

Hausarbeit

zur

Exkursion

"Die Nacht des römischen Adlers" - Vorbereitung
eines Aktionstages an der Saalburg

- StR i.H. Monika Christiane Rox-Helmer -

Thema:

**Die Ernährung in den römischen Militärlagern
der nördlichen Provinzen**

vorgelegt von

Marcus Ahlheim, Maria Reese, Milena Ries und Andreas

Inhaltsverzeichnis

1. Sachanalyse des historischen Themas:	
<i>Die Ernährung in den römischen Militärlagern der nördlichen Provinzen</i>	2
Marcus Ahlheim	
2. Didaktische Analyse des Jugendbuches	5
Andreas	
3. Didaktisch- methodische Überlegungen zur Durchführung mit didaktischen Analysen der verwendeten Materialien, Methoden und Arbeitsaufträge.	10
Maria Reese	
4. Literaturverzeichnis	?
5. Anhang	?
Rezepte	

1. Sachanalyse des historischen Themas:

Die Ernährung in den römischen Militärlagern der nördlichen Provinzen

Marcus Ahlheim

In diesem Abschnitt wollen wir uns näher mit der Ernährung der römischen Soldaten in den Militärlagern der nördlichen Provinzen beschäftigen. Dabei wird auf die im Aktionstag behandelten Themen der Herstellung des puls (Breis) und der Handelswege eingegangen.

Die Ess- und Trinkkultur der Römer in den nördlichen Provinzen war durch einen Export der heimischen Esskultur geprägt. Dazu ist zu sagen, dass die Römer in ihre späteren Provinzen nicht als Urlauber, sondern als Eroberer vorrückten und ausschließlich die Errungenschaften beibehielten und in ihren Alltag integrierten, welche sie für gut befanden (vgl. Gerlach 2001: 83). Im Gegensatz zur Hellenisierung der Römer, welche ihre kulturellen Gewohnheiten und Lebensweisen grundlegend prägte, hatten Gebiete wie Gallien und Germanien nur einen sehr kleinen kulturellen Einfluss auf die Römer. Aus diesem Grund brachten sie ihre eigene Kultur in diese Gebiete mit, wodurch die nördlichen Provinzen diesmal romanisiert wurden. In den neu eroberten Gebieten wurden auf diese Weise zum Beispiel Obst und Gemüse aus dem Süden heimisch, da sie dort neu angebaut wurden und Delikatessen wie Wein, Datteln und Austern wurden frisch herbeigeschafft (vgl. ebd.).

Durch archäologische Funde weiß man heute, dass sich die Kelten vor allem von Rind-, Schaf-, Schweinefleisch und Fisch ernährten. Die Römer fanden in der Esskultur der Kelten, welche auch Milch tranken, keine großartigen kulinarischen Anregungen (vgl. Gerlach 2001: 84).

Um sich ein Bild über die Ess- und Trinkgewohnheiten der Römer in den nördlichen Provinzen zu verschaffen, muss sich die Forschung vor allem auf archäologische Ausgrabungen stützen. Denn anders als in Italien selbst, fehlt es hier an antiken Texten zum Thema. Dabei bieten die Funde aus zivilen und militärischen Siedlungen, und auch aus Gräbern den entscheidenden Einblick.

Die Ausgrabungen in solchen militärischen Lagern und Kasernen bieten einen Einblick in die Ess- und Trinkgewohnheiten der Soldaten (vgl. ebd.).

Die Funde machen deutlich, dass die Versorgung des Militärs oft besser war, als die der Zivilbevölkerung. In Kastellen wie Nijmegen oder Neuss wurde beispielsweise vornehmlich Schweinefleisch verzehrt, während man sich in Kleinstädten oder Koloniestädten wie Xanten oder Köln oftmals gar kein Fleisch leisten konnte. Auch die Pflanzenkost, welche zu Brot und Näpfen verzehrt wurde, ist sehr reichhaltig gewesen (vgl. Gerlach 2001: 85). Den Soldaten stand ein großes Angebot an Getreidesorten und Hülsenfrüchten zur Verfügung, sowie zahlreiches Gemüse, Obst und Gewürze. Neben dem teuren importierten Olivenöl wurde Öl auch aus anderen Quellen wie Lein und Hanf gepresst und selbst gewonnen (vgl. ebd.). Was die Römer vor Ort nicht zur Verfügung hatten, wurde importiert. Am Beispiel des Legionslagers von Neuss wird deutlich, wie umfangreich das Angebot an importierten Nahrungsmitteln ausgefallen ist. So wurden zum Beispiel Kichererbsen, Feigen, Oliven, Reis, Pfirsiche und Bockshornklee gefunden. Das nicht nur die Truppenführer, sondern auch einfache Soldaten in den Genuss von Importware kamen, lässt sich an Feigenkernen feststellen, welche an vielen, weit voneinander entfernten Lagerstellen gefunden wurden (vgl. Gerlach 2001: 86).

