

Museumskoffer: In den sauren Apfel beißen!

Ernte und Verarbeitung von Äpfeln – früher und heute

Regionalmuseum Kaufungen/Mitmach-Haus und Museumsgarten



Schriftliche Arbeit für den Zertifikationskurs „Die Sprache der Dinge“
des Hessischen Museumsverbandes e.V.

Helga Noll-Hartwig, Gemeinde Kaufungen, November 2006
h.noll-hartwig@kaufungen.de

Vorüberlegungen

In 2003 hat die Gemeinde Kaufungen ein historisches Fachwerkhhaus mit Außengelände in direkter Nachbarschaft zum Regionalmuseum als „Mitmach-Haus“ ausgebaut und neu eingerichtet. Entstanden ist ein besonderer Platz zur Begegnung und Kommunikation, der auch als außerschulischer Lern-, Fortbildungs- und Erlebnisort genutzt wird. Im Untergeschoss des „Mitmach-Hauses“ wurde in Kombination mit dem Außenbereich das museale Angebot des Regionalmuseums erweitert.

Die Ausstellungen zur Landschafts- und Kulturgeschichte (Milchwirtschaft, Vorratshaltung, Hausschlachtung, Gewürz- und Heilkräuter) wurden erstmals, vor allem auch für Kinder, „begreifbar“ präsentiert.

Durch relativ großzügige Raumgestaltungen konnten dort außerdem Arbeitsbereiche für zwei Gruppen mit max. insgesamt 25 Personen direkt in den Ausstellungsbereich integriert werden.

Aktionen und Werkstatttage zum Thema „Leben, Wohnen und Arbeiten früher“ machen seitdem an diesem Ort Geschichte hautnah erlebbar. Über diese Räume direkt zugänglich ist der neu angelegte Museumsgarten, der einlädt zum „Sinnenwandeln“ mit thematischen Schaubeeten und „lebenden Exponaten“ im Heilkräuterbeet, an den Beerensträuchern, Apfelbäumen und Gemüsebeeten, mit Rosen- und Blumenbeeten.

Durch den Museumsgarten wurde die Themenvielfalt durch die Bereiche „Natur“ und „Essen und Trinken“ erweitert und neue Dimensionen für die museumspädagogische Arbeit ermöglicht.

Zielsetzung

Besucheranfragen nach Mitmachaktionen, Workshops oder besonderen Führungen für geschlossene Kindergruppen sind Ausgangspunkt für die Entwicklung eines Museumskoffers, der nicht wie üblich außerhalb des Museums, sondern direkt vor Ort zum Einsatz kommen soll.

Mit dem Kofferinhalt habe ich einen „geleiteten“ Besuch im Mitmach-Haus in den Bereichen „Vorratshaltung“ und „Museumsgarten“ entwickelt. Eine spielerische Entdeckungsreise zu Exponaten in der Ausstellung soll Interesse und Neugier wecken, Spaß machen und mit dem Erlebnis möglichst vieler Sinne verbunden werden.

Im Mittelpunkt des „Museumskoffers“ steht der Apfel, eine der ältesten Wild- und Kulturobstarten. Beispielhaft erhalten die Besucher vielfältige Einblicke in die Vergangenheit, in die Abhängigkeit von Mensch und Natur, in den Rhythmus der Natur - verbunden mit dem Entdecken und Erforschen alter Geräte und Techniken zur Nahrungsherstellung und Konservierung.

Zielgruppen

Der Koffer richtet sich zunächst an Kindergruppen zwischen 8 und 10 Jahren mit Begleitpersonen. Das können Geburtstagsgruppen, mehrere Familien mit ihren Kindern, Spielkreise und ähnliches sein. Das Thema Natur, Naturkreislauf und Essen und Trinken wird in dieser Altersklasse fächerübergreifend in der Schule behandelt, sodass eine theoretische Grundlage für die Auseinandersetzung mit dem „Apfel“ besteht. Eine Gruppengröße mit 10 - 12 Personen wäre optimal.

Konzept des Museumskoffer

Angedacht ist eine abwechslungsreiche Material- und Themensammlung zum Apfel, die mit Hilfe von Leitfäden je nach Bedarf in der Herbst- und Winterzeit eingesetzt werden können und einen Museumsbesuch im Mitmach-Haus und Museumsgarten bereichern .

Der Kofferinhalt und mögliche Nutzungen werden bei der Terminierung mit der Gruppenleitung vorbesprochen.

Während des Museumsbesuches wird die Gruppe von einem (ehrenamtlichen) Mitglied des Museumsvereins begleitet, sodass im besten Falle auch generationsübergreifende Gespräche die Auseinandersetzung mit dem Thema bereichern.

Der Koffer könnte wie ein überdimensionaler aufklappbarer Apfel (ähnlich einer überdimensionierten Hutschachtel) gestaltet sein.

