

Ein Tag rund um Apfel, Birne und Co

Im Freilichtmuseum Beuren ist am Sonntag ein großes „Moschtfest“ mit Sortenausstellung und Kulinarischem.

Beuren. Das Freilichtmuseum Beuren lädt am Sonntag, 4. Oktober, von 11 bis 17 Uhr zum „Moschtfest“ ein. Bei dem Aktionstag dreht sich alles um Äpfel, Birnen und die schwäbische Streuobstkultur. Gleichzeitig eröffnet der Kreisverband der Obst- und Gartenbauvereine Nürtingen seine Sortenschau. Zur Finissage am Sonntag, 11. Oktober, pflanzt Dr. Marion Leuze-Mohr die Streuobstsorte des Jahres 2026.

Das Jahr hat den Streuobstbau vor besondere Herausforderungen gestellt. Hitze und Trockenheit haben den Obstbäumen zu gesetzt, auch im Freilichtmuseum fällt die Obsternte deutlich geringer aus. Gerade deshalb lohnt sich der Blick auf die zahlreichen Apfel- und Birnensorten, die auf den Streuobstwiesen wachsen. Ihre unterschiedlichen Eigenschaften zu kennen und die Sortenvielfalt zu bewahren, wird angesichts der ökologischen Krise immer wichtiger. Auch das Freilichtmuseum fragt sich, wie man Streuobstwiesen heute an die veränderten klimatischen Bedingungen anpassen kann, um diese Kulturlandschaft zu erhalten. Das Moschtfest lädt dazu ein, die Vielfalt des Streuobsts zu entdecken, altes Wissen lebendig zu halten und die Früchte der Streuobstwiesen zu genießen.

Vom Apfel zum Most

Große und kleine Gäste waschen, mahlen und pressen Obst selbst. Wer ein kleines Gefäß mitbringt, darf eine Kostprobe mit nach Hause nehmen. Am holzbefeuerten Herd im Haus aus Ohmenhausen wird Apfelmus gekocht, an der Obstdarre aus Sielmingen entsteht gesundes Naschwerk. Korbflechten, Seiledrehen, Krauthobeln und der Apfelschälwettbewerb laden zum Mitmachen ein. Außerdem führen Handwerkerinnen und Handwerker das Dengeln und Mähen mit der Sense vor.

Fachleute geben Tipps zur Pflege von Streuobstwiesen, zum Baumschnitt, zur Imkerei und stellen Klimastreubstbäume vor. Maschinen für die Obsternte zeigen Möglichkeiten der Bewirtschaftung. Für Garten und Gütle gibt es Stauden und Gehölze zu kaufen. Hinzu kommen handgefertigte Vogelhäuschen, Holzarbeiten aus heimischen Obstgehölzen und mit Apfel aus dem Museumsdorf verfeinerte Naturseifen.

Im Gartensaal aus Geislingen gibt es unter anderem Apfel- und Birnengelee, Marmeladen und Apfelquarkbällchen. Auf dem Markt laden Most, Säfte, Seccos, Naturcider, Edelbrände und Dörrobst zum Probieren und Mitnehmen ein. Die Museumsgastronomie „Inkulinarium“ serviert schwäbische Spezialitäten, Kaffee und Kuchen. Backwaren aus dem Holzofen, Deftiges vom Grill, Flammkuchen und Waffeln mit Apfelmus ergänzen das kulinarische Angebot. Musikalisch begleitet die Band „The Craic“ den Tag. swp

Senior verunglückt in Neuffener Steige

Neuffen. Ein 76-jähriger Porsche-fahrer ist am Montag in der Neuffener Steige verunfallt. Der Mann fuhr gegen 22.20 Uhr mit seinem Porsche 911 aufwärts in Richtung Hülben und kam Zeugenangaben zufolge aufgrund eines Fahrfehlers in einer Kehre nach links von der Fahrbahn ab, wo er mit der Leitplanke kollidierte. Der Porsche, an dem Schaden in Höhe von 5.000 Euro entstanden war, blieb fahrbereit. Der Sachschaden an der Leitplanke schlägt mit etwa 5.000 Euro zu Buche.

