

Dokumentation des Ausbildungs-Workshops

# „Globalisierung essen“

**Bonn**

**24. – 26. Oktober 2008**



**Sascha Meinert, Michael Stolt**  
IPA-Lernmedien i.A. der bpb

# Appetit auf eine faire und nachhaltige Entwicklung?

Der zweite Workshop des neuen Ausbildungszyklus fand im Oktober 2008 zum Thema „Globalisierung essen“ in Bonn statt. Damit wurde ein Thema aufgegriffen und vertieft, mit dem sich teamGLOBAL bereits seit einiger Zeit beschäftigt. Für uns ist es heute Alltag geworden, Nahrungsmittel aus allen Ecken der Welt auf dem Teller zu haben. Das Thema ‚Globalisierung essen‘ bietet deshalb eine **lebensbezogene Auffahrt zu einer Vielzahl von Problemzusammenhängen und Gestaltungsoptionen der Globalisierung**. Hierzu gehören z.B. der ‚ökologische Fußabdruck‘ von Nahrungsmitteln, die Millenniumsziele der Vereinten Nationen, soziale und ökologische Folgen der modernen Landwirtschaft und das Spannungsverhältnis zwischen Biokraftstoffen und Lebensmittelproduktion. **29 junge Teamerinnen und Teamer** des Netzwerks beschäftigten sich im Rahmen des dreitägigen Workshops mit unterschiedlichen Facetten des Themas und erprobten **eine Reihe neuer Methodenbausteine**, die sich insbesondere auch für jüngere Zielgruppen eignen. Mit neuen Workshops zum Thema ‚Globalisierung essen‘ möchte teamGLOBAL so Appetit auf eine faire und nachhaltige Entwicklung machen.



**Freitag, 24. 10. 2008**

## WAS IST TEAMGLOBAL? – KURZE ORIENTIERUNG FÜR DIE QUEREINSTEIGER/INNEN

Auch diesmal waren wieder eine Reihe von jungen Menschen dabei, die zum ersten Mal an einem teamGLOBAL Ausbildungsworkshop teilnahmen und sich in Zukunft im Netzwerk engagieren möchten. Von den „alten Hasen“ bekamen sie einen Einblick darüber, was das Netzwerk ist, mit welchen Themen es sich auseinandersetzt und welche Workshops von teamGLOBAL-Mitgliedern in den letzten Wochen und Monaten organisiert und durchgeführt wurden.

## Einstieg: ESKULTUR IN ZAHLEN



Eine powerpoint-gestützte Lesereise mit jeder Menge Zahlen rund um das Thema ‚Essen‘ bildete den inhaltlichen Start in das Schwerpunktthema des Workshops.

[Link zu Datei](#)

## Impuls & Diskussion: DER ‚WELTHUNGER‘ UND DIE UN-MILLENNIUMSZIELE



Während sich 923 Mio. Menschen abends vor dem Einschlafen fragen: „Werde ich morgen genug zu essen haben?“... fragen wir uns: „Schatz, hast Du heute Lust auf Pizza? Oder mal wieder Sushi?“. Heute leben rund zwei Milliarden Menschen in materiellem Wohlstand – sie haben mehr als genug, sie können wählen. Bei dem Impulsvortrag von Sascha Meinert standen die globalen Ungleichheiten im Bereich der Nahrungsmittel im Vordergrund. Wie steht es um die Erreichung der Millenniumsziele der Vereinten Nationen, deren erstes Ziel die Halbierung der Menschen in absoluter Armut ist? Welche Ursachen hat Nahrungsmangel? Was kann gegen Armut getan werden?

## Rollenspiel: „BIOSP(I)RIT“ – CHANCEN UND RISIKEN VON BIOKRAFTSTOFFEN



Aus Rohstoffen wie Zuckerrohr, Mais oder Raps gewonnene Biokraftstoffe erfahren derzeit global einen Boom. Ihre Befürworter weisen darauf hin, dass sie angesichts einer global steigenden Nachfrage nach fossilen Energieträgern wie Erdöl und Erdgas die richtige Strategie seien, um nicht zu abhängig von Importen aus unsicheren Regionen zu werden und sie gleichzeitig zum Klimaschutz beitragen würden. Doch inzwischen ist auch die Kritik an den Biokraftstoffen größer geworden. So weisen Kritiker z.B. auf Fälle hin, in denen in großem Umfang Regenwälder abgeholzt und Torfmoore trockengelegt wurden, um Platz zu schaffen für neue Anbauflächen. Wer hat nun Recht: Die „Biokraftstoff-Euphoriker“ oder ihre Kritiker? Das Rollenspiel „Biosp(i)rit“ bringt ein wenig Licht ins Dunkel dieser ebenso komplexen wie schwierigen Frage. Im fiktiven Szenario einer von der Europäischen Kommission eingesetzten „Expertengruppe“ diskutieren Befürworter und Gegner eines Ausbaus der Biokraftstoffe und tauschen ihre Argumente aus. Im Rahmen des Rollenspiels und der abschließenden Diskussion kann sich auf diese Weise jeder Teilnehmer eine eigene Meinung zu den Potentialen und möglichen Risiken der Biokraftstoffe bilden.



Ein ‚Vertreter‘ des Mineralölunternehmens BP berichtet im Rahmen der Expertengruppe über das Engagement des Konzerns im Bereich Biokraftstoffe.

## Samstag, 25. 10. 2008

### Warm up: „SINNESREISE“

Bei diesem Methodenbaustein, der von Susanne Eva Krieg vorgestellt wurde, waren die Sinnesorgane der Teilnehmenden gefragt. An vier „Stationen“ galt es, verschiedene Lebensmittel zu ertasten, zu erschmecken, zu ‚erriechen‘ bzw. aus einem kleinen Bildausschnitt zu erraten. Auch wenn der Baustein für eine eher junge Zielgruppe entwickelt wurde, waren sich auch die teamGLOBAL-Mitglieder bisweilen unsicher, was sie dort gerade gerochen bzw. ertastet hatten. Eine schönes Warm-up, um zu schauen, ob man noch alle seine Sinne beisammen hat.

### Gruppenarbeit und Impuls: ERNÄHRUNG, ENERGIEVERBRAUCH UND KLIMAWANDEL



Die Landwirtschaft trägt aktuell mit rund 14 Prozent zu den globalen Treibhausgasemissionen bei. In Deutschland schlägt der Bereich ‚Ernährung‘ pro Jahr mit rund 4,4 t bei den Treibhausgasemissionen eines durchschnittlichen Privathaushalts zu Buche. Dies entspricht rund 16 Prozent ihrer Emissionen und macht damit ungefähr den gleichen Anteil aus wie der Bereich ‚Mobilität‘. Auf die Lebensmittelproduktion (inklusive der

Verarbeitung und dem Handel) entfällt dabei fast die Hälfte der Treibhausgasemissionen. Bei dieser Gruppenarbeit galt es, verschiedene Lebensmittel in Bezug zu ihrem Treibhausgasausstoß miteinander zu vergleichen und ‚zu ranken‘. So werden bei der Produktion von Obst, Gemüse und Teigwaren im Vergleich zu tierischen Produkten deutlich weniger Emissionen freigesetzt. Allerdings kann sich ihre Treibhausgasbilanz drastisch verschlechtern, z.B. wenn sie in beheizten Gewächshäusern erzeugt wurden oder einen Transport per Flug hinter sich haben.



### Baustein: „SAISONAL – REGIONAL“

Bei diesem Methodenbaustein mussten die Workshopteilnehmenden in mehreren Gruppen Lebensmittel den verschiedenen Jahreszeiten zuordnen. Da saisonales Gemüse und Obst in der Regel deutlich ‚klimaverträglicher‘ sind, wird auf diese Weise das Bewusstsein geschärft, wie man seinen Einkauf ökologischer gestalten kann. Also: Wann wächst noch mal Spargel? Wann ist Erdbeerzeit? Wo wachsen eigentlich im Winter Tomaten? ...

