



Nr.
202/2008

Datum:
07.07.2008

Arche des Geschmacks im Freilichtmuseum in Beuren Albschnecken, Filderkraut und andere Spezialitäten ziehen ins Museumsdorf

Das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren lädt zusammen mit der Regionalgruppe von Slow Food Deutschland e. V. in Stuttgart am Sonntag, dem 13. Juli, unter dem Titel „Albschnecken, Filderkraut und andere regionale Spezialitäten“ zu einer informativen Reise in die kulinarische Vergangenheit – mit Zukunft - ein. Vorgestellt, verkostet und verkauft werden so genannte Archepassagiere aus dem Slow Food Projekt „Arche des Geschmacks“ – „Essen was man retten will“.

Von 11 bis 17 Uhr sind im Museumsdorf, im ehemaligen Schafstall aus Schlaitdorf, verschiedene Infostände aufgebaut. Albschnecken werden als Schneckensuppe angerichtet, Filder-Spitzkraut und „Schwarzen Brei“ zum Verkosten angeboten. Als Arche-Passagiere gibt es Ostheimer Leberkäs, Schwäbischen Leberkäs, Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne sowie Weine aus den höchst gelegenen Weinbergen Deutschlands. Mit von der Partie sind auch die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ - das sind Linsen von der Schwäbischen Alb - aus Lauterach und erstmals der Würchwitzer Milbenkäse. An den Ständen können sich die Museumsgäste bei verschiedenen Experten über die vorgestellten Lebensmittel, ihre Herstellung und Zubereitung informieren.

Angeboten werden an dem inzwischen 3. Tag der „Arche des Geschmacks“ im Freilichtmuseum in Beuren auch Führungen über die Museumsäcker (12 und 14 Uhr) mit Prof. Dr. Jan Sneyd, zu den Streuobstwiesen unter dem Motto „Von Champagner Bratbirnen und Wilden Eierbirnen“ (13 und 15 Uhr) mit Albrecht Schützinger, Fachberater für Obst- und Gartenbau im Kreis Esslingen. Prof. Dr. Roman Lenz stellt um 16 Uhr den Schneckengarten mit Weinbergschnecken im Museumsdorf vor. Ein Info-Stand von Slow Food, Convivium Stuttgart, hält Wissenswertes über die Arbeit des Vereins bereit. Das „Tante-Helene-Lädle“, ein originalgetreu wieder aufgebauter Kolonialwarenladen, verkauft u. a. Archeprodukte. Das Lädle hat an Sonn- und Feiertagen geöffnet. Es wird vom Förderverein Freilichtmuseum ehrenamtlich geführt. Das Programm des dritten Arche-Informationstages ist im Museum oder über die Museumshomepage im Internet erhältlich. Infos zu Slow Food Deutschland e. V. sowie insbesondere zum Programm der Regionalgruppe Stuttgart gibt es unter www.slowfood.de/stuttgart.

Das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren zeigt ländliche Geschichte von Schwäbischer Alb und Mittlerem Neckarraum; gemeinsam mit der Museumsgaststätte „Steinbüble“ geöffnet bis zum Saisonende am 2. November täglich außer montags, 9 bis 18 Uhr. Die Museumsgaststätte führt übrigens auf der Speisekarte Gerichte mit Slow Food Produkten. Freilichtmuseum Beuren, In den Herbstwiesen, 72660 Beuren, Info-Telefon 07025/91190-90, Fax 07025/91190-10, E-Mail: info@freilichtmuseum-beuren.de, www.freilichtmuseum-beuren.de