Kurzanleitung

Dilemmata greifen Alltagssituationen auf, in denen innere Konflikte sowie Konflikte mit dem sozialen Umfeld auftreten. Inwiefern fallen beispielsweise beim Kauf eines Apfels Dimensionen wie Gesundheit, Umwelt und Kosten ins Gewicht? Die Dilemma-Situationen laden ein, eigene Normen und Werte kritisch zu hinterfragen und stärken die Kompetenz, in derartigen Situationen individuell vertretbare Entscheidungen zu treffen. Sowohl die vorgegebenen als auch selbstentwickelte Optionen können eingebracht werden. Es gibt kein richtig oder falsch, es sollen im Gespräch verschiedene Perspektiven beleuchtet werden.

Option 1

In den Optionsfeldern sind Beispiele für mögliche Entscheidungen sowie dahinter stehende Normen, Werte und weitere Beweggründe formuliert. Option 2

Option 3

Option 4

Backen eines Apfelkuchens

Ich bin eingeladen zum 80. Geburtstag meiner Oma am 15. April und sie bittet mich, einen leckeren Apfelkuchen mitzubringen. Ich finde ein gutes Rezept, in dem 1,5 kg Äpfel gebraucht werden. Die anderen Zutaten habe ich alle schon vorrätig.





Option 1

Ich kaufe 1,5 kg konventionelle Boskop-Äpfel aus Neuseeland für 2,80 € im Supermarkt. Der Kuchen wird richtig gut und groß. Weil noch Geld übrig ist, kaufe ich Schlagsahne dazu. Meine Oma und alle Gäste loben den Kuchen und mich und fragen nach dem Rezept.

Option 2

Im Bioladen im Viertel gibt es Boskop-Äpfel vom regionalen Hof, an deren Obstwiese deine Oma früher schon spazieren war. 1,5 kg kosten 6,40€. Ich mache den Kuchen etwas kleiner als im Rezept. Alle loben den Kuchen – nur die nicht, für die leider kein Stück mehr übrig war.

Option 3

Die einzigen Bio-Äpfel im Supermarkt sind Elstar aus Neuseeland. 1,5 kg kosten 3,90€. Sie sind nicht besonders gut zum Backen geeignet und so wird der Kuchen nicht richtig fest. Ich erkläre den Gästen, dass er zwar nicht perfekt sei, die Bio-Äpfel aber gut für die Gesundheit und Umwelt. Den weiten Transportweg spricht hoffentlich niemand an.

Option 4

Äpfel sind außerhalb der Saison teurer und haben durch die lange Lagerung eine schlechtere Ökobilanz als zur Erntezeit. Daher entscheide ich mich, einen Sandkuchen zu backen und kaufe von dem Restgeld noch Sahne. Richtig glücklich mit dem Kuchen ist weder meine Oma noch die Gäste.

Welchen Apfel nehme ich?

Ich will eigentlich nur ein Kilogramm Äpfel kaufen, aber im Supermarkt meldet sich mein ökologisches Gewissen und vor der riesigen Auswahl komme ich ins Grübeln... und mein Budget...



Option 1

Ich kaufe in Plastik verpackte Bio-Äpfel meiner Lieblingssorte, weil mir der Geschmack wichtig ist. Sie sind zwar aus Neuseeland, aber durch das Bio-Siegel kann ich mein ökologisches Gewissen beruhigen. Allerdings kann ich mir nur 3 Stück leisten.

Option 2

Ich kaufe in Plastik verpackte Bio-Äpfel aus der Region, die jedoch schon eine Weile lagern. Ob die Lagerung oder der Übersee-Transport mehr CO2 verursacht, finde ich im Netz so schnell keine eindeutige Antwort. Direkt im Laden schreibe ich ein Feedback, dass ich lieber andere Materialien zur Verpackung hätte, damit das hoffentlich geändert wird... Mein Budget reicht nur für 3 Äpfel.

Option 3

Ich entscheide mich für unverpackte, konventionelle Äpfel aus der Region. Leider gibt es sie nicht in meiner Lieblingssorte, aber vielleicht schmeckt diese auch... Da sie nicht so teuer sind, kann ich mir 5 Stück leisten.

