

Der Most

Geschichte und Bedeutung des schwäbischen Nationalgetränks

Walter Hartmann

Bevor wir tiefer in die Geschichte einsteigen, sollte man den Begriff Most definieren, denn in fast jeder Region versteht man darunter etwas anderes. Das Wort geht auf die Römer zurück, sie nannten den jungen Wein »vinum mustum«. Im süddeutschen Raum meint man mit Most den vergorenen Saft des Kernobstes. In anderen Regionen Deutschlands heißt der Fruchtsaft Most und der vergorene Saft wird als Wein bezeichnet. Aber selbst in Süddeutschland bedeutet das Wort nicht immer das Gleiche: Hierzulande ist der Most ein Getränk, das aus Obst hergestellt und dem Wasser zugesetzt ist. In anderen Regionen (wie beim hessischen Ebbelwoi) wird kein Wasser zugesetzt und man hat dann eigentlich einen Obstwein.

Manche meinen, der Wasserzusatz sei auf die Sparsamkeit der Schwaben zurückzuführen – dem ist aber nicht so. Die Obstpressen waren noch im 19. Jahrhundert nicht in der Lage, das Obst völlig auszupressen, deshalb wurde dem Trester ca. ein Drittel Wasser zugesetzt und das gan-

ze nach zwei bis drei Tagen noch einmal gepresst, um eine bessere Ausbeute zu erhalten. Statt 45–60 Liter bekam man nun 60–75 Liter pro 100 kg Früchte. Gleichzeitig wurde damit der Alkoholgehalt des Mostes herabgesetzt: Aus einem Getränk mit 6% wurde eines mit 4% Alkohol. Bei den getrunkenen Mengen (ein Schnitter brauchte im Sommer 5–6 Liter täglich) war das durchaus sinnvoll. Diese Form des Wasserzusatzes gab es auch in der Schweiz und in Österreich.¹ Most war früher weniger ein Genuss- als vielmehr ein Lebensmittel, durch dessen Herstellung man das Obst konservieren konnte. Bei der allgemeinen Lebensmittelknappheit war das von großer Bedeutung.

Für Most geeignete Apfel- und Birnensorten

Zur Herstellung von Most werden je nach Region Äpfel oder Birnen oder ein Gemisch beider Obstarten verwendet. Welche den besseren Most geben, ist umstritten.





Der Luiken ist ein berühmter Mostapfel und war früher eine der häufigsten Sorten.

Manche setzen auf den Apfel: Besonders bewährt haben sich dabei Sorten wie z. B. der »Rote Trierer Weinapfel«, der »Luiken« mit seinen Spielarten oder gar der nur noch selten vorkommende »Fleiner«, welcher der Literatur nach einen Most wie Mandelmilch geben soll.² Vor Birnenmost wird in manchen Büchern unerklärlicherweise gewarnt, doch für mich gibt es nichts Besseres als einen Birnenmost, der in seiner Qualität an manchen Wein heranreichen kann. Was verständlich ist, denn von Natur aus haben Birnen den höheren Zucker- und auch Gerbstoffgehalt; beides sind wertbildende Inhaltsstoffe. Die Königin der Mostbirnen ist die »Champagner Bratbirne«, die meist zu einem Festtagsmost verarbeitet und in 50-100-Liter-Fässchen aufbewahrt wurde. Aber auch die »Große Rommelter«, die »Karcherbirne«, die »Prevorster Bratbirne«, »Wildling von Einsiedel« oder die bei uns wenig bekannte »Sievenichner Mostbirne« ergeben ein ähnlich gutes Produkt. Regional gibt es eine Reihe weiterer ausgezeichnete Mostbirnen, so z. B. in Hohenlohe die »Masselbacher Mostbirne«, im Herrenberger Gebiet die »Bogenäckerin«, in Nordbaden die »Helmstädter Gottesacker« oder im Bodenseegebiet die »Sülibirne«. Zu beobachten ist, dass man in ärmeren Regionen häufiger frühreife Sorten antrifft, eine Ursache dürfte sein, dass das Mostfass im Keller schon früh leer war.

