

Kochen früher - heute

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Im Plenum den geschichtlichen Text lesen und das „Früher“ und „Heute“ miteinander vergleichen. Unter welchen Umständen musste früher gekocht werden. Welche Vorteile sind im Laufe der Zeit entstanden? Eventuell auch einen Ausblick in die Zukunft wagen? Was könnte sich wie ändern bezüglich kochen? Wie wird in 40 Jahren gekocht?
Ziel	Die SuS kennen die geschichtliche Entwicklung des Kochens.
Material	Lesetext
Sozialform	Plenum
Zeit	15'

Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen

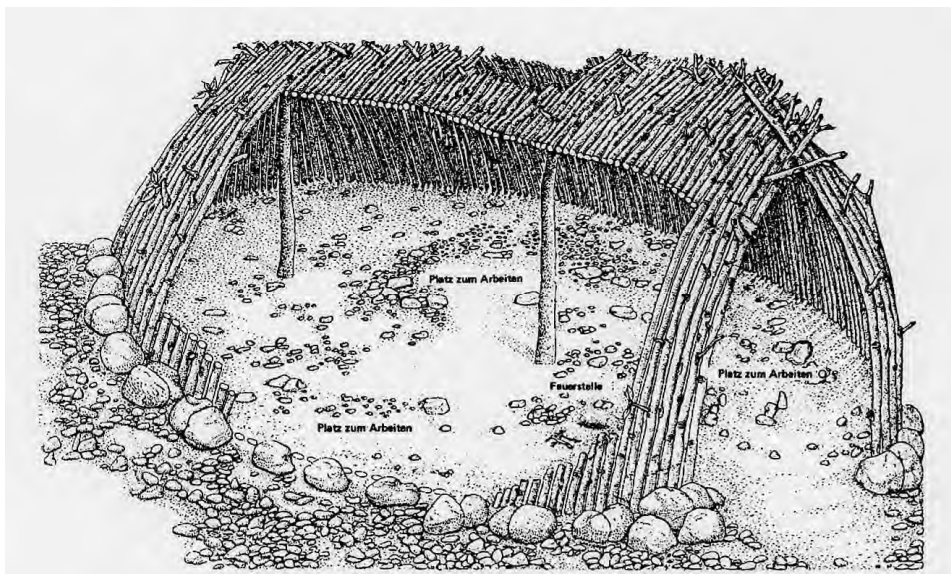


Aufgabe: Lies den Text

Kochen – geschichtliche Entwicklung

Ursprünge des Kochens

Die Ursprünge des Kochens liegen irgendwo zwischen dem Beginn der Nutzung des Feuers und der Jungsteinzeit. Bis der Mensch der Frühzeit gelernt hatte, Feuer zu machen und es unter Kontrolle zu halten, ass er seine Nahrung roh. Hauptsächlich lebte er von wild wachsendem Obst und Gemüse, von Nüssen, Insekten, Fisch und Wild. Vor der Entwicklung des Kochgeschirrs vor etwa 7000 bis 12000 Jahren wurde die Nahrung über dem offenen Feuer geröstet, daneben erwärmt oder in Blätter oder Hüllen eingewickelt und in der heissen Asche gegart. Kochgeschirr machte es bald möglich, vergleichsweise anspruchsvolle Verfahren einzusetzen wie Sieden, Schmoren, Braten und vielleicht sogar einfache Formen von Backen. Zusammen mit der Domestizierung von Tieren zur Gewinnung von Fleisch und Milch und dem Pflanzenanbau bereiteten diese Verfahren den Weg für das, was schliesslich die moderne Kochkunst wurde.



Kochen am offenen Feuer. Diese vor 300 000 v. Chr. gegründete Siedlung (bei Nizza) stellt den ältesten bislang bekannten baulichen Eingriff der Menschen in die Natur dar.

Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen



Kochen im Altertum

Als die ersten festen Siedlungen entstanden, war das Kochen bereits mehr als nur ein Mittel zum Überleben. Man interessierte sich jetzt auch für Geschmack und Qualität statt lediglich für die Nahrungsmenge. Die Fertigkeit des Kochens entwickelte sich zu einer Kunst. In Indien begann man Gewürze zu mahlen, in China zog man die jungen, zarten Schweine den alten grossen vor, in Babylon grub man Trüffel aus, und das zähe Fleisch von Ochsen galt nur noch als Hundefutter. Im Ägypten des 12. Jahrhunderts v. Chr. konnte die Oberschicht unter vierzig verschiedenen Brot- und Backwaren wählen. Die Griechen lernten erst in der Zeit der klassischen Antike die Kochkunst kennen, denn diese lag damals in der Hand der Sklaven. Im Römischen Reich galt dafür das ausgiebige Mahl als eine der wichtigsten Beschäftigungen des zivilisierten Lebens. Die Küchenchefs verdienten sich dort goldige Nasen und man suchte besonders ausgefallene Lebensmittel wie Flamingozungen, Pfauenhirn, britische Austern und nordafrikanische Strausse.

