinengstingen

weitere Infos auf der Homepage

www.ogv-engstingen.de

13:30 Uhr, Baumschule Kleinengstingen



Samstag, 11. April, *OGV Walddorfhäslach*

Rosenschnittkurs für Frauen

13:30 Uhr, Albblickstraße 5, Walddorf, kostenlos



Mittwoch, 15. April, *LOGL*

LOGL Obst- und Gartentag an der LVWO Weinsberg



Donnerstag, 16. April, *OGV Grabenstetten*

Jahreshauptversammlung

19 Uhr, Gasthof Lamm, Grabenstetten



Freitag, 17. April, *OGV Mittelstadt*

Hauptversammlung

18 Uhr, Sportheim in Neckartenzlingen

Näheres wird noch bekannt gegeben.



Samstag, 18. April, *OGV Metzingen e.V.*

Wir entdecken die Kräuter der Streuobstwiese

In dieser Familienaktion mit Anne Gekeler (Streuobstpädagogin) machen wir eine Entdeckungstour durch die Streuobstwiesen rund um das OGV-Gelände; Essbare Kräuter werden kennengelernt, geerntet und dann zu einem leckeren Imbiss verarbeitet., Kinder ab 6 Jahren in Begleitung Erwachsener; Teilnahmegebühr 6,00 € + 3,00 Materialkosten pro Person; Voranmeldung unter gekeler@gmx.de oder Tel. 0160 937 635 81
14 bis 16 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Sonntag, 19. April, *OGV Ohmenhausen*

Blütenrundgang

gefeiert wird das neue Blütenjahr, Joachim Löckelt führt durch die Blüten und erklärt, der Blütenrundgang findet jedes Jahr an anderer Stelle statt
10 Uhr, Ort wird noch mitgeteilt



Freitag, 24. April, *KOV/Lkr. Reutlingen*

Kreisweite Mostprämierung

Mostprobe und -prämierung mit traditionellem Vesper, Moderation Simon Walch (Kreisfachberater RT)
18 Uhr, Obstbaumuseum Glems



Freitag, 24. April – Sonntag 4. Oktober

Landesgartenschau in Ellwangen an der Jagst



Freitag, 24. April, *OGV Dettingen/Erms*

„Zu Gast beim Wiesenwirt“

15 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Freitag, 24. und Samstag, 25. April, *OGV Metzingen e.V.*

Zeichenkurs mit Friedrich Palmer

Friedrich Palmer (freischaffender Künstler und erfahrener VHS-Kursleiter) leitet den Zeichenkurs „Phantasietierchen zeichnen“ an. Kosten: 60,00 € pro Teilnehmer; Anmeldung bis 10.04.2026 per E-Mail: margarete.kuntz@t-online.de
Fr.: 9 Uhr bis 16 Uhr, Sa.: 9 Uhr bis 15 Uhr
OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Freitag, 24. April, *OGV Pfullingen e.V.*

Mostkult

Mostprobe mit Kultur

19 Uhr, In der Mühlenstube, Josefstr. 5/2, Pfullingen



Samstag, 25. April, Sonntag, 26. April *OGV Lichtenstein*
Hanamifest „Der Dorsach blüht“



Samstag ab 14 Uhr, mit Kinderprogramm und
 Führungen auf dem Nussbaumweg, Sonntag von 10:30
 bis 18:30 Uhr, OGV-Grundstück im Dorsach, im Brett 10



Samstag, 25. April, *OGV Reutlingen e.V.*

4. Pflanzentauschtag

für Bewirtung ist gesorgt

11 Uhr, Pomologie, Vereinshütte des OGV-RT



Samstag, 25. April, *OGV Bad Urach*

Frühjahrshock in der Gärtnerei Bader

Gäste sind herzlich willkommen

11 bis 17 Uhr, Gärtnerei Bader in Bad Urach
 Stuttgarter Str. 60



Samstag, 25. April, *OGV Reutlingen-Altenburg*

Helferfest

Feier für unsere Helfer des vergangenen Vereinsjahres

18 Uhr, Falltorstraße 13, Schützenhaus RT-Altenburg



**Die richtige
 Leiter für Ihren
 Baumschnitt!**

Leitern Beck



Holzleitern
 Aluleitern
 Gartenbänke
 Holzwaren
 Paletten
 Exportkisten

Aktiv engagiert für
den Erhalt der heimischen
Streuobstwiesen ...

