



Historische Vorratshaltung

Baustein 16 (Sekundarstufe I, Klasse 7 – 8)



Gefördert durch

**Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**



Impressum

Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies
Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit
Department Sport und Gesundheit
Fakultät für Naturwissenschaften
Universität Paderborn
Warburger Str. 100
33098 Paderborn

E-Mail: schlegel@mail.upb.de
Tel: 0 52 51 / 60-21 87

Autorin dieses Bausteins: Stefanie Hinkelmann

An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption)
Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maïke Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule
Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Juli 2020 (Aktualisierung der Links)

Hinweis zur Zitation:

Bitte zitieren Sie den Baustein ggf. als:

Hinkelmann, S. (2013): Historische Vorratshaltung. Baustein 16 des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn

Download unter:

http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b16.php

Historische Vorratshaltung

1. Einführung in das Thema

Die Kultur der Vorratshaltung und der Konservierung von Lebensmitteln lässt sich schon seit der Antike nachweisen. Dennoch muss ein eindeutiger Gegensatz zu den heutigen Konservierungsmethoden herausgestellt werden, denn heute sind Lebensmittel immer und überall verfügbar, wodurch die Vorratshaltung an Bedeutung verloren hat. Wer kocht heute noch ein (Einwecken), wer kellert heute noch Kartoffeln ein, wer pökelt heute noch Fleisch für den Winter? Mit der Vorratshaltung verbunden war auch eine enorme Wertschätzung der entsprechend konservierten Lebensmittel. Diese Wertschätzung können Schülerinnen und Schüler ansatzweise nachempfinden, wenn sie sich mit der teilweise mühevollen Arbeit der Haltbarmachung befassen.

Im Mittelpunkt des Moduls steht die Entwicklung der historischen Vorratshaltung. Es beschäftigt sich mit der Vorratshaltung vom Mittelalter über die Neuzeit bis hin zum 21. Jahrhundert. Dabei ist ein grundlegender Wandel der Vorratshaltung in den letzten Jahrzehnten festzustellen.

Der Einstieg in das Modul kann durch einen Besuch in einem Museum erfolgen. Viele Freilichtmuseen bieten Ausstellungen, zum Teil auch Sonderausstellungen zum Thema Vorratshaltung an. Eines davon ist das Bielefelder Bauernmuseum (www.bielefelderbauernmuseum.de).

Daran angeschlossen kann durch die Durchführung von Interviews, mit Zeitzeugen und deren Erfahrungen über die Verfahren historische Vorratshaltung und das anschließende Clustern verdeutlicht werden, worin die grundlegenden Unterschiede in der Vorratshaltung von heute und damals liegen.

Von großer Bedeutung für dieses Modul ist vor allem die Entwicklung, welche durch eine Zeitleiste zur Vorratshaltung vom 6. Jahrhundert bis heute, darlegt werden kann. Abschließend kann das theoretisch erarbeitete Wissen über verschiedene Verfahren der historischen Vorratshaltung durch die Schülerinnen und Schüler selbst erprobt werden, wodurch noch einmal ein praktischer Bezug zu diesem Thema hergestellt wird.

2. Allgemeine Hinweise zu den Materialien

Für dieses Modul wäre es hilfreich, wenn eine Schulküche vorhanden ist. Dennoch sind die angebotenen Unterrichtshilfen variabel je nach zeitlichem Umfang und Alter der Schülerinnen und Schüler verwendbar.

3. Mögliche Lehr- und Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler sollen

- Kenntnis über die Entwicklung der Kultur der Vorratshaltung erlangen
- Unterschiede der Vorratshaltung von damals und heute benennen und begründen
- Erfahrungen im Umgang mit den Verfahren der Vorratshaltung sammeln
- Fachbegriffe kennen und korrekt verwenden können

4. Fragestellungen

Welche Lagerung für Vorräte kenne ich?

Wie lagern wir unsere Vorräte zu Hause?

Wie wurden Vorräte im Mittelalter und in der Neuzeit gelagert?

Ist eine „historische Lagerungsart“ sinnvoller als die von heute?

Welchen Zweck verfolgten die Menschen in der Vergangenheit mit ihrer Vorratshaltung?

