

KARTOFFELWELTEN



*Bildungsmaterial zum Globalen Lernen
4 vorbereitete Module
für den Grundschulunterricht*

IMPRESSUM

KARTOFFELWELTEN

*Bildungsmaterial zum
Globalen Lernen*

Herausgeber:

**HelpAge
Deutschland**

Alter ist Zukunft

HelpAge Deutschland e.V.
Alte Synagogenstraße 2
49078 Osnabrück
Telefon: 0541 580 540 4
E-Mail: info@helpage.de
www.helpage.de

Konzept und Redaktion:

Katja Busch
HelpAge Deutschland

Gestaltung:

schultz' büro

Druckversion im PDF-Format
Juni 2014

Dieses Bildungsmaterial ist im Rahmen des von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) und der niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung geförderten Bildungs- und Öffentlichkeitsprojektes »Kartoffelspuren – Vielfalt neu entdecken« entstanden.



ausgezeichnet von:



Als entwicklungspolitisches und humanitäres Hilfswerk fordert **HelpAge Deutschland** die sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Rechte alter Menschen ein. Dazu fördern wir beispielhafte Projekte zur Verbesserung der Lebensverhältnisse alter Menschen in Entwicklungs- und Transformationsländern. Diese Projekte sollen ihnen Anerkennung, finanzielle Absicherung, Wohlergehen und ein Leben in Würde ermöglichen.

HelpAge Deutschland nimmt gleichzeitig gezielt Einfluss auf die Alten- und Entwicklungspolitik der Bundesregierung und der Europäischen Union, um Politik, Wirtschaft und Bevölkerung für die Bedürfnisse und Interessen alter Menschen zu sensibilisieren.

HelpAge Deutschland ist Partner des weltweit aktiven Netzwerkes **HelpAge International**. Gemeinsam setzen wir uns für die Weiterentwicklung und Umsetzung internationaler Normen und Verträge ein. Mehr Informationen unter www.helpage.de.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung und allgemeine Hinweise.....	04
Überblick Modulbausteine	06
Modul I GESTATTEN, MEIN NAME IST <i>PAPA</i> Kartoffel-Einstieg.....	08
Modul II AB IN DIE ERDE MIT UNSEREN <i>PAPAS</i> Kartoffelpflanzung.....	30
Modul III PERU-LAND DER VIELFALT Landeskundlicher Hintergrund.....	44
Modul IV DIE GABEN DER <i>PACHAMAMA</i> Kartoffelernte und -verarbeitung	66

EINLEITUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE

Liebe Lehrkräfte,

schön, dass Sie Lust haben, sich wiederholt oder erstmalig mit Ihren Schülern auf Entdeckungsreise in die **Welt der Kartoffel** zu begeben. **HelpAge Deutschland** versucht Sie dabei an die Hand zu nehmen, d.h. wir stellen Ihnen hiermit Unterrichtsmaterialien zur Verfügung, die ich in der Kartoffelsaison 2012 in den Schulen erstmals eingesetzt und bis zum Ende unseres Projektes »**Kartoffelspuren – Vielfalt neu entdecken**« (s.u.) kontinuierlich angewandt und weiterentwickelt habe. Entstanden ist eine praxiserprobte Unterrichtsreihe mit verschiedenen Arbeitsanregungen und Materialien (Fotos, Arbeitsblätter, PowerPoints, Praxisanleitungen, Spiele etc.) die es ermöglichen, mit den Schülern abwechslungsreich und anwendungsbezogen zum **Themenkomplex KARTOFFEL-VIELFALT-PERU-ALTES WISSEN** zu arbeiten.

Die **vier vorliegenden Module** »Gestatten, mein Name ist *papa*« (Kartoffel-Einfstieg), »Ab in die Erde mit unseren *papas*« (Kartoffelpflanzung), »Peru-Land der Vielfalt« (landeskundlicher Hintergrund) und »Die Gaben der *Pachamama*« (Kartoffelernte und -verarbeitung) sollten unabhängig voneinander funktionieren, auch können ihre jeweiligen Bausteine (siehe Übersicht im nächsten Kapitel) anders zusammengesetzt werden. Allerdings haben sie als aufeinander aufbauende Unterrichtsreihe wohl den größten Effekt. Und passen in dieser Reihenfolge gut ins Kartoffeljahr, d.h. der landeskundliche Hintergrund kann die Wartezeit auf die Ernte, in der die eigene Kartoffelpflanzung »nur« wächst, überbrücken.

Jedes Modul hat einen **Fahrplan** mit anschließender **detaillierter Aktivitätenbeschreibung**, verschiedene **Arbeitsmaterialien** zu den einzelnen Bausteinen (entweder direkt im jeweiligen Modulanhang oder als Extra-Datei auf CD ange-

fügt) und ggf. noch Hausaufgabenanregungen und Ideen zur Weiterarbeit¹. Bei der Konzeption der Inhalte wurden auf **eigene Ideen**, aber auch auf **externe Quellen** (in veränderter Form) zurückgegriffen. Letztere sind entsprechend gekennzeichnet, eigene wie fremde Fotos mit Hinweisen versehen.

Gemäß des **Globalen Lernens** ermöglicht die hier angewendete Methodik vom »Erkennen-Bewerten-Handeln« den Erwerb von **Kernkompetenzen** wie Informationsbeschaffung und -verarbeitung, Erkennen von Vielfalt, Perspektivwechsel, Stellungnahme, Partizipation und Mitgestaltung. Dieser Ansatz macht bereits in der Grundschule Sinn: der **KMK-Orientierungsrahmen Globalen Entwicklung**² betont, dass globale Lerninhalte so früh wie möglich in die Allgemeinbildung einbezogen werden sollten, da sich die Einstellung gegenüber Menschen aus anderen Teilen der Welt spätestens ab dem fünften Lebensjahr entwickeln und verfestigen. Toleranz, Kooperation und Solidarität untereinander und mit dem vermeidlich Fernen kann also schon frühzeitig erfolgen, sollte aber immer über die Verbindung von angemessener Wissensvermittlung und lebensnahen, praktischen Beispielen in ganzheitlichen Handlungskontexten erfolgen. Das heißt, bei der Auswahl der Themen muss eine Verzahnung von Nähe und Ferne, von Vertrautem und Fremden gewährleistet sein und auch die Sozialerziehung über Spielen, Essen, Feiern, Leben in der Familie etc. berücksichtigt werden. Beides ist über die Kartoffel und der mit ihr verwandten Themen gegeben: eine gut bekannte Acker- und Gartenfrucht, die gleichzeitig in ihrem Sortenreichtum, Ursprung und ihrer Geschichte geheimnisvoll daherkommt und über den Tellerrand – und einen Blick nach Peru – weiter entdeckt werden kann.

¹ Zudem besteht die Möglichkeit, einen Teil der Objekte, mit denen die Inhalte im Unterricht veranschaulicht werden, bei HelpAge zu leihen (das muss, für den Versand, aber rechtzeitig angekündigt werden).

² KMK/BMZ (Hrsg.): Orientierungsrahmen für den Lernbereich Globale Entwicklung, Bonn/Berlin 2007

Dabei bettet sich der Themenkomplex in die **Grundschullehrpläne** wie folgt ein:

ALLGEMEINE KRITERIEN	
<ul style="list-style-type: none"> • soziokulturelle und natürliche Vielfalt in der eigenen Gesellschaft • soziokulturelle und natürliche Vielfalt in fremden Gesellschaften • Vernetzung von eigener Gesellschaft und fremden Gesellschaften 	
LEHRRAHMEN	VERKNÜPFUNG KARTOFFEL+PERU
Zusammenleben in unserer Gesellschaft unter besonderer Berücksichtigung der Solidarität mit Minderheiten	Kartoffelanbau im Garten, Kartoffelgerichte Zuhause, besondere Speisen und Kochgewohnheiten in anderen Ländern...
Leben in fremden Ländern: Alltag anderswo	am Beispiel Peru/Anden: Orientierung Weltkarte; Wie leben die Menschen (Kinder) dort, was arbeiten (spielen) sie, was gibt es für Feste...?
Vernetzung hier und anderswo: Lernen von fremden Kulturen	am Beispiel Peru: Zusammenhänge zwischen Klima, menschlicher Lebensgestaltung, Natur und Kultur; Ernährung in den Anden, landwirtschaftliches Wissen, Produkte und Waren ...

Das Material sollte so konzipiert sein, das Sie als **Multiplikatoren** den Anweisungen folgen, die **Hintergründe** und **Querverbindungen** kennen und bei den Schülern aufkommende Fragen beantworten können. Für die Schüler wiederum sollten die Aktivitäten ansprechend, altersgerecht und sinnvoll sein. Nichtsdestotrotz kann es immer sein, dass bei der eigenen Umsetzung Schwierigkeiten auftauchen, die Zeitangaben nicht realistisch sind oder dass Sie selbst **Fragen** oder auch eigene Ideen zum Thema haben. Oder **Tipps**, was zu ändern oder zu verbessern ist. Melden Sie sich - ich freue mich auf Ihre **Rückmeldung** (busch@helpage.de, 0541-58054065)!

Bevor ich Sie in das Stöbern durch das Material entlasse bleibt eine Frage: Wie sind wir als entwicklungspolitisches Hilfswerk für alte Menschen an das Thema gekommen? Ganz einfach: wir unterstützen seit 2006 im peruanischen Hoch- und Tiefland »**alte Weise**« – indigene Senioren, die ihre **landwirtschaftlichen Wissensschätze** an die Jüngeren weitergeben und die traditionelle Nutzpflanzenvielfalt so vor dem Verschwinden bewahren. Weil sie, ihre Kinder

und Enkel ohne eine vielfältige, arten- und sortenreiche kleinbäuerliche Landwirtschaft ihre Ernährung nicht sichern und souverän durch Einheitsbrei von außen verteidigen können. Seit 2010 verlinken wir die Wissens- und Erhaltungsaktivitäten unseres **südperuanischen Projektpartners APU** mit einem bunten Bildungs- und Öffentlichkeitsprogramm zur hiesigen deutschen Vielfalt, und zwar über die **(t)olle Knolle**. Die letzten drei Jahre geschah das in dem von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) und der Niedersächsischen Bingo-Umweltstiftung geförderten Projekt »*Kartoffelspuren – Vielfalt neu entdecken*«, das viel Interesse weckte und mehrfach ausgezeichnet wurden, u.a. als Projekt der UN-Dekaden **Bildung für nachhaltige Entwicklung** und **Biologische Vielfalt** ([weitere Infos zur Vielfalts-Bildungs- und Südprojektarbeit von HelpAge in beiliegenden Flyern oder unter \[www.helpage.de\]\(http://www.helpage.de\)](#)).

Nun ganz viel Freude beim Gärtnern und Reisen,

Katja Busch
- Projektreferentin -

ÜBERBLICK MODULBAUSTEINE

Nr.	Titel	Zeit (Min.)	Typ	Modul
1	Alles Kartoffel, oder was?	5 - 10	Brainstorming	I, II
2	Die Wiege der Kartoffel	25	Phantasiereise + Tastrunde	I
3	Die Kartoffel geht auf Reisen	35	Spiel	I
4	Wo sich die Kartoffel versteckt	15	Präsentation/Gesprächskreis (Kartenabfrage)	I
5	Die Kartoffelpflanze	20	Quiz + Gesprächskreis	I
6	Kartoffelkuriositäten	10	Präsentation/Gesprächskreis	I
7	Wie (und wo) wächst die Kartoffel?	10	Brainstorming	II
8	Kartoffelanbau weltweit	20	Präsentation	II
9	Selbst Kartoffeln pflanzen	45 - 75	Präsentation + praktisches Gärtnern	II
10	(Altes) Kartoffelwissen	25	Gesprächskreis	II
11	Und jetzt?	20	Brainstorming/Kartenabfrage	II
12	Auf nach Peru!	15	Brainstorming + Diapräsentation	III
13	Der Alltag von Jarina, Carlos und Co.	45	Kleingruppenarbeit + Gesprächskreis	III
14	Vielfalt macht Spaß und ist wichtig	20	Diapräsentation mit Videoclip + Gesprächskreis	III
15	Vielfalt ist schön	90	Basteln	III
16	Wie ist es unseren Kartoffeln ergangen?	10	Brainstorming	IV
17	Kartoffelernte in Peru	35	Videopräsentation	IV
18	Reiche eigene Ernte?	45 - 60	Präsentation + praktisches Gärtnern	IV
19	Gemeinsames Kartoffelmahl	75 - 90	Kochen+Gesprächskreis	IV

MODULAUFLOCKERUNGEN

Nr.	Titel	Zeit (Min.)	Modul
A	Kartoffeltanz	10	I
B	Kartoffelchaski (Laufspiel)	10 - 15	I
C	Kartoffellied	5	II
D	Calles y Avenidas (Laufspiel)	10	III



MODUL I

GESTATTEN, MEIN NAME IST PAPA

Intention/ Inhalte	Ein erster Zugang zur »ollen Knolle« und peruanischen Bergwelt, interaktiv-spielerisch aufbereitet und mit andin angehauchten Bewegungsspielen aufgelockert. <i>Kartoffel, was ist das?</i> <i>Herkunft der Kartoffel und ihr Weg nach Europa (Geschichte, Namen), Wissenswertes zu Pflanze und Vorkommen.</i>		
	ca. 3 Schulstunden (plus mind. ½ Stunde Vorbereitung)		
Ablauf			
Zeit	Thema	Methode	Austattung/Material
45	Einstieg		
5-10	BAUSTEIN 1 Alles Kartoffel, oder was? (die Teilnehmer (TN) stimmen sich auf das Thema ein)	Brainstorming	<i>Stuhl-/Sitzkreis, ggf. Tafel; Satzanfang zum Vervollständigen: »Die Kartoffel ... «</i>
25	BAUSTEIN 2 Die Wiege der Kartoffel (die TN begeben sich ins ferne Peru, schauen, was da neben Kartoffeln sonst noch wächst und hören eine spannende Geschichte)	- Tastrunde - Phantasiereise (»Märchenstunde«)	<i>Stuhl-/Sitzkreis, Abspielgerät; Berggeist-Legende (s.u.), Globus/Weltkarte*, »Peru-/Andenteller«*, ruhige (Anden-)Musik*, Fotos Peru [M2.1], Fotos Anden [M2.2], Fotos Kondor [M2.3]</i>
10	ACTION A: Kartoffeltanz (für drinnen)		Platz im Raum, Abspielgerät, Anleitung, schmissige Musik, Kartoffeln
45	Vertiefung		
35	BAUSTEIN 3 Die Kartoffel geht auf Reisen (die TN lernen die Geschichte der Kartoffel bzw. Herkunft und Weg nach Europa kennen)	Spiel	<i>Großer Tisch mit Stuhlkreis drum herum; Textvorlage/Anleitung (s.u.), (Kinder-)Weltkarte*, Figuren*, 6 Kartoffeln mit jew. Kopfbedeckung [M3.1], Fotos/Abbildungen Reise [M3.2], evtl. Waage</i>
10-15	ACTION B: Kartoffelchaski (für draußen)		VIEL Platz (draußen), Anleitung, 2 Kartoffeln, 2 Kronen, 2 Stirnbänder*
45	Ausklang		
15	BAUSTEIN 4 Wo sich die Kartoffel versteckt (die TN beschäftigen sich mit dem Kartoffelkonsum in D'Land heute, Nahrungsmitteln mit/aus Kartoffeln, sonstiger Verwendung und Kartoffelkonkurrenten)	Gesprächskreis/ (Kartenabfrage)	<i>Stuhl-/Sitzkreis; Graphik [M4], evtl. Tafel zum Mitschreiben und/ oder vorbereitete Begriffskarten, Kartoffelpüree-Packung etc.</i>
20	BAUSTEIN 5 Die Kartoffelpflanze (die TN lernen die Kartoffelpflanze und ihre pflanzenkundlichen Merkmale kennen)	- Quiz - Gesprächskreis	<i>Stuhl-/Sitzkreis; Quiz (s.u.), Abbildung [M5.1] (oder Anschauungsobjekt) Kartoffelpflanze, Fotos Kartoffeln [M5.2]</i>
10	BAUSTEIN 6 Kartoffelkuriositäten (die TN beschäftigen sich mit weiteren spannenden Kartoffelfakten, lernen deutsche/peruanische Sortennamen kennen)	- Präsentation - Gesprächskreis	<i>Stuhl-/Sitzkreis; Infoblatt (s.u.), Kartoffelnamen [M6]</i>

* kann bei HelpAge geliehen werden

HAUSAUFGABEN	<ul style="list-style-type: none"> - Quiz-AB [HA1, siehe Kopiervorlage Modulanhang]: Die Kartoffel im Alltag - Mal-AB [HA2, siehe M5.1]: Kartoffelpflanze ausmalen und beschriften - freies Malen: »Das habe ich heute gelernt«
WEITERARBEIT	<p>Falls zeitnah (in 2-4 Wochen) mit dem nächste Modul (»Ab in die Erde mit unseren <i>papas</i>«) weitergearbeitet wird, werden die Pflanzkartoffeln nach Beendigung dieses ersten Moduls bei 10-15°C an einem hellen, aber nicht zu sonnigen Ort in Eierkartons in der Schule gelagert. So können sich die ersten gedrunghenen Lichtkeime bilden (und das weitere Anwachsen im Beet etwas beschleunigt werden), die später zu Seitentriebe auswachsen – die Schüler können zwischenzeitlich immer mal wieder nachgucken, müssen aber aufpassen, dass sie die Keime nicht abbrechen.</p>
ERGÄNZENDE MATERIALTIPPS	<p>Bücher zum Vorlesen, Selbstlesen und Anschauen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffel hin, Kartoffel her* (vergriffen, nur noch antiquarisch oder in Büchereien) - Prinzessin Kartoffelchen* (ISBN 978-3-86738-016-4) <p>Unterrichtsmappen zur Ergänzung und weiteren Inspiration:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die tolle Knolle* (ISBN 978-3-93725-213-1) - Rund um die Kartoffel* (ISBN 978-3-403-03516-9) - Lernwerkstatt Kartoffel* (ISBN 978-3-86632-196-0)

BAUSTEIN 1

Alles Kartoffel, oder was?

Das 1. Modul wird mit einem allgemeinen **Brainstorming** zum Thema Kartoffel eröffnet, d.h. die Schüler (im Kreis sitzend) werden gefragt, was ihnen, ganz spontan aus dem Bauch heraus, zur (t)ollen Knolle einfällt. Falls es anfangs etwas schleppend ist, mag ein Satzanfang »Die Kartoffel (ist für mich)...«, oder eine Impulsfrage »Was fällt euch ein, wenn ihr Kartoffel hört?« helfen. Mehrfachnennungen bei den Antworten sind möglich, auch ungewöhnlichere Assoziationen können interessant sein. Falls gewünscht, können die Antworten auch auf der Tafel mitgeschrieben werden, ansonsten ist dieser erste Einstieg ein informelles Warm-up.

BAUSTEIN 2

Die Wiege der Kartoffel

Mit dieser **Tast- und Erzähleinheit**³ werden die Schüler weiter auf das Thema bzw. seinen Hintergrund (Peru) eingestimmt. Sie erfahren, wo die Kartoffel ursprünglich herkommt und

wie *Apu*, der Berggeist der Inka, den Menschen die Kartoffel brachte (alte andine Legende). Sie lernen gleichzeitig, welche Produkte noch aus den Anden (und dem peruanischen Tiefland) kommen.

Es läuft Anden- (oder andere Instrumental-) Musik im Hintergrund. In die Mitte des Schülerkreises wird der ANDEN- bzw. PERU-TELLER (s. Foto, oder verschiedene kleine Schalen) mit Quinoa (aus dem Bioladen, Reformhaus oder Supermarkt), Maiskörnern (am besten Popcornmais), Erdnüssen (mit Schale), Bohnen (z.B. getrocknete Kidney- oder mehrfarbige Pintobohnen), einer Tomate, einer kleinen Kartoffelauswahl (wenn möglich verschiedene (bunte) Sorten), *chuños* (haltbar gemachte, gefriergetrocknete Kartoffeln aus den Anden, bei HelpAge und auch über das Internet zu bekommen) gestellt, wobei optional ein paar weitere Produkte (Schafwolle, Baumwolle, Kakaobohnen) dazukommen können. Die einzelnen Produkte werden herumgereicht, damit die Schüler sie richtig erkennen, anfassen und riechen können. In einer kleinen Diskussion werden sie gefragt, welche dieser »Schätze« sie kennen und mögen, ob sie wissen, welche davon in Deutschland wachsen oder woher sie kommen. Dabei sollte nach einiger Spekulation klar sein, dass es sich um Produkte handelt, die in Peru zu finden sind (und dort ursprünglich auch entstanden sind, wie Quinoa und Kartoffeln).

