



Volkshochschule
Landkreis Konstanz e.V.

Mai - August 2025



Rund um den See. Gutes vom See. vhs.

Aus der Region für die Region Die vhs und »Gutes vom See«.

Liebe Leserinnen und Leser,

viele Betriebe, mit denen wir seit einigen Jahren zusammenarbeiten, sind Teil des Netzwerks »Gutes vom See«. Die vhs und »Gutes vom See« teilen eine gemeinsame Vision: Zu gutem Leben gehört eine gute Ernährung, nachhaltige Produktion, lebenslange Bildung und das in einer lebendigen Gemeinschaft. Gemeinsam wollen wir einen Mehrwert für die Region schaffen und so laden wir Sie auch in diesem Jahr wieder ein, Neues und kulinarische Besonderheiten unserer Region zu entdecken.

Unser gesamtes Programm finden Sie tagesaktuell auf unserer Webseite.

Wir wünschen Ihnen schöne und vielfältige Entdeckungen – und zwischendrin immer mal wieder ein genussvolles Bildungshäppchen.

Ihr Team der vhs



RICHTIG
RICHTIG
REGIONAL

vhs und »Gutes vom See«.

Bitte melden Sie sich zu allen Exkursionen bei der vhs an.

Stahlinger Streuobstmosterei: Traditionelle und innovative Getränke aus alten Mostobstsorten vom Bodensee

Seit 1989 verarbeitet die Stahlinger Streuobstmosterei ausschließlich ungespritztes Hochstammbst aus Vertragsanbau und keltert sortenreine traditionelle Obstweine wie z.B. den Gelbmöstlerbirnenwein oder den Bohnapfelmost. Einzigartige, preisgekrönte Spezialitäten wie der Birnen-Apero BIRNOH® gehören zum Sortiment. Nach einer Einführung in den Produktionsablauf an der Saftpresse, können über 15 Produkte der Streuobstmosterei verkostet werden: Bodensee-Limos Brisanti Rot und Grün, Bodensee-Cider Brisanti Blau. Neben Einblicken in die Geschichte des Obstbaus am Bodensee können während der Veranstaltung auch Fragen zur Mostherstellung im eigenen Keller beantwortet werden.

- Sa, 10.05.25** Kurs 15117 **jeweils von 14:00-16:00 Uhr**
Sa, 31.05.25 Kurs 15118 Treffpunkt: Stahlinger Streuobstmosterei,
Sa, 28.06.25 Kurs 15119 Am Bahnhof 7, Radolfzell-Stahlingen
Sa, 10.07.25 Kurs 15120 18,00 € inkl. Verkostung



Bienen-Freunde –**BIOLAND-Imkerei in Konstanz mit Führung und Verkostung**

Imker aus Leidenschaft produzieren mit ihren Bienen regionalen Biohonig in der Bodenseeregion. Bio? Die Bienen fliegen doch, wohin sie wollen? Sie erfahren, wie und wieso das mit der Bio-Imkerei funktioniert und schauen sich – bei gutem Wetter – auch einen Bienenstock von innen an.

Mi, 14.05.25
17:00-19:00 Uhr

Treffpunkt: Imkerei im Neuwerk,
Oberlohnstr. 3, Konstanz
Bitte festes Schuhwerk und lange Hosen
tragen, Dauer ca. 2 Stunden

Kurs 15113

13,00 € inkl. Verkostung

**Reichenau Gemüse – Betriebsbesichtigung**

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Gemüsehandels, beginnend auf den üppigen Feldern der Insel Reichenau und endend auf Ihrem Teller. Christian Müller bietet Ihnen aufschlussreiche Einblicke in die Vermarktung des frischen, knackigen Gemüses. Engagierte Gärtner liefern ihre sorgfältig geernteten und verpackten Produkte direkt in die Vermarktungshalle.

