

# WAS WÄCHST DENN DA?

## Gemüse kennenlernen und haltbar machen



**FREILICHT-  
MUSEUM  
BEUREN**

Museum des  
Landkreises  
Esslingen für  
ländliche Kultur

**SCHULE**

**Zum Thema** Wir begeben uns auf jahreszeitliche Entdeckungstour in verschiedene Museumsgärten. Dort sehen, riechen, tasten und hören wir, was jetzt gerade sprießt und gedeiht. Und wir vergleichen: Was wurde vor rund 80 Jahren in Gärten auf der Schwäbischen Alb angebaut? Und was haben Menschen aus anderen Gegenden der Welt für Pflanzen mit auf die Alb gebracht, die wir heute lieben? Wir lernen, dass die Menschen lange Zeit ihr Obst und Gemüse selbst anbauen mussten, um zu überleben. Das Haltbarmachen von Obst und Gemüse für die kalte Jahreszeit war enorm wichtig. So machen auch wir gemeinsam saisonal reifes Gemüse mit einer Methode haltbar, die Uropa und Uroma schon kannten. Das Ergebnis darf mit nach Hause genommen werden.

**Schwerpunkte** Die Sinne erproben und Obst bzw. Gemüse ertasten.  
Welches Gemüse kommt von hier und welches kommt von woanders?  
In Museumsgärten entdecken, was dort gerade wächst.  
Methoden des Haltbarmachens kennen lernen.  
Gemeinsam Gemüse fermentieren.

**Aktionen** Obst / Gemüse sinnlich erkunden; Pflanzen in den Gärten entdecken, kennen lernen und vergleichen; Gemüse haltbar machen.

**Gruppengröße** Max. 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmer (bei Schulklassen gilt der Klassenteiler)  
und mind. zwei erwachsene Begleitpersonen zur Aufsicht und Mithilfe

**Dauer** ca. 2 Stunden

**Kosten** 60,00 € Aktionsgebühr für Schulklassen und pro Teilnehmer/-in 1,00 € Materialgebühr  
zzgl. Museumseintritt  
Eintrittspreis für Gruppen ab 15 zahlenden Personen: je Kind 4,00 €, je Erwachsener 7,50 €  
Bei Schulklassen haben bis zu vier erwachsene Begleitpersonen freien Eintritt.

### Mitzubringen

- Zum Tasten: 5 x unterschiedliches Obst und / oder Gemüse (z.B. 1 Karotte, 1 Orange, 1 Apfel, 1 Kiwi, 1 Lauch)
- Zum Fermentieren: Frisches Gemüse der Saison, z. B. Radieschen, Karotten, Rote Beete, Rettich, Weißkraut (500 g für 10 Personen)
- Robuste und wetterfeste Kleidung
- Namensschild

Jede Teilnehmerin und Teilnehmer benötigen:

Ein Vesperbrett und ein Messer

**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 Teilnehmerinnen und Teilnehmer 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 Teilnehmerinnen und Teilnehmer 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, Bolzplatz und Traktor, das Spielzimmer im Rathaus, zwei Grillplätze mit Schutzhütte 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 0711 3902-41850.
- Lehrplanbezug** Gymnasium (Klasse 5 und 6)  
BIO: 3.2.2.1 Ernährung und Verdauung; 3.3.3 Ökologie; BNT: 3.1.8 Pflanzen, 3.1.9 Ökologie; ETH: 3.1.5.1 Verantwortung für Tiere; 3.1.5.2 Mensch, Natur, Technik; GEO: 3.1.4.1 Wechselwirkungen zwischen wirtschaftlichem Handeln und Naturraum.
- Sekundarstufe I  
AES: 3.1.2.1 Essbiografie, 3.1.2.2 Ernährungsbezogenes Wissen (1) (2) (8), 3.1.2.3 Nahrungszubereitung und Mahlzeitgestaltung (3) (5), 3.1.4.1 Gesundheitsbezogenes Wissen die wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen als Folge ihres Konsumverhaltens beschreiben (6), 3.1.4.2 Konsum in globalen Zusammenhängen (2) (3) (6) (7), 3.1.4.3 Nachhaltig handeln; BIO: 3.2.2.2 Ernährung und Verdauung; BNT: 3.1.8 Pflanzen, 3.1.9 Ökologie; ETH: 3.1.5.1 Mensch und Natur; 3.1.5.2 Mensch, Natur, Technik.
- Klasse 3 und 4  
SU: 3.2.2.1 Körper und Gesundheit (1) (3) (4), 3.2.2.2 Tiere und Pflanzen in ihren Lebensräumen (1) (4) (5) (6), 3.2.5.1 Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft (1) (2).
- Klasse 1 und 2  
SU: 3.1.2.1 Körper und Gesundheit (3), 3.1.5.1 Zeit und Zeitrhythmen, 3.1.5.2 Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft.

**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