

PLANUNG UND HINWEISE FÜR ZUKUNFTSESSER IN AKTION

Aktionsformat	Kurzbeschreibung
Abfallmessung: Was werfen wir weg? S. 78	Ob Nudelreste, das halb aufgeessene Stück Pizza oder der letzte Rest vom Salat – bei dieser Aktion werden während der Mittagspause in der Mensa die Tellerreste aller Schüler*innen gemessen. Dazu werden die Tellerreste in Behälter gefüllt und anschließend gewogen. Dadurch werden die täglichen Abfallmengen für alle sichtbar. Erst dann wird klar, was verändert werden muss.
Befragung: Was esst ihr gerne? S. 80	Wünsche äußern und sich mit konkreten Ideen einbringen, um sein direktes Umfeld mitzugestalten? Warum nicht?! Befragungen sind eine gute Möglichkeit der Teilnahme, um Interessen und Bedarfe abzufragen und ggf. Rahmenbedingungen zu ändern. Mehrere Varianten bieten sich an, z. B. eine persönliche Befragung von Schüler*innen in der Mensa oder auf dem Pausenhof, oder eine Abstimmung zum „Lieblings-Klimagericht“. Je nach Interessen ist vieles denkbar und machbar. Wichtig ist dabei, anschließend die Ergebnisse zu veröffentlichen und bestenfalls Veränderungen umzusetzen.
Blindverkostung: Probiert doch mal! S. 83	Geschmäcker sind unterschiedlich. Prägungen und Gewohnheiten spielen dabei eine große Rolle. Mit einer Blindverkostung von Milch und pflanzlichen Drinks soll der Geschmackssinn angeregt und Interesse geweckt werden. Es gilt dabei Neues auszuprobieren und über dieses Thema in Bezug auf Geschmack und CO ₂ -Belastungen ins Gespräch zu kommen.
Kooperation: Lokale Initiativen in unserer Stadt S. 85	Was passiert zum Thema Wertschätzung von Lebensmitteln und Ressourcen vor der eigenen Haustür? Was ist vor Ort los, wer ist aktiv? Immer mehr Initiativen sind engagiert. Sie retten z. B. Lebensmittel oder gärtnern zusammen. Der Austausch und/oder Besuch einer lokalen Initiative fördert das Bewusstsein, wie ganz praktisch Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahrt werden können und welche Möglichkeiten es zur regionalen Produktion von Lebensmitteln gibt.
Kochbuch: Unsere Lieblingsgerichte S. 87	Wie groß ist eigentlich die Klimaauswirkung von einem Fleischgericht im Verhältnis zu einem rein pflanzlichen Gericht? Welche Rolle spielen Milchprodukte? Welche Gerichte belasten das Klima wenig, welche viel? Fragen über Fragen... Warum nicht für ein Kochbuch klimafreundliche Gerichte kennenlernen, auswählen und für die Mensa, für Lehrkräfte und für zu Hause zum Nachkochen aufbereiten!



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
 Investition in unsere Zukunft
 Europäischer Fonds
 für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
 Natur- und Verbraucherschutz
 des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
 Investitionen in Wachstum
 und Beschäftigung

WAS WERFEN WIR WEG?

