



VerFührung im Obstparadies

Bei einer Führung durch das einzigartige Obstparadies gibt es vieles zu sehen und zu probieren. Die Führungen finden von April bis Oktober statt.

Bei der Begehung wird an verschiedenen Plätzen auf die Arbeitsweise im Obstparadies eingegangen. Die Teilnehmer erfahren sehr viel Wissenswertes über klassische und biologische Obsterzeugung.

Unter dem Motto „Mehr als Obst“ werden natürliche Zusammenhänge und Wechselwirkungen aufgezeigt. Zu sehen sind die verschiedenen Wasser- und Totholzbiotope, Steinmauern und vieles mehr. Im Staufener Obstparadies werden über 40 Obstarten kultiviert. Die Teilnehmer werden Wildobstarten, alte fast vergessene Obstarten, aber auch neue Arten wie Kiwi, Kaki oder Indianerbananen sehen. Im heranwachsenden Hochstammwäldle gibt es mehr als 400 verschiedene alte Apfel- und Birnensorten zu besichtigen. Über hundert Wildrosensorten, 15 verschiedene Fliedersorten und eine große Anzahl verschiedenster Sträucher und Bäume machen den Rundgang zu einem einmaligen Naturerlebnis.

Was wäre ein Obstparadies, wenn Sie die Produkte aus unserer Manufaktur probieren könnten? Allein unsere Paradies-Tröpfchen-Abteilung bietet inzwischen über 40 verschiedene Liköre. Sie können außerdem Sirupe, zuckerarme Fruchtaufstriche, sortenreine Säfte und unsere alkoholfreien Paradies-Prickler genießen. Während der Führung wird auch auf Themen wie Geschmack, Vielfalt, Inhaltsstoffe, Obstlagerung oder Apfelallergie eingegangen.

OBSTPARADIES STAUFEN

Anfahrt:

Von der Autobahn A5 Abfahrt Bad Krozingen, Richtung Staufen/Münstertal. An der Kreuzung vor Staufen nach rechts Richtung Müntstertal. Direkt nach dem Ortsschild Staufen am Kreisverkehr rechts in das Gewerbegebiet Gaisgraben fahren und immer geradeaus unseren Schildern folgen. Kurz vor Straßenende, vorletzte Hofeinfahrt auf der linken Seite, befindet sich unsere Manufaktur.

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag bis Freitag:	14:00 bis 18:30 Uhr
Samstag:	9:00 bis 14:00 Uhr
Heilig Abend u. Silvester:	9:00 bis 14:00 Uhr
Staufener Wochenmarkt	
Samstag:	8:00 bis 13:00 Uhr

Onlineshop und weitere Informationen unter:
<http://www.obstparadies-shop.de>

OBSTPARADIES MANUFAKTUR
 Johannes Geng
 Im Gaisgraben 17
 79219 Staufen i. Br.

Tel.: 07633 / 9807340
 Fax: 07633 / 9806402
 info@obstparadies-staufen.de



OBSTPARADIES STAUFEN ...MEHR ALS OBST

In unserer Manufaktur entstehen aus unserem ungespritzten Obst leckere Spezialitäten. Durch den eigenen Anbau können wir gewährleisten, dass nur reife und gesunde Früchte verarbeitet werden. Ausgewählte Sorten und erlesene Zutaten aus biologischem Anbau werden schonend verarbeitet. Wir verzichten konsequent auf künstliche Aromen und Zusatzstoffe. So entstehen leckere Produkte mit einzigartigem Charakter. Traditionelle Rezepte werden wiederbelebt und weiterentwickelt.

- Alte Apfel- und Birnensorten
- Ungespritztes Obst von unseren Bioland-Streuobstwiesen
- Paradies-Prickler: Alkoholfrei, prickelnd und lecker
- Streuobst-Säfte sortenrein oder als Cuvée
- Sirup aus Blüten und Früchten
- Essigspezialitäten
- Fruchtaufstriche, zuckerarm, klassische Früchte, Wildobst und Blüten
- Paradies-Tröpfchen: Einmalige Liköre aus Blüten und Früchten
- Honig aus der Obstparadies Imkerei
- Geschenkkörbe und Firmenpräsente
- Verführung durchs Obstparadies

Durch den Genuss unserer Produkte helfen Sie, die landschaftsprägenden Streuobstwiesen zu erhalten und tragen aktiv zum Arten- und Naturschutz bei.