Die Obstweinproduktion lässt sich historisch nicht mit Sicherheit verfolgen, jedenfalls dürfte aber die Gewohnheit, aus Äpfeln und Birnen ein geistiges Getränk zu erzeugen, sehr alt sein und sich auf den Beginn unserer Zeitrechnung erstrecken. Schon die Germanen machten neben dem Honigwein Met auch einen Most aus Wildäpfeln und -birnen, den sie Lit nannten. Dieser war recht sauer, löschte aber den Durst besser als der süße Met.³ Nach Löschnig gibt es verbürgte Nachrichten, dass im 6. Jahrhundert der Obstwein auf der Tafel der Fürsten, etwa der Heiligen Radegundis (510–587 n. Chr.), vorkommt.⁴ Als Heimat der Obstweinbereitung wird allgemein Nordfrankreich angesehen, von dort breitete er sich dann in

die benachbarten Länder aus. Im Mittelalter spielte der Most allgemein noch keine große Rolle, denn es gab zu wenig Obst, außerdem hatte der Weinbau Vorrang.

Obstbau auf den Fildern gibt es nachweislich seit 1378. So heißt es: »Im Jahr 1378 zogen die Ulmer über die Alb, wo sie Münzungen verbrannten, sie vereinigten sich mit den Reutlingern und Esslingern und zogen vor Stuttgart gegen Graf Eberhard. Dabei hieben sie ohne Erbarmen die schönen Obstbäume bei der Stadt und auf den Fildern um.«⁵ Das war nur ein Vorgeschmack auf den Dreißigjährigen Krieg, in dem viele Obstbaumbestände vernichtet wurden, um der Bevölkerung eine wichtige Nahrungsgrundlage zu nehmen. Noch stärker verwüstet wurden aber die Weinberge.

Einerseits Förderung, andererseits Reglementierung

Zunehmend wurde der Most zu einem beliebten Getränk. In Zedlers *Universal-Lexicon* von 1741 heißt es: »Der Most ist gut für die Brüste, stärket das Herz, befeuchtet wohl und lösche den Durst, dienet wider der Schwermütigkeit.«⁶

Von der Regierung Württembergs wurde der Obstbau entlang der Straßen und Wege gefördert. So schreibt schon ein Generalreskript von 1663 vor: »Wo in einer Stadt oder Flecken ein neuer Bürger angenommen wird oder ein Burgersohn sich verehelicht, solle derselbe gehalten sein 1 bis 3 Apffel- oder Birnbäumen sonderlich an denen Landstrassen zu setzen und zu erhalten.«⁷ Diese Bäume wurden ihnen aber zur Nutznießung überlassen.

Die Herstellung von Most wurde allerdings von der Obrigkeit nicht immer gerne gesehen. So wurde in Württemberg mit herzoglicher »General-Verordnung von 1615 gegen das Obstmosten« die Herstellung von Most als ein schädliches Getränk verboten, bis auf den wenigen Haus-trunk⁸ Als Grund wurde u.a. das verbotene Vermischen mit Wein angeführt.

Wie streng diese Verordnungen eingehalten wurden, sieht man daraus, dass die Bewohner des Lenninger Tals 1665 mit einer Eingabe an die Regierung kamen, man möchte



Die Champagner Bratbirne ist die Königin unter den Mostbirnen Deutschlands.



ihnen erlauben, den überreichen Obstsegen zum eigenen Gebrauch zu vermosten, und diese Bitte rundweg abgeschlagen wurde. Noch strenger hielt es die freie Reichsstadt Reutlingen. Die dortige Obrigkeit verbot im Jahr 1672 das schädliche Mosten von Äpfeln und Birnen bei einer Strafe von 5 Gulden. Zwei Jahre später gab es in Reutlingen sehr viel Obst und die Strafe wurde sofort auf 10 Reichstaler erhöht. In der Stadt wie auf den Dörfern wurden die Most-Trotten (Keltern) durch die Zimmerleute im Auftrag der Obrigkeitlichen zerschlagen.⁹

