

Heft 3 / September 1996

Eine Welt in der Schule

PROJEKT DES ARBEITSKREISES GRUNDSCHULE – DER GRUNDSCHULVERBAND – E.V.

Klasse 1-10



Am Anfang war das Gewürz

Zimt aus Sri Lanka

Wir «erforschen» Gewürze

Spaß mit allen Sinnen

Eine Welt der Gewürze

Inhalt

«Gewürze im Unterricht

Wolfgang Brünjes 3

Am Anfang war das Gewürz

Lars Ihlenfeld 4

Zimt aus Sri Lanka

Inge Hetmeier 6

Wir «erforschen» Gewürze

Lars Ihlenfeld/Nina Becker 10

Spaß mit allen Sinnen

Anke Schomecker 18

Eine Welt der Gewürze

Walter Neef 20

Mitmachen erwünscht!

Liebe Leserin, lieber Leser,

diesmal bitten wir Sie um Ihre aktive Mithilfe.

17 Jahre gibt es bereits das Projekt «Eine Welt in der Schule» und seither erscheint regelmäßig unser gleichnamiger Beihefter. Der Ausleihservice aus unserer Zentralen Dokumentation und die Teilnahmemöglichkeit an unseren überregionalen Lehrerfortbildungstagen bestehen ebenfalls seit dieser Zeit.

In dieser Zeit hat sich auch einiges geändert. Der Titel unserer Zeitschrift dokumentiert diese Veränderung wohl am deutlichsten. Viele Jahre lang nannte sich unser Beihefter «Dritte Welt in der Grundschule». Über die «Eine (III.) Welt in der Grundschule» sind wir dann zu dem Titel «Eine Welt in der Schule», Klasse 1 - 10 gekommen. Während die erste Titeländerung vor allem die inhaltliche Dynamik der Thematik dokumentiert, kam die zweite Titeländerung durch eine Erweiterung des Projektes auf die Sekundarstufe I zustande.

Da sich also die Inhalte und der Umfang der Thematik im Projekt verändert haben, wir jedoch an unseren Grundsätzen, z. B. nur erprobte Unterrichtsbeispiele in unserem Beihefter zu veröffentlichen, (fast) immer festgehalten haben, halten wir es für sinnvoll, nach den letzten drei, vier Jahren einmal Bilanz zu ziehen.

Dabei sind wir auf Ihr Engagement angewiesen, denn mit Hilfe eines Fragebogens möchten wir feststellen, inwieweit der Beihefter, der Ausleihservice und die Lehrerfortbildungen Ihren Interessen entsprochen haben. Außerdem möchten wir Ihre Kritiken und Anregungen bei der weiteren Arbeit gerne berücksichtigen. Damit diese Fragebogenaktion auch einige Aussagekraft besitzt und sich Konsequenzen für unser weiteres Arbeiten ableiten lassen, wünschen wir uns natürlich einen hohen Rücklauf.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, den Fragebogen, der in der Mitte des Beihefters eingeklebt ist, herauszutrennen, ihn auszufüllen und ihn an unsere Adresse (Projekt «Eine Welt in der Schule», Prof. Dr. Rudolf Schmitt, Universität Bremen – FB 12, Postfach 330 440, 28334 Bremen) möglichst bis Ende November 1996 zurückzusenden.

Für Ihre Mühe und Ihr Verständnis sagen wir Ihnen schon im voraus vielen Dank.

Mit freundlichem Gruß

*Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
des Projektes «Eine Welt in der Schule»*

Impressum

Eine Welt in der Schule Klasse 1-10

Projekt des Arbeitskreises Grundschule
– Der Grundschulverband – e. V.

Einzelheft und Beiheft zu den Zeitschriften
GEOGRAPHIE HEUTE / PRAXIS DEUTSCH/
DIE GRUNDSCHULZEITSCHRIFT
Erhard Friedrich Verlag GmbH & Co. KG,
Postfach 10 01 50, 30917 Seelze

GRUNDSCHULMAGAZIN
SCHULMAGAZIN 5 BIS 10
Ehrenwirth Verlag GmbH
Schwanthalerstr. 91, 80336 München
R. Oldenbourg Verlag GmbH
Rosenheimer Str. 145, 81671 München

PÄDAGOGIK
Julius Beltz GmbH & Co. KG,
Am Hauptbahnhof 10, 69469 Weinheim

GRUNDSCHULUNTERRICHT
ZEITSCHRIFT FÜR DEN ERDKUNDE-
UNTERRICHT

Pädagogischer Zeitschriftenverlag GmbH &
Co., Lindenstr. 54 b, 10117 Berlin

Gefördert durch das Bundesministerium für wirt-
schaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Erscheinungsweise: vierteljährlich

Herausgabe und Redaktion:

Prof. Dr. Rudolf Schmitt
Verantwortlich für die
Grundschule: Andrea Pahl
Verantwortlich für die Sekundarstufe I:
Wolfgang Brünjes
Universität Bremen, FB 12,
Postfach 33 04 40, 28334 Bremen

**Schlussredaktion, Layout, Satz und
Herstellung:** novuprint, 30161 Hannover

Autorinnen und Autoren dieses Heftes:

Nina Becker, Wolfgang Brünjes, Inge
Hetmeier, Lars Ihlenfeld, Annette Kreyenborg,
Walter Neef, Anke Schomecker

Verlag: Erhard Friedrich Verlag GmbH & Co.
KG, Postfach 10 01 50, Im Brande 15A,
D-30926 Seelze, Tel.: 05 11/40 00 4-0

Druck: Möller-Druck, Berlin

«Gewürze» im Unterricht

Wolfgang Brünjes

Wir alle benutzen Salz und Pfeffer zum Würzen von Speisen. Wenn wir kulinarisch etwas «geschulter» sind, darf es auch schon einmal eine Prise Paprika hier und etwas Curry dort sein. Eine Verbindung zur «Einen Welt» stellen wir beim Benutzen dieser Gewürze wahrscheinlich aber höchst selten her.

Dabei gibt es zahlreiche Ansatzpunkte für eine solche Verbindung. Wenn man z. B. den geographischen Aspekt betrachtet, stellt man sehr schnell fest, daß sehr viele dieser nützlichen Spezereien aus sogenannten Entwicklungsländern kommen. Was also bei uns auf den Tisch oder besser gesagt in den Topf kommt, mag es sich um Pfeffer, Curry oder Zimt handeln, hat immer schon eine lange Reise hinter sich.

Und betrachtet man die historischen Aspekte, erkennt man, daß im Spät-Mittelalter die Suche nach Gewürzen ein Hauptantrieb für die Entdeckungsreisen – und damit auch der kolonialen Expansion Europas – war.

Verbunden sind wir aber auch mit den Menschen, die diese Produkte anbauen. Kaufen wir doch ihre Produkte häufig für so wenig Geld, daß wir ihnen die wirtschaftliche Basis für ihr Überleben Stück für Stück entziehen.

Die Arbeitsgruppen

Die Gemeinsamkeiten, die auf den getrennt stattfindenden Lehrerfortbildungstagungen für die Grundschule und für die Sekundarstufe I auftraten, waren offensichtlich. Der Einstieg in das Thema sollte bei allen Lerngruppen über das Riechen und Schmecken erfolgen. Überhaupt wurde den Lehrerinnen und Lehrern sehr schnell klar, daß beim Thema Gewürze diese beiden Sinne sehr umfassend mit einbezogen werden müssen. Übereinstimmung herrschte auch darüber, daß es vielfältige didaktisch-methodische Möglich-

keiten gibt, um dieses Thema im Unterricht zu behandeln. Ob es um die Vorbereitung einer Ausstellung geht, ob ein Parcours entwickelt oder ob «geforscht» werden soll, das Thema bietet eine ganz Bandbreite von Alternativen zum «klassischen» Unterricht.

Die einzigen Unterschiede bei der unterrichtlichen Behandlung des Themas in der Grundschule und in der Sekundarstufe I lagen im inhaltlichen Bereich. Daß der Inhalt auf die jeweilige Schulstufe und auf die Lerngruppe abgestimmt werden muß, ist dabei selbstverständlich.

«Gewürze» in der Grundschule und in der Sekundarstufe I

In der Grundschule findet häufig die erste Begegnung mit dem Themenkreis «Eine Welt» statt. Um die Kinder nicht zu überfordern und um ihnen eine zumutbare Annäherung an die Problematik zu ermöglichen, muß der Inhalt entsprechend reduziert werden.

Geeignet ist das Thema auch als Einstieg, um ein anderes Land kennenzulernen. Mit Hilfe eines Gewürzes kann somit die Reise in ein Gewürzbauland beginnen. Die Kinder haben dann die Möglichkeit, sich sehr konkret mit dem Leben in einem Gewürzbauland auseinanderzusetzen. Und die Lehrerin bzw. der Lehrer kann die Thematik soweit «dosieren», daß zwar die Entwicklungsproblematik angesprochen, daß sie aber den Entwicklungsständen der Kinder gerecht wird.

Wesentlich komplexer kann das Thema in der Sekundarstufe I behandelt werden. Es gibt zahlreiche Ansatzpunkte. Dies zeigt sich bei Kooperationsvorhaben schon in der Anzahl der in Frage kommenden Fächer. Biologie, Deutsch, Erdkunde, Geschichte, Hauswirtschaft, Kunst, Mathematik usw. – fast alle Fächer kommen dazu in Frage. Wie weit man auch in die Tiefe

gehen möchte – es hängt letztlich nur vom eigenen Interesse, vom Engagement und von der Materiallage ab.

Die Materiallage ist unseres Erachtens sowohl die Stärke als auch die Schwäche des Themas. Es gibt viel Lektüre zum Thema, und einige Bereiche, z. B. der historische Aspekt, sind in der Literatur recht gut aufgearbeitet. Die Verbindung zwischen den «Gewürzen» und der «Einen Welt» wird in der Literatur aber trotzdem eher stiefmütterlich behandelt. So gelang es uns trotz umfangreicher Materialrecherche nicht, zu allen Teilaspekten das nötige Material zusammenzubekommen, und es mußten allgemeine Informationen auf den Lerngegenstand «Gewürze» übertragen werden. Wir sind uns der Gefahr bewußt, die ein solches Vorgehen beinhaltet, andererseits jedoch war es uns wichtiger, daß die Schülerinnen und Schüler nicht nur das Produkt sahen, sondern auch die Menschen, mit denen wir direkt oder indirekt über das Produkt verbunden sind.

Ein anderer Umstand gleicht das Defizit beim Material aber wieder aus. So können die handlungsorientierten Elemente auch in den hohen Jahrgangsstufen eingesetzt werden. Von der Senfzubereitung, dem Sammeln von einheimischen Gewürzen über Riech- und Tastspele bis hin zum Anfertigen von Gewürzmischungen gab es kaum eine praktische Phase, die nicht bei den Kindern und Jugendlichen «ankam».

Die Erprobungen

Die vier erprobten Unterrichtsbeispiele, die in diesem Beihefter veröffentlicht werden, dokumentieren, daß es Themen gibt, die sowohl in Klasse 1 wie auch in Klasse 9 auf Schülerinteresse stoßen.

Sie sind gleichzeitig ein Beweis dafür, daß «Eine Welt»-Themen in allen Schulstufen unterrichtet werden können; lediglich die inhaltliche Komplexität und die Aufbereitung für die jeweilige Lerngruppe muß dabei beachtet werden.

Und sie belegen eine methodisch-didaktische Vielfalt, die viel Spielraum für die Vermittlung von sinnlichen Erfahrungswerten läßt.

Gemeinsam war allen Erprobungen die positive Resonanz bei den Kindern und Jugendlichen, vor allem in den praktischen Phasen, und daraus resultierend der hohe Lernertrag, der weit über das Thema Gewürze hinausging.

«Am Anfang war das Gewürz»

Lars Ihlenfeld

Gewürze tragen den Duft der weiten Welt, riechen nach fernen Ländern. Sie bringen uns die Kultur vieler südlicher Länder ein kleines Stück näher.

Welch große Rolle die Spezereien, von denen gewöhnlich nur kleine Mengen Speisen beigemischt werden, in der Weltgeschichte gespielt haben, ist höchst erstaunlich und spiegelt in gewisser Weise wider, wie sehr den Menschen der sinnliche Genuß am Herzen liegt.

Eine Jahrtausendealte Tradition

Schon seit langer Zeit verwenden Menschen Teile von bestimmten Pflanzenarten mit natürlichem Gehalt an Geschmacks- und Geruchsstoffen zum Würzen, Heilen oder auch Konservieren. Bereits seit etwa 4000 Jahren sind Gewürze ein wichtiger Bestandteil der indischen Naturheilkunde. Auch im Mittelmeerraum waren die Eigenschaften vieler Gewürze bekannt.

Wie archäologische Funde aus der Zeit der großen Pharaonen belegen, nutzten die Ägypter u. a. Kassie, Kardamom und Anis sowohl zum Verfeinern von Speisen als auch für medizinische Zwecke.

Arabische Kaufleute kontrollieren den Handel

In strategisch günstiger Position, kontrollierten arabische Kaufleute seit ca. 1000 v. Chr. nahezu den gesamten Ost-West-Handel und versorgten die ständig wechselnden Herren des Mittelmeeres mit Seide, Edelsteinen und teuren Gewürzen. Muskatnüsse, Nelken und Pfeffer waren aber so kostbar, daß nur die Oberschicht Roms oder Athens sich die Gewürze aus der geheimnisvollen Fremde ins Haus holen konnte. Zur Demonstration von Macht und Reichtum wurden Gewürze für Schön-

heitsmittel, Parfüms und Medikamente verwendet.

