

BERUFE GLOBAL KOCHEN

Unterrichtsmaterialien
zu den Nahrungsmitteln
Fisch, Schwein, Rind, Geflügel,
Tomaten

Für die Unterrichtsfächer
Technologie, Wirtschafts- und
Sozialkunde, Warenwirtschaft,
Marketing

Impressum

Autorinnen Kornelia Freier, Nicola Humpert, Silvana Kröhn
Redaktion Silvana Kröhn
Herausgeber Entwicklungspolitisches Bildungs- und Informationszentrum e. V.
Schiller Str. 59, 10627 Berlin
Telefon (030) 692 64 18 Fax (030) 692 64 19 Email epiz@epiz-berlin.de

Brillat-Savarin-Schule, Oberstufenzentrum Gastgewerbe
Buschallee 23 a, 13088 Berlin
Telefon (030) 96 24 85 – 0 Fax (030) 96 24 85 – 20
Email 1813102@schulen.verwalt-berlin.de

Layout Nayeli Zimmermann, www.nayelizimmermann.com
Druck Oktoberdruck, Berlin
Erschienen Dezember 2009

Die Broschüre entstand im Rahmen des Projekts „Zukunftsfähiges Arbeiten in einer globalisierten Welt“.
Das Projekt wurde gefördert vom Evangelischen Entwicklungsdienst (eed), InWEnt gGmbH
und der Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit bei der Senatsverwaltung für Wirtschaft,
Technologie und Frauen. Wir bedanken uns für die finanzielle Unterstützung.
Auch bedanken wir uns herzlich bei ReferentInnen, Lehrkräften und PraktikantInnen für das konstruktive
Feedback zu den einzelnen Übungen.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-----------|
| Vorworte | 5 |
| Einführung ins EPIZ E-Learning-Center | 6 |
| MODUL 1: FISCH | 9 |
| Einführung | 10 |
| Didaktische Anregungen | |
| · Fische-Top-Trump | 12 |
| · Fisheries - Game over? | 13 |
| · Fish-Facts | 14 |
| · Fischfang-Recherche | 15 |
| · Label-Ralley | 15 |
| · Gastgespräch auf Englisch | 16 |
| · Nachhaltiger Arbeitsplatz | 16 |
| Arbeitsblätter | 17 |
| MODUL 2: SCHWEINEFLEISCH | 25 |
| Einführung | 26 |
| Didaktische Anregungen | |
| · Bio kostet... | 28 |
| · Sauleben? - Fakten zur Haltung von Mastschweinen | 29 |
| · Ich finde ... | 30 |
| · Speisevorschriften in Judentum und Islam | 31 |
| Arbeitsblätter | 32 |
| MODUL 3: RINDFLEISCH | 37 |
| Einführung | 38 |
| Didaktische Anregungen | |
| · Zukunftsfähiges Deutschland? - Ja! Aber wie? | 40 |
| · Auswirkungen des Rindfleischkonsums | 41 |
| · Marketingkonzept für Bio-Rindfleisch / Neulandfleisch | 42 |
| Arbeitsblätter | 43 |
| MODUL 4: GEFLÜGELFLEISCH | 49 |
| Einführung | 50 |
| Didaktische Anregungen | |
| · „EU-Geflügelexporte schädigen Afrika“- Film | 52 |
| · „Geflügelexporte nach Ghana“- Planspiel | 53 |
| · Geflügel zubereiten | 56 |
| Arbeitsblätter | 57 |
| MODUL 5: TOMATEN | 67 |
| Einführung | 68 |
| Didaktische Anregungen | |
| · Die Tomate | 70 |
| · Tomatensalat | 70 |
| · Tomatenexporte | 71 |
| · Erntehelfer und Migration | 72 |
| · Mein Ausbildungsvertrag | 73 |
| Arbeitsblätter | 74 |
| MEDIEN- UND LITERATURTIPPS | 79 |

VORWORT DES ENTWICKLUNGSPOLITISCHEN BILDUNGS- UND INFORMATIONSZENTRUMS

Die Freude am Essen verbindet die Menschen auf der ganzen Welt. KöchInnen und Restaurantfachleute haben täglich an Ihrem Arbeitsplatz mit Lebensmitteln aus allen Regionen zu tun. Wir möchten mit dieser Broschüre den Blick öffnen für globale Herausforderungen, die durch den täglichen Umgang mit Nahrungsmitteln entstehen, und Handlungsoptionen aufzeigen, wie Auszubildende im Bereich Gastgewerbe diese Herausforderungen für sich positiv annehmen und gestalten können. Das Bewusstsein für ökologische und soziale Themen wächst in der Bevölkerung – und so ist das Wissen um Nachhaltigkeit eine zentrale Kompetenz für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen im Gastgewerbe, um den Ansprüchen der Gäste auch in Zukunft gerecht werden zu können.

In dieser Broschüre haben wir uns auf die Nahrungsmittel Fisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügelfleisch und Tomaten konzentriert, weil diese in der Küche eine große Rolle spielen. In jedem Modul finden Sie unterschiedliche Schwerpunkte. Während es bei Fisch um den Begriff Nachhaltigkeit mit all seinen Aspekten geht, dreht sich beim Schwein alles um Schweinehaltung und religiöse Speisevorschriften. Umweltaspekte finden Sie beim Rindfleisch, entwicklungspolitische Diskussionen beim Geflügel und arbeitsrechtliche bei den Tomaten. Zu weiteren Nahrungs- und Genussmitteln (wie Mais oder Kakao) finden Sie didaktische Anregungen in der Materialliste am Ende dieser Broschüre.

Diese Broschüre bietet Ihnen

- Übungen, mit denen Sie globale Fragestellungen in den prüfungsrelevanten Fachunterricht integrieren können.
- Handwerkszeug für kompetenzorientierten Unterricht.¹ Jedes Modul beginnt mit einer Übersicht, in der die Übungen den Kernkompetenzen des Orientierungsrahmens Globale Entwicklung (KMK und BMZ) und den beruflichen Kompetenzen sowie dem Lernfeld/ Unterrichtsfach² zugeordnet werden. Sie finden in jedem Modul ein Arbeitsblatt, mit dem Auszubildende ihren Kompetenzgewinn für sich selbst einschätzen können.
- die Möglichkeit, Präsenzunterricht mit E-Learning zu verbinden. In allen Modulen finden Sie auch eine Übung oder einen Hinweis auf ergänzendes Material (Filme, Audio-Experteninterviews, Kreuzworträtsel u.v.m.), die im EPIZ E-Learning-Center bereit gestellt werden. Eine detaillierte Einführung bieten Ihnen die Seiten 6–8.

Sowohl zu dieser Broschüre als auch zum E-Learning-Center bietet EPIZ Ihnen Beratung und kostenlose Lehrerfortbildungen an. Bei Interesse melden Sie sich einfach bei uns! Wir hoffen, Ihnen mit dieser Broschüre wertvolle und praktikable Anregungen für Ihren Unterricht zu geben, und wünschen Ihnen eine anregende Lektüre!

Konni Freier, Nicola Humpert und Silvana Kröhn



¹ Inspirationen zur Umsetzung des Orientierungsrahmens und des Kompetenzmodells haben wir besonders bezogen aus: BROT FÜR DIE WELT / DEUTSCHE WELTHUNGERHILFE / KINDERNOTHILFE, MISEREOR, WELTHAUS BIELEFELD (Hrsg.): *Entwicklung anders lernen. Unterrichtsmaterialien zum Globalen Lernen in der Sekundarstufe*. Wuppertal 2009

² Hierfür haben wir uns am Berliner Rahmenlehrplan orientiert.

VORWORT DES OBERSTUFENZENTRUM GASTGWERBE

Wir befinden uns mitten in der UN-Dekade „Bildung für eine nachhaltige Entwicklung“ (BNE), die mit dem Jahr 2014 endet. In diesem Zusammenhang geht es auch am OSZ Gastgewerbe um verstärkte Aktivitäten zum nachhaltigen Lernen, um die zukünftigen Köchinnen und Köche sowie angehenden Fachkräfte im Gastgewerbe berufsbezogen auf eine verantwortungsvolle Teilnahme an der Gestaltung unserer zunehmend globalisierten Welt vorzubereiten. Die Broschüre „Kochen Global“ des Entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationszentrums e. V. (EPIZ) trägt dazu bei.

Die vorliegenden Unterrichtsmaterialien regen unter verschiedenen Aspekten zum nachhaltigen Umgang mit den Lebensmitteln Fisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügelfleisch sowie Tomaten an.

Ich danke den Autorinnen sowie meinen Kolleginnen und Kollegen herzlich für Entwicklung und Erprobung im Unterricht. Auf diese Weise entstand ein interessanter Beitrag zu einer nachhaltigen Bildung sowohl im berufsbezogenen als auch im allgemeinen Lernbereich.

Dr. Inge Niemitz

EINFÜHRUNG INS EPIZ E-LEARNING-CENTER

Im EPIZ E-Learning-Center finden Sie ergänzende Materialien zu dieser Broschüre. Teilweise werden Sie bei einzelnen Übungen darauf verwiesen, Übungen mit Hilfe des E-Learning-Centers durchzuführen.

Sie finden das E-Learning-Center unter www.epizberlin.de/moodle



An diesem Icon erkennen Sie Übungen, die Sie mit Hilfe des E-Learning-Centers durchführen können.

Wieso E-Learning?

Im E-Learning-Center können die Auszubildenden mit einem jugendgerechten Medium interaktiv und multimedial zum Thema Nachhaltigkeit arbeiten. Neben der Beschäftigung mit dem Inhalt wird zusätzlich ihre Medienkompetenz gestärkt.

E-Learning ist binnendifferenziertes Lernen. Sie können schnellen SchülerInnen bereits neue Aufgaben geben, während die anderen noch an einer vorherigen Übung arbeiten. Sie werden einige SchülerInnen von einer neuen Seite kennen lernen. Denn oft werden hier plötzlich diejenigen aktiv, die bei herkömmlichen Unterrichtsmethoden kein Interesse zeigen oder die sich sonst nicht trauen.

Technische Voraussetzungen und Einsatzmöglichkeiten

Es gibt verschiedene Varianten des Einsatzes vom E-Learning-Center. Immer benötigen Sie einen Internetzugang.

- Sie können im Klassenraum allen etwas vorführen (z. B. einen Film und danach gemeinsam ein Quiz lösen). Hierfür benötigen Sie einen Laptop mit Internetzugang und einen Beamer.
- Tiefer einsteigen können Sie, wenn jeder Auszubildende einen Computer nutzen kann (auch zu zweit noch sinnvoll; zu dritt wird es schwieriger, gemeinsam auf den Monitor zu sehen). Hierfür benötigen Sie einen Computerraum mit Internetzugängen.
- Eine weitere Möglichkeit, die auch Zeit im Unterricht einspart, besteht darin, das E-Learning als Hausaufgabe aufzugeben. Die Auszubildenden können entweder ihren Computer zu Hause nutzen, sich in Gruppen zum gemeinsamen Arbeiten bei einer Person verabreden oder Computer der Schul-/ Stadtbibliothek nutzen. Es besteht auch die Möglichkeit, dass Schulen mit nahegelegenen Internetcafes einen Sondertarif aushandeln.

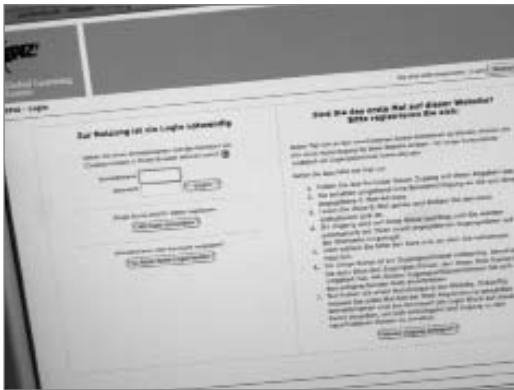
Aufbau und Struktur des E-Learning-Centers

Es gibt insgesamt fünf Bereiche, die für unterschiedliche Zwecke nutzbar sind. Wichtig für uns ist der Bereich Berufe Global.

Im Bereich Berufe Global finden Sie Unterbereiche für verschiedene Berufe. Unter „Kurse für die Gastronomieberufe“ finden Sie „Kochen Global“. In der Regel sind die Kurse Demokurse. Das heißt, LehrerInnen und MultiplikatorInnen melden an, welchen Kurs sie nutzen möchten und erhalten von diesem Kurs eine Kopie. Die Kopie des Kurses heißt dann bspw. „Kochen Global des OSZ Gastgewerbe Herr Müller“. Dieser Kurs ist Ihr virtuelles Klassenzimmer. Sie bekommen einen individuellen Zugangsschlüssel für sich und Ihre SchülerInnen. So haben Sie die Möglichkeit, in einem geschützten Raum mit Ihrer Klasse zu arbeiten.



Die Startseite des E-Learning-Center for Global Education.



Login Bereich des E-Learning-Center for Global Education.

Erste Schritte

Anmelden und Login

Bevor Sie sich in die Kurse per Zugangsschlüssel einschreiben können, müssen Sie sich zunächst registrieren. Dazu klickt man auf der Startseite oben rechts auf Login, dann erscheint die links abgebildete Maske. Sie geben sich hier selbst einen Anmeldenamen (z. B. silviameier) und ein Kennwort (dies ist nicht der Zugangsschlüssel zum Kurs, sondern Ihr persönliches Kennwort). Auf der rechten Seite des Bildschirms finden Sie eine Hilfe zur Anmeldung. Sollten Sie bereits einen Anmeldenamen haben, loggen Sie sich einfach ein.

Anmeldung der Auszubildenden: Sie können die Namen Ihrer SchülerInnen ans EPIZ schicken, wir übernehmen das Registrieren für Sie.

In einen Kurs einschreiben

Nachdem man sich registriert hat, kann man sich in einen oder mehrere Kurse einschreiben. Dafür ist in der Regel ein Zugangsschlüssel notwendig.

Der Zugangsschlüssel für den Demokurs Kochen Global lautet „kochen“.

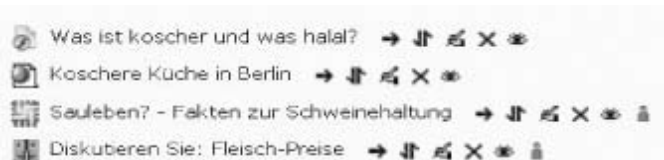
Wichtiger ist aber der Zugangsschlüssel zu Ihrem „privaten“ Gastronomiekurs, der Kurskopie. Diesen erhalten Sie, sobald Sie angemeldet haben, dass Sie eine Kurskopie wünschen, und diese erstellt ist. Das dauert in der Regel ein bis drei Tage. Diesen Zugangsschlüssel geben Sie dann an Ihre SchülerInnen weiter, damit sie sich in den Kurs einschreiben können.

Die Arbeit mit dem Kurs „Kochen Global“

Der Kurs besteht aus sechs Modulen.

Modul 1: Fisch, Modul 2: Schweinefleisch, Modul 3: Rindfleisch, Modul 4: Geflügelfleisch, Modul 5: Tomaten, Modul 6: Modul Lehrkräfte

Die Module dauern in der Regel 90 Minuten. Sie können die Module nach dem Baukastenprinzip nutzen und sie so zusammenstellen, wie es für Ihren Unterrichtsablauf passt. Module, die nicht bearbeitet werden sollen, können ausgeblendet und somit unsichtbar gemacht werden. Als Lehrkraft erhalten Sie deshalb den Status „TrainerIn“. Oben rechts finden Sie die Schaltfläche „Bearbeiten einschalten“. Wenn Sie hier klicken, erscheinen viele Symbole.



Wenn Sie mit der Maus über die Symbole gleiten, zeigt ein Hilfstext die Funktion an. Das Auge dient dem Verbergen ganzer Module oder, wie hier im Beispiel, einzelner Übungen. Diese Abbildung zeigt: Das Auge ist geschlossen, der Name der Übung ist in grauer Schrift nur für TrainerInnen sichtbar, für TeilnehmerInnen vollkommen unsichtbar.



Das Modul Lehrkräfte

Das letzte Modul, Modul Lehrkräfte, ist nur für NutzerInnen sichtbar und nutzbar, die zu der Gruppe der TrainerInnen/MultiplikatorInnen gehören. Es enthält Zusatzmaterialien, auf die in dieser Broschüre verwiesen wird, sowie didaktische Anregungen zu den Modulen für Auszubildende. Dort finden Sie außerdem eine Anleitung zum Einloggen für SchülerInnen als Kopiervorlage.

In einem Forum können Sie Fragen stellen oder Ihre Erfahrungen mit dem Kurs weitergeben. Wenn Sie noch keinen Zugang mit TrainerIn-Status haben und auf dieses Modul zugreifen möchten, loggen Sie sich bitte wie folgt ein:

Anmeldename *kochenglobal*

Kennwort *trainerin*

Viel Erfolg beim Arbeiten mit dem EPIZ E-Learning-Center!

Bei Fragen erreichen Sie uns telefonisch unter 030 / 61 20 39 54
oder per Email epiz@epiz-berlin.de - wir unterstützen Sie gerne!

EINFÜHRUNG

Nachhaltiger Fisch? Um zu verstehen, was mit nachhaltigem Fisch gemeint ist, muss man sich das Konzept der Nachhaltigkeit näher anschauen. In den aktuellen Diskussionen setzt sich das Konzept aus drei Säulen zusammen:

- ökologische Nachhaltigkeit (Erhalt von Natur und Umwelt für die nachfolgenden Generationen, Erhalt der Artenvielfalt, Klimaschutz)
- ökonomische Nachhaltigkeit (so wirtschaften, dass dauerhaft eine tragfähige Grundlage für Erwerb geboten ist, insbesondere Schutz wirtschaftlicher Ressourcen)
- soziale Nachhaltigkeit (gute Arbeitsbedingungen, Partizipation für alle Menschen mit dem Ziel einer auf Dauer zukunftsfähigen, lebenswerten Gesellschaft)

Im März 2009 veröffentlichte die Food and Agricultural Organisation der Vereinten Nationen (FAO) ihren Weltfischereireport: Hiernach sind 80 Prozent der Fischbestände gefährdet. Der drohende Zusammenbruch vieler Fischbestände stellt erstens eine Bedrohung der Ernährungssicherheit in Entwicklungs- und Schwellenländern dar. Zweitens gefährdet die Überfischung auch Hunderttausende von Arbeitsplätzen und drittens das gesamte Ökosystem der Ozeane. Damit sind alle drei Säulen der Nachhaltigkeit betroffen.

Da die Überfischung der Meere auf allen Ebenen ein Verlustgeschäft darstellt, ist eine Trendwende zwingend erforderlich und nachhaltiges Management gefragt: Mehr Schutzgebiete, umweltfreundlichere Fangtechniken und kleinere Fangflotten wären erste Schritte. Doch allen Appellen zum Trotz und wider besseren Wissens legen jedes Jahr die Fischereiminister der EU eine zu große Anzahl an Tonnen fest, die gefangen werden dürfen. Zu große Fangflotten und sehr effektive Fangmethoden sowie das Fehlen von Schutzzonen auf den Meeren ermöglichen die Plünderung erst. Proteste und bewusstes Konsumieren scheinen die einzigen Auswege aus dem Dilemma. Dieses Modul bietet dafür Anregungen und Handwerkszeug.

Was Sie zum Thema Fisch im E-Learning-Center finden



Im Kurs für Auszubildende

- Link zum Film „Bedrohte Fischer“ - 3-minütiger Film
- Kreuzworträtsel zum Film
- Rezepte mit gutem Gewissen - Forum, in das Rezepte und gute Argumente eingestellt werden können

Im Modul Lehrkräfte

- Didaktische Anregungen
- Fisch-Quiz zum Einstieg ins Thema
- Didaktische Anleitung zum Film „Albtraum im Fischerboot“
- Fischfang-Quartett

Übersicht über die Kompetenzen, die in diesem Modul erworben werden können

| Übung und Methode | Kernkompetenzen nach dem Orientierungsrahmen für Globale Entwicklung | Berufliche Kompetenzen | Unterrichtsfach |
|--|--|---|---|
| Fische-Top-Trump Spiel | Erkennen Die Auszubildenden wissen, welche Fischarten nach ernährungsphysiologischen und nachhaltigen Kriterien empfehlenswert sind. | Fach- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing |
| Fisheries - Game over? Simulation | Erkennen Die Auszubildenden können analysieren und erklären, welche Marktmechanismen zu Überfischung führen und welche politischen und gesellschaftlichen Instanzen in der Verantwortung zum Handeln stehen. | Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing |
| Fish-Facts Analyse, Zuordnung in Kleingruppenarbeit | Erkennen Die Auszubildenden können Fakten zum Fischfang mit Hilfe des Leitbildes für nachhaltige Entwicklung analysieren. | Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing |
| Fischfang-Recherche Internetrecherche | Erkennen Die Auszubildenden können erklären, wie sich konventionelle Fischfangmethoden auf Umwelt und Fischbestände auswirken und dies kritisch reflektieren. | Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing |
| Label-Ralley Internetrecherche, Besuch im Großmarkt | Handeln Die Auszubildenden wissen, welche Nachhaltigkeitssiegel es für Fisch(produkte) gibt und wo sie diese beziehen können. Sie lernen, wie sie im Berufsalltag bewusste Kaufentscheidungen treffen können. | Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing |
| Gastgespräch auf Englisch Vokabel-Memory, Gastgespräch | Handeln Die Auszubildenden können im Gastgespräch Auskunft über Nachhaltigkeit und Fischerei geben. | Methoden- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing · Englischunterricht |
| Nachhaltiger Betrieb Kleingruppenarbeit, Analyse | Handeln Die Auszubildenden können das Leitbild für nachhaltige Entwicklung auf konkretes berufliches Handeln herunterbrechen. | Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing |

FISCHE-TOP-TRUMP

Kompetenzen Die Auszubildenden wissen, welche Fischarten nach ernährungsphysiologischen und nachhaltigen Kriterien empfehlenswert sind.

Methode Spiel

Dauer 15 Min.

Material Spielkarten, die Sie in der Mitte dieses Heftes finden.

Ablauf

Das Ziel des Spiels ist es, einige ausgewählte Fischarten kennenzulernen. Dabei stehen neben ernährungsphysiologischen Eigenschaften, wie Eiweiß- und Fettgehalt, preisliche Aspekte, Marktanteile, Herkunft und Nachhaltigkeit im Vordergrund.

Wie in den beliebten „Autokarten“ spielen die Auszubildenden paarweise. Die Karten werden aufgeteilt: Jede Person erhält die Hälfte. Die Stapel werden so in die Hand genommen, dass man nur die eigene oberste Karte sehen kann. Das Ziel ist es nun, weitere Karten zu fischen: Eine Person beginnt und liest ein Merkmal ihres Fisches auf der obersten Karte vor, das in dieser Kategorie überlegen sein könnte. Die MitspielerIn antwortet mit dem gleichen Merkmal auf ihrer Karte. Die Person, dessen Fisch in der vorgelesenen Kategorie besser ist, behält die eigene Karte und bekommt zusätzlich die Karte der MitspielerIn. Beide Karten werden ans Ende des Stapels geschoben. Wer den Fang gemacht hat, wählt bei der nächsten Karte ein neues positives Merkmal, z. B. den Energiegehalt oder den Nachhaltigkeits-Tipp. Wenn er z. B. nachhaltiger ist, macht dieser Fisch den Stich und kassiert den anderen ein. Die SchülerInnen setzen sich so mit den verschiedenen Eigenschaften auseinander und treffen Entscheidungen, die auch bei der späteren Arbeit immer wieder aufs neue getroffen werden müssen. Es gewinnt, wer alle Karten gefischt hat.

