

Prof. Dr. Alfred Holzbrecher

Essen und Trinken in Europa: Kulturgeschichtliche Perspektiven, interkulturelle Lernfelder (WS 20/21)

Themenbereiche / Einheiten		Input / Vorlesungsmodule	Stud. Recherche / Lernaufgaben / Arbeitsvorschläge (indiv. / Gruppe)	Literatur / Materialien: Lernplattform
A. Esskulturen: Von GrenzErfahrungen und Identitätskonstrukten (Einführung)	22.4.	- Was haben „Esskulturen“ mit interkulturellem Lernen zu tun? - Zum Kulturbegriff - Küche als kulturelles Regelwerk: Differenzlinien und Treibmittel - Seminarinhalte / Übersicht	Erwartete Studienleistung von jeder/jedem Stud. Didaktische Materialsammlung / Dossier zu einem ausgewählten Produkt / Themenfeld im Kontext des BNE-Konzepts: von Kleingruppen erstellt und allen (über ILIAS) zur Verfügung gestellt (s.u.): Leistungsnachweis (z.B. zu M4): zusätzlich eine „ Reflexion “ zum eigenen Dossier	
B. Küche als kulturelles Regelwerk	29.4.	B1. Historische Entwicklungslinien (nach Hirschfelder)		
	6.5.	B2. Küche der Armen und der Reichen		Fischer Mskr.
	20.5.	B3. Brot. Eine kulturgeschichtliche Spurensuche		
	10.6.	B4. Genuss, Rausch, Grenzüberschreitungen		
	17.6.	B5. Arabica, Turquerie und Orientphantasien		
C: Wege in den Hunger	24.6.	Hunger / Migration als Folge der Kolonialgeschichte, weltwirtschaftlicher Strukturen bzw. struktureller Abhängigkeiten		

D. <i>Bildung für Nachhaltige Entwicklung</i> als didaktisches Rahmenkonzept	1.7.	Bildung für Nachhaltige Entwicklung, interkulturelle Perspektiven		
	8.7.	Präsentation / Diskussion von Dossiers		
	15.7.	Präsentation / Diskussion von Dossiers		
	22.7.	.Abschluss / Evaluation		

Dossiers

Didaktisch relevante Kurztexte und Bildmaterial...(Dossier) für eine ausgewählte Schulform / Jahrgangsstufe, ggf. interdisziplinär angelegt zu ausgewählten Nahrungsmitteln / (Supermarkt)Produkten

- Brot
- Gewürze
- Tee, Kaffee, Kakao
- Bier, Wein
- Bananen, Avocado...

Abgabe: erste Juli-Woche

Checkliste für die „Didaktischen Dossiers“ (SS 21)

- ✓ Deckblatt
- ✓ Inhaltsverzeichnis
- ✓ Beschreibung Produkt (Aufbau, Wachstum)
- ✓ Inhaltsstoffe, Nährwerte
- ✓ Ursprung / Herkunft (Gibt es dazu anschauliche Geschichten? / Legenden?)
- ✓ Verbreitung (Lässt sich der Weg der Verbreitung nachvollziehen?)

- ✓ Sorten
- ✓ Kultur-/Geschichte(n) zum Produkt
- ✓ Lagerung / Lagerungsmöglichkeit / Verderblichkeit,
- ✓ Krankheiten
- ✓ Herstellung, Anbau und Ernte
 - Machtstrukturen bei der Produktion (zB Großgrundbesitz? Großkonzerne...)
 - Wird konventionell produziert? Oder Bio? / Nachhaltigkeitskriterien?
 - Wie sind die Lebens- und die Arbeitsbedingungen der Landarbeiter? Was verdienen sie? / Wie ist der prozentuale Anteil ihres Lohns am Endprodukt?
- ✓ Handel / Handelswege / Globalisierung: Sind Nachhaltigkeitskriterien erkennbar?
 - Gibt es Monopolstrukturen bei der Produktion und beim Handel ?
 - Transport/-kosten
- ✓ Rolle des Produktes in der Welternährung
- ✓ Gibt es Bezüge zu einer regionalen Küche ?
- ✓ Rezepte (historische und moderne), Lieder, Rätsel
- ✓ Literaturverzeichnis / Abbildungsverzeichnis
- ✓ Verwendung (verschiedene Bereiche)

In den „**Reflexionen**“ zu den Dossiers (max. 10 S.) sollten v.a.

- fachliche und didaktische Bezüge zum Konzept *Bildung für nachhaltige Entwicklung* bzw. zum *Interkulturellen Lernen* hergestellt,
- der Schulstufenbezug vor dem Hintergrund der Komplexität des Themenfeld diskutiert und
- mögliche fächerübergreifende Projekte auf Schul- bzw. Unterrichtsebene skizziert werden (vgl. Schülerfirma / Catering-AG, Skizzierung möglicher, innovativer Unterrichtsideen...)

(Abgabe: spätestens 30.9.21 in Digital- und Papierform: A.Holzbrecher, Gerbertstr.3, 79117 Freiburg)

Alternativ:

- Befragung von Nachbarn/Studierenden: Erfahrungen mit reg., nat. bzw. internationaler Küche
- Befragung von Migrant*innen: Bedeutung des Kochens für Identitätsentwicklung etc. (Präsentation zum Seminarende)