



15. Markt der Arche des Geschmacks

„Essen, was man retten will“
Sonntag, 25. September 2022,
11:00–18:00 Uhr

1 Bereich Öschelbronner Platz

Programmänderungen vorbehalten.

MARKTSTAND

› Limpurger Rind

Limpurger Rind, Renate Stier, Dörzbach
Infostand, Verkaufsstand und Versucherle vom
Limpurger Rind

MARKTSTAND

› Gemüsepackchen mit Rezepten

Staatsschule für Gartenbau Stuttgart-Hohenheim

2 Bereich Alb-Dorf

MARKTSTAND

› Filder-Spitzkraut

Vorführung, Verkostung & Verkauf von der
Interessengemeinschaft »Filderkraut«,
Jörg Kimmich, Aichtal

MARKTSTAND

› Jakob Fischer Apfel

Destillate, Most & Saft vom Streuobstgut,
Christian Schmid, Ammerbuch

TIPP

› Albschnecken

im Schneckengarten des Freilichtmuseums Beuren



Slow Food®

Die Veranstaltung findet in Kooperation mit
Slow Food® Deutschland, Convivium Stuttgart statt.

3 Bereich Zentrum Museumspädagogik

MARKTSTAND

› Stuttgarter Leberkäs

Vorführung und Verkauf von der Bio Metzgerei
Grießhaber, Desirée Grießhaber-Vetter, Mössingen

4 Bereich Neckarland-Dorf

MARKTSTAND

› Ermstaler Knorpelkirsche

Obst- und Gartenbauverein Dettingen,
Roland Lieb, Dettingen/Erms

MARKTSTAND

› Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

Verkauf & Verkostung Bäckerhaus Veit, Bempflingen

MARKTSTAND

› Luikenapfel

August Kottmann, Kottmann's Edeldestillat-Brennerei,
Bad Ditzgenbach-Gosbach

AKTION IM BAUERNHAUS AUS BEUREN

› Musmehl / Schwarzer Brei

Vorführung und Verkostung,
Freilichtmuseum Beuren

MARKT- UND INFOSTAND

› Höri Bülle und Gemüse von der Reichenau

Norbert Matt, Radolfzell und Claudia Bochinger,
Slow Food® Convivium Bodensee, Claudia

TIPP

› Augsburger Huhn

im Hühnerstall aus Birkach von 1920

5 Bereich Gartensaal aus Geislingen

MITMACHAKTION

› Apfelverkostung und Verkauf

mit dem Genussteam des Fördervereins
Freilichtmuseum Beuren

INFOSTAND

Slow Food® Deutschland,
Anja Tröster, Convivium Stuttgart

MARKTSTAND

› Palmisch Birne

Wiesenobst-Cider, Naturcider
Urs Renninger, Ditzingen

MARKTSTAND

› Schwarze Birne

Weine, Sekt & Secco vom Weingut Hedwig und
Helmut Dolde, Frickenhausen-Lindenhofen

TIPP

› Erlebnis.Genuss.Zentrum

Ausstellung zu regionalen Sorten mit Tradition

Entdecken Sie in der Ausstellung die Arche-Passagiere
Alblinse, Albschnecke, Filder-Spitzkraut,
Schwäbischer Dickkopf-Landweizen, Stuttgarter
Geißhirtle und Luikenapfel
und erfahren Sie mehr über die
regionalen Sorten Ermstaler Knorpelkirsche,
Kartoffel Sieglinde, Stuttgarter Riese,
Schwarzer Winterrettich und
Langenauer Stangenbohne.

Begleitprogramm zum Marktgeschehen

11:00 Uhr

Führung | Start Öschelbronner Platz
Auf den Spuren der Albschnecken
im Schneckengarten des Freilichtmuseums
mit Rita Goller, Biosphärenbotschafterin, Alb-Guide und
Schneckenzüchterin, Münsingen-Rietheim

12:00 Uhr

Kurz-Vortrag am Gartensaal | Gartensaal aus Geislingen
Zwiebel - Kulturpflanze und Heilmittel
Gudrun Vohl-Grözing, Ernährungsberaterin und
Agrarwirtin, Bärenhof Leinfeld-Echterdingen

14:00 Uhr

Kurz-Vortrag | Marktstand Filder-Spitzkraut
Filder-Spitzkraut - Die Rettung des Archepassagiers
Jörg Kimmich, Interessengemeinschaft »Filderkraut«,
Aichtal

15:00 Uhr

Kurz-Vortrag | Marktstand Luikenapfel
Der Luikenapfel und seine Ortssämlinge
August Kottmann, Kottmann's Edeldestillat-Brennerei,
Bad Ditzgenbach-Gosbach