Zur Gewichtung

- **Nachhaltigkeitstipp** *Erste Wahl* ist das beste in dieser Kategorie, gefolgt von *Zweite Wahl*-Karten. *Lieber nicht* verliert.
- **Gehalt** Es gewinnt die höhere kcal-Angabe, der höhere Fettanteil und der höhere Eiweißgehalt.
- **Preis** Es siegt der günstigere.
- **Fanggebiet** In dieser Kategorie ist der geringe Transportweg mehr Wert als der mittlere. Den letzten Platz belegt der weite Transportweg.
- **Marktanteil** Wer den Fisch mit dem höheren Marktanteil besitzt, gewinnt.

FISHERIES – GAME OVER?

von LINDA BOOTH SWEENEY und DENNIS MEADOWS (BOOTH SWEENEY, L.; MEADOWS, D.: *The Systems Thinking Playbook*, 2001, New Hampshire, aus: *Werkstattmaterialien*, Transfer-21, WINFRIED HAMACHER UND STEPHAN PAULUS)

Kompetenzen Die Auszubildenden können analysieren und erklären, welche Marktmechanismen zu Überfischung führen und welche politischen und gesellschaftlichen Instanzen in der Verantwortung zum Handeln stehen. Die Teilnehmenden erkennen, dass manchmal kurzfristiger Gewinn einen langfristigen Erfolg zunichte machen kann. So können natürliche Ressourcen schnell und unerwartet verbraucht sein. Es wird gezeigt, dass es notwendig ist, von allen getragene Lösungen zu erarbeiten und Regeln zu definieren.

Dauer ca. 60 Minuten (je nach Länge der anschließenden Diskussion)

Raum ausreichend großen Raum, der mehreren Gruppen von 2-6 Personen Platz bietet, außer Hörweite der anderen zu arbeiten.

Material Ein Behältnis (z. B. einen Korb), das 50 „Fische“ aufnehmen kann (es stellt den „Ozean“ dar), 250 „Fische“ der gleichen Größe (für die „Fische“ können Perlen, Knöpfe, Holzstäbchen etc. genutzt werden), ein Papierschiffchen pro Gruppe mit der Gruppennummer bzw. -namen, 10 leere Papierstreifen oder Karteikarten pro Gruppe, für jede Gruppe eine Kopie der Spielregeln (F2)

Ablauf

Vorbereitung Legen Sie 50 „Fische“ in den Ozean (Korb). Teilen Sie die Teilnehmenden in gleich starke Unternehmen (Gruppen). Geben Sie jeder Gruppe ein Schiff mit 10 Papierstreifen. Jede Gruppe überlegt sich einen Namen, der auf dem Schiff notiert wird.

Das Spiel Führen Sie die Gruppe in das Spiel ein. Erklären Sie, dass jede Gruppe ein Fischereiuunternehmen ist. Das Ziel jedes Unternehmens ist es, den Fang bis zum Ende des Spiels zu maximieren. Erläutern Sie die Spielregeln und die Regenerationskurve: Es können nicht mehr als 50 Fische in dem Ozean leben. Die Zahl der nach dem Fang verbliebenen Fische wird verdoppelt. Wenn es nach dem Fischen keinen Fisch mehr gibt, kommen auch keine neuen dazu. Wenn es noch zehn gibt, kommen zehn hinzu, bei 25 Fischen - 25. Wenn es noch 38 gibt, kommen zwölf hinzu (weil maximal 50 Fische im Ozean leben können) usw.

Beschreiben Sie den Spielablauf. Geben Sie den Gruppen einige Minuten Zeit, um ihre Strategie zu diskutieren, die Höhe ihrer Fangmenge auf dem Papierstreifen zu notieren und ihr Schiff mit dem Papierstreifen abzugeben. Ordnen Sie die Schiffe in zufälliger Reihenfolge und füllen Sie die Schiffe dann der Reihe nach entsprechend der notierten Fangmenge. Wenn eine Forderung die Zahl der noch vorhandenen Fische übersteigt, geht diese Gruppe leer aus und Sie fahren mit dem nächsten fort. Wenn Sie durch sind, geben Sie die Schiffe zurück. Nun legen die Gruppen ihre Fangmenge für die nächste Runde fest. Sie füllen „den Ozean“ entsprechend der Regenerationskurve auf.

Sind z. B. zwischen 25 und 50 „Fische“ in dem Korb, füllen Sie den Korb auf insgesamt 50 „Fische“ auf. Wenn weniger als 25 „Fische“ vorhanden sind, geben Sie so viele „Fische“ hinzu, wie in dem Korb sind. Sammeln Sie jetzt die Schiffe mit ihren Fangmengen für das zweite Jahr ein, geben sie die „Fische“ aus. Nach dem gleichen Muster wird das Spiel fortgesetzt. Wenn die Teilnehmenden das Meer schnell leer fischen, lassen Sie noch zwei bis drei Runden spielen, damit sie die Konsequenzen ihres Verhaltens spüren! Wenn die Gruppe eine Strategie entwickelt, die die Anzahl der „Fische“ im Bereich der maximalen Regeneration hält, können Sie abbrechen. In der Regel müssen Sie sechs bis acht Runden spielen, bis die Teilnehmenden die Folgen ihrer Entscheidungen zu spüren bekommen.

Auswertung

Nach der Regenerationskurve können nachhaltig jährlich maximal 25 Fische gefangen werden, über zehn Jahre 250 Fische. Teilt man diese Zahl durch die Anzahl der Gruppen, erhält man den maximalen Fang, den eine Gruppe erreichen kann. Falls eine Gruppe diesen Wert nicht erreicht, liegt das in der Regel an der Überfischung. Lassen Sie die Unternehmen ihre Geschäftsergebnisse vorstellen und kommentieren.

Anschließend sollten folgende Punkte diskutiert werden:

- Was ist in dem Spiel passiert?
- Wer oder was war für das Ergebnis verantwortlich - die Teilnehmenden selbst oder die Struktur des Spiels?
- Was wäre das höchste Einkommen für ein Unternehmen gewesen? Was haben die Unternehmen tatsächlich erreicht? Wer ist der „Gewinner“ in dem Spiel?
- Welche Strategie wäre zum Erreichen maximaler Gewinne aller Teams nötig gewesen? Warum wurde sie nicht umgesetzt?
- Wie realistisch schätzt ihr die Simulation ein?
- Wie verändert sich die Situation, wenn den Fischereiunternehmen unterschiedliche technische Möglichkeiten zur Verfügung stehen, z. B. kleines Fischerboot - Industrietrawler?
- Was kann dem Markt überlassen werden und wo muss die Politik regelnd und steuernd eingreifen? Warum ist eine gesellschaftliche Abstimmung und eine politische Rahmensezung wichtig?

FISH-FACTS

Kompetenzen Die Auszubildenden können Fakten zum Fischfang mit Hilfe des Leitbildes für nachhaltige Entwicklung analysieren.

Methode Analyse, Zuordnung, Internetrecherche

Dauer 45 Min.

Material F3

Ablauf

- Bilden Sie Kleingruppen. Jede Gruppe recherchiert zuerst im Internet, was „Nachhaltigkeit“ bedeutet.
- Tragen Sie die Definitionen zusammen und vergleichen Sie sie. Sind alle auf dem gleichen Stand?
- Teilen Sie dann die Fakten auf: Jede Gruppe erhält drei Fakten zugeordnet, die sie nach Nachhaltigkeitskriterien untersucht. Anschließend präsentieren die Gruppen ihre Fakten.

FISCHFANG-RECHERCHE

Kompetenzen Die Auszubildenden können erklären, wie sich konventionelle Fischfangmethoden auf Umwelt und Fischbestände auswirken und dies kritisch reflektieren.

Methode Recherche

Dauer 40 Min.

Material Computer mit Internetzugang

Ablauf

Teilen Sie die Klasse in zehn Kleingruppen. Jede Gruppe recherchiert im Internet Vor- und Nachteile sowie Auswirkungen von verschiedenen Fischfang / Zucht-Methoden: Pelagiales Schleppnetz, Dynamitfischerei, Grundschleppnetz und Scherbrett-Netz, Dredgen, Ringwaden, Grund-Langleine, Treibnetz, Stellnetz, Baumkurren und Aquakultur. Anschließend können die Kleingruppen „ihre“ Fangmethoden präsentieren. Es wird deutlich, dass industrielle Fangmethoden, die auf große Mengen ausgelegt sind, für die Umwelt oft nachteilig sind. Zur Recherche eignen sich die Webseiten von Greenpeace, dem WWF oder Wikipedia.

Tipp zur Vertiefung

Auf der Webseite www.wwf.de/themen/meere-kuesten/beifang/loesungen-gegen-beifang können sich Auszubildende über innovative und umweltfreundliche Fangmethoden informieren. Diskutieren Sie mit den Auszubildenden: Halten sie es für wünschenswert, selbst nachhaltigen Fisch im Restaurant zuzubereiten, wenn sie einmal ein Restaurant führen? Welche Vor- und welche Nachteile sehen sie?

Wenn die Auszubildenden sich engagieren möchten, können sie einen Brief an den europäischen Fischereiausschuss (PECH) formulieren und gegen die derzeitige Fischereipolitik protestieren. Die Emailadresse des Ausschuss ist ip-PECH@europarl.europa.eu

LABEL-RALLEY

Kompetenzen Die Auszubildenden wissen, welche Nachhaltigkeitssiegel es für Fisch(producte) gibt und wo sie sie beziehen können. Sie lernen, wie sie im Berufsalltag bewusste Kaufentscheidungen treffen können.

Methode Internetrecherche, Besuch im Großmarkt

Dauer Internetrecherche 40 Min., Besuch im Großmarkt 60 Min., Auswertung 40 Min.

Material Arbeitsblätter (F4), Computer mit Internetzugang

Ablauf

Organisationen haben sich zusammengefunden, um Fische mit Siegeln oder Labels auszuzeichnen, die aus nachhaltiger Produktion bzw. Fischfang stammen. Die Kriterien sind unterschiedlich. Die SchülerInnen setzen sich mit den Kriterien auseinander und überprüfen Aktualität und Neuerungen mittels einer Internetrecherche. Anschließend besuchen sie verschiedene Großmärkte und analysieren, welche Angebote mit welchen Siegeln und zu welchem Preis vorhanden sind bzw. fragen bei den AbteilungsleiterInnen, warum die Siegel nicht vorhanden sind. Die Umfrageergebnisse werden vor der Klasse präsentiert.

Da sich gerade im Zertifizierungswesen schnell Kriterien oder Kontrollmechanismen ändern, können sich die SchülerInnen unter www.wwf.de, www.greenpeace.de oder www.label-online.de über den aktuellen Stand informieren.

GASTGESPRÄCH AUF ENGLISCH

Kompetenzen Die Auszubildenden können englischsprachigen Gästen Auskunft über Nachhaltigkeit und Fischerei geben.

Methode Vokabel-Memory, Rollenspiel

Dauer 45 Min.

Material Vokabel-Memory (F5)

Ablauf

Gearbeitet wird jeweils in Paaren, bestehend aus zwei Auszubildenden. Zuerst lernen die Auszubildenden spielerisch im Vokabel-Memory die Fachbegriffe auf Englisch. Durch die kleinen grauen Zahlen lässt sich die Richtigkeit der Zuordnung überprüfen.

Dann erarbeiten die Auszubildenden ein Gastgespräch: Eine Person spielt den Gast, die andere übernimmt die Rolle der KöchIn. Die Variante kann auch genutzt werden, um den Kleingruppen unterschiedliche Aufgaben zu geben.

Ausgangssituation ist folgende: Die örtliche Greenpeace-Vertreterin besucht mit einem südafrikanischen Gast das „Berliner Restaurant“. Der Gast ist empört darüber, dass in Deutschland (im „Berliner Restaurant“) bedrohte Fischarten auf der Speisekarte stehen – in Südafrika ist dies verboten. Beide verlangen, dass künftig im „Berliner Restaurant“ keine Gerichte mit bedrohten Arten angeboten werden.

Variante

Im „Berliner Restaurant“ werden nur Gerichte mit zertifiziertem Fisch angeboten. Ein kanadischer Gast beschwert sich über das eingeschränkte Angebot.

NACHHALTIGER ARBEITSPLATZ

Kompetenzen Die Auszubildenden können das Leitbild für nachhaltige Entwicklung auf konkretes berufliches Handeln herunterbrechen.

Methode Kleingruppenarbeit, Analyse

Dauer 30 Min.

Ablauf

Teilen Sie die Auszubildenden in Kleingruppen ein. Jede Gruppe erstellt anhand der in Übung „Fish-Facts“ recherchierten Definition von Nachhaltigkeit eine Checkliste für einen nachhaltigen Betrieb im Gastgewerbe. Die Checkliste kann in die drei Bereiche „Umwelt“, „Soziales“ und „Wirtschaft“ eingeteilt werden oder sich an den Abteilungen des Betriebes orientieren. Anschließend können die Auszubildenden die Checkliste für „Ihren“ Betrieb ausfüllen. Wie nachhaltig wirtschaften ihre Ausbildungsbetriebe?

Beispiel *Umwelt*

- Es wird Recycling-Toilettenpapier verwendet.
- Es wird Öko-Strom bezogen.
- Gästehandtücher werden jeden zweiten Tag gewechselt.



F1. DAS KANN ICH! THEMA: FISCH

Bei diesem Arbeitsblatt geht es um eine Selbsteinschätzung, die Sie nur für sich selbst vornehmen. Bitte kreuzen Sie einmal zu Beginn der Unterrichtseinheit an, über welche Kenntnisse und Kompetenzen Sie verfügen. In der anderen Doppelspalte kreuzen Sie nach der Unterrichtseinheit an. So können Sie für sich selbst überprüfen, was Sie gelernt haben. In die letzten Zeilen können Sie weitere Kompetenzen eintragen, die Sie in dieser Einheit erworben haben.



| | vorher | nachher |
|--|---|---|
| Ich kann Fischarten aufgrund ernährungsphysiologischer und nachhaltiger Kriterien beurteilen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann erklären, wie es zu Überfischung kommt. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann benennen, wer etwas gegen Überfischung unternehmen könnte oder müsste. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann etwas mit dem Begriff „Nachhaltigkeit“ anfangen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann die Auswirkungen konventioneller Fischfangmethoden beschreiben. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann erklären, wieso ich gerne nachhaltigen Fisch zubereiten würde bzw. wieso ich es nicht möchte. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Fisch-Siegel beurteilen und weiß, wo ich diese Produkte beziehen kann. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Gästen über nachhaltigen Fisch (auch auf Englisch) Auskunft geben. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |



F2. FISHERIES – GAME OVER?

Spielregeln

Ihre Gruppe ist ein Fischereiunternehmen, dessen Ziel es ist, den Fang bis zum Ende des Spiels zu maximieren. In dem Ozean fischen nicht nur Sie, sondern noch weitere Fischereiunternehmen. Auch sie wollen ihren Fang maximieren. Die Regenerationsrate des Fischbestandes beträgt von einem Jahr zum nächsten Jahr (Spielrunde) 100 Prozent. Aber es können im Ozean maximal 50 Fische leben. Ihnen ist es erlaubt, in den nächsten zehn Jahren in diesem Ozean zu fischen. Jährlich legen Sie Ihre Fangmengen neu fest.

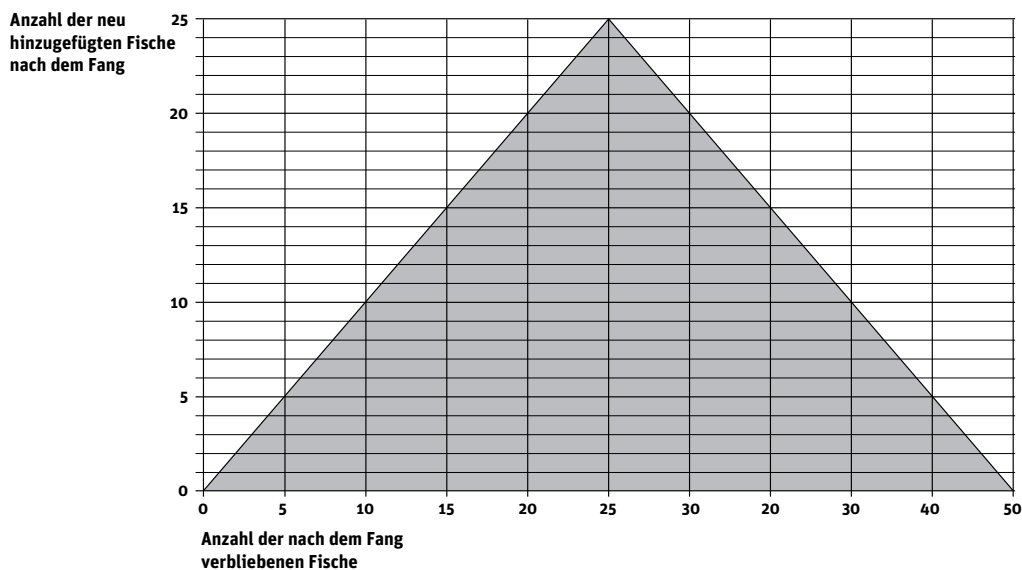
Eine Spielrunde entspricht einem Jahr.

In jeder Runde entscheidet Ihr Unternehmen, wie viele Fische es in diesem Jahr fischen will. Sie geben Ihre Fangmenge für das Jahr an, indem Sie die Anzahl der gefangenen Fische auf einen Papierstreifen schreiben. Das Schiff mit dem Papierstreifen geben Sie bei der Spielleitung ab.

Die Spielleitung füllt die Schiffe in zufälliger Reihenfolge, solange Fische im Meer vorhanden sind. Falls ein Unternehmen mehr Fische fangen will, als noch vorhanden sind, geht es leer aus.

Nach der Ausgabe der Fänge regeneriert sich der Fischbestand bis zum nächsten Jahr (Spielrunde) entsprechend der Regenerationskurve.

Die Regenerationskurve





F3. FISH-FACTS

Aufgabe 1 Recherchieren Sie im Internet, was „Nachhaltigkeit“ bedeutet. Formulieren Sie eine Definition in ein bis zwei Sätzen.

Nachhaltigkeit ist



Aufgabe 2 Diskutieren Sie die einzelnen Fakten unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit! Was bedeuten die unten genannten Fakten für Wirtschaft, Umwelt und Mensch? Welche Wechselwirkungen gibt es zwischen den einzelnen Bereichen?

1. Jeder Deutsche isst im Jahr durchschnittlich 16,4 Kilogramm (2007) Fisch (im Vergleich: 2004: 13,8kg, 2005: 14,8kg, 2006: 15,5 kg). Den höchsten Fischverbrauch hat Island mit 90 kg pro Kopf.
2. 47 Prozent des gesamten Bedarfs werden durch künstliche Fischzucht („Aquakultur“) abgedeckt. Nachteile der künstlichen Zucht: Die intensive Shrimps-Zucht in Asien und Südamerika hat bereits jetzt die Laichplätze zahlreicher Fischarten zerstört. Zudem müssen viele Zuchttiere mit Fischen gefüttert werden - was die Überfischung weiter vorantreibt. Beispiel: In der Thunfischmast werden allein 20 Kilogramm an wild gefangenen Fisch für jedes Kilogramm Thunfisch benötigt!
3. Kabeljaubestände sind in den vergangenen 30 Jahren auf ein Fünftel ihrer Größe zusammengeschrumpft. 1992 wurden rund 30.000 Kanadier plötzlich arbeitslos, als der ehemals reichliche Kabeljaubestand an der Küste von Neufundland komplett zusammenbrach. Diese ökologische und soziale Katastrophe kostete die kanadische Regierung bis heute rund 3,9 Milliarden Dollar.
4. Heute ist bereits mehr als einer von drei Fischen vom Aussterben bedroht. Besonders schlecht geht es den Fischen in den Risikogebieten am Unterlauf der Donau, des Dnjestr, des Dnjepr, der Wolga und des Ural, auf dem Balkan und im Südwesten von Spanien. Das demographische Wachstum in Europa innerhalb der letzten hundert Jahre hat die Fische ebenso in die Defensive gebracht wie die Abnahme der Wassermenge, vor allem in den trockenen Regionen des Mittelmeerraums, wo eine Vielzahl von Flussläufen jeweils im Sommer austrocknet. Das Problem wird durch den Klimawandel verschärft.

5. Ozeane werden mehr und mehr als Mülldeponie missbraucht. Öl, Netze, Chemikalien, Fischabfälle und sogar radioaktive Abfälle werden illegal abgeladen. Den größten Teil machen Materialien aus Plastik aus. Die Strömungen treiben den Müll zusammen. Im Pazifik - zwischen Hawaii und den USA - sammelt sich der Müll auf einer Fläche so groß wie Zentraleuropa. Dies hat zu indirekten Auswirkungen auf die Menschen: Die Giftstoffe, die sich im Plastik befinden, werden vom Plankton aufgenommen, dann von den Fischen verzehrt und schließlich auch von den Menschen, die die Fische essen. Zum anderen verhungern Fische, die große Mengen Plastik zu sich nehmen, weil ihr Magen voll ist und keine Nahrung mehr aufnimmt.
6. Von 2004 bis 2006 ist der Anteil der überfischten Fischbestände von 77 auf 80 Prozent angewachsen. Nur noch 20 Prozent der weltweiten Speisefischbestände sind gesund.
7. Der Anteil der nur „moderat“ genutzten oder „unterfischten“ Fischbestände hat sich seit den Siebzigerjahren von 40 auf 20 Prozent halbiert.
8. Die Fischproduktion stieg von 93,6 Millionen Tonnen im Jahr 1998 auf 143 Millionen Tonnen im Jahr 2006.
9. Im Jahr 2006 wurden 81,9 Millionen Tonnen Meeresfisch angelandet, über vier Prozent weniger als noch zwei Jahre zuvor.
10. Im Lauf der letzten 30 Jahre hat sich die Nachfrage nach Fischprodukten verdoppelt. Bis 2020 wird ein jährlicher Zuwachs von 1,5 Prozent erwartet.
11. 40 Prozent des in der Europäischen Union konsumierten Fisches stammt aus der EU, 60 Prozent werden importiert.
12. Nur etwa 15 Prozent des in Deutschland verzehrten Fisches wird auch tatsächlich an der deutschen Küste angelandet. 85 Prozent werden importiert.
13. Etwa ein Fünftel der gesamten Fangmenge der EU-Fischereiflotte stammt aus Übersee.
14. 2,6 Milliarden Menschen decken ihren Bedarf an tierischem Eiweißstoff durch Fisch.
15. In Entwicklungsländern arbeiten 43,5 Millionen Menschen in der Fischerei und in den mit ihr vernetzten Arbeitsstätten, 86% davon in Asien.
16. Der internationale Fischhandel stellt einen Wert von 55 Milliarden US-Dollar dar.
17. Die wirtschaftlichen Verluste durch Überfischung werden auf ca. 40 Milliarden Euro im Jahr geschätzt, denn wenn ein Fisch nicht mehr gefischt werden kann, kann auch kein Geld mit ihm verdient werden.
18. Der weltweite Fischfang wird Jahr für Jahr mit über 22 Milliarden Euro aus Steuergeldern (Subventionen) bezuschusst.



F4. LABEL-RALLEY



Das MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC) ist mit fast 900 Produkten, die in 34 Ländern verkauft werden, die größte Zertifizierungsorganisation für Fisch. Die drei wichtigsten Kriterien des MSC sind die Fischbestände (Ist ausreichend Fisch für eine nachhaltige Fischerei vorhanden?), die Auswirkungen auf das Ökosystem und das Managementsystem der Fischerei haben. Verschiedene Umweltorganisation kritisieren das Siegel, da einige Arten (z. B. Seelachs) aus überfischten Beständen stammen und andere mit Grundschleppnetzen gefischt werden.