Insgesamt lässt sich sagen, dass die häufigsten Nahrungspflanzenfunde Grundnahrungsmittel sind, "nämlich Getreide und Hülsenfrüchte. Von Getreide werden oft Körner von Nacktweizen, Dinkel, Gerste, Rispenhirse aber auch Roggen, Emmer, Einkorn und Hafer nachgewiesen, die generell in gereinigtem Zustand vorliegen. Die häufigsten Hülsenfrüchte sind Linsen und Ackerbohnen, gelegentlich auch Erbsen. Weiter können verschiedene wohl meist kultivierte Früchte aufgezählt werden: Weintrauben, Äpfel, Birnen, Süß- oder Sauerkirschen, Feigen, Pfirsiche und Datteln. Walnüsse und Mandeln sowie die Ölfrüchte Oliven gehören ebenfalls dazu. An wild gesammeltem Obst beigegeben wurden Brombeeren, Himbeeren, Holunder und Haselnüsse. Von den Gewürzen finden sich Sellerie, Satleindotter und Koriander. Die

meisten Nahrungspflanzen stammen aus einheimischer Produktion, bei Feigen und Pfirsichen ist die Herkunft unklar, da die Bäume auch in der Schweiz gedeihen. Sichere Importgüter sind Datteln, Mandeln und Oliven aus dem Mittelmeerraum. Die meisten der hier genannten Samen und Früchte kommen auch in anderen römischen Kulturschichten vor, doch sind einige von ihnen selten oder ihre Erhaltungsförmung ist speziell. Zu den selteneren Arten zählen Datteln, Mandeln, Oliven und Knoblauchzehen" (Petrucci-Bavaud / Veszeli 1999: 31-34).

Laut Ulrich Fellmeth lag die Weizenration eines Legionärs im 2. Jahrhundert v.Chr. bei vier modii Weizen im Monat (ca. 30kg). Ebenso wie die anderen Nahrungsmittel wurden diese mit dem Sold verrechnet und von den Soldaten selbst zubereitet. (vgl. Fellmeth 2001: 17f.) In römischen Miliärlagern finden sich keine Großküchen oder große Speisesäle, jedoch einzelne Feuerstellen des jeweiligen contuberniums. Ein contubernium (Zeltgenossenschaft) ist die kleinste Einheit in der römischen Legion. Sie bestand aus acht Mann, welche in einem Miliärlager auf zwei hintereinander angeordneten Räumen und einem überdachten Vorplatz lebten. Im hinteren, dem Wohn- und Schlafräum befand sich an der Wand zum vorderen Raum die Feuerstelle, an der die Männer ihr Essen selbst zubereiten mussten (vgl. Fellmeth 2001: 19).

Die Zubereitung der Speisen war keine einfache Sache. Wollten sich die Soldaten zum Beispiel puls (Brei) zubereiten, so musste das Getreide im Falle von Spelzweizen zunächst entspellet werden. Durch Darren wurde der harte Spelz am Korn angelöst und durch weiteres Stampfen vollends abgetrennt. Danach wurden die Spelzen durch Worfeln gegen den Wind aus dem Korn geschieden. Weizen hingegen, bei welchem dieser Vorgang nicht nötig war, wurde oft gedarrt, um ihn haltbarer und durch den Flüssigkeitsverlust leichter zu machen, was wiederum für den Transport bei Märschen von Bedeutung war. Um grobe Graupen für das puls zu gewinnen musste in einem weiteren Schritt das Korn im Mörser gestoßen werden oder im Falle der Weiterverarbeitung zu Brot noch mühsam gemahlen werden (vgl. ebd.).

Fertige Breie konnten eher dicklich oder dünn sein und je nach Zubereitung sowohl gegessen, als auch getrunken werden. Anfangs wurde für den Brei hauptsächlich Emmermehl und Mehl aus Hirse oder Kolbenhirse verwendet. Der Brei wurde mit Wasser oder Milch gekocht und für sehr nahrhaft befunden (vgl. André 1998: 51).

#

2. Didaktische Analyse des Jugendbuchs

Andreas

Die folgenden Ausführungen beziehen sich auf das Buch von Uschi Flacke „Die Nacht des Römischen Adlers“ (Flacke 2009). Als Einstieg dient eine kurze Definition des historischen Jugendbuchs um das didaktische Potential dieses Mediums für den Geschichtsunterricht zu verdeutlichen. Die anschließende didaktische Analyse beschäftigt sich zum einen mit der Leitfrage ob ein fiktional angelegtes historisches Jugendbuch als Teil der Geschichtskultur dem Wissenserwerb der Schüler dienen kann, hier steht der Schwerpunkt Ernährung im Mittelpunkt, und zum anderen soll geklärt werden ob die Lektüre einen Einfluß auf das Geschichtsbewußtsein der Schüler haben kann. Die Geschichte des jungen Mädchens Enya im Buch von Uschi Flacke ist rein fiktiver Natur. Aber den Hintergrund bilden historisch belegte Tatsachen und die fundierten geschichtliche Kenntnisse der Autorin, sie hat ihre umfangreichen Recherchen für das Buch auf der Saalburg in ihrer Lesung erwähnt, fanden ihren Eingang in das Buch. Daher sollte es möglich sein mit Hilfe von ausgewählten Textstellen Lernziele für die Arbeit mit Schülern zu entwickeln. Bei der Analyse des Buches stechen einige mögliche Lernziele zum Thema Ernährung hervor, die im Einzelnen dann vorgestellt werden. Den Abschluß der didaktischen Analyse bilden die Antworten auf die Leitfragen.

1. Definition Jugendbuch

Das Jugendbuch gehört thematisch zum Forschungsgebiet der Literaturwissenschaft und diese hat verschiedene Definitionen hervorgebracht: (Rox-Helmer 2006: 12)

1. Die Gesamtheit der von Jugendlichen rezipierten fiktionalen und nichtfiktionalen Texte wird als Jugendlektüre bezeichnet.

2. Die Gesamtheit der für Jugendliche als geeignet empfundenen Literatur wird als intentionelle Jugendliteratur bezeichnet. Diese Literatur muss nicht für Jugendliche geschrieben sein, wird ihnen aber zu lesen empfohlen.

3. Die Gesamtheit der speziell für Jugendliche geschriebenen fiktionalen und nicht-fiktionalen Texte gilt als spezifische Jugendliteratur. Sie sind bewusst auf jugendliche Leserinnen und Leser im Alter zwischen zehn und sechzehn Jahren hin konzipiert.

Das Buch von Uschi Flacke wird dabei als historischer Roman bezeichnet. Der Begriff „historisch“ wird in der Geschichtsdidaktik für etwas verwendet, was aus der Vergangenheit stammt. Demnach müsste das historische Jugendbuch in der Vergangenheit geschrieben worden sein. Hier ist aber gemeint, dass über ein Thema aus vergangener Zeit aus einer bestimmten zeitlichen Distanz heraus geschrieben wurde (vgl. Sauer 2003: 234f.).

2. Lernziele für die Arbeit mit Schülern

Im Buch wird viel über das Alltagsleben im Kastell berichtet und ein besonderer Blick fällt dabei auch auf die Ernährung. Auffällig sind dabei die sozialen Unterschiede zwischen den Römern, die kulturellen Unterschiede zwischen Germanen und Römern oder die ausgiebige Beschreibung der teilweise exotischen Speisen und Getränke aus weit entfernten Ländern. Mit Hilfe der Textstellen im Buch sollen nun einige Lernziele für die Arbeit mit Schülern konkretisiert werden.

2.1. Soziale Unterschiede am Beispiel Ernährung erkennen

Die Schüler sollen bei der Lektüre auch lernen darauf zu achten welche sozialen Unterschiede im Text veranschaulicht werden. Als Enya zum zweiten Mal in das Kastell gelangt, lernt sie dort den Koch Fabius kennen und darf bei

ihm als Küchenhilfe arbeiten. Fabius gilt als sehr guter Koch und darf für den Präfekten und seine Gäste die Gerichte zubereiten. Dadurch lernt der Leser durch die Augen von Enya hindurch auch die sozialen Unterschiede zwischen den einfachen Soldaten und den höhergestellten Personen kennen. So erfährt man ab Seite 72 im Kapitel „Von Würzwein und Wachtelschenkeln“ von den vorzüglichen Speisen für den Präfekten. Nur das Beste ist für ihn und seine Gäste gut genug. Fleisch, Fisch, Austern, Datteln, Würzwein, Süßspeisen aus dem Orient und vieles mehr wird ihnen aufgetischt. Bei der Frage von Enya an Fabius ob er auch für die einfachen Soldaten kocht muß er auf Seite 75 dann doch sehr lachen. Die Soldaten müssen ihr zugeteiltes Korn selbst mahlen und daraus entweder Brot backen oder Getreidebrei zubereiten. Von ihrem Sold dürfen sie sich aber auch andere Sachen kaufen oder in die Taverne gehen. Der Präfekt hat dagegen sogar ein eigenes Speisezimmer. Dieses ist reich verziert mit Götterbildern, Statuen und vielem mehr. Die Männer liegen auf sogenannten Klinen und werden von Sklaven bewirtet. Dazu wird Musik gespielt und exotische Düfte durchströmen den Raum. Aus Angst vor Attentaten muß ein Vorkoster die jeweiligen Speisen probieren. Bei der Lektüre soll den Schülern deutlich gemacht werden, dass der soziale Rang darüber entschieden hat wer was, wie viel und auch wo zu essen bekam.

