

Begegnung mit Interkulturalität **Interkulturalität thematisieren mit Studierenden**

Referat im Rahmen der Jahrestagung von Habifo (Haushalt in Bildung und Forschung e.V.) und der Fachgruppe Ernährungs- und Verbraucherbildung der Universität Koblenz-Landau, 18./19. Februar 2011

Tagungsthema:
Ernährungs- und Verbraucherbildung ein Beitrag zur Schulentwicklung

Überblick

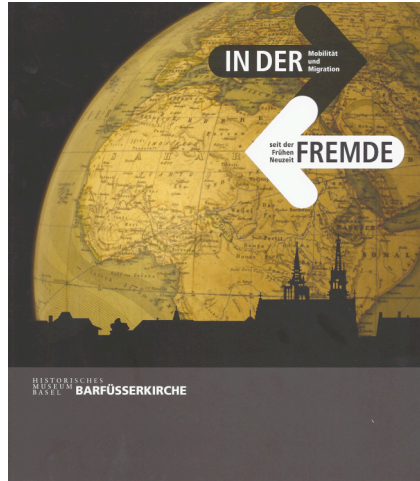
Vorbemerkungen

Einführung

Begegnung

Transfer

Fazit, Aktuelles



Vorbemerkungen

Kanton Basel Stadt:

**Anteil an ausländischer Bevölkerung
knapp 30% (CH ca.20%)**

**Pionierkanton:
Paradigmenwechsel – vom
Defizitansatz zum Potenzialansatz**

**Wesentlichen Einfluss auf Inhalte
der Ernährungs- und
Verbraucherbildung**

*Wichmann, Nicole, D'Amato Gianni (2010): Migration und Integration in Basel-Stadt, Ein Pionierkanton unter der Lupe. SFM Studie 55. Université Neuchâtel

Einführung - Einstieg

Fragebogen zum Einstieg Teil 1 „Fremd sein“

Wann haben Sie sich in letzter Zeit fremd gefühlt?

Wie haben Sie sich gefühlt?

**Kennen Sie Situationen von früher, wo Sie sich fremd gefühlt haben?
Welche?**

Wo, wie beginnt Fremde für Sie?

Was brauchen Sie in der Fremde, damit Sie sich wohl fühlen?

Einführung – Einstieg

Fragebogen zum Einstieg Teil 2 „Migration“

Was bedeutet der Begriff Migration für Sie?

Welche Gründe gab es für Migration, Mobilität? Welche Gründe gibt es heute noch? Wie haben sie sich allenfalls verändert? Welche sind neu dazu gekommen?

Gibt es, gab es Migration in Ihrer Familie/Bekanntenkreis/Persönlich? Welches waren/sind die Gründe? Welche Erfahrungen haben Sie damit gemacht?

Können Sie sich vorstellen, dass Sie (freiwillig/unfreiwillig) als Migrantin/Migrant unterwegs sind?

Wie würden Sie sich vorbereiten? Was würden Sie brauchen? Was würden Sie vermissen? Was würden Sie neu entdecken?

In welchen Bereichen (Essen, Kleiden, Wohnen, Kontakt, Sprache) ist die Herausforderung in der Fremde für Sie am grössten?

Einführung - Input

Laut dem **Leitbild BS** soll Integration ein Prozess sein, der von Einheimischen und Zugezogenen aktiv gestaltet werden soll. Die Grundhaltung ist Fördern und Fordern. Die Integrationspolitik orientiert sich an drei Leitideen:

„Das Fundament der Integrationspolitik wird von dem **vorhandenen Potenzial**, also den Errungenschaften, Erfahrungen, Fähigkeiten und Kompetenzen der Beteiligten gebildet.

Integration wird als **gesamtgesellschaftliches** und gesamtstädtisches **Anliegen** verstanden, d.h. die Gesamtheit aller Gesellschaftsmitglieder (seine sie Einheimische oder Zugezogene) rücken ins Blickfeld der Beobachtungen und Bemühungen.

