



# Tauchen Sie ein in die Welt unserer Vorfahren

Von den ersten Siedlungsspuren über das Mittelalter bis zur Neuzeit erleben Sie wie die Menschen vor Ort gelebt, gearbeitet und ihre Geschichte geschrieben haben.



**Besuchen Sie uns, es gibt immer etwas Neues!**

Geschichtliches und Landwirtschaftliches Museum Volkmarsen,

Kasseler Str. 6, 34471 Volkmarsen

Ansprechpartner:

Karl Nitzge (0 56 93 / 99 09 90)

Klaus Jakob (0 56 93 / 489)

[www.museum-volkmarsen.de](http://www.museum-volkmarsen.de)

Besichtigung nach Vereinbarung. Eintritt frei

**Aktionstage 2020**

Sonntag  
3. Mai  
11 - 17 Uhr

**„130 Jahre Bahnhof Volkmarsen, unser Tor zur Welt“**

In einer Ausstellung erinnern wir mit Bildern, Dokumenten u. Exponaten aus dem Bahnbetrieb an die wechselvolle Geschichte unseres Bahnhofs. Erleben sie Dampfmaschinen- und Eisenbahnmodelle im Betrieb. Genießen Sie Grüne Soße mit Eiern und Salzkartoffeln, sowie nachmittags Kaffee und Schmandkräppel.

weitere Termine



Sonntag  
7. Juni  
11 – 17 Uhr

### „Ran an die Nadel mit der Tretnähmaschine“

Nähen mit alten Nähmaschinen nach Einweisung erlernen oder wieder entdecken für Alt und Jung. Vorführung der Herstellung von Kräuterseife mit heimischen Kräutern und Erklärungen .  
Eintopf, frisch gekocht zu Mittag und RETRO-Kuchen (Rehrücken, Kalter Hund, etc.) und Kaffee am Nachmittag runden den Museumsbesuch ab.

Sonntag  
5. Juli  
11 – 17 Uhr

### „Genossenschaften - 100J. nachhaltiges Wirtschaften zum Wohle Vieler“

100Jahre Raiffeisengenossenschaft in Volkmarsen sind Anlass für eine Ausstellung über das Wirken örtlicher Genossenschaften. Wir erinnern dabei auch an die Molkerei, die Wiesengenossenschaft und EDEKA.  
Gönnen Sie sich Königsberger Klopse mit Kartoffeln und anschließend Kaffee sowie Waffeln mit Kirschen und Sahne.

Sonntag  
2. August  
11 – 17 Uhr

### „Brot und Salz – Gott erhalts“

Tradition und Moderne des Brotbackens, verbunden mit Rezepten werden vorgestellt und Hinweise zu Dinkel- und Spezialmehlen gegeben.  
Brot und Blechkuchen werden im Holzbackofen gebacken.  
Über die Heilkraft des Salzes und die eigene Herstellung von Kräutersalz gibt es Informationen.  
Mittags gibt es selbstgemachten Kartoffelsalat mit Kochwurst, Schmalzbrot mit Gurke und zum Kaffee den Blechkuchen aus dem Holzbackofen.

Sonntag  
6. September  
11 – 17 Uhr

### „Alte Handwerkstechniken“

Garn, Gewebe, Filz aus Schafwolle herstellen. Seile drehen.  
Frische geräucherte Forellen erwerben.  
Diagnose bei „erkrankten“ Puppenkindern durch die „Pupp doktorin“ .  
Das Küchenteam bereitet zu Mittag Leberkäs mit Rotkohl und Kartoffeln vor. Nachmittags gibt es Schmandkräppel und Kaffee.

Sonntag  
4. Oktober  
11 – 17 Uhr

### „Schätze des Herbstes“

Das Kochen mit Obst und Wilden Früchten wird mit Rezepten und Kostproben vorgestellt. Das Konservieren durch Einkochen wird vorgeführt. Gebuttert wird mit dem Schüttelglas und der Kleinbuttermaschine .  
Dämpfkartoffeln aus dem alten Kartoffeldämpfer mit Weckewerk und Gurke oder verschiedene Dips zur Mittagszeit; Waffeln mit Kirschen zur Kaffeezeit warten auf Sie.

Sonntag  
1. November  
11 – 17 Uhr

### „Schlachteessen im Museum“ in der beheizten Remise

Wie wird aus dem Schwein eine Wurst oder ein Schnitzel?  
Ein Metzger zeigt die Herstellung und gibt Hinweise.  
Genießen Sie die Schlachtesuppe und den bunten Schlachteteller. Danach gibt es Kaffee und Kuchen vom Kuchenbuffet.