Zwar war es zu dieser Zeit üblich, den Wein mit Obst zu strecken, und eine Bestrafung dafür ist einzusehen. Der wahre Hintergrund war aber ein anderer. Während der Wein dem Staatssäckel zugeführt werden musste, zählte der Most zum kleinen Zehnten, den der Klerus einheimste. Damit diese Verordnung eingehalten wurde, stellte man bis zum Ende des 18. Jahrhunderts sogenannte Mostschnüffler an, welche Hausdurchsuchungen machten. Anfang des 19. Jahrhunderts wurden dann die Restriktionen beim Obst aufgehoben und der Most konnte nun wieder, wie früher, in Gastwirtschaften ausgeschenkt werden.¹⁰

Warum gewann der Most an Bedeutung?

Im Mittelalter und später spielte der Most noch eine geringe Rolle. Das änderte sich erst Anfang des 19. Jahrhunderts: Jetzt erlebte das »flüssige Gold der Schwaben« sei-



**Bei der Ernte der Champagner Bratbirne (oben).
In Säcken wird das Obst zum Transport gesammelt (unten).**

nen endgültigen Durchbruch als populäres Alltagsgetränk. Dazu beigetragen hatte eine kleine Eiszeit, der Weinanbau war deshalb in vielen Regionen nicht mehr rentabel. Dazu kamen dann noch die großen Schäden durch die Reblaus, welche über die Einfuhr von Wildreben aus Nordamerika Mitte des 19. Jahrhunderts nach Europa gelangte. In die aufgelassenen Weinberge wurden Obstbäume gepflanzt, um Äpfel für die Mostproduktion zu



Beim Mosten in Schwaben.
Eine Zeichnung von Friedrich
Ortlieb aus *Die Gartenlaube*,
1867

haben. Auch die Intensivierung der Viehzucht vom 17. bis 18. Jahrhundert trug zur Entstehung der Streuobstwiesen bei. Das Vieh wurde jetzt im Stall gehalten und nicht mehr in den Wald getrieben. Aus schlechten Äckern wurden Wiesen, die mit Obstbäumen bepflanzt wurden. Entscheidend war auch, dass nun überall Baumschulen entstanden, welche Jungpflanzen lieferten.

Welchen wirtschaftlichen Wert die Obstbaum-Pflanzungen an Straßen im 19. Jahrhundert hatten, zeigt ein Bericht von Eduard Lucas über einen Fußpfad entlang der Neuen Weinsteige in Stuttgart, die im Winter 1828/29 mit den beiden Sorten »Champagner Bratbirne« und »Welsche Bratbirne«, mit insgesamt 95 Bäumen, angelegt wurde.¹¹ Diese Pflanzung brachte bis zum Jahr 1871 einen Geldbetrag von 4683 Gulden (nach heutigem Wert ungefähr 46.830 €). Gefördert wurde der Obstbau zudem durch die Ausbildung von Baumwärtern, die Eduard Lucas einführte, als er 1843 nach Hohenheim kam. Insgesamt dehnte sich der Obstbau in den nächsten Jahrzehnten gewaltig aus. Dazu gibt es den Ausspruch von Lucas vom Jahr 1858: »Alle höheren Anordnungen und aller Unterricht hätten es nicht vermocht, unseren Obstbau zu solch einer Ausdehnung und Bedeutung zu bringen, als das Bedürfnis des Volkes; es war das Verlangen nach dem ihm zum Lieblingsgetränk gewordenen Obstmost, welcher der mächtigste Hebel zur Ausbreitung der Obstkultur wurde.« In bäuerlichen Haushalten sowie bei Handwerkern und Arbeitern hatte der Most den Wein abgelöst. Der jährliche Verbrauch einer vierköpfigen Familie wird von Paul Walther 1929 auf sechs bis neun Eimer Most (1800 bis 2700 Liter) geschätzt.¹² Ein Feldarbeiter soll während der Erntezeit mindestens fünf Liter Most pro Tag getrunken haben. Verschiedene Pfarrer im Württembergischen mach-

ten 50–60 Eimer Most aus ihrem Zehnten – ein Eimer entspricht 306 Liter.

