

AKADEMIE FÜR LEHRENTWICKLUNG

THE TASTE OF HISTORY

FÖRDERLINIE: INNOVATION IN DER LEHRE

Max Grund, M.A.



DIE IDEE

Das Projekt setzt sich zum Ziel, historisches Wissen in die Praxis zu überführen und somit Geschichte und Quellenarbeit erlebbar zu machen. Im Rahmen der vorgesehenen Übungen sollen Fragen der mittelalterlichen Ernährungsgeschichte anhand überlieferter mittelalterlicher Kochbücher besprochen werden. Hierbei gilt es nicht nur neue quellenkundliche Kenntnisse zu erwerben.

Der innovative Ansatz ist, das Gelesene, nach dessen kritischer Reflexion und der nötigen Adaption, in die (moderne) Tat umzusetzen. Somit soll Geschichte erlebbar werden.



Darstellungen des Kochens in einer Bilderhandschrift (Ende 16. Jahrhundert) - Paris, Bibl. Nationale, Ms. lat. 9333.

DIE HERAUSFORDERUNG

"Und wofür brauchen wir das?" – Kaum eine Lehrperson, die diesen Satz noch nicht aus dem Mund ihrer Student*innen gehört haben wird. In Zeiten zunehmend kompetenzfokussierter Schullehrpläne und abnehmender Stundenzahlen, werden die bestehenden Curricula von studentischer Seite zunehmend kritisch hinterfragt. Dies betrifft nicht nur aber besonders die Vermittlung der essenziellen "Handwerkstechniken" wissenschaftlich ausgebildeter Historiker*innen. Die Notwendigkeit historische Handschriften lesen und beurteilen zu können, wird nicht mehr ohne Weiteres akzeptiert. Als Argument hierfür wird gegenüber den vormodernen Epochen angebracht, dass die Texte für die Schülerinnen und Schüler auf Grund der frühen Verortung im schulischen Curriculum ohnehin nicht verständlich und zu wenig am späteren Unterricht orientiert seien.

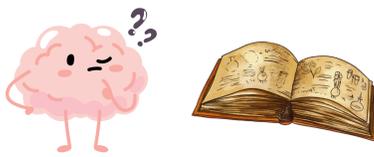
Max Grund, M.A.
Historisches Institut
E-Mail: max.grund@uni-jena.de

DIE LÖSUNG

Expliziter Praxisbezug am praktischen Beispiel!



Mittelalterliche Rezepthandschriften lesen lernen



Quellenbegriffe hinterfragen und recherchieren



Zutaten und ihre Verwendung einordnen

Fehlende Anweisungen plausibilisieren



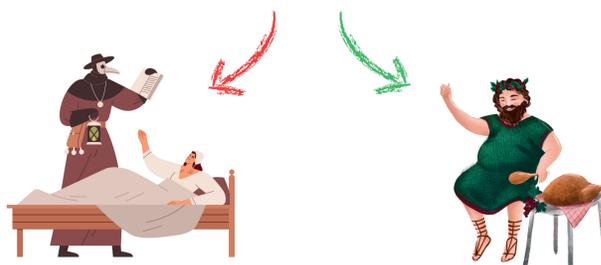
Ergebnisse zu einem rekonstruierten Rezept (kritische Quelleninterpretation) zusammenfügen



Praktische Umsetzung der erarbeiteten Rezepte im historischen Setting

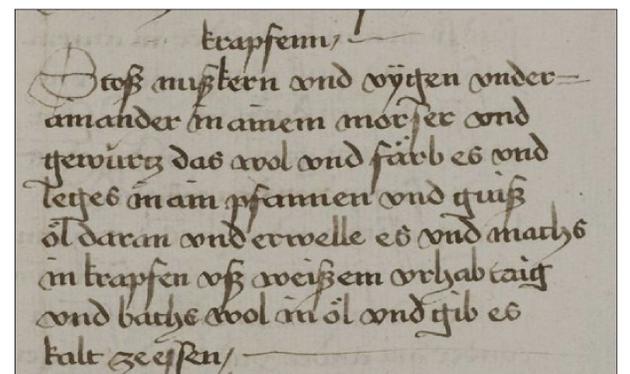


Sinnhaftigkeit einer gründlichen Rezeptinterpretation (Quellenarbeit) am eigenen Löffel erfahren



Partner für die praktische Umsetzung der Rezepte ist das Deutsche Bienenmuseum in Oberweimar.

Die praktische Umsetzung und Erprobung der über das Semester hinweg aufgestellten Hypothesen zur mittelalterlichen Ernährungsgeschichte sollen neue Begeisterung für die Quellenarbeit schaffen. Gleichzeitig werden Sie eine weitere Perspektive auf die Andersartigkeit der mittelalterlichen Epoche eröffnen, da der damalige Geschmack ein gänzlich anderer war als unser heutiger.



Krapfenrezept 3. Viertel 15. Jahrhundert: Krapfenn

Stosz nuszkern vnd vijgen vnder= / ainander in ainem morser vnd / gewürcz das wol vnd färb es vnd / leges in ain pfannen vnd guisz / oel daran vnd erwelle es vnd machs / in krapfen vsz weiszem vrhab taig / vnd bache wol in oel vnd gib es / kalt ze essen - UB Heidelberg, Cod. Pal. germ. 676 fol 42r

DIE PERSPEKTIVEN

- Praktische Anwendung von Quellenkritik einmal ganz anders
- Überprüfen der eigenen Rekonstruktion mit allen Sinnen
- Vorbereitung auf spätere Berufsfelder, wie Museumpädagogik (Museen/ Freilichtmuseen), Schule (Projekttag/ Fächerverbindender Unterricht) oder Erwachsenenbildung



FRIEDRICH-SCHILLER-UNIVERSITÄT JENA