OBSTPARADIES STAUFEN

Östlich der Staufener Burg und um Staufen befinden sich in klimatisch sehr guter Lage, die Obstwiesen des Staufener Obstparadies.

Auf 17 Hektar (170.000 m²) entwickelt sich unser einmaliges Obstparadies. Eingebettet in die wunderschöne Landschaft der Staufener Vorbergzone wird die alte Obstbautradition weiterentwickelt. Angebaut werden alte und neue Obstsorten im Einklang mit der Natur. Unser ganzheitlicher Ansatz berücksichtigt die immer wichtigeren Themen wie Pflanzenschutz, Vielfalt, Bodenschutz, Wasserschutz und Energieeinsparung.

Mehr als Obst...

Seit 2009 wurden über 1600 Bäume neu gepflanzt. Jährlich pflegen und beernten wir über 1000 großkronige, landschaftsprägende Streuobstbäume. Aufgelockert wird die Anlage durch viele Hecken, Steinbiotope und Teiche. Wir haben inzwischen 300 Apfelsorten, 120 Birnensorten und über 40 Pflaumen- und Zwetschgensorten zusammengetragen. Im Obstparadies haben neben Kirschen, auch verschiedene Sorten von Quitten, Mirabellen, Renekloden, Heidelbeeren, Jostabeeren, Haselnüsse und Walnüsse einen Platz. Es werden aber auch Indianerbananen, Kiwis, nordische Zitronen, Maulbeeren und Kakis kultiviert. Abgerundet wird das Spektrum von einer großen Anzahl verschiedener Wildobstarten wie Eberesche, Mehlbeere, Speierling, Traubenkirsche, Hagebuttenbirne, Ölweide, Felsenbirne, Kornelkirsche, Mispel, Holunder, Weißdorn, Schlehe, Zibarte, Duft- und Wildrosen.





Ganzheitliche Anbauweise

Vorzugsweise wurden Hoch- und Halbstämme gepflanzt. Zwischen den Bäumen wachsen verschiedene Gras- und Blumenmischungen. Feucht- und Wasserbiotope, Steinhäufen und Totholzansammlungen bieten unterschiedlichsten Kleinlebewesen einen Lebensraum. Bienenvölker, die auf dem Gelände verteilt sind, sorgen für die Bestäubung der Blüten. An fünf Plätzen werden im Winter Vögel gefüttert. Es geben sich neben Meisen, Amseln, Finken, Elstern, Eichelhähern gelegentlich auch Neuntöter, Pirole, Wiedehopfe, Fasane, Turmfalken, Bussarde, Milane, Fischreiher oder ein paar Störche ein Stelldichein. In den Obstanlagen befinden sich rund 200 Nisthilfen für Vögel, Fledermäuse, Hornissen, Eulen, Wildbienen, Igel usw. Schon nach kurzer Zeit haben sich einige selten gewordene Tierarten angesiedelt. Im Obstparadies und den angrenzenden Grundstücken leben Eidechsen, Blindschleichen, Fledermäuse, verschiedene Schmetterlinge und Libellen, Eichhörnchen, Wiesel, Igel, Dachse, Füchse und Rehe.

Bewirtschaftet wird das Obstparadies nach ganzheitlichen Gesichtspunkten. Das heißt für uns: keine Herbizide, keine synthetischen Spritzmittel, keine industrielle Massenproduktion, keine Monokulturen, keine Gülle, kein Klärschlamm, keine gemahlene Schlachthausabfälle und keine chemisch-synthetisch hergestellten Stickstoffdünger. Wir verwenden kein gentechnisch verändertes Pflanzgut und arbeiten ohne chemische Konservierungsstoffe. In unserer Obstanlage fördern wir natürliche Lebensabläufe. Wir gehen sehr sparsam mit Energie um und verwenden für die Verarbeitung ökologisch erzeugten Strom.

Das geerntete Obst wird in der Obstparadies Manufaktur direkt verkauft oder zu leckeren Lebensmitteln verarbeitet.

Mehr Infos über unseren Anbau erhalten Sie auf unserer Homepage.

