

12. MARKT DER ARCHE DES GESCHMACKS

SO, 24. SEPTEMBER 2017, 11:00–17:00 UHR



»Essen, was man retten will«

Kostenloser Pendelbus zum
Ausweichparkplatz

www.freilichtmuseum-beuren.de





12. Markt der Arche des Geschmacks

»Essen, was man retten will«

Sonntag, 24. September 2017, 11:00–17:00 Uhr

Staunen & genießen: Alblinsen • Albschnecken • Augsburger Hühner • Schwäbischer Dickkopfweizen • Ermstaler Knorpelkirsche • Filder-Spitzkraut • Fränkischer Grünkern • Höri Bülle • Jakob Fischer Apfel • Musmehl • Schwarze Birne • Stuttgarter Geißhirtle • Weißlacker

Weine und Säfte aus unserer Landschaft • Gerichte mit Arche-
produkten aus der Museumsgastronomie Landhaus Engelberg •
Themenführungen »Auf den Spuren von Archepassagieren im
Museumsdorf«

Geschmacksvielfalt erleben & Wissenswertes rund um das
»Genbänkle« und die »Arche des Geschmacks«

Mehr Informationen:

www.freilichtmuseum-beuren.de | www.slowfood.de/stuttgart

*In Kooperation mit Slow Food Deutschland,
Regionalgruppe Stuttgart*


Slow Food® Stuttgart



*Freilichtmuseum Beuren, Museum des
Landkreises Esslingen für ländliche Kultur
In den Herbstwiesen, 72660 Beuren
Telefon 07025 91190-90*



Landkreis
Esslingen