



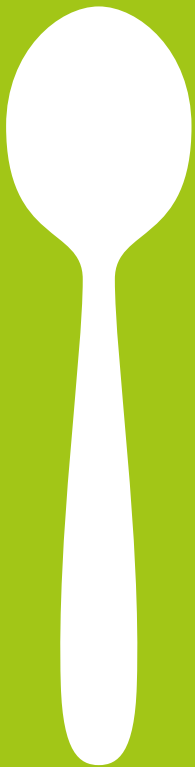
Arbeitsheft für Teilnehmende #7

Interaktive Arbeitsblätter für den Distanzunterricht



Ernährung der Zukunft

Klimafreundliches Essen für alle



Name, Vorname Gruppe/Klasse

E-Mail Adresse

Telefonnummer Datum



Inhalt

Hilfe	2
Arbeitsblatt 1	3
Arbeitsblatt 2	4
Arbeitsblatt 3	5
Artikel 1	6
Arbeitsblatt 4.1	8
Arbeitsblatt 4.2	10
Arbeitsblatt 4.3	11
Arbeitsblatt 5	12
Arbeitsblatt 7.1	13
Arbeitsblatt 7.2	14
Arbeitsblatt 7.3	15
Arbeitsblatt 7.4	16
Artikel 2	17
Arbeitsblatt 8	19
Artikel 3	20
Arbeitsblatt 9	23
Impressum	24

Liebe Lehrende und Eltern,

vorliegendes **Arbeitsheft für Teilnehmende** ist Teil des Lernpakets „Ernährung der Zukunft – Klimafreundliches Essen für alle“. Es richtet sich an **Schülerinnen und Schüler** sowie Teilnehmende von Projekten, die dieses Lernpaket im Rahmen des online-basierten Distanzunterrichts bearbeiten.

Die Bearbeitung sollte unter Anleitung einer **Lehrperson** erfolgen. Weitere Informationen für Lehrpersonen zu diesem und weiteren Lernpaketen finden Sie unter [dw.com/umwelt-bildung](https://www.dw.com/umwelt-bildung)

Für die meisten Arbeitsblätter wird ein Programm zur Bearbeitung von PDF-Dateien benötigt – zum Beispiel der kostenfreie [Adobe PDF-Reader](https://www.adobe.com/de/acrobat/pdf-reader.html) oder ein anderer PDF-Reader, welcher das Ausfüllen von Formularen unterstützt. Für die Filmwiedergabe wird eine stabile Internetverbindung benötigt.



Hilfe

Liebe Schülerin, lieber Schüler, Liebe Projektteilnehmende,

in diesem **Arbeitsheft** dreht sich alles um das Thema „Ernährung der Zukunft – Klimafreundliches Essen für alle“.

Du kannst alle darin enthaltenen Arbeitsblätter am Computer oder Laptop ausfüllen und abspeichern. Untenstehende Hilfestellung unterstützt dich bei der Bearbeitung.

Wie fülle ich die Arbeitsblätter aus?

1. Gehe zu dem Arbeitsblatt, das du bearbeiten möchtest.
2. Lies die Aufgabenstellung gut durch. Trage dann deine Antworten in die Textfelder auf dem Arbeitsblatt ein. Halte dich dabei möglichst kurz, du kannst nicht über die Textfelder hinaus schreiben.
3. Wenn du alle Textfelder ausgefüllt hast, speichere die PDF-Datei unter einem neuen Namen ab. Falls nichts vereinbart wurde, sollte die neue PDF-Datei deinen Nachnamen enthalten (Dateiname sollte nicht zu lang sein und keine Sonderzeichen enthalten).
4. Nun kannst du die bearbeitete und abgespeicherte PDF-Datei verschicken – zum Beispiel als Anhang einer E-Mail.

Bevor du loslegst, trage bitte deinen Namen und deine Kontaktdaten auf der [Titelseite](#) ein.

Wie finde ich die Filme und Artikel?

Filme ansehen

Auf einigen Arbeitsblättern wirst du aufgefordert, dir einen **Film** anzusehen.

Mit einem Klick auf den Filmtitel öffnet sich automatisch die richtige Webseite, auf der du den passenden Film direkt online anschauen kannst.

Falls das nicht klappt, kannst du den in Klammern angegebenen Link in die Adresszeile deines Browsers eingeben.

Artikel lesen

Andere Arbeitsblätter beziehen sich auf **Artikel**, die du für die Lösung der Aufgabe brauchst. Jeder Artikel steht direkt im Anschluss an das dazugehörige Arbeitsblatt.

Mit einem Klick auf den Titel des Artikels kannst du auch direkt zu dem Artikel springen, ohne zu Scrollen.

Tipps

Auf jeder Seite findest du oben ein Navigationsmenü.

Mit einem Klick auf gelangst du zu der Seite, die du dir zuletzt angesehen hast.

Das bringt dich zu dieser Hilfeseite.

Mit einem Klick auf [→ Inhaltsverzeichnis](#) gelangst du direkt dorthin.

Am unteren rechten Seitenrand kannst du mit den Pfeilen vor- und zurückblättern .

Funktioniert etwas nicht?

Lass dir von einem Erwachsenen helfen, wenn du etwas nicht verstehst oder wenn es Probleme mit der Technik (z.B. dem Internet oder der PDF-Datei) gibt!



Arbeitsblatt 1

Fragebogen zum Lieblingsgericht

Falls du dieses Arbeitsblatt alleine bearbeitest, beantworte nachfolgenden **Fragebogen** bitte für dein eigenes Lieblingsgericht.

