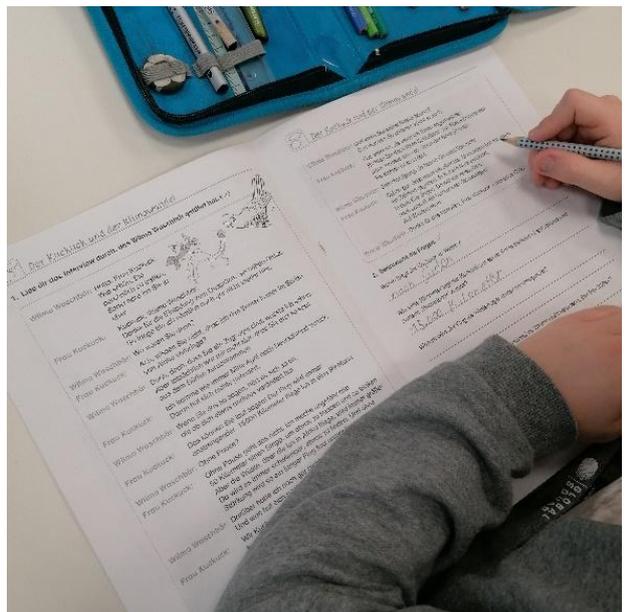
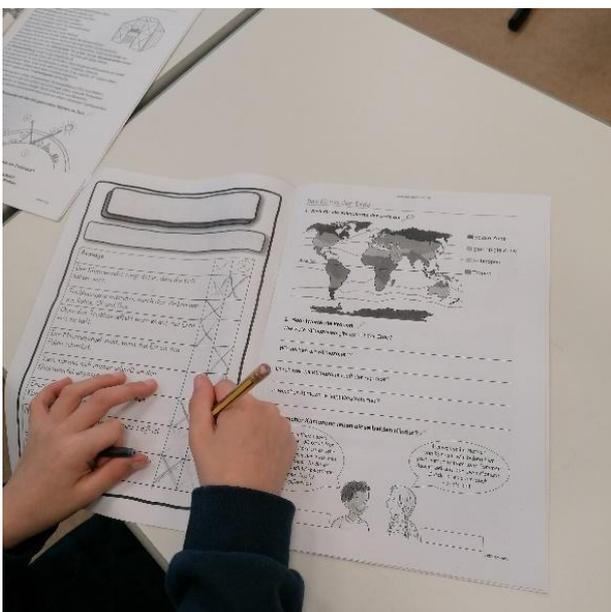
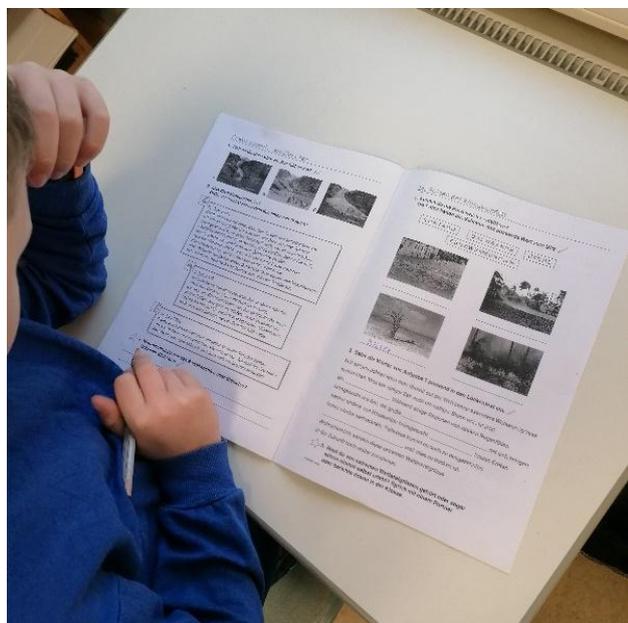
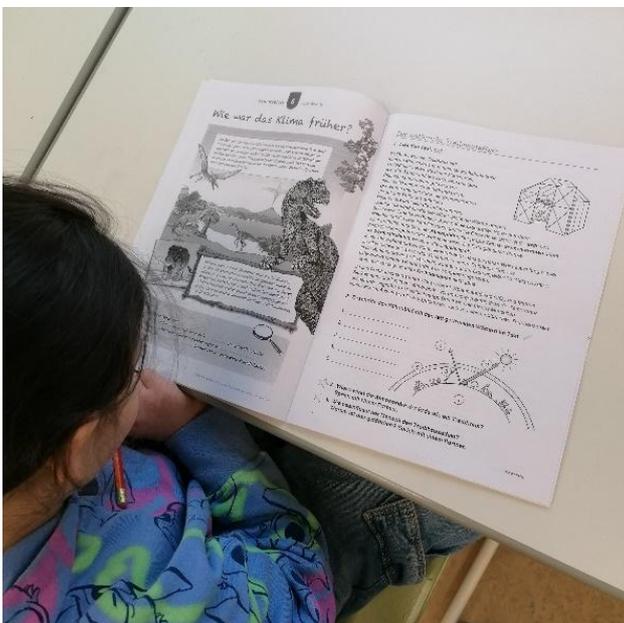


