
Lebensmittel auf Wanderschaft

Nicht nur Menschen, auch Nahrungsmittel «migrieren»; sie wandern aus und integrieren sich in der neuen Umgebung. Seefahrer, Eroberer und Entdecker brachten seit dem Mittelalter Lebensmittel, resp. Pflanzen (u.a. Kartoffeln, Gewürze) aus fernen Ländern nach Europa zurück. Später liessen Kolonialherren in den Überseegebieten Pflanzen für das Heimatland kultivieren (u.a. Tee), die aus klimatischen Gründen in Europa nicht angebaut werden konnten, und versorgten damit auch andere Kolonien (England brachte den Zuckerrohr von Indien nach Jamaika). Andere Lebensmittel kamen mit Gastarbeitenden und Migrantinnen und Migranten zu uns. So wurde der Speisezettel in Europa und damit auch in der Schweiz, der in früheren Jahrhunderten sehr karg war, immer reicher.

Dank dem Welthandel stehen heute Nahrungsmittel aus allen Ländern jeden Tag in grosser Auswahl in den Einkaufsgeschäften zur Verfügung. Saisonalität, Haltbarkeit und klimatische Voraussetzungen für das Gedeihen der Pflanzen schränken das Angebot durch den weltweiten Transport kaum mehr ein.

Die Schweiz war in Bezug auf Lebensmittel noch nie autark und ist es auch heute nicht. Die Schweiz ist auf Lebensmittelimporte angewiesen. Ohne Einfuhren bliebe unser Essteller jeden zweiten Tag leer.

Wir sind uns der ursprünglichen Heimat der Nahrungsmittel kaum mehr bewusst.

Rösti oder Schokolade werden fast in einem Atemzug mit der Schweiz genannt. Doch die Kartoffel kam erst im 18. Jahrhundert aus Amerika nach Europa. Inzwischen wächst sie auch in unserem Klima sehr gut. Der Selbstversorgungsgrad an Schweizer Kartoffeln beträgt mehr als 90%. Dagegen muss die Kakaobohne noch heute importiert werden. Der Kakaobaum braucht ein feuchtheisses Klima zum Gedeihen. Auch der Zucker kann aus dem Ausland stammen. Nur etwa die Hälfte des Zuckerbedarfs der Schweizer Bevölkerung kann durch den einheimischen Zuckerrübenanbau gedeckt werden.

Andere Lebensmittel kamen und kommen mit den Migrantinnen und Migranten in die Schweiz. Vor 1950 waren Mozzarella und Oregano in der Schweiz unbekannt. Als nach dem 2. Weltkrieg eine rege Bautätigkeit begann, brauchte es Arbeiter (Details dazu im Bereich «Erzählte Migrationsgeschichte»). Diese kamen zum grossen Teil aus Italien. Damit diese Gastarbeitenden ihre Esskultur weiter pflegen konnten, nahmen sie für die Pizza den ihnen vertrauten Käse und das Gewürz mit.

Diese Themeneinheit soll den Schülern und Schülerinnen zeigen, dass nicht nur Menschen migrieren, sondern auch Nahrungsmittel. An der Kartoffel, die den Schülern und Schülerinnen bekannt ist, kann die Integration in die Küche exemplarisch gezeigt werden. Durch die Kombination von vertrauten Nahrungsmitteln mit dem Neuen (Bsp.: Kartoffeln mit Milch und Butter zu Kartoffelstock verarbeiten) und durch das Würzen mit den vorhandenen Gewürzen entstehen neben übernommenen auch neue Gerichte aus den Zutaten.

Härdöpfel, Gummel und Co.

In der Schweiz gab es in früheren Jahrhunderten viele Äpfel. Sie wurden zu fast jeder Speise gegessen, etwa zu Hirsebrei, Gerstenfladen oder zu Gemüse. Als die Kartoffel Ende 18. Jahrhunderts bei uns heimisch wurde, löste sie die Äpfel bei den Hauptmahlzeiten ab. Deshalb nannte man die Knolle auch «Erdapfel». Je nach Dialekt wurde das Wort anders ausgesprochen; etwa im Berndeutschen «Härdöpfu». Dazu kamen lokale Namensbezeichnungen. Im inneren Kantonsteil des Kantons Schwyz heisst die Kartoffel «Gummel». Woher der Name kommt, ist nicht geklärt. Es könnte eine Abwandlung des französischen Wortes «Pomme de terre» sein: Von Bummeliterr zu Gummeli oder Gummel. Die Bezeichnung könnte auch vom Hof «Gummel» stammen, wo Kartoffeln zuerst angepflanzt worden sein sollen.

→ Literatur, Quellen

Autorinnenteam. (2011). *Hauswärts – Hauswirtschaft macht Schule*. S. 192–195. Bern: Schulverlag Plus AG

www.swisspatat.ch.

Viele Informationen und Materialien, u.a. DVD

www.landwirtschaft.ch/de/wissen/pflanzen/kartoffelbau/

Der Kartoffel auf der Spur

Kartoffel – eine weit gereiste Knolle

In dieser Lektion geht es darum, dass sich die Schülerinnen und Schüler dem Thema «Kartoffeln» annähern. Sie folgen den Spuren der Kartoffel:

- Linguistisch: Mit welchem Namen bezeichnen wir die Kartoffel? Wie heisst die Kartoffel hier und anderswo?
- Historisch: Woher, wie und wann kamen sie in die Schweiz?
- Kulturell: Wie werden sie in der Ursprungsregion angepflanzt?

Die Kartoffel hat viele Namen

Die Lehrperson zeigt am Beamer/Hellraumprojektor einen ersten Namen für die Kartoffel ohne zu sagen, um welches Nahrungsmittel es sich handelt. Derjenige Schüler oder diejenige Schülerin, die weiss, was gesucht ist, schreibt es verdeckt auf einen Zettel. Die Lehrperson kontrolliert es. Hat das Kind recht, ist es der erste Gewinner. Die Lösung wird aber nicht verraten. Die Klasse sieht weitere Namen aus verschiedenen Ländern. Wer es weiss, schreibt es wieder verdeckt auf ein Blatt. Das Spiel geht so lange, bis alle Namen gezeigt wurden.

Hinweise: Damit die Aufmerksamkeit möglichst lange bei allen hoch bleibt, mit einem sehr fremden Ausdruck oder einer unbekanntem Schriftart beginnen.

Die Klasse ergänzt die Liste mit Namen, die sie für die Kartoffel kennen. Diese Namen werden wie diejenigen auf der Folie je auf einen Papierstreifen geschrieben, gefaltet und um eine grosse Stecknadel geklebt.

Jedes Kind sucht auf der Weltkarte an der Pinwand die passende Region für das Fähnchen, das es erhalten hat und steckt es dort ein.

Die ursprüngliche Heimat der Kartoffel

Im Klassengespräch werden Vermutungen geäussert, woher die Kartoffel ursprünglich kommt und wie sie in die Schweiz gelangte. Äusserungen werden an der WT festgehalten. In Einzelarbeit lesen die Schülerinnen und Schüler den Text über die Herkunft und Reise der Kartoffel bis in die Schweiz. Zur Überprüfung des Textverständnisses und zur Festigung nehmen die Kinder auf dem dazugehörigen AB Stellung zu verschiedenen Aussagen. Falls die Aussage nicht ganz korrekt ist, fügen sie die richtige Aussage an.

Bei der Kontrolle / Auswertung im Klassenverband werden einzelne Aussagen mit den Vermutungen aus dem Einstieg an der WT in Verbindung gebracht und wo nötig falsches Vorwissen korrigiert.

Kartoffelanbau im Ursprungsland

Wie werden die Kartoffeln hier und im Hochland der Anden, in Südamerika, der ursprünglichen Heimat angebaut?

Die mit 10 Bildern unterlegte Radiosendung gibt Aufschluss über die lange Reise der Kartoffel in die Schweiz und den langen Weg, bis die Knolle zu einem beliebten Grundnahrungsmittel bei uns wurde. Die Schülerinnen und Schüler machen sich auf dem AB stichwortartige Notizen zum Gehörten und konzentrieren sich dabei auf Kartoffeln. Evtl. nach jeder Sequenz die Radiosendung kurz stoppen. Die identischen Bilder der Präsentation und des AB strukturieren das Thema. Bei der Auswertung setzen sich je 2 Schülerinnen/Schüler zusammen und tragen ihre Notizen zu einem Bild zusammen. Ihr Ergebnis präsentieren sie der ganzen Klasse auf einem HP-Folienstreifen (mit dem entsprechenden Bild).

Nachhaltig wird dieser Lektionsteil, wenn durch eine Exkursion auf ein Kartoffelfeld in der Nähe der Kartoffelanbau in der Schweiz hautnah erlebt werden kann. Das ermöglicht ein Vergleich zwischen dem ursprünglichen Anbau im Andenhochland und der Adaption hier in der Schweiz.