Dieser zunehmende Verbrauch führte zu einer großen Nachfrage nach Mostobst und der Stuttgarter Nordbahnhof wurde zu einem der bedeutendsten Mostobstgroßmärkte in Europa. Der durchschnittliche Jahresertrag von 8,23 Millionen Apfel- und Birnbäumen in Württemberg (laut Statistik des Deutschen Reichs von 1902) reichte nur selten aus, um den großen Durst zu stillen. Es wurde deshalb sehr viel Obst eingeführt, aus Österreich, Belgien, Frankreich und verschiedenen deutschen Regionen.¹³ Im Jahr 1895 kamen auf staatlichen Bahnen 7335 Wagenladungen (Waggons) nach Württemberg. Rechnet man mit 200 Zentner pro Waggon, so sind dies 1.467.000 Zentner.¹⁴ Bei einem Durchschnittspreis von 4,50 Mark ergibt dies einen Betrag von rund 6.600.000 Mark.

Von den damaligen Mostobstpreisen zwischen 3,50 und 5,50 Mark pro Zentner können wir heute nur träumen. Besonders beliebt waren die Apfelsorten »Luiken« und »Fleiner«. Bei den Mostbirnen brachte die »Champagner Bratbirne« Spitzenpreise von 9,50 Mark. Man muss das in Relation zu den damaligen Löhnen stellen, dieser lag z. B. für einen Facharbeiter zwischen 25 und 35 Pfennige pro Stunde.¹⁵ Das heißt, er hätte fast eine ganze Woche für einen Zentner »Champagner Bratbirnen« arbeiten müssen. Diese kaufte das Gros der Bevölkerung freilich nicht, sondern verwertete das vorhandene Obst zum Mosten.

Dieser hohe Verbrauch von Most führte zu »mostseeligen« Zeiten und er wurde nun als bedeutendes Nahrungsmittel für die breite Bevölkerung empfohlen. Der damals bekannte Obstweinproduzent Petsch nannte den Apfelm most »die Muttermilch der Natur« und Eduard Lucas gab seine Meinung in dem Vierzeiler wieder: »Der edle Wein belebt

mit seinem Feuer / wohl jede Menschenbrust; / Der Obstwein ist dem Landmann wert und teuer / zur Arbeit schafft er Lust.¹⁶

Über den hohen moralischen Wert des Mosttrinkens

Der Most wurde also auch in volkswirtschaftlicher, sozialer Sicht gepriesen; Rudolf Goethe, Direktor der Königlichen Anstalt für Obst-, Garten- und Weinbau in Geisenheim schrieb 1897: »Obstwein ist nicht nur ein die Arbeitslust anregendes, billiges Getränk, sondern ist auch in gesundheitlicher Beziehung von hoher Bedeutung, denn er wird von den Ärzten als ein stärkendes, die Verdauung förderndes Getränk angesehen, welches wohltätig für den ganzen Organismus einwirkt und besonders für die Leute mit wenig Bewegung sehr gesund ist. Während Bier träge macht und Branntwein erschläfft, übt der Obstwein eine kühlende, erfrischende und anregende Wirkung aus, und ist selbst in größeren Mengen genossen unschädlich und ganz geeignet die Stelle eines Volksgetränks zu übernehmen. Es gibt kein besseres Arbeitergetränk als den Obstwein!«¹⁷

