

## Projekt: Globalisierung an den Beispielen „Riechparcour“ und „Obstsalat“

### ➤ Ziel

- Sensibilisierung für die Globalisierung mit all ihren Auswirkungen und Zusammenhängen, wie sie uns ständig und überall in unserem täglichen Leben begegnet, hier am Beispiel des vielfältigen und exotischen Angebots zu den heutzutage verwendeten Gewürzen sowie Obst- und Gemüsesorten
- Bewusstmachen der möglichen Vor- und Nachteile der permanenten Verfügbarkeit vieler Lebensmittel und alltäglicher Gewürze in nahezu unbegrenzten Mengen einerseits und den damit verbundenen teilweise viele tausend Kilometer langen Handelswegen etlicher Obst-, Gemüsesorten sowie Gewürze andererseits

### ➤ Inhalt

- *Angebot 1: „Riechparcour“*
- *Angebot 2: „Obstsalat“*

### ➤ Umsetzungsdauer

ca. 3 Stunden, hier: 17.00-20.00 Uhr

### ➤ Vorbereitungszeit

6 Stunden im Projektteam plus individuelle Einzelarbeit  
Insgesamt ca. 24 Stunden

Das Projekt „DiVe“ wird im Rahmen des Programms „rückenwind+“  
durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

➤ **Zielgruppe**

Kolleginnen und Kollegen aus sozialen, heil- und heilpädagogischen, medizinischen sowie anderen pädagogischen Berufsgruppen und interessierte Hilfeberechtigte

➤ **Inhalt und konkrete Vorgehensweise**

Das Projekt wurde im Rahmen des Hausfests der Appartementhäuser Kapellenfeld am 18.07.2018 durchgeführt. Das Thema dieser Veranstaltung lautete „International“ und passte sehr gut zu unserem DiVe-Projekt. Wir platzierten uns im Foyer des Rainer-Endisch-Saals und haben zwei Angebote für MitarbeiterInnen und Hilfeberechtigte vorbereitet.

Beispielhafter Ablaufplan zum Praxisprojekt  
„Globalisierung an den Beispielen ‚Riechparcour‘ und ‚Obstsalat‘“  
am 18.07.2018, 17 Uhr – 20 Uhr

Die Globalisierung mit all ihren Auswirkungen und Zusammenhängen zeigt sich u.a. auch in der Vielzahl der heutzutage verwendeten Gewürze, Obst- und Gemüsesorten.

Besonders in den letzten Jahren ist das Angebot hier immer vielfältiger und exotischer geworden.

Mit unseren Angeboten wollen wir uns die überall begegnende Globalisierung wieder bewusstmachen und uns über die möglichen Vor- und Nachteile austauschen:

Alltägliche Gewürze wie Zimt oder Muskat umrunden teilweise den halben Globus, bevor sie im Geschäft angeboten werden.

Auch Obst und Gemüse kann man zu jeder Zeit in Hülle und Fülle erwerben. Viele Obst- und Fruchtarten reisen viele tausend Kilometer, um auf unserem Teller zu landen.

Regionale Obstsorten, die hier wachsen, reisen auch manchmal tausende von Kilometern, weil sie aus Kostengründen aus anderen Ländern importiert werden.

● **Angebot 1 „Riechparcour“:**

Material:

Tisch, Gewürzgläser, Augenbinde, selbst gestaltete Infoblätter über Herkunft, Geschichte und Verwendung der benutzten Gewürze.

Verwendete Gewürze:

**Chili, Curry, Kaffee, Kardamom, Kreuzkümel, Kurkuma, Muskat, Pfeffer, Schwarzkümmel, Sternanis, Zimt**

Das Projekt „DiVe“ wird im Rahmen des Programms „rückenwind+“  
durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

Als kleinen Bonus gab es Kakao-Nibs (fermentierte Kakaobohnen) zum Probieren, da die meisten KollegInnen nur die süße Variante des Kakaos, also Schokolade, kennen.

Der Riechparcour machte allen Teilnehmern viel Spass, weckte die Neugier und vermittelte neue Eindrücke zu bekannten Lebensmitteln.

Oft war es für die Mitarbeiter gar nicht so leicht zu erraten, was sie da gerade riechen. Außerdem wurde darüber gesprochen, woher die Gewürze kommen und wie weit sie bis zu uns gereist sind.

Veranschaulicht wurde dies durch selbst gestaltete Infoblätter, die zur Ansicht auslagen. Die meisten dieser exotischen Gewürze haben sich in Deutschland längst etabliert und sind aus unseren Gewürzregalen nicht mehr wegzudenken.