15:00 Uhr

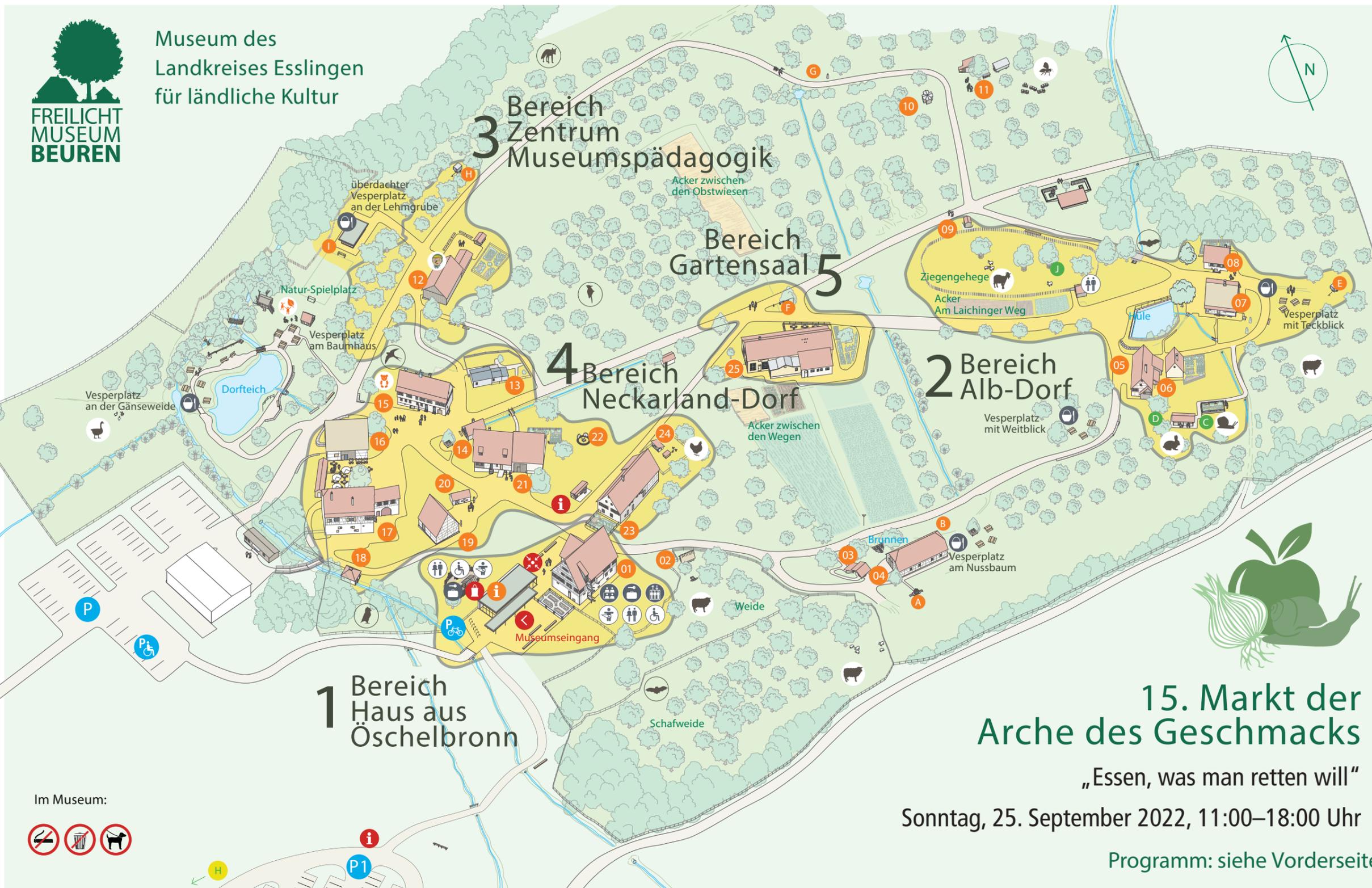
Führung | Start Öschelbronner Platz
Fütterung der Museumstiere
Besuch der Archepassagiere Augsburger Huhn
und Albschnecke

16:00 Uhr

Kurz-Vortrag | Marktstand Bäckerhaus Veit
**Die Verarbeitung von Urgetreide Binkel
und Pfahlbauweizen in der Backstube**
Oliver Lahde, Bäckermeister und Brot-Sommelier



