



Frische Butter aus der Megedeborch

Wie wurde in früheren Zeiten eigentlich die Butter hergestellt? Die Besucher der Megedeborch konnten am Sonnabend im Innenhof des Kulturhistorischen Museums miterleben, wie viel Arbeit hinter der handwerklichen Produktion von Butter steckt (Foto). Zum öffentlichen Markttag des Museums-

Projekts konnte man zudem schmieden, Holz hacken, Körbe flechten oder den Wachleuten bei der Pflege der Rüstungen und Waffen helfen. Außerdem waren die Sattlerei und die Tischlerei geöffnet. Als Stärkung gab es in der Schänke Erbsensuppe und Fruchtsaft. Die Bäckerei heizte schon früh den

großen Lehmofen an, so dass rustikale Bleche mit Hefekuchen gebacken werden konnten. Die Mitarbeiter der Megedeborch begeistern Jahr für Jahr Kindergruppen wie Erwachsene mit ihrem authentischen Spiel zu den historischen Ausstellungen des Museums.

Foto: Uli Lücke