

Anregungen und Kopiervorlagen zum Film

FIFO – Abgelaufen

Kurzspielfilm von Sacha Ferbus und Jeremy Puffet

13 Minuten, ab 14 Jahren

Themen: Dilemmata, ethische Entscheidungen, Werte, Food Waste

Didaktische Impulse: Mireille Gugolz

Schulstufe: 3. Zyklus, Sek II (Gymnasium, Berufsbildung)



Produktion: Institut des Arts de Diffusion, Belgien 2017

Kamera: Axel Meernout

Schnitt: Nicolas Dulière

Ton: Adrien Briard, Julien Goovaerts

Musik: Edel Sheep

Sprache: Französisch

Untertitel: Deutsch

Inhalt

Stéphane hat einen neuen Job im Supermarkt: Nach dem Prinzip «First in, First out» (FIFO) muss er die abgelaufenen Lebensmittel aussortieren und im Abfallcontainer entsorgen. Regelmässig kommen junge Mülltaucher vorbei und bedienen sich an den weggeworfenen, aber noch geniessbaren Esswaren. Für die Geschäftsleiterin ist dies Diebstahl und überdies imageschädigend für den Betrieb. Sie ordnet an, dass die weggeworfenen Lebensmittel im Container mit Chlor übergossen und ungeniessbar gemacht werden. Ein Kollege von Stéphane, der sich diesem Befehl widersetzt, wird entlassen. Stéphane steht vor einem Dilemma: Eigentlich findet er es ethisch nicht in Ordnung, Essen, das noch gut ist, absichtlich zu verätzen. Aber kann er es sich leisten, die Anordnung der Chefin zu ignorieren und damit seinen Job aufs Spiel zu setzen?

Am Beispiel der aktuellen Thematik Foodwaste schildert der Kurzfilm eindrücklich die moralische Dilemmasituation eines jungen Mannes, der sich gezwungen sieht, eine schwierige Entscheidung zu treffen zwischen seinen ethischen Prinzipien und der eigenen Existenzsicherung. Die Dilemmasituation im Film regt an, sich grundsätzlich mit moralischen Zwickmühlen und den Grundlagen für «gute» Entscheidungen auseinanderzusetzen.

Zum Film

Der belgische Kurzfilm erinnert bezüglich Machart und Thematik an das «cinéma social» der Brüder Dardenne: Die mobile Handkamera ist stets ganz dicht am Protagonisten dran. Ungeschönt zeigt sie Stéphanes Schrammen im Gesicht, die schlecht gekämmten Haare, seine Unsicherheit im Auftreten. So entsteht das beinahe dokumentarische Bild eines Menschen, der es im Leben nicht leicht hat. Auch die anderen Protagonisten wirken glaubwürdig und authentisch. Die Chefin wird nicht grundsätzlich negativ gezeichnet, sondern hat aus ihrer Sicht gute Gründe für ihr Handeln. Damit ist im Film auch ein Perspektivenwechsel angelegt, der zwei unterschiedliche Sichtweisen auf dasselbe Phänomen (Wegwerfen von abgelaufenen Lebensmitteln) zeigt.

Die realistische Darstellung und die grosse Nähe zu den Figuren erzeugt ein hohes Mass an Empathie. Die Zuschauenden können Stéphanes emotionales Auf und Ab regelrecht mitempfinden. Mit ihm erleben sie die Erleichterung, wenn ihn die Chefin lobt, mit ihm stürzen sie ins Dilemma, wenn er eine folgenschwere Entscheidung treffen muss.

An zahlreichen Stellen könnte man den Film unterbrechen und Vermutungen über die Fortsetzung anstellen; stets wäre an solchen Schlüsselstellen – je nach Entscheid des Protagonisten – auch ein anderer Verlauf der Geschichte denkbar. Ebenso könnte man versuchen, zu verschiedenen Zeiten der Handlung die Gedanken von Stéphane zu «lesen» (Arbeit mit Filmstills und Denkblasen).

Für die Arbeit mit dem Film bieten sich zwei inhaltliche Schwerpunkte an, die entsprechend in den didaktischen Impulsen aufgenommen werden: 1. Auseinandersetzung mit Ursachen und Folgen von Lebensmittelverschwendung (Impuls 1); 2. Beschäftigung mit Dilemmasituationen, dem Umgang mit schwierigen Entscheidungen sowie den Grundlagen und Werten, an denen wir unser Handeln ausrichten (Impuls 2).

Der Film ist gut für den Einsatz in der Berufsbildung geeignet, sowohl für den berufskundlichen Unterricht (Branchen Verkauf, Detailhandel, Lebensmittelproduktion, Gastronomie usw.) als auch für den allgemeinbildenden Unterricht (Ethik).

