

Modul 1 – Baustein 2: Mein Leben – Dein Leben

Methode: BILDPaar „Ein Produkt – Zwei Seiten: Konsumgüter, in denen sich Lebenswelten begegnen“

Übersicht der „Bildpaare“

Foto eines alltägliches Produkt	Hauptzutaten/Arbeitsschritte
Glas Orangensaft	Orangen am Baum
Schokolade	Kakaofrucht mit Pflückerin
Kleidungsstück aus Baumwolle	Baumwolle
Teebeutel	Teepflückerin
Fußball	Fußballnäherin
Reis	Reisplantage mit Arbeiter
Glas Honig	Bild aus der Honigherstellung
Seife	Bild aus der Seifenherstellung
Glas mit Kaffee	Kaffeepflücker
Schmuck	Bild aus der Schmuckherstellung

Spielanleitung

Zusammenfassung der Schritte:

1. Die Fotos (s. Tabelle) werden und gemischt im Raum auf dem Boden verteilt. Diese zeigen Bilder von Produkten, die uns im Alltag begegnen und Bilder aus deren Produktion. Das können Hauptzutaten sein oder auch Bilder von einzelnen Arbeitsschritten.
2. Die Jugendlichen überlegen, welche Bilder zusammen gehören. Nach der Reihe wählen sie zwei aus und begründen kurz, warum sie meinen, dass diese ein Paar sind.
3. Gemeinsam wird die jeweilige Auswahl diskutiert und der/die Referent/-in ergänzt mit Informationen zu Herkunft, Anbau und Weiterverarbeitung des Produktes ein.

Mögliche Diskussionsfragen zu den Lebensräumen/Anbaugebieten:

- „Was denkt ihr, wo kommt die Kakaobohne her“
- „...wo, wird der meiste Reis angebaut?“
- „... wo wird Schmuck hergestellt?“
- „Wie kommt das jeweilige Produkt nun nach Europa?“

empfohlenes Zusatzmaterial:

Weltkarte, anhand derer gemeinsam besprochen wird, woher und über welchen Weg die Produkte zu uns kommen.

Generelle weitere mögliche Diskussionsfragen/Fragen zur Diskussionsanregung:

- „Wozu braucht man dieses und jenes Produkt?“
- „Habt ihr das schon mal gegessen/getrunken/gekauft?“
- „Schmeckt es Euch?“ „Gefällt es Euch?“

Material

- Bildpaar-Karten
- Weltkarte (kostenlose Bestellung über das BMZ unter: publikationen@bundesregierung.de)

Hintergrundinformationen zu den ausgewählten einzelnen Produkten

Anmerkung: Stichpunktartig könnt ihr hier einige Hintergrundinformationen zu den Produkten nachlesen. Sie müssen aber **nicht** alle zum Einsatz kommen, sondern sie diesen als „Reserve“ für evtl. Fragen und zur Diskussionsanleitung zu den einzelnen Bildpaaren.

Neben der bei allen Produkten gleichen Frage nach der Herkunft/dem Anbaugebiet, bietet es sich an, zu den einzelnen Bildpaaren unterschiedliche Fragen zu stellen (z.B. nach Produktionsschritten, Arbeitsbedingungen, Besonderheiten, um nicht bei jedem Produkt zu dem eher plakativen Ergebnis zu kommen, „die Arbeitsbedingungen sind schwer“)

➤ **ORANGEN:**

- Hauptanbaugebiet Nummer 1: Brasilien
- Orangen werden gepflückt, das ist körperlich anstrengend – abfüllen in Tragesäcke, die die Pflücker umgebunden haben, schwere Kilolasten (25 kg und mehr)
- Probleme: Einsatz von Pflanzenschutzmittel auch während die Arbeiter/-innen arbeiten
- weiteres Problem: Zwischenhändler

mögliche Fragen:

- ❖ „Unter welchen Arbeitsbedingungen arbeiten Orangenpflücker? (Leitern, Pestizide, schwere Lasten, s.o.)
- ❖ Was könnte das Schwierige/Problematische sein?“ (Körperliche Verletzungsgefahr; und hier Problem mit den Gattos diskutieren, s.o.)

