STADTRUNDGANG ESSKULTUREN ZÜRICH

EN ROUTE

AUFGABENSET

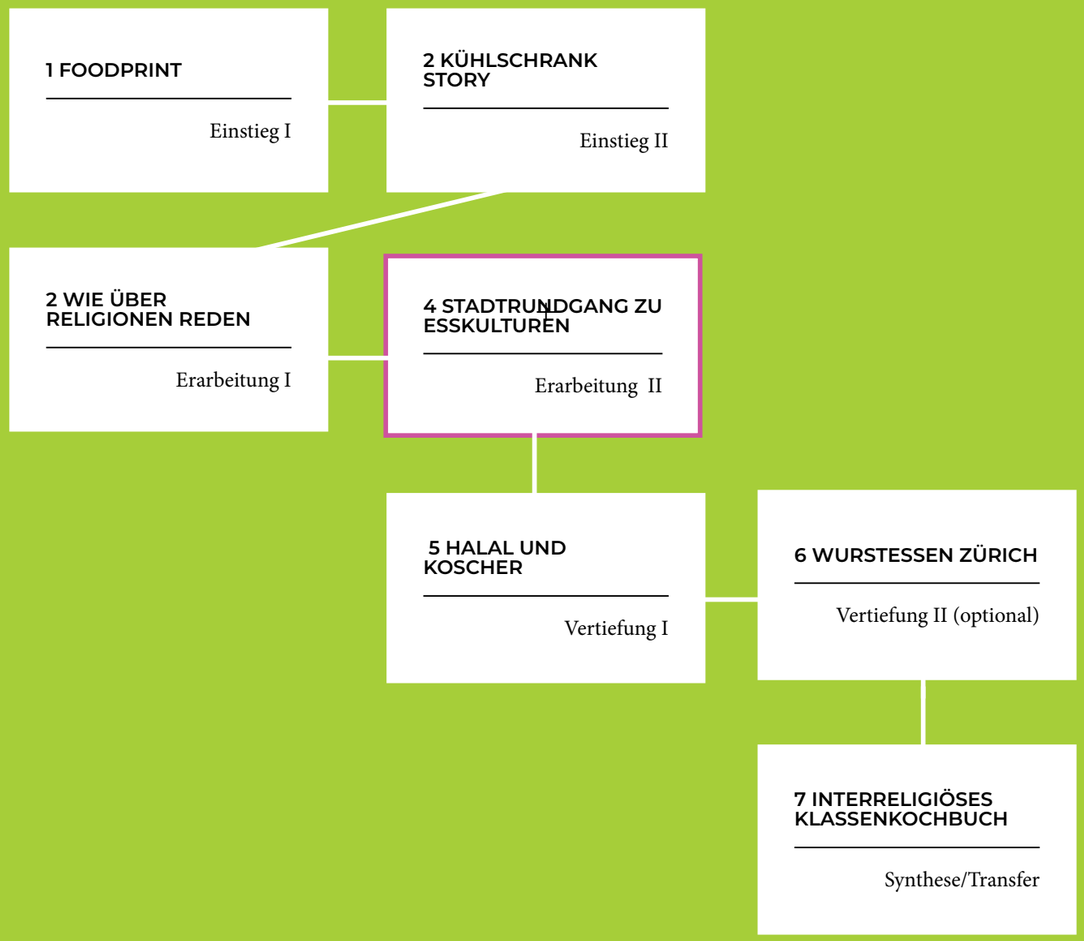
IMPRESSUM

Herausgeberin: IRAS COTIS
Jahr: Juli 2026
Autorschaft: Svenja Fryand, Salome Hengartner, Eliane Hauser
Koordination: Salome Hengartner, Svenja Fryand
Layout: Dana Pedemonte, Éditions AGORA

BLICK ÜBER DEN TELLERRAND - ZÜRICHS ESSKULTUREN AUF DER SPUR

Die Lernenden beschäftigen sich mit der Vielfalt an Essenskulturen in Zürich. Im Zentrum steht ein interaktiver Stadtrundgang durch Zürich, der ethische, kulturelle und religiöse Esskulturen erlebbar macht. Das Vor- und Nachbereitungsmaterial regt Schüler:innen dazu an, eigene Werte zu reflektieren, Vorurteile abzubauen, Verständnis für unterschiedliche Essgewohnheiten zu schaffen und Vielfalt als Bereicherung zu begreifen.

AUFGABENSET *



* in Anlehnung an:
WILHELM, Markus, LUTHIGER, Herbert & WESPI, Claudia (2014): Prozessmodell zur Entwicklung von kompetenzorientierten Aufgabensets. Luzern: Entwicklungsschwerpunkt Kompetenzorientierter Unterricht, Pädagogische Hochschule Luzern.

ZIELGRUPPE

Sekundarstufe I

LEKTIONENUMFANG

2-4 Lektionen Vorbereitung
3 Lektionen Erkundung
2-6 Lektionen Nachbereitung
Insgesamt 8-12 Lektionen

VORAUSSETZUNGEN

2 Begleitpersonen bei der Durchführung des Stadtrundgangs, da die Klasse in 2 Gruppen aufgeteilt wird.

LERNORT

Stadt Zürich (Kreis 3 und 5), Klassenzimmer

WEITERES

-

INHALTE — Lehrplan 21

Kultur, Ernährung, Esskulturen, Speiseregeln

Gelebte Religion, Lebensgestaltung, Ernährung, Gegenstände, Symbole, heilige Schriften, heilige Orte, Feiertage, Gemeinschaftsleben, Begegnung mit Andersdenkenden, Toleranz und Vielfalt, Stereotype und Vorurteile, religiöse und nicht-religiöse Weltanschauungen, Autonomie und Abhängigkeit, Integration und Ausgrenzung, Migration und Religion, religiöse Minderheiten

FACHLICHE KOMPETENZEN

Die Lernenden können unterschiedliche Esskulturen im städtischen Kontext beschreiben, deren kulturelle, religiöse und ethische Hintergründe erläutern sowie eigene Einstellungen reflektieren und Vorurteile gegenüber anderen Essgewohnheiten kritisch hinterfragen.

ERG 2.1a-c, ERG 3.1a und c, ERG 3.2a, ERG 4.1a und d, ERG 4.2c, ERG 4.4a und d, ERG 5.5a

ÜBERFACHLICHE KOMPETENZEN

Selbstreflexion, Umgang mit Vielfalt, Dialog- und Kooperationsfähigkeit, Sprachfähigkeit, Informationen nutzen

BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Kulturelle Identitäten und interkulturelle Verständigung

1 FOODPRINT

Einstieg I

Die Lernenden reflektieren anhand von Impulsfragen ihre eigenen Essgewohnheiten und Familientraditionen und erkennen im Austausch die Vielfalt individueller Esskulturen innerhalb der Klasse.

1 Die Lehrperson (LP) startet die Unterrichtseinheit ohne grosse Vorrede, um unvoreingenommene Antworten zu erhalten. Je nach Infrastruktur wird eine der beiden Methoden gewählt:

Option A (Digital via Mentimeter): Die Schüler:innen (SuS) scannen den QR-Code und beantworten die Fragen anonym auf ihren Geräten. Die Ergebnisse werden live an die Wand projiziert (z.B. als Wortwolken oder Open Ended-Kacheln).

Option B (Analog via Schreibgespräch): Im Schulzimmer sind acht A3-Blätter mit den Fragen verteilt. Die SuS bewegen sich still im Raum und notieren ihre Antworten direkt auf die Plakate.

Impulsfragen:

- *Was ist dein Lieblingsessen?*
- *Was ist dein absoluter Comfort Food, wenn es dir schlecht geht?*
- *Gibt es ein Essen, das bei euch zu Hause an Feiertagen NIEMALS fehlen darf?*
- *Welches Essen aus einer anderen Kultur wolltest du schon immer/wieder mal probieren?*
- *Wenn du dich für den Rest deines Lebens nur noch von 3 Dingen ernähren müsstest, welche wären das?*
- *Gibt es eine Zutat, die bei euch zu Hause fast JEDEN Tag im Essen landet?“*
- *Frühstück: Süß oder salzig? Schreib dein typisches Frühstück auf!*
- *Welches Gericht verbindest du sofort mit Heimat/Familie?*

2 Die Ergebnisse (Mentimeter-Präsentation oder die im Raum aufgehängten A3-Plakate) stehen nun im Zentrum. Die Lernenden erhalten kurz Zeit, die Antworten der gesamten Klasse zu sichten. Impulsfrage: „Schaut euch die gesammelten Antworten einmal in Ruhe an. Was fällt euch an den Resultaten auf? Wo gibt es Gemeinsamkeiten, wo Unterschiede?