Museum des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur



- i** Eingangsgebäude: Museumskasse mit Shop und Tante-Helene-Lädle
- 01** Haus aus Öschelbronn mit **Bauergarten** Zeitschnitt 1927 „Ein Bauernschloss im Dorf“
- 02** Viehunderstand mit Strohdach Zeitschnitt um 1400 „Kein Bock auf Nässe“
- 03** Kalkofen Zeitschnitt um 1900 „Die Steine müssen glühen“
- 04** Schafstall aus Schlaitdorf Zeitschnitt um 1765 „Die Schäfchen ins Trockene bringen“
- 05** Bauernhaus aus Aichelau Zeitschnitte 1509/11; 1663; 1823; 1949; 1984 „In 500 Jahren viel erlebt“
- 06** Ausgedinghaus aus Aichelau mit **Nutzgarten** Zeitschnitt um 1940 „Alt und allein...?“
- 07** Weberhaus aus Laichingen Zeitschnitt 1835 bzw. 1853 „Weben und Überleben“
- 08** Tagelöhnerhaus aus Weidenstetten mit „**Flüchtlinggarten**“ Zeitschnitt 1957 „Menschen am Rande des Dorfes“
- 09** Geschirrhütte aus Oppenweiler Zeitschnitt um 1870 „Ein schwäbisches Patent?“
- 10** Bienenhaus aus Köngen Zeitschnitt um 1913 „Immenheim: Wer ist hier daheim?“
- 11** Bienenwagen aus Ohmden Zeitschnitt um 1948 „Eine Königin und ihr Volk auf Reisen“
- 12** Bauhofscheuer aus Beuren mit **Schaugarten** Zentrum Museumspädagogik Erbaut 1939 „Echt cool hier“
- 13** Fotoatelier aus Kirchheim unter Teck mit **Ziergarten** Zeitschnitt um 1900 – 1914 „Bitte nicht lächeln“
- 14** Backhaus aus Esslingen-Sulzgries Erbaut 1887 „Wo frau sich trifft“
- 15** Rathaus mit Lehrerwohnung aus Häslach Zeitschnitt 1963 „Grüß Gott, Herr Bürgermeister“
- 16** Scheuer aus Gärtringen mit Ausstellung Zeitschnitt um 1496 „Getauscht, geteilt, vererbt, verkauft“
- 17** Wohn- und Wirtschaftsgebäude aus Tamm mit Gartenwirtschaft Zeitschnitt um 1750 „Schwäbische Pracht und Sparsamkeit“
- 18** Back- und Waschhaus aus Sielmingen Zeitschnitt um 1910 „Dörrobst, Krautkuchen und Bettwäsche“
- 19** Scheuer aus Beuren mit Ausstellung Zeitschnitt um 1449 „Gerettet in letzter Minute“
- 20** Schweinestall aus Ehningen Zeitschnitt 1850 „Da geht keine Sau mehr rein“
- 21** Wohn-Stall-Haus aus Beuren mit **Kräutergarten** Zeitschnitt um 1800 „Üb' immer Fleiß und Reinlichkeit“
- 22** Obstmühle aus Owen Zeitschnitt um 1800 „Magsch Moscht?“
- 23** Haus mit Schreinerei aus Ohnenhausen mit **Küchengarten** Zeitschnitt 1920er-Jahre „Die neue Zeit: Anschluss an's Netz“
- 24** Hühnerstall aus Birkach Zeitschnitt 1920 „...und ein stolzer Hahn dabei“
- 25** Gartensaal aus Geislingen Erlebnis.Genuss.Zentrum mit **Lehrgarten** Zeitschnitt 1950

Im Museum:



- WC
- WC barrierefrei
- Wickeltisch
- Schließfächer
- Museumsgastronomie & Gartenwirtschaft

- Seminarräume
- Vesperplatz
- Vesperplatz überdacht
- Handleiterwägele

- Treffpunkt Führung Öschelbronner Platz
- Museumseingang
- Tante-Helene-Lädle
- Übersichtsplan Museum

- Großer Rundweg (0,8 km)
- Kleiner Rundweg (0,5 km)
- Barrierefreier Weg
- Zentrum Museumspädagogik
- Natur-Spielplatz
- Spiel-Zimmer

- A** Schafbadeanlage
- B** Grenzstein von 1750
- C** Schneckengarten
- D** Kaninchenstall
- E** Schäferkarren

- F** Gruhbank
- G** Grenzstein von 1600
- H** Schäferkarren
- I** Lehmabhütte
- J** Ziegenunterstand

15. Markt der Arche des Geschmacks

„Essen, was man retten will“

Sonntag, 25. September 2022, 11:00–18:00 Uhr

Programm: siehe Vorderseite