Mit dem Einfall der Barbaren in Europa im 5. Jahrhundert n. Chr. kam der Fortschritt der westlichen Küche zum Erliegen und erfuhr erst in der Renaissance eine Wiederbelebung.

Heute

Heutzutage geniessen wir verschiedene Stilrichtungen moderner Kochkunst, wie z. B. die chinesische, die italienische und die französische. Der älteste, reinste und vielleicht am höchsten entwickelte Stil ist der chinesische. In einem ständig überbevölkerten Land mit knappem Brennstoff muss ein Volk, das gut essen möchte, neue oder anderswo unbeachtete Zutaten und Verfahren einsetzen. Typisch für den chinesischen Stil ist eine schnelle Küche (dank dem Wok), die frisch, abwechslungsreich und leicht ist.



Auch die italienische Küche ist von Brennstoffknappheit geprägt, wegen der frühen Abholzung der Wälder. Im Mittelalter bereitete man in Nordeuropa grosse Braten am Spiess zu, kochte Eintöpfe, Suppen und Saucen in grossen Kesseln. Diese langsameren Verfahren waren in Italien bekannt, spielten aber dort keine entscheidende Rolle,

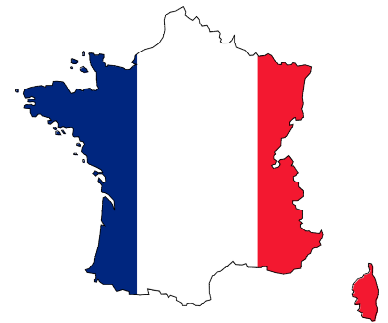
Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen



da man vergleichsweise wenig Fleisch hatte, dafür viel Fisch, und helles Fleisch dem dunklen vorzog. Die italienische Küche ist somit auch eine schnelle Küche mit Pasta, Polenta und Risotto. Sie basiert im Wesentlichen auf derjenigen der Griechen und Etrusker.

Heute orientieren sich alle westlichen Küchen an der französischen. Bevor die in Italien geborene Herrscherin Katharina von Medici im Jahre 1533 in Frankreich ankam, war die Küche dort schwer, eintönig und zu stark gewürzt. Katharina brachte eine kleine Armee von Florentiner Köchen, Bäckern und Konditoren, eine Sammlung raffinierter Küchengeräte und eine Reihe von Delikatessen, die man in Frankreich damals noch nicht kannte. Im folgenden Jahrhundert erfanden verschiedene Köche die ersten französischen Saucen, welche zur kulinarischen Revolution wurden. Heute gibt es in Frankreich wie nirgendwo zahlreiche junge innovative Köche, die ihre Nouvelle Cuisine zu einem grossen Teil auf 2000-jährigen orientalischen Traditionen aufbauen und neue Kochstile entwickeln. Diese Art zu kochen zeichnet sich durch Leichtigkeit, Reinheit und einfache, unverfälschte Aromen aus.



Im Westen entwickelte sich die Kochkunst zum grössten Teil entsprechend der ethnischen Herkunft der Siedler. Die Küche wurde je nach den Erfordernissen sowie den Naturprodukten abgewandelt, die in den besiedelten Regionen verfügbar waren. So muss die Ernährung in Kanada wegen des rauen Klimas eine hohe Kalorienzufuhr beinhalten. In den USA werden Speisen seit je nach den Gewohnheiten der verschiedenen Einwanderer zubereitet (englische, deutsche, kreolische und afrikanische Einflüsse herrschen vor). In Lateinamerika wurde die einheimische Kochkunst unterschiedlich stark von spanischen, portugiesischen und afrikanischen Verfahren beeinflusst.

Kochen früher - heute

Arbeitsunterlagen



Notiere hier deine Gedanken zum Text:

Unter welchen Umständen musste früher gekocht werden? Welche Vorteile siehst du in der Entwicklung bis heute? Wie wird wohl in 40 Jahren gekocht?
