

KÜHE MACHEN MÜHE

Mähen, melken und buttern



Museum des
Landkreises
Esslingen für
ländliche Kultur

Zur Aktion

Bei der Aktion „Kühe machen Mühe“ beschäftigen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mit vielen Fragen rund um die Milchwirtschaft. Dabei wird anhand der historischen Häuser und ihren Bewohnern aufgezeigt, wie die Menschen vor der Industrialisierung Kuhmilch gewannen und welche Arbeitsschritte nötig waren, um am Ende Produkte wie beispielsweise Butter zu erhalten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfahren dabei nicht nur interessante Informationen, sondern dürfen vor allem tatkräftig mitanpacken. Mit der Sense wird eine Wiese gemäht, an Melkgestellen wird das Melken geübt und am Ende der Aktion wird eigenständig Butter hergestellt. Beim Erforschen der historischen Ställe werden zudem immer wieder Brücken in die Gegenwart geschlagen, Unterschiede zwischen der Milchwirtschaft früher und heute angemerkt und kritisch reflektiert. Als Belohnung und Erinnerung dürfen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ihre Butter probieren und mit nach Hause nehmen.

ERWACHSENE

Wissenswertes

Im 19. Jahrhundert war die Landwirtschaft die Lebensgrundlage der Mehrheit der Bevölkerung. Eine wichtige Rolle nahm dabei die Viehwirtschaft ein, wobei sich nur etwas reichere Bauern Kühe leisten konnten. Umso wertvoller waren die Kühe dann für den landwirtschaftlichen Betrieb. Oftmals waren sie sogar die Existenzgrundlage ganzer Familien: Sie halfen bei der Arbeit, spendeten Wärme und lieferten Milch. Dabei wurde in der Regel so viel Milch produziert, wie zum Eigenverzehr gebraucht wurde. Nur was übrig war, wurde verkauft. Das änderte sich erst im Zuge der Industrialisierung gegen Ende des 19. Jahrhunderts: Die Bauern fingen an, mehr zu produzieren als sie selbst zum Leben brauchten und verkauften ihre Milch vom Land in die Stadt. Die Milch war nicht mehr nur Lebensmittel, sondern wurde zunehmend zum Wirtschaftsgut. Diese Entwicklung wurde bis in die Gegenwart auf die Spitze getrieben. Milch gilt heute als selbstverständlich und erfährt häufig nicht mehr die Wertschätzung, die sie eigentlich verdient.

Mitzubringen

Haltbare Sahne, mind. 30% Fett (ein 200 ml Päckchen reicht für 5 Personen)
Brot (je nach Bedarf 1-2 Laib, geschnitten)
Bei Bedarf: Kräuter (ermöglicht die Herstellung von Kräuterbutter)
Namensschild

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer benötigen:
Ein Vesperbrett und ein Messer

Dauer der Aktion ca. 3 Stunden

Gruppengröße max. 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer

- Kosten** 135,- € Aktionsgebühr zzgl. 1 € Materialgebühr je Teilnehmerin und Teilnehmer, 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