Schüler*innen führen Messungen der Speiseabfälle in der Mensa durch



Aktionsformat	Abfallmessung
Zielsetzung: Was können die Schüler*innen durch die Aktion lernen?	Bewusstsein und Verständnis: Schüler*innen kennen die Menge der Speisereste, die bei ihnen in der Mensa entstehen. Sie wissen, welche Lebensmittel am häufigsten weggeworfen werden, und lernen die Ursachen für Lebensmittelabfälle kennen.
Beschreibung: Was ist geplant?	Die Aktionsgruppe wiegt während der Mittagspause die Tellerreste aller Schüler*innen. Dazu wird eine Abräumstation in der Mensa aufgebaut, an der die Schüler*innen die Tellerreste in Behälter füllen. Am Ende werden alle Speisereste zusammen gewogen. Die Ergebnisse werden im Anschluss an den Messzeitraum mit Hilfe von Postern präsentiert. Ein Beispiel finden Sie hier: www.kita-schulverpflegung.nrw/poster_abfallbarometer & www.kita-schulverpflegung.nrw/gruende-tellerreste Die Messungen können auch zusammen mit einer Befragung (siehe auch Aktionsformat Befragung, S. 80) zu den Gründen für übriggebliebenes Essen durchgeführt werden. Mehr Informationen und eine detailliertere Beschreibung finden Sie hier: www.kita-schulverpflegung.nrw/weniger-lebensmittel-wegwerfen
Planung/Dauer: 1 Vorbereitung 2 Umsetzung 3 Nachbereitung	1 Vorbereitung <ul style="list-style-type: none"> → Vorgespräch mit allen Verantwortlichen führen (siehe auch S. 79 unten „Wichtig zu beachten!“) → Messzeitraum festlegen (am besten fünf Tage hintereinander, an denen ein „normaler“ Schulalltag herrscht und keine Klassen weg sind oder andere besondere Aktivitäten stattfinden) → Einen geeigneten Ort in der Mensa für die Abräumstation finden 2 Umsetzung (insgesamt ca. 8 Stunden) <ul style="list-style-type: none"> → Abräumstation in der Mensa aufbauen → Die Messungen an fünf Tagen während der Mittagspause durchführen → Pro Tag die Anzahl der Essensteilnehmenden erfassen, falls dies nicht schon von der Mensa erfasst wird 3 Nachbereitung (ca. 3 Stunden) <ul style="list-style-type: none"> → Um die Messungen vergleichbarer zu machen, werden die Speisereste an jedem Tag ins Verhältnis zu den Essensteilnehmenden gesetzt. So wird die durchschnittliche Menge der Speisereste pro Teilnehmer*in ermittelt. → Auf Postern (möglichst DIN A3) können die Mengen an Speiseresten grafisch oder bildlich dargestellt werden, um die Ergebnisse für die gesamte Schülerschaft anschaulich zu machen.

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

<p>Materialien: Was wird zur Umsetzung benötigt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ...❖ Küchenwaage bis 40 Kilo ...❖ Eimer oder Behälter für die Tellerreste (möglichst transparent) ...❖ Teigschaber für das gründliche Entsorgen der Reste vom Teller ...❖ Schürzen, Handschuhe ...❖ Stift und Zettel für die Dokumentation der Daten ...❖ Poster für die Erfassung der täglich gemessenen Tellerreste
<p>Durchführende Gruppe: Für welche Klassenstufen ist die Aktion zu empfehlen?</p>	<p>Die Aktion ist für alle Klassenstufen geeignet. Jüngere Schüler*innen müssen eng angeleitet und betreut werden.</p>
<p>Zielgruppe: Wer soll mit der Aktion erreicht werden?</p>	<p>Die durchführende Aktionsgruppe beschäftigt sich intensiv mit dem Thema von Lebensmittelabfällen. Durch Poster werden die Ergebnisse der Messung der ganzen Schülerschaft präsentiert.</p>
<p>Man könnte die Aktion noch folgendermaßen ergänzen:</p>	<p>Befragung der Schüler*innen zur Zufriedenheit des Mensaangebots und zu zukünftigen Wünschen an das Angebot (siehe Aktion Befragung, S. 80).</p>
<p>Wichtig zu beachten!</p>	<p>Vor der Messung müssen unbedingt Absprachen mit dem Mensapersonal getroffen werden, da die Aktion den Arbeitsalltag des Personals beeinflusst und Abläufe verändert. Daher ist eine Zustimmung und Mitarbeit seitens der Mensaverantwortlichen eine Voraussetzung für die Aktion.</p>



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

... WAS ESST IHR GERNE?

