

## Kochen nach alten Rezepten

<b>Thema:</b>	<b>Arbeiter- und Arbeiterinnenalltag im Zeitalter der Industrialisierung</b>
<b>Zielsetzung:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Auswirkungen der Industrialisierung auf die Lebensverhältnisse der Arbeit und Arbeiterinnen</li><li>– Konsequenzen der Armut und der Mobilisierung der Frauen und Kinder für die Industriearbeit auf den Alltag</li><li>– Problematik der Mangelernährung</li><li>– Die industrielle Zubereitung von Speisen als Beispiel für die beschleunigten Prozesse während der Industrialisierung</li><li>– Bemühungen zur Lösung der Probleme der Mangelernährung der Arbeiterschaft parallel mit der Hygienebewegung</li></ul>
<b>Material:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– <a href="http://www.mittelalterlich-kochen.de">www.mittelalterlich-kochen.de</a></li><li>– Claus S. Dörner und Ilse Sibylle Dörner: Das HAMBURG Kochbuch: Die feine bürgerliche Küche der Hansestadt</li><li>– Elisabethas Kochgeheimnisse, Barocke Tafelfreuden heute</li><li>– <a href="https://historischkochen.de">https://historischkochen.de</a></li><li>– Historisches Kamener Kochbuch von 1828</li></ul>
<b>Vorbereitung:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Geschichte der Industrialisierung, besonders die Auswirkungen der Industrialisierung auf die Arbeit- und Lebensverhältnisse der Arbeiter und Arbeiterinnen</li><li>– Studium der Rezepte</li><li>– Einkauf der Lebensmittel</li></ul>
<b>Organisation:</b>	Reservation der Schulküche für die praktische Umsetzung – allenfalls in Zusammenarbeit mit der Hauswirtschaftslehrerin. Vielleicht ergibt es auch die Gelegenheit, während einer Studienwoche das gemeinsame Essen zu kochen. Geeignet sind Gruppen von vier bis sechs Personen, die gemeinsam ein Menü ausprobieren.
<b>Ablauf:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Studium der Rezepte</li><li>2. Einkauf der Lebensmittel</li><li>3. gemeinsames Kochen und Essen in der Schulküche bzw. in der Studienwoche</li></ol>
<b>Auswertung und Diskussion:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Diskussion der Fragen und den Zusammenhang von Armut, Unterernährung, Krankheit und Tod</li><li>– Diskussion der Verantwortlichkeit und die Gesunderhaltung der Arbeit und Arbeiterinnen</li><li>– Diskussion der Problematik der Alkoholsucht von Armen</li><li>– Diskussion des Stellenwertes des gemeinsamen Essens für eine Familie</li></ul>
<b>Hintergrundwissen:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Alltagsgeschichte des 19. Jahrhunderts</li><li>– Geschichte der Arbeiterbewegung</li></ul>

<b>Fortsetzung:</b>	
<b>Verweis auf andere Spiele:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gespräche am Familientisch einer Arbeiterfamilie erfinden</li> <li>– Verwaltungsstellen über Massnahmen zur Verbesserung der Ernährung der Arbeiter und Arbeiterinnen berichten lassen</li> </ul>
<b>Varianten:</b>	Aufgrund von Texten Rezepte für die Arbeiterküche rekonstruieren
<b>Weitere Anwendungen:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rezepte aus Kriegszeiten (1. Weltkrieg, 2. Weltkrieg)</li> <li>– Rezepte aus der Bürgerküche (Hanse)</li> </ul>