



Migration

## «Alle Menschen essen»

2. Februar 2015, Roland Schaller

**conTAKT-spuren.ch des Migros-Kulturprozent bietet ein umfangreiches Lehrmittel zum Thema Migration. Nun wurde es um das Kapitel «Migrationsspuren auf dem Teller» erweitert. Die Autorinnen Christine Imhof und Monika Neidhart schildern, weshalb sich Kinder und Jugendliche in der Schule mit Esskulturen beschäftigen sollen.**

Migration ist nicht nur trockenes Brot, sondern bunt und vereint viele Geschmäcker - dieses Leitmotiv steht über *Migrationsspuren auf dem Teller*, dem neuen Themenangebot von [conTAKT-spuren.ch](http://conTAKT-spuren.ch) zu interkulturellen Themen rund um das Essen. «Der interkulturelle Austausch funktioniert am leichtesten über den Magen», sagt Projektleiterin Luzia Kurmann vom Migros-Kulturprozent. Und gerade in der Schweiz bestehe eine lange Tradition im Einbürgern fremder Esskulturen.

Christine Imhof ist eine der beiden Autorinnen des neuen Lehrmaterials. Die Fachlehrerin Gesundheit an der Berufsfachschule Langenthal betont dessen Vorteil im Schulalltag: «Der Zugang zu anderen Kulturen über das Essen und über Feste in aller Welt ist lustvoll und kreativ - damit ist für Abwechslung im Unterricht gesorgt.» Co-Autorin Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin an der Fachmittelschule Ingenbohl und Dozentin an der PH Fribourg, ergänzt: «Durch das Erleben der Vielfalt soll ein gegenseitiges Respektieren entstehen. Je mehr wir über unsere Wurzeln wissen, umso mehr können wir auf das Fremde zugehen.»

Mit Lektionen wie *Meine Essbiografie* werden die Schülerinnen und Schüler direkt beim eigenen Essverhalten abgeholt. *Migrationsspuren auf dem Teller* bietet einen sinnlichen und direkten Einstieg ins Thema. Die Unterrichtsvorschläge reichen von der Kartoffel, die selbst eine Migrationsgeschichte hat, über fremde Rezepte bis zur Erfindung des Döner Kebab.

**Christine Imhof, Monika Neidhart, weshalb funktioniert die Auseinandersetzung mit Migration anhand des Themas Essen besonders gut?**

Imhof: Man sagt nicht umsonst, Essen sei der «innigste Kontakt mit der Umwelt». Doch es können durchaus auch Schwierigkeiten auftauchen: Wie reagiert die Klasse, wenn der Junge aus Finnland erzählt, dass er gerne die Augen der selbst gefangenen Fische gegessen hat? Oder wenn ein Mädchen aus Lausanne von einem bitteren Gemüse namens Cardy schwärmt? Verständnis zeigen für andere Esskulturen beinhaltet auch, sich eigene Abneigungen

Verständnis zeigen für andere Esskulturen beinhaltet auch, sich eigene Abneigungen einzugestehen.

Neidhart: Essen ist nichts Abstraktes, sondern Teil des Alltags. Alle Menschen essen, daraus leitet sich eine grundlegende Gemeinsamkeit ab. Spuren der Migration erleben wir tagtäglich beim Einkaufen, am Kebabstand oder im Restaurant. Doch es braucht auch Offenheit, um jenseits von Klischees auf diese Vielfalt einzusteigen.

**Weshalb engagieren Sie sich selbst für dieses Thema?**

Imhof: Eine andere Gegend - sei es in der Schweiz oder im Ausland - lerne ich gerne über das Essen kennen. Dazu gehört auch das Einkaufen, etwa in den gigantischen Supermärkten in den USA, wo Einkaufswagen richtige Strassenkreuzer sind, oder auf dem Bauernmarkt in Frankreich, wo man unweigerlich mit den Marktfrauen ins Diskutieren kommt.

Neidhart: Ich finde es spannend, Vielfalt und Parallelen zu entdecken, und zu sehen, wie reich unsere Esskultur ist. Auf Reisen gehört für mich ein Besuch auf den Märkten und das Probieren von lokalen Speisen immer dazu. Ein Land möchte ich über alle Sinne kennenlernen.

**Zum Beispiel?**

Imhof: Ein besonderes Erlebnis verbinde ich mit einem mexikanischen Sonntagsmarkt. Bei den Früchteständen duftete es unglaublich gut, ein Duft, den ich noch nie gerochen hatte. Die wenigsten Früchte kannte ich mit Namen. Ich folgte mit fast geschlossenen Augen dem Duft - und landete bei den Guaven. Beim Kauf dieser birnenförmigen Früchte bekam ich noch einen Schwall von Erklärungen und Tipps mit. In ein völlig unbekanntes Lebensmittel zu beissen, das erleben wir heute fast nicht mehr.