Um keine Konkurrenz aufkommen zu lassen, hielten die Araber die Orte, an denen die Gewürze wuchsen, geheim, oder verbreiteten skurrile Horrorgeschichten über die dort lebenden Menschen.

Über die berühmte Seidenstraße schafften sie die begehrten Waren von Zentralasien nach Alexandria und später nach Konstantinopel, die wichtigsten Umschlagplätze für den Fernost-Handel. Als die Römer ihr Weltreich nach Norden ausdehnten, kamen unsere mitteleuropäischen Vorfahren zum ersten Mal mit exotischen Gewürzen in Kontakt.

Bis Mitte des 8. Jahrhunderts hatte die moslemische Welt ihren Einflußbereich von China bis Spanien ausgedehnt. In den folgenden Jahrhunderten bis zu den Kreuzzügen kam kein nennenswertes Handelswesen zwischen Muslimen und Christen zustande. Erst die kriegerischen Ausflüge christlicher Ritter ins Morgenland brachten erstaunlicherweise den Austausch zwischen Ost und West wieder in Gang. Am stärksten profitierten von diesem Aufschwung die beiden italienischen Hafenstädte Venedig und Genua, über die für längere Zeit fast der gesamte Handel ab lief.

Wolle, Kleider, Eisen und Holz lieferte das mittelalterliche Europa im Tausch gegen Datteln, Feigen, Zitrusfrüchte, Edelsteine und Gewürze aus dem Orient. Endlich konnte sich auch der obere Mittelstand Gewürze leisten. Der Preis für die begehrten Waren allerdings – waren sie erst einmal in Mitteleuropa und durch die Hände vieler Zwischenhändler gegangen – lag oft das 200-300fache über dem, der in Kalkutta dafür bezahlt wurde.

Um 1400 hatte Venedig allein die Herrschaft über den Gewürzhandel im Mittelmeerraum übernommen, mit Geschäftspartnern vor allem in Alexandria und Konstantinopel. – Doch es deutete sich bereits ein Wandel an.

Die Portugiesen «entdecken» den Gewürzhandel

Zunächst mußte Venedig die Eroberung Konstantinopels durch die Türken verkraften, wodurch die Karawanenstraßen endgültig blockiert waren. Die eigentliche Gefahr kam aber aus dem Südwesten Europas: Langfristig vorbereitet durch die ehrgeizigen Pläne Prinz Heinrich des Seefahrers, der eine Schule für Navigation gründete und seine Schiffe immer weiter Richtung Süden an der afrikanischen Westküste entlang trieb, sollte Portugal bald die sieben Weltmeere beherrschen. Neben dem Entdeckerdrang trieben nüchterne wirtschaftliche Überlegungen die portugiesischen Regenten. Man war es leid, völlig überhöhte Preise für Gewürze an venezianische Händler zu bezahlen.

1498 wurde das Risiko belohnt: Vasco da Gama erreichte Kalikut an der indischen Westküste. Obwohl von den arabischen Händlern verständlicherweise mißgünstig empfangen, schaffte er es, eine Ladung Muskatnüsse, Nelken u. a. nach Lissabon zurückzubringen. Indes war man am spanischen Hof natürlich nicht müßig und vertraute dem Genuesen Cristobal Colombo, der fest davon überzeugt war, auf dem westlichen Weg den sagenumwobenen Archipel mit den kostbaren Gewächsen entdecken zu können.

«Am Anfang war das Gewürz», wie Stefan Zweig zu Beginn seines Entdeckerromans «Magellan – der Mann und seine Tat» treffend bemerkt. Mehr noch als Edelsteine, Gold oder Silber trieben sie den Kolonialismus an. Trotzdem bezeichnete Kolumbus seine «Entdeckung» als Fehlschlag; Chili, Kakao, Vanille und Piment waren natürlich nichts im Vergleich zu den vermuteten Reichtümern auf den malaisischen Inseln.

Fast unvermeidlich war nun der Zwist zwischen den iberischen Nachbarn, wer wo auf welche Entdeckungen Rechtsansprüche erheben dürfe. Als einzige überstaatliche Autorität wurde das Oberhaupt der katholischen Kirche zur Schlichtung herangezogen.

Die zwei Hälften der Erde

Papst Alexander VI. teilte daraufhin die Welt einfach in zwei Hälften. Das Wettrennen der iberischen Supermächte zu den Gewürzinseln hielt aber an.

Quasi im Vorbeigehen eroberten die portugiesischen Flotten gegen den Widerstand

der Araber und der einheimischen Bevölkerung Sri Lanka und Goa. Die Einwohner wurden entweder getötet, vertrieben oder versklavt, und man schuf sich ein Handelsmonopol im Indischen Ozean. Bald hatten sich die Portugiesen auch in Malakka, dem Umschlagzentrum für Gewürze am südlichen Ende der malaysischen Halbinsel, etabliert; waren damit aber immer noch nicht zufrieden. Zur Quelle wollte man vorstoßen, die arabischen Zwischenhändler überflüssig machen.

Auch das gelang. Im Jahre 1512 erreichte eine kleine portugiesische Flotte die kleine Molukkeninsel Banda. Erstmals betraten Europäer den damals einzigen Ort, an dem Muskatbäume wuchsen und legten auch an weiteren winzigen Inseln des Archipels, wie z. B. Ternate, an.

In Kastilien ahnte man von dieser Niederlage freilich noch nichts. Wie vertraglich vereinbart, schickten die Spanier eine Flotte auf der westlichen Route auf die Suche um Kap Hoorn herum. Ein Portugiese hatte das Kommando: Ferdinand Magellan.

1521 warf die königliche Flotte vor der Molukkeninsel Tidore die Anker. Ternate, seit neun Jahren unter portugiesischer Flagge, war keinen Kanonenschuß weit entfernt. Nach einigen militärischen Auseinandersetzungen und vergeblichen Versuchen der Spanier, wissenschaftlich zu beweisen, daß nicht nur die Molukken, sondern zusätzlich Indien und gar Arabien eigentlich zur kastillischen Hälfte der Welt gehörten, wurden sie 1528 vertrieben. Ein Jahr später wurden die Besitzverhältnisse, erneut durch päpstliches Vermitteln, vertraglich besiegelt.

Als 1580 die beiden iberischen Königreiche vereinigt wurden, sahen sie sich einem neuen, protestantischen Gegner gegenüber.

Die Holländer und Engländer beherrschen den Markt

Die Holländer stiegen nach der Niederlage der spanischen Armada (1588) zu den unumschränkten Herrschern der Welt auf. Schnell eroberten sie große Teile Südostasiens und schufen sich mit brutalsten Methoden ein Handelsmonopol. Plantagen wurden angelegt und der Anbau streng kontrolliert. Einheimische Bauern wurden getötet oder versklavt und durch holländische Farmer ersetzt. Der Handel wurde verboten und mit tödlicher Konsequenz unterbunden. Die Vermarktung übernahm

die neugegründete niederländische Vereinigte Ostindische Gesellschaft, der auch die Handelsschiffe gehörten. 270 Millionen DM nach heutiger Kaufkraft, so schätzt man, setzten sie in Europa um und konnten ihren Aktionären traumhafte Dividenden auszahlen. Um die Preise hochzuhalten, war ihnen jedes Mittel recht, sogar das Verbrennen von Gewürzen.

Bald beteiligten sich die Engländer an den Geschäften und machten mit den Holländern eine Zeit lang gemeinsame Sache. Es dauerte nicht lange, bis sie ganz Indien wirtschaftlich und politisch beherrschten. Von den Gewürzinseln zog sie sich ganz zurück.

Den längeren Atem besaßen die Engländer. Sie waren im Besitz strategisch wichtiger Kolonialgebiete (Indien, Teile Afrikas) und kontrollierten mit ihren überlegenen Flotten um 1800 den weltweiten Gewürzhandel, ließen aber keine Monopolstellung zu. 1770 schon hatte es ein französischer Botaniker und Verwalter geschafft, Gewürznelken und Muskatbäume aus Mauritius herauszuschuggeln. Plantagen entstanden daraufhin in vielen tropischen französischen Kolonien. Die Engländer förderten den Anbau von Gewürzen in anderen Teilen der Welt und sorgten somit für ihre Verbreitung. Die Preise sanken dadurch drastisch und erst jetzt wurden Gewürze breiten Kreisen der europäischen Bevölkerung zugänglich.

Gewürzhandel in der heutigen Zeit

Gewürze sind heute mit einem Handelsvolumen von etwa 1 Milliarde US-Dollar eine fast zu vernachlässigende Größe im Weltmarkt. Einige Länder jedoch, z. B. Grenada, Sri Lanka oder Madagaskar, sind von den Einkünften aus den Gewürzexporten sehr stark abhängig. Der Anbau von Gewürzpflanzen stellt für viele Bauern in den Anbauländern eine wichtige (Nebenerwerbs-)Einnahmequelle dar. Wie auch bei anderen Agrarprodukten aus sogenannten Entwicklungsländern, z. B. Tee oder Kaffee, leiden fast ausschließlich die kleinen Erzeuger unter Preisschwankungen und Ernteausfällen.

Außerdem werden die Gewürze als Schüttgut, also im unbearbeiteten Zustand, versandt. Die Gewürzmühlen und Verpackungsanlagen stehen in den Industrieländern. Hier, und nicht von den Bauern in den sogenannten Entwicklungsländern wird der Profit gemacht.

Mittlerweile sind nahezu alle Spezereien dieser Erde in Europa erhältlich. Das Wissen hingegen von ihrer sinnvollen Verwendung hat nicht immer den langen Weg zu uns gefunden.

Die Untaten des Mittelalters scheinen zwar überwunden, als Gewürze vor allem aus Prestigezwecken für fast jedes Gericht und Getränk in wahren Unmengen verwendet wurden. Viele bundesdeutsche Haushalte sind durch den Einsatz von Pfeffer und Salz (zählt übrigens nicht zu den Gewürzen, da kein Pflanzenprodukt) schon mit ihrem Gewürzlatein am Ende. Den Menschen in den heißen Ländern helfen Gewürze, die oft eintönigen Mahlzeiten etwas vielseitiger und bekömmlicher zu machen.

Beim Würzen dort werden nicht nur die geschmacklichen Eigenschaften, sondern auch die Wirkung der Kräuter auf den Körper beachtet. Durch ihre heilende und vorbeugende Wirkung und natürlich ihrem interessanten Geschmack können Gewürze ein Baustein für eine bewußtere Lebensweise und mehr Lebensqualität sein.

Quellen

- FACHVERBAND DER GEWÜRZINDUSTRIE E.V.: Kleine Gewürzkunde – Wissenswertes von den wichtigsten Gewürzen der Welt, Bonn.
- KULKE, ULLI: Am Anfang war das Gewürz. In: Wochenpost, Nr. 24, 9.6.1994.
- KÜSTER, HANSJÖRG: Wo der Pfeffer wächst – Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze, Beck'sche Verlagsbuchhandlung, München 1987.
- MERZENICH, BERND: Gewürze – Konsequenzen des Geschmacks, Edition diá, St. Gallen/Wuppertal 1986.





aus Sri Lanka

Eine Unterrichtseinheit – erprobt in der Eingangsstufe der Diesterwegschule in Wiesbaden

Inge Hetmeier

Die hier geschilderte Unterrichtseinheit führten Lehrerinnen und Lehrer sowie Sozialpädagoginnen an der Diesterwegschule in Wiesbaden durch.

An unserer Schule gibt es vier Eingangsstufengruppen mit insgesamt ca. 200 Kindern. In die zweijährige Eingangsstufe (E1 und E2) werden Kinder, die das 5. Lebensjahr erreicht haben, aufgenommen.

Eine Großgruppe wird jahrgangsübergreifend aus E1 und E2 gebildet und umfaßt 45 bis 50 Kinder. Diese Großgruppe wird in zwei Stammgruppen geteilt, die dann beispielsweise 13 Kinder aus der E1 und 12 Kinder aus der E2 umfaßt. Eine Sozialpädagogin und zwei Lehrkräfte leiten die Großgruppe in gemeinsamer Verantwortung.

In der Eingangsstufe der Diesterwegschule hat sich ein Tagesablauf mit folgenden unterrichtlichen Elementen heraus-

gebildet: Arbeitsstunde, gemeinsame Vorhaben, Spielstunde, Gruppenstunde und Schreibstunde (nur für die E2). Die Unterrichtseinheit fand im Bereich des gemeinsamen Vorhabens statt.

Die Unterrichtseinheiten werden grundsätzlich im gesamten Jahrgang durchgeführt. Die Lehrkräfte der Eingangsstufe treffen sich im 14tägigen Rhythmus, um die Unterrichtseinheiten zu diskutieren. Jeweils ein Team einer Großgruppe ist für die Vorbereitung dieser Zusammenkünfte zuständig. Die hier beschriebene Unterrichtseinheit wurde von Gisela Sanders, Thomas Neumann und Inge Hetmeier erarbeitet.

Die Planung

Im Rahmen der regelmäßigen Treffen mit den Kolleginnen und Kollegen sprachen



wir als erstes die Zielsetzungen der Unterrichtseinheit ab. Sehr schnell näherten wir uns einander an, engten den Themenkreis auf «Gewürze» und «Sri Lanka» ein und leiteten die Zielsetzungen ab.

Die Schülerinnen und Schüler sollen:

- erfahren, wo die Gewürze, die wir so selbstverständlich jeden Tag benutzen, herkommen.
- sehen, wie die entsprechenden Pflanzen aussehen.
- die Gewürze sehen, fühlen, riechen und schmecken.
- mit den Gewürzen hantieren.
- erfahren, wie die Gewürze zu uns in die BRD gelangen.
- Rezepte ausprobieren (das im Mittelpunkt der Unterrichtseinheit stehende Gewürz «Zimt» muß natürlich enthalten sein).
- das Land Sri Lanka näher kennenlernen; wo liegt Sri Lanka, wie leben die Menschen in Sri Lanka (besonders die Kinder).

Nun ging es darum, die Unterrichtseinheit «mit Inhalt zu füllen». In Absprache mit den Kolleginnen und Kollegen kam dabei folgender Unterrichtsverlauf heraus:

1./2. Stunde: Die «Inhaltsstoffe» des Punsch werden den Kindern gezeigt und von ihnen benannt. Das Rezept wird gemeinsam betrachtet und nochmals erläutert. Die Kinder stellen den Punsch her und probieren ihn. (Sachkunde)



«Gewürzestisch»

3. *Stunde*: Auf dem Globus und einer Weltkarte wird den Kindern gezeigt, wo der Zimt herkommt. Es werden einige kurze Informationen über Sri Lanka gegeben. Es wird ein Bild von einem Zimtbaum gezeigt. Ein Dia von den langen Zimtstangen wird ebenfalls betrachtet. (Sachkunde)

4./5. *Stunde*: Die Kinder drucken mit Zimtstangen. (Kunst)

6. *Stunde*: Das Lied «Paule Puhmanns Paddelboot» wird gesungen und gespielt. Wir sehen auf dem Globus nach, wo die genannten Länder liegen. (Musik)

7./8. *Stunde*: Anhand des Buches «Teegrün ist mein Land – Ein Mädchen aus Sri Lanka erzählt», erhalten die Kinder mehr Informationen über das Leben in Sri Lanka. (Sachkunde)

9. *Stunde*: Weitere Gewürze werden angesehen, gefühlt, gerochen. Einige Kinder machen eine Gewürzausstellung, die anderen stellen Riechdosen her. (Sachkunde)

10. *Stunde*: Gewürzanhänger werden hergestellt. (Kunst)

11. *Stunde*: Die Gedichte «Bei uns hat es geschneit» und «Kinderhände» werden vorgelesen und besprochen. (Religion)

12. *Stunde*: Das Lied «Hallo Kinder» wird gesungen. (Musik)

13./14. *Stunde*: Wir sehen uns die Ton-Dia-Schau «Teegrün ist mein Land – Ein Mädchen aus Sri Lanka erzählt» an. Anschließend ergibt sich ein langes Gespräch über die Minderheiten in Sri Lanka und in der BRD. (Sachkunde)

15./16. *Stunde*: Die Kinder stellen einen Apfel-Zimt-Quark her und essen ihn gemeinsam. (Sachkunde)

Winterzauber

Du brauchst: 1 Flasche Apfelsaft, 3 ungespritzte Apfelsinen, 3 ungespritzte Zitronen, 4 Eßlöffel Honig, 1 Stück Stangenzimt

1. Im Kochtopf den Apfelsaft erhitzen.
2. Apfelsinen und Zitronen auspressen. Den Saft mit dem Apfelsaft mischen. Den Zimt dazugeben.
3. Zuletzt den Honig unterrühren.

In vorgewärmte Gläser füllen und Orangen- oder Zitronenscheiben auf den Rand setzen.

Kunst: Vorschläge!

1. **Naturselbstdruck**:
Drucken mit Zimtstangen (E2)

Themen:

Mikadospiel (Streuung, Arbeit mit unterschiedlichen Farben)

Gartenzaun (Reihung, Arbeit mit einer Farbe und Zusätzen, wie gemalten Bäumen, Blumen, Haus, etc.)

Material:

- Zimtstangen
- Zeichenblockpapier (oder farbiges Tonpapier)
- Farbkasten
- Dünne Pinsel

Zum Einstieg Punsch

Da wir die Unterrichtseinheit Anfang Februar durchführten – draußen war es kalt – wählten wir als Einstieg in das Thema die Herstellung von einem Punsch. Durch die selbständige Zubereitung des Punsch erfuhren die Kinder, was außer den Säften notwendig ist, um den Punsch schmackhaft zu machen. Sie probierten den Punsch mit und ohne Zimt, gesüßt und ungesüßt. So konnten sie Vergleiche anstellen und die Unterschiede schmecken. Wir überlegten gemeinsam, wo die unterschiedlichen Zutaten herkommen, wo und wie sie wachsen. Beim Zimt wußten die Kinder nicht, wie er wächst und wo er herkommt. Diese Fragen wollten wir am nächsten Tag klären.

Ich brachte den Kindern einen großen Globus und eine Weltkarte mit. Wir suchten gemeinsam Sri Lanka. Sri Lanka liegt im Indischen Ozean, südöstlich von Indien und ist etwa so groß wie Bayern. Als nächstes erhielten die Kinder Informationen über Sri Lanka: Vor 2000 Jahren konnten die Bewohner Sri Lankas gut von dem leben, was sie selber anbauten. Im 16. Jahrhundert kamen zuerst die Portugiesen, 130 Jahre später die Holländer ins Land. Sie wollten sich unter anderem am Zimt und an Edelsteinen, die es in Sri Lanka gibt, bereichern. Um 1800 wurden die Holländer von den Engländern vertrieben. Die Engländer ließen überall Teeplantagen anlegen. Durch den Teehandel versprachen sie sich am meisten Gewinn für sich. Erst 1948 verließen die Engländer wieder das Land. Seitdem ist Sri Lanka eine unabhängige Republik. Durch die Monokulturen und die Zerstörung der alten Bewässerungsanlagen durch die Europäer muß Sri Lanka heute unter anderem Reis im Ausland kaufen.

Nach diesen ersten Informationen über das Land betrachteten wir ein Foto von einem Zimtbaum und ein Dia von Zimtstangen, die über einen Meter lang sind. Die Kinder waren sehr beeindruckt, denn sie kannten Zimtstangen ja nur in der in den Geschäften zu kaufenden Länge.

Naturselbstdruck

Um den Kindern zu ermöglichen, mit den Zimtstangen auch auf andere Weise zu experimentieren, wählten wir für die Kunststunde den Naturselbstdruck.

Die einfachste Vervielfältigungstechnik ist das Stempeln. Die Zimtstangen werden als einfache Zierstempel verwendet. Um gleichzeitig das Prinzip der Streuung zu erlernen, wählten wir als Thema «Das Mikadospiel». Wir nahmen unser großes Mikadospiel und betrachteten zunächst die Anordnung der Stäbchen. Dann wurde den Kindern das Drucken mit Zimtstangen demonstriert: Die Deckfarbe wird mit einem Pinsel auf die Zimtstange übertragen, dann kann man drucken. Die Kinder hatten sehr viel Spaß an dieser gestalterischen Aufgabe.

Musik und Religion

Wir singen in der Eingangsstufe häufig. So beenden wir den gemeinsamen Tag oft mit einem Lied, oder im Anschluß an ein gemeinsames Vorhaben wird noch ein Lied gesungen.

Im Rahmen dieser Unterrichtseinheit übten wir «Paule Puhmanns Paddelboot» und «Hallo Kinder» neu ein. Diese Lieder wurden immer wieder von den Kindern gesungen.



Ich heiße Puspurani. Gerade habe ich mit meiner kleinen Schwester Amutha draußen gespielt. Aber jetzt wird es bald dunkel, und wir machen uns auf den Heimweg. Wir wohnen in einer Siedlung, mitten in den Teebergen von Sri Lanka. „Puspurani, geh' schnell noch Wasser holen, bevor es ganz dunkel ist!“ ruft meine Mutter mir aus der Küche zu, als wir zuhause ankommen. Mutter ist gerade dabei, das Abendessen für uns zu kochen. Ich nehme schnell einen Eimer und laufe zur Wasserstelle. Im Augenblick ist bei uns Regenzeit. Da kommt aus dem Rohr immer viel Wasser. Das Rohr leitet das Wasser vom Berg oben bis zu uns herunter, wenn es viel regnet. Aber bald beginnt wieder die Trockenzeit. Dann muß meine große Schwester immer das Wasser holen vom Fluß, der über eine halbe Stunde von hier weg ist, denn aus diesem Rohr kommt dann kein Tropfen mehr.

Abb. aus B. Ingermann: «Teegrün ist mein Land», Jugenddienst Verlag, Wuppertal 1984

Puspurani mit den Übergriffen der Singhalesen auf die Tamilen auseinander. Als sie mit ihrer großen Schwester in der Stadt ist, erlebt sie die Beschimpfungen einer singhalesischen Frau. Ihre Freundin erklärt ihr, daß manche Singhalesen sagen, daß Sri Lanka ihnen gehört und alle anderen nichts in Sri Lanka zu suchen haben.

Die Kinder bekamen durch das Buch und die spätere Betrachtung der Ton-Dia-Schau einen guten Einblick von dem Leben in Sri Lanka. Sie konnten sich vorstellen, wie Puspurani lebt und welche Arbeiten sie machen muß. Einigen Kindern wurde auch klar, wie gut sie leben und wie einfach und bequem ihr Leben im Vergleich dazu ist. Keines der Kinder «muß» regelmäßig zu Hause helfen, alle haben ein Kinderzimmer, notwendige Wege werden in der Regel im Auto zurückgelegt. Es schlossen sich sehr lange und engagierte Gespräche über die Ungerechtigkeiten in Sri Lanka und bei uns in Wiesbaden an. Die Kinder waren der Auffassung, daß auch Minderheiten respektiert werden müssen und nicht verachtet, verfolgt und gedemütigt werden dürfen.

Kennenlernen weiterer Gewürze

Ich brachte ein zugedecktes Tablett mit verschiedenen Gewürzen mit in den Unterricht (Nelken, Kardamom, Vanille, Muskat, Anis). Wir befühlten, rochen und betrachteten die Gewürze der Reihe nach. Die Kinder erzählten welche Gewürze sie kennen und in welchen Gerichten sie zu Hause verwendet werden. Im Anschluß daran hatten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, eine Gewürzausstellung vorzubereiten, ein Riechmemory herzustellen, oder sich selbst mit Malen, Lesen oder «leisen» Spielen zu beschäftigen.

Die erste Gruppe füllte unterschiedliche Gewürze in Glasschälchen und ordnete sie auf dem Ausstellungstisch in der Klasse an. Einige Kinder der E2 schrieben die dazu gehörigen Namen auf Karten und stellten sie zu den entsprechenden Gewürzen. Dies diente vielen Kindern in den nächsten Tagen auch als Leseanreiz.

Die zweite Gruppe stellte ein Riechmemory her (Herstellung und Anwendung s. auch Beitrag: Wir «erforschen» Gewürze).

Im Religionsunterricht erfuhren die Kinder, daß es in Sri Lanka Singhalesen und Tamilen gibt. Die Singhalesen kamen ca. 500 Jahre v. Chr. aus Indien nach Sri Lanka und besiedelten die Insel. Die meisten Menschen in Sri Lanka sind Singhalesen (ca. 70%). Sie sprechen singhalesisch. Ihre Religion ist der Buddhismus. Der Buddhismus ist eine Religion, die älter ist als das Christentum. Die Buddhisten richten sich nach der Lehre Buddhas, so, wie die Christen die Lehre von Jesus befolgen. Die Tamilen kamen von Südindien aus nach Sri Lanka. Sie wurden von den Engländern als billige Arbeitskräfte nach Sri Lanka geholt. Sie sprechen Tamil, ihre Religion ist der Hinduismus. Der Hinduismus ist ebenfalls eine sehr alte Religion. Er kommt ursprünglich aus Indien. Die obersten Götter der Hindus sind Brahma, der Weltschöpfer, Wischnu, der Welterhalter, und Schiwa, der Weltzerstörer. Die Konflikte zwischen den Singhalesen und den Tamilen in Sri Lanka wurden erwähnt, an dieser Stelle aber nicht ausführlich besprochen.

Buch und Ton-Dia-Schau

Anhand des Buches «Teegrün ist mein Land» erzählte ich den Kindern von dem Mädchen Puspurani und ihrer Familie. Sie sind Tamilen und wohnen mitten in den Teebergen von Sri Lanka. Obwohl Puspurani erst ca. 6 Jahre alt ist, hat sie innerhalb ihrer Familie bestimmte Pflichten zu erfüllen. Sie holt Wasser von der Wasserstelle, wäscht das Geschirr ab und bringt ihre beiden kleineren Schwestern vor der Schule zu zwei Frauen aus dem Nachbardorf, die den ganzen Tag auf die kleineren Kinder aufpassen, weil die Eltern in den Teeplantagen arbeiten. Nach der Schule muß Puspurani ihre beiden Schwestern wieder abholen. Am Mittag hat sie oft die Aufgabe ihrem Vater und ihrem großen Bruder das Mittagessen aufs Feld zu bringen, denn die beiden arbeiten oft so weit von zu Hause entfernt, daß es sich nicht lohnt zum Essen nach Hause zu kommen.

