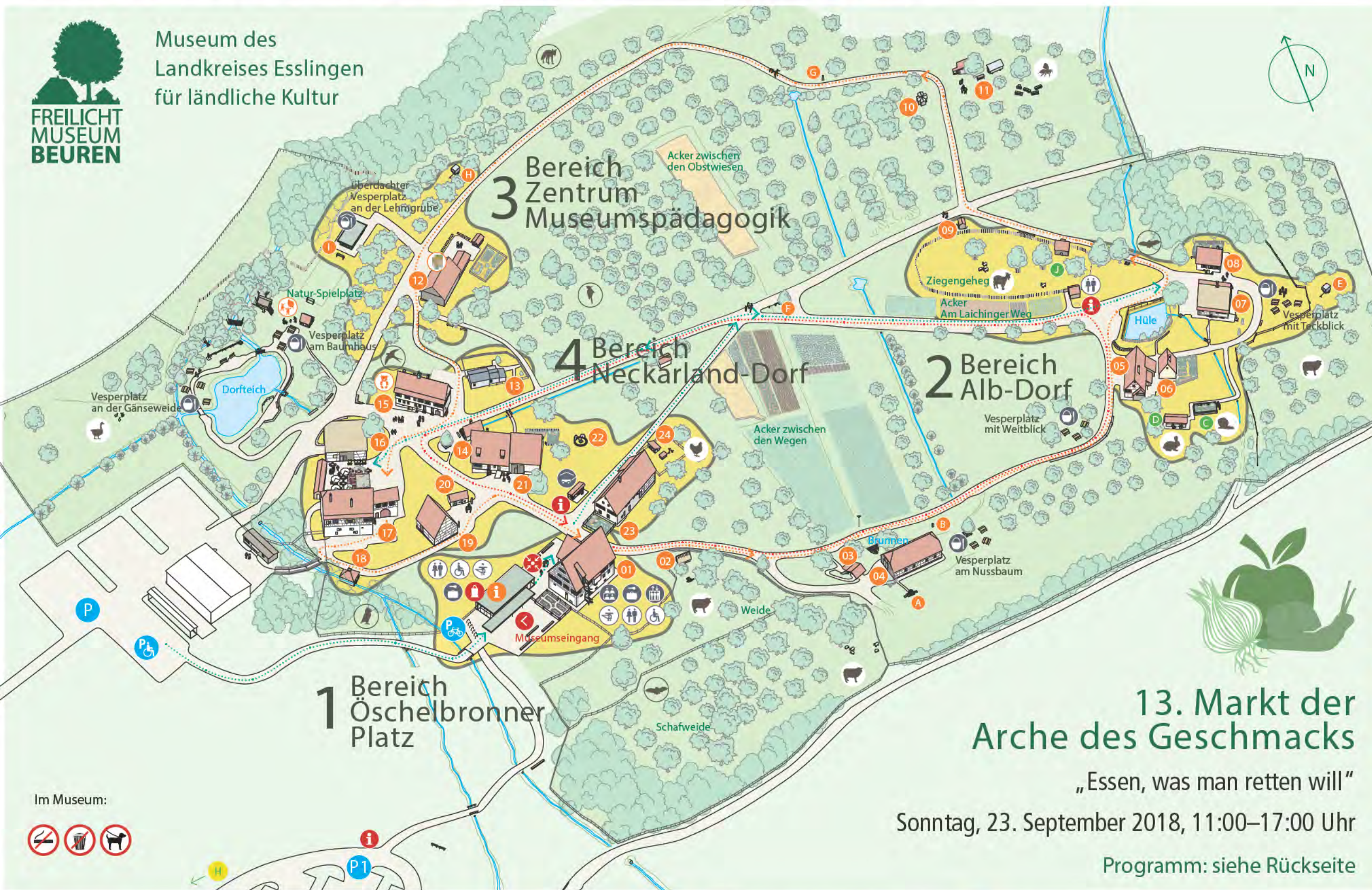


WILLKOMMEN IM FREILICHTMUSEUM BEUREN



Museum des
Landkreises Esslingen
für ländliche Kultur



Im Museum:



- WC
- WC barrierefrei
- Wickeltisch
- Schließfächer
- Museumsgastronomie & Gartenwirtschaft
- Seminarräume
- Vesperplatz
- Vesperplatz überdacht
- Handleiterwägle

- 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

- Schafbadeanlage
- Grenzstein von 1750
- Schneckengarten
- Kaninchenstall
- Schäferkarren

- Gruhbank
- Grenzstein von 1600
- Schäferkarren
- Ziegenunterstand

13. Markt der Arche des Geschmacks

„Essen, was man retten will“

Sonntag, 23. September 2018, 11:00–17:00 Uhr

Programm: siehe Rückseite

Rundgang durch das Freilichtmuseum Beuren

HÄUSER und GÄRTEN

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



13. Markt der Arche des Geschmacks

„Essen, was man retten will“

Sonntag, 23. September 2018,
11:00–17:00 Uhr

1 Bereich Öschelbronner Platz

MARKTSTAND

› Bamberger Hörnla

Kartoffeln und Zwiebeln von den Museumsäckern,
Ernte 2018, Freilichtmuseum Beuren