2.2. Kulturelle Unterschiede am Beispiel Ernährung erkennen

Durch ihre Stelle als Küchenhilfe lernt Enya völlig neue Speisen und Getränke kennen und lernt damit auch eine vollkommen neue Esskultur kennen. So sind Safran, Koriander und viele andere Gewürze völlig fremd für sie. Sie kennt Zitronen und Datteln nicht, hat noch nie Austern gesehen, noch nie Garum oder Olivenöl probiert, noch nie Würzwein getrunken und keine Süßspeisen aus dem Orient gegessen. Von vielen dieser Speisen hatte sie bisher noch keine Vorstellungskraft oder kannte sie nur vom Hörensagen. Für ihre Lebenswelt typisch waren bisher wie auf Seite 14 beschrieben Kohl, Zwiebeln, Rettich oder Met. Nochmals deutlich wird der Unterschied wenn sich der Präfekt und andere auf Seite 96 über die Esskultur der Germanen lustig machen. Den Schülern soll bei der Lektüre verdeutlicht werden, dass die Herkunft darüber entschied, ob man bestimmte Speisen kannte oder nicht. So war die Esskultur

der Römer den Germanen überhaupt nicht vertraut und den Römern erschien die Esskultur der Germanen eher als Zeichen der Unkultur. Die Größe und Ausdehnung des Römischen Reiches machte ganz andere Erfahrungen möglich, während die Germanen mit wenig zufrieden sein mußten.

2.3. Raumerfahrung am Beispiel Ernährung

Und damit kommt bereits der nächste Punkt zur Sprache. Die bereits beschriebenen zahlreichen exotischen Speisen waren nur aufgrund der Größe des Römischen Reichs und seiner weitverzweigten Handelswege möglich. Wein aus Vesuvius, Garum aus dem hispanischen Baelo Claudia, Süßspeisen aus dem Orient, kandierte Früchte aus Griechenland oder Gewürze aus Indien. All diese Dinge werden im Buch detailliert beschrieben. Den Römern stand die halbe Welt offen und sie nutzten diese Gelegenheit auch für intensive und in den Augen der Germanen exotische Geschmackserlebnisse. Die Germanen waren dagegen hinter dem Limes auf ihre eigene kleine Welt beschränkt. Den Schülern kann hier die Ansicht vermittelt werden, dass die Vorstellung von der Welt und die Möglichkeiten eines großen Reiches sich auch in der Ernährung widerspiegeln können.

3. Geschichtsbewusstsein

Die erste Leitfrage, ob ein fiktional angelegtes Jugendbuch auch dem Wissenserwerb der Schüler dienlich ist, konnte also positiv beantwortet werden. Das Thema Ernährung spielt im Buch eine wichtige Rolle und kann den Schülern einige Einblicke in die damalige Lebenswelt verschaffen. Das gilt natürlich auch für andere Themen wie Kleidung, Religion oder Medizin. Im zweiten Schritt soll nun untersucht werden ob durch das Buch auch ein kritisches Geschichtsbewusstsein (vgl. Pandel 1987: 132f.) und damit einhergehend geschichtskulturelle Kompetenz vermittelt werden. Die Unterscheidung von Fiktion und Realität spielt dabei eine wichtige Rolle. Da die Schüler mit Unterstützung des fiktionalen Jugendbuchs lernen zu reflektieren kann dieses Medium ein wichtiger Bestandteil des Geschichtsunterrichts sein. Mit Hilfe der bereits vorgestellten Lernziele können die Schüler geschichtskulturelle Kompetenzen einüben und erwerben. Sie