Durch den Weggang der Familie ihrer besten Freundin nach Indien setzt sich



Mit einem Dosenöffner für Milchdosen durchstachen die Schülerinnen und Schüler mehrmals vorsichtig den Deckel von leeren, undurchsichtigen Filmdosen. Jeweils

zwei Dosen wurden mit

Gewürzen anschließend

geschlossen. Zur Kontrolle be-

zugen die Filmdosen gleichfarbig

Nachdem die se Weise 6 ver-

würzdosen stellt hat-

ten, stellte diese

Das

Kinders versuchten

sammangehörigen

Dieses selbst her-

gestellte Memory bekam einen festen Platz

in unserem Spielregal und die Kinder spiel-

ten es lange Zeit immer wieder.

den gleichen gefüllt und anschließend verschlossen. Späteren Kon-

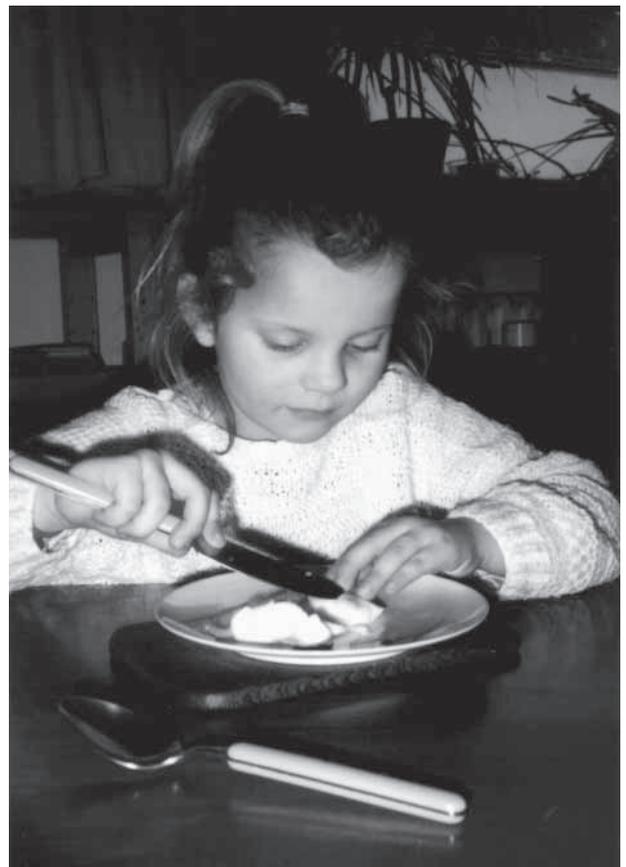
Herstellung von Gewürzanhängern

Nachdem die Kinder nun verschiedene Gewürze kennengelernt hatten, stellten wir ihnen in der nächsten Kunststunde verschiedene Schablonen zur Verfügung. Die Kinder der E2 erhielten wahlweise einen Baum, Teddybär oder Eisbär. Die Schablo-

ne wurde von ihnen ausgeschnitten und anschließend mit unterschiedlichen Gewürzen beklebt. Die Kinder der E1 erhielten bereits ausgestanzte Herzen, die von ihnen ebenfalls mit den Gewürzen verziert wurden. Wir befestigten einen Faden an diesen Kunstwerken und benutzten sie als duftenden Wandschmuck.

Gemeinsames Essen

Wir schlossen unsere Unterrichtseinheit mit der Zubereitung von einem Apfel-Zimt-Quark ab. Die gemeinsame Zubereitung, das Tischdecken und das gemütliche Essen fördert sehr den Zusammenhalt der Gruppe und macht den Kindern immer wieder Spaß.



Das Essen wird vorbereitet

Rückblick

Nicht nur die Schülerinnen und Schüler, sondern auch die Lehrkräfte haben während dieser Unterrichtseinheit viel erfahren. So war längst nicht allen bekannt, daß Zimt von der inneren Rinde des Zimtbaumes gewonnen wird.

Die Kinder hatten bei diesem Thema besonders viel Gelegenheit zu riechen, zu schmecken und zu «begreifen». Von daher war das Thema für die Kinder sehr konkret und anschaulich.

Um sich vorstellen zu können, wie das Leben in Sri Lanka aussieht, war besonders das Bilderbuch und die Ton-Dia-Serie

«Teegrün ist mein Land» für die Kinder geeignet. Da das Mädchen in ihrem Alter ist, konnten sie ihr Leben mit dem Leben des Mädchens vergleichen. So war es den Kindern auch möglich, das Alltagsleben, die Situation in der Schule usw. nachzuvollziehen.

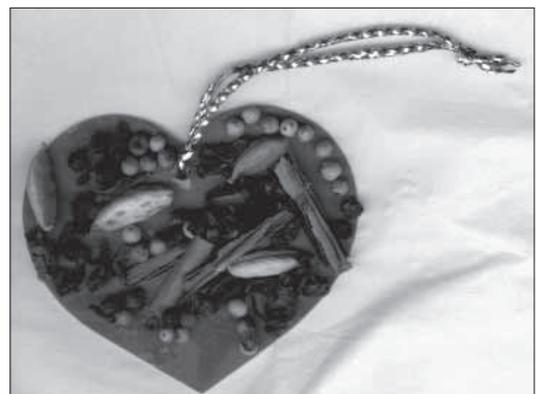
Insgesamt war festzustellen, daß die Sensibilität der Schülerinnen und Schüler sowie der Lehrkräfte für das Thema «Eine Welt» größer geworden ist. So wurde auch das Schulfest der Diesterwegschule im Sommer 1995 unter das Motto «Wir sind Kinder EINER WELT» gestellt.

2. Wanddekoration: Schablonen eventuell vergrößern/verkleinern

Kinder bekleben Schablonen mit verschiedenen Gewürzen.

Themen: Herz, Blume, Eiskristall (E1 + E2)

- Material:**
- Schablonen
 - verschiedene Gewürze
 - Locher
 - Faden
 - Klebstoff



Wir «erforschen» Gewürze

Durchgeführt in zwei 3. Klassen

Lars Ihlenfeld/Nina Becker

Im Februar 1995 führten wir im Rahmen unseres Lehramtsstudiums ein vierwöchiges Grundschulpraktikum an einer Hamburger Schule durch. In zwei 3. Klassen der Max-Brauer-Gesamtschule wollten wir die Ergebnisse der Arbeitsgruppe «Gewürze» im Unterricht umsetzen.

Die erste Hälfte unserer Zeit an der Schule nutzten wir, um uns mit der Arbeitsweise und Zeiteinteilung in den Klassen vertraut zu machen. In der dritten Woche sollte schwerpunktmäßig zum Thema «Gewürze», in der vierten Woche zum Thema «Sri Lanka» gearbeitet werden. Uns kam entgegen, daß die 3. und 4. Stunde jeden Tag Freiarbeit vorsah. In dieser Zeit spiel-

te sich ein Großteil unseres Projektes ab. Aber auch die eine oder andere Stunde Werken oder Kunst wurde uns von den sehr flexiblen Lehrerinnen «geschenkt».

Planung unseres Projektes

Für die konkrete Planung unseres Projektes waren folgende Ziele und Kriterien ausschlaggebend:

1. Das Kennenlernen der Kultur und des Alltags der sogenannten Dritten Welt soll exemplarisch am Beispiel eines Herkunftslandes der Gewürze erfolgen.

2. Das Kennenlernen der Gewürze soll mit möglichst vielen Sinnen geschehen.
3. Die Themen sollen selbständig und vielseitig erarbeitet werden.
4. Die Form der Erarbeitung der Themen soll möglichst eng an gewohnte Arbeitsformen der Kinder anknüpfen.

Diese Ziele und Kriterien leiteten uns auch bei der Auswahl und Vorbereitung der Materialien.

«Am Montag kam das Gewürz in die Schule»

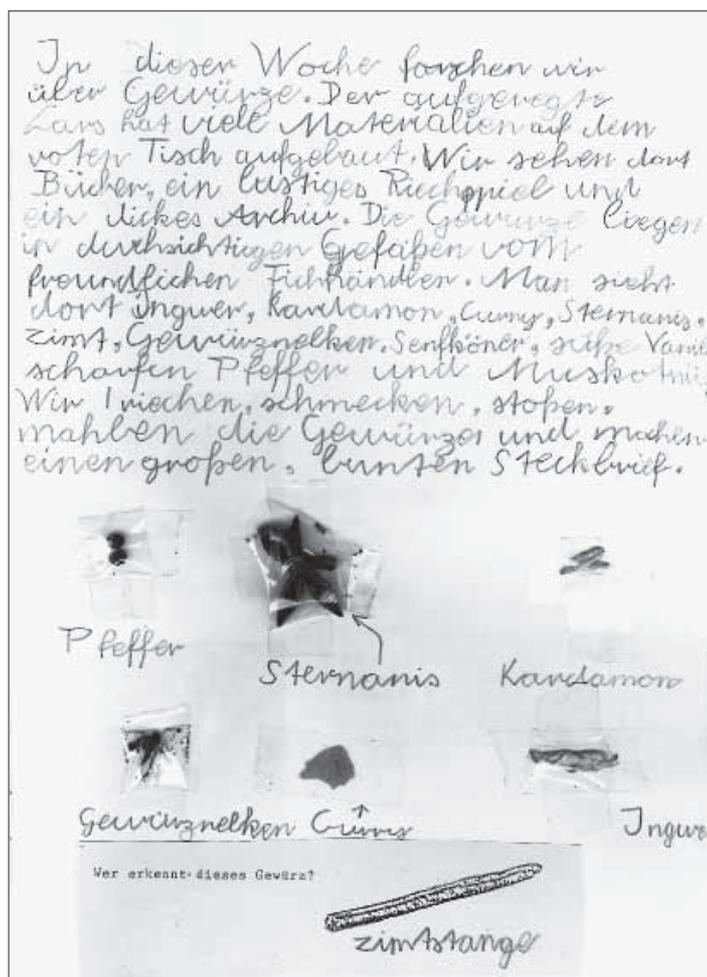
Zum Einstieg in unser Projekt gaben wir im «Morgenkreis» Zimtstangen, Sternanis, Muskatnüsse und getrocknete Ingwerwurzeln herum. Die Kinder sollten zunächst die Gewürze mit den Händen und dem Geruchssinn erfahren. Auf die Frage, um was es sich bei den herumgegebenen Gegenständen gehandelt haben könnte, reichten die Antworten der Kinder von Kokosnüssen über Steine bis hin zu den richtigen Namen der Gewürze.

Anschließend stellten wir die ausgelegten Materialien vor, mit denen sie in den nächsten zwei Wochen arbeiten sollten. Auf dem «Forschertisch» waren neben den Gewürzproben ein Mörser, eine Reibe, eine Kaffeemühle, diverse Bildbände zu Gewürzen und zu Sri Lanka und das «Archiv» zu finden. Das Archiv war ein dicker Ordner, der für jedes bereitgestellte Gewürz eine Plastikhülle mit kopierten Informationen (Bilder und Texte) enthielt.

Die verbleibende Zeit des Tages konnten die Kinder dazu nutzen, sich für ein Gewürz zu entscheiden, über das sie alleine oder zu zweit forschen sollten.

Besonders beliebt waren die Gewürze, die den Kindern bereits vertraut waren, wie Zimt, Vanille und Sternanis, dessen Geruch die Kinder an Lakritz erinnerte.

Im Gegensatz dazu waren Gewürze wie Pfeffer, Paprika und Muskat weniger begehrt. Die Kinder hatten diese mit Sicher-



Eine Seite aus dem «Forscherheft»

Projekt «Eine Welt in der Schule»
Universität Bremen – FB 12
Postfach 330 440

28334 Bremen

Sehr geehrte Damen und Herren,

17 Jahre gibt es bereits das Projekt «Eine Welt in der Schule». Seitdem erscheint regelmäßig unser gleichnamiger Beihefter. Der Ausleihservice aus unserer Zentralen Dokumentation besteht ebenfalls seit dieser Zeit.

Da sich in dieser Zeit auch einiges geändert hat, z. B. die Ausweitung des Projektes auf die Sekundarstufe I, halten wir es für sinnvoll, einmal Bilanz zu ziehen. Wir möchten feststellen, in welchem Umfang der Beihefter, der Ausleihservice und die Lehrerfortbildungen Ihren Interessen entsprochen haben. Außerdem möchten wir Ihre Kritiken und Anregungen bei der weiteren Arbeit gerne berücksichtigen.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, den nachfolgenden Fragebogen auszufüllen und ihn an die o. g. Adresse zurückzusenden. Für Ihre Mühe und Ihr Verständnis sagen wir Ihnen schon im voraus vielen Dank.

Mit freundlichem Gruß

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Projektes «Eine Welt in der Schule»

Bitte füllen Sie diesen Fragebogen aus und senden Sie ihn möglichst bis Ende November 1996 an uns zurück. Mehrfachnennungen sind möglich.

1. Zur Person:

Beruf: _____ Bundesland: _____

Institution/Schule: _____

Schulart, in der ich tätig bin:

Grundschule Orientierungsstufe Hauptschule Realschule

Gymnasium Gesamtschule S. f. Lernbehinderte Sonstige

Wann sind Sie auf das Projekt «Eine Welt in der Schule» aufmerksam geworden?

vor 1986 1986-1990 nach 1990



Wie sind Sie auf das Projekt aufmerksam geworden?

- durch KollegInnen
- durch den Sammelband «Dritte Welt in der Grundschule»
- über Institutionen (Bitte angeben)

- über Tagungen (Bitte angeben)

- Sonstiges (Bitte angeben)

durch den Beihefter in folgender Zeitschrift:

- Grundschulzeitschrift
- Grundschulmagazin
- Grundschulunterricht
- Grundschule
- Geographie heute
- Praxis Deutsch
- Unterricht Biologie
- Zeitschrift für den Erdkundeunterricht
- 5 bis 10 Schulmagazin
- Pädagogik
- Einzelversand

2. Zum Unterrichtseinsatz:

Haben Sie «Eine Welt»-Themen im Unterricht bereits behandelt?

