

Ein bisschen für Alle aber nicht Alles für jeden

Ganz nach diesem Motto ist die Ausstellung „Essen und Trinken“ im Reiss-Engelhorn-Museum in Mannheim gestaltet, welche wir am 04.12.2024 im Rahmen einer Exkursion im Fach Geschichte besucht haben. Hierbei handelt es sich um eine Konzepterweiterung, da diese Ausstellung sowohl für Erwachsene als auch für Kinder geeignet ist und durch multisensuale Aspekte auch Förderschwerpunkte miteinbezieht.

Zu Beginn der Ausstellung werden die gesetzten Schwerpunkte deutlich, indem es Aufsteller für jede behandelte Zeitepisode gibt. So erhält man direkt einen Überblick und auch für Kinder fällt die zeitliche Einordnung leichter. Bei einer Führung mit Schulklassen, verwenden die Museumsführer*innen auch einen „hands on Korb“, mit Unterstützendem Material, welches an vielen Stellen zum Einsatz kommen kann.



Die Ausstellung beginnt mit der Altsteinzeit, wobei hier der Fokus auf dem Leben der Homo Sapiens und der letzten Eiszeit liegt. Dabei soll der Aspekt der Nachhaltigkeit und die Abhängigkeit von der Natur deutlich werden, wie auch die Nahrungsbeschaffung und Zubereitung. Hier können Kinder mit einem Feuerbohrer das Feuer machen aktiv nachmachen oder mit Katzensgold und Feuerstein funken erzeugen.

Anschließend folgt der Übergang von der Alt- zur Jungsteinzeit und es wird auf den Klimawandel am Ende der Eiszeit eingegangen. Hierbei wird bei einer Führung versucht, die Kinder in die Lebensrealität zu versetzen und beispielsweise eine Frage wie „Was wenn ihr nun auf Jagd geht, und da wäre ein Wald zwischen euch und dem Rentier?“ gestellt. Auch

wenn das nur einen Aspekt davon darstellt, dass der Übergang von Jäger und Sammlern zu Bauern erfolgte, ist es doch ein sehr ansehnliches Beispiel.

In der Jungsteinzeit werden außerdem unter anderem Aspekte wie Milchprodukte, Landwirtschaft, Häuserbau, Geschirr und Werkzeuge aufgegriffen, da man von nun an sesshaft wurde. Dabei befindet sich im Ausstellungsraum eine Nachbildung einer Kuh, welche man melken kann und dann digital im Eimer das Einfüllen von Milch sieht. Bei einer Führung kann außerdem die Nachbildung einer Sichel herumgegeben werden, um zu demonstrieren, wie scharf die Klinge ist und dass sie aufgrund des Birkenharzes, welcher als Kleber fungierte, rauchig riecht.



Nun folgt ein Zeitsprung in das Römische Reich. Bei einer Führung wird hier versucht mit einer Karte die Ausbreitung und Vernetzung den Kindern zu verdeutlichen und es können auch Lebensmittel wie eine Würzsauce aus Fisch zum daran riechen herumgegeben werden. Im Ausstellungsraum gibt es außerdem beschriftete



Amphoren und Schalen und Löffel. Auch befindet sich dort ein Essens-Puzzle auf einem Tisch, um zu verdeutlichen, dass das Essen vorher zubereitet und zerlegt wurde aber zum Anrichten dann wieder zusammengefügt wurde.

Im Bereich des Mittelalters werden Neuerungen in der Landwirtschaft angesprochen und es gibt ein Würfelspiel auf dem Boden, welches mit fun facts ausgestattet ist und somit zwar kein Hintergrundwissen voraussetzt aber dennoch einen Transfer oder eben doch eine Führung erfordert. Mit Schulklassen kann hier auch auf Maßeinheiten mit einem Brezelmaß Spiel eingegangen werden.

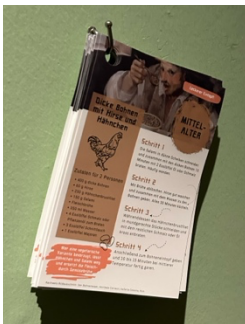
Darauf folgt die Barockzeit, mit dem Ziel den Unterschied zwischen Adel und Bürgertum zu verdeutlichen und auch auf Neuentdeckungen in der Pflanzenwelt einzugehen. In der Mitte dieses Bereichs steht ein Tisch als Mitmachstation und bei Führungen können Gewürze als Geruchsrätsel herumgegeben werden.

Anschließend wird innerhalb der Ausstellung das Zeitalter um 1900 behandelt. Es gibt einen Kaufladen zum Mitmachen, wo Produkte eingescannt werden können; die Kolonialisierung wird thematisiert und auf die Haltbarmachung von Lebensmitteln eingegangen.

Es gibt auch einen Bereich, welcher die Gegenwart abdeckt und eine spaßige Mitmachstation mit Pizzaofen beinhaltet. Es wurde sich hier bewusst dafür entschieden aktuell relevante Themen wie Massentierhaltung oder Klimawandel nicht abzudecken. Dafür

gibt es einen Zukunftsbereich, welcher bei Schulklassen allerdings meist ausgelassen wird, wo Probleme Lösungsorientiert aufgegriffen werden und verschiedene Firmen Ideen vorstellen.

Durch die komplette Ausstellung ziehen sich Rezeptkarten, mit Lebensmitteln immer passend zum Zeitalter. Diese kann man sammeln und am Ende zu einem kleinen Kochbuch zusammenbinden.



Zusammenfassend lässt sich sagen, dass für jeden bei dieser Ausstellung etwas dabei ist. Natürlich sind viele Dinge begrenzt auf eine Führung und ich bin der Meinung, dass sich diese immer lohnen würde. Denn es wird deutlich, dass gerade bei einer solchen, versucht wird die Olfaktorische Wahrnehmung miteinzubeziehen und vor allem für Schulklassen kann der „hands on Korb“ eine wahnsinnige Bereicherung darstellen. Da das ausgewählte Material immer Situations- und Schulklassenabhängig zum Einsatz kommt.

Somit wird diese Ausstellung zu einem multisensualen Erlebniss für alle Interessierten.