Welche Unterschiede kann ich zu heute feststellen?

5. Material

Klug, H. W. (2018): Wie man im Mittelalter Lebensmittel haltbar machte. Ohne Kühlschrank und andere technische Hilfsmittel war die Vorratshaltung eine besondere Herausforderung, abrufbar unter:

<https://www.derstandard.de/story/2000072267052/wie-man-im-mittelalter-lebensmittel-haltbar-machte>

HGV Reichskirchen e.V.

www.hgv-reiskirchen.de/pressespiegel/p2008/2008_1118_gaz.jpg

www.hgv-reiskirchen.de/pressespiegel/p2008/2008_1121_hz.jpg

www.hgv-reiskirchen.de/pressespiegel/p2008/2008_1119_hz.jpg

6. Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Hand der Lehrperson

Bauer, G. (1992): Die Entwicklung der Vorratshaltung auf dem Land, Illerbeuren.

7. Hintergrundinformation und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Schülerinnen und Schüler

Zacharias, R., Bognar, A.: Die Vorratshaltung im privaten Haushalt als PDF abrufbar unter:

http://ernaehrungsdenkwerkstatt.de/fileadmin/user_upload/EDWText/TextElemente/Pu_b157_STUEBLER/157_Bognar_Vorratshaltung_Haushalt.pdf

Vorschläge für den Unterricht

Problematisierung

Lernen vor Ort – Besuch eines Museums

Methodentyp:	Exkursion
Ziele:	Kenntnis über die Vorratshaltung und deren Sinn vergangener Zeiten erlangen
Inhalt:	Eine Vorstellung über die Lebenssituationen der Menschen und deren Lebensmittelvorrat durch eine praxisnahe Handlung gewinnen
Dauer:	Tagesausflug

Anleitung

Innerhalb des Museums (z. B. Kirchenburgmuseum Mönchsondheim, <https://kirchenburgmuseum.de/de/gruppenangebote/fuer-schueler-kinder--jugendgruppen/vorratshaltung-frueher>) wäre es zunächst angebracht eine Führung mit dem Schwerpunkt „Vorratshaltung historisch“ zu buchen. Anschließend sollen die Schülerinnen und Schüler in Gruppen à sechs Personen selbstständige Erkundigungen anstellen. Ziel dieses Museumsbesuchs muss sein, dass alle Schülerinnen und Schüler einen Einblick in die Thematik erlangt haben, so dass in der nächsten Unterrichtsstunde ausführlich darüber gesprochen und diskutiert werden kann.

Anmerkung

Auf diese Weise kann in die Thematik des Moduls eingestiegen werden. Beispiel für ein solches Museum könnte das Bielefelder Bauernmuseum oder das [Kirchenburgmuseum Mönchsondheim](#) sein. Sollte die Möglichkeit zu einem Besuch eines Museums nicht bestehen, wäre es auch möglich den Einstieg durch eine Dokumentation zu wählen.

Umsetzung

Wie habt ihr eure Lebensmittel damals aufbewahrt, Oma/Opa?

Methodentyp:	Leitfadeninterview
Ziele:	Vorstellungen und Erkenntnisse von Zeitzeugen erwerben
Inhalt:	Gewinnung der Vorstellungen von Großeltern evtl. sogar Urgroßeltern zu den Verfahren der Vorratshaltung
Dauer:	15 – 20 Minuten
Material:	Interviewfragebogen

Anleitung

Alle Schülerinnen und Schüler benötigen einen kopierten Interviewfragebogen, mit dessen Hilfe sie die Interviews mit ihren Großeltern durchführen können.

Nach der Durchführung der Interviews sollen die Schülerinnen und Schüler sich in einer Gruppe à vier Personen zusammenfinden und mithilfe der Cluster-Methode die Inhalte der von ihnen geführten Interviews festhalten.

Vorteilhaft wäre, wenn die Interviews in Teams durchgeführt werden. Dies bedeutet, dass zunächst ein Schüler seine Großeltern befragt und eine Mitschülerin ebenfalls anwesend ist, um zu zuhören. Beim nächsten Interview soll schließlich ein Rollentausch der Schüler stattfinden.

