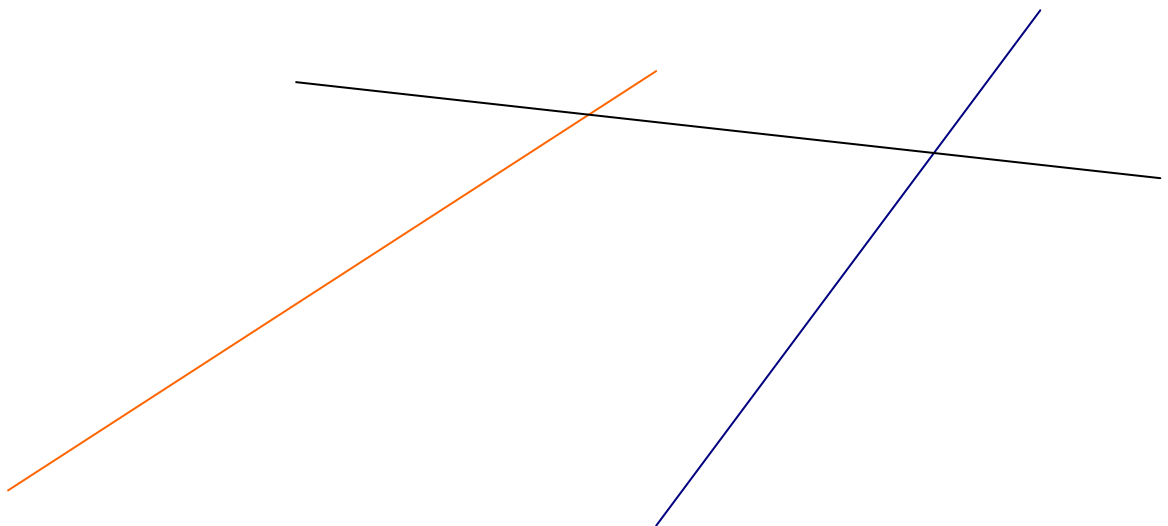


Zeitstrahl: Esskultur

Sascha Meinert, Michael Stollt

IPA Lernmedien i.A. der bpb

Oktober 2008



LERNINHALTE

Meilensteine der (globalisierten) Esskultur

ZEITBEDARF

variabel, mindestens 45 Minuten

ZIELGRUPPE UND GRUPPENGROÖÖE

ab 16 Jahre, für unterschiedliche Gruppengrößen einsetzbar

Zeitstrahl: Esskultur (Auswahl)

Eine Reise durch die ‚Geschichte der Esskultur‘: Zwei Gruppen versuchen 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? Der Zeitstrahl kann einen Einstieg in das Thema „Essen und Globalisierung“ ermöglichen

Aufgaben:

1. Vervollständigen des Zeitstrahls

Die Teilnehmenden erweitern den Zeitstrahl um Ihre persönliche „Essbiographie“, z.B. ihr Geburtsdatum und die Ereignisse, die ihre persönliche Wahrnehmung von „Esskultur“ geprägt haben.

2. Fortschreiben des Zeitstrahls (Was kommt als Nächstes?)

Die Teilnehmenden schreiben den Zeitstrahl in die Zukunft fort. Wie könnte es in den kommenden Jahren weitergehen? Welches könnten globale Ereignisse bis 2015 / 2020 sein, die unsere „Esskultur“ verändern? Die Ereignisse sollten sich hierbei möglichst aufeinander beziehen und einen plausiblen, möglichen Weg in die Zukunft aufzeigen.

Variationen:

Ordnen nach Jahreszahlen

Eine Auswahl wichtiger Ereignisse wird auf Karteikarten einzeln auf dem Boden verteilt. Ihnen fehlt allerdings die Jahreszahl. Aufgabe der Teilnehmenden ist es, zu versuchen sie in eine chronologische Ordnung zu bringen.

Thematische Auswahl

Der Zeitstrahl kann natürlich auch thematisch begrenzt werden und sich z.B. auf ‚Meilensteine der Lebensmittelchemie‘ oder neue Formen der Lebensmittelbeschaffung oder –vertriebswege beschränken.

Visualisierung im Raum

Der Zeitstrahl kann auch im Raum visualisiert werden, z.B. in Form von aneinander gereihten Blättern mit je einem Ereignis pro Seite.

Zeitstrahl „Globalisierung Essen“ (Auswahl)

1493

Columbus bringt von seiner Reise in die Neue Welt Mais mit nach Europa, dessen Anbau sich schnell über viele Länder verbreitet.

