

Station: Kochen fürs Klima

Anleitung

- ❖ Jeder zieht eine Karte.
- ❖ Der Schüler mit der **Kartoffel-Karte**:
Lies den Text: „Genuss à la Saison – besser als Treibhaus- oder Tiefkühlware!“
- ❖ Vergleicht anhand der Ausstellung den CO₂-Ausstoß der tiefgekühlten Backofen-Pommes Frites und der gekochten Kartoffeln.
- ❖ Markiert die Beispiele in der Tabelle!

Beantwortet gemeinsam die Fragen auf eurem Arbeitsblatt.

- ❖ Ordnet die Station so, wie ihr sie vorgefunden habt!



K **L** **I** **M** **A** **S** **C** **H** **U** **T** **Z**

S
C
H
M
E
C
K

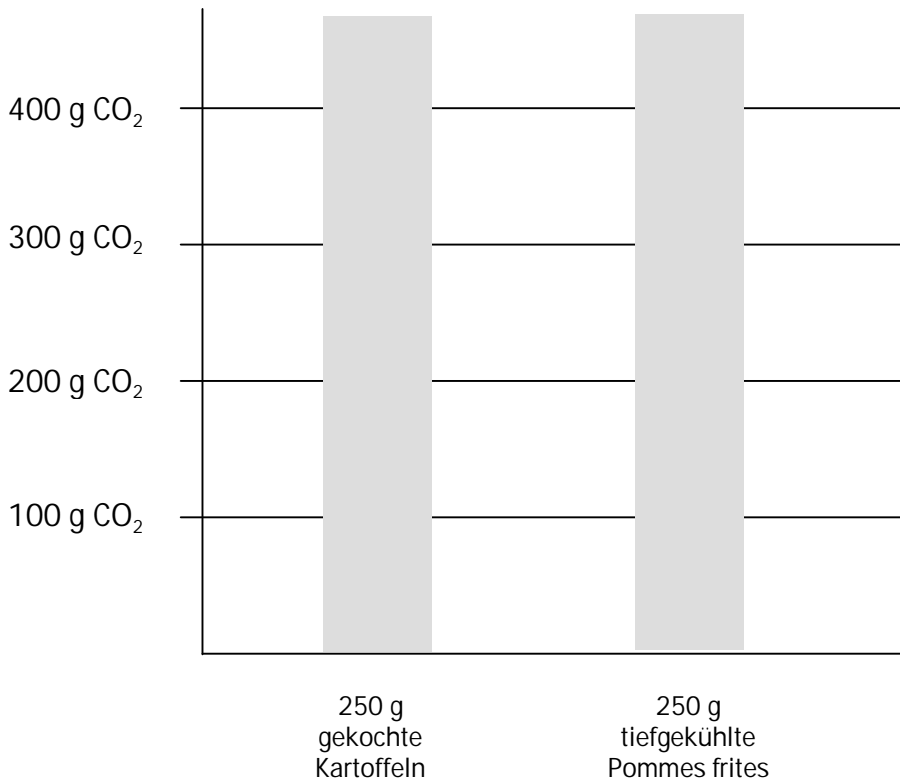
Station: Kochen fürs Klima

Arbeitsblatt

Teilnehmer:

.....

..... Zeichnet den CO₂-Ausstoß farbig in die Säulen ein:



..... Kartoffeln kannst du nicht roh genießen.
Welche klimafreundliche Zubereitung empfiehlst du? Begründe!

.....

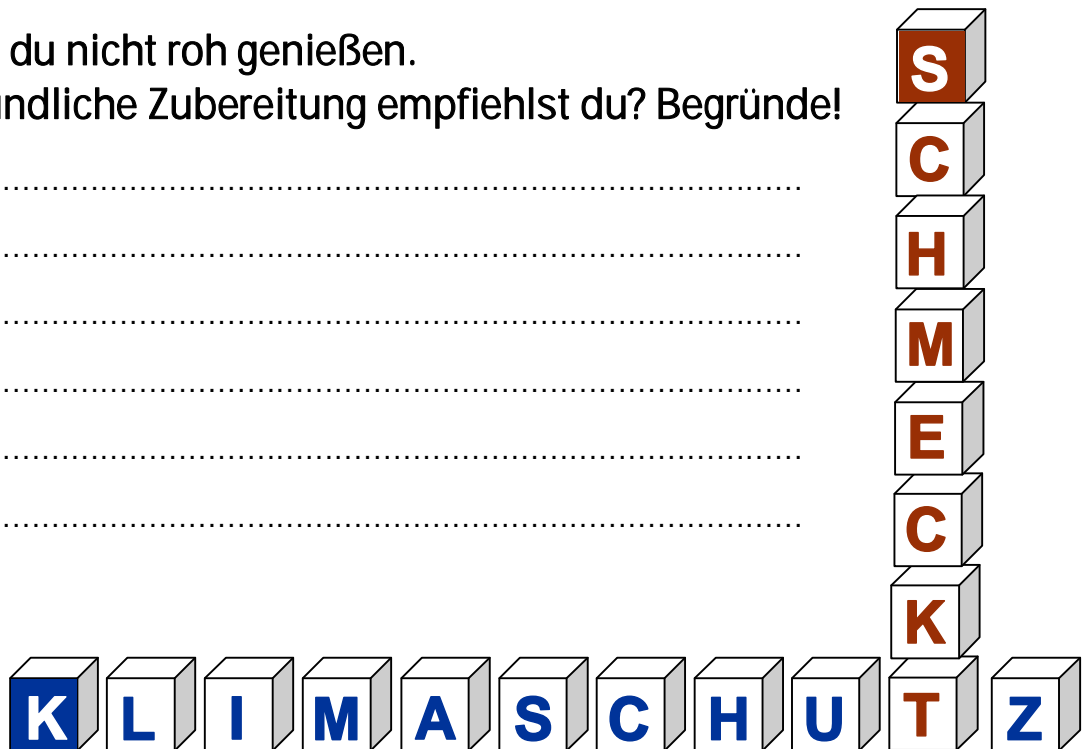
.....

