

Anfassen erlaubt

Das Museum Regional Surselva richtet sich mit einem neuen Angebot speziell an Kinder.

Von Julian Reich

In mehreren Erlebniswerkstätten möchte das Museum Regional Surselva (MRS) jungem Publikum altes Handwerk vermitteln: Wie wäscht man Kleider ohne Waschmaschine? Wie spinnt man Fäden und webt Stoff? Und wie backt man eigentlich Brot? Letzteres führte eine der Werkstättenleiterinnen, *Pirmina Nay*, gestern in der Mühle von Morissen vor. Die Kinder sollen aktiv an der Brotproduktion teilnehmen, vom Anfeuern des Ofens bis zum Kneten und Formen des Teiges. Am Ende des fast fünf Stunden dauernden «Backkurses» darf dann jedes Kind sein Brötchen nach Hause nehmen. Und zudem noch ein paar

Anekdoten zur Backtradition oder der Religionsgeschichte des Lugnez.

Das Museum beleben

Die Erlebniswerkstätten sind Teil der neuen Strategie des MRS. Als Ziel der didaktischen Neuausrichtung bezeichnete Museumsleiterin *Carin Cadonau* gestern die Schaffung von neuen Vermittlungsangeboten. Die Museumsgegenstände sollen in ihrer Funktion erlebbar werden, sollen angefasst, beschnuppert und gebraucht werden. Viel Gratisarbeit sei von der Projektgruppe eingesetzt worden, bis das Konzept für die Werkstätten gestanden habe. Bis auf «Mehl und Brot» in der Mühle von Morissen werden alle Workshops im Museum in Ilanz gegeben.

«In Morissen steht die letzte funktionstüchtige Mühle im Lugnez», sagte *Luregn Giusep Riedi*. Der ehemalige Landwirt waltet als Hauswart der Mühle, die in Ge-

meindebesitz ist. Und den Workshop-Teilnehmern zeigt er auch, wie die Mühlsteine in Bewegung gesetzt werden und das Korn gemahlen wird. Die Mühlgenossenschaft von Morissen hat das Gebäude aus dem Jahre 1945 vor zwei Jahre restauriert. Morissen habe vergleichsweise lange Ackerbau betrieben, auch wenn zeitweise die Produktionsbedingungen und der Absatz schlecht gewesen seien, sagte Riedi. Heute ziehe der Getreideanbau wieder an. Einen Abnehmer finden die Landwirte auch im MRS: Das in der Mühle gebackene Brot wird aus in Morissen selbst angebautem Getreide gemacht. In den Sommerferien werden die Werkstätten «Schlang Brot», «Waschtag», «Wie man Stoff macht» und «Mehl und Brot» an fixen Daten durchgeführt, danach je nach Anmeldung. Im kommenden Jahr sollen weitere Workshops dazukommen.

Alle Daten unter: www.museumregional.ch