- | | | | |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| nein | einmal | mehr als einmal | regelmäßig |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Falls Sie das Thema behandelt haben:
In welchem Fach: _____

bzw. welche Fächer, wenn fächerübergreifend: _____

Wie hoch war der ungefähre Zeitaufwand (z. B. Anzahl der Unterrichtsstunden oder Anzahl der Projekttag)?

Haben Sie das Thema allein oder im Team bearbeitet?

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| allein | im Team |
| <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Haben Sie Unterrichtsbeispiele, die in unserem Beihefter veröffentlicht wurden, dafür nutzen können?

nein (Warum konnten Sie sie nicht nutzen?)

ja, das gesamte Unterrichtsbeispiel (Bitte angeben, welche Unterrichtsbeispiele Sie nutzen konnten)

1. _____
2. _____
3. _____

ja, in Teilen (Bitte angeben)

1. _____
2. _____
3. _____

ja, als Anregung für eine eigene Unterrichtseinheit (Bitte angeben)

1. _____
2. _____
3. _____

Wurden die veröffentlichten Unterrichtsbeispiele für Ihre Unterrichtsvorbereitung ausführlich genug dargestellt?

ja

nein

Falls nein: Was fehlte? _____

Benötigten Sie zusätzliche Beratung?

ja

nein

Haben Sie zusätzliche Materialien verwendet?

ja

nein

3. Zum Beihefter:

Empfanden Sie die Beihefter bisher als eher anregend oder eher langweilig?

eher langweilig

eher anregend



Empfanden Sie die Beihefter bisher als für den Unterricht eher nützlich oder eher überflüssig?

eher nützlich

eher überflüssig

Was vermissen Sie in den bisherigen Beiheftern? _____

4. Zum Ausleihservice:

Haben sie bereits Unterrichtsmaterialien bei uns ausgeliehen?

nein

einmal

mehrmals

Falls nein: Aus welchen Gründen nehmen Sie den Ausleihservice nicht in Anspruch?

Falls ja: Waren Sie mit dem Ausleihservice eher zufrieden oder eher unzufrieden?

eher zufrieden

eher unzufrieden

Welche Materialien hätten Sie sich zusätzlich gewünscht?

5. Zur Lehrerfortbildung:

Haben sie bereits an einer Lehrerfortbildung des Projektes «Eine Welt in der Schule» teilgenommen?

nein

einmal

mehrmals

Falls nein: Aus welchen Gründen nehmen Sie daran nicht teil?

Falls ja: Waren Sie mit der Lehrerfortbildung eher zufrieden oder eher unzufrieden?

eher zufrieden

eher unzufrieden

Welche Forderungen stellen Sie an Lehrerfortbildungen zu dieser Thematik?

Zusätzliche Bemerkungen (Kritik, Lob, Verbesserungen, Vorschläge etc.) können dem Fragebogen beigefügt werden!



Forschertisch

heit schon gegessen, aber da sie nicht so leicht aus einem Gericht herauszuschmecken sind, schienen sie den Kindern unbekannter.

Exotischen Gewürzen, die nicht sehr häufig in der europäischen Küche verwendet werden, begegneten die Kinder eher mit Skepsis.

Für uns war es daher schön zu sehen, daß ein Schüler aus Afghanistan und ein Schüler aus der Türkei begeistert über Kardamom und Kurkuma forschten, da beide Gewürze ihnen aus der heimischen Küche bekannt waren.

Teilweise erwies es sich als hilfreich und notwendig, die Kinder auf die wichtige Rolle einiger Gewürze im mittelalterlichen Welthandel hinzuweisen, um ihre Neugier für ein Gewürz zu wecken. Ein Schüler forschte mit großem Elan über Pfeffer, nachdem er gehört hatte, daß Pfeffer früher als das «Schwarze Gold» bekannt und ebenso kostbar wie echtes Gold war.

Eine Woche voller Gewürze

Von nun an stand die «Freie Arbeitszeit» im Zeichen der Gewürze. Als Ergebnis sollte am Ende der Woche von möglichst jedem Gewürz ein Steckbrief (wir wählten DIN A2 Papier) stehen. Als Leitlinie hatten wir einen Bogen mit Fragen zur Herkunft, zum Geschmack, zur Verwendung u.ä. vorbereitet.

Es wurde gemahlen, gerieben, dem Mörser keine Ruhepause gegönnt und das Klassenzimmer roch wie ein Gewürzstand auf einem orientalischen Basar.

Die Kinder näherten sich dem Thema eher von der praktischen als von der theoretischen Seite.

Nach anfänglicher Skepsis, ein Spiel mit der Nase zu spielen: «Erst hat man Angst, aber dann ...», erfreuten sich die Riechspiele einer allgemeinen Beliebtheit: «Dieses Spiel macht echt Spaß, ey!».

Das Arbeiten mit den Informationstexten aus dem Archiv lief eher schleppend an, da sich die Arbeit mit den Texten als schwieriger erwies, als wir eingeplant hatten. Die zur Erleichterung gedachten Merkblätter reichten bei weitem nicht aus, um den Kindern den Zugang zum Text zu erleichtern, und sie waren sehr stark auf unsere Unterstützung angewiesen.

Trotz der Schwierigkeiten bei der Textarbeit hingen am Ende der Woche zu nahezu jedem Gewürz die Steckbriefe an der Wand, die vor allem durch die aufgeklebten Proben und ausgemalten Abbildungen auch optisch interessant wurden.

Auf dem praktischen Gebiet entwickelten die Kinder eine erstaunliche Kreativität. Angeregt durch die Informationstexte rührten die beiden «Senfforscher» selbständig Senf an. Da galt es bis zum nächsten Tag Essig und die übrigen Zutaten zu organisieren.

Andere Kinder verwendeten die im Klassenzimmer vorhandenen Materialien, um aus ihren geriebenen Gewürzen, schönen Stoffresten und dekorativem Band Duftsäckchen herzustellen.

Aus Zucker und dem Mark der Vanilleschote mischten sie Vanillezucker, und Nelken und eine Orange wurden gemeinsam in eine Duftkugel verwandelt.

Ein Weg nach Sri Lanka

In der ersten Woche hatten die Kinder die Herkunftsländer ihrer Gewürze mit farbigen Schildern auf einer Weltkarte markiert. Bei der gemeinsamen Betrachtung der Weltkarte wurde deutlich, daß ein Großteil der Gewürze aus Regionen kommt, die sehr weit von Deutschland entfernt sind.

Wir erklärten den Kindern, daß wir uns das Alltagsleben und die Kultur in einem dieser Länder genauer ansehen wollten und daß wir Sri Lanka als ein Beispiel dafür ausgewählt hätten.



Verarbeitung von Gewürzen

Die Kinder lernen Shiromi und Radneike kennen

Die folgende Stunde nutzten wir, um mit einer Geschichte zum nächsten Thema überzuleiten. Zur Einstimmung bat ich die Schülerinnen und Schüler, zu überlegen, ob die Kinder in so weit entfernten Ländern, in denen die Gewürze ihrer Steckbriefe wachsen, ihre Tage wohl ähnlich wie sie selbst verbringen würden. Die Erzählung des neunjährigen Radneike (Kleeberger, Ilse: Erzähl mir von Melong), der von seinen amüsanten Begegnungen mit europäischen Touristen berichtet, war wie für uns geschrieben. Durch diese Geschichte erfuhren die Kinder einiges über das Leben in Sri Lanka:

- Radneikes Familie muß am Tag mit wenig Reis und ein paar Früchten auskommen.
- Die Ausstattung und Größe des Hauses ist nicht mit europäischen Verhältnissen zu vergleichen.
- Schuhe sind ein Luxusgut, das nur wenige besitzen.
- Trotz der Armut, in der er lebt, ist Radneike ein fröhlicher und zufriedener Junge.

Um die Vorlesestunde gemütlicher und eindrucksvoller zu gestalten, hatten wir mit einigen Kindern einen Gewürztee zubereitet, den die Kinder beim Zuhören tranken.

Einen bildhaften Eindruck von Sri Lanka vermittelten wir den Kindern durch einen Diavortrag, in dem Shiromi, ein elfjähriges Mädchen, von ihrem Land und Leben berichtet.

Herstellung eines Riechmemories

- Man benötigt:
- mindestens 10 leere, dunkle Film Dosen
 - mindestens 5 verschiedene, gemahlene Gewürze
 - dunkle Perlonstrümpfe o.ä.
 - Klebeband
 - 1 Karteikarte mit der Auflösung des Memories

Zur Herstellung:

Ein Gewürz wird jeweils in zwei der Film Dosen gefüllt. Die Film Dosen werden mit einem Stück Stoff bedeckt, und dieser wird mit Klebeband am äußeren Rand der Film Dosen festgeklebt.

Anschließend wird eine der beiden Film Dosen mit dem Namen des Gewürzes, die andere mit einer beliebigen Zahl zwischen eins und fünf beschriftet.

Für die Überprüfung der Ergebnisse werden der Name und die dazugehörige Zahl auf der Karteikarte notiert. Auf diese Art und Weise wird mit allen fünf Gewürzen verfahren.

Zum Spielverlauf:

Die Schülerin/der Schüler versucht, die verschiedenen Gewürzpaare herauszu riechen. Dabei kann sie/er sich selber anhand der Karteikarte überprüfen oder diese Aufgabe einem anderen Kind überlassen.

Spielen mehrere Kinder gemeinsam, versuchen sie alle, die Gewürzpaare zu er riechen und notieren sich ihre Ergebnisse auf Zetteln, die sie im Anschluß gemeinsam mit Hilfe der Karteikarte überprüfen.

Abwandlung:

Man kann auch beide Film Dosen eines Gewürzpaars mit Zahlen kennzeichnen, so daß die Kinder nicht nur das Gewürzpaar, sondern auch den Namen des Gewürzes herausfinden müssen. Für diese Variante werden beide Zahlen mit dem Namen des Gewürzes auf der Karteikarte vermerkt.

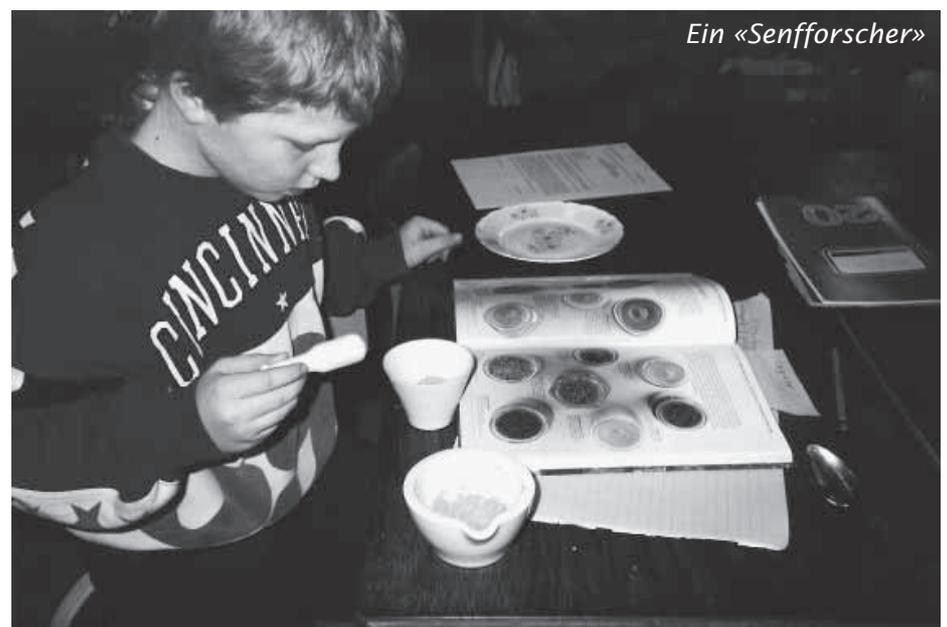
Hinweise:

Die Zahl der Gewürze ist nahezu beliebig erweiterbar. Es bietet sich an, möglichst verschieden riechende Gewürze auszuwählen, um das Heraus riechen ein wenig zu erleichtern.

Soll das Memory über einen längeren Zeitraum verwendet werden, empfiehlt es sich, die Film Dosen nach der Benutzung zusätzlich mit den Deckeln der Film Dosen zu verschließen, da die Gewürze dann nicht so schnell ihr Aroma verlieren und somit auch länger riechen.

Der Vortrag ergänzte Radneikes Geschichte, indem er vieles aufgriff und so auch visuell erlebbar machte, wie z.B. die

Armutshütten, die fremdartige Vegetation und auch die religiösen Symbole. Direkt im Anschluß baten wir die Kinder, das bisher



Gehörte in einem Bild darzustellen. Die Kinder nutzten teilweise auch die ausgelegten Bildbände über Sri Lanka als Anregung für ihre Bilder.

