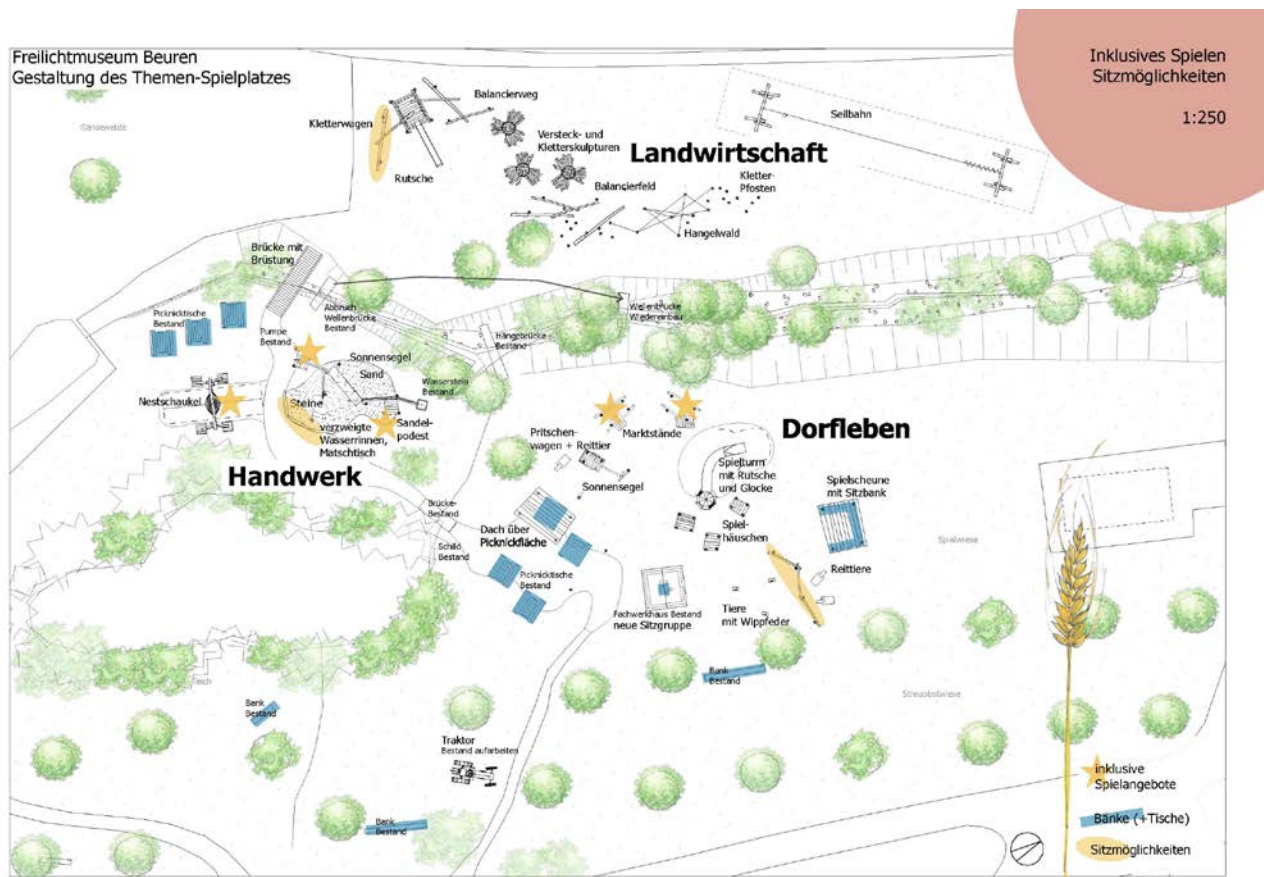


## Neues Großprojekt des Fördervereins: ein Themen-Spielplatz

Nach der großzügigen Unterstützung des Erlebnis.Genuss.Zentrums nimmt der Förderverein des Freilichtmuseums ein neues Großprojekt in Angriff: den Ausbau des vorhandenen Natur-Spielplatzes zu einem Themen-Spielplatz zur ländlichen Kultur.



Die Überarbeitung und Erweiterung sieht drei Bereiche vor, die mit den Themen des Museums verbunden sind: das Dorfleben mit einem Marktplatz, Möglichkeiten für Rollenspiele zum Verhandeln und Verkaufen; im Bereich Landwirtschaft gibt es ein Ährendickicht und einen Hangelwald, Wasserrinnen und einen Materialaufzug und beim Handwerk etwa kann gebaut, gesandelt und Wasser gepumpt werden. Und überall gibt es Bewegungsangebote mit Nestschaukel und Rutsche, Wipptieren und Klettermöglichkeiten. Die Anlage soll den Alltag früherer Generationen erfahrbar machen und gleichzeitig die Kinder zu Bewegungsspielen animieren.

