

Culinarium „Vom Acker bis zum Teller“ – Dauerausstellung auf der Domäne Dahlem (Beitrag von Fr. Drewes)

- befasst sich auf 3 Etagen mit der Geschichte des Essens und Trinkens
(Erdgeschoss – Entwicklung der Landwirtschaft, Vergleich konventionelle & ökologische Tierhaltung,
1.Etage – Grundnahrungsmittel in früheren Zeiten, Essgewohnheiten heute, Welche Lebensmittel werden besonders häufig weggeworfen? gesunde Ernährung, Saisonkalender,
2.Etage – Kinderdomäne mit Mitmach-Stationen)
- Wo? Domäne Dahlem (U-Dahlem Dorf)
- Link: <https://www.domaene-dahlem.de/museum/culinarium/>
- Kosten: 5 Euro regulär, 3 Euro ermäßigt, für Schulklassen ist der Eintritt meines Wissens nach jedoch kostenlos
- Zeitaufwand: ca. 1 ½ Stunden (bei älteren Klassen) Ich war mit einer fünften Klasse dort und besonders die zweite und dritte Etage war für sie sehr interessant.
- Tipps für den Besuch:
Im Erdgeschoss steht eine „mechanische Kuh“, die man Melken kann. Dort kann man sich vergleichen, wer in 30 Sekunden/ einer Minute am meisten Milch melken kann. Das wollten alle Kinder ausprobieren. (Hierfür wäre also Zeit einzuplanen.)
Die untere Etage ist nur für Kinder ab der 5.Klasse interessant und auch sie bevorzugen die oberen Etagen.
!ACHTUNG: Im Erdgeschoss sind in einem Extraraum Bilder von geschlachteten Tieren zu sehen und es besteht die Gefahr, dass die Kinder sich auch ein entsprechendes Video anschauen!
Es bietet sich an im Erdgeschoss noch alle Kinder auf der gleichen Etage zu beaufsichtigen, während es in den Obergeschossen zu zweit auch möglich ist die Kinder auf zu zweit auf zwei Etagen zu beaufsichtigen, weil die 1.Etage nach oben offen ist und man die Kinder auch auf der 2.Etage hören könnte.
- Tipps rund um den Museumsbesuch: Auch das Gelände der Domäne Dahlem ist spannend. Man könnte mit den Kindern einen Rundgang darüber machen und sich anschauen, was dort für Tiere gehalten werden und was angebaut wird. Lläuft man bis zum Ende, kommt man zu einer großen Wiese, die sich zum Toben eignet. Außerdem kann der Besuch auch mit der Buchung eines Workshops kombiniert werden. Wir hatten einen Workshop zum Thema Getreide gebucht und die Kinder konnten den Weg vom Getreide zum Mehl nachvollziehen und sich z.B. selbst im Dreschen ausprobieren.
<https://www.domaene-dahlem.de/programm/bildung-vermittlung/>
- Didaktische Überlegungen:
RLP Bezüge → Ernährung - Wie werden Menschen satt? (Landwirtschaft in Deutschland, regionale und saisonale Produkte, ansatzweise Globalisierung im Supermarkt)
→ historische Kontinuität und Veränderung untersuchen, gesellschaftswissenschaftliche Informationen erarbeiten und Recherchen durchführen
- Der Mehrwert der Ausstellung besteht darin, dass die Schüler*innen historische Quellen zum Thema „Landwirtschaft“ zu Gesicht bekommen, spannende Grafiken interpretieren können und aufgrund der Mitmach-Stationen auch einen spielerischen Zugang zum Thema „Ernährung“ finden.

- Arbeitsmaterial:

Aufgrund des großen Informationsangebotes macht es Sinn den Museumsgang durch Aufgaben oder Fragestellungen vorzustrukturieren.

Ich habe Arbeitsmaterial dazu erstellt und könnte dieses bei Interesse teilen. Es müsste jedoch noch gekürzt werden, weil es sich als zu umfangreich herausgestellt hat.

Ich wollte die SuS auf folgendes fokussieren:

- Wie viele Menschen ernährt ein Landwirt? (früher, heute)
- Gegenüberstellung konventionelle und ökologische Tierhaltung
- Wie viel Milch gaben Kühe früher/ heute?
- Wie viel Essen werfen wir weg?
- Mitmach-Station: Ich stelle mir ein gesundes Essen in der Kantine zusammen.
- Mitmach-Station: Reifeprüfung – Wann hat welches Obst/ Gemüse in Deutschland Saison
- Mitmach-Stationen: Welches Getreide gehört zu welchem Lebensmittel? Wie viel Zuckerwürfel enthält ein Lebensmittel? Von welchem Tier stammt das Fleisch?