



GARTEN.GENUSS.MARKT. im Freilichtmuseum Beuren

Sonntag, 07. Mai 2023, 11:00–18:00 Uhr

1 Öschelbronner Platz

Werden Sie Sortendetektivin

Das Genbänkle, Netzwerk für Sortenretter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt, Nürtingen

Pflanzen von Gemüse bis zur Staude

Staatsschule für Gartenbau
Stuttgart-Hohenheim

2 Alb-Dorf

Saatgut, Jungpflanzen, Safran und handgemachte ätherische Lavendel-Öle

Das Lavendelhaus, Untergruppenbach

Hausgemachte Brotaufstriche und weitere Delikatessen

Streuobstwiesle, Ingersheim

Pflanzenseifen mit Zutaten aus dem Biosphärengebiet

Alb-Naturseifen, Kirchheim unter Teck

3 Erlebnis.Genuss.Zentrum

Besuchen Sie die Ausstellung zum Erhalt der Pflanzenvielfalt

In der Sonderausstellung werden alte Sorten erlebbar und die Kulturpflanzenvielfalt erfahrbar.

Ausschank und Verkauf von Cidre und Poiré-Spezialitäten

Naturcidre Urs Renninger, Ditzingen

11:00 - 13:00 Uhr

15:00 - 18:00 Uhr

MITMACHAKTION (Haus 25)

Kräutersalz selber machen

mit dem Genussteam des Fördervereins
Freilichtmuseum Beuren

4 Zentrum Museumspädagogik

Antiquarische Bücher

Antiquariat Andanti, Schwäbisch Gmünd

Jungpflanzen und Saatgut

Garten Raritäten, Remseck

Antiquarische Bücher

Antiquariat im Lenninger Tal,
Oberlenningen

Alles zum Thema Chili -

Von der Pflanze bis zum Chili-Öl

Chili Manufaktur, Kirchberg an der Murr

13:00 - 16:00 Uhr

MITMACHAKTION (Haus 12)

Kresse säen und mit nach Hause nehmen

mit dem Team Museumspädagogik

5 Neckarland-Dorf

Bienenfreundliche Biostauden, Kräuter und Minzen

Staudengärtnerei Gaißmayer, Illertissen

Produkte von der Streuobstwiese und aus dem Kräutergarten

Annes Haus & Garten, Metzingen

Vielfältige Auswahl an Beerensträuchern

Reiner Wahl, Dettingen an der Erms

Gemüsepflanzen und Kräuter in Deme- ter-Qualität

Die Gärtner Jan Odenweller, Maselheim

Die Schwäbische Alb entdecken

NABU Biosphärenmobil, Engstingen

Gartenstauden, Jungbäume und Kräuter

Staudengärtnerei-Michael Moll,
Leinfeld-Echterdingen

Sommerblumenmischungen und Saatgut

Samen-Fetzer, Reutlingen

Wissenswertes

11:00 Uhr

Die Evolution: Von Wildpflanze zu Nutzpflanze

Kurzvortrag mit Jan Sneyd

Treffpunkt Öschelbronner Platz

12:00 Uhr

Nicht säen und doch ernten Wir sammeln, bestimmen und kosten Wildgemüse

Rundgang und gemeinsames Kochen
mit Ingeborg Hölzle

Treffpunkt Öschelbronner Platz

Zum Kochen möglichst mitzubringen:

Giersch - junge, glänzende Blätter

Knoblauchsrauke - ganze Stengel

Sauerampfer - blühend

Löwenzahn - junge Blätter

13:00 Uhr

Essen statt Vergessen

Vortrag mit Prof. Dr. Roman Lenz

Treffpunkt Hopfensaal

Tipp:

15:00 Uhr

Fütterung der Museumstiere

mit dem Team Museumsdienst

Treffpunkt Öschelbronner Platz

Musikalische Untermalung

Nostalgie im Handumdrehen

Drehorgelmusik koordiniert

von Harald Kink

Verpflegungsstationen

im Alb-Dorf, im Backhaus aus Sulzgries und
der Museumsgastronomie Hof Mannsperger

Im Freilichtmuseum Beuren werden
sieben Gärten bewirtschaftet.

Das ehrenamtliche Gartenteam
des Fördervereins
Freilichtmuseum Beuren
engagiert sich ganzjährig
in den Museumsgärten.

