

## WEINGUT MÜNECK

19.04.

- 🕒 14:00 Uhr, Dauer 1,5 Stunden
- 📍 Müneckstraße 7, 72119 Ammerbuch-Breitenholz
- 📖 Wir besuchen das Weingut Müneck, um die einzelnen Arbeitsschritte der Weinherstellung kennenzulernen und den Weg der Traube im ökologischen Weinbau von der Rebe bis in die Flasche zu begleiten. Bei der gemeinsamen Weinverkostung überzeugen wir uns vom Ergebnis handwerklicher Verarbeitung und des Anbaus in Steillagen – ein Genuss, der zugleich unsere wunderschöne Kulturlandschaft bewahrt.  
[www.instagram.com/weingutmueneck](http://www.instagram.com/weingutmueneck)
- 💶 5 € für Teilnehmende, die Wein trinken
- 🧥 Wetterangepasste Kleidung & feste Schuhe



## METZGEREI SCHAICH

07.05.

- 🕒 15:00 Uhr, Dauer 3 Stunden
- 📍 Kingersheimer Str. 26, 72070 Tübingen-Hirschau
- 📖 Schauen Sie beim Metzgermeister und Jäger Alexander Schaich hinter die Kulissen! Er zeigt die fachgerechte Zerlegung eines Rehs aus der Jagd am Spitzberg. Anschließend stellen Sie gemeinsam frische Wildbratwürste her und erhalten spannende Einblicke in die Verarbeitung, Qualität und Handwerk. Beim gemeinsamen Abschlussessen wird das Ergebnis direkt verkostet. So sieht transparente und genussvolle Regionalität aus.  
[www.schaich-metzgerei.de](http://www.schaich-metzgerei.de)
- 💶 15 € inkl. Wurst im Brötchen & Getränk
- 🧥 Haarband/Haargummi, saubere Kleidung, saubere & rutschfeste Schuhe

GLÄSERNE  
PRODUKTION

im Kreis Tübingen 2026

Die Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft  
im Kreis Tübingen ist äußerst vielfältig!

Im Rahmen der Landesaktion „Gläserne Produktion“ öffnen landwirtschaftliche und verarbeitende Betriebe ihre Türen. Erleben Sie spannende Einblicke in die Herstellung regionaler Produkte, kommen Sie mit den Betriebsleitenden ins Gespräch und werden Sie bei einzelnen Angeboten selbst aktiv.

Wir danken allen teilnehmenden Betrieben herzlich für ihr Engagement und wünschen allen Besuchenden interessante Begegnungen und Eindrücke. Überzeugen Sie sich von den Vorzügen der heimischen Produktion, denn „aus'm Kreis Tübingen isch's oifach guad“!



## ANMELDUNG

unter:  
[www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft](http://www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft)  
> aktuelle Veranstaltungen



## Bitte beachten:

Bei einigen Terminen werden nach Ausbuchung weitere Termine freigeschaltet. Bei Extremwetterereignissen kann es zur Absage der jeweiligen Veranstaltung kommen.

Landratsamt Tübingen  
Abteilung Landwirtschaft  
Wilhelm-Keil-Str. 50  
72072 Tübingen  
Tel.: 07071/207-4004



Den Flyer zur Gläsernen Produktion gibt es auch unter:  
[www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft](http://www.kreis-tuebingen.de/landwirtschaft)



Gläserne Produktion

Landwirtschaftliche Betriebe  
im Kreis Tübingen  
öffnen ihre Tore

2026

[www.kreis-tuebingen.de](http://www.kreis-tuebingen.de)



## OBST- UND WEINBAU-VEREIN UNTERJESINGEN

**12.06.**

🕒 17:00 Uhr, Dauer 4 Stunden

📍 Wiesweg 5, 72070 Tübingen-Unterjesingen

**i** Der Obst- und Weinbauverein Unterjesingen lädt zu einem geführten Rundgang durch die Weinberge ein, bei dem Wissenswertes rund um Reben und Anbau vermittelt und zwei Weine verkostet werden. Zurück in der neuen Kelter des Vereins können Sie eine große Auswahl an Geräten der Weinherstellung kennenlernen. Zum genussvollen Abschluss werden zwei weitere Weine mit passenden Häppchen gereicht.  
[www.owv-unterjesingen.de](http://www.owv-unterjesingen.de)

