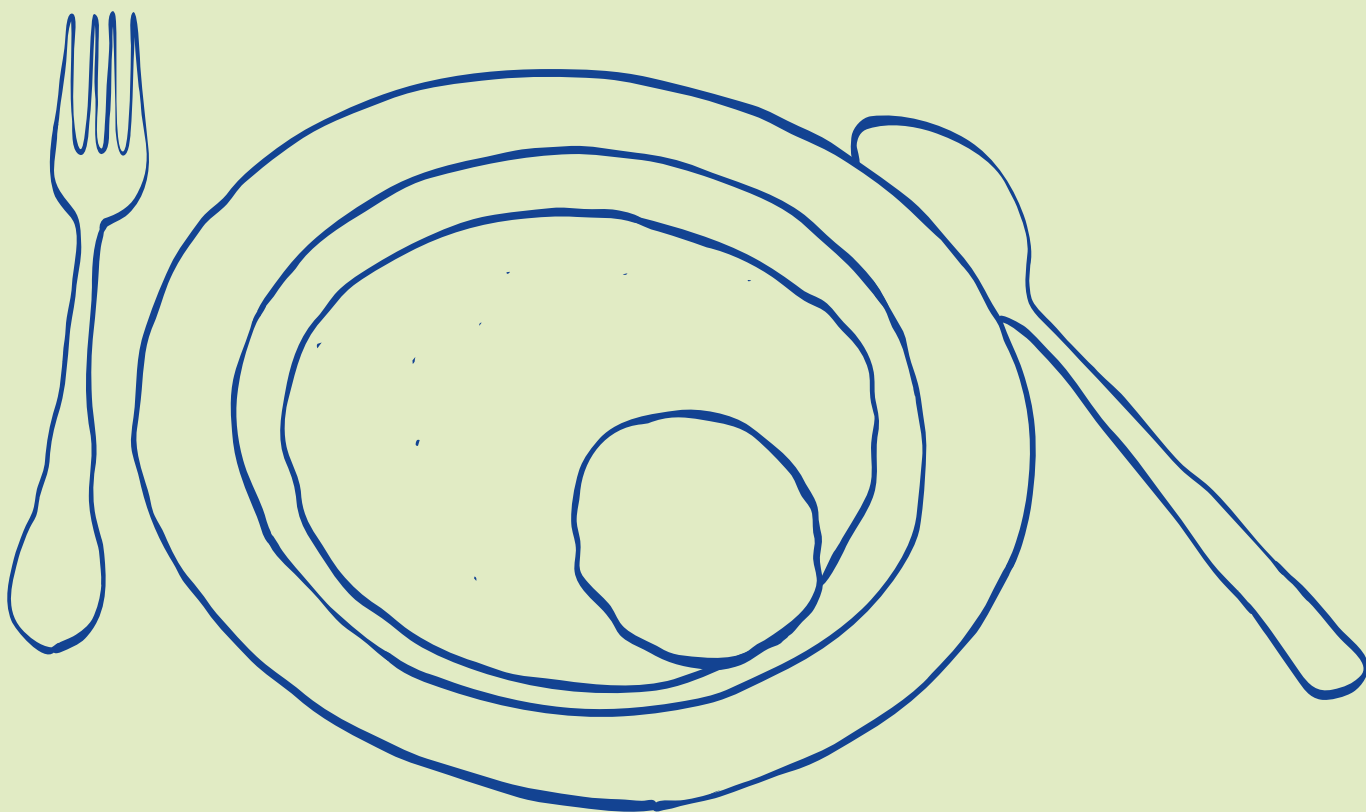


**regionaldinner  
im schloss altranft**



**oderbruch**

**museum**

**altranft**

**werkstatt**

**für ländliche**

**kultur**

**bildung**

## Info

Netzwerkeinrichtung:	Ev. Johanniter Grundschule Wriezen
Fach:	Sachunterricht
Themen :	Essen, Esskultur, Landwirtschaft, Orts- und Hausgeschichte »Schloss« Altranft
Umfang:	2 Projektstage
Altersgruppe:	Jahrgangsstufe 3

