

Essen und Klima – Anleitung:


Stationenarbeit Klimatipps

Du hast im Video „Fritten for Future“ und in der Broschüre „Mein Essen, unser Klima“ (beides stammt vom Bundeszentrum für Ernährung) die wichtigsten Klimatipps kennengelernt. Stell dir vor, du möchtest deine Mitschüler*innen überzeugen, die Klimatipps zu beherzigen. Welche Informationen und Argumente brauchst du?

Vorschlag zum Vorgehen:


- 1) Wähle einen Klimatipp aus.
- 2) Recherchiere zu deinem Klimatipp möglichst viele Fakten und Argumente.
- 3) Welche Fakten und Argumente findest du besonders interessant und wichtig?
- 4) Fasse deine Erkenntnisse zusammen, beispielsweise auf einem Plakat.
- 5) Wie könntest du andere überzeugen, den Klimatipp zu beherzigen? Überlege dir passende Aktionen zum Mitmachen für die Schulgemeinschaft – je spielerischer desto besser. Einige Spielideen findest du bei den Beschreibungen der Stationen.
- 6) Stelle deine Erkenntnisse Aktionsideen der AG-Gruppe vor.

Hintergrundinformationen, Leitfragen und Anregungen:

Zu den Klimatipps kannst du die Poster und Broschüren vom Materialtisch lesen. Tipps für geeignete Internetseiten findest du in den  Internetlinks: Essen und Klima.






Mehr pflanzliche und weniger tierische Lebens- mittel essen

- Was sind pflanzliche und was tierische Lebensmittel?
- Wo entstehen bei ihrer landwirtschaftlichen Erzeugung die Treibhausgase? (siehe  Glossar: Treibhausgase)
- Welche Folgen hat ein hoher Konsum von tierischen Lebensmitteln für das Klima und für die weltweite Lebensmittelversorgung?

Die bei der Lebensmittelproduktion entstandenen Treibhausgase werden als CO₂-Fußabdruck angegeben. Schau dir Tabellen zum CO₂-Fußabdruck tierischer und pflanzlicher Lebensmittel an. Welche haben die höchsten werte? Woran liegt das? Denke dabei an die Futtermittel, die von Tieren gefressen werden, die Abholzung vom Regenwald und die Ressourcen, die bis zum Verkauf im Supermarkt anfallen.

Spielidee: Lade deine Mitschüler*innen zu einem Quiz-Spiel mit Gewinnmöglichkeit ein. Eine andere Idee mit Bewegungselementen ist das 1,2 oder 3-Fragespiel mit 3 Lösungsvorschlägen.

Zu diesem Thema kannst du auch den Aktionsbaustein  **Vom Acker auf den Teller**, die  **Ausstellung: CO₂-Fußabdruck der Lebensmittel** sowie die  **Ausstellung: Vom Acker auf den Teller** bearbeiten. Lese auch den Hinweis auf der letzten Seite zum CO₂-Fußabdruck.



Keine Lebensmittel in den Müll

- Was hat die Lebensmittelverschwendung mit dem Klima zu tun?
- Wo entstehen die meisten Lebensmittelabfälle?
- Welche Lebensmittel werden am häufigsten weggeworfen?
- Wieviel kg Lebensmittel wirft jeder von uns im Durchschnitt weg?
- Warum werden Lebensmittel weggeworfen? Was wirfst du weg?

Bei der Lebensmittelerzeugung, Verpackung, Transport und Zubereitung kommen viele Ressourcen zum Einsatz (z.B. Strom aus fossilen Quellen, Treibstoff, Gas, Arbeitskraft, Ackerfläche). Diese Ressourcen werden umsonst verbraucht, wenn Lebensmittel im Müll landen. Das Gleiche gilt für die Treibhausgase. Schau dir dazu die Broschüren und das Poster von „Zu gut für die Tonne!“ an. Zu diesem Thema kannst du auch den Aktionsbaustein → **Tellerreste-Challenge** bearbeiten oder eine Umfrage bei deinen Mitschüler*innen zu dem Thema organisieren.

Spielidee: Lass deine Mitschüler*innen raten, welche Ressourcen verschwendet werden, wenn wir Lebensmittel wegwerfen. Du kannst auch Lebensmittel aus den Mülltonnen vom Schulhof fotografieren (Handschuhe empfohlen!) und die Bilder ausstellen.



Regional einkaufen!

- Was hat die Herkunft unserer Lebensmittel mit dem Klima zu tun?
- Welche Lebensmittel müssen wir importieren, weil es sie bei uns nicht gibt (wir aber nicht darauf verzichten wollen)?
- Welche Konsequenzen hat es, wenn wir
- Aspekt der wirtschaftlichen Abhängigkeit

Wähle dir drei Lebensmittel aus, die eine möglichst unterschiedliche Reise hinter sich haben, bevor sie auf dem Teller landen. Macht es einen Unterschied, ob einer Ananas aus Costa Rica per Schiff oder per Flugzeug zu uns transportiert wird? Oder ob Rindfleisch aus Argentinien oder aus Deutschland stammt? Kannst du im Supermarkt erkennen, aus welchem Land ein Lebensmittel kommt und wie es hierher „gereist“ ist?

Spielidee: Lass deine Mitschüler*innen den Weg ausgewählter Lebensmittel in eine Rangfolge bringen. Wer hat die weiteste Reise hinter sich? Du kannst auch eine Weltkarte nutzen, auf der sie die Lebensmittel den Kontinenten zuordnen. Wie wäre es, deine Mitschüler*innen regionale Apfelsorten probieren zu lassen?



Saisonal einkaufen!

- Was genau heißt „saisonal“?
- Was hat der Erntezeitpunkt mit dem Klima zu tun?
- Warum ist es besonders klimagesund, saisonal zu essen?
- Wie sähen die Regale im Supermarkt aus, wenn nur noch saisonale Lebensmittel angeboten werden würden? Welche Vor- und Nachteile ergeben sich?

Ordne Obst- bzw. Gemüsearten mithilfe des Saisonkalenders den Monaten zu, in denen sie bei uns geerntet werden. Ein gutes Beispiel ist die Tomate: Je nach Anbaumethode (z.B. beheiztes Gewächshaus, Freiland) und Transport sind die Auswirkungen auf die Klimabilanz sehr unterschiedlich (Infotext siehe Broschüre „Lebensmittel und Klima“ vom Materialtisch). Welches Obst würdest du heute für einen saisonalen Obstspieß nutzen?

Spielidee: Lasse deine Mitschüler*innen drei Lebensmittel (Fotokarten), die zu möglichst unterschiedliche Jahreszeiten bei uns regional wachsen, ihren Erntemonaten zuordnen. Scherzfrage für die Schulgemeinschaft: Wann hat bei uns die Ananas Saison? Als Aktion eignet sich auch eine Probieraktion mit saisonalem Obst.

Bio ist gut fürs Klima!

- Was verbindet dich mit Biolebensmitteln?
- Was unterscheidet die ökologische von der konventionellen Landwirtschaft?
- Warum ist der ökologische Anbau meistens klimaschonender als der konventionelle?
- Warum wirtschaften deiner Meinung nach (noch) nicht alle Landwirte ökologisch?

Erkläre den Zusammenhang zwischen ökologischer Landwirtschaft und Umwelt bzw. Klima. Informationen findest du in der Broschüre „Mein Essen, unser Klima“ oder in der Broschüre „Bio-Lebensmittel“ (Seite 5 + 12). Woran erkennt man, ob ein Lebensmittel wirklich aus Bio-Anbau stammt? Ist Bio immer besser als konventionell? Wie beurteilst du beispielsweise Bio-Früherkartoffeln aus Ägypten?



Verpackt – da geht auch weniger!

- Warum werden Lebensmittel verpackt?
- Welche Rohstoffe sind in den Verpackungen enthalten?
- Welcher Verpackungsmüll fällt in der Mensa an?
- Welcher Verpackungsmüll fällt an deinem Schulkiosk an?
- Wird Müll auf dem Schulhof getrennt?
- Warum ist es gut für unser Klima, wenn wenig bzw. kein Verpackungsmüll entsteht, Abfall richtig getrennt wird oder wieder verwertbares Material recycelt wird?
- Wie kannst du selber Verpackungsmüll vermeiden (z.B. in der eigenen Brotdose)?

Den meisten Verpackungsmüll in der Großküche kannst du vermutlich schwer einschätzen und auch kaum beeinflussen. Überflüssiger Verpackungsmüll entsteht aber auch bei der Essensausgabe, z.B. in Form von unbenutzten Servietten oder am Schulkiosk z.B. für Einweggeschirr. Hast du Ideen, wo sich noch etwas verbessern lässt? Was kannst du bei dir selber ändern?



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Durchgeführt von:



Gefördert durch:

