

Anmerkungen

Vorbereitung

Bevor die Methoden mit den Jugendlichen ausprobiert werden, müssen sich Jugendarbeiter*innen mit der jeweiligen Methode bzw. dem Thema auseinandersetzen und sich entsprechendes Hintergrundwissen aneignen. Dazu zählt auch, sich vorab mit der Anleitung und den jeweiligen Inhalten vertraut zu machen. Es ist nicht möglich, alles zu wissen, und das ist völlig in Ordnung. In diesen Fällen sollte man mit den Jugendlichen gemeinsam nach der Fragestellung recherchieren.

Emotionale Reaktionen

Antisemitismus ist ein sensibles Thema. Jugendliche könnten emotional auf bestimmte Aussagen reagieren. Unserer Erfahrung nach kann es passieren, dass schon allein der Anblick von Gegenständen, die als jüdisch identifiziert werden (z. B. ein Gegenstand mit einem Davidstern) zu antisemitischen Aussagen führt. Auf diese muss dann im Spiel eingegangen werden. Dabei ist es wichtig, sensibel zu reagieren und Jugendliche nicht bloßzustellen. Die israelische und die palästinensische Flagge werden z. B. bei der Methode Objektsalat bewusst platziert, um Gespräche über Vielfalt, Politik und Identität anzuregen – allerdings soll die Diskussion differenziert und sensibel begleitet werden. Hierbei ist es wichtig, empathisch zu reagieren und Raum für Reflexionen zu schaffen. Insbesondere bei den Reflexionsfragen (z. B. Fakt oder Fake oder Masel Tov Cocktail) ist es wichtig klarzustellen, dass es keine falschen Antworten gibt! Ziel ist, dass die Jugendlichen ehrlich ihre Gedanken äußern können.

Qualität vor Quantität

Jugendliche neigen dazu – insbesondere, wenn es um Belohnungen geht –, dass sie schnell antworten, ohne sich Gedanken über den Inhalt zu machen. Hierbei sollte bereits während des Spiels klargemacht werden, dass es um die Reflexion und die Diskussion der Inhalte geht. Bei Masel Tov Cocktail sollten deswegen bei der Punktevergabe möglichst viele Punkte bei den Reflexionsfragen gegeben werden. Bei anderen Spielen, wie etwa Fakt oder Fake oder Quiztime, können auch nur einzelne Karten ausgewählt werden. Beim Memory neigen Jugendliche dazu, die Karten anhand der Farben oder der Bilder zuzuordnen, ohne den Text zu lesen. Es sollte darauf geachtet werden, dass die Gegenstände benannt werden.

Unterschiedliche Wissensstände

Manche Jugendliche haben wenig Vorwissen zu jüdischem Leben oder Antisemitismus. Die Erklärungen sollten verständlich, aber fundiert sein, ohne die Jugendlichen zu überfordern oder zu beschämen. Auch hier empfiehlt es sich, z. B. bei Fakt oder Fake oder Quiz-Time, die Karten vorab durchzuschauen und zu überprüfen, ob die Jugendlichen mit ihrem jeweiligen Wissensstand die dargelegten Informationen verarbeiten können. Einzelne Karten können deshalb auch weggelassen werden.

Vermeidung von Klischees: Wichtig ist, dass jüdisches Leben nicht nur im Kontext von Antisemitismus betrachtet wird, sondern auch in seiner Vielfalt und Lebendigkeit. Außerdem ist es wichtig, dass die Jugendarbeiter*innen bei der Nutzung der Gegenstände darauf achten, dass diese nicht exotisiert werden. Die Objekte sollten nicht als etwas Besonderes oder Fremdes dargestellt werden, sondern als Teil des alltäglichen Lebens von jüdischen Menschen. Ziel ist, eine authentische Auseinandersetzung mit jüdischem Leben zu ermöglichen, ohne Klischees oder Stereotype zu verstärken. Dabei sollte immer die Vielfalt jüdischer Kultur und Praxis im Vordergrund stehen.

Gemeinsames Kochen eines Gerichts



Ziele der Methode

Das gemeinsame Kochen eines Gerichts soll jüdisches Leben in seiner kulturellen, religiösen und kulinarischen Vielfalt erfahrbar machen, Einblicke in traditionelle religiöse Praktiken ebenso wie in moderne israelische Alltagskultur bieten und zur Auseinandersetzung mit unterschiedlichen jüdischen Identitäten und Lebensrealitäten anregen. Die Methode schafft Gesprächsanlässe zu Fragen von kultureller Zugehörigkeit, Vielfalt und Identität und fördert gleichzeitig die Reflexion über eigene Vorannahmen.

Alter

ab 12 Jahren

Anzahl

je nach Aufwand des Gerichts und Größe der Räume 1 – 10 Personen

Dauer

je nach Aufwand des Gerichts

Materialien

- Zutaten und Kochutensilien (je nach gewähltem Gericht)
- Rezeptkarten mit Hintergrundinformationen zum Gericht

Vorbereitung

1. Auswahl eines geeigneten Gerichts (z. B. Shakshuka, Hummus mit Pitabrot oder Falafel)
2. Zutaten besorgen und Arbeitsplätze in der Küche oder einem geeigneten Raum vorbereiten
3. Hintergrundinformationen zu jüdischen Esskulturen und israelischer Küche sammeln
4. Reflexionsfragen vorbereiten (z. B. „Was verbindet ihr mit israelischem Essen?“, „Welche Rolle spielt Essen für Identität und Gemeinschaft?“)

Ablauf

1. Einstieg

- Einführung in das Rezept und die Zutaten

2. Kochen in Kleingruppen oder zusammen

- Je nach Aufwand des Gerichts und Anzahl der Teilnehmenden werden die Jugendlichen in Gruppen mit unterschiedlichen Aufgaben eingeteilt oder es wird gemeinsam jeder Arbeitsschritt vorgenommen.
- Während des Kochens können Impulse zu jüdischer Esskultur gegeben werden (z. B. koschere Ernährung, Feiertagsgerichte, Vielfalt der israelischen Küche).
- Die Jugendlichen haben Gelegenheit, Fragen zu stellen und eigene Assoziationen einzubringen.

3. Gemeinsames Essen und Gespräch

- Gemeinsames Probieren des zubereiteten Gerichts
- Offene Gesprächsrunde mit Reflexionsfragen zu den Erfahrungen beim Kochen und zur Bedeutung von Essen für verschiedene Kulturen
- Austausch über eventuelle Ressentiments/Stereotype und neue Erkenntnisse

4. Abschluss

- Feedbackrunde: Was hat überrascht? Was hat Spaß gemacht? Welche neuen Erkenntnisse gab es?
- Optional: Rezeptkarten als Erinnerung mitgeben

Darauf ist besonders zu achten!

Das Thema Israel/Palästina ist politisch sehr aufgeladen. Beim Kochen von israelischen Gerichten ist es wichtig, sich bewusst zu sein, dass für einige Teilnehmende das Thema mit sehr persönlichen oder politischen Erfahrungen verbunden sein könnte. Um Konflikte zu vermeiden, sollte der Fokus auf der kulturellen Vielfalt der israelischen Küche liegen und nicht auf politischen Diskussionen. Es könnte sinnvoll sein, im Vorfeld eine klare Linie zu ziehen, dass das Kochen und Essen hier als interkulturelles Lernen im Mittelpunkt steht. Ebenso sollte darauf eingegangen werden, dass einige Gerichte – wie z. B. Falafel, Hummus oder Shakshuka – hier als typisch für Israel bezeichnet werden. Dabei ist zu beachten, dass viele dieser Speisen in mehreren Regionen verbreitet sind und von verschiedenen Kulturen als Teil ihrer kulinarischen Identität verstanden werden. Diese Überschneidungen sind Ausdruck einer langen, oft geteilten Geschichte – sie können aber auch zu politischen oder identitätsbezogenen Spannungen führen.