

Kochen am offenen Herdfeuer

Thema: Ländliches Leben

Klassenstufe: ab 3. Klassenstufe

Fachbezug: Sachkunde (Grundschule: Kompetenzbereiche Zeit und Geschichte, Raum, Natur)
Geschichte, Biologie

Dauer: ca. 2 Stunden

Die Alltagskost der ländlichen Bevölkerung der Lüneburger Heide war bis in das 19. Jahrhundert hinein durch weitgehende Selbstversorgung, andere Konservierungsmethoden als heute und den saisonal abhängigen Wechsel des Angebots an Nahrungsmittel geprägt.

Am Beispiel des Kleinbauernhauses von 1648/1750 aus Bahnsen werden die Schülerinnen und Schüler an Fragen wie die nach der Herkunft der Lebensmittel und ihrer Aufbewahrung, den Ernährungsgewohnheiten der unterschiedlichen Schichten oder der Versorgung der Menschen mit Lebensmitteln herangeführt.

Die Zubereitung einer Mahlzeit nach historischem Rezept und das Kochen über dem offenen Herdfeuer vermitteln auf praktische Weise Informationen über die Essenszubereitung und die Tischsitten vergangener Zeiten. Ergänzend kann die Ausstellung „Bäuerliches Leben und Arbeiten im 16. Jahrhundert“ im Kleinbauernhaus von 1596 aus Oldendorf/Luhe besichtigt werden, die unter anderem über Kochen und Wandel der Ernährung im 16. Jahrhundert informiert.

Hinweis:

Mitzubringen ist jahreszeitlich angepasste Kleidung, da die einzige Heizungsquelle im Haus das offene Herdfeuer ist.

Materialienangebot:

- GS 2 Apfelernte
- GS 3 Brümmerhofgarten Nutzung