

Wer kann mitmachen?

Clever kochen fürs Klima ist für alle Jahrgangsstufen und alle Schularten in der Region Hannover geeignet und gewährleistet einen niederschweligen Zugang zu den Themen Ernährung und Nachhaltigkeit. Die Kochwerkstätten können im zeitlichen Rahmen von zwei Unterrichtsstunden bis zu einem ganzen Projekttag stattfinden. Da wir alle benötigten Materialien und Utensilien mitbringen, ist eine besondere Vorbereitung von Ihrer Seite nicht notwendig. Unser Angebot ist für Ihre Schule und die Schüler*innen kostenfrei.

Wie kommt Clever kochen fürs Klima in Ihre Schule?

- Kontaktieren Sie uns per E-Mail oder telefonisch. Die Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite dieses Flyers.
- Legen Sie gemeinsam mit uns die Themen für Ihre Kochwerkstatt fest.
- Sprechen Sie mit uns einen Termin für Ihre Kochwerkstatt ab.

Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören!



Clever kochen
fürs Klima 

Kontakt

Umweltzentrum Hannover e.V.
Belinda Schenking
Hausmannstraße 9–10
30159 Hannover

www.umweltzentrum-hannover.de

Tel. 0511 . 16403-46
Fax 0511 . 16403-91

b.schenking@umweltzentrum-hannover.de

Ein Projekt von:



mit Unterstützung von:



Titelfoto: © Artem Shadrin | fotolia.de

Simone Schmidt grafik.design

Klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Clever kochen fürs Klima



Klima-Kochwerkstatt
für Schüler*innen
in der Region Hannover

© Guspertus | photocase.com





Clever kochen fürs Klima

Warum gibt es Clever kochen fürs Klima?

Das Klima und unsere Ernährung sind direkt miteinander verknüpft. Studien belegen, dass fast ein Viertel unseres ökologischen Fußabdrucks auf unsere Ernährung zurückzuführen ist. Es liegt also auf der Hand, dass regionale, saisonale und vegetarische Lebensmittel aus biologischem Anbau zum Klimaschutz beitragen.

Allerdings geht immer mehr Wissen über Lebensmittel und Essenszubereitung verloren. Statt aus frisch zubereiteten Mahlzeiten besteht der Speiseplan von vielen Kindern und Jugendlichen hauptsächlich aus Fertigprodukten – die gerne „to go“ gegessen werden. So kommen auch die geschmackliche Vielfalt selbstgekochter Speisen und der gemeinschaftliche Aspekt des Kochens und Essens zu kurz.



© J. Mühlbauer exclus | Fischer Food Design | fotolia.de



www.oekolandbau.de ©BLE, Bonn

Das ist unser Angebot:



Als mobile Küche kommt Clever kochen fürs Klima in Ihre Schule. Dort kochen unsere geschulten Teamer*innen gemeinsam mit den Schüler*innen gesunde kleine Gerichte und Snacks. So erhalten die Schüler*innen die Gelegenheit, unterschiedliche Lebensmittel kennenzulernen und gemeinsam leckere Rezepte auszuprobieren. Die Sensibilisierung für Klimaschutz-Themen findet vor diesem positiven Hintergrund statt. Die Schüler*innen lernen „nebenbei“, was ihre Ernährung mit dem Klima zu tun hat.

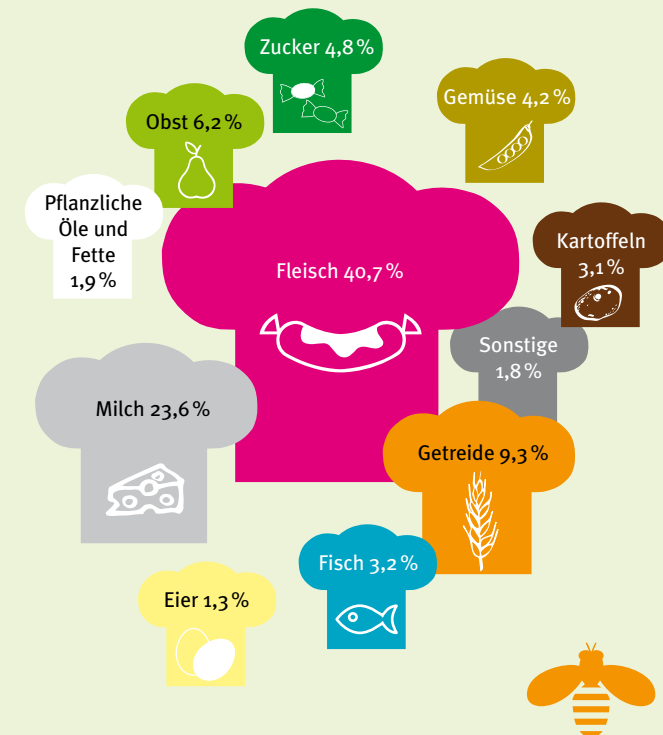
Passend zum derzeitigen Unterrichtsstoff wählen wir mit Ihnen gemeinsam die Themenschwerpunkte für die Kochwerkstatt aus. Dabei können Sie aus folgenden Themen wählen:

- Lebensmittelverschwendung und Alternativen
- Fairtrade
- Vegetarische Ernährung
- Regionalität und Saisonalität
- Biologische Landwirtschaft

Unsere Ernährung und CO₂-Emissionen in Zahlen

Laut einer Studie des WWF Deutschland aus dem Jahr 2012 verursachen Herstellung und Konsum von Nahrungsmitteln für jede in Deutschland lebende Person zwei Tonnen CO₂ pro Jahr. Man spricht in diesem Zusammenhang auch von direkten CO₂-Emissionen. In dieser Summe unberücksichtigt sind indirekte CO₂-Emissionen durch etwa einen Mehrbedarf an landwirtschaftlicher Nutzfläche.

Die prozentuale Verteilung auf die verschiedenen Nahrungsmittelgruppen zeigt deutlich, dass der Verzehr von Fleisch und Milchprodukten zusammengerechnet für fast zwei Drittel der ernährungsbedingten CO₂-Emissionen verantwortlich ist:



Zahlen laut einer Studie des WWF Deutschland (2012): Klimawandel auf dem Teller.