Befragung von Jugendlichen für Jugendliche



Aktionsformat	Befragung
Zielsetzung: Was können die Schüler*innen durch die Aktion lernen?	Partizipation und Akzeptanzförderung: Schüler*innen bringen sich partizipativ bei der Gestaltung des Speiseplans ein, indem sie ihre Vorlieben und Wünsche im Rahmen der Mittagsverpflegung mitteilen. Ziel ist es, die Akzeptanz des Verpflegungsangebots zu erhöhen.
Beschreibung: Was ist geplant?	<p>a. Allgemeine Befragung im Rahmen der Mittagsverpflegung: Die Aktionsgruppe spricht Schüler*innen persönlich in der Mensa oder im Pausenhof an. Wünsche und Anregungen zum Essensangebot werden festgehalten und anschließend im Rahmen des Schwarzen Bretts, der Schülerzeitung, der Homepage etc. veröffentlicht.</p> <p>b. Spezifische Befragung „Das Lieblings-Klimagericht“: An einem Aktionsstand im Schuleingangsbereich stellt die Aktionsgruppe zehn klimafreundliche Gerichte vor, aus denen die Schüler*innen per Strich oder Klebepunkt ihren Favoriten auswählen.</p>
Planung/Dauer: 1 Vorbereitung 2 Umsetzung 3 Nachbereitung	<p>1 Vorbereitung (ca. 4-5 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Vorgespräch mit Verantwortlichen führen (siehe auch S. 82 „Wichtig zu beachten!“) → Termin und Dauer der Aktion festlegen → Befragungsort festlegen: z. B. Mensa, Pausenhof, Café/Cafeteria, Oberstufenraum <p>Variante a) Die Aktionsgruppe überlegt sich geeignete Fragen und erstellt einen Fragebogen (Wichtig: auf den Umfang und die Art der Fragen achten, z. B. Antwortauswahl vorgeben). Pro befragte Person wird ein Fragebogen benutzt, auf dem die Antworten festgehalten werden. Themen für die Fragen können sein:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Zufriedenheit des Mensaangebots in Bezug auf Geschmack und Variation → Gründe für Tellerreste → Wünsche für zukünftiges Angebot in der Mensa <p>Variante b) Die Aktionsgruppe recherchiert zehn klimafreundliche Gerichte, die sie zur Wahl stellen. Geeignete Rezepte finden sich unter www.kita-schulverpflegung.nrw/klimafreundliche-rezepte oder beim Projekt KEEKS („KEEKS – Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“) unter: https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte_ Als Anregung kann auch „Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen“ von Boris Demrovski und Christian Noll genutzt werden.</p>

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

	<p>Am besten werden die Gerichte auch schon in Abstimmung mit der Küche/dem Caterer ausgesucht, damit sie später tatsächlich umgesetzt und angeboten werden können. Die einzelnen Gerichte werden jeweils auf ein A4-Plakat geschrieben und zusammen mit einem Foto und CO₂-Wert präsentiert.</p> <p>2 Umsetzung (ca. 3 Stunden) Je nach Variante der Befragung müssen die entsprechenden Materialien zusammengestellt werden.</p> <p>Variante a) Die Aktionsgruppe führt die Befragung am vorher überlegten Ort durch.</p> <p>Variante b) Die Aktionsgruppe motiviert die Schüler*innen an der Befragung teilzunehmen und aus der vorgegebenen Gerichtauswahl ihren Favoriten auszuwählen. Die Striche/Klebe- punkte werden zum Abschluss gezählt und der Favorit gekürt.</p> <p>3 Nachbereitung (ca. 5-6 Stunden)</p> <p>Variante a) Die Ergebnisse der Befragung werden in einem „Ergebnisbericht“ festgehalten.</p> <p>Beide Varianten</p> <ul style="list-style-type: none"> ...❖ Der „Ergebnisbericht“ bzw. das Lieblings-Klimagericht werden der Mensaleitung/ dem Caterer vorgestellt und ggf. ein gemeinsames Austauschgespräch initiiert. ...❖ Die Verantwortlichen der Schülerzeitung und der Schulhomepage werden kontak- tiert, um eine mögliche Veröffentlichung der jeweiligen Ergebnisse zu besprechen.
<p>Materialien: Was wird zur Umset- zung benötigt?</p>	<p>Variante a) Fragebogen und Protokollbogen zum Festhalten der Antworten erarbeiten</p> <p>Variante b)</p> <ul style="list-style-type: none"> ...❖ Zu jedem Gericht ein Plakat (mind. DIN A4) mit Überschrift, Foto¹¹ und CO₂-Wert erstellen ...❖ Stifte/Eddings/Klebe- punkte ...❖ Stellwände
<p>Durchführende Gruppe: Für welche Klassenstu- fen ist die Aktion zu empfehlen?</p>	<p>Die Aktion ist für Sek II geeignet. Die Aktionsgruppe muss in der Lage sein, sich Fragen zu überlegen bzw. einen Fragebogen oder Gerichtauswahl zu erstellen und aktiv auf ihre Mitschüler*innen zuzugehen.</p>

...❖ Fortsetzung



¹¹ In der KEEKS-Rezeptesammlung befindet sich geeignetes Bildmaterial. Auf die Quellenangabe achten!