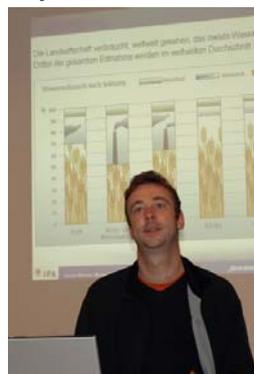


### Impuls: FAIR TRADE am Beispiel von TransFair



teamGLOBAL-Mitglied Surya Stülpe stellte den Verein Transfair vor, der sich seit 1992 bemüht, durch „Fairer Handel“ die Situation benachteiligter Produzentenfamilien in Afrika, Asien und Lateinamerika zu verbessern. Fairtrade-Produkte von gepa, Transfair o.a. bekommt man mittlerweile nicht mehr nur in ‚Dritte-Welt-Läden‘, sondern auch in vielen Supermärkten. Die anschließende Vor-Ort-Verköstigung von Fairtrade-Schokolade belegte übrigens, dass fairer Handel auch gut schmeckt.

### Impuls: VIRTUELLES WASSER



Ich sehe Wasser, was Du nicht siehst... Der Begriff „virtuelles Wasser“ wurde von dem Geografen John Anthony Allan Mitte der 1990er Jahre als „in Produkten enthaltenes Wasser“ definiert. Z.B. fällt bei der Erzeugung von Rindfleisch nicht nur der Verbrauch von Trinkwasser für die Tiere an, sondern auch die Bewässerung von Futterpflanzen. So stecken in einer Tomate etwa 13 l Wasser, in einem Baumwoll-T-Shirt ca. 2.000 l und für die Produktion eines durchschnittlichen PKWs fallen bis zu 300.000 l Wasser an (Quelle: Unesco Institute for Water Education). Deutschland zählt zu den zehn größten Importeuren von virtuellem Wasser.

### (Schweigsames) Mittagessen und kleiner Spaziergang



Sammeln zum ‚kollektiven Frischluftschnappen‘

Wie ergeht es uns, wenn wir während des Essens einmal nicht reden? Hintergrund dieses kleinen ‚Experiments zur Mittagszeit‘ ist, dass wir unserem Essen oft keine große Aufmerksamkeit widmen. Wir lesen beim Essen die Zeitung, telefonieren, unterhalten uns, schauen fern usw. Die Gruppenmitglieder erlebten diese kurze „Zeit der Stille“ sehr unterschiedlich. Vielen war das Schweigen nicht leicht gefallen, zumal Essen ja eigentlich ein kommunikativer Akt ist. Einige fanden die Stille sogar etwas unangenehm. Andere berichten, dass sie sehr viel bewusster ihr Essen eingenommen hätten und auch darauf geachtet hätten, was andere auf ihrem Teller haben.

### Warm-up „ICH WEIß, WO DU GEGESSEN HAST“



Eine kurze Senkblei-Übung, bei der die Teilnehmenden für jede ‚Landesküche‘, die sie bereits in diesem Jahr gekostet haben, eine Pinnadel in das jeweilige Land stecken. Gut geeignet als Einstieg in das Thema, der einen ersten visuellen und lebensnahen Eindruck in die ‚Welt des globalisierten Essens‘ bietet und bei dem sich direkt Anknüpfungspunkte für eine Diskussion ergeben.

[Link zu Datei](#)

## GRUPPENARBEIT / SENKBLEI-ÜBUNGEN ZUM THEMA ‚GLOBALISIERUNG ESSEN‘



### Gruppe 1: „Brot und Nudel als globale Kulturgüter“



Bei einer Weltreise gibt es bestimmte Nahrungsmittel, denen man in fast jedem Teil der Erde begegnet. Teigwaren wie Nudeln gehören zu den wohl am weitesten verbreiteten Speisen. Aber Nudel ist nicht gleich Nudel. Eine Gruppe machte sich auf die Reise, die Vielfalt dieses Grundnahrungsmittels globaler Esskultur zu erkunden und verfasste einen Reisebericht mit Bildern und interessanten Hintergrundinfos rund um das Thema Nudeln, die sie den anderen Workshopteilnehmenden präsentierte.

