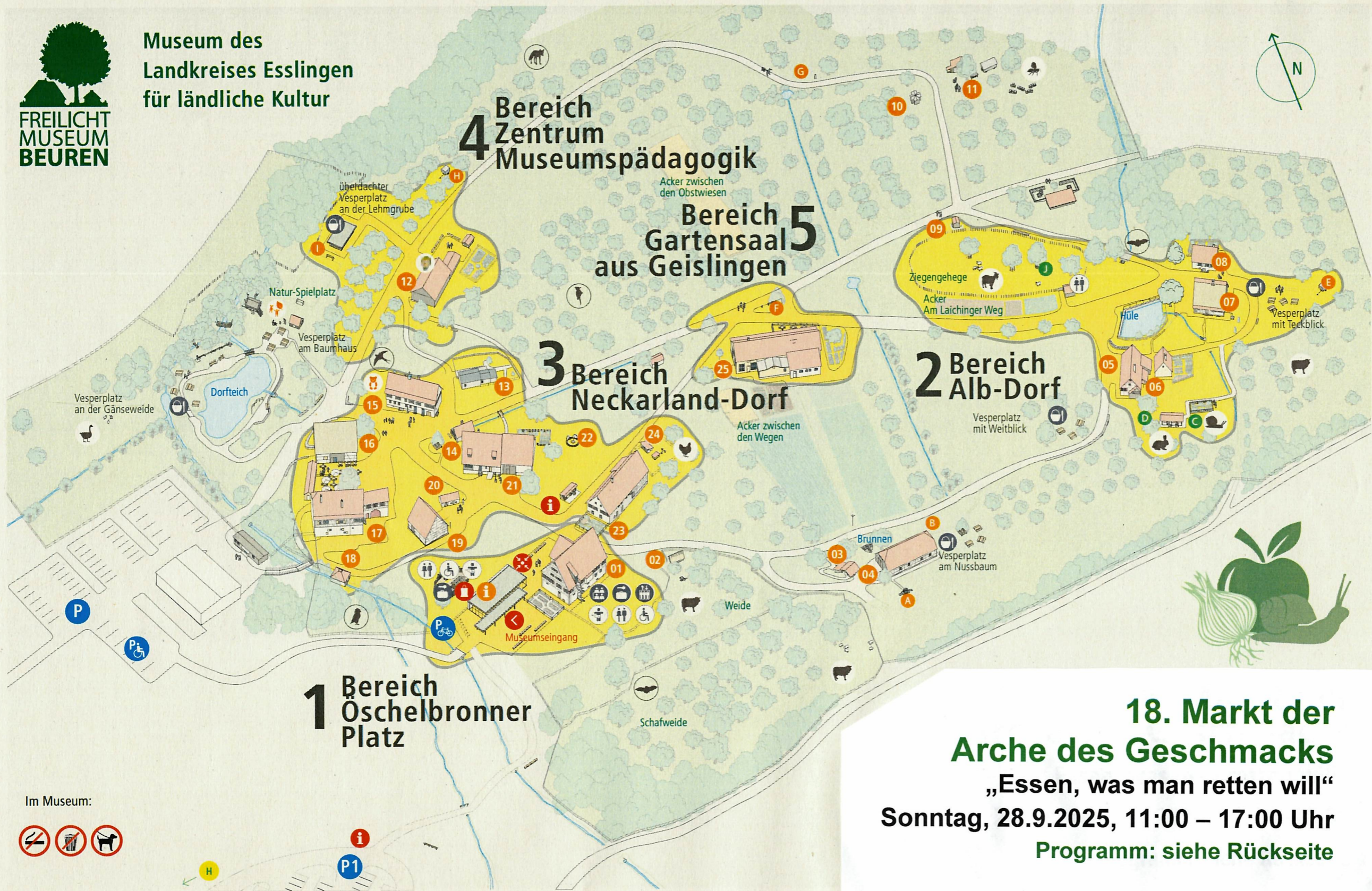




Museum des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur



- i** Eingangsbäude: Museumskasse mit Shop und Tante-Helene-Lädle
- 01** Haus aus Öschelbronn mit Bauerngarten Zeitschnitt 1927 „Ein Bauernschloss im Dorf“
- 02** Viehunterstand mit Strohdach Zeitschnitt um 1400 „Kein Bock auf Nässe“
- 03** Kalkofen Zeitschnitt um 1900 „Die Steine müssen glühen“
- 04** Schafstall aus Schlaitdorf Zeitschnitt um 1765 „Die Schäfchen ins Trockene bringen“
- 05** Bauernhaus aus Aichelau Zeitschnitte 1509/11; 1663; 1823; 1949; 1984 „In 500 Jahren viel erlebt“
- 06** Ausgedinghaus aus Aichelau mit Nutzgarten Zeitschnitt um 1940 „Alt und allein...?“
- 07** Weberhaus aus Laichingen Zeitschnitt 1835 bzw. 1853 „Weben und Überleben“
- 08** Tagelöhnerhaus aus Weidenstetten mit „Flüchtlinggarten“ Zeitschnitt 1957 „Menschen am Rande des Dorfes“
- 09** Geschirrhütte aus Oppenweiler Zeitschnitt um 1870 „Ein schwäbisches Patent?“
- 10** Bienenhaus aus Köngen Zeitschnitt um 1913 „Immenheim: Wer ist hier daheim?“
- 11** Bienenwagen aus Ohmden Zeitschnitt um 1948 „Eine Königin und ihr Volk auf Reisen“
- 12** Bauhofscheuer aus Beuren mit Schaugarten Zentrum Museumspädagogik Erbaut 1939 „Echt cool hier“
- 13** Fotoatelier aus Kirchheim unter Teck mit Ziergarten Zeitschnitt um 1900–1914 „Bitte nicht lächeln“
- 14** Backhaus aus Esslingen-Sulzgries Erbaut 1887 „Wo frau sich trifft“
- 15** Rathaus mit Lehrerwohnung aus Häslach Zeitschnitt 1963 „Grüß Gott, Herr Bürgermeister“
- 16** Scheuer aus Gärtringen mit Ausstellung Zeitschnitt um 1496 „Getauscht, geteilt, vererbt, verkauft“
- 17** Wohn- und Wirtschaftsgebäude aus Tamm mit Gartenwirtschaft Zeitschnitt um 1750 „Schwäbische Pracht und Sparsamkeit“
- 18** Back- und Waschhaus aus Sielmingen Zeitschnitt um 1910 „Dörrobst, Krautkuchen und Bettwäsche“
- 19** Scheuer aus Beuren mit Ausstellung Zeitschnitt um 1449 „Gerettet in letzter Minute“
- 20** Schweinestall aus Ehningen Zeitschnitt 1850 „Da geht keine Sau mehr rein“
- 21** Wohn-Stall-Haus aus Beuren mit Kräutergarten Zeitschnitt um 1800 „Üb' immer Fleiß und Reinlichkeit“
- 22** Obstmühle aus Owen Zeitschnitt um 1800 „Magsch Moscht?“
- 23** Haus mit Schreinerei aus Ohmenhausen mit Küchengarten Zeitschnitt 1920er-Jahre „Die neue Zeit: Anschluss an's Netz“
- 24** Hühnerstall aus Birkach Zeitschnitt 1920 „...und ein stolzer Hahn dabei!“
- 25** Gartensaal aus Geislingen Erlebnis.Genuss.Zentrum mit Lehrgarten Zeitschnitt 1950

18. Markt der Arche des Geschmacks
 „Essen, was man retten will“
Sonntag, 28.9.2025, 11:00 – 17:00 Uhr
 Programm: siehe Rückseite

- Im Museum:
- No smoking
 - No dogs
 - WC
 - WC barrierefrei
 - Wickeltisch
 - Schließfächer
 - Museumsgastronomie & Gartenwirtschaft
 - Seminarräume
 - Vesperplatz
 - Vesperplatz überdacht
 - Handleiterwägle
 - Treffpunkt Führung Öschelbronner Platz
 - Museumseingang
 - Tante-Helene-Lädle
 - Übersichtsplan Museum
 - Großer Rundweg (0,8 km)
 - Kleiner Rundweg (0,5 km)
 - Barrierefreier Weg
 - Zentrum Museumspädagogik
 - Natur-Spielplatz
 - Spiel-Zimmer
 - Schafbadeanlage
 - Grenzstein von 1750
 - Schneckengarten
 - Kaninchenstall
 - Schäferkarren
 - Grubbank
 - Grenzstein von 1600
 - Schäferkarren
 - Lehmhütte
 - Ziegenunterstand

18. Markt der Arche des Geschmacks



„Essen, was man retten will“

Sonntag, 28. September 2025, 11:00–17:00 Uhr

1 Öschelbronner Platz

MARKTSTAND

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

2 Alb-Dorf

MARKTSTAND

➔ *Palmischbirne*
Reutlinger Essig Manufaktur



MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

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



VERPFLEGUNG

Qaweh Kaffeespezialitäten



VERPFLEGUNG

Bauernhofeis vom Sulzburghof



MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

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

VORFÜHRUNG

➔ *Filder-Spitzkraut hobeln*
Albrecht Haiplik

3 Neckarland-Dorf

MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

➔ *Schwäbischer Dickkopf-Landweizen, Binkelweizen*
Süßes & herzhaftes Gebäck
Bäckerhaus Veit

MARKTSTAND

➔ *Luikenapfel, Palmischbirne*
Gasthof Restaurant Hirsch August Kottmann

MARKTSTAND

➔ *Limpurger Rind*
Mareike Voggel, Hofstelle Herzogenau

MARKT- und INFOSTAND

➔ *Höri-Bülle*
Slow Food Bodensee & Norbert Matt

MARKTSTAND

➔ *Musmehl, Alblinsen*
Förderverein FLM Beuren

MARKTSTAND

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

4 Zentrum Museumspädagogik

MARKTSTAND & VERPFLEGUNG

➔ *Stuttgarter Leberkäs*
Leberkäs und Rote Würste im
Brötchen, Pommes, Zwiebelkuchen,
Waffeln, Heiß- und Kaltgetränke
(alles in Bio-Qualität)
Metzgerei Grießhaber

DRK-SANITÄTSSTATION

Auf dem Weg zu Haus 12, rechte Seite

5 Gartensaal aus Geislingen

INFOSTAND

Slow Food Stuttgart

INFOSTAND

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

MARKTSTAND

➔ *Palmischbirne*
Naturcidre Urs Renninger

MARKTSTAND (11:00–14:00 Uhr)

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

MARKTSTAND

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

MITMACHEN & PROBIEREN

🕒 12:00–15:00 VERKOSTUNG
Schwarzer Brei
Team Museumspädagogik
Haus 21, Küche

🕒 12:00–16:00 VERKOSTUNG
Archepassagiere –
Kulinarische Schätze mit
Tradition
Haus 25, Schauküche

🕒 14:00 MITMACHEN
Filderkraut fermentieren
Haus 12, ZMP Anbau

Tipp

Einige Archepassagiere leben oder wachsen dauerhaft bei uns im Museum. Dazu gehören etwa das Augsburgische Huhn, die Albschnecke und das Stuttgarter Geißhirtle. Flatternde Schilder an Bäumen und Gehegen weisen auf sie hin.

ESSEN & TRINKEN



MUSEUMSBACKHAUS
Süßes & herzhaftes Gebäck
Dorfplatz Neckarland-Dorf



MUSEUMSCAFE
Kaltgetränke
Kaffee & Kuchen
Gartenwirtschaft vor Haus 17

MARKTGESPRÄCHE & VORTRÄGE

🕒 11:00 **Die Höri-Bülle**
Slow Food Bodensee &
Norbert Matt, Gärtner
Vor Haus 19, Gärtringer Scheuer

🕒 12:00 **Die Ermstälter Knorpelkirsche**
Roland Lieb, Obstbauer
Auf dem Weg ins Albdorf, links

🕒 13:00 **Auf den Spuren der Albschnecke**
Rita Goller, Schneckenzüchterin
Treffpunkt Öschelbronner Platz

🕒 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

🕒 16:00 **Limpurger Rind**
Mareike Voggel, Landwirtin
Vor Haus 17, Haus aus Tamm



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