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:

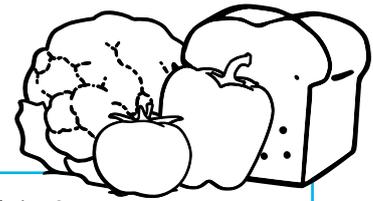


EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung



<p>Zielgruppe: Wer soll mit der Aktion erreicht werden?</p>	<p>Die Befragungen richten sich an alle Schüler*innen sowie Lehrkräfte.</p>
<p>Man könnte die Aktion noch folgendermaßen ergänzen:</p>	<p>Die Befragung kann in Verbindung mit der Aktion Abfallmessung durchgeführt werden.</p>
<p>Schulanbindung: Wie könnte man die Aktion längerfristig in den Schulalltag integrieren?</p>	<p>Um einen langfristigen Effekt zu erzielen, sollten Befragungen regelmäßig stattfinden, z. B. jedes halbe Jahr. Um ein möglichst differenziertes Bild zu erhalten, sollten möglichst beide Varianten zum Einsatz kommen.</p>
<p>Wichtig zu beachten!</p>	<p>Die Befragungen sollten vorher dringend mit der Mensaleitung, dem/der Mensaverantwortlichen oder dem Caterer abgesprochen werden. Gemeinsam muss vorab überlegt werden, wie Wünsche und Anregungen sowie das Lieblings-Klimagericht der Schüler*innen in den Speiseplan integriert werden können.</p>

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

PROBIERT DOCH MAL!

Blindverkostung von Milch und pflanzlichen Drinks

Aktionsformat	Blindverkostung
Zielsetzung: Was können die Schüler*innen durch die Aktion lernen?	Neugierde wecken – Neues kennenlernen: Schüler*innen lernen verschiedene pflanzliche Drinks und deren Geschmack kennen. Sie wissen, welche CO ₂ -Bilanz mit den jeweiligen Produkten verbunden ist, und kennen die Gründe dafür.
Beschreibung: Was ist geplant?	Geschmäcker sind unterschiedlich. Prägungen und Gewohnheiten spielen dabei eine große Rolle. Mit der Blindverkostung von Milch und pflanzlichen Drinks soll der Geschmackssinn der jugendlichen Tester*innen angeregt werden. Sie sollen probieren und sich an etwas Neues heranwagen. An einem Aktionsstand im Schuleingangsbereich wird eine Verkostung angeboten. Vier verdeckte Varianten stehen zur Wahl. Interessierte Schüler*innen können probieren, ihren Tipp abgeben, um welche Variante es sich handelt, und ihren Favoriten benennen. Bei der Auflösung wird nicht nur aufgeklärt, welche Varianten zur Wahl standen, sondern auch welche CO ₂ -Bilanz diese haben. In einem anschließenden Gespräch wird thematisiert: Was hat gut geschmeckt und was nicht? Schüler*innen überlegen, woraus die Unterschiede der CO ₂ -Bilanz resultieren. Mit einem großen Plakat sowie mit Schildern im Schulgebäude kann auf die Aktion hingewiesen werden.
Planung/Dauer: 1 Vorbereitung 2 Umsetzung 3 Nachbereitung	1 Vorbereitung (ca. 10 Stunden) <ul style="list-style-type: none"> → Inhaltliche Einarbeitung der Aktionsgruppe (3-4 Stunden). Nutzen Sie die Station „Probiert doch mal!“ und das Kapitel 4 „Hintergrundwissen Klimaschutz und Ernährung“ → Besorgung aller relevanten Materialien (S. 84) → Klärung, wer die Kosten für die Milch und die pflanzlichen Drinks übernimmt und welche Mengen gekauft werden sollen Tipp: Für 100 Schüler*innen braucht man pro Drink-Variante drei Liter. Als Probiergläschen wird eine Größe mit 2 cl Füllmenge verwendet. → Verpackungen überkleben oder alternativ Kannen/Karaffen (keine durchsichtigen) besorgen → Termin, Dauer und Ort festlegen → Vorlagen zur Station „Probiert doch mal!“ (ab S. 55) ausschneiden und laminieren 2 Umsetzung (Zeit variabel) <ul style="list-style-type: none"> → Probierstation aufbauen → Plakate im Schulgebäude aufhängen, um auf die Aktion aufmerksam zu machen → Vier verdeckte Varianten von Milch und Drinks auf einem Tisch platzieren und zur Wahl stellen. Die jeweilige Grafik umgedreht darunter legen. → Die Aktionsgruppe motiviert Schüler*innen zur Teilnahme an der Aktion und kommt mit den Mitschüler*innen ins Gespräch über Geschmack und CO₂-Bilanz. Die Teilnehmenden sollen ihre Tipps abgeben, um welche Varianten es sich handelt, und welcher Drink am klimafreundlichsten ist.