Mit dem Stichwort PERU geht es weiter – *wo liegt das eigentlich?* Die Schüler begeben sich auf einer Weltkarte oder einem Globus auf die Suche nach dem südamerikanischen Land (das ca. 11.000km von D'Land entfernt ist) und schauen sich (optional) ein paar FOTOS an (mögliche Auswahl siehe M2.1 – Übersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien auf CD: Hochhäuser in der Hauptstadt Lima, karges Andenhochland, Pazifik, Regenwald im Tiefland).



Peru-Teller | © HelpAge Deutschland

³ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

Schließlich reisen alle gemeinsam in das vergangene Peru, schauen sich die geschichtlichen Errungenschaften (andine Landwirtschaft, Ruinen von Machu Picchu, siehe M2.2 – Übersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien auf CD) auf Fotos an, machen es sich bequem (lehnen sich ggf. zurück, schließen die Augen) und hören eine ALTE LEGENDE⁴ (die ruhig vorgelesen wird - einfachere Begriffssynonyme stehen dabei in eckigen Klammern):

»Eine alte Legende [Geschichte] erzählt, dass die Menschen, die auf der Hochebene [ganz hoch im Andengebirge] lebten, Macht über alle anderen Völker der gesamten Andenregion ausübten. Sie kontrollierten [bestimmten] die Verteilung von Quinoa, einem wichtigen Getreide. So gaben sie absichtlich den Männern, Frauen und Kindern der anderen Völker wenig zu essen, damit diese Hunger hatten.

Diese hungernden Menschen waren sich ihrer Abhängigkeit bewusst und wollten nicht länger so leben. Eines Tages kletterten sie auf den Gipfel des Heiligen Berges, um den Bergegeist *Apu* um Hilfe anzuflehen. *Apu* sandte seinen Boten, den Kondor (*wenn möglich, als Foto zeigen, siehe M2.3 – Übersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien auf CD*), um ihnen dunkle und weiche Samen zu überbringen. Diese wuchsen, nachdem sie in die Erde gepflanzt wurden, zu hübschen Pflanzen mit rosa-, lila- und weißfarbigen Blüten heran. Nach kurzer Zeit bedeckten diese Pflanzen das sonst sehr kahle und kalte Land, und die hungernden Menschen freuten sich sehr auf die baldige Ernte. Die Herrscher der Hochebene beobachteten dies heimlich und hinterlistig, denn sie hatten die böse Absicht, später, wenn sich die Blüten zu Früchten umwandeln, die gesamte Ernte zu stehlen.

Als die Pflanzen gelb und ihre kleinen Früchte reif waren, kamen die Herrscher und mähten die Felder nieder. Sie nahmen alle Pflanze mit den reifen dunklen Beeren mit und glaubten, eine gute Beute gemacht

zu haben. Doch sie irrten sich: als sie die Beeren verzehrten, wurden sie alle krank.

Die armen Menschen waren sehr bestürzt [traurig], als sie die leeren Felder entdeckten, da sie kurz vor dem Verhungern waren und die Ernte sehr herbeigesehnt hatten.

Also baten sie *Apu* erneut um Hilfe. Mit seiner Stimme aus dem Heiligen Berg gab er ihnen die Anweisung, in der Erde nach den (Wurzel-)Knollen der gestohlenen Pflanzen zu suchen. *Pachamama*, die Mutter Erde, hatte sie dort versteckt, um sie vor den bösen Herrschern der Hochebene zu schützen.

Die Menschen befolgten die Anweisung, und als sie die Erde durchwühlten, fanden sie tatsächlich große und saftige Knollen, die sie heimlich ernteten und für ihr hungerndes Volk in dunklen Kammern aufbewahrten. Jeden Tag kochten und aßen sie eine Portion dieser Knollen und bald wurden Männer, Frauen und Kinder wieder gesund und kräftig. Als sie wieder von den Menschen der Hochebene angegriffen wurden, kämpften sie mit aller Kraft. Und siehe da, die Herrscher waren bald besiegt und die Überlebenden unter ihnen geflohen. Sie wagten nie wieder einen neuen Angriff.

Seitdem bauen die Menschen in den Anden diese Knolle an, die sie in ihrer Sprache, dem Quechua, »papa« nennen. Bei uns heißt sie einfach – Kartoffel!«

Dann werden alle wieder wach - und freuen sich auf mehr!

ACTION A – Kartoffeltanz

... ein Spiel zur Auflockerung⁵ (viel Platz ist von Vorteil), auch um das Körpergefühl zu schulen ...

Die Schüler tun sich zu (möglichst gleich großen) Paaren zusammen und erhalten jew. eine Kartoffel, die sie zwischen ihren Köpfen balancieren. Wenn sie die erste Trockenübung (das Ganze ist nicht einfach!) gemeistert haben, »tanzen« sie mit ihrem Partner ein paar Minuten (nicht zu lange, dann wird's chaotisch) zur - ruhig etwas schmissigen - Musik.

⁴ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

⁵ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

BAUSTEIN 3

Die Kartoffel geht auf Reisen

Die Kartoffel ist ein sehr anschauliches Beispiel für die frühe Globalisierung. Ursprünglich in den Anden angebaut, wurde sie von den spanischen Eroberern nach Europa gebracht und dort schrittweise verbreitet (von den Häfen des Atlantiks ins Inland). Heute ist das »wahre Gold der Inkas« überall präsent. Es wurde in die jeweiligen Landesküchen eingeführt und wird nun als Grundnahrungsmittel oder Gemüse mit verschiedenen Beilagen und Saucen gegessen. Das folgende **Spiel**⁶ vermittelt wichtige Kartoffelaspekte von Geographie und Geschichte.

Zunächst müssen SPIELPLAN und FIGUREN (Bilder aus Pappe oder entsprechendes Spielzeug) vorbereitet werden:

- Kinderweltkarte (oder Weltkarte in der sog. Petersprojektion) als Unterlage auf dem Boden oder zwei großen Tischen
 - Playmobil/Lego-Figur als *Chaski* (so nannten die Inkas die Staffelläufer, s.u.)
 - Modelle von Flugzeug, Schiff, Kutsche (oder kleines Holzpferd), Zug, Lastwagen
 - sechs große Kartoffeln (*Unterseite abgeschnitten, damit sie stehen*), die mit kleinen Hüten aus Pappe verkleidet werden (siehe M3.1 - Übersicht im Modulanhang, pdf-Dateien in digitaler Form)
- Die erste Kartoffel trägt eine Inkakrone. Sie wird auf der Karte innerhalb der Landesgrenzen Perus platziert. Die Knolle heißt dort »Papa«.
 - Die zweite Kartoffel trägt einen Conquistadoren-Helm, den die spanischen Eroberer trugen. Sie wird auch auf Peru gestellt und heißt »Conquistador«.
 - Die dritte Kartoffel trägt eine spanische Krone. Die Knolle heißt dort »Batata« (eigentlich Süßkartoffel) und steht in Spanien.
 - Die vierte Kartoffel trägt eine Mitra, die traditionelle Kopfbedeckung der Bischöfe und wird in Italien platziert. Die Knolle heißt dort »Tartufolo« (Trüffel). Heute wird sie dort »Patata« genannt.
 - Die fünfte Kartoffel trägt einen Hut wie Friedrich der Große. Sie wird auf der Karte nach Deutschland gestellt und »Tartuffel« (alter deutscher Name) genannt.
 - Die sechste Kartoffel trägt eine Kindermütze. Auch sie ist in Deutschland. Sie heißt einfach »Kartoffel«.



6 Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

Schließlich wird folgender TEXT langsam – und aufgelockert durch Fragen – vorgelesen (einfachere Begriffssynonyme stehen dabei in eckigen Klammern), der Chasqui wandert dabei (von den Schülern bewegt) von Kartoffel zu Kartoffel:

Die Reise beginnt.

»Schon vor mehr als 10.000 Jahren gab es in den Anden wilde Kartoffeln. Zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert lag dort das Reich der Inkas. Die Inkas sahen sich als Nachfahren des Sonnengottes Inti (der Staffelläufer steht bei der »Papa«-Kartoffel). Der Einfluss dieses Königreiches erstreckte sich vom heutigen Ecuador bis nach Chile und Argentinien (Länder ggf. auf der Karte suchen). Die Hauptstadt war Cuzco im Hochgebirge des heutigen Peru. Im Jahr 1533 eroberten die spanischen »conquistadores« [Eroberer] unter Francisco Pizarro das Reich der Inkas. Sie töteten die Inka-Könige Atahualpa und Huascar und viele der Bewohner, zerstörten ihre Siedlungen und raubten alles, was ihnen wertvoll erschien, insbesondere große Mengen Gold (den Wert schätz man heute auf 25-45 Mio. Euro!). Auch die Nutzpflanzen der Inkas, u.a. die Kartoffel, wurden von ihnen mitgenommen (der Staffelläufer wandert zur Conquistador-Kartoffel, dabei ggf. Fotos von Terrassen und alte Holzschnitte mit taclas, Inkagrabestöcken, siehe M3.2 – Übersicht im Modulanhang, jpg/pdf-Dateien auf CD, zeigen).«

FRAGE: Wie brachten die spanischen Eroberer die Kartoffel nach Europa? Mit dem Flugzeug etwa?
Die Schüler suchen aus den Figuren das geeignete Transportmittel aus (Schiff).

»Die Knolle reiste mit dem Schiff, genauer gesagt mit einer spanischen Karawelle, an die europäische Küste, die Conquistadores brachten die Kartoffel also dem spanischen König (der Staffelläufer wandert mit dem Schiff von der Conquistador-Kartoffel zur Batata nach Spanien). Der spanische König schickte dem Papst in Rom zur Genesung einige dieser unbekannten Knollen (der Staffelläufer wandert weiter nach Italien).«

FRAGE: Womit? Mit dem Zug? Gab es Züge zu der Zeit? Wie haben die Menschen damals (17. Jh.) ihre Waren transportiert?

Die Schüler suchen aus den Figuren das geeignete Transportmittel aus (Kutsche, diese wird neben den Staffelläufer zwischen Spanien und Italien platziert).

»Nachdem der Papst wieder gesund geworden war, schickte er die tollen Knollen vielen europäischen Herrschern. So verbreitete sie sich im Laufe der Zeit in den Adelshäusern (wo sie v.a. ihrer schönen Blüte wegen als Zierpflanze in ihren Gärten angebaut wurde) und fand schließlich auch an den Hof des preußischen König Friedrich den II. (Der Staffelläufer wird an die Seite der deutschen Kartoffelfigur mit Friedrich-Hut gestellt).«

FRAGE: Wer war dieser König? Welche Rolle spielte er für Deutschland? Warum wird er Kartoffelkönig genannt?

Die Schüler können Vermutungen äußern, zur Auflösung wird einfach weitergelesen.

In Preußen [im Nordosten Deutschlands] herrschten im 17./18. Jh. immer wieder große Hungersnöte. Friedrich II. [auch »der Große« genannt] wollte deshalb die Kartoffel als Nahrungsmittel verbreiten, denn sie hat einen doppelt so hohen Nährwert wie Getreide [Weizen und Roggen]. 1756 startete er eine Kampagne und verteilte Kartoffeln in ganz Preußen gratis. Doch die Leute waren misstrauisch. Sie hatten bereits die grünen Früchte der Kartoffelpflanze probiert und sich schwer vergiftet. Der König von Preußen ging also einen Schritt weiter und erließ den »Kartoffelbefehl«, d.h. er schickte Soldaten aufs Land, um zu überprüfen, ob auch wirklich alle Kartoffeln anbauten. Außerdem demonstrierte [zeigte] er auf Versuchsfeldern, dass Kartoffeln auch auf kargem [wenig fruchtbaren] Sandboden wuchsen und ließ diese streng bewachen. Das machte die Bauern natürlich neugierig, also schlichen sie sich nachts an die Felder heran, um zu sehen, was dort Wertvolles wuchs - viele nahmen dann gleich was mit, wobei die Soldaten extra wegguckten.... Auch auf seinen Reisen durch das Land ließ sich Friedrich II. überall demonstrativ Kartoffeln servieren und überzeugte so die Menschen von der tollen Knolle. Ein wirksames Mittel gegen die Hungersnöte war gefunden und der König wurde von nun an »Kartoffelkönig« genannt, denn durch ihn wurde die Kartoffel in Preußen als gesundes Essen verbreitet ...

Ende des 19. Jh. aßen die Menschen ca. 1 Kilo Kartoffeln pro Tag, heute sind es nur noch 200 g. (Der Staffelläufer gesellt sich zur Kindermützen-Knolle, wobei die beiden Kartoffelmengen jew. abgewogen werden, um sie anschaulich vergleichen zu können).

ABSCHLUSSFRAGE: Und wie werden Kartoffeln heute transportiert? (LKW, Flugzeug)



ACTION B – Kartoffelchaski⁷

... ein Laufspiel für draußen, auch zum Austoben ...

Ein **Chaski** oder **Chasqui** (Quechua: Bote) war ein gut trainierter Läufer, der die Nachrichten über das gesamte Inka-Reich zustellte und so dem Inka-Herrscher diente. Er benutzte dazu die Inka-Pfade und -Brücken, die neben Truppenbewegungen und dem Transport von Gütern auch der schnellen Nachrichtenübermittlung dienten. Die *Chaski* trugen ein *Pututu* (Horn aus zwei Tierhörnern oder eine Muschel), ein *Quipu* (Knotenschnüre), auf dem sie Informationen speicherten, und ein *Qipi* (Rucksack, Tasche) mit sich. Als anregendes Mittel kauten sie Kokablätter. Jeder Chaski rannte eine Teilstrecke zwischen 200 m und fünf Kilometern; dort warteten bereits mindestens zwei Läufer, um ihn abzulösen. Diese Treffpunkte waren *Tambos* (Botenhäuser), in denen sich die Chaski ausruhen und verpflegen konnten. Durch dieses Ablöseverfahren waren die Chaski in der Lage, Nachrichten innerhalb weniger Tage über tausende Kilometer zu überbringen. Ein Beispiel für eine solche Nachrichtenüberbringung war ein Lauf von Cuzco (Peru) nach Quito (Ecuador) in weniger als einer Woche. Sie versorgten zudem den Inka-Herrscher in der 3.400 m hoch in den Anden gelegenen und 600 km von der Küste entfernten Hauptstadt Cuzco mit frischem Fisch von der Küste. Ihre ausgedehnten Läufe führten sie durch Gebiete der heutigen Staaten Kolumbien, Ecuador, Peru, Bolivien, Argentinien und Chile. Die Chaski verfügten über ein ausgeprägtes Verteidigungspotenzial, da sie verschiedene Kampftechniken beherrschten.
Quelle: www.wikipedia.de

Die Schüler werden in zwei Gruppen geteilt, wovon jede eine Kartoffel bekommt. Ein Schüler jeder Gruppe spielt je einen der zwei letzten Herrscher des Inkareiches: Huascar und Atahualpa. Sie warten am Startpunkt des Staffellaufs und kriegen eine (Papp-)Krone. Die Hälfte der Schüler einer Gruppe steht am Ziel des Staffellaufs, in einer Reihe parallel zur Laufrichtung, die andere Hälfte wartet am Start, ebenfalls parallel zur Laufrichtung. Der Erste (am Start) läuft mit der Kartoffel in der Hand los und überreicht sie dem Ersten am Ziel. Dieser läuft zurück und überreicht die Kartoffel dem Zweiten am Anfang usw. Das Spiel ist zu Ende, wenn eine der Gruppen mit dem letzten Läufer ans Ziel kommt und dem Inka-König die Kartoffel überreicht.

VARIATION: Zusätzlich zur Kartoffel kann der jeweilige Läufer auch ein Stirnband transportieren, bzw. muss es sich umbinden (oder als symbolische Knotenschnur ebenfalls in der Hand halten) und entsprechend weitergeben.

⁷ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

BAUSTEIN 4

Wo sich die Kartoffel versteckt

Anknüpfend an die Reise der Kartoffel und ihren neuerlichen (mengenmäßigen) Bedeutungsverlust in der schnelllebigen Moderne überlegen die Schüler in einem **Gesprächskreis** gemeinsam, in welchen Zubereitungsformen und Gerichten die Kartoffel vorkommt. Die Assoziationen können gut an der Tafel (ggf. mit vorbereiteten Kärtchen) festgehalten werden, als Einstiegsfrage mag eine Formulierung wie »In welchen Speisen verstecken sich Kartoffeln?« dienen. Dabei ist es auch praktisch, ORIGINALPACKUNGEN von Kartoffelbrei, -Chips etc. dabei zu haben. Zur weiteren Klassifizierung (wenn Kärtchen oder Gegenstände verwendet werden, können diese jeweils geclustert/sortiert werden) kann sich noch ein »Was ist davon eher gesund und

eher ungesund?« anschließen. Dann folgt die Frage »Was essen wir heute anstatt von Kartoffeln?«, um prominente Kartoffelkonkurrenten (Reis, Nudeln) vorzustellen und darauf aufmerksam zu machen, dass die Kartoffel als eigentlich sehr gesundes Nahrungsmittel - nahrhaft, kalorien- und cholesterinarm durch sehr geringen Fettanteil, hochwertige Eiweißzusammensetzung, hoher Vitamin C und B-Gehalt, viel Kalium, Magnesium und Eisen - von anderen Beilagen mehr und mehr verdrängt (oder in Fett ertränkt) wird. Darauf aufbauend können ein paar der folgenden INFOS je nach Alter der Schüler und noch vorhandener Aufmerksamkeit kurz präsentiert (genannt) werden:

Der Kartoffelkonsum in Deutschland pro Jahr und Person liegt heute rein rechnerisch bei 63 kg Kartoffeln, davon werden nur 27 kg frisch verzehrt (der Rest entsprechend weiterverarbeitet). 1950 waren es noch 186 kg pro Person und Jahr.

In Weißrussland werden auch heute noch 340 kg pro Person und Jahr (d.h. knapp 1 kg täglich!) gegessen.

In Deutschland werden die meisten Kartoffeln in Niedersachsen angebaut (Erntemenge 2010 lag bei 4.500.000 Tonnen, war zuletzt (2012) aber wieder etwas rückläufig).

Allgemein werden heute auf weniger Fläche mehr Kartoffeln produziert, d.h. die Flächenerträge steigen seit 1960 aufgrund moderner Anbau- und Düngetechniken, während Gesamtfläche und -Produktion kontinuierlich gesunken sind.

Quellen: Brot für die Welt, FAOSTAT, wir-in-berlin.de, HelpAge Deutschland

Die Einheit schließt mit der Frage »Wo/Wofür werden Kartoffeln noch verwendet?«, um den Schülern zu zeigen, dass die Knolle auch eine wichtige Bedeutung für Viehzucht und Indus-

trie hat. Die beiliegende GRAPHIK (siehe M4-Übersicht im Modulanhang, pdf-Datei auf CD, bei Bedarf ggf. anders aufbereitet) kann bei der Auflösung helfen.

BAUSTEIN 5

Die Kartoffelpflanze

Mit der näheren Betrachtung der Kartoffelpflanze machen die Schüler einen kleinen Ausflug in die Botanik - einerseits durch ein kleines **Quiz**⁸, andererseits durch das gemeinsame Studium von GRAPHIKEN/FOTOS (siehe M5.1 und M5.2 - Übersichten im Modulanhang, pdf/jpg-Dateien auf CD) und wenn möglich, echtem ANSCHAUUNGSMATERIAL

(Kartoffel mit Keimen, kleine Kartoffelpflänzchen). Doch zunächst wird das vorhandene Wissen abgeklopft, wobei die Frage mit den drei Antwortmöglichkeiten - normalerweise ist eine richtig (unterstrichen, s.u.), ggf. auch mehrere, siehe Anmerkungen - jeweils vorgelesen und ggf. durch das Zeigen der Fotos veranschaulicht werden.

1) Welche Teile der Kartoffelpflanze kann man essen?

- Die Blätter?
- Die Beeren?
- Die Knollen?

2) Welcher Teil der Pflanze dient als Samen?

- Die Beeren?
- Die Knollen?

Anmerkung: Auch aus den Kernen der Beeren (den eigentlichen Samen) können Pflanzen gezogen werden, die entsprechend in die Erde gesetzt natürlich auch Knollen bilden.

3) Warum dürfen grün gewordene Kartoffeln nicht mehr gegessen werden?

- Weil sie unreif sind?
- Weil sie Solanin – das »grüne Gift« enthalten?
- Weil sie schlecht für die Zähne sind?

4) Welche Teile der Kartoffelpflanze sind (immer) giftig?

- Die Knollen?
- Die Beeren?
- Die Blätter?
- Die Stängel?

