
Esskultur(en) und Migration

Fremdes und Alteingesessenes

Kohl, Karotten und Portulak – das waren vor 1000 Jahren die am weitesten verbreiteten Gemüsearten im Gebiet der heutigen Schweiz. An einigen Fundstellen, zum Beispiel bei Klöstern, konnten weitere Gemüse und Gewürze wie Sellerie, Dill oder Fenchel nachgewiesen werden. Viel Abwechslung gab es in der damaligen Küche nicht, zumal das gesamte Lebensmittelangebot starken saisonalen Schwankungen unterworfen war. Die Menschen waren vor 1000 Jahren grösstenteils Selbstversorger, Handel mit entfernten Gebieten gab es für Lebensmittel kaum und Märkte beschränkten sich auf das regionale Angebot.

Solche und ähnliche Kenntnisse bringen die Jugendlichen heute möglicherweise aus dem Geschichtsunterricht mit, sie haben sich in der Regel nicht nur mit der «Historie» befasst, sondern auch mit der Geschichte des privaten Lebens, mit Nahrungsangebot und eventuell mit Esskultur im Mittelalter.

Wer heute einen Blick auf das Gemüseregal im Supermarkt oder die Auslage auf dem Wochenmarkt wirft, entdeckt ein völlig anderes Bild: Üppige Tomatenberge, verschiedenste Salate, Wurzeln und Knollen, Gemüse in allen Farben – und dies praktisch das ganze Jahr über. Wie ist es zu dieser Vielfalt gekommen? Wann begann das Sortiment ins Unermessliche zu wachsen und warum? Hier gibt es viel zu entdecken, zumal der Hauswirtschaftsunterricht die Möglichkeit bietet, Lebensmittel mit allen Sinnen zu erfassen.

Was an einzelnen Lebensmitteln nachgezeichnet werden kann, gilt für das gesamte Food-Angebot: Wir geniessen heute eine Vielfalt, die ihren Ursprung auch in der Präsenz von Zugewanderten hat. Ob wir eher international speisen oder mehr der «echten Schweizer Küche» zugetan sind: Unser Speisezettel umfasst zahlreiche Produkte und Speisen, die wir nicht geniessen könnten, wenn Menschen nicht wandern würden.

Traditionen, Rituale und Tabus

Essen und Trinken werden als Grundformen der Lebensgestaltung angesehen, als soziale Basis.

In einer pluralistischen Gesellschaft treffen die verschiedensten Vorstellungen aufeinander, wie mit Nahrung umgegangen werden soll. Jede Gesellschaft hat ihre Traditionen rund um Kochen und Essen und hat diese in Rituale eingebunden. Religiöse Speisegebote werden in der Schweizer Öffentlichkeit wenig diskutiert. Für religiöse Menschen sind sie aber identitätsstiftend und ein wesentlicher Teil ihres Selbstverständnisses. In Schulklassen sind nicht selten verschiedene Glaubensrichtungen vertreten und religiöse Traditionen, vertraute und fremde, werden in der einen oder anderen Situation von allen wahrgenommen.

Die Entstehung von Nahrungstabus, religiösen und anderen, wird in der Literatur mit verschiedenen Ansätzen diskutiert:

- Der ökonomisch-rationalistische Ansatz fragt nach dem Kosten-Nutzen-Verhältnis. Was zum Beispiel als Arbeitstier von grosser Bedeutung ist, landet nicht auf dem Teller.

-
- Der sozio-kulturelle Ansatz betont die Identitätsstiftung durch Nahrung. Man grenzt sich ab von Nachbarn oder Feinden durch die Nahrungsauswahl. Der Mensch ist nicht nur, was er isst, sondern auch, was er nicht isst.
 - Der strukturalistische Ansatz geht davon aus, dass Gesellschaften danach streben, ihre Umwelt und insbesondere das Angebot an grundsätzlich essbaren Tieren und Pflanzen zu ordnen, zu klassifizieren, in «gut» und «schlecht», in «essbar» und «nicht essbar» einzuteilen und dadurch der Nahrung auch Symbolcharakter zu verleihen.

Die Entstehung von Speisegeboten ist vielschichtig und komplex und mit einfachen Theorien nicht zufriedenstellend erklärbar. Anhand von Beispielen ist aber eine Annäherung an das Thema möglich.