→ Fortsetzung

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung



	<ul style="list-style-type: none"> → Bei der Auflösung wird dann aufgeklärt, welche Varianten zur Wahl standen und wie hoch die CO₂-Bilanz jeweils ist. Dazu werden die verdeckten Grafiken aufgeklappt. → Gemeinsam im Gespräch können die Schüler*innen überlegen, woraus die Unterschiede resultieren. → Die Aktionsgruppe überlegt sich bereits vorher Diskussionsfragen und stellt eine kurze inhaltliche Zusammenfassung der wichtigsten Fakten zur Klimabilanz zusammen (siehe dazu die Auflösung und Diskussionsanregung zu „Probiert doch mal“ ab S. 70). <p>Mögliche Diskussionsfragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Wer hat schon mal andere Alternativen probiert? → Welche könnt ihr empfehlen? → Was kennt ihr, wovon habt ihr gehört? → Welche Milch/Drink-Variante ist wohl am klimafreundlichsten? <p>3 Nachbereitung (ca. 2 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Die beteiligten Schüler*innen berichten in der Schülerzeitung, auf der Schulhomepage oder auf einem Schwarzen Brett von der Aktion.
<p>Materialien: Was wird zur Umsetzung benötigt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Plakat mit dem Titel z. B. „Probiert doch mal!“ für den Aktionsstand erstellen → Hinweisschilder erstellen: z. B. „Heute während der Mittagspause Probieraktion/ Blindverkostung im Foyer“ → Aktionsstand (zwei Tische) → Ausreichend Gläser und Becher (ggf. während der Aktion spülen) → Kuhmilch, Haferdrink, Reisdrink, Sojadrink kaufen (Wichtig: auf „ungesüßt“ achten)
<p>Durchführende Gruppe: Für welche Klassenstufen ist die Aktion zu empfehlen?</p>	<p>Die Aktion ist für Sek II geeignet. Die Aktionsgruppe sollte in der Lage sein, die Mitschüler*innen zur Teilnahme an der Blindverkostung aktiv anzusprechen und miteinander ins Gespräch zu kommen.</p>
<p>Zielgruppe: Wer soll mit der Aktion erreicht werden?</p>	<p>Die durchführende Aktionsgruppe beschäftigt sich intensiv mit dem Thema. Durch die Probieraktion kann aber in der gesamten Schülerschaft mehr Bewusstsein für pflanzliche Lebensmittel im Vergleich zu tierischen Produkten geschaffen werden.</p>
<p>Man könnte die Aktion noch folgendermaßen ergänzen:</p>	<p>Die Aktion kann als Aufhänger zur Diskussion für weitere Themenaspekte, wie beispielsweise Nährstoffgehalt von Lebensmitteln, Lebensmittelvielfalt, Allergene/Unverträglichkeiten genutzt werden.</p>
<p>Wichtig zu beachten!</p>	<p>Die Getränke sollten gut gekühlt angeboten werden.</p>

