

## Museumsstück des Monats

### *Pfitzaufförmchen für das Schwabensouffle*



Die Pfitzauf-Formen stehen ganz oben im Tellerbord der Küche des Hauses Öschelbronn im Freilichtmuseum Beuren - ein bisschen versteckt. Früher gehörten sie zur Grundausstattung einer schwäbischen Küche und die Eier-Mehl-Speise zu einem der Ess-Klassiker.

Die rötlich-braunen Pfitzauf-Formen aus glasiertem Ton mit den 6 Mulden wurden früher traditionell innerhalb der Familie vererbt. Die Zutaten für das

luftige Eiergebäck waren meist in jedem Haushalt vorhanden. Es ist eines jener Gerichte, die die Kargheit der Region spiegelten, aber auch den Einfallsreichtum der Bewohner, mit wenigen Grundzutaten Abwechslung auf den Tisch zu bringen. Milch, Eier und Mehl sind der Stoff, aus dem viele schwäbische Ess-Träume sind: Flädle und Knöpfle, Spätzle und Schupfnudeln, Dampf nudeln und eben Pfitzauf, das Schwaben-Souffle, für das es im Sechserpack eine eigene Steingutform gibt.

Die Zubereitung erfordert ein bisschen Mut und Kenntnis: 250 g Mehl, ½ l Milch mit 4 Eiern und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Wer mag, kann noch 2 EL zerlassenen Butter und etwas Zucker dazu geben. Die gebutterten Förmchen zur Hälfte füllen, ca. 50 Minuten bei 200 Grad backen und danach bei ausgeschaltetem Backofen noch 10 Minuten ruhen lassen. Mit Kompott oder Vanillesoße servieren. Pfitzauf heißt das fleischlose Mittagessen, weil der Teig - ohne Backpulver- nach oben schnell und mächtig über den Rand der Formen aufgeht. Sind die Zutaten allerdings nicht zimmerwarm oder verführt die Neugier dazu, zu früh die Backofentür zu öffnen wird es eher ein „pfitz ab“ und die Kugel fällt in sich zusammen.

Das luftige Eiergebäck als einst eher einfaches Essen ist heute zum Edel-Nachtisch in Feinschmeckerlokalen mutiert. Wer keine Förmchen geerbt hat kann neu hergestellte im Tante-Helene-Lädle des Museums erwerben.

Mehr darüber, wie sich Geschmack und Ess-Moden verändern ist in zwei Veranstaltungen zu erfahren:

**Sonntag, 29. Mai 11 Uhr:**

**„Lieblingsgerichte querbeet – vom Pfitzauf zum Toast Hawaii“ – ein Rundgang mit Felicitas Wehnert mit einem Versucherle**

**Samstag, 4. Juni:**

**Thementag Zucker im Erlebnis.Genuss.Zentrum:**

**11 Uhr: „Süße Sünden – Vom Luxusgut zur Massenware“ mit Felicitas Wehnert**

**„Alles auf Zucker“ mit den Ernährungsberaterinnen Carmen Albornoz und Brigitte Steinwender von 11-16 Uhr.**

Text: Felicitas Wehnert

Foto: Manfred Schäffler

## Scheunencafé zur Hausfrauenarbeit einst und jetzt



Was kam früher auf den Tisch? Und wer stand in der Küche? Dem spürte ein Erzählcafé am Muttertagssonntag nach. Zur ersten Veranstaltung der neuen Reihe kamen 25 Frauen und 2 Männer zum Erfahrungsaustausch bei Kaffee und Blechkuchen in die Beurener Scheuner.

„Männer hatten früher in der Küche nichts zu suchen“, beschrieb die Kulturwissenschaftlerin Prof. Christel Köhle-Hezinger die früher gültige Arbeitsteilung und ließ die Zuhörerinnen auch gleich an ihren eigenen Erfahrungen in der drei-Generationen-Großfamilie teilhaben. Obwohl die

Großmutter beim Schwäbischen Frauenverein kochen gelernt hatte, gab es nur ein begrenztes Repertoire an Gerichten, die sich wöchentlich wiederholten. „Und abends wollte der Opa immer geröstete Kartoffeln“. Das war lange das gängige Abendessen, wie andere in der Runde bestätigten, manchmal ergänzt mit Lukeleskäs´. Erst ihre Mutter, die aus der Stadt stammte, führte das Vesper mit Brot ein.

Gästeführerin Ingeborg Hölzle, die zusammen mit der stellvertretenden Museumsleiterin Dr. Petra Naumann das Erzählcafé auf den Weg gebracht hat, erinnerte vor allem an die Nachkriegszeit, als ihre Familie auf dem Hof in Hohenlohe Flüchtlinge aus Bessarabien aufnehmen musste. Diese bereicherten den Speiseplan mit bislang unbekanntem Genüssen wie etwa Quarkklöße oder Kürbissen. Andere Teilnehmerinnen erzählten von Donauschwaben, die aus Ungarn Paprikasamen mitgebracht hatten, und somit bei der Flucht ein Stück Heimat mitnahmen.