Hintergrundinformationen

Food Waste

Food Waste ist in der Schweiz und in Europa seit einigen Jahren ein viel diskutiertes Thema, Massnahmen zur Vermeidung werden auf verschiedenen Ebenen getroffen: Junge Start-Up-Firmen vermitteln überschüssige Lebensmittel zwischen Grossverteilern und dankbaren Abnehmern. Hilfswerke verteilen abgelaufene, aber noch geniessbare Lebensmittel an Bedürftige. Andere Initianten bringen Rezeptbücher mit dem Titel «Reste sind das Beste» auf den Markt. Sie motivieren so Privatpersonen, umsichtiger mit gekauften Lebensmitteln umzugehen. Grosse Lebensmittelketten wiederum entwickeln digitale Tools, mit welchen sie ihre überschüssige Ware günstig unter die Leute bringen. Sie fördern damit ihr Geschäft und steigern bei der Bevölkerung eine gewisse Sensibilität. Es ist unbestritten: die Schweiz kümmert sich um den Lebensmittelüberschuss.

Dennoch: Ein Grossteil unserer Lebensmittel wird noch immer weggeworfen, obwohl sie noch geniessbar wären. Das hat Konsequenzen für Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft. Die Herstellung von Lebensmitteln beansprucht wichtige Ressourcen wie Boden, Wasser und Energie. Werden diese Ressourcen übernutzt, ist mit negativen Folgen für die Biodiversität und unser Klima zu rechnen.

Daher ist Food Waste im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung dringend zu vermeiden. Wichtige Akteure im Engagement gegen die Verschwendung von Lebensmitteln und Ressourcen sind die Lebensmittelindustrie, der Detailhandel, die Gastronomie sowie Privathaushalte. Wenn alle in die gleiche Richtung ziehen, geht das Bundesamt für Umwelt davon aus, dass rund die Hälfte aller Lebensmittelverluste – jährlich rund 60 kg pro Person! – vermieden werden könnte.

Was ist Food Waste?

Wir haben mehr Nahrung zur Verfügung als wir benötigen. Der Unterschied zwischen der verfügbaren Menge und dem, was wir effektiv konsumieren, sind Food Losses und Food Waste (also: Lebensmittelverluste und -verschwendung). Verluste bezeichnen Lebensmittel, die in den Produktionsverfahren verloren gehen und deshalb nie zu den Konsument/-innen gelangen (z.B. «unförmiges» Gemüse, Überproduktion). Verschwendete Lebensmittel (Waste) sind Produkte, die in der Gastronomie, im Detailhandel oder in den Privathaushalten weggeworfen werden (z.B. abgelaufene Fertigprodukte, zu grosse Menüportionen, Reste).

Quelle: www.foodwaste.ch

Food Loss und Food Waste in der Schweiz

In der Schweiz geht rund ein Drittel aller Lebensmittel verloren oder wird weggeworfen, das entspricht jährlich 2,6 Millionen Tonnen Frischsubstanz, von der Verarbeitung direkt nach der Ernte über die Lieferkette bis hin zum Detailhandel und schliesslich den Haushalten als Konsumenten. Damit könnte man 104'000 40-Tönnern (Sattelschlepper mit 25 t Nutzlast und 13,5 m Länge) beladen, welche aneinandergereiht eine Kolonne von Zürich bis Madrid ergeben würden.

Rund 1 Million Tonnen davon entfällt auf die Schweizer Haushalte, wobei fast die Hälfte davon noch geniessbar wäre. Dies entspricht pro Jahr und Kopf rund 60 Kg an einwandfreien Lebensmitteln, die im Abfall landen.

Der Anteil des Detailhandels am gesamten Food Waste in der Schweiz ist mit rund 4% vergleichsweise klein. Gemäss einer Untersuchung des Bundesamts für Umwelt fallen rund 100 000 Tonnen Lebensmittelabfälle pro Jahr an, 95 Prozent davon einwandfreie, nicht verkaufte Lebensmittel, hauptsächlich Verteilverluste (Überangebot, Lagerung resp. Lagerplanung und Transporte). Der grösste Teil davon wird zu Dünger und Biogas, 8 Prozent werden zu Tierfutter und rund 5 Prozent werden gespendet.

Rechnet man Entsorgungskosten und Warenkosten zusammen, ergeben sich für die Detailhändler Verluste im Wert von schätzungsweise einer halben Milliarde Franken – Kosten, die die Konsument/-innen mitbezahlen, wenn sie Lebensmittel kaufen.

