

KARTOFFEL, MAIS UND AVOCADO

Rollenspiel zur Entdeckung von
globalen Lebensmittelverbindungen
zwischen Chile und Deutschland



Impressum:

Herausgeber:

INFOE e.V., Melchiorstr. 3, 50670 Köln



Institut für Ökologie und Aktions-Ethnologie e.V.

Autorin:

Dr. Johanna Lochner, PFLANZET

<https://pflanzet.de>, kontakt@pflanzet.de

Redaktion:

Sabine Schielmann

Titelzeichnung:

Aylin Coña Schielmann

Layout und Satz:

Marco Appel, Nidda, marco_appel@t-online.de

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL

mit Mitteln des



Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Gefördert durch:

Brot
für die Welt

mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein das Institut für Ökologie und Aktions-Ethnologie verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global oder des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.

Hintergrund

Das Rollenspiel dient dazu sich mit der Thematik Ernährung und ganz speziell mit Herkunft, Produktion und Konsum von Kartoffeln, Mais und Avocado auseinander zu setzen und hierbei Verbindungen zwischen Deutschland und Chile zu entdecken. Die Schüler*innen verkörpern dabei ein Lebensmittel oder eine Person, die mit den Lebensmitteln z.B. durch Anbau, Verkauf oder Konsum in Zusammenhang steht. Die Hälfte der Rollen sind in Chile angesiedelt, darunter Personen vom indigenen Volk der Mapuche. Die Mapuche sind das zahlenmäßig größte Ureinwohnervolk Chiles, das vielfach von der Subsistenzlandwirtschaft lebt. Traditionell bauen sie Obst, Getreide, Gemüse und Kräuter in Hausgärten, sogenannten „Huertas“ oder auf kleinen Feldern an. Die Ernte wird für den eigenen Konsum sowie für den Verkauf auf lokalen Märkten genutzt.

Das Rollenspiel basiert auf einer konkreten Schulpartnerschaft zwischen einer Schule in Rheinland-Pfalz und einer Schule in der neunten Region Chiles, La Araucanía. Daher sind die Orte für die Rollen dort in den Regionen gewählt worden, können aber auch zur besseren Identifizierung angepasst werden.

Durch das Rollenspiel werden die Verbindungen zu Chile, einem Land des Globalen Südens, sowie den Lebens- und Wirtschaftsbedingungen vor Ort, interaktiv hergestellt. Insbesondere durch die Beschäftigung mit Mais und Avocado werden Nahrungskonsum und -produktion kritisch betrachtet und verschiedene Formen landwirtschaftlicher Produktion in Deutschland und Chile kennengelernt und diskutiert.

Durch die praxisnahe Beschäftigung mit Nahrungspflanzen schaffen Schüler*innen einen direkten Bezug zu ihrer eigenen Ernährung. Über die Rollen und die Beschreibungen ihrer Eigenschaften und Informationen werden Verbindungen und globale Zusammenhänge verkörpert, hergestellt und bearbeitet. So stellt das Rollenspiel eine ganz lokale, praktische, alltagsrelevante, spielerische Übung für die Schüler*innen dar, die durch die globalen Bezüge wichtige Kompetenzen einer Bildung für Nachhaltige Entwicklung fördert.

Ziele

Das Rollenspiel ermöglicht es:

- sich gewisser Auswirkungen unserer Nahrungsmittelauswahl auf sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Ebene bewusst zu werden;
- Zusammenhänge und Abhängigkeiten zu erkennen;
- Position zu beziehen und sich konkrete Handlungsweisen zu überlegen;
- Perspektiven zu wechseln, den eigenen Nahrungsmittelkonsum zu reflektieren und in einem globalen Zusammenhang zu verorten.

Durchführung

Das Rollenspiel bietet Lehrkräften die Möglichkeit, das Thema ‚nachhaltige Ernährung und Nahrungsmittelproduktion‘ anhand von Kartoffeln, Mais und Avocado als BNE- Einheit mit globalen Bezügen zu bearbeiten. Das Spiel ist so konzipiert, dass ein Grundwissen zum Thema Ernährung und eine grobe Orientierung bezüglich der Kontinente für eine gute Umsetzung hilfreich ist. Weiterhin ist eine einführende Einheit zu den Mapuche, als einem indigenen Volk und ihrer Lebensweise für ein besseres Verständnis der Rollen aus/in Chile sinnvoll.

Das Spiel besteht aus verschiedenen Bausteinen, die je nach Schüler*innengruppe gestreckt oder gekürzt werden können. Es eignet sich für die Durchführung an einem Projekttag, aber auch als Unterrichtseinheit über mehrere Wochen verteilt. Auch als Vor- oder Nachbereitung eines Ausflugs zu einem Lernort Bauernhof (siehe optionale Exkursionen) bietet es sich an oder in Verbindung mit dem praktischen Anbau von Kartoffeln und Mais im Schulgarten, einer Avocadopflanze auf der Fensterbank und/oder dem Konsum von Popcorn, Nachos, Guacamole, Pommes und Chips.

Praktische Hinweise

Zielgruppe:

Klassenstufen 4 bis 6

Dauer:

5-6 Unterrichtseinheiten (plus Vorbereitung auf Rollen und Vertiefungsmöglichkeiten z.B. Exkursionen)

Fächer:

Gesellschaftswissenschaften, Naturwissenschaften, Sachkunde, Schulgarten, BNE

Material:

Ausgedruckte Rollen zum Ausschneiden (pro Schüler*in eine Rollenkarte je nach Klassengröße Rollen mehrfach besetzen), Schnurknäuel, Klebeband, Arbeitsblätter, u.a. siehe Tabelle

Raum:

Das Rollenspiel lässt sich drinnen wie draußen anwenden, im Klassenzimmer, auf dem Schulhof oder im Schulgarten.

Vorbereitung der Aktivität:

Die Arbeitsblätter und Steckbriefe bieten Hintergrundinformationen für die Lehrkraft.

Bezug zum Lehrplan

Folgende Themenfelder und Inhalte der Lehrpläne in den Fächern Gesellschaftslehre, Naturwissenschaften und Ethik für weiterführende Schulen in Rheinland-Pfalz (beispielhaft), für die Klassenstufen 5 und 6 werden im Rahmen des Rollenspiels aufgegriffen:

- Leben und Wirtschaften in verschiedenen Zeiten und Räumen am Beispiel des Kartoffel- und Maisanbaus in Deutschland und bei indigenen Völkern in Chile kennenlernen
- Die Herkunft und Produktionsweise verschiedener Lebensmittel kennenlernen (Herkunftsort, Saison, Art des Anbaus, Wasserverbrauch etc.)
- Sich einiger (lokaler und globaler) Auswirkungen unserer Lebensmittlwahl auf sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Ebene bewusst werden

- Vorstellungen zum Verhältnis Mensch-Tier- Umwelt und deren kulturelle Voraussetzungen erweitern
- Sich Gedanken machen über unsere Möglichkeiten einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise und darüber, was wir tun können, um gemeinsam mit Menschen in Chile die Lebensgrundlagen für zukünftige Generationen zu schützen bzw. zu erhalten

Bildung für nachhaltige Entwicklung

Das interdisziplinär ausgerichtete Rollenspiel fördert zentrale Kompetenzen für eine Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Am Ende des Rollenspiels können die Schüler*innen...

... die soziokulturelle und natürliche Vielfalt in der Einen Welt erkennen.

... sich eigene und fremde Wertorientierungen in ihrer Bedeutung für die Lebensgestaltung bewusst machen, würdigen und reflektieren.

... zur Überwindung soziokultureller und interessenbestimmter Barrieren in Kommunikation und Zusammenarbeit sowie zu Konfliktlösungen beitragen.

Das Rollenspiel ist in Anlehnung an das Material „Der vernetzte Teller“ von education21 aus der Schweiz entwickelt worden, die sich wiederum an dem Spiel „jeu de la ficelle“ von der belgischen Organisationen Quinoa und Rencontre des Continents orientiert haben.

Avocado Avi (aus Petorca, Zentralchile)



Hola! Ich bin Avi eine Avocado und wachse auf der Plantage von Don Diego in Chile. Ich gehöre zu der Sorte Hass. Wir sind nach dem Amerikaner Rudolph Hass benannt, der uns zuerst angebaut hat. Unsere Früchte haben eine schwarze Schale, ein leckeres hellgrünes Fruchtfleisch und sind die beliebtesten und leckersten Avocados weltweit. Wir werden in Amerika oft für den Export angebaut. Das finde ich ganz großartig, denn so erobern wir die Welt! Da wir viel Wärme

und Wasser brauchen, wachsen wir nicht überall. In Chile fühlen wir uns nur in bestimmten Regionen, wie hier in der Region Petorca, wohl. Weiter südlich oder in Deutschland ist es uns zu kalt und die Sommer zu kurz. Meine Vorfahren, also die ersten Avocados überhaupt, kommen aus Mexiko, dort gibt es auch viele andere Sorten Avocados. Es gibt viele leckere Rezepte mit uns, sogar Eis kannst du aus uns machen.

Wie wachsen Avocados?

Wie heißt der Dip, der aus Avocado gemacht wird?

Suche ein Rezept heraus.



Mais Nevo (aus Rheinland- Pfalz, Deutschland)



Hallo, ich bin Nevo, ein Mais. Ich wachse auf Hannes Acker im schönen Rheinland-Pfalz in Deutschland. Hier geht's mir richtig gut und Hannes ist dieses Jahr besonders stolz auf mich, da ich 2,50m hochgewachsen bin. Das ist mehr als im letzten Jahr. Ich hatte dieses Jahr besonders viel Sonne, genügend Nährstoffe und Wasser sowie einen tiptopp Boden. Ich bin übrigens ein Futtermais und werde nicht für die

menschliche Ernährung angebaut. Zumindest nicht direkt! Wir werden zu Silage verarbeitet, das ist eine Möglichkeit mich haltbar zu machen und die wird dann an Hannes Milchvieh verfüttert. Die Milch der Kühe und manchmal auch das Fleisch werden dann ja doch von den Menschen gegessen. So haben wir letztlich doch mit der menschlichen Ernährung zu tun.

**Welche Sorten Mais gibt es in Deutschland?
Kann man aus Futtermais Popcorn machen?**



Mais Aurora (aus Maquehue, Südchile)



Hola! Ich bin Aurora, ein Popcornmais aus dem Schulgarten der Schule Fundo Maquehue im Süden Chiles. Mein Kolben besteht aus Körnern in verschiedenen Farben. Gelb und schwarz und manchmal auch weiß und rot. Hübsch, oder? Aber wusstet ihr, dass am Ende das ganze Popcorn weiß ist, egal welche Farbe das Korn vorher hatte. Weltweit gibt es viele verschiedene Sorten Mais. Die meisten Sorten gibt es in Mexiko, da kommen wir Mais nämlich ursprüng-

lich her. So ein bunter Maiskolben wie ich, ist auch in Chile etwas Besonderes, denn hier werden heutzutage vor allem die gleichen, weißen, dicken Maiskolben angebaut. Diese werden entweder als Choclo gegessen, also als gekochter Zuckermaiskolben oder als eine Art Maisbrei, der dann für verschiedene Leckereien wie Humitas, Pastel de Choclo oder Tamales weiterverarbeitet wird. Meine bunten Körner eignen sich dafür aber nicht.

**Weißt du was Humitas, Pastel de Choclo oder Tamales sind?
Wenn nicht, suche doch mal ein paar Bilder raus.
Was kann man noch Leckeres aus Mais machen?**



Kartoffel Linda (aus Winnweiler, Deutschland)



Hi, ich bin Linda, eine Kartoffel. Ich bin die beliebteste und bekannteste Kartoffel in Deutschland. Aus mir kann man viele leckere Dinge machen. Du kannst mich zum Beispiel als Bratkartoffel, Kartoffelbrei oder Kartoffelsalat essen. Ursprünglich kommen wir Kartoffeln aus Peru, aus den hohen Bergen, den Anden. Aber in Europa lieben mich mittlerweile alle, sodass ich hier richtig heimisch geworden bin. Viele Kinder lernen in der Schule etwas über meine Geschichte

und oft werden wir auch im Schulgarten angebaut. Ich zum Beispiel bin bei Melissa im Schulgarten in Winnweiler gewachsen. Das war ein großer Spaß, meine Mutterknolle wurde Anfang Mai in den Boden gelegt und dann haben die Kinder immer wieder Erde aufgehäufelt. Ende September haben sie dann ein großes Fest gemacht und mich und meine 13 Schwesterknollen ausgebuddelt.

Wie viele Sorten Kartoffeln gibt es auf der Welt?

Was kann man noch mit Kartoffeln machen, außer sie als Lebensmittel zu verwenden?



Kartoffel Bruja (aus Maquehue, Südchile)



Buenos dias! Mein Name ist Bruja, ich bin eine Kartoffel aus Chile. Ich gehöre zu einer Sorte, die aus Chiloe, einer Inselgruppe im Süden Chiles stammt. Bruja bedeutet Hexe, warum ich so heiße, weiß ich selbst nicht genau. Die Menschen nennen uns auch „Papas Chilotas“. Wir haben viele verschiedene Farben und Formen. Ich zum Beispiel habe eine dunkellila Haut und auch innen bin ich dunkellila. In einem Supermarkt in Chile findest du mich selten, dort gibt

*es eigentlich nur „normale“ Kartoffeln, die außen rot sind und innen gelb. Aber Gärtner*innen, wie die liebe Juanita wissen mich zu schätzen. Denn ich bin weniger anfällig für Insekten. So kann sie mich anbauen ohne Gift zu spritzen. Das ist bei den „normalen“ Kartoffeln mit der roten Schale anders. Die werden meistens von Landwirt*innen auf großen Felder angebaut und hier kommen jede Menge giftige Pestizide zum Einsatz.*

In Chile und Deutschland werden Kartoffeln von Käfern befallen.

In Chile heißen sie Pilme.

Sind es in Deutschland die gleichen Käfer wie in Chile?



Schüler, Manuel (aus Maquehue, Südchile)



Hola, ich bin Manuel, aber alle meine Freunde nennen mich Manu. Ich bin zwölf und wohne in Chile, in der Region Araucanía. Mit meiner Familie sind wir Teil einer Mapuche-Gemeinschaft. Wir leben auf dem Land in einem Dorf. In Maquehue gehe ich zur Schule, ich bin schon in der 6. Klasse. Meine Schule heißt Fundo Maquehue und wir haben einen Schulgarten und sogar ein Gewächshaus. Da haben wir schon viele verschiedene Dinge angebaut, letztes Jahr

haben wir richtig viele Kartoffeln geerntet, wir haben sie dann in die heiße Asche des Feuers gelegt, so wie es bei uns Tradition ist, und dann mit Butter gegessen. Das war mega lecker! Ich glaube, das ist eines meiner Lieblingsessen! In unserem Schulgarten bauen wir auch verschiedene Sorten Mais an; aber nur Sorten, die hier aus der Region stammen und seit vielen Jahren angebaut werden. Das ist immer ein großer Spaß!

Was ist ein Mapuche?

Welche Sprache sprechen die Mapuche?

Wann ist in Chile Frühling und wann Herbst?



Schülerin, Melissa (aus Winnweiler, Deutschland)



Hi, ich bin Melissa, bin zwölf Jahre alt und gehe in die 6. Klasse der Realschule in Winnweiler in Rheinland-Pfalz, Deutschland. Mein Lieblingsessen sind Kartoffelpuffer mit Apfelmus. Der Respekt vor der Umwelt ist mir sehr wichtig. Daher esse ich kein Fleisch und selten Südfrüchte, wie zum Beispiel Mangos, Bananen oder Avocados, denn die werden oft auf Kosten der Menschen vor Ort angebaut. Ich habe zum Beispiel gelesen, dass in Chile die Menschen in der Nähe von Avocado-

plantagen kein Trinkwasser haben, da das ganze Wasser zum Gießen von den Plantagen verwendet wird. Krass, oder? Seit letztem Schuljahr bin ich in der Schulgarten-AG. Das ist richtig cool! Wir bauen unser eigenes Gemüse, wie Mangold, Kartoffeln, Möhren, Radieschen und Salat an. Dieses Jahr haben wir sogar verschiedenen farbigen Popcornmais im Schulgarten angebaut. Nur leider verliert der seine Farbe, wenn man ihn zu Popcorn zubereitet. Aber lecker war es trotzdem.

Wann ist die Gartensaison in Deutschland?

Welchen Einfluss hat der Fleischkonsum auf die Umwelt?



Landwirt, Hannes (aus Winnweiler, Deutschland)



Hallo, ich bin Hannes, 38 Jahre alt und von Beruf Landwirt. Ich lebe und arbeite mit meiner Familie in Winnweiler, in Rheinland-Pfalz. Wir haben 60 Hektar auf denen wir nach Bioland-Kriterien 12 Sorten Kartoffeln und Futtermais anbauen, außerdem haben wir 30 Milchkühe, die in einem Laufstall und auf nahen Weideflächen ihre Zeit verbringen. Die Hälfte der Flächen gehört zu unserem Familienbetrieb,

der seit Generationen von meiner Familie bewirtschaftet wird. Die andere Hälfte pachten wir dazu. Unsere Kartoffeln verkaufen wir größtenteils direkt in unserem Hofladen. Einmal die Woche fahren wir auch auf den Wochenmarkt in unserer Nähe. Der Futtermais ist für unsere Kühe und ihre Milch geht an eine regionale Molkerei.

Was bedeutet Bioland?

Wie viele Fußballfelder sind 60 Hektar?

Finde heraus wie viele Hektar der größte landwirtschaftliche Betrieb in Deutschland hat?



Gärtnerin, Juanita (aus Maquehue, Südchile)



¡Marimari! Ich bin Juanita und grüße euch herzlich. ¡Marimari! bedeutet „Guten Tag“ auf Mapudungun, das ist meine Sprache. Ich bin Mapuche, bin 75 Jahre alt und lebe in Maquehue auf einem Stück Land, dass schon seit Generationen meiner Familie gehört. Ich bin Gärtnerin und auf meinem halben Hektar wachsen Obstbäume, viele verschiedene Heilkräuter, Blumen und vor allem ganz viel Gemüse, zum Beispiel Möhren, Kartoffeln und Mais. Es gibt immer etwas zu

tun und ich bin froh, dass meine Kinder und Enkelkinder mir helfen. Das meiste was wir ernten, ist für unsere Familie. Nur an Doris, eine Freundin mit einem tollen Restaurant, verkaufe ich ab und zu Gemüse und Kräuter. Wir haben auch ein paar Schweine und Hühner, und natürlich auch Hunde und Katzen. Immer wenn ich eine Pause mache, mich auf meine Bank im Garten setze und Mate trinke, hüpf mir eine der Katzen auf den Schoß und lässt sich von mir streicheln.

Was ist Mate, wie wird er getrunken?

Wie weit im Süden, auf welchem Breitengrad, liegt Maquehue?

Ist das näher am Äquator als da wo du lebst?



Landwirt, Diego (aus Petorca, Zentralchile)



Buenos dias! Diego Müller Molino, mein Name. Ich bin 41 Jahre jung und seit 10 Jahren Geschäftsführer des boomenden chilenischen Unternehmens „Palta Company“. Wir bauen die besten und leckersten Avocados der Sorte Hass für den Export, vor allem nach Europa, an. Das freut mich besonders, da mein Großvater Deutscher war und als junger Mann hier nach Chile ausgewandert ist. Unsere Avocados wachsen auf 500 Hektar in der Region Petorca,

in Zentralchile. Hier ist es schön sonnig, das mögen unsere Bäume sehr. Leider gibt es nicht so viel Wasser wie im Süden Chiles, aber wir haben tiefe Brunnen gebohrt und können so rund ums Jahr unsere Plantagen mit Wasser versorgen. Das ist wichtig für eine gute Ernte. Ich weiß zwar von den Problemen, die unser Anbau für die lokale Bevölkerung bedeutet, aber ich tue so, als wüsste ich es nicht. Denn das würde ja unserem Unternehmen schaden.

Welche Probleme entstehen für die Bevölkerung vor Ort durch den Avocado-Anbau?
Wie werden Avocados von Chile nach Europa transportiert?



