

SCHWARZER BREI UND FLÄDLESSUPP'

Kochen und Essen damals auf der Alb



**FREILICHT-
MUSEUM
BEUREN**

Museum des
Landkreises
Esslingen für
ländliche Kultur

**FREIZEIT-
UND FERIEN-
GRUPPEN**

Zum Thema	<p>Auf der ländlich geprägten Schwäbischen Alb gab es bis ins 20. Jahrhundert hinein zum Kochen nur das, was auf dem Hof selbst erzeugt wurde. Das war natürlich je nach Hofgröße, Wochentag und Jahreszeit sehr unterschiedlich. Vor allem, wenn der Winter sehr lange dauerte, wurde der Speisezettel recht eintönig und der Dank für das „tägliche Brot“ war ein ernst gemeintes Anliegen. Das aus geröstetem Getreide zubereitete Mus, der sogenannte „Schwarze Brei“, war eine einfache und nahrhafte Speise. Wir kochen und verkosten diesen Getreidebrei. Dabei wird sich zeigen, dass die Geschmäcker sehr verschieden sind.</p> <p>An Festen gab und gibt es bei vielen Familien vor dem Hauptgang eine „Flädlessuppe“. Diese besteht aus einer Gemüsebouillon, die wir gemeinsam zubereiten. Als Einlage backen wir dünne Flädle, die in feine Streifen geschnitten werden.</p> <p>Jetzt schmeckt es allen!</p>
Schwerpunkte	<p>Zur Geschichte von Küchen und Herdstellen Die Bedeutung der Ernährung im bäuerlichen Alltag Welche Nahrungsmittel standen den Menschen zur Verfügung?</p>
Aktionen	<p>Besichtigung verschiedener Küchen und Herdstellen aus der Zeit um 1800 und um 1920 Kochen von „Schwarzem Brei“ und Flädlessuppe Gemeinsames Essen</p>
Gruppengröße	<p>Max. 25 Teilnehmer/innen und mindestens zwei erwachsene Begleitpersonen zur Mithilfe beim Kochen und zur Aufsicht. Während der Aktion wird die Gruppe in Kleingruppen geteilt.</p>
Dauer	<p>ca. 3 Stunden</p>
Kosten	<p>75,- € Aktionsgebühr zzgl. Museumseintritt Eintrittspreis für Gruppen ab 15 zahlenden Personen: je Kind 3,00 €, je Erwachsener 6,00 € Bei Ferien- und Freizeitgruppen haben bis zu vier erwachsene Begleitpersonen freien Eintritt.</p>
Mitzubringen	<p>Für jede/n Teilnehmer/in mitbringen: Esslöffel, Suppenteller, Geschirrhandtuch, Schneidebrett, Schneidemesser, Gemüseschäler, Schürze, Namensschild.</p> <p>Bitte folgende Lebensmittel mitbringen (für eine Gruppe von ca. 25 Teilnehmer/innen): 1 Liter Milch, 500 g Mehl, 5 Eier, 250 g Butter, Suppengemüse: 1 Bund Karotten, 2 Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel oder Sellerie, 2 Stangen Lauch, 1 Bund Petersilie.</p>

Hinweis:
Musmehl, Salz und Honig stellt das Freilichtmuseum zur Verfügung.

- Aufsichtspflicht** Ein historisches Museumsdorf kann nicht normgerecht sein. Im Rahmen ihrer Aufsichtspflicht haben Lehrerinnen und Lehrer, Gruppenleiterinnen und Gruppenleiter sowie das Begleitpersonal ihre Schulklassen, Jugend- und Kindergruppen im Museum zu begleiten.
- Mithilfe** Die Teilnehmer/innen sind während der Aktion auf die Mithilfe der erwachsenen Begleitpersonen angewiesen. Bitte informieren Sie die entsprechenden Personen (z.B. wegen geeigneter Kleidung) vorab.
- Müll** Bitte achten Sie bei Vesper und Getränken Ihrer Teilnehmer/innen auf Müllvermeidung!
Auf die Aufstellung von Mülleimern haben wir im Museum bewusst verzichtet – bitte nehmen Sie Ihren Müll mit nach Hause.
- Beginn der Aktion** Um einen pünktlichen Start der Aktion zu garantieren, finden Sie sich bitte 10 Minuten vor Aktionsbeginn an der Museumskasse ein.
- Wartezeit** Wenn Sie bis zur Aktion noch Wartezeit haben, dann dürfen Sie sich gerne mit ihrer Gruppe im Spielbereich des Museums (beim Dorfteich) aufhalten.
- Erlebnisangebote** Das Freilichtmuseum bietet weitere attraktive Angebote für Gruppen und Familien, wie den Natur-Spielplatz mit Wasserspielbereich, Baumhaus, Bolzplatz und Traktor, das Spielzimmer im Rathaus oder das Familien-Ferien-Programm in allen Schulferien.
- 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.

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