Für das Rotkörnle-
Vollkornbrötchen
verwenden wir
den Saft der Ermstäler
Knorpelkirsche.

www.baeckerhaus-veit.de
Instagram: Baeckerhaus_Veit

Wir sind Mitglied im
Schwäbisches
Streuobstparadies



BAECKERHAUS
veit



Mai



Freitag, 1. Mai, OGV Walddorfhäslach

Blütenrundgang

13:30 Uhr, Scheune im Herdweg, kostenlos



Sonntag, 3. Mai, OGV Metzingen e.V. in Kooperation mit
Bäckerhaus Veit

Streuobstwiesen-Brunch im OGV

Informativer Wald-und Wiesenspaziergang mit Regine Erb; Regionaler Brunch im OGV-Häusle; Informationen und Honigverkostung mit Birgit Wester (Imkerin aus Reutlingen), Kosten: 25,00 €; Anmeldung unter events@baeckerhaus-veit.de

9:30 Uhr, Treffpunkt Parkplatz Trimm-Dich-Pfad Metzingen



Sonntag, 3. Mai, OGV Pfullingen e.V.

Frühjahrswanderung

OGV Pfullingen, Wanderroute siehe Homepage
10 Uhr, Treffpunkt Parkplatz Pfullinger Hallen



Mittwoch, 6. Mai, OGV Dettingen/Erms

Pflanzenschutzunterweisung Nachblüte

18 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Freitag, 8. Mai, *OGV Dettingen/Erms*

Pflanzentauschtag und Mehr

mit Kaffee & Kuchen. Wir bieten eine Plattform, um überzählige Pflanzen zu tauschen oder zu verschenken.
16 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Freitag, 8. Mai, *OGV Metzingen e.V.*

OGV-Café

Das Café-Team lädt alle Interessierten und Stammgäste ein zu Gesprächen bei Kaffee und selbst gebackenen Kuchen. Wer Kuchen beitragen möchte bitte melden unter Tel. 0160 937 635 81

15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 9. Mai, *OGV Hülben*

Familienwiesentag

Streuobstpädagogin Bärbel Wölk, Nachwuchsförderung mit Wissensvermittlung

ab 14 Uhr, Hülben, Bauwagen Dürrlau



Samstag, 9. Mai, *OGV Lichtenstein*

OGV-Insider-Wissen: Wühlmausfangkurs

Volker Schäfer

09:30 Uhr, OGV-Grundstück im Dorsach, im Brett 10



Donnerstag, 14. bis Sonntag, 17. Mai, *OGV Reutlingen e.V.*

GardenLife

Bewirtung mit Essen und Getränken,

Do + Fr: 11 bis 19 Uhr Sa: 11 bis 22 Uhr,

So: 11 bis 18 Uhr, Pomologie Reutlingen



Samstag, 16. Mai, *OGV Dettingen/Erms*

Tagesausflug des OGV-Dettingen

zur Brennerei Prinz Hörbranz und Beerenzügler Hagnau,
7 Uhr, Bahnhof Dettingen/Mitte



Sonntag, 17. Mai, *Obstbauverein Bernloch*

Wanderung um Bernloch & Neuwiesenhock

trad. geselliges Zusammensein auf der Obstanlage, in Kooperation mit dem Schwäb. Albverein, Ortsgruppe Hohenstein, mit Kinderprogramm.

10 Uhr am Dorfgemeinschaftshaus Bernloch

10:15 Uhr, Start der Wanderung,



Mittwoch, 20. Mai, *FV Eduard-Lucas-Haus*

Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel

19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Freitag, 22. und Samstag 23. Mai, *OGV Dettingen/Erms*
Workshop Mähen mit der Sense
Maximal 10 Teilnehmer
Freitags: Sense dengeln.,
17 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde
Samstags ab 8 Uhr, Mähen



Sonntag, 24. Mai, *OGV Engstingen*
Pfingsthockete
weitere Infos auf der Homepage,
www.ogv-engstingen.de
12:30 Uhr, Baumwiese Großengstingen



Samstag, 30. Mai, *OGV Münsingen*
Im Zeichen des Klimawandels
mit Roland Roth, Wetterwarte Süd, ohne Anmeldung,
13 Uhr, Kleintierzüchtervereinsheim Münsingen.
Eintritt 8€

Juni



Im Juni, *OGV Lichtenstein*
Teilnahme am Jugendaktionstag der Gemeinde Lichtenstein
weitere Infos folgen



Mittwoch, 3. Juni, *OGV Dettingen/Erms*
Pflanzenschutzunterweisung Kirschen
18 Uhr, OGV-Kirschenanlage im Gaisbuckel



Samstag, 6. Juni, *OGV Lichtenstein*
Sommerschnittkurs - Sommerriess
9 Uhr, OGV-Grundstück im Dorsach, im Brett 10



Montag, 8. Juni, FV-O und KOV
Fahrt ins Badische zum Thema Steinobst
Besuch von unterschiedlich arbeitenden Betrieben
mit Anbau von Steinobst unter Berücksichtigung des
Themenkomplexes Pflanzenschutz, Sortenauswahl
und Erntefenster-Entwicklungen im Rahmen des
Klimawandels. Weitere Infos folgen.



Freitag, 12. Juni, *OGV Metzingen e.V.*
OGV-Café
Das Café-Team lädt alle Interessierten und Stammgäste
ein zu Gesprächen bei Kaffee und selbst gebackenen
Kuchen. Wer Kuchen beitragen möchte, bitte melden
unter Tel. 0160 937 635 81
15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 13. Juni, *OGV Bad Urach*

Kurs, Mähen mit der Sense

Rolf Geigle, Sensenkurs vom Dengeln bis zum mähen
10 Uhr, Lehr und Schaugarten am unteren Galgenberg



Samstag, 13. Juni, *OGV Ohmenhausen*

Vereinsausflug zu einem Thema mit OGV-Bezug

mit Harsch-Reisen, wenn der Bus nicht mit Mitgliedern
voll wird können sich auch andere Leute anmelden
8 Uhr, Ziel wird noch bekannt gegeben



Samstag, 13. Juni, *OGV Reutlingen-Altenburg*

Hock auf dem Schulhof

Jahresfeier, Traditionell
17 Uhr, Schulhof der Grundschule Altenburg



Samstag, 13. Juni, *OGV RT - Altenburg*

Mitgliederversammlung

Vorstand OGV, keine Wahlen
18 Uhr, Sportheim Altenburg



Sonntag, 14. Juni, *OGV Dettingen/Erms*

Kirschenumgang mit Kirschenhock

Führung auf der Gemarkung mit anschließendem Hock
am Schuppen, siehe Pressemitteilung
13:30 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Mittwoch, 17. Juni, *OGV Lichtenstein*

Jahresausflug zur Landesgartenschau

8 Uhr, weitere Infos folgen



Samstag, 20. Juni, *OGV Metzingen e.V.*

Die Streuobstwiese – ein besonderer Lebensraum für Insekten

In dieser Familienaktion mit Streuobstpädagogin
Anne Gekeler entdecken wir – in und um das OGV-
Gelände – Insekten in den Kräutern und Blumen der
Streuobstwiesen. Kinder ab 6 Jahren in Begleitung
Erwachsener; Teilnahmegebühr 6,00 € + 3,00 €
Materialkosten pro Person; Voranmeldung unter
gekeler@gmx.de oder telefonisch: 0160 937 635 81
14 bis 16 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 20. Juni, *OGV Walddorfhäslach*

Sommerevent

mit der Jugendgruppe „Schönbuchfalken“
14 Uhr, kostenlos



Samstag, 20. Juni, *OGV Metzingen e.V.*

Die Streuobstwiese – ein besonderer Lebensraum für Insekten

Anne Gekeler, Streuobstpädagogin aus Metzingen,
Bitte Anmelden unter Anne Gekeler, gekeler@gmx.net
oder Tel. 0160 937 635 81

14 bis 16 Uhr, Gelände des OGV Metzingen,
Frauengrund 11, Metzingen



Sonntag, 21. Juni, *OGV Pfullingen e.V.*

Sommerfest

des OGV Pfullingen und des Geflügelzuchtvereins
Pfullingen,
10 Uhr, Vereinsgrundstück am Tannenwald, Pfullingen



Samstag, 27. Juni, *OGV Reutlingen e.V.*

Genusswanderung

Obst- und Gartenbauverein Reutlingen e.V.,
Informationen folgen rechtzeitig!
11 Uhr, Pomologie Reutlingen

Juli



Freitag, 10. Juli, *OGV Metzingen e.V.*

OGV-Café

Das Café-Team lädt alle Interessierten und Stammgäste
ein zu Gesprächen bei Kaffee und selbst gebackenen
Kuchen. Wer Kuchen beitragen möchte, bitte melden
unter Tel.: 0160 937 635 81

15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11,
Metzingen



Samstag, 18. Juli, *OGV Engstingen*

Ausflug zur Landesgartenschau

weitere Infos auf der Homepage: www.ogv-engstingen.de
Ganztags, Ausflug zur Landesgartenschau



Samstag, 18. Juli, *OGV Pfullingen e.V.*

Jahresausflug

OGV Pfullingen, Ausflugsziel siehe Homepage OGV
Pfullingen: www.ogv-pfullingen.de

