

## Pressemitteilung

# Neueröffnung Dauerausstellungsbereich

### Es geht ums Eingemachte – Neueröffnung der Konservierungsabteilung des Gerätemuseums Arzberg zum Tag des offenen Denkmals

am 10.09.2023 von 10 – 17 Uhr

Nach der baulichen Sanierung des Lagerkellers wird die Konservierungsabteilung des Gerätemuseums nach der Neugestaltung dieses Ausstellungsbereiches neu eröffnet.

Seit alters her war es üblich, die Lebensmittel für den eigenen Bedarf selbst für den Winter zu konservieren, haltbar zu machen und zu lagern. Mit der Hinwendung zu gesunder Ernährung ist der Anbau von Lebensmitteln im eigenen Garten und das Konservieren der Früchte, des Gemüses und von Kräutern vermehrt im Fokus des Interesses. Aber auch Streuobstwiesen, der Wald und die Flur liefern aktuell eine Fülle von Nahrungsmitteln.

Wie unsere Vorfahren auf dem Land ihre Lebensmittel haltbar machten, zeigt der neu inszenierte Ausstellungsbereich „Konservierung“ im Lagerkeller des Gerätemuseums Arzberg-Bergnersreuth. Wie man es schaffte, ohne Konservierungsstoffe und chemische Hilfsmittel die Ernte über den Winter zu bringen wird anschaulich gezeigt und erklärt. Richtig eingemacht haben Bakterien, Schimmel und Fäulnis keine Chance und das gilt heute noch genauso. Anregungen und Erklärungen liefert dazu nun wieder die Konservierungsabteilung des Gerätemuseums in Arzberg.

Das Museum ist zum Tag des Offenen Denkmals bei freiem Eintritt erlebbar.

Ansprechpartner:

Dr. Sabine Zehentmeier-Lang

[zehentmeier@fichtelgebirgsmuseum.de](mailto:zehentmeier@fichtelgebirgsmuseum.de)

Tel 09232-80190