

Ausgangspunkt

Im Mittelalter haben die Leute auf offenem Feuer gebraten und gekocht: Fleisch, Fisch, Brei, Muos (zusammengekochtes Gemüse) und Soßen. Die Kochtöpfe waren aus Ton und wurden direkt ins Feuer oder auf einen Rost gestellt. Für Könige und Bischöfe machte man tolle Festessen. Da kam gelegentlich schon mal ein versilbertes Huhn auf den Tisch. Arme Leute dagegen konnten sich nur Holzbecher leisten und aßen Kraut und Rüben. Man hat nicht nur anders gekocht, sondern auch anders gegessen: Mit den Fingern aus gemeinsamen aus einer Schüssel. Besteck gab es keines! Jeder hatte nur ein eigenes Messer am Gürtel zum Schneiden und Aufspießen. Trotzdem ging es bei einer mittelalterlichen Tafel sehr gesittet zu und auch die kleinen Ritter und Burgfräulein mussten gutes Benehmen bei Tisch lernen.

Ablauf

Zunächst werden in der Ausstellung grundlegende Fragen besprochen: Was wissen wir über das Mittelalter? Was war damals anders als heute? Die Kinder sehen Funde in den Vitrinen, dürfen aber auch Originale und Repliken von Kochtöpfen, Gläsern, Daubenbechern usw. in die Hand nehmen. So bekommen sie einen Eindruck von mittelalterlichen Kochutensilien und von archäologischen Objekten. Dann kochen wir gemeinsam: Olla potrida – d. h. der faule Topf. Das ist ein spanischer Sonntagseintopf mit Gemüse und Fleisch. Es gibt auch „Arme Ritter“ mit Rosenwasser. Davor aber werden auf ritterliche Art die Hände gewaschen mit Aquamanile und Waschsüssel.

Alter: 3-6 Jahre | Dauer: 2 Std. | Max. Teilnehmerzahl: 20 Personen

Kindergartengruppen bis 20 Personen: Pauschal 45,- € + 1,50 € Eintritt für Kinder ab 6 Jahren + 3,- € Zutaten pro Pers.

Kindergeburtstage: Pauschal 75,- € + 1,50 € Eintritt pro Pers. + 3,- € Zutaten pro Pers.

Zwei Begleitpersonen pro Gruppe erhalten freien Eintritt. Oben genannte Preise pro Schüler_in/Kind (Eintritt Erwachsene 6,- €, Eintritt für Kinder bis 6 Jahre frei).