Anmerkung: Auch der Solaningehalt in den sonstigen grünen Pflanzenteilen (Blätter, Stengel) ist nicht zu verachten.

5) Wann können Kartoffeln geerntet werden?

- Wenn die Blüte verwelkt?
- Wenn die Staude [die eigentliche Pflanze] vergilbt?

8 Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

Die gewonnene Information sollte anschließend zusammenfassend nochmal wiederholt werden, wofür folgender TEXT als Hilfe dient (und durch Zeichnung/Fotos wiederum veranschaulicht werden kann):

»Die Kartoffelpflanze wächst über und unter der Erde. Die Mutterknolle, also die Knolle, die als Ursprung in die Erde gelegt wird, ist dabei wie eine Vorratskammer. Aus ihr wächst ein Stängel, der sich über der Erde verzweigt und eine sog. Staude mit Blättern bildet.

Im Sommer blüht die Kartoffelpflanze zartblau, rosa, lila oder weiß (oft auch zweifarbig). Aus der Blüte wächst eine Frucht. Diese Beere (»Kartoffelapfel«) enthält etwa 100 Samen-

körner. Die grünen Beeren und die Pflanzenteile über der Erde kann man nicht essen. Sie sind giftig. Unter der Erde wachsen am Stängel Ausläufer. Sie verdicke sich und bilden neue Knollen. Die Knollen können wir essen. Es sind unsere Kartoffeln. Mit den Wurzeln schließlich zieht die Pflanze Nährstoffe aus dem Boden.« Quelle: wir-in-berlin.de (verändert)

EMPFEHLUNG: Wenn zeitnah (in 2-4 Wochen) mit dem nächste Modul (»Kartoffeln pflanzen«) weitergearbeitet wird, lohnt es sich, schon jetzt die Pflanzkartoffeln bereitzuhalten, sie kurz gemeinsam anzugucken und wie oben beschrieben (s. Planungsmatrix, Punkt Weiterarbeit) zum Vorkeimen aufzubewahren!



BAUSTEIN 6

Die Kartoffelkuriositäten



Zum Ausklang des 1. Moduls gibt es noch ein paar interessante FAKTEN (s.u.) aus der Welt der Kartoffel sowie lustige SORTENNAMEN aus Peru und Deutschland, die im **Erzählkreis** locker (ggf. modifiziert) präsentiert/vorgelesen werden. Die Namen können auf den vorbereiteten Charts (siehe M6-Druckvorlage im Modulanhang) auch ausgedruckt werden. Bevor diese eher unbekannten Bezeichnungen aber genannt werden, sollen die Schüler selbst kurz sammeln, welche »verschiedenen Kartoffeln« sie kennen. Oft ist die erste Unterscheidung

die nach den Kocheigenschaften (fest, vorwiegend fest, mehlig), einige häufigere Sortennamen (Linda, Cilena) dürften aber auch bekannt sein. Dabei sollte betont werden, dass es sich bei allen um die gleiche Kartoffel (»Art«) handelt, diese aber in unterschiedlichen Formen, Farben, Ausprägungen (»Sorten«) vorkommt. Diese werden entsprechend zu verschiedenen Zeiten reif (um ggf. auf die weitere Klassifizierung »frühe« und »späte« Sorten einzugehen, was aber besser beim Pflanzen thematisiert werden kann).

Wusstet ihr eigentlich, dass...

- ... die nächsten Verwandten der Kartoffel Tomate, Aubergine und Paprika sind?
- ... die Kartoffel bis in 3.800 Meter Höhe (höher als der höchste Berg Deutschlands) angebaut werden kann und heute fast überall wächst, in Grönland genauso wie in Ägypten?
- ... Indien heute der drittgrößte Kartoffelproduzent der Welt ist (der Erste ist China)?
- ... es in Deutschland offiziell etwas mehr als 200 registrierte [eingetragene] Sorten gibt, von denen aber meist nur sehr wenige (3-5 häufige Sorten) im Super- und auf dem Wochenmarkt verkauft werden?
- ... die Kartoffel schon vor 4000 Jahren in Südamerika angebaut wurde?
- ... es in den Anden heute noch mehr als 3000 Kartoffelsorten gibt und in nur einem Dorf in Peru noch über 100 Sorten angebaut werden?

- ... es in den Anden spezielle, gefriergetrocknete »chuños« gibt, die mehr als sieben Jahre haltbar sind?
- ... die Kartoffel für die Menschen in den Anden eine Person ist, mit der man spricht?
- ... die Kartoffeln in den Anden oft nach ihren Eigenschaften oder ihrem Aussehen benannt sind – »Lange Weiße«, »Runde Gelbe«, »Rote mit länglichen Augen« – oder mit ihrem Namen eine Geschichte erzählen (»Die die Schwiegertochter zum Weinen bringt«, »Die die Diebe anzieht«*)?

*Die Geschichte dazu ist folgende: Eines Nachts kam ein Dieb auf den Kartoffelacker und stahl heimlich die Knollen. Als er seine Beute betrachtete, entdeckte er eine unbekannte Sorte und murmelte »Welch schöne Kartoffel, welche mag das wohl sein?« antwortet ihm dieselbe: »Welche werde ich wohl sein? Die, die Diebe anzieht, *suwa pusayku*.«

Quellen: Terres de Hommes,
Brot für die Welt, FAOSTAT, HelpAge Deutschland



ANHANG MODUL 1

ZUSÄTZLICHE ARBEITSMATERIALIEN

Material Baustein 2

Die Wiege der Kartoffel

M2.1 Fotoeindrücke Peru

(Original-Fotodateien siehe CD)



Hochhäuser in der Hauptstadt Lima | © HelpAge Deutschland



Karges Andenhochland | © HelpAge Deutschland



Pazifikküste | © HelpAge Deutschland



Regenwald im Tiefland | © HelpAge Deutschland

M2.2 Fotoeindrücke Anden (Original-Fotodateien siehe CD)



Landwirtschaft in luftiger Höhe | © HelpAge Deutschland



Terrassen | © HelpAge Deutschland



Ruinen von Machu Picchu | © HelpAge Deutschland

M2.3 Fotoeindrücke Kondor (Original-Fotodateien siehe CD)



Kondor | © HelpAge Deutschland



Kondor | © HelpAge Deutschland

Material Baustein 3
Die Kartoffel geht auf Reisen

M3.1 Abbildung Spielausstattung
(Original pdf-Datei siehe CD, Quelle: EPIZ)



M3.2 Hintergrundeindrücke Reise (Original-Fotodateien siehe CD)



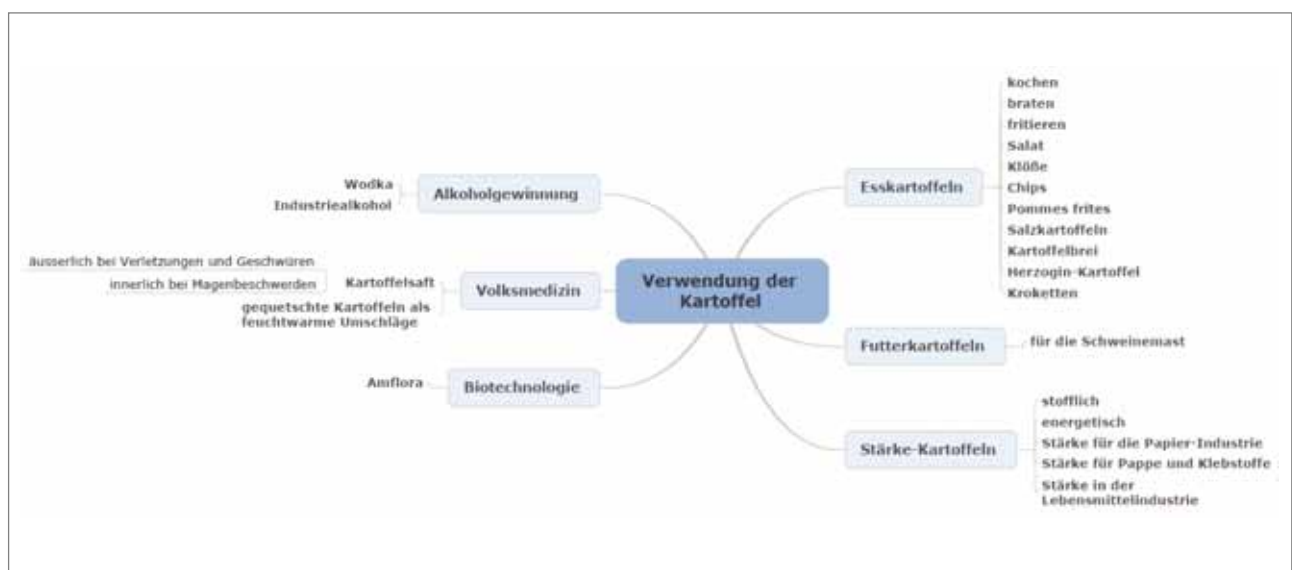
»Moderne« Grabstöcke | © HelpAge Deutschland



Historischer Grabstock | © H. Lorey

Material Baustein 4 Wo sich die Kartoffel versteckt

M4 Graphik Verwendung (Original-pdf-Datei siehe CD, Quelle: Brot für die Welt)

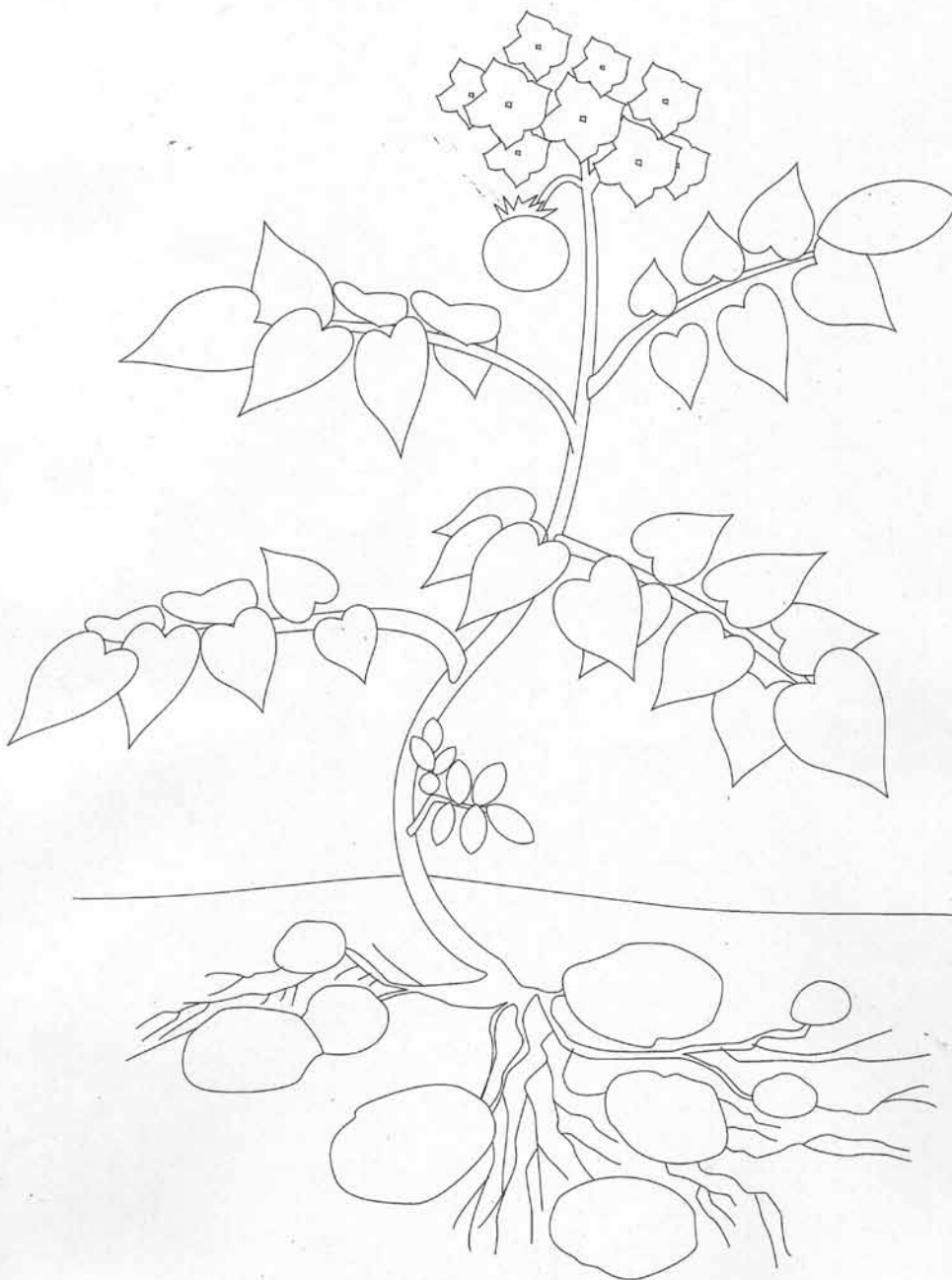


Material Baustein 5 Die Kartoffelpflanze

M5.1 Abbildung Kartoffelpflanze (Original-pdf-Datei siehe CD, Quelle: EPIZ)



EPIZ | ErzieherInnen Global | Kopiervorlage – Kartoffelpflanze



M5.2 Fotos Kartoffel-(Pflanze) (Original-Fotodateien siehe CD)



M6 - Kartoffelnamen
(Druckvorlagen)

**SO HEISST DIE
KARTOFFEL ANDERSWO...**

Aardappel (*niederländisch*)

batata (*arabisch*)

Erdapfel (*österreichisch*)

Härdöpfel (*schweizerdeutsch*)

kartoshka (*russisch*)

patades (*türkisch*)

patata (*spanisch*)

peruna (*finnisch*)

pomme de terre (*französisch*)

potato (*englisch*)

tu dou (*chinesisch*)

ziemniaki (*polnisch*)

KARTOFFELSORTEN IN PERU UND DEUTSCHLAND

Cuchipa Acan (*Wie Schweinemist*)

Yana Pasña (*Fräulein Hübsch*)

Puca Huicco (*Gebogener*)

Cancapi Suito (*Wie ein Schafdarm*)

Yana Vacapa Ccallun (*Schwarze Kuhzunge*)

Ackersegen

Sommernieren

Vierzigjährige Passauer

Bamberger Hörnchen

Marne

Oberarnbacher Adelheid

Rheinische Rote

MATERIAL HAUSAUFGABEN MODUL 1

HA1 Quiz-Arbeitsblatt (Druckvorlage)

Quelle: wir.in.berlin.de, verändert

Gesund? – Die Kartoffel im Alltag

1. Schätzung

Viele unserer Nahrungsmittel werden aus Kartoffeln hergestellt. Schätze, wie viele Kilogramm Kartoffeln du pro Jahr isst.

2. Nahrungsmittel

Versuche möglichst viele Nahrungsmittel aufzuschreiben, die aus Kartoffeln hergestellt werden.

3. gesund - ungesund

Versuche nun, die unter Frage 2 notierten Nahrungsmittel in diese Tabelle einzusortieren.

GESUND	UNGESUND

Zusatzfrage nah - fern

Wusstest du, dass die Kartoffel ursprünglich aus dem südamerikanischen Land PERU stammt? Dort gibt es noch heute 3000 Kartoffelsorten. Was glaubst du, warum diese Kartoffelvielfalt für die Menschen im Hochgebirge (den Anden) so wichtig ist?

HA1 Quiz Lösung

Gesund? – Die Kartoffel im Alltag

1. Schätzung

Viele unserer Nahrungsmittel werden aus Kartoffeln hergestellt. Schätze, wie viele Kilogramm Kartoffeln du pro Jahr isst.

Statistisch verspeist jede/r Deutsche etwa 63 kg Kartoffeln im Jahr. Allerdings nur noch 27 kg frische Kartoffeln. Der Rest sind weiterverarbeitete Produkte.

2. Nahrungsmittel

Versuche möglichst viele Nahrungsmittel aufzuschreiben, die aus Kartoffeln hergestellt werden.

Kartoffelpüree, Kartoffelmehl, Kartoffelpuffermischung, Chips, Sticks, Pommes-Frites, Kroketten, viele Pfannengerichte, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Gratins, Kartoffelsalat ...

3. gesund - ungesund

GESUND	UNGESUND
Pellkartoffeln Salzkartoffeln ...	Pommes Frites Kroketten Chips Sticks ...

ZUSATZGRAGE nah - fern

Wusstest du, dass die Kartoffel ursprünglich aus dem südamerikanischen Land PERU stammt? Dort gibt es noch heute 3000 Kartoffelsorten. Was glaubst du, warum diese Kartoffelvielfalt für die Menschen im Hochgebirge (den Anden) so wichtig ist?

Die Vielfalt schützt die Menschen vor Hunger – wenn eine Sorte in einem Jahr nicht gut produziert, gibt es immer noch mehrere andere Sorten in einer anderen Höhenlage oder in einem anderen Boden, die einen besseren Ertrag haben [Vertiefung der Thematik in den nächsten Modulen!].

HA2 Mal-Arbeitsblatt

siehe M5.1 Abbildung Kartoffelpflanze

(Original-pdf-Datei siehe CD, Quelle: EPIZ)

MODUL II

AB IN DIE ERDE MIT UNSEREN PAPAS

Intention/ Inhalte	Der eigene Anbau einer bunten Kartoffelauswahl, evtl. tatkräftig unterstützt von Eltern und Großeltern, macht das Thema (t)olle Knolle umso mehr zum Erlebnis und schärft den Respekt vor der Produktion eines Grundnahrungsmittels. <i>Wie und wo wächst die Kartoffel (Klima, Natur), Kartoffelanbau im eigenen Schulgarten, [was wissen die (Groß-)Eltern darüber], altes Wissen in Peru.</i>		
Zeitraumen	ca. 3 Schulstunden (plus mind. ½ Stunde Vorbereitung)		
Ablauf			
Zeit	Thema	Methode	Austattung/Material
40	Einstieg (drinnen-Klassenraum)		
10	BAUSTEIN 7 Wie (und wo) wächst die Kartoffel? ((noch) vorhandene Kenntnisse der TN zur Kartoffelpflanze werden abgeklopft)	Brainstorming	<i>Stuhl-/Sitzkreis, ggf. Tafel; (ggf. Impulsfrage: »Wie wächst die Kartoffel?« »Wächst sie auch in der Wüste?«)</i>
20	BAUSTEIN 8 Kartoffelanbau weltweit (aufbauend auf dem Brainstorming werden die wichtigsten Fakten zum Kartoffel-Anbau wiederholt/zusammengefasst/ergänzt)	Präsentation	<i>Stuhl-/Sitzkreis; Info Anbau (s.u.), Fotos Kartoffel-Anbau Deutschland [M8.1], Peru [M8.2]</i>
10	<i>Überleitung: Rätselfrage – Wer bin ich? Wenn man viele von mir haben will, muss man mich vergraben ... auf zum Acker (Spaziergang zum Garten)</i>		
65	Vertiefung (draußen-Garten)		
45-75	BAUSTEIN 9 Selbst Kartoffeln pflanzen (die Pflanzkartoffeln werden nach entsprechender Vorbereitung des Beets und den wichtigsten Pflanztipps, ggf. mit (Groß-) Elternunterstützung und/oder peruanischem Ritual, von den TN gesetzt)	- Präsentation Pflanztipps - Präsentation <i>pachamama</i> - gemeinsames Gärtnern	<i>Anleitung Pflanzen (s.u.), Sparten, Schäufelchen* etc., Kompost/Pellets, Stöcke und Absperrrand*, bunte Auswahl Pflanzkartoffeln (im vorgekeimten Zustand), Hinweisschilder, ggf. peruanische Decke*, Kerzen, Blumen etc., Fotos andines Ritual [M9] (zusätzlich für andines Zeremoniell: Zeremonie-Anleitung (s.u.), pro Zweierteam je ein buntes Stoff- oder Filzquadrat* und einen Hut (Mädchen) sowie eine Wollmütze und einen »Poncho« (Decke, Jungen), Alkohol+(coca-Blätter)+Weingummi)</i>
10-15	<i>ACTION C - KARTOFFELLIED (gem. Zeremonieabschluss, draußen)</i>		
			<i>Lied/Text (s.u.)</i>
45	Ausklang (je nach Wetter draußen oder drinnen)		
25	BAUSTEIN 10 (Altes) Kartoffelwissen (die (Groß-)Eltern berichten von eigenen Kartoffelerfahrungen, die alten Weisen und die Bedeutung der Kartoffel im Hochland Perus werden kurz vorgestellt)	Gesprächskreis (»Feiern« mit <i>chicha</i>)	<i>Stuhl-/Sitzkreis, ggf. Abspielgerät und ruhige Andenmusik*; Info Wissenweitergabe (s.u.), »chicha«(Saft), Becher, kleiner Snack (Kuchen oder Kartoffelbrot), Fotos alte Weisen [M10]</i>
20	BAUSTEIN 11 Und jetzt? (die TN machen sich bei einem Aktivitäten-Brainstorming Gedanken über die Pflege in den nächsten Monaten)	Brainstorming/ Kartenabfrage	<i>Stuhl-/Sitzkreis; Info Pflege (s.u.), Mod.-Karten [+Flipchart] (ggf. vorbereitet)</i>

* kann bei HelpAge geliehen werden

HAUSAUFGABEN	Freies Malen: »Das habe ich heute gelernt.«
WEITERARBEIT	Die TN/Pflanzgruppen sind in den nächsten Monaten für IHRE Knollen verantwortlich (aufhäufeln, evtl. gießen), dokumentieren Entwicklung mit der Kamera etc.
ERGÄNZENDE MATERIALTIPPS	<p>Bücher zum Vorlesen, Selbstlesen und Anschauen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffel hin, Kartoffel her* (vergriffen, nur noch antiquarisch oder in Büchereien) - Prinzessin Kartoffelchen* (ISBN 978-3-86738-016-4) <p>Unterrichtsmappen zur Ergänzung und weiteren Inspiration:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die tolle Knolle* (ISBN 978-3-93725-213-1) - Rund um die Kartoffel* (ISBN 978-3-403-03516-9) - Lernwerkstatt Kartoffel* (ISBN 978-3-86632-196-0) <p>Hintergrundinfo Kartoffelanbau:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das goldene Buch der Kartoffel* (ISBN 978-3-7750-0525-8) - Kartoffel – 60 Rezepte und Geschichten rund um die bunte Knolle* (ISBN 978-3-86528-275-0) - Tartuffli – alte Kartoffelsorten neu entdeckt* (ISBN 978-3-7843-3150-8)

BAUSTEIN 7

Wie (und wo) wächst die Kartoffel?