können die „erfundene“ Geschichte mit der „realen“ Geschichte in Verbindung bringen. Damit wird ein wichtiges Ziel historischen Lernens erreicht, die Herausbildung eines Wirklichkeitsbewusstseins. Damit einher geht das Imaginationsvermögen. Die Schüler erlangen Vorstellungsbilder als Voraussetzung für das Verstehen. Allerdings besteht hier auch die Gefahr des Verfallens in das Unrealistische (Veit 1996: 9f.). Die Darstellungen von Uschi Flacke zum Thema Ernährung aus der Sicht der Hauptperson Enya sind zwar fiktiver Art, aber die Beschreibungen sind dem wissenschaftlichen Stand der Dinge entsprechend. Die wissenschaftlichen Erkenntnisse werden veranschaulicht und gleichzeitig Ort, Zeit, Alltag und Atmosphäre vergegenwärtigt. Eine Identifikation und Personifizierung findet durch die Hauptfigur Enya statt. Ihr Erstaunen über das reichhaltige Essen der Römer im Vergleich zum kargen Essen der Germanen, aber auch das Erkennen und die emotionale Betroffenheit über die sozialen Unterschiede in den Reihen der Römer vermag eine Identifikation des Lesers mit ihr herzustellen. Einübung von Empathie und Fremdverstehen wird dadurch möglich. Zur Identifikation gehört aber auch oft die Irritation und das könnten in diesem Fall ihre Rachegefühle gegenüber den Römern sein. Ein wichtiger Punkt ist auch das Historizitätsbewusstsein. Die Ernährung ist eine zentrale menschliche Verrichtung im Alltag der Antike und der Gegenwart. Ernährung hat mit dem Leben der Schüler heute und in Zukunft zu tun, es kann statischer Natur sein aber auch veränderlich. Den Schülern wird die geschichtliche Dimension ihres eigenen Lebens vergegenwärtigt. Durch das Thema Ernährung werden einige Leute wie der Koch Fabius zum Sprechen gebracht, von denen es sonst wenige Quellen gibt. Multiperspektivität wird dadurch gewährleistet. Die Einsicht der Schüler wird darin gestärkt historische Sachverhalte immer auch aus der Sicht anderer zu sehen. Das Buch wird den Interessen der Schüler gerecht und diese Zeitreise macht Geschichte anschaulich. Die Andersartigkeit der damaligen Zeit mit ihren für die Schüler oft gewöhnungsbedürftigen Tätigkeiten, Handlungen oder Werten stellt einen Kontrast zur Gegenwart her und verhilft den Schülern zu Alteritätserfahrungen. Hier ist es der Vergleich der Ernährung zur Zeit des Römischen Reichs und der Moderne. Da gibt es sowohl Überschneidungen aber auch viele Unterschiede.

4. Ergebnis

Die didaktische Analyse hat ergeben das ein fiktionales historisches Jugendbuch sowohl zum Wissenserwerb der Schüler beitragen kann als auch kritisches Geschichtsbewusstsein und geschichtskulturelle Kompetenzen fördern kann. Das Buch kann Interesse an Geschichte wecken und zum Lesen motivieren. Der Inhalt entspricht dem Entwicklungsstand der Schüler und ihrem Vorwissen. Der Handlungsstrang beruht zwar auf reiner Fiktion, ist aber historisch korrekt dargestellt. Das Denken der Figuren ist zeittypisch und der Bezug auf Quellen sichergestellt. Michael Sauer spricht in diesem Punkt von „Veranschaulichung der Zeit“ (Sauer 2003: 236). Zusammengefasst kann ein fiktionales Jugendbuch grundlegende Lernerfahrungen wie Lesekompetenz, Imaginationsfähigkeit, Reflexionspotential, Fremderfahrung, Informationsgewinn oder Wirklichkeitsbewusstsein fördern und vermitteln. Weiterführende fachwissenschaftliche Literatur ist natürlich unumgänglich und der Besuch von historischen Orten wie der Saalburg ein Gewinn.

#

3. Didaktisch- methodische Überlegungen zur Durchführung mit didaktischen Analysen der verwendeten Materialien, Methoden und Arbeitsaufträge.

Maria Reese

Wir begannen die Durchführung unserer Station: „Ernährung im römischen Reich“ mit einer kleinen Einführung, in welcher die Schüler eine Textstelle aus dem Jugendbuch: „Der römische Adler“ vorlasen. Wir benutzen hierfür die Seiten 72 bis zum ersten Absatz auf 73. In dieser Textpassage kochen Enya und Fabius gemeinsam für den Besuch des kaiserlichen Gesandten. Hier zählt Fabius die verschiedensten exotischen Köstlichkeiten auf, welche sie beim Kochen verwenden. Zudem klärt er sie über die Essensgewohnheiten des Präfekten auf, dessen Vorliebe es ist besonders fein und speziell zu speisen.

Durch das Vorlesen dieser Textstelle sollten die SuS die Verbindung zu dem im Unterricht vorbereiteten Buch, der Vorlesung von Uschi Flacke und dieser Exkursion an der Saalburg herstellen. Die SuS sollten die Textstelle nacheinander nach Belieben vorlesen, damit mehrere sich einbringen konnten. Diese Textstelle wurde deswegen ausgewählt, weil der Reihe nach verschiedene Nahrungsmittel, die es damals bereits in Rom gab, aufgezählt werden. Dadurch wird ihnen schon beim Vorlesen klar, worum es in dieser Station geht, sie erkennen, dass die Römer eine große Anzahl von Delikatessen hatten, welche speziell hergerichtet wurden.

Nach dem Lesen wurden sie gefragt, ob sie sich erinnern könnten, wie es ab dieser Textstelle im Buch weiterging. Die SuS sollten aus dem Gedächtnis heraus in das Thema hinein finden. In der Textstelle ging es um die Ernährung der Reichen und Mächtigen. In unsere Station sollte jedoch durch das Mahlen vom Schrot und durch den einfachen Brei die Essgewohnheiten der einfachen Soldaten veranschaulicht werden. Durch die Textstelle sollte zu der Lebensweise der Soldaten ein Kontrast durch die Essgewohnheiten der Reichen hergestellt werden, zwischen köstlich hergerichteten, exotischen Rezepten und dem schlichten Essen der einfachen Leute. Wir fragten sie daraufhin, ob sie sich erinnern könnten, was im Buch zu der Ernährung der Soldaten stand.

