

An die Lehrerinnen und Lehrer des
3. Zyklus der Schulen Frauenfeld

058 345 73 80, historisches.museum@tg.ch

Workshop: «Süßes Gold made in Frauenfeld»

eine Kooperation zwischen dem Historischen Museum Thurgau und
der Zuckerfabrik Frauenfeld

Liebe Lehrerinnen und Lehrer

Zucker ist in unserem Leben allgegenwärtig und Auslöser hitziger gesellschaftlicher Debatten. Von den einen wird er als wichtiger Energieträger bejubelt, von den anderen als Krankmacher verteufelt. Süß mögen wir es schon lange: Im Mittelalter veredelten die Menschen Speisen mit Honig. Mit Beginn des transatlantischen Kontakts etablierte sich der Kristallzucker, hergestellt aus Zuckerrohr. Im 18. Jahrhundert kam in Europa die Zuckerproduktion aus Zuckerrüben auf. Heute ist Zucker ein günstiges Produkt, das in Massen industriell hergestellt wird.

Bei Frauenfelderinnen und Frauenfeldern weckt der süßlich-herbe Geruch, der zwischen Oktober und Dezember über der Stadt liegt, Heimatgefühle. Die Zuckerproduktion ist lokal verankert und Teil der hiesigen Identität. Diese Relevanz hat das Historische Museum Thurgau veranlasst, gemeinsam mit der Zuckerfabrik Frauenfeld den Workshop «Süßes Gold made in Frauenfeld» zu erarbeiten. Er richtet sich an Schülerinnen und Schüler des 3. Zyklus und behandelt folgende Themen:



- Das Süßes im Mittelalter
- Zuckerplantagen in der Neuzeit
- Die Zuckerrübe
- Die Zuckerfabrik Frauenfeld
- Zuckerrübenanbau aus Sicht eines Landwirts
- Zucker und Gesundheit

Der erste Teil des Workshops findet im Schloss Frauenfeld statt. Dabei setzen sich die Schülerinnen und Schüler mit den verschiedenen Facetten des Zuckers und seiner Produktion auseinander und präsentieren ihre Erkenntnisse im Plenum. Im Zentrum der Kurzpräsentationen stehen jeweils ein Objekt aus der Museumssammlung sowie historische Text- und Bildquellen. Vorkenntnisse werden keine vorausgesetzt.

2/2



Der zweite Teil besteht aus einer Führung in der Zuckerfabrik Frauenfeld während der laufenden Zuckerkampagne zwischen Oktober und Dezember. Hier erleben die Schulklassen die Zuckerproduktion unter modernster Bedingungen.

Bei Interesse am Workshop oder für weiterführende Fragen melden Sie sich bei Luca Stoppa, Leiter Kulturvermittlung am Historischen Museum Thurgau (luca.stoppa@tg.ch / 058 345 73 89)

Workshop-Daten

- 29.10.2024, 8–12 Uhr
- 04.11.2024, 8–12 Uhr
- 18.11.2024, 8–12 Uhr
- 19.11.2024, 8–12 Uhr
- 02.12.2024, 8–12 Uhr
- 03.12.2024, 8–12 Uhr

Hinweis

Der Transfer vom Schloss Frauenfeld zur Zuckerfabrik muss selber organisiert werden. Der Bus 803 fährt von der Hauptpost (neben dem Schloss) bis nach Frauenfeld Oberwiesen. Von da ist es ein kurzer Fussmarsch bis zum Besucherzentrum der Zuckerfabrik.

Süsse Grüsse aus Schloss Frauenfeld

Luca Stoppa
Leiter Kulturvermittlung

