

Natur- & 3 Genießerwochen

Ihr Urlaub in Waldenbuch

19. Juni 2020



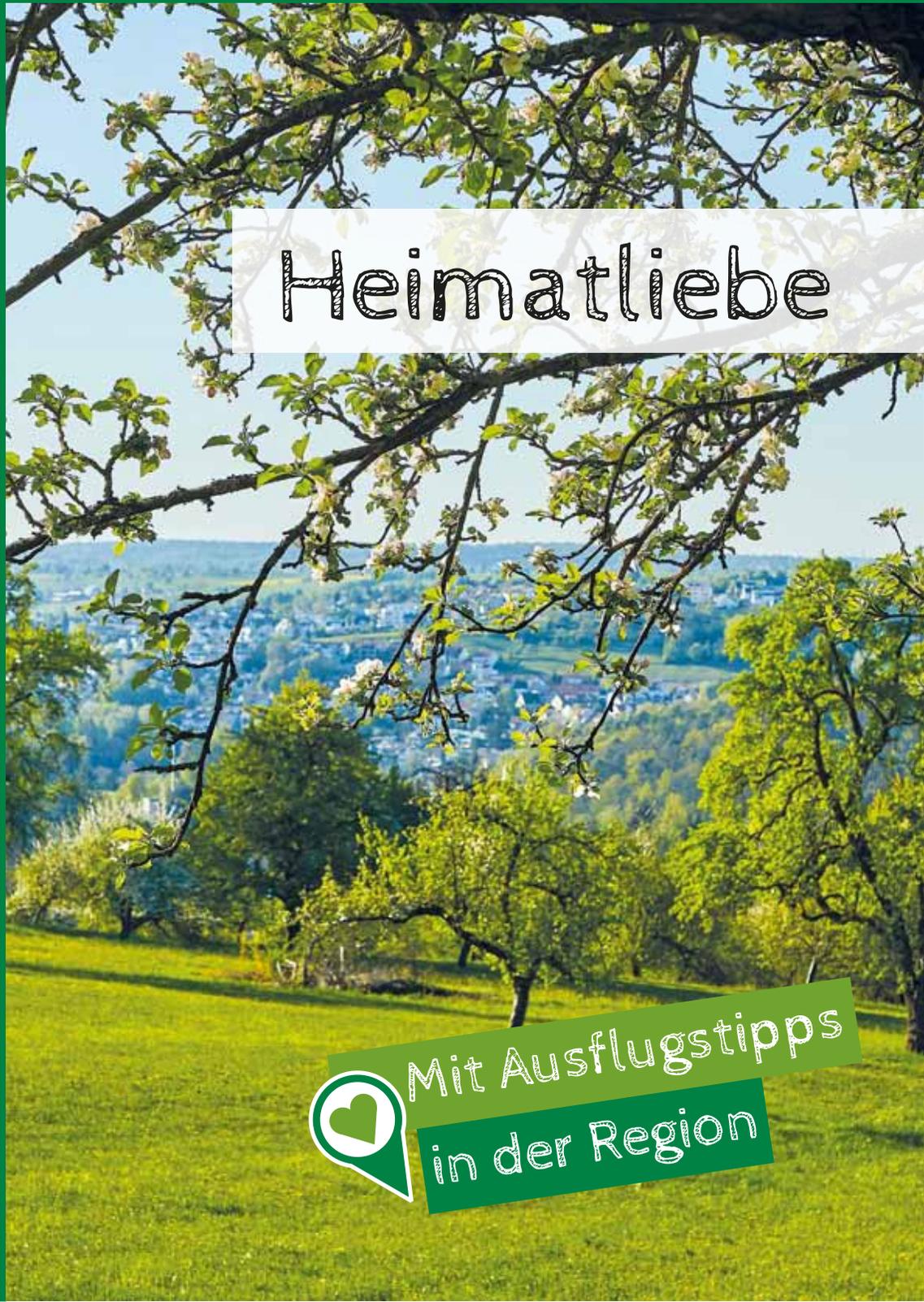
Gut essen und trinken in Waldenbuch



Die Region entdecken - Herrenberg



Streuobst, Säfte und mehr



Heimatliebe



 **Mit Ausflugstipps
in der Region**

Abwechslungsreicher Sommer in Waldenbuch

Sehr geehrte Mitbürgerinnen und Mitbürger,

in sechs Wochen starten bereits die Sommerferien. Die Covid-19-Pandemie hat die Welt weiter fest im Griff. Nach wie vor gelten deshalb auch Reisewarnungen. Die Bundesregierung verlängerte diese Anfang Juni für mehr als 160 Staaten außerhalb der EU bis zum 31. August. Das trifft auch beliebte Reiseziele. Während Fernreisen problematisch bleiben, wird das Reisen in Europa leichter. Die noch bestehenden Grenzkontrollen zu den europäischen Nachbarländern wurden bis zum 15. Juni schrittweise heruntergefahren. Das bedeutet nicht, dass jede Reise ohne Einschränkungen möglich ist. Einzelne Länder können weiterhin Einreisen beschränken oder eine Quarantäne bei Einreise vorsehen. Umso wichtiger ist es, sich vorab über die Reise- und Sicherheitshinweise frühzeitig zu informieren. Zum 15. Juni hat das Auswärtige Amt aufgrund der Tatsache, dass die Fallzahlen in Europa inzwischen deutlich gesunken sind, die Reisewarnungen durch spezifische Reisehinweise für einzelne Länder und Regionen ersetzt.

Auch in Waldenbuch können Gäste und Bürger spannende Urlaubstage verbringen

Zeigen Sie doch einmal Familienangehörigen oder Freunden unsere Stadt und die tolle Umgebung. In unserer Region gibt es vieles miteinander zu entdecken! Wann waren Sie z.B. zuletzt auf dem Rotenberg in Untertürkheim und haben den tollen Ausblick ins Neckartal bis zur Schwäbischen Alb genossen? Im Rahmen eines gemeinsamen