

# WohnRaum



## **Vom Lagerfeuer zur Einbauküche.**

Infrastruktur und leibliches Wohl

Sechs Bausteine für Fachunterricht und fächerübergreifende  
Bearbeitung auf der Sekundarstufe I

---

# Einleitung

Zum Schutz gegen Wind und Wetter braucht es Wände und ein Dach über dem Kopf. Ein Feuer, das sorgfältig unterhalten wird, macht aus diesem Schutzraum eine Wohnung. Es spendet Wärme, Licht und Wohnlichkeit. Über Jahrhunderte war das zentrale Herdfeuer der Mittelpunkt der Gemeinschaft.

Gemeinsames Kochen und Essen am offenen Feuer bildet die Ausgangslage für die Auseinandersetzung mit der historischen Bedeutung der Küche, mit dem Verbrauch von Ressourcen und mit Nachhaltigkeit.

Zum Kochen und Essen im Wald muss das ganze Zubehör von Hand bis zur Feuerstelle getragen werden. Damit dies umsetzbar ist, stellt sich die Frage, was wirklich nötig ist.

Wie muss die Beschaffung, Lagerung und Zubereitung von Nahrungsmitteln geplant werden, damit das Erlebnis der gemeinsamen Mahlzeit gelingt?

Welche Voraussetzungen sind nötig, damit jederzeit und unbeschränkt einwandfreies Wasser gezapft werden kann? Welche Wege legt das Wasser zurück, damit es uns überall zur Verfügung steht?

Eigenes Tun und lustvolles Erleben sensibilisiert die Schülerinnen und Schüler für die natürlichen Kreisläufe. Lösungen für die Gestaltung eines Plakats über Nachhaltigkeit in der Küche entspringen ihren Erkenntnissen und wirken dadurch überzeugend.

Das vorliegende Themenheft behandelt lebensnah die vielfältigen Zusammenhänge von Haushalt, Küche und Energie in den Fächern Technisches Gestalten, Hauswirtschaft, Französisch, Mensch–Natur–Mitwelt, Geschichte und Deutsch.

# Inhaltsverzeichnis

## Grundlagen

<b>Impuls</b>	Seite 4
<b>Fakten</b>	Seite 6

## Bausteine

<b>Baustein Technisches Gestalten</b> Gebrauchsgegenstände für das Essen im Freien	Seite 8
<b>Baustein Hauswirtschaftslehre</b> Das Mehrgangmenu auf offenem Feuer	Seite 10
<b>Baustein Französisch</b> Cela consomme du courant électrique!	Seite 12
<b>Baustein Mensch–Natur–Mitwelt</b> Wege unseres Wassers	Seite 14
<b>Baustein Geschichte</b> Verschiedene Küchen in verschiedenen Epochen	Seite 16
<b>Baustein Deutsch</b> Infoplatkat: Die nachhaltige Küche	Seite 18

## Unterrichtshilfen

<b>Menu</b>	Seite 20
<b>Drei Küchen</b>	Seite 21
<b>Fragen zur Küche</b>	Seite 23

---

## Impressum

**Autorenteam** Petri Zimmermann-de Jager und Gerhard Weber | **Herausgeber** Bundesamt für Wohnungswesen BWO, [www.bwo.admin.ch](http://www.bwo.admin.ch) | **Verlag** Schulverlag plus AG, Güterstrasse 13, 3008 Bern, Tel. 058 268 14 14, Fax 058 268 14 15, [info@schulverlag.ch](mailto:info@schulverlag.ch), [www.schulverlag.ch](http://www.schulverlag.ch) | **Fotos und Illustrationen** Autorenteam | **Gestaltung** W. Gassmann AG, Biel/Bienne | Ein besonderer dank geht an alle Erprobungsklassen und deren Lehrpersonen | Nicht in allen Fällen war es dem Verlag möglich, die Rechteinhaber ausfindig zu machen. Berechtigte Ansprüche werden im Rahmen der üblichen Vereinbarungen abgegolten

Das Projekt wurde finanziell unterstützt durch:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD  
**Bundesamt für Wohnungswesen BWO**



© 2010 Schulverlag plus AG  
1. Auflage 2010  
Art.-Nr. 85274  
ISBN 978-3-292-00609-7

**MIGROS**  
kulturprozent

**SPACESPOT**