

Museumsstück des Monats

Langenauer Stangenbohne



Eine Pflanze als Museumsstück? Aber ja doch. Wie alte Häuser oder Gegenstände müssen auch historische Obst- und Gemüsesorten vor dem Verschwinden gerettet werden, tragen auch sie ein Stück Geschichte in sich. In den Gärten des Freilichtmuseums Beuren werden deshalb dieses Jahr zehn historische Bohnensorten angebaut: die Neckarkönigin und Blauhilde etwa, die man noch vereinzelt in Hausgärten findet, aber auch Raritäten wie die wieder entdeckte Schwabenbohne, die Monstranzbohne, die als eiweißreiche Fastenspeise häufig in den Klostergärten Oberschwabens angebaut wurde oder die Langenauer Stangenbohne, die von einer Auswanderergeschichte erzählt.

Diese alte schwäbische Regionalsorte, nach dem Ulmer Stadtteil Langenau benannt, hat weite Wege zurückgelegt. Die attraktive Bohne mit dem grün lila gesprenkelten Muster gehörte mit zu dem Wenigen, was die schwäbischen Auswanderer mit ins Banat nahmen, um fern der Heimat vertraute Pflanzen und Gerichte zu haben. Mit den Ulmer Schachteln, den breiten Holzkähnen, waren sie im 18. Jahrhundert auf der Donau ins heutige Rumänien, Serbien und Ungarn aufgebrochen, um den Hungersnöten und dem wirtschaftlichen Elend zu entkommen. In Schwaben selbst geriet die große Bohne mit den violetten Blüten und dem leicht nussigen Geschmack in Vergessenheit. Dicke Bohnen waren nicht mehr gefragt und wurden kaum noch gegessen. Eher durch Zufall entdeckten Sortenretter die Langenauer Stangenbohne wieder im fernen Rumänien. Im VEN-Archiv, im Archiv des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt wurden einige Bohnen aufbewahrt bis in jüngster Zeit einige Museumsgärten ihr Interesse anmeldeten.



Das in Nürtingen ansässige „Genbänkle“, ein Kooperationspartner des Erlebnis.Genuss.Zentrums, sucht mit Hilfe von Sortendetektiven nach weiteren historischen Gemüsesorten, um sie vor dem Aussterben zu retten. Das Freilichtmuseum Beuren erhält in seinen unterschiedlichen Gärten einen Teil der Bohnenvielfalt, die in der Ernährung der Weltbevölkerung zunehmend eine große Rolle spielen.

In der Schauküche des Erlebnis.Genuss.Zentrums dreht sich im Juli alles um die Bohne. Am Sonntag, 17. Juli kocht Brigitte Steinwender vom Landfrauenverband Württemberg-Baden von 13-16 Uhr: „Bohnen - vielseitig, lecker und gesund“ lautet ihr Motto. Am Samstag, 23. Juli führt der Ernährungsberater Jürgen Autenrieth um 11 Uhr in die „Kulturgeschichte der Alleskönnerin“ ein und bietet von 13-15 Uhr einen Kochkurs (mit Anmeldung) an: „Heimische

Text: Felicitas Wehnert Fotos: Manfred Schäffler

Alles auf Zucker?!



Rund um Süßes drehte sich alles beim Aktionstag Zucker am Pfingstsonntag im Erlebnis.Genuss.Zentrum. Die Kulturgeschichte, die ernährungswissenschaftliche Bewertung und praktische Tipps für Schleckereien mit alternativen Süßungsmitteln standen dabei im Mittelpunkt.