Förderprogramms vom Verband Region Stuttgart und dem Landkreis Böblingen konnte im Jahr 2018 in Waldenbuch ein neuer Wohnmobilstellplatz angelegt werden. Der Stellplatz befindet sich am Ortsrand des Stadtteils Glashütte, direkt am Aktivspielplatz gelegen und mit unmittelbarem Zugang zum Bundeswanderweg ins Siebenmühlental. Laden Sie doch einmal Freunde und Familienangehörige, die nicht in Waldenbuch leben, zu einem Besuch ein. Auch im Landkreis Böblingen gibt es zahlreiche Camping-Möglichkeiten, diese finden Sie unter www.schoenbuch-heckengaeu.de/wohnmobil.

Zudem finden Gäste in Waldenbuch zahlreiche Übernachtungsmöglichkeiten: Gäste haben die Wahl zwischen einer Pension,

einer Ferienwohnung, einem Gasthaus oder einem Hotel. Eine Auflistung finden Sie auf www.waldenbuch.de.

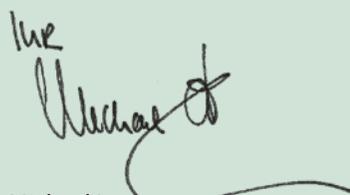
Sollten Sie mit Ihrer Familie den diesjährigen Sommerurlaub oder Teile davon in Waldenbuch planen, gibt es in unseren folgenden Ausgaben der „Natur- und Genießerwochen“ weitere tolle Angebote und Ideen zum Entdecken. Sie dürfen sich bereits heute auf besondere Sommerofferten freuen.

Jetzt vormerken: Italienische Wochen in Waldenbuch

Um Ihnen die Zeit in den Sommerferien zu versüßen, plant der Gewerbe- und Handelsverein zusammen mit dem Stadtmarketing im August italienische Wochen: „La Dolce Vita – Urlaubstage in Waldenbuch“. Freuen Sie sich auf Antipasti, Risotto und Pasta, leckeren Kaffee und Eis - italienischer Genuss pur! Ganz besonders freue ich mich, dass im Altstadtkern „Auf dem Graben“ mit dem „Dolce & Sale“ neben dem Eiscafé „Paradiso“ auf dem „Kalkofen“ eine zweite Eisdiele wieder zur Sommersaison eröffnet hat. Zudem holen wir auch italienisches Flair auf den Marktplatz, seien Sie gespannt!