Mögliche Erkenntnis der Schülerinnen und Schüler: Obwohl alle am selben Ort wohnen und dieselbe Klasse besuchen, zeigt sich in den Antworten eine grosse Vielfalt an persönlichen Geschmäckern, Traditionen und Essgewohnheiten. Jede Person bringt ihre ganz eigenen Prägungen, familiären Traditionen und persönlichen Geschmäcker mit. Esskultur ist nichts Starres, sondern sehr individuell.

KOMPETENZEN **Lehrplan 21**

Die Schüler:innen erkennen, dass innerhalb der eigenen Klasse viele verschiedene Esskulturen bestehen.

ERG 2.1a-c, ERG 4.1a

METHODE

Brainstorming, Identity Map

DAUER

45 Min

ORT

Klassenzimmer

MATERIAL

Mentimeter oder A3-Plakate (8x)

2 KÜHLSCHRANK STORY

Einstieg II

Die Lernenden analysieren anhand ihres Kühlschrankinhalts die persönlichen, kulturellen und globalen Hintergründe ihrer Ernährung und reflektieren, was Lebensmittel über ihre Lebensweise, Werte und Esskultur aussagen.

Vorbereitung (Hausaufgabe): Die Lernenden bringen (anonym) ein Foto ihres Kühlschranks zuhause mit. Es geht rein um die Produkte (voll/leer/chaotisch spielt keine Rolle). Alternative: Wer kein eigenes Foto nutzen möchte, wählt vorab ein Bild aus dem Internet, das den eigenen Essgewohnheiten am nächsten kommt.

1 Die Lernenden nehmen ihr Kühlschrankbild zur Hand und bilden zwei gegenüberstehende Reihen (Speed-Dating-Modus). Nach jeder Frage der Lehrperson rückt eine Reihe um einen Platz weiter. Die LP liest folgende Impulsfragen nacheinander vor und gibt pro Frage ca. 1–2 Minuten Zeit für den Austausch:

- *Welches Lebensmittel stammt aus einer Esskultur, die nicht Teil deiner Familiengeschichte ist?*
- *Welches Lebensmittel kommt ursprünglich aus einem ganz anderen Land?*
- *Welches Produkt hat wohl die weiteste Reise hinter sich?*
- *Auf welches Lebensmittel auf dem Foto könntest du am schwersten verzichten?*
- *Welches Produkt zeigt besonders gut, warum ihr zu Hause so esst, wie ihr esst? (z.B. Fleisch mit Tierwohl-Label wegen Nachhaltigkeit, Proteinquark fürs Gym etc.)*
- *Wenn eine Person aus dem Jahr 1920 in euren Kühlschrank schauen würde: Worüber würde sie sich am meisten wundern?*
- *Welches Produkt rettet dir den Tag? (Wann brauchst du es – z.B. als Belohnung, bei Stress?)?*
- *Wenn dein Kühlschrank sprechen könnte: Was würde er über dich oder deine Familie verraten?*
- *Was ist dein absolutes Lieblingsprodukt (oder das deiner Familie) auf diesem Foto und warum?*
- *Aus wie vielen verschiedenen Ländern kommen die Sachen auf dem Foto schätzungsweise?*

2 Die Lernenden vertiefen die Erkenntnisse aus dem Speed-Dating in Einzelarbeit für sich in einer Reflexion. Unter dem Titel „Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“ verfassen sie eine schriftliche Reflexion zu ihrem Kühlschrankfoto. DieLernenden beantworten selbstständig die zentrale Leitfrage: Was verrät dein Kühlschrank über dich, dein Leben, deine Kultur, Religion oder Weltanschauung?

Optional: Die Kühlschrankfotos werden (ohne die Reflexionstexte) anonym im Klassenzimmer aufgehängt.

Die Lehrperson thematisiert abschliessend im Plenum die Vielfalt der unterschiedlichen Essgewohnheiten und Esskulturen anhand der ausgestellten Bilder. Mögliche Leitfragen:

- *Wenn ihr euch die Fotos anschaut: Was verbindet uns alle beim Essen und wo zeigen sich die größten Unterschiede?*
- *Gibt es Produkte, die fast auf jedem Foto zu sehen sind? Was sagt das über unseren gemeinsamen Alltag aus?*
- *Welche Entdeckung auf den Fotos einer anderen Person hat euch am meisten überrascht oder neugierig gemacht?*

KOMPETENZEN **Lehrplan 21**

Die Lernenden setzen sich anhand eines Fotos ihres Kühlschranks kreativ und reflexiv mit den globalen, kulturellen und persönlichen Hintergründen ihrer eigenen alltäglichen Lebensmittel auseinander.

ERG 2.1a-c, ERG 3.1a, ERG 4.1d

METHODE UND MATERIAL

Fotoanalyse - Kühlschrankfotos

DAUER UND ORT

45 min - Klassenzimmer

MATERIAL

Fotos Kühlschrank, A4 Papier

3 WIE ÜBER RELIGION(EN)/ KULTUR(EN) REDEN

Erarbeitung I

Die Lernenden lernen, über Religionen und Kulturen zu sprechen, ohne sie direkt zu bewerten, Vorannahmen zu treffen oder Stereotype zu reproduzieren.

1 Die Lehrperson präsentiert (per Whiteboard, Tafel oder Folie) eine Reihe von bewusst verallgemeinernden (essentialistischen) Aussagen.

- *„Muslimas tragen ein Kopftuch."*
- *„Hindus verehren viele Götter."*
- *„Christ:innen gehen sonntags in die Kirche."*
- *„Buddhist:innen meditieren jeden Tag."*
- *„Buddhist:innen leben vegetarisch."*
- *„Muslime essen nur Halal-Fleisch."*
- *„Jüd:innen essen Milch- und Fleischprodukte getrennt."*

Die Klasse betrachtet die Sätze genau. "Was fällt euch an der Art und Weise auf, wie hier über Religionen gesprochen wird?"

Die SuS erkennen, dass diese Zitate stark verallgemeinernd und stereotypisierend sind. Die LP arbeitet im Gespräch heraus, dass die Realität komplexer ist. Auch mit Bezug auf das vorherige Thema „Essen" wird deutlich: Nicht alle Christ:innen verzichten freitags auf Fleisch, nicht alle Buddhisten leben streng vegetarisch und nicht alle Muslime achten im gleichen Masse auf Halal-Vorschriften. Genau so ist es auch bei anderen Themen in Bezug auf Kulturen und Religionen: Es gibt eine grosse innere Vielfalt innerhalb jeder Religion und Kultur.

Die Lernenden korrigieren die Sätze gemeinsam oder in Partner:innenarbeit. Der Fokus liegt auf dem bewussten Einsatz von sprachlichen Nuancen. Durch das Einfügen von kleinen, differenzierenden Begriffen (sogenannten Quantoren) verändert sich die Aussage entscheidend:

- *„Manche Muslimas tragen ein Kopftuch."*
- *„Viele Hindus verehren mehrere Götter."*
- *„Einige Christ:innen gehen sonntags in die Kirche."*
- *„Traditionell essen viele Jüd:innen Milch- und Fleischprodukte getrennt."*

Sprache prägt die Wahrnehmung von Religionen und Kulturen stark. Indem wir Wörter wie „manche", „viele", „oft" oder „einige" nutzen, vermeiden wir Vorurteile und bilden die religiöse und kulturelle Vielfalt (Gelebte Religion versus Gelehrte Religion) realer ab.

KOMPETENZEN **Lehrplan 21**

Die Lernenden erkennen, dass Religionen keine einheitlichen, starren Grössen sind. Sie werden dafür sensibilisiert, dass Religion im Alltag vielfältig, individuell und kontextabhängig gelebt wird.