Geschichten von Macht und Versuchung erzählte die Nürtinger Autorin **Felicita Wehnert** in ihrem Vortrag „Süße Sünden – vom Luxusgut zur Massenware“. Süßes aus dem Zuckerrohr extrahiert blieb über Jahrhunderte als kostbares Naschwerk den oberen Schichten vorbehalten. Die dunkle

Kehrseite: Geerntet wurde es von Sklaven unter unmenschlichen Bedingungen auf den südamerikanischen Plantagen. Erst mit der Weiterentwicklung der Runkelrübe zur Zuckerrübe vor rund 200 Jahren wurde Zucker auch für breitere Bevölkerungsschichten verfügbar. Neue Berufe wie Konditor und Zuckerbäcker entstanden, Konfekt und Gebäck, kandierte Früchte und Limonaden erweiterten das kulinarische Angebot. Stuttgart wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts bis in die 1970er Jahre das Zentrum der Schokoladenproduktion in Süddeutschland: Katzensungen von Waldbauer, Eszet-Schnitten, Süßigkeiten von Moser-Rot, Haller, Schoko-Buck oder Friedel waren begehrt. Heute haben sich nur noch Ritter-Sport in Waldenbuch und Rübezahl in Dettingen gehalten. Richtig erschwinglich wurde Schokolade allerdings erst in den 1970er Jahren durch die Massenproduktion der großen Konzerne. Heute ist Süßes aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken und hinterlässt gleichzeitig oft einen bitteren Nachgeschmack mit dem Anstieg von Zivilisationskrankheiten wie Übergewicht, Karies und Diabetes.



Rund 34 Kilo Zucker verzehren wir Deutschland pro Jahr und Kopf. Lediglich 5,3 Kilo werden davon gezielt verwendet, mehr als 80% werden unbewusst in Form von Süßigkeiten, Backwaren, Limonaden oder Fertiggerichten konsumiert. „Weniger ist mehr ! Was zählt ist der Genuss“, war deshalb auch das Thema von **Carmen Alboroz**, Ernährungsspezialistin von der Landesinitiative BeKi „Bewusste Kinderernährung“. Auf einem Tisch hatte sie anschaulich aufgebaut, wieviel Zucker in einzelnen Zutaten steckt. 5 Stück Würfelzucker etwa in einem Puddingpulverpackchen, drei Stück in einem Riegel Schokolade. Aber auch vermeintlich Würziges wie

Tomatenketchup oder Fertigsaucen enthalten größere Mengen Zucker als billigen Füllstoff und Geschmacksverstärker. Ihr Rat: Nach den Inhaltsstoffen auf der Verpackung schauen, wenn Süßes, dann bewusst genießen und ab und zu auf Alternativen ausweichen.



Was es da so alles gibt stellte **Brigitte Steinwender** vom Vorstand der LandFrauen Owen in der Schauküche des Erlebnis.Genuss.Zentrums vor: Honig und Agavendicksaft, etwa, Ahornsirup und Kokosblütenzucker. Als Botschafterin für die Agrarprodukte aus der Region wählte sie am Aktionstag Apfeldicksaft als Süßungsmittel für das selbst hergestellte Schoko-Milch-Mixgetränk aus. Die kleinen Kostproben fanden anschließend beim Publikum großen Anklang.

Am Sonntag, 26. Juni heißt es im Rahmen des Themenjahres Ernährung „Brotvielfalt entdecken“. Von 12-15 Uhr gibt es im Erlebnis.Genuss.Zentrum Brotverkostungen mit den Brot-Sommelier Oliver Lahde. Beim Grillplatz an der Schutzhütte zeigen die Museumspädagoginnen wie einfach Stockbrot herzustellen ist.

Der Kurs Sauerteig mit Sophie und Julius Henne von der Brotique Stuttgart stößt auf so großes Interesse, dass er innerhalb kürzester Zeit ausgebucht war.

Text und Fotos: Felicitas Wehnert

Der Kohlenmeiler dampft wieder



Schon Tradition haben die Köhlertage im Freilichtmuseum. Auch dieses Jahr errichtet Herbert Haag aus Dettingen/Erms wieder mit Beginn der Sommerferien seinen Meiler auf dem „Köhlerplatz“ im Freilichtmuseum.