Gebote und Verbote können unterschiedliche Aspekte der Nahrungsproduktion, -zubereitung oder des Verzehrs betreffen. Häufig handelt es sich um die Unterscheidung zwischen «erlaubten» und «verbotenen» Lebensmitteln. Ein Überblick, was Religion «ISST», kann Vorurteile abbauen helfen und den Horizont über den eigenen Tellerrand hinaus erweitern.

Essen und Trinken haben einen wichtigen Stellenwert bei fast allen Menschen, ob jung oder alt, ob «alteingesessen» oder «zugewandert». Wenn die jeweiligen Vorstellungen im Alltag, zum Beispiel im Hauswirtschaftsunterricht, aufeinandertreffen, sind Konflikte nicht auszuschliessen. Durch das Erleben der Andersartigkeit entstehen auch Fragen – eine Chance, diese aus der realen Situation heraus zu thematisieren. Zusammenleben und insbesondere zusammen essen, erfordert gegenseitigen Respekt, damit das Andersartige nicht als Problem, sondern als Bereicherung wahrgenommen werden kann.

Identitätsstiftend

Eine «Schweizer Küche» gibt es nicht: Rösti kommt im Tessin kaum auf den Tisch, das Papet Vaudois (Waadtländer Lauch-Kartoffel-Eintopf mit der typischen Wurst) ist dem Ostschweizer ebenso unbekannt wie das bündnerische Capuns (in Mangoldblätter eingewickelte Päckchen aus Knöpfleteig und Salsiz) einer Genferin. Die Küche in der Schweiz ist sehr unterschiedlich und wurde je nach Sprachregion von der deutschen, französischen oder norditalienischen Küche beeinflusst. Das zeigen lokale und regionale Spezialitäten wie die Polenta im Tessin oder Fischgerichte in der Romandie. Aber nicht nur der Kulturraum und die Geografie spielen bei der Entstehung von typischen Speisen eine Rolle, denn Essen wird nicht nur verzehrt, sondern hat immer auch eine soziale Komponente: Wenn wir Gleiches essen, haben wir auch weitere Gemeinsamkeiten. So lässt sich auch ansatzweise erklären, warum Fondue oft als Schweizer Nationalgericht bezeichnet wird oder warum Hamburger oder Pizza eine nahezu globale Essgemeinschaft vereinen. McDonalds fördert diese Essgemeinschaft damit, dass mehr oder weniger in allen Ländern ähnliche Speisen im Angebot sind. Ebenfalls die Inneneinrichtung der Lokale und der Bestellvorgang unterscheiden sich im Ausland nicht wesentlich von schweizerischen. Man fühlt sich so ein bisschen «zu Hause» in der Fremde.

Warum nehmen Schweizerinnen und Schweizer nicht selten Aromat mit, wenn sie ferienhalber

oder für längere Aufenthalte ins Ausland reisen? Und warum bleiben jährlich über 9000 kg Fleisch und Milchprodukte am Zoll im Flughafen Zürich hängen, weil Rückkehrer aus den Ferien im Herkunftsland «ihre» Leibspeisen mitbringen, obschon Einfuhren nur beschränkt erlaubt sind? Vielleicht steckt dahinter der Wunsch nach Heimat in der Fremde: Das Frühstücksei schmeckt mit Aromat auch auf der anderen Seite der Weltkugel nach Zuhause und die Paprikawurst oder der Ziegenkäsen erinnern an das Heimatdorf irgendwo in der Ferne.

Als Folge der identitätsstiftenden Funktion von Speisen stellt sich die Frage: Was würde mir in einer ganz anderen Esskultur fehlen? Und: Wenn Zugewanderte mit dem hiesigen Speisezettel konfrontiert werden, was aus ihrer Heimat vermissen sie möglicherweise?

Die Jugendlichen bewegen sich locker zwischen der lokalen Küche (z. B. ein spezielles Gebäck) und international gewordenen Gerichten wie Döner oder Tortillas. Die Erkenntnis, dass Essen verbindet und Esskultur durch Migration mitgeprägt wird, kann dazu führen, die eigenen Wurzeln zu erforschen und offen zu werden für Essgewohnheiten anderer.