Den Zuschlag für den Bau hat die renommierte Firma Kukuk aus Wernau bekommen, die europaweit außergewöhnlichen Spielplätze als Erfahrungs- und Spielräume baut. Beispiele in der näheren Umgebung können im Esslinger Neckarbogen oder im Tübinger Alten Botanischen Garten besichtigt werden. Der Förderverein tritt als Bauverantwortlicher auf und übergibt dann den fertigen Spielplatz als Sachspende an den Landkreis und somit an das Freilichtmuseum.

Text: Felicitas Wehnert; Illustration: KuKuK Spiel- und Naturräume, Wernau, Juni 2023

## Stammtisch für Fördervereinsmitglieder

Infos aus erster Hand gibt es beim diesjährigen ersten Stammtisch im Gastrobereich unterm Kastanienbaum. Wer mehr über den geplanten Themenspielplatz oder über künftige Vorhaben zur Belegung des Museums wissen möchte, ist dort genau richtig. Aber auch weitere Fragen und Anregungen sind willkommen. Museumsleiterin Steffi Cornelius und Vorstandsmitglieder des Fördervereins sind am **Samstag, den 5. August um 16.00 Uhr** beim Stammtisch des Fördervereins dabei und geben gerne Auskunft.

Zur besseren Planung bitte vorher anmelden: [info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de](mailto:info@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de)

## Sprechende Wanderausstellung über Dialekt



Lieber ein „*Weggle mit Bräschdlingsgälz*“ oder *einen Broate mit Äbbiera*? Also, lieber ein Brötchen mit Erdbeermarmelade oder einen Braten mit Kartoffeln? Wer fast verschwundenen Begriffen nachspüren oder als „*Reigschmeckter*“, als Zugezogener, die Schwaben endlich verstehen will, für den gibt es in der Gärtringer Scheune noch bis zum 17. September einiges zu hören und zu sehen. Die Wanderausstellung „Baden-Württemberg erzählt“ gibt mit vielen Hörstationen und einem Sprachatlas einen Überblick über die Vielfalt der Dialekte in Baden-Württemberg und den kulturellen Wandel im ländlichen Raum.

Mehrere Stellwände mit Kopfhörer und Karten zeigen anschaulich, wo wie gesprochen wurde. Die Dialektvarianten unterschieden sich oft innerhalb weniger Kilometer. Auf einer Zugfahrt zwischen Stuttgart und Tübingen konnte man noch vor wenigen Jahren genau heraushören, ob einer in Reutlingen ausstieg oder erst in Tübingen. Die Ausstellung bietet Hörproben in drei Bereichen: „Leben und Arbeiten“, „Medizinische Versorgung“ und „Freizeit und Infrastruktur“. Vieles klingt lautmalerisch wie das „*Veschber mit Viertel*“, also, das Vesper mit einem Gläschen Wein. Vor allem beim Mann sind die Körperbezeichnungen oft deftig: „*Zengge*“ für Nase, „*d’Gosch*“ für Mund oder „*Griffel*“ für Finger. Manches kann vor allem bei Menschen aus anderen Sprachräumen zu Missverständnissen führen wie der schwäbische Fuß, der von den Zehen bis zur Hüfte reicht. Und auch das hiesige „*laufe*“ meint gehen. Erst wenn der Schwabe „*schbringt*“ läuft er schnell und wenn er rennt, dann „*saut*“ er.

Die Wanderausstellung, zusammengestellt vom Dialektexperten Professor Dr. Hubert Klausmann und Dr. Mirjam Nast, wurde vom Ludwig-Uhland-Institut und der Universität Tübingen auf den Weg gebracht. Dort ist auch die Tübinger Arbeitsstelle Sprache in Südwestdeutschland angesiedelt sowie das Arno-Ruoff-Archiv. Dieses Archiv birgt einen Schatz mit über 2 000 Interviews, die ab den 1950er Jahren aufgenommen wurden.

Und aufschlussreich sind manche schwäbische Sprüche, auch wenn sie nicht allzu ernst gemeint sind. Für mich der Schönste: „Kommet nur nach dem Kaffee, damit ihr dann zum Veschber wieder dahoim seid.“

Text: Felicitas Wehnert, Foto: Manfred Schäffler

## Textilmarkt mit vielen Anregungen



Der Textil.Zukunft.Markt Mitte Juni beweist erneut, dass das Freilichtmuseum viele Anregungen zum Thema Nachhaltigkeit hat. 25 Aussteller boten auf dem Gelände sowie in den Scheunen und Stuben handgefertigte Textilien aus Naturfasern an. Diverse Workshops vermittelten Handarbeitstechniken und bei der Kleiderbörse ließen sich neue Lieblingsstücke eintauschen.

Die Aussteller gaben einen Überblick, was alles aus Baumwolle, edlen Garnen und Wolle hergestellt wird: warme Filzjacken, wetterfeste Lodenjanker, luftige Kleidung aus Seidengarn und Leinen etwa. Das Handarbeitsteam des Fördervereins zeigte, was sich aus Wollresten alles zaubern lässt: bunte Kuscheltiere, Netze, Bezüge und vieles mehr. Dort und beim Repair-Café gab es Tipps zum Flickern und Stopfen, für Selbstgenähtes und den fachkundigen Umgang mit der Nähmaschine.