Quellen: www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/abfall/abfallwegweiser-a-z/biogene-abfaelle/abfallarten/lebensmittelabfaelle.html
www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/dokumentation/medienmitteilungen/anzeige-nsb-unter-medienmitteilungen.msg-id-74812.html
www.foodwaste.ch

Ein Grund für die hohe Menge von Food Waste in Privathaushalten ist das Ablaufdatum. In der Schweiz ist die Datierung für die meisten Lebensmittel obligatorisch. Anstatt die Lebensmittel jedoch individuell zu prüfen, verlassen sich viele Konsument/-innen auf die Angaben des Herstellers und entsorgen das Essen, auch wenn es noch geniessbar wäre. Natürlich ist eine Haltbarkeitsangabe hilfreich zur Vermeidung einer Magenverstimmung. Bei Wasser oder Salz hingegen ist diese Gefahr gering. Gemäss Konsumentenschutz der Schweiz sind viele Milchprodukte und Desserts auch noch Wochen nach dem Ablaufdatum einwandfrei geniessbar – auch wenn sich die Konsistenz bisweilen verändert. Vorsicht ist bei Fleisch, Fisch und Eiern geboten.

Die Schwierigkeit der Datierung liegt u.a. auch in der verwirrenden Begrifflichkeit: Produkte sind entweder mit «Mindesthaltbarkeit» oder mit «Verbrauchsdatum» gekennzeichnet.

«Das **Mindesthaltbarkeitsdatum** ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält. Bis zu diesem Zeitpunkt garantiert der Hersteller den Erhalt der vollumfänglichen Qualität (Geruch, Geschmack, Farbe, Konsistenz usw.) des Produktes.

Beim Mindesthaltbarkeitsdatum geht es somit vor allem um Qualitätsaspekte. Der Verzehr eines Lebensmittels ist auch einige Zeit nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nach wie vor risikolos, sofern das Produkt geruchlich, visuell und geschmacklich in Ordnung scheint.

Beim **Verbrauchsdatum** geht es um Fragen der Lebensmittelsicherheit. Der Hersteller gibt mit der Angabe des Verbrauchsdatums die Garantie, dass das Produkt bei Einhaltung der Kühlkette

bis zu diesem Datum risikolos konsumiert werden kann. Der Verzehr verdorbener Lebensmittel dieser Kategorie kann erhebliche gesundheitliche Probleme nach sich ziehen. Für Laien ist es schwierig zu erkennen, ob ein Produkt ohne Gefahr verzehrbar ist, wenn der Verderb je nach Produkt weder optisch, noch geruchlich oder geschmacklich festzustellen ist. Der Konsum nach Ablauf des Verbrauchsdatums ist daher grundsätzlich zu unterlassen; die Lebensmittelsicherheit ist höher zu gewichten als die damit einhergehende Lebensmittelverschwendung. Um sicherzugehen, werden Lebensmittel oft mit einem Verbrauchsdatum versehen, wo ein Mindesthaltbarkeitsdatum ausreichend wäre, z.B. bei Joghurt.»

Quelle: Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen: www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehrwertinformationen-und-kennzeichnung/lebensmitteletikette.html

Initiativen gegen Lebensmittel-Verschwendung

www.foodsharingschweiz.ch

www.restessbar.ch

www.aess-bar.ch

www.toogoodtogo.ch

www.foodshelf.io

Umgang mit Dilemmata

Was tun in Situationen, in denen beide möglichen Optionen negative Konsequenzen haben? Soll jemand eine strafbare Tat vollbringen, wenn er dabei Leben rettet? Soll man besser Bedürftigen helfen und Food Waste vermeiden oder aber den eigenen Job retten? Diesem Dilemma steht Stéphane im Film FIFO gegenüber.

Ein Dilemma (Plural Dilemmata) ist eine Situation oder Fragestellung, für die es keine befriedigende Antwort zu geben scheint: eine Zwangslage oder Zwickmühle, wo man zwischen zwei in gleicher Weise schwierigen oder unangenehmen Dingen wählen soll oder muss, wo man also abwägen muss, welches das kleinere Übel ist.

Der Umgang mit Dilemmata bereitet Kopfzerbrechen und Bauchschmerzen. Dennoch zwingt das Leben immer wieder dazu, Antworten auf Fragen zu finden, die nie «richtig» beantwortet werden können. Aus pädagogischer Sicht scheint die Auseinandersetzung mit

Dilemmata die Entwicklung der Wertebildung und der moralischen Entscheidungsfähigkeit zu fördern. Davon gehen Philosoph/-innen und Erziehungswissenschaftler/-innen wie Lawrence Kohlberg, Fritz Oser, Georg Lind oder Gertrud Winkler-Nummer aus. Letztlich geht es darum zu üben, aufgrund welcher Kriterien man eine ethisch richtige Entscheidung treffen kann und was «gutes Handeln» bedeutet.

Dilemmageschichten regen dazu an, eine Auseinandersetzung über Werte zu führen. Daher werden reale und konstruierte Dilemmageschichten oft im didaktischen Kontext eingesetzt. Reflexion und Argumentation bewirken eine tiefgreifende Durchdringung eines bestimmten Sachverhaltes und fragen nach der Wichtigkeit und Bedeutung von eigenen Werten (vgl. Kopp, 2017). Auch wenn die Sache selbst vielleicht nicht abschliessend und befriedigend entschieden werden kann, wird davon ausgegangen, dass die Auseinandersetzung mit eigenen und fremden Werten zu einer Weiterentwicklung der eigenen Haltung und einer neuen Handlungskompetenz führen kann.

