

25. - 29.09.2017 Herbstwoche: Kochen in Epochen

Die letzte Woche vor den Herbstferien bietet an der Kantonsschule Willisau traditionell Platz für etwas anderen Schulunterricht: Die Mittelschülerinnen und Mittelschüler leisten z. B. eine Woche lang einen Sozialeinsatz, Arbeiten themenbezogen in Workshops oder widmen sich klassenübergreifenden Projekten. Nachfolgender Bericht gibt Ihnen Aufschluss über das Zweitagesprojekt «Kochen in Epochen».

Das Zweitagesprojekt «Kochen in Epochen» während der Herbstwoche stand ganz im Zeichen der jetzigen und früheren Esskultur. Was und wie haben die Menschen im Mittelalter gegessen? Was assen unsere Vorfahren in der Steinzeit oder im antiken Rom? Seit wann kennen wir Imbissbuden und Essbesteck?

Am Donnerstagmorgen startete das Projekt mit etwas Theorie: Wir lernten etwas über die Herkunft unserer Nahrungsmittel und wann beispielsweise Melonen, Erdbeeren, Tomaten, aber auch Salz und Pfeffer in Mitteleuropa auf den Tisch kamen. Ein kurzer Dokumentarfilm gab weitere Hinweise über die Esskultur der Menschen in der Vergangenheit und mithilfe von Schulbuchtexten gestalteten die neun Schülerinnen und drei Schüler schlussendlich Plakate zu verschiedenen Epochen, von der Steinzeit über die Antike bis in die neueste Zeit.

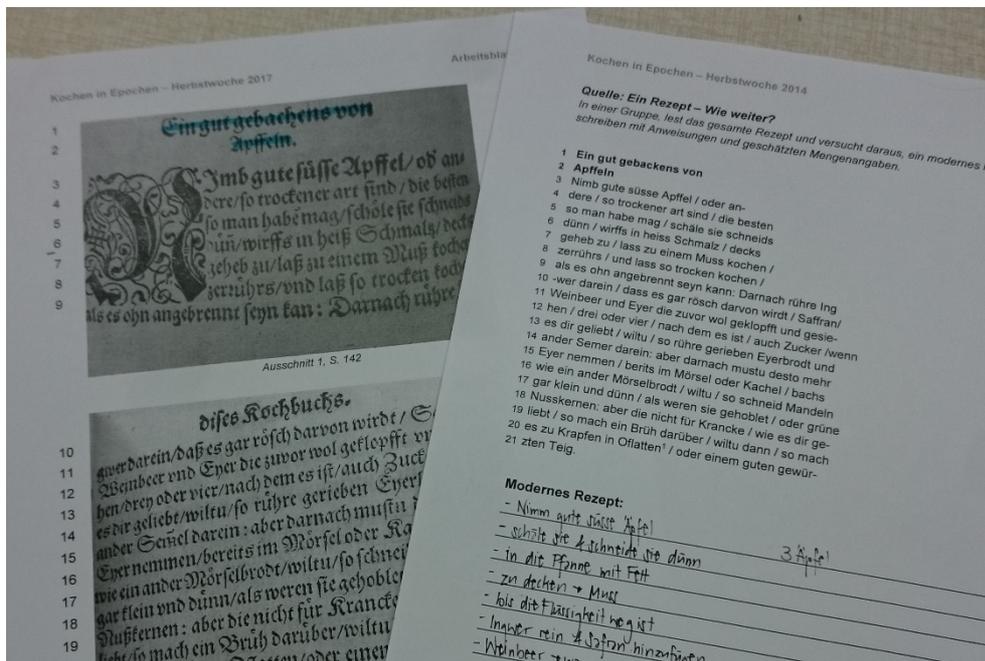
Am Nachmittag kam die nächste Herausforderung in Form eines Rezeptes von 1609, welches wir in moderner Form neu schrieben und anschliessend in der Küche ausprobierten. Noch lange schien es nicht allen Gruppen klar, wie das Resultat dann zu schmecken habe, aber schlussendlich waren alle mit ihren Apfelkuchlein zufrieden.

Am Freitagmorgen starteten wir nach einer kurzen Einstimmung im Schulzimmer in Richtung Gulpwald. Ziel des Tages war es, verschiedene Gerichte aus der Römerzeit und dem Mittelalter über dem Feuer zu kochen. Bevor es soweit war mussten aber alle Zutaten zur Feuerstelle getragen werden und manche vermissten die modernen Möglichkeiten des Autos oder des E-Bikes. Vermutlich waren auch die Pilger und andere Reisende im Mittelalter froh um die Packesel für die schweren Töpfe. Beim Rastplatz angekommen, schärften wir vorerst unsere fünf Sinne, denn früher mussten sich die Menschen bei der Nahrungssuche viel mehr darauf verlassen können. Schlussendlich waren das Feuer, die Töpfe und alle Zutaten für die Zubereitung des Festmals bereit: Es gab Poulet an Rotweinsauce mit Speck und Pilzen im Schmalz angebraten, Rispor (eine Art Risottogericht) mit Gemüse und Schinken, Kohleintopf und selbstgemachtes Fladen- und Schlangenbrot mit Moretum, einem römischen Brotaufstrich. Einige hatten wohl beim Zubereiten schon etwas viel Fladenbrot genascht, so dass der eine oder andere Pouletschenkel in den modernen Plastiksäckchen für die Tiefkühltruhe landete - auch dies etwas, was sich die Menschen neben Schnellgerichten und der Riesenpalette an Nahrungsmittel heute leisten können.

Um den zeitlichen Bogen zur Moderne zu schliessen, lasen wir am Nachmittag kurze Texte zur Herkunft und Geschichte unserer heutigen Leibspeisen Pizza, Pasta, Riz Casimir und Hamburgern und präsentierten die Erkenntnisse der ganzen Gruppe. Die Informationen fanden dann ihren Weg ins Schluss-Quiz, bestehend aus Fragen der Schülerinnen und Schüler, aber auch mit Knacknüssen der Lehrpersonen. Verdient gewonnen haben drei Schüler, welche sich die vielen neuen Erkenntnisse vom Vortag aus Film und Plakaten am besten gemerkt hatten.

Natürlich war das Projekt nicht nur reines Vergnügen, so musste doch manch ein Topf und Blech sauber gewaschen und ausgekratzt, die Texte sorgfältig studiert, die Plakate schön gestaltet, die Quelle richtig interpretiert und das Rezept detailliert reingeschrieben werden. Immerhin konnten wir uns hier der modernen Hilfsmöglichkeiten bedienen und lernten dabei vielleicht auch die Vorteile der heutigen Ess- und Arbeitskultur noch mehr schätzen. Alles in allem waren die Rückmeldungen jedoch sehr gut und auch das Wetter war dem Projekt gut gestimmt. Und vielleicht erinnern sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei der nächsten Grillparty daran, was man auch noch für leckere Gerichte auf dem Feuer zubereiten kann und seit wann wir die in Alufolie gewickelte Kartoffel denn überhaupt bei uns kennen.

Peter Zemp, Projektverantwortliche Lehrperson



Ein Rezept für «ein gut gebackens von Apffel» (1609) und eine moderne Schülerübersetzung.



Das Resultat der Interpretation einer Gruppe



Das Menü vom Freitag (die nicht-vegetarische Version)



Kochen über dem Feuer