

## Auf den Spuren des Reisanbaus...

### Ziel des Spieles:

Die einzelnen Gruppen kämpfen in einem Quiz zum Thema „Nachhaltiger Reisanbau“ um Vorteile in der Auswahl von Lebensmitteln. Daraus bereiten sie anschliessend selbst ein nachhaltiges Essen zu und präsentieren es der Jury.



### Dauer des Spieles:

ca. 2,5 Stunden

### Ablauf :

Das Quiz wird in Form eines klassischen „1, 2 oder 3“ durchgeführt. Das heisst es wird nacheinander eine Frage gestellt, bei der aus drei möglichen Antworten die Richtige gewählt werden soll. Mit Absperrband und Pföstli werden drei Felder markiert, die jeweils für Antwort 1, 2 oder 3 stehen. Die Fragen werden rund ums Thema Nachhaltigkeit mit Schwerpunkt Reisanbau gestellt. Eine kleine Auswahl möglicher Fragen siehe unten.

Nach dem Stellen der Frage haben die Gruppen kurz Zeit sich zu besprechen. Die zwei Jüngsten der einzelnen Gruppen hüpfen dann auf den Feldern umher bis das Signal ertönt und sie sich für ein Feld, beziehungsweise eine Antwort entscheiden müssen. Nun wird geschaut von welcher Gruppe die meisten TNs auf der richtigen Antwort stehen. Die Siegergruppe erhält jeweils einen kleinen Becher ungekochten Reis in ihren Topf.

Nach dem Quiz wird der gewonnene Reis jeder Gruppe in ein Litermass geleert und geschaut, welche Gruppe am meisten Reis hat. Die Gruppe mit den am meisten richtig beantworteten Fragen hat folglich auch am meisten Reis gesammelt. Auch die Reisanbauer, die nachhaltig produzieren, haben auf längere Zeit betrachtet den grösseren Ertrag und somit verbunden ein besseres Leben. Die Gruppe mit dem meistgewonnenen Reis darf nun als erstes Fleisch und Gemüse auswählen, danach die Zweitbesten usw. Zur Verfügung stehen regionale und saisonale Gemüse und Fleisch. Alle Gruppen bekommen fairerweise die gleiche Menge des Grundnahrungsmittels Reis. Denn nach dem Präsentieren werden die Teilnehmer ihr restliches selbstgemachtes Menü auch selber essen. Öl, Gewürze und Hilfsmittel wie z.B. Kelle und Topf erhalten die Teilnehmer auf Nachfrage bei den Leitern.

Die Gruppen bekommen nach dem Auswählen der Nahrungsmittel von den Leitern einen Platz zugewiesen, bei dem sie ihr Feuer errichten können. In den einzelnen Gruppen wird mit den ausgewählten Zutaten ein Menü zubereitet und die Präsentation vorbereitet.

Die fertig zubereiteten Menüs werden zum Schluss der Jury präsentiert. Die Jury besteht aus Leiterinnen und Leitern. Dabei können die Teilnehmer ihrer Kreativität freien Lauf lassen (z.B. ein Gedicht, Theater, Lied...). Bewertet wird nach dem Aussehen, dem Geschmack und die Präsentation. Dabei sollen sie ihre Mahlzeit mit Argumenten zum Thema Nachhaltigkeit anpreisen und präsentieren (z.B. möglichst keine Rüstabfälle produziert etc.).

Zum Schluss dürfen die Teilnehmenden ihre Mahlzeiten selbst geniessen und die Jury verkündet die Rangierung.





Viele helfende Hände beim Kochen



Kreativität ist beim Präsentieren gefragt



Das Siegermenü: Tomatenreis mit Pouletstreifen, serviert auf wiederverwendbarer Holzplatte und mit selbst geschnitztem Besteck