8 Uhr, Abfahrt Bushaltestelle Laiblinplatz Pfullingen



Samstag, 18. Juli, *OGV Walddorfhäslach*

Ausflug

Lehrfahrt, Anmeldung
7:30 Uhr,



Freitag, 24. Juli, *OGV Grabenstetten*

Heidengrabenpflege

Gras zusammenrechen und verladen, Bei schlechtem Wetter wird der Termin um eine Woche verschoben
17:30 Uhr, Heidengraben Richtung Böhringen rechts



Samstag, 25. Juli, *OGV Mittelstadt*

Sommerhock mit Vortrag

von Jochen Knappe zum Thema „New Gardening – der Garten im Klimawandel“, für das leibliche Wohl ist Bestens gesorgt!

15 bis 20 Uhr, Altenrieter Holzofenbäcker
Riedericherstraße 5, 72766 Reutlingen



Freitag, 31. Juli und Samstag, 1. Aug., *OGV Metzingen e.V.*

Zeichenkurs mit Friedrich Palmer

Friedrich Palmer (freischaffender Künstler und erfahrener VHS-Kursleiter) leitet den Zeichenkurs „Phantasietierchen zeichnen“ an. Kosten: 60,00 € pro Teilnehmer; Anmeldung bis 11.08.2026 per E-Mail: margarete.kuntz@t-online.de

Fr.: 9 Uhr bis 16 Uhr, Sa.: 9 Uhr bis 15 Uhr
OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen

August



Samstags im August, *OGV Altenburg und weitere Vereine*

Hockete

jeden Samstag in den Ferien
17:30 Uhr, Waaghäusle in Altenburg, Donaustraße



Samstag, 1. August, *OGV Hülben*

Fahrt in den Weinbergbesen

Wanderung in den Weinberg mit Matthias Tammer,
13 Uhr, Bushaltestelle Rathaus Hülben, Beilstein-Maad



Sonntag, 2. August, *OGV Ohmenhausen*

wir feiern den Sommer in geselliger Runde

für Jedermann, wir freuen uns über jeden Besuch
11 Uhr, OGV Lehrgarten



Dienstag, 4. August, *OGV Grabenstetten*

Kinderferienprogramm

Für Schulkinder, Näheres wird rechtzeitig bekannt gegeben



Freitag, 7. August, *OGV Dettingen/Erms*

Sommerkino „Mikrokosmos – Das Volk der Gräser“

eine der erfolgreichsten Kino-Dokumentationen aller Zeiten. Mit Snacks und Getränken
19:30 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Freitag, 14. August, *OGV Metzingen e.V.*

OGV-Café

Das Café-Team lädt alle Interessierten und Stammgäste ein zu Gesprächen bei Kaffee und selbst gebackenen Kuchen. Wer Kuchen beitragen möchte – bitte melden unter Telefon: 0160 937 635 81

15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 15. August, *OGV Walddorfhäslach*

Vereinshockete

17 Uhr, Scheune im Herdweg, um Anmeldung wird gebeten



Donnerstag, 20. bis Samstag, 23. August, *OGV Hülben*

4-Tagesausflug Thüringer Wald- Oberhof

mit Werner und Annemarie Stiefel, Unterkunft im Hotel Thüringenschanze Oberhof, Abfahrt 7 Uhr, Volksbank Hülben



Sonntag, 23. August, *OGV Lichtenstein*

Dorsachhock,

mit Kaffee und Kuchen

14 Uhr bis 18Uhr,



Sonntag, 30. August, *OGV Reutlingen e.V.*

Lehrfahrt zur Landesgartenschau

Ellwangen/Jagst, Lehrfahrt für alle Gartenfreunde 7:30 Uhr, Abfahrtsort wird noch bekannt gegeben

September



Samstag 5. und Sonntag, 6. Sept., *OGV Reutlingen e.V.*

Mostbesen

Treffen Vereinsmitglieder und Freunde des OGV RT e.V. 13 Uhr, Brennerei & Mosterei Schaal, Im Dorf 31, RT-Betzingen



Sonntag, 6. September, *OGV Dettingen/Erms*

Herbstumgang mit anschließendem Herbsthock

siehe Pressemitteilung

13:30 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Sonntag, 6. September, *OGV Metzingen e.V.*

Herbstkranz binden mit Naturmaterialien, Slowflowers & Trockenblumen

In gemütlicher Runde wollen wir gemeinsam herbstliche Dekoration unter fachlicher Anleitung herstellen. Preis 59,00 € weitere Infos unter www.blumen-wild.de, um Anmeldung wird gebeten unter Info@blumen-wild.de