Zu einer ähnlichen Einschätzung kam man auch in Österreich, so schrieb Josef Löschnig 1911: »Der Obstwein ist das naturgemäße Getränk der arbeitenden Klasse, welche in physischer und psychischer Hinsicht in guter Verfassung gehalten werden muss. Ein guter Hastrunk erhält die Leute und beugt der Flucht der Arbeiter in die Städte vor; er schafft Arbeitsfreude, erhöhte die Leistungsfähigkeit und säet Versöhnung zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer. Die Obstweinsbereitung zu heben und zu fördern ist daher in sozialer Hinsicht von großer Bedeutung und Pflicht der hierzu berufenen Faktoren.«¹⁸

Um 1900 kannte die Begeisterung für Most fast keine Grenzen mehr und der Obstbauinspektor Gustav Schaal

stellte fest: »Jeder Schwabe saugt gewissermaßen die Liebe zum Obstbau mit der Muttermilch ein. Der »Most« ist zum unentbehrlichen Nahrungsmittel, zum Nationalgetränk geworden!«¹⁹

Neben anderem wurde die Mostherstellung nun von der ethischen Seite her betrachtet, wie der Stuttgarter Baumschuler Nicolas Gaucher in seinem *Handbuch der Obstkultur* von 1896 formulierte: »Nicht bloß aus sanitären und diätetischen, sondern auch aus moralischen Gründen, sollte man auf die allgemeine Verbreitung dieses ausgezeichneten Getränks hinwirken. Man spricht und schreibt fast an allen Orten über die schädlichen Folgen des Wirtshausbesuches und dies mit vollem Recht. In Württemberg hat nun jeder Arbeiter und Handwerker seinen Most im Keller. Er weiß, wo nach vollendeter Tagesarbeit, ein erquickender, kühlender Trunk auf ihn wartet und eilt darum, den heimischen Herd zu erreichen, um sich mit seiner Familie des einfachen Mahles zu erfreuen. Wäre der mittel- und norddeutsche Arbeiter ebenfalls in der gleichen angenehmen Lage, auch auf ihn würde das Wirtshaus, das an seinem Heimweg liegt, nicht die gleiche Anziehungskraft ausüben, wie gegenwärtig, wo seiner zu Hause ein Trunk abgestandenen Wassers oder höchstens eine Tasse schalen Kaffees – Cichorienbrühe – wartet. Das erste Glas Bier reicht nicht hin, um den Durst zu löschen, beim zweiten kommt ein Bekannter, mit dem man noch einige Worte sprechen möchte, man findet Geschmack an der Unterhaltung, kommt öfters; die Frau brummt zu Haus, erreicht aber dadurch oft das Gegenteil von dem was sie wollte; der eheliche Friede wird gestört, das Familienglück geht verloren, zum Biere kommt der Schnaps, das Wirtshausleben beeinträchtigt die Arbeitslust und Arbeitskraft, die Familie verkommt, der Lump ist fertig, und Zuchthaus oder Spital sind um einen Kandidaten rei-



Beim Mosten
in Neenstetten
(Alb-Donau-Kreis) 1957

cher! Wem es Ernst damit ist, den Branntweingenuss einzuschränken und unseren Arbeiterstand vor diesem, seinem größten Feinde zu retten, der helfe dazu, den Obstwein zum allgemeinen Genussmittel zu machen.«²⁰

Was Most mit Naturschutz zu tun hat

Die Blütezeit des Mostes dauerte bis zur Währungsreform 1948, mit dem zunehmenden Wohlstand ließ die Nachfrage dann deutlich nach. Die »arbeitende Klasse« hatte jetzt Geld und konnte sich Bier leisten. Die Mostfässer in den Kellern wurden als Wasserspeicher verwendet oder trockneten aus, die Fassdauben dienten in ländlichen Gebieten öfters als Skier oder wurden verbrannt.