↳ *Arbeitsblätter zum Download:*

«Die Kartoffel hat viele Namen» (einsetzbar als Folie und als Vorlage für Fähnchen)

Text: «Vom Andenhochland übers Meer in die Schweiz – Auch die Kartoffel hat einen Migrationshintergrund» und AB mit richtigen und falschen Aussagen, die die SuS zur Festigung bearbeiten. Lösungsblatt für die Lehrperson.

AB zur bebilderten Radiosendung «Echo der Zeit». Lösungsblatt für die Lehrperson.

Hinweis

Auf der Mittelstufe sind Entdeckungen ein Thema. Ideal ist es, wenn diese Lektionseinheit mit dem Fach Geschichte zeitlich geplant werden kann.

Als Alternative zur Geschichte / Reise der Kartoffel kann auch der DVD «Die Geschichte von der wunderbaren Kartoffel» dienen. Es ist ein Zeichentrickfilm, der 21 Minuten dauert.

Bezugsquelle unter: www.kartoffel.ch

Quelle der Tonspur:

Der Text der bebilderten Tonspur stammt aus einer Radiosendung, die auf DRS 1 im Sendegerät «Echo der Zeit» am 14.10.2008 ausgestrahlt wurde. Im Unterrichtsbeispiel wird die Sendung bis 4.15 Minuten eingesetzt. Die ganze siebenminütige Sendung kann im Internet angehört oder als Podcast herunter geladen werden:

<http://www.srf.ch/player/radio/echo-der-zeit/audio/kultur--und-heilknolle-kartoffel?id=54b67b6f-593c-4459-af25-7c4a2d971dee>

Kartoffeln und Gewürze in verschiedenen Küchen der Welt

Kartoffeln und Gewürze

Kartoffel als Nahrungsmittel kennt man in sehr vielen Ländern und Gegenden der Welt. Die Unterschiede der Speisen aus Kartoffeln liegen in der Zubereitungsart (sieden, braten,...) und in den Kochhilfsmitteln (Kochstelle, Pfannen, Apparate,...) Was die regionale Ausprägung besonders bestimmt, sind aber die Gewürze. Erst durch sie erhalten Kartoffeln, die wenig Eigengeschmack haben, einen regional typischen Geschmack.

Ziel dieses Lektionsthemas ist es, dass die Schülerinnen und Schüler diese Grundsätze exemplarisch an der Kartoffel entdecken und wenn möglich auch sinnlich erfahren. (Die Grundsätze gelten im Übrigen auch für andere kohlenhydratreiche Grundnahrungsmittel, wie Reis, Mais, Hirse oder Weizen).

Die Vielfalt der Kartoffelgerichte

In Gruppen listen die Schülerinnen und Schüler Kartoffelgerichte auf. Je ein Gericht wird dabei auf einen Streifen gross und gut lesbar geschrieben. Wenn das Gericht nicht allen bekannt ist, stellt das Kind, das die Speise genannt hat, sie kurz vor. Im Plenum werden die Speisen zusammengetragen und wenn nötig vorgestellt. Dabei können die Streifen an die WT oder auf ein Flipchartplakat geheftet werden.

Hinweis:

- Die Gruppen können ausgelost werden durch Ziehen von Namen aus anderen Sprachen für die Kartoffel, wie sie bei 4.1 für den Einstieg und für die Fähnchen vorgesehen sind. Falls in der Klasse viele verschiedenen Namen für die Kartoffel gebräuchlich sind, können auch damit Gruppen gebildet werden; z. B. sprachengemischt.
- Diejenigen Kartoffelgerichte, die einem Land zugeordnet werden können, auf der Weltkarte mit einem «Stecknadelfähnchen» bezeichnen. Die anderen Speisen, die nicht nur in einer Region gegessen werden, am Rande der Weltkarte platzieren.

Kartoffeln und Gewürze

Als Hausaufgabe fragen die Schülerinnen und Schüler die Eltern nach Rezepten mit Kartoffeln. Ein besonderer Fokus soll bei der Befragung auch auf die verwendeten Gewürze gelegt werden. Ein bis zwei typische Gewürze bringen die Schüler mit in den Unterricht.

Im Schulzimmer wird die Liste aus dem Einstieg wenn möglich mit neuen Gerichten ergänzt. Gleichzeitig stellt jeder Schüler und jede Schülerin ein bis zwei Gewürze vor, die in diesem/die-

sen Gericht/en verwendet wird/werden. Alle sollen an den Gewürzen riechen und es ertasten können. In einer zweiten Spalte dahinter werden die verwendeten Gewürze notiert. Gedanken, Erkenntnisse, Besonderheiten werden nach der Vorstellungsrunde geäussert.