Integrationspolitik erlangt die erwünschte Tiefe und Verbindlichkeit wenn ein bewusster und **sorgsamer Umgang mit Differenz** garantiert ist. Weder dürfen soziale oder strukturell bedingte Probleme oberflächlich kulturalisiert und ethnisiert noch dürfen geschlechter-spezifische Aspekte ignoriert oder neutralisiert werden.“ (vgl. Ehret 1999)

Einführung - Input

Kernkompetenz Kultur aus dem Argumentarium für das Fach Hauswirtschaft
(vgl. Dachverband der Lehrer und Lehrerinnen Schweiz, 2006)

Kernkompetenz Kultur

„Sich **Prägungen der eigenen Person** (z.B. bezüglich Herkunft und Geschlecht) bewusst werden, sich in eine offene und wertschätzende Auseinandersetzung mit den anderen begeben. Fähig sein, **im Alltag auch neue Lösungen zu suchen und zu integrieren**.

Die Vielfalt von Ess- und Wohnkulturen und deren Bedeutung kennen und das Verständnis fördern.

Hintergründe und Bezüge von Festen und Bräuchen kennen, sich mit dem Sinn von Traditionen auseinandersetzen und daraus Rückschlüsse ziehen für die eigene Lebensgestaltung und für die Gemeinschaft.“

Einführung - Input

Ausgewählter und ergänzender Aspekt aus REVIS (vgl. Methfessel 2005)

REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen)

„Eine **wissenschaftliche und demokratisch orientierte Diskussion** zu Ernährung und Esskultur sollte für unterschiedliche Kulturen Verständnis entwickeln, in dem diese gleichberechtigt **analysiert und reflektiert**, auf Hintergründe und implizite Setzungen befragt und **offen diskutiert** werden. Das schliesst Kritik an einzelnen Elementen durchaus mit ein. Bei genauer Sichtung wird man, wie Schlegel-Matthies auch feststellt, bei allen Kulturen Stärken und Schwächen feststellen, was letztlich eine Hierarchisierung von Kulturen verbietet und verhindert. Mit einer solchen Vorgehensweise kann auch eher der „Kulturblick“ eine Reduktion der Auseinandersetzung auf das Trennende und Andere und eine kulturalistische Reduktion, d.h. die vorschnelle und alleinige Erklärung mit kulturellen Differenzen, wie Diehm (2005, S.89f.) dies als Gefahr sieht, vermieden werden.“

Einführung - Input

Begriffsklärung

Interkulturalität
Kulturelle Differenzen
Potenzialansatz
Multikollektivität
Aktuelles Kulturverständnis
Echte Begegnungen

Einführung - Vertiefung

Die 10 Perspektiven aus dem **Mehrperspektiven-Modell** zu Ess- Kulturen im multikulturellen Kontext (vgl. Geiger 2007)

physische	psychische
gesundheitliche	religiöse
geografische	soziale
ökonomische	migrationsspezifische
politische	kulturelle

Einführung - Vertiefung

Ausgewählte Themen vertiefen, Informationen und Erkenntnisse den möglichen Perspektiven zu ordnen und die Bedeutung für die Alltagsgestaltung beurteilen.

Sie befassen sich mit einem ausgewählten Aspekt zu interkulturellen Zusammenhängen.

- **aktuelle Informationen zur Migration/Integration in der Schweiz, insbesondere Basel-Stadt, Basel-Land, Solothurn, Aargau**
- **Geografie/Klima/Nahrungsproduktion**
- **Ernährungsformen/Ernährungslehre**
- **Religionen/Feste/Rituale**
- **Geschichte/Politik/Gesellschaft**
- **Bedeutung von Kultur/Heimat**



Begegnung mit bekannten und unbekanntem Nahrungsmitteln und Zubereitungsarten

Transfer

Umsetzungsmöglichkeiten zu Interkulturalität entwickeln, die den Potenzialansatz berücksichtigen

Auftrag

Planen Sie in Partnerarbeit Unterrichtseinheiten:

- Grobplanung für Unterrichtssequenzen über mindestens drei Wochen
- Planung theoretisch begründen

Auswertung

- Präsentieren der Planung
- ausgewählte Gerichte zubereiten

Fazit

- Studierende schätzen die Begegnungen
- hinterlässt bleibende Eindrücke
- Erfahrungen von „positiver Verunsicherung“
- sensibilisierter im Umgang mit Heterogenität
- erweiterter Zugang zu kulturellen Differenzen
- interessiert in mehr und vielfältigerem Hintergrundwissen
- Reflexion der eigenen Biografie
- Spannungsfeld Transfer in der Berufspraxis