14 bis 17 Uhr, OGV-Häusle, Frauengrund 11, Metzingen



Freitag, 11. September, *OGV Metzingen e.V.*

OGV-Café

Das Café-Team lädt alle Interessierten und Stammgäste ein zu Gesprächen bei Kaffee und selbst gebackenen Kuchen. Wer Kuchen beibringen möchte - bitte melden unter tel. 0160 937 635 81

15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Sonntag, 20. September, *OGV Walddorfhäslach*

Herbstfest

Begehung auf Streuobstwiese, keine Anmeldung
13:30 Uhr, Scheune Gottlob Schaal im Herdweg



Sonntag, 20. September, *FV Eduard-Lucas-Haus*

3. Lucasfest

für Fachpublikum und Genießer, für Neugierige, mit Verleihung der Lucas Medaille,
10 bis 19 Uhr, Reutlingen, Pomologie



Dienstag, 22. September, *OGV Ohmenhausen und Waldschule Ohmenhausen*

wie kommt der Apfel vom Baum als Saft in die Flasche?

Jedes Jahr die 3. Klassenstufe der Waldschule
9 Uhr und 13:30 Uhr, OGV Lehrgarten



Samstag, 26. September, *OGV Hülben*

Lehrfahrt



1. Vorsitzender Matthias Tammer, Sonderkulturen
Minikiwis und Quitten

Abfahrt 8:30 Uhr Rathaus Hülben, Obsthof Ehrenfeld
in Kochersteinsfeld



Samstag, 26. September, *OGV Engstingen*

Pflanzentauschbörse

weitere Infos auf der Homepage www.ogv-engstingen.de
13 Uhr, Schlosshof Großengstingen



Samstag, 26. September, *OGV Ohmenhausen*

Moschdhock

mit dem Most, den Schulkinder hergestellt haben
Most vom Vorjahr, Süßmost von derselben Woche
16 Uhr, OGV Vereinsscheune Mittwoch, 25. Februar, *FV Eduard-Lucas-Haus*



Mittwoch, 30. September, *FV Eduard-Lucas-Haus*

Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel

19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus

Oktober



Sonntag, 4. Oktober, *OGV RT-Altenburg*
mit der Kirchengemeinde

Erntedankfest

Feier zum Erntedank, wir spenden den Mittagstisch
11:30 Uhr, Gemeindehaus der Kirchengemeinde



Freitag, 9. Oktober, *OGV Metzingen e.V.*

OGV-Café

Das Café-Team lädt alle Interessierten und
Stammgäste ein. Wer Kuchen beibringen möchte, bitte
melden unter: Tel. 0160 937 635 81
15 bis 18 Uhr, OGV Metzingen, Frauengrund 11, Metzingen



Samstag, 10. Oktober, *OGV Hülben*

Obstausgabe Herbst

1. Vorsitzender Matthias Tammer, Obstausgabe
10 bis 10:30 Uhr, Hülben, Johannesstraße 2



Samstag, 10. Oktober, *OGV Walddorfhäslach*

Obst auflesen

Sulzeiche, keine Anmeldung
9:30 Uhr, Feuerbrand-Feldversuch Sulzeiche



Sonntag, 11. Oktober, *OGV Bad Urach*

Uracher Apfelfest

Verkauf von Apfelkuchle und Kuchen,
10 bis 17 Uhr, Marktplatz Bad Urach



Donnerstag, 15. Oktober, *OGV Dettingen/Erms*

Herbstkränze binden mit Naturmaterialien

17 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Samstag, 17. Oktober, *OGV Walddorfhäslach*

Herbst-Event

mit der Jugendgruppe „Schönbuchfalken“,
14 Uhr, kostenlos



Freitag, 23. Oktober, *OGV Dettingen/Erms*

Rübengeister Basteln für Kinder

15 Uhr, OGV-Schuppen bei der Buchhalde



Samstag, 24. Oktober, *OGV Hülben*

Backhaustag – Backen mit Kindern

mit Streuobstpädagogin Bärbel Wölkab 14 Uhr, Hülben,
Backhaus Schillerstraße



Samstag, 24. Oktober, *OGV Walddorfhäslach*

Wiesenputzede

Arbeitseinsatz, keine Anmeldung
9:30 Uhr, Feuerbrand-Feldversuch Sulzeiche



Samstag, 24. und Sonntag 25. Oktober F-VO
Sortenbestimmung und Sortenausstellung
im Obstbaumuseum Glems
Ort und Uhrzeit werden noch bekannt gegeben

