

Das koloniale Buffet

Eine kulinarische Textarbeit zur Geschichte von Nahrungsmitteln

Kurzbeschreibung

In dieser Methode gehen die Teilnehmenden der kolonialen Geschichte verschiedener Nahrungsmittel auf die Spur. Nach einer Verkostung und Assoziationsphase arbeiten sie anhand von Texten Informationen heraus und präsentieren sie sich auf interaktive Weise. Dadurch erhalten sie Einblicke in die historischen Hintergründe und kolonialen Kontinuitäten unseres Ernährungssystems.



10 - 30



60 - 70 Minuten

Arbeitsmaterial auf der CD:
Texte für KG, Hintergrundtext

Ablauf

Vorbereitung

Die Texte werden in ausreichender Anzahl für die Teilnehmenden ausgedruckt. Es werden Ecken im Raum für die Kleingruppenarbeit vorbereitet. In jede Ecke werden jeweils die Texte zu den Nahrungsmitteln Mais, Erdnuss und Schokolade gelegt. Auf jedem Tisch werden zudem rechteckige Moderationskarten (halbiert, pro Tisch eine Farbe) und Stifte bereitgelegt. In der Mitte des Raumes wird ein Buffet aufgebaut, auf dem sich verschiedene Nahrungsmittel befinden, die die Produkte aus den Texten enthalten, bspw. Erdnussflips (Mais, Erdnüsse), Schokolade, Popcorn, etc.

Durchführung (45-55 Minuten)

1. Zunächst gruppieren sich die Teilnehmenden um das Buffet in der Mitte des Raumes. Sie schauen sich die verschiedenen Produkte an und probieren sie. Dazu stellt die/der Teamende die Fragen: „An was denkt ihr, wenn ihr Produkte seht und probiert?“, „Welche weiterführenden Assoziationen habt ihr?“ Nach etwa 5 Minuten fasst die/der Teamende die Assoziationen kurz zusammen und leitet in die Kleingruppenarbeit über. Dazu bittet sie/er die Teilnehmenden, sich nach Interesse (aber auch möglichst gleichmäßig) auf die drei Ecken/Produkte zu verteilen.

2. Nun bekommen die Teilnehmenden 20-30 Minuten Zeit, ihren Text zu lesen und die für sie spannendsten Informationen herauszuarbeiten. Sie bekommen den Auftrag, die wichtigsten und interessantesten Informationen auf die Moderationskarten zu schreiben. Dabei sollen diese so geknickt werden, dass sie die Form kleiner Aufsteller (wie Beschriftungen von Gerichten auf einem Buffet) haben.

3. Nach der Kleingruppenphase versammeln sich alle Teilnehmenden erneut um das Buffet. Nacheinander stellen sie nun ihre Aufsteller zu den Produkten vor und präsentieren kurz die wichtigsten Informationen aus ihren Kleingruppen.

Die anderen Gruppen bekommen nach jeder Präsentation die Möglichkeit, Rückfragen zu stellen.

Auswertung (15 Min.)

Zur Auswertung setzen sich die Teilnehmenden in einen Stuhlkreis. Hier können die folgenden Fragen gestellt werden:

- Was waren neue Informationen für euch?
- Was fandet ihr besonders interessant?
- Welche Gemeinsamkeiten seht ihr zwischen den Nahrungsmitteln?
- Welche Bedeutung hat die Ausbeutung von Menschen und Natur in der Produktion von Nahrungsmitteln?
- An welchen Stellen seht ihr Verbindungen zum Thema Wirtschaftswachstum?
- Welche Rolle spielt die Geschichte der Nahrungsmittel noch heute?
- Wie könnte mit dieser Geschichte umgegangen werden?

Zum Schluss fasst die/der Teamende die Diskussion zusammen und rundet die Methode damit ab.

Varianten	Diese Methode kann durch weitere Texte zur Geschichte anderer Lebensmittel ergänzt werden.
Tipps für Teamer*innen	Zur Einstimmung in die Methode wird empfohlen, den Text für Teamer_innen bei der Vorbereitung zu lesen.
Möglichkeiten zur Weiterarbeit	Im Anschluss kann gut mit der Methode „Wer hilft hier eigentlich wem?“ weitergearbeitet werden, die einen Bezug zwischen dem Kolonialismus und heutiger Entwicklungszusammenarbeit herstellt. Mit der Methode „Mesoamérica resiste!“ kann das Thema Mais durch die Perspektive mittelamerikanischer Gemeinschaften erweitert werden.