Jetzt brauchen wir für einen tollen Sommer vor allem viel Sonnenschein - dann könnten wir zuhause auch im Freien viel erleben und gemeinsam mit dem notwendigen Abstand zueinander schöne und kurzweilige Stunden in guter Gesellschaft in unserer Stadt verbringen. Mit der neuen Corona-Warn-App geht es für alle gemeinsam noch sicherer - machen Sie bitte deshalb auch mit! Vorsicht, Umsicht und Rücksicht bleiben künftig weiterhin Ihre besten Wege- und Reisebegleiter!

Mit besten Grüßen



Michael Lutz
Bürgermeister

Regional und fair

Kennen Sie schon unsere Picknick-Körbe?

Fertig gepackt, mit vielen Leckereien und erfrischenden Getränken, können Sie aus drei verschiedenen Körben auswählen. Eine Picknickdecke, Geschirr und Besteck sowie ein hochwertiger Korb sind gegen ein Pfand auch gleich mit dabei. Mit Liebe für Sie zusammengestellt - **regional und fair**.

Jedem Korb liegt eine Gewinnspielkarte bei. Es warten tolle Preise auf Sie!

Mehr Infos finden Sie unter:
www.waldenbuch.de

MIT
GEWINN-
SPIEL



Übernachtungsmöglichkeiten

HOTELS & GASTSTÄTTEN

Von traditionellen, schwäbischen Gerichten über italienische Spezialitäten und asiatische Besonderheiten bis hin zu kulinarischen Genüssen aus der Gourmetküche halten die örtlichen Gastronomen ein ausgesprochen vielseitiges Angebot für Sie

bereit. Fast genauso vielschichtig wie unsere Gastronomen sind die Übernachtungsmöglichkeiten.

Auf www.waldenbuch.de finden Sie unsere Gaststätten, Bars und Hotels auf einen Blick.

Übernachtungsmöglichkeiten direkt in Waldenbuch

Landgasthof Hotel Rössle

Auf dem Graben 5

Inhaber: Seeger

Tel.: 07157 73 80, info@landgasthofroessle.de

www.landgasthofroessle.de

Hotel Lamm

Auf dem Graben 44

Inhaber: Fotopoulos

Tel.: 07157 98 87 41, Mobil: 0171 9804366

info@lamm-waldenbuch.de, www.lamm-waldenbuch.de

Hotel Altes Forsthaus

Körnerweg 11

Inhaber: Neff

Tel.: 07157 4620, marianneff@gmx.de

Ferienwohnung Weilerberg

Neuweiler Weg 10

Inhaber: Gaby & Christoph Blum GbR

Tel.: 0172 7176321, blum@ferienwaldenbuch.de

www.ferienwaldenbuch.de

Pension Ottmüller

Echterdinger Str. 11

Inhaber: Ottmüller

Tel.: 07157 34 19

Pension Wauri

Echterdinger Str. 1

Inhaber: Wauri

Tel./Fax: 07157 22606, Mobil 0176 41062262

info@pension-wauri.de, www.pension-wauri.de

Dolce & Sale

Jetzt neu im Städtle

Interview mit Antonio Santoro, Dolce & Sale

Frau Eisele: Warum haben Sie sich für Waldenbuch als Standort für Ihr Geschäft „Dolce & Sale“ entschieden?

Herr Santoro: Ich finde, im Waldenbacher Zentrum hat etwas gefehlt. Etwas Italienisches um Eis zu essen und eine Pizza für unterwegs. Ich komme aus Steinenbronn und bin seit sechs oder sieben Jahren mit meinem Pizzawagen immer bei den großen Waldenbacher Festlichkeiten dabei. Zum einen beim Frühlingserwachen und natürlich bei der Langen Kürbisnacht. Als ich dann den Laden gesehen habe, habe ich mich sofort verliebt.

Kann man sich die Pizza auch nach Hause liefern lassen?

Ja, wir liefern nach Hause oder man kann das Essen auch abholen kommen.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Ich würde es schön finden, wenn die Waldenbacher sich Zeit nehmen. Ich komme aus einem kleinen Ort südlich von Salerno. Geboren bin ich zwar in Stuttgart, bis zu meinem 20. Lebensjahr war ich aber in Italien. Ich finde, manchmal muss man sich wie die Italiener ein „Bella Vita“ machen. Das können Sie ab sofort im Dolce & Sale – Kommen Sie vorbei, ich freue mich!



