

1.9. Welt der Satten. Welt der Hungernden

→ Workshop zum Thema Welternährung für eine Konfirmand*innengruppe

„Es ist für uns unvorstellbar, dass unsere Supermärkte nur noch regionale Lebensmittel anbieten. Wir haben uns daran gewöhnt, immer und überall das zu bekommen, was wir gerne essen würden.“

Im Workshop von Kristina werden die Konfirmand*innen ihrer Heimatgemeinde über den Klimawandel, Landwirtschaft, Konsumkritik und die eigenen Handlungsmöglichkeiten informiert. Durch die Methode des „Global Dinners“ erfahren sie selbst, wie es sich anfühlt ungleich behandelt zu werden, ohne selbst dafür verantwortlich zu sein.

Motivation und Ziele

„Meine Gemeinde soll Teil haben an dem, was mein Freiwilligendienst bei mir angestoßen hat. Die Konfirmand*innen sollen sich darüber bewusst werden, dass es ein Privileg ist, dass wir entscheiden können, was und wie viel wir essen. Außerdem soll der Workshop sie zum Nachdenken anregen, wie gerecht oder ungerecht die Lebensmittelverteilung ist. Im besten Fall sollen sie neugierig darauf gemacht werden, deren Ursachen weiter zu erforschen und dem entgegenwirken zu wollen.“

→ Wer sollte erreicht werden?

14 Konfirmand*innen, der Pfarrer, die anwesenden Konfi-Mentor*innen (ca. 5), Mitglieder der Gemeinde, die Eltern, Geschwister, Partner*innen und Freund*innen

Was ist konkret passiert?

In den ersten Wochen nach der Projektfindung hat Kristina eine PPP zur Einführung in das Thema erstellt und kurze Infosheets über die drei Themen Klimawandel, Landwirtschaft und eigene Handlungsmöglichkeiten erarbeitet. Plakate, Postkarten, Flyer und weiteres Material rund um das Thema Welternährung mussten organisiert werden. „Ich habe super Infomaterial von Brot für die Welt bekommen, die mir beim Vorbereiten der Infosheets geholfen haben.“ Zeitgleich hat sie sich mit dem Pfarrer der Gemeinde abgesprochen und ihm eine Einkaufsliste für das Global Dinner zukommen lassen.

Workshopablauf: ● 17 Uhr kleine Powerpoint zur Einführung ● Aufteilung der Konfis in drei Gruppen, in welchen sie kleine Präsentationen für die Großgruppe vorbereiteten zu den Themen Klimawandel, Landwirtschaft und die eigenen Handlungsmöglichkeiten ● 18.30 Uhr Global Dinner und Reflexion. Global Dinner Methode: Die Konfirmand*Innen hatten freie Platzwahl an den drei Tischgruppen. Als alle saßen wurde ihnen das Essen serviert. In der Methode geht es darum, dass das Essen auf dem Tisch serviert wird, aber völlig ungerecht: Tisch 1 hatte eine riesige und reichhaltige Auswahl an Nahrungsmitteln und viel zu viel von allem, an Tisch 3 gab es aber gerade genug Knäckebrot, Käse und Wasser, das jeder am Tisch zwar etwas abbekommen hat, aber keiner an diesem Tisch satt geworden wäre. Zu erwarten ist, dass die Teilnehmer*innen die ungleiche Essensverteilung bemerken. Wer akzeptiert das still? Wer macht auf die Ungerechtigkeit aufmerksam? Wie handeln die Akteur*innen an den einzelnen Tischen dann?

Aus

ACT and REFLECT!

