NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT UND ERNÄHRUNG:

Lebensmittelverbindungen zwischen Chile und Deutschland

Angesprochene SDGs:







Ziele des Moduls:

- Leben und Wirtschaften in verschiedenen Zeiten und Räumen am Beispiel des Kartoffelanbaus in Deutschland und Chile kennenlernen
- ➤ Die Herkunft verschiedener Lebensmittel kennenlernen (Herkunftsort, Saison, Art des Anbaus, Wasserverbrauch etc.)
- ➤ Sich einiger Auswirkungen unserer Lebensmittelwahl auf sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Ebene bewusst werden
- ➤ 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



Lernorte:

 Schulgarten, Schulgelände, lokale Gemüsemärkte, evtl. Lernort (Gemüse)-Bauernhof



Zielgruppe & Klassenstufe:

Schüler*innen der 4.-6. Klasse



Bezüge zu Fächern und Themenanbindung:

(laut Rahmenlehrplan RLP für Grundschulen und Integrierte Gesamtschulen sowie Realschulen)

Sachkunde

Jahrgang 4 – Themenfeld: Natürliche Phänomene und Gegebenheiten / Kartoffeln

Gesellschaftslehre:

Jahrgang 5/6 – Themenfelder: Leben und Wirtschaften in verschiedenen Zeiten und Räumen: Produktions- und Arbeitsbedingungen / Aspekte nachhaltiger Entwicklung / Entwicklung von Lebens- und Arbeitsformen

• Naturwissenschaften:

Jahrgang 5/6 – Themenfelder: Pflanzen – Tiere – Lebensräume: Ökosystem, Artenvielfalt und Artenschutz, Umweltschutz / Körper und Gesundheit: Ernährung



Dauer des Outdoor-Moduls:

3-4 Stunden (im Frühjahr oder Herbst z. Bsp. in Verbindung mit dem Pflanzen oder Ernten von Kartoffeln; Säen im Schulgarten oder Besuch eines Gemüse-Bauernhofes)







Inhaltliche Einführung:

Landwirtschaft und Ernährung bei den Mapuche

Die landwirtschaftlichen Aktivitäten der Mapuche im Süden Chiles werden als Subsistenzlandwirtschaft eingestuft. Ihr Ackerland weist ein akzeptables Fruchtbarkeitsniveau auf, das es Familien ermöglicht, jährliche Ernten (Weizen, Bohnen, Linsen) sowie Kartoffeln, Hülsenfrüchte und auch Mais zu produzieren und zu konsumieren sowie den Bedarf an frischen Produkten auf den lokalen Märkten zu decken. In einigen Fällen halten sie auch Tiere wie Schweine, Hühner und Schafe.

Nach der starken Migration in die großen Städte im Laufe des 20. Jahrhunderts versuchen die Mapuche-Gemeinden in Chile heute, sich zu organisieren und auf ihrem Land weiterzuleben. Dies beinhaltet die Erhaltung ihrer eigenen Nahrungsmittelproduktion und des Konsums ihrer traditionellen Lebensmittel gemäß ihrer kulturellen Werte, Überzeugungen und Praktiken.

Die Kartoffel (Solanum tuberosum) ist eine der wichtigsten traditionell angebauten Pflanzen, die in vielen kulturellen Aktivitäten in den Mapuche Gemeinden verwendet werden, wie beispielsweise während eines Treffens zum Austausch und Gespräch, bei dem große Kartoffeln in der Asche zubereitet werden, das "Ayunto". Ihr Anbau und Verzehr spielt im Leben der Mapuche Bäuer*innen eine große Bedeutung, sei es beim "Mingako", einer gemeinschaftlichen Aktivität zum Pflanzen, Säen, Ernten oder dergleichen oder beim , Trafkintu', d.h. dem Austausch von Saatgut oder landwirtschaftlichen Produkten. Die Art und Weise, wie Kartoffeln produziert und konsumiert werden, hängt von den lokal verfügbaren Ressourcen und Faktoren wie der Bodenfruchtbarkeit, Umweltbedingungen, Zugang zum Land, kulturelle Vorlieben und anderen ab. Traditionell werden Kartoffeln in Hausgärten, sogenannten ,Huertas', oder auf kleinen Feldern angebaut, auf denen verschiede-

ne Gemüsesorten für den Familienkonsum und für lokale Märkte hergestellt werden. (Aus Artikel zu SDG2 in der INFOE Publikation 'Indigene WEGe' https://www.infoe.de/?smd_process_download=1&download id=2822)



Bezug zu den SDG 2 und 4:

SDG2 stellt die weltweite Beendigung von Hunger und die Sicherung einer ausreichenden und gesunden Ernährung in den Zusammenhang mit einem gesicherten Zugang zu Boden, Wasser und Produktionsmitteln. Die Rolle von Kleinbäuer*innen weltweit sowie ihre nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktions- und Nutzungsweisen werden hervorgehoben und sollen gestärkt werden. Dies betrifft die kleinbäuerliche Landwirtschaft in Deutschland und insbesondere indigene und andere kleine Nahrungsmittelproduzent*innen im Globalen Süden. Ihr Wissen und ihre lokal angepassten nachhaltigen Nahrungsmittel- und Produktionssysteme haben entscheidend zur Bewahrung der Vielfalt an Wild- und Kulturpflanzen sowie Saatgut beigetragen. Damit schaffen Kleinbäuer*innen wesentliche Grundlagen für Ernährungssicherheit, sowohl auf lokaler als auch auf globaler Ebene. Über die Themen Ernährung und Nahrungspflanzenanbau werden praktisches und alltagsrelevantes Wissen und Kenntnisse im Vergleich mit anderen Kulturen erweitert und reflektiert. Hierüber hat das Modul insbesondere einen Bezug zu SDG 4.7. und fördert Kenntnis und Verständnis kultureller Vielfalt und anderer kultureller Lebens- und Wirtschaftsweisen.

Denkanstöße / Leitfragen

- Was essen wir und wo kaufen wir unsere Nahrungsmittel ein?
- Woher kommen unsere Nahrungsmittel und wie werden sie erzeugt?
- Welche Rolle spielt die kleinbäuerliche, regionale/lokale Landwirtschaft für die Erzeugung unserer Nahrungsmittel bei uns und in Chile?

Kompetenzen

- > Die eigenen Ernährungsgewohnheiten reflektieren
- ➤ Verbindungen zwischen Nahrungspflanzen, Konsument*innen und Produzent*innen erkennen
- > Gemeinsam eine Erkundung zu Herkunft, Produktion und Transport einzelner Nahrungsmittel planen und durchführen
- ➤ Nahrungsmittel nach gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Kriterien bewerten

UNTERRICHTSANREGUNG:

Erkennen - Bewerten - Handeln

Vorbereitung auf den Praxistag

- Grundwissen zum Thema Ernährung und eine grobe Orientierung bezüglich der Kontinente sollte vorhanden sein
- Einstieg in SDG 2 und das Thema Ernährung zum Beispiel mit dem Material "Jeder Teller erzählt eine Geschichte" (siehe Material und Links)
- Einführung Indigene und Mapuche mit INFOE-Präsentation (siehe Links)
- Video zur Mapuche-Landwirtschaft https://youtu.be/ kLBSTDtc66Y anschauen, besprechen, mit Landwirtschaft in Deutschland vergleichen (evtl. dabei Popcorn essen oder Chips)
- Geschichte vom Bauer Urdemale https://www.infoe.de/ ?smd_process_download=1&download_id=5296
- Die Lehrperson kündigt an, dass die Klasse eine Einheit zum Thema Ernährung durchführen wird. Zur Vorbereitung erhält jede*r Schüler*in eine Rolle, in die er/sie schlüpfen wird. Schüler*innen mit der gleichen Rolle finden sich in Paaren zusammen. Falls die Klasse klein ist, pro Schüler*in eine Rolle verteilen. Mit Rolle vertraut machen (Hausaufgabe)
- Quiz "Chile oder Deutschland" (siehe Anleitung im Rollenspiel Seite 11)