Weiterführende Links

www.hep-verlag.ch/pub/media/import/public/8629/methodenfuerdenethikunterricht.pdf

www.lernvisionen.ch/kursunterlagen/downloads/dilemma-diskussionen-uebersicht.pdf

www.politischebildung.ch

DIDAKTISCHE IMPULSE

BNE-Bezug

NE-Dimensionen	Kompetenzen*	Prinzipien*
<ul style="list-style-type: none">– Gesellschaft (Individuum und Gemeinschaft)– Wirtschaft (tragfähige Prozesse)	<ul style="list-style-type: none">– Perspektiven wechseln– Eigene und fremde Werte reflektieren– Verantwortung übernehmen und Handlungsspielräume nutzen	<ul style="list-style-type: none">– Wertereflexion– Handlungsorientierung

Bezüge zum Lehrplan21

Die Schülerinnen und Schüler können ...

WAH 3.1 ... Einflüsse auf die Gestaltung des Konsumalltages erkennen.

ERG 1.1 ... menschliche Grunderfahrungen beschreiben und reflektieren.

ERG 2.1 ... Werte und Normen erläutern, prüfen und vertreten.

ERG 2.2 ... Regeln, Situationen und Handlungen hinterfragen, ethisch beurteilen und Standpunkte begründet vertreten.

Übersicht Arbeitsblätter

(am Schluss des Dokuments)

Kopiervorlage	Dialog Valentin – Chefin
Anleitung	Placemat Food Waste
Arbeitsblatt	Dilemma

IMPULS 1: FOOD WASTE

Ziele

Die Schüler/-innen

- erkennen und reflektieren problematische Aspekte und mögliche Folgen von Food Waste.
- entwickeln eigene Projekt-Ideen zur Reduktion von Food Waste.

Dauer

3 bis 4 Lektionen, je nach Aufwand für Rechercharbeit

Material

- Kopiervorlage «Dialog Valentin-Chefin» (je nach Bedarf)
- Anleitung «Placemat Food Waste»
- Internet

Ablauf

Vor dem Film (ca. 20 Minuten)

Vorgängig als Hausaufgabe oder am Beispiel von mitgebrachten Lebensmitteln untersuchen und vergleichen die Schüler/-innen die Haltbarkeitsangaben/Verfalldaten verschiedener Produkte und tauschen sich zu zweit darüber aus.

- Welche Information können wir aus dem Haltbarkeitsdatum entnehmen?
- Welchen Zweck und welche Bedeutung haben die Angaben wohl?
- Was ist wie lange haltbar?
- Esse ich Lebensmittel noch, wenn das Haltbarkeitsdatum bereits abgelaufen ist?
- Was passiert mit den Lebensmitteln, wenn das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist?

Im Plenum werden die Begriffe «Mindesthaltbarkeitsdatum» und «Verbrauchsdatum» geklärt (vgl. Hintergrund).

Die Schüler/-innen überlegen, wie oft sie selber Lebensmittel fortwerfen, die sie oder ihre Familien gekauft haben (z. B. wie viel Mal wöchentlich, oder wie viele Kilos monatlich, o. ä.). In Kleingruppen tauschen sich die Schüler/-innen über das eigene Verhalten aus. Jede/-r Schüler/-in notiert die wichtigsten Erkenntnisse aus der Gruppe.

Mögliche Diskussions-Fragen:

- *Wie oft werfe ich Lebensmittel fort, die ich unterwegs kaufen?
Wie oft werfe ich aus meinem Kühlschrank Lebensmittel fort?*
- *Falls ich Lebensmittel fortwerfe: aus welchen Gründen?
Werfe ich Lebensmittel weg, die noch geniessbar wären, oder nur verdorbene?*
- *Beachte ich die Angaben zur Haltbarkeit?*
- *Falls ich bereits darum bemüht bin, möglichst wenig Lebensmittel fortzuwerfen: Welche sind Gründe dafür? Was tue ich, damit ich wenig Lebensmittel fortwerfen muss?*

Film schauen (13 Minuten)

Beobachtungsauftrag: Die eine Hälfte der Schüler/-innen soll während dem Film auf die Aussagen/Argumente der Laden-Chefin achten, die andere Hälfte auf die Aussagen/Argumente von Valentin.

Den Film ev. bei Minute 9:25 stoppen und fragen, was wohl in den nächsten Minuten geschehen wird. Die Ideen können in einer Murmel-Runde zu zweit ausgetauscht oder laut in der Klasse geteilt werden. Anschliessend wird der Schluss des Films geschaut und mit den Vermutungen der Schüler/-innen verglichen.

