

# För de Lütten

## Innenhof der Brennerei: Haus 33

„Kinder probieren Käse“

Geschmackserlebnisse mit Slow Food Youth Hamburg

Mitmachprogramm für Kinder: **Butter herstellen** und **Kuh melken**

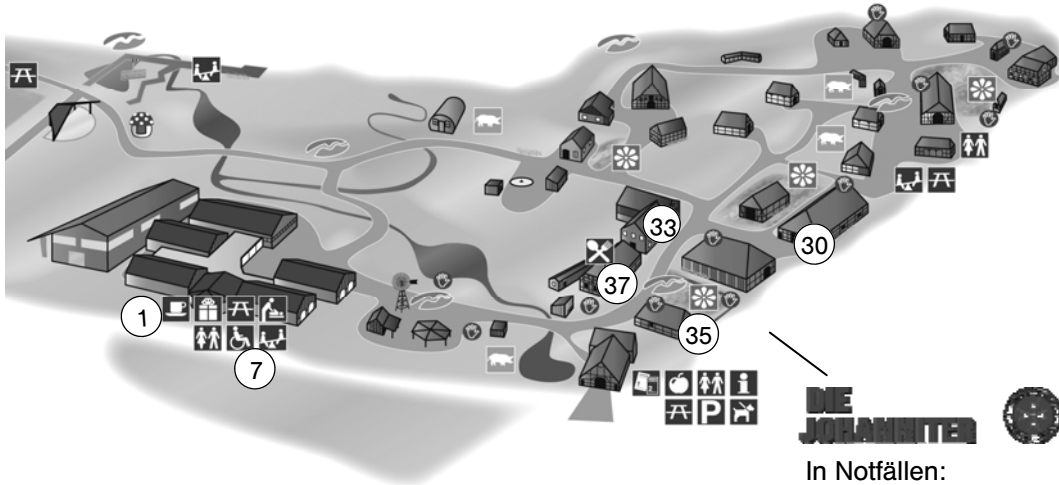
## Agrarium – Erdgeschoss: Haus 1

Bastelangebot für Kinder: **Kuhmasken** und **Mäusegirlanden**

## Agrarium – Obergeschoss: Haus 1

**Sinnesparcours:** Schmecken, riechen, fühlen

In der Lehrküche: **Leckereien mit Käse schnell selbst gemacht!**



DE  
JOHANNITEN

In Notfällen:  
Tel. (0172) 43 55 494

Kasse und Eingang	Toiletten für Menschen mit Behinderungen	Hofladen mit regionalen Produkten
kostenloses Parken	Picknickplätze	Gärten
Auskunft und Informationen	Getränke	Feldwirtschaft
Wickelraum	Museumsgasthof	historische Terrassen aus der Region
Hunde bitte anleinen	Spielplatz	Erlebnispfad für Groß und Klein
Toiletten	Museumsladen	Wassererlebnispfad

### Stiftung Freilichtmuseum am Kiekeberg

Am Kiekeberg 1, 21224 Rosengarten-Ehestorf, Telefon (0 40) 79 01 76-0, [www.kiekeberg-museum.de](http://www.kiekeberg-museum.de)

Ganzjährig geöffnet, Di – So 10–18 Uhr, Eintritt zu diesem Aktionstag: 9 €

**Besucher unter 18 Jahren und Mitglieder des Fördervereins frei.**

Anfahrt: HVV-Buslinien 4244 und 340 (ab S-Bahnhof Harburg oder Neuwiedenthal)

Direkt an der A7, Ausfahrt HH-Marmstorf. Kostenlose Parkplätze.

# Käsemarkt.



Inmitten einer Siedlung gelegen, treffen sich auf einem Markt seit Jahrhunderten Menschen zum Handeln – einheimische Händler, Leute aus dem Umland und der Region oder auch Händler aus der Ferne bieten den Besuchern ihre Produkte feil.

Bei unserem Markt ist es nicht anders: Zwischen und in den historischen Häusern haben Händler ihre Stände aufgebaut. Die mitgebrachten Spezialitäten kommen aus dem Landkreis, aus ganz

Niedersachsen und Norddeutschland. Aber vielleicht finden Sie ja auch das eine oder andere „Schmankerl“ aus weiter entfernten Gegenden unseres Landes?