Da das Ausgangsprodukt für Most aus den Streuobstwiesen kam, gingen auch diese Flächen deutlich zurück. Vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zum Beginn des Zweiten Weltkriegs hatte der Streuobstanbau seine größte Verbreitung. Eine Obstbaumzählung im Jahr 1900 im damaligen Deutschen Reich ergab 168.388.853 ertragsfähige Bäume. Zwischen dem Zweiten Weltkrieg und 1991 – der letzten bundesweiten Zählung – war ein Rückgang der Flächen um 70–75% zu verzeichnen.

Bei der Obstbaumzählung 1938 betrug die Anzahl der ertragsfähigen Bäume in Württemberg 15 Millionen und in Baden knapp 11 Millionen, zusammen also 26 Millionen Bäume. Im Jahr 1990 lag die Anzahl der Streuobstbäume

in Baden-Württemberg noch bei 11,5 Millionen, 2009 waren es nur noch 8,6 Millionen und bis 2020 sank die Anzahl nochmals auf 7,1 Millionen Bäume. In vielen Regionen sind heute die Streuobstwiesen unter Landschaftsschutz gestellt, den Rückgang der Flächen wird man aber dadurch nicht aufhalten können.

Erst im letzten Jahrzehnt erlebt der Most wieder eine kleine Renaissance auch über die zunehmende Bedeutung der Streuobstwiesen für die Natur, gemäß dem Spruch: »Mosttrinker sind Naturschützer«. Bei verschiedenen Obst- und Gartenbauvereinen gibt es wieder sogenannte Mostprämierungen. Die eingereichten Proben waren am Anfang oft von noch mäßiger Qualität, erreichen heute aber ein beachtliches Niveau, weil man den Most in der Zwischenzeit wie den Wein ausbaut. Auch die Medien haben den Most wieder entdeckt: so brachten die *Stuttgarter Nachrichten* im Juni 2021 in ihrer täglichen Kolumne »auf gut Schwäbisch« Geschichten und Sprüche über den Most.²¹ Darin berichtete ein Leser: »Mein Großvater hatte ein großes Holzfass für seinen Most im Keller, das jeden Herbst gefüllt und am Dreikönigstag angestochen wurde. An dem Fass hatte er eine kleine Tafel befestigt, auf der stand: »Sei getrost du Gefangener, dein Erretter lebt!« Sein Spruch zum Mosttrinken war: »Mooscht, mai Trooschd, mai Läba«. Damit ist eigentlich alles gesagt über die Bedeutung des Mostes in unserem Land.



Blühende Streuobstwiesen im Neidlinger Tal, wo rund 20.000 Kirschbäume und ebenso viele andere Obstbäume wachsen.



Mostkrüge sind oft aus salzlackiertem Steinzeug, in dem sich der Most kühl hält.

Über den Autor

Walter Hartmann, Jahrgang 1943, schloss sein Studium an der Universität Hohenheim mit einer Promotion ab und war anschließend bis 2008 als Akad. Rat/Oberrat am Institut für Obstbau tätig. Seine Arbeitsgebiete waren Selektionsarbeiten bei der Hauszwetschge und der Bühler Frühzwetschge, ab 1980 Züchtung von Pflaumen und Zwetschgen. Mitglied in zahlreichen Gremien, darunter der Arbeitskreis Streuobst des LOGL und 2. Vorsitzender des Vereins zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten, außerdem Kartierung der Streuobstwiesen in Filderstadt (250 ha mit 200 Apfel- und über 100 Birnensorten).

Info

Eine Reihe von Exkursionen des Schwäbischen Heimatbundes widmet sich, anlässlich der Sonderausstellung »Berauschend« im Landesmuseum Württemberg, dem Thema »10.000 Jahre Kulturgeschichte im Glas«: Am 25. Mai 2023 geht es um den Weinbau (Staatl. Weingut Weinsberg und Kerner-Haus), am 15. Juni 2023 stehen »Streuobst, Moscht und Destillate« im Mittelpunkt (Streuobstparadies Mössingen und Whisky-Brennerei Owen) und am 29. Juni 2023 dreht sich alles ums »Bier« (Biosphärengebiet Schwäbische Alb).

