

KONZEPT

WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil



AUF DEN SPUREN
DER HUGENOTTEN UND WALDENSER



WURZELN SCHLAGEN

Das Thema der Ausstellung ist sehr sinnlich und lebensnah. Wie geht es Menschen im Exil? Wie stillen sie ihr Heimweh und wie können sie sich verwurzeln? Welche Spuren hinterlassen sie? Es geht um Pflanzen, deren Verwendung, Veredelung und Konservierung.



Das soll auch in der Gestaltung zum Ausdruck kommen. Die ganze Anmutung erinnert an einen Bauernmarkt. Was der damaligen Zeit entspricht und heute wieder ein Zeichen für Qualität ist.



Es gibt ergänzend ein Angebot für Kindergruppen und Schulklassen, das das Thema Exil damals und heute behandelt. Kinder deren Familien aus anderen Teilen der Welt kommen, können berichten, was sie nach Deutschland mitgebracht haben. Was würden deutschstämmige Kinder in ein fremdes Land mitnehmen?

Die Ausstellung ist modular aufgebaut. Je nach dem zur Verfügung stehenden Platz kann auf einzelne Teile verzichtet werden.

Viele Ausstellungsobjekte können in die Hand genommen werden.

Es ist möglich alle Ausstellungsteile in einem Kleintransporter zu transportieren.

Die verwendeten Materialien sind auch für den Außenraum geeignet.

CONTENT 1 – Einleitung allgemein

2 Stelen mit internationalem
Inhalt

Größe: 0,65 x 2,00 m

1 Stele mit allgemeinem Inhalt
zur Geschichte der Hugenotten
und Waldenser.

Größe: 0,85 x 2,00 m

Es gibt auch eine Informations-
ebene für Kinder. Wo Hugo und
Waldi auftauchen gibt es kind-
gerechte Info.

Je 2 Stk. Standfüße für
Alu-Verbundplatten:
B 85 mm x H: 61 mm x T: 290 mm



Prændre racine
Hommes et plantes en exil

Les cultures maraichère et culinaire créent un lien entre une réalité perdue et une nouvelle réalité encore inconnue. Les traditions sont cultivées et offrent un soutien. De nouvelles appartenances se créent, faisant renaitre le courage et donnant du sens à la vie.

Wurzeln schlagen
Menschen und Pflanzen im Exil

Vertraute Garten- und Küchenkulturen verbinden verlorene und noch unbekannte Lebenswelten: Traditionen und Erinnerungen werden gepflegt und geben Halt, aber gleichzeitig entstehen neue Zugehörigkeiten. Mut und Lebensinn werden gestärkt.

Mettere radici
Uomini e piante in esilio

In alcune esperienze migratorie le culture orticola e quella culinaria creano un legame tra la realtà lasciata e la nuova ancora sconosciuta. Ciascuna tradizione culturale è particolare e incontrandosi spesso vengono create nuove appartenenze. Anche attraverso questi incontri il coraggio e il senso della vita rinascono.

Wurzeln schlagen
Menschen und Pflanzen im Exil

FRANKREICH UND ITALIEN - Unterdrückung, Flucht und Vertreibung

Nach der Aufhebung des Edikts von Nantes im Jahr 1685 sahen sich immer mehr Protestanten gezwungen, aus Frankreich und dem Piemont ins Exil zu gehen, um in den Zulauchtsländern ihre Religionsfreiheit wieder zu erlangen. Nicht wenige der Flüchtlinge waren Gärtner und Landwirte von Beruf. Besondere Fertigkeiten, das Wissen um Bodenbearbeitung, Anbau und Verarbeitung von Pflanzen ermöglichten den Hugenotten und Waldensern, in der Fremde Fuß zu fassen.

SCHWEIZ - Zuflucht und Transit

Die Schweiz war das erste Asyl- und vor allem Transitland für die Flüchtlinge. Vor den Toren Genfs bauten die Hugenotten bis dahin unbekannte oder zumindest ungewohnte Gemüse an. Karoly, eine distalartige Gemüserisotrophe, blieb eine Genfer Spezialität, doch der gewöhnliche Gemüseanbau verarbeitete sich allmählich in der ganzen Schweiz. Seidenproduzenten und -händler versuchten es mit der Seidenraupenzucht. Doch selbst wenn die Maulbeerbäume gediehen, gelang die Seidenraupenzucht aus klimatischen Gründen nicht.

DEUTSCHLAND - Ankunft und Integration

Die Hugenotten und Waldenser nahmen vielseitig Einfluss auf die Entwicklung der Kulturlandschaft, auf Koch- und Hortikulturen und die Landwirtschaft in Deutschland. Küche und Essenskultur boten mit neuen und verfeinerten Pflanzenzüchtungen, agrarischen Erfahrungen und angewandten Kochrezepturen Möglichkeiten der Integration im Alltag. Diese kulturelle Integrationsgeschichte ist geprägt von Unterschieden zwischen Waldensern und Hugenotten, zwischen städtischen und ländlichen Flüchtlingen, zwischen Arm und Reich.

Pflanzen, Küche & Agrikulturen im Exil

Das hugenottische und waldensische Exil im 17. Jahrhundert hat in Hessen und in zahlreichen anderen Ländern vielfältige wirtschaftliche, kulturelle und gesellschaftliche Anstöße gegeben. Dazu gehörten auch die Impulse im Gartenbau, in der Landwirtschaft und in der Küchen- und Esskultur. Die wirtschaftliche Situation von Flüchtlingen, aber auch ihr Heimweh und ihr Bedürfnis nach Verwurzelung in der Fremde spielten dabei eine Rolle. Die Flüchtlinge aus Frankreich und Italien trafen in Deutschland zwar auf ein Willkommen der herrschenden Fürstenhäuser, aber auch auf eine deutsche Küche, die sie, Zeitzeugen gemäß, grauste.

Hugenotten- und Waldensernachfahren haben in den letzten 300 Jahren wichtige Impulse für die Kenntnis, Züchtung und Verbreitung von Gartenpflanzen und die Entwicklung der Gartenkultur und Landwirtschaft gegeben und die deutschen Nahrungswohnheiten und Anbauweisen dauerhaft revolutioniert. In den Städten führten sie Feinkäseereien und Restaurants mit französischen Speisen ein, die bald sehr beliebt waren.

Anderer liefen die Anstrengungen zu ausreichender Ernährung und der Einführung der den Flüchtlingen bekannten Anbaukulturen in den kleinen hugenottischen und waldensischen Kolonien auf dem flachen Land. Hier wurde mit dem Nötigsten wirtschaftet, wobei mitgebrachte Samen und häusliches Wissen eingesetzt wurden.

Aber die landwirtschaftlichen und klimatischen Bedingungen in den oft abgelegenen Kolonien waren schwierig. Anbau und Zucht die Ausnahme. Daher sicherten die Flüchtlinge ihre Existenz durch Zuerwerb in Handwerk und Verarbeitung ihrer Produkte. Dabei kam ihnen neben ihren Fertigkeiten und Kenntnissen auch das aufblühende Manufakturwesen zugute.

Die Deutung der Natur seitens des Reformators Calvins als „Theater von Gottes Herrlichkeit“ werden im harten Flüchtlingstags der ersten Jahre und Jahrzehnte wenig bedeutsam gewesen sein, stellt aber einen besonderen und prägenden religiösen Hintergrund dar.

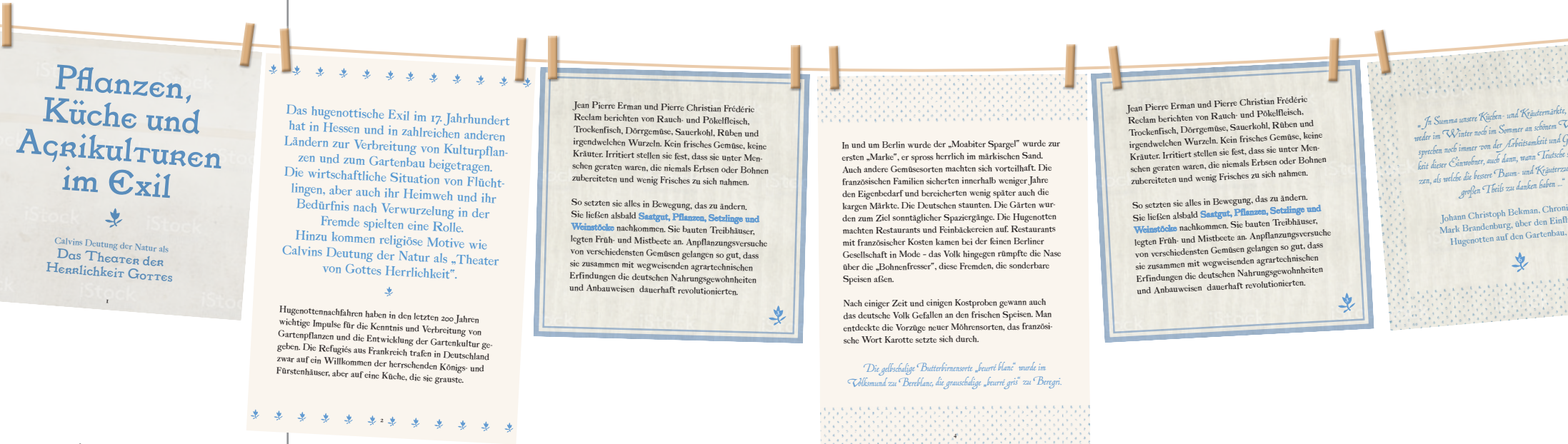
Die Soldaten trafen mich im Winter über die Alpen und schickten mich nach Deutschland. Ich habe mich dort sehr wohl gefühlt, aber ich habe mich nicht so wohl gefühlt wie ich es hier in der Fremde gemacht habe. Ich habe mich sehr wohl gefühlt, aber ich habe mich nicht so wohl gefühlt wie ich es hier in der Fremde gemacht habe. Ich habe mich sehr wohl gefühlt, aber ich habe mich nicht so wohl gefühlt wie ich es hier in der Fremde gemacht habe.