November



Freitag, 6. November, *OGV Dettingen/Erms*
Wühlmausbekämpfung
15 Uhr, Ort wird zeitnah bekannt gegeben



Samstag, 7. November, *OGV Bad Urach*
Schnittkurs für Obstbäume
Reiner Wahl, auch für nicht OGV Mitglieder
13:30 Uhr, Lehr- und Schaugarten am unteren Galgenberg



Samstag, 7. November, *OGV Bad Urach*
Traditioneller Schnitt Tag mit der FV-0
mit der FV-0 und dem OGV, kein Schnittkurs
9:30 Uhr, Städt. Obstanlage beim Lehr und Schaugarten des OGV Bad Urach



Samstag, 7. November, *OGV Reutlingen-Altenburg*
Familienabend
Abschlussfeier, mit Ehrungen
18 Uhr, Gemeindesaal der ev. Kirchengemeinde



Samstag, 7. November, *OGV Walddorfhäslach*
Wühlmausfangkurs
13:30 Uhr, Sulzeiche, keine Anmeldung



Freitag, 13. November, *OGV Pfullingen e.V.*
Jahresabschlussfeier
OGV Pfullingen,
19 Uhr, Vereinsheim des Kaninchenzuchtvereins Pfullingen



Samstag, 14. November, *OGV Pfullingen e.V.*
Mühlmausbekämpfung
Wühlmäuse wirksam bekämpfen, keine
14 Uhr, Vereinsgrundstück am Tannenwald in Pfullingen



Mittwoch, 18. November, *FV Eduard-Lucas-Haus*
Streuobststammtisch mit Ulrich Schroefel
19 Uhr, Reutlingen, Eduard-Lucas-Haus



Samstag, 21. November, *OGV Ohmenhausen*
Jahresausklang
bei Glühwein und Rote-Grillen in der Feuerschale,
16 Uhr, OGV Vereinsscheune



Samstag, 21. November, *OGV Walddorfhäslach*
Advents und Weihnachtsdeko basteln
mit Susanne Heim, um Anmeldung wird gebeten
15 Uhr, Vogelsangstraße 29/1, Häslach



Do., 26. bis So., 29. November, *OGV Hülben*
Adventsfahrt – Adventszauber im Salzkammergut
mit Werner und Annemarie Stiefel, Unterkunft im
Hipping Hotel Lohninger Schober
Abfahrt 7 Uhr, Volksbank Hülben



Donnerstag, 26. November, *OGV Metzingen e.V.*
Adventskranz binden
aus selbst mitgebrachten Material, mit Anne Gekeler
Bitte um Anmeldung unter „gekeler@gmx.net“
18 Uhr, OGV Häusle Frauengrund 11, Metzingen



Freitag, 27. November, *OGV Sickenhausen*
Weihnachtsdekoration herstellen
unter fachlicher Anleitung, -
17 Uhr, Bürgersaal Rathaus, Eichgartenstr. 8, 72768
Reutlingen



Samstag, 28. Nov., *OGV Altenburg / ev. Kirchengemeinde*
Besinnliche Stunden unter dem Weihnachtsbaum
mit Posaunenchor und Ansprache der Pfarrerin, mit
Glühwein, Gegrilltem und Waffeln
17 Uhr, Am Weihnachtsbaum in der Ortsmitte
(Donaustraße)



Samstag, 28. November, *OGV Mittelstadt*
Weihnachtsmarkt
Besuchen Sie unseren Stand mit Glühmost, Glühsaft,
edlen Destillaten und Likören, Heringsbrötchen,
sowie Marmeladen und lassen Sie mit uns das Jahr
gemeinsam ausklingen
12 bis 20 Uhr, Rathaus Mittelstadt

Dezember



Freitag, 11. Dezember, *OGV Dettingen/Erms*
Adventliches Sterne backen für Kinder
im Backhaus
14:30 Uhr, Oberes Backhaus Mühleplatz



Samstag, 12. Dezember, *OGV Walddorfhäslach*
Schnittkurs
13:30 Uhr, Sulzeiche, keine Anmeldung erforderlich

Jahreshauptversammlungen 2026

Altenburg, Samstag, 13. Juni
18 Uhr, Sportgaststätte Altenburg

Bad Urach, Freitag, 6. März
Hotel Graf Eberhard in Bad Urach

Dettingen, Freitag, 6. Februar
19:30 Uhr, Susanna-von-Zillenhart-Saal
im Bürgerhaus, Dettingen

Engstingen, Montag, 23. März
20 Uhr, Floriansstüble (Feuerwehr) Großengstingen

FV-Obstbau, Donnerstag, 26. Februar,
19 Uhr, Ort wird noch bekannt gegeben

Grabenstetten, Donnerstag, 16. April
19 Uhr, Gasthaus Lamm, Grabenstetten

Hülben, Freitag, 23. Januar
19:30 Uhr, Germania, Neuffenerstraße 13, Hülben

KOV Reutlingen, Freitag, 27. März
19 Uhr, Bad Urach, Haus des Gastes

Lichtenstein, Do., 27. März,
18 Uhr, Aula der Uhlandschule, Lichtenstein-Unterhausen

Mittelstadt, Freitag, 17. April
18 Uhr, Sportheim in Neckartenzlingen

Ohmenhausen, Freitag, 6. Februar
17:30 Uhr, Parkgaststätte Ohmenhausen

Pfullingen, Freitag, 6. März
19 Uhr, Vereinsheim der Kaninchenzüchter in Pfullingen

Reutlingen, Donnerstag, 26. Februar
18:30 Uhr, Gasthof „Südbahnhof“, Pfullingen

Sickenhausen, Samstag, 21. März
19 Uhr, Kulturkneipe Löwen, Eichgartenstraße 27,
72768 Reutlingen

Walddorfhäslach, Samstag, 7. März 2026
19 Uhr, Wasserturm

Vorsitzende der Obst- und Gartenbauvereine

Altenburg	Edi König, Falltorstr. 13, 72768 Reutlingen edi.koenig@kabelbw.de
Auingen	Johannes Götz, Hauptstr. 227, 72525 Münsingen johannes-goetz@web.de
Bad Urach	Fritz Bader, Mönchackerstr. 24, 72754 Bad Urach wilhelm.hoelz@gmx.de
Bernloch	Bernd Dietrich, Im Wiesengrund 4, 72531 Hohenstein bernddietrich@icloud.com
Dettingen/Erms	Roland Heinkel, Sulzweg 18, 72581 Dettingen/ Erms RolHei@gmx.de
Eningen u. A	Rolf Schäfer, Heerstr. 46, 72800 Eningen u.A hgmarkt-neuhausen@t-online.de
Grabenstetten	Rolf Frey, Burgstr. 10, 72582 Grabenstetten vorstand.ogv.grabenstetten@gmail.com frey.rolf@gmail.com
Engstingen	Uwe Schmid, August-Lämmlestr. 16, 72829 Engstingen uwe-schmid@t-online.de
Hülben	Matthias Tammer, Johannesstr. 2, 72584 Hülben matthias.tammer@vodafone.de
Lichtenstein	Alfons Reiske, Grillparzerweg 3, 72805 Lichtenstein alfons.reiske@t-online.de
Metzingen	Jörg Seitz, Theodor-Heuss-Str. 11, 72555 Metzingen j.seitz59@gmail.com
Mittelstadt	Cornelia Weigold-von Ayx, Winzerstr. 5, 72766 Reutlingen info@ogv-mittelstadt.de
Münsingen	Pascal Maier, Eichberghof 1, 72525 Münsingen pascaldomenik@gmx.net
Ohmenhausen	Reinhold Metzler, Mahdachstr. 44, 72770 Reutlingen ogv-ohmenhausen@gmx.net
Pfullingen	Jochen Linder, Birnenweg 10, 72793 Pfullingen jochen@lindernet.net
Reutlingen	Jürgen Sautter, Hanflandweg 8, 72770 Reutlingen mail@ogv-reutlingen.de
Rübgarten	Florian Wagner, Im Beckenwasen 18, 72124 Pliezhausen florian.wagner@landschaftskonzept.de
Sickenhausen	Andreas Rein, Wartburgstr. 22, 72768 Reutlingen vorstand.ogv-sickenhausen@outlook.de
Steinhilben	Georg Heinzelmänn, Gammertinger Str. 7, 72818 Trochtelfingen georg.heinzelmänn@web.de
Walddorfhäslach	Bernd Lentz, Erlenstr. 7, 72141 Walddorfhäslach Marcel.Lentz@t-online.de
Wannweil	Werner Gaiser, Brühlstr.8/1, 72827 Wannweil ogv-wannweil@web.de
KOV Vorstand	Ralf Michael Röckel, Im Grind 12, 72141 Walddorfhäslach ralf.m.roeckel@gmx.de



Haus- und Gartenmarkt Metzingen – Neuhausen

Fachmännische Beratung für

- Bodenpflege
- Gartenanlagen
- Gesunderhaltung
Ihrer Pflanzen in den Bereichen
 - Zimmer- und Balkonpflanzen
 - Hausgarten
 - Streuobstwiese
 - Obst-, Wein- und Ackerbau

