

Markt der Arche des Geschmacks

„Essen was man retten will“ ist das Motto des Marktes der Arche des Geschmacks, der nunmehr zum 16. Mal in Zusammenarbeit mit Slow Food alte Sorten und selten gewordene Lebensmittel zum Probieren und Kaufen anbietet. Neben der Höri Bülle vom Bodensee liegt das Augenmerk vor allem auf einigen regionalen Arche-Passagieren, die sich auf dem Museumsgelände finden wie Alb-Schnecken, Gewürzluiken, Filderkraut und Schwäbischer Dickkopf-Landweizen.



In den Streuobstwiesen des Museumsgeländes wachsen über 60 verschiedene historische Apfelsorten. Noch vor hundert Jahren waren der Luikenapfel und sein Verwandter die **Gewürzluike** die meistverbreiteten Sorten in Württemberg. Heute sind sie selten geworden. Deshalb wurde der Luikenapfel in die Slow Food Liste der Arche Passagiere aufgenommen. Und die Bäume, die stehen bleiben durften, sind schon von Weitem in der Landschaft zu sehen. Er wird ziemlich alt, wächst hoch und mächtig und gilt als einer der größten Apfelbäume, die es in Deutschland gibt. Und er ist

hart im Nehmen und kommt mit rauen Höhenlagen und Nachtfrierten zurecht. Die rot geflammte Gewürzluike hingegen hat es gern wärmer. Und richtig reif ist sie meist erst Ende Oktober. Dafür hält sie dann bis in den kommenden März hinein. Und wer einmal in ihr weißes Fruchtfleisch gebissen hat, ist ihr für immer verfallen: so saftig frisch, leicht säuerlich und angenehm würzig wie sie schmeckt.

Auf dem Museumsacker finden sich einige Köpfe Filderkraut, die den Schnecken und dem Appetit der Ziegen trotzen müssen. Denn das **Filderspitzkraut** schmeckt köstlich. Das perfekte Kraut hat einen spitzen Kopf, ein zartes Herz und ein zierliches Hinterteil. Es darf nicht zu „arschig“ wirken, sagen die Kenner, und schneidet man den Kopf genau in der Mitte auf und klappt ihn auseinander muss er aussehen wie ein grüngelbes Herz. Die Sprache auf den Fildern ist ebenso deftig wie die Gerichte, die daraus entstehen: Krautsalat, Krautwickel, Krautspatzen – und natürlich Sauerkraut. Der spitz zulaufende Kohl von den Fildern ist dabei ein ganz besonderes Kraut. Sein Kopf ist lockerer, die Blattstruktur zarter und sein Geschmack milder als andere Weißkohllarten. Nur der Spitzkohl, der auf dem fruchtbaren Lössboden zwischen Esslingen und Stuttgart angebaut wird, darf sich auch Filderkraut nennen. Seit 2012 ist die Bezeichnung herkunftsgeschützt.



Heute macht das klassische Filderspitzkraut nur noch 10 Prozent des gesamten Krautanbaus aus. 2012 wurde es als regionale Spezialität in die Arche des Geschmacks aufgenommen und Liebhaber hoffen, dass dies dazu beiträgt, es nicht nur in der Erinnerung, sondern auch im Speiseplan zu verankern und dadurch auch die Vielfalt der alten Hofsorten zu erhalten.



Auf dem Museumsacker werden auch verschiedene alte Getreidesorten angebaut, darunter der **Schwäbische Dickkopf-Landweizen**. Es begann mit einer Handvoll Körner, die Professor Jan Sneyd 2008 mit in den Ruhestand genommen hatte. Der Professor für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung von Nutzpflanzen an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen hatte in seinem Hochschullehrer-Leben über 200 alte Landsorten geprüft und auf ihre Qualität hin getestet. Darunter war auch eine Spielart des Dickkopfweizens (ein Dickweizengenotyp). Er hatte die Vorzüge seiner Art,

gute Anbau- und Backeigenschaften, winterfest mit kürzeren Halmen aber nicht so ertragreich wie die meisten Weizenhochzuchtsorten. Deshalb war die seit Anfang des 20. Jahrhunderts im schwäbischen Raum angebaute anspruchslose Sorte weitgehend verschwunden.

