

Projekt 4: „Ungebetene Gäste der römischen Herberge“

Informationsdisplay zum Thema „Römische Nahrungsmittelschädlinge“
 Verortung: Vorraum zur Küche der Römischen Herberge

Voraussetzung: luftdichte Vitrine (anstelle der alten Vitrine rechterhand nach dem Eintreten)

Vorschlag: Vitrine mit Verkleidung, die Gucklöcher in verschiedenen Höhen enthält, dahinter entweder einzelne kleine luftdichte Behälter oder eine große Vitrine in Regalform.

5 Gucklöcher, 5 verschiedene Nahrungsmittel



Didaktische Inhalte:

Nahrungsmittel – Schädling – Spuren – römerzeitliche Bekämpfung



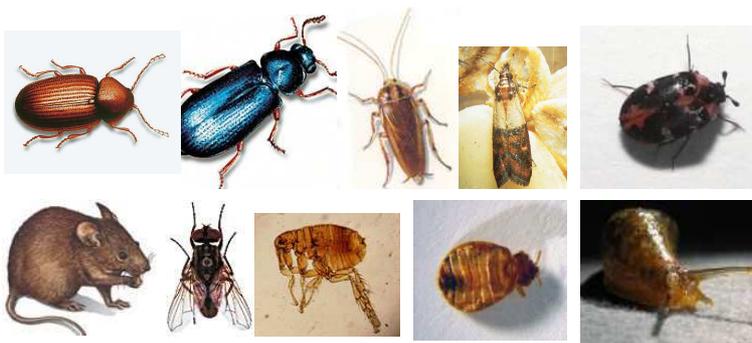
Frischfleisch	Maden/Fliegen
Trockenfleisch	Käfer/Motten
Getreide	Mäuse/Ratten, Vögel
Gemüse/Hülsenfrüchte	Schimmelpilze/Schnecken
Trockenfrüchte	Milben
Sonstiges	Kleidermotten-Flöhe-Wanzen



Nebenthemen: Abfall, Abfallentsorgung und Tiere im Abfall

Probleme: viele Tiere sind sehr klein (Lupen!)
 die Spuren ev. sind kaum sichtbar (Mottengespinste)

Echte Präparate der Tiere sind kostengünstiger als Plastknachbildungen, fordern aber eine absolut luftdichte Aufbewahrung (sonst Schädlingsbefall).



Brotkäfer, Schinkenkäfer,
 Hausschabe, Kleidermotte,
 Teppichkäfer,

Hausmaus, Stubenfliege,
 Menschenfloh, Bettwanze,
 Bierschneigel (von den Römern mit
 Nahrungsmitteln eingeschleppte
 Schneckenart)