Nach dem Film

1. Perspektivenwechsel (ca. 20 Minuten)

Zu zweit notieren die Schüler/-innen gemäss ihrem Beobachtungsauftrag auf Karteikarten Aussagen und Argumente

- a) der Chefin
- b) von Valentin

Einfachere Variante: Anstatt die Argumente aus der Erinnerung zu rekonstruieren, kann die Kopiervorlage «Dialog Chefin-Valentin» zur Unterstützung beigezogen werden. Die Schüler/-innen lesen den Dialog und formulieren die Argumente in eigenen Worten.

2. Meinungsbarometer (ca. 15 Minuten)

Die Karten werden im Raum sichtbar aufgehängt. Alle Schüler/-innen bilden einen Kreis im Raum. Jeweils eine Person wählt eine Aussage und steht in die Mitte des Kreises. Der/die Schüler/-in liest die Aussage vor und alle ändern entscheiden, ob sie dieser Aussage zustimmen oder nicht. Wer zustimmt, bewegt sich Richtung Mitte. Je näher eine Person zur Mitte steht, um so stärker stimmt sie der Aussage zu.

3. Thematische Reflexion (ca. 30 Minuten)

In Kleingruppen erörtern die Schüler/-innen Fragen rund um die Problematik von Food Waste. Mögliche Fragen:

- *Welches könnten Folgen sein, wenn übrig gebliebene Lebensmittel nicht weggeworfen werden? Welches könnten Folgen vom Wegwerfen von Lebensmittel sein? Welches sind allenfalls wirtschaftliche, gesundheitliche oder ethische Überlegungen aus Sicht des Detailhandels und aus Sicht der Konsument/-innen? Welche Überlegungen erfahren wir im Film?*
 - *Sollte Food Waste Ihrer Meinung nach verringert werden? Weshalb (nicht)? Was könnten Lebensmittelläden oder andere Unternehmen tun, um Food Waste zu verringern? Was könnten Konsument/-innen tun, um Food Waste zu verringern?*
- 4. Recherchearbeit (optional, 20 Minuten)**
Gemeinsam definiert die Gruppe Themen, über welche sie noch mehr Informationen benötigt, um die Problematik und die Folgen von Food Waste besser zu verstehen. In Einzelarbeit oder zu zweit recherchieren die Gruppenmitglieder über das entsprechende Hintergrundwissen. Die Gruppe tauscht ihre zentralen Erkenntnisse aus (mündlich, schriftlich oder elektronisch per Mail oder Chat). Inspirierende Links siehe Hintergrund.
- 5. Projekt-Idee (20 Minuten)**
In Kleingruppen (3 oder 4 Personen) entscheiden sich die Schüler/-innen für ein Anliegen/Ziel, das sie zum Thema Food Waste verfolgen würden. Mit der Methode der Placemat (siehe Anleitung «Food Waste – Placemat») entwickeln die Schüler/-innen Ideen für ein konkretes Projekt in ihrer Umgebung. Bedingung: in dem Projekt müssen beide Positionen (Unternehmen und Konsument/-innen) berücksichtigt werden. Gibt es eine Möglichkeit, eine Win-Win-Situation zu schaffen?
- 6. Präsentation (20 Minuten)**
Die Projektideen werden in der Klasse gegenseitig vorgestellt (Plakate oder je nach Möglichkeiten digitale Form). In einer Abstimmung werden «Siegerprojekte» nominiert:
- *Welches Projekt hat die grösste Chance auf Realisierung?*
 - *Welches Projekt zeigt die kreativste Idee?*
 - *Welches Projekt hätte womöglich die grösste Wirkung?*
 - *Welches Projekt schafft es am besten, beide Perspektiven einzubeziehen (win-win)?*

Hinweis: Impuls 1 kann auch ohne Recherchearbeit (Teil 4) durchgeführt werden.

IMPULS 2: DILEMMA

Ziele

Die Schüler/-innen

- reflektieren eigene und fremde Werthaltungen.
- erweitern ihre Wertekompetenz und ihre moralische Diskursfähigkeit.

Dauer

2 bis 3 Lektionen

Material

Arbeitsblatt «Dilemma»

Ablauf

Vor dem Film (15 Minuten)

Gemeinsam wird erörtert, was ein Dilemma ist. Zur Veranschaulichung werden im Plenum Beispiele von Dilemmata gesammelt (ohne die Lösung zu diskutieren).

Die Schüler/-innen werden dazu aufgefordert, sich Situationen in ihrem Leben zu überlegen, in welchen sie sich selber mit einem Dilemma konfrontiert sahen. Zu zweit tauschen sich die Schüler/-innen über ihre eigenen Erfahrungen aus.

Film anschauen (13 Minuten)

Film anhalten bei Minute 9:25. Die Schüler/-innen überlegen sich: «Was würde ich tun in der Rolle von Stéphane?» Sie notieren in einer Denkblase drei Sätze, die Stéphane in diesem Moment durch den Kopf gehen. Danach wird der Film fertig geschaut.