Informationen www.msc.org/de



Ein weiteres Siegel ist das amerikanische FRIEND OF THE SEA. Es werden nur Produkte zertifiziert, die aus nicht-überfischten Arten stammen, und mit Methoden gefangen wurden, die den Meeresboden nicht beeinträchtigen. Die Beifangrate muss unter 8% der Gesamtfangmenge liegen.

Informationen www.friendofthesea.org (in Englisch)



Das Siegel SAFE entstammt einem Delfinschutzprogramm, das den Beifang beim Thunfischfang für Dosenthunfischprodukte verhindern soll. Die zertifizierten Fischereien müssen Maßnahmen zur Beifangreduzierung auch für Meeresschildkröten, Haie und andere Nichtzielartarten (z. B. Schwertfisch) umsetzen und auf den Fang von Jung-Thunfischen verzichten. Etwa 90 Prozent des weltweiten Handels mit Dosenthunfisch ist SAFE angeschlossen.

Informationen www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/consumer



Neben FRIEND OF THE SEA gibt es verschiedene Programme wie NATURLAND oder regionale Erzeuger (z. B. Bio-Lachszuchten aus Irland und Schottland), die Fischprodukte aus nachhaltiger und ökologischer Aquakultur anbieten und entsprechend kennzeichnen. Ganz neu steigt NATURLAND jetzt auch in die Zertifizierung von Wildfisch ein.

Informationen www.naturland.de



Eine Schweizer Initiative, die Fische aus dem Senegal zertifiziert, heißt FAIR-FISH. Sie achtet gleichermaßen auf Tierschutz, Nachhaltigkeit und auf die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Fischer. Fische aus industrieller Fischerei werden grundsätzlich nicht zertifiziert. FAIR-FISH-Produkte können Konsumenten direkt per Post geliefert bekommen.

Informationen www.fair-fish.ch



F5. VOKABEL-MEMORY

| | | | | |
|------------------|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| Ressourcen 1 | (to) decide 3 | Transportweg 6 | fishing zone 8 | vom Aussterben bedrohte Arten 11 |
| resources 1 | Genießen Sie es mit gutem Gewissen. 4 | route of transport 6 | zur Auswahl stehen 9 | threatened species 11 |
| natürlich 2 | Enjoy it with a clear conscience. 4 | gezüchtet 7 | to be available 9 | Bestände 12 |
| natural 2 | Überfischung 5 | cultured 7 | aussterben 10 | stock 12 |
| entscheiden 3 | overfishing 5 | Fanggebiet 8 | (to) die out 10 | etw. /jdm. bevorzugen 13 |

| | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------|----------------|
| (to) prefer sth./someone 13 | Reduzierung 16 | ecological 18 | empfehlen 21 | herring 23 |
| Zertifizierung 16 | decrease 16 | nachhaltige Fischerei 19 | (to) suggest 21 | Karpfen 24 |
| certification 16 | regionale Herkunft 17 | sustainable fishery 19 | Makrele 22 | carp 24 |
| Beifang 15 | regional provenance 17 | Gerichte 20 | mackerel 22 | Seelachs 25 |
| bycatch 15 | umweltfreundlich 18 | dishes 20 | Hering 23 | pollock 25 |

EINFÜHRUNG

Schweinefleisch ist die beliebteste und meist verzehrte Fleischsorte in Deutschland - 40 kg isst man hier durchschnittlich jedes Jahr. Und doch gibt es ganze Bevölkerungsgruppen, die gar kein Schweinefleisch essen. Wer in einer Gaststätte arbeitet, sollte heutzutage wissen, was „koscher“ und „halal“ bedeuten. Denn interkulturelle Kompetenzen werden in dem Einwanderungsland Deutschland und einer globalisierten Welt immer wichtiger. Zudem wächst der Trend zur Biokost. Biosupermärkte sprießen aus dem Boden. Allmählich gibt es hier und da auch Restaurants, die Bioprodukte verwenden, insbesondere Biofleisch. Hier stellen sich Fragen nach Verantwortung und Wirtschaftlichkeit.

In diesem Modul³ finden Sie Übungen zu folgenden Fragekomplexen

- Wieso kosten Bio-Produkte, speziell Biofleisch, mehr ?
- Wie unterscheidet sich die Haltung von Mastschweinen nach konventioneller und nach biologischer Art?
- Welche Speisevorschriften gibt es im Judentum und im Islam?



Was Sie zum Thema Schweinefleisch im E-Learning-Center finden

Im Kurs für Auszubildende

- Was ist koscher und was halal - Flash-Animation zu religiösen Speisevorschriften
- Koschere Küche in Berlin - Artikel über den Alltag in einem jüdischen Restaurant
- Sauleben - Fakten zur Schweinehaltung - eine Wikitabelle zum Bearbeiten
- Interview zu Neulandfleisch - Audio-Interview mit dem Leiter der Evangelischen Bildungsstätte Haus Kreisau, die Neulandfleisch verwendet
- Diskutieren Sie: Fleisch-Preise - Diskussionsforum über die Zubereitung von Biofleisch
- Stimmen Sie ab! - Stimmungsbild über eigene Handlungsbereitschaft zum Thema Bio-Fleisch

Im Modul Lehrkräfte

- Didaktische Anregungen
- Quiz zum Einstieg
- Lösung der Rätsel zu koscher und halal und Wikitabelle „Sauleben - Fakten zur Schweinehaltung“
- Linkliste „Filme zur Schweinemast im Internet“

³ Einige der Fotos in diesem Modul sind während eines dreitägigen Seminars mit Kochazubis der Brillat-Savarin-Schule im Dezember 2009 entstanden. Während eine Gruppe Interviews führte und eine Gruppe Bio- und konventionelles Fleisch für den Geschmackstest zubereitete, erstellte eine weitere Gruppe eine Fotoserie zum Thema Bio-Fleisch / konventionelles Fleisch.

Übersicht über die Kompetenzen, die in diesem Modul erworben werden können

| Übung und Methode | Kernkompetenzen nach dem Orientierungsrahmen für Globale Entwicklung | Berufliche Kompetenzen | Unterrichtsfach |
|--|--|---|---|
| Bio kostet ... <i>Internetrecherche, Gastgespräch</i> | Erkennen Auszubildende recherchieren im Internet Faktoren, die Bio-Produkte (Fleisch) teurer machen als konventionelle Produkte. Handeln Die Auszubildenden können Marketingideen für Bio-Gerichte entwickeln und den Gästen im Gespräch näher bringen. | Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Wirtschafts- und Sozialkunde · Marketing · Warenwirtschaft |
| Sauleben? -Fakten zur Haltung von Mastschweinen <i>Internetrecherche, Wikitabelle, Diskussion</i> | Erkennen Die Auszubildenden können im Internet recherchieren, wie sich konventionelle Schweinehaltung und Bio-Haltung unterscheiden und Rückschlüsse auf die Fleischqualität ziehen. | Fach- und Methodenkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Wirtschafts- und Sozialkunde · Warenwirtschaft |
| Ich finde ... <i>Diskussion</i> | Bewerten Die Auszubildenden reflektieren eigene Wünsche hinsichtlich der Verwendung von Bio-Schweinefleisch. Handeln Die Auszubildenden diskutieren die eigene Handlungs(un)fähigkeit zwischen betrieblichen Hierarchien, marktwirtschaftlichen Erfordernissen und Verantwortung. | Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Speisevorschriften in Judentum und Islam <i>Rätsel, Wandzeitung, Diskussion</i> | Erkennen Die Auszubildenden können beurteilen, welche der in ihrem Ausbildungsbetrieb angebotenen Speisen religiösen Vorschriften entsprechen. Bewerten Die Auszubildenden reflektieren die Auswirkungen von Speisevorschriften auf den Alltag religiöser Minderheiten. | Fach- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Wirtschafts- und Sozialkunde |

BIO KOSTET...

Kompetenzen Die Auszubildenden können im Internet Faktoren recherchieren, die Bio-Produkte (Fleisch) teurer machen als konventionelle Produkte. Sie können Marketingideen für Bio-Gerichte entwickeln und den Gästen im Gespräch näher bringen.

Methode Internetrecherche, Gastgespräch

Material S2, Internetzugang

Dauer 45 Min.

Ablauf

Teilen Sie die Klasse in Kleingruppen ein. Die Auszubildenden recherchieren im Internet, wodurch höhere Preise bei der Erzeugung von Bioprodukten entstehen. Sie präsentieren ihre Ergebnisse den anderen Gruppen in Form eines Gastgesprächs.

Tipp zur Vertiefung

Wenn die Auszubildenden eine Speisekarte mit Schweinefleischgerichten erstellen, können Sie auch eine Preiskalkulation als Aufgabe stellen. Sie recherchieren im Großmarkt, wie viel das Schweinefleisch für eines ihrer Gerichte kosten würde - konventionell und bio.

Webadressen für Preisfragen

- www.lebensmittelwelt.de/Lebensmittelhandel-verzeichnis-uebersicht.html
- www.oekolandbau.de/grossverbraucher/einkauf

Anschließend entwickeln sie Ideen, wie sie die Gerichte trotz der Verwendung von Biofleisch preiswert zubereiten können (z. B. indem sie beim Fleisch mehr auf Qualität statt Quantität setzen oder langfristige Lieferverträge aushandeln).



SAULEBEN? – FAKTEN ZUR HALTUNG VON MASTSCHWEINEN

Kompetenzen Die Auszubildenden können im Internet recherchieren, wie sich konventionelle Schweinehaltung und Bio-Haltung unterscheiden und Rückschlüsse auf die Fleischqualität ziehen.

Methode Internetrecherche, Wiki-Tabelle, Diskussion

Material Internetzugang, Drucker, S3

Dauer 60 Min.

Ablauf

- Die Auszubildenden loggen sich im EPIZ E-Learning-Center im Kurs für Gastronomieberufe ein. Dort finden sie eine Tabelle zur Mastschweinehaltung, die im Wiki-Format angelegt ist, d.h. sie kann bearbeitet und verändert werden. Jede Kleingruppe kann eine Seite der Tabelle bearbeiten. Teilen Sie dafür die Seiten den Kleingruppen zu.
- Die Tabelle stellt Haltungskriterien von Bioland denen der herkömmlichen Schweinehaltung gegenüber. Die SchülerInnen erhalten Recherchetipps und sollen die Tabelle ausfüllen. Anschließend drucken sie die Tabelle aus, um sie der Klasse zu präsentieren. Dafür haben die Auszubildenden 45 Minuten Zeit. Die Lösung finden Sie im Modul für Lehrkräfte im E-Learning-Kurs.
- Diskutieren Sie abschließend mit der Klasse, wie sich die Haltungsbedingungen auf die Fleischqualität auswirken.

Tipp zur Vertiefung

Ergänzend können Auszubildende einen Schweinemastbetrieb aufsuchen. Anhand von kurzen Texten, Fotos und der ergänzten Tabelle erstellen sie eine Wandzeitung. Insbesondere Biohöfe laden offensiv ein, sich von der artgerechten Haltung selbst ein Bild zu machen. Solch ein Besuch ist meistens ein einprägsames Erlebnis, das mehr Effekt hat als ein Arbeitsbogen. Sie können den Tag auch als Wander- oder Projekttag gestalten.

Medientipps

Alternativ zum Besuch eines Mastbetriebes können Sie mit den Auszubildenden Filme ansehen. Auf Youtube gibt es diverse Filme, die die Schweinemast (meist kritisch aus der Tierschutzperspektive) thematisieren. Im E-Learning-Center finden Sie eine Link-Liste mit kurzen, empfehlenswerten Filmen.

So hängen Tierhaltung und Fleischqualität zusammen

Nach der Schlachtung muss das Fleisch reifen, damit es saftig und zart wird und den fleischtypischen Geschmack bekommt. Für diesen Prozess ist Milchsäure von entscheidender Bedeutung, da sie die nötige saure Umgebung schafft, damit die eiweißspaltenden Enzyme arbeiten können.

Milchsäure wird aus Glycogen gewonnen. Unter Stress (z.B. bei langen Transporten zum Schlachthof oder der Art der Schlachtung) benötigt das Schwein mehr Energie und baut deshalb große Mengen Glycogen ab. Nach der Schlachtung steht dann nicht mehr genug Milchsäure zur Fleischreifung zu Verfügung. Das Fleisch bleibt dunkel, fest und trocken.

ICH FINDE ...

Kompetenzen Die Auszubildenden reflektieren eigene Wünsche hinsichtlich der Verwendung von Bio-Schweinefleisch. Sie diskutieren die eigene Handlungs(un)fähigkeit zwischen betrieblichen Hierarchien, marktwirtschaftlichen Erfordernissen und Verantwortung.

Methode Diskussion

Material Antwortblätter

Dauer 30 Min.

Ablauf Schreiben Sie folgende Aussage an die Tafel:

Wenn ich die Möglichkeit habe, verwende ich Biofleisch.

In verschiedene Bereichen des Klassenraumes hängen Sie Meinungen zu der Aussage an die Wand:

Ja, ich werde das Thema in meiner Gaststätte einbringen.

Ich hab sowieso im Betrieb nichts zu melden.

Ja, aber nur privat.

Ja, wenn ich jemals selbst Chef/in bin.

Nein, das Thema interessiert mich nicht.

Nein, das ist zu teuer.

Ich esse gerne Schweinefleisch und finde es gut, wenn Tiere artgerecht gehalten werden. Ich glaube auch, dass es sich auf die Qualität des Fleisches positiv auswirkt!



© Anne-Kathrin Bruch

Die SchülerInnen positionieren sich bei der Meinung, die ihrer eigenen am nächsten kommt. Die Gruppen haben nun fünf Minuten Zeit, Argumente zu sammeln. Anschließend diskutieren sie miteinander.

Falls viele Auszubildende gerne Biofleisch verwenden würden, aber der Meinung sind, sie können im Betrieb nichts bewirken, können Sie gemeinsam Handlungsstrategien diskutieren und Argumente sammeln.

Tipp zur Weiterarbeit

Nachdem sich die Auszubildenden selbst eine Meinung zum Thema Biofleisch gebildet haben, formulieren sie sie in ein bis zwei Sätzen. Sie bringen ein Foto von sich mit und schreiben in eine Sprechblase ihre Meinung. Entweder kann jedes Foto einzeln stehen oder man klebt alle zu einer Collage zusammen. Diese Wandzeitung(en) können im Flur oder dem Foyer der Schule aufgehängt werden.

SPEISEVORSCHRIFTEN IN JUDENTUM UND ISLAM

Kompetenzen Die Auszubildenden können beurteilen, welche der in ihrem Ausbildungsbetrieb angebotenen Speisen religiösen Vorschriften entsprechen. Sie reflektieren die Auswirkungen von Speisevorschriften auf den Alltag religiöser Minderheiten.

Methode Rätsel, Wandzeitung, Diskussion

Material S4 - 6, großes Papier, Stifte, eventuell Internetzugang

Dauer 60 Min.

Ablauf

Teilen Sie die Klasse in Kleingruppen ein. Die Auszubildenden lesen das Arbeitsblatt S4, das über jüdische (koscher) und muslimische (halal) Speisevorschriften informiert. Anschließend lösen sie die Rätsel (S3 / 4) und finden heraus, welche Lebensmittel und Zubereitungsweisen für Muslime und Juden tabu sind. Sie erstellen eine Liste von Speisen, die in ihrem Ausbildungsbetrieb angeboten werden und für Juden und Muslime akzeptabel sind. Schließlich gestalten sie eine Wandzeitung, um der Klasse die Ergebnisse zu präsentieren. Dafür haben die Auszubildenden 45 Minuten Zeit.



Die Lösung zu den Rätseln finden Sie im Modul für Lehrkräfte im E-Learning-Kurs.

Falls die Auszubildenden zusätzlich im Internet recherchieren sollen:

www.halal.de, www.bioundhalalmagazin.com, www.koscher.net

Diskutieren Sie anschließend, wie sich religiöse Speisevorschriften auf den Alltag von Juden und Muslimen auswirken. Nicht alle Gläubigen halten sich streng an die Regeln. Manche aber möchten die religiösen Speisevorschriften genau einhalten. Starten Sie z. B. mit folgenden Fragen:

- Wo können Juden und Muslime essen gehen?
- Wo können sie einkaufen gehen?

Wenn es jüdische oder muslimische Auszubildende in der Klasse gibt, können sie auch von eigenen Erfahrungen berichten.



Methodenwechsel

Wenn Sie Ihre Auszubildenden gerne am Computer arbeiten lassen möchten, können Sie sich über die Speisevorschriften auch im EPIZ E-Learning-Center informieren. Hier finden Sie das Arbeitsblatt S4 als Flash-Animation.

Tipp zur Vertiefung

Besuch in einem jüdischen Restaurant

Geben Sie den Auszubildenden als Hausaufgabe, in Kleingruppen selbst ein jüdisches Restaurant zu besuchen. Sie können ein Restaurant in ihrer Nähe auf www.qype.com recherchieren.

Auf diesem „Kurztrip nach Israel“ finden sie heraus, was in jüdischen Restaurants angeboten wird und welche besonderen Einrichtungsgegenstände zu finden sind. Vielleicht dürfen sie als KollegInnen ja auch mal einen kurzen Blick in die Küche werfen und erfahren, welche Gerichte besonders beliebt sind. Anschließend schreiben die Auszubildenden einen kurzen „Reisebericht“, den sie der Klasse vorlesen.



S1. DAS KANN ICH! THEMA: SCHWEINEFLEISCH

Bei diesem Arbeitsblatt geht es um eine Selbsteinschätzung, die Sie nur für sich selbst vornehmen. Bitte kreuzen Sie einmal zu Beginn der Unterrichtseinheit an, über welche Kenntnisse und Kompetenzen Sie verfügen. In der anderen Doppelspalte kreuzen Sie nach der Unterrichtseinheit an. So können Sie für sich selbst überprüfen, was Sie gelernt haben. In die letzten Zeilen können Sie weitere Kompetenzen eintragen, die Sie in dieser Einheit erworben haben.



| | vorher | nachher |
|---|---|---|
| Ich kann einzelne Faktoren benennen, die Bio-Produkte, speziell Biofleisch, teurer machen und dies Gästen auf Nachfrage erklären. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Marketingideen zur Bio-Küche entwickeln. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Speisen so zubereiten und kalkulieren, dass sie auch unter der Verwendung von Biofleisch nicht viel teurer sind. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann die wichtigsten Unterschiede zwischen der konventionellen Schweinehaltung und Bioschweinehaltung benennen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann beurteilen, welche Auswirkungen die Schweinehaltung auf die Fleischqualität hat. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann formulieren, ob und warum ich die Verwendung von konventionellem Schweinefleisch oder Biofleisch bevorzuge. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann die wichtigsten Kriterien muslimischer und jüdischer Speiseregeln benennen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann beurteilen, ob Speisen kosher und / oder halal sind. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | | |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | | |



S2. BIO KOSTET...

Ein häufiges Argument gegen die Verwendung von Bio-Produkten ist der höhere Preis der Lebensmittel. Aber wieso kosten Bio-Produkte, speziell Biofleisch(produkte), mehr?

Aufgaben

1. Recherchieren Sie im Internet, wodurch die höheren Kosten für Bio-Produkte entstehen. Bitte erstellen Sie eine Liste.

Webtipp

www.gesundheit.de/ernaehrung/alles-bio/warum-bio-teurer-ist/index.html
www.br-online.de/ratgeber/ernaehrung/biofleisch-vergleich-gesund-ID12290921385.xml
www.eco-world.de/scripts/basics/eco-world/service/address/basics.prg?a_no=11

2. Stellen Sie sich vor, Ihr Ausbildungsbetrieb stellt auf Bio-Produkte um. Alle MitarbeiterInnen sind aufgefordert, bei der nächsten Mitarbeiterversammlung einen Slogan zu präsentieren. Entwickeln Sie eine Idee!

So - nun sind Küche und Marketing auf Bio-Produkte umgestellt. Die ersten Gäste haben gleich Fragen, u. a.: Wieso verwenden Sie Bio-Produkte?

Schreiben Sie einen Dialog auf und spielen Sie ihn den anderen Gruppen vor.



S3. SAULEBEN? – FAKTEN ZUR HALTUNG VON MASTSCHWEINEN

Man unterscheidet in der Schweinehaltung zwischen Sauenhaltung, Ferkelaufzucht und Mastschweinehaltung. Im E-Learning-Center von EPIZ finden Sie eine Tabelle, die Fakten zur Mastschweinehaltung in Deutschland zeigt.

Die Schweinehaltung nach Demeter-, Bioland- oder Neuland-Kriterien unterscheidet sich in vielen Punkten deutlich von der herkömmlichen Schweinehaltung nach der Schweinehaltungsverordnung. Demeter-, Bioland- und Neuland-Kriterien ähneln sich. Ein Unterschied ist, dass bei Neuland kein Futtermittel in Bioqualität vorgeschrieben ist.

Loggen Sie sich ein und bearbeiten Sie die im Wiki-Format angelegte Tabelle. Dort finden Sie auch Recherchetipps. Drucken Sie die bearbeitete Tabelle aus, um sie den anderen Gruppen zu präsentieren.

So loggen Sie sich ein



- › Gehen Sie auf die Webseite www.epiz-berlin.de/moodle
- › Legen Sie sich einen Zugang an.
- › Klicken Sie auf das rote Feld mit der Beschriftung „Berufe global“.
- › Wählen Sie dort den Kurs für die Gastronomieberufe.
- › Geben Sie das Kennwort ein, das Ihre Lehrkraft Ihnen nennt.
- › Im Modul „Schweinefleisch“ finden Sie die Tabelle, die Sie bearbeiten können.



S4. BUTTER BEI DIE FISCHE? SCHWEIN GEHABT? SPEISEVORSCHRIFTEN IN JUDENTUM UND ISLAM

Aufgabe

1. Lesen Sie den Text über Speisevorschriften in Judentum und Islam und lösen Sie die Rätsel. Finden Sie heraus, welche Speisen die Speisevorschriften betreffen. Recherchieren Sie (z. B. im Internet), was die Speisen mit halal oder kosher zu tun haben.
2. Erstellen Sie eine Liste mit Speisen, die in Ihrem Ausbildungsbetrieb angeboten werden und den jüdischen und muslimischen Speiseregeln entsprechen.
3. Präsentieren Sie Ihren MitschülerInnen Ihre Ergebnisse in Form einer Wandzeitung.

Muslime legen Wert darauf, dass ihr Essen „halal“ ist, Juden essen „koscher“.

Was steckt dahinter?

In Islam und Judentum gibt es Speisevorschriften für die Gläubigen. Einige Gläubige sehen deren Einhaltung locker, andere finden, dass es in Deutschland schwierig ist, manche sehen die Einhaltung aber als sehr wichtig an. In vielen Städten in Deutschland gibt es deshalb Spezialgeschäfte, in denen Gläubige ohne Bedenken einkaufen können, und Restaurants werben mit dem Davidstern oder dem Schriftzug „halal“.

| Koscher (tauglich) | |
|-----------------------------|---|
| Speiseregeln | <p>Jüdische Speiseregeln sind sehr komplex. Im Wesentlichen umfassen sie folgende Punkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koscher sind Tiere mit vollständig gespaltenem Huf, die auch Wiederkäuer sind (Rind, Schaf, Ziege, Reh). • Warmblüter müssen rituell geschlachtet werden und ausbluten, da der Verzehr von Blut ebenso verboten ist wie der von Innereien. • Koscher sind Fische, die sowohl Flossen als auch Schuppen haben. • Milch- und Fleischprodukte dürfen nicht in derselben Mahlzeit verwendet werden. Es werden unterschiedliche Gerätschaften zur Zubereitung, Lagerung und Verzehr verwendet. Je nach Auslegung müssen Gläubige ca. 3 Stunden warten bis sie nach dem Verzehr von Fleisch ein Milchprodukt zu sich nehmen. |
| Religiöse Begründung | <p>Die Speiseregeln beziehen sich auf die Thora, das heilige Buch der Juden (Blut: 1. Buch Mose 9,4; Trennung Fleisch / Milch: 2. Buch Mose 23,19; (un)reine Tiere: 3. Buch Mose 11;). Erklärungen werden dort nicht genannt. Theologen vermuten Hygienevorkehrungen oder eine Mitleidsbotschaft: Ein Jungtier soll nicht in der Milch seiner Mutter gegart werden. Es soll daran erinnern, dass ein Tier für unseren Genuss sterben musste und nun maßvoll damit umgegangen werden soll. Vermutlich ist der Verzehr von Blut untersagt, weil Blut ein Symbol für das Leben ist.</p> |

| Halal / helal (erlaubt) | |
|--------------------------------|--|
| Speiseregeln | <ul style="list-style-type: none"> · Halal ist geschächtetes (ausgeblutetes) Fleisch, das nicht vom Schwein ist. · Alkoholfreie Lebensmittel sind erlaubt. |
| Religiöse Begründung | <p>Die Speisevorschriften beziehen sich auf den Koran, das heilige Buch der Muslime, (Fleisch: Sure 5, Vers 3; Alkohol: Sure 5, Vers 90) und wurden teilweise aus dem Judentum übernommen. Im Koran wird keine Begründung für die Verbote genannt. Es gibt verschiedene Erklärungsversuche: Manche meinen, dass Schweine oft krank waren und deshalb eine Gesundheitsgefahr darstellten; andere meinen, die Haltung von Schweinen koste zu viel Wasser, das der Mensch für sich selbst benötigte; ein weiterer Erklärungsversuch ist, dass Schweine Allesfresser und deshalb eklig sind. Alkohol ist wegen seiner abhängig machenden und berauschenden Wirkung verboten.</p> |

S5. DAS IST MIR NICHT GANZ KOSCHER!



Jüdische Speiseregeln umfassen nicht nur die Verwendung bestimmter Lebensmittel, sondern auch Vorschriften zur Zubereitung. Z. B. dürfen Milch- und Fleischprodukte nicht gemischt werden. Finden Sie heraus, welche Lebensmittel und Gerichte für Juden, die Wert auf koscheres Essen legen, tabu sind und notieren Sie jeweils den Grund dafür.

aal – ar – bert – bur – cam – cheese – da – em – fel – fisch – gou – ge – ger – ha – hum – ka – la – mer – milch – ne – schwein – se – spitz – stu – ta – ten – ten – ti – tin – vi

beliebtes Fast-Food-Essen

wabbelige Angelegenheit, die unwabbelig macht

holländischer Hartkäse

aus dem Euter des Pferdes

rosa Grunzer

Wasserschlange

französischer Käse

Hoppeltier

lateinisch: Homarus

Kraken tier

teure Delikatesse

Rindfleischgericht mit Soße



S6. AUGEN AUF BEIM KAUF: WO VERSTECKEN SICH SCHWEINEFLEISCH UND ALKOHOL?

Schweinefleisch und Alkohol meiden - das klingt leicht. In vielen Lebensmitteln finden sich jedoch Alkohole zur Geschmacksverbesserung oder Zusatzmittel, die auf Basis des Schweins produziert werden, z. B. Gelatine. Das Lebensmittelkennzeichnungsgesetz erlaubt den Zusatz von 1,2 Vol. % Alkohol, ohne dass dies in den Zutatenlisten benannt werden muss. Auch Gelatine darf als Hilfsmittel bei der Herstellung verwendet werden - ohne Kennzeichnungspflicht.

Finden Sie - senkrecht, waagrecht, vorwärts, rückwärts - 20 Lebensmittel, bei denen Musliminnen und Muslime aufpassen müssen.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| K | L | A | R | E | R | F | R | U | C | H | T | S | A | F | T | P | B | V |
| I | L | A | M | P | U | S | I | L | O | P | U | N | A | S | U | W | W | M |
| R | U | M | K | Z | N | E | N | I | L | A | R | P | P | S | E | L | Ö | U |
| S | A | L | A | T | D | R | E | S | S | I | N | G | Q | A | J | E | E | M |
| C | W | C | K | A | T | L | W | N | M | S | I | O | Y | A | O | L | V | E |
| H | M | O | L | A | D | I | G | N | I | D | D | U | P | I | G | O | I | W |
| M | A | R | S | H | M | A | L | L | O | W | S | I | P | E | H | F | T | F |
| A | R | U | T | V | S | S | E | L | I | E | T | U | N | M | U | M | A | Q |
| R | Z | Ü | E | Q | I | X | V | A | N | I | L | L | E | A | R | O | M | A |
| M | I | L | O | U | Ä | E | L | I | R | ß | E | N | H | E | T | L | I | N |
| E | P | H | L | A | N | E | L | U | V | W | R | I | C | E | N | L | N | I |
| L | A | T | I | R | A | M | I | S | U | E | I | S | R | Ü | R | E | K | J |
| A | N | U | M | K | U | L | K | I | N | I | M | U | Ä | N | U | Z | A | L |
| D | I | E | N | Y | T | W | I | L | O | N | N | A | B | A | R | Z | P | L |
| E | J | S | C | H | O | K | O | K | Ü | S | S | E | I | R | J | A | S | E |
| O | L | P | A | A | R | A | T | I | J | O | T | U | M | G | E | R | E | T |
| P | O | G | U | L | T | M | C | H | E | ß | E | L | M | A | N | J | L | U |
| P | U | R | I | E | E | T | E | L | M | E | U | W | U | R | I | T | N | A |
| A | M | P | G | L | N | E | U | N | J | Z | I | E | G | B | U | L | T | E |
| E | S | K | E | X | G | L | A | P | Q | U | E | T | T | I | R | A | L | P |
| N | N | P | I | E | U | R | U | F | E | Z | T | I | R | K | A | L | P | A |
| L | U | N | U | L | S | A | H | N | E | T | O | R | T | E | Z | I | R | J |
| J | E | R | N | A | S | I | E | L | T | U | R | G | A | U | T | U | M | A |

Gülistan (20, türkische Kurdin): Helal (erlaubt) ist für mich wichtig. Da ich in einem anderen Kulturkreis aufgewachsen bin, muss ich wissen, was mir erlaubt ist und was mir nicht erlaubt ist. Natürlich akzeptiere und respektiere ich aber auch die anderen Kulturen. Heutige Jugendliche - besonders muslimische Jugendliche - nehmen dies genauso ernst wie früher. Manche essen Schweinefleisch. Ich vermute, das sind aber nur etwa 25% von uns.

Gülseren (21, türkische Deutsche): Beim Einkaufen achte ich schon auf helal und kaufe meistens auch beim Türken ein. Aber ab und zu mach ich auch mal eine Ausnahme und kaufe Hähnchen im Supermarkt, alles andere Fleisch kaufe ich nur beim Türken. Die Familie von meinem Schwager nimmt es da schon etwas genauer: Die kaufen nur Helalprodukte und würden ihr Fleisch oder Wurst nie woanders kaufen, geschweige denn essen.

EINFÜHRUNG

1,5 Milliarden Rinder leben auf der Erde. Hauptsächlich werden sie gehalten, um uns mit Milch und Fleisch zu versorgen. Das Fleisch ist schmackhaft, die Milch als Calciumlieferant ein wichtiger Ernährungsbestandteil. Weltweit nimmt der Fleischkonsum und der Bedarf an Milchprodukten stetig zu - aufgrund des steigenden Wohlstands sowie des Bevölkerungswachstums. Steigende Nachfrage gilt gemeinhin als Chance für die Wirtschaft - Chance auf mehr Arbeitsplätze, Expansion, Gewinn. Doch kritisch betrachtet, bringt dieser stetig steigende Bedarf viele Probleme mit sich, z. B.:

- Die Rinder brauchen sehr viel Landmasse als Weideflächen. In Südamerika wird dafür der Regenwald gerodet. In Deutschland, wo das Land knapp ist, leben Rinder auf wenigen Quadratmetern in Massentierhaltung.
- Auch für die riesigen Mengen an Futtermitteln wird Regenwald gerodet oder wertvolle Agrarfläche belegt, die sonst Menschen statt Tiere ernähren könnte.
- Rinder erzeugen durch ihr Wiederkäuen Methan, das erheblich zum Klimawandel beiträgt.

In diesem Modul finden Sie die Anleitung zu einer Ausstellung, die die Auszubildenden in Kleingruppen selbst erstellen, und so ihr Wissen anderen Auszubildenden im Peer-to-Peer-Verfahren weiter geben. Zum Abschluss überlegen die Auszubildenden, welche Konsequenzen sie aus dem Gelernten ziehen - welche Schritte auf politischer, wirtschaftlicher, individueller Ebene nötig sind und was sie selbst im Berufsalltag dazu beitragen können, die Welt zukunftsfähig und lebenswert zu gestalten.



Was Sie zum Thema Rindfleisch im E-Learning-Center finden

Im Kurs für Auszubildende

- Tierische Fakten - Wissens-Test
- Scorpions für den Regenwald - Link zu Greenpeace-Film
- Ökobilanz der Rinderhaltung - Lektion
- Steuer auf Kuh-Abgase? - Abstimmung
- Informieren Sie Ihre Gäste! - Gestalten von Gastinformationen
- Ihre Meinung ist gefragt: Weniger Fleisch? - Diskussionsforum

Im Modul Lehrkräfte

- Didaktische Anregungen
- Hintergrundtexte zur Ausstellung

Übersicht über die Kompetenzen, die in diesem Modul erworben werden können

| Übung und Methode | Kernkompetenzen nach dem Orientierungsrahmen für Globale Entwicklung | Berufliche Kompetenzen | Unterrichtsfach |
|---|---|------------------------------------|---|
| Zukunftsfähiges Deutschland? - Ja! Aber wie? <i>Diskussion, Kleingruppenarbeit, Kurzfilm</i> | <p>Erkennen Die Auszubildenden können benennen, wer welchen Handlungsspielraum hat, um den Rindfleischkonsum in Deutschland zu reduzieren.</p> <p>Bewerten Die Auszubildenden können die Auswirkungen der Massentrinderhaltung auf Umwelt, Mensch und Tier kritisch beurteilen.</p> <p>Handeln Auszubildende können eigene Handlungsmöglichkeiten realistisch einschätzen.</p> | Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Auswirkungen des Rindfleischkonsums <i>Gruppenarbeit, Ausstellung</i> | <p>Erkennen Die Auszubildenden können im Internet Informationen zu den Auswirkungen des Rindfleischkonsums recherchieren und in einer Präsentation darstellen.</p> | Fach- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie · Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Marketingkonzept für Bio-, Neulandfleisch <i>Kleingruppenarbeit, Internetrecherche</i> | <p>Handeln Die Auszubildenden können eine Marketingstrategie für ein Restaurant entwickeln, in dem Bio-, Neulandfleisch zubereitet wird.</p> | Fach- und Methodenkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Marketing |

ZUKUNFTSFÄHIGES DEUTSCHLAND? – JA! ABER WIE?

Kompetenzen Die Auszubildenden können benennen, wer welchen Handlungsspielraum hat, um den Rindfleischkonsum in Deutschland zu reduzieren. Sie können die Auswirkungen der Massentröterhaltung auf Umwelt, Mensch und Tier kritisch beurteilen und eigene Handlungsmöglichkeiten realistisch einschätzen.

Methode Diskussion, Kleingruppenarbeit, eventuell Kurzfilm

Dauer 20 + 20 Min.

Material R2, Karteikarten, Tafel, Klebeband / Magnete, Kurzfilm „Landfunk“

Ablauf

Verteilen Sie den Text „Zeitfenster 2022 - Deutsche essen weniger Fleisch“ (R2) und lesen Sie ihn gemeinsam mit den Auszubildenden. Der Text stammt aus der Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“ und zeigt einen Weg auf, wie Konsumgewohnheiten sich ändern müssten, damit Ressourcen erhalten bleiben und der Klimawandel nicht weiter voranschreitet. Im Mittelpunkt steht der Fleischkonsum. In Kleingruppen notieren die Auszubildenden Fragen zum Text auf Karteikarten, die sie an die Tafel kleben:

- Was haben sie nicht verstanden?
- Worüber möchten sie gerne mehr erfahren?

Dann folgt Übung „Auswirkungen des Rindfleischkonsums“: In Kleingruppen finden die Azubis Antworten auf ihre Fragen.

Anschließend liest sich die Klasse die Fragen nochmals durch: Wurden alle Fragen beantwortet? Regen Sie zu einer Diskussion zum Text an:

- Würde das beschriebene Szenario die Probleme um die Massentröterhaltung lösen?
- Welche Ergänzungen oder Alternativen sehen sie?
- Was könnten sie als zukünftige Beschäftigte im Gastgewerbe beitragen?
- Was müsste sonst noch passieren - auf der Ebene der Politik, der Wirtschaft und der KonsumentInnen?

Tipp zum Abschluss der Einheit

Sehen Sie sich am Ende der Einheit den 3-minütigen Kurzfilm „Landfunk“ (auf der DVD „Unterwegs in die Zukunft“, 2009) an. Sie können die DVD kostenlos in der EPIZ-Mediothek entleihen.

Zusammenfassung

Eine Kuh lauscht beim Grasens dem Agrarbericht. Die Radiomeldung über einen neuerlichen Ausbruch der Maul- und Klauenseuche versetzt die Kuh in Panik. Weil das Weidengras hochgradig verseucht sei, versucht sie, die saftige Wiese überhaupt nicht mehr zu berühren. Da es aber mit dem Schweben nicht recht klappen will, stellt sie sich schließlich kurzerhand auf's Radio - welches unter ihren Hufen prompt verstummt! Ohne Horrorszenarien aus dem Lautsprecher kann die Kuh bald wieder in Frieden fressen.

Bezug zum Thema

Die Massentröterhaltung und der weltweit steigende Fleischkonsum ist eines von vielen Problemen, auf die wir keinen unmittelbaren Einfluss haben. Es ist gut, um diese Probleme zu wissen. Und es ist in Ordnung, persönlich erst einmal nicht viel dagegen tun zu können.

40

Der Film lässt uns auf die Tatsache, dass viele der Auszubildenden weiterhin Rindfleisch zubereiten und genießen werden, mit einem humorvollen Augenzwinkern blicken.

AUSWIRKUNGEN DES RINDFLEISCHKONSUMS

Kompetenzen Die Auszubildenden können im Internet Informationen zu den Auswirkungen des Rindfleischkonsums recherchieren und einer Gruppe präsentieren.

Methode Gruppenarbeit, aktive Ausstellung

Dauer 3 Std. (120 Min. Kleingruppenarbeit, 45 Min. Ausstellung)

Material große Pappen, buntes Papier, verschiedene Stifte, Klebstoff, Computer mit Internetanschluss, R3 - 8

Ablauf

Kleingruppenarbeit

In Kleingruppen erarbeiten die Auszubildenden Antworten auf die Fragen, die bei der Textarbeit in Übung „Zukunftsfähiges Deutschland?“ notiert wurden. Vermutlich werden sich die Fragen in fünf Themenbereichen zusammenfassen lassen:

- Was ist „das Rind“?
- Was hat die Rinderhaltung mit dem Regenwald zu tun?
- Was haben Kühe mit dem Klima zu tun?
- Wieso schadet der Sojaanbau der Umwelt?
- Wie werden Rinder in Deutschland gehalten?



Die Kleingruppen recherchieren Informationen und erstellen Wandzeitungen für eine Ausstellung im Klassenraum (R4 - 8). Die Auszubildenden können auch Kleingruppen zu weiteren Fragen bilden. Wenn Sie wenig Zeit haben oder die Auszubildenden mehr Unterstützung benötigen, können Sie im Modul für Lehrkräfte des E-Learning-Kurses Hintergrundtexte herunterladen, die die wesentlichen Informationen zusammenfassen. Die Aktionstipps (R3) liefern weitere Möglichkeiten, eine Binnendifferenzierung vorzunehmen und die Ausstellung attraktiv und interaktiv zu gestalten. Sie können die Aktionstipps der Klasse vorstellen und gemeinsam auswählen, oder Sie weisen verschiedenen Arbeitsgruppen zusätzlich zu ihrer Rechercheaufgabe einen Aktionstipp zu.

Aktive Ausstellung

Während der Präsentation der Ausstellung können die Auszubildenden von Präsentation zu Präsentation gehen und sich informieren.

Im Anschluss kommen Sie nochmal auf das Zeitfenster 2022 aus Übung „Zukunftsfähiges Deutschland?“ zurück.

MARKETINGKONZEPT FÜR BIO-RINDFLEISCH / NEULANDFLEISCH

Kompetenzen Die Auszubildenden können eine Marketingstrategie für ein Restaurant entwickeln, in dem Bio-/Neulandfleisch zubereitet wird.

Methode Kleingruppenarbeit, Internetrecherche

Dauer 60 Min.

Material Computer mit Internetanschluss, Arbeitsblatt R9

Ablauf

Die Auszubildenden recherchieren zuerst auf den Webseiten von Biofleischanbietern (z. B. Bioland) und Neulandfleisch. Wer Fleisch mit diesen Siegeln erzeugt, darf beispielsweise kein Soja aus Südamerika an die Tiere verfüttern. Im Anschluss sollen die Auszubildenden anhand der Leitfragen auf Arbeitsblatt 9 (R9) eine Marketingstrategie für ein Restaurant entwickeln, dass künftig nur noch Bio-/Neulandfleisch verwenden möchte.



ARBEITSBLÄTTER

R1. DAS KANN ICH! THEMA: RINDFLEISCH

Bei diesem Arbeitsblatt geht es um eine Selbsteinschätzung, die Sie nur für sich selbst vornehmen. Bitte kreuzen Sie einmal zu Beginn der Unterrichtseinheit an, über welche Kenntnisse und Kompetenzen Sie verfügen. In der anderen Doppelspalte kreuzen Sie nach der Unterrichtseinheit an. So können Sie für sich selbst überprüfen, was Sie gelernt haben. In die letzten Zeilen können Sie weitere Kompetenzen eintragen, die Sie in dieser Einheit erworben haben.



| | vorher | nachher |
|---|---|---|
| Ich kann benennen, wie Weideflächen von Rindern und der Sojaanbau in Mittel- und Südamerika mit Regenwald und Klimawandel in Zusammenhang stehen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann erklären, was Methangas mit Rindern zu tun hat und wie sich Methan auf die Umwelt auswirkt. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann die wichtigsten Unterscheidungen zwischen biologischer und herkömmlicher Rinderhaltung in Deutschland benennen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann im Internet Informationen zum Rindfleischkonsum recherchieren. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann benennen, wer sich in Deutschland für eine Reduzierung des (Rind)Fleischkonsums einsetzen könnte. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann eigene Handlungswünsche und Handlungsspielräume benennen und einschätzen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann ein Marketingkonzept für eine Gaststätte entwickeln, die Bio-/Neulandfleisch verwendet. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |



R2. ZEITFENSTER 2022: DEUTSCHE ESSEN WENIGER FLEISCH

Der heute veröffentlichte Jahresbericht des Deutschen Fleischverbandes bestätigt, was wir eigentlich schon seit vielen Jahren wissen: Die einstige Fleischnation Deutschland isst immer weniger tierische Nahrungsmittel. Pro Kopf werden durchschnittlich 500 Gramm pro Woche verzehrt. So entspricht der heutige Fleischkonsum erstmals seit 1950 wieder den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung von 300 bis 600 Gramm Fleisch- und Wurstverzehr pro Woche. Ein- bis zweimal pro Woche Fleisch auf den Tisch: Was für uns heute ganz normal klingt, war vor 15 Jahren noch für viele unvorstellbar. „Die Bundesbürger aßen 2006 durchschnittlich 1100 Gramm Fleisch pro Woche“, erinnert sich Sebastian Schnittiger vom Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Über 60 Prozent der insgesamt 17,4 Millionen Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche in Deutschland waren damals durch den Futtermittelanbau besetzt – 1,5 Millionen zudem im Ausland; vor allem durch Importe von Ölkuchen und -schroten für Kraftfutter und Geflügel. Nach Schätzungen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) hat die Halbierung des Konsums tierischer Lebensmittel in Deutschland im Vergleich zu 2006 über fünf Millionen Hektar landwirtschaftliche Fläche für den ökologischen Landbau freigeräumt. Außerdem kann Deutschland nun alle noch benötigten Futtermittel im Inland anbauen.

Doch die Auseinandersetzung mit den eingefleischten Essgewohnheiten war kein einfacher Weg. Die Erfolgsstory begann mit einer Kampagne, initiiert von einer Allianz aus über 40 Akteuren aus den Bereichen Umwelt, Entwicklungszusammenarbeit, Gesundheit und Landbau, die für einen fleischarmeren Lebensstil warben. Plötzlich präsentierten sich beliebte Prominente als Anhänger eines fleischarmen Lebensstils. Dann sprangen Starköche wie Jamie Oliver und Tim Mälzer auf und machten in ihren Fernsehsendungen und Büchern vor, wie man mit wenig Fleisch ebenso schmackhafte Gerichte zubereiten kann. 2012 beschloss die Bundesregierung einen mutigen Aktionsplan Umwelt und Gesundheit. Statt industrieller Fleischproduktion wurden fortan ökologisch wirtschaftende Bauernhöfe gefördert, und die nichtartgerechte Massentierhaltung wurde Schritt für Schritt verboten. Das erhöhte zwar den Preis von Fleisch, die Mehrkosten ließen sich jedoch durch den verringerten Fleischverzehr ausgleichen.

Quelle: BROT FÜR DIE WELT / EED / BUND (Hrsg.): *Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt*, 2008, S. 574 f.



R3. AKTIONSTIPPS ZUR AUSSTELLUNG

Wie viele Rinder werden in Ihrer Stadt gegessen?

Im Durchschnitt isst jeder Mensch in Deutschland pro Jahr zwölf kg Rindfleisch. Ein Rind wiegt, wenn es geschlachtet wird etwa 650 kg. Nach der Zerlegung der Tiere bleiben 300 kg Fleisch zum Verzehr übrig. Wie viele Rinder werden in Ihrer Stadt pro Jahr verzehrt? Visualisieren Sie die Anzahl z. B. durch entsprechend viele Kuhaufkleber oder -stempel auf einem Stadtplan.

Der CO₂-Rechner

Im Internet gibt es so genannte Klimarechner. Anhand von Fragen zu Lebens- und Konsumgewohnheiten wird der persönliche CO₂-Verbrauch errechnet und dem gegenübergestellt, der uns eigentlich zusteht, wenn wir Ressourcen der Erde erhalten und gerecht verteilen wollen. Besonders empfehlenswert ist der Rechner des Bayerischen Landesamtes für Umwelt, denn hier geht es auch um die Ernährung. BesucherInnen der Ausstellung können ihren persönlichen CO₂-Verbrauch errechnen. Laptop, Internetanschluss - und los geht's!

Klimarechner des Bayerischen Landesamtes für Umwelt

www.lfu.bayern.de/luft/fachinformationen/co2_rechner/index.htm

Mitmachaktionen

Nichtregierungsorganisationen bieten oft Unterschriftenlisten oder andere Mitmachaktionen an, um Politik mitzugestalten oder Wirtschaft zu beeinflussen. Auf den Webseiten von beispielsweise Foodwatch und Greenpeace können entsprechende Listen oder Informationen heruntergeladen und ausgedruckt werden. Für Online-Aktionen (z. B. Online-Abstimmung oder -Petition) können Sie auch einen Laptop mit Internetzugang aufstellen.