Damit wollte sich der emeritierte Landbauprofessor nicht abfinden. Er gewann Mitstreiter. Ein regionaler Traditionsbäcker aus Bempflingen, das Bäckerhaus Veit, versprach, das Rekultivierungsprojekt zu unterstützen und den Dickkopfweizen zu Backwaren zu verarbeiten, sobald der Ernteumfang dies zuließ. Fast in Handaufzucht vermehrte Jan Sneyd in den folgenden Jahren die wenigen Körner, unter anderem auf dem Museumsacker im Freilichtmuseum Beuren. 2013 wurde der Schwäbische Dickkopf-Landweizen als Slow Food Arche Passagier aufgenommen. 2014 war es dann so weit. Die Ernte reichte für die ersten Dickköpfe Vollkornbrote.

16. Markt der Arche des Geschmacks am Sonntag, den 24. September von 11.00 bis 18.00 Uhr

Text: Felicitas Wehnert; Fotos Manfred Schäffler

Stammtisch Nachlese

Zum ersten Stammtisch nach der Coronapause fanden sich langjährige ehrenamtlich Engagierte und aufgeschlossene Neumitglieder im Förderverein ein. Museumsleiterin Steffi Cornelius und Jürgen Domberg vom Vorstand des Fördervereins informierten über die Erweiterung des bisherigen Spielplatzes zum breitgefächerten Themenparcour, der die Inhalte des Freilichtmuseums in spielerischer Form vermittelt und zugleich den Kindern vielfältige Bewegungsmöglichkeiten bietet. Die Hintergründe der vom Kreistag verabschiedeten neuen Preise für Eintritt, Führungen und Aktionen ab 2024 erläuterte Steffi Cornelius. Einblicke in die Arbeit des Lädlesteams gaben die Teammitglieder des Fördervereins. Nächstes Frühjahr ist wieder ein Museums-Stammtisch für die Mitglieder des Fördervereins geplant.

Am 8. September um 14.30 Uhr gibt es für Fördervereinsmitglieder eine Sonderführung in schwäbischer Sprache mit der Gästeführerin Frau Goebel unter dem Motto „Frühr isch et alles besser gweä“. Im Anschluß besteht die Möglichkeit die Dialekt-Sonderausstellung „Baden-Württemberg erzählt“ in der Scheune aus Gärtringen zu besuchen.

Forum der Pferdestärken



Einst waren sie die stärksten Helfer in der Landwirtschaft, heute erkennt man zunehmend ihren Wert für die Landschaftspflege. Als Reitpferde sind sie nach wie vor gefragt. Beim ersten Forum der Pferdestärken zeigt das Freilichtmuseum zusammen mit vielen Kooperationspartnern - unter anderem dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb, der Nürtinger Hochschule für Wirtschaft und Umwelt und dem Haupt- und Landgestüt Marbach - die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Pferden.

In der Landwirtschaft waren auf dem Acker die robusten Landrassen wie das Altwürttemberger Pferd und der Schwarzwälder Fuchs im Einsatz. Heute sind sie vor allem beim Holzfällen im Wald gefragt. Ihre Hufe sind schonender für empfindliche Böden als schwere Maschinenräder.

Ein reichhaltiges Programm mit Vorträgen, Mitmachaktionen und Handwerksvorführungen gibt Einblicke in die Zusammenarbeit von Mensch und Pferd früher und heute. Zwei Hufschmiede demonstrieren mit ihrer mobilen Werkstatt ihr Können. Die kleinen Museumsgäste können auf dem Pony reiten oder Steckenpferde basteln und auf einem Parcours ausprobieren.

