**Klimaschutz geht durch den Magen!**

Seit Greta Tunberg ist das Wort „Klimaschutz“ in aller Munde. Denn…Klimaschutz geht uns alle an und ja…Klimaschutz geht tatsächlich auch durch den Magen. Alleine in Deutschland ist die Ernährung für ein Fünftel aller klimaschädlichen Treibhausgasemissionen verantwortlich.

Spaghetti Bolognese oder Spaghetti Napoli? Für das Klima macht diese Entscheidung tatsächlich einen großen Unterschied. Schaut man sich die Zutaten der beiden Gerichte genauer an, kann man etwa lernen, dass bei einem Teller „Spaghetti Bolognese“ aus Rindfleisch 1,792 Kilogramm CO2 anfallen, bei der vegetarischen Variante „Spaghetti Napoli“ hingegen nur 390 Gramm.

Den mit Abstand größten Einfluss auf den CO2-Ausstoß durch die Viehhaltung hat Rindfleisch. Die Verbraucherzentrale gibt auf ihrer Internetseite an, dass die Produktion eines Kilos Rindfleisch rund 14 Kilogramm Kohlendioxid verursacht. Hierbei entstehen neben der Fleischproduktion weitere Treibhausgase, um zum Beispiel Futter für die Tiere zu produzieren oder Weideland durch Baumrodung zu gewinnen. Über den klimaschädlichen Methanausstoß wird hier allerdings noch gar nicht gesprochen. Wer also nicht täglich Fleisch oder Wurst isst, tut deshalb etwas Gutes für sich und für das Klima.

Man muss sich an dieser Stelle aber ebenso fragen, ob Erdbeeren im Winter wirklich sein müssen? Es ist nämlich nicht selbstverständlich, dass wir jedes Obst und jedes Gemüse das komplette Jahr über im Supermarkt kaufen können. Saisonprodukte sind etwas Besonderes und man kann sich das ganze Jahr über zu den bestimmten Jahreszeiten auf sie freuen.

Angesichts vermüllter Meeresstrände und Unmengen an Plastik in den Tiefen der Meere, käme wohl niemand mehr darauf, dass das Umweltproblem Plastik noch unterschätzt wird. Gelangt Plastik also erst einmal in die Natur, benötigt es Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte, bis es sich zersetzt. Trotzdem wird es uns wahnsinnig schwer gemacht, Lebensmittel ohne jegliche Plastikverpackungen zu kaufen. Jedoch gibt es einige Tipps und Tricks die man hierbei beachten kann. Zum Einkaufen sollte man immer seine eigene Einkaufstasche dabeihaben, Wurst- und Käsewaren kann man an der Frischetheke kaufen, eigene Behältnisse mit in den Supermarkt nehmen, Glas- anstatt Plastikflaschen kaufen oder einfach mal einen Laden ohne Verpackungen ausprobieren.

Der Klimawandel bedroht sowohl den Lebensraum der Menschen, als auch den Lebensraum der Tiere immer mehr. Komplett aufzuhalten scheint er wohl leider nicht mehr zu sein, aber gemeinsam könnten die schlimmsten Folgen des Klimawandels noch verhindert werden. Durch kleine und oft auch einfache Handlungen ist eine nachhaltige Ernährung bei jedem möglich und trägt definitiv einen wichtigen Teil zum Klimaschutz bei.

Beim Klimafrühstück in der Konrad-Haenisch-Schule wurde daher ein besonderes Augenmerk auf ein klimafreundliches Frühstück gelegt. Ob zu Hause oder in der Schule, gehört Frühstück zu den entscheidenden Faktoren für die Konzentrationsfähigkeit und damit zum Lernerfolg. Schülern soll darüber hinaus aber auch bewusst werden, wie sich ihr eigenes Ernährungs- und Konsumverhalten auf das Klima auswirkt. Fertigkeiten für eine gesunde Nahrungszubereitung sollten Kinder schon so früh wie möglich erwerben.

In einem vierstündigen Workshop hatten die Schülerinnen und Schüler des WPU-Kurses „Umweltschutz“ der 9. Jahrgangsstufe, die Möglichkeit ein „Klimafrühstück“ zuzubereiten und hierdurch auch ihr Bewusstsein in die Richtung einer gesunden, vollwertigen und nachhaltigen Ernährung zu stärken.

Zwei super nette und kompetente Mitarbeiterinnen der Verbraucherzentrale Hessen leiteten den Workshop. Da das Thema Klimaschutz aktueller denn je ist, haben es sich die beiden Frauen nun zur Aufgabe gemacht, Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen zu zeigen, wie sich ihr Ernährungsverhalten nicht nur auf Ihren Körper und Ihre Gesundheit auswirken kann, sondern eben auch auf das Klima. Die Ökotrophologinnen führten zu Beginn in die Thematik ein. Hierbei waren die Schülerinnen und Schüler am meisten darüber erstaunt, wie Methan entsteht und wie schädlich dieses für unsere Umwelt und für unser Klima ist. Dass das „Rülpsen“ und „Pupsen“ von Kühen eine Menge Methan erzeugt, sorgte natürlich für einiges Gelächter. Durch das bereits vorhandene Vorwissen, war es schnell möglich, Zusammenhänge zu erkennen und sich einige Dinge selbst zu erschließen und somit in einen interessanten Austausch miteinander zu kommen.

Natürlich sollten die Schülerinnen und Schüler das Buffet für das Klimafrühstück auch selbstständig zubereiten. Hier ging es darum, klimafreundliche- von klimaunfreundlichen Produkten zu unterscheiden und am Ende zu schauen, wie sich die jeweiligen Lebensmittel wirklich auf unsere ganz persönliche Klimabilanz auswirken. Dazu wurden Bio-Produkte mit konventionellen Produkten, Getränke in Glas- oder Plastikbehältnissen sowie regionale und saisonale, mit nicht-regionalen und ganzjährigen Produkten verglichen.

Mit vollen Mägen ging es abschließend in die Gruppenarbeit, bei der das bereits Gelernte noch einmal vertieft und in kurzen Präsentationen untereinander vorgestellt wurde.

In der Feedbackrunde am Ende sagte die Schülern Mina aus der Klasse 9a: „Ich werde versuchen, jeden Morgen gesund zu frühstücken und auf regionale Produkte zu achten.“ Der Schüler Kerem aus der Klasse 9b versprach: „Ich liebe Fleisch. Auch wenn es mir sehr schwerfallen wird, werde ich in Zukunft weniger Fleisch essen.“

*Denn wenn an vielen kleinen Orten viele kleine Menschen viele kleine Dinge tun, wird sich das Angesicht unserer Erde verändern (Afrikanisches Sprichwort).*

Kursleiterin, Frau Heil