

Jana Ambrožič-Dolinšek
Universität Maribor, Slowenien

Eine Stadt ernähren

Ein Blick auf die Lebensmittelversorgung am eigenen Wohnort früher und heute

Lebensmittelversorgung, -produktion und -ernährung sind im Anthropozän von besonderer Bedeutung, vor allem im Hinblick auf den globalen Klimawandel. Die Idee des Lernszenariums ist es, mit Schüler*innen zu reflektieren, woher ihre Lebensmittel kommen und wie diese produziert werden. Darüber hinaus wird auch der Einfluss von Nahrung auf unsere Kultur und unsere sprachlichen Äußerungen reflektiert.

Lebensmittelversorgung, Transportwege, Infrastruktur, Lebensmittelmetaphern

Thema: Eine Stadt ernähren

Ernährung und Lebensmittelversorgung sind für den Menschen im Anthropozän von besonderer Bedeutung, insbesondere angesichts des globalen Klimawandels. Die Frage, wie Ernährungssicherheit, sichere Lebensgrundlagen und bessere Ernährung gewährleistet werden können, ist ein zentraler Aspekt nachhaltiger Entwicklung.

Die heutige Küche umfasst eine große Vielfalt an Lebensmitteln und Zutaten, die nicht nur aus der eigenen Region stammen, sondern aus allen Teilen der Welt. Diese sind daher eine wunderbare Möglichkeit, die Vielfalt unserer Welt und die damit verbundene Ökologie zu erkunden und zu schätzen. Zugleich sollten die mit der Lebensmittelversorgung verbundenen Prozesse (Produktion, Verarbeitung, Transport, Verpackung etc.) Kriterien der Nachhaltigkeit unterzogen werden. Im Anthropozän muss das Kochen mit nachhaltiger Lebensmittelproduktion und -konsum zusammengedacht werden. Lokale Lebensmittelkulturen, nachhaltige und vielfältige Lebensmittelproduktion und lokale Lebensmittelsysteme, die Lebensmittelverluste und -verschwendung minimieren und zum Umweltschutz beitragen, treten in den Vordergrund.

Um WAS geht es? Um WEN geht es?

Indem man Kochen mit Kultur verbindet, kann man nicht nur köstliche Mahlzeiten genießen, ein tieferes Verständnis für die Vielfalt und den Reichtum der Kulturen der Welt entwickeln, sondern auch das eigene ökologische und nachhaltige Bewusstsein schärfen. Der kulturell interessierte Zugang zu Kochen (und Essen) ist eine lohnende und lehrreiche Reise, die den Blickwinkel der Lernenden erweitern und ihre kulinarischen Fähigkeiten bereichern kann, sie in die Beschaffung von Lebensmitteln einführt und dabei ein ökologisches Bewusstsein fördert. Das Essen als integraler Bestandteil der Kultur kann ein Tor zum Verständnis anderer Traditionen, des kulturellen Erbes und nachhaltiger Werte sein.

Die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln ist Kreativität, Freude, Leben. Lebensmittel können die einzigartige Geschichte einer Community, eines Lebensstils und eines Wertesystems erzählen, aber auch unsere Hoffnungen, Träume und Überzeugungen für die Zukunft ausdrücken. Essen und Kochen ist eine lebenslange Lernerfahrung. Dabei sollten sich die Lernenden nicht einschränken, sondern die eigenen Horizonte erweitern.

Dieses Lernszenarium zielt darauf ab, ein Bewusstsein für ein nachhaltiges Leben im Anthropozän zu entwickeln. Ziel ist es, den Prozess des Essens mit der Lebensmittelproduktion und -zubereitung zu verknüpfen, da wir wissen, dass Lebensmittel irgendwo entstehen müssen, von irgendwoher kommen und von jemandem zubereitet werden müssen. Zu beachten ist dabei, dass die verschiedenen Kulturen unterschiedliche Heransgehensweisen und Traditionen haben vor, die jeweils unterschiedlich große Belastungen für die Umwelt mit sich bringen. Mit dem Ansatz versucht das Lernszenarium, für Schüler*innen einen kleinen Mosaikbaustein hin zu einem Bewusstsein über die Zusammenhänge bei der Nahrungsmittelversorgung zu schaffen.

Didaktik

In diesem Lernszenarium wird das Themenfeld Ernährung im Zusammenhang mit Lebensmittelproduktion, Lebensmittelversorgung, Kultur, Ökologie und nachhaltiger Entwicklung untersucht zum Beispiel über die Thematisierung von landwirtschaftlichen Techniken und damit verbundenen Nachhaltigkeitsfragen. All dies Themen können mit lokalen Communities sowie der Geschichte, Kultur und den Traditionen vor Ort verknüpft werden. Dazu können Exkursionen zu lokalen Lebensmittelmärkten und Restaurants organisiert werden, Gastredner*innen aus der Gemeinde können eingeladen werden und gemeinnützige Projekte, die sich mit der Lebensmittelproduktion und -verteilung befassen, können durchgeführt werden. Im Lernszenarium kann die kulturelle Vielfalt einbezogen werden, indem eine Reihe von Beispielen für verschiedene traditionelle Lebensmittelpraktiken präsentiert wird.

Dieses Lernszenarium konzentriert sich auf Versorgungswege und -netze und versucht, diese mit Nachhaltigkeit und nachhaltiger Lebensmittelzubereitung und -konsum zu verbinden. Damit schlägt es auch eine Brücke zu den Lernszenarien *Kocherinnerungsbuch* und

Gartenerinnerungsbuch. Die Schüler*innen lernen im Rahmen eines erlebnisorientierten Ansatzes. Die einzelnen Teile des Lernszenariums können unabhängig voneinander eingesetzt werden.

WER ist die Zielgruppe? WER sind mögliche Kooperationspartner?

Das Lernszenarium ist für die Schulstufen der Sekundarstufe I und II geeignet sowie für Lehramtsstudierende. Kooperationspartner*innen vor Ort sind für die Teilnahme nicht erforderlich, können aber die Durchführung des Lernszenariums sehr bereichern.

WARUM ist dieses Thema relevant für *CultureNature Literacy*? WOHIN geht es?

Die Inhalte des Lernszenariums können in den naturwissenschaftlichen Unterricht, den Hauswirtschaftsunterricht sowie einige sozialwissenschaftliche Fächer integriert werden. Folgende pädagogisch-didaktische Ziele sind dabei für den Aufbau einer CultureNature Literacy von Bedeutung:

- Fördern der Neugierde an der Natur,
- Entwickeln der Fähigkeit zu beobachten und zu erforschen,
- Entwickeln eines Verständnisses von der komplexen Beziehung zwischen Lebensmitteln, Kultur und Umwelt und davon, wie diese Beziehung die Auswahl von Lebensmitteln und Lebensmittelsystemen beeinflusst.
- Entwickeln von Wertschätzung für die kulturelle Vielfalt sowie Förderung gesunder und nachhaltiger Ernährungsentscheidungen, die auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und kulturellem Wissen beruhen.
- Entwickeln eines Verständnisses dafür, wie die Wahl von Lebensmitteln durch soziale und wirtschaftliche Ungleichheiten beeinflusst wird.
- Fördern des Verständnisses für die Rolle des traditionellen Wissens bei der nachhaltigen Lebensmittelproduktion und der Erhaltung der biologischen Vielfalt.
- Offenheit für kulturelle Vielfalt und Verständnis für die Rolle der Kultur bei der Auswahl von Lebensmitteln.

Das Lernszenarium ist thematisch mit den Kapiteln CNL & Naturwissenschaftliche Bildung und CNL & Hauswirtschaftliche Bildung im *CNL-Manual* verbunden. Zudem schließt es an die Kompetenzerwartungen im *GreenComp* (Bianchi, Pisiotis & Cabrera 2022, 14 f.) an, indem es die Wertschätzung von Nachhaltigkeit, Systemdenken und kritisches Denken, Problemlösen und forschendes Denken im Rahmen eines interdisziplinären und kreativen Ansatz verbindet.

WANN, in welchem Zeitraum findet das statt?

Der zeitliche Rahmen des Lernszenariums hängt von einschränkenden Faktoren wie Jahreszeit, Alter oder Lehrplanbezug ab. Das Lernszenarium kann als eigenständige Unterrichtseinheit verwendet werden oder als Ergänzung zu anderen Unterrichtseinheiten verwendet werden, zum Beispiel als eine der Aktivitäten bei Wissenschaftstagen oder Projekttagen.

WIE ist vorzugehen?

Schritt 1: Mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung lebt heute in Städten. Maribor, die zweitgrößte Stadt Sloweniens (hier als Beispiel), hat mehr als 130.000 Einwohner, die jeden Tag essen müssen. Wie werden sie heute versorgt, was werden wir in Zukunft tun? Können wir dabei aus Wissen aus der Vergangenheit zurückgreifen?

Folgende Fragen bzw. Aufgaben können an die Schüler*innen gerichtet werden:

Welche Transportmittel werden heute für den Transport von Lebensmitteln verwendet?

Betrachtet Abbildung 2: *Wird eines der vorgestellten Transportmittel heute noch für den Transport von Lebensmitteln verwendet? Welche, wann und wie? Warum werden die manche nicht mehr eingesetzt?*

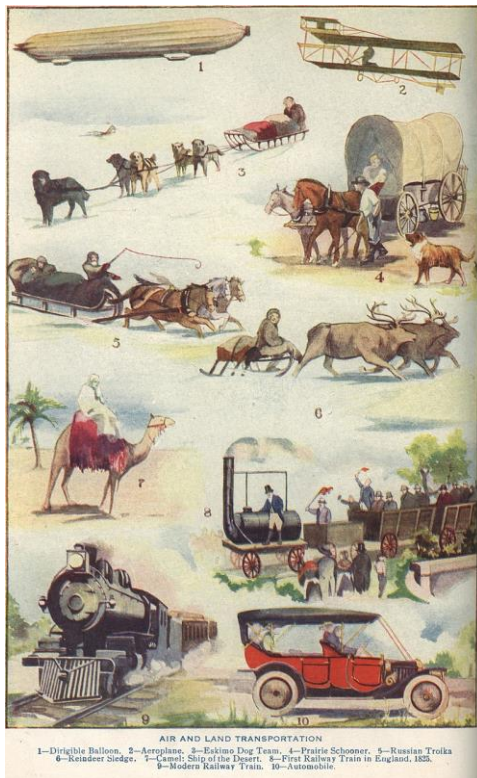


Abbildung 1: Auszug aus der Enzyklopädie *The How and Why Library* (Atkinson 1913, 68)

Schritt 2: Sucht nach Daten oder Schätzungen für eure Heimatstadt bzw. euren Wohnort.

Folgende Leitfragen helfen euch dabei:

- *Wie viele Einwohner*innen habt ihr?*
- *Wie kommt dein Wohnort zu seinen Lebensmitteln?*
- *Aus welchen Teilen der Welt kommen die Lebensmittel?*
- *Wie erreichen sie den Ort?*
- *Welche Lebensmittel essen die Menschen und wo werden sie gekauft?*
- *Was tut man gegen die Lebensmittelverschwendung in deiner Stadt?*

Schritt 3: Habt ihr euch jemals gefragt, woher eure Lebensmittel kommen? Fast alle Lebensmittel, die wir essen, werden auf Bauernhöfen angebaut und geerntet. Der Mensch hat gelernt, die Umwelt zu verändern, um die Pflanzenproduktion zu steigern. Wir haben auch gelernt, mit weniger Land mehr Pflanzen zu produzieren. Es gibt jedoch eine Reihe von Problemen, die die Nachhaltigkeit der Landwirtschaft bedrohen. So wirken sich zum Beispiel Bevölkerungswachstum, Klimawandel und Wasserstress auf die Landwirtschaft aus.

Erstellt eine Liste mit den Lebensmitteln die ihr gestern verzehrt habt. Denkt an Frühstück, Mittag- oder Abendessen, aber auch an Zwischenmahlzeiten oder Snacks sowie Getränke. Wählt eines davon oder mehrere aus und erstellt erneut eine Liste mit den Zutaten, aus denen die Nahrungsmittel bestehen, gekocht oder zubereitet wurden.