Inge Hafner, die den Gartensaal des heutigen Erlebnis.Genuß.Zentrums noch aus ihrer Kindheit als Wirtstochter der Geislinger Wilhelmshöhe kennt, steuerte zum Thema Arbeitsteilung der Geschlechter noch eine eigene Geschichte bei. Auch bei großen Veranstaltungen wie Hochzeiten mit bis zu 300 Gästen war ihre Mutter in der Küche und kochte für alle. Hafners Bruder stand als Lehrling mit beeindruckender Kochmütze am Büffet und teilte die Essen aus. „Aha, heute kocht der Chef“ hieß es daraufhin anerkennend und die Rollen verkennend bei den Gästen.

In der anschließenden Diskussion wurde der Bogen bis heute gespannt – etwa wie Rezepte und Küchenkniffe weitergegeben und abgewandelt werden, und wie sich die Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern verändert hat. In der Küche haben Männer inzwischen auch ihren Platz gefunden.

Das nächste Scheunencafé ist am Sonntag, den 10. Juli um 14.00 in der Scheuer aus Beuren. Es wird wieder moderiert von Christel Köhle-Hezinger. Im Rahmen des Themenjahres Ernährung geht es dann um das Einkaufen – von der Selbstversorgung zum Einkauf im Supermarkt.

Text und Fotos: Felicitas Wehnert

## Blicke hinter die Kulissen

*Auftakt mit dem Erlebnis.Genuss.Zentrum*



Was gehört alles dazu, ein Museumsdorf zum Leben zu erwecken? Woran arbeitet das Museumsteam das ganze Jahr über? Wie bringt man alte Häuser zum Sprechen? In der neuen Reihe „Blick hinter die Kulissen“ präsentieren Mitarbeiter\*innen jeden ersten Freitag im Monat unbekannte Seiten des Museums. Den Auftakt machte Jacqueline Berl mit der Vorstellung des Erlebnis.Genuss.Zentrums und den vielen Verbündeten zur Rettung der alten Sorten.

Mit Prof. Jan Sneyd hatte sie einen der Mitstreiter zur Wertschätzung alter Sorten an ihrer Seite. Der Agrarwissenschaftler hatte sich unter anderem für die Rekultivierung des Schwäbischen Dickkopf-Landweizens eingesetzt. Zusammen mit dem Bäckerhaus Veit beförderte er den Wiederaufbau der historischen Getreidesorte und die Verwendung für exquisite Backwaren. Das ehrenamtliche Genusssteam des Fördervereins zeigt in der Schauküche des Erlebnis.Genuss.Zentrums, was man mit den alten Sorten alles machen kann und wie sie schmecken. Aus dem Dickkopf-Landweizenmehl entstanden am 14.5. Flachswickel und Frühstücksbrötchen. Im Juli wird mit der Ermstaler Knorpelkirsche (3.7.) gebacken und mit historische Bohnensorten (24.7.) gekocht. Tomaten (13.8.), Zwiebeln (4.9.), bretonische Bohnen (24.9.) und Bratäpfel (22.10.) werden in den Folgemonaten verarbeitet.

Prinzip ist die Verknüpfung zwischen Küche und Gärten. Auf dem Museumsgelände werden die historischen Sorten angebaut und kultiviert. Das ehrenamtliche Gartenteam des Fördervereins versorgt die sieben Museumsgärten und hegt die historischen Gemüsesorten. Weitere Kooperationspartner des Erlebnis.Genuss.Zentrums sind Slow Food Stuttgart, ProSpecieRara und die Sortenretter vom Genbänkle. Beim nächsten „Blick hinter die Kulissen“ am 3. Juni steht das Weberhaus aus Laichingen im Mittelpunkt. Lucia Boll berichtet, wie man zu Informationen über frühere Bewohner\*innen kommt, was das Gebäude selbst offenbart und welche Bedeutung Nachlassinventare und Strafregister für die Erforschung der Verwandtschafts- und Besitzverhältnisse haben.

