

Klimaküche

Quelle / Link: <https://www.greencity.de/die-klimakueche-400-schuelerinnen-entdecken-klimagerechteernaehrung/>

Thematischer Bereich:

- ☒ Klima
- ☒ Ernährung
- ☐ Umwelt

Art des guten Beispiels:

- ☒ Projekt
- ☐ Initiative
- ☐ Programm
- ☐ Produktion
- ☐ Information
- ☒ Bildung
- ☐ Sonstiges

Zielgruppe:

- ☒ Kinder bis 14 Jahre
- ☒ Jugendliche
- ☐ Lehrer*in / Erzieher*in
- ☐ Jugendbetreuer*in
- ☐ Junge Flüchtlinge und Asylbewerber*innen

Zusammenfassung:

400 deutsche Schüler*innen entdeckten in diesem Projekt klimafreundliche und ökologische Lebensmittel: Welche Lebensmittel wachsen in welchen Regionen und zu welchen Jahreszeiten? Wie wirkt sich der Fleischkonsum auf das Klima aus? Wie können wir die Verschwendung von Lebensmitteln einschränken? Im Projekt „Klimaküche“ gingen die Schüler*innen im Alter von zehn bis sechzehn Jahren diesen Fragen nach und erforschten die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Klimawandel.

Beschreibung:

Insgesamt rund 400 Schüler*innen aus 16 Schulklassen von vier Münchner Schulen nahmen an vier bis fünf abwechslungsreichen Projekttagen der



„Klimaküche“ teil. Während zu Beginn der Projektwoche die Wissensvermittlung im Vordergrund stand, besuchten die Schüler*innen am dritten Projekttag einen Biobauernhof und konnten vor Ort sehen, wie artgerechte Tierhaltung aussieht. Sie konnten auch hautnah erleben, welche Vorteile die Artenvielfalt auf Biobetrieben für das Tierwohl und die Lebensmittelqualität hat. Am Ende der Projektwoche erfuhren die Schüler*innen, wie einfach es ist, sich klimafreundliche und biologisch zu ernähren: Für ein großes klimafreundliches Frühstück gingen sie gemeinsam einkaufen und bereiteten in Kleingruppen zehn leckere Snacks und Getränke zu. Anschließend entschieden sie, welchen Tipp zur klimafreundlichen Ernährung sie in der Praxis testen wollen.

Zugriffsdatum: 22.09.2020