Nach dem Film (75 Minuten)

- Individuelles Reflektieren: Die Schüler/-innen denken für sich nochmals über die Geschichte und das Dilemma nach, welches sich Stéphane bietet. Was wissen wir über Stéphane? Worin bestand sein Dilemma?
- Dilemma-Klärung: Im Plenum klärt die Lehrperson die Wahrnehmung der Schüler/-innen hinsichtlich der Geschichte. Welches ist das Grunddilemma? Inwiefern wird die Situation überhaupt als Dilemma eingeschätzt?
- Die Blätter mit den Denkblasen werden ausgelegt und mit dem Ende des Films verglichen. Individuell und ohne zu sprechen überlegen die Schüler/-innen: Wie hat sich Stéphane entschieden? Was waren seine Gründe und was ist das Unangenehme an diesem Entscheid?
- Erste Abstimmung: Die Lehrperson führt bezogen auf die Entscheidung von Stéphane eine Abstimmung durch: Wer hätte sich gleich entschieden wie Stéphane (Lebensmittel chloren), wer anders (Lebensmittel verschenken)? Das Resultat wird visualisiert, je nach Möglichkeiten auf einem Flipchart oder digital (z.B. mit www.menti.com).
- Vorbereitung der Diskussion: Es werden zu jeder Position Gruppen gebildet (je 3 - 4 Personen). Jede Gruppe sammelt Argumente für ihre Position.
- Diskussion im Plenum: Die Gruppen diskutieren gemeinsam ihre unterschiedlichen Standpunkte.

Diskussions-Regeln: a) Jedes Argument ist zulässig. Keine andere Aussage wird bewertet oder angegriffen, b) die Schüler/-innen können den oder die nächste/-n Sprecher/-in aus dem Gegenlager selbst aufrufen.

- Nominierung der besten Gegenargumente: Jede/-r Schüler/-in nominiert das beste Argument der jeweiligen Gegenseite. Resultate werden visualisiert.
- Zweite Abstimmung: In der gesamten Gruppe wird erneut abgestimmt: Wer hätte gleich wie Stéphane bzw. anders als Stéphane entschieden?
- Die Ergebnisse werden wiederum festgehalten und mit denjenigen der ersten Abstimmung verglichen.
- Reflexion: Die gemeinsame Aktivität wird hinsichtlich erzieltm Lernerfolg und empfundenen Emotionen reflektiert.

Mögliche Überlegungen:

- *Wie sind die Gruppen mit den Überlegungen und Argumente der andern umgegangen?*
- *Welche Argumente und Verhalten haben die einzelnen oder die gesamte Gruppe weitergebracht oder gehindert?*
- *Hat es Meinungsänderungen gegeben? Was hat Anlass dazu gegeben?*

Ev. abschliessend nochmals auf den Film zurückkommen: Wer hat in welchem Moment wem gegenüber Mut oder Zivilcourage bewiesen? Wer hat in welcher Situation welchen Handlungsspielraum? Wie steht es mit Machtverhältnissen? Kann es sich «lohnen», Befehle zu missachten? Gäbe es aus Stéphanes Dilemma einen Ausweg, eine win-win-Situation?

Hinweis:

Das beschriebene Vorgehen orientiert sich an der Methode der Konstanzer-Dilemma-Diskussion nach Georg Lind (2011) In: Kopp, Birgitta (2017). Einsatz von Dilemmata zur Wer- tebildung in Schulen. München. Ludwig-Maximilians-Universität.

Möglicher Beurteilungsanlass / Lernzielkontrolle

Auftrag: Versetzen Sie sich in die Situation von Stéphane, drei Wochen nach der Ent- lassung seines Kollegen Valentin (bzw. dem Ende des Films). Überlegen Sie sich, wie die Geschichte wohl weitergegangen ist. Schreiben Sie in der Rolle von Stéphane einen Tage- bucheintrag, in dem Sie z.B. folgende Themen ansprechen: Wo stehen Sie aktuell, wie geht es Ihnen? Was hat sich unterdessen verändert? Haben Sie Ihren Job noch? Wie ist Ihr Verhältnis zur Chefin, zu Valentin, zu den Mülltauchern? Wie fühlen Sie sich gegenüber diesen Personen? Haben Sie Ihre Entscheid, die Container zu chloren, durchgezogen, bereut, revidiert? Würden Sie wieder gleich entscheiden?