Material für den Praxistag:

Doppelt ausgedruckte Rollen des Rollenspiels zum Ausschneiden, Schnurknäuel, Klebeband, Arbeitsblätter; Weltkarte; einige Kartoffeln, Maiskolben und Avocado; evtl. Gartengeräte, Saatgut; evtl. ausgedruckte Steckbriefe von Kartoffeln, Mais und Avocado (Rollenspiel Seite 18-20); evtl. Chips, Nachos, Guacamole Zutaten, Kochutensilien, Öl, Popcorn und Geschirr

Der Praxistag

(Ablauf Schritt für Schritt)

I. Erkennen:



• In Rollen eintauchen

(45 Min.)

Nach der theoretischen Beschäftigung mit den Rollen, soll den Schüler*innen ein praktischer Bezug zu ihren Rollen und ein Nachdenken über ihre Essgewohnheiten ermöglicht werden

- ✓ Die Schüler*innen (einzeln oder paarweise je nach Klassengröße und Aufteilung) suchen sich auf dem Schul-(Garten-)Gelände einen angenehmen Platz und lesen noch einmal ihre Rollenbeschreibungen durch. Die "Nahrungsmittel" nehmen ein Exemplar (Kartoffel, Maiskolben, Avocado) in die Hand.
- ✓ Anschließend streifen sie in ihren Rollen über das Schul-(Garten-)Gelände und verinnerlichen dabei die Beschreibung und die Fragen ihrer Rollen. Sie beobachten und überlegen: Vielleicht wächst im Garten bereits Gemüse oder Pflanzen. Welche? Aus ihrer Rolle heraus fragen sie sich: wo möchte ich wachsen? Was brauche ich zum Wachsen? Was möchte ich Kochen? Was möchte ich heute gerne essen? Gibt es das in diesem Garten? Wenn nicht, wo könnte ich die Zutat/das Gemüse hierfür heute herbekommen?
- ✓ Wenn sich die Schüler*innen mit ihrer Rolle gut vertraut gemacht haben, sammeln sich alle im Kreis. Die einzelnen Schüler*innen bzw. Paare stellen ihre Rollen den anderen vor und beschreiben ihre besonderen Merkmale (was macht mich aus? Nicht die Beschreibungen der Rollenkarte vorlesen, sondern ihre ganz persönliche Interpretation der Rolle beschreiben).

Netz spannen

(45Min.)

Erkennen, dass und wie Nahrungspflanzen, Konsument*innen und Produzent*innen verbunden sind

✓ Weltkarte liegt in der Mitte. Die Schüler*innen stellen sich möglichst in die Nähe ihres Landes und der Region wo sie dort leben. Sie legen ihr Kärtchen weg und bilden wieder Zweiergruppen.

- 75 9/ 3
 - ✓ Wollknäuel oder Faden werden von der Lehrperson einem Lebensmittel gegeben. Das Lebensmittel stellt sich kurz vor.
 - ✓ Das Lebensmittel behält dann das Ende der Schnur in der Hand und gibt as Knäuel an ein Kind weiter, das meint, mit dem Lebensmittel verbunden zu sein (wenn sich mehrere melden, dann jemanden aussuchen). So werden durch Fragen und das Weitergeben des Knäuels nach und nach Verbindungen sichtbar gemacht. 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. Durch Fragen oder Hinweise kann die Lehrperson die Diskussion anregen. 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 soll gleich anschließend, am besten in zwei Schritten, erfolgen: 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? (Weitere Infos zum Ablauf siehe Rollenspiel, Seite 12)

II. Bewerten:



• "Mingako" Praktisches Tun im Schulgarten (30-40 Min.)

