

Mein Klimamenu

Zielgruppe	Sek. I
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> - Die Teilnehmer (TN) erarbeiten sich die Erkenntnis, dass bei der Herstellung von Lebensmitteln klimaschädliche Gase freigesetzt werden. - Sie können die Mengen der Klimagase von verschiedenen Lebensmittelgruppen unterscheiden und in eine Reihenfolge bringen. - Aus den gewonnenen Erkenntnissen können sie Handlungsempfehlungen für sich und andere ableiten.
Dauer	ca. 45 Min.
Methoden	Quiz, angewandte Mathematik (Dreisatz)
Material:	Laminierte Menükarten, Zutatenkarten, Legende zur Klimagas-Emission in der Lebensmittelproduktion, Hintergrundinformationen zu Klimagas-Emission nach Lebensbereichen, Ernährungspyramide (DGE)

Durchführung:

Schritt 1: Die TN finden sich in Teams zusammen. Jede Gruppe wählt ein Menü aus. Nun suchen sich die TN die entsprechenden Zutatenkarten, die vorher im Raum verteilt wurden, für ihr Menü zusammen. Hat ein Team alle Zutaten gefunden, kommt es mit den Karten zur Spielleitung. Es erhält den Auftrag, den auf der Rückseite der Karten verzeichneten Klimagasausstoß der Lebensmittel entsprechend den Mengenangaben im Menü aufzuaddieren. Jede Gruppe errechnet sich so den Klimagasausstoß ihres Rezeptes.

Schritt 2: Anschließend stellen sich die Teams gegenseitig ihre Menüs vor und benennen den errechneten Klimagasausstoß. Auf einer Tafel kann nun eine „Rangfolge“ der Menüs erstellt und anschließend besprochen werden. Es ergibt sich die Frage, weshalb für das eine Rezept mehr klimaschädliche Gase emittiert werden als für das andere. Erste Ideen dazu werden gesammelt.

Schritt 3: Nun wird den Gruppen je eine „Wolken-Legende“ ausgeteilt. Auf der Rückseite der Lebensmittel-Karten sind verschiedenfarbige Wolken abgebildet. Sie symbolisieren verschiedene Quellen von Klimagasen im Produktionsprozess von Lebensmitteln. Die Farben können die TN mit Hilfe der Legende entschlüsseln und erhalten so Informationen über die Ursachen des Klimagasausstoßes im Bereich der Lebensmittelproduktion. Anschließend stellen die Gruppen sich die Ergebnisse wieder gegenseitig vor.

Schritt 4: Gemeinsam werden die verschiedenen Faktoren des Klimagasausstoßes in der Lebensmittelproduktion zusammengefasst und in eine Reihenfolge gebracht (Tafel/Plakat). Diese Liste wird nun mit der Ernährungspyramide der DGE verglichen.

⇒ Frage: Passen die Mengenangaben für eine gesunde und eine klimafreundliche Ernährung zusammen?