1539

Spanische Seefahrer bringen erstmals Kartoffeln aus Südamerika nach Europa. Die Beliebtheit dieser Nutzpflanze wächst zunächst nur langsam. Erst gegen Ende des Jahrhunderts wird die Kartoffel dann auch in Deutschland angebaut.

1804

Die ersten Mandarinen erreichen Europa. Die Mandarine stammt aus China und wird dort seit über 3000 Jahren angebaut.

1810

Erfindung der ersten Konservendose in Frankreich. Der erste Prototyp wurde 1812 hergestellt.

1832

Die ersten Schokoladen-Hohlfiguren werden in Frankreich produziert

1856

In den USA bringt Gail Borden erstmals gezuckerte Kondensmilch auf den Markt.

1871

Die Margarine wird erfunden. Der Chemiker Hyppolite Mège-Mouries erfindet im Auftrag von Napoleon einen streichfähigen Aufstrich aus Rindertalg. Grund war, dass mit Beginn des Industriezeitalters und dem damit verbundenen Bevölkerungswachstum der Bedarf an Fett stieg. Fett wurde immer knapper und teurer und ein preiswerter Ersatz musste her.

1876

Karl von Linde erfindet die Kompressions-Kältemaschine. Die Erfindung ist Grundlage der modernen Kühltechnik. Durch die Folgen der Industrialisierung war der Bedarf an Lebensmitteln so stark angestiegen, dass die Nachfrage nicht mehr allein durch die heimische Produktion gedeckt werden konnte. Es entstanden immer mehr Kühlhäuser, die mit der Linde-Kühlmaschine betrieben wurden, in denen die Lebensmittel deutlich länger gelagert werden konnten.

1876

Henry John Heinz verkauft erstmals seinen Tomaten Ketchup. Inspiriert wurde er dabei von einer chinesischen Fischsoße namens Ketsiap.

1877

Das erste Kühlschiff transportiert tief gefrorenes Rindfleisch bei -30 Grad C von Argentinien nach Frankreich.

1886

Julius Maggi erfindet in Zürich die Maggi-Würze als Ersatz für Fleischextrakt.

1886

Karl Knorr beginnt mit der Produktion von Trockensuppen.

1888

Der Französische Wissenschaftler Louis Pasteur entwickelt eine Methode zum Abtöten von Mikroorganismen durch Hitze – das Pasteurisieren. Dadurch wird er zum Wegbereiter der modernen Konservierungsverfahren.

1891

Hermann Bahlsen erfindet den Leibnitz-Butterkeks, der bis heute in seinem Aussehen mit seinen 52 Zähnen unverändert blieb. Produkte nach berühmten Personen zu benennen war zu dieser Zeit groß in Mode. Da der Keks in Hannover erfunden wurde, wählte man den ebenfalls aus Hannover stammenden Mathematiker Gottfried Wilhelm Leibnitz als Namenspaten für das neue Produkt. Auch das Wort „Keks“ ist eine Erfindung von Hermann Bahlsen, er orientierte sich am englischen „cake“.

1894

Das Kokosfett zum Kochen „Palmin“ kommt auf den Markt. Sein Erfinder Dr. Heinrich Schlinck hatte die Vision: Wenn der Bedarf an Fetten und Ölen der rapide wachsenden Bevölkerung mit tierischen Produkten nicht mehr zu decken ist, müsste man doch die riesigen Reserven, die in der tropischen Pflanzenwelt stecken, nutzbar machen können. Er entwickelte ein Verfahren um das Fett der Kokosnuss zu extrahieren und so aufzubereiten, dass es als Kochfett taugt.

1901

Die Chemikalienfirma Monsanto wird in St. Louis, USA gegründet.

1903

Erster Versuch, Thunfisch in Dosen zu verkaufen. Die zunächst 700 Konservendosen gefüllt mit weißem Thunfisch bereiteten den Weg für die danach rasant expandierende U.S.-Thunfischindustrie.

1905

Der erste koffeinfreie Kaffee kommt auf den Markt. Das Entkoffeinieren gelang damals durch den Einsatz organischer Lösungsmittel. Es stellte sich jedoch bald heraus, dass die Lösungsmittel stärkere gesundheitliche Probleme verursachten. Das Verfahren wurde daraufhin weiterentwickelt.

1908

Markteinführung von Maggis Fleischwürfel, der vor allem wegen seines Preises zu einem durchschlagenden Erfolg wurde. Kostete ein Kilo Suppenfleisch damals umgerechnet 4,50 €, gab es den Fleischwürfel schon für 15 Cent.

