Klimafreundliche Ernährung
Entdecke, was dein Essen mit dem Klima zu tun hat!

In diesem abwechslungsreichen Ernährungs- und Klimaprogramm entdecken die Schülerinnen und Schüler (SuS), was unser Essen mit dem Klima und unserer Welt zu tun hat. Sie lernen, wie der natürliche und der vom Menschen verursachte Treibhauseffekt funktionieren und welchen Einfluss unser eigenes Ernährungs- und Konsumverhalten auf das Klima haben kann.

Teil 1: Entdecken und Zusammenhänge verstehen
An drei Lernstationen setzen sich die SuS spielerisch und anschaulich mit klimafreundlicher Ernährung auseinander.
Dabei gehen sie ihrem eigenen CO_2-Fußabdruck auf die Spur und entdecken, welchen Einfluss ihre Ernährung und ihr Konsumverhalten auf das Klima haben können. An einer weiteren Station erfahren sie, welche Transportwege Lebensmittel zurücklegen, bevor sie bei uns auf dem Teller landen und inwiefern Herkunft und Transport eine Rolle für das Klima spielen.
Beim Weltverteilungsspiel wird schließlich erlebbar, wie ungleich Ressourcen und Wohlstand auf der Welt verteilt sind und welche Zusammenhänge zwischen unserem Lebensstil, Ernährung und globalen Herausforderungen bestehen.
Altersgerechte Visualisierungen, spielerische Methoden und praktische Aufgaben machen dabei komplexe Zusammenhänge verständlich und laden die Schülerinnen und Schüler zum Nachdenken und Entdecken ein.

Teil 2: Gemeinsam klimafreundlich kochen und genießen
Im zweiten Teil wird es praktisch und lecker: Gemeinsam bereiten die SuS ein saisonales, regionales und gesundes Menü zu und entdecken dabei, dass klimafreundliche Ernährung vielseitig und richtig lecker sein kann.
Je nach Auswahl entstehen so zum Beispiel ein frischer Smoothie oder ein kunterbuntes Salatbuffet, Ofengemüse mit Joghurt- und Kichererbsen-Dip sowie leckere Kürbis-, bzw. Kartoffel-Muffins…

Dabei erleben die SuS: Was auf unserem Teller landet, kann einen Unterschied machen – für uns und für unser Klima.
Entdecken, ausprobieren und gemeinsam genießen – so wird klimafreundliche Ernährung zum Erlebnis!
Wir verwenden in diesem Programm nur Lebensmittel, die ökologisch angebaut wurden im Sinne unseres ganzheitlichen BNE-Ansatzes (Whole Institution Approach).

Dieses BNE-Programm richtet sich vorrangig an den 7. – 9. Jahrgang und wird von uns in den Herbst- und Wintermonaten angeboten. Es dauert 5 Zeitstunden und findet in unserem Seminargebäude in Reinhausen statt.

Niedersächsische Landesforsten
Kirchberg 10, 37130 Gleichen, Tel.: 05592/906220, Fax: 05592/906255
wpz.goettingen@nlf.niedersachsen.de
www.wpz-goettingen-ruz-reinhausen.de