Gemeinschaftlich theoretisches Wissen in praktisches Tun umsetzen

✓ Im Schulgarten oder auf dem Schulgelände Arbeiten verrichten, die gerade anstehen: Was steht an? Wer kann/möchte was machen? Wie arbeiten wir gemeinsam: Kartoffeln pflanzen, anhäufeln oder ernten; (Kartoffelkäfer absammeln?) Mais säen oder ernten; andere Gemüse säen, pflanzen oder ernten (je nach Jahreszeit); Boden auflockern; Unkraut entfernen; Mulchen; Gießen;

Interviews

(20-30Min.)

Nahrungsmittel nach gesundheitlichen, ökologischen und ökonomischen Kriterien bewerten

- ✓ Nach getaner Arbeit: Die Schüler*innen haben von den Rollen ihrer Mitschüler*innen erfahren, haben erkannt wie sie verbunden sind, wie sie aussehen, wachsen und wissen vielleicht wie sie schmecken etc. Welche Fragen haben sie an die anderen Rollen? Was möchten sie noch erfahren? Jede/s Rolle/Rollenpaar überlegt sich 1-2 Fragen für 2 der anderen Rollen und interviewt diese im Anschluss. Evtl. Antworten notieren.
- ✓ Nach oder statt der Interviews kann auch das Bingo-Spiel zu den Rollen durchgeführt werden. (siehe Anleitung im Rollenspiel, Seite 16-17)
- ✓ Nach Beendigung der Interviews im Kreis zusammenkommen und evtl. Ernte in der Mitte (auf Weltkarte) ausbreiten: Ergebnisse der Interviews teilen. Was haben wir der Arbeit im Garten und bei den Interviews erfahren? Was ist neu? Was brauche ich für eine gesunde Ernährung? Hat mir das Tun im Garten Spaß gemacht? Was habe ich über Herkunft, Anbau, Produktion und Verkauf der Nahrungspflanzen gelernt? Worauf achte ich, wenn ich nun Gemüse etc. esse und kaufe?

III. Handeln:



• Gemeinsames Kochen und Essen

(45-60 Min.)

Praktisch-genüssliche Festigung des Erlernten

✓ Zum Beispiel selbst draußen Pommes, Chips oder Popcorn (am Feuer) zubereiten oder eine Guacamole und dazu Kartoffel- und Maischips essen. Beim gemeinsamen Essen in der Runde: Brainstorming über Alternativen und konkrete Handlungsmöglichkeiten "Was hat das mit mir zu tun? Und was nehme ich mit?"



Nachbereitung des Praxistages im Unterricht

Weltmarkttag

(45 Min.)

Begegnung auf dem Markt in den jeweiligen Rollen (siehe Anleitung im Rollenspiel Seite 14)



Mögliche Erweiterung / Vertiefung:

• Mystery:

Lokal, selbstbestimmt und nachhaltig. Weltweite Bedeutung des Family Farming, éducation21, Bern 2014 http://www.education21.ch/sites/default/files/uploads/ventuno_d/4/Mystery_landw_D.pdf

Material / Links

Einführungspräsentation mit weiterführenden Links, Videoclips etc., INFOE 2024 https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_8-Einfuehrungspraesentation-Indigene-Voelker-und-Wissen_ Mapuche.pdf

Rollenspiel: Kartoffel, Mais und Avocado: Rollenspiel zur Entdeckung von globalen Lebensmittelverbindungen zwischen Chile und Deutschland, INFOE 2024 https://www.infoe.de/wp-content/uploads/2024_8_28-INFOE_Rollenspiel_Kartoffel_Mais_Avocado.pdf





Jeder Teller erzählt eine Geschichte: Ein Projekt zum Thema "Essen" im Rahmen der Globalen Ziele, UNICEF 2017; https://unicef.at/fileadmin/media/Kinderrechte/SDG/worlds-largest-lesson-2017_Jeder_Teller_erzaehlt_eine_Geschichte.pdf

Übung ,Netzspannen' entlehnt aus éducation 21, März 2016: Der vernetzte Teller. Zyklus 2

Mit diesem Rollenspiel entdecken wir die Verflechtungen in unserem Lebensmittelkonsum https://education21.ch/sites/default/files/2023-12/der_vernetzte_teller_z2_2023.pdf