## Regionaldinner im Schloss Altranft

Was essen wir, wo kommt unser Essen her, wie wird es zubereitet und wie möchten wir eigentlich miteinander essen? Diese Fragen stellten wir uns zusammen mit den Lehrerinnen der ev. Johanniter Grundschule Wriezen anlässlich ihrer Erfahrungen mit der gemeinsamen Esskultur im Schulalltag. Da diese aktuell von fehlender Wertschätzung dem Essen und der gemeinsamen Einnahme gegenüber geprägt sei, setzten wir uns mit diesem Projekt das Ziel, für die Themen »Essen und Esskultur« zu sensibilisieren und uns zu Fragen, wie uns die Landschaftliche Bildung dabei unterstützen kann. Konkret fragten wir nach Menschen, Orten und Geschichten, die uns mehr zu den Themen Versorgung mit Lebensmitteln, Kochen und Esskultur erzählen können.

Zwei Projektstage im November führten uns also auf eine Spurensuche ins Oderbruch. Am ersten Tag besuchten wir den Hof von Mathias Tamme in Lüdersdorf, dem Vater zweier Kinder aus der Schulklasse. Hier fanden wir fast alle Zutaten für das geplante Winteressen: Kartoffeln aus seinem eigenen Garten, Wildfleisch aus einer zuvor stattgefundenen Treibjagd und auch genügend Platz, um eine provisorische Kochwerkstatt einzurichten. Ergänzt durch Rotkohl von dem nahegelegenen Bauernhof Oderaue in Neurant, stand das zu kochende Gericht fest: Wildgulasch mit Kartoffelklößen und Rotkraut. Mit der Unterstützung von Mathias Tamme und unter Anleitung von Gabriele Koschnitzki entstand auf dem Hof eine Kochwerkstatt, in der die SchülerInnen lernten, die regionalen Zutaten zu dem geplanten Gericht zu verarbeiten.



Die Frage, wie wollen wir miteinander essen, sollte ange-regt von den Lehrerinnen am zweiten Tag mit einem Be-such des Oderbruch Museums verbunden werden. Hier sollte das am Vortag vorbereitete Essen im Speisesaal der Cafeteria endlich verzehrt werden. Doch zuvor stellte sich uns die Frage: Wo sind wir hier eigentlich? Wer hat in diesem Haus einst gelebt, gekocht und gespeist? Welche Geschichten hat das ehemalige Gutshaus zu den Themen »Essen und Esskultur« zu erzählen und wie kommen wir dieser Geschichte auf die Spur?

Solange das Essen in der Küche der heutigen Cafeteria im Schloss, unter Aufsicht von Gabriele Koschnitzki fer-tig schmorte, gaben eine Dorfführung und zwei Theater-workshops mit Claudia Dornath Einblicke in die Lebens-verhältnisse der Gutsbesitzer und den ihnen unterstellten Landarbeiterfamilien. Der Fokus lag auch dabei auf dem Treiben in der Küche und den Fragen, wer hier einst für wen Lebensmittel produzierte, wer für wen kochte, wie und wo gemeinsam gegessen wurde. Während die eine Hälfte der Gruppe in die Theaterarbeit eintauchte, erkun-dete die andere Hälfte den Ort entlang des Themas. Zu-sammen besuchten wir die schwarze Küche im sogenann-ten »Fischerhaus« – einem sehr alten, mit Reet gedeckten Fachwerkhaus, in dem einst Landarbeiterfamilien lebten – und das Backhaus des Dorfes, in dem noch lange Zeit ge-meinsam Brot und Kuchen gebacken wurde. Im Anschluss wechselten die Gruppen und fügten ihre Theatersequen-zen schlussendlich zu einer gemeinsamen Theaterauffüh-rung zusammen.

Nach der Aufführung wurden dann abschließend das Wildgulasch, die Kartoffelklöße und das Rotkraut im Speisesaal der Cafeteria im Schloss verspeist.



## Das Menü

### Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Hier die Rezepte zum Nachkochen ...

#### Wildgulasch

1 kg Wildfleisch  
 1 Knoblauchzehe  
 2 große Zwiebeln  
 1 Pck. Suppengemüse  
 1 EL Senf  
 3 EL Tomatenmark  
 250 ml Rotwein  
 500 ml Gemüsebrühe  
 Salz und Pfeffer  
 Olivenöl

Das Fleisch in Olivenöl scharf anbraten. Die klein geschnittenen Zwiebeln, Suppengemüse und Knoblauch dazugeben und kurz mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen, den Senf und das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Danach mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Den Wildfond dazugeben, zugedeckt köcheln lassen bis das Fleisch weich ist, dann offen bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen, vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

#### Rotkohl

1 kg Rotkohl  
 1 große Zwiebel  
 3 Äpfel  
 60g Schweine- oder Gänseeschmalz  
 1 Lorbeerblatt  
 Gewürznelken  
 Salz  
 2 EL Essig  
 125 ml Wasser  
 1 EL Weizenmehl  
 2 EL Johannisbeergelee  
 Zucker

Die Blätter vom Rotkohl lösen, waschen, vierteln, den Strunk entfernen, den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls würfeln. Das Gänseeschmalz zerlassen, die Zwiebel darin hellgelb rösten, den Kohl dazugeben und andünsten. Die Äpfel, ein Lorbeerblatt, einige Gewürznelken, Salz, Zucker, zwei EL Essig, Johannisbeergelee und ein Achtel Liter Wasser hinzufügen und ca. zwei Stunden gar dünsten lassen. Ein EL Weizenmehl mit zwei EL Wasser anrühren, den Rotkohl damit binden, mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

#### Kartoffelklöße

1,5 kg Pellkartoffeln (mehlig)  
 75 g Butter  
 1 Ei  
 350 g Kartoffelmehl  
 2 EL Salz  
 Muskat

Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Wenn sie ein wenig abgekühlt sind, pellen und anschließend durch die Kartoffelpresse drücken. Sobald die Kartoffeln nur noch lauwarm sind, die flüssige Butter, das Ei, Muskat und das Kartoffelmehl hinzufügen und auf einer mit Kartoffelmehl bestäubten Arbeitsfläche sorgfältig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Klöße in gewünschter Größe rollen, leicht mit Kartoffelmehl bestäuben, damit sie nicht aneinanderkleben.

Die Klöße für einen Tag gekühlt ruhen lassen. In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen, Temperatur reduzieren (die Klöße dürfen nicht kochen) und die Klöße nach und nach ins Wasser gleiten und garziehen lassen. Wenn die Klöße auf der Wasseroberfläche schwimmen (nach ca. 8-10 Minuten), den Herd ausstellen und noch eine Minute warten bevor das Wasser abgossen wird.

# Leben im alten Gutshaus Schloss Altranft

## Ein Theaterstück

### Szene 1 (Gruppe 1)

**ErzählerIn:** (findet auf einer staubigen Dachkammer ein Buch, pustet den Staub ab und beginnt erst stockend und dann flüssig zu lesen) Altranft? Das ist ja ein komischer Name. (liest vor) »Ranft« verweist auf die Lage des Ortes. Als das Oderbruch noch eine Sumpflandschaft war, waren die Menschen in Altranft durch die Anhöhe vor kleineren Hochwassern geschützt. Hier konnten sie aber auch ein bisschen Landwirtschaft betreiben. Die Straße am Rand des Barnims brachte außerdem Wohlstand durch den Handel. Zu Beginn unserer Geschichte sollten Sie etwas Fantasie entwickeln... Fantasie hab ich genug. Na, dann kann es ja losgehen.

**FischerIn 1:** Im 14. Jahrhundert bildeten die Hofstellen ein Sackgassendorf, in dem die Menschen vom Fischfang und der Wiesenwirtschaft lebten.

**FischerIn 2:** Später, im 18. Jahrhundert begannen die Menschen auf Befehl des Alten Fritz mit der Trockenlegung des Oderbruchs.

**ErzählerIn:** Wer hat das gesagt?

**FischerIn 1:** Ich.

**FischerIn 2:** Nein ich.

**FischerIn 1:** Gefischt wurde mit Reusen.

**FischerIn 2:** Weißt du, was das ist?

**ErzählerIn:** Klar, so komische Netze, in denen man Fische fängt.

**FischerIn 1:** Vor der Trockenlegung gab es 20 Fischer in Altranft.

**FischerIn 2:** Nach der Trockenlegung konnten nur noch wenige von uns als Fischer arbeiten.

**FischerIn 1 und 2:** Wir mussten also einen anderen Beruf ausüben und aus uns Fischern wurden ... (ab)

**LandarbeiterIn 1 und 2:** (erscheinen) Landarbeiter.

**LandarbeiterIn 1:** Viele arbeiteten lange Jahre für die hier lebenden Gutsherren.

**LandarbeiterIn 2:** Um das Fischerhaus herum bauten wir Stallungen, einen Backofen und ein Waschhaus. Es gab einen Brunnen mit einer Pumpe.

**Dienstmagd 1:** Und vier Plumpsklos.

**Dienstmagd 2:** Ich wurde Dienstmagd bei der Familie von Pfuel.

**Betkin von Pfuel:** Das gesamte Grundstück um das Schloss gehörte uns Gutsherren.

**Melchior von Pfuel:** Die von Pfuels gehörten zum ältesten märkischen Adel.

**Betkin von Pfuel:** Ich habe damals das fast entsiedelte Ranft als Lehen erhalten. Ranft war dabei nur ein Teil weit größerer Ländereien.

**Melchior von Pfuel:** Fast 300 Jahre lang konnte unsere Familie den Besitz behalten.

**Betkin von Pfuel:** Als wir damals nach Altranft kamen, haben hier kaum noch Menschen gewohnt. Viele waren woanders hingegangen.

**Melchior von Pfuel:** Wir bekamen das Stück Land vom König, um daraus wieder etwas zu machen. Aber das Gut ist immer wieder in Schulden geraten.

**Betkin von Pfuel:** Die Devise lautete Mut und Hoffnung! Melchior von Pfuel: Genau.

**Betkin von Pfuel:** Ich habe vor vierhundert Jahren das Schloss bauen lassen. Das war viel kleiner als das, was du heute noch sehen kannst.

**Melchior von Pfuel:** Wenn du einmal um das Haus herum gehst, kannst du das alte Wohnhaus noch erkennen.

**ErzählerIn:** Und wo haben die Landarbeiter gewohnt?

**LandarbeiterIn 1 und 2:** Die Wohnverhältnisse waren äußerst bescheiden. Manche von uns mussten mit ihren Tieren unter einem Dach leben.