Er soll zunächst aus 4 Themen-Modulen (Apfelgenüsse - Apfeleernte -Apfelverarbeitung - Der Apfel auf Vorrat) mit entsprechendem Leitfaden bestehen und Materialien, die je nach Zeit, einzeln oder in Kombination zum Forschen, Ausprobieren und Selbermachen in der Abteilung "Vorratshaltung früher" und im Museumsgarten anleiten sollen. Angedacht ist ein rd. zweistündiger Museumsbesuch je Modul.

Modul 1 bis 3 (Apfelgenüsse - Apfeleernte –Apfelverarbeitung) werden im Rahmen dieser Arbeit kurz skizziert, für Modul 4 (Der Apfel auf Vorrat) wurde ein ausführlicherer Leitfaden entworfen. Außerdem enthält der Koffer Spiele und weiterführende Informationsblätter.

Kofferinhalt

Modul 1 Apfelgenüsse

Leitfaden für einen zweistündigen Museumsbesuch, Augenbinden, Messer, kleine Töpfe

Modul 2 Apfeleernte

Leitfaden für einen zweistündigen Museumsbesuch

Poster des Bildes Obst- und Gemüsestillleben mit Markfrau von 1564 (J. Beuckelaer), Apfelpflücker (nur Oberteil), Säcke, Messer

Modul 3 Apfelverarbeitung

Leitfaden für einen zweistündigen Museumsbesuch, Augenbinden, Messer, kleine Fruchtpresse, Zentrifugen, Schnitzelgeräte, Messer, Krauthobel, Apfelschälmaschine, Bohnenschnippelgerät, Presssack

Modul 4 Der Apfel auf Vorrat

Leitfaden für einen zweistündigen Museumsbesuch, Messer, Apfelausstecher, Gummis und Klammern für Einweckgläser, Saftflaschenverschlüsse, Teile des Heißensafters, manuelle Apfelschälmaschine, kartonierte Apfelportraits (unterschiedliche Reife und Lagerfähigkeit), Nadeln, Garn

Weitere Materialien im Koffer

Thematische Infoblätter als Apfelscheibenfächer arrangiert (In den sauren Apfel beißen – Redensarten und Sprüche um den Apfel - Zur Kulturgeschichte des Apfels - Von der Blüte zum Apfel - Der Apfel, die Mini-Apothek: Das steckt alles drin - Ökologische Fragestellungen und praktischer Naturschutz, Legespiel (Durch das Gartenjahr), Fragespiel - Pflanzenquiz mit Bildkarten, Hörspiele (CD mit Geschichten und Musik zum Apfel)

Skizzierung Leitfäden: Apfelgenüsse, Apfeleernte und Apfelverarbeitung

Modul 1 Apfelgenüsse

Die Kinder sollen hier verschiedene Äpfel und Apfelgerichte kennen lernen und dabei die enorme Sortenvielfalt erfahren.

Geheimnisvolle Einstimmung und Apfelgenuss pur: Die Kinder erhalten mit verbundenen Augen zwei verschiedene Kostproben von Äpfeln (süß und sauer). Sie schmecken und riechen diese und ordnen dem Geschmack/Geruch den ausliegenden echten (in Form und Farbe verschiedenen) Äpfeln zu und überprüfen ihre Ergebnisse durch weitere Kostproben. Durch das gemeinsame Betrachten des Fotoalbums in der Ausstellung „Äpfel im Herbst“ (Äpfel im Supermarkt, Äpfel im Garten und auf der Streuobstwiese früher und heute, Äpfel und ihre Namen) werden die Erkenntnisse unter aktuellen und historischen Bezügen weiter vertieft.

Überleitung zum Aktiv werden der Kinder mit der Frage „Was kann man alles genüssliches aus Äpfeln machen?“ Im Anschluss gemeinsames Apfelbrei kochen.

Aus dem Koffer kommen zum Einsatz:

Leitfaden Apfelgenüsse, Augenbinden, Messer und Töpfe im Museumskoffer.

Modul 2 Apfeleernte

Das Kennenlernen von verschiedenen Apfelbäumen und Sorten (auch Spalier und Hochstamm) und von Gerätschaften zur Apfeleernte steht hier im Mittelpunkt. Gleichzeitig sollen die Kinder etwas über die Erntezeit von Obst erfahren.

Ausgangspunkt ist hier ein Fragespiel zu dem Bild „Obst- und Gemüsestillleben mit Markfrau von 1564“ (J. Beuckelaer), wo Gemüse und Obst aus verschiedenen Erntezeiten feilgeboten werden. Überleitung zu Apfeleernte und Suche nach Erntewerkzeugen in der Ausstellung (Apfelpflücker, Körbe). Anschließend „Gartenexpedition“ Apfeleernte im Museumsgarten und/oder auf der Streuobstwiese in unmittelbarer Museumsnähe.

