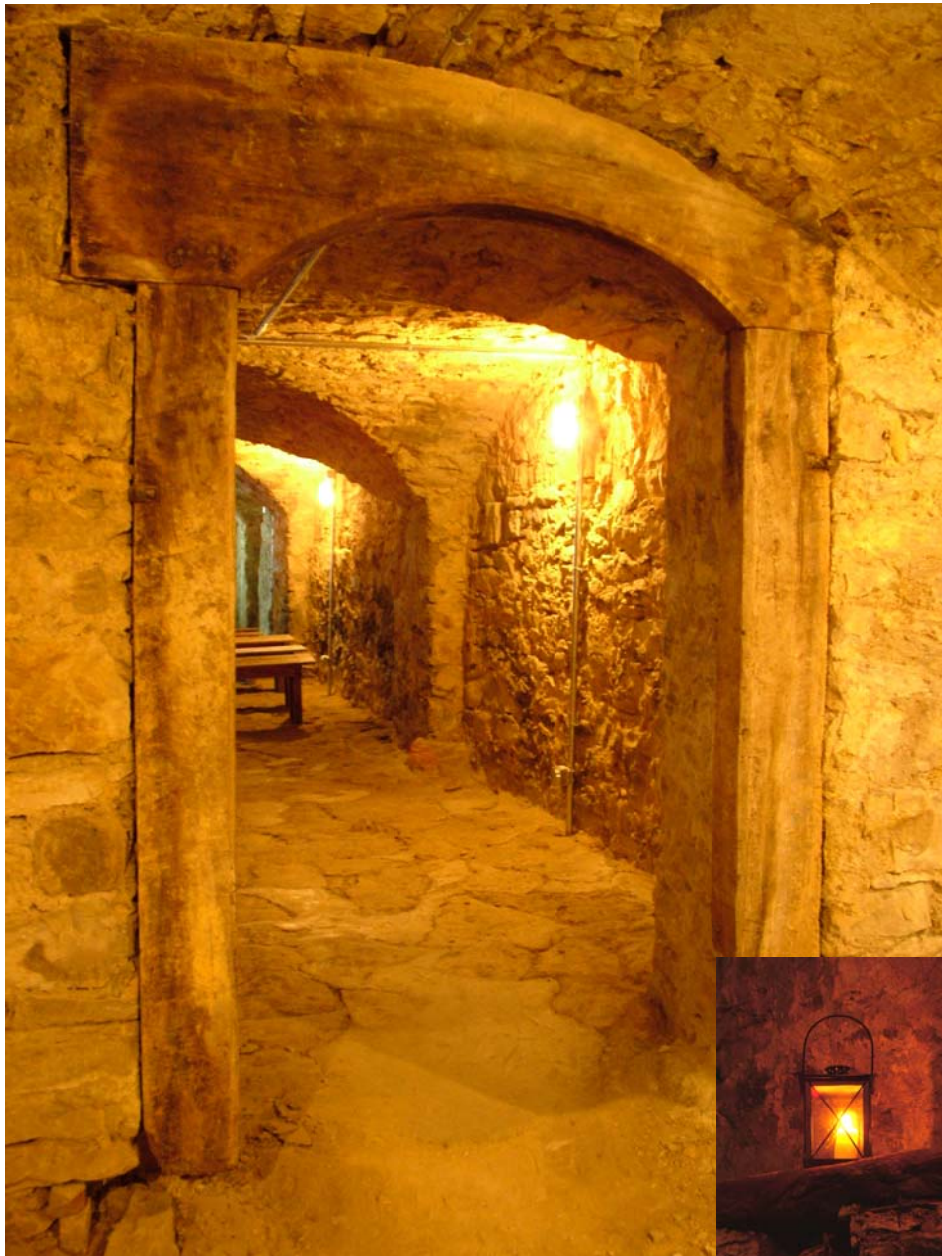


„Dampfende Töpfe und rauchende Köpfe“ eine rätselhafte Kloster(küchen)werkstatt für Kinder

Museumspädagogisches Projekt für die Stiftung Kloster Dalheim
LWL- Landesmuseum für Klosterkultur



Schriftliche Arbeit im Rahmen des Kurses „Die Sprache der Dinge“ 2007
des Hessischen Museumsverbandes e.V.

Eingereicht von: Sonja Voss, sonjavoss@gmx.de
Oktober 2007

Dampfende Töpfe und rauchende Köpfe: Eine rätselhafte Kloster(küchen)werkstatt für Kinder

1. Überblick

1.1. Projektidee:

Ziel des Projekts ist die Entwicklung eines Bausteins für eine Kinder-Klosterwerkstatt im Küchenkeller des ehemaligen Klosters Dalheim. Kinder, die nicht im Rahmen einer Führung sondern in der Familie das Museum besuchen sollen hier Interessantes, Praktisches und Geheimnisvolles rund um die Küche der mittelalterlichen Augustiner-Chorherren erfahren und selbst erarbeiten können. So ließe sich eine Verbindung zwischen der an dieser Stelle bisher nicht erklärten originalen Klosterarchitektur und dem im letzten Jahr neu angelegten Lehrgarten des Museums ziehen. Im verwinkelten mittelalterlichen Gewölbekeller sollen die Kinder an einer Station, die einem Kaufladen ähnlich mit Schubfächern und Klappen ausgestattet ist, Zutaten, insbesondere Gewürze und Kräuter kennen lernen, die in der Klosterküche verwendet wurden. Abbildungen aus alten Herbarien, getrocknete Kräuter und Pflanzen sowie die zugehörigen ätherischen Öle können angeschaut, erschnuppert und zugeordnet werden. In Fühlsäcken finden sich verschiedene Getreidesorten, die in der Klosterküche unentbehrlich waren. Anleitungsbögen für Eltern mit Kindern von 6 bis 8 Jahren bzw. Arbeitsbögen für die 8-12 jährigen ergänzen das eigenständige Arbeiten und Lernen in der Klosterwerkstatt. Nach entsprechenden Vorlagen können an einem Maltisch je nach Alter der Kinder Malbögen mit Pflanzenmotiven aus dem Dalheimer Kreuzgang ausgemalt oder aus dem Erfahrenen ein eigenes Herbarium erstellt werden. Dies kann auch als Anregung für einen späteren Rundgang durch den Garten dienen, der, als Lehrgarten gestaltet, schon jetzt Einblicke in Klosterküche und –Heilkunde gibt.

1.2. Ort

Stiftung Kloster Dalheim. LWL-Landesmuseum für Klosterkultur.

Das ehemalige Augustiner-Chorherrenkloster Dalheim, eine Gründung des späten Mittelalters, wird seit 2002 mit Ausstellungen für Besucher zugänglich gemacht. Im Jahr 2005 wurde der Grundstein für den Ausbau zum Landesmuseum für Klosterkultur gelegt, der erste Bauabschnitt wurde in diesem Jahr (2007) mit zwei großen Ausstellungen eröffnet. Nach diesen Baumaßnahmen wäre nun auch die Möglichkeit gegeben, im mittelalterlichen Gewölbekeller eine Kinderwerkstatt einzurichten.

1.3. Zielgruppe

Einzelbesucher-Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren. Jüngere wie ältere Kinder sollen hier Möglichkeiten zur eigenständigen Arbeit und Anregungen für den weiteren Museumsaufenthalt finden.

1.4. Rahmenbedingungen

Ein Raum ist, wie oben angesprochen, mit dem ehemaligen Küchenkeller vorhanden. Es kann leider kein *museumspädagogisches* Betreuungspersonal eingesetzt werden, die Aktionen müssen also ohne Hilfestellung bzw. allein mit Hilfe der Eltern durchzuführen sein. Entsprechend ist die Station zu planen. Es steht Aufsichtspersonal zur Verfügung, um nach dem Rechten zu sehen und gegebenenfalls Verbrauchsmaterial zu ergänzen. Eine hauseigene Tischlerei und entsprechendes Fachpersonal stehen grundsätzlich für den Aufbau zur Verfügung. Die Kosten für die Erstellung könnten evtl. im Rahmen des 2. Bauabschnitts zur weiteren Erschließung der Anlage ab Januar 2008 getragen werden. Laufende Materialkosten sind lediglich für Kopien und Schreibmaterial sowie Reparaturen einzuplanen und können als museumspädagogisches Material in den Haushalt eingerechnet werden.

Informationen zum mittelalterlichen Kloster und der Versorgung durch die Küche sind in den letzten Jahren im Rahmen verschiedener Ausstellungen und museumspädagogischer Programme erarbeitet worden und liegen für die didaktische Umsetzung in der Klosterwerkstatt vor. Besondere konservatorische Probleme stellen sich in der Zusammenstellung dieser Station zunächst nicht, da aus der für die Werkstatt gewählten Zeit bisher keine Exponate vorhanden sind, die dort ausgestellt werden könnten. Auch dieser Punkt spricht für das gewählte Thema der Werkstatt, da der Bereich der Versorgung des Klosters auch aufgrund fehlender Exponate in der Ausstellung bisher nicht thematisiert wird.

2. Aufbau der Klosterwerkstatt-Station

Der mittelalterliche Küchenkeller kann direkt vom Museumsfoyer aus über eine kleine Treppe (leider nicht mit dem Fahrstuhl zu erreichen!) betreten werden. Das Kassenspersonal kann hier gezielt Familien mit Kindern ansprechen und auf die Möglichkeit, die Klosterwerkstatt zu benutzen, hinweisen. Hier sollen auch die zugehörigen Forscherbögen für 6-8 bzw. für 8-12 Jährige (s. Anlage D und E) ausgegeben werden, ein entsprechendes Vorgehen hat sich im letzten Jahr für die „Gartenforscher-Ausrüstung“ (Material für Vorschul- und Grundschul Kinder in Eltern-/ Großelternbegleitung im Klostergarten) bewährt.

Der Gewölbekeller ist anders als große Teile der Klausur beheizt, eine eigene Garderobe also sinnvoll. Sie sollte im Eingang des Kellerraums auf der linken Seite angebracht werden, da diese Nische für die Werkstatt ohnehin schwer nutzbar ist (für diese und alle weiteren Einrichtungsvorschläge s. Grundriss, Anlage A).

Drei auf die Zielgruppe abgestimmte Einführungstafeln zum Thema Klosterküche mit Hinweisen zur Benutzung der Werkstatt können, direkt im Durchgang zur Werkstatt-Station, den älteren allein kommenden Kindern und den anleitenden Eltern jüngerer Kinder Hilfestellung leisten. Die Aufgaben der Station sollten sich zwar auch selbst erklären, es hat sich aber in anderen Fällen gezeigt, dass die Angebote von den Eltern häufig nur dann als solche wahrgenommen werden, wenn sie auf diese Weise beschrieben/ hervorgehoben werden.

Direkt den Tafeln gegenüber liegend sind zwei Tische mit Bänken vorgesehen, an denen in Ruhe gearbeitet werden kann. Hier können nicht nur die Arbeitsbögen bearbeitet werden, in einem Regal sollen auch unterschiedliche Vorlagen ausliegen, die nach Anregungen durch die Arbeit an der Station aufgegriffen werden können (s.u.). Ein Papierkorb darf natürlich nicht fehlen.

Die eigentliche Mitmach-Station besteht aus Vorlagen alter Kochbücher, einem Schrank mit verschiedenen im mittelalterlichen Kloster gebräuchlichen Lebensmitteln bzw. deren Bestandteilen und zwei kleinen Tischchen mit fest angebrachten Steintöpfen bzw. Flaschen, die Duftstoffe der hier einstmals gelagerten Lebensmittel enthalten. Die Elemente der Station werden im Folgenden näher erläutert.

2.1. Einleitungstafeln

Die erste Tafel stellt das Kloster kurz vor und erklärt, was hier im Keller alles entdeckt werden kann. Auf den Spuren der mittelalterlichen Köche sollen ja nicht nur Tafeln mit Erklärungen gelesen werden: Duftende Töpfe und stinkende alte Flaschen und Kisten lassen ihren Inhalt erraten, über den es dann Vieles herauszufinden gilt. Getreidesäcke verbergen ihren Inhalt vor Augen und Nase: hier muss erüht werden, was sich in ihnen versteckt. Bei den Kräutern schließlich sind alle Sinne gefordert.

Auf der zweiten Tafel wird erläutert, welche Vorschriften es in einem solchen Kloster mit Bezug auf die Küche gab, es werden Fastenregeln vorgestellt und ihre Bedeutung erklärt.

Die dritte Tafel erzählt von alten Rezepten auf vergilbten Papieren, die nur mit Mühe entzifferbar sind und geheimnisvolle Zutaten und Zubereitungen beschreiben. Das Ganze kann (von den Älteren) selbst direkt unter der Tafel an laminierten Rezepttafeln nach Originalmanuskripten nachgeprüft werden.

Die Themen, die hier erläutert werden sollen, sind zwar an sich sehr komplex, lassen sich aber zielgruppengerecht auch mit wenig Text erklären. In verschiedenen museumspädagogischen Programmen die sich mit dem mittelalterlichen Kloster beschäftigen wurden damit gute Erfahrungen gemacht. Schließlich sollen die Texte jeweils nur einen kleinen Überblick geben und zum selbstständigen Forschen anregen.

Entwürfe für diese Tafeln sind im Anhang (Anlage C) enthalten.

2.2. Vorratsschrank

Ein besonderes Element der Station ist der Vorratsschrank. Angepasst an die Laden- und Ausstellungsgestaltung des Museums und damit bewusst nicht historisierend soll er die Form eines kleinen Kaufladens annehmen (s. Anlage B). In der untersten rechten Schublade sollen die Lösungen aller Aufgaben in laminierten Heften (in min. 3 Exemplaren) vorliegen. Auf der Lade sollte auf diesen Inhalt hingewiesen werden

In den drei übrigen unteren Schubladen finden sich die Getreidefühlbeutel. Die Laden tragen das Hand-Symbol. Die Aufforderung zu dieser Aufgabe könnte, als Text in der Lade angebracht, lauten: *Fühlst Du was? Welches Getreide versteckt sich im Beutel?* Verschiedene, im Kloster verwendete Getreide können dann ertastet werden, z.B. Hirse und Weizen. Die Beutel sind in mehreren Exemplaren vorhanden und mit Nummern versehen. Anhand der Nummern lässt sich die Lösung im Lösungsheft zuordnen. Als Ergänzung wären verschiedene Hülsenfrüchte denkbar, etwa Erbsen und Linsen, die vom Getreide unterschieden werden müssen.

Die darüber liegenden kleineren Schubladen enthalten 12 verschiedene Kräuter. Die Laden selbst tragen hier das Augen- und das Nasen- Symbol, die Aufgabe im Inneren könnte mit: *Schau ganz genau hin und schnupper einmal: Welches Kraut landet hier im Topf?* gestellt werden. Im Schubfach findet sich fest auf dem Boden angebracht eine Kräuterabbildung aus einem Herbarium mit einer Beschreibung des Krauts und seinen Wirkungen. Daneben findet sich ein Stoffbeutel mit getrocknetem Kraut und ein Filmdöschen mit einem mit ätherischem Öl der entsprechenden Pflanze beträufelten Wattebausch. An beidem kann geschnuppert werden, bei einigen Pflanzen ist dieser Duft deutlich bekannter als das Aussehen (z.B. Pfefferminze). In Testläufen mit Vorschulkindern wurden die Aufgaben zum größten Teil über den Duft gelöst, erst Grundschulkindern ab Klasse 2 verließen sich deutlich stärker auf die Abbildungen. Um die Lösung im Lösungsheft sicher zu finden und Verwechslungen zu vermeiden, sind sowohl die Abbildung als auch Beutel und Döschen mit Nummern versehen. Als heute noch relativ bekannte und in der mittelalterlichen Küche verwertete Kräuter bieten sich hier an: Pfefferminze, Anis, Salbei, Fenchel, Dill, Rose(!), Lavendel, Kümmel, Melisse, Liebstöckel, Dost (Wilder Majoran), Nelke.

In dem Fach darüber findet sich ein Setzkasten (in drei Exemplaren) mit Döschen, wie sie schon in den Kräuterschubladen vorkommen. Die Dosen tragen Buchstaben zur Kennzeichnung, damit sie nicht mit den Exemplaren aus den Schubladen verwechselt werden können. Vorne auf dem Setzkasten ist das Nasen- Symbol abgebildet, daneben die Frage: *Was ist alt, was ist neu? Welche Düfte kannten schon die mittelalterlichen Mönche?* In den acht Dosen sind Düfte eingefangen, die sich zum Teil auch in den Kräuterschubladen finden. Gleichgültig, in welcher Reihenfolge die Aufgaben bearbeitet werden, ist so ein Widererkennen möglich. Daneben sind Düfte vorhanden, die im Mittelalter (in Westfalen) noch unbekannt waren. Für diese Aufgabe bieten sich an: Pfefferminze, Anis, Rose, Liebstöckel, Lavendel, Orange, Kokos, Zitrone. (Während Orange und Zitrone noch unbekannt waren, kannte man die leichter zu transportierende Kokosnuss!)

Im obersten Fach liegt eine Auswahl an Kunstobst und -gemüse, Braten und Süßspeisen (aus der Schauwerbegestaltung) in drei identisch ausgestatteten Körben. In die Konzeption passen gut: Blumenkohl, Möhren, Lauch, Äpfel, Birnen, Salat, Zwiebeln, Hühnchen, Torte, Brot, Schinken, Hamburger. Die Körbe tragen das Augen- Symbol und die Aufschrift: *Hhhmmm, lecker. Was isst ein Augustiner Chorherr?* Hier soll selbst der Versuch gemacht werden, die Verbindung zwischen den eingangs kennen gelernten Fastenregeln und den im Korb vorhandenen Gerichten wieder aufzunehmen. In Testläufen mit Kindern der Klassen 1 bis 4 ergaben sich erstaunliche Aha-Effekte. Die Auflösung richtet sich hier nicht nach Nummern: Auf einem Blatt mit den Abbildungen aller in den Körben enthaltenen Speisen und Lebensmittel sind diejenigen durchgestrichen, die nicht in den Speiseplan gehören. Eine Erläuterung, warum, ergänzt diesen Überblick.

2.3. Dufttöpfe und Flaschen auf zwei Tischchen

Links und rechts neben dem Vorratsschrank sollen zwei niedrige, am Boden verankerte Tischchen aufgestellt werden. Auf der linken Seite des Schanks finden dort Steinguttöpfe mit Duftstoffen Aufstellung. Eine Füllung mit tatsächlichem Vorratsgut ist aufgrund der Beheizung des Raumes leider nicht möglich. Jeweils unterhalb der Töpfe kann im Tisch ein kleines Schubfach herausgezogen werden, ein einfaches Brett mit einer Aufschrift, die den jeweiligen Topf erläutert. Auf dem Tisch selbst findet sich das Nasen- Symbol und die Aufforderung: *Was duftet hier so gut? Hier kannst Du den Mönchen in den Topf gucken!* Die Schubfachtexte liefern hier die Erläuterungen zum Duft, dem entsprechenden Lebensmittel und seiner Verwendung im Kloster. Dieses Element wurde vor drei Jahren in einer kleinen Ausstellung eingesetzt, um einen Vorratskeller des Klosters zu beleben. Es kann, mit der neuen Arbeits-Aufforderung und entsprechend geänderten Schubfachtexten, für die Werkstatt weiterverwendet werden. Die Töpfe müssten allerdings (mit Silikon für eine feste aber mechanisch lösbare Verbindung) am Tisch befestigt werden, um Verletzungen durch Scherben zu vermeiden.

Für den Inhalt waren damals Käse, Kohl, Fisch, Schinken und Äpfel vorgesehen. Da vor allem diese Lebensmittel in den entsprechenden Steinguttöpfen aufbewahrt wurden, sollte diese Auswahl für die Werkstattstation übernommen werden.

Auf der rechten Seite des Vorratsschranks ergänzen Flaschen (ebenfalls mit Silikon fest am Tisch angebracht) den Überblick über die im Kloster üblichen Lebensmittel. In ihnen sind Wein, Bier (als Duftstoffe) und Wasser untergebracht. Die Getränke werden wie im Fall der Steintöpfe mit Schubfachtexten erklärt.

3. Arbeitstische

An den Tischen, die die Einrichtung ergänzen, kann mit Feder und Tinte oder aber mit Blei- und Buntstiften geschrieben, gemalt und gearbeitet werden. Geplant sind neben den altersgerechten Forscherbögen auch Malblätter nach Pflanzenabbildungen aus dem Kreuzgang für die Kleineren und für die Älteren die Möglichkeit, ein eigenes kleines Herbarium mit Hilfe der Informationen aus dem Vorratsschrank anzulegen. Entwürfe für die Mal- und Forscherbögen finden sich im Anhang. Ein Vordruck zur Erstellung eines Herbariums wurde für ein Ferienprogramm im Jahr 2006 entwickelt und kann in der Werkstatt eingesetzt werden. Aus urheberrechtlichen Gründen ist dem Anhang lediglich das für die Klosterwerkstatt neu gestaltete Titelblatt dieses Herbariums beigelegt.

4. Reflexion

Eine Station wie sie hier beschrieben wird, könnte das Angebot des Museums entscheidend erweitern. Bisher werden hier kaum Aktionen für Eltern *mit* Kindern angeboten. Anders als in den bisherigen Angeboten, in denen an Thementagen parallel liegende Aktionen für Eltern und Kinder angeboten werden, besteht auf diese Weise die Möglichkeit, Eltern und Kinder gemeinsam einen Bereich des Museums entdecken zu lassen. Das gewählte Thema des Werkstattbausteins ist nicht nur im Hinblick auf die Kinder gewählt, die sich nach bisherigen Erfahrungen hierfür leicht begeistern lassen, sondern soll auch die Eltern ansprechen. Gerade das seit einigen Jahren anhaltende Interesse an klösterlicher Heilkunde hat auch den Blick auf die Klosterküche gestärkt. Entsprechende Angebote im Museum werden immer sehr gut angenommen. Neben diesem ersten Interesse am Thema kann dieser Bereich auch leichter als andere Elemente der Klosterkultur für so verschiedene Zielgruppen aufbereitet werden. Ob die Werkstatt auch angenommen wird, hängt natürlich von vielen Faktoren ab. Die Bewerbung dieser Möglichkeit in den regelmäßigen Ankündigungen des Museums in digitaler wie schriftlicher Form gehört ebenso zu den folgenden Aufgaben wie die Anweisung an das Kassenpersonal, auf die Werkstatt und ihre Möglichkeiten hinzuweisen. Es muss schon hier transportiert werden, wie viel Zeitaufwand für die Aktionen dort eingeplant werden sollte, und welche Hilfestellungen angeboten werden (Lösungen, erläuternde Texte). Auch ist sicherzustellen, dass die Lust am Entdecken und Forschen und der Zugang zum Thema in der Werkstatt nicht durch fehlendes Material verstellt wird. Ebenso muss regelmäßig geprüft werden, ob die Aufgaben die hier bearbeitet werden können ankommen, lösbar sind oder zu Frustration führen, also an den Zielgruppen vorbei gearbeitet wurde. Gerade die selbstständig arbeitenden älteren Kinder müssen so angesprochen werden, dass sie sich nicht in ein Klassenzimmer versetzt oder für den Museumsbesuch der Eltern abgestellt fühlen, sondern das Museum als einen besonderen Lernort erfahren können, den es wieder zu besuchen lohnt.

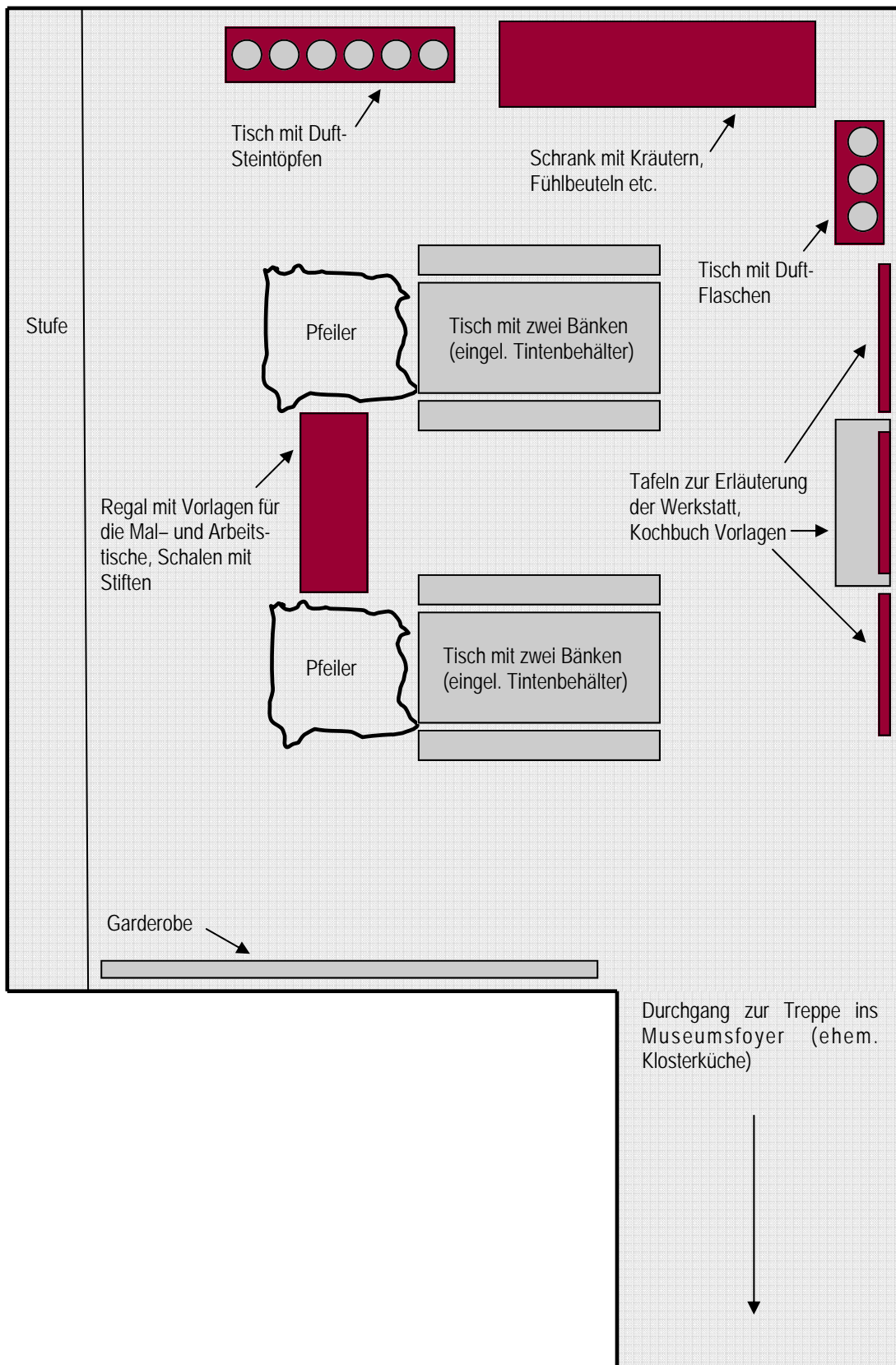
Darüber hinaus handelt es sich bei dem hier veranschlagten Projekt ja nur um einen Baustein einer Klosterwerkstatt für Kinder, der durchaus durch andere Bereiche ergänzt oder ersetzt werden kann. Neben möglichen Erweiterungen ließen sich hier auch auf der Grundstruktur mit dem Arbeits- und Forschungsbereich andere Themen darstellen. Direkt an das Thema anzuschließen wären die klösterliche Heilkunde oder Tischsitten und Zeichensprache. Eine weitere mögliche Einheit wäre die Buchkultur im mittelalterlichen Kloster, die mit dem weiteren Ausbau des Museums und der Neugestaltung des ehemaligen Bibliotheksbereiches auch einen aktuellen Bezug zum Museumsbetrieb selbst aufweisen würde.

Nach aller Planungs- und eventuellen Aufbauarbeit ist das Projekt also noch lange nicht als abgeschlossen zu betrachten!

Hinweis zum Anhang: Alle verwendeten Zeichnungen, graphischen Darstellungen, Grundrisszeichnungen und Fotos stammen von der Autorin. 5

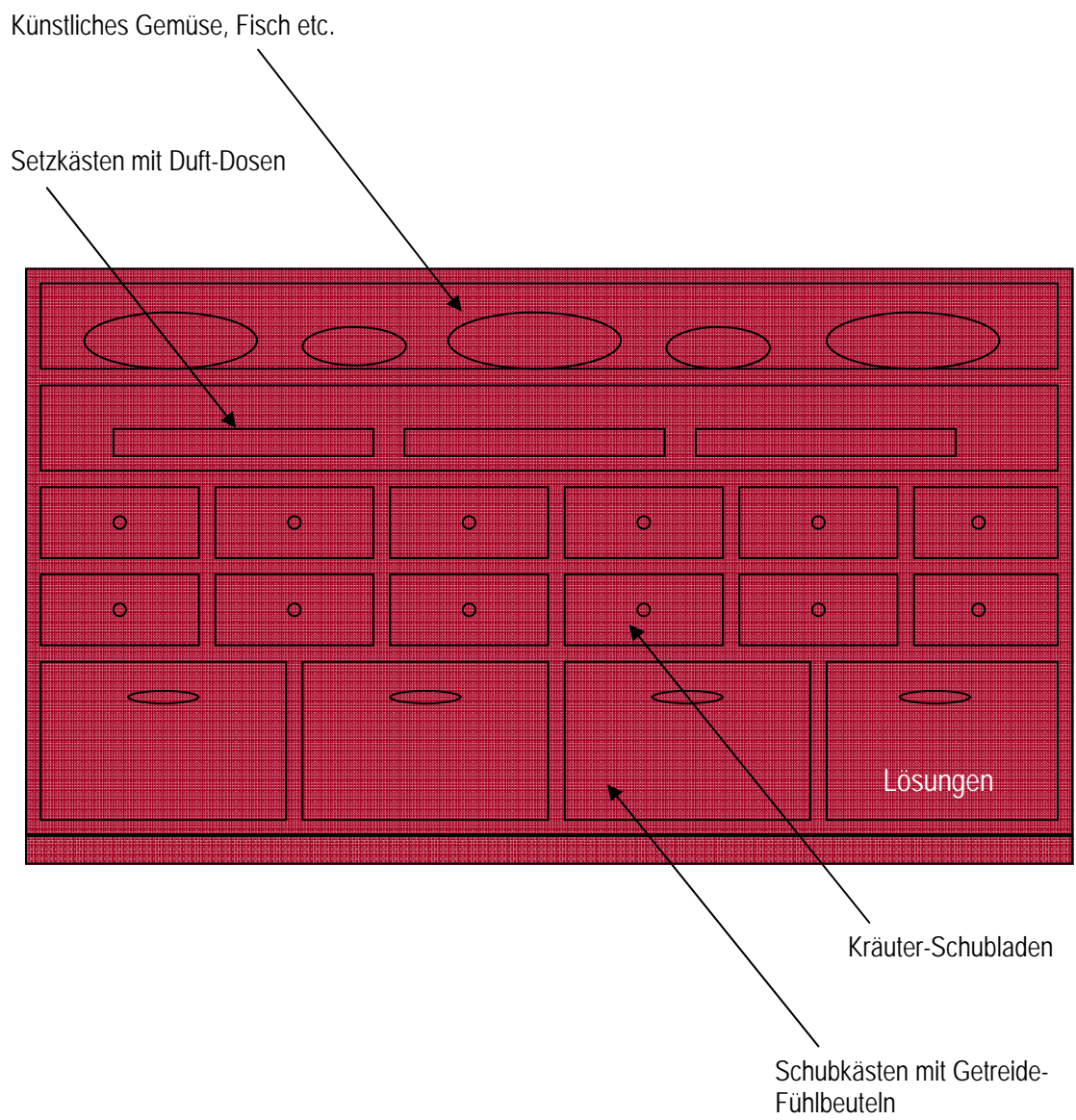
Anlage A

Planung für die Aufstellung der Werkstatt-Station auf der Basis des Klostergrundrisses



Anlage B

Detaildarstellung eines Werkstattelements: „Vorratsschrank“



Anlage C

Textvorschläge zu den drei Erläuterungstafeln (kein Layoutvorschlag)

Herzlich willkommen in Kloster Dalheim!

Der Keller, in dem Ihr gerade steht, wurde im Mittelalter von Mönchen gebaut. Genauer: Von Augustiner-Chorherren. Dieser Orden heißt so, weil er sich nach den Regeln richtet, die der Heilige Augustinus vor über 1500 Jahren für das Leben in einem Kloster aufgestellt hat. Heute ist dieses Kloster ein Museum, die letzten Mönche sind schon vor über 200 Jahren ausgezogen. Wo Ihr jetzt steht lagerten zur Klosterzeit Lebensmittel, denn der Keller gehörte zur Küche, die direkt über Euch gelegen hat. Wenn Ihr wissen wollt, was die Mönche im Mittelalter in ihren Töpfen hatten, müsst Ihr hier nur ganz genau hinsehen und Eure Nase in so manchen Topf und Kessel stecken. Kisten und Schubfächer sind mit Symbolen versehen, die schon von Außen erkennen lassen, welche Aufgaben drinnen auf neugierige Entdecker warten!

Auge: Hier gilt es, ganz genau hinzusehen.

Nase: Hier muss einmal vorsichtig geschnuppert werden.

Hand: Hier dürft ihr richtig zupacken: Könnt ihr fühlen, was sich hinter dem Stoff verbirgt?

Ein Kloster ist ein Ort, an dem Menschen zusammen leben, um Gott zu dienen. Sie wollen dabei so wenig wie möglich abgelenkt werden und schließen sich dafür in klösterlichen Gemeinschaften zusammen. Der Alltag ist hier ganz genau geregelt, niemand soll sich vom Gottesdienst ablenken lassen oder die Anderen dabei stören. Damit ein solches Gemeinschaftsleben funktioniert, braucht man natürliche Regeln. Auch in einem mittelalterlichen Kloster gab es viele Vorschriften, sogar über das Essen. Es wurde festgelegt, wann gegessen wurde, und was auf den Tisch kam. An 160 Tagen im Jahr wurde damals gefastet, Fleisch von vierfüßigen Tieren durfte nie gegessen werden (außer, wenn man krank war). Außerdem sollten die Mönche eigentlich alles, was sie zum Leben brauchten, selbst herstellen können. Sie mussten also das Getreide für ihr Brot, Obst und Gemüse oder Kräuter selbst anbauen. Die meisten Klöster zu dieser Zeit hatten eigene Fischteiche, in denen Fisch gezüchtet wurde.

Es sind zwar Rezepte aus dem Mittelalter erhalten geblieben, nachkochen kann man sie aber nur schwer. Heute findet man in Rezepten genaue Mengenangaben, damals weniger: Man schrieb zum Beispiel hinein, es solle eine Handvoll von einer Zutat genommen, oder Äpfel in die Dicke von Oblaten geschnitten werden. Auch Koch- oder Backzeiten wurden anders festgelegt als heute. In einem mittelalterlichen Kochbuch findet sich die Anweisung, eine Suppe für die Dauer von zwei Vaterunsern zu kochen, einen Teig sollte man so lange kneten, bis drei Personen zum Umfallen müde waren!

Einiges von dem, was man für die Rezepte brauchte, kannst Du hier im Keller wieder finden. Auch wie die Rezepte damals aussahen, kannst Du hier sehen. Sie wurden mit Feder und Tinte geschrieben. Wenn Du möchtest, kannst Du selbst an den Tischen hinter Dir versuchen, wie es sich mit einer Feder schreibt. Aber sei vorsichtig: Die Tinte lässt sich kaum wieder auswaschen!