Foodwatch: www.foodwatch.de, Greenpeace: www.greenpeace.de

Wer soll satt werden?

Für die aktive Ausstellung zeichnen Sie mit Klebeband drei Felder à 2 x 2 m auf den Boden. Diese drei 4 m²-großen Flächen können unterschiedlich genutzt werden. Auf einem Tisch neben den Feldern bieten Sie den BesucherInnen sechs verschiedene Nutzungsmöglichkeiten an, die Sie anschaulich mit Objekten oder Zeichnungen präsentieren:

- Anbau von Futtermitteln ausreichend für 250 g Rindfleisch
- Anbau von Futtermitteln ausreichend für 750 g Schweinefleisch
- Anbau von Futtermittel, um 0,5 l Milch zu erzeugen
- Fläche, die benötigt wird, um 50 Brötchen zu backen
- Naturschutz (z. B. Hecke für Vögel und Insekten)
- 1 l Heizöl (reicht für die Erwärmung eines Vollbades)

Fragen Sie BesucherInnen der Ausstellung, welche drei der sechs Nutzungsvarianten sie wählen würden. Alle sechs können nicht umgesetzt werden, denn die nutzbaren Flächen der Erde reichen dafür nicht aus. Sie können die Objekte oder Zeichnungen im jeweiligen Feld platzieren. Fragen Sie anschließend, wieso sie diese Variante wählen. Machen Sie darauf aufmerksam, dass angesichts einer wachsenden Weltbevölkerung der Fleischkonsum stetig steigt, doch die Landmassen begrenzt sind. Wie gehen wir damit um?

Aktionsidee angelehnt an: AEJ / BUND JUGEND / BROT FÜR DIE WELT / EED (Hrsg.): *Neue Rezepte braucht das Land - Ernährung*, 2009



R4. WAS IST „DAS RIND“?

Aufgabe

1. Recherchieren Sie allgemeine Informationen über Rinder: Welche wichtigen Rassen gibt es? Wofür werden Rinder genutzt? Welche Eigenschaften und Bedürfnisse haben Rinder? Wie viel kg Rindfleisch konsumieren Deutsche im Durchschnitt pro Jahr? Welchen Stellenwert hat das Rind in der deutschen Küche?
2. Recherchieren Sie weitere Informationen, die Ihnen wichtig oder interessant erscheinen, z. B. über den Kultstatus von Rindern in Indien oder über die „Rindfleischnation“ Argentiniens.
3. Erstellen Sie einen „Steckbrief Rind“ mit den gesammelten Informationen.

Webtipps

- Statistisches Bundesamt: Vom Erzeuger zum Verbraucher - Fleischversorgung in Deutschland. 2008, www.ec.destatis.de
- Wikipedia: Heilige Kuh, de.wikipedia.org/wiki/Heilige_Kuh
- Lateinamerika Nachrichten: Rindfleischliebe www.lateinamerika-nachrichten.de/index.php?/artikel/1099.html



R5. WAS HAT RINDERHALTUNG MIT DEM REGENWALD ZU TUN?

Aufgabe

1. Recherchieren Sie über den Zusammenhang zwischen Rinderhaltung und dem Regenwald, speziell in Brasilien. Wie viel Fläche nimmt die Rinderhaltung dort ein?
2. Wie lautet die Prognose für den Rindfleischkonsum angesichts der steigenden Weltbevölkerung?
3. Wie lautet die sogenannte Ökobilanz für ein Rind?
4. Diskutieren Sie die Auswirkungen des Recherchierten auf Natur und Mensch. Gibt es Lösungsvorschläge? Können Sie im Berufsalltag zur Lösung beisteuern? Wenn ja, was? Wenn nein, warum nicht?
5. Präsentieren Sie die recherchierten Informationen und Ihre Diskussionsergebnisse den anderen Gruppen in Form eines Info-Plakats.

Webtipps

Faszination Regenwald: Viehzucht,
www.faszination-regenwald.de/info-center/zerstoerung/viehzucht.htm

Informationsdienst Wissenschaft: Ökologische Wiederherstellung von Weideflächen,
idw-online.de/pages/de/news129262



R6. WAS HABEN KÜHE MIT DEM KLIMA ZU TUN?

Aufgabe

1. Recherchieren Sie über den Zusammenhang zwischen Rinderhaltung und Klimaerwärmung. Was haben Rinder mit Methan zu tun? Und wie wirkt sich Methan auf den Klimawandel aus?
2. Ist biologische Rinderhaltung besser für das Klima als konventionelle Haltung?
3. Diskutieren Sie die Auswirkungen des Recherchierten auf Natur und Mensch. Gibt es Lösungsvorschläge? Können Sie im Berufsalltag zur Lösung beisteuern? Wenn ja, was? Wenn nein, warum nicht?
4. Präsentieren Sie den anderen Gruppen die recherchierten Sachinformationen und Ihre Diskussionsergebnisse in Form eines Radiobeitrages.

Webtipps

Spiegel: WWF fordert Steuer auf Kuh-Abgase
www.spiegel.de/wissenschaft/natur/0,1518,515494,00.html

Foodwatch: Klimaretter Bio?, 2008
foodwatch.de/kampagnen_themen/klima/klimastudie_2008/index_ger.html



R7. WIESO SCHADET DER SOJAANBAU DER UMWELT?

Aufgabe

1. Recherchieren Sie über den Zusammenhang zwischen Soja als Futtermittel für Rinder und dem Klimawandel. Was hat der Anbau von Soja in Mittel- und Südamerika mit dem Klima zu tun?
2. Diskutieren Sie die Auswirkungen des Recherchierten auf Natur und Mensch. Gibt es Lösungsvorschläge? Können Sie im Berufsalltag zur Lösung beisteuern? Wenn ja, was? Wenn nein, warum nicht?
3. Präsentieren Sie den anderen Gruppen die recherchierten Sachinformationen und Diskussionsergebnisse in Form eines Nachrichtenbeitrages für das Fernsehen.

Webtipps

Greenpeace: Wir essen Amazonien auf
www.greenpeace.de/themen/waelder/urwaelder_mittel_und_suedamerikas/artikel/wir_essen_amazonien_auf/

Faszination Regenwald: Soja - Futter für die Massentierhaltung
www.faszination-regenwald.de/info-center/zerstoerung/soja.htm



R8. WIE WERDEN RINDER IN DEUTSCHLAND GEHALTEN?

Aufgabe

1. Recherchieren Sie über Rinderhaltung in Deutschland. Wie unterscheidet sich Biohaltung von herkömmlicher Haltung?
2. Diskutieren Sie die Auswirkungen des Recherchierten auf Natur, Mensch und Tier. Gibt es Lösungsvorschläge? Können Sie im Berufsalltag zur Lösung beisteuern? Wenn ja, was? Wenn nein, warum nicht?
3. Entwickeln Sie einen Sketch oder Dialog, in den Sie Sachinformationen und Diskussionsergebnisse einfließen lassen, und den Sie den anderen Gruppen vorspielen.

Webtipps

- Kuhstallbesichtigung, www.bauernhof.net
- Bioland-Kriterien zur Rinderhaltung, www.bioland.de/wissen/biotiere/rind.html



R9. BROT UND TULPEN

Brot und Tulpen
Fußgängerzone 9a
19283 Gut-Besucht

Lieber Herr Mirioglu,

die Ideen, die Sie bei unserer letzten Mitarbeitersitzung eingebracht haben, haben mir sehr gut gefallen. Ich habe nun beschlossen, dass wir in einem halben Jahr vollständig auf Bio-/Neulandfleisch umstellen werden. Die Fleischgerichte werden dann im Schnitt 20 Prozent teurer werden. Ich betraue Sie damit, unsere Marketingstrategie auszuarbeiten.

Bitte legen Sie mir nächste Woche ein Konzept vor, in dem Sie auf folgende Fragen eingehen:

- Welche Zielgruppen sollten wir besonders im Blick haben? Gibt es einen neuen KundInnenkreis, den wir mit Bio-/Neulandfleisch ansprechen?
- Wie soll die Zielgruppe das Restaurant wahrnehmen?
- Welche Marketinginstrumente sollten wir verwenden?
- Hat Ihre Marketingstrategie Auswirkungen auf das Restaurant?
- Entwickeln Sie einen Slogan.
- Entwerfen Sie bitte auch gleich noch ein Formular zur Gästebefragung, damit wir herausfinden, wie das neue Konzept unseren Gästen gefällt.

Ich bin schon sehr gespannt auf Ihre Ideen,

48 Ihre Chefin

EINFÜHRUNG

Geflügelfleisch ist in Deutschland nach Schwein die beliebteste Fleischsorte. Besonders seit Konsumentinnen und Konsumenten auf fettarme Ernährung Wert legen, werden gerne die mageren Geflügelteile wie Hühnerbrustfilet verzehrt. Doch was passiert mit dem Rest des Geflügels? - Es wird exportiert, z. B. nach Afrika: nach Angola, DR Kongo, Ghana, Liberia, Sierra Leone oder Guinea. Der folgende Buchausschnitt beschreibt die Situation für Kamerun:

Gefrorene Hühner Teile überschwemmen Kameruns Märkte

Frische Hühnerbrust wird zu hohen Preisen von etwa fünf bis neun Euro/Kilogramm auf dem deutschen Markt verkauft; darüber „amortisiert“ sich die Geflügelproduktion. Die restlichen Teile wie Flügel oder Hälse werden gefroren und quasi als Abfallprodukte zu Dumpingpreisen von nur 0,70 Euro/Kilogramm exportiert, zum Beispiel nach Kamerun. Dort hat der Beitritt Kameruns zur WTO im Jahr 1995 eine Senkung der Zölle auf Fleischimporte von 80 auf 20 Prozent bewirkt. In der Folge stiegen die Importe der Geflügelabfallprodukte binnen zehn Jahren um das Vierhundertfache an, drei Viertel davon stammten aus der EU. Die Importe haben inzwischen die Kameruner Geflügelproduktion vom Markt verdrängt. Rund 120 000 Arbeitsplätze gingen verloren, und viele Kleinproduzenten und ihre Familien kämpfen um ihr Überleben. Die schwer kontrollierbare Kühlkette in den Tropen stellt zudem eine Gesundheitsbedrohung für die Bevölkerung dar; Stichprobenkontrollen zeigten, dass 84 Prozent der untersuchten Hähnchenteile für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren. Doch 2004 gelang zum Glück die Wende: Die Kameruner Bürgerrechtsbewegung Association Citoyenne de Défense des Intérêts Collectifs (ACDIC) startete eine Kampagne gegen die „Hühner des Todes“, die von einem breiten Bündnis von Organisationen in Europa unterstützt wurde. Der Druck auf die Politiker in Kamerun stieg, bis schließlich die Regierung 2005 ein System von höheren Zöllen einführt und die Mehrwertsteuer für die einheimische Geflügelproduktion abschafft. Heute wird der größte Teil des Kameruner Geflügelbedarfs wieder im eigenen Land erzeugt. Unsicherheit bleibt jedoch, denn die höheren Zölle sind nicht konform mit WTO-Regeln.

Quelle: BROT FÜR DIE WELT / EED / BUND (Hrsg.): *Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt: Ein Anstoß zur gesellschaftlichen Debatte*. Fischer, 2008, S. 491

Begriffe

WTO: World Trade Organization, Welthandelsorganisation

ACDIC: Bürgervereinigung zur Verteidigung kollektiver Interessen

In diesem Modul erfahren die SchülerInnen mehr über die Geflügelexporte

- Ein Film informiert über die Exporte.
- Im Planspiel versuchen sie, eine Lösung am Beispiel Ghana zu erarbeiten und lernen die beteiligten Akteure mit ihren Zielen kennen.
- Anschließend überlegen sie, wie sie selbst als KöchInnen zur Lösung beitragen können, und erstellen eine Speisekarte, die möglichst viele Teile des Geflügel berücksichtigt, so dass weniger Reste zum Export übrig bleiben.

Übersicht über die Kompetenzen, die in diesem Modul erworben werden können

| Übung und Methode | Kernkompetenzen nach dem Orientierungsrahmen für Globale Entwicklung | Berufliche Kompetenzen | Unterrichtsfach |
|---|---|---|--|
| Film „EU-Geflügelexporte schädigen Afrika“ <i>Dokumentarfilm</i> | Erkennen Auszubildende können benennen, welche Probleme Geflügelexporte nach Westafrika nach sich ziehen und analysieren, wer für die Lösung verantwortlich ist. | Fach- und Sozialkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> • Technologie • Wirtschafts- und Sozialkunde |
| „Geflügelexporte nach Ghana“ <i>Planspiel</i> | <p>Erkennen Die Auszubildenden können Macht und Ohnmacht der beteiligten Akteure (z. B. Zivilgesellschaft, Produzenten, Regierung und internationale Partner) einschätzen.</p> <p>Bewerten Durch das Rollenspiel reflektieren Auszubildende unterschiedliche Motivationen und Handlungsmöglichkeiten, die durch Lebensumstände, Hierarchien und Abhängigkeiten entstehen.</p> <p>Bewerten Die Auszubildenden können Geflügelexporte aus entwicklungspolitischer Perspektive kritisch beurteilen.</p> | Fach-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> • Technologie • Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Geflügel zubereiten <i>Diskussion, Speisekarte entwickeln</i> | <p>Handeln Handlungsfähigkeit im globalen Wandel</p> <p>Die Auszubildenden können Möglichkeiten benennen, wie sie selbst im Berufsalltag im Kleinen zur Problemlösung beitragen können.</p> | Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> • Technologie • Wirtschafts- und Sozialkunde • Warenwirtschaft |



Was Sie zum Thema Geflügelfleisch im E-Learning-Center finden Im Kurs für Auszubildende

- Film „EU-Geflügelexporte schädigen Afrika“ - Weblink
- Audio: Wie in Kamerun der Konflikt um die Geflügelimporte gelöst wurde - Interview mit Francisco Mari (Evangelischer Entwicklungsdienst)
- Entwerfen Sie eine Speisekarte! - Aufgabe

Im Modul Lehrkräfte

- Didaktische Anregungen

Zusätzlich finden Sie das Planspiel in einem eigenen Kursraum. Dies ermöglicht, das komplette Spiel online zu spielen oder Teile davon als Hausaufgabe aufzugeben.

„EU-GEFLÜGELEXPORTE SCHÄDIGEN AFRIKA“ – FILM

Kompetenzen Die Auszubildenden können benennen, welche Probleme Geflügelexporte nach Westafrika nach sich ziehen, und analysieren, wer für die Lösung verantwortlich ist.

Methode Dokumentarfilm



Material Film „EU-Geflügelexporte schädigen Afrika“ (Evangelischer Entwicklungsdienst, 2008) - Den Film können Sie im EPIZ als DVD kostenlos entleihen, online im EPIZ E-Learning-Center oder auf der Webseite des EED ansehen.

Dauer 30 Min.

Ablauf

- Zeigen Sie den 15-minütigen Dokumentarfilm „EU-Geflügelexporte schädigen Afrika“. Im Film kommen vor allem afrikanische Geflügelproduzenten zu Wort, die ihre Positionen und Forderungen darstellen.
- Geben Sie den Schülerinnen und Schülern die Aufgabe, besonders auf genannte Forderungen zu achten. Diskutieren Sie im Anschluss mit der Klasse die Frage, welche Probleme es gibt, wodurch sie verursacht werden und wer für die Lösung verantwortlich ist.

Webtipp

Aktuelle Informationen über Wirtschaftsabkommen der Europäischen Union kann man auf der Webseite der Kampagne Stop EPA (www.stopepa.de) nachlesen.

„GEFLÜGELEXPORTE NACH GHANA“ – PLANSPIEL

Kurzdefinition Planspiele

Planspiele sind erfahrungsbezogene und handlungsorientierte Lern- und Arbeitsmethoden, die das Potenzial haben, Menschen ganzheitlich zu motivieren, in politischen, sozialen, interkulturellen und anderen Zusammenhängen und Kontexten gezielt aktiv zu werden, Verhältnisse zu ändern und Lebens- und Arbeitsbezüge konstruktiv und realitätsbezogen zu gestalten. Realität wird simuliert und nutzt so die emotionalen Energien des Rollenspiels, um bisherige Kenntnisse, Kreativität und Konstruktivität zu mobilisieren und für die Problemlösung einzusetzen.

Kompetenzen Die Auszubildenden können Macht und Ohnmacht der beteiligten Akteure (z. B. Zivilgesellschaft, Produzenten, Regierung und internationale Partner) einschätzen. Durch das Rollenspiel reflektieren Auszubildende unterschiedliche Motivationen und Handlungsmöglichkeiten, die durch Lebensumstände, Hierarchien und Abhängigkeiten entstehen. Die Auszubildenden können Geflügelexporte aus entwicklungspolitischer Perspektive kritisch beurteilen.

Methode Planspiel⁴

Material Arbeitsblatt G2, Rollenkarten, Computer, 7 Gruppenräume / bzw. -tische für die Gruppen bunt und weißes Papier, Stifte, Eddings, Klebstoff, Scheren, Kekse, Stellwand / Tafel, Pinnwand mit Nadeln, Computer, Drucker, Fotoapparat

Optimale Anzahl von SpielerInnen 25 (Regierung: 4, Moderation: 2, ghanaischer Bauernverband: 4, pro-Import-Vebraucherbund: 4, kontra-Import-Verbraucherbund: 4, Delegierte der EU-Agrarkommission: 4, Presse: 3). Die Anzahl der SpielerInnen kann variiert werden.



Dauer etwa 3 Std. (20 Min. Vorbereitung, 30. Min. Interaktionsphase, 60 Min. Planspiel, 60 Min. Auswertung). Das Planspiel steht auch im E-Learning-Center als eigener Kurs zur Verfügung. Einige Teile, z. B. die Vorbereitung und die Interaktionsphase, können so auch als Hausaufgabe aufgegeben werden.

Ablauf

1. Einführung

Durch die Spielleitung, in der Regel die Lehrkraft, findet eine Einführung in die Methode Planspiel und das Planspiel selbst statt. Hintergrund jedes Planspiels ist eine konfliktträchtige Ausgangslage, die fiktiv oder an das aktuelle politische Geschehen angelehnt sein kann. Die Teilnehmenden übernehmen die Rollen von Akteuren und spielen die durch die Ausgangslage vorgegebenen Verhandlungs- und Entscheidungsprozesse nach. Alle Akteure erhalten die Ausgangslage mit einer Übersicht über die beteiligten Akteure und die Spielregeln sowie ihre Rollenbeschreibung. Die Ausgangslage und die Spielregeln werden für alle Teilnehmenden gemeinsam erklärt.

Erklären Sie der Klasse, dass es in dem Planspiel um Geflügelexporte nach Afrika geht. Der Konflikt besteht darin, dass aus Europa viele Tonnen Geflügelreste nach Ghana und in andere afrikanische Länder exportiert werden und dort die einheimische Geflügelindustrie stark schädigen. Kurz vor der Wahl sieht die Regierung Handlungsbedarf und beruft eine Konferenz ein, um den Konflikt zu lösen. Diese Konferenz wird im Planspiel simuliert. Verteilen Sie das zweiseitige Arbeitsblatt „Ghana und die Geflügelimporte“ und lesen Sie es gemeinsam mit den Auszubildenden.

⁴ Die Planspielfotos entstanden während eines Projekttagess mit einer Klasse der Brillat-Savarin-Schule in Berlin.

2. Rollenvergabe

Anschließend werden die Rollen verteilt. Die Rollen können nach Interesse, per Losverfahren oder durch die Spielleitung zugeteilt werden. Da Planspiele insbesondere zum Perspektivwechsel anregen, bietet es sich bei bekannten Gruppen an, die Teilnehmenden so aufzuteilen, dass sie eine Rolle spielen und damit Positionen vertreten, die sie im realen Leben nicht einnehmen. Es ist ebenfalls sinnvoll, tendenziell „starke“ Rollen „schwächeren“ Teilnehmenden zuzuteilen, um auch hier neue Erfahrungen und eine neue Gruppendynamik zu ermöglichen. Ein gelungenes Setting erleichtert den Teilnehmenden das „Hereinwachsen“ in die Rolle. Geeignete Kleidung, wie Jacketts und Namensschilder machen die MitspielerInnen leichter in ihrer Rolle identifizierbar.

Im Anschluss an die allgemeine Beschreibung der Rolle finden Sie bei vielen Rollenkarten die Rubrik „Gute Argumente“. Diese kann je nach Leistungsstärke der Auszubildenden auch abgeschnitten werden, so dass die Gruppen selbst gute Argumente und Forderungen entwickeln müssen.



3. Setting und Spielablauf

Nachdem die Verteilung der Rollen erfolgt ist, ziehen sich die Gruppen in ihre Räume bzw. an ihre Gruppentische zurück. Diese müssen durch Tür- oder Tischschilder deutlich erkennbar und abgegrenzt von den anderen sein. Die Orte sind der Realität entsprechend mit Material ausgestattet. Alle bekommen Stifte, Papier und Kekse. Die Presse bekommt zusätzlich Eddings, Klebstoff, Scheren, wenn möglich Computer und Drucker, eine Pinnwand mit Nadeln bzw. eine Tafel mit Magneten. Sie müssen sich nicht exakt an diese Ausstattung halten, aber je realitätsnäher die Umgebung ist, desto stärker ist die emotionale Spielerfahrung.

4. Einarbeitungsphase

Die Gruppen haben nun zwanzig Minuten Zeit, sich in ihrer Gruppe zu finden, Rollen aufzuteilen, sich einen Namen oder ein Logo zu geben und sich mit den Spielunterlagen vertraut zu machen. Sie überlegen sich, welche Ziele sie haben, welche potenziell Verbündeten oder Gegner und welche Strategien sie anwenden. Die Gruppen dürfen in dieser Einarbeitungsphase keinen Kontakt zu anderen Gruppen aufnehmen, Fragen an die Spielleitung können jederzeit gestellt werden. Die SpielerInnen sind angehalten, sich an die Vorgaben der Rollenkarten zu halten, sind aber vollkommen frei, weitere Sachinformationen, Unterstützer usw. zu ergänzen.

5. Interaktionsphase

Nach der Einarbeitungsphase beginnt die 30-minütige Interaktionsphase. Gruppen können grundsätzlich nur per Post Kontakt zueinander aufnehmen. In den Briefen, die ausschließlich durch die Spielleitung transportiert werden, können persönliche Treffen öffentlich oder informell angefragt werden. Diese müssen durch die angefragte Gruppe ebenfalls schriftlich bestätigt werden.

Die Spielleitung kann die Post kontrollieren oder auch zensieren und damit lenkend in das Spiel eingreifen. Um den Überblick zu behalten sowie wertvolle Hinweise an die Presse weiterzuleiten, ist es sinnvoll, die Post zu lesen.

6. Konferenz

Die Konferenz wird durch eine von der Regierung beauftragte Gruppe moderiert. Die Spielleitung bespricht die Dauer im Vorfeld mit der Moderation. Empfehlenswert sind 60 Minuten. Zu Beginn der Verhandlung haben alle Teilnehmenden die Möglichkeit, sich selbst, ihre Organisation und ihre Forderungen vorzustellen. Danach können die Parteien zu Forderungen Stellung nehmen und miteinander diskutieren. Die Moderation beraumt zwischendurch Pausen an, wenn interne Beratungen oder geheime Absprachen und Verhandlungen zwischen den Gruppen notwendig sind. Nach einer Beratungspause verkündet die Regierung am Ende, welche Maßnahmen sie ergreifen wird.

7. Auswertung

Nach Spielende erfolgt eine Auswertung durch die Spielleitung in mehreren Phasen. In jedem Fall sollte eine kurze Pause zwischen Ende des Spiels und Auswertung liegen, um den Bruch deutlich zu machen.