Projekttag „Klimafreundliches Kochen für das Klima“ Klassen 2 bis 4

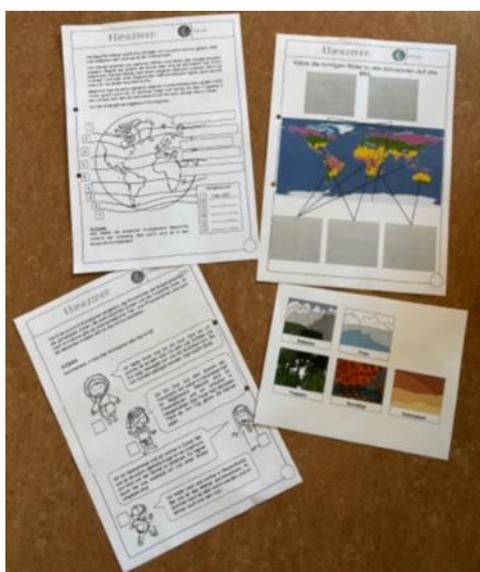
Für die Vorbereitung auf das „Klimafreundliche Kochen“ haben sich die Klassen zwei bis vier in den Wochen vor den Osterferien intensiv mit dem Thema „Klimawandel und Umweltschutz“ auseinandergesetzt. Die Projekttag fanden klassenweise wochenweise nacheinander statt, da der Abschluss der Projekttag jeweils der klimafreundliche Kochtag in der schuleigenen Küche stattfand. Im Zuge dieses Projektes setzten sich die SchülerInnen auf unterschiedliche Art und Weise mit dem Zusammenhang zwischen ihrem Lebensmittelkonsum und dem Einfluss auf das Klima auseinander.



Zu Beginn wurde zunächst das Vorwissen der SchülerInnen aufgegriffen. Dank des Vorwissens, das die Kinder aus dem vergangenen Jahr mitgebracht hatten, konnten wir tiefer in die verschiedenen Themen rund um das Klima eintauchen. Anregungen dazu fanden sich bei der hierzu erstellten Edumaps, wo Materialsammlungen und die Wissenskarteien, veranschaulichende Videos, ein Saisonkalender für Obst und Gemüse und Rezepte hinterlegt wurden. Im Lesebuch gab es parallel dazu Seiten, die sich mit dem Thema "Essen" u.a. mit dem Wegwerfen von Essen befassen.



Darauf aufbauend wurde nochmals der Unterschied zwischen den Begriffen „Wetter“ und „Klima“ geklärt. Dann standen die verschiedenen Klimazonen im Mittelpunkt des Unterrichts. Dazu wurden die SchülerInnen unter anderem in Kleingruppen zu ExpertInnen einer bestimmten Klimazone. In Form kleiner Präsentationen wurden die Ergebnisse dann der gesamten Klasse präsentiert.