Alkoholfreie Paradies-Prickler

Vielfältig und bezaubernd für besondere Anlässe:

Aus unseren Fruchtsäften entstehen mit fein perlender Kohlensäure exklusive Aperitifs. Leckere Kompositionen aus ausgewählten Obstsorten, für alle, die nicht zu jedem feierlichen Anlass Alkohol trinken möchten oder können. Eine paradiesische Versuchung auch für Kinder und Jugendliche. Die Früchte und Blüten sammeln wir in unseren ungespritzten Streuobstwiesen. Nach der sorgfältigen Auswahl reifer, handverlesener Früchte wird schonend gekeltert. So erreichen wir besten Geschmack ohne den Einsatz von Zucker und Farb- und Konservierungsstoffen.

Apfel-Wildpflaume - erfrischend und spritzig:

Der Geschmack fruchtiger Äpfel wird vermählt mit der herben Säure verschiedener Wildpflaumen. Das Ergebnis ist ein erfrischender Mix für alle, die es nicht so süß mögen.

Apfel-Rosenblüte - lieblich und elegant:

Eine Komposition aus spät reifenden Apfelsorten wie Winterprinzenapfel und Ontario bildet die Basis für unseren Paradies-Prickler Apfel-Rosenblüte. Kombiniert mit einem Auszug aus verschiedenen Duft- und Wildrosen entfaltet sich ein intensives Geschmackserlebnis. Lieblich und sanft mit feinem Rosenduft.

Apfel-Holunderblüte - frisch und duftend:

Der intensive Duft der Holunderblüten trifft auf einen Cuvée aus alten Apfelsorten. Ungespritzte Holunderblüten werden von Hand bei voller Blütenentfaltung geerntet. Ein fruchtig, frischer Mix nicht nur für laue Sommerabende.

Apfel-Kirsche - fruchtig und frisch:

Der Saft aus verschiedenen Süß- und Sauerkirschen von unseren Streuobstwiesen vereint mit prägenden Apfelsorten. Fruchtig, nicht zu süß, mit tieferer Farbe.

Apfel-Quitte - herb und fruchtig:

Die zu unrecht fast vergessene Quitte steht im Mittelpunkt dieses Paradies-Pricklers. Der leicht herbe Geschmack der Quitten mit einmaligem Aroma und leichter Zitrusnote wird aufgefangen durch milde vollreife alte Apfelsorten.

Apfel-Mostbirne-Ebersche - würzig und herb:

Eine Cuvée, die die Vielfalt unserer Streuobstwiesen repräsentiert. Alte Mostbirnenbäume liefern kleine, aromatische Früchte, die perfekt mit Äpfeln und den leicht herben Ebereschen harmonieren. Komplexer Geschmack und eine angenehm fruchtige Note machen Lust auf einen Spaziergang durch die Natur.

Mostbirne-Lavendel - duftend und frisch:

Erfrischender Lavendelduft trifft auf das weiche Bouquet alter Mostbirnensorten. Die leichte Gerbstoffstruktur passt perfekt zum duftenden Lavendel. Perfektioniert durch eine schwache Beigabe von sauren Kohlenbacheräpfeln. Ein frisches, prickelndes Erlebnis mit einem Hauch Provence.

Unser Betrieb ist mehrfach ausgezeichnet:

- 2014 Landesnaturschutzpreis Baden-Württemberg
- 2018 Eduard-Lucas-Medaille
- 2019 Sieger Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau



Wir sind zertifiziert nach den Richtlinien des Biolandverbandes und der EU-Öko-Verordnung. DE-ÖKÖ-006



Verführungen 2019

- Samstag, 13. April 2019
- Samstag, 4. Mai 2019
- Samstag, 29. Juni 2019
- Samstag, 21. September 2019

Wir bieten auch individuelle Events für Gruppen von 15 bis 50 Personen. Gerne informieren wir Sie ausführlich.

Die Führungen dauern mit Verköstigung etwa 4 Stunden.

Treffpunkt ist beim Hofladen, Im Gaisgraben 17 in Staufen um 15 Uhr. Für die Führung wird inklusive der paradiesischen Verköstigung ein Unkostenbeitrag von 15,- € erhoben. Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre sind kostenfrei. Eine Voranmeldung ist für unsere Organisation zwingend notwendig. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Nur bei extrem schlechtem Wetter fallen die Führungen aus. Bitte gutes Schuhwerk, eventuell warme, winddichte bzw. Regenkleidung und Gummistiefel mitbringen. Hunde können leider nicht mitgenommen werden.

Bei uns gibt es auch Geschenkgutscheine für die Verführung im Obstparadies.

Aktuelle Infos unter:
www.obstparadies-staufen.de
www.obstparadies-shop.de

