

Unterrichtsmaterialien: Das Leben um das Jahr 1000

Um das Jahr 1000 lebten die meisten Menschen in kleinen Dörfern auf dem Land und ernährten sich von dem, was sie auf ihren Feldern anbauten. Sie hatten nur wenige Nutztieren, zum Beispiel Schafen, Schweinen, Ziegen und Hühner. Wie ihre Häuser, ihre Kleidung und ihre Werkzeuge ausgesehen haben können, seht ihr unter anderem im Freilichtmuseum Oerlinghausen. Wenn ihr die folgende Szene zeichnet oder nachspielt, habt ihr vielleicht eine Vorstellung davon, wie die Menschen damals gelebt haben. Das könnt ihr möglicherweise sogar in den Häusern des Freilichtmuseums machen. Ging es den Menschen damals besser oder schlechter als uns heute? Können wir etwas von ihnen lernen?

Q3: Essen haltbar machen

An einem kalten Wintertag sitzen die Kinder am wärmenden Feuer. Gerade haben sie gegessen. Da der Vater heute ein Schwein geschlachtet hat, muss das frische Fleisch nun haltbar gemacht werden. Aber wie stellen sie das an?

Fridlifil hat eine Idee: „Wir können das Fleisch in einem großen Tontopf lagern und dann in die Vorratskammer stellen. Dort ist es schön kühl.“ Liuba widerspricht sofort. Aufgeregt ruft sie: „Aber was ist, wenn der Winter vorbei ist? Dann ist es in der Vorratskammer nicht mehr kühl genug. Das Fleisch ist schnell verdorben.“ Sie macht einen anderen Vorschlag: „Warum graben wir nicht ein großes Loch, sobald es Frühling wird? Darin könnten wir das Fleisch lagern und das Loch nennen wir dann unsere „Unterirdische Vorratskammer“.“ Die Kinder lachen und reden aufgeregt durcheinander.

Der Vater hat sie währenddessen belauscht. „Liebe Kinder“, ruft er in die Runde. „Eure Ideen sind gut. Mein Vater hat mir aber schon früher gezeigt, wie man Fleisch noch länger haltbar machen kann.“ „Aber wie, Vater?“, ruft Bernd neugierig dazwischen. „Nicht so eilig mein Junge. Ich will es euch sofort erklären“, antwortet der Vater ruhig und fährt fort: „Wir könnten das Fleisch pökeln.“ „Pökeln?“, schreien alle Kinder durcheinander. „Was ist das?“, fragt Elfriede gespannt. Der Vater erklärt es den Kindern: „Man benötigt dazu Salz und Fleisch und füllt dieses zusammen in einen großen Tontopf. Das Salz macht nämlich das Fleisch haltbar.“ Die Kinder staunen. Das wollen sie gleich ausprobieren.

Mögliche Szene:

Der Vater hat ein Schwein geschlachtet – wohin mit dem ganzen Fleisch? Bald kommt der Frühling und sie können bis dahin unmöglich so viel Fleisch essen. Wie können sie es haltbar machen? Die Kinder und der Vater überlegen gemeinsam. Fallen euch über die in Q3 genannten Möglichkeiten noch weitere Lösungen ein?