

# Das Klima isst mit! – KlimaKochWorkstätten

Wir alle wissen es: Autofahren und Fliegen ist schlecht fürs Klima. Doch über unsere Ernährung und ihren Einfluss auf die Umwelt wird kaum gesprochen. Dabei verursacht die Ernährung in Deutschland Emissionen in einer ähnlichen Größenordnung wie der gesamte Verkehr! \*1

Die aktuelle Bewegung rund um das Thema Klima zeigt auch das enorme Interesse der jungen Generation, sich für die Umwelt einzusetzen. Deshalb hat der **KinderLeicht e.V. München** das Projekt „Das Klima isst mit! – KlimaKochWorkstätten“ ins Leben gerufen, bei dem Schüler\*innen das Thema Klima und Ernährung mit spannenden Fakten und einer leckeren klimafreundlichen Kochpraxis nähergebracht werden soll.

In einem Pilotprojekt an der **Städtischen-Wilhelm-Busch Realschule** in München wurden im Februar 2019 in allen siebten Klassen bereits die ersten **KlimaKochWorkstätten** durchgeführt. Während des Theorieteils lernten die Kinder, dass es beim Essen nicht nur um den Geschmack geht. Wer sich bereits mit dem Thema beschäftigt, weiß, dass bestimmte Lebensmittel mehr CO<sub>2</sub>-Ausstoß mit sich bringen und andere weniger. Grund dafür sind **Erzeugung, Verarbeitung und Lagerung** von Lebensmitteln. Aber auch **weit gereiste Produkte** aus fernen Ländern, die **Zubereitung** und schlussendlich der **Abfallentsorgung** von Lebensmitteln führen zu enormen Treibhausgasemissionen. So verursacht die Ernährung des Durchschnittsdeutschen insgesamt **1.991 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalent pro Jahr**, von denen allein **68%** auf tierische Produkte zurückzuführen sind \*2. Die Kinder lernten, dass Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte und Co. wesentlich klimaschonender sind. Würde beispielsweise jeder Bundesbürger **einmal pro Woche auf Fleisch verzichten**, würde dies zu einer Einsparung von **9 Milliarden Tonnen Treibhausgasen** führen.

Auch der **Flächen- und Wasserverbrauch** in der Herstellung von Lebensmitteln spielt eine große Rolle in Bezug auf unser Klima und wurde den Schüler\*innen im Rahmen des Projekts verdeutlicht. So liegt **Kakao mit 27.000 Litern Wasser** pro Kilogramm an der Spitze des Rankings. Aber auch Kaffee und alle Arten von Fleisch fallen hier schwer ins Gewicht, was die Kinder sehr erstaunt hat. Ein fleischfreier Tag pro Woche würde genug Wasser einsparen,

  
**KinderLeicht e.V.**



um 1,5 Jahre lang täglich warm duschen zu können. Die Schüler\*innen waren dadurch sehr motiviert, den Fleischanteil in ihrer eigenen Ernährung zu reduzieren.

Dass eine klimafreundliche Ernährung auch sehr lecker sein kann und man sich nicht einschränken muss, wurde im anschließenden Praxisteil deutlich, bei dem die Kinder ein schmackhaftes **Vier-Gänge-Menü** zauberten. **Grünkohlchips, Brot mit selbstgemachter Kräuterbutter, eine Kürbis-Linsen-Suppe** und ein **Apfel-Crumble** stießen auf viel Begeisterung und alle Teller und Töpfe waren leer am Ende des Workshops.

Neben diesen vielen wertvollen Informationen haben die Schülerinnen und Schüler der Wilhelm-Busch-Realschule aber vor allem eins gelernt: dass man sich nicht einschränken muss, um klimafreundlicher zu essen. **Regional, saisonal und biologisch essen kann ganz einfach sein.** Vor allem aber waren sie begeistert davon, wie viel sie selbst in der Hand haben, wenn es darum geht, unsere Umwelt und das Klima zu schützen.

**Schulen** können sich sofort für eine KlimaKochWorkstatt „Das Klima isst mit!“ bewerben und melden Sie sich direkt beim **KinderLeicht e.V.** Ansprechpartnerinnen: Agnes Streber und Nina Helleberg unter 089 – 716 77 50 40 oder [info@kinderleicht-ev.de](mailto:info@kinderleicht-ev.de). **Mehr Infos auch unter:** [www.kinderleicht-ev.de](http://www.kinderleicht-ev.de).

Der Verein erhält Fördergelder aus unterschiedlichen Quellen und somit ist die KlimaKochWorkstatt kostenfrei. Es wird eine Verwaltungspauschale in Höhe von 30,00€

pro Klasse erhoben.

**Anmeldungen für den Herbst/Winter 2019 sind ab sofort möglich.**

\*1 [www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/lebensmittel-und-ihre-klimabilanz/](http://www.umwelt-im-unterricht.de/unterrichtsvorschlaege/lebensmittel-und-ihre-klimabilanz/)

\*2 [www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Studie\\_Das\\_grosse\\_Fressen\\_Zusammenfassung.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Studie_Das_grosse_Fressen_Zusammenfassung.pdf)