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 Streu-

obstwiesen 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 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 7,50 €,

je Kind 4,00 €

Beginn der Aktion Um einen pünktlichen Start der Aktion zu garantieren, finden

Sie sich bitte 10 Minuten vor Aktionsbeginn an der

Museumskasse ein.

Sollte es aus irgendwelchen Gründen am Aktionstag zu einer Verspätung

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