1913

Der Begriff Vitamin wird von dem Deutschen Casimir Funk erstmals als Bezeichnung für lebenswichtige aber vom Menschen nicht selbst synthetisierbare Stoffe verwendet.

1935

Erstes Dosenbier kommt in den USA auf den Markt. Bis in die 20er Jahre hinein wurden Getränke in Glas-, Stein-, oder Tongefäßen aufbewahrt. Nach ihrer Erfindung setzte sich die leichte Weißblechverpackung schnell durch. Für die ersten Dosen musste man noch zum Dosenöffner greifen, der Aufreißdeckel wurde erst knapp dreißig Jahre später entwickelt.

1939

Herbert Eklöh eröffnet in Osnabrück den ersten deutschen Selbstbedienungsladen für Lebensmittel, mit dem gesamten damals in Deutschland erhältlichen Lebensmittelangebot. Dieses neue und erfolgreiche Verkaufskonzept verdrängte in den folgenden Jahrzehnten den damals vorherrschenden Tante-Emma-Laden fast vollständig.

1940

Die amerikanische Chemiefirma Monsanto nimmt landwirtschaftliche Produkte in ihr Programm auf und entwickelt sich fortan zum Spezialisten für Agrarchemie und genetisch verändertes Saatgut. Heute stammen 90% der weltweit angebauten Genpflanzen von Monsanto.

16.10.1945

Gründung der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen zur weltweiten Bekämpfung von Hunger. Später wurde ihr Gründungstag zum Welternährungstag.

1947-1952

Der amerikanische Physiker Percy Spencer fand heraus, dass man mit dem im 2. Weltkrieg als Radar für Flugzeuge entwickelten Magnetron auch Essen erwärmen kann. Die ersten Mikrowellen wogen 350 kg und kosteten 5000 Dollar. Hausgeräte, die später auf den Markt kamen, waren so groß wie ein Kühlschrank, hatten aber einen kleineren Garraum als heute.

1952

Die schwedische Firma TetraPak bringt einen kunststoffbeschichteten Karton in Form eines Tetraeders als Milchverpackung auf den Markt. In den 60er Jahren setzte sich diese Verpackung auch für Erfrischungsgetränke durch. Wegen der schlechten Stapelbarkeit wurden die Tetraeder später durch die rechteckige Form abgelöst, deren Abmessungen so gewählt wurden, dass sie optimal auf Europaletten passt.

1957

Die erste tiefgekühlte Fertigpizza wird in Italien verkauft.

1963

Joghurt wird in Deutschland erstmals in Kunststoffbechern verkauft. Da nach dem 2. Weltkrieg der Erdölpreis niedrig war, verbilligte sich die Herstellung von Kunststoff. Praktisch in seiner Leichtigkeit und billig in der Herstellung revolutionierte Kunststoff die Lebensmittelverpackung.

1963

Livio kommt auf den Markt. Es ist eines der ersten Lebensmittel, bei dem Produktdesigner jedes kleinste Detail wohl durchdacht hatten, wie z.B. die handliche Dose, den Namen, der an Olivenöl erinnert, das aber gar nicht in Livio enthalten ist und die großangelegten Werbekampagnen.

1965

Durch die Umstellung von frischen auf Tiefkühlpommes legt die Fast Food Kette McDonald's den Grundstein für ihren enormen Erfolg. Die Zubereitung der Pommes ging erheblich schneller und ein Großteil der Mitarbeiter, die ausschließlich Kartoffeln schälten und zerkleinerten, wurde nicht mehr benötigt.

16.10.1979

Der erste Welternährungstag. Seither findet er jedes Jahr in verschiedenen Ländern statt. Neben offiziellen Kongressen an diesem Tag, die sich mit den Themen Welthunger und Welternährung auseinandersetzen, nutzen oft auch NGOs den Welternährungstag, um auf das weltweite Hungerproblem aufmerksam zu machen.

1986

In Großbritannien treten erste Fälle der Rinderkrankheit BSE auf. Die Krankheit breitete sich in den folgenden Jahrzehnten weltweit aus. Auslöser war die Beimischung von Tiermehl aus infizierten Tieren zum Futter für die Rinder.

1994

Die flavr-savr-Tomate (auch Anti-Matsch-Tomate) der Saatgutfirma Calgene ist das erste genetisch veränderte Lebensmittel, das in den USA zum Verkauf für den menschlichen Verzehr zugelassen wird. Die Tomate ist ca. zwei Wochen länger haltbar als normale Tomaten. 1997 wurde flavr-savr wegen zu geringer Verkaufszahlen bereits wieder vom Markt genommen.

