

## **Alte Kinderspiele**

### ***Mit wenig Aufwand großen Spaß***

Verstecken und Fangen, Seilspringen und Gummitwist, Ball- und Hüpfspiele – ohne großen Materialaufwand, aber mit viel Fantasie hatten auch früher schon Kinder Spaß beim Spiel und übten Bewegungsabläufe und Geschicklichkeit. Einen Nachmittag rund um die Kinderspiele der Großeltern bietet das Freilichtmuseum am Sonntag, den 8. Juni beim neuen Themenspielplatz an.



*Altes Spielzeug zum Ausleihen ist in der Spielkiste*

Mit das älteste bekannte Spielzeug sind wohl die Murmeln. Archäologische Funde deuten darauf hin, dass bereits vor 5 000 Jahren mit den Kugeln gespielt wurde, damals meist aus Knochen oder Stein. Später kamen die schillernden Glaskugeln auf. Kinder brauchten früher nicht viel, um sich Nachmittage lang zu beschäftigen. Mit alten Jutesäcken wurden Sackhüpf-Wettbewerbe veranstaltet, mit Kreide die Quadrate für das „Himmel und Hölle“ Hüpfspiel aufgemalt, aus alten Latten wurden

Stelzen gebaut. Und oft brauchte es lediglich die Fantasie, etwa, wenn es hieß: „Ich sehe etwas, was du nicht siehst“, oder: „Ich packe meinen Koffer...“.

Mit Holzkegeln und Reifen, Springseilen und Stelzen, Bällen und Murmeln können Kinder an diesem Nachmittag ausprobieren, womit ihre Großeltern ihren Spaß hatten. In der Spielkiste schlummern einige Überraschungen zum Ausleihen. Mitglieder des Teams Gespielte Geschichte flanieren in Kostümen durch das Museumsgelände und verteilen Himbeerbonbons und weiße Mäuse.

Gesucht werden noch weitere Erwachsene, die den Kindern Spiele von früher zeigen, sich an Abzählreime erinnern, Lust haben etwa Rinderschiffchen zu bauen oder Seifenblasen herzustellen. Vielleicht haben einige auch noch einen Hula-Hoop-Reifen zu Hause oder anderes Spielzeug, das sie mitbringen können. Lisa Putz vom Museums-Team freut sich über weitere Mitspieler: [Putz.Lisa@ira-es.de](mailto:Putz.Lisa@ira-es.de) oder 0711-3902-41846.

Text: Felicitas Wehnert; Foto: Manfred Schäffler

## **Alte Sorten waren gefragt** **Garten- und Genussmarkt mit Raritäten**



*Vor allem historische Gemüsesetzlinge waren gefragt.*

Selbst geübte Hobby-Gärtner staunten über die Fülle an verschiedenen Tomatensorten, die auf dem 11. Garten- und Genussmarkt just am 11. Mai im Freilichtmuseum angeboten wurden. Die meisten Besucher hatten Körbe und Taschen mitgebracht, um sich mit seltenen Stauden und Gemüsesetzlingen einzudecken. Vor allem historische Sorten waren im Angebot, die sonst nur schwerlich zu bekommen sind. Auch der Stand mit alten Erdbeersetzlingen wie Mieze Schindler zog viele Liebhaber an.

Neben Pflanzenraritäten lockten Stände mit Cidre, Ölen, Honig, badischen Erdbeeren, Gemüse und Käse die Kundschaft an. Naturseifen, antiquarische Bücher und Gartengeräte sowie alte reißfeste Binfäden aus Hanf und Leinen aus den Beständen einer aufgelassenen Seilerei aus Wilhelmshaven aus den 1940er Jahren sorgten für zusätzliche Vielfalt des Angebots.



*eine Rarität: Alte Binfäden und Garne aus den 1940er Jahren*



*Schön und praktisch - alte Gartengeräte*

Dazu gab es jede Menge Informationen über die Gärten des Freilichtmuseums, das Sortenretter Netzwerk Genbänkle als Kooperations-Partner, die Rekultivierung alter Getreidesorten, ein Bäuerinnen-Projekt in Gambia, sowie Tipps zum richtigen Standort und Pflege der Setzlinge. Großen Anklang fand die Anleitungen des Genuss-Teams zur Herstellung von Kräutersalz sowie

die süßen und herzhaften Erzeugnisse des Backteams.

Text: Felicitas Wehnert; Fotos: Manfred Schäffler

## **Biergarten vorerst wieder geöffnet** *Interimslösung mit alten Bekannten*



*Die Kastanie im Biergarten hat der Förderverein gespendet.*

Der Wunsch kam von vielen Besuchern: den Museumsbesuch mit einer kleinen Erfrischung oder einem Vesper zu verbinden. Jetzt wurde eine Zwischenlösung gefunden. Das bestens bekannte Pächterpaar aus früheren Zeiten Luise Rohner und Emre Demiryüleyen übernimmt zunächst die gastronomische Versorgung in einer kleinen Form vom Pavillon beim Biergarten aus. Ab Mitte Mai bis Ende Juli wollen die beiden die Museumsbesucher mit Erfrischungen, Kaffee und Kuchen und kleineren Snacks versorgen.

Luise Rohner und Emre Demiryüleyen sind vielen Museumsbesuchern noch in bester Erinnerung. Unter dem Namen „Landhaus Engelberg“ boten sie viele Jahre im Museum schwäbische Küche mit orientalischen Einflüssen an. Im repräsentativen Stucksaal gab es die aufwendigere Küche. Oft wurden dort auch Geburtstage, Taufen und Ähnliches gefeiert. Im Biergarten gab es einfachere und vor allem schwäbische Gerichte. Während der Corona-Pandemie wechselten die beiden ans Thermalbad Beuren, wo sie das „Friedrichs“ bis Ende vergangenen Jahres betrieben.