Gut essen und trinken in

unsere italienischen Gastgeber stellen sich vor



Osteria da Maria

Seit über 10 Jahren verwöhnt Sie der Chef, Herr Manuele Dattila, persönlich mit frisch zubereiteten italienischen und deutschen Gerichten, welche täglich wechseln.

Dabei wird viel Wert auf saisonale und eigene Produkte aus der Region gelegt. Auch die Pasta wird ausschließlich handgemacht. In der neu hinzugefügten „Botega“ gibt es eine Vielzahl italienischer Köstlichkeiten zu kaufen. So auch zum Beispiel das eigene Olivenöl, das direkt in Sizilien aus den über 400 eigenen Olivenbäume produziert wird.

Von September bis März werden Kochkurse in der eigenen Showküche angeboten. Ein Besuch lohnt sich!

Fr. - So.: 18 - 22 Uhr, So.: 12 - 14 Uhr

Marktstr. 9, 71111 Waldenbuch

Tel.: 07157 526586

manuele.dattila@googlemail.com



Matchpoint Ristorante Il Paradiso

Seit Juli 2019 ist Renato Cervo nun Pächter der Tennis-Gaststätte im idyllisch gelegenen Hasenhof. Es gibt gute italienische Küche mit wechselnden Gerichten. Jeden Donnerstag gibt es frischen Fisch! Lassen Sie sich verwöhnen.

Für Events bieten Ihnen die Gaststätte und Terrasse genügend Platz. Renato Cervo und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch!

Mo. 17 - 22 Uhr

Mi. - Sa. 17 - 22 Uhr

So. 12 - 14.30 Uhr und 17 - 22 Uhr

Dienstag Ruhetag

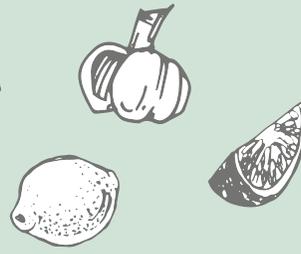
Teckstr. 24, 71111 Waldenbuch

Tel. 07157/526414

r.cervo@gmx.de



Waldenbuch -



Grafiken: Margarita Miller/iStock/Getty Images Plus

Ritterstüble

Über 20 Jahre ist die Familie Postiglione nun Pächter der Gaststätte Ritterstüble auf dem Kalkofen in Waldenbuch. Hier kocht die Chefin selbst.

Es gibt eine große Auswahl an Pizzen aus dem Holzofen, verschiedene Nudelgerichte sowie täglich frische Muscheln und einen wechselnden Mittagstisch. Bis zur späten Stunde kann gespeist werden.

Montag Ruhetag,
Di. - So.: 11-14 Uhr und
17 - 00.00 Uhr
Echterdinger Str. 81,
71111 Waldenbuch,
Tel. 07157/61902
Gino-Ritterstueble@web.de



Waldenbuch - Ritterstüble



Il Vicolo

Seit 2008 ist Roberto Contino Inhaber und Chefkoch des Il Vicolo. Genießen Sie das italienische Flair im Stadtkern Unter der Mauer.

Es gibt täglich verschiedene saisonale und zeitlose italienische Fleisch- und Fischgerichte, sowie eine abwechselnde Monatskarte. Hier können Sie den Urlaub zu Hause genießen.

Mo. Ruhetag
Di. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 23:00 Uhr
Sa. 17:30 - 23:00 Uhr
So. 11:30 - 14:00 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr
Unter der Mauer 16, 71111 Waldenbuch
Tel. 07157 - 534303
info@il-vicolo.de



Die Öffnungszeiten können wegen der aktuellen Corona-Lage variieren!

Bitte beachten Sie die Abstandsregelungen und die Maskenpflicht.

Vielen Dank

Wer lauscht, entdeckt mehr ...

Neues Hörerlebnis auf der Herrenberger Turm-Tour

An zwölf Hörstationen entlang der Turm-Tour vom Marktplatz bis zum Schönbuchturm gibt es spannende Informationen zum Lauschen und Entdecken. Die neue Lauschtour ist die vierte dieser Art. Alle vier Touren können über die „Lauschtour App“ kostenlos heruntergeladen werden. Neu über die App abrufbar ist auch die Herri-Tour mit der Stadtmaus für Kinder.