Das 2. Modul wird mit einem allgemeinen **Brainstorming** zum Thema Kartoffelpflanze eröffnet, d.h. die Schüler (im Kreis sitzend) werden gefragt, was ihnen, (rückblickend auf das Gelernte im 1. Modul) noch zu Aussehen und Eigenschaften der Kartoffelpflanze (Wie wächst und blüht sie, welche Teile sind giftig? etc.) einfällt. Eine IMPULSFRAGE »Wie wächst die Kartoffel?« kann dabei helfen oder etwas perspektivisch (»Wächst die Kartoffel wohl auch in der Wüste?«) schon den anschließenden thematisierenden Kontext »Anbau« vorbereiten. Falls gewünscht, können die Antworten auf der Tafel mitgeschrieben werden, ansonsten ist dieser erste Einstieg ein verbales Warm-up.

BAUSTEIN 8

Kartoffelanbau weltweit

Aufbauend auf den Erinnerungen und Assoziationen der Schüler werden die wichtigsten Fakten zum Kartoffelanbau (s.u.) **präsentiert**. Dabei sollte herausgestellt werden, dass die natürlichen Wuchsbedingungen weltweit ähnlich sind (bzw. die Kartoffel eine anpassungsfähige und unempfindliche Knolle ist, die überall wächst), die Art des Anbaus sich – besonders in Sachen Arbeitsintensität – aber sehr unterscheidet. FOTOS vom mechanisierten, großflächigen Anbau in Deutschland und traditionellen, kleinflächigeren Anbau in Peru können die Unterschiede gut veranschaulichen (siehe M8 - Übersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien zum Ausdrucken auf CD). Dabei sollen die Schüler ruhig genau beschreiben, was sie sehen und was ihnen ggf. auch unklar ist.

ANBAU ALLGEMEIN/WELTWEIT

Die Kartoffel ist eine vergleichsweise **anspruchslöse** Kulturpflanze. Sie wächst auf **fast allen Böden, außer sehr nassen** und **schweren** Böden. Dort wird die Kartoffel schnell von Krankheiten befallen. Die meisten Sorten vertragen **keine extreme Hitze, keinen Frost** und **keine extreme Trockenheit**. Die Kartoffel wird **weltweit angebaut** – in Europa, Asien, Afrika, Amerika ... sogar in Grönland, und das **zwischen 0 und 4700 m** Höhe.

[In den 1980er Jahren wurden die meisten Knollen in Nordamerika und Europa geerntet, heute in China (China+ Indien erbringen mittlerweile 1/3 der Welternte!), danach Russland (Pro-Kopf-Verzehr GUS-Staaten 180 kg/Jahr!). Während der Kartoffelverzehr im globalen Norden nicht weiter steigen bzw. sogar abnehmen wird, nimmt er im globalen Süden wahrscheinlich zu, d.h. die Bedeutung von Reis/ Mais nimmt ab.]

ANBAU DEUTSCHLAND - PFLANZUNG

Ab April (bis Ende Mai) werden die Pflanzkartoffeln gesetzt. Eine **Pflanzmaschine** zieht eine Furche, in die die Knollen gesteckt werden. Anschließend wird über den gesetzten Kartoffeln ein Damm angehäufelt. Das hat den Vorteil, dass Nässe besser abtrocknen kann.

Die Knollen können auch **von Hand** einzeln und im Abstand von 40 cm 10-15 cm tief in die Erde gelegt werden (Abstand zwischen Reihen ca. 60-80 cm). Wenn der Trieb 20-30 cm hoch ist, wird er angehäufelt (mit Erde bedeckt – auch zum Frostschutz!)

Auf **einem Hektar** Acker (einem Fußballfeld) werden ca. **40.000 Kartoffeln** gepflanzt, in einem kleinen Garten nur ein paar. Da die konventionellen Kartoffeln je nach angebauter Sorte anfällig für eine Vielzahl von Krankheiten und Schädlingen sind, wie Kraut- und Knollenfäule, Kartoffelviren, Kartoffelkäfer, werden sie im Laufe der Wachstumsphase im konventionellen Anbau gedüngt und mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. Im Garten verzichtet man meistens auf ein so rabiates Vorgehen, im Bioanbau behilft man sich mit organischen oder mechanischen Lösungen.

ANBAU DEUTSCHLAND - ERNTE

Nach **70 bis 160** Tagen können die Kartoffeln geerntet werden. Man unterscheidet zwischen **frühen, mittleren** und **späten** Kartoffeln. Frühkartoffeln werden in Deutschland ab Ende Mai geerntet. Die Haupternte erfolgt von Mitte August bis in den September hinein. Geerntet werden die Kartoffeln auf dem Acker mit

einem **Kartoffelroder**. Er hebt den Damm ab und siebt die Kartoffeln aus der Erde heraus. Oder man gräbt sie einfach mit der Hand aus.

Nach der Ernte werden die Kartoffeln bei 4 bis 6°C in gut belüfteten und dunklen Räumen gelagert.

ANBAU PERU

In der Heimat der Kartoffel, den Anden, gibt es eine **Vielzahl unterschiedlicher Standorte** – jeder mit seiner speziellen Hanglage und –neigung, mit seinem speziellen **Boden** und **Mikroklima** (Niederschlags-/ Sonnenintensität, Frostgefahr, feuchte-/temperaturbedingte Schädlinge/Krankheiten). Wo die Natur den Anbau erschwerte, halfen die Menschen (unter ihnen besonders die Inkas) gezielt nach: mit ihren schmalen **Terrassen** (»bepflanzte Treppenstufen«) konnten sie auch dort auf ebener Fläche anpflanzen, wo es eigentlich zu steil war. Das ist teilweise auch noch heute so.

Im Laufe der Zeit haben sich aus 200 Wildarten acht Kulturarten mit einer Unmenge von Sorten ausgebildet (in Peru 3000!) – einerseits durch die **unterschiedlichen Anbaubedingungen**, andererseits durch **Ernährungs-** (Geschmack, Nährstoffe) und **Verwendungsgewohnheiten** (Art der Zubereitung, monate- oder jahrelange Lagerung...). Dabei hat z.T. jeder Bauer oder jedes Dorf **seine ei-**

genen Sorten und baut bis zu mehrere Dutzend zur gleichen Zeit (zusammen auf einem Feld oder auf verschiedenen Feldern) an: Hat eine Sorte keinen guten Ernte, gibt es immer noch andere, die ihn nicht verhungern lassen. Hier zählt also **Klasse** (die Anzahl der Sorten) **statt Masse** (Monokultur mit Hohertrag). Die Sorten werden von den Bauern selbst weiterentwickelt.

Der Anbau erfolgt **ohne Maschinen**, aber mit **vielen Helfern**. Die starken Jungen graben die Erde um, die Alten setzen die Knollen und bereiten den **Naturdünger** (Schaf- oder Lamadung) vor. Das Gelände ist oft **sehr steil** und die Feldbestellung **mühsam**. Der Gemeinschaftssinn wird gestärkt, indem nicht nur zusammen gearbeitet wird, sondern das Kartoffeljahr hindurch gemeinsam gefeiert (gesungen/getanzt) und gegessen wird – **jeder Arbeitsschritt** hat seine bestimmten **Rituale und Zeremonien**.

Quellen: Terres de Hommes, Brot für die Welt, BMZ, HelpAge Deutschland

BAUSTEIN 9

Kartoffeln selber pflanzen

Selbst Kartoffeln anzubauen macht nicht nur Spaß, sondern schärft auch das Bewusstsein: Die Schüler bekommen durch die **eigene praktische Arbeit** einen ganz anderen Draht zu den »ollen braunen Knollen« (*ihren* Kartoffeln) und begegnen dem PFLANZGUT und zukünftigen Nahrungsmittel möglicherweise mit mehr Respekt und Fürsorge, insbesondere durch eine kleine Einführung (und ggf. Demonstration) in die rituelle Welt des Kartoffelanbaus in Peru. Besonders spannend wird es durch das Pflanzen einer bunten Vielfalt mit eher länglichen (Bamberger Hörnchen, La Ratte), farbigen (die rotfleischige Red Cardinal, die lilafleischige Blue Congo) oder (sehr) alten (die mittlerweile vom Aussterben bedrohte Sorte Ackersegen, die noch fast nach Peru zurückverfolgbare, knubbelige dunkellila Vitelotte) Sorten. Dabei kann man ruhig versuchen, so viele Sorten wie Schüler zu pflanzen, bei www.naturwuchs.de, www.kartoffelvielfalt.de und www.biogartenversand.de wird man fündig oder bekommt teilweise auch gemischte Sortimente. Dabei empfehlen sich v.a. spätere Sorten, da es denen nichts ausmacht, länger im Boden zu verbleiben (Frühkartoffel sollten aufgrund ihrer sehr dünnen Schale zeitig geerntet werden).

Zeitpunkt und Vorbereitung

Im Frühjahr, wenn der stärkste Frost vorbei und der Boden bereits etwas angewärmt ist (mind. 7°C), kann es losgehen (Mitte/Ende April). Bei Wetterunsicherheit kann auch noch bis Anfang/Mitte Mai gewartet werden, wobei man über den Zeitpunkt des Pflanzens den Zeitpunkt der Ernte steuern kann (je früher die Kartoffeln gesetzt werden, desto früher sind sie auch reif, bzw. sollte bei einer gewünschten Ernte Ende September/Anfang Oktober nicht zu früh gesetzt werden). Optimal ist eine rechteckige oder quadratische Beetfläche im Schulgarten, alternativ können die

Kartoffeln aber auch in mit Löchern versehene Eimer (Speißkübel) oder größere Pflanzbottiche einzeln oder zu 2-3 Stück gesetzt werden (s.u.). Die Pflanzfläche sollte entsprechend vorbereitet, d.h. der Boden ein paar Wochen vorher aufgelockert (einmal umgegraben) und ggf. mit ein wenig Kompost versetzt worden sein.

Für die besseren Wiedererkennbarkeit der einzelnen Kartoffelsorten ist es ratsam, im Vorfeld auch kleine, wetterfeste Hinweisschilder mit Sortennamen (und ggf. Herkunft, Kocheigenschaft) vorzubereiten.

Einfache Durchführung im Beet

Die Schüler (und ggf. deren Eltern und/oder Großeltern) versammeln sich im Schulgarten und haben einerseits notwendige Gerätschaften (bes. Schaufelchen und Hacken, ggf. auch ein paar Sparten) zur Hand, andererseits etwas organischen Dünger (z.B. *perlierter Kuhdung aus dem Gartenfachhandel, der dem Schafmist in Peru sehr ähnlich ist*) sowie die (möglichst drei bis vier Wochen bei Licht vorgekeimten) Pflanzkartoffeln.

Die Kartoffeln werden zunächst inspiziert, dabei wird auf die ersten gedrungenen Lichtkeime (die Knubbel, die aus den Augen kommen) eingegangen. Letztere heißen so, weil sie nur entstehen, wenn die Knolle im Licht liegt. Sie bilden später die Seitentriebe, deren Verdickung die Kartoffelknolle ist (die Kartoffel ist KEINE Wurzel!). Aus einer »Mutter« (Mutterknolle, die man setzt) entstehen so 12-15 »Kinder« (Tochterknollen, die man erntet). Das Vorkeimen gibt den Knollen einen Wachstumsvorsprung von ca. zwei Wochen, macht sie weniger krankheitsanfällig, aber auch sehr empfindlich. Die Schüler sind also angehalten, vorsichtig mit den Knollen umzugehen, um die Triebe nicht abbrechen zu lassen!



Die **notwendige Fürsorge** kann man sehr anschaulich dadurch unterstreichen, dass man die Knollen, während man die Löcher gräbt, auf einem farbenfrohen peruanischen Tuch und ggf. umrankt von Blumen oder blühenden Zweigen, Teelichtern etc. zwischenlagert. Dieses schlägt auch eine Brücke zum traditionellen Pflanzen in Peru (das selbst nachgestellt werden kann, s.u.) und kann so zusammengefasst werden, dass die Kartoffeln nicht einfach in die Erde »geworfen« werden, sondern jeder Arbeitsschritt nach bestehenden Ritualen erfolgt, die für die noch traditionell wirtschaftenden Dorfgemeinschaften sehr wichtig sind. So bitten die Menschen beim Pflanzen die *Pachamama*, die Mutter Erde, zunächst um Erlaubnis bzw. stimmen sie mit dem Verteilen und Versprühen von *coca*-Blättern und Schnaps gnädig und danken ihr mit Musik, Getränken und Blumen, dass sie die Knollen in ihre Erde aufnimmt und dafür sorgt, dass es eine gute Ernte gibt. Ähnliche Rituale gibt es auch zu anderen Zeiten des Kartoffeljahres, d.h. jeder einzelne Schritt wird entsprechen zelebriert und auch ausgelassen gefeiert, z.B. durch das Trinken großer Menge *chicha* (einem Getränk aus Mais). Die speziellen *chichas* sind seit Jahrhunderten die Grundlage für die sozialen und religiösen Riten während großer Anlässe und Feste wie die Riten für die Sonne, die Mutter Erde, die Gräber und die Gottheiten. Ein wichtiges Ritual zur Vorbereitung des Bodens (damit die *Pachamama* reifen kann, 6-8 Monate vor dem Pflanzen) sowie wiederholt zum Pflanz- und Erntezeitpunkt ist Folgendes (siehe M9 – Foto-Übersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien zum Ausdrucken auf CD): man gräbt auf dem Acker ein Loch, opfert bzw. spendet (ein paar Mundvoll) Rauch, Wein oder Schnaps, *coca*, sonstige Gaben und legt darein jeweils zwei Nelken, Kerzen und Zigaretten. Dann betet man das Vater Unser, benennt die verstreuten Gaben und bittet die *Pachamama*, diese zu akzeptieren und genug zu produzie-

ren (bzw. dankt für eine hoffentlich reichhaltige Ernte)... Die Kerzen werden angezündet und das Loch mit einem Stein verschlossen.

Als nächstes werden alle grundlegenden Arbeitsschritte einmal kurz benannt:

- Für jede Knolle muss jeweils ein Loch gegraben werden, das 10-15 cm tief ist. Am besten bekommt jeder Schüler eine Knolle bzw. gräbt ein Loch, wobei die Gesamtgruppe ggf. in Untergruppen aufgeteilt werden sollte, damit es im Beet nicht zu wuselig wird.
- Die Löcher sollten nicht wahllos, sondern der Einfachheit halber in geordneten Reihen angelegt werden, d.h. der Abstand zum Nachbarloch der gleichen Reihe sollte ca. 40 cm, der zur Nachbarreihe 60-80 cm betragen - so haben die Pflanzen in den Reihen ausreichend Abstand und zwischen den Reihen kann noch durchgelaufen bzw. Erde zum späteren Anhäufeln zusammen getragen werden (*Als große Hilfe erweist sich dabei das Spannen einer Pflanzleine. Oder man verwendet rot-weißes Flatterband, dann hat man die Abstände gleich markiert!*).
- In die Löcher wird ein bisschen organischer Dünger gegeben, der mit ein bisschen loser Erde vermengt wird (*direkter Kontakt zu den Knollen ist ggf. nicht gut*).
- Danach werden die Knollen vorsichtig in den Boden gelegt – einige der Lichtkeime sollten dabei nach oben zeigen.
- Die Löcher werden mit Erde verfüllt und diese zum Schluss mit dem Fuß etwas nachgedrückt – FERTIG!

Die Schüler legen dann los mit dem Pflanzen und werden, wo es nötig ist, unterstützt. Das kann besonders schön durch (ein paar) teilnehmende (Groß-)Eltern geschehen, die selbst schon Kartoffeln gepflanzt haben. Dadurch wird das gemeinschaftliche, intergenerationelle Pflanzen wie in Peru authentisch nachempfunden.

Durchführung im Beet nach andinem Ritual⁹

Das zuvor angerissene rituelle Pflanzen in Peru kann auch auf das eigene Pflanzen im Schulgarten runtergebrochen werden. Die oben beschriebenen einfachen Arbeitsschritte werden dann durch Folgende ersetzt (der Rest erfolgt wie bereits beschrieben):

- Junge und Mädchen tun sich zu zweit zusammen und verkleiden sich als Anden-Bauern, d.h. die Jungen tragen Wollmützen und einen Poncho (eine Woldecke oder einen breiteren Schal um die Schultern), die Mädchen Hüte auf dem Kopf und jeweils ein Deckchen/Stoffstück in der Hand, in denen sie die Pflanzkartoffel (den »Kartoffelsamen«) und ggf. eine Blume tragen.
- Zunächst bilden alle einen Kreis, in den sie die Kartoffeln mit ihren Deckchen legen, und zwar so, dass diese Richtung Osten ausgerichtet sind. Dann werden Kerzen (Tee- oder Grablichte) angezündet und dazugestellt. Alle fassen sich an den Händen. Die Lehrkraft liest das Vater Unser (*wenn möglich auf Spanisch, Textvorlage s.u.*) vor und verstreut dabei ein paar coca-Blätter (bzw. andere (Blüten-)Blätter). Wenn noch etwas Zeit ist, hocken oder knien

sich alle einen Moment hin und kauen Weingummi (*damit wird das rituelle coca-Kauen symbolisiert*) und sprechen gemeinsam: »Wir bitten dich Mutter Erde, uns reich zu beschenken, um alle deine Kinder zu ernähren.«

- DANN WIRD GEPFLANZT - jeder Junge trägt ein Schäufelchen und gräbt ein Loch in die Erde.
- Jedes Mädchen trägt eine Kartoffel und bunte Blüten in ihrem Tuch, steckt sie in das Loch und tanzt davor (oder verbeugt sich/macht einen Knicks).
- Jeder Junge bedeckt die Kartoffel mit Erde und Kompost.
- Danach bewässert jedes Mädchen die bedeckte Kartoffel.

Padre Nuestro

(Quelle: http://www.martin-wagner.org/das_vater_unser_in_5_sprachen.htm)

Padre Nuestro que estás en los cielos
santificado sea tu nombre
venga a nosotros tu reino
hágase tu voluntad
así en la tierra como en el cielo
el pan nuestro de cada día dánosle hoy
y perdónanos nuestras ofensas
así como nosotros perdonamos
a quienes nos ofenden
no nos dejes caer en tentación
y líbranos del mal
por que tuyo es el reino
el poder y la gloria
por los siglos de los siglos

amén.