Forum der Pferdestärken am Sonntag, den 3. September von 11.00 bis 18.00 Uhr

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Scharfe Gewächse

Genussteam kocht mit historischen Zwiebelsorten

Rezepte mit historischen Zwiebelsorten hat sich das Genussteam des Fördervereins für den 10. September vorgenommen. In den Museumsgärten reifen gerade die Stuttgarter Riesen und die Etagenzwiebeln. Wer sie mag, muss erstmal weinen: die scharfen Senföle sorgen beim Schneiden für Tränen. Aber das ist auch die einzige Gemeinsamkeit. Ansonsten sind die Traditionszwiebeln ganz unterschiedlich, schon vom Aussehen her.



Am kuriosesten wirkt die **Luftzwiebel** mit ihren Knollenkränzchen über zwei oder drei Stockwerke. Sie heißt deshalb auch Etagenzwiebel. Ägyptische Zwiebel ist ein weiterer Name. Sie ist nämlich die älteste Vertreterin ihrer Gattung. Belege fanden sich bereits in den Pyramiden, als Grundnahrungsmittel für die Erbauer. Heute wachsen sie noch in manchen Bauerngärten. Ihr Vorteil: an ihr ist alles essbar: das Grün der Stängel und die kleinen Zwiebelchen sowohl im Boden wie auch in der Luft. So eigenwillig sie aussieht, so eigenwillig vermehrt sie sich auch. Ihr botanischer Artname weist darauf hin: *Allium*

viviparum, das heißt lebend gebärend. Sie treibt nur ganz selten Blüten aus, und wenn bleiben die steril und bilden keinen Samen. Wenn Ende August der Schaft der Pflanze eintrocknet, senkt sich der Kranz der Brutzwiebeln durch das Eigengewicht zur Erde. Dort schlagen sie Wurzeln und bilden neue Pflanzen.

Eines der wenigen Gewächse, das in seiner Herkunftsregion geblieben ist, ist die **Höri Bülle**. Noch heute wird sie ausschließlich auf der gleichnamigen Bodensee Halbinsel angebaut. Die Gärtnerfamilien geben die Nachzucht der roten Speisezwiebel, die seit 2008 Arche Passagier und seit 2014 mit der geschützten geografischen Angabe versehen ist, nicht aus der Hand. Die Samen sind nicht im Handel erhältlich. Außerhalb der Bodenseeregion wird die Höri Bülle selten angeboten. Deshalb greifen Kenner schnell zu, wenn die Bodensee Bauern sie zum alljährlichen Markt der Arche des Geschmacks ins Museum mitbringen.



Die Ursprünge der historischen Zwiebelsorte reichen weit zurück. Schon im 8. Jahrhundert bauten die Mönche im nahegelegenen Kloster Reichenau Zwiebeln an. Ob das schon die rote Höri Bülle war, weiß man nicht. Der spezielle Name kommt aus dem Alemannischen. Bülle heißt dort einfach Zwiebel. Im Unterschied zu anderen roten Sorten färbt sie beim Aufschneiden nicht ab, die hellroten Trennlinien zwischen den einzelnen Schichten macht sie dekorativ. Deshalb wird sie auch gerne roh, etwa im Wurstsalat verwandt.

Wegen ihrer flachen, bauchigen Form wird sie oft mit einer fliegenden Untertasse verglichen. Genau diese Form macht sie für die meisten modernen Sortieranlagen ungeeignet. Und auch bei der Ernte verweigert sie sich den Maschinen. Sie ist ziemlich weich und wird am besten von Hand geerntet. Zudem lässt sie sich

nur bis ins Frühjahr lagern. Den aufwändigen Anbau macht sie aber für Kenner durch ihre sanfte Schärfe wett.

Früher lebte fast die ganze Halbinsel von der Bülle. Im Herbst wurden die Zwiebeln in Booten zu den Märkten in der Schweiz oder nach Konstanz transportiert. Heute geht der Anbau stetig zurück. Aber einmal im Jahr hat sie ihren großen Auftritt: Beim Bülle-Fest in Moos am ersten Oktobersonntag gibt es Zwiebel satt, als Suppe, als Kuchen oder ganz speziell als Bülle-Dünne, eine Art Zwiebelpizza. Und überall

hängen die traditionellen Zwiebelzöpfe, und manchmal wird dabei auch die badische, rote Höri Bülle mit den schwäbischen, gelben Stuttgarter Riesen attraktiv zusammengeflochten.



Die **Stuttgarter Riesen** sind ebenfalls flach, aber das ist schon die einzige Gemeinsamkeit. Das schwäbische Gewächs ist schärfer, unkomplizierter und robuster. Der Name ist Programm. Die Zwiebel mit dem weißen Fleisch wird recht groß, wächst zuverlässig und ertragreich und lässt sich gut lagern. Deshalb ist die Sorte mittlerweile weit über die Stuttgarter Ursprungsregion hinaus verbreitet. Nur kühl und luftig will sie es nach der Ernte haben. Deshalb wird sie am besten in einer Kiste gelagert oder zum Zopf geflochten aufgehängt.

Aktionstag rund um Stuttgarter Riesen und andere alte Zwiebelsorten mit dem Genussteam des Fördervereins am Sonntag, den 10. September von 13.00 bis 16.00 Uhr im Erlebnis.Genuss.Zentrum.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

Erinnerungen gesucht für drei Gebäude aus Beuren

In der Reihe Hausbesuche stehen am 17. September die drei Gebäude aus Beuren im Mittelpunkt: das ehemalige Doster-Haus, sowie die alte Scheuer und die Bauhofscheune. Für die gemeinsame Spurensuche werden noch Erinnerungen und alte Fotos gesucht.



Das markante Haus der Familie Doster prägte bis zum Abbau 1980 die Dorfmitte von Beuren. Bei der Umgestaltung des Dorfplatzes stand das 1528 erbaute und 1558 zum Wohnhaus erweiterte Gebäude im Weg. Als **Wohn-Stall-Gebäude** erwachte es als eines der ersten Häuser im damals neu gegründeten Freilichtmuseum zu neuem Leben – im Zeitschnitt um 1800 als die auf Obst- und Weinbau spezialisierte Familie Kittelberger darin lebte.

Die **alte Scheuer** gegenüber ist das älteste Gebäude im Freilichtmuseum. Die dendrochronologischen Untersuchungen ergaben, dass die verbauten Bäume um 1449 gefällt wurden, also fast 50 Jahre bevor Kolumbus Amerika entdeckte. Die freistehende Scheune aus dem Spätmittelalter war bereits zum Abbruch freigegeben und konnte 1982 in letzter Minute gerettet werden. Sie wird im Erbauungszustand um 1450 gezeigt und dient heute auch als Veranstaltungsort für das „Scheunencafé“.

Das jüngste Gebäude, die **Bauhofscheuer** wurde 1939 von der Gemeinde als Lagerschuppen errichtet. Nach dem Bau eines modernen Gemeindebauhofes 1995 wurde sie nicht mehr benötigt. Gerade zu der

Zeit suchte das Freilichtmuseum ein Gebäude für die Museumspädagogik und so fand die alte Scheuer 1998 mit Unterstützung des Fördervereins eine neue Bestimmung als Zentrum Museumspädagogik.

Drei Gebäude, die mit der Gemeinde Beuren einst eng verbunden waren und die heute das Freilichtmuseum prägen. Das Museumsteam hofft auf viele Zeitzeugen, die sich noch daran erinnern, wie die Gebäude im Ort standen oder vielleicht sogar noch Fotos aus früheren Zeiten oder vom Abriss in der Schublade haben. Das Museum freut sich über Informationen bereits vorab: Fiona Bauer 0711-390241842 oder bauer.fiona@lra-es.de.

Oder einfach zu den **Hausgeschichten aus Beuren** vorbeikommen **am Sonntag, den 17. September, zwischen 13.00 und 17.00 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@foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

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