Alternative

Wenn nicht alle Schülerinnen und Schüler außerhalb der Unterrichtszeit die Zeit finden ein Interview mit ihren Großeltern zu führen, können auch nur einige Schülerinnen oder Schüler Interviews mit ihren Großeltern durchführen. Jedoch müssen diese dann die Klasse detailliert über ihre gewonnenen Kenntnisse informieren.

Interviewfragebogen

Schüler/Schülerin	Großeltern
Wie hast du/habt ihr damals (als junges Paar oder in eurer Kindheit) deine/eure Vorräte aufbewahrt?	
Hast du/habt ihr bestimmte Verfahren zur Vorratshaltung angewandt?	
Verwendest du/Verwendet ihr auch heute noch einige deiner/eurer damaligen Verfahren zur Vorratshaltung? Welche? Warum?	
Wo siehst du/seht ihr den größten Unterschied von deiner/eure Vorratshaltung von damals zu der heutigen? Warum?	
Warum hast du/habt ihr damals deine/eure Vorräte gelagert?	
Kannst du dich/Könnt ihr euch noch daran erinnern, wie deine/eure Eltern ihre Vorräte gelagert haben?	
Gibt es grundlegende Unterschiede zwischen der Vorratshaltung deiner/eurer Eltern und der damaligen von dir/euch?	

Kultur der Vorratshaltung – Zeitleiste

Methodentyp:	Zeitleiste (siehe Datei Zeitleiste), Mindmap
Ziele:	Selbstständiges Erarbeiten und der Erfassen der wichtigsten Daten, Verfahren bzw. Lagermöglichkeiten
Inhalt:	Die Schülerinnen und Schüler sollen eine Zeitleiste zur Entwicklung der Kultur der Vorratshaltung vom 6. Jahrhundert bis heute erstellen
Dauer:	40 Minuten

Anleitung

Alle Schüler und Schülerinnen sollen nun mithilfe der zuvor erfassten Daten eine Zeitleiste, mit den für sie wichtigsten Daten, zur Entwicklung der Kultur der Vorratshaltung erstellen. Infolgedessen sollen sie auf Daten vom 6. Jahrhundert bis heute zurückgreifen. Des Weiteren sollen die Schülerinnen und Schüler eine Mindmap zu den einzelnen Verfahren bzw. Lagerungsmöglichkeiten der Vorratshaltung anfertigen, welche anschließend im Plenum besprochen und individuell von jedem Schüler ergänzt wird. Hierbei sollte auf jeden Fall das Einlegen in Salzlake, das Einkochen von Marmelade, das Einwecken von Obst und Gemüse, das Einkellern von Kartoffeln und das Salzen erwähnt werden.

Anmerkung

Es ist zu empfehlen, dass die Schülerinnen und Schüler die tatsächliche Erstellung der Zeitleiste und Mindmap in Partnerarbeit vornehmen. Vorteil könnte sein, dass auf mehr Daten zurückgegriffen wird, da jede Person ihre Schwerpunkte individuell setzt.

Alternative

Die Zeitleiste könnte auch als Wandzeitung dargestellt werden und somit ausführlicher gestaltet werden. Dabei könnte eine Bebilderung als Unterstützung des Textmaterials dienen.

Sind die Verfahren der Vorratshaltung von damals auch heute noch sinnvoll? – Testen einiger Methoden

Pökeln, Einwecken

Ziele: Selbstständiges Ausprobieren einiger Methoden der Vorratshaltung

Inhalt: In Gruppen sollen einige Methoden der historischen Vorratshaltung ausprobiert werden

Dauer: 1. Tag: 60 Minuten; 2. Tag 20 Minuten

Material: Schulküche, Lebensmittel, Arbeitsblatt

Anleitung

Die Schülerinnen und Schüler bekommen die Anweisungen die verschiedenen Arten der Vorratshaltungen, welche auf dem Arbeitsblatt erwähnt werden, in Gruppen à 5 Schülerinnen/ Schüler innerhalb von 60 Minuten auszuprobieren. Dafür erhalten die Gruppen ein Arbeitsblatt, auf dem die Durchführung der einzelnen Methoden zur Vorratshaltung geschildert wird.

