

Genüsse vom Arche Markt

Alte Obst- und Gemüsesorten zum Schauen und Schmecken

Bereits zum 17. Mal präsentiert der Markt der Arche des Geschmacks am Sonntag, den 22. September von 11.00 bis 17.00 Uhr die Vielfalt alter Sorten in den Herbstwiesen des Freilichtmuseums. Regionale Erzeuger bieten ihre Produkte an, das Gartenteam des Fördervereins zeigt seine Ernte aus den Museumsgärten und das ehrenamtliche Genuss-Team demonstriert in der Schauküche des Erlebnis.Genuss.Zentrums, wie vielfältig sich das Filder-Spitzkraut verarbeiten lässt.



Vom Filder-Spitzkraut gibt es viele Kostproben am Arche-Tag

Immer im Herbst zur Erntezeit können Besucher das, was auf dem Museumsgelände wächst, auch probieren. Das Gartenteam hat für seinen Verkaufsstand Stuttgarter Riesenzwiebeln geerntet und auch einige Knollen der Etagenzwiebel, dazu gibt es Kostproben historischer Apfel- und Kartoffelsorten. Regionale Erzeuger bieten unter anderem Säfte, Schnäpse oder Cidre von den Streuobstwiesen an, Ziegenkäse von der Thüringer Waldziege, Essigspezialitäten oder Filder-Spitzkraut.

Die kulinarische Vielfalt besitzt regionale Wurzeln. Viele Anbieter sind bereits alte Bekannte und kommen jedes Jahr zum Markt. Lediglich die Höri Bülle sucht man dieses Jahr vergeblich. Aufgrund des nasskalten Wetters fiel die Ernte der beliebten Zwiebel gering aus. Sie reiche gerade mal für das traditionelle Höri-Fest, heißt es.

Das Genuss Team kocht in der Schauküche Gerichte rund um das Filder-Spitzkraut: Krautsalat, Krautkuchen und Bayrisch Kraut nach dem Rezept der schwäbischen Kochbuchautorin Luise Haarer. Und natürlich gibt es von allem auch Versucherle.

Dazu gibt es um 11.00 Uhr eine Führung zum Schneckengarten mit der Züchterin Rita Goller sowie einige Schneckenspezialitäten, der Getreidespezialist Prof. Jan Sneyd informiert über die Wiederbelebung historischer Getreidesorten, und das Bäckerhaus Veit hat eine Auswahl spezieller Brotsorten dabei. Um 14.00 Uhr lädt die Nürtinger Autorin Felicitas Wehnert zu einen Rundgang zu den Museumsgärten ein und erzählt dabei, wieviel Geschichte und Geschichten die alten Sorten in sich tragen.



Die Stuttgarter-Riesen-Zwiebel vom Museumsacker kann man am Arche-Tag kaufen – solange der Vorrat reicht.



Stuttgarter Riesen von ihrer schönsten Seite.

Seit seiner Gründung setzt sich das Freilichtmuseum für den Erhalt vom Aussterben bedrohter Obst- und Gemüsearten sowie alter Nutztierassen ein. Daraus entstand auch der jährliche Arche Markt gemeinsam mit Slow Food Deutschland. Die Dauerausstellung im Erlebnis.Genuss.Zentrum zeigt die Rettungsgeschichte einiger Arche Passagiere: dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, dem Filder-Spitzkraut, der Alblinse, dem Stuttgarter Geißhirtle, dem Luikenapfel und der Albschnecke.

Text: Felicitas Wehnert, Fotos: Manfred Schäffler

Ein virtuelles Rettungsschiff: Die Arche des Geschmacks

Etliche Arche Passagiere kann man im Freilichtmuseum Beuren nicht nur virtuell, sondern auch konkret besichtigen. Um traditionelle Nutztierarten und historische Kulturpflanzen, die nicht den Normen des Marktes oder dem gerade herrschenden Geschmackstrend entsprechen, vor dem Vergessen und Verschwinden zu bewahren, entstand 1996 die Idee der „Arche des Geschmacks“ als virtuelles Rettungsschiff. Rund 5.000 regional wertvolle Tiere, Pflanzen, Lebensmittel haben mittlerweile das Prädikat „Arche Passagier“ als eingetragenes Warenzeichen von Slow Food erhalten.



