

5. Arche des Geschmacks „Essen, was man retten will“ Alblinsen, Filderkraut, Schwarzer Brei und andere regionale Spezialitäten

am Sonntag, 26. September 2010,
11 – 17 Uhr

Zum fünften Mal veranstaltet das Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Zusammenarbeit mit Slow Food, Stuttgart, den Tag der „Arche des Geschmacks“ unter dem Motto „Essen, was man retten will“.

Die **Arche**passagiere präsentieren sich mit Versucherle und Informationen **rund um Backhaus und Bauernhaus sowie im Schafstall aus Schlaitdorf**. In einer Bauernhausküche wird „Schwarzer Brei“ zubereitet und Spitzkraut von Hand gehobelt. Außerdem werden **Führungen** durch die Streuobstwiesen und zum Schneckengarten sowie eine **Diskussionsrunde** angeboten.

- **Die Albschnecke**
(Archepassagier seit Februar 2005)
mit Kostproben der Albschnecke
Prof. Dr. Roman Lenz, Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, Nürtingen
- **Filder-Spitzkraut**
(Archepassagier seit Juli 2005)
Verkostung von Filder-Spitzkraut
Jörg Kimmich, Interessengemeinschaft Filderkraut, Aichtal
- **Die Alblinse**
(Archepassagier seit Juli 2005)
Informationen über die Alblinse, Verkostung von Linsenbrot und Vorführung Linsenreinigung
Woldemar Mammel, Lauterach Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“

- **Die Champagner-Bratbirne**
(Archepassagier seit Dezember 2005 und erstes „Presidio“ in Deutschland)
Verkostung von Birnenschaumwein hergestellt aus der Champagner-Bratbirne
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat
 - **Musmehl**
(Archepassagier seit August 2005)
Verkostung von „Schwarzen Brei“ und Informationen über Musmehl
aus der Getreidemühle Luz, Münsingen-Buttenhausen mit Wolf Rühle, Freilichtmuseum Beuren
 - **Stuttgarter Leberkäse**
(Archekandidat)
Verkostung von Stuttgarter Leberkäse hergestellt aus dem Schwäbisch Hällischen Landschwein
Metzgerei Friedrich Haußmann, Frickenhausen
 - **Weine aus dem „Täle“**
(insb. Silvaner, Archekandidat)
Die Weine des Neuffener Tales erhalten durch ihre Höhenlage und die Juraböden ihren besonderen Charakter.
Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen
 - **Höri Bülle**
(Archepassagier seit August 2008)
Die rote Speisezwiebel wird auf der Bodensee-Halbinsel Höri angebaut.
Es gibt frische Zwiebeln, Zwiebelzöpfe, Büllebrot, Büllebrötle, und Bülledünne (eine Art Zwiebelkuchen)
Gemüseanbaubetrieb Duventäster-Maier, Moos
 - **Bamberger Hörnla**
(Archepassagier seit Dezember 2005)
Die Kartoffelsorte „Bamberger Hörnla“ zählt zu den alten Landsorten. Sie ist in keiner der national geführten Sortenlisten eingetragen.
Naturhof Tröppner, Prichsenstadt
 - **Stuttgarter Geishirtle**
(Archepassagier seit 2008)
Alte süddeutsche Birnensorte, die sich zum Frischverzehr und zum Einmachen geeignet ist.
Esther Wiemann, Nürtinger Käsekontor
 - **Weißacker**
(Archepassagier seit Mai 2006)
Nur noch ein Hersteller aus dem Oberallgäu produziert diesen Käse.
Esther Wiemann, Nürtinger Käsekontor
 - **Info-Stand von Slow Food, Convivium Stuttgart**
Mit dem Vorstand von Slow Food, Convivium Stuttgart
- 13 Uhr Führung
Auf den Spuren der Weinbergschnecken
mit Prof. Dr. Roman Lenz, Nürtingen
- 14 Uhr Führung
„Die Streuobstwiesen – eine gefährdete Kulturlandschaft?“
mit Helmut Dolde, Linsenhofen
- 15 Uhr **Diskussionsforum**
„Alte Sorten und neue Züchtungen – brauchen wir beides?“
Moderation Prof. Dr. Roman Lenz

Der Verein Slow Food

Slow Food ist ein internationaler Non-Profit-Verein, der 1989 in Italien als Antwort auf die rasante Ausbreitung des Fastfood und des damit einhergehenden Verlustes der Esskultur und Geschmacksvielfalt gegründet wurde. Heute ist Slow Food eine weltweite Bewegung, die rund 100.000 Menschen in 132 Staaten zusammenbringt.

Insgesamt mehr als 1.000 Convivien (lat. für Tafelrunde) - so nennen sich die regionalen Gruppen von Slow Food - bieten viele Veranstaltungen mit dem Ziel, regionalen Geschmack kennen zu lernen und das Wissen um die Geschmacksvielfalt sowie deren Bedeutung zu fördern.

In Deutschland ist Slow Food seit 1992 aktiv und hat inzwischen mehr als 9.000 Mitglieder in rund 75 Convivien (www.slowfood.de). Der Verein fördert die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht und das traditionelle Lebensmittelhandwerk sowie die regionale Geschmacksvielfalt.

In der „Arche des Geschmacks“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität werden besonders selten gewordene Produkte „an Bord“ genommen. An diesem 5. Archemarkt im Freilichtmuseum Beuren werden einige dieser 29 deutschen Archepassagiere vorgestellt und sie können verkostet werden.

Slow Food, Convivium Stuttgart

Prof. Dr. Roman Lenz
Moltkestr. 16
72622 Nürtingen
Tel: 07022 212680
stuttgart@slowfood.de

Weitere Veranstaltungstipps 2010

Sa., 9. Oktober 15. „Moschtfescht“
13 – 18 Uhr und Aktionswochenende zum
So., 10. Oktober Erhalt der Streuobstwiesen
11 – 18 Uhr mit Obstsortenausstellung,
Informationen,
Mitmachangeboten und
Vorführungen zu Äpfeln,
Apfelsaft und Most

Sa., 16. Oktober Veranstaltung zur
14 – 17 Uhr Sonderschau „Streuobst“
Bestimmung alter
Obstsorten
mit Eckhart Fritz, Pomologe,
Tübingen

Do., 21. Oktober **Backtag im Sulzgrieser**
11 – 17 Uhr **Backhäusle** und
Sonderöffnungstag
Tante-Helene-Lädle

Sa., 23. Oktober Ausstellung
11 – 17 Uhr und **Textil.Kunst.Markt.**
So., 24. Oktober Künstlerinnen präsentieren
11 – 17 Uhr textile Kunst in den Gebäuden
des Freilichtmuseums

bis 7. November **Sonderschau**
„Linsen –
typisch schwäbisch?“
im Bauernhaus aus Beuren,
Obergeschoss

Freilichtmuseum Beuren Museum des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur

In den Herbstwiesen
72660 Beuren (Kreis Esslingen)

Info-Telefon (0 70 25) 9 11 90 – 90
Fax (0 70 25) 9 11 90 - 10
E-Mail: info@freilichtmuseum-beuren.de
Internet: www.freilichtmuseum-beuren.de



FREILICHTMUSEUM BEUREN

5. Arche des Geschmacks
„Essen, was man retten will“
Sonntag, 26. September 2010