Informationen:

www.schwaebischer-heimatbund.de/berauschend

Anmerkungen

- 1 Josef Löschnig: *Die Obstweinbereitung – Herstellung und Behandlung der Obstweine*. Wien und Leipzig 1911. S. 68
- 2 Karl Gußmann: *Zur Geschichte des württembergischen Obstbaus*. Stuttgart 1896. S. 62
- 3 Gudrun Mangold: *Most. Das Buch zu Apfel- und Birnenwein*. Tübingen 2003. S. 9
- 4 Löschnig, 1911, S. 2
- 5 Gußmann, 1896, S. 23
- 6 *Grosses vollständiges Universal-Lexicon aller Wissenschaften und Künste*. Band 7, Leipzig 1734, Sp. 1425–1433
- 7 Gußmann, 1896, S. 51
- 8 ebd. S. 49
- 9 ebd. S. 50
- 10 Thomas Hepperle: *Der Mostbirnensortengarten »Unterer Frickhof«*. Engen 1994. S. 66
- 11 Eduard Lucas: *Der Obstbau auf dem Lande*. Stuttgart 1875. S. 134
- 12 Paul Walther: *Schwäbische Volkskunde*. Leipzig 1929
- 13 Johann Heinrich Zedler: *Statistik des Deutschen Reichs*. Vierteljahresheft 1902. II
- 14 Rudolph Goethe: *Die Obstverwertung unserer Tage*. Wiesbaden 1897 (2. Aufl.). S. 135
- 15 Hepperle, 1994, S. 68
- 16 Otto Lämmerhirt: *Die Obstverwertung in ihrem ganzen Umfange*. Berlin 1885. S. 31
- 17 Goethe, 1897, S. 133
- 18 Löschnig, 1911, S. 2
- 19 Gustav Schaal: *Das Obstbuch. Praktisches Handbuch für den Obstzüchter, Gartenliebhaber und Baumwart*. Stuttgart 1921. Vorwort zur 3. Auflage
- 20 Nicolas Gaucher: *Handbuch der Obstkunde*, Berlin 1896
- 21 *Stuttgarter Nachrichten* vom 17. Juni 2021

Mit Auskennern unterwegs Kultur- und Studienreisen



Lichtenstein: Festspiele, Schloss, Olgahöhle und Wilhelm Hauff

25. Mai 2023

Leitung: Jutta Kraak

Berühmten Württembergern in Nördlingen auf der Spur

26. Mai 2023

Leitung: Dr. Johannes Moosdiel-Hitzler

Anfänge der Gotik in Deutschland

31. Mai – 3. Juni 2023

Leitung: Reinhard Lambert Auer M.A.

Overijssel, Friesland und die Insel Texel

12. – 18. Juni 2023

Leitung: Dr. Albert de Lange

Überraschende Kleinodien im Schurwald

14. Juni 2023

Leitung: Dr. Raimund Waibel

Der Industriearchitekt Philipp Jakob Manz in Kirchheim/T.

17. Juni 2023

Leitung: Dr. Eberhard Sieber

Orgelfahrt nach Baden und ins Elsass

21. Juni 2023

Leitung: Hans-Eugen Ekert

Das Mittelalterexperiment

»Campus Galli«

28. Juli 2023 (Nachholtermin von 2022)

Leitung: Tilmann Marstaller M.A.

UNESCO-Welterbe im Blautal und am Federsee

26. August 2023

Hannes Wiedmann M.A.

Informationen und Gesamtkatalog:

Schwäbischer Heimatbund e.V.

www.shb-reisen.de | 0711 23942-11



SHB SCHWÄBISCHER HEIMATBUND

Weberstraße 2 | 70182 Stuttgart
info@schwaebischer-heimatbund.de