

VOM ACKERN UND SÄEN –

Ernährung früher und heute



**FREILICHT-
MUSEUM
BEUREN**

Museum des
Landkreises
Esslingen für
ländliche Kultur

ERWACHSENE

Zum Thema

Das Herstellen eigener Nahrungsmittel – wie der Anbau von Obst und Gemüse – war für viele Menschen auf dem Land bis ins 20. Jahrhundert hinein alltäglich und überlebenswichtig. Was haben sie gegessen? Wie und warum unterscheiden sich unsere überregional und international geprägten Essgewohnheiten davon. Was man vor 100 Jahren tun musste, um Nahrungsmittel zu erhalten, erleben wir beim gemeinsamen Pflügen auf dem Acker. So können wir nachempfinden, was es bedeutete, seine Lebensmittel dem Boden abzurufen. Beim Säen regionaler Gemüsesorten lernen wir etwas über deren enorme Vielfalt. Anschließend stärken wir uns bei einem gemeinsamen Vesper aus gemeinsam gekochten Kartoffeln und selbst hergestellter Butter. Das in Töpfchen gepflanzte Saatgut, kann nach der Aktion zu Hause gehegt werden.

Wissenswertes

Bis Mitte 20. Jahrhunderts lebten viele Familien auf dem Land weitestgehend autark und stellten die benötigten Lebensmittel selbst her. Sie waren neben den Jahreszeiten und dem entsprechenden Wetter vor allem von der eigenen Hände Arbeit, das heißt auch von der eigenen körperlichen Leistungsfähigkeit abhängig. Daher war es unter anderem wichtig, mit der Nahrung für die tägliche Arbeit viel Energie aufzunehmen. Getreidebrei oder Mehlspeisen waren dafür besonders gut geeignet. Der Alltag war durch einen steten Wechsel zwischen körperlicher Arbeit und Vesperpausen strukturiert.

Mitzubringen

- Pro Person eine Kartoffel
- Wetterfeste Kleidung; Schuhe (z.B. Gummistiefel) zum Wechseln und Plastiktüte für die Schuhe
- Namensschild

Jede/r Teilnehmer/-in benötigt:

- Ein Vesperbrett
- Ein Messer

Dauer der Aktion

ca. 3 Stunden, buchbar für die Monate April bis August

Gruppengröße

max. 20 Teilnehmer/innen

Kosten

120,00 € Aktionsgebühr und pro Teilnehmer/-in 1,00 € Materialgebühr 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

**© FREILICHT-
MUSEUM
BEUREN**

Museum des
Landkreises
Esslingen für
ländliche
Kultur