⁹ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007



Alternative: Kartoffeln im Pflanzeimer

Falls es an Platz oder Beetfläche mangelt, können Kartoffeln auch ganz einfach einzeln in hohen Tontöpfen, Eimern oder Speißkübeln (mit mind. 20l Fassungsvermögen) oder zu zwei bis vier Knollen in Babywannen, größeren Pflanzkübeln oder einer Kompost-/Holzkiste gezogen werden. Wichtig ist, dass alle Gefäße, die verwendet werden, so präpariert sind, dass das Wasser gut ablaufen kann (z.B. durch das Bohren von Bodenlöchern) und das Gefäß zunächst lediglich 20 cm hoch mit einem Gemisch aus guter Gartenerde und reifen Kompost befüllt wird. Hierein wird gepflanzt - und später weiter mit Erde auf-

gefüllt (siehe Baustein 11). Somit ist es möglich, selbst in einer Schul-Betonwüste, auf Terrasse oder Balkon eine stattliche Anzahl Knollen zu ernten (findige Kartoffelkrauter nehmen auch Autoreifen, die sie schrittweise aufeinanderlegen und mit Erde befüllen)!

Am Ende aller Durchführungsvarianten bildet sich eine Runde für den gemeinsamen Zeremonieabschluss (z.B. *durch das Singen eines Kartoffellieds, s.u.*) und die anschließende, gesellige Pflanzfeier (siehe folgender Baustein) mit *chicha* und ggf. noch etwas zu essen!

ACTION C - Kartoffellied

Variante I

(von Sabine Latorre und Annerose Naber, zu singen nach der Melodie des Liedes »Ein Männlein steht im Walde«)

- (1) Eine Knolle sitzt im Dunkeln und ist ganz braun.
Sie hat zwar ein paar Augen, doch kann nicht schau'n.
Refrain: Sag, wer mag die Knolle sein, die da liegt so ganz allein
und nichts sehen kann vom hellen Sonnenschein.
- (2) Es wächst nun aus der Erde ein grüner Stiel,
an dem sitzen Blätter und Blüten viel.
Refrain: Sag, wer mag die Knolle sein...
- (3) Im Sommer und im Herbst dann kommt sie ans Licht,
und wird im Topf gekocht zu einem leckeren Gericht.
Refrain: Sag, wer mag die Knolle sein...

Variante II

(von Sabine Willmeroth, Anja Rösger, zu singen nach der Melodie des Liedes »Ein Männlein steht im Walde«)

- (1) Sie liegt in brauner Erde und ist ganz glatt,
'ne Knolle mit paar Keimen, zeigt noch kein Blatt!
Refrain: Sag, wann ist es denn so weit, zeigt sie sich zur Frühlingszeit
oder ist es erst im späten Herbst so weit?
- (2) Da regt sich was, ein grüner Stiel drängt keck ans Licht,
er reckt sich hoch zur Sonne, treibt auch Blätter dicht.
Refrain: Sag, wann ist es denn so weit...
- (3) Tief in der Erde wachsen Knollen schnell heran,
sie sind bald reif und fest, jetzt ist der Bauer dran:
Refrain: Denn nun ist es Erntezeit, Gott sei Dank, bald ist's so weit:
mein Magen ist für Pellkartoffeln schon bereit!

BAUSTEIN 10

(Altes) Kartoffelwissen

In netter Atmosphäre wird bei *chicha* (dargestellt durch Blaubeersaft oder roter Tee) und ggf. Kuchen oder Kartoffelbrot (sowie evtl. mit andiner Musik) das erfolgreiche Pflanzen in lockerer **(Erzähl-)Runde** gefeiert. Falls (Groß-)Eltern dabei sind, ist es besonders schön, wenn diese ein bisschen erzählen, z.B. was sie selbst so alles über Kartoffeln wissen, wie sie früher (heute) im eigenen Garten (auf dem Hof) Kartoffeln angebaut haben oder nach wie vor anbauen, welche (alten) Sorten sie noch kennen etc.. *Gerade die Großelterngeneration kennt oft spannende Stories zu Kartoffelferien, Kartoffeln als Viehfutter oder den hohen Stellenwert der Knolle in Notzeiten!* Anschließend kann in einer kurzen **Präsentation** die Bedeutung der peruanischen Kartoffelbauern-Omas und -Opas für die Weitergabe des wichtigen Anbauwissens vorgestellt werden (s.u. und M10 - Fotoübersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien zum Ausdrucken auf CD).

WISSENSWEITERGABE IN PERU

In den traditionellen andinen Dorfgemeinschaften sind die **Alten** (die »Omas und Opas«) die besten Lehrmeister für die Jüngeren, da sie noch die vielen **verschiedenen Sorten** und die **traditionellen Arbeitsschritte** mit ihren jeweiligen Ritualen kennen. Besonders die **alten Frauen** haben in der traditionellen Quechua-Gesellschaft als »Hüterinnen der Saat« ein enormes Sortenwissen, d.h. kennen die verschiedenen Knollen mit ihren oftmals sehr klingenden Namen (*siehe auch Modul I*) und wissen genau, in welchem Boden welche Sorte am besten gedeiht. So sind sie für die Auswahl der jeweils besten Mutterknollen für jede neue Aussaat verantwortlich und traditionell die Personen, die die Knollen in den Boden legen. Die **Eltern**generation weiß schon nicht mehr ganz so viel über den traditio-

nellen Kartoffelanbau bzw. ist mehr von der Lebensweise in der Stadt beeinflusst, von Reis und Nudeln geprägt und hat sehr unter der Entwurzelung während des Bürgerkrieges in den 1980er und 90er Jahren gelitten. Heutzutage interessieren sich die Erwachsenen aber wieder mehr für den traditionell-kulturellen »Kosmos Kartoffel« und möchten, dass auch ihre Kinder bzw. die **Enkel**generation den Kontakt zu ihrer natürlichen Umgebung und dem kulturellen Brauchtum nicht verliert bzw. wiederherstellt. Das gemeinsame Arbeiten der drei Generationen auf dem Feld, bei dem die Bedeutung der Kartoffel, ihr Sorten- und Ritualreichtum ganz praktisch vermittelt wird, ist deshalb sehr wichtig.

Quelle: HelpAge Deutschland, nach Aufzeichnungen der Partnerorganisation APU

BAUSTEIN 11

Und jetzt?

Den Abschluss dieses Moduls bildet ein Ausblick auf die nächsten Monate mit der eigenen Kartoffelpflanzung: die Schüler machen im Sitzkreis (mit entsprechenden Tipps der anwesenden (Groß-)Eltern) ein **Brainstorming** zu den anstehenden Aktivitäten (s.u.), die notwendig sind, damit die Pflanzen gut gedeihen und im Spätsommer eine hoffentlich reichhaltige Ernte liefern. Ggf. ist es ganz sinnvoll, die Aufgaben auf einem POSTER/FLIPCHART oder mit Moderationskarten festzuhalten, damit sie in der Klasse verbleiben und als Erinnerung dienen. Auch kann bei Interesse oder Bedarf ein einfacher »Managementplan« entworfen werden, d.h. die nächsten Monate werden als Zeitstrahl visualisiert und die entsprechenden Aktivitäten dazu geordnet.

WICHTIGE PFLEGEAKTIVITÄTEN

Anhäufeln

An die sich entwickelnde Kartoffelpflanze wird, sobald sie 10-20 cm hoch sind, in regelmäßigen Abständen (z.B. alle drei Wochen) etwas Erde geschüttet. Die entstehenden Dämme geben den Pflanzen unterirdisch zusätzlichen Platz, um ihre Knollen anzusetzen und diese mit Erde bedeckt zu halten (einmal am Licht, werden sie grün und giftig!). Bei sehr schweren Böden oder sehr feuchter Witterung sorgen sie dafür, dass es den Pflanzen nicht zu nass wird (da das Wasser dann besser ablaufen kann). In der Anfangszeit, wenn die Triebe erst vor Kurzem die Oberfläche durchbrochen haben und noch von evtl. Nachfrösten bedroht sind, können die jungen Pflänzchen auch ganz mit Erde zugedeckt werden.

Jäten

Je nach Boden und Witterung können die Kartoffelpflanzen schnell Gesellschaft von verschiedenen Wildkräutern bekommen – diese sollten, besonders wenn sie massig und recht groß auftreten, regelmäßig entfernt werden (was gut mit dem Anhäufeln verbunden werden kann), wobei auch der positive Neben- und Lerneffekt, unterscheiden zu können, was eigentlich Kartoffelpflanze und was unwillkommenes Kraut ist, nicht unterschätzt werden sollte.

Eventuell notwendig:

Gießen

Kartoffelpflanzen müssen eigentlich nicht gewässert werden, bei anhaltender Trockenheit bzw. extrem langen Hitzeperioden und eher lockerem Boden ist aber ggf. zu kontrollieren, ob nicht doch die Gießkanne zum Einsatz kommen sollte (die Knollen bleiben sonst sehr klein). Das ist besonders wichtig, wenn man in Kübeln gepflanzt hat – die Erde trocknet hier schneller aus!

Schädlings- und Krankheitskontrolle

Großer Schädlingsbefall ist im kleinen Beet eigentlich nicht zu erwarten und sollte wenn, dann lediglich mechanisch (absammeln, abspülen) angegangen werden. Ähnlich verhält es sich mit Krankheiten – bevor man im Schulgarten mit chemischen Substanzen (selbst den zugelassenen Organischen aus dem Bioanbau) hantiert, sollten die betroffenen Teile besser entfernt oder die Pflanzen im Zweifelsfall geopfert werden. Krautfäule anfällige Sorten sollten einfach rechtzeitig geerntet werden (*für weitere Tipps bitte einschlägige Literatur – siehe Tipps in der Plaungsmatrix – zu Rate ziehen*).

ANHANG MODUL II

ZUSÄTZLICHE ARBEITSMATERIALIEN

Material Baustein 8 *Kartoffelanbau weltweit*



M8.1 Fotoeindrücke Deutschland (Original-Fotodateien siehe CD)



Maschinelles Pflanzen | © Becker-Brot für die Welt



Acker | © Becker-Brot für die Welt



Blühender Acker | © Becker-Brot für die Welt



Kartoffelroder | © Becker-Brot für die Welt

M8.2 Fotoeindrücke Peru (Original-Fotodateien siehe CD)



Umgraben | © HelpAge Deutschland



Saatgut | © HelpAge Deutschland



Naturdünger | © HelpAge Deutschland



Pflanzen | © HelpAge Deutschland



Material Baustein 9

Kartoffeln selber pflanzen

M9 Fotoeindrücke Pflanzritual

(Original-Fotodateien siehe CD)



Original-Pflanzritual | © HelpAge Deutschland



Adaptiertes Pflanzritual | © HelpAge Deutschland

Material Baustein 10 (Altes) Kartoffelwissen

M10 Fotoeindrücke alte Weisen (Original-Fotodateien siehe CD)



Wissensweitergabe alt-jung | © HelpAge Deutschland



Wissensweitergabe alt-jung | © Pachero



Alte Weisen | © HelpAge Deutschland



Wissensweitergabe alt-jung | © Pachero



Alte Weisen | © HelpAge Deutschland

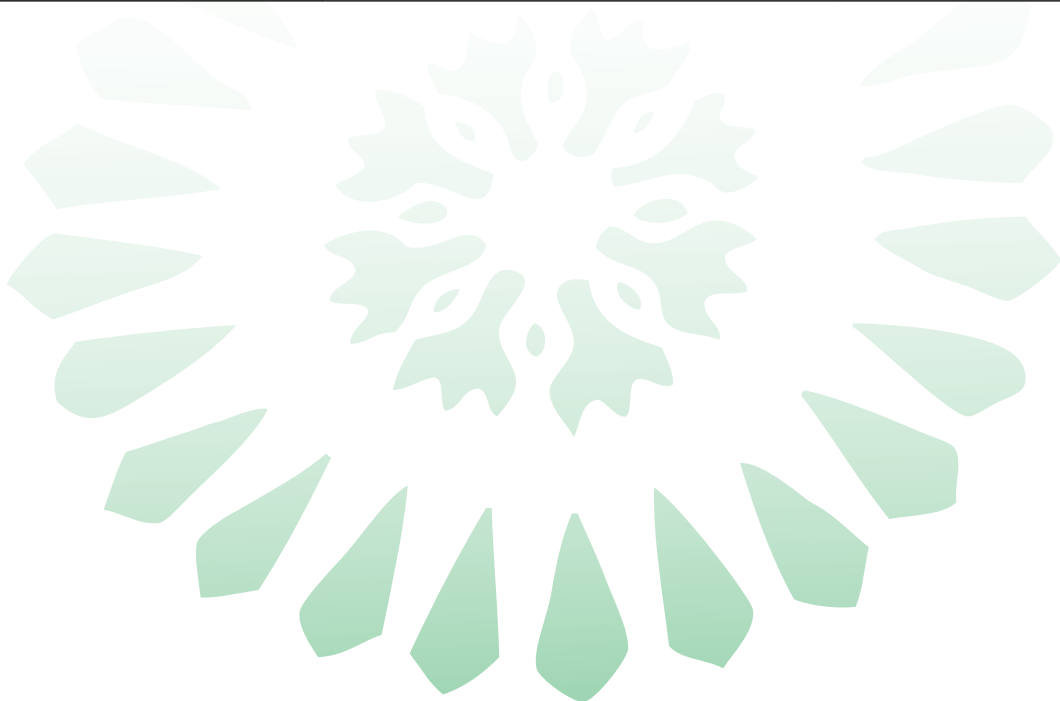
MODUL III

PERU- LAND DER VIELFALT

Intention/ Inhalte	Aus der Sicht von vier peruanischen Kindern aus unterschiedlichen Landesteilen (Küste, Hochland, Tief- land, Hauptstadt) lernen die TN das Land und seine kulturelle wie natürliche Vielfalt besser kennen, der Blick auf die Kartoffel und das Hochland wird also einerseits erweitert auf andere Nahrungsmittel (Mani- ok...) und Lebensräume (Regenwald...), andererseits durch »andines Basteln« künstlerisch abgerundet <i>Daten+Fakten zu Peru, Wie leben die Kinder dort?, Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu Deutschland, natürliche+kulturelle Vielfalt Perus.</i>		
Zeitraumen	ca. 4 Schulstunden (plus mind. ½ Stunde Vorbereitung)		
Ablauf			
Zeit	Thema	Methode	Ausstattung/Material
15	Einstieg (drinnen-Klassenraum)		
15	BAUSTEIN 12 Auf nach Peru! <i>(erste Kenntnisse (bzw. Erinnerungen) der TN zu Peru werden abgeklopft, multimediale Ein- führung in das Land)</i>	- Brainstorming - Diapräsentation	Stuhl-/Sitzkreis, Leinwand, PC+Beamer; PowerPoint »Stippvisite in Peru«[M12], O-Ton Präsentation (s.u.), ggf. Weltkarte
75	Vertiefung (drinnen-Klassenraum)		
45	BAUSTEIN 13 Der Alltag von Jarina, Carlos und Co. <i>(aufgeteilt in vier Gruppen, lernen die TN anhand kurzer Steckbriefe verschiedene peruanische (Alltags-) Eindrücke aus der Sicht Gleichaltriger kennen, tauschen sich danach zu Gemein- samkeiten und Unterschieden im peruanischen und deutschen Kinderalltag aus)</i>	- Kleingruppenarbeit mit Diskussion u. Perspektiv- wechsel - Gesprächskreis	Perukarte mit Fähnchen (zum Verorten) oder digitale Übersichtskarte [M13.1], 4 Gruppentische; pro Tisch jew. ein Streckbrief [M 13.2] in ausreichender Kopie, Fotos Kinder [M13.3], dazugehörige Gegenstände (Kartoffeln, Schafwolle/ Wollknäuel, Zitrone, Muschel- schalen, Avocado, Fußball, Hängematte, Maniok <i>(aus dem Asialaden)</i>) ggf. Tafel, Impulsfrage (»Was aus den peruanischen Steckbriefen kommt euch bekannt vor, was ist anders?«)
10	ACTION D: Calles y Avenidas (für draußen) VIEL Platz, Anleitung (s.u.)		
20	BAUSTEIN 14 Vielfalt macht Spaß und ist wichtig <i>(am Beispiel Perus bzw. seiner (Nutz-)Pflan- zen- und Tierwelt sowie seines kulturellen Brauchtums wird die Bedeutung der Vielfalt thematisiert, überlegt, wo Vielfalt in der Klasse/ in Deutschland zu finden ist)</i>	- Diapräsentation mit Videoclip - Gesprächskreis	Stuhl-/Sitzkreis oder Gruppentische, Leinwand, PC+Beamer; PowerPoint »Vielfalt Peru« [M14], O-Ton Präsentation (s.u.) ggf. Tafel, Impulsfrage (»Wo ist Vielfalt in unserer Klasse?«)
90	Ausklang (drinnen-Klassenraum)		
90	BAUSTEIN 15 Vielfalt ist schön <i>(um Vielfalt nicht immer nur biologisch zu sehen bzw. Mensch und Natur als Ganzes zu betrach- ten, lernen die TN über den Kartoffeldruck mit andinen Motiven die Verbindung von Kunsthand- werk und Naturverständnis kennen)</i>	Basteln	4 Gruppentische; Anleitung Kartoffeldruck [M15.1], Baumwolltaschen (oder T-Shirts), Wasser- und Stofffarbe, ggf. Demo-Stempel, mehrere große Kartoffeln, Messer/Cutter, Blei-/Filzstifte, Pinsel, Vorlagen aus Pappe, Zeitungs-/Schmierpapier, Küchenkrepp, Motive [M15.2], Mustererklärungen (s.u.)

* kann bei HelpAge geliehen werden

HAUSAUFGABEN	ggf. Kartoffeldruck fertigmachen
WEITERARBEIT	Ein Besuch im Botanischen Garten!
ERGÄNZENDE MATERIALTIPPS	<p>Bücher zum Vorlesen, Selbstlesen und Anschauen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kartoffel hin, Kartoffel her* (vergriffen, nur noch antiquarisch oder in Büchereien) - Prinzessin Kartoffelchen* (ISBN 978-3-86738-016-4) - Wo der Kondor wacht und die Berge sprechen...* (ISBN 978-3-00-033390-3) <p>Unterrichtsmappen zur Ergänzung und weiteren Inspiration:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die tolle Knolle* (ISBN 978-3-93725-213-1) - Rund um die Kartoffel* (ISBN 978-3-403-03516-9) - Lernwerkstatt Kartoffel* (ISBN 978-3-86632-196-0)



BAUSTEIN 12

Auf nach Peru!

Den Anfang des 3. Moduls macht das bekannte Anknüpfen an Vergangenes, wobei dieses Mal das einführende, allgemeine **Brainstorming** den Themenhintergrund »Peru« (siehe Modul I) wieder aufnimmt. Was fällt den Schülern (noch) zum Land ein?

Danach gibt es mittels einer ca. 10-minütigen POWERPOINT-**Diashow** (siehe M12 – ppt.-Datei zum Reproduzieren auf CD, *entsprechende Technik und Projektionsfläche sollten bereit stehen*) sowie den dazugehörige Erläuterungen (s.u. und Notizen PPP-Datei) ein paar detailliertere Einsichten in Land und Leute.



Lama | © HelpAge Deutschland

AUF STIPPVISITE IN PERU

(O-Ton zur Diashow M12)

Eingangsfrage Titelfolie:

»Was ist das?«

[Ein Lama! Es ist das Nationaltier Perus, d.h. es ist manchmal auch auf der Nationalflagge abgebildet.]

Erläuterungen Folien 2 bis 17

(Zuordnung siehe Notizen PPP-Datei):

»Peru liegt in Südamerika und ist fast viermal so groß wie Deutschland (1,29 Mio. qkm). Etwa die Hälfte des Landes ist bewaldet. Der höchste Berg des Landes ist der Nevado Huascaran mit 6768 Metern. Peru hat drei große Naturräume: die Küstenzone (*costa*), das Gebirgsland (*sierra*) und das Amazonas-Tiefland (*selva*). Es ist eines der artenreichsten Länder der Welt [Fotobeispiele: verschiedene Chilisorten, Blüte der Passionsfrucht, Totenkopffäffchen] und die Menschen gehören zu verschiedenen Bevölkerungsgruppen [Frauen im Hochland, alte Herren im amazonischen Tiefland].

In Peru leben ca. 28 Mio. Menschen, d.h. weniger als die Hälfte der deutschen Bevölkerung. 70% von ihnen leben in der Stadt, über 8 Mio. allein in der Hauptstadt Lima. Die Unterschiede zwischen

Stadt und Land sind riesig - zwischen absoluter Armut und großem Reichtum gibt es alles. Besonders die Menschen auf dem Lande leben oft unter sehr schwierigen Bedingungen. Sie haben z.B. nicht immer fließend Wasser oder Strom. (Ein Drittel der Bevölkerung ist unter 15 Jahre).