Hinweis

Die Liste der Gerichte kann auch mit einer Feldstudie in den Einkaufsmöglichkeiten vor Ort ergänzt werden, in dem die Klasse gruppenweise das Angebot im Geschäft systematisch nach Kartoffeln, Kartoffelgerichten und Produkten mit Kartoffeln durchsucht.

Falls es keine grosse Vielfalt an Kartoffelgerichten in der Klasse gibt (oder die Liste erweitert werden möchte), kann die Aufgabe «Kartoffeln und Gewürze» auch mit dem Studium von ausgewählten Kochbüchern erfolgen. Besonders eignen sich Länder, bei denen die Kartoffel ein wichtiger Bestandteil der Ernährung ist. Das gilt z. B. für Spanien, Skandinavische Länder, Indien, Peru, Marokko.

Um Gewürze sinnlich erfahren zu können, empfiehlt sich typische Kartoffelgewürze im Schulzimmer vorrätig zu haben (u.a. Salz, Muskat, Kümmel, Pfeffer weiss und schwarz, Majoran, Rosmarin, Salbei).

Ergänzt werden kann diese Unterrichtsreihe mit einer Degustation, z. B. mit Folienkartoffeln aus dem Feuer (bei einer Wanderung), mit Gschwellti mit Quarksaucen, die mit verschiedenen Gewürzen aromatisiert wurden, oder mit anderen Kartoffelprodukten. Wichtig ist dabei, dass die Lehrperson vorgängig Abklärungen bei den Eltern der Kinder macht bezüglich Diätvorschriften oder Essvorschriften aus gesundheitlichen, religiösen oder anderen Gründen.

Die Welt auf unserem Essteller

Nahrungsmittel aus aller Welt

Würde man nur Nahrungsmittel einkaufen können, die in der Schweiz gewachsen sind, würde unser Teller jeden zweiten Tag leer bleiben. Die Anbaufläche der Schweiz reicht nicht zur Deckung des Nahrungsmittelbedarfs aus. Wir sind auf Importe angewiesen.

Selbstversorgungsgrad der Schweiz für einige Nahrungsmittel:

Milch	100%
Kartoffeln	über 90%
Gemüse	rund 50%
Getreide	gut 60%

(Quelle: www.landwirtschaft.ch/de/wissen/pflanzen/kartoffelbau/)

Mit dem Blick auf die Herkunft der Nahrungsmittel soll den Schülerinnen und Schüler bewusst werden, dass viele Lebensmittel aus nahen und fernen Ländern in unsere Einkaufsgeschäfte gelangen. Sie reisen um die halbe Welt, um auf unserem Essteller zu landen.

Eine Tagesverpflegung analysieren

Jede Schülerin und jeder Schüler schreibt eine für sie typische Tagesverpflegung mit Frühstück, Mittagessen und Nachtessen auf. Wer möchte, kann sein Frühstück oder eine Hauptmahlzeit im Plenum nennen. Daraus wählt die Lehrperson ein typisches Frühstück und eine Hauptmahlzeit, die der Mehrheit der Klasse entspricht.

Je zwei mal zwei Gruppen befassen sich in der Folge entweder mit dem Frühstück oder mit der Hauptmahlzeit. Die Kinder listen die Nahrungsmittel auf, die für die Mahlzeit gebraucht werden. Danach versuchen sie herauszufinden, woher diese Bestandteile stammen. Hilfen dazu können ihnen Recherchen in Einkaufsgeschäften, gesammelte Verpackungen oder vorbereitete Schilder sein. Die Resultate werden auf dem Arbeitsblatt «Die Welt auf dem Teller» festgehalten.

Die Welt auf dem Teller

Die zwei Gruppen, die die gleiche Mahlzeit untersucht haben, setzen sich zusammen und tauschen ihre Ergebnisse aus. Das Ergebnis halten sie auf Streifen fest. Dabei hat das Papier für Schweizer Produkte eine andere Farbe als die Streifen für Produkte aus dem Ausland. An der Wandtafel werden die Streifen nach Schweiz und Ausland aufgehängt. Die Schüler und Schülerinnen diskutieren ihre Feststellungen, Gedanken, Vermutungen, die die Lehrperson mit Fakten ergänzen kann. Erkenntnisse können auf dem Arbeitsblatt «Die Welt auf dem Teller» festgehalten werden.

↘ **Arbeitsblatt zum Download:**
«Die Welt auf dem Teller»