
Didaktische Hinweise Oberstufe

Das Zusammenleben verschiedener Menschen und Kulturen kristallisiert sich auch am Esstisch. Wie ein Mensch isst und was er isst, zeigt viel von seiner Sozialisation. Im Hauswirtschaftsunterricht begegnen sich die Jugendlichen am Esstisch. Da werden Unterschiede transparent, bieten Diskussionsstoff und Anhaltspunkte für Unterrichtsthemen, die subjektorientiert gesetzt werden können.

Die Unterrichtsreihe ist modular aufgebaut. In jeder Lektionsreihe finden sich Varianten zuhanden der Lehrpersonen. An ihnen ist es, daraus entsprechend der Situation auszuwählen. Es ist zentral, dass die Lehrperson ihre Jugendliche dort abholt, wo sie mit ihrer (Ess-)Situation stehen und berücksichtigt, mit welchen Hintergründen sie kommen. Die Jugendlichen sollen positive Erfahrungen sammeln können in der Auseinandersetzung mit ihrem eigenen Hintergrund und dem anderer Menschen. Damit erhalten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, individualisierte Zugänge zu den Themen zu erschliessen. Bei Recherchen sollen sie Selbstwirksamkeits-Erfahrungen machen können, damit sie in der Begegnung mit Anderen und Anderem gestärkt werden, so zum Beispiel beim Erschliessen von Familienfest-Rezepten. Das Interesse und die Neugierde an der eigenen Ernährung und derjenigen anderer soll geweckt werden. Damit soll auch die Individualität der einzelnen gewahrt und der Gefahr etwas entgegengewirkt werden, dass Menschen (vor allem Migrantinnen und Migranten) als Kulturen und nicht als Individuen wahrgenommen werden. Als leitender Gedanke steht die Makromethode «Essbiografisches Lernen» hinter der Entwicklung der Unterrichtssequenzen.

Die Menüvorschläge sind so gewählt, dass sich die thematischen Aspekte im kochpraktischen Teil vertiefen lassen. Zudem können die Jugendlichen sinnliche Erfahrungen mit Bekanntem und Unbekanntem (Zubereitungsarten, Nahrungsmittel, Ess-/Tischsitten, ...) machen.

Die einzelnen Lektionen der Lektionsreihen sind für vier Unterrichtsstunden gedacht. Findet der kochpraktische Teil nicht statt, kann mit zwei Unterrichtsstunden gerechnet werden.

Für die Themenwahl und die Schwerpunktsetzung waren der Lehrplan Hauswirtschaft Zentralschweiz und der LCH-Flyer «Kernkompetenzen der Hauswirtschaft» massgebend.

Biografiearbeit am Beispiel Essgewohnheiten

«Essmuster und Gewohnheiten entstehen im Lebenslauf. Als Methode verstanden, analysiert und beschreibt die Essbiografie Herkunft und Entwicklung dieser Muster und Gewohnheiten.» (Lehrplankommission Verbraucherbildung 2010, Glossar Lehrplan Verbraucherbildung, Deutschland)

Jugendliche sind «Ess-Experten» ihrer Essbiografie: Sie haben von frühester Kindheit an täglich mehrere Mahlzeiten eingenommen, dabei wurden sie geprägt durch ihren familiären Hintergrund und die Kultur, in die sie hineingeboren wurden. In multikulturellen Klassen werden religiös begründete Ver- und Gebote ein Thema. Richtig verstandene Toleranz anerkennt diese Vorschriften, ohne dass daraus Einschränkungen für Angehörige anderer Kulturen entstehen, denn Schülerinnen und Schüler sollen die Vielfalt als Chance erleben. Der Unterricht zum Thema Esskultur soll niemanden ausschliessen oder diskriminieren.

Eine eigene Essbiografie kann sowohl als Bilanz (kulinarische Erinnerungen) verstanden werden, wie auch zu Antizipation anregen: Lernen aus der Vergangenheit, Handlungsspielräume entdecken. Die Leitfragen zur eigenen Essbiografie lauten denn auch: Wie bin ich geworden? Woher kommen meine typischen Essgewohnheiten im Alltag? Die persönlichen Ess- und Genussgeschichten der Schülerinnen und Schüler können in einem zweiten Schritt verglichen werden innerhalb der Klasse und mit den Erinnerungen älterer Menschen. Auf diesem Weg lässt sich vielleicht auch die «Migration auf dem Teller» beispielhaft nachweisen: Wo sind die betreffenden Personen aufgewachsen? Wie war das Lebensmittelangebot? Was sind Konstanten in der jeweiligen Essbiografie, was sind Einschnitte? Welche Erinnerungen sind positiv, welche negativ belegt? Welche Feste und Bräuche feiern sie?

Biografiearbeit zum eigenen Essverhalten liefert einen weiteren Hinweis, vor welchem Hintergrund die eigene Individualität gewachsen ist und soll Jugendliche dazu ermuntern, Verantwortung für das eigene Essverhalten zu übernehmen. Durch das Erkennen eigener Muster ist es auch möglich, die Vielfalt und die Unterschiede zu anderen Biografien anzusehen und zu reflektieren.

