

**Volunteer-Angebot des Fördervereins Freilichtmuseum Beuren:**

**Botschafter/innen für regionale Sorten und den Gartensaal (Arbeitstitel)**

<b>Träger:</b>	Förderverein Freilichtmuseum Beuren e.V. In den Herbstwiesen, 72660 Beuren
<b>Ziel und Aufgabe der Einrichtung:</b>	Der Förderverein Freilichtmuseum Beuren begleitet die Arbeit des Freilichtmuseums in Beuren ideell, finanziell und durch die Mitwirkung in verschiedenen Teams. Rund 160 Personen engagieren sich derzeit in neun Teams des Fördervereins. Mehr Informationen: <a href="http://www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de">www.foerderverein-freilichtmuseum-beuren.de</a>
<b>Ziel und Aufgabe des Volunteer-Projektes:</b>	Das Freilichtmuseum Beuren hat mit dem Gartensaal aus Geislingen an der Steige ein neues altes Gebäude erhalten, das ab Mitte September 2019 in Betrieb ist. Darin wird die Geschichte des Saals und ein „Erlebnis.Genuss.Zentrum für regionale Sorten mit Tradition“ mit Ausstellung, Schauküche und Aktionsbereich präsentiert.  Der Förderverein möchte mit dem neuen Team zum Belebung des Gebäudes beitragen. Als Botschafter/innen für regionale Sorten mit Tradition und für das Gebäude soll das Team aktiv werden.
<b>Inhalt der Aufgabe:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansprechpartner/in in der Ausstellung für Museumsgäste</li> <li>• Botschafter/in für alte Sorten und den Gartensaal und / oder</li> <li>• Planen und Zubereiten von Versucherle aus alten Sorten und Ausgabe an Besucher/innen im Gartensaal</li> <li>• Angebot von kleineren Mitmachaktionen im Saal bzw. der Schauküche (wie Geschmackstests zur Sortenvielfalt, Blindverkostung alter und neuer Sorten, Haltbarmachung)</li> </ul>
<b>Zusammenarbeit mit:</b>	Annika Schröpfer Freilichtmuseum Beuren, Wissenschaftliche Mitarbeiterin. Die fachliche Betreuung und inhaltliche Konzeption des Erlebnis.Genuss.Zentrums liegt in den Händen von Frau Schröpfer.  Das Team stimmt sich auch mit dem Garten-Team des Fördervereins ab und arbeitet mit diesem zusammen.
<b>Einsatzort:</b>	Freilichtmuseum Beuren Museum des Landkreises Esslingen für ländliche Kultur In den Herbstwiesen, 72660 Beuren  Homepage: <a href="http://www.freilichtmuseum-beuren.de">www.freilichtmuseum-beuren.de</a>
<b>Zeitaufwand:</b>	Einsatz Anfang März bis Anfang November  Zeitaufwand pro Person bei einem Team von 10 Personen: 1 Einsatz pro Monat im Zweier-Team, jeweils 3 Stunden, ca. 14:00–17:00 Uhr und Sondereinsätze bei Veranstaltungen  Je nach Größe des Teams und Zeitbudget der Mitarbeitenden kann der Zeitaufwand auch variieren.

# FÖRDERVEREIN FREILICHTMUSEUM BEUREN

<b>Was sollen Interessierte mitbringen?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interesse, den Besucher/innen Freude an der Geschmacksvielfalt alter Sorten zu vermitteln</li> <li>• Vorkenntnisse bezüglich Zubereitung, Verarbeitung und Konservierung von Obst und Gemüse</li> <li>• Freude an der Vermittlungsarbeit</li> </ul>
<b>So sieht die Einführung aus:</b>	<p>Zwei Einführungsveranstaltungen für Interessierte:</p> <p>Teil 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundgang durch den Gartensaal mit Erlebnis.Genuss.Zentrum</li> <li>• Einführung in die Haus- und Bewohnergeschichte</li> <li>• Rundgang durch die Gärten und Vorstellung der im Freilichtmuseum angebauten alten Sorten</li> <li>• Vorstellung eines möglichen Engagements im neuen Team</li> </ul> <p>Teil 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erste Praxiserfahrung sammeln bei der Mitmachaktion „Was wächst denn da? Gemüse kennen lernen und haltbar machen“</li> </ul>
<b>Folgende Begleitung ist vorgesehen:</b>	<p>Zwei Infoveranstaltungen pro Jahr mit folgenden Inhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationen zu alten Sorten und ihrer Verarbeitung</li> <li>• Hospitation bei museumspädagogischen Veranstaltungen zum Thema alte Sorten</li> <li>• Schulungen zur Umsetzung von Verkostungsangeboten für Museumsbesucher/innen</li> <li>• Handreichung (Infomappe) mit wichtigen Informationen</li> </ul>
<b>Rahmenbedingungen:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alte Obst- und Gemüsesorten werden vom Museum gestellt</li> <li>• Modern ausgestattete Schauküche mit Küchengeräten, Geschirr und Spülmaschine steht zur Verfügung</li> <li>• Im neu konzipierten Projekt des Fördervereins arbeiten mehrere Personen zusammen, aus der Gruppe heraus soll eine Teamleitung gefunden werden.</li> <li>• Hygieneschulung</li> </ul>
<b>Besonderes:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einladung zur Dankeschön-Veranstaltung mit Landrat Heinz Eininger für die ehrenamtlich Aktiven des Freilichtmuseums</li> <li>• Schürzen mit Erlebnis.Genuss.Zentrum-Aufdruck und Logo des Fördervereins</li> <li>• Fahrtkostenübernahme durch den Förderverein</li> </ul>
<b>Zeitliche Begrenzung:</b>	Mitarbeit für zwei Jahre erwünscht, Verlängerung möglich
<b>Verantwortlich für das Projekt:</b>	Hans Weil, Vorsitzender Förderverein Steffi Cornelius, Museumsleiterin/ Stv. Vorsitzende Förderverein info@foerdereverein-freilichtmuseum-beuren.de
<b>Projektbetreuung:</b>	Annika Schröpfer Freilichtmuseum Beuren, Wissenschaftliche Mitarbeiterin Telefon: 07025 91190-27, E-Mail: schroepfer.annika@Ira-es.de

Aufgestellt, Annika Schröpfer / Steffi Cornelius/ Inge Hafner; Stand 16.08.2019