

Schulklassenprogramm im Varusschlacht Museum

Kochen wie die Römer/ Germanen – Mahlzeiten an der Feuerstelle

Römische Mahlzeiten:

»Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen« – sagten die Griechen und auch die Römer waren echte Genießer. Nachdem wir uns mit den Grundlagen der römischen Küche befasst haben, geht es an die Zubereitung. Gekocht und gegessen wird an der Feuerstelle.

Dabei steht zugleich unsere heutige Ernährung zur Diskussion. Was essen wir gerne? Wer hat eigentlich Pizza, Spaghetti und Tomatensauce erfunden? Wer kocht heute zuhause? Was ist gutes Essen und ist das auch gesund?

Dieses Programm bietet die Möglichkeit, unser heutiges Verhältnis zum Essen und Kochen unter die Lupe zu nehmen. Zugleich fördert es durch das gemeinsame Zubereiten motorische Fähigkeiten und soziale Kompetenzen.

Germanische Mahlzeiten:

Im Gegensatz zu den Römern gingen die Germanen nicht als Feinschmecker in die Geschichte ein. Wieso eigentlich nicht? Welche Nahrungsmittel nutzten sie und vor allem, wie? Fleisch stand selten auf dem Speisezettel. Was aßen sie stattdessen? Im Sommer war der Tisch reich gedeckt. Und im Winter?

Bei diesem Programm nehmen wir heimische Lebensmittel in den Blick und überlegen, was wir daraus zubereiten könnten.

Gekocht und gegessen wird an der Feuerstelle. Hierdurch eröffnet sich zugleich ein anderer Blick auf unsere heutigen Ernährungsgewohnheiten.

Einordnung des Programms in die Lehrvorgaben der Stufe Sek I

Einordnung in die **niedersächsischen** Lehrvorgaben der Stufe **Sek I:**

Gymnasium – Geschichte

Themenfeld: Gesellschaft und Recht, Wirtschaft und Umwelt: Leben in der Römischen Republik (Familia, Klientelwesen, Sklaven)

Die Schülerinnen und Schüler

- beschreiben/ beurteilen historische Situationen aus verschiedenen Perspektiven
- wenden erlernte Fachbegriffe korrekt auf den historischen Einzelfall an

Haupt-, Real-, Gesamt-, Oberschule – Geschichte

Themenfeld: Römisches Weltreich und Begegnung fremder Kulturen

Die Schülerinnen und Schüler können

- Fremdverstehen leisten
- Gegenwarts- und Vergangenheitsbezüge herstellen
- Eigene Stellungnahmen formulieren

Haupt-, Real-, Oberschule – Hauswirtschaft

Die Schülerinnen und Schüler

- benennen die Grundtechniken der Nahrungszubereitung
- beschreiben grundlegende Garverfahren
- nennen Grundrezepte
- beurteilen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Gesundheitswert und ihren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung
- reflektieren ihr eigenes Ess- und Trinkverhalten
- erläutern soziale, kulturelle und religiöse Zusammenhänge von Lebensstilen (regional, national, international)

Einordnung in die **nordrhein-westfälischen** Lehrvorgaben der Stufe **Sek I:**

Gymnasium – Geschichte

Die Schülerinnen und Schüler

- informieren fallweise über Lebensbedingungen, Handelsbeziehungen, kulturelle Kontakte sowie Konflikte von Menschen in der Vergangenheit
- stellen einen Bezug von Phänomenen aus der Vergangenheit zur eigenen persönlichen Gegenwart her
- stellen aus zeitgenössischem Blickwinkel großstädtisches Alltagsleben von Menschen im antiken Rom dar

Haupt-, Real-, Gesamtschulen – Gesellschaftslehre/Geschichte

Die Schülerinnen und Schüler

- identifizieren Spuren der Vergangenheit in der Gegenwart und vergleichen sachgerecht zwischen „früher“ und „heute“
- wenden einfache historisch Fachbegriffe sachgerecht an
- informieren fallweise über Lebensbedingungen von Personen und Gruppen in den jeweiligen Gesellschaften

Haupt-, Gesamtschule – Hauswirtschaft

Die Schülerinnen und Schüler

- erklären die Funktion und Bedeutung von Speisen, Gerichten und Mahlzeiten bei unterschiedlichen Anlässen
- erläutern einfache Rezepte, u.a. hinsichtlich ihrer Struktur
- beschreiben grundlegende Verfahren der Nahrungszubereitung
- bewerten zubereitete Speisen und Gerichte kriteriengeleitet
- analysieren in Ansätzen Einflussfaktoren auf die Ernährung
- stellen kulturell unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten dar
- erörtern unterschiedliche Lebensstile vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen Wandels