Zart und mit Vanille-Aroma – Stuttgarter Geißhirtle

90 Arche Passagiere sind es in Deutschland, Stand 2023, darunter 26 Tierarten, 21 Gemüse- und Getreidesorten und 17 Obstsorten. In Baden-Württemberg sind derzeit 26 Passagiere in die Arche aufgenommen: die Oberschwäbische Seele, die Bühler Früh-Zwetschge, die Höri-Bülle-Zwiebel, der Bittenfelder Apfel, das Hinterwäldler und das Limpurger Rind, das Gelbvieh, das Sundheimer Huhn, das Schwäbisch-Hällische Landschwein, der Jakob Fischer Apfel, die Champagner

Bratbirne, die Palmisch und die Schwarze Birne, das Stuttgarter Geißhirtle, der Luikenapfel, das Filder-Spitzkraut, die Alblinse, der Schwäbische Dickkopf-Landweizen, der Echte Binkelweizen, das Musmehl, die Ermstälter Knorpelkirsche, die Albschnecke, der Stuttgarter Leberkäs, das Original Braunvieh im Allgäu, der Weißlacker Käse und der Fränkische Grünkern. Etliche dieser seltenen Sorten findet man im Freilichtmuseum Beuren sowie auch das Augsburger Huhn aus Bayern.



Frühreif- Bühler Zwetschgen



Saftig und aromatisch: Gewürzluiken

Um die Arche Passagiere herum werden Presidi, das italienische Wort für Schutzraum, gebildet, ein Netzwerk von Landwirten, Händler, Wissenschaftlern, um die Menschen wieder auf den Geschmack zu bringen. Dabei geht es darum, vor allem die Alltagsküche zu heben - mit qualitätvollen Äpfeln, Birnen, Brot, Kartoffeln, Schinken. Denn „essen, was man retten will“ ist das Motto, aus der Überzeugung heraus, dass nur was nützt auch geschützt wird. Daraus entstanden Restaurantführer, die regionale Erzeugnisse verwenden und Einkaufshilfen

für lokale Produkte. Die Idee, mit jedem Bissen ein bisschen die Welt zu retten trifft den Zeitgeschmack. Über 100 000 Mitglieder gibt es mittlerweile in 150 Ländern, rund 13000 allein in Deutschland. Treffpunkt ist immer im Frühjahr in der Woche nach Ostern die Slow-Food Messe in Stuttgart als „Markt des guten Geschmacks“.

Text: Felicitas Wehnert, Fotos: Manfred Schäffler

Luise Haarers Küchenrezepte

Das Rezept für das Bayrisch Kraut stammt von Luise Haarer. Ihr schwäbischer Kochbuchklassiker ist bis heute erhältlich. Er erreichte eine Millionenaufgabe, auch wenn er außerhalb Württembergs so gut wie unverkäuflich war. Luise Haarers 1932 erschienenes Buch „Kochen und Backen nach Grundrezepten“ entstammt bereits einer Zeit mit Kühlschrank, Elektro- oder Gasherd und elektrischen Küchengeräten. Bei ihren Grundrezepten dachte sie auch an die berufstätigen Frauen mit weniger Zeit für den Haushalt. Die Pfarrerstochter, 1892 in Bopfingen auf dem Härtsfeld geboren und 1976 in



Reiner Doluschitz und sein ehrenamtliches Koch Team beleben das Erlebnis.Genuss.Zentrum mit alten Sorten und neuen Rezepten.

Herrenberg gestorben, war selbst Zeit ihres Lebens berufstätig, zuerst als Hauswirtschaftslehrerin und nach dem Krieg als Regierungsrätin. Zwei Dinge prägten ihre Grundrezepte: ihre Herkunft aus einem württembergischen Pfarrhaushalt und ihre eigene Berufstätigkeit. Mit ihrem Buch wollte sie zugleich Tugenden wie Sauberkeit, Fleiß und Sparsamkeit vermitteln. „Iß langsam und kaue tüchtig“ riet sie. Die Resteverwertung galt ihr als Prüfstand hauswirtschaftlichen Einfallsreichtums. Der Gaisburger Marsch ursprünglich aus der Militärküche entstammend und nach einem Stuttgarter Arbeitervorort benannt, war für sie die

Neuaufgabe der Spätzle vom Vortag, der Kartoffelschnitze von vorgestern und des Suppenfleisches aus der Fleischbrühe. Sie beschreibt, wie altbackenes Brot als Brotsuppe oder Brötchen als Weckknödel zu neuem Leben erweckt werden konnten. „Bevorzuge, wenn du mit wenig Wirtschaftsgeld auskommen mußt, die Herstellung von Hefengebäck, weil es auch mit wenig Fett und ohne Ei schmackhaft wird“ riet sie und beschreibt auch einfache Gerichte wie Gerstensuppe, Brennesselgemüse, Grünkernschleimsuppe, Löwenzahnsalat und Zichorienkaffee. Vor allem aber die regionale Küche lag ihr am Herzen denn „ohne Spätzle, Träubleskuchen und Grießklößchen wird kein Schwabe glücklich“.