Vom „Strange Noise Festival“ zum fairen Handel

Matthias Kästner steht jeden Donnerstag in Bempflingen und verkauft fair gehandelte Lebensmittel aus Portugal. Was diese mit der Band ‚The Prodigy‘ gemeinsam haben? Beide wurden von ihm importiert. *Von Eva Fröhlich*

Eine positive Bejahung. So umschreibt Matthias Kästner die Bedeutung seines portugiesischen Firmennamens „Pois“, ausgesprochen „Poisch“. Eine Bejahung des Guten, wenn man so will, jedenfalls in Kästners Fall. Er kauft direkt bei portugiesischen Kleinbauern unbehandelte Früchte, Gemüse, Wein oder auch Honig ein und bringt die Ware in Deutschland geradewegs zum Endverbraucher. Zum Beispiel in Bempflingen, im Pfortnerhäuschen des Cotonea-Outlets. So kann Kästner die Kleinbauern fair bezahlen, und für diese wiederum lohnt sich die viele Arbeit. Dass der 59-Jährige einmal diesen Weg einschlagen würde, war nicht immer absehbar: In den 1990ern war er also im Namen der Musik unterwegs und organisierte unter anderem das legendäre Strange Noise Festival in Trossingen.

„Ich war der Erste, der ‘The Prodigy’ auf ein Festival geholt hat“, erinnert sich der Winnender zurück, während er nach einer Ananas angelt. Tropisch und fruchtig riecht sie, und wie sich herausstellt, schmeckt sie wie flüssige Piña Colada. „Man kann die ganze Frucht essen, auch den Strunk“, erklärt der Experte. 20 Jahre lang war er als Konzertveranstalter und DJ im Alternative-Rock-Bereich unterwegs, und bis heute ist Musik sein Steckenpferd.

Am Anfang war die Orange

Vor 14 Jahren war es, als Matthias Kästner mal wieder in Portugal im Urlaub war. Schon hundert Male war er dort, wie er angibt, denn die Herzlichkeit, die gute Stimmung, das Feeling – es ist einfach anders als in Deutschland. Vor 14 Jahren jedenfalls, da



Jeden Donnerstag verkauft Matthias Kästner frische Früchte und Gemüse von portugiesischen Bauern im Pfortnerhäuschen des Cotonea-Outlets.

Foto: Eva Fröhlich

kaufte er als Urlauber eine große Kiste Orangen bei einem kleinen Bauern und kaum zu Hause angekommen, wurden die auch im Freundeskreis verkostet. 60 Kilogramm Orangen wurden daraufhin geordert, die der 59-Jährige von seinem nächsten Ausflug in sein Herzensland mitbrachte. „Jetzt hast du ein Problem“, waren die Worte seiner Freunde, als diese erneut restlos begeistert von den Früchten waren. Also zog er los, mit dem Sprinter und einem Anhänger, und besorgte eine größere Fuhre. Und

noch eine, und noch eine, bis es zur Berufung wurde und in ihm eine Vision wuchs.

Für die Politik sei er zu emotional, so Kästner. „Deshalb versuche ich mit Pois die Welt im Kleinen zu verändern.“ Mit mittlerweile 14 Mitarbeitern verkauft er portugiesische Lebensmittel von über 250 Erzeugern – entweder in den Ladengeschäften in Winnenden oder Stuttgart, oder im Bempflinger Pop-up-Store. Zudem können Kunden auch direkt bestellen und die Ware dann an einer der Abholstellen einla-

den. Durch die in Portugal vorherrschenden eher kleinbäuerlichen Strukturen finde man portugiesische Produkte weniger oft in Deutschland, erklärt Kästner. Die Gurken, Tomaten, Granatäpfel, oder Zitronen, die man in Bempflingen vorfindet, sind also echte Raritäten. „Da gebe ich gerne ein paar Euro mehr aus. Ich möchte die Bauern unterstützen“, sagt eine Kundin, die einen gut gefüllten Korb aus dem kleinen Laden trägt.

Nach Bempflingen kommt Matthias Kästner erst seit wenigen

Bewerbung von großer Bedeutung

Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb reicht einen Antrag auf erneute UNESCO-Anerkennung ein.

Region. Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb ist seit 2009 von der UNESCO anerkannt. Mit dem erfolgreichen Abschluss der Gebietserweiterung im April dieses Jahres bewirbt sich das Biosphärengebiet nun für eine erneute Anerkennung durch die UNESCO. Der entsprechende Antrag wurde in diesen Tagen beim deutschen Nationalkomitee für das UNESCO-Programm „Der Mensch und die Biosphäre“ eingereicht. Im nächsten Schritt wird das Komitee den Antrag an die UNESCO weiterreichen. Eine Entscheidung sei im Sommer 2027 zu erwarten, heißt es in einer Mitteilung des Regierungspräsidiums Tübingen.

Viele arbeiten mit

Neben dem Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg und der Ge-

schäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb arbeiteten viele Akteurinnen und Akteure aus dem Biosphärengebiet am Antrag mit. Das Dokument wurde mit den Mitgliedern des Lenkungskreises des Biosphärengebiets, dem Vorstand und dem Beirat des Vereins Biosphärengebiet Schwäbische Alb, den drei am Biosphärengebiet beteiligten Landkreisen Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen sowie den 36 beteiligten Mitgliedskommunen abgestimmt.

Der Antrag stelle nicht nur eine Bestandsaufnahme der Ziele, Aktivitäten und Besonderheiten des Biosphärengebiets dar, sondern hebe den Mehrwert der Gebiets-erweiterung hervor, betonen die Mitwirkenden. Neben den hinzugekommenen Lebensräumen und der damit verbundenen herausragenden Artenvielfalt des Biosphärengebiets zeigt der Antrag auch

wirtschaftliche und soziale Hintergründe und Potenziale auf. Damit werde verdeutlicht, wie das Biosphärengebiet die vorgeschriebenen Kriterien und Ziele der UNESCO für Biosphärenreservate in beeindruckender Weise erfüllt. Unterscriben wurde der Antrag von Thekla Walker, Ministerin für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg, den Regierungspräsidien Stuttgart und

Weitere Informationen

Der komplette Antrag sowie weitere Informationen zur seit April 2026 abgeschlossenen Gebietserweiterung und zur erweiterten Gebietskulisse sind online unter <https://www.biosphaerengebiet-alb.de/biosphaerengebiet/gebietserweiterung> zu finden.

Tübingen, den Landkreisen Alb-Donau-Kreis, Esslingen und Reutlingen und den 36 Mitgliedskommunen des Biosphärengebiets.

Ministerin Thekla Walker sieht der Entscheidung positiv entgegen: „Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb gilt weltweit als modellhaft. Bereits 2021 würdigte die UNESCO die so erfolgreiche nachhaltige Entwicklung des Gebiets und erneuerte die Zertifizierung. Ich bin zuversichtlich, dass auch die zahlreichen Bereicherungen durch die Gebietserweiterung die UNESCO überzeugen und sie die wertvolle Anerkennung erneut ausspricht“.

Es habe sich in den zurückliegenden Jahren gezeigt, dass die UNESCO-Anerkennung für das Biosphärengebiet Schwäbische Alb von großer Bedeutung ist, so die Ministerin weiter. Diese trage zur Würdigung des Engagements

Jahren. Eine kulinarische Stadtführung durch Portugal sei schuld gewesen, denn durch diese seien Mitarbeiter des Cotonea-Outlets in sein Ladengeschäft gekommen. Recht zügig kam dann die Frage auf, ob er nicht im ehemaligen Pfortnerhäuschen seine portugiesischen Schätze verkaufen wolle. „Seitdem haben wir jede Woche auf.“ Bleibt nur noch die Frage, woher die große Leidenschaft zu Portugal und seinen Produkten kommt. „Ich war nach der Schule mit meinem Ferienjob fertig und wusste nicht, was ich tun sollte“, so der Musikfan. Also hat er seinen Rucksack gepackt, sich an die Autobahn gestellt und ist in den Süden getrampt, bis nach Portugal. „Die Menschen, die Natur und der Geschmack“, zählt der 59-Jährige auf, als es darum geht, was das Land eigentlich so besonders macht. Das Einzige, was ihn davon abhält, in sein Herzensland zu ziehen, ist die Verantwortung für seine Firma und die Mitarbeiter, berichtet er ein wenig wehmütig. Aber er glaubt auch an sein Projekt. „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es“, lautet ein Zitat seines Namensvetters Erich Kästner, der den schwäbischen Kästner geprägt hat. Denn das ist es, was Matthias Kästner will: „Die Welt etwas besser machen.“

Weitere Informationen zum Pop-up-Store

Jeden Donnerstag von 11 bis 17 Uhr hat der Pois Pop-up-Store im Pfortnerhäuschen des Cotonea-Outlets geöffnet. Verkauft werden Obst, Gemüse, Weine, Aufstriche, Olivenöl, aber auch Keramik und Weiteres. Nähere Informationen gibt es auf www.pois-portugal.de.

vieler Akteurinnen und Akteure in der Region für eine nachhaltige Entwicklung bei und stärke gleichzeitig das Zusammengehörigkeitsgefühl und die regionale Identität.

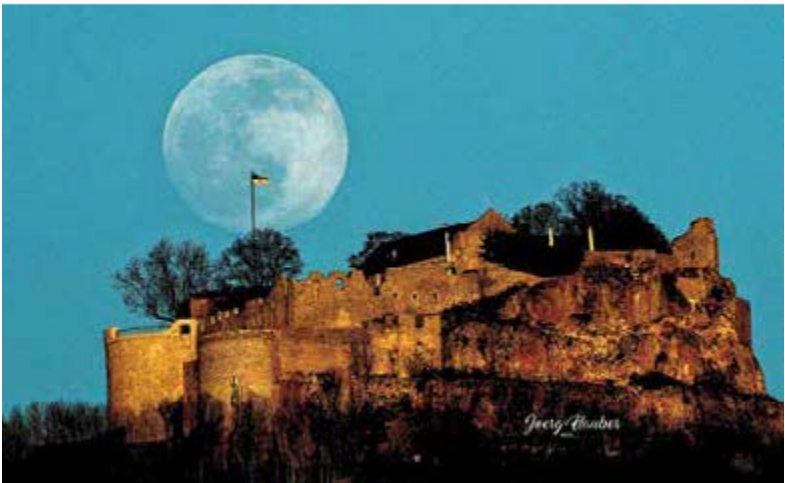
Prüfung vorgezogen

Die UNESCO-Anerkennung hat stets eine Gültigkeit von zehn Jahren. Im Rahmen der ersten periodischen Überprüfung wurde das Biosphärengebiet Schwäbische Alb innerhalb des Weltnetzes der insgesamt 784 Biosphärenreservate in 140 Ländern als besonders modellhaft gewürdigt.

Aufgrund der im April dieses Jahres abgeschlossenen Erweiterung der Gebietskulisse steht die nächste Überprüfung des Biosphärengebiets Schwäbische Alb in seiner Gesamtheit bereits zum jetzigen Zeitpunkt an und nicht erst nach Ablauf der üblichen zehn Jahre. swp

Frauen im Täle gehen ins Kirchen-Kino

Kohlberg. Am 8. Oktober treffen sich die Frauen im Täle zum Frauen-Kino in der Kohlberger Kirche. Filmbeginn ist um 19 Uhr. Es läuft der Film „Die göttliche Ordnung“. Es ist das Jahr 1971: Nora ist eine junge Hausfrau und Mutter, die mit Mann und Söhnen in der Schweiz lebt. Hier ist wenig von den Umwälzungen der 68er-Bewegung zu spüren. Die Familienordnung gerät ins Wanken, als Nora beginnt, sich für das Frauenwahlrecht einzusetzen, über dessen Einführung die Männer abstimmen.



Die Sternlesgucker laden auf den Hohenneuffen.

Foto: SSG

Weißt du, wie viel Sternlein stehen? Sternbeobachtung für Familien

Neuffen. Der Zauber einer sternklaren Nacht und der hell leuchtende Vollmond lässt auch Kinderherzen höherschlagen. Die Sternlesgucker aus dem Schwabenland haben es sich daher zur Aufgabe gemacht, faszinierende Sternbeobachtungen auch Kindern und ihren Familien zu ermöglichen. Ihre nächste Veranstaltung vor der geschichtsträchtigen Kulisse der Festungsruine Hohenneuffen findet am Freitag, 9. Oktober, um 20 Uhr statt. Eine Anmeldung ist unter Telefon (0 71 25) 15 84 90 oder per E-Mail an info@festungsruine-hohenneuffen.de erforderlich.

Wo ist eigentlich der „Herr

der Ringe“ am Himmel zu finden? Und was passiert mit Sternen, wenn sie alt werden? Dieser und weiterer Fragen gehen die Sternlesgucker aus dem Schwabenland in dieser kindgerechten Veranstaltung nach. Mithilfe von mobilen Teleskopen können die jungen Besucher die faszinierende Welt der Sterne, Planeten und Monde hautnah erleben und erfahren dabei nebenbei noch allerlei Wissenswertes aus der Welt der Astronomie. Die Veranstaltung ist für Familien mit Kindern zwischen 6 und 16 Jahren geeignet und findet nur bei unbewölktem Himmel statt.