Danach haben sich die Kinder mit der Frage „Wer oder was verändert das Klima?“ auseinandergesetzt. Für die Antwort auf die Frage konnten die SchülerInnen relativ schnell zahlreiche Faktoren auflisten. Einem relativ großen Baustein des Unterrichts wurde den Folgen des Klimawandels beigemessen. Dabei wurden die negativen Auswirkungen von der eigenen Haustür bis zu den weltweiten Problemen beleuchtet. Insbesondere hier zeigten die Kinder ein großes Interesse und entwickelten selbstständig viele Ideen und Maßnahmen, was jede/r Einzelne/r, aber auch die gesamte Schule tun kann, um den Klimawandel entgegenzuwirken. Einige SchülerInnen bastelten sogar aus eigenem Interesse und Motivation zuhause Plakate, um den Menschen die Augen für den Klimaschutz zu öffnen.

Vor dem Kochtag wurde mittels eines Saisonkalenders ermittelt, welches Gemüse und Obst saisonal in Frage kommt.

www.regional-saisonal.de

Saisonkalender für Obst

Beim Obst bietet der Sommer Sortenvielfalt in Hülle und Fülle. Im Winter sieht es dagegen mau aus. Heimische Äpfel sollten hier den Großteil des Obstverzehrs ausmachen. Wer in der kalten Jahreszeit nicht ausschließlich Äpfel essen möchte, sollte beim Kauf von Süßfrüchten auf das Fair-Trade-Siegel achten.

Zutat (Obst)	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Apfel	☐	☐	☐	☐	☐	-	-	■	■	■	■	☐
Aprikose	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Birne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	☐	☐
Blaubeeren / Heidelbeeren	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Brombeeren	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Erdbeeren	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Himbeeren	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Holunderbeeren / Flieder	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Johannisbeeren	-	-	-	-	-	-	■	■	■	-	-	-
Kirschen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mirabellen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pflaumen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Quitten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rhabarber	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Stachelbeeren	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Wassermelonen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Weintrauben	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zwetschgen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Symbolerklärung für den Saisonkalender Obst

- Das Obst ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- ☐ Das Obst ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Obst ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

www.regional-saisonal.de

Saisonkalender für Gemüse

Im Sommer ist es nicht schwer, saisonales Gemüse zu bekommen. Aber auch im Winter werden mehr Sorten geerntet, als man zunächst annehmen würde. Hinzu kommen die vielen Gemüsesorten, die problemlos den Winter über gelagert werden können. Am dünnsten ist das Angebot zu Beginn des Frühlings, wenn der Lagermarkt zu Neige geht und die neue Ernte noch nicht eingeholt wurde.

Zutat (Gemüse)	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Zucchini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aubergine	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Blumenkohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bohnen, grüne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bohnen, dicke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Bratkohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Butterschiben	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Champignons	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Erbsen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fenchel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Grünkohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gurke / Salatgurke	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kartoffeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kohlrabi	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kürbis	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lauch / Porree	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lauch- / Frühlingszwiebeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mais	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Mangold	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Möhren / Karotten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Paprika	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pastinaken	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Radieschen	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rosenkohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rote Beete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rokkohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Schwarzwurzel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spargel	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spinat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Spitzkohl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Staubmehlgerie	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Stachelrüben	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tomaten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Topinambur	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Wiedlaich	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Wirsingköhl	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zucchini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zuckerschoten	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zwiebeln	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Symbolerklärung für den Saisonkalender Gemüse

- Das Gemüse ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- ☐ Das Gemüse ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

Und so machten sich einige Klassen freitags auf den Weg, um in den nahegelegenen Supermärkten einzukaufen. Dabei schauten die Kinder nicht nur auf die Herkunft der Lebensmittel. In dem Zusammenhang wurde auch die klimaschonende Verwendung von Baumwolltaschen thematisiert.

