

Workshop für die Sekundarstufe „Klimawandel auf dem Teller“

Was hat unser Essen mit dem Klima zu tun?

Jeder einzelne bemüht sich bereits seinen Teil zum Klimaschutz beizutragen: Wir nutzen zum Beispiel Energiesparlampen, steigen aufs Fahrrad oder versuchen Plastikmüll zu vermeiden.

Wenn der Temperaturanstieg nicht ungebremst weitergehen soll, müssen wir unseren CO₂-Ausstoß stark vermindern. Doch Forscher haben errechnet, dass selbst wenn die ganze Welt bis 2070 auf alternative Energien umsteigen würde, selbst wenn kein einziges Auto mehr fahren und kein einziges Flugzeug mehr fliegen würde – selbst dann wäre der CO₂-Ausstoß immer noch nicht gering genug. Der Grund dafür ist ein unterschätzter Klimasünder ... unser Essen!

**Unser Essen ist für 33 % der klimaschädlichen Stoffe
(Treibhausgasemissionen) verantwortlich!**

Um die Schüler*innen der Sekundarstufen für dieses Problem zu sensibilisieren, bieten wir einen Workshop mit folgenden Inhalten an:

Das Klima-Spiel

Wie viele Ressourcen benötigt die Fleischproduktion? Wie viele die Herstellung von Kartoffeln, die exemplarisch für Gemüse stehen soll? Und wie viel CO₂ wird jeweils freigesetzt?

Ziel des Spiels ist es mithilfe von Quizfragen, Rätseln, Diskussionen und Do-it-yourself-Aufgaben über Gemüseanbau, Tierhaltung, Transportwege, Pestizideinsatz und Wasserverbrauch zu informieren. Die Schüler*innen lernen so die unterschiedlichen Produktionsbedingungen verschiedener Lebensmittel kennen und erfahren welche Produkte klimaschädlicher sind.

Von der Saat bis zur Ernte

In unserem Workshop „Klimawandel auf dem Teller“ ...

- erfahren die Schüler*innen die einzelnen Schritte der Lebensmittelherstellung und erkennen den Zusammenhang zwischen Lebensmittelkonsum und Klimabilanz
- reflektieren die Schüler*innen mit Hilfe von Gruppenspielen und praktischen Aufgaben ihre eigene Ernährungsweise
- wird hoffentlich ein Anreiz zum weitergehenden Beschäftigen mit Umweltthemen gegeben
- pflanzen die Schüler ihr eigenes kleines „Kartoffelbeet“ und können so beobachten wie aufwendig die Produktion von Lebensmitteln ist.

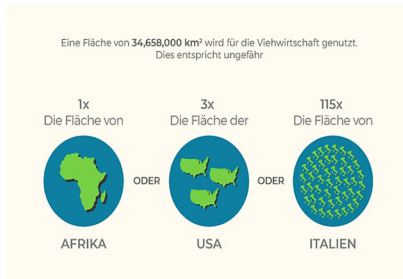
Ziel des Workshops ist es, den Zusammenhang zwischen Klimawandel und dem eigenen Lebensmittelkonsum zu erkennen und den Schüler*innen gesunde und klimafreundliche Alternativen aufzuzeigen.

Zielgruppe: 5. – 7. Klasse

Dauer und Teilnehmerzahl: ca. 180 Minuten für 10 – 30 Teilnehmer*innen

Voraussetzungen: Keine

Inspirationen:



**Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot
und beraten Sie zu möglichen Fördergeldern!**

Kontakt:

Regionale Energie- und KlimaschutzAgentur e.V.
Frankfurter Str. 226, 38122 Braunschweig
Tel.: 0531 – 88 53 88 03

Meike Riebe: m.riebe@r-eka.de