

GOUT



Ecole du goût : Culture du « manger » et
art de vivre en Europe

Société Civile Auvillaraise de Contacts Franco-Allemands (SFA)

Ecole du goût : Culture du « manger » et art de vivre en Europe – Schule des Geschmacks: Esskultur und 'Savoir vivre' in eu- ropäischen Regionen

**Auf der Suche nach pädagogischen Antworten zum Hunger in der globalisier-
ten Welt (GOUT)**

Kurzbeschreibung

Der Hunger in der Welt ist zum unerträglichen Skandal der Industrieländer geworden. Erwachsenenbildung kann sich in eine weltweite Nivellierung der Essgewohnheiten und Geschmäcker aller Schichten bewirkt Europa daran nicht vorbeimogeln. Essen, Gesundheit und Erziehung zur Lebenskunst sind zentrale pädagogische Themen, die sich vom Thema Hunger nicht trennen lassen.

Die Erkenntnis des Galenos von Pergamon (129-216), dass, wer gesund leben wolle, sich so ernähren müsse, wie die Armen, ist fragwürdig geworden: Die Globalisierung hat eine weltweite Nivellierung der Essgewohnheiten und Geschmäcker aller Schichten bewirkt. – Zweifelsohne hat der Hunger in der Welt mit unserer derzeitigen Wirtschaftsform und mit Verteilungsgerechtigkeit zu tun. Geschmackserziehung oder Erziehung zur Genussfähigkeit allein reichen aus. Eine Neubesinnung über die Werte unserer Esskultur tut not. Dies führt uns zur Wiederentdeckung von regionalen und saisonalen Unterschieden, sowie traditionellen Herstellungsweisen von Nahrung. Eine europäische Lernpartnerschaft kann dazu das nötige Hintergrundwissen sammeln, praktische Erfahrungen ermöglichen und größere Adressatengruppen für unsere Thematik sensibilisieren.

Das Projekt bezieht sich auf 6 Themenfelder, die von allen Projektpartnern bearbeitet werden und bei den Projekttreffen aus der jeweiligen regionalen Sicht dialogisch „geteilt“ und dokumentiert werden:

- 1) *Hunger als Konstante in der Menschheitsgeschichte*. Beispiele in Literatur und Malerei (Märchen, Bibel, Roman, Brauchtum, Erziehungstraditionen, usw) – Kontroversen zur Überwindung des Hungers in der Welt (Genfood als Slogan der Industrieländer, Verteilungsgerechtigkeit, Fair trade, Genfood nein danke)
- 2) *„Einfach leben“ und Lebenskunst* - oder: Die Küche der „Armen“ als Beispiel gesunder Ernährung: Berichte und Rezepte aus der regionalen Küche und gemeinsame Erprobung – Tischkultur und regionale Erziehungstraditionen – Die Wiederentdeckung der regionalen und saisonalen

Küche – Wiederentdeckung der technischen Unabhängigkeit in der Küche – Thesen für einen Wandel von Werten – Europäische Erziehungstraditionen zur Esskultur: Unterschiede und Gemeinsames

3) *Zur Physiologie des Geschmacks: Grundwissen zum Geschmack* – Schule der Sinne, Schule des Geschmacks (Beispiele aus Schule und Erwachsenenbildung) – Auch beim Geschmack gilt: Lernen ist ein sich Erinnern. Das Geheimnis von Großmutter's Küche – Geschmack ist Moralität in der „äußeren Erscheinung“ (Kant)

4) *Ernährung und Gesundheit: Grundwissen über gesunde Ernährung* – Gesunde Ernährung muss nicht immer teuer sein – Genießen, Gesundheit und Lebensqualität

5) Der Geschmack aus dem Chemielabor – zum Problem der Fertiggerichte und der Aromastoffe: Die Konsumgesellschaft will „günstig“ einkaufen und überall denselben Geschmack vorfinden

6) Die Wiederentdeckung der Langsamkeit – vom Fast food zum Slow food: Mainstreamernährung und gegen den Strom schwimmen – Fair trade in Europa – Erziehung als Schwimmen gegen den Strom

– Angestrebte Endprodukte der Lernpartnerschaft sind u.a. eine Buchpublikation (ca. 300 Seiten) und eine CD-ROM.