

Prost! Mahlzeit!

Essen und Trinken in Bayern im Wandel der Zeit

Macht mit beim
**Schülerlandeswettbewerb
Erinnerungszeichen 2016/17**
Erforscht die Geschichte und Kultur
eurer Heimat!

Einsendeschluss: 20. März 2017

- Der Geschichtswettbewerb für alle bayerischen Schulen
- Teilnahme ab der 3. Klasse
- Einzel- und Gruppenprojekte
- Preise im Gesamtwert von über 12.000 Euro!

Mehr Infos: www.erinnerungszeichen-bayern.de



Sponsoren und Kooperationspartner



Deutsches Jugendherbergswerk – Landesverband Bayern e.V.

Ob als Ausgangspunkt zu Recherchen an historischen Orten, für historische Entdeckungstouren oder um eines der zahlreichen Museen Bayerns zu besuchen – die rund 60 bayerischen Jugendherbergen sind für die gemeinsame Arbeit an Euren Wettbewerbsbeiträgen bestens ausgestattet und stehen für Eure Schülerfahrten und Jugendbegegnungen bereit, beispielsweise an diesen Standorten:

Hoch über der Drei-Flüsse-Stadt auf der Veste Oberhaus liegt die **Kultur|Jugendherberge Passau**. In Programmen wie Schreibwerkstatt, Steinmetzen oder Ritterspielen wird das Mittelalter lebendig. Bei einem mittelalterlichen „Tavernen-Abend“ dreht sich alles um mittelalterliche Speis' und historische Spiele. Wer gewinnt den Taler beim Nüssekullern oder sammelt Pfennige beim Armdrücken?

Spannende Geschichtswerkstätten, kulturelle Reisen und Essens-Events bietet die **Kultur|Jugendherberge Regensburg**. Beim „Fürstendinner“ oder dem römischen Essen auf heißem Stein sowie im Programm „Stil & Etikette gestern & heute“ geht es unter anderem auch um Tischkultur bei den Römern, ritterliche Tugenden und heutige Manieren.

Jugendherberge Garmisch-Partenkirchen: Im Programm des „Alpinen Studienplatzes“ erfahrt Ihr vieles zur Ernährung, Landwirtschaft und Ökologie im Alpenraum. Aspekte wie die historische Entwicklung von Kulturlandschaft, Tierhaltung und Konzepte für Nachhaltigkeit bieten viele Anknüpfungspunkte für Eure Wettbewerbsbeiträge.

Jugendherberge Kreuth: Unsere Ernährung hängt eng mit unserem Wohlbefinden und unserer Gesundheit zusammen. Themen wie die Herkunft unserer Lebensmittel und damit verbundene Veränderungen über die Jahrhunderte hinweg können junge Gäste in ausgesuchten Programmbausteinen z. B. zu Milch und Milchwirtschaft, Obst und Gemüse oder beim Crash-Kurs „Tisch-Knigge“ kennen lernen.

Fit Drauf|Jugendherberge Donauwörth: Im Rahmen des 3-Tages-Programms „Entdecke den Helden in Dir“ erleben Schülerinnen und Schüler u. a. ein „Helden-Essensfest“ und entdecken zudem ihre Kreativität, Beobachtungsgabe und Teamfähigkeit. Hier geht's auch um Körper und Gesundheit, Fairness und soziales Lernen.

Deutsches Jugendherbergswerk – Landesverband Bayern e.V.

Mauerkircherstraße 5, 81679 München

Service & Booking Center

Tel. 089-92 20 98-555, Fax 089-92 20 98-40

E-Mail: service-bayern@jugendherberge.de

www.bayern.jugendherberge.de



Jugendherberge Trausnitz: In der Jugendherberge Burg Trausnitz im Pfreimdtales gibt es Geschichten und Aktionen rund um die mittelalterliche Kochkultur: „Von guter Speis' und Küchenmeysterei“ widmet sich den Speisen und Ritualen des Mittelalters. Eine hochspannende und kulinarische Entdeckungstour.



