

Klimaschutz geht jeden an: Wie Essen und Klima zusammenhängen „Klimafrühstück“ der Verbraucherzentrale Hessen zu Gast an der Käthe-Kollwitz-Schule in Wetzlar

Zielgruppe der Unterrichtseinheit „Klimaschutz schmeckt“ war die **Zweijährige Berufsfachschule für Ernährung, Gastronomie und Hauswirtschaft**.

Durch eine bewusste Lebensmittelauswahl kann jeder einen wirkungsvollen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Außerdem schmeckt klimagerechtes Essen nicht nur lecker, sondern tut auch der Gesundheit gut! Diese Botschaften machte Kirsten Schänzer, Mitarbeiterin der Verbraucherzentrale Hessen den Schülerinnen und Schülern schmackhaft. Beim gemeinsamen „Klimafrühstück“ wurden Auswirkungen des eigenen Ernährungs- und



Konsumverhaltens auf das Klima erfahrbar gemacht. Nach einer theoretischen Einführung in die Thematik „Klima und Klimawandel“ stellten die Schülerinnen und Schüler verschiedene Snacks zusammen. Beim gemeinsamen Verzehr wurden die CO₂-Äquivalente der

verwendeten Lebensmittel miteinander verglichen und Eckpunkte einer klimafreundlichen Ernährungsweise besprochen. In der anschließenden Stationenarbeit beschäftigten sich die Teilnehmer mit den Themen „Futtermittel und Regenwald“, „Ökolandbau“, „Flugware und Transportwege“. Im Plenum wurde das neu Erfahrene präsentiert und diskutiert.



Das Projekt ist eingebettet in die Hessische Nachhaltigkeitsstrategie und wird vom Hessischen Sozialministerium und der Verbraucherzentrale Hessen betreut. „Spitzenreiter beim Klimaschutz sind pflanzliche Lebensmittel, die aus der Region kommen, saisonal geerntet und nach den Regeln des ökologischen Landbaus erzeugt wurden“, erläuterte die Referentin den jungen Leuten die wichtigsten Empfehlungen für eine klimag gesunde Ernährung. „Mehr Obst und Gemüse und dafür weniger Fleisch und „konzentrierte“ fettreiche Produkte wie Butter, Sahne und Salami, dann ist der „Klima-Esser“ auf einem guten Weg und fördert gleichzeitig seine Gesundheit“, so Ernährungsexpertin Schänzer. Den Berufsfachschülern ist das Thema „Klimaschutz und Essen“ nicht neu. Die Klasse betreibt in diesem Schuljahr das schuleigene Restaurant 4 Jahreszeiten, in dem saisonale und regionale 3-Gänge-Menüs angeboten werden. Im Rahmen der gesamten Unterrichtseinheit „Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?“ wurde auch der demeter-Betrieb „Dottenfelder Hof“ in Bad Vilbel und der Bauernmarkt auf der Konstabler Wache in Frankfurt besucht. Ein Besuch der interaktiven Infoschau „Lebensmittelretter“ der Verbraucherzentrale in Gießen, die Tipps für weniger Lebensmittelverschwendung gibt, rundet die Unterrichtseinheit ab.