Option 4

Ich bin erstmal überfordert und versuche im Internet, Informationen über die Ökobilanzen von Lagerung, Transport und Verpackungen von Äpfeln zu erhalten. Es gibt zwar eine große Menge an Informationen, wie Texte, und Filmchen. Aber am Ende wüsste ich immer noch nicht, welche Äpfel und welche Verpackung jetzt gerade die beste ist... frustriert kaufe ich die billigsten.

Apfelsaft

Mein Kind fragt, woher der Apfelsaft eigentlich herkommt...



Option 1

Ich gehe in den Supermarkt, zeige ihm die ganzen Flaschen, und sage, dass der Saft von hier kommt.

Option 2

Ich plane zu einer Most-Aktion auf der nahegelegenen Streuobstwiese zu gehen. Dort könnten die Moster*innen erklären, wie sie den Saft machen und auch, wie der industrielle Saft hergestellt wird. Leider findet die Aktion zeitgleich mit dem Klettertraining meines Kindes statt.

Option 3

Ich bitte, die Lehrer*innen in der Schule, das Thema zu behandeln (und weise sie natürlich auf das Kartenset des Projektes AVOeL hin).

Option 4

Ich suche Videos im Internet, die ich mit meinem Kind schauen kann. Auf der Seite biokompetent.de werde ich fündig - allerdings sind sie erst für größere Kinder verständlich...

Organisation eines Grillabends

Ihr seid Gastgebende eines Grillabends bei Euch zu Hause. Eure Kinder (2, 7 und 13 Jahre alt) werden auch da sein. Eingeladen hast du: Deine Schwiegereltern (eingefleischte Fleischliebhaber*innen), einige Kolleg*innen (vegan bis carnivor) sowie einige Freund*innen (darunter zwei mit Glutenintoleranz). Beim letzten Besuch hat eure Kinderärztin euch aufmerksam gemacht, dass für Kinder im Wachstum eine eiweißreiche Nahrung mit tierischen Produkten wichtig ist, um auch den Vitamin-B12-Bedarf zu decken. Allerdings will die 13-jährige keine toten Tiere essen. Du hast zwar nur ein begrenztes Budget, möchtest aber alle Getränke und Speisen selbst kaufen, und hast daher eine Menge Entscheidungen zu treffen...

Option 1

Ich kaufe alle Produkte in Bio-Qualität: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse, Grillkäse und Getränke. Ich bereite 50% vegan, 50% vegetarisch zu. Für die Kinder gibt es Fleischersatzprodukte (z.B. Soja-Wurst). Den Schwiegereltern wird kein Fleisch angeboten – keines soll mitgebracht werden. Die Produkte muss ich lange suchen und sie sind recht teuer. Dafür kaufe ich weniger Bier und Wein.

Option 2

Ich möchte meinen Schwiegereltern auf jeden Fall gutes und biologisch erzeugtes Fleisch anbieten und auch den anderen Gästen, die Fleisch mögen. Weil das Bio-Fleisch sehr teuer ist, kann ich keine sehr große Menge kaufen und hoffe, dass es reichen wird. Zum Sättigen kaufe ich sonst nur konventionelle Produkte und zum Trinken gibt es auch nur Säfte und Wasser.

Option 3

Da ich meinen Schwiegereltern und den anderen Gästen Fleisch anbieten möchte und weiß, wie hungrig sie sein werden, kaufe ich günstiges konventionelles Fleisch. So bleibt noch genug Geld, um auch Fleischersatzprodukte für die Kinder und Vegetarier*innen/Veganer*innen zu kaufen. Und sogar konventionelles Bier und Wein kann ich anbieten.

Option 4

Ich kaufe konventionelles Fleisch von der örtlichen Metzgerei, die aber auch nicht ganz günstig ist. Die anderen Grillwaren (Käse, gefüllte Paprika, Auberginen, Pilze, Spargel...) kaufe ich im Bio-Supermarkt ein. Einige Ersatzprodukte für die Kinder kaufe ich auch in Bio. Es bleibt noch etwas Budget für Bio-Bier und Säfte, aber Wein kann ich nicht mehr anbieten.