Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V.

Die Obst- und Gartenbauvereine

An
die Fachwartevereinigungen im LOGL und Obstbaumpfleger,
Organisatoren der Fachwarteausbildungen,
LOGL - Gesamtvorstand

September 2023

Einladung Überregionales Fachwartetreffen 2023

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie ganz herzlich - auch im Namen der Kreisverbände Esslingen und Nürtingen sowie des Landkreises Esslingen - zum Überregionalen Fachwartetreffen 2023 ins Freilichtmuseum nach Beuren einladen.

Samstag, 14. Oktober 2023

Beginn: 10.00 Uhr (Eintreffen ab 9.30 Uhr)
Ende: ca. 16.00 Uhr
Teilnahmegebühr: 25 Euro

Ort: Freilichtmuseum Beuren
Museum des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur
In den Herbstwiesen
72660 Beuren

Ablauf: Besichtigung des Freilichtmuseums in Gruppen und Fachvorträge zu verschiedenen Fachthemen (siehe Programm S. 2).

Zusätzlich: Am 14.10. wird im Freilichtmuseum ebenfalls eine Obstsortenausstellung des KOV Esslingen zu sehen sein (9-18 Uhr). Bestimmung alter Apfel- und Birnensorten mit Hans-Thomas Bosch und Thilo Tschersich (13-16 Uhr).

Um 15 Uhr wird unter Federführung des Kreisverbandes der Obst- und Gartenbauvereine Esslingen die LOGL - Streuobstsorte des Jahres - Börtlinger Weinapfel - gepflanzt.

Mehr Info zum Tagungsort unter www.freilichtmuseum-beuren.de.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Mit freundlichen Grüßen

Rolf Heinzelmann
Landesgeschäftsführer

Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft
Baden-Württemberg e.V.

Programm (Änderungen vorbehalten)

10.00 Uhr	***Eröffnung und Begrüßung mit Empfang im Hopfensaal*** LOGL-Präsidentin Sigrid Erhardt, Museumsleiterin Steffi Cornelius
10.30 Uhr – 11.15 Uhr	***Prof. Dr. Roman Lenz, Verein Genbänkle*** „Essen statt vergessen“ Ein Streifzug durch traditionelle Obst- und Gemüsesorten
11.15 Uhr - 11.45 Uhr	***Jens Häußler, Landratsamt Esslingen*** „Streuobstanbau und Fachberatung im Landkreis Esslingen“
11.45 Uhr - 12.00 Uhr	***Prof. Dr. Christian Küpfer, StadtLandFluss*** „Nachhaltige Eindämmung des Mistelbefalls in Streuobstwiesen“ Aktuelles zum geplanten Mistelprojekt des Landes
12.00 Uhr - 13.00 Uhr	***Mittagspause*** (Möglichkeit zum Mittagessen auf dem Gelände)
13.00 Uhr - 14.30 Uhr	***Führungen auf dem Gelände des Freilichtmuseums*** „Streuobstwiesen“ - „Gärten und Äcker“ - „Gebäude und Lebensgeschichten der ehemaligen Bewohner“
14.45 Uhr	***Dr. Marion Leuze-Mohr, Erste Landesbeamtin Landratsamt Esslingen*** Grußwort – Engagement des Landkreises im Schwäbischen Streuobstparadies
15.00 Uhr	***Abschluss*** Pflanzung Streuobstsorte des Jahres „Börtlinger Weinapfel“ mit dem KOV Esslingen und Dr. Marion Leuze-Mohr
im Anschluss	***Weitere Angebote im Museum, Zeit zur freien Verfügung*** (siehe auch Seite 1 unter „Zusätzliches“)

Es gibt einen Begrüßungskaffee.
Mittagessen ist in der Museumsgastronomie möglich (Selbstzahler), Speisekarte siehe Anhang.