Etwa die Hälfte der Bevölkerung ist indigen, d.h. sie haben schon immer in Peru gelebt (»Ureinwohner«). Der größte Teil der Bevölkerung gehört zu den Gruppen der *Quechua* und *Aymara*. Beide haben eigene Sprachen, die genauso heißen. *Quechua* ist dabei neben Spanisch Amtssprache in Peru. Die wichtigsten landwirtschaftlichen Produkte aus Peru sind Kaffee, Baumwolle, Zuckerrohr, Weizen und Kartoffeln. Wichtig für die Wirtschaft sind auch Fischerei und Bergbau. So gibt es in Peru große Mengen an Bodenschätzen wie Erdgas, Erdöl, Silber und Gold. Die indigene Bevölkerung muss immer wieder darum kämpfen, durch den fortschreitenden Bergbau nicht aus ihren Dörfern vertrieben zu werden.«

© HelpAge Deutschland

BAUSTEIN 13

Der Alltag von Jarina, Carlos und Co. (Kinder in Peru)

Das Leben in einem fernen und sicher zunächst recht exotischen Land wie Peru lässt sich leichter fassen, wenn es an konkreten Personen - in diesem Fall sieben- bis achtjährigen einheimischen Jungen und Mädchen aus verschiedenen Landesteilen - festgemacht ist. Hier sollen sich die Schüler in **Kleingruppenarbeit** und mit Hilfe kurzer (fiktiver) STECKBRIEFE und weiterer Materialien (FOTOS, OBJEKTE) also in die Lage gleichaltriger Peruaner versetzen und durch einen Rollenwechsel Empathie aufbauen. Dazu bekommt jede Tischgruppe einen Steckbrief (M13.2 – Druckvorlage siehe Modulanhang, *in mehrfacher Ausführung*) mit dem dazugehörigen Material (Kurzübersicht s.u., Fotos siehe M13.3 – Übersicht im Modulanhang, jpg.-Dateien zum Ausdrucken auf CD), den es gemeinsam zu erschließen und später in einer kleinen Präsentation den anderen Gruppen vorzustellen gilt (siehe auch Ar-

beitsanweisung auf den Steckbriefen). Die Art des Austausches kann von Gruppe zu Gruppe unterschiedlich sein und muss mal mehr, mal weniger durch die Lehrkraft begleitet werden. Eine aufgehängte Übersichtskarte mit den jeweiligen, mit Fähnchen etc. markierten Herkunftsregionen der Kinder kann ggf. von Vorteil sein (siehe digitale HAD-Vorlage M13.1 auf CD, die auch über den Beamer an die Wand geworfen werden kann).

Falls nach den Gruppenpräsentationen einen Moment Zeit und Konzentration übrigbleibt, sollte der Baustein mit einem **Austausch** (GESPRÄCHSKREIS) aller über Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen dem Familienleben, den Hobbies, den Wohnverhältnissen etc. abgeschlossen werden: *Was kennen die Schüler aus ihrem eigenen Alltag, was ist ihnen fremd?*

KINDER IN PERU ¹⁰

Aufgabenstellung für alle Gruppen:

Lest die Geschichte und schaut euch die Fotos und Gegenstände an.

Könnt ihr euch vorstellen, wie das Kind lebt?

Was sind Gemeinsamkeiten zu eurem Leben? Was sind Unterschiede?

Sprecht mit euren Tischnachbarn darüber! Dafür habt ihr 15 Minuten Zeit.

Versucht dann, euer Kind den anderen Gruppen vorzustellen. Dafür habt ihr 5 Minuten Zeit.

SORAJA, DAS MÄDCHEN AUS DER ANDEN-REGION (SIERRA)



Ich heiße Soraja Huamaní Núñez und bin 7 Jahre alt. Mein Dorf heißt Chaka und liegt im Hochland von Ayacucho. Meine Muttersprache ist Quechua, aber ich lerne auch Spanisch in der Dorfschule. Ich habe zwei große Schwestern und einen Bruder. Neben unserem Haus aus Lehm und Stroh haben wir ein kleines Feld, auf dem mein Vater und mein Opa Kartoffeln anbauen. Meine Familie besitzt eine Schafherde und ein paar Alpakas. Ich habe ein eigenes Alpaka. Es heißt Blanca. In unserer Küche laufen auch Meeresschweinchen herum, die wir essen. Sie heißen in unsere Sprache *cuyes* (»Kuies«).

Material Soraja: Fotos, Kartoffeln, Schafwolle/Wollknäuel

¹⁰ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

CARLOS, DER JUNGE VON DER KÜSTE (*COSTA*)



Ich heiße Carlos Inga García und bin 7 Jahre alt. Ich wohne in dem Fischerdorf Huanchaco. Ich habe einen kleinen Bruder. Unser Haus liegt wenige Meter vom Strand entfernt. Ich bade gerne im Meer. Ich esse am liebsten *ceviche*. Das sind in Zitrone eingelegte Fischstückchen und Muscheln. Seit einem Jahr lerne ich Wellenreiten. Dafür hat mein Vater mir ein Surfbrett aus Schilf gebaut. Wenn ich mal groß bin, möchte ich Fischer sein, wie mein Vater.

Material Carlos: Fotos, Zitrone, Muschelschalen

PEDRO, DER JUNGE AUS DER STADT (*CAPITAL*)



Ich heiße Pedro Pizarro Ribera und bin 8 Jahre alt. Ich wohne in Lima, der Hauptstadt Perus. Wir haben eine Wohnung. Sie ist in der 3. Etage. Ich esse am liebsten *causa limeña*, ein Gericht aus Kartoffeln, Avocado und Tomate. Meine Muttersprache ist Spanisch, aber ich lerne auch Englisch in der Schule. Meine Mutter ist Lehrerin an meiner Schule. Ich spiele gerne Fußball und gehe oft mit meinem Vater ins Fußballstadion. Ich habe einen berühmten Onkel. Er heißt Claudio Pizarro. Er spielt bei Bayern München.

Material Pedro: Fotos, Avocado, Fußball

JARINA, DAS MÄDCHEN AUS DEM URWALD (*SELVA*)



Ich heiße Jarina Sheca Sangama und bin 7 Jahre alt. Ich wohne am Fluss im Dorf Naranjal. Ich habe zwei Schwestern und zwei Brüder. Meine Muttersprachen sind Quechua und Shibibo. Aber ich lerne auch Spanisch in der Schule. Mein Haus hat ein Dach aus Palmenblättern. Nachts schlafe ich manchmal in einer Hängematte. Ich esse gerne Fisch mit gekochten Bananen und *yuca* (Maniokwurzel). Ich webe gerne bunte Wollgürtel oder töpfere Tongefäße mit meiner Mutter. Meine Oma ist Medizinfrau. Sie kann Krankheiten mit Kräutern heilen. Mit meinem Opa gehe ich oft in den Wald oder auf das Feld, wo er mir Pflanzen und Tiere zeigt.

Material Jarina: Fotos, Maniok, Hängematte

ACTION D - *Calles y Avenidas*

Ein Lauf- und Koordinationsspiel für draußen ...

Schachbrettförmig geplante Städte mit ihren parallelen, sich kreuzenden Straßenzügen (streets and avenues) sind nicht nur in Nordamerika, sondern auch im Süden des Kontinents oft zu finden, das Spiel könnte also im Untertitel auch »in den Straßenschluchten Limas« heißen. Das Schachbrett wird durch die Klasse geformt, die sich in ca. fünf gleichlangen, parallelen Reihen und mit Armeslänge Abstand hintereinander aufstellt und in dieser Ausgangsstellung mit Blick nach vorn die *avenida*-Formation einnimmt. Durch eine Viertel-Körperdrehung zur Seite kann diese in die *calle*-Formation geändert werden. Durch dieses bewegliche Labyrinth werden nun zwei (laufstarke) Schüler auf eine Art Verfolgungsjagd geschickt. Diese dürfen immer nur in den freien Gassen laufen und nicht durch die Reihen der Mitschüler hindurchbrechen. Ziel ist, die beiden sich Jagenden möglichst voneinander fern zu halten, d.h. auf Zuruf von »avenida« bzw. »calle« ändert das Labyrinth immer wieder das freie Wegenetz. Das Dirigat sollte anfangs die Lehrkraft übernehmen, die es ggf. an einzelne Schüler weitergibt. Auch die Laufenden sollten 2-3 Mal ausgewechselt werden. Neben dem Spaß und gewissen Auspowern bringt dieses Aktionselement auch eine gehörige Portion Koordinations- und Konzentrationstraining mit sich. Vor allem die Schüler, die das Straßennetz bilden, werden merken, dass es zunächst nicht so einfach ist, den Zurufen richtig zu folgen ...

BAUSTEIN 14

Vielfalt macht Spaß und ist wichtig

In dieser Einheit erleichtert die Technik ein weiteres Mal das Eintauchen in das bunte Leben auf der anderen Seite des Atlantiks. Die Schüler kennen bereits einige visuelle und erzählerische Eindrücke aus Peru aus der ersten **Diashow** und der Gruppenarbeit. In dieser ca. 15-minütigen Diashow (siehe POWERPOINT M14 - ppt.-Datei zum Reproduzieren auf CD - und Erläuterungen in der Datei und unten) lernen sie noch andere Ausprägungen der Vielfalt kennen, einmal aus dem Pflanzen-, einmal aus dem Tierreich, als Überleitung zum Basteln im folgenden Baustein aber schließlich auch aus

dem mannigfaltigen Kosmos der Kulturtechniken (verschiedene Formen des Kunsthandwerkes je nach Region etc.). In die vorletzte Folie ist dabei ein knapp 1-minütiger **Videoclip** über das Weben traditioneller Wollgürtel im Hochland eingebaut. Was fällt den Schülern in dem Video auf? (die Frau im Vordergrund ist alt, Junge und Alte weben zusammen, alle tragen schicke Kleidung...) und wo gibt es Vielfalt in ihrer Klasse (untereinander bzgl. der Herkunft, im Wissen...) können kurze abschließende Diskussionsimpulse (je nach Zeit und Konzentration) sein.

PERU oder der Zauber der Vielfalt (O-Ton zur Diashow M14)

Offene Eingangsfrage Titelfolie:

»Was ist Vielfalt?« [Variabilität/Verschiedenartigkeit, biologisch gedacht z.B. die Vielfalt an Arten, Lebensformen und Lebensräumen, kulturell gedacht z.B. die Vielfalt von Herkunft, Sprache, Kleidung, Kunsthandwerk]

Erläuterungen Folien 2 bis 21

(Zuordnung siehe Notizen PPP-Datei):

»Dann schauen wir mal, wie vielfältig Peru ist und fangen mit den Tieren an ...

In den Anden z. B. leben die zarten Vicuñas, die wilden Verwandten von Lama und Co. Ihre Wolle ist die Feinste der Welt und war zu Inkazeiten dem Herrscher vorbehalten. Gezüchtet aus dem wilden Vicuña wurde dann das Lama als Tragetier... und das Alpaka als Wolllieferant. Die Tierwelt des tropischen Tieflandes lebt am Wasser wie z.B. Tapire... oder Capibaras, die größten Nager der Welt. In den Bäumen hocken Brüllaffen (die können richtig singen)... Gut versteckt am Wegesrand liegt eine würgende Boa Constrictor (Abgottschlange)... oder wartet eine dicke Vogelspinne in ihrem Netz ...

Auch die Pflanzenwelt ist sehr vielfältig – an den sonnigen Andenhängen dominieren Säulenkakteen ... im tropischen Tiefland trifft man den ein oder anderen

Baumriesen (z.B. Mahagoni oder Teak). Besonders die Baumarten haben eigene Ideen entwickelt, um sich an ihren Lebensraum anzupassen, dazu gehören Stelzwurzeln, Brettwurzeln (für die Stabilität) und dornige Rinden (zur Ameisen- und Termitenabwehr).

Einfach lecker sind dann die tropischen Nutzpflanzen – wie Bananen, hier sogar in Rot... oder Ananas... und wirklich riesige Papayas – hier sieht man ein kleines Papayabäumchen. Auch gibt es Cashewnüsse... Reis... und die Speise (oder den Trank) der Götter, Theobroma cacao. An der Küste und in einigen Tälern mit Mittelmeerklima werden auch Weintrauben angebaut.

Die Menschen in den verschiedenen Regionen haben gelernt, die Vielfalt zu nutzen, d.h. es haben sich verschiedene Arten von Kunsthandwerk ausgebildet, wie z.B. im Hochland, wo aus Schaf- und Alpakawolle Gürtel gewebt werden. [Auf Folie klicken, um Clip zu starten!] Auch im Tiefland geht es sehr bunt zu – dort werden aus natürlichen Materialien Körbe geflochten und Krüge getöpft und die Menschen zeigen auf Festen ihre speziellen Kleider oder machen Musik auf selbstgebauten Instrumenten.«

© HelpAge Deutschland

BAUSTEIN 15

Vielfalt ist schön

Zum Ausklang des Moduls, nach viel Input und konzentriertem Zuhören und Arbeiten ist es für die Schüler Zeit, selbst kreativ zu werden und ganz praktisch nachzuvollziehen, wie im Vielfaltsländ Peru Motive aus der Natur den Weg in die Volkskunst (bzw. verschiedene



Andiner Kartoffeldruck | © HelpAge Deutschland

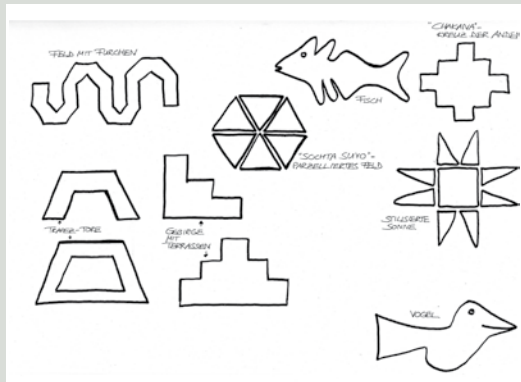
Arten des regionalen Kunsthandwerkes) gefunden haben. Wir behelfen uns hier mit der in Grundschulen durchaus gängigen **Bastelaktivität** des KARTOFFELDRUCKS, für dessen Stempelformen wir einfache Naturformen/Symbole aus der andinen Welt wählen (siehe Foto und unten), die zu Inka-Zeiten und auch heute noch viel abgebildet wurden/werden und sich zum Beispiel in ähnlicher Form in gewebten Decken und Gürteln oder in Strickwaren wiederfinden.

Die Schüler verbleiben an ihren Gruppentischen und werden pro Kleingruppe mit einem Materialsatz sowie mehreren Kopien der Bastelanleitung (siehe unten und M15.1 im Modulanhang) und (bereits ausgeschnittenen) Motivvorlagen (siehe unten und M15.2 - pdf-Dateien zum Ausdrucken auf CD) ausgestattet und können dann mit dem Stempelschneiden und Drucken beginnen. Einige Stempelformen sind etwas schwieriger zu fertigen als andere – erstere können in einer gewissen Anzahl als bereits fertige Stempel von der Lehrkraft vorbereitet werden (*das kann jedoch erst am Vortag geschehen, da sich die aufgeschnittenen Kartoffeln nicht lange halten*). Auch ist es sinnvoll, verschiedene Formen nicht nur untereinander in der eigenen Gruppe, sondern auch zwischen den verschiedenen Tischen auszutauschen. Wichtig ist, die fertigen Stempel zunächst mit Wasserfarbe auszuprobieren (so wird die teure Stofffarbe nicht verschleudert) und sich ggf. im Vorfeld zu überlegen, ob man die eigene Tasche mit einem bestimmten Design oder eher wild durcheinander bedrucken möchte.

Falls der Zeitrahmen doch zu eng wird, kann man das Basteln auch in zwei Teile splitten (z.B. die Schablonen schon am Vortag vorbereiten) oder die Schüler am Nachmittag oder nächsten Tag weiterarbeiten lassen. Je länger die Kartoffelstempel jedoch liegen, desto trockener und unbrauchbarer werden sie!



KARTOFFELDRUCK MIT ANDINEN MOTIVEN ¹¹



Muster aus den Anden

... Formen, die die landwirtschaftliche Umgebung bzw. die für das Überleben im Hochland wichtigen Elemente abbilden:

Berg/Gebirge mit Terrassen

Der höchste Gipfel einer Gegend spielt eine wichtige Rolle in der Mythologie der Andenbewohner. Er wird heute noch verehrt. Dort befinden sich die Wohnstätten der verstorbenen Ahnen und der Sitz hoher Gottheiten (wie Apu, dem Berggott). Die Berge werden auch selbst als lebendige Wesen angesehen.

Feld mit Furchen

Weil ein Bach hindurchfließt oder weil man Dämme aufgehäuft hat.

Stilisierte Sonne

Als unerlässliche Energiequelle für das Leben und die Landwirtschaft in der Höhe.

Sochta suyo

»Parzelliertes Feld« bzw. sechs Einheiten des Gemeinschaftslandes, weil bestimmte Felder traditionell von der gesamten Dorfgemeinschaft bewirtschaftet wurden und werden.

... Formen, die besonders zu Inka-Zeiten bedeutsam waren:

Chakana

»Kreuz der Anden«, Symbol für das Inkareich, das sich in alle vier Himmelsrichtungen erstreckte und in dessen Zentrum die damalige Hauptstadt Cuzco lag.

Trapez-Tore

Das Trapez fand sich als wichtiges architektonisches Bauelement in vielen Türen, Fenster- und Wandnischen etc.

Fisch

Eine wichtige Eiweißquelle, entweder aus den Gewässern des Hochlandes oder von der Pazifikküste hergebracht.

Vogel/Kondor

Wenn ein Mensch stirbt, trägt der Kondor nach der Mythologie der Inkas seine Seele auf seinem Rücken in die Untere Welt, also auf eine andere spirituelle Ebene.

Benötigtes Material

Ein paar große Kartoffeln, Messer/Cutter, Blei-/Filzstifte, Pinsel, Wasser- und Stofffarbe, mehrere Motivvorlagen/Figureschablonen (zur Herstellung der Druckformen, möglichst schon im Vorfeld ausgeschnitten), Zeitungs-/Schmierpapier, Küchenkrepp, Stoffbeutel (wie Anzahl Schüler)

Vorbereitung

Die verschiedenen Schablonen sollten möglichst schon kopiert und ausgeschnitten auf festem Papier vorliegen – das eigentliche Übertragen auf die Kartoffeln ist nämlich noch Arbeit genug!

Anleitung

Die Kartoffeln werden in zwei Teile geschnitten. Mit einem Bleistift und mit Hilfe der Schablonen wird je eine Form auf die Schnittfläche aufgemalt. Mit dem Messer wird die Fläche um die Form herum vorsichtig weggesehnt. Die Figur soll dabei stehen bleiben.

Dann wird Wasserfarbe auf den Stempel aufgetragen und ein erster Probedruck auf Schmierpapier gestempelt. Danach kann mit Stofffarbe auf die Tasche/T-Shirt gestempelt werden.

Wenn der Stoff mit einer anderen Farbe gestempelt werden soll, muss der Stempel vorher abgetrocknet und eine neue Farbe aufgetragen werden. Es ist sinnvoll, mit hellen Farben zu beginnen.

WICHTIG: Beim Textildruck muss die Farbe noch durch Bügeln von links fixiert werden.

¹¹ Nach einer Idee aus: ErzieherInnen Global, EPIZ 2007

ANHANG MODUL III

ZUSÄTZLICHE ARBEITSMATERIALIEN

Material Baustein 12
Auf nach Peru!

M12 Präsentation
»Auf Stippvisite in Peru«
(Original-ppt-Datei siehe CD)

Material Baustein 13
Der Alltag von Carlos, Jarina und Co.

M13.1 Übersichtskarte Kinder
(Original-ppt-Datei siehe CD)



M13.2 Steckbriefe Kinder (Druckvorlagen)

SORAJA, DAS MÄDCHEN AUS DER ANDEN-REGION

Ich heiße Soraja Huamaní Núñez und bin 7 Jahre alt. Mein Dorf heißt Chaka und liegt im Hochland von Ayacucho. Meine Muttersprache ist Quechua, aber ich lerne auch Spanisch in der Dorfschule. Ich habe zwei große Schwestern und einen Bruder. Neben unserem Haus aus Lehm und Stroh haben wir ein kleines Feld, auf dem mein Vater und mein Opa Kartoffeln anbauen. Meine Familie besitzt eine Schafherde und ein paar Alpakas. Ich habe ein eigenes Alpaka. Es heißt Blanca. In unserer Küche laufen auch Meerschweinchen herum, die wir essen. Sie heißen in unsere Sprache cuyes (»Kuies«).

Material: Fotos, Kartoffeln, Wolle/Wollknäuel

Aufgabe:

Lest die Geschichte und schaut euch die Fotos und Gegenstände an.

Könnt ihr euch vorstellen, wie Soraja lebt?

Was sind Gemeinsamkeiten zu eurem Leben?

Was sind Unterschiede?

