

## DIE KARTOFFEL ALS WELTREISENDE

Vielfalt erhalten — auch in Peru



### Knoffels Reise nach Peru

**Ziel:** Die Kinder lernen ein Mädchen aus Peru kennen. Sie erfahren etwas über das Land und den Erhalt von Kartoffelvielfalt.

**Hintergrund:** „Brot für die Welt“ unterstützt im Auftrag der evangelischen Kirchen in Deutschland Kirchen und Organisationen in Lateinamerika, Afrika, Asien und Europa. Gemeinsam mit den Partnern setzt sich „Brot für die Welt“ für diejenigen ein, die nicht ausreichend zu essen haben, deren Rechte missachtet werden, die Opfer von Gewalt werden, die gegen die Folgen des Klimawandels kämpfen, an Krankheiten leiden oder körperlich beeinträchtigt sind. In rund 90 Ländern leistet „Brot für die Welt“ mit einheimischen Kirchen und Partnerorganisationen Hilfe zur Selbsthilfe.

**Das Projekt:** Schon zu Urzeiten wurden in Peru Kartoffeln angebaut. In dem Andenland gibt es rund 3.800 verschiedene Sorten. Die meisten davon drohen jedoch in Vergessenheit zu geraten. Mit Unterstützung von „Brot für die Welt“ hilft die Bauernorganisation „Chirapaq“, diese einzigartige Vielfalt zu bewahren und die Ernährung der Kleinbauernfamilien zu sichern: durch die Verbreitung traditioneller Kartoffelsorten und anderer Nutzpflanzen, durch landwirtschaftliche Kurse und durch die Weitergabe von Wissen und Erfahrungen.

---

### Knoffel berichtet aus Peru

*Knoffel, das Maskottchen der Kartoffel-Aktion, berichtet von einer Reise nach Peru. Dafür kann die Knoffel-Figur ausgeschnitten und auf Pappe geklebt werden. Die Fotos werden ausgedruckt und nacheinander in die Mitte gelegt, oder z.B. als Kamishibai gezeigt.*

#### Knoffel erzählt:

Hallo Kinder!

Ich darf mich vorstellen, ich bin Knoffel. Ich bin nicht nur eine wunderschöne Kartoffel, sondern auch berühmt. Wer kennt mich schon von euch? Na? *(schaut erwartungsvoll in die Runde)*

*Kinder, die bei der Kartoffelaktion mitmachen, kennen Knoffel aus den Kartoffelbriefen, Ausmalbildern etc. ([www.kartoffelaktion.de](http://www.kartoffelaktion.de)).*

Ich will euch mal was erzählen, was ich erlebt habe. Ich war nämlich im Urlaub. Ganz weit weg bin ich gereist. Ich wollte mal sehen, wie es im Land meiner Vorfahren aussieht. Da, wo alle Kartoffeln ursprünglich herkommen. Ihr werdet nie erraten, wo ich war! Oder? Hat jemand von euch eine Idee, wo die Kartoffeln herkommen?

*Mit den Kindern kann auf einem Globus oder einer Weltkarte geschaut werden, wo Peru liegt.*

Wir Kartoffeln kommen aus Südamerika, aus dem Land Peru. Um dort hinzukommen, muss man über den Atlantischen Ozean und durch viele Länder reisen. Ich habe euch von dort ein paar Urlaubsfotos mitgebracht!

#### **Bild 1**

Hier seht ihr mich in den Anden. Dort gibt es richtig hohe Berge, auf manchen liegt sogar immer Schnee! Wunderschön war es dort. Da in den Anden in Peru habe ich Melissa kennengelernt.

## **Bild 2**

Melissa und ihre Familie waren sehr nett, sie haben mich direkt zu sich nach Hause eingeladen. Da auf dem Foto schauen Melissa und ich gerade aus dem Fenster. Melissa ist fünf Jahre alt und geht in die Kita, so wie ihr. Zum Glück habe ich vor meiner Reise noch etwas Spanisch gelernt. So konnte ich mich mit Melissa unterhalten. In Peru spricht man nämlich Spanisch. Kennt jemand von euch ein Wort auf Spanisch?