Museumsgastronomie
Hof Mannsperger
In den Herbstwiesen
72660 Beuren
Warme Küche: 11.00 bis 18.00 Uhr

Anmeldung:
Bitte melden Sie sich bis zum 04.10.2023 online unter folgendem Link an:
https://zfrmz.eu/rqua81bhCJtRqsd4lfHD

Die Teilnahme ist auf Grund der vorhandenen Räumlichkeiten auf 90 Personen begrenzt.

Die Teilnahmegebühr beträgt 25 € (Eintritt ins Freilichtmuseum enthalten)

Nach Ausfüllen des Anmeldeformulars geht Ihnen die Anmeldebestätigung mit den Zahlungshinweisen zu. Die Anmeldung gilt dann als verbindlich, wenn die Teilnahmegebühr auf unserem Konto eingegangen ist, und wird nach dem Eingangsdatum abgearbeitet.

Bei Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung: info@logl-bw.de

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und auf den gemeinsamen Austausch!

Anhang:

Herzlich Willkommen!

FREILICHT MUSEUM BEUREN

www.herr-kaechele.de

Herr Kächele Spezialitäten

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

Handgemachte Herr Kächele Maultasche a(Weizen),c,g,l,2,3
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat **8,50**
klassisch, vegetarisch oder vegan

Fleischküchle a(Weizen),c,g,l,m
mit frischem Brot und Senf **7,00**
mit Kartoffelsalat **9,00**

Linsen mit Spätzle a(Weizen),c,l,m,2,7 **9,00**
mit 1 paar Saiten **10,50**

Schwabenteller a(Weizen),c,g,l,m,2,3 **12,50**
Handgemachte Herr Kächele Maultasche und Fleischküchle mit gemischtem Salat

Herr Kächele Vesper

Maultasche „to go“ a(Weizen),c,g,1,2,3 **3,50**
klassisch, vegetarisch oder vegan

Gemischter Salat 1,m
mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Karotten- und Blattsalat
klein **6,50**
groß **8,50**

1 Paar Saiten a,l,m,2,7
mit Brot und Senf **5,50**
mit frischem Kartoffelsalat **7,50**

1 Paar Weißwürste l,m,7 **7,50**
mit frischer Brezel und süßem Senf

Schweizer Wurstsalat g,l,m,2,7 **8,50**
mit Bauernbrot

Suppenmaultaschen a(Weizen),c,g,l,2,3 **6,50**
in feiner Gemüsebrühe

Brezel / Butterbrezel a(Weizen),g **2,00 / 2,50**

Bei Fragen zur Inhaltsstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Für den Durst

Teinacher medium	0,33l	3,00
Teinacher naturell	0,33l	3,00
Bio–Apfelschorle naturtrüb	0,50l	4,00

Unser Lieblings-Saft – gepresst aus unserem Streuobst vom Lenninger Tal an der Schwäbischen Alb

Burkhardt Spritzer Johannisbeer, Rhabarber, Maracuja	0,33l	3,50

Frisch aus dem Hause Zwiefalter

MixCola	0,50l	4,00
naturtrübe Citrone	0,50l	4,00
Orangenlimonade	0,50l	4,00
Helles Engele	0,33l	4,00
Hopfiges Engele – Pils	0,33l	4,00
Alkoholfreies Engele	0,33l	4,00
Natur Radler	0,33l	4,00
Hefe Weizen	0,50l	5,00
Hefe Weizen – alkoholfrei –	0,50l	5,00

★ *Weine von Helmut Dolde aus Frickenhausen*
★ *Schnäpse von der Spirituosen Manufaktur „Tecker“ in Owen*

Kaffee- & Teespezialitäten von Seeberger

Filterkaffee ko	2,00
Cafe Crema ko	3,00
Espresso ko	2,50
Cappuccino g,ko	3,50
Latte Macchiato g,ko	4,00
Heiße Schokolade ko	3,50
Glas Tee	3,00

Süßes

Frischer Kuchen
1 Stück

4,00