

**10.00 bis 19.00 Uhr**

### **Bewirtung von der Streuobstwiese**

#### *Die Fachwarte für Obst und Garten laden ein*

Streuobstwiesen sind eine traditionelle Form des Obstanbaus: Apfel, Birne, Zwetschge, Pflaume, Mirabelle, Kirsche, Quitte - auch Walnüsse zählen zum Streuobst. Solche Wiesen beherbergen meist gemischte Obstsorten, 3.000 verschiedene gibt es alleine in Deutschland. Viele alte Obstsorten, die auf



Streuobstwiesen wachsen, sind besonders robust gegenüber Krankheiten und Schädlingen.

Manche Sorten eignen sich vorzüglich als Tafelobst, andere sind besonders resistent gegen Pilz- und Schädlingsbefall oder sehr gut lagerfähig, manche für die Herstellung von Marmeladen oder Gelees bestens geeignet, andere sind ideal als Kuchenbelag oder Mostobst. Neben all dem Obst ist zum Beispiel auch Honig ein typisches Streuobstwiesenprodukt.

Die "Fachwarte für Obst und Garten" haben eine Vielfalt an Geschmackserlebnissen vorbereitet und informieren zusätzlich über die ökologische Bedeutung der Landschaftspflege.

**18.00 Uhr**

### **Jazz und Lyrik in der Lahrensmühle**

#### *Fabian Meyer Trio*

Das Stuttgarter Trio um den Pianisten Fabian Meyer (Absolvent der Musikhochschulen Stuttgart und



Stockholm) mit Sebastian Schuster am Kontrabass (Absolvent der Musikhochschulen Stuttgart und Kapstadt) sowie dem Schlagzeuger Felix Schrack (Absolvent der Musikhochschulen Stuttgart, Würzburg und Krakau) bewegt sich ganz am Puls der Zeit.

Die Grundlage für abenteuerlustige Improvisationen bilden die Kompositionen des Pianisten. Häufig lyrisch-nachdenklichen Charakters, manchmal aber auch energiegeladen werden sie speziell für dieses Trio geschaffen.

Auf ständiger Suche nach neuen harmonischen und rhythmischen Strukturen entsteht ein eigenständiger, sehr klarer Bandsound. Dabei treffen magisch-schillernde Akkorde auf vertrackte Rhythmen, klassische Elemente auf Jazztradition.

**Eintritt: 18,- €**

**Mitglieder der CW-Gesellschaft 16,- €**

Karten an der Abendkasse und bei der Buchhandlung Röhm im Leo-Center

Veranstalter:



# **Internationaler Tag des offenen Denkmals in der Lahrensmühle Leonberg**

(Veitenmühle) gegenüber  
dem Städtischen Bauhof



**09. September 2018**

Besuchen Sie die Lahrensmühle im  
Internet unter [www.lahrensmuehle.de](http://www.lahrensmuehle.de)

## 10.00 bis 16.00 Uhr

### 25 Jahre Tag des offenen Denkmals

#### *Gelungene Resaturationen denkmalgeschützter Gebäude*

25 Jahre Tag des offenen Denkmals - da lohnt es sich schon, einmal genauer hinzusehen:

Menschen, die mit ihrem denkmalgeschützten Objekt eng verbunden sind, öffnen ihre Türen für Fremde, um zu zeigen, dass Bewahren von Gebäuden mit Geschichte durchaus Spaß machen kann.



Vorurteile zu entkräften, dass ein denkmalgeschütztes Gebäude ein uferloses Groschengrab sei, daran ist auch Jürgen Ziegler, Zimmermann und Restaurator interessiert.

Anhand von Bildern von gelungenen Gebäuderestaurationen zeigt er eindrucksvoll, wie auch aussichtslos scheinende Objekte nach seinem Eingriff zu neuem Leben erweckt wer-

den und wie individuell das Leben in einem historischen Gebäude sein kann. Praktische



Ratschläge sind bei seiner Präsentation inklusiv.

Wie es sich für ein historisches Mühlenensemble gehört, ist natürlich auch das



Wasserrad wieder in Bewegung. Detailinformationen zum Wasserrad und zur Wasseranlage auch unter:

[www.lahrensmuehle.de](http://www.lahrensmuehle.de)

## 10.00 bis 16.00 Uhr

### Backen mit dem Holzbackofen

#### *Frisch gebacken*

Erika Quast befeuert den historischen Holzbackofen.

Holzbacköfen sind ein sehr altes Kulturgut der Menschen, denn bereits ca. 3.500 Jahre v. Chr. wurden alten Zeichnungen zufolge in Ägypten Brotfladen in Backöfen gegart. Auch wenn sich die verwendeten Baumaterialien im Laufe der Jahrhunderte etwas geändert haben, so ist das Grundprinzip des Holzbackofens doch gleich geblieben. Die Wirkungsweise dieser Öfen beruht darauf, dass der Backraum und seine gemauerte Hülle mit einem Holzfeuer erhitzt werden.



Nach dem Abbrennen des Feuers wird die restliche Glut aus dem Garraum entfernt und der Boden mit einem feuchten Tuch sauber ausgewischt; den gesamten Backvorgang übernimmt dann die in den Steinen der Wände und des Bodens gespeicherte Hitze, wobei überwiegend Oberhitze und weniger Unterhitze entsteht.