

1. Thematischer Hintergrund

Einen großen Teil der täglichen Arbeitszeit der Menschen in der Steinzeit nahmen die Nahrungsbeschaffung und –zubereitung sowie die damit zusammenhängenden Tätigkeiten ein. In der Jungsteinzeit wurden Getreide- und Gemüsepflanzen angebaut, Haustiere gehalten.

2. Pädagogisches Ziel

Die Gäste sollen durch ihre eigene Tätigkeit erkennen, dass die alltägliche Nahrungszubereitung in der Urgeschichte ein durchaus langwieriger und schwieriger Prozess gewesen ist, der einen hohen Grad an Arbeitsteilung und Koordination voraussetzt.

Neben der Aktivität steht der Spaß am gemeinsamen Zubereiten, dem Kennenlernen und Probieren der Zutaten im Vordergrund. Beim Fladenbrotbacken am Feuer wird Rücksichtnahme und Geduld gefordert.

3. Ablauf des Programms

In der Einführung werden die „historischen“ Getreidesorten, die unterschiedlichen Wild- und Naturpflanzen sowie die zur Verfügung stehenden Zutaten, die Werkzeuge und das Mahlen des Getreides auf den Mahlsteinen vorgestellt. Anschließend wird in Gruppenarbeit das Getreide zu Mehl zermahlen, die Haselnüsse aus der Schale geknackt und die übrigen Zutaten wie z.B. Kräuter und Äpfel zerkleinert. Der Teig wird angerührt, mit Gewürzen und sonstigen Zutaten (Äpfel, Honig, Kräuter) gemischt, geknetet und zu kleinen, flachen Fladen geformt. Auf heißen Steinen oder Backtellern werden die Fladen gebacken. Am Ende des Programms werden die Fladen gemeinsam verzehrt.