

Gruppenstunde des Monats Januar 2012: „Das Regionalduell“

Beschreibung:

Die TeilnehmerInnen sollen den Wert und die Qualität regionaler Produkte und Dienstleistungen schätzen lernen.

Ziele:

- Die TeilnehmerInnen sollen regionale und saisonale Produkte kennen lernen.
- Die TeilnehmerInnen sollen sich durch das gemeinsame Kochen näher kommen.
- Die TeilnehmerInnen sollen sich über die Gruppenstunde hinaus mit dem Thema „Regionaler Einkauf“ auseinandersetzen.

Zeit	Inhalt	Wer ?	Material
	<p>Vorbereitungen</p> <p>Für diese Gruppenstunde braucht ihr entsprechende Räumlichkeiten mit guten Kochmöglichkeiten. Falls ihr dies in eurem Gruppenraum nicht vorfinden solltet, könnt ihr euch einmal bei eurer örtlichen Kirchengemeinde oder bei der Ortsverwaltung erkundigen, ob ihr deren Räume benutzen dürft.</p> <p>In der vorhergehenden Gruppenstunde teilt ihr euch in zwei Gruppen auf: Eine ist die „regionale Gruppe“ und die andere die „normale Gruppe“. Bis zur Gruppenstunde, in der das „Regionalduell“ stattfinden soll, besorgen beide Gruppen unabhängig voneinander alle Zutaten, die für das Gericht „Kässpätzle“ benötigt werden (z.B. für den Teig: Mehl, Eier, Wasser, Speiseöl (neutrales), Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss; für den Rest: Butterschmalz, Allgäuer Emmentaler, Alpkäse oder Bergkäse oder auch Weißlacker Käse, Zwiebeln). Ein mögliches Rezept für die Herstellung von Kässpätzeln findet ihr hier: http://www.spaetzle.de/rezepte.html#allgkaes</p> <p>Die „regionale Gruppe“ achtet darauf, nur hochwertige Produkte zu verwenden und die Zutaten in der näheren Umgebung zu kaufen (z.B. auf einem Wochenmarkt). Die „normale Gruppe“ kauft ein wie es ihr gerade bequem ist (z.B. bei einem Discounter in der Umgebung).</p>		Zutaten für die Kässpätzle

60 Min.	<p>Gruppenstunde</p> <p>Kochen</p> <p>Dann trifft ihr euch zur wieder zur Gruppenstunde. Beide Gruppen kochen jetzt Kässpätzle – aber jeweils streng getrennt von der anderen Gruppe.</p>		Zutaten für die Kässpätzle
60 Min.	<p>Gemeinsames Essen</p> <p>Wenn ihr mit dem Kochen fertig seid, könnt ihr euren Raum entsprechend herrichten und den Tisch ansprechend decken. Dann wird gemeinsam gegessen und anschließend werden die beiden Gerichte miteinander verglichen. Hierbei soll es nicht um ein „besser“ oder „schlechter“ der Gerichte gehen, sondern vielmehr um folgende Aspekte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie weit sind die Spätzle unterwegs gewesen, bevor sie auf eurem Teller gelandet sind? (Dazu könnt ihr auf die Verpackungen schauen, wo die Lebensmittel genau herkommen. Bedenkt dabei, dass z.B. das Mehl ja nicht in der Mühle gewachsen ist, sondern vorher schon als Getreide unterwegs war). - Wie viel haben die Kässpätzle insgesamt gekostet? - Wie viel von eurem Geld ist dabei in eurer Region geblieben? - Wie viele Arbeitsplätze habt ihr mit den Kässpätzlen vermutlich unterstützt? (Wenn ihr z.B. die Eier im Supermarkt gekauft habt, ist das u.a. der/die Verkäufer/in an der Kasse). - Wie viel Aufwand und Zeit habt ihr gebraucht, um die Zutaten zu besorgen? - Wie schmecken die Kässpätzle? (Hier ist eure ehrliche Beurteilung gefragt!) 		Tischdeko Teller Besteck Getränke Plakat Blätter Stifte
	<p>Transfer zum Thema „Regionaler Einkauf“</p> <p>Und jetzt...welche Kässpätzle schneiden besser ab?</p> <p>Was ihr sonst noch machen könnt, wenn euch das Thema interessiert:</p>		

	<ul style="list-style-type: none">- Euch an komplizierteren Mahlzeiten versuchen (z.B. Maultaschen).- Einen Direktvermarkter, Regionalvermarkter oder ein regionales Netzwerk besuchen (Die Adressen gibt es hier: http://www.direktvermarkter-baden-wuerttemberg.de/index.html).- Einen eigenen „regionalen Kreislauf“ aufmachen: Zum Beispiel Äpfel sammeln, Apfelsaft machen (lassen) und verkaufen oder Kuchen aus regionalen Zutaten backen und verkaufen.- Einen eigenen Einkaufsführer für euren Ort erstellen und verteilen: Wo gibt es die frischesten Eier, das beste Gemüse und die glücklichsten Schweine (grunz!)? ☺ <p>Linktipps: http://www.hallo-landwirtschaft.de/ , http://www.stilvollerleben.de/</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Quelle: KLJB Augsburg