



SDGs 2, 3, 12: Brot für alle!

Getreide ist in weiten Teilen dieser Welt ein wichtiges Nahrungsmittel - in unterschiedlichen Formen. Bei uns ist es das Brot. An diesem Beispiel wird die Bedeutung von Vielfalt in unserer Nahrung gezeigt. Es geht auch um das Nachdenken über eigene Handlungsmöglichkeiten und darum, diese Vielfalt zu erhalten und zu schützen.

Methode 1) Brot in seiner Vielfalt

Altersgruppe:	Alle Altersstufen bis 14 Jahre
Zeit:	20 Minuten
Materialien:	4 verschiedene Brotsorten in kleine Stücke geschnitten Anhang 1: Weizen (Dinkel), Roggen, Mais und Hafer jeweils auf ein Blatt Papier gezeichnet oder den groß ausgedruckten Anhang 1. Wenn ihr echte Getreidepflanzen oder deren Körner vorzeigen könnt, ist es natürlich viel spannender. Klebeband für Spiel 2 Taschenlampe für Spiel 2 Quizfragen für Spiel 2 Getreidekörner, Eierkartons oder Teebeutel

Einstieg

- › Die Kinder werden gebeten, die Augen zu schließen. Sie bekommen ein Stück Brot in die Hand gelegt und sollen daran riechen, es schmecken. Dann bekommen sie das Nächste.
- › Nachdem die verschiedenen Brote durchgekostet wurden, drehen sie sich zu dritt zusammen und tauschen sich darüber aus, was der Unterschied war, welches am Besten geschmeckt hat, ob sie gerne Brot essen, welche

Getreidearten sie kennen, wann sie das letzte Mal Brot gegessen haben und wie lange sie glauben, dass bei uns schon Brot gegessen wird.

Der älteste Brotfund in unseren Breitengraden ist ein Fladen mit ehemals etwa 15 Zentimetern Durchmesser aus Twann am Bielersee - Schweiz, datiert auf 3560 bis 3530 vor Christus.

Spiel 1) Getreide erraten

- › Die Getreidesortenbilder (oder auch die echten Pflanzen oder Körner) werden mit etwas Abstand voneinander auf dem Boden verteilt. Du nennst eine Getreidesorte, die Kinder stellen sich zu ihrer Meinung nach richtigen Bild (Du kannst auch Getreide nennen, das nicht abgebildet ist, dafür haben die Kinder die zusätzliche Option am Platz zu bleiben).
- › Dann folgt der **Austausch zu den Getreidesorten und ihren Merkmalen**.

Merkmale der Getreidesorten

Weizen/Dinkel

- › Man erkennt den **Weizen** an seinen grünen, dünnen Halmen, die in etwa einen halben bis einen Meter hoch werden können. Am Ende dieser Halme findet man die so genannten Ähren. Eine Ähre ist der obere Teil eines Halms, in dem sich die Körner befinden.
- › Weizen ist in vielen Ländern ein wichtiges Nahrungsmittel für Menschen: Man stellt daraus Brot, Brötchen, Nudeln und auch Kekse her. Außerdem ist Weizen ein Tierfutter in der Landwirtschaft.
- › **Dinkel** ist ein uraltes Getreide, dass bei uns lange Zeit in Vergessenheit geraten war. Vor einigen Jahren feierte der Dinkel sein Comeback. Einer der Gründe für die neue Beliebtheit des Urgetreides rührt wahrscheinlich daher, dass es im Laufe der Zeit bei Weitem nicht so sehr verändert wurde wie der Weizen. Dinkel wird in Österreich meist biologisch erzeugt und findet vorwiegend Absatz in der Lebensmittelindustrie.
- › Da Dinkel eng mit dem Weizen verwandt ist, ist der Unterschied sehr schwer erkennbar. Dinkel besitzt fest am Korn sitzende Spelzen (Getreideschale), die auch durch normales Dreschen nicht gelöst werden können).

Roggen

- › Der Roggen ist eine Getreidesorte, die eine Höhe von 2 Metern erreichen kann. Er besitzt 65 bis 200 Zentimeter lange Halme und mittellange Grannen (das sind kleine borstige Teile an den Ähren).
- › Roggen verwenden wir vor allem für Roggen- und Mischbrote.

Hafer

- › Der Hafer besitzt keine Ähren, sondern Rispen.
- › Hafer ist sehr anspruchslos, er gedeiht auch auf kargen Böden, da er ein tiefgehendes und verzweigtes Wurzelsystem hat.
- › Ein Großteil des Hafers wird als leistungsförderndes Tierfutter verwertet. Für Pferde ist er ein wahres Kraftfutter. Für den Menschen ist er ebenfalls ein wertvoller Nahrungsbestandteil und ist daher in Backwaren, Müsli und als Brei oder Grütze (das sind grob zerkleinerte Getreidekörner) zu finden.