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

... LOKALE INITIATIVEN IN UNSERER STADT

Aktionen mit z. B. Foodsharing, SoLaWi oder einem Gemeinschaftsgarten



Aktionsformat	Besuch von Initiativen, Aktionsstände von Initiativen in Schulen
Zielsetzung: Was können die Schüler*innen durch die Aktion lernen?	Bewusstsein und Wertschätzung für Lebensmittel: Schüler*innen erfahren von unterschiedlichen Engagementformen zur Lebensmittelwertschätzung. Sie lernen Menschen vor Ort kennen, die sich aktiv für die Wertschätzung von Lebensmitteln einsetzen. Durch die Erfahrungsberichte der Engagierten entwickeln sie ein Bewusstsein für die Thematik.
Beschreibung: Was ist geplant?	Schüler*innen lernen die Arbeit von z. B. einer Foodsharing-Gruppe ¹² , Gemeinschaftsgärten ¹³ oder einer Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) ¹⁴ kennen. Sie erfahren, wie man Lebensmittel vor dem Wegwerfen bewahren kann oder welche Möglichkeiten es zur regionalen Produktion von Lebensmitteln gibt. Die Art der Kooperation zwischen Schule und Initiative kann unterschiedlich aussehen und hängt vom jeweiligen Kontext der Initiative ab. Bei dem Besuch einer SoLaWi lernen die Schüler*innen Arbeitsweisen und das Konzept kennen. Darüber hinaus bietet es sich an, dass die Gruppe ganz praktische Erfahrungen sammelt und einen Tag lang auf dem Feld mithilft. Eine Foodsharing-Initiative könnte bei einem Tag der offenen Tür oder während einer Projektwoche einen Aktionsstand anbieten und von ihren Erfahrungen berichten. Dort können gerettete Lebensmittel verteilt werden und/oder eine Probier- und Kochaktion veranstaltet werden.
Planung/Dauer: 1 Vorbereitung 2 Umsetzung 3 Nachbereitung	1 Vorbereitung (ca. 2-3 Stunden) Schüler*innen informieren sich über lokale Initiativen zum Thema Lebensmittel(-wertschätzung). ... Schüler*innen kontaktieren die lokalen Initiativen und besprechen erste Ideen, wie eine Kooperation aussehen könnte. ... Zusammen mit der Initiative wird ein geeigneter Termin überlegt.

... Fortsetzung

¹² Beim Foodsharing holen Menschen von Bäckern, Supermärkten und anderen Betrieben überschüssige Lebensmittel ab, die sonst im Müll landen würden. Sie verteilen sie an öffentlichen Stellen in der Stadt.

¹³ In immer mehr Städten entstehen grüne Oasen, in denen Menschen gemeinsam gärtnern. Sie bauen Obst, Gemüse und Kräuter an und teilen sich die Ernte. Gemeinschaftsgärten stehen allen Menschen, gleichgültig welchen Alters oder welcher Herkunft, offen. Man braucht keine Erfahrung im Gärtnern, sondern kann sich im Eigenanbau von Obst, Gemüse und Kräutern ausprobieren. Es geht darum, sich gegenseitig Wissen zu vermitteln, Artenvielfalt zu fördern und mehr Grün in die Stadt zu bringen.

¹⁴ Bei einer Solidarischen Landwirtschaft arbeiten Verbraucherinnen und Verbraucher mit einem landwirtschaftlichen Betrieb zusammen – auch auf dem Feld. Die Gruppe finanziert die Kosten des Betriebs und erhält im Gegenzug das, was der Bauernhof oder die Gärtnerei produzieren.

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



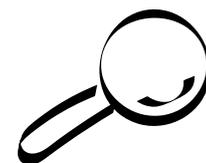
EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