Wir mussten nach Deutschland fliehen, weil wir in Frankreich nicht mehr leben konnten. Wir haben uns in Deutschland sehr wohl gefühlt, aber wir haben uns nicht so wohl gefühlt wie wir es in der Fremde gemacht haben. Ich habe mich sehr wohl gefühlt, aber ich habe mich nicht so wohl gefühlt wie ich es hier in der Fremde gemacht habe.

WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil.

CONTENT 1 – Einleitung zur deutschen Ausstellung

6 Tücher auf einer Wäscheleine
Größe: 0,50x 0,70 m
und 0,50 x 0,50 m



Leine und
Wäscheklammern



Die Einleitung zur deutschen Ausstellung mit dem Thema: „Pflanzen, Küche und Agrikulturen im Exil“ wird auf verschieden große Tücher gedruckt, die auf einer Wäscheleine aufgehängt werden.

Wie haben sie zur Verbreitung von Kulturpflanzen und zum Gartenbau beigetragen?

WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil.

2 freigestellte Figuren(-gruppen),
die eine städtisch, die andere
ländlich.

Größe in etwa lebensgroß
Höhe ca. 1,80 m

Die Rückseite bietet Platz für
Informationen und weitere
Abbildungen.

CONTENT 2 – Hugenotten und Waldenser (Stadt und Land, Feinkost und Hunger)



Hugenotten

Zu den wichtigsten und bekanntesten Glaubens-
Minderheiten der Frühen Neuzeit gehören die
Hugenotten, die nach der Aufhebung des
Edikts von Nantes, waren in vor die Wahl
gestellt zwischen Zangsperrenstation oder
Zwangsumkehr.

Für Annaherung und Kauf entscheiden sich
manche bis zum 17. Hugenotten, die in mehreren
Pflanzstädten auf Land vertrieben.

Wichtige Faktoren für die Entscheidung waren
nicht der Existenz einer finanziell sicheren
in Gemeinden, die wirtschaftlich prosperieren,
die sich an Zielort beten.



Eine der wichtigsten Antriebskräfte war die
Rückkehr Frankreich an Mass, insbesondere
wegen der verarmten Lage der Stadt, welche
erweitert und über bereits eine französisch-
sprachige Gemeinde erweitert. Frankreich
war für die meisten Hugenotten vornehmlich
eine Zwischenstation. Die Stadt für-
genannte sich die eine-der-Konflikte mit jeder
auslöste. Hier konnten sich die Flücht-
linge bei den Gesandten und Ägyprien der
aufnahmehunten Landesherrn über die
Kaufmöglichkeiten im Zielort informie-
ren und diese in Verhandlungen mit ihren
Gemeinden beeinflussen.

CONTENT 3 – Genußmittel

Jedes Genussmittel wird auf einem Würfel vorgestellt.
Die Größe entspricht dem gezeigten Objekt.
Seite 1: Abbildung
Seite 2: Personalie
Seite 3: Informationen zum Objekt
Seite 4: Einfluss
Seite 5: Weitere Abbildungen oder leer
Seite 6: Boden

Hugenottische Bierbrauer
in Berlin
Familie Landré

Größe entspricht einer Bierkiste
40 x 30 x Höhe 30 cm



**WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil.**

Weitere Genussmittel in
Würfelform können sein:

- Confiserie/Backwaren
(Zwieback)
- Weinanbau
- Tabak



Zur Kennzeichnung
von Märchen-
bezügen

Bier: 40 x 30 x Höhe 30 cm

Kaffee: 20 x 20 x Höhe 35 cm

Hugonotische Kaffeehandel: Der Berliner Chemist König wägt 1793 die gemahlten Kaffeebohnen der neuen Getreide wie Mehl, Bier und Leder gegen die positiven Auswirkungen des steigenden Getreidepreises ab. *„Nehmen wir Mehl, oder die Dekretierung des Kaffee, die von den Preußen...“*

Echter Kaffee: Echter Kaffee war nach seiner Entdeckung in Amerika und den ersten Einfuhren nach Europa ein teures Gut. Als Friedrich der Große, König von Preußen, im 18. Jahrhundert die Kaffeesteuer drastisch erhöhte, war Kaffeegenuss nur noch für die Wohlhabenden bezahlbar.