Mo, 19.05.25
14:00-15:30 Uhr
Kurs 15122

Treffpunkt: Reichenau Gemüse,
Marktstr. 1, Reichenau, Insel
Gebührenfrei

Mo, 07.07.25
14:00-15:30 Uhr
Kurs 15125

Treffpunkt: Reichenau Gemüse,
Marktstr. 1, Reichenau, Insel
Gebührenfrei

Delikat essen – Betriebsbesichtigung

Feines aus dem Hegau ist eine Manufaktur im schönen Hegau am westlichen Bodensee. Hier verarbeiten wir saisonale und vorwiegend regionale Produkte in Handarbeit. Von »Peschtos« über herzhaft Brotaufstriche bis hin zu fruchtig-süßen eingelegten Spezialitäten stellen wir so viele verschiedene Produkte her. Unser Anspruch an hochwertige Nahrungsmittel erfordert zum einen eine sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, zum anderen eine sensible Verarbeitung – basierend auf der traditionellen, großmütterlichen Kochkunst von Oma Anna.

Do, 12.06.25 Kurs 15115 **Jeweils von 10:00-11:30 Uhr**
Do, 10.07.25 Kurs 15116 Firma Delikat essen, Robert-Gerwig-Str. 3,
Do, 18.09.25 Kurs 15117 Gottmadingen · 13,00 € inkl. Verkostung



Herba Floralis –**Feldrundgang mit Herstellung eines Kräuteröls**

Sie erfahren viel über die vielseitigen Aspekte wie Anbau, Ernte, Qualität, Wirkweise und Nutzen der Arznei- und Aromapflanzen. Über das Feld streifend treffen wir auf sehr anregende, ansprechende und auch wohlige Pflanzenaromen, die sich wunderbar in einem Öl niederlegen können. Ganz nach Vorliebe ernten Sie diese Pflanzen, um sie am Schluss zu einem köstlichen Öl zu verarbeiten. Ein stärkender Kräutertrunk soll Sie zwischendurch vitalisieren.

Fr, 13.06.25 Treffpunkt: Herba Floralis Plantawalle,
15:00-17:00 Uhr Alpenstr. 2, Mahlspüren im Hegau
Kurs 15555 32,00 € inkl. Materialien und Getränk

Fr, 25.07.25 Treffpunkt: Herba Floralis Plantawalle,
15:00-17:00 Uhr Alpenstr. 2, Mahlspüren im Hegau
Kurs 15556 32,00 € inkl. Materialien und Getränk

Sa, 09.08.25 Treffpunkt: Herba Floralis Plantawalle,
10:00-12:00 Uhr Alpenstr. 2, Mahlspüren im Hegau
Kurs 15557 32,00 € inkl. Materialien und Getränk

**Randegger Ottilienquelle –
Betriebsbesichtigung und Verkostung**

Seit 1892 ist die Randegger Ottilien-Quelle in der Hand der Familie Fleischmann. Die Firmen-Philosophie lautet »Denk global, trink lokal«. Alle Produktionsschritte werden möglichst umweltschonend gestaltet. Damit ist die Randegger Ottilien-Quelle bundesweit das erste Unternehmen der Branche mit komplett CO2-neutraler Produktion. Die Besucher erhalten von Clemens Fleischmann wertvolle Informationen rund um die Randegger Quelle inklusive einer Verkostung.

Fr, 27.06.25 Treffpunkt: Randegger Ottilien-Quelle,
10:00-12:00 Uhr Gailing Str. 4, Gottmadingen-Randegg
Kurs 15121 Gebührenfrei

Der Fruchthof Konstanz – ein innovativer, umweltbewusster Fachgroßhandel

Die Fruchthof Konstanz GmbH beliefert als Fachgroßhandel für Gemüse, Obst und Früchte täglich Kunden aus Gastronomie, Großküchen und Einzelhandel im gesamten Bodenseeraum und gewährt Ihnen Einblicke hinter die Kulissen. Der Fruchthof hat es sich zu einer zentralen Verpflichtung gemacht, die Natur und ihre Ressourcen zu schonen. Die regelmäßige Abnahme von landwirtschaftlichen Produkten aus der direkten Umgebung garantiert auch kleinen Erzeugerbetrieben eine Zukunft und erhält so die bodenseetypische Kulturlandschaft.

Di, 03.06.25 Treffpunkt: Fruchthof Konstanz
15:00-17:00 Uhr Horchstr. 8
 Kurs 15111 12,00 €

Di, 09.09.25 Treffpunkt: Fruchthof Konstanz
15:00-17:00 Uhr Horchstr. 8
 Kurs 15112 12,00 €



Fruchthof. Luftaufnahme © Fruchthof

Hofkäserei Heggelbach – Käserei- und Käsekellerführung mit anschließender Verkostung

Die Hofgemeinschaft Heggelbach wird seit 30 Jahren gemeinschaftlich und nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. Da hier frische Milch ohne Transportwege direkt verarbeitet werden kann, legen die Käser ihr Herzblut nun auch in die Erzeugung von guten, gesunden Rohmilchprodukten. Bei der Führung lernen Sie zunächst Hof und Stall kennen, bevor Ihnen Käsemeister Stephan Ryffel in der neuen Käserei den Weg von der Milch zu den einzelnen Käsesorten zeigt.

