

ÄPFEL, BIRNEN, STREUOBSTWIESEN

Obst ernten und verwerten



Museum des
Landkreises
Esslingen für
ländliche Kultur

ERWACHSENE

Zur Aktion Lernen Sie die Schönheiten der Streuobstwiesen kennen. Gemeinsam werden in den museumseigenen Wiesen Äpfel aufgelesen und daraus ein fruchtig-süßer Saft gepresst. Dieser frisch gepresste Apfelsaft ist besonders aromatisch. Ein Teil des Saftes wird zu Gelee verarbeitet. Das leckere Apfelgelee ist ein willkommenes Mitbringsel und eine schöne Erinnerung an diesen Tag im Freilichtmuseum. Zudem werden Apfelküchle auf dem Holzherd ausgebacken und warm verzehrt. Da bei der Aktion nur Äpfel aus den museumseigenen Streuobstwiesen verwendet werden, kann die Aktion nur im September und Oktober durchgeführt werden.

Wissenswertes Die Streuobstlandschaft am Albtrauf ist eine im 19. Jahrhundert von Menschenhand gestaltete Kulturlandschaft. Der heimische Obstbau galt einst als einträglicher Zweig der Landwirtschaft, der die Bevölkerung mit Obst versorgte. Außerdem lieferten die Streuobstwiesen Futter für das Vieh. Heute sind Streuobstwiesen stark gefährdet, da ihre Pflege mühsam und unrentabel ist. Gleichzeitig sind mehr als 5.000 Tier- und Pflanzenarten in den Streuobstwiesen beheimatet, dadurch zählen sie zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa.

Mitzubringen Zutaten für Apfelgelee (für die gesamte Gruppe):
8 Zitronen
3 Päckchen je 500 g Gelierzucker extra 3:1

Zutaten für Apfelküchle (für die gesamte Gruppe):
1.000 g Mehl
1 Liter Milch
6 Eier
250 g Butter
Zucker und Zimt

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer benötigen:
Becher, Teller, Gabel und Löffel
Geschirrhandtuch und Schürze
ein ca. 200 ml Glas mit Schraubdeckel für Apfelgelee
Glasflasche für Saft (da Saft übrig bleiben kann)
robuste Kleidung und robustes Schuhwerk
Namensschild

Dauer der Aktion ca. 3 Stunden, buchbar für die Monate September und Oktober

Gruppengröße max. 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Kosten 135,- € Aktionsgebühr zzgl. Museumseintritt
Ab 15 zahlenden Personen erhalten Sie den ermäßigten Eintrittspreis für Gruppen:
Tageskarte für Erwachsene 9,00 €,
je Kind 4,50 €

- 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 0711 3902-41850.
- 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.
- Essen und Trinken** Aktuelle Informationen zum gastronomischen Angebot im Freilichtmuseum Beuren finden Sie auf unserer Homepage unter www.freilichtmuseum-beuren.de.
Inmitten der Streuobstwiesen laden zudem gemütliche Vesperplätze zum Verweilen ein und für ein spontanes Grillvergnügen stehen zwei Grillplätze mit Schutzhütte 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.
- Gut zu wissen** Interessante Einblicke zu regionalen Sorten mit Tradition erhalten Sie in unserer Ausstellung im Erlebnis.Genuss.Zentrum.

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