

Das Museum Regional Surselva macht einen weiteren Schritt aus der üblichen Ausstellungspraxis hinaus: Mit vier neu entwickelten Werkstätten lädt es Kinder und Jugendliche dazu ein, Arbeitsweisen aus früheren Zeiten selbst zu erleben.

Von Jano Felice Pajarola

Ilanz/Morissen. – Im Holzbackofen ist bereits eingefeuert, der vorbereitete Teig ruht in einem grossen alten Zuber, einer «mosa», wie der Bactrog auf Surselvisch heisst, und harrt aufgehend seiner Verwendung als Pizzaboden. Das Gericht mag modern sein, die Zubereitung ist wortwörtlich museal: Das Museum Regional Surselva aus Ilanz hat an diesem Montag nach Morissen geladen, in die vor rund einem Jahr fertig restaurierte alte Mühle, zu einer Medienorientierung «am Objekt», wenn man so will. Mit Praxisbeispiel präsentiert wird das jüngste Projekt des Museums: vier Erlebniswerkstätten für Kinder, Schulklassen oder auch Erwachsene – backen, Wäsche waschen, Wolle karden, spin-

nen und weben ganz wie in den alten Zeiten.

«Wir wollen den Kindern das Museum erlebbar machen», erklärt dessen Leiterin Carin Cadonau. Der Vermittlung komme heutzutage in einem Museum immer grössere Bedeutung zu, deshalb habe man in den vergangenen Jahren die 1988 eröffnete permanente Ausstellung in Ilanz didaktisch überarbeitet und Möglichkeiten geschaffen, Geräte eigenhändig in Betrieb zu nehmen und auszuprobieren. Mit den Werkstätten, in vielen Gratisarbeitsstunden entwickelt von einheimischen Frauen, werde nun dieses Angebot noch stark ausgebaut, einerseits für den Tourismus in der Region, andererseits für Schulen.

Mit Waschbrett und Kernseife

Drei der vier Werkstätten werden im Museum in Ilanz durchgeführt, zum Beispiel der «Waschtag»: Da wird zuerst der Waschherd im Hof aufgeheizt und Wasser herangetragen, dann wird die schmutzige Wäsche – jedes Kind kann etwas von zuhause mitbringen – auf alten Waschbrettern mit Kernseife gesäubert und zum Trocknen aufgehängt. Das Programm, zusammenge-

stellt von der Erwachsenenbildnerin und Spielgruppenleiterin Elly Hauser, sieht auch einen Abstecher in die Museumswaschküche, das Betrachten eines historischen Films und das Basteln von eigener Seife vor.

Ganz ähnlich geht es in «Wie man Stoff macht» zu und her, ebenfalls erdacht von Elly Hauser, nur dreht sich dort alles um den Weg von der Schafwolle zum gewobenen Stoff. Und in der Werkstatt «Schlang Brot», entwickelt von Pirmina Nay, beschäftigt man sich mit Getreide, Dreschflegel und Teig.

Weizen und Roggen aus dem Tal

Für alle Altersstufen vom Primarschüler bis zum Erwachsenen geeignet ist schliesslich die vierte, in der Morisser Mühle angebotene Werkstatt namens «Mehl und Brot». «Die Kinder dürfen beim Teig-Zubereiten mithelfen, und sie greifen wirklich gern zu», erzählt Nay von den ersten Erfahrungen mit dem neuen Angebot. Weizen und Roggen aus dem Tal, gemahlen in der restaurierten, von der Gemeinde für das Museumsprojekt zur Verfügung gestellten Mühle, wird unter ihrer kundigen Anleitung zu Brot- und

Pizzateigen, und während diese aufgehen, werden im Dorfladen die Zutaten für den Pizzabelag eingekauft, zeigt «Mühlenwart» Luregn Giusep Riedi die Funktionsweise der Mahlvorrichtung aus dem Jahr 1945, erzählt Nay Wissenswertes und Anekdotisches zu Korn und Brot. Schliesslich wird, natürlich, gebacken – und die selbst belegte Pizza gegessen.

Lehrkräfte werden dokumentiert

So weit sind inzwischen auch die Medienvertreter; köstlicher Pizzaduft erfüllt den Backraum der alten Morisser Mühle. «Wir möchten noch mehr Werkstätten entwickeln, vielleicht etwas weniger im hauswirtschaftlichen Bereich», meint Carin Cadonau, «allerdings erst nächstes Jahr». Vorläufig gilt es jetzt, das Programm zum Laufen zu bringen. Dokumentationen für Lehrkräfte sind vorhanden, auf Romanisch wie auf Deutsch, die Schulen kontaktiert. Während der Sommerferien werden die Werkstätten an fixen Daten angeboten, für ganze Gruppen sind zudem jetzt sowie nach Schulbeginn individuelle Termine möglich.

Infos und Daten: www.museumregional.ch