Supermarktfilialleiterin, Diana (aus Winnweiler, Deutschland)



Hallo, ich bin Diana Schumann, ich bin 31 Jahre alt und leite eine Supermarktfiliale. Mein Supermarkt ist ca. 1.000 m² groß, also ein mittelgroßer Laden. Wir sind zwar kein Bio-Supermarkt, aber ich achte beim Einkauf unserer Ware sehr darauf, dass diese möglichst aus unserer Region kommt. Wobei, die Menschen wollen ja das ganze Jahr über Bananen und andere Südfrüchte wie Ananas oder Avocados essen, sodass ich natürlich auch immer Waren

*aus fernen Ländern im Sortiment habe. Meistens gibt es die Option, zwischen der billigeren Frucht aus konventioneller Landwirtschaft oder der teureren Frucht aus biologischem Anbau zu entscheiden. In Deutschland ist es verpflichtend, dass auf den Produkten angegeben wird, woher diese kommen. So können die Konsument*innen selbst entscheiden, ob sie lieber etwas von hier vor Ort oder beispielsweise etwas aus Südamerika kaufen wollen.*

Was sind Südfrüchte?
Wieso heißen sie so?
Wo steht woher eine Frucht kommt, wenn sie keinen Aufkleber hat?



Imbisswagenbesitzer, Anton (aus Winnweiler, Deutschland)



Hi, ich bin Anton, ich bin 53 Jahre alt und ich liebe es zu kochen. Ich habe ein kleines Business und zwar heißt es „Antons Pommesfreu(n)de“. Mit meinem kleinen Imbisswagen bin ich auf Wochenmärkten unterwegs und verkaufe dort meine genialen selbstgemachten Pommes mit leckersten hausgemachten Dips. Ketchup aus der Flasche oder Mayo gibt's bei mir nicht. Aber ich verspreche euch, ihr werdet sie nicht vermissen. Groß und Klein lieben meine Pommes samt Dips. Ich mache übrigens nicht nur Pommes aus Kartoff-

fel, sondern auch aus anderem Gemüse, zum Beispiel aus Pastinake oder Möhren. Fast alles was ich für mein Business brauche, kaufe ich direkt bei Produzenten aus der Region in großen Säcken. Die besten Kartoffeln gibt's übrigens bei Hannes. Nur für meinen leckeren Guacamole-Dip muss ich leider eine Ausnahme machen, Avocados wachsen ja nun mal nicht in Deutschland. Aber ich habe einen tollen Kontakt in Chile, von dem kriege ich jede zweite Woche eine Kiste Avocados.

Wer hat eigentlich Pommes erfunden?

Wann werden in Deutschland Kartoffeln geerntet?

Wie lassen sich Kartoffeln am besten lagern?



Köchin und Restaurantbesitzerin, Doris (aus Maquehue, Südchile)



¡Marimari! Ich bin Doris, 45 Jahre alt, Köchin und Besitzerin eines Restaurants in Maquehue. Ich habe von meiner Großmutter die Kochkunst gelernt und liebe es, meine Gäste mit meinen leckeren Gerichten zu erfreuen. Ich koche vor allem traditionelle Mapuche Gerichte, wie zum Beispiel Sopai-pillas oder Piñones salteados. Ich habe in meiner Nachbarschaft verschiedene Gärtnerinnen, wie zum Beispiel Juanita, von denen ich frisches Obst und Gemüse kaufen

kann. So weiß ich, dass diese ganz natürlich ohne Chemie gewachsen sind. Auch gehe ich regelmäßig in die Natur, um Nüsse, Beeren oder Pilze zu sammeln. Ich koche vieles ein, um meinen Gästen rund ums Jahr regionale Produkte anbieten zu können. Ein besonders wichtiges Gewürz in meiner Küche ist Merkén – ich bereite es nach einem Rezept meiner Großmutter zu.

Woraus besteht Merkén?

Im März/April, im chilenischen Herbst sammelt Doris immer Piñones (eine Art riesiger Pinienkern).

Von welchem Baum ist das der Samen?



ABLAUF

(Sowohl als Projekttag, aber auch in mehreren Wochen möglich)

Zeitdauer (ca.)	Titel	Was genau findet statt?	Wo	Material
2 x 45 Min. (+20-30 Min.)	Einstieg	Einführung Thema Ernährung, Globale Verbindungen, Indigene & Mapuche Quiz, Chile oder Deutschland' Rollenverteilung, Vorstellungsrunde (Hausaufgabe: Mit Rollen vertraut machen)	Klassenzimmer Schulhof (und Zuhause)	Rollenkarten ausgedruckt, Weltkarte, Arbeitsblatt Quiz, evtl. Kreide, Kartoffel, Mais, Avocado (idealerweise verschiedene Sorten) als Anschauungsmaterial Link (Linkliste am Ende) oder Download von Film(en) und Präsentation, Beamer, Smartboard, Laptop, Lautsprecher
45-60 Min.	Verbindungen suchen	Rückblick auf Quiz (5 Min.) Einführung zum Begriff Verbindung (5 Min.) Diskussion, Fragen zu Rollen, Unklarheiten klären (10 Min.) Bingo: Suche nach Verbindungen (10 Min.) Netz spannen (15-20 Min) – Länder mit einbeziehen. Weltkarte (Aufmalen, an Wand kleben) Nachbesprechung (5-10 Min.)	Klassenzimmer oder Schulgarten	Rollenkarten, Faden, Kreppband, Kartoffel, Mais, Avocado (idealerweise verschiedene Sorten) als Requisite
Kommt darauf an, wie weit von der Schule entfernt	Optionale Exkursion: Acker	Kinder sollen Fragen aus der jeweiligen Rolle heraus entwickeln. Kleine Interviews in Gruppen.	Landwirtschaftlicher Betrieb/ Gärtnerei/ Solawi/ Lernort Bauernhof	Beispielfragen
Kommt darauf an, wie weit von der Schule entfernt	Optionale Exkursion: Küche	Kinder sollen Fragen aus der jeweiligen Rolle heraus entwickeln. Kleine Interviews in Gruppen.	Großküche/Schulküche/ Restaurant/Cafe	Beispielfragen
Kommt darauf an, wie weit von der Schule entfernt	Optionale Exkursion: Markt	Kinder sollen Fragen aus der jeweiligen Rolle heraus entwickeln. Kleine Interviews in Gruppen.	Wochenmarkt/ Supermarkt/ Lebensmittelladen	Beispielfragen
45-90 Min.	Weltmarkttag + Abschluss	Begegnung auf dem Markt in den jeweiligen Rollen Gemeinsames Essen, Festigung des Erlernten; Brainstorming über Alternativen und konkrete Handlungsmöglichkeiten „Was hat das mit mir zu tun? Und was nehme ich mit?“	Klassenzimmer, Schulgarten	Dekoration der Marktstände, Rollenkarten Essen (Zutaten für Guacamole, Nachos und Kartoffelchips, Popcorn)
Zusatz	Kreativität fördern	Chatverlauf zwischen beiden Kindern ausdenken oder zwischen zwei Rollen ihrer Wahl; dies kann auch als Theaterszene inszeniert werden		

1. Einstieg: Einführung, Quiz und Rollenverteilung

Einführung

Zu Beginn kündigt die Lehrperson an, dass Unterrichtseinheiten zum Thema Ernährung und indigene Völker durchgeführt werden. Sie führt in die Thematik ein, je nach Vorwissen der Gruppe dauert dies länger oder kürzer. Zur Unterstützung für die Thematik der Indigenen Völker und im Speziellen der Mapuche in Chile gibt es verschiedene Materialien von INFOE, die auf der Website kostenlos zur Verfügung stehen (siehe Linkliste am Ende des Dokuments).