Zum Schluss Erkundung des Fotoalbums in der Ausstellung „Der Apfel im 19. und 20. Jahrhundert“ Apfelernte und Verarbeitung früher und heute und „Apfeltestessen“.
Aus dem Koffer kommen zum Einsatz: Leitfaden Apfelernte Poster des Bildes Obst- und Gemüsestillleben, Apfelpflücker (nur Oberteil), Säcke, Messer.

Modul 3 Apfelverarbeitung

Hier sollen verschiedene Geräte zur Obst- und Gemüseverarbeitung, insbesondere der Apfelverarbeitung erkundet und kennen gelernt werden.

Ausgangspunkt sind Utensilien aus dem Koffer, die auf den Arbeitstischen ausliegen:

Verschiedene Gerätschaften zur Safftherstellung (Zitronenpresse, Orangenpresse, Obstpressen) Reiben, Schredder, Presssäcke.

Einstiegsfrage: Was ist für den Apfel das richtige Gerät?

Die Kinder werden aufgefordert, die Beispielexponate in der Ausstellung wiederzufinden und zu beschreiben, wofür sie benötigt werden. Gleichzeitig erfahren sie, was man mit dem Apfel alles machen kann und sammeln Ideen zur Weiterverarbeitung.

Beim anschließenden gemeinsamen Betrachten des Fotoalbums „Der Apfel im 19. und 20. Jahrhundert“ sollen Verarbeitungstechniken früher und heute verglichen werden.

Zum Abschluss gemeinsames beispielhaftes Safftpressen mit der manuellen Presse und dem elektrischen Entsafter (unter Federführung des Museumsmitarbeiters) und Probieren der Säfte.

Aus dem Koffer kommen zum Einsatz: Leitfaden Apfelverarbeitung, kleine Fruchtresse, Zentrifugen, Schnetzgerätee, Krauthobel, Bohnenschnippelgerät.

Leitfaden ausführlich: Der Apfel auf Vorrat

Modul 4 Der Apfel auf Vorrat

Wie und warum werden Äpfel für den Winter haltbar gemacht? Unter dieser Fragestellung soll ein Bewusstsein für die Vorratshaltung und den Arbeitsaufwand hierfür früher und heute geschaffen werden. Indem Apfelringe zum Trocknen präpariert werden, erlernen die Kinder eine einfache Technik zur Obstkonservierung.

Ablaufplanung

Einstieg

Die Kinder bekommen getrocknete Apfelringe und spüren theoretisch der Frage nach, warum man früher Apfelringe getrocknet hat, wo doch heute das ganze Jahr über Äpfel in den Supermärkten zu kaufen sind.

Anschließend Ideen sammeln

Es gab früher nicht das ganze Jahr über Äpfel - man wollte aber das Jahr über vitaminreiche Äpfel essen - es gab keine Kühlschränke und Gefriertruhen – Apfelernte im Herbst – keine Importe – Wintervorräte „Der nächste Winter kommt bestimmt“.

Forschen in Gruppenarbeit mit Materialien aus dem Koffer

Aus dem Koffer „zieht“ jedes Kind ein „Mini-Exponat“ (die Anzahl ist entsprechend der Kinderzahl vorbereitet): Gummiring oder Klammer für die Einweckgläser, Saffflaschenverschlüsse und Presssäcke, getrocknete Apfelringe oder eine Karte „Apfelportrait“.

Entsprechend der zusammengehörigen „Mini-Exponate“ werden Gruppen (je ca. 3 Kinder) gebildet, die je ein Beispiel zur Vorratshaltung in der Abteilung „Vorratshaltung“ finden, erkunden und anschließend beschreiben sollen. Erklärende Bild- und Texttafeln bei den Exponaten in der Ausstellung helfen dabei.

Die Arbeitsaufträge werden mit der Fragestellung nach weiteren Möglichkeiten der Haltbarmachung von Äpfeln erteilt. Hierbei sollen sie in der Ausstellung die Mini-Exponate den Originalen zuordnen.

Gruppe Apfelringe: Findet heraus, wie Äpfel früher getrocknet und aufbewahrt wurden und was man aus den Apfelschalen gemacht hat?

Ergebnisse: Dörrobst aus den Backhäusern, Obsthürden (Holzrahmen aus Weidengeflecht) zum Trocknen der Apfelscheiben, Leinensäckchen zur Aufbewahrung der getrockneten Apfelscheiben und Apfelschalen für Tee.

Gruppe Einweckringe: Wie und mit welchen „Geräten“ wurden Äpfel noch haltbar gemacht? Finden und Erkunden von Einweckgläsern, Einkochapparaten, Thermometern.

Gruppe Saftverschlüsse: Was hat man noch aus Äpfeln machen?

Finden und Erkunden von Geräten zur Safterstellung (Heiß- und Kaltentsafter) und Haltbarmachung in Saftflaschen.

Gruppe Apfelportraits: Sind alle Äpfel gleichzeitig reif und gleich lange haltbar?

Anhand von Apfelportraittkarten unterschiedliche Reife- und Lagerzeit herausfinden (diese Gruppe „forscht“ nur mit dem Kartenmaterial aus dem Koffer).

Anschließend werden die Gruppenergebnisse vorgestellt. Die Gruppe *Apfelringe* berichtet zum Schluss und die dort herausgearbeitete einfachste Technik zum Haltbarmachen des Apfels wird als Überleitung zur praktischen Arbeit der Kinder genutzt.

Apfelringe herstellen

Nach dem Verteilen von Äpfeln und Messern werden die Äpfel fein geschält (als Spiel könnte hier noch eingeflochten werden: Wer hat die längste Apfelschale für den Tee?).

In Scheiben geschnitten und anders als in der Ausstellung zu sehen, werden sie dann mit Nadel und Faden zu einer Kette zum Trocknen aufgefädelt. Nach dem gemeinsamen Aufräumen kann die Apfelkette und die Apfelschale zum Trocknen mit nach Hause genommen werden. Dort könnte so vielleicht auch ein Erinnerungs- und Erfahrungsaustausch mit den Groß- oder Urgroßeltern in Gang setzen.

Aus dem Koffer kommen zum Einsatz: Leitfaden für einen zweistündigen Museumsbesuch, Messer, Apfelsausstecher, Gummis und Klammern für Einweckgläser, Saftflaschenverschlüsse und Teile des Heißentsafters, manuelle Apfelschälmaschine, kartonierte Apfelportraits (unterschiedliche Reife und Lagerfähigkeit), Nadeln, Garn.

Reflexion

Da der Museumskoffer das erste pädagogische Hilfsmittel zur Erkundung unseres Museums sein wird, kann auf keinen ähnlichen Erfahrungshintergrund geblickt werden. Eine konkrete Überprüfung ist erst nach einer Versuchsphase möglich.

Das Projekt wurde praxisnah für eine relativ kostengünstige unkomplizierte Realisierung entwickelt und könnte in eine Versuchsphase starten.

Grundsätzlich gehe ich davon aus, dass die abwechslungsreichen Programmpunkte rund um das Apfelthema zum Mitmachen, Ausprobieren und Forschen motivieren. Unterschiedlichste sinnliche Wahrnehmungen, Methodenvielfalt und Ortswechsel sollen spielendes und entdeckendes Lernen ermöglichen und ein Bewusstsein für die Bedeutung des Apfels früher und heute schaffen.

Der Museumsgarten ist in meinen Überlegungen ein besonders ausgefallenes wichtiges „Exponat“ und mit der „Gartenexpedition“ im Modul *Apfelernte* soll über die inhaltliche, sinnliche und haptische Auseinandersetzung auch dem Bewegungsdrang der Kinder Rechnung getragen werden.

Zur Vertiefung der Erfahrungen wäre zum Abschluss des Moduls *Der Apfel auf Vorrat* ein kurzer Besuch der Bauernküche im Museum lohnend. Hier könnten die Kinder nachvollziehen, auf welchem kleinem Raum und unter welchen Bedingungen früher die Produkte, die sie selbst hergestellt haben, zur Vorratshaltung entstanden.

Natürlich soll auf diesem Wege auch „ein Wiederholungsbesuch“ angeregt werden.

Mögliche Problembereiche

Ob der zeitliche zwei Stunden Rahmen für die einzelnen Module realistisch ist, muss sich in der Realisierungsphase zeigen. Kinder mögen keine Äpfel und schon gar nicht „in den sauren Apfel beißen“.

Weiterentwicklung

In der nächsten Phase müssten die Leitfäden für die Module Apfelgenüsse, Apfelernte und Apfelverarbeitung ausgearbeitet werden. Weitere Module könnten dazukommen, z. B. eine separate Einheit zum Saftpressen.

Diesen Museumskoffer in jahreszeitlichem Zusammenhang durch Entwicklung weiterer „Jahreszeitenkoffer“ stellen: Frühjahr (Würz- und Heilkräuter aus dem Klostersgarten), Sommer (Düfte für alle Sinne aus dem Rosengarten), Winter („Der nächste Winter kommt bestimmt“ - Kohl & Co). Die Anwendung zukünftiger Koffer soll auf ausgewählte Bereiche des Regionalmuseums ausgedehnt werden.

Lohnenswert wären Küche, Kolonialwarenladen, Kindheit auf dem Land und Schule.