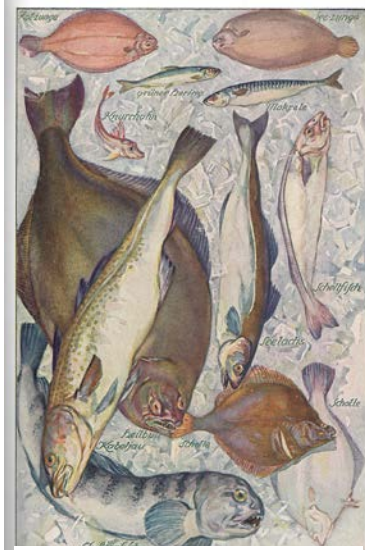
Als sie vom Engpass in der Museumsgastronomie hörten, schoben sie ihre Zukunftspläne erst mal auf. Sie erklärten sich bereit, kurzfristig einzuspringen und die Museumsbesucher zunächst mit einem kleinen gastronomischen Angebot zu versorgen.

Text: Felicitas Wehnert; Foto: Manfred Schäffler

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

Großen Zuspruch erhielt der diesjährige Ausflug des Fördervereins. Innerhalb kurzer Zeit waren alle Plätze vergeben und somit ist keine Anmeldung mehr möglich.

## Durch Küche und Gärten – drei Rundgänge



Erst als es geeignete Kühlmöglichkeiten gab, kam auch Seefisch auf den Tisch.

Essgewohnheiten sind immer auch ein Spiegel der jeweiligen Zeit. Gerichte verändern sich mit dem Angebot, den technischen Möglichkeiten, den Moden und den Vorbildern.

Die Kulturwissenschaftlerin Felicitas Wehnert gibt Einblicke in den Wandel von Nahrungsangeboten und Essgewohnheiten. Dabei schlägt sie den Bogen bis in die Gegenwart hinein. Sie erzählt, wie auf magere Kriegszeiten die fetten Nachkriegsjahre folgten (1.6.), wie technische Neuerungen das Lebensmittelangebot veränderten (22.6.), und wie in verschiedenen Wellen

Obst, Gemüsesorten und Gerichte aus aller Welt zu uns kamen (10.8.). Treffpunkt ist jeweils um 14.00 Uhr beim Öschelbronner Platz. Zusätzlich zum Eintritt fallen keine Kosten an.



Rezepte für magere Zeiten – ein Kochbuch aus der Nachkriegszeit

Zum Auftakt schlägt Felicitas Wehnert den Bogen von der kargen Kost früherer Zeiten hin zur üppigen Küche der 1950er und 1960er Jahre. In der Kriegs- und Nachkriegszeit ging es vor allem in den Städten knapp zu. Aber auch für ländliche Regionen galten Lebensmittelmarken und Einschränkungen. Eintöpfe, Hamsterfahrten, Schwarzschlachtungen - vor allem Älteren blieben die entbehrungsreichen Jahre in Erinnerung. Kochbücher jener Zeit beschreiben, wie mit Ersatzstoffen und halben Eiern gekocht werden kann. In den späten 1950er Jahren schlug das Essverhalten dann ins Gegenteil um. Je fetter, desto besser. Rezepte mit Mayonnaise haben Hochkonjunktur. Und es tut sich auch wieder ein kulinarisches Fenster zur Welt auf – mit Toast Hawaii etwa.

**So, 1. Juni 2025, 14.00 Uhr: Magere Kost und fette Zeiten. Der Rundgang endet im Erlebnis.Genuss.Zentrum, wo das Genuss-Team Schwarzen Brei kocht.**

Technische Neuerungen wie Kältetechnik und Schneebesen bereicherten den Speiseplan, mit dem Aufkommen der Supermärkte veränderte sich das Einkaufsverhalten. An den Küchenausstattungen lässt sich der Wandel der Essgewohnheiten und Vorratshaltung ablesen. Erst mit der Erfindung der Kühltechnik kamen auch Seefische auf den Speiseplan, der Schneebesen ermöglichte aufwendige Nachspeisen auch für Haushalte ohne Dienstmädchen.

**So, 22. Juni 2025, 14.00 Uhr: Von der Speisekammer zur Kühltruhe. Der Rundgang endet im Erlebnis.Genuss.Zentrum, wo das Genuss-Team „Buntes Gemüse“ kocht.**



*Die Feuerbohne stammt ursprünglich aus Südamerika*

Der dritte Rundgang im August lässt staunen, welche internationalen Ursprünge unser heute einheimisches Obst und Gemüse hat. Ursprünglich gab es im Südwesten nur Kraut, Rüben und Getreidebrei. Das meiste, was uns heute alltäglich erscheint sind kulinarische Einwanderer, die vor allem in drei Wellen kamen: Die Kelten und v.a. die Römer brachten etwa Trauben, Pfirsiche, Kirschen selbst die Petersilie mit. Die Entdecker hatten stets Botaniker mit an Bord, die z.B. Kartoffeln, Tomaten, Bohnen

mitbrachten. Später kamen auch noch die Kolonialwaren hinzu. Flüchtlingen und Arbeitsmigranten brachten nicht nur die Bockwurst mit, sondern auch Pizza, Pasta, Knoblauch, Tomatenvielfalt, Zucchini und vieles andere mehr.

**So, 10. August 2025, 14.00 Uhr: Obst und Gemüse mit Migrationshintergrund. Der Rundgang endet im Erlebnis.Genuss.Zentrum, wo das Genuss-Team Tomaten Spezialitäten zubereitet.**

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