Vom Aufbau am 28. Juli bis zur Öffnung am 7. August ist dann Hobbyköhler Herbert Haag rund um die Uhr im Freilichtmuseum neben seinem Kohlenmeiler zu finden. Tagsüber erklärt er den Besuchern wie so ein Meiler aus heimischem Eschenholz aufgeschichtet wird. Die Nächte verbringt er auf dem Feldbett in der Lehmbauhütte neben dem Meiler, damit er alle zwei Stunden nach ihm schauen kann. „So ein Kohlenmeiler muss rund um die Uhr bewacht werden“, erklärt er. An der Farbe des Dampfes erkennt er, ob im Inneren alles in Ordnung ist. 500 bis 550 Grad Celsius sind ideal, damit das Holz zur Holzkohle wird. Ab 650 Grad wird es kritisch, da verbrennt der Kohlenstoff und der Köhler muss dann mit gezielt gesetzten Luftkanälen Abhilfe schaffen.

Text: Felicitas Wehnert Fotos: Manfred Schäffler

Hans Weil mit Daniel Pfisterer Preis ausgezeichnet



In der Köngener Zehntscheuer, an deren Erhalt, er maßgeblich beteiligt war, wurde Hans Weil mit dem Daniel-Pfisterer-Preis geehrt. Zu der Verleihung am 19. Juni kamen zahlreiche Mitstreiter und Weggefährten. Zusammen mit früheren Auszeichnungen, wie der Ehrennadel des Heimatkreises Heimatpflege für den Vorstandsvorsitzende des Fördervereins Freilichtmuseum Beuren und die Ehrenbürgerschaft für den langjährigen, ehemaligen Bürgermeister von Köngen, würdigt auch der jüngste Preis das tatkräftige Wirken von Hans Weil.

Von Daniel Pfisterer, dem Dorfpfarrer in Köngen während der Barockzeit, war Hans Weil schon früh beeindruckt. Nicht zuletzt deshalb sorgte er dafür, dass dessen Zeichnungen und Texte über 200 Jahre später als Buch mit dem Titel „Barockes Welttheater“ zugänglich wurden.

Den „Macher und Netzwerker“ lobte auch Sonja Spohn vom Geschichts- und Kulturverein Köngen. Seinem Weitblick und seiner Beharrlichkeit verdankt die Gemeinde, dass er die Zehntscheuer und das Schloss in Köngen „aus einem erbärmlichen Zustand herausgeführt hat“, so Spohn. Zugleich wurden neue Nutzungskonzepte entwickelt, und heute sind Schloss und Scheuer Schmuckstücke und kulturelle Zentren der Gemeinde. Wegbereiter wurde Hans Weil auch beim vielbesuchten Römerpark.

„Wen würde ich lieber loben als Hans Weil“, begann die Kulturwissenschaftlerin Prof. Dr. Christel Köhle-Hezinger ihre Laudatio und hob „seine Neugier, seine Offenheit zum Dialog und seinen großen persönlichen Einsatz für Projekte“ hervor. Etliche Magister- und Doktorarbeiten entstanden zu Köngen. „Hans Weil scheute nie vor der Nähe zur Wissenschaft zurück“ lobte die Kulturwissenschaftlerin die langjährige Zusammenarbeit. Für sie war er ein „Schultes aus Berufung“, der im Amt nicht nur verwalten, sondern auch gestalten wollte und seine Ziele mit langem Atem verfolgte. Und der früh erkannte, dass „wir Zeugen der Kultur und Geschichte brauchen und sie zum Sprechen bringen müssen“ und damit Identität und Heimat schaffen.

Der Geehrte schlug den Bogen zurück zu Daniel Pfisterer mit einem Zitat, das sich ihm tief eingegraben hat: „Ich habe diese Bilder gemacht, dieses Buch gemacht“ schrieb einst Pfisterer, „damit man nicht glaubt, ich hätte ein unnützes Leben gelebt“. Pfisterer habe kein unnützes Leben gelebt, sondern sich um seinen Ort gekümmert, attestierte Hans Weil dem barocken Dorfpfarrer. „Und ich wurde heute in besonders liebenswerter Weise darin bestärkt, dass ich nicht nutzlos war und noch von Nutzen sein kann“, meinte Hans Weil weiter „und das ist ein gutes Gefühl“.



Text und Fotos: Felicitas Wehnert

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>

Newsletter für alle Interessierten

Der Newsletter "Post von Helene" kann nun von allen Interessierten kostenlos abonniert werden - Registrierung unter <https://www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de/newsletter>.

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

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

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