- **Angebot 2 „Obstsalat“**

Material:

Obst für Obstsalat, Pinnwand, Fragekarte, Bilder zum Obstsalat und verwendete Obstsorten, Antwortkarten mit den „gereisten Kilometern“, Klebezettel, Stifte, kleiner Preis

Verwendete Früchte und Obstsorten:

◆ Ananas	Costa Rica	9.450 km
◆ Bananen	Dom. Rep.	7.750 km
◆ Birne	Argentinien	12.280 km
◆ Mango	Senegal	4.640 km
◆ Melone	Spanien	1.610 km
◆ Pflaumen	Italien	1.380 km
◆ Trauben	Italien	1.380 km
◆ Zitrone	Spanien	1.610 km
◆ Zuckeraprikosen	Türkei	3.000 km

Im Sozialdorf Herzogsägmühle ortsansässigen Mühlenmarkt wurden gängige Früchte und Obstsorten für einen Obstsalat gekauft.

Diesen durften die interessierten MitarbeiterInnen kosten und dabei schätzen, wie weit die verwendeten Obststücke zusammen bis in unsere Obstschüssel gereist sind. Alle Schätzungen wurden an einer Pinwand aufgehängt und die Ergebnisse für alle Interessierten am Ende der Veranstaltung Stück für Stück aufgedeckt.

Um das Interesse zu steigern und die MitarbeiterInnen zur Teilnahme zu motivieren, gab es für die beste Schätzung einen kleinen Preis.

Das Projekt „DiVe“ wird im Rahmen des Programms „rückenwind+“ durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und den Europäischen Sozialfonds gefördert.

Würde man die Wege aller in unserem Obstsalat verwendeten Früchte und Obstsorten zusammenrechnen, wäre unser Obstsalat insgesamt 43.100 km gereist und damit mehr als einmal um die Welt!

Besonders bei den Birnen war das Ergebnis für viele nicht verständlich, da diese zur gleichen Zeit in Deutschland reif gewesen wären.

Hier wurde vielen Mitarbeitern bewusst, dass im globalen Konkurrenzkampf und Preiskrieg Regionalität und Qualität oft zweitrangig sind. Dass dadurch die heimische Landwirtschaft und damit verbundene Arbeitsplätze bedroht sind, ist vielen nicht bekannt.

Dies scheint kein rein deutsches Problem zu sein, sondern ist offensichtlich weltweit zu erkennen.

➤ **Feedback und Anregungen:**

- Wir haben zu unseren beiden Angeboten durchwegs positives Feedback erhalten.
- Im Rahmen des Hausfestes mit dem Thema „International“ hat unser Angebot gut gepasst und wurde von allen sehr gut aufgenommen.
- Die Mitarbeiter und Bewohner waren sehr interessiert dabei und hatten beim Riechen und Rasten viel Spaß.
- Es entstand ein reger Austausch über die verwendeten Gewürze.
- Die Anzahl der gereisten Kilometer des Obstsalates hat alle Teilnehmer ziemlich erstaunt und zum Nachdenken gebracht. Der eine oder andere sieht beim nächsten Mal sicher genauer hin und überlegt, ob es nicht auch heimische Alternativen gibt.
- Auch bei den Gewürzen war vielen Kollegen nicht bewusst, wie weit diese Gewürze reisen. Sie sind aus unseren Küchen nicht mehr wegzudenken und unser Speiseplan wäre ohne sie eindeutig ärmer.
- Im Foyer des Rainer-Endisch-Saals ging unser Angebot leider erst etwas unter. Nachdem im Saal dann Werbung für uns gemacht wurde, kamen die Mitarbeitenden gerne zu uns.

➤ **Empfehlungen an Kollegen, die dieses Projekt ebenfalls durchführen wollen:**

- Die Veranstaltung möglichst in einem passenden Rahmen, wie z.B. ein Hausfest oder eine andere zum Thema passende Veranstaltung, platzieren. Für unser Hausfest war das DiVe-Projekt eine schöne Bereicherung und hat durch den vorgegebenen Rahmen eine große Zahl an Mitarbeitern erreicht.
- Auf unseren Infoblättern über die Herkunft der Gewürze waren zu viele Informationen. Beim nächsten Mal würden wir uns auf die wichtigen Fakten beschränken, damit diese schnell ins Auge stechen.

Das Projekt „DiVe“ wird im Rahmen des Programms „rückenwind+“ durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und den Europäischen Sozialfonds gefördert.