Weiterführende Anregung zum Thema «Dilemma»

Nach der Bearbeitung der Dilemma-Situation aus dem Film kann zu anderen Dilemmata weitergearbeitet werden, entweder frei oder nach der Konstanzer Methode. Es kommen entweder realitätsnahe Dilemmata aus der Lebenswelt der Schüler/-innen oder Dilem- mata in Bezug auf nachhaltige Entwicklung infrage (vgl. Arbeitsblatt «Dilemma»). Zudem finden sich im Internet auch zahlreiche konstruierte, z.T. drastische Gedankenexper- imente, welche von Ethikern eigens zu Bildungszwecken entwickelt wurden (Internetre- cherche mit Suchbegriffen wie Trolley-Problem, Dilemma-Methode, usw.) Der Erklärfilm «Strassenbahn» aus der SRF-Serie filosofix ist eignet sich ebenfalls für eine Dilemma-Dis- kussion: www.youtube.com/watch?v=Mh0Jp1DcabM

Impressum

Impulse für den Unterricht – Anregungen zum Film «FIFO – Abgelaufen»

Autorin: Mireille Gugloz

Redaktion: Dorothee Lanz

Grafik: pooldesign.ch

Layout: Isabelle Steinhäuslin

Copyright: éducation21, Bern 2019

Informationen: éducation21, Monbijoustr. 31, 3011 Bern, Tel. 031 321 00 21, info@education21.ch

éducation21 Die Stiftung éducation21 koordiniert und fördert Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in der Schweiz. Sie wirkt im Auftrag der Erziehungsdirektorenkonferenz (EDK), des Bundes und der Zivilgesellschaft als nationales Kompetenzzentrum für die Volksschule und die Sekundarstufe II.

www.education21.ch | Facebook, Twitter: [education21ch](https://www.facebook.com/education21ch), [#e21ch](https://twitter.com/education21ch)



KOPIERVORLAGE: DIALOG VALENTIN – CHEFIN

- Chefin Ich muss ein kleines Problem ansprechen. Seit einigen Wochen scheinen sich Leute an den Müllcontainern zu bedienen. Sie verstehen sicher, dass wir das wegen unserer Kundschaft und aus Image-Gründen nicht tolerieren können. Daher wurde beschlossen, die Container zu chloren.
- Valentin Entschuldigung: Chloren? Versteh ich nicht ...
- Chefin Also, für alle: Im Lager gibt es Kanister mit Chlorwasser. Morgens und abends leeren Sie je einen Kanister in jeden Container.
- Valentin Aber mit welchem Ziel?
- Chefin Um alles Abgelaufene zu vernichten.
- Valentin Was bringt das, wenn es sowieso schon abgelaufen ist?
- Chefin So verhindert man, dass sich Leute mit ungenießbaren Produkten vergiften.
- Valentin Aber ich backe um 18 Uhr oft 100 Brote und muss sie um 19 Uhr wegwerfen, weil sie nicht verkauft wurden. Sind die ungenießbar?
- Chefin Valentin, so ist die Vorschrift. Befolgen Sie sie einfach.
- Valentin Wenn dann Leute nichts zu essen haben, finde ich das nicht okay.
- Stéphane Hör lieber auf.
- Chefin Gut, okay. Du zum Beispiel, würdest du denn ein Brot kaufen, wenn du es zwei Stunden später in den Containern umsonst bekommst?
- Valentin Gibt es denn Geldprobleme?
- Chefin Das ist nicht das Thema, das geht dich nichts an.
- Valentin Doch, denn ich gebe seit 6 Monaten Sachen weg, und Ihr Laden läuft doch.
- Chefin Okay. Ist dir klar, was du da gerade gesagt hast? Du gibst zu, dass du dich an der Ware bedienst.
- Valentin Nein, nur am Müll.
- Chefin Ob es nun im Lager oder im Müll ist, ist egal. Für uns ist es Diebstahl.
- Valentin Nennen Sie es ruhig Diebstahl. Aber finde nur ich es absurd, Essen wegzuwerfen?
- Alle nein, nein ...
- Chefin Darum geht es nicht. Es gibt diese Regeln. Und ich verlange von allen, sie zu befolgen. Ist das klar?
- Valentin Ja.
- Chefin Wir reden im Büro weiter.

- Welche sind die Hauptargumente der Chefin?
- Welche sind die Hauptargumente von Valentin?

ANLEITUNG: PLACEMAT FOOD WASTE

Zeitbedarf

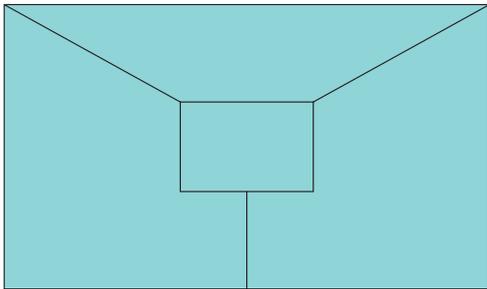
ca. 20 Minuten

Material

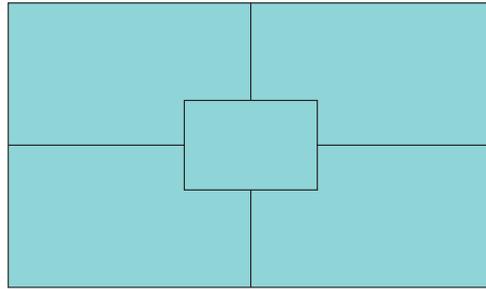
Papierblätter A3 (1 Blatt pro 3 oder 4 Personen), Schreibzeug

Die Schülerinnen und Schüler werden in 4er oder 3er Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe erhält ein Blatt Papier, das von der Gruppe wie folgt vorbereitet wird:

Placemat für einer Dreiergruppe



Placemat für einer Vierergruppe



Vorgehen

Jedem Schüler/jeder Schülerin wird ein Aussenfeld zugeteilt.