### Gruppe 2: „Der Melamin-Krimi“



In den vergangenen Monaten ging der Skandal um verseuchte Milchprodukte aus China durch die Nachrichten. Tausende Kleinkinder wurden durch mit der Chemikalie Melamin verstreckte Milch krank und die Angst davor, dass gepanschte Milch auch in europäischen Supermärkten auftauchen könnte, stieg.

Eine Gruppe wurde nun zu Ermittlern in diesem Fall. Wer sind die Täter und was ist das Motiv? In Form eines Krimis, in dem sie Hintergründe aufdeckten und Liefer- und Transportwege sichtbar machten, präsentierten sie ihre Recherche. Wie hängen Waren in europäischen Supermarktregalen mit chinesischen Milchbauern zusammen?

### Gruppe 3: „Genfood: Wo ist es drin? Wie erkennt man es? Pro&Contra-Argumente

Gentechnik ist in der Bevölkerung sehr umstritten. Während einige die Vorteile dieser Technologie überwiegen sehen, verbinden andere große Sorgen und Befürchtungen damit. Die Aufgabe dieser Gruppe war es, mit Hilfe des Internets für die anderen Teilnehmenden einen 10-minütigen, möglichst leicht verständlichen Überblick zum Thema Gentechnik im Bereich Lebensmittel vorzubereiten. Dabei ging es insbesondere um die folgenden Fragen: Wie weit verbreitet sind genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel heute? Wo steckt überall Gentechnik drin? Wie erkennt man gentechnisch veränderte Produkte? Was spricht für ‚Genfood‘, was dagegen?

#### Gruppe 4: Fotosafari: Beispiele für nachhaltiges und nicht nachhaltiges Essen



Mit einer Digitalkamera ausgerüstet machte sich diese Gruppe in Bonns Innenstadt auf die Suche nach Beispielen für nachhaltiges und nicht nachhaltiges Essen. Ihre Eindrücke dokumentierten sie auf Fotos, die sie hinterher in Form einer Bilderreise präsentierten. Dabei standen Themen wie Klimaschutz, (Un)Fairtrade, BIO, gesunde Ernährung, Convenience Food u.a. im Fokus.

#### Gruppe 5: Theatergruppe: „The Meatrix“



Hinter der „Meatrix“ verbirgt sich eine Reihe von Comic-Kurzfilmen, in denen die moderne industrielle Landwirtschaft kritisiert wird. In Anlehnung an den Film „Matrix“ entdeckt die Hauptfigur, das Schwein Leo, dass es bisher in einer Scheinwelt gelebt hat und macht sich an die Arbeit, die „schöne neue Welt der modernen Landwirtschaft“ zu erkunden und Alternativen für einen verantwortlichen Konsum von Lebensmitteln aufzuzeigen. Die Gruppe bekam die Aufgabe, das Script des Kurzfilms in ein kleines Theaterstück zu bringen, dass sie den anderen vorspielten.

Link: [The Meatrix](#) im Internet

**Gruppe 6: teamGLOBAL-Kochbuch - „Rezepte für Weltverbesserer“**

In den letzten Jahren hat sich eine Vielzahl unterschiedlicher Ansätze zu den Themen bewusstes Essen und gesunde Ernährung entwickelt. Doch was macht ein echtes Kochbuch für Weltverbesserer aus? Das teamGlobal Kochbuch interessiert sich für Kategorien wie „Klimafreundliche Gerichte“ und „Regionales und Saisonales“ aus Lebensmitteln, deren Herstellung möglichst geringe Treibhausgasemissionen verursacht. Andere mögliche Kategorien sind „Nachhaltiges Essen“ für das möglichst wenige

natürliche Ressourcen verbraucht werden, „Fair Food“ aus fair gehandelten Produkten und „Gerichte für weniger als 1€ pro Person“, denn mit diesem Betrag müssen rund 1,4 Milliarden Menschen auf der Welt pro Tag auskommen. Und auch in den wohlhabenden Industrieländern gibt es von Armut betroffene Menschen, die ihren Alltag bestreiten müssen.