Mais

- › In Österreich stellt Mais nach Weizen die wichtigste Kulturart dar. Aufgrund der guten Klima- und Bodenverhältnisse kann in Österreich Mais in vielen Regionen angebaut werden. Die Hauptanbauggebiete liegen in den Bundesländern Niederösterreich, Oberösterreich und Steiermark. In Österreich unterscheidet man zwischen Körnermais und Silomais.
- › Bei **Körnermais** wird die Pflanze auf dem Feld belassen und nur die Spindel geerntet; Ernteprodukt ist das Korn. Bei **Silomais** wird die Ganzpflanze geerntet und siliert. Silomais wird als Tierfutter und für die Erzeugung von Biogas verwendet. **Nassmais**, also erntefrischer Mais, wird für die industrielle Verwendung (Zitronensäureherstellung, Stärkeproduktion, Bioethanol-Erzeugung) herangezogen.
- › Weltweit ist Mais die am häufigsten angebaute Getreideart.

Spiel 2) 1, 2, oder 3

Vorbereitung

Du unterteilst den Raum in drei Abteilungen, die du mit den Nummern 1, 2 oder 3 kennzeichnest. Außerdem hast du Quizfragen zum Thema „Vielfalt des Brotes“ vorbereitet.

Ablauf

- › Nun stellst du den Kindern die erste Quizfrage, wie z.B.: „Welche Getreideart liefert in Europa am häufigsten Mehl zum Brotbacken?“
- › Anschließend nennst du 3 mögliche Antworten. Nun haben die Kinder 10 Sekunden Zeit, sich für eine Antwort-

möglichkeit zu entscheiden. Haben sie sich entschieden, stellen sie sich auf das dazugehörige Feld. (1. Feld = 1. Antwort, 2. Feld = 2. Antwort, 3. Feld = 3. Antwort)

- › Nun sprichst du die Worte „Ob ihr wirklich richtig steht, seht ihr, wenn das Licht angeht.“ Daraufhin leuchtest du mit einer Taschenlampe auf das Feld, das zu der richtigen Antwort gehört. Nun kannst du die Kinder, die richtig stehen, fragen, ob sie die Antwort wussten oder erraten haben. Was wissen sie noch darüber bzw. hatten sie beim Erraten irgendeine Idee?

Beispielfragen

1. Welches Getreide gehört nicht zu den am meisten gegesenen der Welt?
 - a. Weizen
 - b. Reis
 - c. **Hafer**
2. Welche Getreideart liefert in Europa am häufigsten Mehl zum Brotbacken?
 - a. Hafer
 - b. Gerste
 - c. **Weizen**
3. Was ist typisch für Roggenbrot?
 - a. **Roggenbrot ist dunkler als Weizenbrot**
 - b. Roggenbrot ist schwerer als Weizenbrot
 - c. Roggenbrot ist heller als Weizenbrot
4. Welches Getreide ist in einem Kolben verpackt?
 - a. Hafer
 - b. Gerste
 - c. **Mais**
5. Welches Getreide verwendet man für Popcorn?
 - a. Weizen
 - b. **Mais**
 - c. Hirse
6. Was sind Grannen?
 - a. **Dünne Härchen an den Getreideähren**
 - b. Ein Getreideprodukt
 - c. Ein Nadelbaum

7. Welches Getreide wird Pferden gefüttert?
 - a. Reis
 - b. Roggen
 - c. **Hafer**
8. Wo wird Mais am Meisten angebaut?
 - a. Österreich
 - b. **Nord- und Südamerika**
 - c. China
9. Welche Brotgetreide werden hauptsächlich in Österreich angebaut?
 - a. **Weizen und Roggen**
 - b. Mais und Reis
 - c. Hafer und Gerste

Abschluss: Getreidekörner aufteilen

Wer will, kann bis zum nächsten Mal Getreidekörner spritzen lassen.

- › Verteile dazu Getreidekörner. Falls du genug Eierkartons hast, kannst du jedem Kind ein Schälchen Eierkarton dafür mitgeben. Es geht aber auch, Teebeutel dafür zu verwenden.
- › Leite die Kinder an, zuerst das Getreide einen Tag im Wasser liegen zu lassen. Dann in den Eierkarton oder Teebeutel, diesen auf einen kleinen Teller und feucht halten (nicht zu nass).
- › Beim nächsten Treffen könnt ihr schauen, was gewachsen ist und entweder die Pflanzen gemeinsam verspeisen oder einpflanzen.

Mehr Informationen auf www.jungschar.at/sdgs

Medieninhaberin: Katholische Jungschar Österreichs, Wilhelminenstr. 91/2f, 1160 Wien - www.jungschar.at

Redaktion: Susanne Schaudy, Julia Beierbach, Ute Mayrhofer, Alfons Drexler, Matthias Kötter // Gestaltung: Matthias Kötter

Foto Seite 1: CC BY-SA 2.0 - Flickr: KittyKaht

Methoden 2) Brot in der Welt

Einstieg

- › Nicht in jedem Land ist Brot bzw. Getreide ein Grundnahrungsmittel so wie bei uns. Was sind Grundnahrungsmittel überhaupt?

Grundnahrungsmittel sind Nahrungsmittel, die den Hauptbestandteil der Ernährung des Menschen ausmachen, d.h. wir bekommen durch sie Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett und

damit Energie für den Tag.

Welche Grundnahrungsmittel könnten denn in anderen Ländern auf anderen Kontinenten wichtig sein? Was ist euer Grundnahrungsmittel, was esst ihr am häufigsten?

- › Mit Kindern gemeinsam Ideen sammeln.

Spiel 1) Grundnahrungs-Memory

Altersgruppe: 8-10 Jahre
Zeit: 20 Minuten
Materialien: Anhang 2: Memory-Karten zum Ausdrucken

- › Bei diesem Spiel geht es darum, das richtige Grundnahrungsmittel dem richtigen Land und dem richtigen Bild zuzuordnen.
- › Im Prinzip funktioniert das Spiel genau wie normales Memory. Allerdings mit dem Unterschied, dass immer drei Karten zusammengehören und gefunden werden müssen. Das bedeutet jedes Kind darf, wenn es an der Reihe ist, drei Karten aufdecken. Alle zusammengehörenden Karten werden in den Gemeinschafts-Gewinn-Pot geworfen.

- › Ziel ist es, alle Karten mit möglichst wenig Zügen zusammenzubringen.
- › Nach dem Spiel gibt es eine kleine Zusammenfassung des Spiels. Die Kinder sollen nochmal wiederholen, welches Grundnahrungsmittel in den anderen Ländern an erster Stelle steht, so wie bei uns das Brot eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel ist.

Erklärungen zu den einzelnen Lebensmitteln

Couscous

Couscous ist ein Gericht der nordafrikanischen Küche. Die Grundlage besteht aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenen Grieß aus Hartweizen (Hartweizengrieß).

Tortilla

Eine Tortilla sind mexikanische Fladen aus Maismehl (es gibt auch welche aus Weizenmehl). Sie werden in einer speziellen Presse ganz dünn gepresst und dann in einer trockenen Pfanne gebacken.

Arepas

Arepas sind runde Maisfladen, die hauptsächlich in Kolumbien und Venezuela, aber auch in Panama traditionell zu fast allen Mahlzeiten gegessen werden. Maisprodukte wie Arepas sind in diesen Ländern ein wichtiges Grundnahrungsmittel für einen Großteil der Bevölkerung.

Ugali

Ugali ist die in der ostafrikanischen Sprache Swahili verwendete Bezeichnung für einen Getreidebrei aus Maismehl, der zu relativ fester Konsistenz gekocht wird. Das Gericht ist auch in anderen Teilen Afrikas weit verbreitet.

M'Semen

M'Semen ist ein Fladenbrot aus dem Maghreb, also aus Nord-West-Afrika. Die Hauptzutaten sind Weizenmehl, Hart-

weizengrieß, Wasser, Hefe und Butter. Es wird mehrfach gefaltet und dann in der Pfanne gebraten. Das Resultat ist fast wie Blätterteig.

Chapati

Chapati sind Fladen, die auf dem ganzen indischen Subkontinent zubereitet werden. Sie werden häufig aus Vollkorn oder weißem Weizenmehl zubereitet, manchmal aber auch aus Hirse. Es handelt sich dabei um ungesäuerte, ganz dünne Fladenbrote.

Quinoa

Quinoa ist in lateinamerikanischen Hochregionen ein wichtiges Grundnahrungsmittel, da die kleinen, anspruchslosen Pflanzen dort noch wachsen, wo Mais nicht mehr angebaut werden kann. Man findet sie in Höhen bis zu 4200 Meter.

Fufu

Fufu oder Fufou ist in Ghana, Nigeria, aber auch darüber hinaus in Westafrika Hauptbestandteil oder Beilage vieler Gerichte. Dieser feste Brei wird aus Maniok, Yams oder Kochbananen gekocht.

Reis

In weiten Teilen Asiens ist Reis das Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung - aber auch in einigen anderen Weltregionen gibt es eine lange Geschichte des Reis-Anbaus - so wird z.B. in Westafrika seit über 2000 Jahren Reis angebaut.

Spiel 2) „Der große Preis“ oder auch „Das große Essen“

Altersgruppe:	10-14 Jahre
Zeit:	20 Minuten
Materialien:	Anhang 3: Fragekärtchen zum Ausdrucken Anhang 2: Memory-Karten mit den Fotos von Couscous, Tortilla, Arepa und Ugali

- › Es gibt Fragekärtchen sowie Quizfragen zu einigen Speisen (hierfür könnt ihr die Memory-Karten von Anhang 2 nehmen). Bei dieser Kategorie werden jeweils immer ein Foto eines Gerichtes gezeigt und den Kindern dann 3 Antwortmöglichkeiten zur Auswahl gegeben.
- › Die Kinder ziehen Fragekärtchen und stellen einander die Pflanze oder Speise vor. Sie gehen dazu herum und erzählen den anderen Gruppenmitgliedern ihr Kärtchen bzw. stellen die Frage, die darauf zu finden ist. Jede/r Teilnehmer/in führt Buch und macht z.B. Striche für jede richtige Antwort auf die Karte.
- › Welche Karte erhielt die meisten, welche die wenigsten Striche? Was ist schwergefallen, was war leicht, was neu, was schon bekannt? – Mit den Kindern gemeinsam besprechen.
- › Außerdem könnt ihr bei der Nachbesprechung die Erklärungen zu den einzelnen Lebensmitteln von Spiel 1 verwenden.