Der Besuch bei der Gepa

Eigentlich war in unserer Planung ein Besuch im Gewürzmuseum «Hot Spice» in der Hamburger Speicherstadt vorgesehen. Auf unseren Erkundungen stellte es sich aber aus diversen Gründen als wenig geeignet für unsere Zwecke heraus. Eine Zweigstelle der Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt (Gepa), auf die wir mehr oder weniger zufällig stießen, befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft der Max-Brauer-Schule. Nach einem kurzen Gespräch mit der Öffentlichkeitsreferentin war schnell ein Termin vereinbart. Der Besuch stellte eine gelungene Zusammenführung der beiden Projektthemen dar. Unsere Ansprechpartnerin zeigte den Kindern eine Diaserie von einer Reise nach Sri Lanka, die sie selber gemacht hatte und bei der sie Gelegenheit hatte, die Gewürzbauern bei ihrer Arbeit zu beobachten und zu fotografieren. Während des Diavortrags ergänzten die Schülerinnen und Schüler eifrig die Erzählung der Referentin mit ihrem eigenen Wissen über Gewürze.

Zum Abschluß des Besuchs konnten sich die Kinder eine Weile in dem geräumigen Lager der Gepa umsehen; da waren Musikinstrumente, Spielzeug, Kleider und Lebensmittel aus der sogenannten Dritten Welt zu bestaunen.

Wir hatten den Eindruck, daß der Besuch den Kindern sehr gut gefallen hat. Auch für uns war der Besuch sehr erfreulich, da sich zeigte, daß die Kinder einiges über Gewürze und dem Leben auf Sri Lanka gelernt und behalten hatten.

Das singhalesische Festessen

Den krönenden Abschluß unseres Projektes bildete das Festessen mit Gerichten aus der singhalesischen Küche.

Da wir zeitlich etwas in Bedrängnis geraten waren und in der Schule kaum Kochgelegenheiten vorhanden waren, hatten wir zwei Gerichte bereits vorgekocht, die nun nur noch erwärmt werden mußten. In der Schule bereiteten fünf Kinder den sogenannten Festtagsreis zu, bei dem einige der bearbeiteten Gewürze verwendet werden.

Die anderen Kinder richteten in der Zwischenzeit die Festtafel her, indem sie die mitgebrachten Bastmatten auf dem Fußboden ausbreiteten und die Kerzen und das Geschirr darauf verteilten. Stilecht wurde das Mahl im Knien eingenommen und mit den Fingern gegessen.

Zum Nachtisch wurden schwarzer Tee aus Sri Lanka und eine Süßspeise aus Milchreis und Kokosraspeln gereicht. Die Kinder stellten mit Entzücken fest, daß diese wie «Bounty» schmecke.

Kritische Anmerkungen

Es erscheint uns wichtig zu erwähnen, daß für die erfolgreiche Durchführung des Projektes eine sehr aufwendige und langwierige Vorbereitung nötig war, da es sehr wenige fertige Materialien gibt. Kindgerechte Literatur über Gewürze zu finden, war (fast) nicht möglich.

Um so erfreulicher war es für uns zu sehen, wie engagiert, interessiert und kreativ einige Kinder bei der Arbeit waren, und wie offen die Kinder dem fremdartigen Geschmack der Gerichte begegneten.

Auch wenn es nicht konkret zu überprüfen ist, so scheint es doch gelungen, die Faszination

Materialien	Zielsetzung	Rezeptionsform
Bildbände über Sri Lanka	Anschauungsmaterial zur Natur/Landschaft des Landes	lesen, anschauen
Geschichten über Kinder aus Sri Lanka	Alltag und Lebensweisen der Menschen kennenlernen	lesen, hören
Märchen aus Sri Lanka	Kultur kennenlernen	lesen
Diavortrag über Mädchen aus Sri Lanka	Alltag der Kinder in Sri Lanka kennenlernen	sehen, hören
Masken aus Sri Lanka als Malvorlage	Kennenlernen der Kultur	malen, sehen
Werbeprospekte über Sri Lanka	Vermittlung bildlicher Vorstellungen über Sri Lanka	sehen, lesen, ausschneiden
Rezepte singhalesischer Gerichte	Kennenlernen der Eßkultur in Sri Lanka	lesen, kochen, riechen, schmecken
Musik aus Sri Lanka	Kennenlernen der Kultur in Sri Lanka	hören
Verschiedene Gewürze in gemahlener und ursprünglicher Form	Kennenlernen verschiedener Gewürze	sehen, riechen, schmecken, anfassen
Mörser, Muskatreibe und Mühle	Bearbeiten der Gewürze	reiben, mahlen
Riechmemory	Kennenlernen der Gewürze	riechen
Gewürzmemory	Kennenlernen der Gewürze	sehen, unterscheiden
Texte, Bilder, Photos zu und von den Gewürzen	Kennenlernen der Gewürze	lesen, verarbeiten, abstrahieren, schreiben
Poster mit Gewürzen	Kennenlernen der Gewürze	sehen
Weltkarte	Markieren der Herkunftsländer der Gewürze	sehen, abstrahieren

an der Andersartigkeit einer fremden Kultur zu wecken, wie es sich z.B. in den Bildern der Kinder teilweise widerspiegelt.



Kinder genießen das singhalesische Mahl

Nach der Tagung des Projekts «Eine Welt in der Schule» zum Thema «Gewürze» bot sich an unserer Schule eine Gelegenheit, das Thema aufzugreifen, als ein Schulfest unter dem Motto «Spaß mit allen Sinnen» anstand. Die achte Hauptschulklasse, in der ich Klassenlehrerin bin und zu dem Zeitpunkt die Fächer Deutsch, Arbeit/Wirtschaft und Biologie unterrichtete, nahm schnell und begeistert meinen Vorschlag auf, «etwas zum Thema Gewürze» zu machen. Im Unterrichtsgespräch kamen die Schülerinnen und Schüler bald auf die Idee, einerseits Gewürze zu verkaufen, andererseits als Aktivitätsangebot einen Parcours aufzubauen, in dem Gewürze erraten werden sollten.

Briefe an die Gewürzfirmer

Die Klasse wurde in 5 Gruppen geteilt. Jede Gruppe hatte einen Brief an einen großen Gewürzhersteller geschrieben und um Proben und Informationsmaterial gebeten. (Damit war als Fachanteil Deutsch Wiederholung und Festigung «Schreiben, Anfragen, Geschäftsbriefe» vertreten, bei uns in der siebten Klasse im Stoffplan). Bei der Vorbereitung kam in der Klasse unter anderem zur Sprache, welche Firmen es überhaupt gibt, weil die Schülerinnen und Schüler überlegt hatten, ob mehr Briefe auch mehr Zusendungen bedeuten würden. Bei der Durchsicht einer Herstellerliste, die sich in der «Kleinen Gewürzkunde» der Firma Ostmann befindet, wurde dann aber schnell geklärt, daß viele Firmen nur für die Industrie produzieren. Einige Namen waren den Schülerinnen und Schülern völlig unbekannt, die großen Marken dagegen geläufig, so daß einige ihre Schreiben lieber an «etwas Bekanntes» richten wollten. An

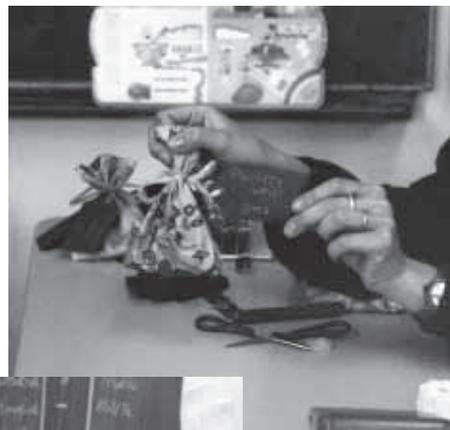
Spaß mit allen Sinnen

«Gewürze» in einer 8. Hauptschulklasse

Anke Schomecker

dieser Stelle konnten im Gespräch die Import- und Vermarktungssituation bereits kurz angerissen werden, weil der Klasse aufgefallen war, daß nur Gewürzfirmer mit einem Sitz in Deutschland aufgeführt waren. Einige Jugendliche fragten nach, ob es nicht auch «da, wo die Gewürze herkommen» Firmen gäbe. Außerdem waren sie erstaunt, daß es für die Vielzahl der Gewürze nur verhältnismäßig wenige Händler gab.

Mit dem Erfolg ihrer Briefe waren die Schülerinnen und Schüler zufrieden, denn die Firmen zeigten sich großzügig und bedachten uns mit ausreichend Material: Gewürzproben in Gläsern, Poster, eine Landkarte, Rezepte, Kräutersaucenproben.



«Gewürzsteckbrief»

In der nächsten Phase stand die genaue Kenntnis der einzelnen Gewürze, die im Parcours eine Rolle spielen sollten, im Vordergrund. Jede der Gruppen übernahm zunächst die Darstellung eines Gewürzes. Herkunftsland, Verwendung und Merkmale waren wichtig, nachdem die Klasse selbst einen vereinfachten Probelauf durchgeführt hatte und unbezeichnete Gewürze schmecken, riechen und anschauen durfte, um sie zu bestimmen. Ich war einerseits erstaunt, wieviele Gewürze die Jugendlichen erkannten, stellte aber später fest, daß die bis dahin unbekannteren Gewürze auch durch die haptischen und visuellen Eindrücke nicht dauerhaft im Gedächtnis blieben. Die Schülerinnen und Schüler mußten für ihren Parcours immer wieder nachschauen und sich vergewissern, was sie aber akribisch und, durch «den Schritt an die Öffentlichkeit» motiviert, auch geduldig taten.

Zubereitung eines Essens

Um die Herkunftsländer noch einmal deutlich zu machen und die Entfernungen und Handelsbeziehungen anzusprechen, habe ich die Gruppen (in Zusammenarbeit mit dem Hauswirtschaftsunterricht) parallel zur Beschäftigung mit ihrem Gewürz ein Essen planen lassen. Da sich die Schule im ländlichen Raum befindet, konnte ich davon ausgehen, daß die meisten Zutaten aus Europa, unserer Gegend oder gar aus dem eigenen Garten kommen würden. Die Gewürze waren somit die deutlich herausfallenden «Exoten», was sich beim Eintragen der Herkunft der Speisen in eine vergrößerte Weltkarte auch optisch deutlich zeigte. Bei der Lösung dieser Aufgabe war wichtig, daß die Schülerinnen und Schüler sich schon mit den einzelnen Gewürzen befaßt hatten, denn auf vielen Verpackungen der



Herstellung von Gewürzsäckchen

Gewürze steht nur ein Aufdruck «abgefüllt für» und kein Herkunftsland. Das wirkt irreführend, wenn die Klasse bis dahin keine Kenntnisse über die Ursprungsländer hat. Wenn dagegen die Herkunftsländer bekannt sind, dient der Verpackungsaufdruck eher als Motivation nachzufragen, wieso die Angaben so auf den Packungen stehen und damit ist erneut der Anknüpfungspunkt Handel gegeben.

Gerechter Handel?

Die Handelsbeziehungen kamen auch wieder ins Blickfeld, als die Klasse nach dem Nähen von Gewürzsäckchen für den Verkauf, der Herstellung entsprechender Beschriftungsschildchen und dem Abfüllen der Gewürze (alles arbeitsteilig – und damit dem Fach Arbeit/Wirtschaft zuzuordnen unter «Rationalisierung und Arbeitsteilung im Betrieb» – in vier der Gruppen durchgeführt) darüber beriet, wie teuer die Säckchen verkauft werden sollten. Sie gingen natürlich zunächst von dem eigenen hohen Arbeitsaufwand aus, stellten aber schnell fest, daß bei gerechter Bezahlung ihrer Mühen die Preise der Gewürze weit über dem hier üblichen Ladenpreis liegen müßten, obwohl die Gewürze selbst ja gar nicht bezahlt worden waren. Im Gespräch ergab sich dann von selbst die Frage, wieso bei den langen Transportwegen und dem Aufwand beim Ernten verschiedener Gewürze diese hier so billig sein können. Da zu dem Zeitpunkt genaueres Datenmaterial zu Arbeitsbedingungen in den Ursprungsländern und Zahlen zu Löhnen und Preisen fehlten, konnte sich aus diesen Ansätzen nur ein an das allgemeine Vorwissen der Klasse über Entwicklungsländer und Kolonialismus aus Erdkunde- und Geschichtsunterricht anknüpfender Eindruck ergeben.

Weitere fächerübergreifende Anregungen kamen noch von den Schülerinnen und Schülern im Gespräch, als es um die langen Transportwege und damit um das Problem der Konservierung ging. Der Chemieunterricht könnte also bei diesem Aspekt weiterführend durchaus einbezogen werden, ohne daß Projektarbeitsstunden in Klassenlehrerhand Stundenplaner zur Verzweiflung bringen müßten.

Der Parcours

Die fünfte Gruppe plante während der Herstellung der Verkaufswaren den Par-

cours. Ziel war, durch Riechen, Schmecken und Sehen Gewürze zu bestimmen. Dieses Ziel war durch das Motto des Schulfestes weitgehend vorgegeben, unter dem angestrebten Aspekt «Eine Welt» sollte man die Fragestellungen eines solchen Parcours erweitern und beispielsweise auch nach Anbaugebieten, Erntemengen, Arbeitsvorgängen u. ä. fragen. Da nicht damit zu rechnen ist, daß Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein großes Vorwissen dazu haben, lassen sich multiple-choice-Aufgaben stellen. Ein Informationsblatt mit den richtigen Lösungen sollten dann alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten, um wenigstens einige Kenntnisse weitergeben zu können.

