

# Essen wir unser Klima auf?

## Heinrich Metzendorf Schule (HMS) zeigt Klimagourmet Ausstellung

Kann man noch sein Essen genießen und trotzdem das Klima schützen? Das ist die zentrale Frage, die in der Klimagourmet Ausstellung des Energiereferates der Stadt Frankfurt behandelt wird.

Die Ausstellung wurde von der Jury des Nationalkomitees der UN-Dekade "Bildung für nachhaltige Entwicklung" bereits 2 mal als offizielles deutsches Dekadeprojekt ausgezeichnet. Sie zeigt an 11 interaktiven Stationen den Zusammenhang zwischen Klimaschutz und Ernährung.

"Wie viel CO<sub>2</sub> haben wir auf dem Teller, wenn wir ein Steak oder lieber doch vegetarisch essen? Ist regionales Gemüse klimafreundlicher als importiertes? Was sind Treibhausgase und wie schädlich sind sie? Diese und viele andere Fragen wurden interessant aufbereitet und erfahrbar gemacht", erklärt die Fachlehrerin Frau Brose zum Inhalt der Ausstellung.

An einer Station konnte man z.B. die Produktionskette von Fleisch betrachten und erfahren, wo überall CO<sub>2</sub> entsteht, bis das Steak auf dem Teller liegt. Eine andere Station zeigte den CO<sub>2</sub>-Rucksack von saisonalen, regionalen oder von weit her transportierten Tomaten. Wieder eine andere Station vermittelte, dass weniger verarbeitete Lebensmittel auch weniger CO<sub>2</sub> verursachen als Fertigprodukte.

Die Berufsfachschulklasse Ernährung beleuchtete im fachtheoretischen Unterricht schon im Vorfeld das Thema Lebensmittelproduktion und Klimaschutz sowie die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Im fachpraktischen Unterricht haben die Schülerinnen und Schüler nach Saisonalität und Regionalität gekocht und leckere Rezepte aus Lebensmittelresten kreiert, um sie so vor dem Wegwerfen zu retten.

Insgesamt haben Schülerinnen und Schüler aus ca. 30 Klassen einiger Fachbereiche der HMS die Gelegenheit genutzt, die Ausstellung zu durchlaufen. Sie hat zum Nachdenken angeregt und viele Diskussionen angestoßen.

Einige Schülerstimmen:

"Ich fand die Ausstellung sehr gut. Die Fakten sind knapp und verständlich zusammengefasst und ohne erhobenen Zeigefinger dargestellt!"

"Die Ausstellung ist sehr interessant gestaltet, da es nicht so viel Text ist, aber viel zum Anfassen."

"Sehr beeindruckend fand ich, wie viel CO<sub>2</sub> ich einsparen kann, wenn ich 1-2 mal pro Woche vegetarisch esse."

"Am meisten geschockt hat mich, wie viel Lebensmittel jährlich weggeworfen werden (11 Mio. Tonnen)!"

"Ernährung ist ein wichtiger Teil in der Diskussion um mehr Klimaschutz. Für unsere Schüler und Schülerinnen, die in der Praxis agieren, bedeutet die Auseinandersetzung mit diesem Themenkomplex deshalb auch eine wichtige Vorbereitung für ihre Berufslaufbahn", betont der Schulleiter Thomas Bährer zum Abschluss der Ausstellung.



Wie viel CO<sub>2</sub> fällt an bei der Produktion von 1 kg Fleisch?



Hat die regionale Tomate einen besseren CO<sub>2</sub> Abdruck als die Eingeflogene?