1996

Rund ein Viertel des gesamten deutschen LKW-Verkehrs entfällt auf den Transport von Futter- und Lebensmitteln.

1997

In Hongkong treten die ersten Fälle von Vogelgrippe des Typs H5N1 auf, die sich in den folgenden Jahren über Asien bis nach Europa ausbreitet. Hunderttausende Hühner müssen getötet werden, in Deutschland wird eine Stallpflicht für Geflügel verordnet um es vor Ansteckung durch Zugvögel zu schützen. Weltweit sterben auch hunderte Menschen an H5N1.

1999

In Großbritannien bricht die hochansteckende Viruserkrankung Maul- und Klauenseuche bei Rindern und Schweinen aus. Durch Tiertransporte verbreitet sich die Seuche im Laufe des Jahres fast in ganz Europa.

September 2000

Die Vereinten Nationen verabschieden die Millenniums-Ziele, die bis 2015 verwirklicht sein sollen. Eines der wichtigsten Ziele ist Bekämpfung und Beendigung von extremer Armut und Hunger.

2000

Laboruntersuchungen bei spanischen Gemüsegroßhändlern ergeben, dass Paprika hochgradig mit Pestiziden belastet sind.

2000

Die Rinderkrankheit BSE hat sich durch den Vertrieb von infektiösem Tier- und Knochenmehl in ganz Europa ausgebreitet. In Deutschland wird der erste BSE-Fall entdeckt, worauf die Regierung ein totales Tiermehlverbot und bundesweite Tests einführt.

2002

Im Handel werden hunderte Lebensmittel wie Kekse, Knäckebrot und Pommes Frites gefunden, die den zulässigen Grenzwert für Acrylamid überschreiten. Der Stoff Acrylamid ist krebserregend und schädigt das Erbgut. Es entsteht beim starken Erhitzen von Nahrungsmitteln wie Kartoffeln oder Mehlen.

2002

In Deutschland wird Bio-Getreide in großem Stil mit Nitrofen vergiftet. Das Getreide wurde als Futtermittel genutzt, so dass Bio-Eier und Bio-Geflügel infolge dessen auch vergiftet waren. Nitrofen ist ein Unkrautvernichtungsmittel, dessen Anwendung verboten ist. Es ist krebserregend, schädigt das Erbgut und greift in den Hormonhaushalt des menschlichen Körpers ein.

2004

Die Europäische Union verordnet, dass alle Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Substanzen enthalten als solche gekennzeichnet werden müssen.

2005

Durch Medienberichte wird bekannt, dass eine Schweizer Firma von 2001 bis 2004 Gen-Mais vertrieben hat. Die Mais-Sorte Bt10 ist in der EU verboten, da die Risiken für die menschliche Gesundheit beim jetzigen Stand der Forschung nicht abzusehen sind.

2005

Die weltweite Fläche auf der genetisch veränderte Pflanzen angebaut werden beträgt 90 Mio. Hektar. Den mit 49,5 Mio. Hektar größten Anteil daran haben die USA, gefolgt von Argentinien mit 17,1 Mio. Hektar. Bei den angebauten Pflanzen handelt es sich vor allem um Mais, Sojabohnen, Baumwolle und Raps.

2006

Mehrere Fälle von „Gammelfleisch“ werden in Deutschland aufgedeckt. Dabei handelt es sich um die Umverpackung und Umetikettierung von eigentlich nicht mehr zum Verzehr geeignetem Fleisch oder um die Verarbeitung von Schlachtabfällen in Fleisch- und Wurstprodukten.

2007

Die weltweite Fläche auf der genetisch veränderte Pflanzen angebaut werden beträgt 112 Mio. Hektar. 12 Mio. Landwirte weltweit verwenden genetisch verändertes Saatgut.

2007

In China wird entdeckt, dass Milch und Milchprodukte mit der Industriechemikalie Melamin versetzt worden sind um einen höheren Proteingehalt in der Milch vorzutäuschen. Vor allem bei Kindern wurden dadurch schwere gesundheitliche Schäden bis hin zum Tod verursacht.

2007

923 Mio. Menschen leiden weltweit an Hunger. (Welthunger Index der Welthungerhilfe)

Quellen: Wikipedia, www.esskultur.net, Vereinte Nationen, verschiedene tagesaktuelle Medien