Text und Foto: Felicitas Wehnert

### Weitere Themen und Termine:

**FR 03.06. 16:00 Uhr**

Blick hinter die Kulissen:

**Die Familienverhältnisse im Weberhaus aus Laichingen – Wie recherchieren wir Bewohnergeschichten? mit Lucia Boll**

**FR 01.07. 16:00 Uhr**

Blick hinter die Kulissen:

**Der Weg der Dinge – Wie sammeln, erschließen und bewahren wir? mit Christine Reinhold und Philippe Hager**

**FR 05.08. 16:00 Uhr**

Blick hinter die Kulissen:

**Mahlzeit, Deutschland! – Wie entsteht eine Sonderausstellung?**

**mit Dr. Petra Naumann**

**FR 02.09. 16:00 Uhr**

Blick hinter die Kulissen:

**Die Translozierung – Wie und warum kommen ganze Häuser ins Museum?**

**mit Steffi Cornelius**

**FR 07.10. 16:00 Uhr ERFAHREN**

Blick hinter die Kulissen:

**Aus dem Archiv auf die »Bühne« – Wie entsteht ein neues Vermittlungsformat?**

**mit Julia Opitz**

**FR 04.11. 16:00 Uhr**

Blick hinter die Kulissen:

**Karibik oder Alpen? – Was macht das Museumsteam im Winter?**

**mit Daniel Kondratiuk**

## **Tante Helene mit neuen Waren**

*Weitere Lädles-Liebhaber gesucht*



Mit einem Schwung neuer Angebote ist das Tante-Helene-Lädle nach zweijähriger Corona Pause während der Museumstage wieder geöffnet. Das ehrenamtliche Lädles-Team des Fördervereins hat zusammen mit Sandra Rehm von der Geschäftsstelle das Repertoire mit weiteren Spielsachen, Haushaltsgegenständen und regionalen Lebensmitteln attraktiv erweitert.

Zu Blechkrokodil, Holzkühen, Siku-Autos, Fingerpuppen und anderem bewährtem Spielzeug sind etwa kindgerechte Memokarten, Schürzchen, Holzkreisel und Fang-den-Ball Spiele hinzugekommen. Und damit alles auch gut verstaut werden kann gibt es auch noch Köfferchen aus Pappmache.

Bei den Haushaltswaren gibt es neben Bürsten, Kochlöffeln und Teppichklopfern nun auch Schuhlöffel, Türstopper, Mottenringe und anderes mehr. Das weiße und rot-weiße Emaille-Geschirr wurde um Becher aus Pastelltönen mit Rosa, Mint und Grau erweitert.

Besonderen Wert legt das Lädles-Team auf Produkte aus der Region. Neben Honig, Apfelgelee aus Saft von den Streuobstwiesen sind Alb-Linsen und Nudeln, Muckefuck, Kirschlikör und der seltene grüne Walnusslikör im Angebot. Nicht zu vergessen die Bonbongläser mit Himbeerbonbons, Goldnüssen und anderen Süßigkeiten.



Das Lädles-Team mit derzeit rund 25 aktiven Ehrenamtlichen legt seinen ganzen Ehrgeiz darein, das Lädle während der Saison an den Museumstagen geöffnet zu halten, denn die Nachfrage nach dem Nostalgie-Angebot ist groß, und der historische Kolonialwarenladen weckt bei großen und kleinen Besuchern viele Erinnerungen und Staunen.

**Um das alles gewährleisten zu können würde sich das Lädles-Team über Verstärkung freuen. Also, wer Lust hat zusammen mit einem netten Team das Tante-Helene Lädle an einzelnen Nachmittagen zu betreiben, zunächst sich und dann die Besucher über fast schon vergessen geglaubte Spiel- und Haushaltwaren zu informieren, der wird mit offenen Armen empfangen. Die Lädle-Öffnungszeiten sind: Di-Sa 12:30 - 17:30 Uhr, an Sonn- und Feiertagen 11:00 – 17:30 Uhr plus jeweils eine halbe Stunde Vor- und Nachbereitung.**

Informationen gibt es bei Sandra Rehm [info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de](mailto:info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de)

Text: Felicitas Wehnert

Foto: Manfred Schäffler

## Vorankündigung

### Mitgliederversammlung 2022

Die diesjährige Mitgliederversammlung findet am Dienstag, 12. Juli 2022, um 19:00 Uhr, im Freilichtmuseum Beuren, Haus aus Öschelbronn, Hopfensaal statt. Einladung folgt.

## Jahresausflug für Mitglieder des Fördervereins

*Am 17. Juli 2022 zum Campus Galli und ins Schloss Sigmaringen*

**Noch Plätze frei!**

Nach zweijähriger Pause freuen wir uns, dass wir wieder einen Jahresausflug für unsere Mitglieder anbieten können. Am 17. Juli 2022 fahren wir mit dem Reisebus zum Campus Galli in der Nähe von Meßkirch und anschließend ins Schloss Sigmaringen.

Weitere Infos und Anmeldung:

<https://www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de>

Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.

72660 Beuren - In den Herbstwiesen Telefon: 07025 91190-26

(Bürozeit Geschäftsstelle Montag 09:00 Uhr – 12:00 Uhr)

E-Mail: [info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de](mailto:info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de)

Internet: [www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de](http://www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de)

Vorsitzender: Hans Weil | St. Vorsitzende: Steffi Cornelius, M.A., Museumsleiterin