



*Petra Naumann ist seit April 2025 die neue Museumschefin*

Liebe Freunde des Museums, liebe Mitglieder des Fördervereins,

viele von Ihnen durfte ich in den letzten Jahren bei den verschiedensten Aktivitäten und in den engagierten Teams kennen lernen.

Was wäre das Freilichtmuseum Beuren ohne Ihre fleißigen Hände und ohne Ihr Mitdenken und Planen.

Und was für ein Glück, dass ich als neue Museumsleiterin so einen engagierten Förderverein an meiner Seite weiß.

Ich freue mich sehr auf viele spannende gemeinsame Projekte und auf unsere weitere Zusammenarbeit!

Herzlichst, Ihre Petra Naumann

## **Kontinuität und Aufbruch**

### ***Petra Naumann ist die neue Museumsleiterin***

Die Neue ist eine Altbekannte. Unter vielen Bewerbern entschied sich der Kreistag für Petra Naumann als künftige Museums- und Amtsleiterin. Seit 15. April ist sie verantwortlich für den Kurs des Freilichtmuseums des Landkreises Esslingen. Wichtig ist ihr, den Wandel der Alltagskultur einzuordnen und ihn erlebbar zu machen. Ihre langjährige Vorgängerin Steffi Cornelius hatte sich Ende März in den Ruhestand verabschiedet.



*Petra Naumann vor dem Wohn-Stall-Haus aus Beuren*

Die promovierte Kulturwissenschaftlerin lernte das Museum, die Mitarbeiter und die Menschen der Region bereits in den letzten fünf Jahren gut kennen. Seit Oktober 2020 ist sie als Sachgebietsleiterin Forschung und Vermittlung sowie stellvertretende Museumsleiterin im Freilichtmuseum zu Hause. Bereits von Anfang an wartete eine Herkulesaufgabe unter ihrer Federführung auf sie: die Sichtung, Bewertung und Umlagerung der umfangreichen Sammlungsbestände aus 33 Bunkern des ehemaligen Munitionsdepots in zwei neue Lagerhallen in Beuren.

Wichtig war Petra Naumann von Anfang an die Einbeziehung der Menschen der Region, etwa mit dem von ihr entwickelten „Scheunencafé“. Bei dem Erzählformat tauschten sich Besucher zusammen mit der Esslinger Kulturwissenschaftlerin Christel Köhle-Hezinger über Veränderungen des alltäglichen Lebens seit dem Zweiten Weltkrieg aus. Themen waren etwa „Von der Selbstversorgung zum Supermarkt“ oder „Von der Hausschlachtung zum Laborfleisch“. Das Scheunencafé wird auch weiterhin seinen festen Platz im Programm haben.

Bis 2030 will die neue Museumsleiterin Petra Naumann das Freilichtmuseum zu einem zentralen Forum der Beschäftigung mit der historischen, gegenwärtigen und zukünftigen Alltagskultur ausbauen und zusammen mit den Menschen der Region weiterentwickeln. Wichtig ist ihr dabei „der Blick zurück nach vorn“, die Frage, „was können wir von früher für morgen lernen“. Etwa beim Umgang mit Ressourcen und beim Thema Nachhaltigkeit geben die Freilichtmuseen viele Impulse für eine heutige Kreislaufwirtschaft.



*Von Anfang an war Petra Naumann von der Lage des Freilichtmuseums begeistert*

Das Erlebnis.Genuss.Zentrum und die Museumsgärten mit dem Blick auf die Vielfalt der alten Obst- und Gemüsesorten sind für Petra Naumann dabei ein wichtiger Baustein. Der Naturspielplatz mit den ländlichen Themen bindet neue Zielgruppen wie etwa junge Familien. Ausbauen möchte sie den Tierbestand im Museum, der für viele Kinder heute oft der einzige Kontakt mit Nutztieren ist.

Wie wichtig der Umgang mit Natur und Tieren ist weiß Petra Naumann aus eigenem Erleben. Aufgewachsen ist sie in dem kleinen Dorf Sterzhausen bei Marburg in Mittelhessen, eingebettet in einen Mehrgenerationen-Handwerkerhaushalt. Der Familienverbund betrieb eine Tankstelle, ein Elektrogeschäft, eine Schmiede und Landwirtschaft mit Milchkühen und Angusrindern, mit Schweinen, Hühnern, Hunden und Katzen. Ein Film über ihr Dorf brachte Petra Naumann mit der Kulturwissenschaftlerin Ingeborg Weber-Kellermann zusammen. Deren Arbeiten zu Familienstrukturen und Frauenleben faszinierten Petra Naumann so sehr, dass sie beschloss bei ihr an der Uni Marburg Europäische Ethnologie, das heutige Fach Empirische Kulturwissenschaften, zu studieren. Nach ihrer Dissertation über Vorstellungen und Bilder vom ländlichen Leben sammelte sie reichhaltige Erfahrungen mit der Museumsarbeit und deren Vermittlung an Schulen, Museen und schließlich als wissenschaftliche Leiterin im Freilichtmuseum Hessenpark in Neu-Anspach.

Als die drei Kinder ihrer Patchworkfamilie flügge geworden waren, kam die Gelegenheit für einen Aufbruch. An Beuren begeisterte sie schließlich die Lage des Museums, eingebettet in Streuobstwiesen, die vielen ehrenamtlichen Unterstützer des Fördervereins, die gut dokumentierten Haus- und Bewohnergeschichten, die tiefe Einblicke in die ländliche Alltagskultur geben, sowie die zukunftssträchtigen Themen, die das Freilichtmuseum bietet und an denen sie mit ihrem Museumsteam und den Menschen der Region weiterarbeiten möchte.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

## **Studienfahrt nach Bad Windsheim und Rothenburg ob der Tauber am 25./26. Oktober 2025**

Bitte beachten Sie beigefügte Ausschreibung und das Anmeldeformular.

### **Übernachten im Wildbad** *Ein Gebäude mit Geschichte*



*Fast wie ein Schloss – Wildbad im Taubertal*

Das Wildbad in Rothenburg ist ein ungewöhnlicher Übernachtungsort mit einer wechselvollen Geschichte. Der schlossähnliche Gebäudekomplex einer ehemaligen Kurhotel-Anlage um 1900 im Stil des Historismus liegt in einem weitläufigen Park mit altem Baumbestand am Tauberhang südlich vor dem Rothenburger Spitaltor.

Es ist ein kleines Wunder, dass dieses Jugendstil-Juwel die wechselnden Besitzer und die Bombardierung Rothenburgs im Zweiten Weltkrieg so unbeschadet überstanden hat.

Die bunten Jugendstil-Fenster mit Blumen und Tiermotiven, die Treppenaufgänge mit schmiedeeisernem Geländer, der prächtige Theater- und der verspielte Rokokosaal schaffen eine ganz eigene Atmosphäre. Die meisten Gästezimmer verfügen über Stuckdecken. Auf einen eigenen Fernseher wurde bewusst verzichtet, dafür gibt es einen Fernsehraum, ein Kaminzimmer, mehrere Bibliotheken und eine eigene Kapelle.



*Der Theatersaal ist original erhalten*

Ein Erdbeben um 1400 war der Ursprung des Heilbades. Dabei brachen am Tauberhang plötzlich schwefel- und metallhaltige Quellen auf. Der damalige Bürgermeister Heinrich Toppler hatte den Wert schnell erkannt. Er ließ im „wilden“ Gelände ein Badhaus bauen, das durch die Jahrhunderte genutzt wurde. Um 1900 erwarb der bekannte Orthopäde Friedrich Hessing das Grundstück und ließ darauf einen Gebäudekomplex mit Kurhotel, Badeanlagen und einer Wandelhalle an der Tauber erstellen. Als im ersten Weltkrieg die Kurgäste ausblieben veräußerte Hessing das

Anwesen an die Genossenschaft Deutscher Bühnenangehöriger in Berlin. Später wurde Wildbad Lazarett, H.J.-Schule, US-Lager, Ausbildungszentrum der Polizei. Und bevor eine Sekte dort ein transzendentes Meditationszentrum einrichten konnte, übernahm die evangelische Kirche den Gebäudekomplex für eine Tagungsstätte mit Übernachtungsmöglichkeiten.

Nach vielen Jahren musste sich die evangelische Kirche aufgrund schwindender Finanzen von dem Tagungshotel trennen. Schließlich übernahmen die Stadtwerke Rothenburg im Januar 2025 die Anlage und verpachteten an die Schlosshotel Hellenstein GmbH. Die Offenheit des Hauses soll dabei fortgeführt werden – mit einem Sonntagscafé den Sommer über, mit Konzerten und Ausstellungen. Und auch die Parkanlage ist Spaziergängern und Ausflüglerinnen weiterhin zugänglich.



*Viele Fenster zeigen Tier- und Pflanzenmotive*

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

## **Genuss-Team im Einsatz**

### ***Eintopf von der Schwabenbohne***



*Dicke Bohnen waren einst Eiweiß-lieferant für den Winter*

Nach dem großen Kraftakt zur Eröffnung mit über 250 Portionen Linsensuppe präsentierte das Genuss-Team im April einen Eintopf von der Schwabenbohne im Erlebnis.Genuss.Zentrum, Neben Kostproben und dem Rezept waren auch Informationen über die ursprünglich in vielen Hausgärten beheimatete Bohne gefragt.

Über die Wiederbelebung der langsam in Vergessenheit geratenen Schwabenbohne konnte Roman Lenz, langjähriger Professor für Pflanzenökologie an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Initiator des Sortenretter-Projektes „Genbänkle“ und Koch im Genuss-Team fundiert Auskunft geben. Über Generationen wurde die Schwabenbohne zu einem regional angepassten Sortengemisch. Sie gehört zu den Feuerbohnen und leuchtete einst mit ihrem kräftigen Rot in vielen Hausgärten der Region.