ERG 5.5a, 4.1a

METHODE

Lehrpersoneninput

DAUER

20 Min

ORT

Klassenzimmer

MATERIAL

Whiteboard/Beamer

4 STADTRUNDGANG ESSKULTUREN ZÜRICH

Erarbeitung II

Die Lernenden erkunden auf einem interaktiven Stadtrundgang verschiedene Esskulturen in Zürich und stellen als Organisator:innen eines Food-Festivals mit einem vorgegebenen Budget eine vielfältige Food-Bag für Gäste mit unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen zusammen

1 Der interaktive Stadtrundgang zu Esskulturen schärft das Bewusstsein von Schüler:innen für die Vielfalt der Ernährungsweisen in Zürich und beleuchtet die dahinterstehenden Haltungen, Werte und religiösen/ethischen/weltanschaulichen Überzeugungen. Zu Beginn reflektieren die Jugendlichen bei einem dynamischen Kreisspiel zunächst ihre eigenen Essgewohnheiten. Danach schlüpfen sie für den Stadtrundgang in die Rolle von Organisator:innen eines Food-Festivals und haben die Aufgabe, eine abwechslungsreiche „Food-Bag" für Gäste mit unterschiedlichsten Ernährungsbedürfnissen zusammenzustellen. Dafür wird die Klasse in zwei Gruppen und jeweils drei Untergruppen aufgeteilt, die parallel zwei verschiedene Routen mit je drei spezialisierten Stationen erkunden und dort mit einem vorgegebenen Budget Snacks einkaufen.

2 Die erste Route führt über das Limmatquai und startet in der veganen Bäckerei Bakery Bakery, wo die Jugendlichen mittels Rollenkarten die ökologischen, ethischen und gesundheitlichen Motive hinter einer pflanzlichen Ernährung erarbeiten. Beim Laden Limmat Markt setzen sich die Schüler:innen mit dem Konzept "halal" auseinander; sie analysieren islamisch-theologische Speisevorschriften und reflektieren über Videos, wie individuell diese Regeln von Muslim:innen im Alltag gelebt werden. Den Abschluss bildet der Indian Supermarket, an dem die Gruppe sich damit auseinandersetzt, wie Migration und kultureller Austausch die Zürcher Esskulturen bereichern, während sie gleichzeitig bei einem Spiel ihr Wissen über Gewürze testen.

3 Die zweite Route verläuft durch das Quartier Wiedikon und beginnt beim Bachsermärt, einem Fachgeschäft für nachhaltige, regionale und biologische Lebensmittel. Hier erleben die SuS über ein simuliertes Einkaufsspiel, wie Wertehaltungen und finanzielle Budgets das Konsumverhalten beeinflussen und warum Nachhaltigkeit oft ihren Preis hat. Die nächste Station ist der Laden Koscher City, wo die Jugendlichen direkt vor Ort in die jüdischen Speiseregeln der Thora (gelehrte Religion) eingeführt werden. Auch hier verdeutlichen kurze Videointerviews mit jüdischen Personen, dass die gelebte Religion sehr individuell gestaltet wird. Zum Schluss der Route gehen wir in den Lian-Hua Asia-Store, wo die SuS sich im Laden mit der kulturellen Pluralität in Zürich beschäftigen, während sie über ihre eigenen Essgewohnheiten und die möglichen multikulturellen Einflüsse darauf reflektieren.

Am Ende des Rundgangs kommen die Gruppen wieder zusammen, präsentieren sich gegenseitig ihre Erlebnisse und verkosten gemeinsam die gesammelten Snacks der vielfältigen Food-Bags.

KOMPETENZEN **Lehrplan 21**

Die Lernenden vergleichen Ernährungsweisen und deren religiöse, ethische, ökologische und kulturelle Hintergründe mit ihren eigenen Essgewohnheiten und stellen daraus eine begründete, vielfältige Food-Bag für unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse zusammen.

ERG 3.2 a, ERG 4.1 d, ERG 4.4 a,d

METHODE

Postenlauf

DAUER

120 Min

ORT

Stadt Zürich (Kreis 3 und 5)

5 HALAL & KOSCHER

Vertiefung I

Die Lernenden vergleichen anhand eines Filmausschnitts und eines Wissensaustauschs zwischen Halal- /Koscher-Regeln Gemeinsamkeiten/Unterschiede von Speiseregeln.