Hugonotische Bierbrauer in Berlin: Charles Frédéric Edouard Landré zog bald weiter nach Berlin und erwarb 1841 eine schon bestehende Weißbierbrauerei. Seine Witwe Johanna Landré und seine Söhne führten die Weißbierbrauerei in verschiedenen Firmen erfolgreich weiter. Die Brauerei Landré galt als eine der bekanntesten Brauereien.

Zucker: Die Neugier, die von Import der Zuckerrüben ausgeht, wird von der Entdeckung der Zuckergewinnung aus der Melasse, die kein vergäres. **Hugonotten aus Berlin und Brandenburg:** unterbreiteten dem preussischen König Vorschläge zur Errichtung einer Zuckerfabrik, die in der preussischen Provinz Pommern, die in der preussischen Provinz Pommern, die in der preussischen Provinz Pommern... **Zucker:** Schon bald danach streckte sich die Zuckerindustrie und die Preussische, die Zuckerindustrie und die Zuckerindustrie...

Zwieback: dem Wert vergleichbarer obergäriger Biere liegt von nur 2,8 Volumenprozent, was deutlich unter... entsteht ein Scherbröckchen mit einem Alkoholgehalt wendete „weiße“ Getreide Weizen. Im Ergebnis der Fäzierung weißer steckt Hinweis auf das ver zu Branntwein, Rohrer und Schwarzer bezog. In sorten, die sich ursprünglich nur auf die Abgrenzung weißes Bier oder einfach nur Weizen, ist eine Bier 1856 in Berlin Weißbier erzeugte Weißbier, die seit auf die Hugonottenfamilie Landré zurück, die seit Die Weißbiertradition in Berlin geht maßgeblich

Zucker: 20 x 20 x 20 cm

**WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil.**

Weitere Genussmittel in
Würfelform können sein:

- Confiserie/Backwaren
(Zwieback)
- Weinanbau
- Tabak



Zur Kennzeichnung
von Märchen-
bezügen

Weinbau & Weinhandel

Das Historische Wein- & Likörhaus J. Römer in Bad Karlshafen

Der reformierte Grafliche Juss. Suchter de. Gole. Mitglied der Hugenottischen Weinfamilie Suchter de. Gole verließ am 3. November 1685 seine Heimat im Elsass. In der Pfalz, die Pfalzgräfin verheiratet, besaß der „Pflanzler in der Weine“ bei einem Fahrwerk an und erregte so den grünen Mäusel 1691 in dem Wäldchen Götter, unter der Familienangehörigen Cafe. Er floh über die Rheine in die Schweiz und wirkte dort als Pflanzler. Auch seine direkten Nachkommen waren reformierte Pflanzler, die nach Hesse kamen und sich am Rhein in Bad Karlshafen niederließen.

Sein U-Enkel Bernhard Suchter de. Gole, ein Kaufmann und Salzfamilie, erwarb 1816 in Bad Karlshafen ein Grundstück am Rhein und baute seine Weinstube nach Vorbild der französischen Gewächshäuser in den Berg hinein. Darüber wurde die Hauptkammer der Familie mit Eisenblechen für die Lagerhaltung, Wein- und Tabakhandel errichtet und seiner Gründung zum heutigen Wein- und Likörhaus J. Römer gelangt.

Die Hugenotten

Der Hugenotten trugen bedeutend zur Verbreitung der französischen Weine in Deutschland. Besonders bei Aachen war wohl nicht ohne Grund, dass den Franzosen die Weine hierher nicht schmeckten. Doch waren in dieser Zeit von den Deutschen wenig Weine konsumiert.

Sie brachten die Produktion des Weinbaus mit ihren Herkunftsgebieten in Frankreich aus und die Weinqualität gewann auf Grund ihrer Qualität bald an Bedeutung. Um die Ländereien zu bebauen, wurden die Weine über den Rhein verschifft und konnten so nach pflanzlich in Konkurrenz zum Beispiel im spanischen oder portugiesischen Weine treten.

Die Kluge Gasetel

„Der Wein ist ein Heilmittel, das die Krankheiten heilt.“
„Wein ist ein Heilmittel, das die Krankheiten heilt.“
„Wein ist ein Heilmittel, das die Krankheiten heilt.“

Schnaps & Liköre

In den deutschen Pfälzern waren nach dem 17. Jahrhundert Schnaps aus dem Elsass gebrannt.