Die neue Lauschtour führt vom Herrenberger Marktplatz bis zum Schönbuchturm und folgt der ausgewiesenen Turm-Tour. Sie präsentiert nicht nur jede Menge schöne Aussichten in die Umgebung: Zwölf Hörstationen informieren über die Besonderheiten entlang des Wegs. In den kurzweiligen Hörbeiträgen erfahren Interessierte unter anderem, warum die Häuser auf dem Marktplatz so schief sind, die Stiftskirche eine Zwiebelhaube trägt oder welche Funktion Totholz im Wald hat. Die Herrenberger Stadtführerin Michaela Bautz, Stadtführer Reiner Kaupat und Förster Winfried Seitz sind als Experten eingebunden und geben auf unterhaltsame Weise ihr Wissen weiter. Die vier Kilometer lange Tour kann vom Marktplatz ebenso wie vom Schönbuchturm gestartet wer-

den. Sie dauert etwa 1,5 Stunden. Gefördert wurde die Lauschtour durch den Naturpark Schönbuch mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg und der Lotterie Glücksspirale.

Neu in die Lauschtour App aufgenommen ist nun die Herri-Tour. Sie war bisher nur über einen QR-Code abrufbar. Die Herri-Tour erzählt Kindern aus der Sicht der kleinen Stadtmaus Herri vom Leben der Mäuse im mittelalterlichen Herrenberg. Zehn Stationen der Tour befinden sich in der Altstadt, eine an der Stiftskirche und die letzte Station am Pulverturm auf dem Schlossberg. Die Stationen, an denen Herri etwas zu erzählen hat, erkennt man an den Tafeln mit der kleinen Maus in grüner Latzhose.

Die Streuobsterlebenswege in Kayh und Haslach sind die ersten Lauschtouren, die in Herrenberg realisiert wurden. Sie informieren unterhaltsam über Themen rund um die Streuobstwiesen. Der Streuobsterlebensweg Haslach „Die Wiese bleibt im Dorf“ ist ein zwei Kilometer langer Rundweg mit sechs Lauschpunkten. Der 3,7 Kilometer lange Weg in Kayh hat sieben Lauschstationen. Er führt am Südhang des Grafenbergs durch das Kirschanbaugebiet von Kayh. Die Hörstationen der Streuobsterlebenswege sind im Wegeleitsystem an den Äpfeln mit Kopfhörern zu erkennen.





Herrenberg
die *mitmach*stadt

Wer lauscht,
entdeckt mehr...



4 Lauschtouren rund um Herrenberg

- Turm-Tour
- Herris Stadttour
- Streuobsterlebnisweg Kayh
- Streuobsterlebnisweg Haslach

Urlaub in der Region - mit dem Wohnmobil!

Laden Sie Freunde und Familie nach Waldenbuch ein

Im Rahmen eines gemeinsamen Förderprogramms vom Verband Region Stuttgart und dem Landkreis Böblingen konnte im Jahr 2018 in Waldenbuch ein neuer Wohnmobilstellplatz angelegt werden. Der Stellplatz befindet sich am Ortsrand des Stadtteils Glashütte, direkt am Aktivspielplatz gelegen und mit unmittelbarem Zugang zum Bundeswanderweg. Vom Standort aus können die Geschäfte für den täglichen Bedarf fußläufig erreicht werden. Insgesamt stehen drei Stellplätze zur Verfügung.

Im Landkreis Böblingen finden Sie weitere Wohnmobilstellplätze.

Der Landkreis Böblingen ist seit zwei Jahren Teil der wohnmobilstellplatzfreundlichen Region Stuttgart. Das bedeutet, die Stellplätze halten spezielle Qualitätsanforderungen ein und gehören zu den Kategorien **Komfort** (zentrale und vollständig ausgestattete Reisemobilhäfen), **Regio-Standard** (Stellplätze mit etwas Infrastruktur, landschaftlich attraktiv oder ruhig und attraktiv in einer Kommune gelegen) und **Regio-Basic** (einfache Naturstellplätze im Grünen oder einfache, attraktive, ruhig gelegene Stellplätze in einer Kommune). Mehr Infos finden Sie unter: www.schoenbuch-heckengaeu.de/wohnmobil/

Zuhause ist da,
wo wir stehen.