Methode 3) Vielfalt fördern

Spiel 1) Reise in die Welt der Vielfalt

Altersgruppe:	8-14 Jahre
Zeit:	20 Minuten
Materialien:	2-4 Weltkarten in A3 & Farbe ausgedruckt (findet ihr z.B. bei Wikipedia) Anhang 4: Symbol-Kärtchen (in einem Sack) Anhang 5: Reise-Tagebücher (mehrfach kopiert) + Stifte Schatzkisten – z.B. aus Schuhkartons basteln Anhang 6: Länderinfos für Schatzkisten 1 kleine Dose mit vielen verschiedenen Reissorten

Vorbereitung

Weltkarten in die Mitte vom Raum legen und Symbol-Kärtchen (4 verschiedene Motive) auf die dazugehörigen Länder legen.

- › Peru: Kartoffeln
- › China: Reis (Reisfeld)
- › Mexiko: Mais (Mais im Blatt)
- › Uganda: (Koch-)Bananen (an der Staude)

Schatzkisten vorbereiten und mit Symbolen bekleben.

Inhalt der Schatzkisten:

- › Länderkarte: Du bist in ... (Land)
- › Produkt(foto) oder Ding
- › Ev. Aufgabe + Material (siehe Anhang 6, Schatzkisten-Länderinfos)

Los gehts

Wir machen nun eine besondere Reise durch die Biodiversität/Vielfalt.

- › TN ziehen Kärtchen aus dem Sack und bilden Gruppen mit denen, die dieselben Kärtchen gezogen haben.
- › TN erhalten Reise-Tagebuch.

Dieses werdet ihr auf eurer Reise gut brauchen können. Ihr werdet jetzt gemeinsam mit eurem Team eine Schatzkiste suchen. Es sind aber viele Schatzkisten in dieser Umgebung versteckt und euer Schlüssel-Symbol passt nur auf eine Schatzkiste! Findet diese, schaut sie euch

genau an und schreibt gleich in euer Reisetagebuch! Wenn ihr fertig seid, kommt wieder zurück zu unserem Schiff (in die Mitte).

- › Die Gruppen begeben sich gleichzeitig auf die Suche nach ihrem Schatz und erfüllen die gestellten Aufgaben.
- › Wenn die Gruppen zurück sind, lässt du alle von ihren Erlebnissen erzählen – welchen Schatz haben sie gefunden und gibt es so etwas bei uns in Österreich?
- › Die anderen passen gut auf, denn dann können sie ihr Reise-Tagebuch vervollständigen.

Zum Schluss die Vielfalt und Monokultur thematisieren

Unsere Welt ist voller Vielfalt an Menschen, Sprachen, Essen und noch vieles mehr. Weltweit gibt es 30.000 bekannte essbare Pflanzenarten, etwa 7.000 davon verwendet man in der Landwirtschaft. Die Mehrheit (95 Prozent laut Welternährungsorganisation der UN) der Nahrung stammt aber aus nur 30 Pflanzen.

Davon machen nur 9 Pflanzen gut zwei Drittel der weltweiten Getreideproduktion aus.

■ *Drei eurer Produkte sind mit dabei – welche glaubt ihr?*

■ *Genau, Mais, Reis und Kartoffeln.*

Alle 20 Minuten verschwindet eine Pflanzen- oder Tierart von diesem Planeten, die meisten unbemerkt. Das betrifft nicht nur fremdartige, exotische Tier und Pflanzenarten, sondern auch heimische Kulturpflanzen, wie Äpfel, Kartoffel oder Tierarten. Wer kennt zum Beispiel den Blauen Schweden (blaue Kartoffelsorte) oder das Bamberger

■ *Hörnchen (längliche Kartoffelsorte)?*

- › Überlegt gemeinsam was Artenvielfalt bringen kann? Wo ihr denkt, dass es viel mehr Arten geben könnte, als wir im Supermarkt bekommen? Wer mit ausgefallenen Arten schon Kontakt hatte? Welche Tier- und Pflanzenarten sind euch schon untergekommen, die vom Aussterben bedroht sind?
- › Sammelt gemeinsam Argumente, die für eine Kulturpflanzenvielfalt sprechen könnten! Was könnten wir tun, um eine Vielfalt von Pflanzen und Tieren zu schützen und fördern?
- › Falls ihr Hintergrundinformationen sucht, die für den Schutz von großer genetischer Vielfalt sprechen, findet ihr hier ein paar Argumente. Vielleicht fallen Euch im Gespräch genau diese Argumente oder auch ganz andere ein...