Die Hugenotten brachten die Likör- und Schnapsproduktion mit sich. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

Viele waldensische Familien

wurden in den Elsass und in die Schweiz verschifft und konnten so nach pflanzlich in Konkurrenz zum Beispiel im spanischen oder portugiesischen Weine treten.

Wein: 40 x 14 x Höhe 44 cm

Tabak: 40 x 12 x Höhe 32 cm

Elsässischer Schnaps & Liköre

Die Hugenotten brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

Die Hugenotten brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

Backwaren: 45 x 40 x Höhe 28 cm



Confiserie & Backwaren

Die neuen Waffelrezepte

Die Hugenotten brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

Die Hugenotten brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

Gebäck und Süßes

In den größeren Städten haben die hugenottischen Bäcker das ihnen bekannte Weizenbrot, das leichter als ein Roggen- oder Mischbrot war, mit Kleber, Pflanzeln, Gerstebrot und Weizenbrot gebacken. Sie brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

Der Friedländer Zwieback

Seit Ende der 18. Jahre entwickelt sich in der Hugenottstadt Friedland eine aufstrebende Zweibrotindustrie. Die Hugenotten brachten die Produktion des Schnaps aus dem Elsass mit sich.

WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil.

Stele mit zwei Gucklöchern.

Eins in Höhe von Erwachsenen
das andere für Kinder.
Größe: 0,60 x 2,00 m

CONTENT 4 – Gemüse/Küchenpflanzen + Grundnahrungsmittel



Stele mit zwei Gucklöchern.
Der religiöse Hintergrund
(Calvin: Theater der Herrlichkeit
Gottes).
Text aufgelockert mit Zitaten.

Wenn es keine geeignete Aus-
sicht bietet, wird ein Plakat mit
Gartenmotiv zur Verfügung
gestellt.



Größe: 50 x 40 x Höhe 16 cm

Einkaufstipp / Aufbaubeispiel



Themen:

- Neue Esskultur
- Knollenpflanzen (Karotten und Kohl)
- Maronen (mit beigelegtem Quartett)

Kohlpflanzen

Schon im Mittelalter war der Anbau von Kohl sehr verbreitet. Kohl gehörte zur alltäglichen Kost auch der armen Bevölkerung und war im Winter unentbehrlich. In der frühen Neuzeit wurden viele neue und verfeinerte Sorten gezüchtet.

Den Hugenotten, die viel Wert auf frische und vitaminreiche Kost mit Obst und Gemüse legten, kam dabei eine besondere Rolle zu. Zum einen verstanden sie sich auf die Züchtung und Veredlung von Gemüsepflanzen, zum anderen kannten sie Sorten, die in Deutschland nicht oder nur wenig bekannt waren - wie z.B. den Blumenkohl. Diese ließen sie sich aus Frankreich zusenden und belebten so die Entwicklung des Gemüseanbaus in Deutschland.

Können Sie Kohl pflanzen? Nach der Mode, nach der Mode ...
Savez-vous planter des choux? A la mode, à la mode...

Neue Esskultur

Die Hugenotten brachten von den Deutschen bis dahin verschmähte Gemüsesorten wie Blumenkohl, grüne Bohnen, Kräuter, Schwarzwurzel, Sellerie, Karotten und verschiedene Kürbissorten in ihren Küchen und führten weitgehend unbekanntes Gemüse wie Chicoree, Artischocken, Spargel, grüne Erbsen und Champignons ein. Auch verfeinerten sie ihre Zubereitung mit ungewöhnlichen Gewürzen. Jedoch ist es eine Legende, dass sie die Grün-Salze aus Frankreich importierten. Zwar ist die Salze-„salz“ erst im 18. Jahrhundert in südlichen Europa verbreitet, aber auch in den deutschen Ländern nutzte man bereits zur Auflockerung der Hugenotten grüne Garten-Kräuter. In verschiedenen Varianten von „Grüne-Salze“.

Begriffe aus dem Französischen: *Pommes, Tomates, Fenchel, Pfeffer, Karotten, Petersilie, Paprika, Rapskohl, Fenchel, Dill*

Maronen *Castanea sativa*

Bereits die Römer verbreiteten die Edelkastanie in ganz Süd- und Westeuropa. Im Piemont, der Heimat der Waldener und der Hugenotten in den italienischen Westalpen und des Berges Südtirols waren sie vom Mittelalter bis heute weit verbreitet. Maronen sind wichtige Nahrungspflanzen besonders für die arme Bevölkerung in den Bergregionen, wo kein Getreideanbau möglich war. Dort dienten sie besonders im Winter als wichtige Kohlenhydratquelle.