- 1) In einer ersten Phase überlegt sich jede/-r still und in Einzelarbeit, wie ein Projekt zur Vermeidung von Food Waste umgesetzt werden könnte. Die Gedanken und Lösungsansätze schreibt oder skizziert er/sie in sein/ihr Feld. Zeit: max. 5 bis 10 Minuten.
- 2) Danach folgt der Austausch in der Gruppe. Alle stellen den Gruppenmitgliedern kurz ihre Gedanken und Ideen vor. Die anderen hören aufmerksam zu. Im Anschluss soll die Gruppe nun aus den verschiedenen Beiträgen die wichtigsten Aspekte in das zentrale Feld auf dem Blatt schreiben sowie auch weiterführende Gedanken diskutieren und notieren, so dass ein gemeinsamer Lösungsvorschlag entsteht. Zeit: ca. 10 bis max. 15 Minuten.

ARBEITSBLATT: «DILEMMA»

1. Vierergruppen: Wählen Sie als Gruppe eines der untenstehenden Dilemmata.
2. Entscheiden Sie sich einzeln für eine Antwort und begründen Sie Ihre Antwort.
3. Diskutieren Sie in der Gruppe ihre Entscheidung:
 - Welche Werte stehen hinter Ihren Überlegungen?
 - Wie unterscheiden oder gleichen sich die Überlegungen in Ihrer Gruppe?
 - Gibt es Gründe, die eigene Entscheidung zu verändern?

Prüfungs-Dilemma

Eine Klasse steht kurz vor der Abschlussprüfung. Simone konnte sich mit Pascals Hilfe auf illegale Weise die Fragen der Prüfung vorzeitig beschaffen. Pascal wusste aber zuerst nichts davon. Simone hat der Klasse angeboten, wer will, kann die Fragen von ihr bekommen und hat so die Chance auf eine Bestnote. Pascal hat die Fragen noch nicht gesehen. Wenn die Sache auskommt, haben beide ein Gerichtsverfahren am Hals.

Was soll Pascal tun?

Früchte-Dilemma

Das Ehepaar Tanner hat 4 Kinder. Das Einkommen der Familie ist tief. Am Monatsende bleibt jeweils nicht viel Geld übrig, weshalb die Familie immer wieder auf Tiefpreisangebote angewiesen ist. Lebensmittel kauft Familie Tanner meist in dem Discount-Geschäft nebenan. Nun wurde bekannt, dass dieses Geschäft zu sehr unfairen Bedingungen handelt: Die Angestellten bekommen keinen Mindestlohn und im Verteilerzentrum arbeiten viele Frauen ohne Arbeitsvertrag unter schlechten gesundheitsschädigenden Bedingungen. Fair-Trade-Produkte kann sich die Familie mit ihrem kleinen Budget nicht leisten. Und einen anderen günstigen Laden gibt es in der Umgebung nicht.

Was soll Familie Tanner tun?

Beziehungs-Dilemma

Roberto ist verlobt mit Franziska. Nach einem schweren Autounfall fällt Roberto ins Koma. Es ist nicht klar, ob er wieder zu sich kommt und wie sein Gesundheitszustand sein wird. Niemand weiss, ob Roberto je wieder gehen und sprechen werden kann. Nachdem Franziska 3 Monate ihren Verlobten gepflegt hat, ist sie am Ende ihrer Kräfte. Sie beschliesst, für 2 Wochen in die Ferien zu fahren. Dort lernt sie Sandro kennen. Franziska verliebt sich in Sandro. Als sie aus den Ferien zurückkehrt, stellt sie fest, dass sie von Sandro schwanger ist.

Was soll Franziska tun?

Kurz-Fragen (Beispiele):

- Kaufen Sie lieber konventionelle Äpfel aus der Region oder Bio-Orangen aus Spanien?
- Fliegen Sie lieber für ein Wochenende für 30 CHF nach Barcelona oder fahren Sie mit dem Zug für 200 CHF nach Paris?
- Nehmen Sie lieber einen Job in der Waffenindustrie an, wo Sie sehr viel verdienen und mit dem Geld Hilfswerke unterstützen können, oder ein Praktikum bei einem Hilfswerk, wo der Verdienst kaum für die Wohnungsmiete ausreicht?

4. Entwickeln Sie eine eigene Dilemma-Frage oder Dilemma-Situation.
Welche Aspekte machen ein Dilemma besonders schwierig?