**ErzählerIn:** Ich habe auch ein Haustier.

**Dienstmagd 1:** Das ist wohl nicht ganz das Gleiche.

**LandarbeiterIn 2:** Ich rede von Kühen und Schweinen.

**ErzählerIn:** Ups! Ich habe bloß ein Meerschwein. Und wie groß war die Wohnung?

**LandarbeiterIn 1:** Ein halbes Zimmer, das war die Kammer, eine Küche und ein Wohnzimmer. Das war die ganze Wohnung.

**ErzählerIn:** Wie hat man denn darin gewohnt?

**Dienstmagd 2:** Viele lebten sehr arm... (denkt kurz nach und hat dann eine Idee) Eine Küche!

**ErzählerIn:** Wie? Eine Küche?

**Dienstmagd 1:** Eine Küche würde das häusliche Leben von damals am besten zeigen.

**ErzählerIn:** Stimmt. Eine Küche ohne Elektroherd ohne Wasserleitung ohne Zentralheizung ohne Spülmaschine und Kühlschrank – das kann ich mir gar nicht vorstellen. Einmal war unser Geschirrspüler kaputt, da hat Mama oft gefragt, ob ich ihr beim Abwaschen helfe (da musste ich immer von Hand abwaschen), aber wenn es damals nicht mal eine Wasserleitung gab und man das Wasser extra holen musste...das stell ich mir schwierig vor.

**Dienstmagd 1:** Schwierig... Schwierig ist aber noch mehr. Ich muss ständig um meine Stellung fürchten. Meine Schwestern sagen, ich hab einen schwierigen Charakter, der mich eines Tages noch zu Fall bringen wird.

**Dienstmagd 2:** Da haben sie vermutlich recht.

**Dienstmagd 1:** Ausgerechnet du musst das sagen. Jedenfalls mögen Brotherren Widerworte nicht.

**Dienstmagd 2:** (nickt) Es empfiehlt sich nicht, ihnen zu widersprechen, egal wie ungerecht die Strafe auch ausfällt.

**ErzählerIn:** Habt ihr denn sowas schon mal erlebt?

**Dienstmagd 1:** Ja, ich hab schon öfters ordentlich Ärger gekriegt. Schau mal.



### Szene 2 (Gruppe 2)

**Melchior von Pfuel:** He, Mädchen!

**Dienstmagd 1:** (Kommt zögerlich näher.)

**Melchior von Pfuel:** Komm doch mal zu mir. Na, komm. Näher. Noch näher.

**Dienstmagd 1:** (kommt näher)

**Melchior von Pfuel:** Nicht mich musst du angucken. Ihr Dienstmägde seid doch wirklich alle blöd, taub und blind. Da in der Ecke ist noch ordentlich Dreck, willst du den nicht endlich wegmachen?

**Dienstmagd 1:** Und dann hat er mich angebrüllt. (macht sauber)

**Dienstmagd 2:** (tritt auf)

**Dienstmagd 1:** (erschöpft) Wenn du mal beim Kochen richtig aufpassen würdest, müsste ich mich hinterher nicht so anstrengen mit dem Säubern.

**Dienstmagd 2:** Koch du, wenn du es besser kannst.

**Dienstmagd 1:** Du hast heute aber eine Laune.

**Dienstmagd 2:** Hab ich auch, und zwar eine ganz schlechte. Ich will dir sagen, was mir üble Laune macht, nämlich dass du dir immer die leichten Arbeiten aussuchst. Und der ganze Dreck bleibt an mir hängen.

**Dienstmagd 2:** Seit wann ist Kochen leicht? Ich steh bestimmt länger am Herd, als du zum Putzen und Abspülen brauchst. Und wenn `s nicht schmeckt, bin immer ich Schuld.

**Dienstmagd 1:** Aber ich hol immer das Wasser und den ganzen Einkauf, weil du es angeblich im Rücken hast.

**Frau von Pfuel:** Ich bitte doch sehr euch zu mäßigen. Was soll das Gekeife in der Nacht? Ich versuche hier zu schlafen.

**Dienstmagd 2:** (ab)

**ErzählerIn:** Stimmt, es wird ja schon dunkel.

**Dienstmagd 1:** Eins kann ich mir wirklich nicht leisten, es mir mit den Dienstherrn zu verscherzen. Weißt du, was mein schönster Traum ist? Eines Tages gehört mir hier dieses Land, ich bewirtschafte es und lebe als freie Bäuerin. Dann hat die Plackerei ein Ende. Ich ziehe in mein eigenes Haus und muss nicht mehr so hart arbeiten. Zu den Dienstmägden bin ich natürlich immer freundlich.