Neidhart: Ich war einmal mit einem Aborigines in der Natur auf der Suche nach «Bushtacker». Die giftgrüne, gut einen Zentimeter lange Ameise soll sehr vitaminreich sein. Aber ich liess sie lieber laufen, statt sie zu zerdrücken und frisch zu essen ... Doch auch in der Schweiz gibt es immer wieder kulinarische Entdeckungen. Als ich damals aus der Ostschweiz in die Zentralschweiz kam, waren «Aelplermagronen» für mich fremd.

**Wie reagieren die Kinder und Jugendlichen im Unterricht auf diese Themen?**

Imhof: In der Regel machen sie interessiert mit. Es besteht allerdings die Gefahr, dass es bei Stereotypen wie Spaghetti oder Currysauce bleibt.

Neidhart: Die Jugendlichen haben Spass, etwas anderes zu essen; es ist aber nicht immer einfach, darüber hinaus differenziert zu arbeiten. Die Schülerinnen und Schüler interessieren sich ebenso für Schweizer Esskulturen und Bräuche. Gerichte und Nahrungsmittel kennen die meisten, doch sie wissen kaum etwas über deren Hintergründe - zum Beispiel weshalb die «Chilbi» gefeiert wird oder weshalb es regionale Spezialitäten gibt.

**Gibt es Unterschiede zwischen den Schweizern und Jugendlichen mit Migrationshintergrund?**

Neidhart: Wer von uns hat keinen Migrationshintergrund? Wer lebt noch dort, wo er geboren wurde, und woher kamen unsere Eltern? Nähert man sich mit einer solchen Haltung dem Thema, wird es offener, die Polarisierung zwischen «uns» und «den Migranten» fällt weg. Aber wichtig ist auch, dass eine Lehrperson das Klima in der Klasse richtig einschätzt.

**Was empfehlen Sie Lehrpersonen, die mit dem Material von conTAKT-spuren.ch unterrichten möchten?**

Neidhart: Die Lehrpersonen sollten das entsprechende Modul je nach Altersstufe schon etwas studiert haben und dann situativ auswählen, was für die Klasse Sinn macht. Das Ziel ist, dass Kinder und Jugendliche ihren eigenen Hintergrund entdecken und sich mit ihren Kollegen darüber austauschen können.

### **Rezept aus Mexiko: Guacamole mit Mais-Chips**

Für 4 Personen:

2 reife Avocados

½ Limone, Saft

kleine Zwiebel

wenig Chilischote (Peperoncino)

1 kleine Tomate

½ KL Salz

1 Beutel Mais-Chips, ca. 200 g

Avocados halbieren, Stein entfernen, zur Seite legen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen, in der Schüssel mit der Gabel zerdrücken. Limonensaft zugeben, mischen. Zwiebel und Chilischote fein

hacken, Tomate in Würfelchen schneiden, beides zugeben. Mit Salz würzen □ Guacamole anrichten, Stein in die Mitte setzen (er verhindert, dass die Sauce braun wird). Servieren mit Mais-Chips.

### **Döner Kebab & Co.**

Döner Kebab ist der beliebteste Schnellimbiss der Schweiz. 130'000 Stück werden täglich in 1300 Geschäften gegessen, jährlich braucht es dafür 8000 Tonnen Fleisch. Was die meisten mit türkischer Esskultur gleichsetzen, ist jedoch eine Erfindung aus Deutschland. In der Wirtschaftskrise Anfang der 1970er-Jahre flüchteten viele arbeitslose türkische Gastarbeiter in Deutschland in die Selbstständigkeit, um im Land bleiben zu können. Am Bahnhof Zoo in Berlin packte der anatolische Imbissbudenbetreiber Kadir Nurman die Kebab-Schnitze 1972 zum ersten Mal in eine Fladenbrothülle. Er reagierte auf den Wandel der Essgewohnheiten und die Verbreitung von Fast Food - die Erfindung des Döner Kebab.

conTAKT-spuren.ch, das frei zugängliche Online-Lehrmittel des Migros-Kulturprozent zum Thema Migration, bietet eine breite Palette von Materialien für den fächerübergreifenden Unterricht: Filmische Einführungen, Unterrichtsvorschläge, Arbeitsblätter, Texte, Arbeitshilfen sowie Tipps.

□ [www.conTAKT-spuren.ch](http://www.conTAKT-spuren.ch)