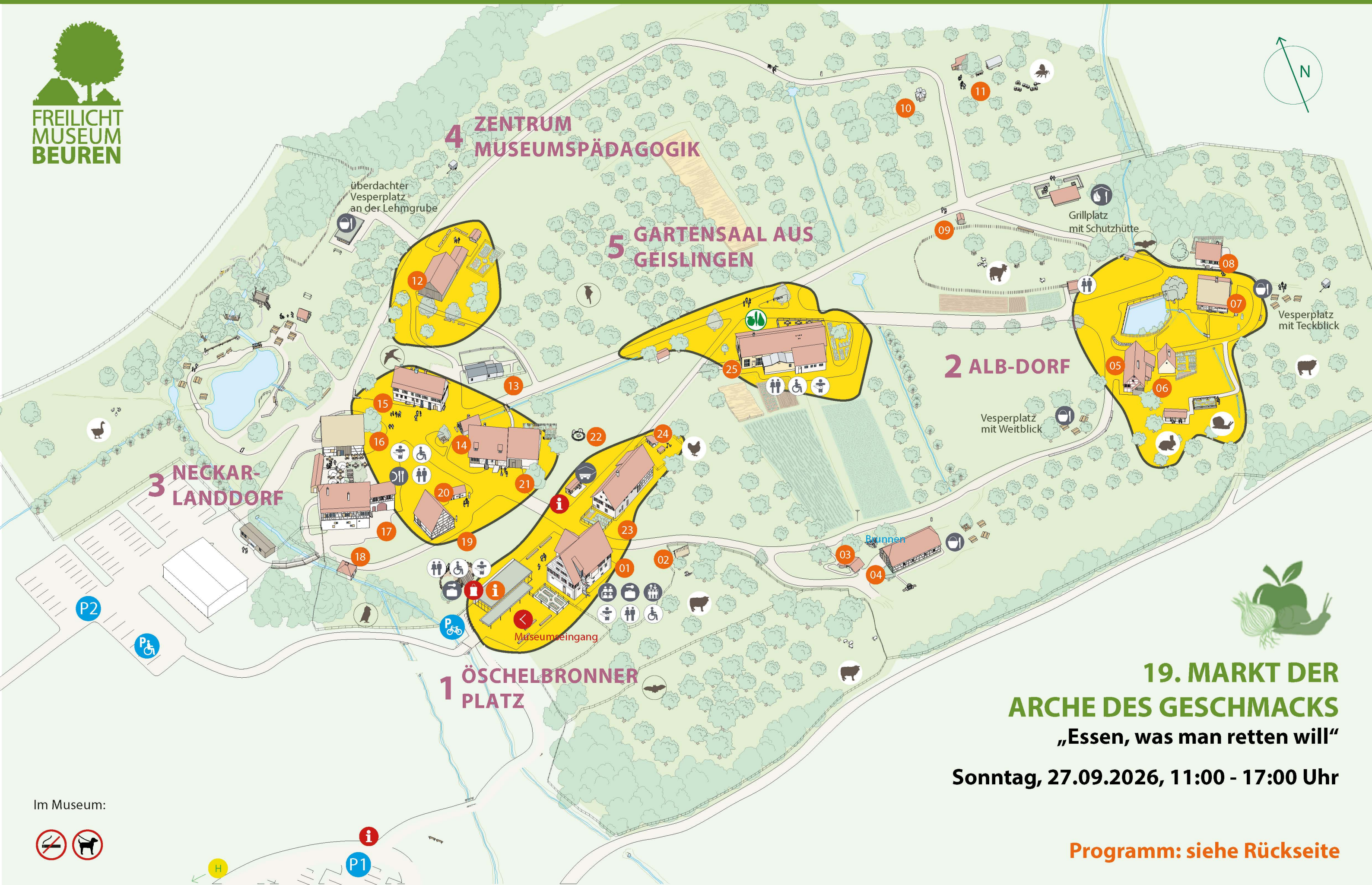


WILLKOMMEN IM FREILICHTMUSEUM BEUREN



**19. MARKT DER
ARCHE DES GESCHMACKS**
„Essen, was man retten will“

Sonntag, 27.09.2026, 11:00 - 17:00 Uhr

Programm: siehe Rückseite

19. Markt der Arche des Geschmacks



„Essen, was man retten will“

Sonntag, 27. September 2026, 11:00–17:00 Uhr

1 Öschelbronner Platz

MARKTSTAND

➔ **Filder-Spitzkraut**, Gemüse
Staatsschule für Gartenbau Stuttgart-Hohenheim

MARKTSTAND

➔ **Thüringer Waldziege, Hinterwälder Rind**
Tim & Andrea Holzer, Ziegenhof Holzer

