

In vielen Geesthäusern gab es auch eine Winterküche mit einem offenen Herdfeuer und eine Sommerküche mit einem Kochherd.

Kessel und Töpfe hingen über dem Herdfeuer an einem ‚Haalboom‘- einer **Kaminsäge** - der in seiner Höhe verstellt werden konnte.

Viele Familien auf der Geest verwendeten **Zinngeschirr**- später kauften sie sich Schüsseln und Teller aus Stein und Emaille.

Reichere Familien hatten auch Geschirr aus Porzellan für ganz besondere Festtage, wie Weihnachten, Ostern oder Geburtstage.

Der Löffel war das **wichtigste** Besteck, weil das Essen fast immer als Suppe oder durchgestampft gereicht wurde.

Das Essen wurde auf der Geest von der bäuerlichen Familie **gemeinsam** mit dem Personal, den Bediensteten ( den ‚Dennsten‘) eingenommen.

Das größte Stück Specke bekam der Bauer oder der erfahrenste Knecht (Großknecht)

Wenn die Familie viele Kinder hatte, mussten die größeren Kinder bei den Mahlzeiten stehen.

Die Eltern saßen jeweils an den Koppenden des großen Tisches.

Der Vater oder der Großvater sprachen zu Beginn und am Ende des Essens ein Tischgebet.

### **Arbeitsauftrag:**

**Denkt euch ein Rollenspiel aus, das eine Familie beim Mittag/Abendbrotessen zeigt.**