Leben ist Vielfalt

Über die Jahrtausende ist auf der Erde Leben in vielfältigster Weise entstanden. Diese unterschiedlichen Lebensformen sind miteinander vernetzt und voneinander abhängig. Auch weiterhin entstehen neue Arten oder Sorten.

Wir Menschen sind von dieser Vielfalt abhängig. Das merken wir bei unserer Ernährung. Wir benötigen viele verschiedene Nährstoffe, Mineralstoffe und Vitamine, um gesund leben zu können. Darum soll unsere Nahrung vielseitig sein. Es gibt nicht die eine Pflanze, die schon alles enthält was wir brauchen.

Vielfalt hilft – gegen Naturkatastrophen, Plagen, Schädlinge. Die Vielfalt in der Natur macht uns zwar auch zu schaffen: ein neues Virus, das beim Menschen eine schwere Krankheit auslöst, ein neuer Pilz, der unsere Bäume absterben lässt, ein Käfer, der sich über unser Gemüse hermacht. Auf der anderen Seite ist sie auch Teil der Lösung: der Pilz mag nicht jeden Baum, der Käfer nicht jedes Gemüse. Wächst nicht nur die eine Baumart, pflanze ich nicht nur die eine Gemüsesorte, mache ich es den Schädlingen schwer, sich auszubreiten. Manchmal gibt es Pflanzen, mit denen die Feinde der Schädlinge angelockt werden.

Seit der Mensch Landwirtschaft betreibt, versucht er, seine Pflanzen in seinem Sinne zu verbessern. Sie sollen mehr Ertrag bringen, sie sollen im Sommer mit weniger Wasser auskommen, sie sollen nicht gleich beim ersten Frost absterben, die Früchte sollen süßer oder saurer schmecken... So wurden immer wieder neue Sorten von Obst, Gemüse oder Getreide gezüchtet. Wir Menschen helfen also bei der Vielfalt ein wenig mit.

Viele der Gemüsesorten wie z.B. bestimmte Kartoffelsorten, die wir täglich konsumieren, wurden vor allem auf möglichst hohen Ertrag und Pflegeleichtigkeit gezüchtet. Sie werden oftmals auf riesigen Feldern angebaut. Wenn ein Käfer besonders diese Pflanze bevorzugt, ist es verständlich, wenn er sich dann vor allem dort niederlässt. Daher brauchen Monokulturen oftmals einen zusätzlichen

Einsatz von Unkraut- und Ungeziefervernichtungsmitteln. Auch der Boden wird mit Düngern häufig aufbereitet, was aber nicht lange gut geht. Der fruchtbare Boden wird damit meist rasch ausgelaugt und nachhaltig geschädigt.

Die Vielfalt als Eigenart der Natur müssen wir respektieren, sonst schaden wir uns selbst. Die eine ertragreiche Sorte Getreide bringt uns vielleicht in guten Jahren viel Ernte und damit viel Geld. Aber sie braucht mehr Nährstoffe aus dem Boden, ist gegen Krankheiten anfälliger oder sie verträgt manche Temperaturen nicht. Schnell greifen wir zu einfachen Lösungen: wir düngen den Boden, wir sprühen Gift gegen die Krankheiten, wir bewässern das Feld. Doch damit schaffen wir uns andere Probleme: wir vergiften das Grundwasser, wir töten auch nützliche Insekten oder Vögel.

Die richtige Antwort ist wiederum: Vielfalt, also verschiedene, auch wenig ertragreiche Sorten, anbauen; nicht immer dieselbe Frucht anbauen;

Alte Sorten, die sich über Generationen weiterentwickelt haben, sind meist auch robuster als diejenigen, die auf möglichst hohen Ertrag gezüchtet werden. Das ist vor allem in Zeiten des Klimawandels, wo Pflanzen sich an veränderte Bedingungen anpassen müssen, sehr viel wert.

Viele Kulturpflanzen werden so gezüchtet, dass ihre Samen jedes Jahr von neuem von bestimmten Firmen gekauft werden müssen. Wenn sie blühen ist der Samen, der daraus entsteht, oft nicht mehr fruchtbar. Alte Sorten bieten damit den Bauern eine ganz andere Sicherheit, da deren Samen selbst geerntet und für die nächste Aussaat weiterverwendet werden, oder mit anderen getauscht werden können.

Und als Konsumentinnen und Konsumenten? Genießen wir doch einfach die Vielfalt der Natur in unserer Region!

Und last but not least: Habt ihr schon einmal verschiedene Apfelsorten gekostet? Es ist oft verblüffend, wie verschieden die schmecken, genauso ist es bei unzähligen Arten von Tomatensorten.

Erklärung für Gruppenleiter/in zu Anhang 6 - Kochbananen

Gezeigt werden Messungen auf Länge, Dicke und Temperatur der Bananen.