Die Antworten waren einleitend in unseren nächsten Arbeitsauftrag. Die Schüler sollten sich in die Lage eines römischen Soldaten versetzen, die anders als die Reichen und vornehmenden Römer ihr Essen selber zuzubereiten hatten und somit ihr Getreide und Schrot selber mahlen und kochen mussten. Ihr Essen war einfach, ohne viel Fleisch und große Köstlichkeit und so bekamen auch die SuS diese schlichte Nahrung der römischen Soldaten zum Probieren. In ihrer Rolle als römische Soldaten hatten sie die Möglichkeit ihr Getreide mit Hilfe einer Handmühle zu mahlen, dem sie auch mit großem Eifer, Neugierde und Spaß nachgingen. Hier hatte unsere Gruppe zwei Mühlen zur Verfügung gestellt bekommen. Die eine war rund. Man musste das Schrot oben einschütten und an einem Henkel kräftig drehen, sodass die dauerhaften kreisenden Bewegungen das Getreide langsam zum Mahlen brachten. Als die letzte Schülergruppe bei uns war, hatten wir nach so vielen Durchgängen

richtig fein gemahlene Mehl. Die andere Handmühle war eine übliche Technik der Germanen. Bei ihr hatte man lediglich eine große Steinplatte, auf der man das Schrot schüttete und mit viel Kraftaufwendung und Mühe das Schrot zum Mahlen bringen konnte.

Auch hier wurde wieder ein Bezug zum Jugendbuch hergestellt. Den SuS wurden hier die beiden verschiedenen Kulturen mit ihren je verschiedenen Techniken vor Augen geführt. Sie konnten hier aktiv werden, selber ausprobieren und entdecken. Es wurde schnell klar, dass die Mühle der Römer eine weitaus bessere Technik hatte als die der Germanen. Bei der römischen Mühle konnten sie alle Kraft und Schwung ansetzen und waren deshalb erfolgreicher beim Mahlen, während sie bei der germanischen Mühle mit sehr viel sorgfältiger arbeiten mussten, wenn sie zum Schluss noch etwas von ihrem gemahlene Schrot erhalten wollten. Bei der germanischen Mühle konnten sie keine beliebige Menge an Getreide auf den Stein schütten, sondern nur so viel, dass nichts verschüttet wird. Beim Mahlen musste drauf geachtet werden, dass bei der kraftaufwendigen Bewegung das Schrot nicht von den Seiten runter fällt. Den SuS konnten somit in der Rolle eines römischen Soldaten oder eines einfachen Germanen erspüren, was es bedeutet das Getreide selber zu mahlen. Unser Ziel war der handlungsorientierte Unterricht. „Begründet wird das Konzept des handlungsorientierten Unterrichts mit der grundlegenden Orientierung an der Leitidee `Lernen durch Tun`“ (Dörig 2003: 66). Eigentlich war geplant gewesen, die SuS das Essen selber auf römische Weise zubereiten zu lassen, doch hatten wir weder die Mittel noch ausreichend Zeit dafür. Etwas selber zu machen und mit eigenen Augen zu sehen und anfassen zu können bleibt länger im Gedächtnis und in der Erinnerung, als Worte, die man hört. Die Schüler konnten das Buch jetzt besser nachvollziehen und verstehen, was es bedeutete dass die Soldaten sich selber um ihre Ernährung kümmern mussten. Hier konnte unter anderem ein Vergleich zur Gegenwart und zu ihrer Umwelt hergestellt werden. Die SuS sahen, in wie fern sie im Luxus leben und wie weit die Technik heute ist, sie sahen aber auch, wie Mehl gemacht wird und dass die Menschen bereits damals wussten, wie man aus Getreide Mehl und aus Mehl Brot herstellte. Hier wird das Geschichtsbewusstsein angesprochen.

„Der entscheidende Gewinn, das Ergebnis von Entdeckung, ist also nicht nur die ‚Entdeckerfreude‘, sondern die *Einsicht in die Struktur (Zusammengehörigkeit) von Informationen*, die vorher nicht vorhanden war. Selbstentdecken lehrt, Informationen so zu erwerben, daß sie für das Problemlösen weitaus fruchtbarer werden als die Methode, etwas *darüber* zu lernen, den Stoff also als fertiges Endprodukt im Gedächtnis zu speichern. Beim entdeckenden Lernen wird der Lernende Konstrukteur, er ist nicht nur mehr oder weniger fremdgesteuerter dessen, was andere ihm vorgesetzt (‘darbietender Unterricht’)“ (Gudjons 2003: 24).