Hier entschied die Gruppe sich unter der vorgegebenen Thematik für zwei parallele Stationswege mit gleichen Gewürzen in unterschiedlicher Reihenfolge, damit zwei Spieler gegeneinander antreten konnten und ein Sieger sofort zu ermitteln war. (Es hat sich auf den Schulfesten schlicht als unpraktikabel erwiesen, einen Gesamtsieger des Nachmittags am Schluß zu ermitteln.) Kriterium war die Anzahl richtiger Antworten bzw. bei gleicher Zahl die Schnelligkeit, mit der die Stationen absolviert worden waren. Es wurde ein Fragebogen für jeden der beiden Wege erarbeitet, der von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern ausgefüllt bzw. angekreuzt werden mußte. Auf diese Weise reichte es aus, einen oder zwei Schülerinnen und

Schüler am Stand zu plazieren und mit der Kontrolle zu beauftragen. Trostpreise waren die vielen Rezepttips und Gratisproben für Saucen etc., die die Klasse von den Firmen bekommen hatte, Gewinnpreise waren die Gewürzmischungen und -salze, die für den Verkauf nicht verwendet werden konnten, und selbstgezüchtete Kräuter in Töpfen.

Je schwieriger den Schülerinnen und Schülern selbst die Bestimmung der Gewürze gefallen war, desto geneigter waren sie, den Teilnehmern und Teilnehmerinnen mehrere Sinneseindrücke zu gestatten, um das Gewürz zu erkennen. Bei ihrer Meinung nach besonders schwierigen Gewürzen gaben sie zwei Vorschläge vor, die nur angekreuzt werden mußten. Beim Vorbereiten und auch beim Aufbau der einzelnen Gewürztöpfchen und -tiegel, die alle mit Nummern versehen und mit den beiden Fragebögen abgeglichen werden mußten, damit reibungslos gespielt werden konnte, gingen die Schülerinnen und Schüler ausgesprochen sorgfältig vor. Sie hatten allerdings auch schon während der Vorbereitungszeit sehr engagiert mitgearbeitet, ihnen unangenehmere Aufgaben übernommen und in den einzelnen Gruppen noch Zeit gefunden, Plakate und Zeichnungen für den Stand und zu einzelnen Gewürzen herzustellen. Entsprechend stolz waren sie auf ihr Ergebnis von fünfzig Parcoursteilnehmerinnen und -teilnehmern und fast hundert verkauften Gewürzsäckchen.

Name: _____	Parcours B	Lösungen: (die Nummern müssen für Parcours A vertauscht und an die Reihenfolge der Anstellung angepasst werden, zweiten Fragebogen schreiben, jeder teilnehmende Schüler hat eine Lösung mit Nummern und Namen für A und B; die Angaben zu den Gefäßen sind hier unabhängig ergäuzt, die Schüler können sich die zur Aufgabenstellung zugehörigen Gefäße mit Nummern und Buchstaben A und B versehen.)
1. Welches Gewürz ist das? (Du darfst daran riechen)	_____	1. Meliss (undurchsichtiges Gefäß, z.B. Filmlose, mit geruchsübertragendem Stoff über der Öffnung)
2. Welches Gewürz ist das? (Du darfst schmecken)	Zimt Curry	2. Currypulver (geschlossenes Glasgefäß)
3. Welches Gewürz ist das? (Du darfst riechen und schmecken)	_____	3. Vanillekristalle (offenes Gefäß)
4. Welches Gewürz ist das? (Schau genau hin)	Kürbemei feuchtel	4. Fenchel (geschlossenes Glasgefäß)
5. Welches Gewürz ist das? (aufbrechen erlaubt)	_____	5. Anis (undurchsichtiges Gefäß mit geruchsübertragendem Stoff über der Öffnung)
6. Wie heißt dieses Gewürz? (Du darfst es Dir ansehen)	_____	6. Chili (geschlossenes Glasgefäß)
7. Kennst Du dieses Gewürz? (probier, wenn Du magst)	_____	7. Macisatz, gemahlen (offenes Gefäß)
8. Was ist das für ein Gewürz? (sichel hinstehen hören)	_____	8. Zimtstange (geschlossenes Glasgefäß)
9. Welches Gewürz ist das? (sieh es Dir an)	_____	9. weißer Pfeffer, Körner (geschlossenes Glasgefäß)
10. Wie heißt dieses Gewürz? (Du darfst sehen und riechen)	_____	10. schwarzer Pfeffer, gemahlen (Glasgefäß mit geruchsübertragendem Stoff über der Öffnung)
11. Was für ein Gewürz ist das? (sieh genau hin)	_____	11. Senfkörner (geschlossenes Glasgefäß)
12. Kennst Du dieses Gewürz? (schmecker mal und sieh hin)	_____	12. Wacholderbeeren (Glasgefäß mit geruchsübertragendem Stoff über der Öffnung)
Gesamtpunktzahl: _____	Zeit: _____	

Fragebogen für den Gewürzparcours

Eine Welt der Gewürze

Ein fächerverbindendes Projekt für die Sekundarstufe I – Erprobt in einer 9. Klasse eines Gymnasiums

Walter Neef

Seit dem Schuljahr 1995/96 ist in Baden-Württemberg das fächerverbindende und -übergreifende Arbeiten im Lehrplan zwingend vorgeschrieben. Dabei werden im Lehrplan der Klasse 9 Projektvorschläge zu bestimmten Themen, wie z. B. Jugendkultur, Naturwissenschaft und Technik, Sehen und bildliche Darstellung, sowie Musical gemacht, von denen mindestens eines im Laufe des Schuljahres durchzuführen ist. Selbstverständlich sind ersatzweise auch sinnvolle Projekte mit anderer Themenstellung möglich.

Zusammen mit den Lehrern für Mathematik und Deutsch führte ich im Frühjahr 1996 ein Projekt zum Thema «Eine Welt der Gewürze» durch. Allerdings hatten wir uns bei dem Thema Gewürze nicht streng an die Definition gehalten und das Thema zum Beispiel um den Bereich «Gewürztee» erweitert.

Das Projekt führten wir nicht in Form einzelner Projektstage oder einer Projektwoche durch, sondern integrierten es innerhalb zweier Schulwochen in den «alltäglichen» Stundenplan der Klasse. Ich brachte meine beiden Wochenstunden Biologie, die Kollegen ihre Mathematik- bzw. Deutschstunden ein.

Absprache mit den Schülerinnen und Schülern

Zunächst unterhielt ich mich mit den Schülerinnen und Schülern über mögliche Projekte und entwickelte meine Idee von einem Gewürzprojekt. Dabei machte ich deutlich, daß dieses Thema «Eine Welt»-Aspekte beinhaltet. Nicht allein die Gewürze, sondern auch die Menschen, die unter anderem als Gewürzproduzenten, -händler und -konsumenten bei diesem Thema auftreten, sollten während des Vorhabens Beachtung finden.

Die praktische Arbeit sollte ebenfalls nicht zu kurz kommen. Sogar Geschenke

(Gewürzmischungen, Tees, Essige) für Freunde oder die Familie sollten im Verlauf des Projektes hergestellt werden können. Von den Schülerinnen und Schülern kamen ebenfalls einige Anregungen. So wollten einige Schülerinnen und Schüler beispielsweise möglichst viele Gewürze kennenlernen, mit Gewürzen kochen oder Tees herstellen.

Projektvorbereitung

Angeregt durch die Lehrerfortbildungstagung des Projektes «Eine Welt in der Schule» übernahm ich die inhaltliche Vorbereitung des Themenkomplexes «Gewürze». Der Mathematiklehrer arbeitete Aufgaben zur Mathematik aus. Die gemeinsame Absprache über den Projektverlauf wurde dadurch erleichtert, daß dem Kollegium ein Pädagogischer Tag zur Verfügung stand, der ausschließlich der Vorbereitung von Projekten diente.

Die Inhalte des Gewürzprojektes sind in den Fächern Deutsch, Mathematik, Geographie, Geschichte, Kunst, Biologie und Politik anzusiedeln. Um das Zeitbudget der beteiligten Lehrer nicht über Gebühr zu

strapazieren, mußte das Projekt so vorbereitet werden, daß später jeder Lehrer jede Stunde beaufsichtigen konnte und es während des Projektes nicht nötig war, sich ständig abzusprechen. Darüberhinaus sollte der übrige Unterrichtsbetrieb so wenig wie möglich (z. B. durch Stundenverlegungen) gestört werden.

Als organisatorische Vorgabe brauchten wir einen zusätzlichen Raum, um den Schülerinnen und Schülern bei den praktisch orientierten Aufgabenstellungen genügend Aktionsraum zu geben. Bei den Schülerin-

Klasse:		
Lernzirkel Gewürze Arbeitsplan		
<p>AUFGABE: 1. Klebe diesen Arbeitsplan in ein Doppelheft auf die erste Seite. 2. Alle Pflichtaufgaben, sowie mindestens vier Küraufgaben sind zu bearbeiten.</p>		
Nr.	Name der Station	Seite
Pflichtstationen		
0	Papiertüten kleben	
1	Geschichte der Gewürze allgemein	
2	Herkunftsländer der Gewürze und Handelswege	
3	Handelswege - eine coole Reportage	
4	Marktschreier	
5	Stellungnahme	
6	Mathe 1 (Graphiken erstellen)	
7	Mathe 2 (Kalkulationen)	
8	Kräuterverwendung im Mittelalter und heute	
9	Geschichte des Pfeffers	
10	Steckbriefe	
Kürstationen		
11	Bildergeschichte	
12	Geschichte der Petersilie	
13	Gewürzmischungen	
14	Gewürzquiz	
15	Herstellung von Kräuter- und Gewürztees	
16	Herstellung von Kräuter- und Gewürzessigen	
17	Gewürzmemorie	
18	Kräuterspirale	

nen und Schülern mußten wir ein gewisses Maß an Eigeninitiative und selbstverantwortlichem Handeln voraussetzen und wir hofften, was sich später auch bewahrheitete, daß diese während der Arbeit noch zunehmen würden

Die Aufgaben wurden im Stationsbetrieb in Form eines Lernzirkels erarbeitet. Die Ergebnisse der Jugendlichen wurden in Form eines Themenheftes «Gewürze» zusammengetragen.

Es standen 18 Stationen zur Auswahl. Nach einer gemeinsamen Einführung sollten acht Stationen als Pflicht und mindestens vier weitere als Kür von jeder Schülerin bzw. jedem Schüler bearbeitet werden.

Die Gruppengröße wurde auf zwei oder drei Personen beschränkt. Die Aufgaben lagen stets in dreifacher Ausfertigung vor, damit jede Schülerin und jeder Schüler seine eigenen Lern- und Arbeitsmaterialien hatte. Schließlich bildeten sich zehn Gruppen, drei Zweier- und sieben Dreiergruppen.

Der Lernzirkel war so ausgelegt, daß es mehr Stationen als Gruppen gab, damit alle ihrem Lerntempo gemäß arbeiten konnten. Es gibt immer «langsame» und «schnelle» Gruppen. Auch am Ende der Einheit, wenn manche schon ihr Pensum geleistet haben, können diese Schülerinnen und Schüler in bisher noch unbekanntenen Stationen «schmökern».

Die Einführung

In der ersten Stunde wurde die Klasse mit dem Thema vertraut gemacht. Allgemeine Fragen zur Gruppenarbeit wurden besprochen, ein Wochenplan für das Fach «Gewürze» erstellt und der Ar-



*Steckbriefe:
Textvergleich*

durch eigene Erfahrung ein wenig in die Art der Arbeit tütenklebender Kinder der «armen» Welt einfühlen können. Durch das Lesen eines Kurzberichts sollten sie über die geringe Entlohnung für diese Arbeit informiert werden. Auch wenn das Papiertütenkleben nichts direkt mit dem Thema

*Herstellung
von Gewürz-
und Kräuter-
essig*



*Station
«Herkunfts-
länder»*



*Kräuter-
spirale*



beitsplan ausgeteilt. Jede Schülerin und jeder Schüler bekam ein Doppelheft, DIN-A-4, in das alle Arbeitsergebnisse und -blätter einzutragen waren.

Die zweite Stunde begann für alle Jugendlichen mit der Station «null», Papiertüten kleben. Später wurden die Tüten für die Stationen «Tee» und «Gewürzmischungen» gebraucht. Die Schülerinnen und Schüler sollten sich

«Gewürze» zu tun hat, setzten wir es ein. Wir wollten den Schülerinnen und Schülern verdeutlichen, daß es bei der Entlohnung von Arbeit nicht immer gerecht zugeht, das also Menschen weltweit, aber besonders in der sogenannten Dritten Welt, aufgrund von Ungerechtigkeiten (z. B. den Handelsbeziehungen) benachteiligt werden.

Anschließend sollten die Schülerinnen und Schüler 24 Gewürze spielerisch kennenlernen. Jede Gruppe bekam drei Gläschen mit Gewürzen. Aufgabe war, innerhalb von

zwei Minuten festzustellen, um welche Gewürze es sich handelt. Danach wechselten die Gläschen zur nächsten Gruppe. Über den Overhead-Projektor waren die Namen der 24 Gewürze allen Schülerinnen und Schülern sichtbar, natürlich ohne Zuordnung. Die ausgeteilten Gewürze blieben dann während des gesamten Projektes den Jugendlichen zugänglich. Immer wieder wurden sie betrachtet, beschnuppert und probiert.

Pflichtstation: 5, Stellungnahme

In dem Text berichten wir Stellung zur Behandlung der Frauen in der Bürgervereinigung Negombo, Sri Lanka.

Dort müssen Frauen ein riesiges Arbeitspensum verrichten, welches nicht philanthrop ist.

