

## Kelten in die Küche



### 1. Vorbereitung

Ein großer Korb wird mit Lebensmitteln befüllt, deren Ursprung in den unterschiedlichsten Teilen der Welt liegt (z. B. Gerste, Hirse, Mais, Kartoffel, Tomaten, Bohnen, Käse, Wurst). Weitere Gefäße werden für die Aufnahme aussortierter Waren benötigt.

### 2. Aktion

Alle Lebensmittel werden aus dem großen Gefäß entnommen und gemeinsam geht man der Frage nach, wo die Pflanzen das erste Mal kultiviert wurden – „woher sie stammen“. Hier kann eine Weltkarte sehr hilfreich sein. Einem Gefäß kommt eine besondere Bedeutung zu, da in ihm alle Nahrungsmittel gesammelt werden, die der eisenzeitlichen Bevölkerung in Deutschland zur Verfügung standen. Es kann dabei auch thematisiert werden, was selbst angebaut (z. B. Getreide, Hülsenfrüchte, Lein) und was importiert wurde (z. B. Weintrauben). Am Ende stehen die gemeinsame Zubereitung bzw. das Verspeisen der Lebensmittel.

### 3. Ziel der Aktion

Die Kinder sollen erfahren, wie sehr die Globalisierung Einfluss auf ihre Ernährung genommen hat und was sich seit der Eisenzeit verändert hat. Es sollte auch thematisiert werden, dass Luxuswaren – auch in Form von Nahrung – Begehrlichkeiten wecken können. Die Schüler\*innen erhalten so wichtige Informationen zur Kulturgeschichte von selbstverständlich gewordenen Nahrungsmitteln und erleben das gemeinsame Mahl als wichtiges Element kulturellen Lebens



### Hallstätter Ritschert

nach F. E. Barth

für 4 Personen

100 g Saubohnen (Kleine Dicke Bohnen, Pferdebohnen), über Nacht eingeweicht, 50 g Schälgerste und eine kleine Schweinshaxe mit Thymian und Bohnenkraut halbweich kochen, 200 g Hirse hinzufügen und fertigkochen. Erst am Schluss reichlich salzen und mit Schnittlauch, Bärlauch oder gehackten Zwiebeln bestreut servieren.