1 Die Erkenntnisse aus dem Stadtrundgang zu religiösen Speiseregeln der beiden Gruppen werden hier zusammengeführt. Die Jugendlichen, die sich beim Limmatplatz mit den islamischen Halal-Regeln oder in Wiedikon mit den jüdischen Koscher-Vorschriften befasst haben, führen ihr Wissen hier zusammen.

2 Als Einstieg dient die Sequenz (14:25–15:45) aus der ersten Staffel der ZDF-Serie „Against All Gods – Die Glaubens-WG“ (Folge: „Führe uns nicht in Haram“). Vor dem Abspielen erhalten die SuS den Auftrag, aufmerksam zu verfolgen, wie ein jüdischer und ein muslimischer WG-Bewohner versuchen, gemeinsam passende Lebensmittel einzukaufen, und das Gezeigte mit ihrem Vorwissen aus dem Stadtrundgang zu verknüpfen.

Für den Wissensabgleich bilden die SuS Paare: Eine Person aus der Wiedikon-Gruppe (“Expert:in” für koscher) setzt sich mit einer Person aus der Limmatplatz-Gruppe (Expert:in für halal) zusammen. Gemeinsam tauschen sie ihre Erlebnisse aus und erstellen einen schriftlichen Vergleich anhand von Kategorien wie erlaubte Tiere, Schlachtung, Lebensmittelkombination und Alkohol. Wenn sich die Schüler:innen nur noch wenig erinnern können, können sie optional nochmals kurz zu halal/koscher recherchieren.

Beim Abgleich halten die Paare fest, dass beide “Gelehrten Religionen” den Konsum von Schweinefleisch strikt verbieten und das rituelle Schlachten (Schächten) praktizieren, bei dem das Tier komplett ausbluten muss. Als zentrale Unterschiede arbeiten sie heraus, dass das Judentum eine Trennung von Milch und Fleisch (eigenes Geschirr) verlangt, was im Islam erlaubt ist. Zudem ist Alkohol im Judentum (z. B. koscherer Wein) erlaubt, im Islam hingegen verboten.

Nach dem Abgleich wird im Plenum zunächst die zentrale These, dass "alles was koscher ist, ist auch halal", aufgegriffen. Die Lehrperson fragt die SuS, ob dieser Satz aus ihrer Sicht stimmt.

Die Lehrperson löst auf und erklärt, dass der Satz „Alles was koscher ist, ist auch halal“ in der Praxis als Notlösung oft funktioniert, weil die jüdischen Regeln in vielen Punkten (z. B. das Verbot von Schalentieren) noch strenger sind. Zu 100 Prozent stimmt er jedoch wegen zwei Ausnahmen nicht: Koscherer Wein enthält Alkohol und ist somit für Muslim:innen verboten (haram), und beim jüdischen Schächten wird nicht wie im Islam bei jedem Tier der Name Gottes angerufen. Zudem erlaubt das islamische Schächten vorher eine Betäubung und das koschere nicht. Deshalb gibt es in der Schweiz halal Schächtungen aber keine Koscheren (da das Schächten ohne vorherige Betäubung in der Schweiz nicht erlaubt ist (Schächtverbot).

KOMPETENZEN **Lehrplan 21**

Die Lernenden können die wichtigsten Merkmale von halal und koscher beschreiben und deren Gemeinsamkeiten sowie Unterschiede herausarbeiten.

ERG 3.2a

METHODE

Vergleich

DAUER

45 Min

ORT

Klassenzimmer

MATERIAL

Video verfügbar unter: https://www.zdf.de/play/reportagen/37-grad-leben-against-all-gods-die-glaubens-wg-100/fuehre-uns-nicht-in-haram-102

6 WURSTESSEN ZÜRICH

Vertiefung II (Optional)

Die Lernenden untersuchen die Reformation als historische Protestbewegung und planen in Gruppen eine eigene fiktive kulinarische Protestaktion für Zürich, die sie in einem Plakat visualisieren.