Die Bürgervereinigung für Import und Export (PODIE) versucht seit über 15 Jahren die Arbeitsbedingungen der Frauen in Negombo zu bessern. Durch die Arbeit von Podie bekommen die Frauen in Negombo 30% mehr Lohn, als es im restlichen Land üblich ist. Durch die kulturellen Gegebenheiten in Sri Lanka ist der feminine Teil der Population geringen, die weniger philanthropen Arbeiten zu übernehmen. Die Männer müssen lediglich die von den Frauen produzierten Waren verkaufen.

Typische Frauenarbeiten sind z.B. das Kochen, Waschen, Waschen und Abpacken der Gemüse. Die 30% mehr Lohn werden durch die Umgehung von der Zwischenhändler ermöglicht. Die PODIE bringt die Gemüseparaktionen direkt auf unseren Markt. Dadurch werden den Frauen regelmäßige Einkommen gesichert.

Die PODIE bietet für die Frauen in Negombo Sitzgruppen an, in denen die Frauen offen über ihre Probleme und Anliegen diskutieren können. Man versucht dann in der Gruppe zu einer gemeinsamen Lösung zu gelangen.

In Sri Lanka ermöglicht der Staat keine humanen Arbeitsbedingungen. Die PODIE stellt eine soziale, gemeinnützige Vereinigung dar, die die Situation in 15 Jahren deutlich verbessert hat. Man sollte sie deshalb unbedingt unterstützen.

Nachbetrachtungen

Der zur Verfügung stehende Zeitrahmen war zunächst auf 12-14 Stunden festgelegt. Dieser war aber, wie sich schnell zeigte, zu knapp bemessen. Es wurde angestrebt, daß mindestens während der ersten Woche pro Tag eine Doppelstunde gearbeitet werden konnte, da das Holen, Aufbauen und Wegbringen der Materialien

mehr als eine Aufgabe fertigstellen konnten. Das Zeitproblem sollte keine Rolle spielen, und so ging ich bei den Kolleginnen und Kollegen hausieren. Die Chemielehrerin und der Physiklehrer brachten jeweils eine Stunde ins Projekt ein und führten auch selbst Aufsicht, und die beteiligten Mathematik- und Deutschkollegen steuerten die noch fehlenden Stunden bei, so daß wir schließlich 19 Stunden zur Verfügung hatten.

Zwei Wochen nach Ende des Projektes wurden die Hefte zur Benotung abgeliefert.

Thema: **GEWÜRZE - STATION NR. 7**

Klasse:

Mathematik 2

Material: Arbeitsblatt

Aufgaben: Es müssen zwei von drei Aufgaben gelöst werden!
Lösungshinweis: Jede Aufgabe kann mit einem geeigneten linearen Gleichungssystem gelöst werden.

Aufg. 1: Ein Gewürzhändler erhält 4 t Pfeffer und Paprika. Er bezahlt dafür 14700 DM.
Wieviel Tonnen Pfeffer bzw. Paprika sind dies, wenn 1 kg Paprika 3,60 DM und 1 kg Pfeffer 3,80 DM kosten?

Station 7

Mathematik 2

Aufgabe 1.

Pfeffer: x
Paprika: y

$$x + y = 4000 \text{ kg} \Rightarrow y = 4000 - x$$

$$3,60x + 3,80y = 14700 \text{ DM}$$

$$3,60x + 3,80 \cdot (4000 - x) = 14700$$

$$3,60x + 15200 - 3,80x = 14700$$

$$3,60x - 3,80x = -500$$

$$+0,2x = +500$$

$$x = 2500 \text{ kg}$$

$$2500 + y = 4000$$

$$y = 1500 \text{ kg}$$

$$3,60 \cdot 2500 = 9000 \text{ DM}$$

$$3,80 \cdot 1500 = 5700 \text{ DM}$$

Erg: Der Pfefferanteil der Lieferung wiegt 2500 kg (2,5t) und der Paprikaanteil wiegt 1500 kg (1,5t).

Der Lernzirkel

Zu Beginn der dritten Stunde zog jede Gruppe eine Stationsnummer. An dieser Station mußte die Gruppe beginnen. Nachdem die Aufgaben bearbeitet waren, konnte eine unbesetzte Station gewählt werden. Von diesem Zeitpunkt an bis zur 19. Stunde arbeiteten die Schülerinnen und Schüler selbständig und selbstverantwortlich. Die Schülerinnen und Schüler hielten nicht nur durch, sondern brachten sehr erfreuliche Ergebnisse zustande. Die abgegebenen Hefte unterstreichen meine Beobachtungen. In sieben Stunden war ich selbst in der Klasse und erfreute mich immer wieder am Fortgang der Arbeiten.

zehn Minuten in Anspruch nahmen.

Ich hatte erwartet, daß die Schülerinnen und Schüler während einer Doppelstunde etwa drei Aufgaben bewältigen könnten. Die eingeplante Zeit, rechnet man ein bis zwei Stunden Einführungszeit mit, hätte also gut ausgereicht. Hier erlebte ich die erste – positive – Überraschung. Die Schülerinnen und Schüler nahmen die Aufgaben der einzelnen Stationen so ernst, daß sie pro Unterrichtsstunde kaum



Gewürzmischungen werden hergestellt

Die Schülerinnen und Schüler konnten aber selbst wählen, in welchem Fach sie ihr Heft abgeben wollten. Das Heft zählte wie eine Klassenarbeit, und es wurde bei der Korrektur außer auf sachliche vor allem auf ästhetische und gestalterische Gesichtspunkte Wert gelegt, eine Tugend, die meines Erachtens lange Zeit vernachlässigt wurde. Jede Schülerin und jeder Schüler konnte also spekulieren, in welchem Fach sich die Abgabe am ehesten «lohnte».

Im Fach Deutsch wurde noch eine Klassenarbeit mit dem Thema «Stellungnahme zum Projekt Gewürze» geschrieben. Die Aussagen zum Projekt waren ausgesprochen positiv und die Arbeit fiel sehr gut aus. Eine Mutter berichtete, daß ihr Sohn während des Projektes erstmals seit langem wieder über die Schule gesprochen habe.

Mein persönlicher Arbeitsaufwand im Vorfeld war zwar hoch, machte sich jedoch, was das Echo bei den Schülerinnen und Schülern anbelangte, bezahlt. Wird das Projekt wiederholt, kann es ohne großen Aufwand fast aus dem Stand reproduziert werden. Nur Gewürze, Tees und Essig müssen noch besorgt werden.

Finanzierung des Projekts

Ein Gewürzprojekt, bei dem Gewürzmischungen, Essige und Tees hergestellt werden, kostet Geld. Mit einem Engagement im Naturschutz konnte der größte Teil der anfallenden Kosten gedeckt werden. Die Klasse beteiligte sich an einer Aktion zur Rettung eines Schilfgebietes. Von dem verdienten Geld steckten wir 120,-DM in das Projekt. Darüberhinaus wurden pro Schülerin bzw. Schüler 3,-DM eingesammelt, was vor allem pädagogische Gründe hatte

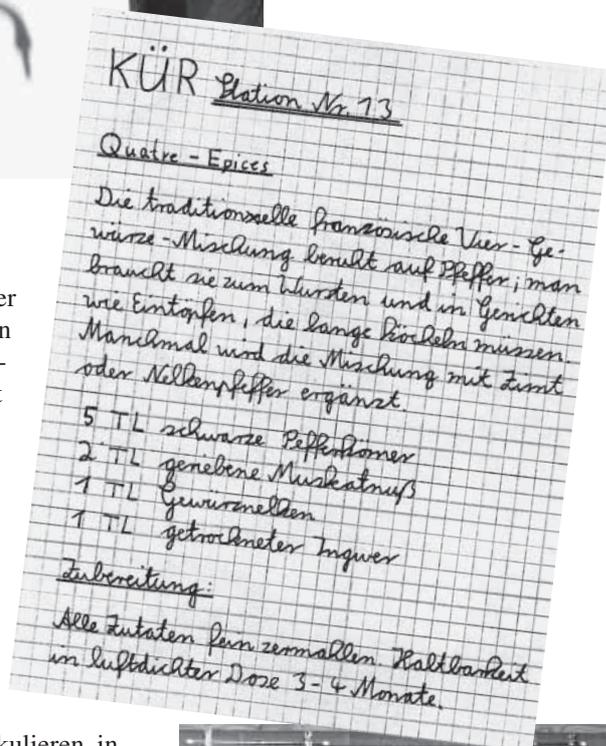
(«was nichts kostet, ist nichts wert»). Die Gesamtkosten betragen etwa 200,- DM, obwohl ich sehr viele Gewürze von der Gewürzindustrie kostenlos zur Verfügung gestellt bekommen hatte.

Präsentation für die Schulöffentlichkeit

Um den Projektverlauf und die Ergebnisse dieses gelungenen Projektes nicht in der Schreibtischschublade verschwinden zu lassen, wollten wir unsere Arbeit auch der (Schul-)Öffentlichkeit präsentieren. Dazu stellten die Schülerinnen und Schüler ihre Arbeiten (Gewürzmischungen, Schaubilder ...) in einem Schaukasten aus.

Für das Schulfest zum Schuljahresende planen die Schülerinnen und Schüler die Gestaltung eines mittelalterlichen «Gewürzmarktes». Durch die «Marktschreier», die ihre Gewürze anpreisen, werden sich hoffentlich viele Besucher von der Welt der Gewürze gefangen nehmen lassen und Teile der praktischen Arbeiten des Projektes (Gewürzmischungen herstellen, Papiertüten kleben ...) nachvollziehen können.

Anmerkung: Die Materialien zu den einzelnen Stationen des Projektes können beim Projekt «Eine Welt in der Schule» ausgeliehen werden.



Selbstentworfenes Gewürzplakat



Rezensionen

Jill Norman

«Das grosse Buch der Gewürze»
AT Verlag, Aarau 1993

Dieses schöne Buch gibt einen ausgezeichneten Einblick in die durch Farbenpracht und Geschmacksvielfalt gekennzeichnete Welt der Gewürze. Die kunstvollen Fotografien fangen die verschiedensten Nuancen der Gewürze eindrucksvoll ein.

Ein historischer Abriss über den Gewürzhandel einst und jetzt wird im ersten Teil vorgenommen. Schwerpunktmäßig befaßt sich das Buch jedoch mit der Beschreibung von einzelnen Gewürzen.

So widmet sich ein umfangreicher Teil des Buches bekannten Gewürzen wie Pfeffer, Zimt, Vanille und unbekannteren wie Tamarinde und Galanga. Jedes Gewürz wird mit einer kurzen Einführung über seine historische Besonderheit und Herkunft vorgestellt.

Mit anschaulichen Bildern wird jedes Gewürz in seiner naturbelassenen Form –

sei es als Samen, Beere, Schote oder Korn – dargestellt.

Abbildungen, Bildunterschriften und kurze Erläuterungen zeigen, wie es weiter verarbeitet oder – je nach Verwendungszweck – aufbereitet werden kann.

Eine kurze Übersicht gibt dann noch Auskunft über den Anbau (Verbreitung, Botanik, Ernte, Aroma und Geschmack) und seine Verwendungsmöglichkeiten in der Küche, sowie in der Heilkunde.

Ein weiteres Kapitel befaßt sich mit Gewürzmischungen aus aller Welt.

Bernd Merzenich

«Gewürze»

Konsequenzen des Geschmacks

Edition diá, St. Gallen/Wuppertal 1986
(2. überarbeitete Auflage)

Ziel dieses Buches ist es, die Bedeutung der Gewürze und des Gewürzhandels für die Erzeugerländer aufzuzeigen.

Durch die kurze, aber umfassende Darstellung der Problematik bietet sich das Buch als Informationsquelle an.

In einer historischen Rückblende wird die wirtschaftliche Bedeutsamkeit der Gewürze für die Menschheit nachgezeichnet. Der Machtkampf um Handelsmonopole war eine Ursache der Entdeckungs- und Eroberungszüge und war somit ein wesentlicher Faktor des Kolonialismus.

Welch hoher Stellenwert den Gewürzen in tropischen Ländern auch heute noch zukommt, wird an anderer Stelle verdeutlicht.

Außerdem enthält das Buch Beschreibungen von 20 tropischen Gewürzen. Neben den Erläuterungen zur Botanik, Ernte und den Haupterzeugerländern, erfährt man vieles über die Heilwirkung. Oft sind Zubereitungshilfen für Hausmittel angegeben, deren Ursprünge in den Erzeugerländern zu suchen sind.

Besonderen Stellenwert kommt den nachfolgenden Kapiteln zu, da es nur wenige Veröffentlichungen gibt, in denen Welthandel und Gewürze

näher untersucht werden. Unter anderem werden dort die ungerechten Welthandelsstrukturen dargestellt und Alternativen aufgezeigt.

Ein weiteres Kapitel beschäftigt sich mit dem Thema Welternährung. Der Autor zeigt dabei die unterschiedlichen Konsumgewohnheiten in Industrieländern und in «Entwicklungsländern» auf und empfiehlt eine fleischlose(re) Ernährungsweise, um den überhöhten Getreideeinsatz bei der Massentierhaltung Einhalt zu bieten.

Das abschließende Kapitel «Vom Vorbeugen und Heilen» widmet sich noch einmal der Wirkung von Gewürzen. Es werden erprobte Hausmittel gegen verschiedene Beschwerden vorgestellt, die sich ohne spezielle Kenntnisse aus Gewürzen zubereiten lassen.

Annette Kreyenborg

