Wie wir vermitteln

Die Inhalte und Methoden unserer Schulprogramme stimmen wir eng auf die Lehrpläne ab.

In den dialogischen Gesprächsrunden fördern wir fächerübergreifend zu denken und das eigene Vorwissen für neue Erkenntnisse einzusetzen.

Das Steinzeitlager am Auesee neben dem Museum ist durch Wissenschaftler auf der Basis archäologischer Funde und Ausgrabungen rekonstruiert worden.

Hier setzen wir das neue Wissen aus dem Ausstellungsrundgang mithilfe originalgetreuer Repliken erlebnis- und teamorientiert in die Praxis um.

Wir verdeutlichen die sozialen und kulturellen Fähigkeiten steinzeitlicher Menschen, indem wir die Teilnehmer Teile ihres Alltags eigenständig nachvollziehen lassen.

Durch den kreativen Umgang mit Naturmaterialien und Repliken stärken wir sowohl handwerkliches Geschick als auch motorische Fähigkeiten.

Organisatorisches

- Termine außerhalb der Öffnungszeiten buchbar
- Lehrermappen mit vertiefenden Informationen als kostenloser Download auf unserer Homepage
- Alternativprogramm bei Dauerregen im Museum

Dauer
3 Stunden inklusive Führung und Pause

Kosten
55,00 € pro Gruppe + 5,00 € pro Teilnehmer

Bachmann-Museum Bremervörde

Amtsallee 8
27432 Bremervörde
04761 - 983 4603
museum@lk-row.de
www.bachmann-museum.de

Abbildungen und Inhalt: © Bachmann-Museum Bremervörde / Stand: 03/2022

BACHMANNmuseum

MUSEUM FÜR REGIONALGESCHICHTE

Mit der Schulklasse in das Steinzeitlager

Lehrplanbezogene Angebote zum Leben in der Steinzeit

3-Stunden-Programme mit Führung, Pause und Aktionsteil im Steinzeitlager

Programm 1: „Guten Appetit“ Kochen in der Steinzeit

Im Mittelpunkt stehen steinzeitliche Lebensmittel und Zubereitungsarten. Welche Auswirkungen hatte der Wandel des Klimas auf Nahrungspflanzen und Beutetiere in der Steinzeit? Wir lernen, dass es eine komplexe Aufgabe darstellte, die tägliche Nahrungsversorgung zu sichern und dies nur in der Gruppe möglich war.

Programm 2: „Der Überlebenskünstler“ Werkzeuge und Jagdwaffen

Wir erfahren, wie erfindungsreich der steinzeitliche Mensch war. Mit seinem komplexen Wissen über die Umwelt sicherte er sein Überleben. Wir untersuchen die Entwicklung von Werkzeugen und Jagdtechniken. Durch originalgetreue Repliken erhalten wir einen Eindruck von der Funktion der Funde in der Ausstellung.

Führung in der Ausstellung und Einleitung bei beiden Programmen:

- In der Führung erhalten wir einen Überblick über die steinzeitlichen Epochen. Wir erfahren, wie die archäologischen Funde als Quelle für die Forschung dienen und welche Rolle die Experimentalarchäologie dabei spielt.
- Wir transportieren Material zum Auesee um unseren Lagerplatz einzurichten. Dort bauen wir ein steinzeitliches Zelt auf, lernen Zunderarten kennen und entfachen durch Feuerbohren und Feuerschlagen ein Lagerfeuer.

Themenschwerpunkt Kochen:

- In einer dialogischen Gesprächsrunde erörtern wir Nahrungsquellen der Steinzeit und überlegen, wie wir sie mit den vorhandenen Hilfsmitteln zubereiten können. Wie kochen wir z.B. eine Suppe ohne Topf?
- Wir bereiten gemeinsam Lebensmittel vor, indem wir sie mit Feuersteinmessern schälen und schneiden.
- Dann verarbeiten wir sie mit Kochleder, Röst- sowie Kochsteinen zu einer Suppe und einem Nachtisch und probieren. Wie die steinzeitliche Küche wohl schmeckt?

Bitte fragen Sie im Vorfeld Lebensmittelallergien unter den Teilnehmern ab.

Themenschwerpunkt Werkzeuge & Jagdwaffen:

- Wir sprechen über die Tierwelt und die Jagdtechniken der Steinzeit. Dann testen wir eine nachgebaute Harpune an einer Fischattrappe im See.
- Wir lernen die Werkzeuge der Steinzeit kennen. Wie verwendete man sie und für welche der heutigen Werkzeuge waren sie die Vorläufer?
- Wir diskutieren über das mögliche Aussehen, Material und die Herstellung von Kleidung.
- Jeder stellt für sich mit steinzeitlichen Werkzeugen ein Schmuckstück aus Naturmaterialien her.