**ErzählerIn:** Weißt du was? Ich glaube eines Tages wird dieser Traum sogar Wirklichkeit.

**Dienstmagd 1:** Das klingt schön. Ich muss jetzt schlafen, damit ich morgen wieder ordentlich arbeiten kann, sonst übersehe ich noch etwas.

**ErzählerIn:** Dann schlaf mal gut. (schlägt das Buch zu, alle anderen Figuren verschwinden) Ich glaube, ich hab zu viel Fantasie.



### Reflexion

Die beiden Projektstage haben es aus unserer und der Sicht der Lehrerinnen ermöglicht, verschiedene Bezüge zu den Unterrichtsthemen »Essen und Esskultur« in der Landschaft aufzuspüren und die SchülerInnen für die anfangs gestellten Fragen – was essen wir, wo kommt unser Essen her, wie wird es zubereitet und wie möchten wir eigentlich miteinander essen – zu sensibilisieren. Auf unserer Reise in die Landschaft lernten wir Menschen und Orte kennen, die uns zu Themen der Versorgung mit Lebensmitteln, Kochen und Esskultur sehr viel erzählen und zeigen konnten. Dabei wurde wieder einmal sehr deutlich, dass es in dieser Landschaft nicht schwer ist, Zugang zu regionalen und saisonalen Zutaten, Raum und Material zu gewinnen und Menschen zu finden, die uns mit den ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln engagiert unterstützen. So wäre das Projekt ohne die Unterstützung durch Mathias Tamme wohl nicht möglich gewesen. Der Besuch des Hofes zeigte den Kindern nicht nur eine besondere Möglichkeit des gemeinsamen Kochens in der dafür umgewandelten Scheune, sondern auch, wo die Zutaten für ihr Gericht herkommen und was es heißt, zu improvisieren.

Die Frage, wie wollen wir miteinander essen, sollte angeregt von den Lehrerinnen am zweiten Tag mit einem Besuch des Oderbruch Museums verbunden werden. Ihr anfänglicher Wunsch bestand darin, das gemeinsam am Vortag zubereitete Essen in Form eines Rollenspiels bei Tisch im Speisesaal des Museums einzunehmen. Dabei sollten die SchülerInnen, unterstützt von unserer Theaterpädagogin, die Rollen der Gutsbesitzer und der für sie arbeitenden LandarbeiterInnen einnehmen. Die Rollen der Bedienenden und zu bedienenden sollten nach einer Weile wechseln und die Erfahrungen ausgetauscht werden.

Auf unserer Seite stellten sich dabei Bedenken ein, dass wir uns mit einer solchen Reinszenierung der Verhältnisse nur sehr ausschnitthaft der Geschichte dieser Landschaft nähern und der erhoffte Brückenschlag zu der Frage nach der Esskultur auf die Weise nicht gelingen würde. Gleichzeitig sollte das Oderbruch Museum als Ort des gemeinsamen Essens keine geschichtslose Kulisse für das gemeinsame Mahl darstellen und durchaus die Frage gestellt werden, was uns die Geschichte des Schlosses und des Dorfes zu dem Thema »Esskultur« erzählen kann.

Mit etwas Zeit, gegenseitiger Offenheit und Gesprächen fanden wir zusammen mit den Lehrpersonen und der Theaterpädagogin schließlich gemeinsam einen Weg, die verschiedenen Interessen und Anliegen miteinander zu verbinden. Eine Führung zu verschiedenen historischen Orten des Kochens und Essens in Altranft machten die Lebensverhältnisse der Gutsbesitzer und der Landarbeiterfamilien ganz praktisch begreifbar und wurden ergänzt durch die Kurzgeschichten der theaterpädagogischen Arbeit in den Workshops vor dem gemeinsamen Essen.

Wir sind sehr froh, diesen Weg zusammen beschritten und dabei die Auseinandersetzungen nicht gescheut zu haben.