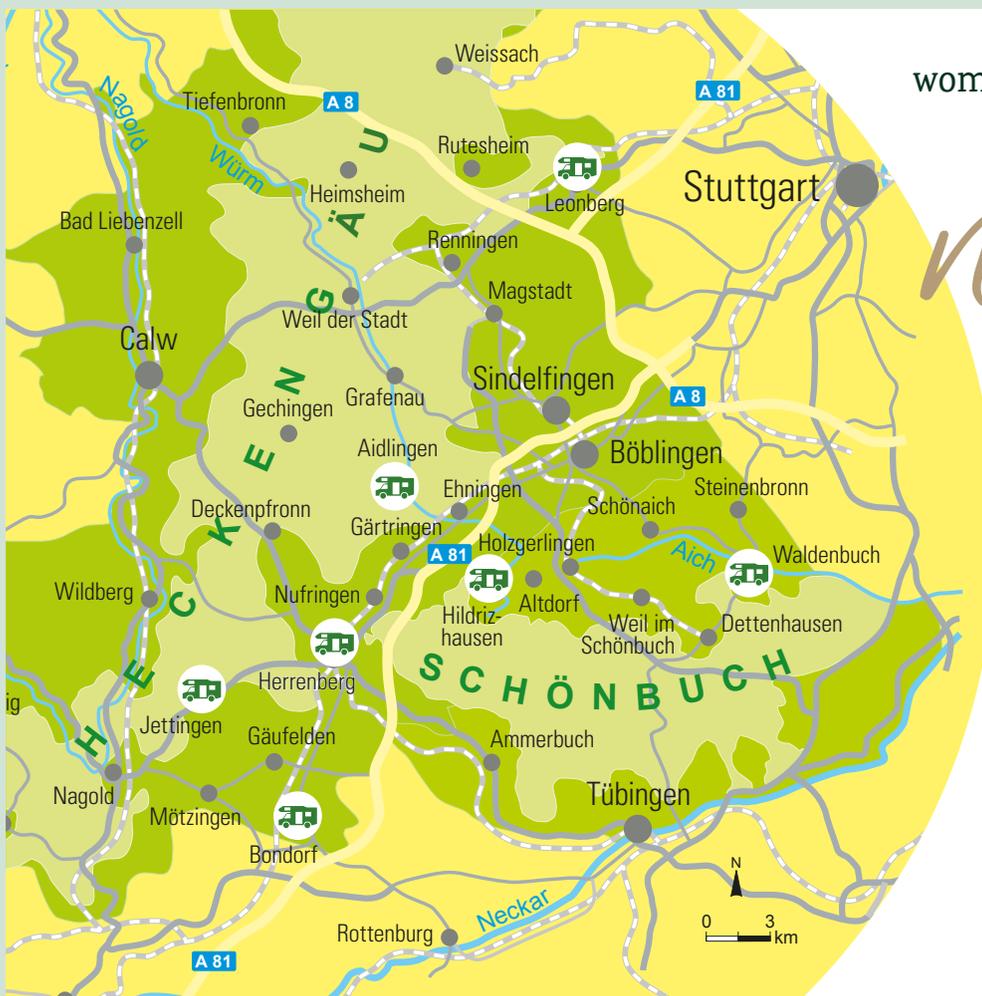
WoMo
Region
Stuttgart

womo-region-stuttgart.de



Natur. Nah.

Schönbuch & Heckengäu



womo-region-böblingen.de

Natur. Nah.

Schönbuch & Heckengäu

Entdecken Sie von Ihrem Wohnmobil aus unsere schönsten Seiten: beim Radeln, Wandern oder einem Stadtpaziergang! Fordern Sie unsere abwechslungsreichen Rad- und Wanderkarten an.



Gefördert durch  Verband Region Stuttgart

Wussten Sie schon, dass ...

in Waldenbuch saftig was los ist?

Apfelsaft aus dem eigenem Städtle

Nirgendwo schmeckt der Apfelsaft so lecker wie aus dem eigenen Ländle. Egal, ob Sie frische Säfte kaufen oder Ihre eigenen Äpfel zum Mosten bringen lassen wollen. In Waldenbuch gibt es gleich zwei leckere Alternativen.

Bei **Widmaier Fruchtsäften** legt man den Wert auf den Erhalt alter Apfelsorten in der Region und sie bieten sich auch als Brenne- rei für Stoffbesitzer an. Wenn man dort seine Äpfel hinbringt, er- hält man einen Gutschein für Apfel- oder Fruchtsäfte in Flaschen oder der Bag-in-Box.