Das **Haus der Bayerischen Geschichte** präsentiert mit dem Landkreis Passau, der

Gemeinde Aldersbach und der Brauerei Aldersbach vom 29. April bis 30. Oktober 2016 die Bayerische Landesausstellung „Bier in Bayern“ in Aldersbach im Passauer Land. Die Landesausstellung ist ein außerschulischer Lernort der besonderen Art! Ob in Anknüpfung an den Unterricht oder als Ziel eines Wandertags: Einzigartige Objekte, außergewöhnliche Medien- und Aktivstationen sowie packende Inszenierungen vermitteln die Geschichte rund ums bayerische Bier ebenso wie Wissenswerte über den Umgang mit Alkohol anschaulich und lebendig. Auf Jugendgruppen und Schulklassen wartet ein vielfältiges Programm, das an die Lehrpläne verschiedener Fachbereiche und Schularten anknüpft.

Bayerische Landesausstellung 2016 „Bier in Bayern“ im Kloster Aldersbach im Passauer Land, 29. April bis 30. Oktober 2016, täglich von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Bayerische Einigung e.V.
Bayerische Volksstiftung



Ein besonderer Dank gilt der **Bayerischen Volksstiftung** für ihre großzügige finanzielle Unterstützung des Wett-

bewerbs. Stiftungsziele sind u. a., die schöpferischen und gestaltenden Kräfte im bayerischen Volk zu fördern, die Pflege und Neubelebung bayerischen Kulturgutes und heimatbewusste Landespflege in Gegenwart und Zukunft.



Die **bayerischen Industrie- und Handelskammern (IHKs)** unter-

stützen den Wettbewerb, weil die Kenntnis der Vergangenheit auch der Wirtschaft dabei hilft, die Zukunft erfolgreich zu gestalten. Das Bayerische Wirtschaftsarchiv als Erinnerungsspeicher der bayerischen IHKs sammelt und verwahrt dazu viele einmalige und wertvolle geschichtliche Quellen.

*Hopfen, Gerste und Wein:
Sie prägen Kultur und
Landschaft in verschiedenen
Regionen Bayerns. ►*



Liebe Schülerinnen und Schüler!

vor 500 Jahren legte der bayerische Herzog Wilhelm IV. in einer Verordnung die Inhaltsstoffe des heimischen Bieres fest: Hopfen, Gerste und Wasser. Das „Reinheitsgebot“ war geboren, das wohl älteste noch gültige Lebensmittelgesetz, das seit 1906/1907 auch deutschlandweit gilt.



Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse und ein wesentlicher Bestandteil unserer Kultur. Schon immer gehörte es zu den Aufgaben von Herrschern, Herstellung, Verarbeitung, Handel und Verbrauch von Lebensmitteln zu regeln, entsprechende Steuern und Zölle zu erheben und Hungersnöten oder Teuerungen vorzubeugen. Auch religiöse Traditionen beeinflussten in hohem Maße den Speiseplan der Menschen.

Der Anbau und die Verarbeitung von Feldfrüchten wie zum Beispiel Spargel, Weintrauben oder Hopfen prägen ganze Regionen, die sich wie „Weinfranken“ oder das „Hopfenland Hallertau“ mit ihren Spezialitäten identifizieren. Im Laufe der Geschichte importierte Produkte wie die Kartoffel, Tomaten, Eis oder Pizza haben schon immer die heimische Küche erweitert: Unser Alltag ist voller Erinnerungszeichen an spannende Geschichten rund um Essen und Trinken.

Deshalb lade ich alle bayerischen Schülerinnen und Schüler aus allen Schularten ab Jahrgangsstufe 3 ein, am diesjährigen Wettbewerb „Erinnerungszeichen“ teilzunehmen. W- und P-Seminare an den Gymnasien, die Projektpräsentation in den 9. Klassen der Realschule oder der HSU-Unterricht der Grundschule bieten für die Teilnahme dabei einen besonderen Rahmen.