Auch das Holz der Edelkastanie ist ein beliebtes Möbelholz. Die Blätter lang Jahre brauchen, bis sie Früchte tragen, sind sie in der neuen Heimat nur vereinzelt angepflanzt worden.

K

Kastanien haben einen zart süßen, nussigen und etwas mürbigen Geschmack. Gebackte gebrüllte Kastanien als Beilage.

M

Maronensalat zur Weiterverarbeitung zu Brot, Kuchen, Pasta, Getreide.

M

erschienen ein Alter von 100 bis 120 Jahren, in Westeuropa sogar 1000 Jahre. In Mitteleuropa werden sie kaum über 100 Jahre alt.

M

In Zucker gebackt und kandiert, getrocknet oder in Alkohol eingediegte Kastanien.

M

Maronensalat, Maronenkohl, Maronenring.

Gemüseboxen mit innenliegender Texttafel. Außen ist ein Fach für ein Rezeptheftchen angebracht.

Vielleicht kann man auch das ein oder andere Gemüse hineinlegen bzw. 1:1 abbilden.

Das Waldensers Kochbüchlein
gegründet von den Waldensern im Jahr 1860

Orten Tac, Bonjoun, Buona cionarra

Die Waldenser brachten von den Deutschen bis dahin verschmähte Gemüsesorten wie Blumenkohl, grüne Bohnen, Kräuter, Schwarzwurzel, Sellerie, Karotten und verschiedene Kürbissorten in ihren Küchen und führten weitgehend unbekanntes Gemüse wie Chicoree, Artischocken, Spargel, grüne Erbsen und Champignons ein. Auch verfeinerten sie ihre Zubereitung mit ungewöhnlichen Gewürzen. Jedoch ist es eine Legende, dass sie die Grün-Salze aus Frankreich importierten. Zwar ist die Salze-„salz“ erst im 18. Jahrhundert in südlichen Europa verbreitet, aber auch in den deutschen Ländern nutzte man bereits zur Auflockerung der Hugenotten grüne Garten-Kräuter. In verschiedenen Varianten von „Grüne-Salze“.

Begriffe aus dem Französischen: *Pommes, Tomates, Fenchel, Pfeffer, Karotten, Petersilie, Paprika, Rapskohl, Fenchel, Dill*

Buchweizencreme

Zutaten: 100 g Buchweizen, 2 Möhren, 2 Lauchstangen, 2 Zwickeln

Zubereitung: Buchweizen und Möhren fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, bis sie weich sind. Lauchstangen und Zwickeln fein hacken und zum Buchweizen geben. In verregneten Öfen zu Minuten auf der Herd.

Als Fertiggericht kann es mit Fleisch angerichtet werden.

Hänselaler

Zutaten: 100 g Hafer, 100 g Weizen, 100 g Roggen, 100 g Gerste, 100 g Hafer, 100 g Weizen, 100 g Roggen, 100 g Gerste

Zubereitung: Hafer und Weizen fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl anbraten, bis sie weich sind. Roggen und Gerste fein hacken und zum Hafer geben. In verregneten Öfen zu Minuten auf der Herd.

1. Die Gemüsebox gleicht einer Hängeregistratur, verschiedene Texttafeln werden eingehängt. Z.B. für verschiedene Hülsenfrüchte.
Größe 40 x 50 x Höhe 30 cm

Themen:

- Obst im Exil
- Piemonteser Apfel
- Birnen
- Kirschen
- Getreide/Buchweizen

2. Ein bedruckter Stoff mit Sackleinstruktur und Text wird zu einem Kartoffelsack zusammengenäht, prall gefüllt und zugebunden. Ein Schildchen zum Märchenthema ist angehängt.

CONTENT 4 – Gemüse/Küchenpflanzen + Grundnahrungsmittel

Für Abwechslung sorgen zwei weitere Darstellungsformen



„... so gehe ich fort und schreibe morgen früh mit Keide an ihre Haustüre: Kartoffel zu viel, Fleisch zu wenig, Aclies ...“

WURZELN SCHLAGEN:
Menschen und Pflanzen im Exil.

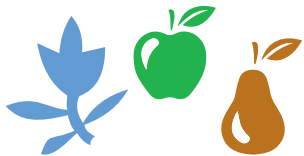
Wenn man die Mappe aufschlägt sind im „Kofferdeckel“ einige Dinge abgebildet, die man mitnehmen kann. Die Kinder können sie mit einem Stift mit „damals“ und/oder „heute“ verbinden.

Im „Kofferfach“ ist Platz zum schreiben. Was würde ich sonst noch gerne mitnehmen?

Man kann das Spiel in die Zeit der Hugenotten legen und ins heute.