Sprecht mit euren Tischnachbarn darüber!

Dafür habt ihr 15 Minuten Zeit.

Versucht dann, euer Kind den anderen Gruppen vorzustellen. Dafür habt ihr 5 Minuten Zeit.

CARLOS, DER JUNGE VON DER KÜSTE

*Ich heiße Carlos Inga García und bin 7 Jahre alt.
Ich wohne in dem Fischerdorf Huanchaco.
Ich habe einen kleinen Bruder. Unser Haus liegt wenige Meter vom Strand entfernt. Ich bade gerne im Meer.
Ich esse am liebsten ceviche. Das sind in Zitrone eingelegte Fischstückchen und Muscheln. Seit einem Jahr lerne ich Wellenreiten. Dafür hat mein Vater mir ein Surfbrett aus Schilf gebaut. Wenn ich mal groß bin, möchte ich Fischer sein, wie mein Vater.*

Material: Fotos, Muschelschalen, Zitrone

Aufgabe:

Lest die Geschichte und schaut euch die Fotos und Gegenstände an.

Könnt ihr euch vorstellen, wie Carlos lebt?

Was sind Gemeinsamkeiten zu eurem Leben?

Was sind Unterschiede?

Sprecht mit euren Tischnachbarn darüber!

Dafür habt ihr 15 Minuten Zeit.

Versucht dann, euer Kind den anderen Gruppen vorzustellen. Dafür habt ihr 5 Minuten Zeit.

PEDRO, DER JUNGE AUS DER STADT

*Ich heiße Pedro Pizarro Ribera und bin 8 Jahre alt.
Ich wohne in Lima, der Hauptstadt Perus.
Wir haben eine Wohnung. Sie ist in der 3. Etage.
Ich esse am liebsten causa limeña, ein Gericht aus
Kartoffeln, Avocado und Tomate.
Meine Muttersprache ist Spanisch, aber ich lerne auch
Englisch in der Schule. Meine Mutter ist Lehrerin an
meiner Schule. Ich spiele gerne Fußball und gehe oft
mit meinem Vater ins Fußballstadion. Ich habe einen
berühmten Onkel. Er heißt Claudio Pizarro. Er spielt
jetzt bei Bayern München.*

Material: Fotos, Avocado, Fußball

Aufgabe:

**Lest die Geschichte und schaut euch die Fotos
und Gegenstände an.**

Könnt ihr euch vorstellen, wie Pedro lebt?

Was sind Gemeinsamkeiten zu eurem Leben?

Was sind Unterschiede?

Sprecht mit euren Tischnachbarn darüber!

Dafür habt ihr 15 Minuten Zeit.

**Versucht dann, euer Kind den anderen Gruppen
vorzustellen.** Dafür habt ihr 5 Minuten Zeit.

JARINA, DAS MÄDCHEN AUS DEM URWALD

Ich heiße Jarina Sheca Sangama und bin 7 Jahre alt. Ich wohne am Fluss im Dorf Naranjal. Ich habe zwei Schwestern und zwei Brüder. Meine Muttersprachen sind Quechua und Shibibo. Aber ich lerne auch Spanisch in der Schule. Mein Haus hat ein Dach aus Palmenblättern. Nachts schlafe ich manchmal in einer Hängematte. Ich esse gerne Fisch mit gekochten Bananen und yuca (Maniokwurzel). Ich webe gerne bunte Wollgürtel oder töpfere Tongefäße mit meiner Mutter. Meine Oma ist Medizinfrau. Sie kann Krankheiten mit Kräutern heilen. Mit meinem Opa gehe ich oft in den Wald oder auf das Feld, wo er mir Pflanzen und Tiere zeigt.

Material: Fotos, Maniok, Hängematte

Aufgabe:

Lest die Geschichte und schaut euch die Fotos und Gegenstände an.

Könnt ihr euch vorstellen, wie Jarina lebt?

Was sind Gemeinsamkeiten zu eurem Leben?

Was sind Unterschiede?

Sprecht mit euren Tischnachbarn darüber!

Dafür habt ihr 15 Minuten Zeit.

Versucht dann, euer Kind den anderen Gruppen vorzustellen. Dafür habt ihr 5 Minuten Zeit.

M13.3 Fotoeindrücke Alltag Kinder (Original-Fotodateien siehe CD)

SORAYA



Soraja und Freundinnen | © HelpAge Deutschland



Soraja und ihr Haus | © HelpAge Deutschland



Sorajas Meerschweinchen | © HelpAge Deutschland



Sorajas Alpaka | © HelpAge Deutschland

CARLOS



Carlos | © HelpAge Deutschland



Schiffboot | © HelpAge Deutschland



Pazifikstrand | © HelpAge Deutschland

PEDRO



Pedro | © HelpAge Deutschland



Fußball | © HelpAge Deutschland



Lima | © HelpAge Deutschland



Lima | © HelpAge Deutschland

JARINA



Jarina und ihr Opa | © HelpAge Deutschland



Jarinas Haus | © HelpAge Deutschland



Jarinas Oma | © HelpAge Deutschland



Fluss | © HelpAge Deutschland

Material Baustein 14

Vielfalt macht Spaß und ist wichtig

M14 Präsentation

»PERU oder der Zauber der Vielfalt«

(Original-ppt-Datei siehe CD)



Material Baustein 15

Vielfalt ist schön

M15.1 Bastelanleitung andiner Kartoffeldruck (Druckvorlage)

DIE KARTOFFEL IST EINE KÜNSTLERIN ODER KARTOFFELDRUCK MIT ANDINEN MOTIVEN

Dazu brauchen wir:

Ein paar große Kartoffeln, Messer/Cutter, Blei-/Filzstifte, Pinsel, Wasser- und Stofffarbe, mehrere Vorlagen/Figurenschablonen (Druckformen), Zeitungs-/Schmierpapier, Küchenkrepp, Stoffbeutel

Uns so geht's:

Die Kartoffeln werden in zwei Teile geschnitten. Mit einem Bleistift und mit Hilfe der Schablonen wird je eine Form auf die Schnittfläche aufgemalt. Mit dem Messer wird die Fläche um die Form herum vorsichtig weggeschnitten. Die Figur soll dabei stehen bleiben. Dann wird Wasserfarbe auf den Stempel aufgetragen und ein erster Probedruck auf Schmierpapier gestempelt. Danach kann mit Stofffarbe auf die Tasche gestempelt werden. Wenn mit einer anderen Farbe gestempelt werden soll, muss der Stempel vorher abgetrocknet und eine neue Farbe aufgetragen werden. Es ist sinnvoll, mit hellen Farben zu beginnen.

WICHTIG: Beim Textildruck muss die Farbe noch durch Bügeln von links fixiert werden!

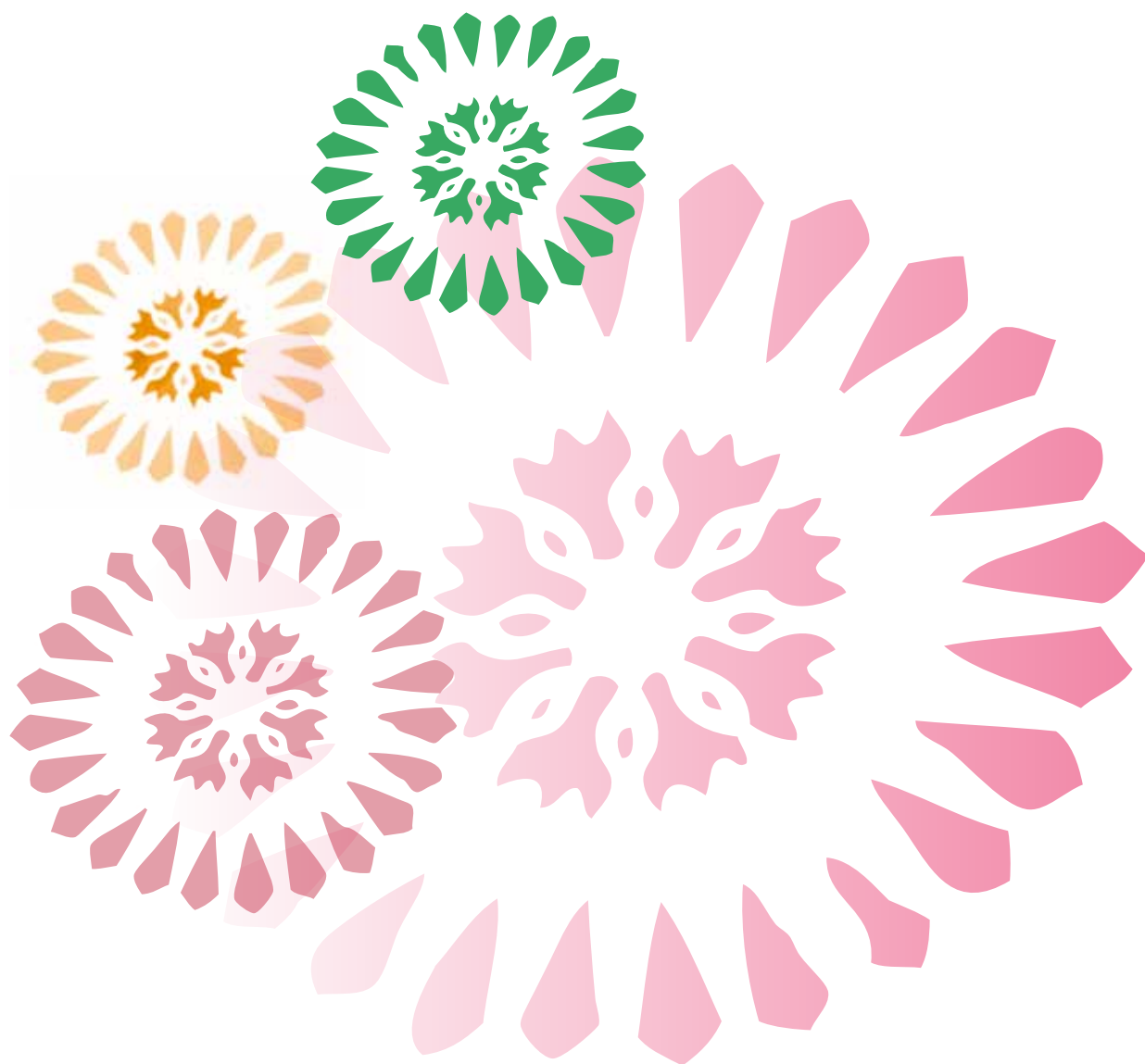
Das sind die Muster aus den Anden:

Gebirge mit Terrassen, Sonne, Feld mit Furchen, Chakana (»Kreuz der Anden«), Trapez-Tore, *sochta suyo* (»parzelliertes Feld« oder auch »sechs Einheiten des Gemeinschaftslandes«), Fisch, Vogel/Kondor

Der höchste Gipfel einer Gegend spielt eine wichtige Rolle in der Mythologie der Andenbewohner. Er wird heute noch verehrt. Dort befinden sich die Wohnstätten der verstorbenen Ahnen und der Sitz hoher Gottheiten (wie Apu, dem Berggott). Die Berge werden auch selbst als lebendige Wesen angesehen.

Fragt eure/n Lehrer/in nach der Bedeutung der anderen Formen!

M15.2 Motive andiner Kartoffeldruck (Original-ppt-Datei als Druckvorlage siehe CD)



MODUL IV

DIE GABEN DER PACHAMAMA

Intention/ Inhalte	Nach dem hoffentlich erfolgreichen eigenen Anbau und verschiedenen inputs zum Themenkomplex »Kartoffel-Peru-Vielfalt« werden die (bunten) Kartoffelsorten im Spätsommer/Früherbst - ggf. wiederum mit tatkräftiger (Groß-)Elternunterstützung – geerntet und nach peruanischer Zubereitungsart probiert; über die Früchte der eigenen Arbeit wird noch einmal der Bogen zur Ernährungssicherheit und Sortenvielfalt in den Anden gespannt, wo verschiedene Sorten keine Spielerei, sondern eine Lebensversicherung sind. <i>Kartoffelernte im eigenen »Garten« und in den Anden, Bedeutung Sortenvielfalt, Kartoffeln verarbeiten, Kartoffelgerichte früher und in Peru.</i>		
Zeitraumen	ca. 4 Schulstunden (plus mind. ½ Stunde Vorbereitung)		
Ablauf			
Zeit	Thema	Methode	Ausstattung/Material
45	Einstieg (drinnen – Klassenraum)		
10	BAUSTEIN 16 Wie ist es unseren Kartoffeln ergangen? (die TN fassen ihre Beobachtung zur Entwicklung der Kartoffelpflanzen über die Monate zusammen, benennen/sammeln Überraschendes und Problemchen)	Brainstorming	Stuhl-/Sitzkreis; ggf. Tafel, Impulsfragen (<i>»Wie hat sich die Kartoffelpflanze im Laufe der Monate verändert?« »Sind alle Pflanzen gleich gut gewachsen, hatten einige Schwierigkeiten?«</i>)
35	BAUSTEIN 17 Kartoffelernte in Peru (die TN lernen über ein paar animierte Eindrücke die Kartoffelernte auf andinen (und deutschen) Äckern kennen)	Videopräsentation	Stuhl-/Sitzkreis, Leinwand, PC+Beamer oder Fernseher mit DVD-Player; Ausschnitte HelpAge-APU-Video [M17.1], Fahrplan Video [M17.2] und ggf. Dokumentation <i>Taste the Waste</i> *
60	Vertiefung (draußen – Garten)		
45 - 60	BAUSTEIN 18 Reiche eigene Ernte? (die Kartoffeln werden unter Berücksichtigung der wichtigsten Erntetipps und ggf. mit (Groß-)Elternunterstützung und/oder peruanischem Dankesritual vorsichtig ausgegraben und nach Sorten geordnet)	- Präsentation Erntetipps - gemeinsames Gärtnern	Kurzanleitung Ernte (s.u.), Sparten/Grabegabeln*, Hacken/Schäufelchen* etc., mehrere Eimer/ Körbe/Kisten, ggf. peruanische Decke*, Kerzen, Blumen etc.
75	Ausklang (drinnen oder draußen)		
75-90	BAUSTEIN 19 Gemeinsames Kartoffelmahl (kochend und essend tauschen sich die TN untereinander und ggf. mit den anwesenden (Groß-)Eltern über ihre Lieblingsgerichte (und Klassiker von früher) aus)	- kochen - essen - erzählen	Feuerstelle/Grill mit Sitzgelegenheiten im Freien oder Esstisch-Garnitur in der Schulküche mit Herd/Ofen; geerntete Kartoffeln, ggf. Lehm-mischung/Alufolie, Geschirr+Besteck, (vorbereitete) Rezepte peruanische Kartoffeldipps [M19.1+M19.2]

* kann bei HelpAge geliehen werden

ERGÄNZENDE MATERIALTIPPS

Bücher zum Vorlesen, Selbstlesen und Anschauen:

- Kartoffel hin, Kartoffel her*
(vergriffen, nur noch antiquarisch oder in Büchereien)
- Prinzessin Kartoffelinchen* (ISBN 978-3-86738-016-4)

Unterrichtsmappen zur Ergänzung und weiteren Inspiration:

- Die tolle Knolle* (ISBN 978-3-93725-213-1)
- Rund um die Kartoffel* (ISBN 978-3-403-03516-9)
- Lernwerkstatt Kartoffel* (ISBN 978-3-86632-196-0)

BAUSTEIN 16

Wie ist es unseren Kartoffeln ergangen?

Das 4. und letzte Modul wird mit einem rückblickenden **Brainstorming** zum Thema Kartoffelanbau eröffnet, d.h. die Schüler (im Kreis sitzend, entweder noch im Klassenraum oder schon im Garten) rekapitulieren gemeinsam, wie sich die Pflanzen im Laufe der Monate entwickelt haben. Einige IMPULSFRAGEN, wie »Wie hat sich die Kartoffelpflanze im Laufe der Monate verändert? Sind alle Pflanzen gleich gut gewachsen, hatten einige Schwierigkeiten?« können dabei helfen, die einzelnen Wuchsstadien - kleine Pflanze, große Pflanze, blühende Pflanze, welke/vertrocknende Pflanze - zu beschreiben und, falls, wie empfohlen, eine bunte Auswahl an Sorten gepflanzt wurde, auf entsprechende Unterschiede in der Pflanzung hinweisen. Denn dann wird das Beet kein homogenes Bild abgegeben haben, sondern die

Pflanzen waren unterschiedlich groß, ihre Blätter und/oder Stengel in verschiedenen Grün- (oder Violett-)Tönen gefärbt, und auch die Blüten müssten eine gewisse farblich Bandbreite außer des klassischen Weißes gezeigt haben, wie rosa-weiß gestreift, hell-lila oder satt violett etc.. Sehr wahrscheinlich haben sich auch nicht alle Pflanzen gleich gut entwickelt, weil sie die Bodenbedingungen nicht mochten oder etwas anfälliger für Knollenfäule etc. waren. Das wird aber auch später am Ertrag sichtbar und kann bei der Ernte selbst noch einmal thematisiert werden.

Falls gewünscht, können die zusammengetragenen Beobachtungen (an der Tafel) mitgeschrieben werden, ansonsten ist dieser Einstieg ein verbales Warm-up.

BAUSTEIN 17

Kartoffelernte in Peru

Die Unterschiede zwischen dem traditionellen, arbeitsintensiven, manuellen Kartoffelanbau im peruanischen Hochland und dem modernen, maschinellen Vorgehen in der (nord-)deutschen Tiefebene wurden bereits im zweiten Modul über Fotos verdeutlicht. Um den Schülern besonders den Anbau unter schwierigen Bedingungen noch einmal ins Gedächtnis zu rufen (*und ihnen später, beim Ausgraben, klar zu machen, dass Kartoffelanbau auch im eigenen Garten, immer mit etwas Anstrengung und Körperarbeit verbunden ist*), werden kurze Ausschnitte aus einem ca. 20-minütigen, deutsch untertitelten PROJEKTVIDEO (M17.1 – siehe separate beiliegende DVD) von HelpAge gezeigt, in dem die verschiedenen Arbeitsschritte des Kartoffeljahres - Ackervorbereitung, Aussaat, Wachstum, Ernte mit ihren entsprechenden Ritualen - dargestellt sind (empfohlene Sequenzen mit Erläuterungen siehe M17.2 im Modulanhang). Das Video kann auch als Ganzes **gezeigt** werden, wird dann aber ggf. für die Schüler etwas zu langatmig. Die Bilder sprechen eigentlich für sich selbst, allerdings sollte sich die Lehrkraft unterstützend mit Erklärungen einbringen können.

Je nach Zeit und Konzentrationsvermögen der Schüler kann noch eine kurze Episode aus der DOKUMENTATION *TASTE THE WASTE* (als DVD im Handel erhältlich) gezeigt werden, die

einen schönen Kontrast zu den Bildern aus Peru bildet: dort wird ein westfälischer Acker mit einem Vollernter nicht nur gerodet [geerntet], sondern die Kartoffeln werden auf dem ausladenden Gefährt auch gleich noch – über ein Förderband und zwei Arbeitskräfte – vorsortiert. Die Arbeitserleichterung ist dabei gut sichtbar, allerdings sollte den Schülern auch noch auffallen, wie viele Knollen bei dieser schnellen, fast rabiaten Methoden eigentlich buchstäblich daneben gehen (falls nicht, lohnt es sich, sie darauf hinzuweisen, genau zuzuhören, was der Landwirt dazu sagt). Zwei abschließende, vergleichende FRAGEN könnten sein:

»Würden sich die Kartoffelbauern in den Anden über eine solche Maschine freuen?« Das würden sie vielleicht schon, aber sie könnten das Monster in dem unruhigen, steilen Gelände gar nicht einsetzen.

Und: »Würden die Andenbauern auch so viele Knollen danebengehen lassen?« Nein, jede ist wichtig, um die Speisekammern reichlich füllen zu können! Die Ernteverluste in Deutschland hingegen sind ein Luxusproblem und auch hier mehr und mehr in der Kritik – Stichwort »Lebensmittelverschwendung«.



Opas lila Sause | © HelpAge Deutschland



Bunte Ernte in Peru | © HelpAge Deutschland

BAUSTEIN 18

Reiche eigene Ernte?



Bunte Ernte in Deutschland | © HelpAge Deutschland

Die **praktische** Beschäftigung mit dem Thema Kartoffel findet sicher ihren Höhepunkt in dem Moment, wenn es im Spätsommer/Frühherbst ans Ernten geht, denn noch einmal heißt es, sich die Hände dreckig zu machen und endlich zu schauen, was denn aus den im Frühjahr gesetzten Mutterknollen geworden ist...

