

Speed-Dating zum Thema „Lokale und biologische Landwirtschaft in Frankreich“

nach einer Unterrichtsidee von Alice Besombes

Die Unterrichtseinheit gibt einen landeskundlichen Einblick in die Lebensmittelindustrie in Frankreich sowie in die Kooperationen lokaler Initiativen. Mit der diskursiven Methode des „Speed-Datings“ erweitern die Schüler:innen ihren Wortschatz über die Bio-Lebensmittelindustrie und üben sich in Meinungsäußerungen in der Fremdsprache. Dabei reflektieren sie konkrete Handlungsmöglichkeiten, um den eigenen Alltag umweltbewusster zu gestalten.

Fach: Französisch

Schulart/Jahrgangsstufe: Gymnasium/
ab 10. Jahrgangsstufe

Gruppengröße: mind. 8

Zeitbedarf: 45 Min.

Hintergrundinformationen

Die Unterrichtseinheit informiert anhand eines Berichts des französischen Fernsehsenders France 3 über den wachsenden Stellenwert der lokalen und biologischen Landwirtschaft in Frankreich sowie über die Bedeutung des zentralistischen Bildungssystems in diesem Zusammenhang, in dem schulisches Handeln bis hin zu den Speiseplänen reglementiert wird (vgl. France 3 2016). In dem Beitrag wird nicht nur deutlich gemacht, dass der französische Staat durch ein Gesetz die lokale und biologische Landwirtschaft fördert, sondern auch, dass jede Person in ihrer Rolle als Konsument:in die Entscheidung treffen kann, Bio-Produkte zu kaufen, um damit negative Umwelteinflüsse der Produktion einzuschränken. Die Aufmerksamkeit der Schüler:innen wird darauf gelenkt, dass sie durch aktive Teilhabe die Zukunft unserer Gesellschaft selbst mitgestalten können (vgl. Schmidt 2009, S. 54).

Indem das Video vielfältige Akteur:innen vorstellt, die an dem Projekt der Bio-Kantine mitarbeiten, werden zudem die Vernetzung und Komplexität der derzeit vorherrschenden Konsumgesellschaft veranschaulicht sowie der Einfluss des Konsums lokaler Produkte auf Kleinanbieter:innen dargelegt. Dazu wird ein Vergleich mit dem konventionellen Produktionsweg angestellt und die Rolle des *grossiste* (der/s Großhändler:in) erläutert. Die positiven Auswirkungen auf die Kleinanbieter:innen und die Betreiber:innen der Kantine durch das Auslassen der Schnittstelle „Großhandel“ zeigen, dass mehr soziale Gerechtigkeit nicht zwangsläufig zu

finanziellen und ökologischen Nachteilen führen muss. Außerdem bietet das Video die Möglichkeit, etablierte Vorstellungen über die hohen Preise der Bio-Lebensmittel in Frage zu stellen und die positiven wirtschaftlichen Auswirkungen der Umstrukturierung auf die Schulkantinen zu erkennen. Diese Einblicke können dazu dienen, das Empathievermögen und das Gerechtigkeitsempfinden der Schüler:innen zu fördern.

Mithilfe des Videos gelingt es zudem, die Schüler:innen für gesellschaftliche Werte zu sensibilisieren, indem sie in der Diskussion über die Einstellungen und Haltungen der im Video präsentierten Menschen reflektieren: So wird zum Beispiel die erfolgreiche Kooperation eines kleinen Apfelbauern mit einer großen Kantinenkörperschaft erläutert sowie die Bereitschaft beider Parteien, gegenseitig auf Bedürfnisse einzugehen, obwohl dies vor allem für die Körperschaft einen Mehraufwand bedeutet. Diese solidarische Haltung ist in Frankreich zwar gesetzlich vorgeschrieben – bis 2020 sollen 40% der Lebensmittel in den dortigen Kantinen aus lokaler Herstellung stammen (vgl. France 3, 2016) –, doch die positive Einstellung des Chefkochs trägt zur wirklichen Umsetzung bedeutend bei: Er vermittelt die hohe Relevanz einer guten Qualität bei lokalen und biologischen Lebensmitteln, indem er sie konventionellen Produkten deutlich vorzieht. So gerät ein achtsamer und umweltbewusster Lebensmittelkonsum in den Vordergrund.