1 Um das Jahr 1500 herum bestimmte die katholische Kirche fast den gesamten Alltag der Menschen in Europa. Sie legte fest, was man glauben, wie man leben und auch, was man wann essen durfte. Wer sich nicht an diese Regeln hielt, dem drohte nicht nur gesellschaftliche Ausgrenzung, sondern nach damaliger Vorstellung die Hölle. Doch immer mehr Menschen begannen, diese absolute Macht der Kirche zu hinterfragen. Es entstand die Bewegung der Reformation (vom lateinischen Wort für „Erneuerung“). Angeführt von Denkern wie Martin Luther in Deutschland oder Huldrych Zwingli in Zürich, forderten die Reformatoren grundlegende Veränderungen. Ihre Kernideen waren revolutionär: Die Menschen sollten die Bibel selbst in ihrer Muttersprache lesen dürfen, anstatt blind den Vorschriften des Papstes zu folgen. Der Glaube sollte auf persönlicher Freiheit und Vertrauen basieren, nicht auf Angst, Verboten oder dem Freikauf von Sünden (Ablassbrief). Zürich wurde schnell zum Zentrum dieser Bewegung in der Schweiz. Der eigentliche Startschuss für Reformation war ein kulinarischer Skandal. Am ersten Sonntag der strengen Fastenzeit schnitten die Reformatoren in der Buchdruckerei von Christoph Froschauer demonstrativ zwei Rauchwürste auf. Die Drucker brauchten für die harte Arbeit Energie, und der erlaubte Fisch war schlicht zu teuer. Zwingli war anwesend, ass selbst nicht, verteidigte die Aktion aber kurz darauf im Grossmünster mit der Predigt „Von der Freiheit der Speisen“. Sein Argument: Fleischverbote sind von Menschen gemacht, nicht von Gott und sie stehen nicht in der Bibel.

2 Optional: SuS schreiben einen Zeitungsartikel oder erstellen auf Canva einen Instagram-Post

zu diesem Ereignis anfangs des 16. Jahrhunderts.

Die Lernenden sollen nun die Brücke von der Geschichte in ihre eigene Gegenwart schlagen. Froschauer und seine Drucker nutzten damals die Wurst als Symbol, um gegen die Überwachung und die starren Regeln zu demonstrieren. Die Aufgabe für die Klasse lautet nun, sich vorzustellen, sie wollten heute an einem belebten Ort in Zürich – wie der Europaallee oder dem Sechseläutenplatz – eine eigene kulinarische Demonstration veranstalten.

In Kleingruppen von 2 bis 4 Personen erarbeiten die Jugendlichen ein Mindmap für diese Protestaktion, indem sie die folgenden drei Leitfragen beantworten:

- Welches gesellschaftliche, politische oder ökologische Thema liegt euch heute am Herzen? Die Jugendlichen können sich hierbei an aktuellen Debatten orientieren, wie dem Klimawandel, fairen Löhnen und Arbeitsbedingungen in der Gastronomie, dem Kontrast zwischen Überfluss und Armut oder dem Tierwohl.
- Welches Lebensmittel oder Gericht wählt ihr als Symbol für euren Protest und warum? Analog zur nahrhaften Wurst, die als Protest gegen den teuren Fisch gewählt wurde, soll das Lebensmittel die Kernbotschaft des Themas transportieren. (Fast-Food-Produkt, ein CO_2-intensives Lebensmittel oder etwas, das massenhaft im Abfall landet?)
- Wie sieht eure konkrete Aktion vor Ort aus?

Als greifbares Endprodukt der Gruppenarbeit gestalten die Lernenden ein Plakat, entweder digital oder auf Papier. Dieses Plakat dient dazu, die Menschen in Zürich für die fiktive Aktion zu mobilisieren. Zum Abschluss des Projekts bereiten sich die Gruppen darauf vor, ihr Plakat und die dahinterstehende Idee in einer Kurzpräsentation vor der Klasse vorzustellen.