Eine Gruppe bildete den Startschuss für das teamGLOBAL Kochbuch, das hoffentlich über die nächsten Jahre an Umfang und guten Ideen gewinnt!



# Sonntag, 26.10. 2008

## Warm up: ZEITSTRAHL ESSKULTUR

<p>Die Erfindung der ersten Pizza in der Neapoli 1889 ist ein Ereignis, welches nicht nur in Italien, sondern weltweit bekannt ist.</p>	<p>Die Erfindung der ersten Tiefkühlpizza ist ein Ereignis, welches nicht nur in Italien, sondern weltweit bekannt ist.</p>
<p>Die Erfindung der ersten Kartoffelchips ist ein Ereignis, welches nicht nur in den USA, sondern weltweit bekannt ist.</p>	<p>Die Erfindung der ersten Margarine ist ein Ereignis, welches nicht nur in Europa, sondern weltweit bekannt ist.</p>
<p>Die Erfindung der ersten Konservendose ist ein Ereignis, welches nicht nur in Europa, sondern weltweit bekannt ist.</p>	<p>Die Erfindung der ersten Tiefkühlpizza ist ein Ereignis, welches nicht nur in Italien, sondern weltweit bekannt ist.</p>

Eine Reise durch die ‚Geschichte der Esskultur‘: Zwei Gruppen versuchten rund 50 verschiedene Ereignisse in die richtige zeitliche Reihenfolge zu bringen. Wann brachten spanische Seefahrer erstmals Kartoffeln aus Südamerika nach Europa? Seit wann gibt es Margarine? Und seit wann Konserven? Wann kamen Tetra-Pak Verpackungen für Getränke in Mode? Wann wurde die erste Tiefkühlpizza auf den Markt gebracht?

[Link zu Datei](#)

## Impuls: ESSKOMPETENZ - AROMEN, GESCHMACKSVERSTÄRKER, KONSERVIERUNGSMITTEL UND CO.

**teamGLOBAL**

**Aromen, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Co.**

Ein Blick auf die Rückseite der Verpackung



IPA | Sarah Witten | Michael Stoll | 24.1.2008 | CJO Bonn | 102008

Mit der voranschreitenden Industrialisierung änderte sich auch unser Ernährungsmodell. Die Produktionskette unser Lebensmittel wurde deutlich komplexer, der Verarbeitungsgrad stieg und auch der ‚Außerhaus-Verzehr‘ nahm zu. Auch unsere Erwartungen an Essen haben sich in den letzten 100 Jahren stark verändernd. Mit ‚Convenience Food‘ kamen auch die Zusatzstoffe in unser Essen. Das Impulsreferat von Michael Stoll verschaffte den Teilnehmenden einen Überblick



darüber, was Zusatzstoffe sind, welche Bedingungen sie erfüllen müssen, um zugelassen zu werden und warum sie in so vielen Produkten enthalten sind. Bei der Suche nach Alternativen ist auch der Kunde gefragt, denn oft haben wir mittlerweile ein Bild von Lebensmitteln, das dem ursprünglichen Naturprodukt gar nicht mehr entspricht.

Was ist für Dich ‚Fine Food‘?

[Link zu Datei](#)

## PLANUNG VON WORKSHOP-FORMATEN UND AKTIVITÄTEN



Der Rest des Sonntags wurde dazu genutzt, die nächsten Aktivitäten von teamGLOBAL zu planen. In Kleingruppen entwickelten die Teamerinnen und Teamer Workshopformate für unterschiedliche Zielgruppen und zu verschiedenen Themen. Mit den im Rahmen des Workshops vorgestellten und erprobten Methoden steht nun auch für das Thema „Globalisierung essen“ ein umfangreicher Bestand an Methodenbausteinen für spannende und aktivierende teamGLOBAL-Workshops zur Verfügung.