Bananen können zwar wachsen, wie sie wollen, aber ob sie zum Verkauf geeignet sind, ist eine andere Sache. Hier setzt die Bananenverordnung der Europäischen Union an. Im Gegensatz zur allgemeinen Vorstellung ist zum Beispiel die Biegung der Banane unreguliert. Was jedoch andere Eigenschaften angeht, gibt es eine genaue Regelung. Diese schreibt vor, dass die Banane mindestens 14 Zentimeter lang sein und einen Durchmesser von 27 Millimeter haben muss. Europäische Bananen unterliegen einer Sonderverordnung. Die Erzeugnisse aus Madeira, den Azoren, der Algarve, Griechenland, Kreta und Lakonien (Landschaft im Südosten der

Peloponnes) dürfen kleiner als 14 Zentimeter sein, müssen dann allerdings als Handelsklasse 2 eingestuft werden. Die vorgeschriebene Länge wird vom Stielansatz in der Krone bis zum Ende der Blüte gemessen. Der Durchmesser wird in der Mitte der Frucht ermittelt. Etwa 16 Prozent der geernteten Früchte in Mittelamerika entsprechen nicht der Norm und werden entsorgt.

Zum Schluss

Erinnere die Gruppe an ihre Weltreise und welche großartigen Schätze sie gefunden haben.

■ *Möchte jemand seinen Schatz gegen den Schatz von jemand anderen eintauschen? Ist das für den anderen/die andere auch gut so?*

■ *Vergesst nie wie schön und bunt die Welt sein kann ;)*

Spiel 2) Einkaufs-Ralley

Altersgruppe: 8-14 Jahre
Zeit: 20 Minuten

Vorbereitung: Wir bauen (vereinfacht) 2 verschiedene Lebensmittel-Geschäfte auf. Dazu brauchen wir:

Materialien: Pinnwand oder sonstige Wand (zum Trennen der beiden Geschäfte)
Leintücher oder große Tücher (zum Nachahmen des Gebäudes)
Wähle Nahrungsmittelfotos aus Supermarkt-Prospekten, suche im Internet weitere Bilder (Bioprodukte, regionale Produkte). Befülle so deine Läden!
Ein konventionelles und ein spezielles Produkt für jeden
Zettel + Stifte (Einkaufsliste)

Wir gehen heute einkaufen und zwar gleich in zwei Geschäfte! Eure Aufgabe dabei ist, eine Einkaufsliste zu schreiben, mit dem was ihr gerne einkaufen möchtet und darauf zu achten, worin die Unterschiede bestehen.

Teilt euch in zwei Gruppen auf. Gruppe A geht in das linke Geschäft zuerst und dann in das rechte. Gruppe B geht in das rechte Geschäft zuerst und dann in das linke. Dann könnt ihr nochmal in beide Geschäfte, um eure Einkaufsliste zu ändern, falls euch in einem Geschäft was besser gefällt, als ihr schon auf der Liste stehen habt. Wenn ihr fertig seid, setzt euch bitte auf euren Stuhl.

Im Plenum danach besprechen:

- › Einkaufslisten vorlesen lassen. TN sollen begründen, warum sie dieses Produkt gewählt haben und nicht das ähnliche Produkt im anderen Geschäft.

- › Welche Unterschiede sind euch aufgefallen?
- › Welche Produkte kennt ihr? Welche nicht?
- › Welche Pflanzen wachsen bei uns, welche nicht? Wo werden sie gepflanzt und gegessen?

Zum Schluss die Vielfalt und Monokultur thematisieren
<- siehe „Leben ist Vielfalt“.

Zum Schluss

Die Kinder nochmal an die Einkaufs-Ralley erinnern und welche großartigen Schätze gefunden wurden.

■ *Möchte jemand doch noch sein Eingekauftes mit jemand andere/n tauschen? Ist das für den anderen/ die andere auch gut so?*

■ *Vergesst nie wie schön und bunt die Welt sein kann. ;)*

Abschluss für beide Spiele

Was wächst bei uns, was können wir hier essen? Sammelt miteinander ein Alphabet von Dingen, die in unserer Gegend wachsen und nicht von weit her eingeflogen werden müssen.

- › A (wie Apfel)
- › B (wie Basilikum)
- › C etc.

Nimm mehrere unterschiedliche lokale Dinge mit und verstecke die Gegenstände unter einer Decke. Wenn ihr nicht mehr weiterwisst, dann angelt etwas heraus, kostet es und

trägt es bei dem Buchstaben ein, wo es hingehört. (Je nach Saison sind vor allem Kräuter, Beeren, lokale Nüsse usw. möglich).

Zusätzlich zu den Gegenständen könnt ihr auch die Fotos von Nahrungsmitteln des Memory-Spiels verwenden. Auch sie sind ein Hinweis für Beispiele, die ihr aufschreiben könnt. Aber Achtung, hier müsst ihr gut aufpassen und genau schauen, denn nicht jedes dieser Nahrungsmittel ist wirklich regional!