## KooperationspartnerInnen

### Gabriele Koschnitzki

Gabriele Koschnitzki lebt seit 2000 auf einem Vierseitenhof in Altbarnim. Hier versorgt sie sich zusammen mit ihrer Familie zum Teil selbst. Sie arbeitet als Vertretung für Tagesmütter und ist außerdem als Werkstattleiterin am Museum aktiv – vor allem in der Kochwerkstatt. In diesem Projekt hat sie das Kochen angeleitet.



### Claudia Dornath

Claudia Dornath ist seit 2009 als freischaffende Theaterpädagogin tätig. Gerne bearbeitet sie gemeinsam mit Kindern und Jugendlichen Texte, die sie dann zusammen auf die Bretter bringen. Sie lebt in Berlin Köpenick. Ihre beiden Töchter spielen immer wieder gerne bei ihren Produktionen mit und leisten ihren Beitrag zu Mamas Werken. Für dieses Projekt hat sie ein kurzes Drehbuch zur Hausgeschichte des Schlosses in Altranft geschrieben und mit den SchülerInnen zur Aufführung gebracht.



### Mathias Tamme

Mathias Tamme, Vater zweier Kinder aus der Schulklasse, hat uns am ersten Projekttag seinen Hof, einen Teil seiner eigenen Ernte und ein leckeres Mittagessen zur Verfügung gestellt und beim Einrichten der Kochwerkstatt in seiner Scheune ganz viel Improvisationsvermögen unter Beweis gestellt. Vielen Dank für diese Unterstützung!



## **Oderbruch Museum Altranft**

Am Anger 27  
16259 Bad Freienwalde OT Altranft

## **Netzwerk für Landschaftliche Bildung**

Schneiderstraße 18  
16259 Bad Freienwalde OT Altranft

Telefon: 0 33 44 - 155 39 02  
p.kluever@oderbruchmuseum.de  
www.oderbruchmuseum.de

Text: Pia Klüver

Redaktionsschluss: 11.09.2019

Druck: Regenbogendruckerei Altranft

## **Landschaftliche Bildung am Oderbruch Museum Altranft**

»Was macht das Leben im Oderbruch aus?«

»Wie hat sich das Leben hier eigentlich im Laufe der Zeit verändert?«

»Was bringt die Zukunft?«

Antworten auf diese großen Fragen finden sich oft in kleinen Geschichten, die von einer Vielfalt an Berufen, Ideen und Interessen in der Landschaft erzählen.

Wir entdecken sie erst, wenn wir uns selbst oder andere Menschen auf unserer Forschungsreise befragen.

Machen wir uns auf den Weg!

Wir möchten Kinder und Jugendliche dazu einladen, die eigene Landschaft wahrzunehmen, sich als ein Teil von ihr zu begreifen und Handlungsmöglichkeiten in diesem Lebensraum zu finden.

Das Netzwerk Landschaftliche Bildung erprobt dafür zusammen mit Partnerschulen und Kindergärten lebensraumbezogenes Lernen und Lehren in Form von kulturellen Bildungsprojekten. Die Ergebnisse werden zum Teil öffentlich gezeigt und in diesen Dokumentationen so aufgearbeitet, dass die Projektideen auch in anderen Bildungszusammenhängen verwendet und weiterentwickelt werden können.

Lassen Sie sich inspirieren ...

**oderbruch**  
**museum**  
**altranft**  
**werkstatt**  
**für ländliche**  
**kultur**  
**bildung**

Die Transformation des »Oderbruch Museums Altranft – Werkstatt für ländliche Kultur« wird gefördert in »TRAFO – Modelle für Kultur im Wandel«, einer Initiative der Kulturstiftung des Bundes, und durch den Landkreis Märkisch-Oderland.

Mit Unterstützung der Stadt Bad Freienwalde (Oder).

**TRAFO**  
Modelle für  
Kultur im Wandel

KULTURSTIFTUNG  
DES  
BUNDES