Angestrebte Kompetenzen der Lektionsreihe:

- Anhand ausgewählter Beispiele beschreiben, wann und auf welchem Weg Lebensmittel in die Schweiz (oder nach Europa) kamen.
- Zusammenhänge herstellen zwischen Migration in die Schweiz und aktuellem Lebensmittelangebot.
- Die emotionale Bedeutung von traditionellen Gerichten erkennen.
- Migration als Bereicherung wahrnehmen und am Beispiel Esskulturen dies begründen.

→ Literatur, Quellen

Autorinnenteam. (18. vollständig überarbeitete Auflage ab 2006). *Tiptopf. Essen, trinken, sich wohlfühlen*. Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht. Bern: Schulverlag Plus AG

Bildungsstelle von Alliance Sud (2007) *So essen sie! Fotoporträts von Familien aus 15 Ländern*. Ein Erkundungsprojekt rund um das Thema Ernährung. Mülheim an der Ruhr: Verlag an der Ruhr.

Hertig, Noam. (2012) *Was isst Religion? Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus*. Zürich: Werd Verlag

Schweiztourismus und Betty Bossi:

<http://www.myswitzerland.com/de/betty-bossi-rezepte.html>

Sollberger, Jakob. (2011) *Vielfalt statt Eintopf. So kocht die multikulturelle Schweiz*. Zürich: Werd Verlag

Typisch schweizerisch! – Oder doch nicht?

In der ersten Lektion wird anhand alltäglicher Lebensmittel erklärt, wie die Vielfalt auf unseren Tellern entstanden ist. Die Schülerinnen und Schüler sollen erkennen, dass sehr vieles, was wir als sogenannt «typisch schweizerisch» erleben, seinen Ursprung in einer ganz anderen Weltgegend hatte. Ein Blick zurück auf «Ess-Revolutionen» kann zum Verständnis beitragen. Wenn Lebensmittel wanderten, waren und sind immer auch Menschen beteiligt. Neben dem historischen Blick nach dem «woher» soll auch die Aktualität Platz finden: Wie verändert sich das Lebensmittelangebot durch Zugewanderte? Wie reagieren Anbieter auf die neue Kundschaft aus einem anderen Kulturkreis? Und welche Rolle spielte und spielt die Reiselust von Herr und Frau Schweizer?

Einstieg

Der Einstieg in das Thema erfolgt anhand des Lebensmittel-Buffets, aus dem die Schülerinnen und Schüler im Verlaufe der Lektion für ihr Menü auswählen können. Die Frage lautet: Welche Lebensmittel standen vor 50 resp. 150 Jahren schon zur Verfügung? Was war folglich unbekannt? Die Vermutungen können als Einzelarbeit auf dem Arbeitsblatt (Download) festgehalten werden oder die Lebensmittel werden in Gruppenarbeit real den drei Überschriften (Seit mindestens 150 Jahren bekannt | Seit mindestens 50 Jahren bekannt | «Jünger» als 50 Jahre) zugeordnet.

Unterrichtsgespräch:

- Was braucht es, damit ein «fremdes» Lebensmittel «heimisch» wird und fast überall erhältlich ist? (z. B. Verfügbarkeit, bezahlbar, kombinierbar mit Bekanntem, hoher Genusswert > Geschmack und Aussehen, einfache Zubereitung, gutes Marketing ...)
- Wie lange dauerte zum Beispiel die «Integration» von Kiwi in den Schweizer Speisezettel? (In Deutschland hat sich der Absatz von Kiwi zwischen 1972 und 1982 fast vervierhundertfacht.)

Findet keine Nahrungszubereitung statt, können auch die Lebensmittelgrafiken der Tiptopf-Mediendatenbank oder die Auflistung Tiptopf S. 379 eingesetzt werden.

Mögliches Lebensmittelangebot (geordnet nach der Lebensmittelpyramide): s. Arbeitsblatt

Auf den Spuren von «Essrevolutionen»

Input Lehrperson:

- Kiwis haben in den 1970er-Jahren eine Essrevolution ausgelöst.
- Revolution heisst, dass sich etwas plötzlich ändert, dass z. B. die Essgewohnheiten umgewälzt werden. Heute treffen wir Kiwi fast in jedem Fruchtsalat an, sie werden sogar in der Schweiz angebaut.

In der Vergangenheit dauerte es in der Regel länger, bis sich neue Lebensmittel durchsetzen konnten. Aber nicht selten haben Neulinge die Gesellschaft umgekrempelt.

Beispiel: Als 1683 die Türken die Belagerung von Wien abbrachen, liessen sie 500 Säcke Kaffee zurück. In der Folge entstanden die ersten Kaffeehäuser und es entwickelte sich die Kultur des Kaffeetrinkens in Europa. Heute steht in fast jedem Haushalt oder Büro eine Kaffeemaschine.

(Unterlagen www.procafe.ch)

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich gruppenweise mit der Herkunft, der Geschichte eines Lebensmittels auseinander und mit den Umständen, wie das Produkt in die Schweiz resp. nach Europa kam. Zur ausgeteilten «Fakten-Geschichte» (Download) erfinden sie zwei «Fantasie-Geschichten», schreiben diese auf und stellen alle drei Varianten der Klasse mündlich vor. Die Klasse versucht die wahre Geschichte zu erraten.

Die Episoden werden im Unterrichtsraum aufgehängt, die wahre Version erhält einen grünen Klebpunkt.

Kurztexte stehen zu folgenden Lebensmitteln zur Verfügung:

Reis | Tomaten | Mascarpone | Trauben | Kaugummi | Feta | Wassermelonen | Couscous

Weitere Quellen:

- Kartoffeln: Kartoffelgeschichte aus «Migration auf dem Teller», Unterrichtsreihe für die Mittelstufe, Lektionsreihe «Lebensmittel auf Wanderschaft»
- Internet (Lebensmittellexikon; Geschichte einzelner Lebensmittelproduzenten)

Nach dem Ratespiel wird durch jede Gruppe herausgearbeitet, mit welchen Personen/Personengruppen die Lebensmittel gewandert sind. Notieren auf Zettel und zu den Geschichten hängen.

Unterrichtsgespräch: Lebensmittel wandern mit Menschen. Welche Erkenntnis lassen sich von dieser Tatsache ableiten? (Stichworte: Verschmelzung von Traditionen und Wandel der Geschmäcker)

Vernetzung mit dem kochpraktischen Teil

Jede Lerngruppe stellt die heutige Verpflegung aus den zur Verfügung stehenden Lebensmitteln zusammen und bespricht das Vorhaben mit der Lehrperson.

Mögliche Rahmenbedingungen:

- Verwendung von «alten» und «neuen» Lebensmitteln
- Grundsätze der Menüplanung allgemein
- Anzahl Gänge
- Zeit für die Zubereitung
- Evtl. bestimmte Zubereitungsarten

Abschliessend wird das Menü im Lernjournal festgehalten und die «älteren» und «neueren» Lebensmittel gekennzeichnet.

→ Literatur, Quellen

Autorinnenteam. (24. Auflage 2013). *Tiptopf. Essen, trinken, sich wohlfühlen.*
Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht. Bern:
Schulverlag Plus AG

Tiptopf. Arbeitsmaterialien für Lehrpersonen

↳ *Arbeitsblätter zum Download:*

Arbeitsblatt «Was heisst ursprünglich?» inkl. Lösungen

Kurztexte «Auf den Spuren von Essrevolutionen»

Essen – und sich dabei zu Hause fühlen

«Man ist, was man isst.»

Und wer isst was? Idealerweise wird diese Lektion in Zusammenhang gestellt mit der ersten Lektionsreihe «Essen und Trinken». So sind die Schülerinnen und Schüler bereits vertraut mit der Entstehung von Esskulturen und mit den Faktoren, die sie beeinflussen. In dieser Lektion stehen kulturelle Aspekte, insbesondere Verhaltensweisen in Zusammenhang mit Glaubensrichtungen, im Vordergrund. Ausgehend von verschiedenen Porträts erhalten die Schülerinnen und Schüler Einblick in «fremde» Nahrungszubereitung. Was ist anders und warum? Spielt die Religion eine Rolle, wenn ja, welche? Es ist darauf zu achten, dass nicht pauschalisierende Schlüsse gezogen, sondern dass die Porträts als Beispiele verstanden werden. Ziel ist es, dass die Schülerinnen und Schüler rudimentäre Kenntnisse erhalten zu einzelnen Speisevorschriften der fünf Weltreligionen und sich bewusst werden, dass man solche Gebote stets mitnimmt, wohin man auch geht.

Im kochpraktischen Teil können die Rezepte aus der Porträt-Runde zubereitet werden.

Vielfalt

Gruppenarbeit: Die in vier Teile (Foto der Person | Name, Herkunft und Bericht | Foto des Gerichtes | Rezept) zerschnittenen Kopien (Download) werden ausgelost und ergeben die Gruppenzusammensetzung.

Jede Gruppe bearbeitet ein Porträt.

Die Gruppen erhalten den Auftrag, sich mit folgenden Fragen auseinander zu setzen:

- Warum kam die Person in die Schweiz?
- Wie lange ist sie schon hier?
- Wie geht es ihr?
- Warum ist das Gericht typisch für das Herkunftsland?
- Macht die Person eine Aussage zum Gericht? Welche? Oder zum Kochen allgemein?
- ...

Die Erkenntnisse und Vermutungen werden auf einem Plakat festgehalten, die vier ausgeteilten Kopien werden dazu geklebt. Leserunde der aufgehängten Plakate.

Evtl. Ergänzungen aus der Klasse

- wenn jemand das Herkunftsland kennt
- Personen mit ähnlichem Hintergrund kennt

Gibt es Unterschiede? Gemeinsamkeiten?

Was ISST Religion?

Input Lehrperson: Was unterscheidet die porträtierten Personen? Was hat sie im Herkunftsland geprägt? (Gesellschaft, Sprache, Religion ...)

Religiöse Gebote sind meist tief verwurzelt und gehören zur Identität. Wie damit umgehen?

Aussagen zu religiösen Speisevorschriften (Download) von der Klasse lesen lassen.

Mögliche Formen: Texte an WT, auf Folien für HP, auf Plakat, über Beamer.

Auf Grund der Porträts können Bezüge zu folgenden Religionen geschaffen werden:

- Islam (Türkei, Ägypten, Nigeria > ca. 50% der Bevölkerung)
- Buddhismus (China/Vietnam)
- Christentum (Deutschland, Schweiz, Nigeria > ca. 40% der Bevölkerung)

Die beiden Weltreligionen Hinduismus und Judentum werden ergänzt durch die Lehrperson. Diskussion rund um die Aussagen: Stimmt das? Was steckt dahinter?

Die Porträt-Gruppen erkunden, ob ihr Gericht für Angehörige aller Weltreligionen geeignet wäre, wo es Probleme geben könnte und wie das Rezept anzupassen wäre.

Berichte und evtl. Diskussion in der Klasse.

Unterlagen: Hintergrundinformationen (Download), evtl. Kopie aus «Was isSt Religion? S. 160», evtl. Lehrmittel zu Religion/Lebenskunde.

Als Abschluss Reflexion im Lernjournal. Persönliche Stellungnahme zu Fragen wie:

- Ich habe vor der Lektion nicht gewusst, dass ...
- Hat sich mein Bild von Speisevorschriften nach dieser Lektion geändert?
Wenn ja, wie?
- Was ist mir in Bezug auf mich selber aufgefallen? Gibt es in meiner Familie auch Essvorschriften auf Grund der Religion, welche?
- Wie gehe ich mit Speisevorschriften um?
- ...

Vernetzung mit dem kochpraktischen Teil

Rezepte aus der Einstiegsrunde als Buffet, ergänzt nach Bedarf

- Weizenschrot mit Knoblauchsauce und Ei, Tofu mit Brokkoli und Karotten, Humus – Kichererbsenpüree, Scharfe Hühner Teile, Schwarzwäldertorte > Kirschwasser durch Saft der Herzkirschen ersetzen)

oder Ausländische Spezialitäten

- z. B. Afrikanische Gerichte (Kochbücher)

oder Ausländische Spezialitäten mit inländischen Produkten «adaptieren»

- z. B. Currys oder Tajine mit Saisongemüse aus dem Inland

Ergänzende oder alternative Unterrichtsideen

Die Schülerinnen und Schüler haben als Hausaufgabe (Einzel- oder Partnerarbeit) Personen interviewt, die aus einem anderen Kulturkreis stammen und um ein Kochrezept gebeten.

Ist die Klasse sehr heterogen zusammengesetzt, ist es auch denkbar, dass die Schülerinnen und Schüler ein Rezept und evtl. eine Kostprobe von zu Hause mitbringen.

Die Lektion «Essen – und sich dabei zuhause fühlen» kann auch als Fortsetzung der 2. Lektionsreihe (Begegnungen an Festen) durchgeführt werden.

→ Literatur, Quellen

Autorinnenteam. (24. Auflage 2013). *Tiptopf. Essen, trinken, sich wohlfühlen.*

Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht. Bern:

Schulverlag Plus AG Hertig, Noam: Was isSt

Hertig, Noam. (2012) *Was isst Religion? Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus.*

Zürich: Werd Verlag

Sollberger, Jakob: *Vielfalt statt Eintopf. So kocht die multikulturelle Schweiz*

Kochtraditionen und frische Perspektiven

Die abschliessende Lektion beginnt mit einem Perspektivenwechsel: Waren es in der Lektion «Essen und sich dabei zuhause fühlen» eher die Eingewanderten (Flüchtlinge, Gastarbeitende, Asylbewerbende oder Einwandernde), die berichteten, so soll hier in einer Art Umkehrung der Frage nachgegangen werden, was der oder dem Einzelnen die eigene Kochtradition bedeutet und was in der Fremde schmerzlich vermisst würde. Den Zugang zu diesen Fragen erschliessen sich die Schülerinnen und Schüler mithilfe ausgewählter Bilder aus «So isst der Mensch». Darauf aufbauend können Vermutungen angestellt werden, was die abgebildete Familie bei uns vermissen würde. Je nach Herkunft der Schülerinnen und Schüler kann auch die persönliche Betroffenheit einbezogen werden: Wo wohnte meine Familie vor ein, zwei oder drei Generationen? Gibt es Lebensmittel, die meine Eltern oder Grosseltern hier vermissen?

Abgerundet wird das Thema je nach Klasse durch Zusammenfassen, visualisieren oder durch reale Begegnungen.

Damit die Lektion nicht einseitig auf Zugewanderte aus dem Ausland mit anderer Kultur fokussiert bleibt, wird im kochpraktischen Teil innerhalb der Schweiz «gewandert». Auch in der Schweiz gibt es ja regionale Unterschiede, Spezialitäten und Leckerbissen, die man vermissen kann. (Roggendörrfrüchtebrot aus dem Wallis, Schaffhauser Züngli, Moutard de benichon/Chilibisens von Fribourg, Berner Sonntagszöpfe, ...)

Einstieg

Input Lehrperson: Eine junge Schweizerin besucht ihren Freund (auch aus der Schweiz), der für ein Jahr in Schweden arbeitet. Was soll sie ihm aus der Heimat mitbringen? Leider ist die Skype-Verbindung schlecht, sie versteht nur Bruchstücke.

Auftrag: Wer hat die Liste am raschesten vervollständigt? Die Lösung steht unten rechts.

1. _ RO _ _ T
2. RI _ _ _ _ _ A
3. D _ NK _ _ SCH _ _ _ L _ _ E
4. SE _ _
5. GRI _ _ IB _ _ Z

1. Aromat; 2. Riveña; 3. Dunkle Schokolade; 4. Senf; 5. Grittbäns

Das würde mir fehlen

Die Schülerinnen und Schüler bearbeiten einzeln ein Arbeitsblatt und tauschen ihre Erkenntnisse in «Puzzlegruppen» aus.

Material:

- Arbeitsblätter «Familienrezept», 5 Varianten (Fragestellungen sind unterschiedlich!) (Download)
- Zusätzlich: Weltkarte, Kochbücher zu Länderspezialitäten, evtl. Internetzugang
Die Bildtafeln im Format A3 aus dem Lehrmittel «So essen sie» lassen eine genauere Betrachtung zu.

Organisation

- Je nach Klasse wird die Einzelarbeit durch die Lehrperson begleitet.
- Nach der Einzelarbeit Austausch in «Kontinent-gemischten» 5er-Gruppen
- Je nach Klassengrösse kleinere Gruppen bilden
- Die Lehrperson sammelt das Arbeitsblatt am Ende der Lektion ein (Kontrolle und evtl. Bewertung).

Variante:

- Arbeitsblätter «Das würde mir fehlen!», 5 Bildvarianten (Fotos aus «So isst der Mensch», jedes Bild stammt aus einem anderen Kontinent)
- Identische Fragestellungen (Download)
- Wichtig: Bildtafeln im Format A3 aus dem Lehrmittel «So essen sie» Voraussetzung, damit eine genauere Betrachtung möglich ist.
- Die vollständige Lebensmittelliste zu jedem Land kann sowohl in «So isst der Mensch» wie auch im Lehrmittel «So essen sie!» nachgeschlagen werden.

An der Wandtafel werden Nennungen von Lebensmitteln/Gerichten gesammelt, die von den Schülerinnen und Schülern in einem anderen Kulturkreis vermisst würden.

Unterrichtsgespräch: Schülerinnen und Schüler äussern sich zur Frage: «Sind alle, die in der Fremde das selbe Essen vermissen würden, nun gleich? Gehören sie zur selben «Kultur»?». Ziel ist es aufzuzeigen, dass Menschen mit demselben kulturellen Hintergrund trotzdem Individuen sind mit ihrem ganz unterschiedlichen Erfahrungen und Vorstellungen.

Frische Perspektiven

Je nach Zeitgefäss und Interesse der Klasse bieten sich für das Fazit zu «Esskultur(en) und Migration» verschiedene Vorgehensweisen an.

Version A:

Die Lehrperson bestimmt die Endpunkte einer imaginären Linie. Die Aussagen «Ich würde mich auf eine ganz andere Esskultur einlassen» und «Ich bleibe lieber beim Bekannten» bilden die beiden Gegenpole. Die Schülerinnen und Schüler suchen ihren Standpunkt irgendwo dazwischen und stellen sich auf. Sie tauschen ihre Begründung mit Nachbarin/Nachbarn aus.

Version B:

In Gruppenarbeit eine Collage kleben zum Sprichwort aus Namibia (Afrika):
«Das Essen schmeckt nicht deshalb gut, weil es gut gekocht ist, sondern weil die Fröhlichkeit es schmackhaft macht.»

Version C

In Kleingruppen Reportage über ein «fremdländisches» Spezialitätengeschäft machen:
Angebot? Inhaber? Hintergründe? Erstaunliches und Überraschendes?
Evtl. etwas zum Degustieren einkaufen

Habe ich das Gelernte «verdaut»?

Schülerinnen und Schüler haben Erkenntnisse gewonnen und auf dem Arbeitsblatt «Das würde mir fehlen!» festgehalten. Dieses kann als Lernzielkontrolle bewertet werden.

Mögliche Kriterien (0–4 Punkte):

- Ausführlichkeit
- Vollständigkeit
- Korrekte, sachbezogene Antworten
- Vorgehen bei der Recherche
- Originalität von Tipps

Vernetzung mit dem kochpraktischen Teil

Regionale Spezialitäten aus einem anderen Landesteil zubereiten

Mit Croqu'menus (Tiptopf französisch) kochen

Rezepte für Speisen von Schülerinnen und Schülern mitbringen lassen, die sie im Ausland vermissen würden (evtl. vorgängig als Hausaufgabe)

Ergänzende oder alternative Unterrichtsideen

Neue Kundschaft – neues Lebensmittelangebot

- Recherche im Supermarkt
- Degustationen von unbekanntem Produkten

Damit wir sie nirgends auf der Welt vermissen ...

Wandel von einst regionalen zu heute internationalen Gerichten

- Einzel- oder Partnerarbeit: einen Schnellimbiss auf seinen Spuren zurückverfolgen (Bsp: Kebab, Frühlingsrollen, Brezeli, Tortillas ...)

→ Literatur, Quellen

Menzel, Peter; D'Aluisio Faith. (2005) *So isst der Mensch. Familien aus aller Welt erzählen, was sie ernährt*. Hamburg: GEO im Verlag Gruner + Jahr

Bilder aus «So isst der Mensch» im Zusammenhang mit den Familienrezepten und dem Arbeitsblatt «Das würde mir fehlen»:

- Afrika (Mali) S. 206
- Amerika (Ecuador) S. 106
- Asien (Japan) S. 181
- Australien S. 22
- Europa (Italien) 174

Diese Bilder sind als Bildtafeln ebenfalls enthalten in:

Bildungsstelle von Alliance Sud (2007) *So essen sie! Fotoporträts von Familien aus 15 Ländern. Ein Erkundungsprojekt rund um das Thema Ernährung*.

Mülheim an der Ruhr: Verlag an der Ruhr.

↳ Arbeitsblätter zum Download:

Familienrezepte aus Mali, Ecuador, Japan, Australien, Italien

Das würde mir fehlen!