Quiz, Chile oder Deutschland?

Der Fokus dieses Rollenspiels liegt auf zwei Ländern: Chile und Deutschland. Im Quiz geht es darum, die beiden Länder miteinander zu vergleichen und sich mit ihren Gemeinsamkeiten und Unterschieden vertraut zu machen. Zuerst wird auf einer Weltkarte (kostenlose Karte siehe Linkliste) geschaut, wo beide Länder sind. Alternativ kann man auch eine (grobe) Weltkarte auf den Schulhof malen und dort Chile und Deutschland einzeichnen.

Nun geht es darum, dass sich die Kinder jeweils auf einem der Länder positionieren. Die Lehrkraft liest eine Kategorie vor, z.B. In welchem Land leben mehr Menschen in der Hauptstadt – Chile oder Deutschland? Die Kinder überlegen und stellen sich dann zu dem Land, von dem sie glauben, dass es mehr Bewohner pro Hauptstadt hat. Wenn alle sich positioniert haben, wird die Lösung vorgelesen und kurz besprochen. Dann kommt die nächste Kategorie dran.

Besprechung im Plenum: Was hat euch überrascht?
Womit habt ihr nicht gerechnet?

(Zusatz: Verschiedene Weltkarten mitbringen und dort die beiden Länder vergleichen. Gibt es Karten auf denen Deutschland/Chile größer/kleiner sind? Warum ist das so? Welche ist richtig? → Hierzu bietet die Handreichung der Weltkarte „Perspektivwechsel“ von Engagement Global Ansatzpunkte).

Rollenverteilung

Jede*r Schüler*in erhält eine Rolle, in die er/sie schlüpfen wird. Die Schüler*innen finden sich in Paaren zusammen, immer mit der gleichen Rolle. Falls die Klasse klein ist, wird jede Rolle nur einmal besetzt. In einer kurzen Vorstellungsrunde liest reihum jede*r Namen, Beruf/Pflanze und Ort vor. Z. B. Hallo, ich bin Hannes, Landwirt aus Winnweiler.

Arbeit zu Hause oder in der Klasse

Die Schüler*innen machen sich mit ihrer Rolle vertraut und beantworten die Fragen, die am Ende der Rollenkarte stehen. Diese Aufgabe braucht eine kleine Internet-Recherche oder die Unterstützung einer erwachsenen Person. Auf die Vorderseite der Rollenkarte schreiben die Schüler*innen „So sehe ich aus!“ und fügen ein Bild ein, das zu der Rolle passt und (ab)gemalt oder ausgedruckt und aufgeklebt wird.

2. Verbindungen suchen

Rückblick auf Quiz ‚Chile oder Deutschland?‘

Von Schüler*innen kurz zusammenfassen lassen. Ein paar Eindrücke zusammentragen lassen: Was hat euch überrascht?

Einführung zum Begriff Verbindung

Die Lehrperson erläutert, dass die Übung darin besteht, Verbindungen oder Zusammenhänge zwischen den verschiedenen Rollen zu suchen. Sie fordert die Schüler*innen auf, den Begriff Verbindung zu definieren und Beispiele dafür zu geben. Gibt es Ideen, inwiefern Chile und Deutschland miteinander verbunden sind, auch wenn sie so weit voneinander entfernt sind?

Diskussion, Fragen, Klärung zu Rollen

Vor dem Bingospiel sollte kurz Raum für Fragen und Diskussion bezüglich der Rollen gegeben werden. Dies kann direkt im Plenum geschehen, oder wenn etwas mehr Zeit zur Verfügung steht, können sich die Kinder mit der gleichen Rolle zunächst kurz besprechen und dann im Plenum darüber reden.

Versteht ihr etwas nicht? Ist etwas unklar geblieben? Seid ihr irgendwo anderer Meinung? Hat euch etwas gewundert?

Verbindungs-Bingo

Die Schüler*innen verinnerlichen ihre Rollen und tragen sie um den Hals, oder schreiben auf Kreppband ihren Namen, Beruf/Pflanze und Land und kleben es sich auf den Pullover. Sie bewegen sich frei im Raum. Schüler*innen mit gleicher Rolle gehen getrennt herum.

1. Phase: Sobald sie jemandem begegnen, stellen sie sich kurz gegenseitig vor.
2. Phase: Jede*r erhält einen Bingo-Zettel. Ihr Auftrag ist nun, sobald sie jemand begegnen, kurz zu gucken, wer das ist und dann zu raten, welche der 9 Punkte auf diese Rolle zutreffen könnte.

Z. B. Kartoffel Linda trifft auf Gärtnerin Juanita und rät: „Hast du Vorfahren aus einem anderen Land?“, Juanita verneint. Linda darf nun nicht nochmal fragen. Nun ist Juanita dran, „Wächst du in einem Gemüsebeet oder Acker?“ Linda bejaht. Juanita notiert es sich. Beide gehen weiter.

Sobald jemand alle Felder ausgefüllt hat, ruft man laut „BINGO“

Netz spannen

Weltkarte liegt in der Mitte. Die Schüler*innen stellen sich möglichst in die Nähe des Landes und der Region ihrer Rolle. Sie legen ihr Kärtchen weg oder tragen die Rollenkarten weiterhin um den Hals und bilden wieder Zweiergruppen.

Wollknäuel oder Faden werden von der Lehrperson einem Lebensmittel gegeben. Das Lebensmittel stellt sich kurz vor. Dann fragt sie: Gibt es eine Rolle, die glaubt, mit diesem Lebensmittel in Verbindung zu stehen? Und weshalb?

Das Lebensmittel behält dann das Ende der Schnur in der Hand und gibt das Knäuel an das entsprechende Kind weiter, (wenn sich mehrere melden, dann sucht es sich jemanden aus), um die Verbindung sichtbar zu machen, usw. (für Paare: Ein Kind hält die Schnur, das andere gibt das Knäuel weiter). Die Lehrperson achtet mit der Fragestellung darauf, dass das Knäuel regelmäßig wieder von Chile nach Deutschland wechselt. Nach und nach entsteht auf diese Weise ein Netz von Verbindungen. Die Verbindungen sollten möglichst immer begründet werden. Durch Fragen oder Hinweise kann die Lehrperson die Diskussion anregen. Wenn sich niemand mehr meldet, bittet die Lehrperson ein neues Lebensmittel, sich vorzustellen, indem sie ihm das Knäuel übergibt. Wenn es gegen Ende Schüler*innen gibt, die sich nicht gemeldet haben, kann die Lehrperson das Knäuel an diese weiterreichen und sie auffordern, sich vorzustellen, bevor sie die Klasse fragt: Wer könnte mit diesem Lebensmittel in Verbindung stehen? Nachdem sich alle gemeldet haben und dran waren, wird abschließend die Schnur gespannt, um die Verbindungen im Netz noch einmal deutlich zu spüren.

Nachbesprechung

Die Auswertung sollte gleich im Anschluss erfolgen und kann in zwei Schritte unterteilt werden:

- Gefühle/Empfindungen: Ist es mir gelungen, mich mit meiner Rolle zu identifizieren? Was habe ich während der Übung empfunden? Was hat mir gefallen, was weniger?
- Erste Reflexion über das Erlernte: Was habe ich Neues gelernt? Was hat mich erstaunt?

3. Optionale Exkursionen

Passend zum Rollenspiel und zur Vertiefung der Thematik und Rollen eignen sich Exkursionen zu einem oder mehreren Orten. Bei einer Exkursion können Inhalte aus dem Rollenspiel verglichen und diskutiert werden. Zur Vorbereitung könnten die Kinder aus ihren Rollen heraus und inspiriert von ihren Rollenkarten Fragen entwickeln.

Exkursion Acker

Gibt es einen landwirtschaftlichen Betrieb, eine Gärtnerei, eine Solidarische Landwirtschaft, auch bekannt als Solawi, oder vielleicht einen Lernort Bauernhof (siehe Linkliste) in der Nähe der Schule? Achten Sie darauf, dass der Betrieb eher auf Ackerbau als auf Viehzucht ausgerichtet ist, da dies besser zum Rollenspiel passt.

Beispielfragen an Landwirt*in/Gärtner*in:

Was bauen Sie an? Bauen Sie verschiedene Sorten Mais oder Kartoffeln an?

Wieso haben Sie sich für diese Kulturen entschieden?

Wie schützen Sie Ihre Pflanzen vor Schädlingen oder Krankheiten?

Wo verkaufen Sie Ihre Produkte?

Bauen Sie Ihre Pflanzen in Monokultur oder in Mischkultur an?

Gibt es etwas, dass Sie gerne anbauen würden, das aber hier nicht wächst?

Alternative bzw. Ergänzung zur Exkursion Acker

Falls Sie keinen landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe haben oder keine Zeit für eine Exkursion haben, aber trotzdem gerne etwas Praktisches umsetzen wollen, können Sie auch auf der Fensterbank oder im Schulgarten Keim- und Pflanzexperimente mit Mais, Kartoffel und Avocado machen. Bei einer Avocado geht es z. B. so: Drei Zahnstocher in den Kern stecken. Ein Glas soweit mit Wasser füllen, dass der Kern mit der Spitze nach oben knapp über dem Wasserspiegel hängt. Sobald die Wurzelbildung einsetzt, Kern eintopfen.

Exkursion Küche

Ein Besuch in der Schulküche oder einer Großküche, einem Restaurant oder Cafe in der Nähe ermöglicht es,

auch aus der Perspektive der Lebensmittelzubereitung die Inhalte zu vertiefen und mit den Inhalten aus dem Rollenspiel zu vergleichen.

Beispielfragen an Köch*in

Woher bekommen Sie Ihre Zutaten? Achten Sie darauf, wo die Zutaten angebaut werden?

Bereiten Sie Gerichte mit Avocado, Kartoffel und/oder Mais zu?

Haben Sie Gerichte auf der Karte, die typisch für unsere Region sind?

Alternative bzw. Ergänzung zur Exkursion Küche

Alternativ können die Schüler*innen Rezepte von ihren Lieblingsgerichten heraussuchen und ein Rezept, in dem Mais, Kartoffel und Avocado vorkommen.

Exkursion Markt

Ein Besuch auf dem Wochenmarkt, im Supermarkt oder im Lebensmittelgeschäft bietet die Möglichkeit, diesen Alltagsort mit anderen Augen zu sehen.

Beispielfragen an Filialleiter*in/Marktstandbesitzer*in

Woher kommen Ihre Produkte (im Supermarkt: Mais, Kartoffeln, Avocado)?

Achten Sie beim Einkauf im Großhandel darauf, wo die Produkte herkommen, wie sie angebaut werden?

Haben Sie ein Produkt aus Chile in Ihrem Sortiment?

Rechercheauftrag: In welcher Form (reif, unreif, getrocknet, eingelegt, gefroren, etc.) werden Mais, Kartoffeln und Avocado hier verkauft?

Alternative bzw. Ergänzung zur Exkursion Markt

Anstatt dies als Klassenausflug zu machen, könnte dies auch als Hausaufgabe umgesetzt werden. Die Kinder erhalten einen Forschungsauftrag, z. B. die letzte Frage eignet sich hierzu.

4. Weltmarkttag + Abschluss

Einführung

Wochenmärkte sind für gewöhnlich Orte, wo regionale Produzent*innen ihre aktuellen Produkte verkaufen. Das kann der/die Gemüsegärtner*in von vor den Stadttoren sein, oder der/die Bäcker*in, auch Metzger*innen und Käser*innen sind oft vertreten. Manche kaufen Produkte ein oder importieren besondere Leckereien aus anderen Ländern, andere verkaufen wirklich nur ihre eigenen Produkte, aus der aktuellen Herstellung. Meist werden auf einem Wochenmarkt Regionalität und Saisonalität großgeschrieben. Heute befinden wir uns auf einem ganz besonderen Markt. Es ist ein Markt, auf dem sich Händler*innen aus Deutschland und Chile befinden.

Vorbereitung Lehrkraft

(Dies kann man auch den Schüler*innen als Hausaufgabe geben):

Gestaltungsmaterial für Stände mitbringen z. B. bunte Tücher, Fotos von Gerichten, Produkte (Zutaten Guacamole → Avi hat ein Rezept, Nachos und Kartoffelchips), Schüsseln, Messer, Gabel, evtl. Brettchen, Popcornmais.

Vorbereitung Markt

Es gibt zwei Gruppen (Verkauf und Einkauf), die zwei verschiedene Arbeitsaufträge erhalten. Sie bekommen 10-20 Minuten um Slogan bzw. Kriterien zu entwickeln und die Marktstände vorzubereiten:

Durchführung Markt

Verkaufsteams platzieren sich hinter ihren Ständen und rufen ihre Slogans aus. Einkaufsteams spazieren über den Markt und entscheiden wo sie und warum etwas einkaufen wollen. Die Verkäufer*innen dürfen sich auch gegenseitig besuchen. An den Ständen gibt es verschiedene Mais, Kartoffel und Avocado-Produkte zu verkosten.

Abschlussrunde

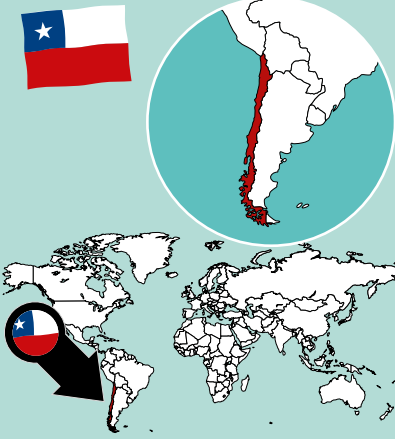
Im Plenum oder evtl. erst in Kleingruppen/Murmelrunden besprechen lassen und dann im Plenum zusammentragen:

Reflexionsfragen für Abschlussrunde:

- Wie ist es euch ergangen?
- Was ist euch aufgefallen?
- Was hat das mit euch zu tun?
- Was nehmt ihr mit?