Weitere Ideen für Kinder:

- Memory mit Motiven aus der Ausstellung. 2 x Abbildung Birne oder Abbildung Birne und passender Text ...
- Stempelstation:
-> Veranstaltung. Besucher können alte Handtücher mitbringen und sie vor Ort bedrucken. Motiv Blume, denkbar sind auch Abbildungen von Gemüse/Käutern/Getreide



CONTENT 5 – Migration damals und heute

Ein Spiel für Gruppen (z.B. Schulklassen).

Die Kinder erhalten eine Mappe in Form eines gefalteten Tuchs.



CONTENT 6 – Errungenschaften, die Spuren hinterlassen haben

Steckschilder in zwei Größen

2 x Größe 30 x 22 cm

4 x Größe 23 x 17 cm

Steckschilder zum Thema Gartenbau und die Gärtner-Dynastie Bouché.
Informationen zur Erfindung und Weiterentwicklung von Gewächshäusern.



Die Schilder sind mit einem Metall- oder Holzstiel versehen und sind aus wetterfestem Aludibond gefertigt.

Sollte kein Bett zur Verfügung stehen, werden sie in Blumentöpfen gesteckt.

CONTENT 6 – Errungenschaften, die Spuren hinterlassen haben

Bodenfliesen mit Informationen zu den Erfindungen, z.B.:

- Erfindung des Dampfdrucktopfs
- Zuckergewinnung
- Fermentieren

...

Doch bei ersten Streit mit der Schifffahrt wegen Patentrechten wird sein Boot zerstört.

Denis Papin – Erfinder des Dampfdrucktopfs und des Dampfschiffs




Er will mit seinem dampfbetriebenen Schaufelradboot von Kassel aus über Fulda, Weser und Nordsee nach England fahren.*

Der französische Physiker und Erfinder Denis Papin (1647 - 1713) ersann verschiedene mit Dampf angetriebene Maschinen und Geräte sowie ein Unterwasserfahrzeug. Seit 1675 forschte er in London, als Protestant war ihm die Rückkehr nach Frankreich nach 1685 verwehrt. Weitere seiner Lebens- und Forschungsstationen waren Venedig, Marburg und Kassel. Ein durchschlagender wissenschaftlicher Erfolg blieb jedoch aus, immer wieder gab es technische Rückschläge. 1707 kehrte er nach London zurück wo er verarmt starb. Die Erfolge seiner grundlegenden physikalischen Erkenntnisse hat Papin nicht mehr erlebt.

François Charles Anchoard gewann Zucker aus Runkelrüben



Am Ende des 18. Jahrhunderts wurde die Runkelrübe als Rohmaterial für die Zuckerherstellung in Deutschland genutzt.

Zum Süden war man in Deutschland bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts auf Röhrlinien angewiesen - ein teures Produkt und hohen Zöllen unterworfen. Dem Hagenstätten François Charles Anchoard gelang es 1799 in Schwaben mithilfe einer neuen Technik aus weissen Rüben Zucker zu gewinnen und so die Zuckerproduktion ganz wesentlich zu stärken. Die Anchoardsche Technik hat später zum Bau von industriellen Zuckerfabriken geführt. Er selbst hat den Siegeszug seiner Erfindung nicht mehr erlebt.

Keine Erfindung, aber willkommene Erfindung



„Auf dem Rindfleisch ist Pöschel“

Immer ging es in den ländlichen Kolonien nicht nur um die Selbstversorgung, sondern auch um Möglichkeiten des Zierwerkes. Im armen Waldemertal Pommern im Hochland schafften die Bauern über seit Ende des 19. Jahrhunderts mithilfe des Aufbaus und Verkaufes verschiedener Kolborten.

Zunächst verarbeiteten sie den runden und den spitzen Kolb bis nach Heilmann und Kallert zum Scheinrindgen. Dann übernahmen sie finally die Saurokutterherstellung selbst und verarbeiteten fortan das veredelte Produkt weiter: Ob mit Fleisch, mit Schinkenfleisch, als Salat oder Kartoffelkratz Gulasch - die Saurokutter der Pommern Betriebe ist auch heute noch für seine gute Qualität bekannt.

Ludwig Zwillinge erfindet den batteriebetriebenen Gaswunder



Selbstverleumdung ist eine Erfindung, die nur in der Welt der Menschen zu finden ist.

Die seit 1795 in Walkhof ansässige Familie Zwilling wurde durch Heirat mit Wildenrömmen in Gersheimtendige zu einem Teil dieser waldemertalischen Gemeinde nahe Frankfurt. Der 1800 geborene Sprössling der Familie Ludwig Zwilling gründete 1900 in Frankfurt eine „Elektrotechnische Fabrik“, die wenige Jahre später nach Walkhof verlegt wurde. Unter dem Markenname „ELEKTIF“ wurde das Unternehmen schnell Marktführer von elektrischen Gaswundern. Sie erleichterten das Kochen am Gasbrenner und wurden bald weltweit verkauft. 1907 erfind Ludwig zudem das erste elektrische Feuerzeug. Er starb 1906, die Firma wurde von seiner Tochter Elly bis 1979 weitergeführt.

