

# Mahlzeit!

Ernten und Essen

**Z**um Erntedanksonntag, am 1.10.2017, laden wir Sie, Ihre Familie und Freunde herzlich ein, mit uns die ausklingende Gartensaison im Museumsdorf zu feiern!

**W**ährend der Veranstaltung Mahlzeit gibt es wieder viele Gelegenheiten zu probieren, Traditionelles wie auch Neues zu entdecken und leckere Köstlichkeiten aus der Region einzukaufen!

**E**rleben Sie, wie eine Mahlzeit am offenen Herdfeuer zubereitet wurde und lassen Sie sich den am Kochherd – wie zu Urgroßmutterns Zeiten – zubereiteten Kartoffelpfannkuchen schmecken!

**A**uf dem Acker am Rande der Hofanlage Wehlburg werden wie vor gut fünfzig Jahren die Kartoffeln Reihe für Reihe maschinell gerodet. Am Kartoffelfeuer können anschließend die Ackerfrüchte gegart und mit etwas Salz bestreut, frisch verzehrt werden.

**A**uch dieses Jahr findet wieder unsere Mostaktion der üppigen Apfelernte des Museumsdorfes in der Nähe der Obstwiese am Gulfhaus Awick statt. Es entsteht dabei eine köstliche Mischung aus etwa 30 verschiedenen schmackhaften alten Apfelsorten, deren Saft vor Ort zum Verkauf in praktische Bag-in-Box-Beutel abgefüllt wird. Die Miniaturausgabe der Apfelsaftpresse wartet auf viele fleißige junge Helfer, die beim Apfelschnippeln und Saftauspressen mitmachen, selbstverständlich inklusive Probieren!

**F**rüher wie heute war ein Gang über den Wochenmarkt nützlich und beliebt, um sich mit Dingen des täglichen Bedarfs zu versorgen. Oder auch einfach um

einen geselligen Klönschnack zu halten! Ausreichend Gelegenheit dazu geben der schon traditionelle Wochenmarkt auf dem Brink mit dekorativen, nützlichen und frischen Produkten aus konventionellem wie biologischem Anbau. In unmittelbarer Nähe der Münchhausenscheune befindet sich dieses Jahr auch ein kleiner Bio-Wochenmarkt mit weiteren Köstlichkeiten aus der Region.

**I**nteressieren Sie sich für alte Nutztierassen? Dann sollten Sie beim Gulfhaus Awick vorbeischaun. Die Weißen Gehörnten Heidschnucken und etwa ein Dutzend andere alte Schafrassen sind zur Kurzvisite im Museumsdorf. Lassen Sie sich von dieser wolligen vierbeinigen Vielfalt überraschen! Es werden auch Produkte aus der Schafhaltung hiesiger Züchter angeboten.

**I**nzwischen sind die Getreidegarben in die große Scheune eingelagert worden. Am Erntedanksonntag werden sie dann unter großem Getöse der imposanten und immer noch funktionstüchtigen Dreschmaschine gedroschen und das Getreide in Säcke abgefüllt. Unsere Müller sind an allen Mühlen im Dorf vor Ort und demonstrieren verschiedenste Mahlvorgänge.

**A**us Roggenmehl wurde früher ein sehr haltbares Brot hergestellt: Das Schwarzbrot. Auch dieses „tägliche Brot“ wird am Erntedanksonntag in den Backhäusern nach alter Tradition abgebacken.

**K**urzum: im Museumsdorf ist am Erntedanksonntag während der Mahlzeit viel los! Deshalb hier nochmal alles im Überblick:

## Rahmenprogramm:

- **Ökumenische Andacht** am Quatmannshof (14.00 Uhr)
- Regionales vom **Bio-Markt** an der Münchhausenscheune: Staudenkulturen Jutta Tellmann, Wesermühle GbR (Schaupressen), Bio-Eis der Blocklander Eisdiele, Nuts'n Spicy mit Bio-Nusspasten, Schafskäse vom Dahlhorster Hof, Rösterei Catucho, Kompetenzzentrum Ökolandbau Niedersachsen, Bio-Kakao von SEVERSAL e.K., Dreschfliegel e.V., Denn's Biomarkt Cloppenburg und Die Gemüsegärtner
- Der traditionelle **Wochenmarkt** am Brink mit Produkten aus konventionellem wie biologischem Anbau: Über 100 verschiedene Kartoffelsorten (Moorschlatt), Gemüse vom Himpsl-Hof, Florales (Antonia Petermann), Marmeladen (Marmelatiers), Bioland-Baumschule Pöhler, Korbwaren (Manh Cun-Ngyuyen), Imkerei Fendesack, Drechslerei Lübbehüsen, Brot/ Kaffee (Das Backhaus), Blumenfee (Nicole Opitz), Genähtes von Wunderbar, Kartoffelpuffer (Frischehof Döpke)
- Ausstellung verschiedener **Schafressen** in Zusammenarbeit mit der GEH e.V. am Gulfhaus Awick: Mangalitzza (Rudi Gosmann), Naturhof Buschwiesen, Schäferei am Dümmer (Michael Seel), Kleines Wollwerk (Sabine Schmitz), Wilhelminenhof Balz, (Oldtimerclub Nikolausdorf e.V.), Matthias Abeln
- Viele verschiedene **Mitmachaktionen** für unsere jungen Museumsbesucher wie Spaß beim Kartoffelsuchen und Kartoffelkönig, Arbeiten an der Kartoffelsortiermaschine, Kartoffelgaren am Kartoffelfeuer und Apfelsaft herstellen mit der Apfelsaftpresse und vieles mehr...
- An und in den Höfen werden Kartoffeln gedämpft (Hofanlage Wehlburg), **Getreidepfannkuchen** (Gulfhaus Awick) und **Bratkartoffeln** (Wehlburg) direkt am Herdfeuer zubereitet!
- **Mostaktion** der Apfelernte des Museumsdorfes (Oldenburger Manufaktur)
- Exklusive Mahlzeit am Haakehof: Leckerer **Flammkuchen** (Sulinger Flammerie) und dazu ein frisches **Landbier** der Privatbrauerei Bannas. Sowie: Geschichtliches zur **Braukunst** des Gerstensaftes aus erster Hand von Braumeister Manfred Bannas im historischen Brauhaus am Haakehof.
- **Mitsingen** mit „Wunnerwark - Musik von Hand maaket“ mit Gerold Fuhler und Martin Engbers! (Dorfkirche und Haakehof, 15.00 bis 17.00 Uhr)
- Traditionelle **Hausmannskost**, Vespermahlzeit und Kaffeeklatsch im gemütlichen Dorfkrug
- Frisch gebacken aus dem **Holzbackofen**: Stuten, Schwarzbrot und Kuchen beim Backhaus des Quatmannshofes und auf dem Wochenmarkt
- Leckerer **Bio-Essen** aus der Region serviert von: Die Geschmacksträger aus Oldenburg (Grönlohscheune)

NEU!

NEU!



- Regionale Köstlichkeiten vom Bio-Markt und Markt auf dem Brink
- Aktionstag rund ums Ernten und Essen
- Züchter präsentieren alte Schafrassen
- Viel Handwerk mit Müller, Spinner, Drechsler, Töpfer und Bierbrauer
- Essen und Getränke in den historischen Häusern

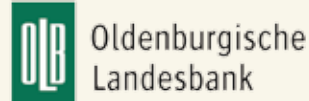
am Erntedank-Sonntag  
9 bis 18 Uhr

mit ökumenischer Andacht  
beim Quatmannshof, 14 Uhr

**MIT NEUEN  
ATTRAKTIONEN!**

**Mahlzeit!**

Mit freundlicher  
Unterstützung:



**BIOStadt  
BREMEN**



Medien-  
partner:



**museumsdorf  
cloppenburg**

Niedersächsisches Freilichtmuseum

Bether Str. 6  
49661 Cloppenburg  
Telefon 0 44 71/94 84-0  
info@museumsdorf.de

[www.museumsdorf.de](http://www.museumsdorf.de)

© Grafik-Design: Holger Kerkhoff



**museumsdorf  
cloppenburg**

Niedersächsisches Freilichtmuseum

**Mahlzeit!**

Ernten und Essen

**1.10.2017**



**Öffnungszeiten**

März bis Oktober 9.00 bis 18.00 Uhr  
November bis Februar 9.00 bis 16.30 Uhr

**Eintrittspreise**

Erwachsene	7,50 Euro
Kinder u. Jugendliche (6 bis 16 Jahre)	2,50 Euro
Bundesfreiwilligendienstler, Schwerbehinderter, Studenten	4,00 Euro
Familien-Tageskarte	16,00 Euro
Familien-Jahreskarte	45,00 Euro