Versuchen Sie, Tabelle 1 mit den Daten über die Herkunft der Lebensmittel, den globalen Ursprung, den Ort ihrer Herstellung und die Länge der Transportroute bis zu eurem Teller auszufüllen. Folgende Links können Ihnen bei der Beantwortung der Fragen helfen:

<https://royalsocietypublishing.org/doi/10.1098/rspb.2016.0792> (Zugriff: 15.01.2024)

<https://blog.ciat.cgiar.org/origin-of-crops/> (Zugriff: 15.01.2024)

Lebensmittel	Globaler Ursprung – Woher stammt das Nahrungsmittel?	Wo wird das Nahrungsmittel weiterverarbeitet?	Transportweg [in km]

Tabelle 1: Informationen zu Herkunft und Transportwegen von Nahrungsmitteln

Weitere Fragen könnten sein:

Können Sie berechnen, wie lange Ihr Essen vom Bauernhof bis zu Ihrem Teller gereist ist?

Was haben Sie mit all den verpackten Zutaten gemacht? Woher kommen sie und was passiert mit ihnen?

Können Sie den Ursprung der Ernte und den Transport vom Erzeugungsort auf einer interaktiven Landkarte einzeichnen? Folgende Karte der European Space Agency kann dafür nützlich sein:

https://www.esa.int/ESA_Multimedia/Images/2018/09/2015_global_land_cover_map

(Zugriff: 15.01.2024)

Schritt 4: Es gab schon immer eine enge Beziehung zwischen der Stadt und dem Essen. Wenn wir über Märkte und Supermärkte schlendern, einen Blick in Gasthäuser, Cafés und Restaurants werfen, dann lassen wir uns immer auch von Essenserüchen überraschen. Finden wir gemeinsam heraus, ob und warum es an unserem Wohnort oder unserer Stadt so viele oder so wenige lokale Köstlichkeiten im Angebot gibt. Entdecken wir die Geschichten, die sich hinter beliebten lokalen Speisen verbergen. In Maribor lassen sich solche Beispiele finden, in Gerichten wie Rindergulasch, Hühnereintopf, Szegediner Gulasch, *ričet*, verschiedene Gemüseintöpfe etc.

Was ist deine lokale Lieblingspeise? Welche ist die lokale Lieblingspeise in deiner Familie?

Schreibt eine Geschichte oder Anekdote über eine lokale, familiäre oder deine persönliche Lieblingspeise und verbindet sie mit dem typischen Charakter eurer Region, typischen Merkmalen von euch, eurer Familie und/oder eurer Kultur.

Schritt 5: Mit diesem Schritt werden die Lernenden dazu angeregt, kreativer über die Sprache nachzudenken, die zur Beschreibung von Lebensmitteln verwendet werden, und über Lebensmittel, die metaphorischen Eingang in unsere Sprache gefunden haben. Redewendungen und Sprichwörter wie auch Metaphern für Lebensmittel sind ein reichhaltiger und vielfältiger Teil unserer Sprache und unseres Lebens und spiegeln die vielen verschiedenen Gefühle und Erfahrungen wider, die Lebensmittel hervorrufen.

Im Folgenden finden Sie eine Liste von deutschsprachigen Sprichwörtern und Redewendungen, die sich auf das Essen beziehen:

Tomaten auf den Augen haben; Das Auge isst mit; Seinen Senf dazu geben; nicht das Gelbe vom Ei; Der dümmste Bauer erntet die größten Kartoffeln; Abwarten und Tee trinken; Niemals den Kuchen vor dem Anschnitt loben; Liebe geht durch den Magen; Viele Köche verderben den Brei; andere kochen auch nur mit Wasser; das Haar in der Suppe finden; den Braten riechen; jemandem die Suppe versalzen; jemandem Honig um den Bart schmieren; eine Extrawurst bekommen; in den saueren Apfel beißen; das ist mir Wurst; jemand, der sein Süppchen gern am Feuer anderer kocht; die Radieschen von unten betrachten; mit jemandem ist nicht gut Kirschen essen etc.

*Entdeckt den*die Sprachphilosoph*in in euch und erforscht den Hintergrund eines dieser Wendungen. Könnt ihr ihn erklären?*

Notiert ein Beispiel aus eurem Leben oder dem Bekanntenkreis, auf das diese Redewendung zutrifft.