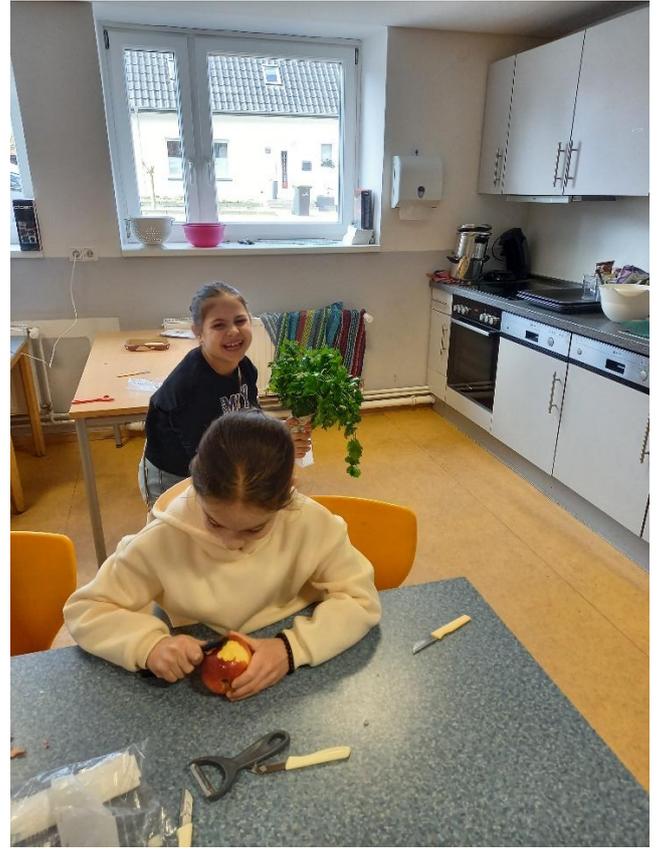




Bei den Vorbereitungen und der Zubereitung der Gerichte waren alle mit Eifer dabei.









Die Kartoffel-Möhren-Suppe kam ziemlich gut an 😊





Für die Nachspeise bereiteten die Kinder zum Teil eine vegane und eine vegetarische Variante zu.





Klimafrühstück Klassen 1

Die Kinder der **ersten Klassen** starteten in diesem Jahr mit dem Klimafrühstück.

Sie hatten, im Gegensatz zu den höheren Klassen, verständlicherweise noch nicht so viel Vorwissen, weshalb hier die besondere Herausforderung in der didaktischen Reduktion bestand.

Zu Beginn wurden die Themen Wetter und Klima thematisiert und die Klimazonen mittels einer Bildergeschichte besprochen.



Sie kamen zu der Erkenntnis, dass das Symbol „LKW klein“ für kurze Transportwege zum Supermarkt innerhalb Deutschlands und „LKW groß“ für weite Transportwege, auch mit dem Schiff oder Flugzeug, eigentlich nicht ausreichen. Sie entschieden, ein Symbol „LKW mit mittellangem Weg“ zu ergänzen. Für die Kinder ist Europa nämlich im Gegensatz zu Mittelamerika oder Afrika nah dran - was dem kleinen LKW entspräche. Aber dass es weiter ist als innerhalb Deutschlands verstanden sie schon. Deshalb der mittlere LKW für Herkunft europäische Länder. Die Kinder erstellten dazu Plakate, die auf dem Flur aufgehängt wurden. Der Zusammenhang zwischen CO2 Ausstoß als Mitverursacher des Klimawandels wurde in jedem Fall deutlich.



Beim Einkauf für das Frühstück wurde darauf geachtet, Lebensmittel aus allen LKW-Bereichen einzukaufen, welche dann auf die Herkunft und Lieferstrecke von den Kindern untersucht wurde. Dazu suchten die Kinder die Herkunftsländer der Lebensmittel auf der Weltkarte bevor es an die Verkostung ging.



Rückblickend war das Klimaprojekt auch Dank unserer engagierten LehrerInnen und pädagogischen Mitarbeiterinnen ein sehr gewinnbringender Erfolg. Dadurch, dass die Inhalte und Methoden für jede Klasse entsprechend angepasst wurden, um das Thema Ernährung und Klimaschutz optimal zu transportieren, haben die Kinder nicht nur viel gelernt, sondern auch aktiv und sehr motiviert an der Umsetzung mitgewirkt.

Wir freuen uns schon auf weitere Projekte dieser Art!

(Text: Nuray Kemper)