Praxisprojekte der Fortbildungsreihe

„Multiplikator*in für Globales Lernen“

2016–2018

Evangelisches Forum entwicklungspolitischer

Freiwilligendienst (eFeF)

www.efef-weltwaerts.de

● Wenn der Raum getrennt werden kann, hat es den Vorteil, dass die ungerechte Verteilung nicht von vornherein ersichtlich ist. Dies fällt erst dann auf, wenn sich jemand wundert, wo der Rest der Seminargruppe geblieben ist oder wenn jemand hinter den Vorhang blickt ● Danach wurde gemeinsam Nachtisch gegessen und das Erlebte reflektiert. Wer Interesse hatte und sich noch weiter informieren mochte, konnte sich anhand der von Kristina bereitgestellten Texte zusammenfassend informieren. Nach dem Workshop hat Kristina sich die Zeit genommen bei den Jugendlichen zu bleiben und über innere Konflikte zu sprechen, Fragen zu beantworten und noch weiter zu diskutieren ● Kristina hat durch ihr Projekt erreicht, dass die Konfirmationsgruppe ins Nachdenken und Fragen stellen gekommen ist und sich Gedanken über die ungerechte Lebensmittelverteilung auf unserer Welt gemacht hat. „Die Jungs fanden es vor allem erstaunlich, wie viel Fleisch ein*e Deutsche*r im Laufe seines Lebens isst. Das war ihnen nicht bewusst. Einige gaben auch die Rückmeldung, dass sie nicht wussten, dass der Klimawandel Auswirkungen auf den weltweiten Hunger hat. Andere wollen nun in Zukunft beim Einkaufen mehr auf regionale und saisonale Produkte achten“

Erfahrungen

→ Besonderheiten: „Das Global Dinner war mein persönliches Highlight, weil ich selbst davor noch nie an einem teilgenommen hatte und es ziemlich eindrücklich war. (...) Bei ihrem selbstvorbereiteten Gottesdienst am Sonntagmorgen haben die Konfis in der Fürbitte für eine gerechtere Lebensmittelverteilung in der Welt gebetet. Das freut mich sehr.“

→ Do No Harm Check: ● Die Grenze zwischen Rollenspiel und Realität könnte verschwimmen: Die Teilnehmer*innen des Global Dinner wissen zuerst nicht, dass es sich um eine Übung handelt. Wichtig ist daher, die Rollen nach dem Global Dinner wieder bewusst abzulegen und niemanden für sein*ihr Verhalten zu verurteilen. Mit solchen Methoden ist immer eine große Gefahr, denn es ist eine Art „Manipulation“, Verrat des Vertrauens der Leute. Immer mit einer Gruppe anwenden, die die Leitende gut kennen und gut einschätzen können ● Die Teilnehmer*innen in Gruppe 1 und/oder Gruppe 2 könnten ihre „Macht“ ausnutzen und die anderen spüren lassen, dass sie weniger wert sind ● Die Jugendlichen könnten bloßgestellt werden und sich persönlich angegriffen fühlen, wenn zuhause nicht ausgewogen gekocht wird oder das Geld zu knapp ist, um einen bewussteren Einkauf von Lebensmitteln zu leisten ● Die Darstellung der Ernährung in Ländern des Globalen Südens als mangelhaft und die Menschen als „dauerhungrig“, ohne den Bogen zum westlichen Überfluss zu machen, könnte die Herstellung oder Reproduktion von Stereotypen und Klischees bewirken.

→ Probleme und ihre Überwindung: „Das Konfirmentorenteam hat mich super unterstützt und daher gab es keine Schwierigkeiten.“

→ Impulse für das nächste Mal: „Es hat gut geklappt, so wie es war, daher könnte ich mir vorstellen, es nochmals so zu machen.“

Eckdaten

→ Datum und Ort: 10. März 2018, Freizeitheim in Reinerzau

→ Projektkoordinatorin: Kristina Dölker (Mission EineWelt, Tansania)

→ Weitere Infos: Artikel *Es reicht! Für alle. Ernährung und Welthunger* von Jürgen Bergmann in der aktuellen Ausgabe der Zeitschrift von Mission EineWelt; *Satt ist nicht genug* von Brot für die Welt; Methodenheft *Niemand isst für sich allein. Ein Leitfaden für Jugendliche* vom Verband Christlicher Pfadfinderinnen und Pfadfinder, veröffentlicht von Brot für die Welt.