Herzlich danken möchte ich bereits heute allen Lehrerinnen und Lehrern, die die Teilnehmerinnen und Teilnehmer engagiert begleiten und unterstützen.

Die Beschäftigung mit der bayerischen Landesgeschichte ist von zentraler Bedeutung für ein besseres Verständnis unserer Gegenwart und für die Gestaltung unserer Zukunft. Daher habe ich auch in diesem Jahr wieder gerne die Schirmherrschaft über den Schülerlandeswettbewerb „Erinnerungszeichen“ übernommen.

Liebe Schülerinnen und Schüler, ich wünsche euch und euren Lehrkräften viel Erfolg und Freude beim Aufspüren der Erinnerungszeichen an eurem Heimatort.

München, im Januar 2016



Dr. Ludwig Spaenle
Bayerischer Staatsminister für Bildung
und Kultus, Wissenschaft und Kunst

Arbeit und Genuss

Die Packung aufgerissen, rein in die Mikrowelle – fertig ist das Mittagessen! Selten denken wir heute daran, wieviel Arbeit und Energie in jedem Lebensmittel stecken. Das war früher anders: Ob Hausschlachtung, gemeinsames Ausbuttern oder Erntedankfest, auf dem Land erfuhr man hautnah, wie Lebensmittel erzeugt wurden, und auch in der Stadt gab es eine Vielzahl unabhängiger Bäckereien oder Metzgereien.

Auch Orte, Zeiten und Arten des Genusses haben sich gewandelt: Wo ist eigentlich das Dorfwirtshaus geblieben? Was gab es früher an kirchlichen Festtagen zu essen – und was in der Zeit davor? Wie hat Uroma früher ohne Kühlschrank die Speisen frisch gehalten? Seit wann kostet Fleisch oft weniger als Gemüse – und warum?



© Haus der Bayerischen Geschichte
(E. Groth-Schmachtenberger)

1949 brachte die Firma Pfanni das erste Kartoffelpulver für Kartoffelknödel, Püree oder Reiberdatschi auf den Markt. Damit entfiel das zeitaufwändige Kartoffelreiben – eine kleine Revolution für die Hausfrauen, an denen damals noch die gesamte Hausarbeit hing. Mühsam war auch das Kartoffelklauben auf den Feldern, bis etwa ab 1950 maschinelle „Kartoffelvollernter“ zum Einsatz kamen. ▲►



◀ Die Nürnberger Lebküchner waren schon 1395 auf Lebkuchen spezialisierte Bäcker. Aber erst 1643 wurden sie als eigenes „geschworenes“ Handwerk anerkannt. Dieses Bild zeigt einen Lebküchner vor seinem Haus, auf dessen Fensterladen Lebkuchen zum Verkauf ausgebreitet sind.



▲ Viele Stadtplätze waren früher Marktplätze, wie zum Beispiel der Münchner Viktualienmarkt. Seit 1807 kann man dort Viktualien, also Lebensmittel, aller Art einkaufen. Anderswo dienen Märkte längst nicht mehr der Versorgung, sondern der Unterhaltung. Wie ist das bei euch?



© Haus der Bayerischen Geschichte
(E. Groth-Schmachtenberger)

▲ Kirchliche Feste und Feiertage boten früher auf dem Land die einzige Erholung vom harten Alltag. Kirchweihkühle, Allerheiligenstriezel, Martinsgänse oder kunstvoll verzierte Ostereier: Zu jedem Fest gab es eigene Spezialitäten und Essensbräuche. Was ist typisch für eure Gegend?



◀ Was macht ein ungarisches Gaurind auf der Nürnberger Fleischbrücke? Bis zum 17. Jahrhundert wurden riesige Ochsenherden von Ungarn donaufwärts nach Bayern getrieben, um den Fleischbedarf der aufblühenden süddeutschen Handelsstädte zu decken. Viele Menschen verdienten am Ochsenhandel, als Viehtreiber, Händler, Zolleinnehmer, Konsumenten. Auch in eurer Gegend?