Erfreuen Sie sich an gesunden Produkten aus traditioneller Herstellung, genießen Sie die Düfte und den Geschmack der Proben, und nehmen Sie die Leckereien mit nach Hause.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

# Programm 2017

- 10–18 Uhr **Hökerbude**  
Hier erhalten Sie unsere Museumsprodukte, Haideküßchen, Imkerhonig...
- 10–18 Uhr **Windrad**  
Informationsstand von Slow Food Hamburg  
12–14 Uhr Slow Food Aktion „Teller statt Tonne“: Schnippeln Sie mit!
- 10–18 Uhr **Agrarium – Erdgeschoss: Haus 1**  
Kleine Manufakturen stellen sich vor.  
Das Rösterei-Café „Koffietied“ bietet leckere Kaffeevariationen aus selbst gerösteten Kaffeebohnen.  
**Für die Lütten:** Kuhmasken und Mäusegirlande basteln
- 10–18 Uhr **Agrarium – Obergeschoss: Haus 1**  
Der **Sinnersparcours** heißt heute Genussmittelparcours:  
Erfahren Sie Wissenswertes über „schickere“ Lebensmittel wie, Kaffee, Schokolade, Öle und Bonbons.
- 11–17 Uhr **Mitmachprogramm** in der Lehrküche:  
**Leckereien mit Käse** schnell selbstgemacht.
- 10–18 Uhr **Ausstellungsgebäude: Haus 7**  
Museumsladen und Backstube haben für Sie geöffnet!  
Im „**Kuchenzelt**“ verkauft der Förderverein des Freilichtmuseums süße Kleinigkeiten und Getränke.
- 10–18 Uhr **Übergang zum Agrarium: Haus 7**  
Bunte Mischung: Unternehmen aus der Umgebung bieten ihre Produkte an.  
Probieren Sie unseren traditionellen Museumskorn aus eigener Produktion.
- 10–18 Uhr **Museumsbrennerei: Haus 33**  
Käseprodukte und anderes Feines
- 10–18 Uhr **Museumsbrennerei Innenhof: Haus 33**  
**Für die Lütten:**  
Butter selbst herstellen  
Kuh melken  
12 Uhr und 15 Uhr **Kinderkäsestraße:** Käseverkostung „Was Kindern schmeckt“  
Geschmackserlebnisse mit Slow Food Youth Hamburg
- 10–15 Uhr **Fischerhaus: Haus 35**  
Fischräuchern
- 10–18 Uhr **Museumsgasthof: Haus 37**  
Gemütlich Essen im Gasthof „Stoof Mudders Kroog“.

# Aktionen und Vorträge

- 11.30 Uhr **Hofkäse-Schule** mit Ulla Clodius.  
Hier kann man im eigenen Käsekessel Käse herstellen.  
Anmeldung direkt am Stand, Kostenbeitrag: 5 Euro, max. 16 Teilnehmer  
Ort: Vor Hof Meyn: Haus 30
- 12 Uhr **„Kinderkäsestraße“**  
Käseverkostung „Was Kindern schmeckt“  
Geschmackserlebnisse mit Slow Food Youth Hamburg  
Ort: Brennerei Innenhof: Haus 33
- Ab 12Uhr **„Teller statt Tonne“** Schnippeln – Kochen – Genießen  
Gemüse, das nicht den Handelsnormen entspricht und deshalb im Müll landen würde, wird zu leckeren Kostproben verarbeitet.  
Veranstaltung von Slow Food Hamburg  
Ort: Pavillon beim Windrad
- 12–12.30 Uhr **„Dem Genuss auf der Spur: Tilsiter – Käse des Nordens“**  
Vortrag von Kirsten Möllgaard, Meierhof Möllgaard in Hohenlocksted.  
Ort: Agrarium, Landwirtschaftsschule: Haus 1
- 13–13.30 Uhr **„Dumme Kuh oder dummer Mensch?: Ein Plädoyer für die Kuh, deren Leben und Bedürfnisse die meisten Menschen beim Kauf der Milchprodukte eher weniger interessiert.“**  
von Isolde Werner, Alles Käse + Co.  
Ort: Agrarium, Landwirtschaftsschule: Haus 1
- 14 Uhr **Verleihung des Norddeutschen Käsepreises 2017**  
Käsepreisträger: Ziegenhof Gülzer Geißen – Käsemanufaktur  
Ort: Am Stand des Preisträgers
- 14.30 Uhr **Hofkäse-Schule** mit Ulla Clodius.  
Hier kann man im eigenen Käsekessel Käse herstellen.  
Anmeldung direkt am Stand, Kostenbeitrag: 5 Euro, max. 16 Teilnehmer  
Ort: Vor Hof Meyn: Haus 30
- 15 Uhr **„Kinderkäsestraße“**  
Käseverkostung „Was Kindern schmeckt“  
Geschmackserlebnisse mit Slow Food Youth Hamburg  
Ort: Brennerei Innenhof: Haus 33
- 15–15.30 Uhr **„Slow Food - Was ist das?“**  
von Sebastian Wenzel, Convivienleiter Slow Food Hamburg  
Ort: Agrarium, Landwirtschaftsschule: Haus 1

Programm „Für de Lütten“: Bitte wenden!