Do, 05.06.25 Treffpunkt: Hofkäserei Heggelbach,
17:00-19:00 Uhr Heggelbach 8, Herdwangen Schönach
 Kurs 15101 19,00 € inkl. Verkostung

Do, 18.09.25 Treffpunkt: Hofkäserei Heggelbach,
17:00-19:00 Uhr Heggelbach 8, Herdwangen Schönach
 Kurs 15100 19,00 € inkl. Verkostung



© Hofkäserei Heggelbach

Hönig-Hof: Superfood – Eier

Ei, schau's dir doch mal an: Von A wie Aufzucht der männlichen Küken bis Z wie Zweinutzungshuhn. Erhalten Sie von Christoph Hönig einen tiefen Einblick in die Tierhaltung sowie das Sortieren und Verpacken von regionalen Eiern.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie einen lehrreichen und unterhaltsamen Tag auf dem Hönig-Hof!

Do, 17.07.25 Treffpunkt: Hönig-Hof, Reißmühle 1, Mühlingen
16:00-18:00 Uhr 13,00 € inkl. einer praktischen Mehrweg-Eierbox »MeiBox« mit 8 frischen Eiern direkt vom Hönig-Hof.
 Kurs 15123

Do, 24.07.25 Treffpunkt: Hönig-Hof, Reißmühle 1, Mühlingen
16:00-18:00 Uhr 13,00 € inkl. einer praktischen Mehrweg-Eierbox »MeiBox« mit 8 frischen Eiern direkt vom Hönig-Hof.
 Kurs 15124

**Winzerverein Hagnau****Blick hinter die Kulissen mit Weinprobe**

An den Rebhängen des Winzervereins Hagnau reifen außer-gewöhnliche Weine. Die Rebstöcke der ältesten Winzergenosenschaft Badens wachsen und gedeihen direkt an den Sonnenhängen des schützenden Bodensees. Hinter jeder Weinflasche stehen 52 Winzerfamilien, die mit Herz und Tradition eine einzigartige Weinwelt erschaffen.

Mi, 06.08.25 Treffpunkt ist vor dem Verkaufsraum des
18:00-19:00 Uhr Hagnauer Winzervereins, Strandbadstr. 7
 Kurs 15110 11,00 € inkl. einem Wein zum Probieren



Impressum: vhs Landkreis Konstanz e.V., Theodor-Hanloser-Straße 19, D-78224 Singen
 Vereinsregister Amtsgericht Freiburg: VR 540158

Mitglieder: Landkreis Konstanz; Städte Konstanz, Radolfzell, Singen und Stockach
 Vorsitzender der Mitgliederversammlung: Bürgermeister Dr. Andreas Osner
 Vorsitzender des Beirats: Bernd Walz; Vorstand: Nikola Ferling
 Konzept und Redaktion: vhs Öffentlichkeitsarbeit – Kirstin Meditz
 Layout und Gestaltung: artbastard.de, Foto Cover: © konstanz-bodensee-untersee-reichenau-seerhein-luftbild-copyright-mtk-achim-mende
 Alle Angaben nach bestem Wissen, Änderungen vorbehalten
 Redaktionsschluss: 02.04.25

www.vhs-landkreis-konstanz.de

Direktion Singen

Theodor-Hanloser-Straße 19, 78224 Singen
07731/9581-0

Geschäftsstelle Konstanz

Katzgasse 7, 78462 Konstanz
07531/5981-0

Geschäftsstelle Radolfzell

Schützenstraße 84, 78315 Radolfzell
07732/89348-60

Geschäftsstelle Stockach

Hauptstraße 1, 78333 Stockach
07771/9381-0

info@vhs-landkreis-konstanz.de

    Besuchen Sie uns bei Instagram,
Facebook, LinkedIn und YouTube!

Abonnieren Sie unseren monatlichen Newsletter!