Redewendungen und Sprichwörter mit und Nahrungsmitteln finden sich auch in anderen Sprachen. *Findet Beispiele dafür und vergleicht Gemeinsamkeiten und Unterschiede.*

Schritt 6: An dieser Stelle können mit den Lernenden auch die Lernszenarien zum *Kocherinnerungsbuch* sowie zum *Gartenerinnerungsbuch* verwendet werden. So können mit Nahrungsmitteln verbundene Emotionen oder Assoziationen aufgeschrieben werden oder

andere Personen (z.B. ältere Menschen) nach deren Ess- und Kochgewohnheiten befragt werden. Die Schüler*innen können Fotos, Notizen etc. Sammeln und in einem *Erinnerungsbuch* aufbewahren. Folgende Webseiten können beim Gestalten des Buches helfen:

<https://www.wikihow.com/Make-a-Memory-Book> (Zugriff: 11.01.2024)

<https://www.memory-books.com/blog/14/what-to-write-in-a-memory-book> (Zugriff: 11.01.2024)

WOMIT wird gearbeitet?

Für die Recherche ist die Nutzung von Webseiten bzw. digitaler Apps (wie beschrieben) notwendig. Für die Erstellung eines Erinnerungsbuchs können verschiedene Materialien (z.B. Bilderbücher, Bücher, Handbücher, Arbeitsblätter, Videos, Websites etc.) und digitale Tools (z.B. MS Office, Padlet, Mentimeter etc.) verwendet werden.

WO findet das Lernszenarium statt?

Die Lernszenarien finden zu Hause oder in einem Kochkursraum oder in anderen geeigneten Bereichen der Schule statt.

Literatur

Atkinson, Eleanor (Ed.) (1913). *The How and Why Library*. F. E. Compton.
<https://archive.org/details/howwhylibrary00atki/page/n109/mode/2up>

Bianchi, Guia; Pisiotis, Ulrike & Cabrera, Marcelino (2022). *GreenComp. Der Europäische Kompetenzrahmen für Nachhaltigkeit*. Hrsg. von Yves Punie & Margherita Bacigalupo, Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union. DOI: 10.2760/13286

Gütekriterien | Quality criteria | SDGs

Nachhaltigkeit: Wissen über die Verknüpfung von Lebensmittelversorgung mit Nachhaltigkeitfragen und kultureller Identität wird aufgebaut.

Inklusion: Kinder mit besonderen Bedürfnissen werden in alle Aktivitäten einbezogen.

Digitalität: Digitale Ressourcen werden für die Recherche, die Auswahl von Bildern, Filmen und Apps genutzt.

Zielgruppenentsprechung: Das Lernszenarium ist für die Schulstufen der Sekundarstufe I und II geeignet sowie für Lehramtsstudierende.

SGD: SDG 3 (Gesundheit und Wohlergehen), SDG 4 (Hochwertige Bildung), SDG 12 (Nachhaltige/r Konsum und Produktion)

Autorin

Jana Ambrožič-Dolinšek, Prof. Dr.

Jana Ambrožič-Dolinšek, PhD, ist Professorin für Naturwissenschaften und Biologie für zukünftige Grundschullehrer*innen sowie für Pflanzenphysiologie und Biotechnologie für zukünftige Biolog*innen. Ihre Forschung konzentriert sich auf die öffentliche Akzeptanz von Biotechnologien und die Entwicklung von In-vitro-Methoden für die Erhaltung, Mikrovermehrung, Lagerung und Kryokonservierung von gefährdeten, seltenen oder gefährdeten Wildarten.

Kontakt: jana.ambrozic@um.si

Zitiervorschlag für diesen Beitrag:

Ambrožič-Dolinšek, Jana (2024): Eine Stadt ernähren. Ein Blick auf die Lebensmittelversorgung am eigenen Wohnort früher und heute. In: *CultureNature Literacy für den Unterricht. Next-Practice-Beispiele für Schule und Hochschule*. <https://cni.ph-noe.ac.at/projektvorhaben/lernszenarien>

Das Projekt *CultureNature Literacy* wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung tragen allein die Verfasser*innen; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben. | Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

www.ph-noe.ac.at | <https://cni.ph-noe.ac.at/>