Nachdem die SuS ihren Schrot gemahlen hatten, kochten wir ihnen einen einfachen Brei und gaben ihnen das Essen, was die einfachen Soldaten im römischen Reich aßen und was so auch im Jugendbuch erzählt wird zum Probieren. Wir haben ihnen den Brei erst ohne jegliche Versüßung gegeben, damit sie auch das aßen, was die einfachen Römer zu essen hatten. Hier konnten sie mit eigener Zunge schmecken, was es bedeutet hat ein römischer Soldat zu sein. Es war sehr positiv zu beobachten, dass die Schülerinnen und Schüler trotz des einfachen Breis, seines Aussehens und des einfachen Geschmacks sehr aufgeschlossen waren und jede und jeder probierte. Nachdem sie den einfachen Brei ohne alles geschmeckt hatten, boten wir ihnen verschiedene Arten der Versüßung an, die auch im römischen Reich bekannt waren. So durften die SuS, Zucker, Zimt, Honig oder Datteln probieren und ihrem Brei beimischen. Oliven stellten wir ihnen ebenfalls zum Probieren zur Verfügung, auch wenn diese nicht zum Brei gepasst haben. Da Zucker, Zimt und Honig in heutiger Zeit sehr vertraut sind, war es uns wichtig auch Datteln und Oliven mitzubringen, welche den Kindern in ihrem Alltag nicht geläufig sind, einige haben eine Dattel sogar zum ersten Mal probiert. Auch hier konnten die SuS mehr oder weniger unbekanntes Entdecken und aktiv teilnehmen.

„Tast-, Geruchs-, Geschmacks-, Gehör und Sticheize sind [...] wesentlich für die Aktivierung des Grosshirns und der damit freigesetzten Energie. Um der Herabsetzung der psychischen Aktivitäten, dem Antriebsmangel, Konzentrationsmängeln und Ermüdungen entgegenzuwirken, ist über die verschiedenen Sinne ein optimales Aktivierungsniveau im Unterricht zu schaffen“ (Dörig 1997: 69).

Nachdem sie sehr viel Spaß am Schrot mahlen, naschen und probieren hatten,

wollten wir ihnen zeigen, wo die Nahrungsmittel herkommen, die sie gerade probiert hatten. Dafür hatte unsere Gruppe kleine Pins aus Pappe vorbereitet, auf welchen z.B. Honig, Datteln, Getreide, Trauben, Wein und Oliven aufgezeichnet waren. Von der Universität haben wir eine große römische Landkarte erhalten, die wir an einem Kartenständer aufhingen. Hier sollte ein Bezug zu dem vorher Probierten und Entdeckten hergestellt werden. Die SuS sollten die Größe und Weite der Handelswege erkennen und dass es keineswegs selbstverständlich war, dass Römer so viel Exotisches wie Datteln, Pfirsiche oder gar Getreide essen konnten. Ihnen sollte das Ausmaß des römischen Reiches vor Augen geführt werden und welche weiten Strecken diese Nahrungsmittel, zurückgelegt hatten und wo der Ursprung unserer heutigen Nahrungsmittel liegt. „Für die Beschäftigung mit Geschichte ist die Betrachtung des historisch-genetischen Zusammenhangs zwischen Mensch, Raum und Zeit unerlässlich“ (Böttcher 2005: 170). Wir hielten die Plättchen in der Hand und fragten die SuS, wo die verschiedenen Nahrungsmittel herkamen. Derjenige, der die Antwort wusste, bekam das Plättchen in die Hand und musste das richtige Land auf der Landkarte finden und anpinnen. Hier wurden den SuS auf der einen Seite die Expansionsweite der Römer nähergebracht und auf der anderen Seite ein geografisches Bewusstsein geschaffen. Die Schüler mussten die verschiedenen Länder wie Ägypten, Spanien, Großbritannien auf der Karte finden und waren so gezwungen logisch zu denken und sich anhand der klimatischen und geografischen Kenntnisse zu orientieren. Nachdem sie alle Nahrungsmittel an den verschiedensten Ländern angepinnt hatten, waren auch sie beeindruckt von der Größe des römischen Reiches und den Strecken, die die Nahrungsmittel zurückzulegen hatten.

Zum Abschluss haben wir zur Erinnerung an unsere Station jedem Schüler römische Kochrezepte mitgegeben. So konnten sie Mostbrötchen, das Legionärsbrot sowie die Nachspeisen Globi und gefüllte Datteln zu Hause zubereiten. Unsere Station war somit geprägt von aktiver Teilnahme in Form von körperlicher Betätigung, des Schmeckens und Probierens und des Abfragens von kognitivem Wissen. Die Schüler sollten stets einen Bezug zum Jugendbuch erkennen können, begleitet von der Möglichkeit sich mit Spaß und aktiver Teilnahme dem Thema zu nähern.