Weizen



Roggen



Hafer



Mais

Anhang 2) Grundnahrungs-Memory



M'semen

Marokko



Tortilla

Mexiko



Arepa

Venezuela



Reis

Philippinen



Chapati

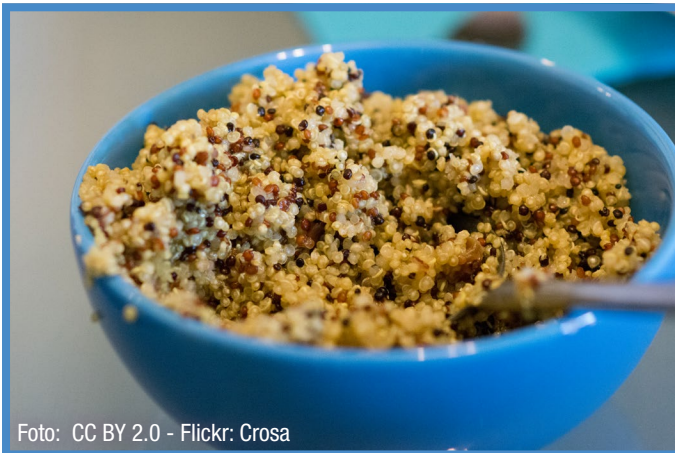
Indien



Anhang 2) Grundnahrungs-Memory

Couscous

Nordafrika



Quinoa

Südamerika



Ugali

Kenia



Fufu

Ghana

Anhang 3) Fragekärtchen Brot in der Welt - Länder & Getreide

„Hallo, mein Name ist Myco.
In meinem Land ist Reis das wichtigste
Grundnahrungsmittel. Meistens gibt es
Reis zum Frühstück, Mittagessen und
Abendessen.

Aus welchem Land komme ich?“

**ANTWORT: PHILIPPINEN (ANDERE ASIATISCHE
LÄNDER KÖNNEN AUCH GENANNT WERDEN)**

„Ich heiße José.
In meinem Land essen wir hauptsäch-
lich Tortillas, um Energie für den Tag zu
bekommen. Tortillas können in vielen
verschiedenen Varianten
zubereitet werden.

Aus welchem Land komme ich?“

ANTWORT: MEXIKO

„Hey, ich bin Aminata.
Bei mir daheim ist Couscous das
wichtigste Grundnahrungsmittel.
Allerdings nicht nur in meinem Land.
Couscous ist das Grundnahrungsmittel
eines großen Gebietes auf einem Konti-
nent. Ich gebe euch einen Tipp: Ich kom-
me aus dem Sudan. **Dieses Land ist auch
Teil des Gebietes, über das ich spreche.“**

ANTWORT: NORDAFRIKA

„Hallo mein Name ist María.
Ich esse sehr gerne Quinoa. Das essen
fast alle in meiner Region. Quinoa ist
nicht nur Grundnahrungsmittel in einem
Land. Quinoa wird auf einem halben
Kontinent als Hauptnahrungsmittel ge-
essen. Ich komme übrigens aus Peru.

Von welchem Kontinent spreche ich?“

ANTWORT: SÜDAMERIKA

Dieses Getreide ist das
wichtigste Grundnahrungs-
mittel in Europa. Wir stellen
vor allem Brot daraus her.

ANTWORT: WEIZEN

Es ist ein wichtiges
Grundnahrungsmittel der
Welt. Vor allem im asiatischen
Raum gibt es dieses Getreide
zu fast allen Speisen dazu.

ANTWORT: REIS

In Europa wird diese Getrei-
desorte vor allem zum Brot-
backen verwendet. Neben
Weizen gehört es zu den
wichtigsten Getreidesorten
auf diesem Kontinent.

ANTWORT: ROGGEN

Aus diesem Getreide wird ein
ostafrikanisches Gericht zu-
bereitet. Es nennt sich Ugali.
Hierbei handelt es sich um
einen Getreidebrei. Das Ge-
treide, aus dem Ugali herge-
stellt wird, ist gelb.

ANTWORT: MAIS

Anhang 3) Fragekärtchen Brot in der Welt - Quizfragen zu den Speisen & Joker



Welche Speise ist das?

- a. Arepa (Venezuela)
- b. Reis (Philippinen)
- c. Couscous (Nordafrika)

ANTWORT: COUSCOUS



Welche Speise ist das?

- a. M'semen (Marokko)
- b. Tortilla (Mexiko)
- c. Chapati (Indien)

ANTWORT: TORTILLA



Welche Speise ist das?

- a. Arepa (Venezuela)
- b. Fufu (Ghana)
- c. Quinoa (Südamerika)

ANTWORT: AREPA



Welche Speise ist das?

- a. Quinoa (Südamerika)
- b. Chapati (Indien)
- c. Ugali (Kenia)

ANTWORT: UGALI

Was ist unser
Grundnahrungsmittel
in Österreich?

ANTWORT: WEIZEN

JOKER

Nenne 5 Getreidesorten

**ANTWORTEN: WEIZEN, ROGGEN, HIRSE,
HAFER, MAIS, REIS...**

JOKER

Nenne jeweils ein Lebensmit-
tel, das aus diesen Getreide-
arten hergestellt wird:
Weizen, Mais, Hafer, Roggen

**ANTWORTEN: KUCHEN, AREPA, MÜSLI,
ROGGENBROT...**

Anhang 4) Symbol-Kärtchen



Reise
in die
Welt der Vielfalt

(Wenn es dich freut, male hier ein Bild.)