Ein anderer Stand hatte Upcycling zum Thema: eine alten Jeans gibt den Grundstock für eine chice neue Weste oder Tasche. Bei der Lehmhütte flatterten Blusen, Hemden und Sommerkleider der Kleidertauschbörse auf der Leine und warteten auf neue Liebhaber. Weg von der Wegwerfgesellschaft hin zu einem nachhaltigen Umgang mit Kleidung und Stoffen war überall das Motto. Der Textilmarkt knüpft im Freilichtmuseum Beuren an die regionale Textilgeschichte an mit dem Weberhaus aus Laichingen und die Tradition der Leineweber.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos Manfred Schäffler



## Tomatenvielfalt mit Geschichte



Im Flüchtlingsgarten beim Tagelöhnerhaus aus Weidenstetten und in einigen anderen Museumsgärten reifen gerade die Tomaten. In nur knapp hundert Jahren hat sie es vom misstrauisch betrachteten Exoten zur beliebtesten deutschen Frucht geschafft. Rund 22 Kilo Tomaten isst im Durchschnitt jeder Deutsche im Jahr, die Hälfte davon frisch, die anderen als Suppe, Soße, Saft, als Ketchup und Tomatenmark oder als Pizzabelag. Sie sind rund oder länglich, glatt oder gekerbt, klein oder riesig, rot, gelb, orange, gestreift oder marmoriert, auch violett, braun, weiß, gar schwarz. Über 3 000 Sorten sind weltweit bekannt, dazu die vielen Namenlosen, die in den Hausgärten gehegt werden.

Ursprünglich stammt das Nachtschattengewächs aus Mittel- und Südamerika. Vermutlich hat sie ein Botaniker, der Kolumbus bei seinen Entdeckungsreisen begleitete, nach Europa mitgebracht. Dort wurde sie erstmals in den Adelsgärten mit den gelben Blüten und den roten Früchten als Zierpflanze bestaunt. Natürlich waren es die Italiener, die bereits Anfang des 18. Jahrhunderts als erste in Europa entdeckten, dass die Früchte nicht nur schön anzusehen, sondern

auch äußerst schmackhaft sind. Und es ist vielleicht kein Zufall, dass die erste deutsche Tomate - stolz „Besser“ genannt - im Badischen in der Freiburger Region angebaut worden sein soll, sogar bereits im späten 18. Jahrhundert. Mag die Geschichte so stimmen oder nicht – die rote, robuste „Besser“ Tomate gilt mittlerweile als Kaiserstühler Gewächs.

Trotzdem dauerte es noch etliche Jahrzehnte bis die Botaniker Christ und Lucas in ihrem 1906 erschienenen Gartenbuch unter dem Kapitel „Liebesapfel, Paradiesapfel, Tomaten“ schrieben: „Diese aus Amerika bei uns eingeführte, einjährige, mit einem kletternden Stengel versehene Pflanze hat sich in den letzten 20 Jahren bei uns ganz außerordentlich eingebürgert, sodaß man sie jetzt auf allen unseren Märkten in großer Anzahl angeboten findet. Man hat viele Spielarten, solche mit runden, länglichen, gerippten, größeren und kleineren, prachtvolle roten oder auch gelben Früchten.“





So richtig heimisch in den schwäbischen und badischen Küchen wurde die Tomate aber erst ab den 1960er Jahren, als die italienischen Arbeitsmigranten den Geschmack der Heimat mitbrachten. Sie hatten im Gepäck die rundliche Roma Tomate und vor allem die längliche San Marzano, die den meisten Italienern als die beste Soßentomate für die Spagetti gilt und als der ideale Belag für die Pizza Napolitana. Die alte italienische Sorte mit dem festen Fruchtfleisch war später fast vom Aussterben bedroht, weil sie von Hand geerntet werden muss. Erst die Aufmerksamkeit von Slow Food und einiger Spitzenköche retteten sie.

Spätaussiedler aus der zerfallenden Sowjetunion brachten in den 1990er Jahren die herzförmigen großen Ochsenherztomaten mit und siedelten sie in den hiesigen Gärten an. Inzwischen sind viele weitere Sorten hinzugekommen und die Gemeinde der Hobby-Tomatenzüchter wächst. Und manchmal gibt es dann auch ganz kuriose Altes neu zu entdecken wie etwa die Reisetomate. Ideal für unterwegs, denn die dunkelroten Früchtchen sind in einzelne Segmente unterteilt, so dass man sie stückchenweise essen kann, ohne zu kleckern. Ursprünglich stammt sie aus Guatemala, aber ehrlich, sie sieht aus wie ein Schwarzwälder Bollenhut.

**Die Tomate steht auch im Mittelpunkt der Kochvorführungen des ehrenamtlichen Genussteams des Fördervereins am Samstag, den 12. August im Erlebnis.Genuss.Zentrum von 11.00 bis 16.00 Uhr.**

Text: Felicitas Wehnert, Fotos: Manfred Schäffler

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@foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de](mailto:info@foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de)

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

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