Literaturverzeichnis

André, Jacques: Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart 1998, S. 51.

Böttcher, Christina: Die Karte, in: Pandel, Hans-Jürgen/ Schneider, Gerhard (Hrsg.): Handbuch Medien im Geschichtsunterricht, 3. Aufl., Schwalbach 2005, S. 170 -195.

Dörig, Roman: Handlungsorientierter Unterricht: Ansätze, Kritik und Neuorientierung aus bildungstheoretischer, curricularer und instruktionspsychologischer Perspektive, Stuttgart und Berlin 2003, S. 66-69.

Fellmeth, Ulrich: Brot und Politik : Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom. Stuttgart [u.a.] 2001, S. 17-20.

Flacke, Uschi: Die Nacht des römischen Adlers, Hamburg 2009.

Gerlach, Gudrun: Zu Tisch bei den alten Römern : eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. In: Archäologie in Deutschland : Sonderheft ; 2001, S. 83-86.

Gudjons, Herbert: Handlungsorientiert lehren und lernen: Schüleraktivierung, Selbsttätigkeit, Projektarbeit, 5. Aufl., Bad Heilbrunn 1997, S. 24.

Pandel, Hans-Jürgen: Dimensionen des Geschichtsbewusstseins. Ein Versuch seine Struktur für Empirie und Pragmatik diskutierbar zu machen. In: Geschichtsdidaktik 12/2 (1987), S.130-142.

Petrucci-Bavaud, Marianne und Veszeli, Marcel (1999): Ein Essen für die Toten. Fleisch, Brot, Früchte und andere Nahrungsmittel in römischen Brandbestattungen. In: Archäologie der Schweiz 22.1999.1 (Sonderheft Archäobiologie), S. 31-34.

Rox-Helmer, Monika: Jugendbücher im Geschichtsunterricht. Hrsg. v. Ulrich Mayer, Hans-Jürgen Pandel und Bernd Schönemann. Schwalbach/Ts. 2006, S. 12.

Sauer, Michael: Geschichte unterrichten. Eine Einführung in die Didaktik und Methodik. 2.Aufl. Seelze-Velber 2003, S. 234-236.

Veit, Georg: Von der Imagination zur Irritation. Eine didaktische Neubewertung des Fiktiven im Geschichtsunterricht. In: Geschichte Lernen 52 (1996), S.9-12.

Anhang – Rezepte

Vorspeise: Mostbrötchen

Was braucht man dazu?

50 g Schafskäse (Feta) oder anderer Reibekäse

500 g Mehl

300 ml Apfel- oder Traubenmost

100 g Schweineschmalz

2 EL Aniskörner

1 EL Kümmel (ganz oder gemahlen)

20 – 25 Lorbeerblätter

ein Päckchen Hefe

Wie wird es gemacht?

Zuerst stellt man einen Hefeteig her, für den Mehl, Traubensaft und 1 Würfel Hefe benötigt werden. Diesen lässt man ca. 1 Stunde gehen, bevor die weiteren Zutaten hinzugegeben werden. Nachdem der Teig aufgegangen ist, gibt man Anis und Kümmel in den Teig hinein. Anschließend fügt man Schmalz, zerriebene Lorbeerblätter und 50g Käse hinzu. Danach formt man aus dem Teig Bällchen und backt diese 30-35 Minuten bei 180°.

Nachspeise: Globi

Was braucht man dazu?

200 g Quark

Hartweizengrieß, oder, wenn es schneller gehen soll, Weichweizengrieß

Mohn und Honig

Wie wird es gemacht?

1. Den Quark mit Grieß verrühren bis eine Teigkonsistenz entsteht, die ein Formen von Kügelchen ohne Ankleben an den Händen ermöglicht.
2. Bei Weichweizengrieß kann man sofort loslegen, bei Hartweizengrieß muss man den Teig ein paar Stunden reifen lassen.
3. Bällchen mit 2 – 3 cm Durchmesser formen und frittieren.
4. Noch warm nacheinander in Honig und Mohn tupfen und genießen.

Nachspeise: Gefüllte Datteln

Nimm aus den Datteln die Kerne heraus, fülle die Früchte mit Nuss- oder Pinienkernen, drehe sie in Salz um und röste sie in Honig.

Alternative: Bestreiche die gefüllten Datteln mit Honig und würze sie nach Belieben mit Pfeffer und Salz.

Vorspeise: Legionärsbrot

Ca. drei gestrichene EL Weizenvollkornmehl mit etwas Wasser (ungefähr 6 EL) und Salz vermischen, in einer geölten heißen Pfanne dünn ausstreichen, bei mittlerer Hitze ca. 3 bis 5 Minuten backen und abschließend mit Honig und Pfeffer bestreichen.