Gasthaus und Krämerrei zum Rößle

von Jos. Hagedornmüller

▲ Das Wirtshaus: Symbol bayerischer Kultur. Es war neben der Kirche das Zentrum des Dorflebens, wie hier das ehemalige „Gasthaus zum Rößle“ in Wirlings bei Kempten. Hier traf man sich nach der Sonntagsmesse, bereitete beim Frühschoppen Entscheidungen vor, machte Geschäfte, bandelte an. Heute schließen immer mehr Dorfwirtshäuser, weil andere Einrichtungen wie soziale Medien oder Vereinslokale ihre Funktion übernommen haben.

Geriebener Zwieback mit Milch – diesen Fertigbabybrei erfand der Konditor Joseph Hipp aus Pfaffenhofen Ende des 19. Jahrhunderts für seine Kinder und legte damit die Grundlage für ein großes Familienunternehmen. ►



Bayerisches Kochbuch

▲ Seit 100 Jahren ein Klassiker: Das Bayerische Kochbuch gehört in vielen Haushalten in Bayern zur Grundausstattung. Welche Geschichten sind in eurer Familie damit verbunden?

So geht ihr vor:

Thema finden

Geht in eurer Heimat und in eurer Familie auf Spurensuche nach dem Wandel von Essen und Trinken. Spannende Erinnerungszeichen findet ihr überall: Familienerinnerungen, alte Rezeptsammlungen und die Geschichten dazu, Familienarchive (Dachbodenschätze!), Wirtshäuser, Handwerksbetriebe, Fabriken, Orts-, Haus- und Straßennamen, Landschaftsformen, Bräuche, Bibliotheken, Gemälde, alte Kochbücher, Stadtarchive, Heimat- und Bauernmuseen oder auch das Internet können euch als Quellen dienen. Wichtig: Holt euch von Anfang an Rat bei Experten (Lehrkräfte, Archivare, Museumsmitarbeiter, Heimatpfleger, Geschichtsvereine). Nützliche Links und Tipps für Ansprechpartner findet ihr auf der Homepage des Wettbewerbs. Ein Besuch der Bayerischen Landesausstellung in Aldersbach ist sehr zu empfehlen!

Arbeit planen

Setzt euch ein klares Ziel und nehmt euch nicht zu viel vor. Plant genau, welche Aufgaben zu erledigen sind und wer sie wann ausführt. Legt auch die Form eures Beitrags frühzeitig fest. Hilfreich ist es, wenn eine Lehrkraft euer Projekt begleitet und euch bei der Kontaktaufnahme zu Experten unterstützt.

Material sammeln und auswerten

Forscht gezielt nach Material und weiteren Informationen zu eurem Thema an den oben angegebenen Orten bzw. Ansprechpartnern. Wählt genau aus, was ihr davon für euer Projekt brauchen könnt. Vergesst nicht, euch zu notieren, woher ihr eure Informationen habt.

Ergebnisse darstellen

Bringt jetzt euer Material in eine Form, in der ihr eure Arbeit als Wettbewerbsbeitrag einreichen könnt. Das kann eine Internetseite sein, eine Biographie, ein fiktives Tagebuch, eine virtuelle Stadtführung, eine schriftliche Arbeit, eine Theaterszene, ein Film, ein Erklärvideo, ein Hörspiel, ein Schulfest mit historischen Rezepten, eine Ausstellung, eine Collage aus Texten und Bildern, ein Modell, ein historisches Spiel, eine Powerpoint-Präsentation, ein „Museum im Koffer“ ... Eurer Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt!