2 Alb-Dorf

MARKTSTAND

➔ **Palmischbirne**
Reutlinger Essig Manufaktur



MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

➔ **Jakob-Fischer-Apfel**
Fruchtsäfte & Waffeln
Streu|Obst|Gut|Tübingen



VERPFLEGUNG

Bauernhofeis vom Sulzburghof



MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

➔ **Filder-Spitzkraut**
Sauerkraut & Schupfnudeln
Interessensgemeinschaft Filderkraut/
Kimmichs Sauerkonserven

3 Neckarland-Dorf

MARKTSTAND

➔ **Schwäbischer Dickkopf-Landweizen, Binkelweizen**
Bäckerhaus Veit

MARKTSTAND

➔ **Alblinsen**, Alb-Knoblauch
Szilvi & Max Mammel

MARKTSTAND

➔ **Luikenapfel, Palmischbirne**
Gasthof Restaurant Hirsch August Kottmann

MARKTSTAND

➔ **Höri-Bülle**
Norbert Matt

MARKTSTAND (12:00–14:30)

➔ **Musmehl, Alblinsen**
Förderverein FLM Beuren

4 Zentrum Museumspädagogik



MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

➔ **Stuttgarter Leberkäs**
Leberkäs und Rote Würste im
Brötchen, Waffeln, Espresso
(alles in Bio-Qualität)
Metzgerei Grieshaber

DRK-SANITÄTSSTATION

Auf dem Weg zu Haus 12, rechte Seite

5 Gartensaal aus Geislingen

INFOSTAND

Slow Food Stuttgart

INFOSTAND

Genbänke – Netzwerk für Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt mit Schwerpunkt Baden-
Württemberg

MARKTSTAND

➔ **Palmischbirne**
Naturcidre Urs Renninger

MARKTSTAND

➔ **Saatgut & Gemüse aus den
Museumsgärten**
Gartenteam Förderverein FLM Beuren

MARKTSTAND

➔ **Ernstäler Knorpelkirsche, Luikenapfel**
Landschaftspflege & Obstbau Roland Lieb

Essen & Trinken



MUSEUMSBACKHAUS
Süßes & herzhaftes Gebäck
Dorfplatz Neckarland-Dorf



MUSEUMSGASTRONOMIE
Kaltgetränke
Kaffee & Kuchen und Snacks
Gartenwirtschaft vor Haus 17



**5-Gänge-Archemenü rund um das
Sundheimer Huhn**
Nur mit Anmeldung: Fragen Sie in der
Gastronomie in Haus 17 nach.

Tipp

Einige Archepassagiere leben oder
wachsen dauerhaft bei uns im Museum.
Dazu gehören etwa das Augsburger Huhn,
die Albschnecke, das Stuttgarter
Geißhirtle und der Luikenapfel. Sie sind mit
Schildern im Gelände markiert.

Mitmachen & Probieren

🕒 11:00–17:00 VORFÜHRUNG &
MITMACHEN
➔ **Filder-Spitzkraut hobeln**
Albrecht Haiplik

🕒 12:00–14:00 VERKOSTUNG
Schwarzer Brei
Team Museumspädagogik
Haus 21, Küche

🕒 12:00–16:00 MITMACHEN
Gemüse fermentieren
Gesa Gerloff
Haus 12, Anbau

🕒 16:00 VERKOSTUNG
Archepassagiere –
Kulinarische Schätze mit
Tradition
Haus 25, Schauküche

Führungen & Vorträge

🕒 14:00 **Auf den Spuren der Albschnecke**
Rita Goller, Schneckenzüchterin
Schneckengarten
(Wiese hinter Haus 6)

🕒 15:00 **Alte Sorten neu wertschätzen –
Backen mit Dickkopf-, Rotkorn-
und Binkelweizen**
Jan Sneyd, Pflanzenzüchter &
Susanne Erb-Weber,
Bäckerhaus Veit
Vor Haus 15, Rathaus aus Häslach

Programmänderungen vorbehalten. Stand: 24.9.2026


Slow Food[®]
Stuttgart

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