**Wir helfen
Ihnen durch das
Gartenjahr**

Unser Sortiment umfasst

- Sämereien
- Spezialsamen
- Torf, Blumenerde, Spezialerden
- Samen und Dünger
- Weinreben
- Pflanzkartoffeln, auch in kleinen Mengen
- Spezialwerkzeuge für Baumpflege und Garten

Unsere Telefonnummer: 07123-9754858

Haus- und Gartenmarkt Metzingen-Neuhausen · Inh. Rolf Schäfer
72555 Metzingen-Neuhausen · Metzingerstraße 14

IMPRESSUM

Herausgeber: Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine
Haydnstraße 5–7, 72766 Reutlingen

Layout: FAISS. Büro für Gestaltung, Nürtingen

Fotos: Titel: Valeriia Mikhaylova@istockphoto, Grußwort: Ralf Michael Röckel,
Wildobst: Gabi Fletschinger, 1000-Bäume-Projekt: Simon Walch, Maximilian von Platen,
Vorstellung Simon Walch: Thilo Tschersich, Ermstaler Knorpelkirsche: Simon Walch,
Eduard-Lucas-Haus: Ulrich Schroefel, Dettingen: Roland Heinkel

Druck: Colorpress, Nürtingen



Druckprodukt mit finanziellem

Klimabeitrag

ClimatePartner.com/12801-2512-1002

Streuobstsorte des Jahres 2026

Ermstler Knorpelkirsche

Die Ermstler Knorpelkirsche ist eine traditionsreiche, witterungsbeständige Ssskirschensorte mit festem Fruchtfleisch.

Sie ist charakteristisch für das Landschaftsbild des Ermstals am Fuße der Schwäbischen Alb und zählt zu den bedeutendsten regionalen Kirschsorten. Die Ermstler Knorpelkirsche ist nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein lebendiges Zeugnis regionaler Obstbaukultur. Ihr Erhalt trägt wesentlich zur Biodiversität und zum kulturellen Erbe der Schwäbischen Alb bei.



Synonym

Ermstaler, Ermstalperle oder Herzkirsche

Herkunft

Ermstal im Landkreis Reutlingen, Dettingen an der Erms seit dem 19. Jahrhundert.

Baum

starkwchtig mit hochstrebenden, schlanken Leitsten und mächtiger, hochkugeligter Krone zu hohen, teils steilen Bäumen. Späte Blute, daher weniger Sptfrostschden. Trägt erst im fortgeschrittenen Alter, liefert unter günstigen Bedingungen dann aber gute Erträge.

Frucht

Klein / mittelgroß, Farbe dunkelrot bis schwarz. Fest, saftig, mit intensiven Kirscharoma und leichter Mandelnote, Früchte hängen einzeln, nicht in Büscheln, dadurch schnelles Abtrocknen nach Regen, somit weniger Pilzkrankheiten. Früchte sind gut lagerfähig.

Pflückreife

Reife Mitte Juli (6. bis 7. Kirschwoche). In der Regel nur alle zwei Jahre Vollertrag.

Verwendung

Frischverzehr, hervorragend zum Brennen aufgrund hohen Zuckergehalts und intensiven Aromas, Marmeladen, Drrkirschen, Säfte, Mus oder Kuchen.

Sonstiges

Witterungsbeständig, zeigt eine gewisse Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten. Bevorzugt obere Hanglagen zur Vermeidung von Spätfrost; während der Fruchtentwicklung empfindlich gegenüber Temperaturschwankungen. Früchte entsprechen nicht den Handesnormen, daher ist der Anbau rückläufig. Dennoch ist sie ein wichtiger Bestandteil der regionalen Kulturlandschaft und ihr Anbau ein Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt.

Text: LOGL BW; Fotos: Thilo Tschersich, Landratsamt Reutlingen

Quellen: Korrespondenz Thilo Tschersich, LRA Reutlingen, www.slowfood.de, Freilichtmuseum Beuren

ber Spenden an unseren Verband freuen wir uns!

Kreisverband der

Obst- und Gartenbauvereine Reutlingen e.V.

IBAN: DE45 6405 0000 0000 0774 73



Sie finden uns im Internet

KOV: www.kov-reutlingen.de

LRA: www.streuobst-rt.de

LOGL: www.logl-bw.de

Folgen Sie dem KOV auf

Instagram: [@streuobst_und_garten_rt](https://www.instagram.com/streuobst_und_garten_rt)

[@eduard_lucas_reutlingen](https://www.instagram.com/eduard_lucas_reutlingen)