Kommunikationsanalyse: In einem ersten Schritt wird das Spiel analysiert. Reihum darf sich jede Gruppe dazu äußern, welche Ziele sie verfolgt hat, mit wem sie gut oder schlecht zusammengearbeitet hat und was sie erreicht hat. In der Regel sind diese Runden sehr emotional geladen. Achten Sie deswegen darauf, dass es nicht zu Streitereien kommt, die das Spiel fortsetzen. Weisen Sie immer darauf hin, dass das Spiel beendet ist und jede Gruppe zum Zuge kommt.

Rollenentlastung: In einem zweiten Schritt erfolgt die Rollenentlastung. Jede / r Teilnehmende bekommt die Möglichkeit, ganz persönlich zu sagen, wie er / sie sich in der Rolle gefühlt hat, was gut und schlecht gelaufen ist, und es sollte ebenfalls gesagt werden, wie man selbst zu der Problematik steht, um sich abzugrenzen. Die Teilnehmenden legen ihre Namensschilder ab und sagen: „Ich bin wieder [Name].“



Realitätsabgleich: In einem dritten Schritt geht es darum, gemeinsam zu überlegen, ob und welche Teile des Spiels realitätsnah waren. Hier können Sie auch darüber diskutieren, wie sich die Auszubildenden in der Realität entscheiden würden.

Hören Sie sich anschließend mithilfe eines Computers mit Internetzugang gemeinsam das Interview mit Francisco Mari (Evangelischer Entwicklungsdienst) an: Er erklärt, wie der Konflikt in Kamerun gelöst wurde und wieso in Ghana bisher keine Einigung erzielt wurde. Das Interview ist im EPIZ E-Learning-Center eingestellt.

Tipp zur Vertiefung im Englischunterricht

Im Anschluss können die Auszubildenden in der englischsprachigen, ghanaischen Presse den neusten Stand der Verhandlungen rund um die Geflügelexporte recherchieren.

Beispiele für Online-Zeitungen sind:

Ghana Web www.ghanaweb.com

The Statesman www.thestatesmanonline.com

GEFLÜGEL ZUBEREITEN

Kompetenzen Die Auszubildenden können Möglichkeiten benennen, wie sie selbst im Berufsalltag im Kleinen zur Problemlösung beitragen können.

Methode Brainstorming, Diskussion, erstellen einer Speisekarte

Material Papier, Stifte, Kochbücher

Dauer 120 Min.

Ablauf

Im Anschluss an das Planspiel entwickeln die Auszubildenden Ideen, wie sie in ihrem Berufsalltag zu weniger Geflügelexporten beitragen können und welche Schwierigkeiten und Lösungen sie sehen. Bereiten Sie dafür eine Tabelle als Tafelbild vor. Z. B.:

| Das kann ich tun | Mögliche Schwierigkeiten | Lösung |
|--|--|--|
| Ich kaufe meine Hühnerbrust bei einem Produzenten, der keine Hühnerabfälle nach Afrika exportiert. | Woher weiß ich, was Produzenten mit Resten machen? Wie komme ich an entsprechende Produzenten ran? | Anfrage beim Verband der Geflügelproduzenten |
| Ich verarbeite ganze Hühner. | Es gibt Teile, die in der Küche nicht verarbeitet werden können. | Ich füttere meinen eigenen Hund damit. |

Die Auszubildenden erstellen in Kleingruppen eine Speisekarte unter Berücksichtigung von ernährungsphysiologischen Aspekten und Verwendung unterschiedlicher Garmethoden. Die Speisekarte soll sowohl Vor- als auch Hauptspeisen enthalten. Ein besonderer Fokus soll darauf liegen, möglichst das ganze Tier zu verarbeiten.



ARBEITSBLÄTTER

G1. DAS KANN ICH! THEMA: GEFLÜGEL

Bei diesem Arbeitsblatt geht es um eine Selbsteinschätzung, die Sie nur für sich selbst vornehmen. Bitte kreuzen Sie einmal zu Beginn der Unterrichtseinheit an, über welche Kenntnisse und Kompetenzen Sie verfügen. In der anderen Doppelspalte kreuzen Sie nach der Unterrichtseinheit an. So können Sie für sich selbst überprüfen, was Sie gelernt haben. In die letzten Zeilen können Sie weitere Kompetenzen eintragen, die Sie in dieser Einheit erworben haben.



| | vorher | nachher |
|---|---|---|
| Ich kann benennen, welche Auswirkungen Geflügelexporte nach Westafrika haben. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Forderungen afrikanischer Geflügelbauern wiedergeben. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann analysieren, wer für die Umsetzung der Forderungen verantwortlich ist. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann am Konflikt Beteiligte benennen, deren Position darstellen und beurteilen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann den Zusammenhang von Geflügelexporten und Entwicklungshilfe benennen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann meine eigene Meinung zum Thema Geflügelexporte formulieren. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Ansätze entwickeln, wie ich selbst im Berufsalltag zu weniger Exporten beitragen kann. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |



G2. GEFLÜGELEXPORTE NACH GHANA – PLANSPIEL

Ausgangslage: Ghana und die Hühnerimporte

Konsumentinnen und Konsumenten in Europa und anderen Industrienationen verzehren gerne mageres Fleisch: 60 % des Geflügelkonsums wird durch Filet gedeckt. Das Filet stellt jedoch nur 20 % des Geflügels dar. Um den Bedarf zu decken, müssen also sehr viel mehr Tiere produziert werden, die ProduzentInnen bleiben aber auf erheblichen Fleischmengen sitzen, die sie in Europa nicht verkaufen. Hier werden nur Filets und Keulen verzehrt, andere Fleischteile werden nach Russland und in den Nahen Osten verkauft. Der ganze Rest wurde früher zu Tiermehl verarbeitet. Seit der BSE-Krise ist die Fütterung von Tiermehl jedoch verboten. Auch die Verarbeitung zu Hunde- und Katzenfutter lohnt sich nicht mehr, denn HalterInnen kaufen heute für ihre Lieblinge fast nur noch „rotes“ Fleisch. So kam es, dass die Fleischindustrie die Märkte Afrikas für sich entdeckte:

Noch Anfang der 1990er Jahre wurde der gesamte Bedarf an Geflügelfleisch in Ghana von einheimischen GeflügelbäuerInnen gedeckt. Ende der 90er Jahre begannen die Importe aus Europa sowie Nord- und Südamerika und steigerten sich Jahr für Jahr: 1998 wurden 4.800 Tonnen Geflügelfleisch importiert, 2003 schon 39.200 Tonnen, 2006 sage und schreibe 170.000 Tonnen. Seit 2001 gingen besonders viele ghanaische Geflügelhalter pleite. Denn mit den Import-Dumpingpreisen können einheimische Produzenten nicht mithalten: Ein Kilo Importgeflügel kostet nur 1,50 €; ghanaisches Fleisch dagegen 2,60 €. Die Importgeflügelteile kosten weniger, weil die ProduzentInnen den größten Gewinn mit Filet und Keule in Europa und anderen Teilen der Welt bereits gemacht haben.

Ghanaische KonsumentInnen bereiten gerne Importgeflügel zu, nicht nur wegen des geringen Preises. Musste man sich früher für ein lebendes Huhn entscheiden, es schlachten, rupfen und ausnehmen, kann man heute auch wenige Geflügelteile kaufen, die bereits fertig für den Topf sind.

Doch Verbraucherschutzorganisationen sind alarmiert, weil die Importgeflügelteile oft verdorben sind, denn in Ghana gibt es keine geschlossene Kühlkette. Sie klären die Bevölkerung auf und fordern von der Regierung, endlich zu handeln. Der ghanaischen Regierung waren bisher die Hände gebunden: In internationalen Abkommen mit der Europäischen Union und anderen Institutionen hat sich Ghana verpflichtet, die Importzölle (also die Gebühren auf eingeführte Güter) auf Geflügel bei 20 % zu belassen – eine Praxis, die auch in Europa kritisiert wird. Entwicklungshilfeorganisationen und Nichtregierungsorganisationen betreiben immer mehr Aufklärungsarbeit über die unfairen Abkommen, die afrikanischen Ländern nicht erlauben, ihre Märkte zu schützen.

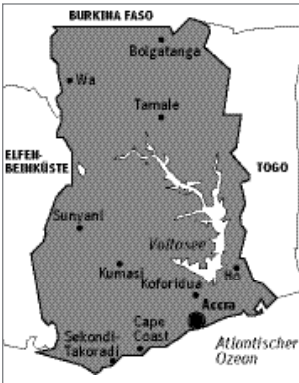
Quelle (2007): EED / ACDIC: Keine Chicken schicken. Wie Hühnerfleisch aus Europa Kleinbauern in Westafrika ruiniert und eine starke Bürgerbewegung in Kamerun sich erfolgreich wehrt.





Kleine Länderkunde Ghanas

Das westafrikanische Land gilt als Entwicklungsland, auch wenn es den Menschen dort besser geht als in vielen Nachbarländern. In Ghana leben 24 Mio. Menschen. Die Amtssprache ist Englisch, denn Ghana war britische Kolonie. Nach der Unabhängigkeit 1957 folgten einige diktatorische Regime und Militärputsche. Seit 1992 hat sich das Land zu einer stabilen Demokratie entwickelt - mit demokratischer Verfassung und freien Wahlen. Ghana verfügt über wenige, aber bedeutende Rohstoffe, die exportiert werden: Gold, Erdöl, Diamanten, Bauxit und Mangan. Ghana ist Deutschlands größter Lieferant für Edelhölzer. Andere landwirtschaftliche Exportgüter sind z. B. Kakao, Zuckerrohr, Kaffee, Tee und Kautschuk. 60 Prozent der Bevölkerung leben von der Landwirtschaft. Die Hauptstadt Accra soll zum IT-Zentrum Westafrikas ausgebaut werden. In den letzten Jahren ist der Tourismus zu einem größer werdenden Wirtschaftsbereich gewachsen. Tropisches Klima, traumhafte Badestrände, Naturparks und Wildreservate locken nicht nur ÖkotouristInnen.



Die Spielsituation

Kurz vor den Parlamentswahlen hat nun auch die ghanaische Presse von dem Thema Wind bekommen und eine öffentliche Debatte entfacht. In Zeitungskolumnen und Karikaturen wurde die Regierung der Europäischen Union gegenüber als duckmäuserisch dargestellt. Um zu zeigen, dass die Regierung ernsthaft an einer Lösung des Konflikts interessiert ist, lädt sie nun in die Hauptstadt Accra zu einer Konferenz ein, bei der alle an einem Tisch sitzen. An der Konferenz nehmen teil:

- Moderation
- MitarbeiterInnen der Regierung,
- eine ghanaische Verbraucherschutzorganisation für Importgeflügel,
- eine ghanaische Verbraucherschutzorganisation gegen Importgeflügel,
- der Verband ghanaischer GeflügelbäuerInnen,
- EU-Delegierte der Agrarkommission und
- JournalistInnen.

Spielablauf, Spielregeln & Arbeitsauftrag

- Überlegen Sie, wer welche / n VertreterIn Ihrer Organisation spielen wird. Sie können sich ein Logo und einen Slogan ausdenken.
- Überlegen Sie sich, welche Ziele Sie haben und mit welchen Strategien und Argumenten Sie diese Ziele erreichen können! Wie kompromissbereit wollen Sie sein?
- Bereiten Sie ein Eröffnungsstatement für die Vorstellungsrunde vor.
- Für die Einarbeitung in Ihre Rolle haben Sie 20 Minuten Zeit. Sie dürfen während dieser Einarbeitungsphase keinen Kontakt zu anderen Gruppen aufnehmen. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihre Spielleitung (Lehrkraft).
- Die Spielleitung gibt das Ende der Einarbeitung und den Beginn des Spiels bekannt. Sie dürfen ab jetzt 30 Minuten lang Kontakt zu den anderen Gruppen aufnehmen. Können Sie Forderungen gemeinsam stellen, um sich gegenseitig zu unterstützen? Lernen Sie Ihre Gegner schon einmal kennen: Können Sie schon einen ersten Kompromiss schließen?
- Kontakt aufnehmen können Sie nur schriftlich. Geben Sie die Post der Spielleitung, die die Post verteilt. Sie können in Briefen um persönliche oder öffentliche Treffen bitten.
- Nutzen Sie mit Presseerklärungen, Werbekampagnen o.ä. die Medien zur Verbreitung Ihrer Informationen!

Rolle der Spielleitung

Als Spielleitung setzen Sie den Rahmen für das Spiel. Sie stellen die Utensilien und Räume zur Verfügung, erklären Konflikt und Ausgangslage. Während des Spiels überbringen Sie in allen Interaktionsphasen die Post. Es ist wichtig, dass Sie die Post zur Kenntnis nehmen. Auch haben Sie die Möglichkeit, Mäuschen zu spielen und bei Gruppendiskussionen zuzuhören. Dies kann für die Auswertungsphase nützliche Informationen liefern (Wer hat mit wem kommuniziert / zwischen welchen Gruppen fand gar keine Interaktion statt?), sie können die Informationen aber auch nutzen, um in das Spiel einzugreifen, um der Presse brisante Details weiterzuleiten oder eine Ereigniskarte einzusetzen und damit die Gruppen gegen die Importe zu stärken. Die Ereigniskarten werden der Presse zugespielt.

Ereigniskarten für die Spielleitung

GROSSDEMONSTRATION GEGEN HÜHNERIMPORTE

Anlässlich der Konferenz haben sich einige Hundert Geflügelbauern vor der Konferenzstätte zu einer Demonstration versammelt. Mitgebracht haben sie leere Vogelkäfige, die ihre leeren Hühnerställe symbolisieren. Auf Transparenten fordern Sie ein Entgegenkommen der Europäischen Union und Unterstützung der Regierung.

EINE MILLION UNTERSCHRIFTEN GEGEN LEBENSMITTELEXPORTE AN EU-KOMMISSAR ÜBERGEBEN

In Brüssel hat die Organisation für Ernährungssicherheit „Kartoffeln für die Welt“ eine Million Unterschriften an den EU-Agrarkommissar übergeben. Die Unterzeichnenden fordern, dass aus Europa keine billigen Lebensmittel nach Afrika geschickt werden, die dort die lokale Wirtschaft zerstören. Stattdessen soll weiterhin durch Entwicklungszusammenarbeit eine Selbstversorgung der Entwicklungsländer gefördert und gewährleistet werden. Die Vereinigung europäischer Landwirte erklärte sich mit afrikanischen KollegInnen solidarisch: Sie wollen nicht produzieren, um afrikanische Märkte zu überfluten.

In einem Fernsehinterview sagte der EU-Kommissar, er werde strengere Prüfungen veranlassen: Dumping (Verkauf einer Ware unter den Herstellungskosten) sei nicht zulässig. Europa stehe in der Verantwortung einer globalen Solidarität. Ein Termin mit der EU-Kommissarin für Entwicklungszusammenarbeit zum Thema sei anberaumt. Außerdem seien gerade einige Delegierte in Ghana, um über Geflügelimporte zu verhandeln und zu einer Verbesserung der Arbeitsbedingungen der ghanaischen Geflügelbauern beizutragen.

Rollenbeschreibungen



Moderation

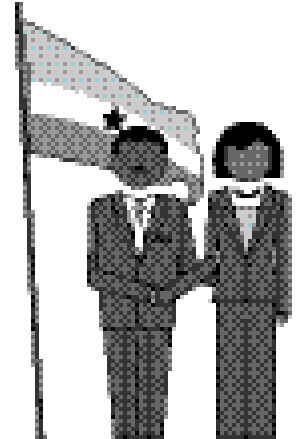
Sie arbeiten in einer ghanaischen Organisation für Veranstaltungsmanagement. Ihr tägliches Geschäft ist die Organisation und Durchführung von Tagungen und Konferenzen. Diesmal haben Sie einen Auftrag der Regierung erhalten, eine Konferenz zu moderieren, bei der eine Lösung für die Probleme rund um die Geflügelimporte gefunden werden soll. Ihnen ist bewusst, dass es sich bei den Teilnehmenden um starke Interessengruppen handelt. Ihre Aufgabe ist es, darauf zu achten, dass alle zu Wort kommen und dass der mit der Spielleitung (Lehrkraft) verabredete Zeitrahmen eingehalten wird.

- Richten Sie den Raum für die Konferenz her: Wollen Sie Sitzreihen stellen oder einen „Runden Tisch“ aufbauen?
- Berufen Sie die Konferenz ein und heißen Sie alle herzlich willkommen.
- Zu Beginn der Konferenz haben alle Teilnehmenden die Möglichkeit, sich selbst, ihre Organisation und ihre Forderungen vorzustellen. Schreiben Sie die wichtigsten Forderungen jeder Gruppe für alle lesbar an die Tafel (z. B. in Form einer Tabelle).
- Fordern Sie nun die Gruppen zu einem Statement zu den an sie gerichteten Forderungen auf. Zeichnen sich erste Kompromisse ab?
- Jetzt können sie eine Pause von beispielsweise 10 - 15 Min. anberaumen, damit die Konfliktparteien unter- und miteinander weitere Absprachen treffen, über Kompromisse und Allianzen verhandeln.
- Dann folgt eine weitere Konferenzrunde.
- Vor dem Ende machen Sie eine weitere Pause, damit die Regierung zu einer Entscheidung gelangen kann. Denn die verkündet schließlich, wie sie den Streit um die Geflügelimporte lösen möchte und welche Maßnahmen sie dafür ergreifen wird.

MitarbeiterInnen der Regierung

Aus dem Landwirtschaftsministerium haben Sie seit Jahren Berichte bekommen, die die Abnahme der Geflügelindustrie beschrieben haben. Sie sind besorgt über die Entwicklungen. Bald stehen Wahlen an. Deshalb möchten Sie für den Konflikt um die Geflügelimporte eine Lösung finden. Doch Sie sitzen zwischen den Stühlen. Einerseits sollen VerbraucherInnen preiswertes und gesundheitlich einwandfreies Geflügel kaufen können und GeflügelbäuerInnen ihren Lebensunterhalt verdienen. Andererseits sind Sie an internationale Vorgaben gebunden. Überlegen Sie sich, wie die Regierung den einzelnen Parteien entgegenkommen kann, damit eine Lösung gefunden wird.

Bei der Konferenz hören Sie alle Beteiligten an. Am Ende wird es eine Pause geben, in der sich die Regierung berät und eine Entscheidung trifft: Auf welche Forderungen können Sie eingehen? Welche Maßnahmen wollen Sie ergreifen?



Gute Argumente

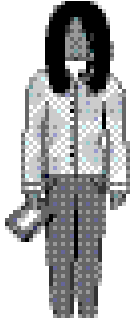
Sie wollen die EU-Delegierten daran erinnern, dass europäische Regierungen sich beispielsweise den sogenannten Millenniumsentwicklungszielen verpflichtet haben. Zwei der acht Ziele, die bis 2015 erreicht werden sollen, heißen:

- Den Anteil der Weltbevölkerung, der unter extremer Armut und Hunger leidet, halbieren.
- Eine weltweite Entwicklungspartnerschaft ausbauen.

Dazu gehört Ihrer Meinung nach, den BäuerInnen eine Existenz zu verschaffen und faire Handelsbeziehungen zu etablieren.

Sie sehen eine klare Verantwortung bei der Europäischen Union, gegen Importfluten und Dumping (Verkauf von Waren zu Preisen, die unter den Herstellungskosten liegen) vorzugehen. Denn diese sind laut den Handelsregeln der Welthandelsorganisation verboten. Sie haben die Hoffnung, dass Sie die anwesenden Delegierten der EU-Kommission überzeugen können: Sie müssen die Importe stoppen oder zulassen, dass Ghana die Zölle (Einfuhrsteuer) auf Geflügel anhebt, damit das importierte Huhn teurer wird. Dies ist bislang aufgrund der internationalen Abkommen verboten. Ihr Nachbar Kamerun war in der gleichen Lage wie Sie. Hier hat die Regierung die Zölle angehoben und die EU hat ein Auge zugedrückt und nichts unternommen. Sie hoffen auf eine ähnliche Zusage.

Sie haben im Vorfeld der Konferenz prüfen lassen, wie viel Geld Sie zur Lösung der Probleme zur Verfügung stellen können. Der Finanzminister empfiehlt bei Investitionen in den Straßenbau zu kürzen und kann eine große Summe in Höhe von umgerechnet 700.000 Euro zusagen. Unklar ist, ob / wie viel Geld in eine Studie, eine Aufklärungskampagne, den Aufbau von Kühlketten oder z. B. günstige Kredite an Geflügelbauern fließen soll.



Ghanaische Verbraucherschutzorganisation gegen Importgeflügel

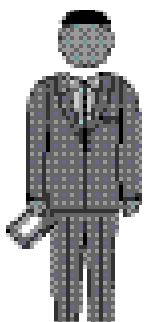
Leider gab es in Ghana keine repräsentative Untersuchung über die schädlichen Folgen des Importgeflügels auf die Gesundheit der KonsumentInnen. Ihre Organisation verfügt nicht über die finanziellen Mittel, um viele Labortests durchführen zu lassen. Aber Sie haben Aussagen von Ärztinnen und Ärzten sowie Fallberichte gesammelt, die belegen, dass etliche Menschen nach dem Verzehr des importierten Geflügels krank wurden. Salmonellen und viele andere Krankheitserreger gefährden die Gesundheit. Eine Untersuchung in Kamerun ergab, dass 83,5 % der getesteten Geflügelteile für den menschlichen Verzehr ungeeignet waren. Sie vermuten, dass eine Untersuchung in Ghana das gleiche Ergebnis hätte.

Hier wie dort resultiert der schlechte Zustand des Fleisches aus der nicht geschlossenen Kühlkette: Das Geflügel trifft tiefgefroren in Ghana ein, hier jedoch haben viele HändlerInnen keine oder defekte Kühlgeräte, die die erforderliche Temperatur nicht erreichen. Zudem werden die Geflügelteile auf dem Markt in der Sonne angeboten. Oftmals werden am Nachmittag noch nicht verkaufte Stücke wieder eingefroren und am nächsten Tag abermals angeboten.

Gute Argumente und Forderungen

Von der Europäischen Union erwarten Sie, dass sie Handel nach ethischen Grundsätzen betreibt und keine Tiefkühlkost in Länder exportiert, die keine Kühlkette vorweisen können. Dies entspricht übrigens auch dem EU-Lebensmittelgesetz (2004): Wer Fleisch verkauft, muss sicherstellen, dass der jeweils nächste in der Verkaufskette für die Qualität sorgen kann. Somit dürften Exportgenehmigungen für gefrorenes Geflügel nach Ghana von den Ämtern gar nicht erteilt werden, weil hier niemand die geschlossene Kühlkette garantieren kann.

Sie fordern außerdem, dass die Regierung eine Untersuchung über gesundheitliche Folgen des Importgeflügel fleisches in Auftrag gibt. Außerdem soll die Regierung Gelder für eine landesweite Aufklärungskampagne zur Verfügung stellen: Alle sollen erfahren, wie schädlich das Fleisch ist. In der Kampagne wollen Sie auch zum Boykott der Importgeflügelteile aufrufen. Bei stetig nachlassender Nachfrage würden die Importe dann automatisch beendet.