Verkauf Auftrag: Überlegt euch einen Slogan, mit dem ihr euch bzw. eure Ware anpreisen könnt! Bereitet eure Marktstände vor.	Einkauf Auftrag: Überlegt euch nach welchen Kriterien ihr Produkte einkaufen wollt. Unterstützt die andere Gruppe beim Guacamole zubereiten und dabei, Nachos und Kartoffelchips in Schüsseln zu füllen.
Diego – Avocado Avi (→ Guacamole)	Melissa – Manuel
Juanita – Kartoffel Bruja – Mais Aurora (→ Popcorn)	Doris – Diana
Hannes – Mais Nevo (→ Nachos)	
Anton – Kartoffel Linda (→ Kartoffelchips)	

Quiz „Chile oder Deutschland?“

Kategorie	Frage		
Hauptstadt (Einwohner*innenzahl)	Welche Hauptstadt hat mehr Einwohner*innen?	Santiago (5.614.000 Einwohner*innen)	Berlin (3.645.000 Einwohner*innen)
Bevölkerungszahl	Welches Land hat mehr Einwohner*innen?	19.781.294 (2024) (26,4 Einwohner*innen/km ²)	83.897.682 (2.9.2024) (235 Einwohner*innen/km ²)
Fläche	Welches Land ist größer?	756.102 km ²	357.588 km ²
Grenzlänge	Welches Land hat die längere Grenze?	7.801 km	3.876 km
Nachbarländer	Welches Land hat mehr Nachbarländer?	Argentinien, Bolivien, Peru	Dänemark, Niederlande, Belgien, Luxemburg, Frankreich, Schweiz, Österreich, Tschechien, Polen
Landessprache	Wo werden mehr Sprachen gesprochen?	Spanisch; Regionale Sprachen: Mapudungun, Aimara, Quechua und Rapanui	Deutsch; Regionale Sprachen: Dänisch, Friesisch, Sorbisch und Niederdeutsch.
Jahreszeiten	Wo ist als erstes im Kalenderjahr Winter?	Sommer: Dezember bis März Winter: Juni bis September	Sommer: Juni bis September Winter: Dezember bis März
Position auf Globus	Welches Land liegt näher am Äquator?	17 bis 56 Grad südlicher Breite	47 bis 55 Grad nördlicher Breite

Verbindungs-Bingo

1. Wer legt Wert auf regionale Lebensmittel? →	2. Wer hat einen (Schul-)Garten? →	3. Wer baut Lebensmittel an? →
4. Wer ist ein*e Mapuche? →	5. Wer hat Vorfahren aus einem anderen Land? →	6. Wer wächst auf einem Acker oder im Gemüsebeet? →
7. Wer verkauft Lebensmittel? →	8. Wer wird von Menschen roh, gekocht, gebraten oder gepoppt gegessen? →	9. Wer hat noch etwas anderes mit dir gemeinsam? Was?

Bingo (Auflösung)

1. Wer legt Wert auf regionale Lebensmittel? → Doris, Juanita, Manuel, Diana, Anton, Melissa	2. Wer hat einen (Schul-)Garten? → Juanita, Melissa, Manuel	3. Wer baut Lebensmittel an? → Juanita, Melissa, Manuel, Hannes, Diego
4. Wer ist ein*e Mapuche? → Manuel, Juanita, Doris	5. Wer hat Vorfahren aus einem anderen Land? → Avi, Aurora, Nevo, Bruja, Nevo, Diego	6. Wer wächst auf einem Acker oder im Gemüsebeet? → Linda, Aurora, Bruja, Nevo
7. Wer verkauft Lebensmittel? → Doris, Juanita, Diego, Hannes, Anton, Diana	8. Wer wird von Menschen roh, gekocht, gebraten oder gepoppt gegessen? → Avi, Linda, Bruja, Aurora	9. Wer hat noch etwas anderes mit dir gemeinsam? Was?

Steckbrief

Kartoffel (Deutsch), Papa (Spanisch)



Lateinischer Name	Solanum tuberosum	
Familie	Solanaceae/ Nachtschattengewächse	
Nutzung	Knolle	
Anbau Deutschland	Ende März bis Mai werden vorgekeimte Kartoffeln in die Erde gelegt. Ernte: Frühkartoffeln ab August, sonst September und Oktober.	
Anbau Chile (La Araucania)	August/September werden vorgekeimte Kartoffeln in die Erde gelegt. Ernte: Januar- März	
Herkunft	Anden Perus; Chiloe (Archipel in Chile) ist ein Zentrum der Diversifikation	
Sortenvielfalt (weltweit)	ca. 2.000-4.000 Sorten	
Welches Land produziert am meisten Kartoffeln?	Chile: 1.024.511 Tonnen Deutschland: 10.683.400 Tonnen China: 95.570.055 Tonnen (2022)	
Inhaltsstoffe	Wasser (80%), Kohlenhydrate, Eiweiß, Kalium, Magnesium, Eisen, Vitamine (B1, B2 und C)	
Gerichte aus Deutschland	Kartoffelsalat, Kartoffelpuffer, Kartoffelsuppe, -brei, Pommes	
Gerichte aus Chile	Milcao, Curanto, Cazuela, Püre, Pommes	
Besonderheiten	Die Kartoffel ist weltweit eine der wichtigsten Kulturpflanzen für die menschliche Ernährung. <i>"Die Spanier brachten die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach Europa. Aber zunächst dachte man nicht daran, sie zu essen. Vielmehr hielt man sie wegen ihrer schönen weiß-lila Blüten in den Gärten von Botanikern und Fürsten als seltene Kostbarkeit. Im 17. Jahrhundert kam die Kartoffel nach Deutschland. Um ihre Verbreitung hier hat sich besonders der Preußenkönig Friedrich der Große im 18. Jahrhundert verdient gemacht. Die Bauern in Preußen wehrten sich anfangs gegen den Anbau der Kartoffel. Deshalb erließ Friedrich der Große 1756 den „Kartoffelbefehl“: Jeder Bauer musste unter Androhung von Strafe Kartoffeln anbauen. Der König soll sich, um den Anbau der Kartoffel zu fördern, auch einer List bedient haben. Er ließ Felder mit Kartoffeln von Soldaten bewachen. „Was bewacht wird, muss wertvoll sein“, sagten sich die Bauern. Als die Soldaten deshalb nachts so taten, als ob sie schliefen, stahlen sich die Bauern einige Kartoffeln aus dem Acker. Da merkten sie, dass die Knollen richtig zubereitet, das heißt gekocht, doch recht gut schmeckten."</i> (Quelle: https://derweg.org/deutschland/geschichte/kartoffel/)	

Quelle: S.Schiellmann

Quelle: J. Lochner

Steckbrief

Avocado (Deutsch), Palta/Aguacate (Spanisch)