INFOSTAND

Projekt Genbänke
Prof. Dr. Roman Lenz, Hochschule für
Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU)

MARKTSTAND

› Palmisch Birne

Apfel- und Fruchtespezialitäten, Reutlinger Essig
Manufaktur, Frank Höwner, Reutlingen

TIPP

› Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

Sonderausstellung »Die Dickkopfweizen-Story
oder wie man eine alte Sorte rettet.«
Haus aus Öschelbronn, Empfangsraum

2 Bereich Alb-Dorf

MARKTSTAND

› Ermstaler Knorpelkirsche, Champagner Bratbirne

Destillate & Schaumweine von der Dettinger
Rosstriebkellerei, Dettingen/Erms

MARKTSTAND

› Filder-Spitzkraut

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

MARKTSTAND

› Weinbergschnecken

Verkostung, Dekoration & Schmuck vom
Schneckengarten Munderkingen,
Petra Schneider, Munderkingen

MARKTSTAND

› Jakob Fischer Apfel

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

TIPP

› Albschnecken

im Schneckengarten des Freilichtmuseums Beuren

3 Bereich Zentrum Museumspädagogik

MARKTSTAND

› Schwarze Birne

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

MARKTSTAND

› Stuttgarter Leberkäs

Vorführung und Verkauf von der Bio Metzgerei
Grießhaber, Karl-Heinz Grießhaber, Mössingen

MITMACHAKTION

Kräuterbutter herstellen
Museumspädagogik Freilichtmuseum Beuren

4 Bereich Neckarland-Dorf

MARKTSTAND

› Albschnecken

Albschnecker, Rita Goller, Münsingen – Rietheim

MARKTSTAND

› Ermstaler Knorpelkirsche

Obst- und Gartenbauverein Dettingen e.V.,
Roland Lieb, Dettingen / Erms

MARKTSTAND

› Schwäbischer Dickkopf-Landweizen

Verkauf & Verkostung vom Bäckerhaus Veit, Bempflingen
& Prof. Dr. Jan Sneyd, ehemals Hochschule für Wirtschaft
und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU)

MARKTSTAND

› Alblinsen

Förderverein für alte Kulturpflanzen
auf der Schwäbischen Alb e.V.,
Woldemar Mammel, Lauterach

INFOSTAND

Slow Food® Deutschland, Convivium Stuttgart

MARKTSTAND

› Palmischbirne, Luikenapfel

Kottmann's Edeldestillat-
Brennerei (Gasthof-Restaurant Hirsch),
August Kottmann, Bad Ditzgenbach-Gosbach

MARKTSTAND

› Fränkischer Grünkern

Vereinigung Fränkischer Grünkernerzeuger e.V.
Walter Kress, Hardthausen und Dietmar Hofmann,
Boxberg-Schwabhausen

MARKTSTAND & MITMACHAKTION

› Musmehl / Schwarzer Brei

Vorführung, Verkostung und Verkauf,
Freilichtmuseum Beuren und Förderverein
Freilichtmuseum Beuren

MARKTSTAND

› Ermstaler Knorpelkirsche, Stuttgarter Geishirtle, Jakob-Fischer-Apfel, Höri Bülle, Alblinsen, Weisslackerkäse

Verkauf und Versuche mit Archeprodukten
von Esther Wiemann, Owen

MARKT- UND INFOSTAND

› Höri Bülle

Slow Food® Convivium Bodensee, Claudia
Bochinger, Radolfzell und Familie Matt, Böhringen

TIPP

› Augsburger Huhn

im Hühnerstall aus Birkach von 1920



VERPFLEGUNG

Gerichte mit Archeprodukten
aus der Museumsgastronomie
Landhaus Engelberg

Begleitprogramm zum Marktgeschehen

13:00 Uhr

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

14:00 Uhr

Vortrag in der Streuobstwiese | Start Marktstand
Kottmann's Edeldestillat-Brennerei
**„Besondere Wertschöpfung aus alten
Streuobstsorten – Brennerei, Saft und Küche“**
August Kottmann, Kottmann's Edeldestillat-Brennerei
(Gasthof-Restaurant Hirsch) Bad Ditzgenbach-Gosbach

15:00 Uhr

Kurzreferat | Marktstand Bäckerhaus Veit
Vorstellung alter Getreidesorten
Prof. Dr. Jan Sneyd (ehemals Hochschule für Wirtschaft und
Umwelt, Nürtingen-Geislingen)

15:00 Uhr

Führung | Start Öschelbronner Platz
Fütterung der Museumstiere

16:00 Uhr

Baumpflanzung | Streuobstwiese beim Viehunterstand
**Eine Ermstaler Knorpelkirsche für das
Freilichtmuseum Beuren**
Roland Lieb, Vorsitzender Obst- und Gartenbauverein
Dettingen e.V., Dettingen / Erms

Programmänderungen vorbehalten.



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