Ghanaische Verbraucherschutzorganisation für Importgeflügel

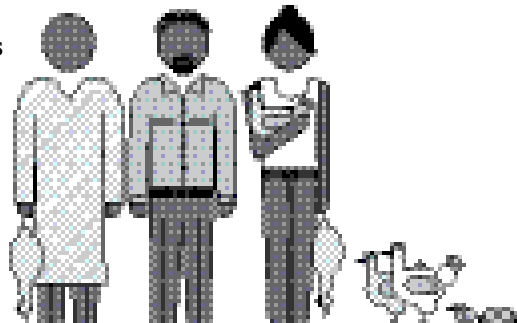
Sie bezweifeln die Behauptung Ihrer KollegInnen der anderen Verbraucherschutzorganisation, dass das importierte Geflügel schädlich für die Gesundheit ist. Zwar haben Sie auch schon Berichte von Erkrankungen gehört, aber schließlich gab es die eine oder andere Lebensmittelvergiftung auch schon bevor Geflügelteile nach Ghana importiert wurden. Viel wichtiger finden Sie, dass sich endlich auch arme Menschen Fleischkonsum und somit eine halbwegs ausgeglichene Ernährung leisten können. Denn das importierte Fleisch ist billig. Zudem kann man statt des ganzen Tieres auch wenige, einzelne Teile kaufen. Sie verstehen, dass viele KonsumentInnen gerne die importierte Ware verwenden, weil sie leicht zu verarbeiten ist. Das lästige Rupfen, Ausnehmen und Zerlegen entfällt.

Forderungen

Sie fordern, dass es weiterhin preiswertes, einfach zu verarbeitendes Geflügel für alle gibt-woher auch immer es stammt. Die Regierung soll Lebensmittel generell subventionieren.

Verband der ghanaischen Geflügelbäuerinnen und -bauern

Sie sind froh, dass die Regierung auf Ihre Appelle der letzten Jahre reagiert und Handlungsbedarf sieht. Immer wieder wandten Sie sich in Gesprächen an die Landwirtschaftsministerin und machten sie auf die katastrophale Entwicklung aufmerksam. Seit 2001 gingen besonders viele ghanaische Geflügelhalter pleite. Die meisten GeflügelhalterInnen verkaufen nur noch Eier. Doch bei der geringen Gewinnspanne fehlt ihnen dann das Kapital für Neuinvestitionen für junge Legehennen. Hühnerhaltung lohnt sich nur, wenn man auch Masthühner hält. Sie kennen die Sorgen und Nöte der Bäuerinnen und Bauern, die Sie vertreten: Sie sind arbeitslos geworden, hungern und können das Schulgeld für ihre Kinder nicht mehr aufbringen.



Gute Argumente und Forderungen

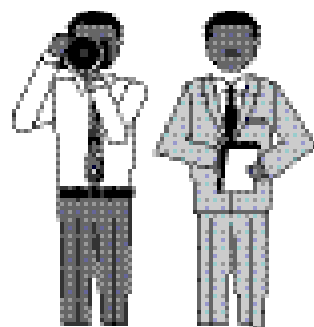
Ihrer Meinung nach muss das Problem mit höheren Zöllen (Einfuhrsteuer) auf importierte Waren gelöst werden. Dadurch wird Geflügel aus Industrienationen so teuer (oder besser: noch teurer) wie ghanaisches. Internationale Abkommen, die dies verbieten, sollten aufgekündigt werden, denn sie sind unfair. Im Nachbarland Kamerun hat die Regierung trotz internationaler Verträge die Zölle angehoben und niemand hat protestiert. Die ghanaische Regierung muss dies verhandeln und Rückgrat beweisen. Langfristig soll sich Ghana mit Geflügelfleisch wieder selbst versorgen können. Doch momentan haben die GeflügelzüchterInnen kein Geld für Investitionen wie den Kauf junger Küken. Deshalb fordern Sie von der Regierung günstige Kredite und Subventionen (z. B. sollte Ihnen die Regierung pro Tier, das Sie halten, einen Euro pro Monat zum Futtermittel zahlen). Außerdem sollte die Mehrwertsteuer auf einheimisches Geflügel abgeschafft werden, so dass Sie die Tiere billiger verkaufen können.

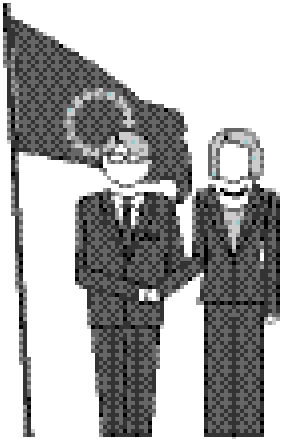
JournalistInnenteam

Sie arbeiten für die größte überregionale Tageszeitung in Ghana. Seit Jahren berichten Sie immer mal wieder über die Schwierigkeiten, die durch das Importgeflügel entstehen. In der letzten Zeit haben Sie die Berichterstattung darüber verstärkt und dem Thema auch einige Titelseiten gewidmet. Heute nehmen Sie an der Tagung teil, um über deren Verlauf und Ergebnisse zu berichten. Sie können selbst entscheiden, ob Sie neutral bleiben wollen oder sich auf die Seite einer Interessengruppe schlagen, ob Sie seriös berichten oder reißerisch.

Möchten Sie Interviews mit TeilnehmerInnen führen? Berichten Sie auch während der Verhandlung und schreiben Sie kurze Artikel über den momentanen Stand. Illustrieren Sie Ihre Artikel mit Fotos und hängen Sie sie für alle sichtbar auf oder verteilen Sie sie während der Konferenz.

Um größere Aufmerksamkeit zu bekommen, können Sie Überschriften laut verkünden.





EU-Delegierte der Agrarkommission

Als VertreterIn der Agrarkommission der Europäischen Union vertreten Sie u. a. die Interessen der europäischen LandwirtInnen und der Nahrungsmittelindustrie. Vor Ihrer Reise nach Ghana haben Sie sich mit führenden VertreterInnen der Branche beraten und sind nun in Ihrer Ansicht bestärkt, wie wichtig die Exporte für die europäische Wirtschaft sind. Aus Ihrer Sicht stellen die Exporte für alle Beteiligten eine win-win-Situation dar: In Europa werden Arbeitsplätze erhalten, und die Afrikaner bekommen billige Nahrungsmittel. Weil sie sich weniger ihrem eigenen Überlebenskampf widmen müssen, können sie an der Verbesserung ihrer Produkte arbeiten und ihrerseits exportieren, z. B. Rohstoffe in die EU. Der gegenseitige Abbau aller Handelsbeschränkungen (wie Einfuhrsteuern und Einfuhrbeschränkungen) ist für diese Entwicklung ein Muss. Seit Jahren verhandelt Ihr Ausschuss nun schon mit Ghana über ein Wirtschaftsabkommen. Ihr Ziel ist es, in Ghana die Importzölle (Einfuhrsteuer) für über 80 % der Produkte auf Null zu senken, damit europäische Firmen ihre Waren billig auf dem ghanaischen Markt anbieten können. Schließlich genießt Ghana umgekehrt (wie viele arme afrikanische Länder) das Privileg, für Exporte in die EU keine oder nur sehr geringe Steuern zahlen zu müssen. Sie wissen, dass Ghana kräftig unter Druck gesetzt wurde, damit die Regierung dem Vertrag zustimmt. U. a. drohte die EU mit einer Anhebung der Zölle für ghanaische Produkte. Nur vorläufig haben Präsident und Parlament dem Abkommen zugestimmt.

Mächtig Gegenwind bei den Verhandlungen bekommen Sie allerdings auch aus den eigenen Reihen: Der EU-Ausschuss für Entwicklungspolitik wirft Ihnen vor, deren Bemühungen zu unterlaufen und die afrikanische Wirtschaft zu zerstören. Große Summen europäischer Entwicklungshilfe floss auch in Projekte zur Unterstützung der Geflügelzucht, die nun zusammengebrochen ist.

Gute Argumente

Für gesundheitliche Probleme durch den Geflügelkonsum fühlen Sie sich nicht verantwortlich: Dass vor Ort die geschlossene Kühlkette nicht existiert, ist nicht Ihre Schuld. Dafür müssen die Ghanaer schon selbst sorgen. Sie wissen zwar, dass das EU-Lebensmittelgesetz auch für Exporte aus der EU gilt, aber die MitarbeiterInnen des Europäischen Geflügelverbands haben Ihnen zugesichert, dass Ihre Partner am ghanaischen Hafen Kühlhäuser besitzen. Damit ist dem Gesetz genüge getan: Das verlangt, dass Fleisch nur an solche Handelspartner verkauft wird, die für den Erhalt der Qualität sorgen können. Die Pleite vieler einheimischer GeflügelproduzentInnen tut Ihnen zwar persönlich Leid (schließlich engagieren Sie sich auch für die Armen und haben eine Patenschaft für ein afrikanisches Kind übernommen), aber so sind die Gesetze des Marktes nun einmal. Der Staat sollte sich überlegen, wie er seine Wirtschaft auf Vordermann bringen kann, damit sie international konkurrenzfähig wird.

EINFÜHRUNG

Keine Speisekarte kommt heute noch ohne Tomaten aus - sei es im Salat, in der Pasta oder als Gemüsebeilage. Doch welche der über 2.000 Tomatensorten werden in der Küche verwendet? Und wo kommen sie her?

Eine weitere wichtige Frage ist: Wer erntet die Tomaten? Auf vielen spanischen Tomatenplantagen arbeiten neben anderen auch Menschen, die aus Westafrika illegal eingereist sind. Gründe dafür liegen z.T. in der europäischen Subventionspolitik, die sich auf afrikanische Märkte negativ auswirkt.

In diesem Modul finden Sie Übungen

- zur Biodiversität,
- zum Zusammenhang zwischen EU-Subventionen für Tomatenproduzenten und der Migration aus Westafrika nach Europa und
- zu Arbeitsstandards.



Was Sie zum Thema Tomate im E-Learning-Center finden

Im Kurs für Auszubildende

- Tomatenexport - Animierte Hintergrundinfos zum Durchklicken
- Test: Tomatenexport - Wissen festigen
- EU-Subventionen - Diskussionsforum
- Der Preis der Subventionen - Abstimmung

Im Modul Lehrkräfte

- Didaktische Anregungen

Übersicht über die Kompetenzen, die in diesem Modul erworben werden können

| Übung und Methode | Kernkompetenzen nach dem Orientierungsrahmen für Globale Entwicklung | Berufliche Kompetenzen | Unterrichtsfach |
|--|---|---|--|
| Die Tomate <i>Textlektüre, Recherche</i> | Erkennen Die Auszubildenden können Ursprung und Vielfalt von Tomaten benennen. | Fachkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie der Speisebereitung · Warenwirtschaft |
| Tomatensalat <i>Gastgespräch</i> | Handeln Die Auszubildenden können die Vorzüge regionaler Tomaten im Gastgespräch erklären. | Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie der Speisebereitung · Warenwirtschaft · Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Tomatenexporte <i>Film, Debatte</i> | Bewerten Die Auszubildenden schätzen die Auswirkungen von EU-Subventionen auf verschiedene Bevölkerungsgruppen in und außerhalb der EU ein. | Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie der Speisebereitung · Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Erntehelfer und Migration <i>Kleingruppenarbeit, Interviews</i> | Bewerten Die Auszubildenden verstehen den Zusammenhang zwischen Subventionen, Exporten und Migration. Sie können Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft kritisch beurteilen. | Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Technologie der Speisebereitung · Wirtschafts- und Sozialkunde |
| Mein Arbeitsvertrag <i>Kleingruppenarbeit</i> | Handeln Die Auszubildenden können eigene Arbeitsbedingungen beurteilen, Wünsche / Forderungen formulieren und Arbeiterorganisationen benennen. | Sozial- und Selbstkompetenz | <ul style="list-style-type: none"> · Wirtschafts- und Sozialkunde |

DIE TOMATE

Kompetenzen Die Auszubildenden können Ursprung und Vielfalt von Tomaten benennen.

Methode Textlektüre, Recherche

Dauer 45 Min.

Material Arbeitsblatt T2, Computer mit Internetanschluss oder Fachbücher

Ablauf

Verteilen Sie das Arbeitsblatt „Die Tomate“ (T2). In Kleingruppen lesen die Auszubildenden den Text, lösen die Rechenaufgabe (Könnte Deutschland den Eigenbedarf an Tomaten decken?) und recherchieren Tomatensorten.

TOMATENSALAT

Kompetenzen Die Auszubildenden können die Vorzüge regionaler Tomaten im Gastgespräch erklären.

Dauer ca. 45 Min.

Methode Gastgespräch

Ablauf

In Zweier-Teams sollen die Auszubildenden ein Tomatensalatrezept kreieren und dafür mindestens vier unterschiedliche Tomatensorten aus der Region verwenden. Anschließend simulieren die Auszubildenden ein kurzes Gastgespräch, in dem die Auszubildenden ihre Kreation vorstellen und begründen, warum sie welche Tomatensorten ausgewählt haben.

Auswertung

Die Klasse prämiert das beste Rezept und kann Punkte für das überzeugendste Gastgespräch vergeben. Fragen Sie in der Auswertung, wieso wohl in der Aufgabe stand, dass Tomaten aus der Region verwendet werden sollen. Dies kann zum einen eine Marketing-idee sein (Berliner Tomatensalat). Ermutigen Sie die Auszubildenden dazu, sich zu überlegen, welche Argumente ihrer Meinung nach für oder gegen regionale Landwirtschaft sprechen.

TOMATENEXPORTE

Kompetenzen Die Auszubildenden können die Auswirkungen von EU-Subventionen auf verschiedene Bevölkerungsgruppen in- und außerhalb der EU einschätzen.

Dauer ca. 45 Min.

Methode Film, Debatte

Material Dokumentarfilm „Blutige Tomaten“, Fernseher, DVD-Player, Arbeitsblatt „EU-Subventionen“ (T3)

Ablauf

Zeigen Sie einen Ausschnitt aus dem Film „Blutige Tomaten“⁵. Die Kapitel 14 - 16 zeigen die Zusammenhänge von EU-Subventionen, Tomatenexporten und der Situation ghanaischer Bauern auf und eignen sich daher besonders gut als Einstieg in das Thema. Verteilen Sie anschließend den Text mit den Hintergrundinformationen (T3) und teilen Sie die Klasse, je nach Größe in vier bis sechs Teams ein. Zwei (bzw. drei) Teams sammeln Argumente für den Erhalt der EU-Agrarsubventionen, die anderen sammeln Argumente gegen den Erhalt der Subventionen.

Anschließend liefern sich die Teams jeweils ein Rededuell in Form einer klassischen Debatte: Ein Team trägt ein Argument vor, darauf gibt das andere Team eine Antwort und präsentiert ggf. ein neues Argument. Zur Unterstützung bei der Argumentationsfindung sind einige Fragen beigefügt - bitte geben Sie der Gruppe jeweils nur die Fragen, die für sie bestimmt sind.

Entweder kann jedes Team eine Sprecherin oder einen Sprecher auswählen, die oder der alle Argumente dem anderen Team präsentiert oder die Teammitglieder kommen abwechselnd nach vorne, um jeweils ein Argument vorzustellen.

Alternativ kann auch ein „ExpertInnen-Gespräch“ geführt werden, das von der Lehrkraft moderiert wird. Dazu werden die ExpertInnen ins Studio eingeladen und darum gebeten, ihre Argumente vorzustellen und zu diskutieren.

Auswertung

Die EU hat zwar beschlossen, die Subventionen zu verringern, vollkommen abgebaut werden die Subventionen allerdings nicht. Ab 2013 sollen die Landwirte zehn Prozent weniger Direktbeihilfen bekommen - darauf haben sich die EU-Landwirtschaftsminister geeinigt. Folgende Fragen können für die Diskussion hilfreich sein:

- Was bedeutet der Abbau von EU-Subventionen für angehende Köchinnen und Köche?
- Welchen Vorteil hat der Einkauf saisonaler und regionaler Produkte?
- Ist es sinnvoll, solche Informationen an die Gäste weiterzugeben?

⁵ Der Film ist kostenlos in der EPIZ-Mediothek entleihbar. Man kann ihn mit deutschen, französischen oder englischen Kommentaren ansehen. Die Kapitel 14 - 16 zeigen den Zusammenhang von Agrarsubventionen, dem Gemüseexport, der Zerstörung lokaler Märkte und der dadurch mit ausgelösten Migration.

ERNTEHELFER UND MIGRATION

Es bietet sich an, diese Übung nach der Übung zu den EU-Subventionen durchzuführen.

Kompetenzen Die Auszubildenden verstehen den Zusammenhang zwischen Subventionen, Exporten und Migration. Sie können Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft kritisch beurteilen.

Dauer ca. 60 Min.

Methode Kleingruppenarbeit, Interviews

Materialien Arbeitsblatt T4

Ablauf

Führen Sie mithilfe des Einleitungstexts (s.u.) in die Thematik ein. Auch hier können Sie Ausschnitte aus dem Film „Blutige Tomaten“ zeigen. Besonders die ersten Kapitel gehen auf die schlechten Arbeitsbedingungen der legalen und illegalen ErntehelferInnen ein. Teilen Sie die Klasse anschließend in Kleingruppen ein. Alle Auszubildenden erhalten das Arbeitsblatt Migration (T4). Zunächst beantworten sie die Fragen auf dem Arbeitsblatt. Als Hausaufgabe sollen die Auszubildenden allein oder zu zweit Interviews mit einer / einem KollegIn aus ihrem Betrieb führen und die Ergebnisse vorstellen.

Fragen für die Auswertung

- Auch in der Gastronomie- und Hotelbranche gibt es Saisonarbeit. Welche Erfahrungen haben Sie gemacht?
- Warum sind die Arbeitsbedingungen schlecht, obwohl es an Erntehelfern mangelt?
- Wie lassen sich die Arbeitsbedingungen bei uns und für ErntehelferInnen verbessern?

Einleitung

Saisonarbeit ist normaler Bestandteil der Landwirtschaft. Weil die einheimischen Arbeitskräfte häufig nicht ausreichen, werden ausländischer ErntehelferInnen angeworben, um z. B. Tomaten, Spargel und Erdbeeren zu ernten.

Es gibt einen Unterschied zwischen legalen und „illegalen“ ErntehelferInnen. Legale ErntehelferInnen kommen meist aus anderen EU-Ländern und genießen rechtlichen Schutz. Dennoch sind die Arbeitsbedingungen von Land zu Land unterschiedlich.

So ist z. B. ein Arbeitsvertrag für SaisonarbeiterInnen nur in wenigen Ländern verpflichtend: Belgien, Deutschland, Frankreich, Italien, Niederlande. Das Stellen einer Unterkunft für Saisonarbeit ist nur in diesen Ländern Pflicht: England, Frankreich, Italien, Schweden. Für illegale SaisonarbeiterInnen gelten diese Regelungen nicht. Als „illegal“ gilt, wer keine Aufenthaltserlaubnis für das Land hat, in dem er oder sie lebt (und arbeitet).

Die Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft sind ziemlich hart, insbesondere wenn der Aufenthaltsstatus der ErntehelferInnen nicht gesichert ist. Ihnen wird u. a. der Lohn verweigert, sie müssen in großer Hitze oder strömendem Regen arbeiten, Unterkünfte sind nicht vorhanden oder in sehr schlechtem Zustand - die Liste ließe sich fortsetzen. Viele Menschen in Europa möchten nicht unter solchen Bedingungen arbeiten, so dass in der Landwirtschaft ein Arbeitskräftemangel herrscht.

Auf der anderen Seite versuchen Menschen aus afrikanischen Ländern, nach Europa auszuwandern und ihr Einkommen zu verbessern. Da die Einwanderungspolitik der Europäischen Union sehr streng ist, ist es fast unmöglich, aus Ländern des Südens legal nach Europa einzuwandern. Wer es in einem kleinen Boot über das Meer geschafft hat, lebt dann illegal in Europa und genießt keinerlei rechtlichen Schutz. Diese „illegalen“ ErntehelferInnen können sich z. B. nicht an die Polizei oder einen Anwalt / eine Anwältin wenden, wenn sie geschlagen werden oder ihnen der Lohn nicht ausbezahlt wird.

MEIN AUSBILDUNGSVERTRAG

Die Übung sollte im Anschluss an die Erntehelfer-Übung durchgeführt werden.

Kompetenzen Die Auszubildenden können eigene Arbeitsbedingungen beurteilen, Wünsche / Forderungen formulieren und Arbeiterorganisationen benennen.

Dauer ca. 45 Min.

Methode Kleingruppenarbeit

Materialien Arbeitsvertrag der Auszubildenden, ggf. Musterarbeitsvertrag

Ablauf

Nachdem sich die Auszubildenden mit den Arbeitsbedingungen von legalen und illegalen Erntehelfern beschäftigt haben, soll nun der Blick auf die eigenen Arbeitsbedingungen gelenkt werden. Dazu sollen die Auszubildenden ihren Ausbildungsvertrag überprüfen und festhalten, welche Punkte vertraglich geregelt werden. Im Anschluss sollen sie in Kleingruppen von drei bis fünf Personen einen „Traum-Ausbildungsvertrag“ entwerfen. Diesen präsentieren sie im Anschluss vor der Klasse und überlegen, was von diesen Wünschen sich wie umsetzen ließe. Diskutieren Sie auch, welche Gruppen und Organisationen (z. B. Gewerkschaften) sich für bessere Arbeitsbedingungen einsetzen und ob sie mit der Arbeit der Gewerkschaften zufrieden sind.



ARBEITSBLÄTTER

T1. DAS KANN ICH! – THEMA: TOMATEN

Bei diesem Arbeitsblatt geht es um eine Selbsteinschätzung, die Sie nur für sich selbst vornehmen. Bitte kreuzen Sie einmal zu Beginn der Unterrichtseinheit an, über welche Kenntnisse und Kompetenzen Sie verfügen. In der anderen Doppelspalte kreuzen Sie nach der Unterrichtseinheit an. So können Sie für sich selbst überprüfen, was Sie gelernt haben. In die letzten Zeilen können Sie weitere Kompetenzen eintragen, die Sie in dieser Einheit erworben haben.



| | vorher | nachher |
|--|---|---|
| Ich kann verschiedene Tomatensorten mit ihren Merkmalen nennen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann die Vorzüge regionaler Tomaten einschätzen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann im Gastgespräch über von mir kreierte Gerichte Auskunft geben. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann EU-Subventionen mit ihren Vor- und Nachteilen erklären. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann den Zusammenhang von EU-Subventionen und Migration beschreiben. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Arbeitsbedingungen in der Landwirtschaft kritisch beurteilen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann meine eigenen Arbeitsbedingungen kritisch beurteilen. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| Ich kann Organisationen oder Anlaufstellen benennen, die mir arbeitsrechtliche Unterstützung bieten. | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | | |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | | |
| _____ | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein | <input type="radio"/> ja <input type="radio"/> nein |
| _____ | | |



T2. DIE TOMATE

Herkunft

Die Tomate haben wir indirekt der Entdeckung Mittel- und Südamerikas durch Christoph Kolumbus zu verdanken. Viele der heutigen Nutz- und Zierpflanzen aus der „Neuen Welt“ kamen mit den Segelschiffen der Spanier nach Europa.

Der Ursprung der Tomate ist höchstwahrscheinlich bei den Indios Perus zu finden, die die Frucht bereits vor vielen Jahrhunderten in den niederen Andenregionen anpflanzten. Ihre Kultivierung als Nutzpflanze breitete sich bis zu den aztekischen Völkern in Mexiko aus, wo sie dann schließlich von den Eroberern aus Europa entdeckt wurde. Der Name Tomate leitet sich von dem aztekischen „tomatl“ ab und bedeutet soviel wie „plumpe Frucht“. In Europa wurde die Tomate zunächst als Zierpflanze bekannt. Ihre dekorativen roten Früchte galten als giftig, da sie damals leicht bitter schmeckten.