.....

.....

.....

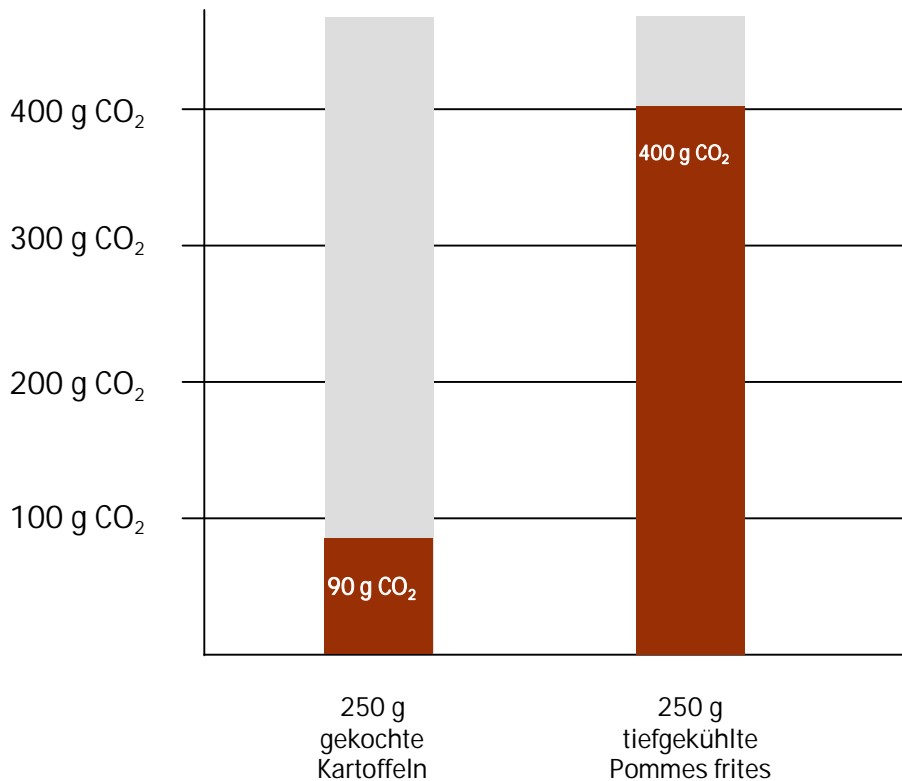
.....



Station: Kochen fürs Klima

Lösungsblatt

••••• Zeichnet den CO₂-Ausstoß farbig in die Säulen ein:



••••• Kartoffeln kannst du nicht roh genießen.
Welche klimafreundliche Zubereitung empfiehlst du? Begründe!

Empfehlung: gekochte Kartoffeln

Tiefgekühlte Pommes benötigen mehr Energie. Sie werden vorgebacken, eingefroren und bis zum Verzehr tiefgekühlt gelagert. Auch die Zubereitung im Backofen ist energieaufwändiger als das Kochen auf dem Herd.

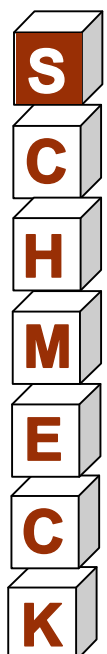
Station: Kochen fürs Klima

Genuss à la Saison – besser als Treibhaus- oder Tiefkühlware!



Genuss à la Saison – besser als Treibhaus- oder Tiefkühlware!

Heimische Produkte können noch mehr in Sachen Klimaschutz und Frische punkten, wenn sie Saison haben. Produkte aus dem beheizten Gewächshaus verursachen bis zu 30-mal mehr Treibhausgase als Freilandgemüse. Saisonkalender für Gemüse und Obst finden Sie z. B. im Internet – und bei Ihrer Verbraucherzentrale. Und: Ein Kilogramm Tiefkühlkost belastet das Klima mit bis zu 6 Kilogramm Treibhausgasen. Angefangen von der Verarbeitung über Transport und Handel muss die Kühlkette gewährleistet sein. Auch zuhause laufen die Kühlgeräte 24 Stunden täglich. Erste Wahl ist Gemüse und Obst aus der Region und frisch vom Feld. Was nicht weit transportiert werden musste und vor Ort ausreifen konnte, schmeckt besser und hat oft mehr gesunde Inhaltsstoffe.



verbraucherzentrale

Station

Kochen fürs Klima



K L I M A S C H U T Z
S
C
H
M
E
C
K
Z

Station: Kochen fürs Klima



verbraucherzentrale

©fotolia.de

Kochen fürs Klima



©fotolia.de



verbraucherzentrale

©fotolia.de

Kochen fürs Klima



©fotolia.de



verbraucherzentrale

©fotolia.de

Kochen fürs Klima



©fotolia.de



verbraucherzentrale

©fotolia.de

Kochen fürs Klima



©fotolia.de



verbraucherzentrale

©fotolia.de

Kochen fürs Klima



©fotolia.de

Bitte auf farbiges Papier ausdrucken! Für jede Station eine andere Farbe verwenden.