Internationaler Tag der Hauswirtschaft 21. März 2011

Puriyani	Tamil
100 g Basmati Reis	50 g Reis
100 g Karotten	50 g Karotten
100 g Zucchini	50 g Zucchini
100 g Zwiebeln	50 g Zwiebeln
100 g Knoblauch	50 g Knoblauch
100 g Petersilie	50 g Petersilie

- Zubereitung:**
1. Die Karotten, Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
 2. Das Gemüse in Butter anbraten und leicht salzen.
 3. Das Fleisch und die Zwiebeln separat anbraten. Die Puriyanipaste mit Wasser verdünnen und dazugeben.
 4. 10-15 Minuten kochen lassen. Am Schluss auch Zimt und Kardamon dazugeben.
 5. Reis kochen.
 6. Fleisch, Reis und Gemüse zusammenmischen und servieren.

Puriyani für 4 Personen

Zutaten:
100 g Kartoffeln, 500 g Basmati Reis, 1 Zwiebel, 1 Lauchstange, 150 g Karotten, 100 g Zucchini, 500 g Lamm Fleisch, 2 grüne Chili, 50 g Knoblauch, 2 Esslöffel Puriyani Paste, je eine Messerspitze Zimt, Kardamon, Salz, 50g Butter

- Zubereitung:**
1. Karotten, Karotten, Zwiebel, Knoblauch waschen, schälen. Das Gemüse und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.
 2. Das Gemüse in Butter anbraten und leicht salzen.
 3. Das Fleisch und die Zwiebeln separat anbraten. Die Puriyanipaste mit Wasser verdünnen und dazugeben.
 4. 10-15 Minuten kochen lassen. Am Schluss auch Zimt und Kardamon dazugeben.
 5. Reis kochen.
 6. Fleisch, Reis und Gemüse zusammenmischen und servieren.

Hauswirtschaftliche Bildung: frühzeitig – aufbauend – lebenslang!

Erziehungsdepartement des Kantons Basel-Stadt
Volkschulen
Weiterbildungsschule / Orientierungsschule

Zusammenarbeit – Erstsprache, Hauswirtschaft, Bildnerisches Gestalten

Affolter Ursula u.a. (2008): Tiptopf, Interkantonales Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht, schulverlag Bern

Ehret Rebekka (Verfasserin) (1999): Leitbild und Handlungskonzept des Regierungsrates zur Integrationspolitik des Kantons Basel-Stadt

Historisches Museum Basel (Hrsg.) (2010): In der Fremde – Mobilität und Migration seit der frühen Neuzeit

Geiger, Ingrid Katharina (2007): Ess-Kulturen Ernährung im multikulturellen Kontext. In: Ernährungsumschau 1/2007 S.23–26 und Ernährungsumschau 2/2007 S.73-75

Hansen, Klaus P. (2003): Kultur und Kulturwissenschaft. Francke Verlag Tübingen

Methfessel, Barbara (2005): REVIS Fachwissenschaftliche Konzeption: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. Band 7. Universität Paderborn. http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/07_2005-Soziokulturelle_Grundlagen.pdf

Rathje, Stefanie (2009): Der Kulturbegriff – Ein anwendungsorientierter Vorschlag zur Generalüberholung. In: Moosmüller, Alois (Hrsg.) (2009): Konzepte kultureller Differenz. Münchner Beiträge zur interkulturellen Kommunikation, Band 22, München S. 83-106

Schlegel-Matthies, Kirsten (2005): Fachdidaktische Perspektiven auf den Umgang mit Heterogenität im haushaltsbezogenen Unterricht. In: Bräu, Karin; Schwerdt, Ulrich (Hrsg.) (2005): Heterogenität als Chance. Münster: Lit. Vg., S. 197-217

Wichmann, Nicole; D'Amato Gianni (2010): Migration und Integration in Basel-Stadt, Ein „Pionierkanton“ unter der Lupe. SFM Studie 55, Université de Neuchâtel