	<p>2 Umsetzung (ca. 3-4 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Die Schritte der Umsetzung variieren je nach Art der Kooperation. Sowohl ein Besuch der Aktionsgruppe bei einer Initiative als auch der Besuch einer Initiative in einer Schule kann ca. 3-4 Stunden umfassen. <p>3 Nachbereitung (ca. 2 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Die beteiligten Schüler*innen können auf der Schulhomepage, in der Schülerzeitung oder auf einem Schwarzen Brett von der Aktion berichten.
<p>Materialien: Was wird zur Umsetzung benötigt?</p>	<p>Besuch einer Initiative in der Schule:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Tische und Aufsteller → Küche oder andere Örtlichkeit, wo einfache Speisen zubereitet werden können → Tischdecken, Servietten, ggf. Teller und Besteck (kein Einweg nutzen!) → ggf. Deko-Materialien: vielleicht Holzkisten, Schalen, Körbe ... → Plakate und Hinweisschilder, mit denen auf die Aktion im Schulgebäude hingewiesen wird
<p>Durchführende Gruppe: Für welche Klassenstufen ist die Aktion zu empfehlen?</p>	<p>Die Aktion ist für alle Klassenstufen geeignet. Jüngere Schüler*innen müssen eng angeleitet und betreut werden. Die Aktionsgruppe muss in der Lage sein, lokale Initiativen zu recherchieren und zu kontaktieren. Ist eine Probieraktion geplant, muss die Gruppe in der Lage sein, die Mitschüler*innen zur Teilnahme aktiv anzusprechen.</p>
<p>Zielgruppe: Wer soll mit der Aktion erreicht werden?</p>	<p>Über Medien wie die Schulhomepage, Schülerzeitung oder das Schwarze Brett kann von dem Besuch der ganzen Schülerschaft berichtet werden. Bei einem Besuch der Initiativen in der Schule, z. B. bei einem Tag der offenen Tür, können die ganze Schülerschaft und zusätzlich eventuell Eltern erreicht werden.</p>
<p>Man könnte die Aktion noch folgendermaßen ergänzen:</p>	<p>Bei einem Tag der offenen Tür oder einer Projektwoche könnte gemeinsam mit einer Initiative eine Probier- oder Kochaktion mit Lebensmitteln der Initiative stattfinden.</p>
<p>Schulanbindung: Wie könnte man die Aktion längerfristig in den Schulalltag integrieren?</p>	<p>Bei Interesse könnte eine dauerhafte Kooperation mit einer Initiative geschaffen werden, bei der unterschiedliche Aktionsgruppen regelmäßige Besuche bei der Initiative durchführen. Alternativ könnten regelmäßig unterschiedliche Initiativen rund um das Thema in die Schule eingeladen werden.</p>
<p>Wichtig zu beachten!</p>	<p>Die Organisation und Planung mit einem externen Kooperationspartner sollte möglichst frühzeitig geplant werden. Gerade in Initiativen sind viele Ehrenamtliche tätig, die nur begrenzt zeitlich flexibel sind.</p>



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



2014

EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

••••• **UNSERE LIEBLINGSGERICHTE**

Das klimafreundliche Kochbuch



Aktionsformat	Erstellung eines Kochbuches mit klimagesunden Rezepten
Zielsetzung: Welche Botschaft soll mit der Aktion vermittelt werden?	Bewusstsein für CO₂-Bilanz von Lebensmitteln: Die Schüler*innen kennen die CO ₂ -Bilanzen von unterschiedlichen Lebensmitteln. Sie lernen klimafreundliche Gerichte kennen und wissen, wie sie selbst klimafreundlich und gesund kochen und essen können.
Beschreibung: Was ist geplant?	Die Aktionsgruppe stellt ein Kochbuch mit ihren klimafreundlichen Lieblingsgerichten zusammen. Diese Gerichte und das gesamte Kochbuch können veröffentlicht werden und dadurch eine größere Zielgruppe erreichen.
Planung/Dauer: 1 Vorbereitung 2 Umsetzung 3 Nachbereitung	<p>1 Vorbereitung (ca. 4-6 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> ••• Die Aktionsgruppe recherchiert Hintergrundinformationen zu klimafreundlichen Lebensmitteln. Hintergrundinformationen und eine Übersicht der CO₂-Bilanz von Lebensmitteln können Sie hier finden: www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/lebensmittel-ernaehrungsgewohnheiten-und-ihre-klimabilanz/ und www.klimateller.de/ ••• Zur Orientierung: Ein Klimagericht sollte möglichst einen Emissionswert von unter 800 g CO₂ pro Portion haben. Der Wert eines Durchschnittsgerichts ist doppelt so hoch. Folgende weitere Kriterien für eine klimafreundliche Ernährung helfen bei der Auswahl der Zutaten und Gerichte: <ul style="list-style-type: none"> ••• Besser frisch: Gering verarbeitete Lebensmittel bevorzugen ••• Lebensmittel von regionalen Erzeuger*innen kaufen ••• Produktwahl: mehr pflanzlich als tierisch ••• Auf saisonales Obst und Gemüse achten ••• Hilfreich ist dabei der Saisonkalender der Verbraucherzentrale NRW: www.verbraucherzentrale.nrw/saisonkalender ••• Viele Rezepte finden sich im Kochbuch unter: www.kita-schulverpflegung.nrw/klimafreundliche-rezepte und beim Projekt KEEKS („KEEKS - Klima- und energieeffiziente Küche in Schulen“) unter: https://smartlearning.izt.de/keeks/rezepte (Achtung: Die Angaben sind auf 10 Portionen voreingestellt.) ••• Als Anregung kann auch „Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen“ von Boris Demrovski und Christian Noll genutzt werden. ••• Die Aktionsgruppe entscheidet, ob sie das Kochbuch digital erstellen wollen oder auch als Druckversion.

