

Hier ganz viel und dort ganz wenig



Essensausgabe in einer Schule in Ukamba, wo 60 bis 80 Prozent der Bevölkerung unter der Armutsgrenze lebt.

Hintergrund

Die Globalisierung ist schon lange auf dem Esstisch angekommen. Von überall her kommen Lebensmittel zu uns, die wir wie selbstverständlich kaufen und essen.

Noch nie zuvor waren Lebensmittel in solchem Überfluss vorhanden – nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO genug, dass alle Menschen ausreichend ernährt werden könnten. Aber über eine Milliarde Menschen leiden an Hunger.

Wie bei uns gegessen und konsumiert wird, das wirkt sich unmittelbar auf

andere Länder aus. Unsere Essgewohnheiten beeinflussen das Leben anderer Menschen.

Der maßlose Konsum in den wohlhabenden Ländern des Südens Land immer knapper wird. So nehmen die Anbauflächen für Futtermittel – auch für den europäischen Markt – dort bereits heute 30 Prozent des Landes in Beschlag. Und der weltweite Fleischkonsum steigt – und damit auch die Nachfrage nach Futtermitteln. Wollten alle Menschen so viel Fleisch essen wie wir in Deutschland, brauchten wir einen zweiten Planeten, um das Futter für die Tiere anzubauen.



Lernziel

Die Kinder erkennen den Zusammenhang zwischen unserer Ernährung und jener der Menschen im Süden sowie die daraus entstehenden Probleme. Gemeinsam probieren sie eine Lösungsmöglichkeit aus.

Praxis / Idee

1) Bilderstrecke

Die Kinder sitzen im Kreis, in der Mitte liegen Bilder mit folgenden Motiven (in der Mappe enthalten):

- Schnitzel
- Schweine
- Sojapflanzen

Im ersten Schritt dürfen die Kinder äußern, was sie auf den Bildern erkennen können. Welchen Zusammenhang können sie zwischen den Bildern erkennen? (Das Schnitzel, das sie essen, kommt vom Schwein. Das Schwein muss etwas fressen, zum Beispiel Sojabohnen. In Deutschland wird aber kaum Soja angebaut). Die Kinder legen die Bilder in die entsprechende Reihenfolge.

In einem zweiten Schritt liegen Bilder mit folgenden Motiven im Kreis:

- Frau mit Kindern auf einem Feld
- Leerer Teller
- Unglücklich schauendes Kind

Die Kinder werden gefragt, was die Bilder wohl bedeuten könnten. (Auf dem Feld wachsen Pflanzen für die Ernährung, doch der Teller bleibt leer, das Kind hat Hunger und ist traurig).

Nun erzählen Lehrer*in oder Erzieher*in, dass in manchen Ländern des Südens Sojapflanzen angebaut werden und dass unsere Schweine in Deutschland diese fressen, damit wir deren Fleisch essen können. Weil auf den Feldern im Süden Soja für unsere Schweine, Rinder und Hühner wächst, können die Menschen dort in ihren Gärten und auf ihren Feldern nichts mehr anbauen, das sie selbst essen können. Das führt zu leeren Tellern und hungrigen, traurigen Kindern.

Beim Erzählen wird die Bilderstrecke ergänzt: unglücklich schauendes Kind – leerer Teller – Feldarbeit – Sojapflanzen – ein fressendes Schwein – Schnitzel (oder umgekehrt, je nach Erzählmodus).

2) Lied

Nach dieser Einheit singen alle ein Lied zusammen. Liedvorschläge siehe Modul 7: Familiengottesdienst – „Wir teilen, was wir haben“

3) Praktische Aktion als Lösungsmöglichkeit

Wenn wir zu viel Fleisch essen, haben womöglich Kinder weit weg von uns Hunger. Was können wir tun? Mehr Gemüse und weniger Fleisch essen! In der Mitte des Kreises liegen Bilder mit Gemüsesorten oder Spielzeuggemüse aus Holz. Die Kinder dürfen sich ihr Lieblingsgemüse aussuchen und erzählen, warum und wie sie es gern essen.

Fazit: Es muss nicht immer Fleisch sein, damit es schmeckt!

Wie kann man am besten und am schmackhaftesten viel Gemüse zusammenbringen? Beim Kochen einer Gemüsesuppe!

Hier ganz viel und dort ganz wenig

Rezept für vier Personen

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 3 kleine Kartoffeln
- 2 große Möhren
- 2 Stangen Bleichsellerie oder 1 kleines Stück Knollensellerie
- 2 mittelgroße Zucchini
- ½ Bund Petersilie
- 2 Würfel Gemüsebrühe
- 1 Liter Wasser
- Salz und Pfeffer
- Saure Sahne

Zunächst das Gemüse kleinschneiden. Dann Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anbraten, das restliche Gemüse dazugeben und circa einem Liter Wasser aufgießen und die Brühwürfel in der Suppe auflösen. 20 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen und am Schluss mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren kann man je einen Klecks saure Sahne in die Mitte der Suppenteller geben.

Spielidee: „Gemüsesuppe“ (Abwandlung des bekannten Spiels „Obstsalat“)

Vor dem Kochen der Suppe oder als Abschluss der Aktion, wenn keine Suppe gekocht wird, spielen die Kinder das Spiel „Gemüsesuppe“: Die Kinder sitzen im Kreis und werden in drei bis vier Gemüsesorten eingeteilt (etwa Möhre, Erbse, Zwiebel, Kartoffel). Die Pädagogin oder der Pädagoge geht einmal im Kreis herum und weist jedem Kind ein Gemüse zu. Dieses muss sich das Gemüse gut merken! Dann wird ein Stuhl aus dem Kreis geräumt. Die Pädagogin oder der Pädagoge hat nun keinen Sitzplatz mehr und versucht,

einen zu ergattern – mit der Aufforderung, dass alle „Möhren“ ihre Plätze wechseln sollen. Wer übrig bleibt, darf nun ebenfalls über die Aufforderung an das „Gemüse“, die Plätze zu tauschen, versuchen, wieder einen Sitzplatz zu bekommen. Wem es nur schwer auf diese Weise gelingt, sich wieder zu setzen, kann auch das Wort „Gemüsesuppe“ rufen, dann müssen alle die Plätze tauschen.



Obst und Gemüsestand auf einem Markt in Indonesien.