Zeitpunkt und Material

Der Erntezeitpunkt richtet sich nach dem Zeitpunkt des Pflanzens (Mitte-Ende April gepflanzte Knollen können eher aus der Erde geholt werden als Mitte Mai gepflanzte), nach der Entwicklung der Pflanzen, die je nach Witterung von Jahr zu Jahr unterschiedlich verlaufen kann (je nach dem, wie trocken oder nass es zu verschiedenen Entwicklungsphasen war) sowie nach den Charakteristika der einzelnen Sorten (gemeinhin sind diese als (sehr)frühe, mittelfrühe/-späte und (sehr)späte klassifiziert). Als Faustregel gilt, dass zwischen Aussaat und Ernte 3-4 Monate vergehen und Frühkartoffeln aufgrund ihrer dünnen Schale eher geerntet werden sollten als späte Sorten - letztere können fast beliebig lange im Boden bleiben. Falls es nicht anders geht, können beide auch zusammen geerntet werden, die frühen Sorten haben dann ggf. eine etwas fleckigere/schorfige Schale, was aber nicht schlimm ist. Wichtig ist jedoch, dass möglichst alle Pflanzen anzeigen, dass sie erntebereit sind – das ist der Fall, wenn ihr Kraut bereits zurückgegan-

gen/verwelkt/komplett abgestorben ist. Und – die Ernte sollte bei trockener Witterung durchgeführt werden und die Knollen eine Weile an der Luft (in der Sonne) liegen, um trocknen zu können. Das ist v.a. wichtig, wenn sie bis zum Verzehr noch einige Wochen aufbewahrt werden sollen, wenn ein Teil der Ernte wie weiter unten beschrieben gleich weiterverarbeitet wird, ist es nicht so relevant.

Als Gerätschaften empfehlen sich für die Schüler kleine Hacken/Schäufelchen und v.a. die eigenen Hände, bei festerem Boden sind auch ein bis zwei Kartoffelgabeln sinnvoll. Letztere haben im Vergleich zu normalen Forken und Sparten den Vorteil, dass wie durch die abgerundeten/verbundenen Spitzen die Knollen nicht so schnell aufspießen oder anschneiden. Des Weiteren sind verschiedene, ggf. unten leicht durchlässige Behältnisse von Nutzen, in denen die Kartoffeln, wenn möglich nach Sorten getrennt, (zwischenzeitlich) gelagert werden können.

Durchführung

Die Schüler (und ggf. deren Eltern und/oder Großeltern, um das gemeinschaftliche, intergenerationelle Ernten in Peru authentisch



Lila Knollen | © HelpAge Deutschland

nachzuempfinden) versammeln sich mit den notwendigen Gerätschaften (s.o.) im Schulgarten und schauen sich das Beet zunächst noch einmal an. Dabei sollte für alle deutlich (oder ansonsten darauf hingewiesen) werden, dass

die Pflanzen durch ihre braunen oberirdischen Pflanzenteile nun signalisieren, dass ihre unterirdischen Schätze darauf warten, aus der Erde geholt zu werden. Zum Einstieg kann die Lehrkraft eine Pflanze, die noch mehr Grün hat, einfach mal herausziehen, damit deutlich wird, wie die Kartoffeln mit ihr verbunden sind. Schließlich wird mit vereinten Kräften gegraben - die teilnehmende (Groß-)Eltern können dabei gut mit dem schwereren Gerät und bei sehr festem Boden unterstützen. Dabei ist beim Ernten eigentlich nicht viel falsch zu machen, solange man darauf achtet, dass man die Knollen nicht kaputtmacht. In der Praxis hat sich allerdings gezeigt, dass es einerseits Sinn macht, sich im Beet gleichmäßig zu verteilen (und ggf. die Reihen in Etappen in Kleingruppen zu ernten), um sich nicht gegenseitig zu behindern, und dass man andererseits ver-



Ernte im Schulgarten | © HelpAge Deutschland

suchen sollte, die einzelnen Sorten - so denn noch unterscheidbar bzw. mit Namen gelabelt - gleich zu trennen (in entsprechenden Häufchen oder Behältnissen am Rand zu sortieren), um sich ein Bild davon zu machen, welche Pflanzen besonders viel produziert haben und welche weniger (*was nur normal wäre, wobei man noch einmal über das WARUM nachdenken kann*). Schließlich ist es wichtig, besonders bei den blau-/violett-schaligen Sorten sehr genau hinzuschauen, weil man die Knollen in der dunklen Erde sonst leicht übersieht. Und – im ersten Überschwang des Wühlens fördert man selten alle Knollen zutage, ein wiederholtes tieferes Umgraben mit entsprechendem gründlichem Nachsuchen wird in dem eigentlich abgeernteten Beet noch einige Liegenbleiber ans Licht bringen!



Erntezereemonie | © HelpAge Deutschland

Wurden die Kartoffeln in Behältnissen gepflanzt, ist die Ernte ggf. noch einfacher und vollständiger – die Knollen werden herausgefischt oder die Eimer etc. vollständig umgekippt und die Kartoffeln entsprechend herausgesucht.

Ist der eigene Acker/sind die Behältnisse abgeerntet, kann ein gemeinsamer Zeremonieabschluss (z.B. das in Modul II beschriebenen Dankesritual mit Kerzen, Blumen etc. zur Vorbereitung des Ackers, das auch bei der Einsaat wie der Ernte ähnlich wiederholt wird) einen schönen Abschluss bilden und den eigens angebauten Kartoffeln sowie der darin investierte Arbeit einen zusätzlichen Wert verleihen. Und schließlich gut in die anschließende, gesellige Pflanzfeier mit der Weiterverarbeitung der Ernte überleiten!



Ernte im Schulgarten | © HelpAge Deutschland

BAUSTEIN 19

Gemeinsames Kartoffelmahl



Folienkartoffel | © HelpAge Deutschland

Es macht auf jeden Fall Sinn, die Ernte (oder bei einer ausgesprochen guten Ausbeute wenigstens einen Teil davon) direkt nach der getanen Arbeit **weiterzuverarbeiten** und zu **probieren**.

Das kann man einerseits direkt im Garten tun, wenn man das gemeinsame peruanische Festessen *Pachamanca* nachempfinden möchte: Dazu versammeln sich alle um eine FEUERSTELLE oder einen GROßEN RUNDGRILL und garen die Kartoffeln, indem sie besonders die großen Exemplare mit Alufolie umwickelt und in die Glut/auf den Rost legen. Eine schöne Idee ist auch, selbst Lehm anzurühren, die Kartoffeln damit zu umkleiden und mit der sie so umgebenen »Eierschale« ins Feuer zu legen. Der Lehm härtet dabei aus und lässt die Kartoffel im Inneren garen - zum Verzehr wird die Lehmverkleidung dann aufgeschlagen. Diese Methode ist aber etwas aufwendiger und der Lehm muss die richtige Konsistenz haben und gleichmäßig um die Kartoffeln verteilt werden, um stabil auszuhärten. Auch empfiehlt es sich,

die Knollen ggf. vorzugaren. Die Folien- oder Lehmkartoffeln werden dann einfach als Pellkartoffeln aus der Hand gegessen, gerne verfeinert mit zwei peruanischen Kartoffeldipps, die eine Interessante Alternative zum klassischen Kräuterquark bieten und gut vorbereitet werden können (s.u.). Die kleineren oder verwachsenen Sorten werden separat in einem Topf über dem Feuer/Grill gekocht und können so ebenfalls probiert werden.

Falls es Ausstattung, Platz oder Wetter nicht zulassen, können die Kartoffeln auch in der Schulküche mit wenig Aufwand schmackhaft zubereitet werden, entweder auf ganz simple Weise als bunte Pellkartoffeln in einem großen Topf auf dem HERD, oder als bunte Ofenkartoffeln/Pommes mit etwas Öl und ggf. Rosmarin etc. im BACKOFEN. Dazu können zwei pe-



Lehmkartoffeln | © HelpAge Deutschland

ruanische Saucen/Dipps mit entsprechendem »Beiwerk« (Rezepte siehe M19.1 und M19.2 im Modulanhang) gereicht werden, die entweder



Bunte Kartoffelzubereitung | © HelpAge Deutschland

im Vorfeld vor- oder während die Kartoffeln garen zubereitet werden. Auch macht es Spaß, die einzelnen Sorten nur mit etwas Butter zu probieren, um ggf. Unterschiede zu erschmecken.

Falls die Schüler noch aufnahmebereit sind bzw. die gesellige Runde noch zu einem thematischen Austausch zu animieren ist, kann die Frage nach den Kartoffel-Lieblingsgerichten ein dankbarer Aufhänger sein. Vor allem ist es interessant, die ggf. mit anwesenden Erwachsenen nach ihren Kartoffelgerichten aus der Kindheit zu fragen. Erfahrungsgemäß gibt es bekannte und weniger bekannte Kartoffelklassiker, die je nach Region unterschiedlich zubereitet werden oder unterschiedliche Namen haben (»Rheinischer Kartoffelkuchen«, »Pickert«, »Püfferchen«, »Reibekuchen« etc.) oder zu denen es interessante Anekdoten gibt.



Um ein letztes Mal eine Brücke in die peruanischen Anden zu schlagen, lohnt schließlich die gemeinsame Überlegung, wie wohl die peruanischen Kartoffelbauern ihre Knollen zubereiten und wie oft sie diese essen.

Als Hilfestellung: die Zubereitungsformen sind unseren recht ähnlich, die Knollen werden z.B. als Beilage, Pellkartoffel, frittiert oder als Einlage in Suppen gegessen, wobei jeweils bestimmte Sorten für die Zubereitungsformen genutzt werden. Dabei kommt die Kartoffel im Zweifelsfall jeden Tag und dann mehrmals auf den Tisch – z.B. auch als Frühstück mit einem Stück Käse (siehe Foto). Die Kartoffel ist in diesem Fall also ein wirklich elementares Grundnahrungsmittel, ohne das die von ihr abhängigen jungen wie alten Menschen nicht überleben könnten!



Andines Frühstück | © HelpAge Deutschland

ANHANG MODUL IV

ZUSÄTZLICHE ARBEITSMATERIALIEN

Material Baustein 17

Kartoffelernte in Peru

M17.1 Projektvideo

»Die Seele der Yuca-Kartoffeln rufend«

(siehe separate DVD des peruanischen HelpAge-Projektpartners APU)

M17.2 Videofahrplan

(empfohlene Sequenzen +
Anmerkungen (Druckvorlage))

Um das Video zu starten, muss auf dem Eingangstandbild einmal der deutsche Titel angeklickt werden!

Nr.	Dauer Minuten	Spanne Min. Anfang - Min. Ende	Thema	Anmerkung
1	2:30	21:10 - 23:40	Intro	<p>Die Kartoffel ist der andinen Weltanschauung (»Kosmovision«) nach nicht nur ein Lebensmittel, sondern sie wird geradezu verehrt (als Person betrachtet), man muss sich um sie kümmern/sich gut mit ihr stellen und sie in ihrer Sortenvielfalt (mit irren Formen und Farben, siehe Bilder!) durch gegenseitiges Tauschen und stetigen Anbau bewahren, damit sie einen ernährt. Wie man das am besten tut, das wissen die Alten, sie sind die Hüter des traditionellen Brauchtums rund um die Kartoffel. Allerdings wurde die hier porträtierte Region während des peruanischen Bürgerkriegs in den 1980er/90er Jahren so verwüstet, dass der traditionelle Kartoffelanbau und -tausch zum Erliegen kam und die Bevölkerung so unter Gewalterfahrungen zu leiden hatte, dass auch die unzähligen Kartoffelsorten »davongelaufen/ verschwunden« sind und ihre Namen vergessen wurden. Seit Ende des Bürgerkrieges und Beginn der Wiederbesiedlung der Region gilt es also, die ehemals vorhandene Kartoffelvielfalt mit all ihrem Brauchtum »wiederzuerwecken«. Dabei hilft die in Ayacucho/Südperu ansässige peruanische Organisation APU, und wird seit 2006 von HelpAge bei der Arbeit mit den Alten und ihren Familien in mittlerweile vier hochandinen Dörfern unterstützt.</p> <p>Der Film zeigt, wie die Bauern auf traditionelle Weise die Seelen der Kartoffeln »wieder zu sich rufen«, d.h. beschreibt die einzelnen Arbeitsschritte und jeweiligen »Einsegnungsrituale« und im Kartoffeljahr relevante Feste.</p>

Nr.	Dauer Minuten	Spanne Min. Anfang - Min. Ende	Thema	Anmerkung
2	2:15	24:35- 26:50	Umgraben	Das neue Feld, auf dem gepflanzt werden soll, muss zunächst einmal zu Acker umgebrochen werden, das geschieht mit sog. Fußflügen, d.h. schmalen Sparten, die schon den Inkas als Grabestöcke dienten. Diese werden in der Nacht vor dem Pflügen mit Kerzen eingesegnet. Die Fußflüge zu bedienen ist kraftraubend und so Aufgabe der jungen Burschen, andere Dorfmitglieder helfen, je nach Kräften, beim Umlegen der Grassoden und sonstigem Auflockern der Erde. Was deutlich wird ist, dass das ganze Dorf mithelfen muss: dieses Prinzip der <i>minka</i> oder Gemeinschaftsarbeit/gegenseitigen Hilfe ist schon sehr alt.
3	0:38	27:36 – 28:24	vorbereitetes Feld	Das Ergebnis kann sich sehen lassen – ein von Menschenhand, gemeinschaftlich gepflügter Acker in teilweise steiler Hanglage!
4	1:35	29:27 - 31:02	Aussaat und Rituale	Auch das Saatgut und die Ackerfläche werden vor der Ernte eingesegnet, z.B. mit einem kleinen Feldaltar am Rand der Fläche. Die Kartoffeln werden dann (ganz ähnlich wie früher in Deutschland und auch heute noch in Gärten) in Reihen mit der Hand gesetzt, mit Tierdung (hier v.a. von Schafen) versorgt und mit Erde zugedeckt.
5	1:13	31:18 – 32:31	Kartoffelpflanze und -blüte	Die Pflanzen sprießen, wachsen und bilden, weil im Zick-Zack am Hang gepflanzt, zunächst grüne Girlanden. Auch wilde Kartoffeln, die nicht bewusst gesetzt wurden, können dichte Felder bilden. Schließlich erscheinen auch die Blüten, die hier recht ähnlich sind, bei vielen Sorten auf einem Feld aber auch sehr unterschiedlich bunt daherkommen können.
6	1:03	32:32 – 33:35	»Glaube«	Traditionell gab (gibt) es verschiedene - hierzulande ggf. etwas ungewöhnlich anmutende - Bräuche, die helfen, die Pflanzen gegen Wettereinbrüche etc. zu schützen. Wichtig war (ist) auch die Ehrung der Kartoffel an verschiedenen Feiertagen und in Verbindung mit christlichen Elementen wie dem Kreuz.
7	1:42	33:50 – 35:32	Ernte	Die Knollen werden wiederum in Gemeinschaft losgehackt und aufgelesen, dabei kommt eine unglaubliche Farbenvielfalt zusammen, die zunächst zentral gesammelt und dann gleichmäßig auf die einzelnen Familien aufgeteilt wird. Die alten Frauen sind dabei diejenigen, die die einzelnen Sorten am besten kennen, mit Namen benennen und auseinander halten können.
8	2:22	35:33 – 37:55	Festessen	Die Zubereitung der <i>Pachamanca</i> , dieses typischen ländlichen Essens in Gemeinschaft, dient der Feier der Ernte und dem ersten Probieren der neuen Kartoffeln, hat aber auch wieder rituellen Charakter. Eine Mischung aus Kartoffeln und ggf. anderen Stärkeknochen wird dabei in einem Erdloch und mit Stroh etc. zugedeckt über mehrere Stunden gegart. Auch ein Meerschwein wird oft noch mit zubereitet – eine Art von Fleisch, die schon auf die Inkas zurückgeht und auch heute noch eine wertvolle (weil hochwertige) Proteinquelle in den ländlichen Gemeinden darstellt. Die Kartoffeln werden dann als Pellkartoffeln aus der Hand gegessen.
ca. 15 min.				

Allgemeine Anmerkungen:

Erfahrungsgemäß finden die Schüler die interviewten alten Dorfmitglieder oft sehr zum Lachen, sei es aufgrund ihrer traditionellen Kleidung, sei es wegen ihrer vergleichsweise schlechten Zähne. Beides kann leicht entkräftet werden: Die Kleidung ist ein Zeichen dafür, dass man im Hochland eben einen anderen Geschmack hat und sich für den Anlass schick gemacht hat, die Zahnstellung ist auch bei jungen und alten Deutschen nicht immer tadellos. Auch sind die Zähne vom stetigen Kokablätter-Kauen (alle Interviewten scheinen ja auch ständig was im Mund

zu haben) leicht verfärbt. Das Kokakauen ist dabei ein fester Bestandteil des andinen Alltags: es bekämpft den Hunger und erlaubt schweres, ausdauerndes Arbeiten bei vergleichsweise wenig Nahrungszufuhr und hilft außerdem gegen Kopfschmerzen und andere Symptome der dünnen Luft auf 3500m Höhe (Stichwort „Höhenkrankheit“). Schließlich sind Kokablätter auch oft Teil von Einsegnungsritualen und werden dann nicht nur in Gemeinschaft und im Kreis sitzend/stehend gekaut, sondern auch auf „Feldaltaren“ ausgelegt oder im Wind verstreut.

Material Baustein 19

Gemeinsames Kartoffelmahl



Pellkartoffeln peruanisch | © HelpAge Deutschland

M19.1 Peruanischer Kartoffeldipp (Druckvorlage)

OCOPA – PELLKARTOFFELN MIT ERDNUSSSAUCE

*Peruanischen Nationalgericht, das sich
als kleiner Imbiss oder als besonders üppige Vorspeise eignet*

FÜR 4-6 PERSONEN

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4-6 frische rote Chilischoten
(bzw. erst einmal mit weniger anfangen!!!)
150 g Erdnüsse (ohne Schale gewogen)
75 ml Milch
3 EL Erdnussöl
125 g Magerquark
evtl. 3-4 EL Sahne
Salz
4-6 Salatblätter
12 große schwarze Oliven
6 hartgekochte Eier

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Wasser kochen. Die Zwiebeln pellen und vierteln. Die Chilischoten putzen, längs aufschneiden, waschen und vierteln. Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Erdnüsse, Milch, Öl und Quark im Mixer pürieren, evtl. mit etwas Sahne verfeinern. Die Sauce sollte die Konsistenz einer dicken Mayonnaise haben. Mit Salz abschmecken. Die Salatblätter waschen und trockentupfen, entweder auf einzelnen Tellern oder einer größeren Platte auslegen.

Die Kartoffeln abgießen, pellen, halbieren und auf die Salatblätter legen. Die Sauce darüber gießen. Die Oliven darüber verteilen, die Eier schälen, achteln und ebenfalls verteilen.

Quelle Rezept: Chili & Co. Rezepte aus Südamerika, Bellavista, Verlag Karl Müller GmbH, Köln 2003

M19.2 Peruanischer Kartoffeldipp (Druckvorlage)

PAPAS A LA HUANCAINA KARTOFFELN MIT KÄSE-KURKUMASAUCE

Klassisches Tellergericht aus den südperuanischen Anden, schnell aber raffiniert

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten:

8 große Kartoffeln
2 frische Maiskolben (oder 1 Dose Mais, 370g)
Salz
4 Eier
½ Kopfsalat
4 frische gelbe oder rote Chilischoten
(bzw. erst einmal mit weniger anfangen!!!)
200g Ziegenfrischkäse
½ TL Kurkuma
75 ml Milch
50 ml Öl
12 entsteinte schwarze Oliven

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Wasser in 20-25 Minuten weich kochen. Die Maiskolben waschen und in Salzwasser in 20 Minuten weich kochen. Die Eier in 10 Min. hart kochen, dann kalt abschrecken. Den Kopfsalat waschen und trockenschleudern, die Blätter auf vier Tellern verteilen.

Die Chilis putzen, längs aufschneiden, waschen und in große Stücke schneiden. Käse, Chilis, Kurkuma, Milch, Öl, und Salz zu einer geschmeidigen Paste pürieren.

Die Kartoffeln abgießen, pellen, halbieren und auf die Salatblätter legen. Die Maiskolben abtropfen lassen und jeden Kolben zwei- bis dreimal durchschneiden und neben die Kartoffeln legen (alternativ den Mais aus der Dose abtropfen lassen und über den Kartoffeln verteilen). Die Eier pellen, halbieren und ebenfalls anrichten.

Die Soße über die Kartoffeln gießen, die Oliven darüber streuen.

Quelle Rezept: Chili & Co. Rezepte aus Südamerika, Bellavista, Verlag Karl Müller GmbH, Köln 2003

