

Unsere Empfehlungen für eine gemeinsame Mahlzeit ...

1. Globales Lernen bietet keine einfachen Lösungen oder Positionen für komplexe Probleme. Globales Lernen will ein genaueres Bild für Ursachen und Wirkungen, globale Zusammenhänge und Herausforderungen geben. Ziel ist dabei, die Kinder und Jugendlichen zu veranlassen, über ihr eigenes Handeln nachzudenken, nicht, sie zu missionieren.
2. Eine gute Vorbereitung ist entscheidend! Bereiten Sie eine gute didaktische Struktur vor. Die Gestaltung des biofairen Frühstücks sollte genau auf das Alter der Kinder und Jugendlichen abgestimmt sein.
3. Der Einstieg: Die SchülerInnen sollen das Thema als für sie persönlich wichtig annehmen. Hier hilft ein aktueller lokaler Bezug.
4. Mit allen Sinnen! Nutzen Sie die Möglichkeiten, die diese spezielle Veranstaltungsform mit sich bringt: sehen, hören, riechen, schmecken, fühlen ... Sie können Bilder oder Etwas zum Anfassen nutzen, um die Produktion von Lebensmitteln – wie Kakao - im Herkunftsland darzustellen (z.B. ein landwirtschaftliches Werkzeug).
5. Machen Sie Ihren eigenen Standpunkt deutlich und lassen Sie gleichzeitig verschiedene Sichtweisen zu. Animieren sie die Kinder und Jugendlichen, sich zu äußern und miteinander zu diskutieren. Bieten sie ihnen Möglichkeiten, Empathie mit den ProduzentInnen zu entwickeln und zu äußern und sich in sie hinein zu versetzen (Perspektivwechsel). Dies findet selten wirklich statt.
6. Ein Pluspunkt: Laden Sie wenn möglich Personen aus den Ländern des Südens zur Verstärkung ein – sie geben ein Stück mehr Authentizität, als das mit Berichten aus zweiter Hand je möglich wäre. Auch hier: Vermeiden sie Klischees und Stereotype.
7. Nicht vergessen: Das Feedback. Und nicht nur, ob es geschmeckt hat ...

Weitere Informationen und Materialien zum Download (eine kleine Auswahl)

Oberösterreich:

- Workshopangebot „Bio-faires Frühstück“ von Welthaus Linz: <http://linz.welthaus.at>
- Hintergrundinformationen und Lernmaterialien in mehreren Sprachen zum download: <http://schools.welthaus.at/>
- "Die Welt fair-ändern mit Methode" - Methodenmappe der Katholischen Jugend der Erzdiözese Wien (Hg., 2009)
- www.fairtrade.at

Tschechische Republik

- Informationsplattform zum Globalen Lernen (mit Angeboten für Schulen) <http://globalnirozvojovzdelavani.cz/>
- Broschüre mit Lernmaterialien "Jak globalne vzdelavat. Ekumenicka akademie Praha, 2012" auf der Internetseite der Ökumenischen Akademie Prag: www.ekumakad.cz/cz/publikace

Deutschland

- "Das Klimafrühstück" – ein Workshopangebot in Berlin, organisiert von KATE e.V.: www.kate-berlin.de/klimafruhstueck-de.html
- "Fair Vespers" – eine Initiative für Berliner Grundschulen, organisiert von GSE e.V.: www.gse-ev.de

Großbritannien:

- "Der globale Fußabdruck" – Angebote für den Unterricht: www.globalfootprints.org

Linz, im Januar 2013

Autorin der Empfehlungen: Julia Pichler

Fotos: © Welthaus Linz

Projekt "Awareness for Fairness"

www.be-fair.eu

Projektleitung: Berliner Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit (LEZ)

Projektkoordination:

BGZ Berliner Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit mbH, Augsburger Str. 33, 10789 Berlin, www.bgz-berlin.de

Das Projekt "Awareness for Fairness" wird durch die Europäische Union gefördert. Für den Inhalt dieser Publikation sind allein die Verfasser*innen verantwortlich, er kann in keiner Weise als Standpunkt der Europäischen Union angesehen werden.



Biofaire Frühstücke und Jaus'n



Bio-fair zum Frühstück

Die Idee

Kann man bei einem gemeinsamen Essen auch über Themen wie Produktionsbedingungen von Nahrungsmitteln, weltweite Verteilungsprobleme und Hunger sprechen? Wie kann man Jugendliche, die ja noch nicht für den täglichen Einkauf verantwortlich sind, mit den verschiedenen für eine Kaufentscheidung wichtigen Aspekten vertraut machen und sinnvoll auf Entscheidungen zum persönlichen Konsum von Nahrungsmitteln vorbereiten? Was für eine Wahl haben Jugendliche überhaupt am Schulbuffet oder im nahen Supermarkt?

Anfangs waren wir sehr unsicher, ob die Idee eines bio-fairen Frühstücks für Kinder und Jugendliche trägt. Wir wollten ja nicht junge Menschen mit einer Fülle an Themen und komplexen Problemen konfrontieren, die möglicherweise kaum eine Wahl haben, wenn es um ihr tägliches Essen geht.

Welche individuellen Lösungsvorschläge könnten wir anbieten, wenn es kaum realistische Alternativen gibt?



Wir wollten fair sein und unserem jungen "Publikum" nicht den Appetit verderben, sondern sie so richtig auf den Geschmack alternativer Produkte bringen.

Wir wollten ihnen das Stück Macht als KonsumentInnen als attraktive Möglichkeit darstellen, um Solidarität mit Menschen leben zu können, die sich bei der Produktion von Nahrungsmitteln Werten verschreiben, mit denen auch sie sich identifizieren könnten:

- Erhaltung von biologischer Vielfalt
- Nachhaltiger Umgang mit Wasser
- Klimaschutz
- Unterstützung von Kleinbauern/-bäuerinnen
- Artgerechte Tierhaltung
- Kinder- und Menschenrechte

Wir wurden immer wieder von Lehrkräften angefragt, ob wir mit einem bio-fairen Frühstück in die Schule kommen könnten. Somit waren wir gefordert, ein detailliertes Konzept für diese Form der Veranstaltung zu entwickeln, das unseren Vorstellungen zu Herangehensweise und Wirkung gerecht wird.

Wir entschieden uns für folgende Schwerpunkte:

Essen ist eine zuallererst sinnliche Erfahrung. Die Produkte müssen in jeder Hinsicht "begriffen" werden, um angenommen werden zu können. Wir essen mit allen Sinnen.

Daher entschieden wir uns dafür, die Kinder und Jugendlichen das Essen selbst anrichten zu lassen und ihnen dabei auch viel Entscheidungsfreiheit zu lassen, wie sie die Nahrungsmittel bei Tisch anbieten wollen.

Essen in Gemeinschaft erleben. Viele Kinder erfahren eine Mahlzeit kaum noch als Gemeinschaftsereignis in der Familie. Wir wollen ihnen dieses Ereignis ermöglichen und auch hinsichtlich sozialen Lernens halten wir diese Situation für besonders wichtig.

Wertschätzung für Menschen, Arbeit und Nahrung entwickeln. Wertschätzenden Umgang mit den Kindern und Jugendlichen zu pflegen in Bezug auf Meinungen, Geschmäcker und Essgewohnheiten ist die Basis für alle die einen solchen Workshop leiten.

Solidarisches Handeln entdecken. Solidarität mit Menschen, die man nicht sehen kann, ist nicht leicht zu erlernen. Selbst Erwachsenen fällt es schwer, sich solidarisch mit den wenig sichtbaren und nicht begünstigten Menschen in unserer Gesellschaft zu zeigen. Konsum hier als Mitverursacher von Armut andernorts verständlich zu machen, ist tatsächlich schwer. Zusammenhänge anschaulich zu erklären ist nur eine Seite dieser Aufgabe. Empathie zu entwickeln - dafür brauchen Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, sich in jemanden hineinversetzen zu können. Eigene Bedürfnisse und Wünsche an das Leben müssen realisiert werden, um dazu abweichende Lebensrealität der Menschen, die in problematischer Produktion oder ungerechtem Handel von Nahrungsmitteln arbeiten, zu verstehen.