➤ **KAFFEE**

- Die aromatischen braunen Bohnen stammen ursprünglich aus Afrika. Heute allerdings wird in mehr als 50 Ländern der Tropen und Subtropen Kaffee angebaut. (Warum? - Klima geeignet). Die Hauptarten sind Robusta und Arabica.
- Bsp.länder: Bolivien, Mexiko, Honduras (Lateinamerika), Uganda, Tansania, Äthiopien (Afrika), Vietnam, Indien, Indonesien (Süd-/Ost Asien)
- Schwere körperliche Arbeit - Pflücken der Bohnen (mehrere Pflückrunden)
- Weiteres Problem: Pflanzen sind sehr empfindlich und brauchen eine gute Pflege – sie sind anfällig für Schädlinge und Krankheiten - daher ist der Pflanzenschutz ein wichtiger Faktor
- Gut acht Monate braucht ein Setzling, um als kleines Kaffeebäumchen im Abstand von ca. drei Metern ausgepflanzt werden zu können. Je nach Anbaugebiet vergehen vier bis fünf Jahre, bis es dann zum ersten Mal Früchte trägt.
- Weiteres Problem: Zwischenhändler

mögliche Fragen:

- ❖ „Unter welchen Arbeitsbedingungen arbeiten Kaffeebauern?“ (Pflücken, schwere Lasten, empfindliche Pflanzen, Pestizide)
- ❖ „Was könnte das Schwierige/Problematische sein?“ (Körperliche Verletzungsgefahr durch Lasten und Pestizide; und hier Problem mit den Zwischenhändlern diskutieren)

➤ **TEE**

- Bsp. Anbauländer: Indien, Sri Lanka, China, Mexiko, Südafrika – aber auch Ungarn
- Die anstrengende Arbeit des Pflückens der Teeblätter leisten vor allem Frauen.
- Für ein Kilogramm aufgussfertigen Tee werden rund vier Kilogramm frische Teeblätter benötigt!
- Gepflückt werden immer nur die junge Blattknospe und die beiden darunter liegenden zarten Blätter.

- Die Teeblätter müssen unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden, da sie sonst schnell an Qualität verlieren.

mögliche Fragen:

- ❖ „Wer pflückt die meisten Teeblätter?“
- ❖ „Was denkt ihr, wie viel kg Teeblätter benötigt man für 1 kg aufgussfertigen Tee?“

➤ **KAKAO**

- Hauptproduzentenländer liegen in West- und Zentral Afrika (Länder um den Äquator) (Warum? Klimatische Bedingungen und historische Entwicklung → Weg der Schokolade: Ursprungsland: Länder in Lateinamerika, Mayas – Kolumbus und die spanischen Eroberer bringen die Kakaobohne mit nach Europa, die europäischen Kolonialherren bringen die Kakaobohne mit nach Afrika, z.B. Frankreich mit an die Elfenbeinküste)
- Kakaoernte: oft arbeiten Kinder mit – pflücken und transportieren der Früchte etc. (an dieser Stelle noch nicht mehr verraten – das werden wir genauer im Laufe des Tages sehen – da die Kakaoproduktion uns noch weiter beschäftigen wird).

mögliche Fragen:

- ❖ „Unter welchen Arbeitsbedingungen arbeiten Kakaobauern? Was könnte das schwierige/problematische sein?“ (Pflücken, schwere Lasten, Kinderarbeit, s.o.) (an dieser Stelle noch nicht mehr verraten – „das werden wir genauer im Laufe des Tages sehen – da die Kakaoproduktion uns noch weiter beschäftigen wird“)

➤ **REIS**

- Nahrungsgrundlage der meisten Menschen
- Hauptanbauländer: (Länder mit subtropischem und tropischem Klima), meist in Asien (z.B. Indien, China) - mehr als 95 % des Ertrages wird dort erbracht
- 80 % der Weltreisernte werden im Nassreisanbau erzeugt. Pro Kilogramm Reis werden zwischen 3000 und 5000 Liter fließendes Wasser benötigt. (Fließt das Wasser zu schnell, werden Bodenbestandteile und Nährstoffe abgeschwemmt; fließt das Wasser zu langsam, bilden sich Algen.)
- Es gibt eine Vielfalt von Reissorten (wichtig: Erhalt dieser statt Gentechnik, Bsp. GEPA Partner Navdanya-Stiftung: diese hat inzwischen mehr als 3000 verschiedene Reissorten in mühevoller Kleinarbeit überall in Indien gesammelt)

mögliche Fragen:

- ❖ „Warum ist Reis so bedeutend?“ (Nahrungsgrundlage der meisten Menschen)
- ❖ „Was benötigt man beim Reisanbau?“ (meistens Wasser, s.o.)
- ❖ „Welche Reissorten kennt ihr? (sammeln, darauf hinweisen, dass es sehr viele gibt, s.o.)“

➤ **FUßBALL**

- Fußballnäher aus Pakistan (etwa 70% der handgenähten Bälle kommen aus Pakistan)
- Handarbeit, 3-5 Bälle schafft ein geübter Näher am Tag
- Arbeitsschritte: Bahnen aus Kunstleder, beziehen mit Baumwolle, Ausstanzen der Waben, bedrucken der Waben – Herstellung der Butylblase – Zusammenstellen der Nähsets (Waben, Blase, gewachstes Nähgarn, Nähwerkzeug)
- 32 Waben (12 5-Eck, 20 6-Eck), 650-700 Doppelstiche, schwerster Stich: Blindstich

mögliche Fragen:

- ❖ „Welche Arbeitsschritte sind nötig, um einen Fußball herzustellen?“
- ❖ „Wie viel Bälle schafft ein Näher an einem Arbeitstag zu nähen?“
- ❖ „Wie viel verdient ein Näher pro Ball?“

➤ **HONIG**

- Heutzutage gibt es unglaublich viele Sorten von Honig. Es gibt Länderhonige, Blütenhonige und Sortenhonige und von jeder dieser drei Kategorien gibt es eine bunte Auswahl. Die Honigernteregionen erstrecken sich über den gesamten Globus/ Es gibt ganz unterschiedliche Anbauländer, neben Deutschland auch z.B. in Äthiopien (Afrika) und Guatemala (Lateinamerika)
- Honig gilt seit der Steinzeit als Nahrungsmittel. Malereien erzählen von Bienenhaltung um etwa 7.000 vor Christus.
- Honig ist nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Schönheitsprodukt und Medizin. In vielen Cremes, Beauty-Masken oder Pflegeartikeln ist Honigwachs enthalten. Heilend wirkt Honig bekanntlich bei Erkältung oder Entzündungen im Rachenbereich. Richtig verwendet ist er auch fiebersenkend oder wohltuend bei Brandwunden, da er antibakteriell wirkt und vermutlich auch die Wundheilung fördert.
- Für Produzent/-innen mit wenig Land, ist Honig ein gutes Geschäft im Fairen Handel. Denn die Imkerei verbraucht keine Ressourcen. Im Gegenteil, sie fördert die Biodiversität, die in manchen Regionen von großer Wichtigkeit ist.

mögliche Fragen:

- ❖ „Kennt ihr verschiedene Sorten von Honig?“
- ❖ „Wo ist überall Honig drin?“

Spezielle Hintergrundinformationen zu Herkunft, Anbau und Verarbeitung der einzelnen Produkte im Fairen Handel durch die Handelspartnern der GEPA gibt es auf <http://www.gepa.de/service/produzenten-weltweit.html>.







































Bildnachweise:

Seite 1: GEPA The Fair Trade Company/J.Boehling

Seite 2: GEPA The Fair Trade Company/C.Nusch

Seite 3: GEPA The Fair Trade Company/C.Nusch

Seite 4 : GEPA The Fair Trade Company

Seite 5: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 6: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 7: GEPA The Fair Trade Company/C.Nusch

Seite 8: GEPA The Fair Trade Company/A.Welsing

Seite 9: GEPA The Fair Trade Company

Seite 10: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 11: GEPA The Fair Trade Company/C.Nusch

Seite 12: GEPA The Fair Trade Company

Seite 13: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 14: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 15: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 16: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 17: Fair Trade e.V./Ina Schaefer

Seite 18: GEPA The Fair Trade Company/A.Welsing

Seite 19: GEPA The Fair Trade Company