

|| BIO-SPEZIALITÄTEN

Ziele: Interkulturelles Lernen, Auseinandersetzung mit unterschiedlichen Gütesiegeln für Bio-Produkte.

Zahl der Teilnehmenden: mindestens 8.

Dauer: 2 Stunden.

Material: Gläser, Teller, Besteck, Servietten, A1-Papier, Filzstifte (oder Computer und Beamer).

Ablauf:

- **1. Schritt:** Vor dem Treffen bittet das Team jede*n Teilnehmenden, eine kulinarische Spezialität aus ihrer/seiner Stadt oder Region mitzubringen. Dabei sollen die jeweiligen Produkte oder ihre Zutaten bio zertifiziert sein und die Verpackung mitgebracht werden, um sie später der Gruppe zu zeigen. Wenn eine nationale Gruppe aus demselben Ort kommt, sollten sich die Teilnehmenden im Vorfeld absprechen und unterschiedliche Spezialitäten mitbringen.
- **2. Schritt** (30 Min.): Die Teilnehmenden stellen der Gruppe nacheinander ihre Spezialität vor, beschreiben ihre Zusammensetzung und ggf. Geschichte.
- **3. Schritt** (30 Min.): Die Verpackungen der Lebensmittel oder Zutaten werden auf einem Tisch ausgestellt und gemäß ihres Gütesiegels in verschiedene Kategorien eingeteilt. Dann erläutern das Team oder die für die Aktivität verantwortlichen Teilnehmenden die Kriterien für die Vergabe jedes Gütesiegels, wie auch die unterschiedlichen



Siegel und ihre Bedeutung (EU-Bio-Logo in Form eines Blattes, französisches Siegel „AB“, deutsches Bio-Siegel). Der Vermerk „Agriculture UE“/„Agriculture non UE“ gibt die geografische Herkunft des Produkts an (ein Bio-Honig kann aus Südamerika importiert worden sein, was den ökologischen Effekt des Einkaufs mindert). Zudem ist es wichtig, ggf. vorhandene Siegel zu erwähnen, die von privaten Institutionen eingeführt worden sind, um ein höherwertiges Anspruchsniveau als das vorschriftsmäßiger Normen zu garantieren (wie *Bio Cohérence* oder auch *Demeter* im Falle biodynamischer, anthroposophisch inspirierter Landwirtschaft). Schließlich ist es nützlich, das Vorhandensein anderer Logos zu kommentieren, wie jene für „fairen Handel“ oder für eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.).

- **4. Schritt** (60 Min.): Während eines informellen Austauschs können die Teilnehmenden die Spezialitäten kosten.

Anmerkung: Aus umweltbildnerischer Perspektive soll diese Aktivität die Teilnehmenden ermutigen, verantwortliche Verbraucher*innen zu werden. Damit geht einher, sie für biologische Landwirtschaft zu sensibilisieren, ihnen aber auch Orientierung im Dschungel der Gütesiegel zu geben. In der Tat sind nicht alle Zertifizierungen gleichwertig. Das Bio-Siegel soll Wahlfreiheit erlauben und entspricht keiner religiösen Vorschrift wie koscher oder halal. Nichtsdestotrotz muss es einer kritischen Reflexion unterzogen werden. Dies insbesondere seitdem der Großvertrieb – interessiert an der Schließung von Marktlücken – selbst „Bio“-Produktsortimente entwickelt hat, deren Charakteristika nicht unumstritten sind (Herkunft der Zutaten, Respekt der Hersteller*innen, Vorhandensein von Zusatzstoffen usw.).