Nach vier Tagen sollen die Schülerinnen und Schüler ihre beiden Verfahren noch einmal unter die Lupe nehmen und ein abschließendes Fazit über die Vorratshaltung der vergangenen Jahrhunderte erstellen.

Als Hilfestellung hierfür könnte den Schüler und Schülerinnen an der Tafel eine Tabelle vorgegeben werden:

Untersuchungspunkte:

Mittelalter/Neuzeit	Heute	Zeit	Lagerungsorte
---------------------	-------	------	---------------

Anmerkung

Da die Lebensmittel für einen längeren Zeitraum „haltbar“ gemacht werden, erstreckt sich diese Arbeitsphase über Zeitraum von 4 Tagen.

In der ersten Phase werden die einzelnen Methoden durchgeführt und in einer weiteren Phase, welchen 4 Tage später stattfindet, sollen die Schüler sich das Ergebnis ihrer Vorratshaltungen bewusst werden.

Alternative

Wenn wenig Zeit vorhanden ist, kann auch ein Film zu Verfahren der Vorratshaltung gezeigt werden, mit dessen Hilfe die Schülern und Schülerinnen trotzdem die Unterschiede zwischen dem Mittelalter/der Neuzeit und heute festhalten können.

Als Abschluss der Einheit erstellt jede Schülerin und jeder Schüler als Hausaufgabe ein eigens für sich gestaltetes Handout, auf dem die wichtigsten Begriffe der Vorratshaltung noch einmal detailliert erfasst werden.

Verschiedene Arten der Vorratshaltung

Aufgabe: Ihr habt inzwischen zahlreiche Methoden der Vorratshaltung kennengelernt.
Nun soll es darum gehen, dass ihr euch selbst einmal an einigen solcher Methoden versucht. Für die Durchführung habt ihr 45 Minuten Zeit.

1. Pökeln – so geht es

250g Pökelsalz
1EL Zucker und
1 L Wasser (1/4 L für ein kleines Stück Fleisch)

Das Wasser wird mit dem Zucker und dem Salz aufgekocht und bleibt stehen, bis es ganz abgekühlt ist.

Das Fleisch gibt man in einen ausreichend großen Gefrierbeutel und gießt die Salzlake über das Fleisch, so dass es bedeckt ist. Gut mit einer Klammer verschlossen und so im Gemüsefach des Kühlschranks je nach Größe des Fleischstückes 4 – 14 Tage aufbewahrt zieht das Fleisch durch.

In den folgenden Tagen wird das Fleisch häufiger gewendet, bis sich eine Lake gebildet hat, die das Fleisch knapp bedeckt. Klappt das nicht ausreichend, gießt man am 3. Tag Salzlake nach.

Einwecken – so geht es

Einweckgläser	Einkochthermometer
Gummis	frisches Obst
Klammern	Zucker (auf 1L Wasser etwa 400g)
Einmachtopf	

1. Alle benötigten Gefäße mit heißem Wasser ordentlich sterilisieren
2. Frische Früchte bzw. Obst ordentlich waschen und ggf. klein schneiden
3. Eine Zuckerlösung aus 1L Wasser und 400g herstellen (löst sich der Zucker nicht gut im kalten Wasser, dann sollte die Zuckerlösung kurz auf der Herdplatte erhitzt werden)
4. Früchte in die Gläser füllen (2cm zum oberen Rand Platz lassen)
5. Zuckerlösung vorsichtig in die Gläser füllen
6. Einmachgläser verschließen
7. Die Einmachgläser so in einen Einkochtopf stellen, dass sich diese nicht berühren; anschließend wird der Topf mit Wasser aufgefüllt
8. Topf auf die Herdplatte stellen und das Ganze vorsichtig erhitzen; benutzt das Einmachthermometer zur Überprüfung der Temperatur
Achtung: Das Wasser nicht zum Kochen bringen!
9. Bei möglichst konstant 90°C das Obst etwa 30 Minuten auf der Herdplatte stehen lassen
10. Anschließend die Gläser aus dem Einmachtopf entfernen und Abkühlen lassen
11. Die Gläser sollten möglichst an einem kühlen und dunklen Ort gelagert werden

(<http://www.meinehaushaltstipps.de/einwecken-einkochen-einmachen-von-obst/>)