Sie ist unkompliziert und ertragreich. Ihre Früchte können von Juli bis November geerntet werden – zunächst die jungen Hülsen für grünen Bohnen-Salat oder Schnippelbohnen-Gemüse und später die verschiedenfarbigen Kerne. Sie schmecken zart-nussig und haben eine cremige Konsistenz. Getrocknet hielten sie früher den Winter über und sorgten – wieder eingeweicht – für eine proteinreiche Mahlzeit. „Saure Bohnen mit Spätzle“ war einst ein gängiges Gericht für die kalten Jahreszeit.

Für die April-Aktion im Erlebnis.Genuss.Zentrum hat Roman Lenz ein schmackhaftes Eintopf-Rezept mitgebracht:



*Aus der deftigen Schwabenbohne lassen sich feine Gerichte machen*

### **Eintopf von der Schwabenbohne für 2 Personen**

250 g Kerne der Schwabenbohne über Nacht einweichen, dann abseihen und gründlich abspülen. Die Hälfte der Kerne mit einem Thymianzweig und einem Lorbeerblatt bei niedriger Temperatur eine knappe Stunde weichkochen. In einem großen Topf eine gewürfelte rote Zwiebel und eine fein gehackte Knoblauchzehe in Rapsöl anschwitzen, die andere Bohnenhälfte und Thymian dazugeben, kurz anschwitzen, 1 TL Tomatenmark dazu und kurz anrösten und sofort mit 500 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Piment abschmecken und köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Dann mit dem Pürierstab zerkleinern, nochmals abschmecken und die abgeseihten gekochten ganzen Bohnen dazugeben. Vor dem Servieren mit Thymianblättchen und Kümmel bestreuen.

Der nächste Einsatz des Genuss-Teams ist am **11. Mai**, beim Garten.Genuss.Markt. Dann wird **Kräutersalz** hergestellt.

Text u. Fotos: Felicitas Wehnert

### **Nachlese zum Saisonstart**

#### ***Viele ehrenamtliche Helfer, der Spielplatz und ein Abschied***

Es war ein fulminanter Start in die neue Museumssaison am 30. März. Über 5 000 Besucher nutzten den kostenlosen Eintritt, um bei strahlendem Frühlingswetter die Neuerungen anzuschauen – vor allem den neuen Spiel- und Erlebnisplatz mit zum Museum passenden ländlichen Themen am Gänseweiher.



*Der Dorfsplatz ist die neue Attraktion im Freilichtmuseum*



*Kinder aus Beuren freuen sich auf den neuen Spielplatz*

Die Kinder des benachbarten Naturkindergartens Pfützenhüpfer sowie Grundschul Kinder aus Beuren stimmten mit Vorführungen und bunten Tüchern auf den neuen Spielplatz ein, bevor alle Kinder den Kletterturm mit Rutsche, die hölzernen Reittiere und die vielen Balancier- und Klettermöglichkeiten ausprobieren durften.



*Großeinsatz des Genuss-Teams mit Linsensuppe*

Für das leibliche Wohl sorgten viele freiwillige Helfer des Fördervereins. Im Backhaus wurden 200 süße und salzige Schnecken gebacken, 25 süße Brötchen, 16 ganze Apfelkuchen und 37 Rahmkuchen. Eine logistische Meisterleistung gelang dem Genuss-Team im Erlebnis.Genuss.Zentrum mit über 240 Portionen Linsensuppe für die hungrigen Gäste. In der Scheune des pädagogischen Zentrums hatten die ehrenamtlichen Papas aus Beuren eine

Grillstation aufgebaut. 600 Stück Thüringer Würste in der Seele sowie 200 Rote im Ciabatta Brötchen fanden reißenden Absatz. Wer Süßes wollte, konnte beim Rathaus Waffeln kosten.

Das Info-Team konnte direkt vor Ort 20 neue Mitglieder für den Förderverein gewinnen, weitere 20 nahmen die Formulare mit und meldeten sich später an. Mitglieder des Theater-Teams flanierten in Kostümen über das Gelände und verteilten insgesamt 7,5 Kilo Himbeerbonbons, 2 Kilo Wibeles, rund 400 Weiße Mäuse sowie circa 300 Rote Kirschsotzler.



*Süße und salzige Kuchen und süße Stücke gab ´s im Backhaus*

Der Beginn der neuen Saison markierte gleichzeitig das Ende der Museumsära von Steffi Cornelius. Landrat Marcel Musolf bedankte sich bei der langjährigen Museums- und Amtsleiterin mit einem Exponat fossiler Kunst von Ute Hauff. Für den Förderverein überreichte die Vorstandsvorsitzende Sonja Spohn einen Gutschein für die Bregenzer Festspiele für den Besuch zusammen mit Familie oder Freunden.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

---

**Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V.**

72660 Beuren - In den Herbstwiesen

Telefon: 0711 3902 418 26

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)

Vorsitzende: Sonja Spohn | St. Vorsitzende: Dr. Petra Naumann