Text: Felicitas Wehnert, Foto: Manfred Schäffler

Rund um die Kartoffel



Im Freilichtmuseum werden immer mal wieder alte Kartoffelsorten angebaut

Die Kartoffel steht am Sonntag, 15. September von 11.00 bis 17.00 Uhr im Freilichtmuseum Beuren im Mittelpunkt. Neben Informationen zur Ernte früher und Aktionen für Kinder gibt es vor allem viel zu schmecken und probieren.

Das ehrenamtliche Genuss-Team des Fördervereins hat etliche Rezepte ausgegraben. Natürlich darf der original schwäbische und somit schlonzige Kartoffelsalat nicht fehlen. Weiter gibt es eine Kartoffel-Lauch-Suppe, Quarkkeulchen und Ofenkartoffeln.

Unten im Bachhaus ist das Backteam bereits früh zugange und heizt den Holzofen an. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, gibt es dann Kartoffelkuchen, süße Apfeldätscher und salzige Dätscher, Nuss-Schnecken. Zum ersten Mal wagt sich das Backteam auch an Laugenweckle.

Text: Felicitas Wehnert, Fotos: Manfred Schäffler

Tolle Knollen - Kartoffeln



Kartoffeln haben unterschiedlichen Geschmack und Formen.

Viele tragen Frauennamen wie die festkochende Sieglinde aus dem Jahr 1935 oder die jüngere Linda, Geburtsjahr 1975, eine der bekanntesten deutschen Kartoffelsorten. Die Kartoffel kam - wie viele andere Gemüsesorten auch - mit den Entdeckungsreisenden im 16. Jahrhundert von Südamerika nach Europa und wurde zunächst als Zierpflanze in den Adelsgärten gezogen.

Die unglücklich endende französische Königin Marie Antoinette soll sogar des Öfteren einen Haarkranz aus den zarten Blüten getragen haben. Es dauerte lange, bis man ihre nahrhaften Werte erkannte und sie schließlich zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel wurde. Kartoffelsorten gibt es unendlich viele und immer wieder kommen Neuzüchtungen hinzu, dafür werden andere vom Markt genommen. Eine Grobeinteilung gibt es: Mehlig, beliebt vor allem in Regionen mit Knödeltradition, oder festkochend, eher für Bratkartoffeln und Salat geeignet. Dafür empfehlen die historischen Gartenbuchautoren Christ/Lucas vor allem „die im Neckartal allgemein bekannte „Mäusleskartoffel“. Manche Ältere kennen noch den Begriff für eine fingerförmige Kartoffel, die zum Rädeln besonders geeignet war. Andere meinen, dass es sich dabei um aussortierte kleine längliche Kartoffelchen handelte, die man nicht umkommen lassen wollte. Jüngere Internetempfehlungen verstehen darunter, in Mäuseform geschnitzte Kartoffeln für Kindergeburtstage. Wie auch immer, vielleicht ist das ja ein anderer Begriff für eine der alten Sorten.

Um 1850 kamen zwei Kartoffelsorten auf, die sich sehr ähnlich sind. Die „Bamberger Hörnchen“, im fränkischen Dialekt auch „Hörnla“ genannt, ein Liebhaberprodukt. Sie sind mit ihrer dünnen Haut empfindlich, brauchen viel Pflege, die Erträge sind niedrig und mit ihrer länglichen Fingerform verweigern sie sich jeder maschinellen Bearbeitung sowohl beim Pflanzen wie auch beim Ernten. Aber mit dem leicht nussigen Geschmack haben sie viele Fans und konnten sich in Hofläden und auf Wochenmärkten halten.



*Festkochend und ideal für Kartoffelsalat:
Rosa Tannenzapfen*

Aus ähnlichen Gründen wird das „Rosa Tannenzäpfle“ heute meist nur noch auf Museumsäckern angebaut. Die lange, fingerdicke Kartoffel mit dem gelblichen Fleisch ist leicht speckig und saugt deshalb das Fett nicht so auf. Deshalb ist sie ideal für Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat.

Von dem „Badenser Blauhörnchen“ wird vermutet, dass sie ursprünglich aus dem Badischen stammt. Sie wird fingerlang mit blauer Schale und bläulichgelben Fleisch, ist festkochend und kaum zu bekommen. Eine andere Rarität ist die alte schwäbische Sorte „Augsburger Gold“. Sie ist rundlich, mit rauer Schale und hellgelben Fleisch. Leicht mehlig eignet sie sich gut für Suppen, Püree und Schupfnudeln. Sie war bereits so gut wie ausgestorben als Enthusiasten sie in der Gendatenbank entdeckten und nachzogen. Seit 2012 ist sie wieder in geringen Mengen erhältlich.

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

Internet: www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de

Vorsitzende: Sonja Spohn | St. Vorsitzende: Steffi Cornelius, M.A., Museumsleiterin