Projektideen zu Arbeit und Genuss

1. Erforscht die Betriebsgeschichte einer Brauerei, Bäckerei, Metzgerei oder einer Gärtnerei an eurem Ort.
2. Kastenknecht, Saustecher oder Zeidler: Stellt alte Lebensmittelberufe anhand historischer Quellen vor.
3. Sense, Pflug und Butterfass: Dokumentiert, wie alte Geräte zur Ernte und Lebensmittelherstellung benutzt wurden.
4. Untersucht an einem lokalen Unternehmen den Wandel der Lebensmittelproduktion durch die Industrialisierung.
5. Wie haben Erfindungen wie Kühlschrank und Konservendose den Alltag verändert?
6. Schulfrei für die Ernte: Vergleicht den bäuerlichen Alltag und die angebauten Nahrungsmittel in eurer Gegend früher und heute.
7. Erforscht, wo und zu welchen Gelegenheiten in früherer Zeit außer Haus gegessen und getrunken wurde. Stellt einen Vergleich zu euren Lebensgewohnheiten her.
8. Fest- und Alltagsspeisen in eurer Familie früher und heute: Was kam auf den Tisch, wie wurden die Speisen vorbereitet, wie verliefen die gemeinsamen Mahlzeiten?
9. Reformbewegungen in Bayern seit 1900: Lebensreform, Bio-Landbau, Vegetarismus
10. Fischergasse, Rindermarkt, „Wirtshaus zur Post“ – was erzählen Wirtshaus- und Straßennamen über die Geschichte des Essens und Trinkens in eurer Gegend?
11. Wertet alte Speisekarten, Kochbücher, Gemälde oder Werbeanzeigen als Quellen für frühere Ess- und Lebensgewohnheiten aus.
12. Wie prägten religiöse Speisegebote Leben und Alltag der Menschen in eurer Region?
13. Erzählt die Geschichte eines Brauches, der mit einem bestimmten Lebensmittel verbunden ist.
14. Untersucht die Einkaufsmöglichkeiten eurer Vorfahren im Vergleich zur heutigen Vielfalt.
15. Findet heraus, wie sich Vorschriften für Lebensmittelherstellung und -verkauf verändert haben.
16. Dokumentiert, wie Lebensmittel aus eurer Region früher beworben wurden und wie sie heute vermarktet werden.

Mangel und Überfluss

Bis ins 19. Jahrhundert produzierten Bauern vorwiegend für den eigenen Bedarf, nur die Überschüsse wurden auf dem Markt verkauft. Missernten, Kriege und Seuchen führten da schnell zu Hungersnot und Teuerung. Essen und Trinken im Überfluss war dagegen ein Zeichen von Macht. Heute hat die industrielle Massenproduktion einstige Luxuspeisen für fast alle erschwinglich gemacht, doch auch heute ist der Besuch von Nobelrestaurants ein Statussymbol.



◀ 1816 erlebte Europa das „Jahr ohne Sommer“, verursacht durch einen Vulkanausbruch in Indonesien. Auch in Bayern gab es darum Missernten und eine schwere Hungersnot. Diese Gedenkmedaille erinnert an die Hungeraufstände vor Bäckereien in Bayern. Was könnt ihr in eurem Stadtarchiv dazu finden?



Der kalte Regen im Sommer erzeugte das Schreckliche, was die Menschen treffen kan, einen allgemeinen Mißwachs, und den aus ihm entspringenden Brodmangel. Aller Orten drängen die Menschen ungertört vor die Wohnungen der Bäcker, u jeder neue Morgen weckte zu jammervollen Klagen.



▲ Im Jahr 1947 warteten hungrige Münchner Schulbuben auf ihre Ration bei der täglichen Schulspeisung.



▲ Die berühmten US-amerikanischen Care-Pakete erreichten ab 1946 auch notleidende Familien in Bayern. Fragt eure Großeltern nach ihren Erlebnissen mit Care-Paketen!

Nach den Mangeljahren der Nachkriegszeit wollte man sich endlich wieder etwas gönnen. Die Illustrierten der Wirtschaftswunderzeit spiegeln die anrollende „Fresswelle“ wider. Lasst euch von Zeitzeugen davon erzählen. ▶



Landshuter Hochzeit A.D. 1475

Speisekarte

333 Ochsen	* 1.130 ungarische Schafe
285 Schweine	* 625 halbjährige Schafe
75 Wildsäue	* 162 Hirsche
* 1.537 Lämmer	
490 Kälber	* 12.000 Gänse
* 62.000 Hühner	
194.045 Eier	* 220 Zentner Schmalz
5 Zentner Weinbeeren	* 140 Zentner Rosinen
286 Pfund Pfeffer	* 205 Pfund Zimt
Käse, Fische & Krebse ...	