In der französischen Küche hielt die Tomate bereits Ende des 16. Jahrhunderts Einzug. Die Italiener konsumierten und konservierten sie schon im 18. Jahrhundert reichlich. In Europa nannte man die Frucht zunächst „Liebesapfel“, da ihr Genuss angeblich liebestoll machte. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts ließen sich die Deutschen von der Tomate als Gemüse überzeugen. Zwischen den beiden Weltkriegen entwickelte sich allmählich ein wirtschaftlich nennenswerter Anbau. Von der „übel riechenden Staude“ mit interessantem roten Fruchtschmuck zur Weltwirtschaftspflanze – diese Karriere hat die Tomate bei uns gemacht.

Verbrauch

Im Durchschnitt isst jeder Deutsche 17,5 kg Tomaten im Jahr (inkl. Ketchup und Tomatenmark) – damit ist die Tomate das beliebteste Gemüse in Deutschland. In Spanien werden sogar durchschnittlich 33,4 kg gegessen – am meisten in ganz Europa.

Produktion

Damit Tomaten wachsen, brauchen sie viel Wärme. Hauptproduktionsland in Europa ist Spanien mit 2.186.000 Tonnen im Jahr. In Deutschland werden 14.000 Tonnen (1 Tonne = 1.000 Kilo) im Jahr produziert.

Rechenaufgabe: Könnte Deutschland (81 Mio. Einwohner) den Bedarf an Tomaten aus eigener Herstellung abdecken?

Tomatensorten

Es gibt über 2.000 Tomatensorten. Die Früchte unterscheiden sich beispielsweise wie folgt:

- Form: rund, flachrund, gefurcht, herzförmig, oval, birnenförmig, länglich, paprikaförmig
- Größe: von Johannisbeer-Größe bis zu einem Kilo
- Farbe: rot, grün, weiß, gelb, orange, rosa, violett, schwarz
- Muster: einfarbig, gefleckt, gestreift
- Geschmack: fruchtig, weinartig, würzig, süß, sauer

Rechercheaufgabe

Erstellen Sie eine Liste mit mindestens 10 verschiedenen Tomatensorten, deren geschmacklichen und visuellen Eigenschaften und deren Anbaugebiet.

Quelle www.was-wir-essen.de/abisz/tomaten_erzeugung_3006.php



T3. EU-SUBVENTIONEN

Die Europäische Union unterstützt europäische BäuerInnen mit Finanzhilfen (Subventionen). Ohne Finanzhilfen würde es sich für viele BäuerInnen nicht lohnen, Viehhaltung oder Ackerbau zu betreiben. Doch die Subventionen führen auch dazu, dass mehr produziert wird, als in Europa verbraucht wird. Dieser Überschuss wird exportiert. Zum Beispiel billiges Tomatenmark aus Europa wird in afrikanische Länder exportiert. Weil der Tomatenanbau in Europa durch Subventionen unterstützt wird, können europäische Tomaten günstiger verkauft werden als afrikanische. Für afrikanische Bauern lohnt es sich kaum noch, Gemüse anzubauen. Damit werden sie immer abhängiger von Importen aus Europa.

Zahlen & Fakten

- In Deutschland gibt es 380.000 LandwirtInnen, in der EU sind es ca. 12,2 Millionen.
- Agrarhilfen für die europäischen LandwirtInnen betragen ca. 55 Milliarden Euro pro Jahr.
- Deutsche LandwirtInnen erhalten pro Jahr ca. 5,4 Milliarden Euro Finanzhilfen von der EU. Zusätzlich bekommen sie vom deutschen Landwirtschaftsministerium finanzielle Unterstützung. Durchschnittlich erhält jede/r BauerIn ca. 14 Millionen Euro im Jahr von der EU und dem deutschen Landwirtschaftsministerium. Allerdings sind diese Durchschnittswerte wenig aussagekräftig, da die Verteilung ungleich ist: So hat die Südzucker AG 2004/2005 Subventionen in Höhe von knapp 81 Millionen Euro erhalten, die Alfred Ritter GmbH ca. 1,6 Millionen Euro⁶. Das zeigt: Nicht nur Landwirte bekommen Subventionen, auch große Firmen. Zum Vergleich: In Berlin werden für Bildung ca. 4 Milliarden Euro pro Jahr ausgegeben. Das macht pro Person ca. 8000 Euro im Jahr.
- Jede dritte in der EU produzierte Tomate wird vollständig über die Subventionen finanziert. Die Produktionskosten liegen in Europa im Schnitt bei 0,60 € pro kg.
- 2003 importierte Ghana 24.000 Tonnen Tomatenmark - die Hälfte davon aus der EU.
- Ghanaische BäuerInnen erhalten geringe Subventionen (für Düngemittel) von ihrer Regierung. Diese reichen nicht, um mit den Tomaten aus Europa zu konkurrieren.

Aufgabe

Streitfrage: Sollen die Subventionen der EU abgeschafft werden?

Bilden Sie zwei Teams - Team 1 ist für den Erhalt der Subventionen, Team 2 dagegen. Sammeln Sie Argumente für Ihre Position und diskutieren Sie. Bestimmen Sie, ob es eine SprecherIn geben soll oder ob Sie sich im Team mit dem Argumentieren abwechseln.

Fragen für die Gruppe, die für EU-Subventionen ist:

- Wollen wir auf heimische bzw. europäische Produkte verzichten?
- Machen wir uns abhängig von der Landwirtschaft anderer Länder, wenn die europäischen Bauern keine finanzielle Unterstützung bekommen?
- Wollen wir, dass Millionen europäischer BäuerInnen ihre Existenz verlieren, weil ohne Subventionen die deutschen Produkte zu teuer werden?

Fragen für die Gruppe, die gegen EU-Subventionen ist:

- Könnte man das Geld für andere Bereiche sinnvoller ausgeben?
- Müssen die Subventionen in dieser Höhe sein oder kann man die europäischen BäuerInnen unterstützen, ohne dass in Afrika die BäuerInnen darunter leiden müssen?
- Ist die Vergabe von Subventionen gerecht? Was wäre gerecht?
- Ließe sich Geld für Entwicklungshilfe einsparen, wenn die BäuerInnen in Afrika bessere Einkommensmöglichkeiten hätten?

Subventionen

Ein typischer landwirtschaftlicher Betrieb im schwäbischen Hohenlohe: Familie Müller bewirtschaftet 51 Hektar Land, hält 150 Zuchtsauen und verdient Geld mit der Ferkelerzeugung. Seit Jahren schwanken die Verkaufspreise enorm. „Früher hatten wir einen Gewinn von 30.000 Euro, heute liegt er häufig bei null. Trotzdem müssen wir unsere Angestellten bezahlen und Sozialabgaben (z.B. Krankenversicherung) leisten.“

Zum Einkommen, was die Familie aus dem Verkauf erhält, kommen Direktzahlungen und Zuschüsse von der Europäischen Union - die Subventionen. Pro Hektar erhält jede LandwirtIn 300 Euro - für die Müllers macht das 15 000 Euro im Jahr, außerdem bekommen sie vergünstigten Diesel für ihre Traktoren und müssen geringere Beiträge für die Altersversicherung zahlen. Die Müllers sind es leid, schiefe angesehen zu werden, weil sie Subventionen erhalten. „Wir sind keine Almosenempfänger, die Subventionen sind politisch gewollt.“ Am liebsten wäre es ihnen, sie würden für ihre Produkte einen besseren Preis bekommen und keine staatlichen Hilfen.

Quelle: angelehnt an BROT FÜR DIE WELT: Nahrung. Eine globale Zukunftsfrage, 2006



T4. MIGRATION

„Wenn ihr durch eure Subventionen unsere Lebensgrundlage zerstört, sagt ein ghanesischer Bauer (...), bleibt uns bald nichts weiter übrig, als zu euch zu kommen.“
Diese Sätze gingen mir heute morgen durch den Kopf, als ich die Nachricht von den ertrunkenen Flüchtlingen im Radio hörte. Tatsächlich sind ja die Tomatenbauern nicht die einzigen, denen wir mit unseren Billig-Exporten die Existenz zerstören.

Quelle www.scienceblogs.de/mahlzeit/2009/03/fluchtlinge-und-tomaten.php

Aufgaben

- Vergleichen Sie die Aussagen der afrikanischen Bäuerinnen und ErntehelferInnen mit den Überschriften aus den Zeitungsausschnitten - was fällt Ihnen auf?
- Welcher Zusammenhang besteht zwischen den EU-Subventionen, den Exporten von landwirtschaftlichen Produkten nach Afrika und der Migration nach Europa? Wie lässt sich dieser Zusammenhang als Bild darstellen?
- Interviewen Sie einen Ihrer KollegInnen aus Küche oder Restaurant. Wo kommt er/sie her? Ist er/sie mit den Arbeitsbedingungen zufrieden? Wie klappt die Zusammenarbeit im Team? Spielt es eine Rolle, wo jemand herkommt? Stellen Sie die Ergebnisse des Interviews in der nächsten Stunde vor.



Zitate von Bäuerinnen und Erntehelfern

- „Wenn ich einen Wunsch frei hätte, würde ich unseren Präsidenten bitten, den Import von Tomatenmark zu stoppen.“
Rebecca Anim, ghanaische Bäuerin
- „Ich will, dass die Regierung uns zuhört. Wir haben oft geschrien, aber niemand hört uns zu. Unser Tomatenanbau wird sinnlos, weil die Regierung den Import von Dosentomaten nicht stoppt. Was wir auf unserer Farm anbauen, verrottet, weil es keine guten Straßen gibt, um die Tomaten auf die Märkte zu bringen. Ich bin mir sicher, dass die Regierung die Straßen reparieren würde, wenn es keine importierten Tomaten geben würde.“
Fatima Abdulai, Tomatenbäuerin in Tamale, Nord-Ghana
- „Ich ernte Tomaten in Spanien. Dafür muss ich den ganzen Tag unter einer Plastikplane stehen, unter der es brütend heiß ist. Ich habe keine Maske auf, wenn ich die Tomaten mit Pflanzenschutzmittel besprühe. Deshalb ist mir oft nach der Arbeit schlecht und ich habe schlimme Kopfschmerzen. Ich verdiene zwischen 30 und 35 Euro pro Tag. Die ersten zwei Monate habe ich überhaupt kein Geld bekommen. Wer sich beschwert, wird weggeschickt. Es gibt zu viele Leute, die diese Arbeit brauchen. Wenn ich gewusst hätte, wie Europa wirklich ist, wäre ich nie in dieses Boot gestiegen.“
Gomis Moutar aus Mali

Zeitungsausschnitte

Ermittlungen gegen Deutschen Erntehelfer wie Sklaven behandelt

Straßburg (RPO). Ein Deutscher muss sich künftig vor Gericht verantworten, weil er seine Erntehelferinnen aus Rumänien und Polen wie Sklaven behandeln soll. Wie die Gendarmerie am Freitag mitteilte, wurde der Mann am Vortag verhört.

Ein Deutscher hat seine Erntehelfer im Elsass völlig unterbezahlt. Nach Angaben der Gewerkschaft CGT ernten die rund 60 Frauen bei Brumath westlich von Straßburg Erdbeeren und Spargel und erhalten 20 Cent pro Kilo. Damit kommen sie bei weitem nicht auf den in Frankreich vorgeschriebenen Mindestlohn von 8,71 Euro pro Stunde. Einige der Frauen hätten es in zehn Tagen nur auf sechs Euro gebracht.

Untergebracht seien die Erntehelferinnen auf einem eingezäunten, schlammigen Gelände in Fertighäusern, die „wie Käfige aussehen“. „So etwas können wir nicht dulden“, sagte der Bürgermeister des Städtchens Brumath, Etienne Wolff.

Der aus Freudenstadt im Schwarzwald stammende Mann pachtet das fragliche Feld bereits seit mehreren Jahren. Er sei im Elsass bereits wegen Ausbeutung von Erntehelfern verurteilt worden, habe aber Rechtsmittel gegen das Urteil eingelegt. 29.5.2009

Quelle www.rp-online.de/panorama/ausland/Erntehelfer-wie-Sklaven-behandelt_aid_714257.html

Skandal um rumänische Erntehelfer

Donauwörth - Die schlechte Unterbringung von rumänischen Erdbeerpflückern hat im Landkreis Donau-Ries für Empörung gesorgt und die Behörden auf den Plan gerufen. Wie der Sprecher des Landratsamtes, Martin Reitingner, am Donnerstag erklärte, wohnten mehr als 100 Menschen in Containern in Oberndorf, die weder eine funktionierende Müllentsorgung noch genügend Toiletten geboten hätten. Auch hätten die Erntehelfer über ausstehende Löhne geklagt. 14. Juni 2007

Quelle www.net-tribune.de/article/140607-350.php

Landwirtschaft - Erntehelfer verzweifelt gesucht

Arbeitslose wollen keinen Spargel stechen. Und die bewährten polnischen Saisonarbeiter kommen vielerorts nicht mehr. Sie verdienen anderswo mehr. Die deutschen Bauern setzen nun verstärkt auf Maschinen oder holen sich Hausfrauen und Rentner. 12. April 2007

Quelle www.welt.de/wirtschaft/article804525/Erntehelfer_verzweifelt_gesucht.html

ALLGEMEINE THEMEN

- AEJ/BUND JUGEND u. a. (Hrsg.), 2009: *Neue Rezepte braucht das Land. Ernährung. Das Aktionsheft 5 für die Jugendarbeit zur Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“* (US 297*)
- BROT FÜR DIE WELT (Hrsg.), 2007: *Aufgeschmeckt! Niemand isst für sich allein*, CD-ROM (DVD 86)
- BUND JUGEND (Hrsg.), 2009: *Das Klima Kochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen* (GES 22)
- BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG (Hrsg.), 2009: *fluter - Wer isst was? Thema Ernährung*
- BUKO AGRAR KOORDINATION, 2009: *Hijacked Future, Geraubte Zukunft - Wer die Saat kontrolliert, kontrolliert die Ernährung*, DVD, 45 Min., Englisch mit dt. UT (DVD 80)
- GREENPEACE, 2007: *Klüger Essen, Zurück zum Ursprung: Ein Plädoyer für Vielfalt auf dem Teller* (GES 116)
- GREENPEACE, 2007: *Die drohende Knappheit, warum die Lebensmittelpreise steigen und wer davon profitiert* (WI 84)
- ALLIANCE SUD (Hrsg.), 2007: *So essen sie* (UBI 20 Bildermappe; dazugehörige Broschüre U 66)
- INKOTA (Hrsg.), 2008: *Landwirtschaft global. Der Kampf um Ernährungssicherheit und Nachhaltigkeit* (GES 13)
- INKOTA (Hrsg.), 2008: *Supermärkte und Discounter weltweit, die hohen Kosten der niedrigen Preise* (WI 85)
- INKOTA (Hrsg.), 2008: *Fairer Handel heute: Erfolge, Herausforderungen, Kontroversen* (Z IB 145)
- INKOTA (Hrsg.), 2008: *Landwirtschaft global. Der Kampf um Ernährungssicherung und Nachhaltigkeit*; Verschiedene Aufsätze zum Thema Ernährungssicherung und Landwirtschaft (GES 13)
- MENZEL / D'ALLUISIO (Hrsg.), 1999: *So isst der Mensch, Familien aus aller Welt zeigen, was sie ernährt* (GES 11)
- MEYER / TOEPFER, 2004: *Bildung für eine nachhaltige Entwicklung in den Gastronomie- und Ernährungsberufen, Herausforderungen, Konzepte und Unterrichtsbeispiele* (BB 45)
- SCHÖNBERGER / BRUNNER (Hrsg.), 2005: *Nachhaltigkeit und Ernährung, Produktion - Handel - Ernährung* (GES 28)

* Die aufgeführten Titel erhalten Sie unter der angegebenen Signatur in der Mediothek des EPIZ.

Öffnungszeiten:
dienstags und donnerstags
13-16 Uhr oder nach Vereinbarung.

- MINISTERIUM FÜR SCHULE UND WEITERBILDUNG DES LANDES NORDRHEIN-WESTFALEN (Hrsg.), 2009: *Berufsbildung in der Ernährungsbranche - Europäische Kompetenzentwicklung zum Nachhaltigen Wirtschaften*. (DVD mit Best-Practice-Film und Hintergrundmaterial (BB 65)
- MINISTERIUM FÜR SCHULE UND WEITERBILDUNG DES LANDES NORDRHEIN-WESTFALEN (Hrsg.), 2009: *Konzepte und Unterstützungsangebote zum Nachhaltigen Wirtschaften für Unternehmen in der Ernährungsbranche*. (BB 60)
- ÖKOLANDBAU.DE: *Informationsmaterialien für die berufliche Weiterbildung*. www.oekolandbau.de/lehrer/berufliche-weiterbildung/
- WAGENHOFER, 2005: *We feed the world*. DVD, 95 Min. (DVD 64/1)
- ZUKUNFTSSTIFTUNG LANDWIRTSCHAFT (Hrsg.), 2009: *Wege aus der Hungerkrise. Die Erkenntnisse des Weltagrarberichtes und seine Vorschläge für eine Landwirtschaft von morgen*

BIO

- AID (Hrsg.), 2008: *Gentechnik im Einkaufskorb* (GES 15)
- AID / BLE (Hrsg.), 2005: *Öko-Landbau für ernährungswirtschaftliche Schulen*. CD ROM (CD R 43)
- AID / BLE / Hrsg.), 2006: *Bio-Verarbeiter der Lebensmittelbranche - Erfolgsgeschichten*. DVD (CD R 44)
- AID / BLE (Hrsg.), 2006: *Bio in der Außer-Haus-Verpflegung* (GES 14)

FISCH UND FLEISCH

- EED / BROT FÜR DIE WELT, 2009: *Fischereiwirtschaft. Eine Arbeitshilfe für die Gemeindearbeit zur Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“*. Download: www.eed.de/fix/files/doc/EED_BfdW_06_ZD-Mappe_Fischereiwirtschaft_09.pdf
- BUND BERLIN (Hrsg.), 2002: *Ermittlungen in Sachen Nachhaltiger Entwicklung anhand der Nahrungsmittel Kakao und Fleisch* (KO 2)
- GTZ (Hrsg.), 2008: *Nutzungsrechte für Viehzüchter und Fischer, Vereinbarungen nach traditionellem und modernem Recht, Anregungen aus Mauretanien* (US 290)
- KATE STUTTGART (Hrsg.), 2007: *Geld, Reisen, Rose, Huhn - was hat das mit mir zu tun?* Didaktische Lernbausteine, Hintergrundinformationen und Literaturhinweise, Unterricht und außerschulische Bildung (US M 116)

- MARI/BUNTZEL, 2007: *Das globale Huhn, Hühnerbrust und Chicken Wings - Wer isst den Rest?* (WI 82)
- MAYER-TASCH (Hrsg.), 2007: *Meer ohne Fische? Profit und Welternährung* (GES 27)
- SAUPER, HUBERT, 2004: *Darwins Alptraum*. VHS, 110 Min. (VID 384)
- TOMIC, MIRKO, 2009: *Milch, Macht und Märkte*. DVD, 30 Min. (DVD 64 / 4)
Dokumentation, Milch-Subventionswirtschaft / Handelsliberalisierung und Auswirkungen auf afrikanische Milchbauern
- VOLLENSCHIER, 2008: *Hühner für Afrika, vom Unsinn des globalen Handelns*. VHS (VID 420 / 2) auch auf video.google.de zu sehen

KAFFEE, KAKAO UND SCHOKOLADE

- BEEK, ROLF, 2001: *Der Kaffee Parcours - von der Pflanze bis zur Tasse*. Mitmachaktion in neun Stationen für entwicklungspolitische Bildungs- / Öffentlichkeitsarbeit (US 180)
- BROT FÜR DIE WELT / MISEREOR, 2003: *Schokolade*. Materialien für Bildungsarbeit und Aktionen. Hintergrundinformationen zu Schokolade aus Fairem Handel (US 58)
- BUND BERLIN (Hrsg.), 2002: *Ermittlungen in Sachen Nachhaltiger Entwicklung anhand der Nahrungsmittel Kakao und Fleisch* (KO 2)
- DRÖGE, CAROLINE, 2000: *Schokoladen Werkstatt - offene Lernwerkstatt für den Unterricht in der Grundschule* (US 36)
- GREENPEACE, 2009: *greenpeace magazin 3.09 Zart - aber bitter. Wie Kinder in Afrika für unsere Schokolade schufteten* (AF 110)
- OXFAM INTERNATIONAL (Hrsg.), 2002: *Bitter! Armut in der Kaffeetasse*. (Wi 10)
Hintergrundinformationen zu Welthandel, Auswirkungen und Alternativen (WI 10)
- PUTZ / ORTH (Hrsg.), 2007: *Auf Entdeckungsreise in die Welt des Kaffees*.
Unterrichtsmappe mit Lerneinheiten rund um das Thema Kaffee. Sek. II. (US 230)

OBST UND GEMÜSE

- BAOBAB INFOLADEN EINE WELT E. V., Berlin: *Bananenparcours*. Tel. 030 4426174
- EPIZ e. V., 2009: *Welthandel Mais*. Ein Spiel. Im EPIZ E-Learning-Center, LehrerInnen-Begleitkurs „Kochen Global“
- GIEFER, THOMAS, 2008: *Blutige Ernte*. DVD, 52 Min. (DVD 66)

- MANN / WERRY, 2007: *Krumm, gelb und fair. Bio-Bananen aus Ecuador*. DVD, 15 Min. (DVD 66)
- MISEREOR / BROT FÜR DIE WELT (Hrsg.), 2002: *Transfair Bananen. Materialien für Bildungsarbeit und Aktionen* (US 7)
- TRAMPITSCH, GUSTAV, 2009: *Eine Handvoll Leben, Geschichte(n) vom Mais*. DVD-Rom, 45 Min. (DVD 65 / 7)

REIS

- GÖTZINGER, 2004: *Reis, kleines Korn - große Vielfalt*. Ein Themenheft der GEPA (LW 18)
- WELTHUNGERHILFE (Hrsg.), 2004: *Reis - Ernährer der Menschheit. Unterrichtsmaterial für Sekundarstufe I und II* (US M 72)

ZUCKER

- HAHN, 2007: *Alles Zucker, oder was? Ein entwicklungspolitisches Planspiel zum Thema Zuckerhandel* (SP 41A)
 - IBIS-INTERKULTURELLE ARBEITSSTELLE (Hrsg.), 2008: *Raffinierte Süße, globale und regionale Auswirkungen des internationalen Zuckerhandels. Unterrichtsmaterial für den 10. -12. Jahrgang* (US M 128)
 - VEN (Hrsg.), 2006: *Rohr und Rübe (Zuckerwelten), Positionen und Hintergründe zur EU-Zuckermarktreform* (LW 6)
-
-
-

Die Reihe G+ bietet Unterrichtsmaterialien für die berufliche Bildung, die motivieren sollen, sich mit Globalisierung konstruktiv auseinander zu setzen, komplexe Prozesse wie Wertschöpfungsketten und Migration zu verstehen und diese im Berufsleben positiv zu gestalten.

Den eigenen Beruf aus einer neuen Perspektive sehen. Globale Bezüge herstellen. Zusammenhänge erkennen. Verantwortungs- und vorurteilsbewusst handeln. Die Umwelt schonen. Sozialstandards einhalten. Die eigene Zukunftsfähigkeit sichern.

Die Hefte der Reihe orientieren sich an Rahmenlehrplänen und Ausbildungsverordnungen. Sie sind berufsrelevant und für den schnellen Einsatz didaktisch aufbereitet. Alle Materialien sind erfolgreich getestet und gemeinsam mit ExpertInnen aus der Branche erarbeitet.

Unter www.epiz-berlin.de finden Sie einen Link zu unserer Lernplattform mit weiteren Materialien und didaktisch aufbereiteten *E-Learning Modulen*.

