

5.5. Kulinarisches Kennenlernen

→ Workshops für Willkommens- und Regelklassen zum Thema Ernährungssicherheit

Essen hat einen verbindenden Charakter. Diesen haben Johanna und Katharina genutzt, um Schüler*innen einer Willkommensklasse und einer Regelklasse sich näherkommen zu lassen und dabei über die Thematik der globalen Lebensmittelproduktion und ihre Folgen zu informieren.

Motivation und Ziele

Um einen Austausch zwischen geflüchteten und in Deutschland aufgewachsenen Menschen zu unterstützen und kritisches Bewusstsein für den Umgang mit Lebensmitteln und deren Produktion zu fördern, haben Katharina und Johanna sich einen Workshop für eine Schule überlegt, der aus dem gemeinsamen Einkaufen, Kochen und inhaltlichen Einheiten besteht.

Dabei sollte der Austausch zwischen den Schüler*innen der Klassenstufe 8 im Vordergrund stehen. Neben der gemeinschaftsbildenden Erfahrung sollte es auch um Essgewohnheiten, persönliche Vorlieben und Leibgerichte gehen. Zwischendurch sollte es inhaltliche Ausflüge zur weltweit ungerechten Produktionsproblematik von Lebensmitteln geben, die ein kritisches Bewusstsein fördern hinsichtlich dessen, was wir täglich essen.

→ Wer sollte erreicht werden?

Schüler*innen der Reinhold Burger Schule aus der 8. Klassenstufe und einer Willkommensklasse

Was ist konkret passiert?

Im Vorfeld sind Johanna und Katharina in die Klassen gegangen und haben den Schüler*innen ihr Projekt vorgestellt. Am 13. Juli 2016 ging es los. Sie haben gemeinsam mit den Schüler*innen einer achten Klasse und einer Willkommensklasse eingekauft, gekocht und sich näher kennengelernt.

Vorstellung der von den Schüler*innen ausgesuchten Rezepte. Zweierpaare mit jeweils einer*em Schüler*in aus der Regel- und der Willkommensklasse wurden mit Einkaufslisten und Aufgaben zu den Zutaten ausgestattet. Nach der Rückkehr vom Einkaufen wurde das neu erworbene Wissen über die Zutaten nun im Plenum geteilt und mit Anschauungsmaterial und Hintergrundinformationen zu verschiedenen Anbaumethoden und den Vorteilen von Bio- und Fairtrade-Produkten von Katharina und Johanna ergänzt. Im Anschluss wurde gemeinsam in der Projektküche der Schule gekocht und gegessen.

Am zweiten Projekttag lag der Schwerpunkt auf dem Thema Schokolade und Kakaoanbau. Nach einem filmischen Input hat eine Gruppe ein Quiz zu diesem Thema gemacht und die andere ein Wissenspuzzle zum Thema faire Produktion.

Zu dem erarbeiteten Wissen wurden Plakate unter anderem mit den ausprobierten Rezepten gestaltet und in den Infokästen der Schule aufgehängt. Zum Abschluss wurde eine Fotodokumentation der beiden Projektstage gezeigt.

Aus

ACT and REFLECT!

Praxisprojekte der Fortbildungsreihe „Multiplikator*in für Globales Lernen“ 2016–2018

Evangelisches Forum entwicklungspolitischer
Freiwilligendienst (eFeF)
www.efef-weltwaerts.de

„Wie kann man verhindern, dass die Jugendlichen der Regelklasse aufgrund ihrer Sprachkenntnisse die Gruppe dominieren?“



Katharina und Johanna konnten erreichen, dass sich die Schüler*innen gegenseitig geholfen und selbstständig gearbeitet haben. Sie haben neue Gerichte kennengelernt und sich über Rezepte ausgetauscht. Die Schüler*innen haben Anstöße bekommen dafür, dass es beispielsweise unterschiedliche Anbauformen, sowie Produktions- und Vertriebsarten gibt. Sie haben die bewusste Erfahrung gemacht, wie unterschiedlich Supermärkte aussehen können.

Auch wenn sie ihre inhaltlichen Themen aufgrund von sprachlichen Schwierigkeiten nicht komplett umsetzen konnten, so konnten sie doch erreichen, dass sich die Schüler*innen, die sich im Schulalltag normalerweise nicht begegnen, besser kennenlernen und untereinander Kontakte knüpfen: „Einen Schüler der Willkommensklasse konnten wir nach dem Abschied dabei beobachten, wie er einen Schüler der Regelklasse in den Arm nahm und sagte ‚Wir haben viel Spaß miteinander gehabt‘.“

Erfahrungen

→ Besonderheiten: „Am besten gefallen hat uns der direkte Kontakt zu den Jugendlichen und die offene, spielerische Atmosphäre, die in der Gruppe entstanden ist.“

→ Do No Harm Check: ● Wie kann man verhindern, dass die Jugendlichen der Regelklasse aufgrund ihrer Sprachkenntnisse die Gruppe dominieren? Die Differenzen zwischen den Schüler*innen und ihren Gewohnheiten und Lebensumständen könnten betont werden. Alltagspraktische Varianten des Themas finden und Förderung eines wohlwollenden Interesses durch das gegenseitige Bekochen und gemeinsame Essen ● Die Thematik der globalen Ungleichheit könnte die Herkunftsländer der Schüler*innen betreffen ● Die Komplexität der Zusammenhänge betonen

→ Probleme und ihre Überwindung: ● „Die größte Schwierigkeit war die Sprachbarriere ● Wir haben daher den Fokus vom inhaltlichen zum sozialen Miteinander verschoben ● Die unterschiedlichen Voraussetzungen und Kenntnisse im Bereich Kochen haben die Jugendlichen durch gegenseitiges Unterstützen gut gemeistert“

→ Impulse für das nächste Mal: ● Sprachliches Niveau noch intensiver mit einbeziehen ● Inhalt noch besser an die Voraussetzungen anpassen ● Mehr Zeit einplanen

Eckdaten

→ Datum und Ort: 13., 14. Juli 2016 in der Reinhold Burger Schule, Berlin
 → Projektkoordinatorinnen: Johanna Markmeyer (EIRENE, Costa Rica), Katharina Lorenz (AFS, Südafrika)
 → Kontakt: johannamarkmeyer@yahoo.de
 katha.lorenz@t-online.de