Dadurch, dass die Unterrichtsthemen an den Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler anknüpft und als Teil des Unterrichtes aufnimmt, wird die Themenreihe alltagsnah und realistisch. Dies wiederum ermöglicht ein nachhaltiges und handlungsorientiertes Lernen.

Hauptziele der Lektionsreihe

Die Bearbeitung verschiedener Aspekte von «Migrationsspuren auf dem Essteller» soll dazu beitragen, das Verständnis für die eigene Esskultur und die der anderen zu wecken und die Offenheit für Neues, Anderes zu fördern; zumindest zu respektieren. Die Lektionsreihe thematisiert die Unterschiede, aber auch die Gemeinsamkeiten der verschiedenen Esskulturen.

Inhalte:

1. Lektionsreihe: Essen und Trinken

Zu erreichende Kompetenzen:

- Ordnungsstrukturen von Esskulturen erkennen, reflektieren
- Verständnis für die eigene und für andere Esskulturen und Verhalten entwickeln

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse aller Menschen. Durch die kulturelle, soziale und familiäre Prägung und durch individuelle Vorlieben und Abneigungen sind sie unterschiedlich gestaltet. Bereits kleine «Migrationen» können Unterschiede sichtbar machen: Im Kanton Schaffhausen war beispielsweise Älplermagronen noch in den 1980er Jahren in bäuerlichen Familien eher unbekannt im Gegensatz zur Zentralschweiz, wo dies ein beliebtes Essen war und ist.

Die Lektionsreihe möchte aufzeigen, wie Esskulturen entstehen und wie sie sich beeinflussen, sich wandeln. Dies soll das Verständnis für die Vielfalt wecken.

Sie legt das Basiswissen, auf das die zwei weiteren Lektionsreihen aufbauen können.

2. Lektionsreihe: Begegnungen an Festen

Zu erreichende Kompetenzen:

- Erkennen, dass es ähnliche Strukturen bei Festen und Bräuchen gibt, unabhängig vom kulturellen, religiösen Hintergrund oder von Generationen, die sie feiern
- Erkennen, dass Feste zur kulturellen Prägung des Individuums gehören und gerne gefeiert werden – auch fern der ursprünglichen Heimat
- Sich mit den Aufgaben von Gastgeber und Gast auseinandersetzen

Verlässt man seine Heimat, seine gewohnte Umgebung, nimmt man auch Gewohnheiten von der neuen Umgebung an. Während die erste Generation «geschmackskonservativ» ist und ihren mitgebrachten Essgewohnheiten noch lange treu bleibt, ist die zweite Generation offener für die Ernährung in der neuen Umgebung. Am längsten treu bleibt man seiner Herkunft insbesondere bei Festen und Bräuchen. Bei solchen Anlässen werden sehr oft traditionelle Speisen gegessen.

Während man sonst Anderen nicht so schnell Einblick in den eigenen Alltag gewährt, teilt man seine Gewohnheiten und Lieb gewonnenes gerne mit anderen bei festlichen Gelegenheiten und bei Bräuchen. Das ermöglicht Begegnungen, die auch das gegenseitige Verständnis zwischen verschiedenen Kulturen und Generationen fördern können. Diese Lektionsreihe ermöglicht die Anwendung der Strukturhilfen aus der ersten Lektionsreihe auf Feste und Bräuche.

3. Lektionsreihe: Esskultur(en) und Migration

Zu erreichende Kompetenzen:

- Erkennen, dass sich «Fremdes» und «Alteingesessenes» gegenseitig beeinflussen
- Die eigenen kulinarischen Vorlieben und Vorstellungen an dieser Erkenntnis messen

Öffnen des Themas. Die Grundlagen aus den 1. und 2. Lektionsreihen sind nicht starre Einheiten. Sie werden durch verschiedene Faktoren beeinflusst – vom Individuum mit seinen persönlichen Vorlieben, vom Bekanntenkreis, Reisen, Werbung, Angebote im Einkaufsgeschäft, ... Die Globalisierung des Essens nimmt seinen Lauf.

Diese Lektionsreihe geht darauf ein, was sich an der hiesigen Esskultur im Verlaufe der Zeit geändert hat, weil Menschen wandern und macht den Bezug zur aktuellen Situation von Migrantinnen und Migranten. Zum Verständnis anderer Esskulturen kann beitragen, sich selber in die Rolle der Zugewanderten in einem fremden Land zu versetzen. Die identitätsstiftende Funktion von Speisen wird auch beim kochpraktischen Teil sichtbar, wenn ausländische Spezialitäten ebenso wie regionale Gerichte zubereitet werden.

→ *Basisliteratur:*

terra cognita (20 / 2012). *Essen und trinken*. Bern-Wabern:
Eidgenössische Kommission für Migrationsfragen EKM