Ablauf

1. Die Lehrperson zeigt das Einstiegsvideo (bspw. ab 01:24 Essen in der Schulmensa) zunächst ohne Ton und überspringt das Interview. Die Schüler:innen versuchen, das Thema des Videos zu erraten und reflektieren dabei ihre eigenen Konsumverhaltensweisen in Bezug auf das Mittagessen in der Schulmensa.
2. Anschließend wird das Video mit Ton abgespielt und die Schüler:innen bearbeiten auf dem Arbeitsblatt mit Hilfe des Transkripts zum Film die Beobachtungsaufgaben sowie Frage 1 zum Text. Die Lösungen werden im Plenum zusammengetragen und an der Tafel notiert.
3. Mithilfe des Transkripts zum Video beantworten die Schüler:innen in Partnerarbeit die Fragen 2 und 3 des Arbeitsblattes schriftlich; auch hier werden im Anschluss die Antworten im Plenum besprochen.
4. In der nun folgenden Hauptphase der Unterrichtseinheit arbeiten die Schüler:innen mit der Speed-dating-Methode. Hierfür werden zwei Stuhlreihen gebildet und die Schüler:innen unterhalten sich ca. drei Minuten lang mit der gegenüberstehenden Person zum Thema. Die Lehrperson stellt dazu verschiedene Fragen, die auch mehrmals gestellt werden können, um das Sprechen in der Fremdsprache zu üben. Bei jeder neuen Frage versetzt sich eine Reihe der Schüler:innen nach links und erhält so eine/-n neue/-n Gesprächspartner:in.
5. Anschließend gehen die Schüler:innen zurück auf ihre Plätze. Die Antworten und Eindrücke der Speed-dating-Diskussionen werden abermals im Plenum reflektiert und ggf. wichtige Stichpunkte an die Tafel geschrieben. Die Lehrkraft kann auch eventuelle Fragen der Schüler:innen beantworten.
6. Es bietet sich, an dieser Stelle von der rein kognitiven in eine aktive Auseinandersetzung mit der Thematik zu gelangen. Hierzu können die Schüler:innen beispielweise die eigenen Konsumverhaltensweisen in Bezug auf das Mittagessen in der Schulmensa für einen bestimmten Zeitraum an sich selbst beobachten und dabei unterschiedliche Strategien erproben, um einen umweltbewussten Lebensmittelkonsum in ihren Alltag einzubauen (z.B. einen festen „Veggie-Day“/„journée végétarienne“ in der Woche einzuplanen). Die gesammelten Erfahrungen lassen sich mit einem gewissen zeitlichen Abstand in der Lerngruppe reflektieren.

Benötigtes Material

- Arbeitsblätter:
 - Transkript des Videos
 - Richtig/Falsch-Fragen für die Speed-Dating-Diskussion
 - Diskussionsfragen für die Plenumsbesprechung (s. AB)
- Video (**France 3: La cantine du futur sera plutôt bio et locavore**)

Hinweise

Zur Entlastung bietet es sich an, bereits im Vorhinein einige Vokabeln einzuführen, bspw. in Form von zwei semantischen Mindmaps zu den Themenbereichen *Wirtschaft* und *Bio-Lebensmittel*. Die Schüler:innen können sich damit viele der Wörter aufgrund der Nähe zum Englischen oder Deutschen selbst erschließen oder mithilfe von Erklärungen, Synonymen und Definitionen.

Fokussierte BNE-Kompetenzen

Sach- und Methodenkompetenz	Sozialkompetenz	Selbstkompetenz
<p>Globale Zusammenhänge erkennen und neue Perspektiven ausbauen: Die Schüler:innen erweitern ihr Weltwissen und ihre soziokulturellen Kenntnisse in Bezug auf Frankreich.</p> <p>Fächerübergreifend Erkenntnisse gewinnen: Die Schüler:innen lernen ein ökologisch nachhaltiges Landwirtschaftskonzept und Zusammenhänge der industrialisierten Lebensmittelproduktion in Europa kennen.</p> <p>Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen: Die Schüler:innen entwickeln Pro- und Contra-Argumente aus Sicht verschiedener Akteur:innen und wägen damit verbundene Risiken ab.</p>	<p>Gemeinsam mit anderen planen und handeln: Die Schüler:innen analysieren unterschiedliche Standpunkte auf ihre Hintergründe hin und tragen Kontroversen demokratisch aus.</p> <p>An Entscheidungsprozessen teilhaben: Die Schüler:innen ermitteln und demonstrieren Verfahren der Verständigung über Konsumreglementierungen.</p> <p>Sich und andere motivieren können, aktiv zu werden: Die Schüler:innen reflektieren eigene und gemeinschaftliche Motivationen für nachhaltige Konsumententscheidungen.</p> <p>Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen: Die Schüler:innen identifizieren und beschreiben Entscheidungsdilemmata beim Lebensmitteleinkauf aus Sicht verschiedener Akteur:innen.</p>	<p>Die eigenen Leitbilder und die anderer reflektieren: Die Schüler:innen kennen und erörtern verschiedene Produktions- und Konsumkriterien von Bio-Produkten.</p> <p>Selbstständig planen und handeln: Die Schüler:innen entwickeln konkrete Strategien, um einen umweltbewussten Lebensmittelkonsum in ihren Alltag einzubauen.</p>

Quellenverzeichnis

France 3 Basse-Normandie (2016): La cantine du futur sera plutôt bio et locavore. Exemple à Deauville. Abrufbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=R6h3lgWl0qE> (letzter Abruf am 16.02.2021).

Schmidt, Christine (2009): Nachhaltigkeit lernen? Barbara Budrich Verlag, Obladen & Farmington Hills, MI.