Also, das Wort Kartoffel war mir natürlich wichtig: Kartoffel heißt in Peru papa. Wie der Papa. Sagt mal pa-pa. Papa – Kartoffel. Einfach, oder?

## **Bild 3**

Melissas Eltern sind Bauern und pflanzen vor allem Kartoffeln an. Davon war ich ganz begeistert, ich wollte ja in Peru meine ferne Kartoffel-Verwandtschaft besuchen! Und da haben mich Melissa und ihre Freunde einfach mitgenommen auf den Kartoffelacker. Melissa und ihre Freunde sind gern mit auf dem Feld und spielen verstecken und sowas, solange ihre Eltern arbeiten.

## **Bild 4**

Guckt euch das mal an! So viele verschiedene Kartoffelsorten kann Melissas Familie ernten! Und ich mit-tendrin. Ich bin zwischen meinen Verwandten kaum zu sehen, findet ihr mich? Bei Melissa gibt es gelbe, braune, orangene, rote, blaue Kartoffeln, Kartoffeln mit weißen und roten Streifen, runde, längliche, gekrümmte und schrumpelige Kartoffeln. Sie haben lustige Namen wie „Falkenkopf“, „Löwenfährte“ oder „Ohr des Uhus“. Die verschiedenen Sorten in Peru kann man kaum zählen!

Melissa hat mich gefragt, ob in Deutschland alle Kartoffeln so aussehen wie ich. Wie sehen denn hier die Kartoffeln aus, wenn ihr mit euren Eltern einkaufen geht?

Meistens einfach gelb und rund, oder? Dabei gibt es sogar in Deutschland 200 verschiedene Kartoffel-sorten!

## **Bild 5**

Da kocht Melissas Mutter gerade eine Suppe. Aber oft haben die Menschen in Melissas Gegend nicht genug zu essen. Melissa hat mir erzählt, dass in den letzten Jahren das Wetter verrücktspielt: Manchmal regnet es wochenlang keinen Tropfen, dann regnet es so stark, dass alles unter Wasser steht und die Kartoffelpflanzen kaputtgehen. Melissas Familie ist aber zum Glück in der Organisation „Chirapaq“. Dort treffen sich Bauern wie Melissas Eltern und planen, welche Kartoffelsorten sie am besten anbauen können. Denn manche halten Regen und Trockenheit besser aus als andere. Von „Chirapaq“ erfahren sie auch, wie sie kranke Pflanzen behandeln können, und mit welchem Kompost Kartoffeln am besten wachsen. Weiß jemand von euch, was Kompost ist?

„Chirapaq“ heißt übersetzt Sternenfunkeln. Die Familie von Melissa kann inzwischen mehrere Male im Jahr ernten – und hat immer genug zu essen.

## **Bild 6**

Natürlich essen die Kinder in Peru nicht immer nur Kartoffeln und Gemüse. Melissas Familie hat auch einen Stall mit Meerschweinchen. Die werden in Peru auch gegessen. Ich fand das Meerschweinchen ein bisschen unheimlich. Ich hatte Angst, dass es Kartoffeln mag und mich fressen möchte. Melissa konnte sich gar nicht vorstellen, dass in Deutschland Kaninchen gegessen werden.

## **Bild 7**

Außerdem hat Melissa noch zwei Kühe, die sie und ihre Mutter jeden Tag melken. Aus der Milch machen sie Käse, den sie auf dem Markt verkaufen. Melissas Mutter wollte mich auch mal melken lassen, aber ich hatte nicht genug Kraft in meinen Kartoffelhänden. Ich wollte lieber das Kälbchen streicheln. Hat von euch schonmal jemand eine Kuh gemolken?

## **Bild 8**

Ich bin dann noch ein bisschen rumgereist in Peru. Da gibt es nämlich nicht nur Berge, sondern auch ganz viel Wald, Wüsten und natürlich Städte! Die Hauptstadt von Peru heißt Lima und liegt am Meer.

Dort bin ich noch am Strand baden gegangen. Die Stadt selbst war mir viel zu groß mit den ganzen hohen Häusern und den vielen Autos. Da fühle ich mich als Kartoffel nicht so wohl.

### **Bild 9**

Das war wirklich eine spannende Reise nach Peru. Aber am allerliebsten erinnere ich mich an meine Freundin Melissa und die vielen, vielen Kartoffelsorten, die es in Peru gibt.

---

## **Mögliche Aktivitäten im Anschluss:**

### **Spenden an Brot für die Welt**

Mit den Kindern kann eine Spendenaktion für das von Brot für die Welt unterstützte Projekt „Chirapaq“ durchgeführt werden. An Erntedank, beim Kita- oder Gemeindefest kann selbstgebackenes Kartoffelbrot o.ä. zugunsten von „Brot für die Welt“ verkauft werden. Ein kleiner Stand mit Quiz, ein Kartoffel-Lauf für Kinder, oder Kartoffelspiele können die Aktion abrunden.

Ideen zur Umsetzung gibt es auf: [www.oikos-institut.de/angebot/kartoffel-aktion](http://www.oikos-institut.de/angebot/kartoffel-aktion).

### **Knoffel ausmalen**

Von Knoffel, dem Maskottchen der Kartoffelaktion, gibt es Ausmalbilder. Diese können ausgedruckt werden: [www.kartoffelaktion.de/materialien-fuer-kinder-2](http://www.kartoffelaktion.de/materialien-fuer-kinder-2)

### **Kartoffelbrot backen**

#### **Zutaten:**

500 g Weizenmehl

300 g Kartoffeln (Mehlig kochend)

1 Würfel frische Hefe

300 ml lauwarme Milch oder Wasser

2 TL Salz

Zunächst die Kartoffeln schälen, etwa 20 Minuten kochen und abkühlen lassen (kann auch schon am Vortag erledigt werden).

Die gekochten und abgekühlten Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel zerdrücken und in einer Schüssel mit Mehl, Milch (oder Wasser) und Salz vermengen. Die fein zerbröselte Hefe dazugeben und alles gründlich kneten, bis ein einheitlicher Teig entsteht. Je nach Konsistenz kann noch etwas Mehl hinzugegeben werden.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech den Teig zu einem Brotlaib formen und diesen mit etwas Mehl bestreuen. Mit einem Tuch abdecken und etwa zwei bis drei Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen etwa zehn Minuten bei 220°C und anschließend weitere 60 Minuten bei 180°C backen, bis es eine goldbraune Farbe bekommt. Um dem fertigen Brot etwas Glanz zu verleihen, kann es direkt nach dem Backen mit etwas Wasser bepinselt werden.

## Nicht nur die Kartoffel ist weit gereist

*Auf ein Tuch werden bunte Kartoffeln gelegt, sowie weitere Lebensmittel. Ein Teil davon stammt aus Südamerika, z.B.: Tomaten, Avocado, Bohnen, Erdnüsse, Mais, Kürbis, Zimt.*

Außer den Kartoffeln kommen weitere Lebensmittel aus Südamerika. Was glaubt ihr, kommt noch aus Südamerika? Was kennt ihr davon?

Dort, wo heute Peru liegt, wurden schon vor vielen Jahrhunderten, zur Zeit der Inka, Kartoffeln, Mais, Bohnen, Kürbisse, Erdnüsse, Avocados und auch Tabak angebaut. Auch hielten die Inka schon damals Meerschweinchen, um sie zu essen. An den Küsten gab es viel Fisch. Die Spanier haben damals das Inkareich zerstört, aber die Lebensmittel blieben erhalten und wurden nach Europa gebracht.

Wer hat Eltern oder Großeltern, die aus einem anderen Land kommen? Welches Essen kommt von dort? Fragt mal zuhause nach.

*Beim nächsten Mal werden die Antworten besprochen, evtl. bringt jemand etwas zum Probieren mit.*

*Quelle: Verändert und ergänzt aus „Lecker! Brot schmeckt uns rund um die Welt. Bildungsmaterial zum Thema Ernährung“, Brot für die Welt 2023*

*Johanna Schäfer, oikos-Institut der EKvW, 2023*