DIE AUSSTELLUNG – im Freien aufgebaut



Gartenbau

Die Gartenbaukunst hat sich im 18. Jahrhundert in Europa verbreitet. In Deutschland wurde sie durch die Engländer eingeführt. Die Engländer brachten die Idee des Landschaftsgartens mit sich, bei dem die Natur im Vordergrund steht. In Deutschland wurde der Gartenbau jedoch eher in Form von formalen Gärten gepflegt. Die Engländer brachten auch die Idee des öffentlichen Gartens mit sich, der für alle zugänglich ist. In Deutschland wurden jedoch eher private Gärten gepflegt.

Cognac als Tee-Substitut

Cognac wurde in Frankreich im 17. Jahrhundert als Tee-Substitut eingeführt. Die Engländer brachten die Idee des Tee-Substituts mit sich, da Tee in England sehr beliebt war. In Deutschland wurde Cognac jedoch eher als Weinersatz verwendet.

Das erste Modell des Dampfbrattopfs und der Automaten

Das erste Modell des Dampfbrattopfs wurde im 18. Jahrhundert erfunden. Es wurde von einem Engländer erfunden, der in Deutschland lebte. Die Automaten wurden ebenfalls im 18. Jahrhundert erfunden. Sie wurden von einem Engländer erfunden, der in Deutschland lebte.

Peucedano apicula, Peucedano japonica

Peucedano apicula und Peucedano japonica sind zwei Arten von Peucedanum. Sie wurden im 18. Jahrhundert in Deutschland eingeführt. Sie wurden von einem Engländer eingeführt, der in Deutschland lebte.

Wurzeln schlagen

Wurzeln schlagen bedeutet, sich in einem neuen Land niederzulassen. Es bedeutet, sich an die neue Umgebung anzupassen und dort zu bleiben. Es bedeutet, sich an die neue Kultur anzupassen und dort zu leben.

Meyeres medici

Meyeres medici ist ein Buch von Johann Adam Meyers. Es wurde im 18. Jahrhundert in Deutschland veröffentlicht. Es enthält Informationen über die Medizin in Deutschland.

Pflanzen, Küche & Ackerkulturen im Exil

Die hugenottische und wälschirische Exil im 17. Jahrhundert hat in Hessen und in anderen anderen Ländern vielfältige wirtschaftliche, kulturelle und gesellschaftliche Anreize gegeben. Dazu gehörten auch die Impulse im Gartenbau, in der Landwirtschaft und in der Küche und Ernährung. Die wirtschaftliche Situation von Flüchtlingen, aber auch die Heimweh und die Lust nach Verbesserung in der Heimat spielten dabei eine Rolle. Die Flüchtlinge aus Frankreich und Italien trafen in Deutschland zwar auf ein Willkommen der herrschenden Eliten, aber auch auf eine ständige Klack, die sie, Zeitungen gratis, gratis.

Hugenotten und Wälschirer lebten in der Exil in einem sehr schwierigen Umfeld. Sie mussten sich an die neue Umgebung anpassen und sich an die neue Kultur anpassen. Sie mussten sich an die neue Sprache anpassen und sich an die neue Religion anpassen. Sie mussten sich an die neue Arbeit anpassen und sich an die neue Lebensweise anpassen. Sie mussten sich an die neue Umgebung anpassen und sich an die neue Kultur anpassen.

Aber die hugenottischen und wälschirischen Flüchtlinge brachten auch viele neue Ideen mit sich. Sie brachten neue Technologien mit sich und neue Methoden der Landwirtschaft. Sie brachten neue Rezepte mit sich und neue Gerichte. Sie brachten neue Ideen für den Gartenbau mit sich und neue Methoden der Gartenbaukunst. Sie brachten neue Ideen für die Küche mit sich und neue Gerichte. Sie brachten neue Ideen für die Ackerkulturen mit sich und neue Methoden der Ackerkulturen.

Das Diagramm zeigt die Migrationswege der Hugenotten und Wälschirer von Frankreich und der Schweiz nach Deutschland. Die Hauptwege führen über die Niederlande und die Pfalz nach Hessen. Die Karte zeigt die Städte Frankfurt, Kassel und Marburg sowie die Flüsse Rhein und Main. Ein Textfeld erklärt die Bedeutung der Migration für die deutsche Wirtschaft und Kultur.