Südamerika

Wir waren in _____

Das Besondere an diesem Land ist:

Ich habe folgendes Rätsel gelöst:

Asien

Wir waren in _____

Das Besondere an diesem Land ist:

Ich habe folgendes Rätsel gelöst:

Nord- und Zentralamerika

Wir waren in _____

Das Besondere an diesem Land ist:

Ich habe folgendes Rätsel gelöst:

Afrika

Wir waren in _____

Das Besondere an diesem Land ist:

Ich habe folgendes Rätsel gelöst:



Du bist in Peru! Hola!

Peru ist ein Land in Südamerika und ist das Heimatland der Kartoffel. Es gibt mehr als 3.000 verschiedene Sorten an Kartoffeln und manche Sorten wachsen sogar auf einer Höhe von 4.000 Metern über dem Meeresspiegel. Die Kartoffel ist das Hauptnahrungsmittel der Menschen hier.

In dieser Kiste findest du den Schatz Perus: die unzähligen Kartoffeln – welche gefällt dir am Besten?

Das ist eure Aufgabe:

Seht euch auf dem Bild die Kartoffeln an – habt ihr solche Kartoffeln schon mal gegessen? Was ist anders als bei „unseren“ Kartoffeln? Schreibt zehn verschiedene Gerichte auf, die aus der Kartoffel hergestellt werden und mindestens einem oder einer aus eurer Gruppe schmecken!



Foto: Susanne Schaudy

Du bist in China! 你好!



China ist ein Land im Osten von Asien und ist riesig. In manchen Teilen Chinas gibt es sehr wenige verschiedene Pflanzen, im Süden aber gibt es ganz viel verschiedene.

Und darunter befindet sich der Reis. China ist der weltgrößte Produzent des wichtigsten Grundnahrungsmittels der Welt. Reis gibt es in 8.000 verschiedenen Varianten.

Das ist eure Aufgabe:

Schaut in die Dose rein – wie viele Reissorten könnt ihr zählen und welche hättet ihr gerne mal probiert? Schreibt das auf!

Du bist in Mexiko! Hola!



Mexiko ist ein Land, das zum Großteil in Nordamerika, südlich der USA, liegt. Der südlichste Teil des Landes wird aber bereits zu Zentralamerika gezählt.

Mexiko ist DAS Mais-Land, Mais ist gar nicht wegzudenken aus der mexikanischen Küche.

Mais-Tortillas werden wie Brot bei uns überall dazu gegessen und sogar der Mais-Pilz „Huitlacoche“ ist sehr beliebt. Mais ist auf die Völker der Mayas und Azteken zurückzuführen. Durch Christoph Kolumbus verbreitete sich das einfach anzubauende Getreide in Europa. Benutzen wir den von uns angebauten Mais auch für unser Essen oder für was sonst?

Das ist eure Aufgabe:

Löst die Rätselkarten mit den dazugehörigen Bildern und notiert in eurem Reise-Tagebuch, was ihr am Liebsten probieren möchtet!

Anhang 6) Länderinfos für Schatzkisten

Mich bratet man an und ich werde dann in einen Maisfladen gefüllt.
Den Europäer/innen ekelt es meist ein bisschen vor mir, weil ich ein Pilz bin.



Huitlacoche Foto: Flickr - Russ Bowling

Ich werde gerne heiß getrunken und mein Duft strömt durch die Straßen
Mexikos, wenn ich am Straßenstand verkauft werde.



Atole Foto: wikicommons - Juan Carlos Fonseca Mata

Anhang 6) Länderinfos für Schatzkisten

Wir sind sehr, sehr beliebt in Mexiko und können in allen Farben hergestellt werden, je dunkler desto süßer sind wir.



Tortilla-Fladen Foto: ChristinaMachtWas.blogspot.com

Ich hab's sehr eng in meinem Maisblatt und dann stopfen sie noch alle möglichen Sachen in mich rein: Fleisch, Ananas, Bohnen, Erdbeeren, ...



Tamales Foto: Quadell/wiki, ricardo/flickr



Du bist in Uganda! **Habari!**

Uganda liegt in Ost-Afrika und hat ein tropisches Klima, das heißt keine Jahreszeiten und es ist immer warm. Die Pflanzenwelt schaut in Uganda sehr vielfältig aus.

In Uganda ist bei jedem Essen, so wie bei uns oft die Kartoffel, irgendein sättigendes Produkt dabei, z.B. die Kochbananen. Uganda gehört zu den größten Kochbananen-Produzenten auf der Welt. Kochbananen sind - im Gegensatz zu unseren üblichen Bananen aus dem Supermarkt - roh nicht lecker. Am Besten man brät, frittiert oder kocht sie. Sie heißen in Uganda „Matoke“ und sind eines der Nationalspeisen des Landes.

Das ist eure Aufgabe:

Seht euch das Hinweis-Blatt an – was macht man auf den Bildern?
Ratet und fragt dann eure Gruppenleiter/in!