••• Fortsetzung

Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung

	<p>2 Umsetzung (ca. 10-12 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Die Aktionsgruppe überlegt sich 10-15 klimafreundliche Gerichte. → Für jedes Gericht wird dann im Kochbuch angegeben, wie hoch die CO₂-Emissionen jeweils sind. → Die Gruppe überlegt sich einen Gestaltungsstil für das Kochbuch. Eventuell lohnt es sich, online nach Gestaltungsvorlagen und einem geeigneten Layout zu recherchieren. <p>3 Nachbereitung (ca. 2-4 Stunden)</p> <ul style="list-style-type: none"> → Wenn das Kochbuch digital erstellt wurde, kann es auf der Schulhomepage veröffentlicht und/oder gedruckt werden. Gedruckte Exemplare könnten bei ausgewählten Veranstaltungen verkauft werden.
<p>Materialien: Was wird zur Umsetzung benötigt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> → Hintergrundmaterialien zur Recherche über die CO₂-Bilanz von verschiedenen Lebensmitteln → Zugang zu Computern, um das Kochbuch digital zu erstellen
<p>Durchführende Gruppe: Für welche Klassenstufen ist die Aktion zu empfehlen?</p>	<p>Die Aktion ist für alle Klassenstufen geeignet. Bei der Gestaltung und dem Layout des Kochbuches brauchen jüngere Schüler*innen mehr Unterstützung und müssen eng angeleitet und betreut werden.</p>
<p>Zielgruppe: Wer soll mit der Aktion erreicht werden?</p>	<p>Das fertige Kochbuch könnte digital oder in gedruckter Form veröffentlicht werden und dadurch eine große Reichweite erreichen. Zielgruppe sind daher nicht nur Schüler*innen, sondern auch Lehrkräfte und Eltern.</p>
<p>Man könnte die Aktion noch folgendermaßen ergänzen:</p>	<p>Das Kochbuch könnte im Anschluss an die Aktion „Befragung“ erstellt werden und die beliebtesten Rezepte aufnehmen, die von Schüler*innen genannt wurden und gleichzeitig besonders klimafreundlich sind. Selber Kochen: Es lohnt sich, ausgewählte klimafreundliche Gerichte im ersten Schritt selber zu kochen und auszuprobieren, um direkt in der Praxis sowohl den Kochprozess auf Praktikabilität als auch den Geschmack zu überprüfen.</p>
<p>Schulanbindung: Wie könnte man die Aktion längerfristig in den Schulalltag integrieren?</p>	<p>Die Rezepte aus dem Kochbuch könnten in den Speiseplan der Mensa aufgenommen werden. Einmal pro Jahr könnte eine Neuauflage des Kochbuchs mit neuen Rezepten geplant werden. Achtung: Die konkreten Umsetzungsmöglichkeiten der Rezepte in der Mensa müssen vorher mit dem Küchenpersonal oder ggf. dem Caterer abgesprochen werden.</p>



Das Projekt MehrWertKonsum wird gefördert durch:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



EFRE.NRW
Investitionen in Wachstum
und Beschäftigung