Lateinischer Name	Persea americana
Familie	Lauraceae/Lorbeergewächse
Nutzung	Avocadofrucht, Holz, Avocadokern
Anbau Chile (Petorca)	Bäume tragen nach 4-5 Jahren erstmals Früchte Ernte: Januar- April
Herkunft	Mexiko
Sortenvielfalt (weltweit)	Mehr als 400 Sorten
Welches Land produziert am meisten Avocado?	Mexiko: 2.692.581 Tonnen Chile: 168.010 Tonnen (2022)
Inhaltsstoffe	Mineralstoffe (vor allem Magnesium, Kalium und Eisen), Vitamine der B-Gruppe, Provitamin A, Vitamine E und K, ungesättigte Fettsäuren
Gerichte aus Deutschland	Guacamole, im Salat
Gerichte aus Chile	Completo, Guacamole, im Salats
Besonderheiten	Die Avocadofrucht wächst am Avocado-Baum. Ihren Ursprung hat die Avocado im feuchtwarmen tropischen Regenwald Mexikos und Zentral-amerikas. In Zentralamerika wird die Frucht seit über 10.000 Jahren kultiviert. Die Spanier brachten die Avocado in die Karibik und nach Chile. Im Mittelmeerraum ist die Avocado erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts verbreitet. https://www.friedrich-verlag.de/friedrich-plus/sekundarstufe/geographie/oekologie/wassermangel-in-chile-durch-avocadoanbau/ Der Avocadoanbau führt z.B. in Petorca in Chile zu Wasserknappheit. In Petorca wurden illegal Rohre zu Brunnen und Flüssen gebaut, sodass diese austrocknen und den Bewohner*innen nicht mehr zur Verfügung stehen. Die lokale Bevölkerung muss geliefertes Wasser nutzen, das kontaminiert sein kann. (Quelle: https://www.deutschlandfunkkultur.de/superfood-als-umweltkiller-die-schattenseiten-des-avocado-102.html)



Quelle: <https://publicdomainpictures.net/pictures/80000/velka/avocado-fruit-on-tree.jpg>



Quelle: Pixabay

Steckbrief

Mais (Deutsch), Maíz (Spanisch)



Lateinischer Name	Zea mays	
Familie	Poaceae/Süßgräser	
Nutzung	Körner als Lebensmittel, ganze Pflanze als Futtermittel, Energiegewinnung;	
Anbau Deutschland	Aussaat April-Mai; Ernte August, September, Oktober	
Anbau Chile (Araucania)	Aussaat Oktober-November; Ernte: Februar, März, April	
Herkunft	Mexiko	
Sortenvielfalt (weltweit)	Etwa 5.000 Sorten	
Welches Land produziert am meisten Mais?	USA: 348.750.930 Tonnen (2022)	
Inhaltsstoffe (Zuckermais)	Vitamine, u.a. der B-Gruppe, Vitamin C und Folsäure; Mineralstoffe (Kalium, Eisen, Magnesium und Kalzium)	
Gerichte aus Deutschland	Zuckermais, Popcorn, Maiswaffeln	
Gerichte aus Chile	Milcao, Curanto, Cazuela, Püre, Pommes	
Besonderheiten	Mais ist das meist angebaute Getreide weltweit. Im „globalen Süden“ wird am meisten Mais gegessen und er gehört zu den Grundlebensmitteln. Im „globalen Norden“ allerdings wird insgesamt der deutlich größte Teil von Mais verbraucht → Herstellung von Wärme, Strom und Kraftstoff (Klärung und Einordnung Begriffe globaler Norden und Süden). Durch Kolonialisierung, Handel und Migration verbreitet sich Mais weltweit. Quelle: Unterrichtsmaterial für Globales Lernen – History of Food (sodi.de)	

Fotos: S.Schiellmann

Links

- Powerpoint zur Einführung zu indigenen Völkern und den Mapuche im Speziellen
https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_8-Einfuehrungspraesentation-Indigene-Voelker-und-Wissen_Mapuche.pdf
- Kurz-Video von der Schule Maquehe in der 9. Region in Chile
<https://www.youtube.com/watch?v=ODjQGcYXPV0>
- Video zur Landwirtschaft der Mapuche in Chile
<https://www.youtube.com/watch?v=kLBSTDtc66Y>
- Material zu SDG 2 und der kleinbäuerlichen Landwirtschaft der Mapuche auf der Bewegten SDG-Seite des INFOE
<https://www.infoe.de/materialien/bildungsmaterialien/bewegte-sdg-seite/>
- Kostenlose Weltkarte „Perspektive wechseln“:
<https://www.bildung-trifft-entwicklung.de/de/didaktische-materialien.html>
- éducation 21: Der vernetzte Teller, Zyklus 1
<https://education21.ch/de/lernmedien/der-vernetzte-teller-zyklus-1>
- Orientierungsrahmen Globale Entwicklung/Bildung für nachhaltige Entwicklung:
https://www.globaleslernen.de/sites/default/files/files/pages/orientierungsrahmen_fuer_den_lernbereich_globale_entwicklung_barrierefrei_0.pdf
- Netzwerk Solidarische Landwirtschaft:
<https://www.solidarische-landwirtschaft.org/startseite/>
- BAGLOB – Bundesarbeitsgemeinschaft Lernort Bauernhof:
<https://baglob.de/lernorte/>
- Länderinformationen:
<https://de.wikipedia.org> (entsprechende Seiten aufgerufen im Juni 2024)
<https://www.worldometers.info/world-population/chile-population/>
<https://countrysometers.info/de/Germany>
- Informationen zu Kartoffeln, Mais und Avocado:
https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_potato_production
<https://derweg.org/deutschland/geschichte/kartoffel/>
https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_corn_production
<https://historyoffood.sodi.de/mais/>
https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_countries_by_avocado_production
<https://www.deutschlandfunkkultur.de/superfood-alsumweltkiller-die-schattenseiten-des-avocado-102.html>
<https://www.friedrich-verlag.de/friedrich-plus/sekundarstufe/geographie/oekologie/wassermangel-in-chile-durch-avocadoanbau/>

Das Rollenspiel dient dazu sich mit der Thematik Ernährung und ganz speziell mit Herkunft, Produktion und Konsum von Kartoffeln, Mais und Avocado auseinander zu setzen und hierbei Verbindungen zwischen Deutschland und Chile zu entdecken. Die Schüler*innen verkörpern dabei ein Lebensmittel oder eine Person, die mit den Lebensmitteln z.B. durch Anbau, Verkauf oder Konsum in Zusammenhang steht.

Die Hälfte der Rollen sind in Chile angesiedelt, darunter Personen vom indigenen Volk der Mapuche. Die Mapuche sind das zahlenmäßig größte Ureinwohnervolk Chiles, das vielfach von der Subsistenzlandwirtschaft lebt. Traditionell bauen sie Obst, Getreide, Gemüse und Kräuter in Hausgärten, sogenannten „Huertas“ oder auf kleinen Feldern an. Die Ernte wird für den eigenen Konsum sowie für den Verkauf auf lokalen Märkten genutzt.



Das Rollenspiel ‚Kartoffel, Mais und Avocado‘ gibt es auch als PDF unter:
https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_8_28-INFOE_Rollenspiel_Kartoffel_Mais_Avocado.pdf



Institut für Ökologie und Aktions-Ethnologie e.V.