

BRENNT WIE ZUNDER

Feuer machen in Herd und Ofen



**FREILICHT-
MUSEUM
BEUREN**

Museum des
Landkreises
Esslingen für
ländliche Kultur

ERWACHSENE

- Zur Aktion** Wie hat man vor Erfindung des Zündholzes Feuer gemacht, um zu kochen und zu heizen? Im Freilichtmuseum in Beuren beschäftigen wir uns mit dieser Zeit, erkunden Herde, Öfen und Feuerstellen und lernen verschiedene Techniken zum Entzünden eines Feuers kennen. Dazu ziehen wir uns in eine Küche aus der Zeit um 1800 zurück.
Unter fachkundiger Betreuung kommt der Feuerbohrer und der Feuerschläger zum Einsatz. Unser Ziel ist es, das Herdfeuer zu entfachen, um warmes Wasser zubereiten zu können und in der dunklen Küche mittels Kienspan für ein bisschen Helligkeit zu sorgen. Zündhölzer kannten die Bewohner des Bauernhauses um 1800 noch nicht. Streichhölzer wurden erst ab 1848 fabrikmäßig hergestellt.
- Wissenswertes** Das Feuermachen war einst von elementarer Bedeutung. Feuer war zur Nahrungszubereitung, zur Beleuchtung, zum Wärmen in den kalten Wintern oder für den großen Washtag unentbehrlich. Das Feuer wurde sorgfältig „gehütet“, da es mühsam war, es wieder zu entzünden. Benötigt wurde ein Feuerschläger, ein gehärteter und deshalb besonders spröder Stahl, den es in verschiedenen Ausformungen gab. Außerdem musste ein Feuerstein, Pyrit und trockener Zunder zur Hand sein. Als Zunder eignet sich beispielsweise Rohrkolbensamen oder der Zunderschwamm, ein brauner Röhrenpilz, der hauptsächlich an Buchen und Birken zu finden ist.
- Mitzubringen** Möglichst Kleidung aus Naturfasern anziehen, da beim Feuerschlagen Funken fliegen können.

Bitte Namensschilder für die Teilnehmer/innen vorbereiten.
- Dauer der Aktion** ca. 2 Stunden
- Gruppengröße** max. 15 Teilnehmer/innen
- Kosten** 80,- € Aktionsgebühr zzgl. Museumseintritt
Ab 15 zahlenden Personen erhalten Sie den ermäßigten Eintrittspreis für Gruppen:
Tageskarte je Erwachsene/r 6,00 €, je Kind 3,00 €
- Beginn der Aktion** Um einen pünktlichen Start der Aktion zu garantieren, finden Sie sich bitte 10 Minuten vor Aktionsbeginn an der Museumskasse ein.
- Verspätung** Sollte es aus irgendwelchen Gründen am Aktionstag zu einer Verspätung kommen, möchten wir Sie bitten, uns dies umgehend mitzuteilen.
Unsere Museumskasse erreichen Sie unter Telefon 07025 91190-50.

Wartezeit	Sollten Sie vor oder nach ihrer Aktion noch Zeit zur Verfügung haben, bietet das Museumsdorf zahlreiche Möglichkeiten zum Verweilen und Erkunden. 25 Originalgebäude mit Scheunen, Ställen, Küchen, Kellern und Dachböden warten nur auf ihre Entdeckungen. Das Museum ist bis 18 Uhr geöffnet.
Vesperplätze	Vor und nach ihrer Aktion stehen Ihnen zahlreiche ruhige Vesperplätze inmitten der Streuobstwiesen für ein gemeinsames Miteinander zur Verfügung.
Handleiterwägele	Gerne dürfen Sie Essen und Getränke mit ins Museum bringen. Für den Transport durch das Gelände stehen an der Museumskasse Handleiterwägele zur Ausleihe bereit.
Müll	Bitte achten Sie bei Vesper und Getränken Ihrer Gruppe auf Müllvermeidung! Auf die Aufstellung von Mülleimern haben wir im Museum bewusst verzichtet – bitte nehmen Sie Ihren Müll mit nach Hause.
Rauchverbot	Im gesamten Museumsgelände ist das Rauchen und Dampfen aus Sicherheitsgründen nicht gestattet. Eine Ausnahme ist die Gartenwirtschaft der Museumsgastronomie.
Museums- gastronomie	Die Museumsgastronomie „Landhaus Engelberg“ im Freilichtmuseum Beuren freut sich auf ihren Besuch. Reservieren Sie einen Tisch für ihre Gruppe unter 07025 8433079.
Gut zu wissen	Interessante Einblicke zu regionalen Sorten mit Tradition erhalten Sie in unserer Ausstellung im Erlebnis.Genuss.Zentrum.
Internet	www.freilichtmuseum-beuren.de

Wir wünschen Ihnen einen interessanten und erlebnisreichen Aufenthalt im Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren.

Mit freundlicher Unterstützung der Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen