

# WAS WÄCHST DENN DA?

## Gemüse kennen lernen und haltbar machen



**FREILICHT-  
MUSEUM  
BEUREN**

Museum des  
Landkreises  
Esslingen für  
ländliche Kultur

**ERWACHSENE**

### 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 der Methode des Fermentierens (Milchsäuregärung) haltbar; dieses Vorgehen kannten auch schon Uropa und Uroma. Das Ergebnis darf mit nach Hause genommen werden.

### Wissenswertes

Der Alltag der Menschen ist seit jeher überlebenswichtig und prägend verwoben mit Obst- und Gemüsesorten. In jeder Region wurden stetig unterschiedliche essbare Pflanzen gezüchtet, verändert, weiterentwickelt und teilweise von Generation zu Generation weitergegeben. Daher wird in den sieben Gärten des Freilichtmuseums Beuren eine Vielfalt dieser regionalen und so genannten traditionellen Kulturpflanzensorten gezeigt und erlebbar gemacht. Einige dieser Kulturpflanzensorten sind vielen von uns heute unbekannt, nicht zuletzt, da sie im Supermarkt nicht verkauft werden. Stattdessen füllen Gemüse- und Obstsorten die Regale, die eine lange Reise mit Schiff oder Flugzeug hinter sich haben. Da die Vielfalt der Kulturpflanzensorten insgesamt rapide abnimmt, sind sie im Erlebnis.Genuss.Zentrum im Freilichtmuseum Beuren ein wichtiges Thema.

### 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 jeder Teilnehmer benötigen:

- Ein Vesperbrett
- ein Messer

**Dauer der Aktion** ca. 2 Stunden

**Gruppengröße** max. 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer

**Kosten** 90,- € Aktionsgebühr  
pro Person 1,00 € Materialgebühr zzgl. Museumseintritt

ab 15 zahlenden Personen erhalten Sie den ermäßigten Eintrittspreis für Gruppen: 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](http://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 Museum 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