€ 15 €

👜 Wetterangepasste Kleidung & feste Schuhe

## WEINBAU KOST

**20.06.**

🕒 14:30 Uhr, Dauer 2 Stunden

📍 Hof Lärchenstr. 4, 72119 Ammerbuch-Entringen

**i** Familie Lemeunier öffnet Ihnen die Türen der Produktionsräume und gewährt spannende Einblicke in die Abläufe vor Ort. Anschließend führt ein gemeinsamer Spaziergang in den Weinberg, wo Interessantes über den Anbau im Naturschutzgebiet erläutert wird. Wir lassen den Nachmittag bei einer Weinprobe mit kleinen Häppchen in besonderer Atmosphäre genussvoll ausklingen.  
[www.weinbaukost.de](http://www.weinbaukost.de)

€ 12 € inkl. Wein und Häppchen

👜 Wetterangepasste Kleidung & feste Schuhe



## MOSTEREI FAMILIE HAISCHT, LINDENHOF

**30.08.**

🕒 11–17 Uhr

📍 Reustener Weg 101, 72119 Ammerbuch-Entringen

**i** Die Mosterei Haischt feiert ihr 30-jähriges Jubiläum und lädt im Rahmen der Gläsernen Produktion zum Mitfeiern ein. Ein abwechslungsreiches Programm für Kinder und Erwachsene sowie spannende Einblicke bei der Besichtigung der Mosterei. Erleben Sie den Hof hautnah und genießen Sie bei der Bewirtung mit hofeigenen Produkten den Geschmack unserer Region. Weitere Informationen zum Ablauf und Programm finden Sie auf der Webseite des Betriebs.  
[www.haischt.de/aktuelles](http://www.haischt.de/aktuelles)



## DOC'S BIER – ANGEWANDTE BIOTECHNOLOGIE

**25.09.**

🕒 18:30 Uhr, Dauer 1 Stunde

📍 Schönhardtshöhe 11, 72108 Rottenburg- Schwalldorf

**i** Lassen Sie sich von Dr. Andreas Weber in die Welt der handwerklichen Bierherstellung entführen und besichtigen Sie den Braubetrieb vor Ort. Erfahren Sie, wie aus ausgewählten Rohstoffen, viel Knowhow und der Liebe zur Sache ganz besondere Biere entstehen, wie zum Beispiel mit altbackenem Brot. Bei der anschließenden Verkostung außergewöhnlicher Biersorten können Sie sich selbst vom Geschmack und der Vielfalt überzeugen.  
[www.docsbier.com](http://www.docsbier.com)

€ 12 €



## ÖSCHBACHTALHOF

**01.11.**

🕒 Öschinger Weideabtrieb  
Festbetrieb ab 10 Uhr  
Weideabtrieb um 11:30, 13:00 und 14:30 Uhr,  
Dauer jeweils 20 Minuten

📍 Öschbachtalhof 1, 72116 Mössingen-Öschingen

**i** Der Öschbachtalhof lädt zum traditionellen Weideabtrieb ein. Freuen Sie sich auf den besonderen Moment, wenn die Tiere von der Weide in den Stall geführt werden, ein buntes Programm für Kinder, musikalische Unterhaltung durch den Musikverein und ein stimmungsvolles Hoffest für die ganze Familie. Bewirtung im beheizten Zelt mit Produkten aus unserer Direktvermarktung. Weitere Informationen zum Ablauf und Programm finden Sie auf der Webseite des Betriebs.  
[www.oeschbachtalhof.com](http://www.oeschbachtalhof.com) oder  
[www.instagram.com/weideabtrieb](http://www.instagram.com/weideabtrieb)



## DIE BIENENSTUBE

**05.12.**

🕒 13:00 Uhr, Dauer 1,5 Stunden

📍 Scheune, Zugang gegenüber Albstr. 78,  
72074 Tübingen-Pfrondorf

**i** Was machen Bienen im Winter? Produzieren Bienen wirklich nur Honig? Wir erleben einen spannenden Einblick in die Welt der Honigbiene. Gemeinsam besuchen wir den Verarbeitungsraum und können dabei Honig, Met und Honig-Balsamessig probieren. Danach werden wir selbst bei der Kunst des Kerzenziehens und -gießens kreativ. In der Teilnahmegebühr enthalten sind ein Stück Bienenstich Hausmacher Art, ein alkoholfreier Punsch und eine selbst gezogene Kerze.  
[www.bienenstube.de](http://www.bienenstube.de)

€ 10 €, Kinder 6 bis 12 Jahre: 7,50 €.

Für jüngere Kinder ist das Programm nicht geeignet.

👜 Warme Schuhe & Kleidung, Tasse