

## Bericht über unseren Fair-Trade - Projekttag

Am 10. April 2013 hat unser UNESCO-WPU einen Projekttag zum Thema Fair Trade gemacht. Dieser Tag wurde von Frau Reese, unserer WPU Lehrerin, und Frau Butterman geleitet.

Morgens (zur ersten Stunde) haben wir uns am HGA Junior getroffen um dort zu kochen.

In den Unterrichtsstunden zuvor hatten wir diesen Tag schon vorbereitet indem wir uns über Fair Trade informiert haben und uns in Kochgruppen aufgeteilt haben, in denen wir wiederum festgelegt haben, wer welche Produkte (Bio und/oder Fair Trade) einkauft.

Bevor es losging mit Kochen haben wir ein „Spiel“ mit Frau Butterman gespielt in dem es größtenteils um eine Stellungnahme zum Thema Fairer Handel, Konventionellen Handel (und Produktion) und unser Konsumverhalten ging. Frau Butterman hat uns also 6 Fragen gestellt die wir beantworten sollten, indem wir uns auf eine Art „Wertungskurve“ von: „dieser Aussage stimme ich voll zu“ bis: „diese Aussage vertritt ganz und garnicht meine Meinung“ gestellt haben. Vereinzelt haben wir dann auch richtig auf die Fragen geantwortet bzw. erklärt warum wir uns so positioniert haben.

Danach sind wir in die Küche gegangen und jede Gruppe hat ihre Produkte auf eine Kochzeile gelegt und den anderen Gruppen erklärt was wo was für welchen Preis und in Fair Trade, Bio oder konventionell gekauft hat. →

Dann haben alle Gruppen ihre „richtigen“ Rezepte bekommen und die Produkte von ~~denen~~ denen viele Gruppen etwas brauchten aufgeteilt. Als das geschafft war hatten alle eine kurze Pause. Während der Pause haben manche heute die Küche inspiziert und -leider- festgestellt, dass diese nicht sonderlich sauber ist/war.

Danach ging es dann los mit kochen. Jede Gruppe hat 1-2 unterschiedlich Gerichte gemacht, meine Gruppe hatte Minzjoghurt (aus der Türkei) mit Chapati (aus Indien).

Angefangen haben wir mit dem Minzjoghurt in dem wir getrocknete Minzblätter in Öl eingelegt haben, damit diese ihr volles Aroma entfalten konnten. Danach haben wir den Teig für das Chapati aus Mehl, Wasser, Öl und ein wenig Salz zubereitet und ruhig gestellt. Dann haben wir mit dem Minzjoghurt weiter gemacht. Einer hat die Gurke geschält und gerieben, einer hat den Knoblauch gepellt und in kleine Stücke geschnitten, einer hat die Minze zerschnitten und ein weiterer hat alles miteinander verrührt und mit Salz abgeschmeckt. Damit war der Minzjoghurt schon einmal fertig, also ging es mit dem Chapati weiter. Dieses haben wir in 15 (fast) gleichgroße Stücke geteilt und diese wiederum zu großen, dünnen Fladen ausgerollt. Danach haben wir die einzelnen Fladen ohne Fett in eine Pfanne gebraten und als sie fertig waren dünn mit Öl bestrichen. Damit waren unsere beiden Gerichte

fertig und wir haben schon mal ein wenig aufgeräumt und geholfen den Tisch zu decken.

Als kurze Zeit später alle Gruppen mit Könnigkeit waren haben wir gemeinsam unsere Gerichte gegessen und probiert. Viele Dinge waren neu für mich, zumindest in diesen Mischungen. Das meiste (ich habe alles probiert) hat gut geschmeckt auch wenn manche Dinge sehr speziell waren und an manchen (mir persönlich) ein wenig Gewürz gefehlt hat.

Nach dem Essen haben wir gemeinsam aufgeräumt und abgeräumt. Danach haben wir die Küche verlassen und sind in den Computerraum gegangen um <sup>uns</sup> zwei Filmausschnitte anzusehen.

In dem ersten Filmausschnitt ging es um konventionelle Bananenproduktion in Costa Rica. Es wurde gezeigt wie und mit welchen Mitteln die Bananen dort angebaut werden. Bananen werden in Monokulturen angebaut, meistens von Tagelöhnern. Diese müssen hart arbeiten und haben keine soziale Absicherung. Außerdem werden auf den Plantagen viele, zum Teil gefährliche und gesundheitschädigende Pestizide eingesetzt durch die das Grundwasser verschmutzt wird <sup>und</sup> die Arbeiter krank werden (sie bekommen Kopf- und Bauchschmerzen). Zusätzlich verlieren viele Kleinbauern ihre Existenz, da sie keine Chance gegen die billig Massenproduktion haben.

In dem zweiten Filmausschnitt ging es um Hinnerfleisch bzw. um die Reste von Hühnern die aus Europa als regelrechter Abfall nach Af-

rica ~~im~~ gebracht werden um sie dort noch zu verkaufen und Geld damit zu machen. Wir aus Europa wollen nur das beste vom Huhn also meistens die Brust und nichts anderes. Also schicken wir die Reste des Huhns als Tierskühlwolle nach Africa um sie dort noch einmal teurer zu verkaufen. Dadurch nehmen wir den Menschen dort ihre Existenzen weil keiner mehr ein frisches Huhn auf dem Markt kauft. Außerdem werten wir die Menschen in diesen Gebieten (meiner Meinung nach) ab\*.

Nachdem wir die Fragen zu den Filmausschnitten beantwortet und besprochen hatten, habe ich noch Fair Trade Kekse, Fair Trade Bon-Bons und Fair Trade Kaugummi verteilt und der Projekttag war zu Ende.

Mir hat der Tag im großen ganzen sehr viel Spass gemacht aufgrund des Kochens und des unterschiedlichen Programms. Viele Dinge waren sehr lehrreich, interessant aber auch schockierend (im guten Sinne), wie z.B.: wusste ich nicht, dass wir unsere „Reste“ nach Afrika bringen oder dass man manche Produkte gar nicht Fair Trade bekommen kann.

Was ich schade fand war, dass nicht alle alles probiert haben oder es sogar als ekelig betitelt haben und dass die Küche so dreckig war.

Alles in allem war der Tag aber sehr interessant und aufschlussreich.

\* und nehmen ihren dadurch auch z.T. ihre Lebensberechtigung.