Die **Pfannenschwarz Fruchtsaft Manufaktur in der Stadtmüh- le Waldenbuch** verwendet keine industrielle Bandpresse, son- dern nur die traditionelle Packpresse. Dadurch ist der Saft klar und benötigt keine Filtration, sodass keine Aromastoffe verloren gehen – für einen Fruchtgeschmack wie frisch gepresst. Wenn Sie ihre Äpfel dorthin bringen, erhalten Sie diese frisch gepresst zu- rück und können den Vorgang Schritt für Schritt verfolgen.

Ob Bag-in-Box oder in Flaschen, ob Saft oder Nektar – hier ist ga- rantiert für jeden Geschmack etwas dabei. Beide Betriebe unter- stützen die Region und garantieren, dass alles Obst aus der Regi- on kommt. Damit wird auch das Kulturgut der **Streuobstwiesen** erhalten. Diese sind nicht nur außerordentlich artenreiche Nat- urräume und Orte zum „Seele baumeln lassen“, sondern liefern auch regionales, gesundes Obst. In Baden-Württemberg gibt es heute auf 116.000 Hektar etwa 9,3 Millionen Streuobstbäume. Damit steht fast jeder zweite Streuobstbaum Deutschlands in Baden-Württemberg. Knapp die Hälfte der Bäume sind Apfelbäu- me, etwa 25 Prozent sind Kirschbäume. Darauf folgen Zwetschge, Birne, Walnuss und andere Obstbaumarten.

Most & Säfte: Entwicklung der letzten 100 Jahre

Verfasser: Andreas Fröschle, 1. Vorsitzender des OGV
Früher hatte (fast) jeder einen Keller, in dem er seine Lebensmittel die er selbst erzeugte, auch lagerte. Darunter auch gerne mehrere Fässer Most. Dieser wurde dann übers Jahr getrunken, allerdings meist nicht pur, sondern mit Wasser verdünnt. Als Most bezeich- net man Obstwein aus Apfel, Birne oder Quitte. Ist das Kernobst, aus dem der Most gewonnen wird auch noch robust und teilwei- se auch hart, so empfindlich ist der Most selbst. Das oberste Ge- bot bei der Mostherstellung ist die Sauberkeit!

Beginnen wir beim Obst von der Streuobstwiese. Die Bäume wer- den über Jahrzehnte gehegt und gepflegt, um einen möglichst gleichbleibenden und guten Ertrag zu erzielen. Im Herbst ist

dann Erntezeit! Nehmen wir als Beispiel die Streuobstwiesen im Gebiet Braunacker, dort findet man ein paar junge Bäume, viele ältere Bäume, aber auch alte und ungepflegte Bäume, die am Ab- sterben sind. Doch das ist ein anderes Thema.

Obst von der Streuobstwiese war schon immer Arbeit und ist fast immer mit Bücken verbunden. Ernte- bzw. Auflesemaschinen gibt es mittlerweile schon, doch diese rechnen sich nur für ge- werbliche Obstbauern. Also stellen Sie sich vor, Sie sind auf Ihrer Streuobstwiese und beginnen, das Obst aufzulesen. Zwischen dem Obst finden Sie dann leider allerlei anderes, wie zum Beispiel Zigarettenstummel, Alufolienschnipsel, Hundekot, und so weiter. Da kommen wir zurück zum obersten Gebot bei der Mostherstel- lung: Sauberkeit!?

Aus schmutzigem Obst kann kein Lebensmittel wie Most ge- macht werden. Also bleibt das verschmutzte Obst liegen und muss verfaulen dank einiger uneinsichtiger Menschen, die in den Streuobstwiesen das größte Hundeklo der Region gefunden haben. Die Wandelung der Streuobstwiesen von der Ertragsflä- che für Landwirtschaft und Obstbau hin zur Naherholungsfläche funktioniert so nur in begrenztem Umfang.