◀ Nur der Adel durfte einst Rotwild jagen. Wilderer, die dagegen verstießen und deshalb verfolgt wurden, galten darum bei den einfachen Leuten oft als Wohltäter. An den Wilderer Johann Andreas Hasenstab aus dem Spessart erinnert das „Hasenstabkreuz“ in Breitenbrunn. Er wurde 1773 von einem Jäger „in einem ehrlichen Zweikampf“ erschossen.

▲ Machtdemonstration durch Festessen: Diese Mengen verzehrten die Gäste auf der einwöchigen Hochzeit des bayerischen Herzogs Georg des Reichen mit der polnischen Königstochter Hedwig.

Projektideen zu Mangel und Überfluss

1. Von der Fastenzeit zur Fastenkur: Forscht nach, warum man früher in eurer Gegend gefastet hat, warum man heute fastet.
2. Herbstmilchsuppe und Hirschbraten: Was kam früher bei Armen und bei Reichen auf den Tisch?
3. Der „Mundkoch des Königs“: Theodor Hirneis und König Ludwig II.
4. Erzählt die Geschichte eines Nobelrestaurants in eurer Region.
5. „Kanonen statt Butter“ – Ernährung und Propaganda im Dritten Reich
6. Brauverbot bei Missernte, Lebensmittelkarten im Krieg: Welche Ursachen und Folgen hatten Hungersnöte in eurer Heimat?
7. Untersucht, was es in Mangelzeiten zu essen gab: Eichelkaffee, Steckrüben, Kunstthong ...
8. Wie versorgten sich eure (Ur-)Großeltern im Krieg oder auf der Flucht?
9. Gäuboden, Steinfeld und Weinfranken: Wie prägt die Fruchtbarkeit einer Gegend das Leben der Menschen
10. Milchseen und Butterberge in den 1970ern und 1980ern: Was bedeutete die Überproduktion für die Landwirte und Verbraucher in eurer Gegend?
11. Von der Resteverwertung zur Wegwerfkultur: Wie und warum hat sich der Umgang mit Lebensmitteln gewandelt?



◀ Fast in jedem Ort gibt es heute eine italienische Eisdiele. Pizza, Döner oder Nudeln aus dem Wok sind fester Bestandteil unseres Speiseplans – unvorstellbar noch vor wenigen Jahrzehnten!

Bayern und die Welt

Münchner Weißwurst oder Nürnberger Rostbratwürstchen – das ist nicht nur Geschmackssache, sondern auch eine Frage der Identität! Jede Region hat ihre Spezialitäten – was dem Bayerischen Wald der „Bärwurst“, ist dem Alpenraum der „Enzian“. Einflüsse von außen haben außerdem schon immer die Küche Bayerns geprägt – aber bayerische Produkte auch die Küchen und Restaurants der Welt ...



▲ Oberfränkische Spezialitäten: Ziebeleeskäs, Bamberger Hörnchen – nur echt mit reiner Butter und nicht zu verwechseln mit dem Bamberger Hörmla, einer Kartoffelsorte. Erst im 19. Jh. wurde die aus Amerika importierte Kartoffel in Bayern richtig heimisch. Heute mag sich der Bayer den Schweinsbraten ohne Reiberknödel, der Franke das Schäufelra ohne Klöß und der Schwabe die Pfanne ohne Schupfnudeln kaum mehr vorstellen.



▲ Im Kolonialwarenladen gab es vor über 100 Jahren edle Erzeugnisse aus Übersee zu kaufen: Kaffee, Tee, Kakao, Zucker, Reis und vieles mehr. Später erweiterten viele Händler ihr Sortiment und boten auch heimische Produkte an.

