

# Vom Halm zum Brot

Erlebnis- und Genusszentrum im Freilichtmuseum geplant

**Beuren. Das Freilichtmuseum strebt ein Erlebnis- und Genusszentrum für alte Pflanzen an, um so noch mehr Besucher anzulocken. Die Pläne wurden jetzt im Kreistag vorgestellt. Das Echo war äußerst positiv.**

VON BORIS-MARC MÜNCH

Alte und ausgestorbene Sorten erleben eine kleine Wiedergeburt. Grund dafür ist das teilweise geänderte Verbraucherverhalten. Die Konsumenten achten darauf, wo Obst und Gemüse herkommen, und kaufen gerne auf den Wochenmärkten und beim kleinen Obstbauern ein.

Ein Trend, den sich jetzt auch das Freilichtmuseum Beuren zunutze machen möchte. Die Idee es, ein Erlebnis- und Genusszentrum für alte Pflanzen anzulegen, um so noch mehr Besucher anzulocken und diesen das Wissen darüber zu vermitteln. Daneben könnten Fachveranstaltungen stattfinden. Dafür gebe es keinen besseren Ort als das Freilichtmuseum, war man sich im Esslinger Kreistag einig. Platz genug gebe es auch.

Vom Halm zum Brot und vom Baum ins Marmeladenglas: Die Besucher sollen den

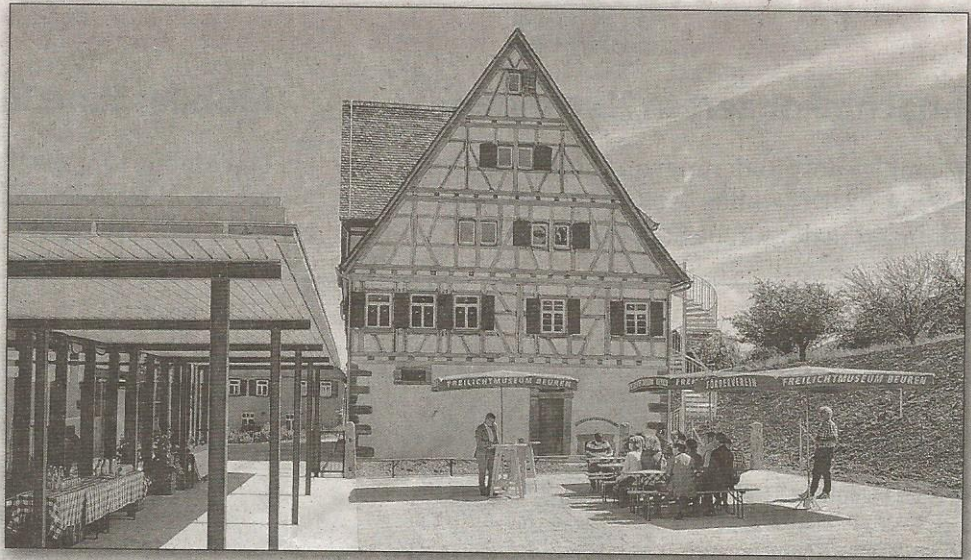
ganzen Wertschöpfungskreislauf miterleben können. Sehen, wie Alblinsen oder Filderspitzkraut heranwachsen. Lernen, wie man Obst und Gemüse im eigenen Garten oder auf der eigenen Dachterrasse anpflanzt, was ja immer mehr in Mode kommt. Daneben schlagen Marketingexperten ein »Haus der Sortenvielfalt« vor. Hier sollen die Besucher alles Wissenswerte über Getreide und Feldfrüchte, Gemüse und Kräuter sowie Streuobst erfahren. Auch eine Schauküche ist geplant.

25 Marketingpartner hat das Freilichtmuseum zur Um-

setzung des Projekts bereits um sich geschart. Dazu gehört auch das Bempflinger Backhaus Veit, das schon längst altes Getreide wiederentdeckt hat und auf Versuchsfeldern Dickkopfweizen und Rotkornweizen anpflanzt und dann zu Brotspezialitäten verarbeitet. Dies kommt bei den Brotliebhabern, die regionale Erzeugnisse und Ursprüngliches schätzen, gut an. Bereits seit 2009 betreibt das Backhaus Veit ein Versuchsfeld beim Freilichtmuseum. Es ist sozusagen die Keimzelle des geplanten Erlebnis- und Genusszentrums. »Da lag es für

uns nahe, mitzumachen, damit diese Keimzelle weiterwächst«, sagt Susanne Erb-Weber, die Marketingleiterin des Bempflinger Backhauses, auf Nachfrage. Bereits im August nächsten Jahres soll es eine Dickkopfweizenausstellung im Freilichtmuseum geben.

Doch zunächst muss die Finanzierung für das Erlebnis- und Genusszentrum geklärt werden. Um große Sprünge zu machen, müsste der Museumsverein Drittmittel an Land ziehen, denn vom Landkreis sind nur geringe Mittel zu erwarten.



Seit 2009 wird im Freilichtmuseum ein Versuchsfeld betrieben.

Foto: z