Ist das vollreife und saubere Obst aufgesammelt, geht es ab zu einer Mosterei, um daraus den Saft pressen zu lassen. Früher hatte man dann die Wahl, den Saft komplett mit nach Hause zu ne- men, dann vergären zu lassen oder einzukochen, um haltbaren Saft zu gewinnen. Alternativ konnte das Obst auch abgeliefert werden, um später dann gutgeschriebenen Apfelsaft abzuholen. Seit wenigen Jahren gibt es eine weitere Möglichkeit, das Bag- in-Box-Verfahren. Hier wird der Saft aus dem eigenen Obst direkt 5 oder 10 Liter Gebinde haltbar abgefüllt. So hat dann jeder den Saft aus den eigenen guten Äpfeln bei sich zu Hause. Beide Wal- denbucher Mostereien bieten das an.

Soll aus dem Apfelsaft Most werden, so kommt der Saft ins Fass zur Vergärung, wieder: Sauberkeit ist das oberste Gebot! Denn sonst kann es leicht zu einer Fehlgärung kommen und der Most wäre von Anfang an verdorben. Auch sollte man wissen, dass ein Most sehr feine Aromen entwickelt, je nachdem, welches Obst verwendet wurde. Wenige angeschlagene / angefaulte Äpfel oder Birnen können bereits den Geschmack des Mostes negativ beeinflussen, ebenso ein „muffiger Keller“ lässt sich später im Glas feststellen.

Den besten Most bekommt man durch verschiedene Sorten. Sorten wie Bohnapfel, Gewürzluike oder Berlepsch als Vertreter der Äpfel, bei den Birnen sind die Oberösterreich Weinbirne, Schweizer Wasserbirne oder auch Stuttgarter Geißhirtle zu nen- nen. Natürlich gibt es viel mehr Sorten die genannt werden kön- nen, doch als Hinweis möchte ich geben, dass alte Sorten mehr Aroma und Vielfalt bieten als neue gezüchtete Sorten.



Bei der Apfelernte © Pfannenschwarz, Widmaier Fruchtsäfte



Viele erfrischende Getränke finden Sie auch im Regiomat am Eichenhof



© Pfannenschwarz, Widmaier Fruchtsäfte



© Stadtmühle Waldenbuch

Schwäbischer Most
auch als Bag-in-Box



© Pfannenschwarz, Widmaier Fruchtsäfte



Auch die Kleinen helfen fleißig mit © OGV

Der **Obst- und Gartenbauverein** Waldenbuch wurde am 24. Januar 1934 von 34 Waldenbacher Bürgern gegründet. Der 1. Vorsitzende war Herman Schaal.

Früher war es vorrangig die Hauptaufgabe des Vereins, die Selbstversorgung mit Obst und Gemüse sicherzustellen und die Bevölkerung mit eigenem Obst und Most zu versorgen.

Heute sind über 150 Bürgerinnen und Bürger aus Waldenbuch Mitglied unseres Vereins. Bei unseren zahlreichen Veranstaltungen haben unsere Mitglieder, ausreichend Gelegenheit, die eigenen

Erfahrungen bzw. Probleme auszutauschen. Die Freude am Beobachten, am Riechen und am Schmecken schärft die Sinne für die Natur. Die Pflege unserer Landschaft sowie die Erhaltung und Erneuerung der Streuobstwiesen als gesunden Lebensraum für uns und die nachfolgenden Generationen, haben wir uns zur Aufgabe gemacht.

Derzeit arbeiten wir am Aufbau eines Lehrgartens mit Vereinsheim und Lagerhütte. Wer im Bonholz in Richtung Jungviehweide läuft, kommt direkt an unserem Vereinsgelände vorbei.

Jetzt wieder möglich!

- Stadtführungen

Neu: Geschichte & Gourmet -
Kulinarische Stadtführungen

- Spielmann Frank-Führungen
- Kinderstadtführungen
- Waldexkursionen
- Nachtwächterführungen
(ab Herbst 2020)

Wir freuen uns auf Sie!

www.waldenbuch.de

AB SOFORT
ONLINE
BUCHBAR



Entdecken Sie bei einer Stadtführung die historische Altstadt

IMPRESSUM:

Herausgeber:

Stadt Waldenbuch, Tel. 07157 1293-0, Telefax 07157 1293-75, E-Mail: amtsblatt@waldenbuch.de, Anschrift: Postfach 1249, 71108 Waldenbuch

Druck und Verlag:

Nussbaum Medien Weil der Stadt GmbH & Co. KG, 71263 Weil der Stadt, Merklinger Str. 20, Tel. 07033 525-0, Telefax 07033 2048, www.nussbaum-medien.de