Projektideen zu Bayern und die Welt

1. Allgäuer Milchwirtschaft, Karpfenzucht, Weinbau, Rhönschafe: Welche Spezialkulturen prägen eure Heimat?
2. Auch bei uns wurden früher Singvögel gegessen. Erforscht weitere Speisen, die es bei uns nicht mehr gibt.
3. Schmarrn, Bruckbam, Seelen, Zwetschgenbames, Schuxn, Hauberlinge: Spürt den Ursprüngen einer Spezialität eurer Heimat nach.
4. Hirsebrei, Kraut und Rüben: Erforscht alte bäuerliche Gerichte vor der Kartoffel.
5. Pizza, Döner und Souflaki: Sucht in eurem Heimatort nach den Spuren der ersten „nichtbayerischen“ Lokale. Wie reagierten die ersten Kunden?
6. Böfflamott und Hamburger: Wie haben Einflüsse von außen die Essgewohnheiten in Bayern verändert?
7. Was erzählen Sagen und Märchen eurer Region von Speis und Trank? Haben sie einen historischen Kern?
8. Bayerisches in alle Welt: Dokumentiert die Exportgeschichte eines Lebensmittels aus Bayern nach Amerika, Japan oder in ein anderes Land.
9. „Wo der Pfeffer wächst“: Vom weitgereisten Luxusgut zum Alltagsgewürz.
10. Wie prägten regionaltypische Speisen die Lebensart in deiner Heimat?



◀ Diese Werbefigur für amerikanische Kunden braucht kaum Worte: Bei „Munich“ und „Bavaria“ denkt man in den USA an Bier und an das Oktoberfest.

Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt am Schülerlandeswettbewerb „Erinnerungszeichen“ sind alle Schülerinnen und Schüler bayerischer Schulen ab der Jahrgangsstufe 3. Schularzt und Jahrgangsstufe werden bei der Bewertung berücksichtigt. Teilnehmen können einzelne Schüler, Schülergruppen oder Schulklassen. Lasst euch von den Projektvorschlägen anregen oder entwerft ein eigenes Projekt, das zum Thema „Essen und Trinken in Bayern im Wandel der Zeit“ passt. Wichtig ist in jedem Fall, dass ihr keinen Beitrag über Ernährung „im Allgemeinen“ einreicht oder ausschließlich mit Hilfe des Internets arbeitet! Euer Beitrag muss die folgenden Kriterien erfüllen:

- Behandlung des Themas unter historischem Blickwinkel
- dem Alter und dem Thema angemessene Eigenständigkeit eurer Leistung
- Bezug zu Menschen, Dingen, Orten oder Ereignissen aus eurer Region (möglich sind natürlich auch die Familiengeschichten von MigrantInnen!)
- wenn möglich, Erforschung des historischen Ortes bzw. Ereignisses im Rahmen einer Exkursion oder Unterrichtsganges
- persönlicher Kontakt mit Zeitzeugen oder Experten (Museum, Archiv, Heimatpfleger u. a.)

Ab der Jahrgangsstufe 9 müsst ihr einen kurzen Arbeitsbericht mit einreichen, der auf höchstens einer Seite DIN A4 eure Arbeitsweise, den Projektverlauf und die verwendeten Quellen vorstellt. Angenommen werden Wettbewerbsbeiträge auf Papier als Projektordner oder Mappe (maximal DIN A3) oder digital auf CD-ROM, DVD, Stick etc. Beiträge, die größtenteils aus Text bestehen (z. B. W-Seminar-Arbeiten), sowie Drehbücher oder Hörspielmanuskripte müssen in jedem Fall auch als Papiausdruck eingereicht werden. Schickt Plakate, Modelle usw. aus Platzgründen bitte nur als Fotodokumentation in digitalisierter Form oder als Multimedia-Präsentation ein. Stellt bei Multimedia-, Video- oder Audiodateien sicher, dass sie auf jedem Windows-Computer laufen, und kopiert zur Sicherheit ein entsprechendes Abspielprogramm mit.