Drei Erfolgskriterien

Gute Vorbereitung der Schülerinnen und Schüler auf den Workshop und die Einbettung in den Regelunterricht

Die Durchführung eines bio-fairen Workshops ist mit einem großen organisatorischen und finanziellen Aufwand verbunden, daher verhindern wir grundsätzlich, dass die Veranstaltung als Lückenfüller gebucht wird. Der Workshop soll vor allem so eingesetzt werden, dass aufbauend auf den Projektunterricht, der sich an Themen wie globaler Gerechtigkeit, kritischer Konsum oder Ernährung orientiert, mit dem bio-fairen Frühstück ein Höhepunkt gesetzt wird. Andernfalls wird besonders bei jüngeren Schülerinnen und Schülern mehr Unklarheit in Bezug auf viele Themen entstehen als das eine kompetente Orientierung in einem komplexen Feld erreicht werden kann.

Das Lebensumfeld der Schülerinnen und Schüler kennen und anerkennen

Kinder und Jugendliche sind unterschiedlich intensiv mit dem Thema Ernährung konfrontiert. Wir arbeiten in Oberösterreich oftmals in ländlichen Gemeinden, wo SchülerInnen auch aus Familien stammen, die selbst Nahrungsmittel produzieren und verkaufen. Sich von regionalen Produkten zu ernähren und über Regionalität zu sprechen hat dort eine andere Grundlage als in Schulen im urbanen Umfeld. Dort wiederum berichten viele SchülerInnen von ihren Erfahrungen aus der Heimat ihrer Eltern und Großeltern, den dort üblichen Ernährungsgewohnheiten oder der Landwirtschaft. Überall bricht das Thema Wertschätzung für Arbeit und Produkte auf, deshalb sind diese persönlichen Zugänge und Erfahrungen der SchülerInnen meist interessante Beiträge zur Darstellung der Problematiken, mit denen wir die Kinder und Jugendlichen ohnehin konfrontieren wollen. Der Großteil der SchülerInnen hat in irgendeiner Weise eigene Bezüge zum Kochen, zur Landwirtschaft oder zu besonderen Produkten wie Schokolade. Es liegt auch an der Fähigkeit der WorkshopleiterInnen, an diese anzuknüpfen anstatt zu referieren oder Beiträge der SchülerInnen unkommentiert zu lassen.

Die Herausforderungen an die Workshopleitung im Dialog mit Jugendlichen und der eigene Standpunkt

Die Fülle an Aufträgen innerhalb des zweistündigen Workshops verlangt viel organisatorisches Geschick, Erfahrung in der Kommunikation der wichtigsten Themen, gute Ideen zur Veranschaulichung derselben, Humor, Ausdauer und Präsenz. Ein klares Auftreten, worin der eigene Standpunkt in Bezug auf die Themen liegt, eine nachvollziehbare Argumentation und ein Zulassen anderer Sichtweisen sind Grundvoraussetzungen für eine Vorgehensweise, die von SchülerInnen angenommen wird. Inwieweit diese im Dialog herausgefordert werden können, z.B. in Bezug auf eigene Wertmaßstäbe, ist von Klasse zu Klasse sehr unterschiedlich. Unsere wichtigsten Ziele dabei sind, die Kinder und Jugendlichen nachhaltig zu interessieren, ihnen fundierte Informationen zu geben, gute Lösungsansätze darzustellen, die auch an ihren Alltag anknüpfen und ihnen bewusst zu machen, dass sie als (zukünftige) KonsumentInnen Beteiligte am großen Markt der Nahrungsmittel sind und dabei über Gewinner und Verlierer des Handels mitbestimmen.