-

KOMPETENZEN **Lehrplan 21**

Die Lernenden verstehen historische Protestformen (Reformation) und übertragen sie auf heutige Themen, indem sie ein eigenes Symbol wählen, eine Aktion planen und ihre Ergebnisse strukturiert präsentieren. ERG 4.1 d

5 INTERRELIGIÖSES KLASSENKOCHBUCH

Synthese/Transfer

Die Lernenden entwickeln ein interreligiöses Kochprojekt, bei dem sie durch das Erarbeiten gemeinsamer „Schnittmengen“ (vor allem vegetarisch/vegan) ein inklusives Rezept finden und daraus ein vielfältiges Klassen-Kochbuch gestalten.

1 Als Einstieg wird ein Bild des Haus der Religionen und Restaurants Vanakam im Haus der Religionen in Bern gezeigt. An diesem Ort begegnen sich Menschen unterschiedlicher Religionen. In der dortigen Küche arbeitet ein Hindupriester als Koch. Das Faszinierende: Er kocht gleichzeitig koscher, halal und ayurvedisch. Da Hindus traditionell oft vegetarisch leben und Rindfleisch meiden, wird folgende Leitfrage an die Klasse gestellt:

„Wie muss dieser Koch kochen, damit am Ende alle Menschen – egal ob jüdisch, muslimisch, hinduistisch, christlich oder religionslos – gemeinsam an einem Tisch davon essen können?"

Beim anschliessenden Sammeln der Ideen im Plenum werden die „Schnittmengen“ erarbeitet. Die Lehrperson lenkt den Fokus darauf, dass ein rein vegetarisches oder veganes Gericht fast alle religiösen Speisegebote auf einmal löst: Es ist automatisch halal (für Muslim:innen), koscher (für Jüd:innen, da keine Vermischung von Fleisch und Milch stattfindet) und entspricht den hinduistischen sowie buddhistischen Prinzipien der Gewaltlosigkeit (Ahimsa).

Um dieses Prinzip der kulinarischen Inklusion als Abschluss der Unterrichtseinheit praktisch umzusetzen, gestaltet die Klasse gemeinsam ein interreligiöses und interkulturelles Klassen-Kochbuch.

Die Lernenden bilden 2er Gruppen und gestalten eine Kochbuchseite (analog auf Papier oder digital, z. B. mit Canva). Zunächst wählen sie ein Hauptgericht aus, das „alle an einen Tisch bringt“. Das Rezept muss so konzipiert sein, dass es swohl koscher, halal als auch für Hindus/Buddhist:innen (in der Regel vegetarisch/vegan) geeignet ist. Anschliessend gestalten sie eine ansprechende Kochbuchseiten inklusive kreativem Namen für das Gericht, Zutatenliste und eine leicht verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitung, Ein Bild oder eine Zeichnung des Gerichts.

*Optional: Um die Aufgabe etwas mehr anzuleiten und die Rezepte möglichst divers zu machen, schreibt die Lehrperson 50 Zutaten/Gewürze auf Zettelchen und die Gruppen ziehen 2 Zettel mit Zutaten, die ihr Rezept enthalten sol*l.

Hinweis zur Weiterführung: Das fertige Kochbuch kann ausgedruckt, gebunden und von den Jugendlichen als persönliches Geschenk verwendet werden.

KOMPETENZEN **Lehrplan 2**

Die Lernenden erkennen, dass ein vegetarisches oder veganes Gericht die Speisevorschriften verschiedener Religionen respektieren und gemeinsames Essen ermöglichen kann. Sie gestalten in Partnerarbeit eine Kochbuchseite für ein interreligiöses Klassenkochbuch und begründen, weshalb ihr Gericht für Menschen unterschiedlicher Religionen und Kulturen geeignet ist.

ERG 4.4 a,d, ERG 2.1a-c

METHODE

Projektunterricht

DAUER

90 Min

ORT

Klassenzimmer

MATERIAL

Falls analog: Dickes Papier

LITERATUR/WEITERE MATERIALIEN

Film/Videos

SRF (Schweizer Radio und Fernsehen): Fromme Törtchen – Zwischen Teig und Tradition. TV-Serie, SRF 1, Zürich 2023–2024. Online verfügbar unter: https://www.srf.ch/play/suche?query=fromme+t%C3%B6rtchen

Sachbuch

Hertig, Noam (Hrsg.): Was isSt Religion? Rezepte – Traditionen – Rituale – Tabus. Zürich: Weber Verlag AG, 2012.