Für die Teilnahme geht ihr so vor:

- Geht auf die Homepage des Wettbewerbs: <http://www.erinnerungszeichen-bayern.de/anmeldung/> und meldet euren Beitrag über das Online-Formular an – entweder bei Projektbeginn oder bei der Einsendung.
- Schickt den Beitrag dann mit dem zweifach ausgedruckten und ausgefüllten Einsendeformular an:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB)

z. Hd. Hr. OStR Dr. Bernhard Brunner

Stichwort „Erinnerungszeichen 2016/2017“

Schellingstraße 155 · 80797 München

Die eingereichten Wettbewerbsbeiträge werden nicht zurückgesandt. Sie gehen mit der Einsendung in das Eigentum des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst über. Wir bitten deshalb keine Originalfotos oder Originaldokumente einzureichen. Es können auch passende Beiträge aus anderen Wettbewerben eingereicht werden.



Einsendeschluss: 20.3.2017

Für Lehrkräfte

Sollten Sie mit einer Schülergruppe oder Klasse am Wettbewerb teilnehmen wollen, bietet es sich an, das Projekt in eine fächerübergreifende Unterrichtssequenz einzubetten. Vor Archiv- und Museumsbesuchen empfiehlt sich eine Vorrecherche per Telefon oder Internet, damit die Mitarbeiter gezielt Material anbieten können.

Preise

- Geldpreise bis 500 Euro
- Übernachtungen in einer bayerischen Jugendherberge eurer Wahl
- Besuch der Bayerischen Landesausstellung 2018
- Vorstellung herausragender Wettbewerbsbeiträge in der Zeitschrift „Museum heute“
- attraktive Buchpreise

Die Hauptpreisträger werden im Juli 2017 im Rahmen einer Festveranstaltung ausgezeichnet.

Bei Fragen könnt ihr euch jederzeit an die Landeswettbewerbsleitung wenden:

StRin Alexandra Welzenbach, Staatliche Realschule Hirschaid · OStR Armin Heigl, Hildegardis-Gymnasium Kempten

Impressum: Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst in Verbindung mit dem Haus der Bayerischen Geschichte (HDBG) und dem Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung (ISB), München 2016. **Text und Bildrecherche:** StRin Alexandra Welzenbach, OStR Armin Heigl. **Grafisches Konzept und Gestaltung:** atvertiser GmbH, München. **Bildnachweis:** (jeweils im Uhrzeigersinn, beginnend von rechts oben): Titel: fotolia (Mädchen) • Fotoarchiv Otfried Schmidt/SZ photo (Paar) • S. 2: DJH LV Bayern e.V. • S. 3: fotolia • S. 4: Haus der Bayerischen Geschichte (E. Groth-Schmachtenberger) • Unilever Deutschland • www.brunnenfestviktualienmarkt.de • Tobias Bär/Wikipedia • Haus der Bayerischen Geschichte (E. Groth-Schmachtenberger) • Stadtbibliothek Nürnberg • S. 5: Helmut Lydtin/Birken Verlag, Planegg • Hipp, Pfaffenhofen • A. Heigl • S. 6: Stadtarchiv Lauf a. d. Pegnitz • Care Deutschland • fotolia • freak-line-community/Wikipedia • Constanze/www.wirtschaftswundermuseum.de • mauritius images/United Archives • S. 7: A. Welzenbach • Sam Gamschie/Wikipedia • Haus der Bayerischen Geschichte, Augsburg/Photoresque, Augsburg • fotolia (Kartoffel) • A. Welzenbach (Hörnchen, Ziebeskäs) • Frauke Lehn (Eis Venezia) • S. 8: Allgäuer Zeitungsverlag, Kempten. **Druck:** Asterion Germany GmbH, Viernheim.

► In den Rezeptheften eurer Urgroßeltern verstecken sich nicht nur leckere Geheimnisse – an manchen Rezepten hängen vielleicht spannende Familiengeschichten. Beginnt eure Suche daheim!