Falls ihr zu zweit arbeitet, befragt euch gegenseitig. Notiert Name und Antworten eures Gegenübers auf dem Fragebogen.

Tauscht am Ende die Fragebögen aus, so dass jeder den Fragebogen mit seinem eigenen Lieblingsgericht behält. Dazu könnt ihr die Seite **→ ausdrucken** oder als Datei **→ speichern** und euch gegenseitig zuschicken.

Lieblingsgericht von (Name)

1. Was ist dein Lieblingsgericht?

.....
.....

2. Aus welchen Zutaten besteht dein Lieblingsgericht?

.....
.....
.....
.....

3. Gibt es einen besonderen Anlass, zu dem du das Gericht isst?

.....
.....

4. Wer bereitet das Gericht am besten zu?

.....
.....

5. Verbindest du mit deinem Lieblingsgericht eine Erinnerung? Wenn ja, welche?

.....
.....
.....
.....



Arbeitsblatt 2

Begriffspaare

Klimawandel, Ernährung und Lebensmittelproduktion hängen miteinander zusammen. Zwei Filme zeigen das am Beispiel der Produktion von Fleisch.

Bevor du dir die beiden Filme anschaust, kreuze fünf der folgenden **Begriffspaare** an, die du bearbeiten möchtest. Überlege vor dem Schauen der Filme, welchen Zusammenhang es zwischen den Begriffen geben könnte.

Wohlstand und Fleischkonsum

Avocados und Wasser

Rinder und Getreide

Kuhdung und Landwirtschaft

Massentierhaltung und Insekten

Fleisch und landwirtschaftliche Flächen

Vegetarier und Superhelden

Pilze und Bevölkerungswachstum

Wasser und Rindersteak

Wald und Viehzucht

3D-Drucker und Steak

Rinder und Treibhausgas

Schau dir dann folgende **Filme** an und mache dir Notizen zu deinen Begriffspaaren während des Sehens:

- › Film „Essen und Klima – die Ernährung der Zukunft“ (dw.com/p/3fMdP)
- › Film „Rettet Fleischverzicht das Klima?“ (dw.com/p/39PpZ)

Trage deine ausgewählten Begriffspaare in die **Tabelle** ein und notiere daneben stichpunktartig, wie die Begriffe tatsächlich zusammenhängen.

Begriffspaar	Zusammenhang



Arbeitsblatt 3



Rätsel: Blancas Geschichte

Das ist Blanca. Oft wartet sie lange auf Regen. Wenn er dann endlich kommt, ist Blanca trotzdem traurig und hofft, dass es bald wieder trockener wird.

Mit ihrem Sohn Norlan telefoniert sie nur selten. Sie würde es gerne öfter tun, aber das ist nicht so einfach. Sie vermisst ihn sehr. Trotzdem ist Blanca froh, dass Norlan nicht zu Hause ist.

Um Blancas rätselhafte Geschichte zu verstehen, lies den **Artikel „Zwischen Überschwemmung und Dürre: Kleinbauern in Nicaragua sehen der Zukunft mit Sorge entgegen“**.

Beantworte dann folgende **Fragen**:

1. Wie ist Blancas vollständiger Name und wo lebt sie?

.....
.....

2. Was arbeitet Blanca?

.....
.....

3. Warum wartet Blanca oft sehnsüchtig auf Regen?
Warum ist Blanca wiederum traurig, wenn der Regen dann kommt?

.....
.....
.....

4. Wo lebt Blancas Sohn Norlan?

.....

5. Warum ist Blanca froh, dass ihr Sohn nicht bei ihr ist, obwohl sie ihn doch so sehr vermisst?

.....
.....

i

Artikel 1

Zwischen Überschwemmung und Dürre: Kleinbauern in Nicaragua sehen der Zukunft mit Sorge entgegen

Im mittelamerikanischen Trockenkorridor häufen sich die Extremwetterereignisse. Deshalb kämpfen in Nicaragua, dem ärmsten Land der Region, Kleinbäuerinnen wie Blanca Landero Betarco ums tägliche Überleben.



© Manuel Esquivel Urbina

Trockene, brennende Hitze liegt auf dem Dorf La Grecia im Nordwesten Nicaraguas. Etwas kühler ist es in dem kleinen roten Backsteinhäuschen, wo Blanca Landero Betarco auf ihre magere Ernte roter Bohnen zeigt. Die 60-Jährige lebt von dem, was sie selbst anbaut – genau wie ihre Eltern und deren Eltern zuvor. In Subsistenzwirtschaft pflanzt sie Bohnen, Reis, Mais und Weizen. Doch seit einigen Jahren bringt das Land nicht mehr das hervor, was Betarco zum Leben braucht.

„Ich weiß nicht, wie lange ich unter diesen Umständen noch von diesem Stück Land leben kann. Wer weiß, vielleicht verhungere ich eines Tages“, sagt Betarco der DW. „Genau das ist es, was dieses Land für uns vielleicht noch hergibt: den Tod.“

La Grecia liegt in der Region Chinandega und ist Teil des mittelamerikanischen Trockenkorridors, der sich von der Pazifikküste Zentralamerikas über Guatemala, El Salvador, Honduras und Nicaragua erstreckt.

Als El Niño zwischen 2014 und 2016 wütete, gab es entlang des gesamten Trockenkorridors enorme Ernteausfälle aufgrund von Dürren. Betarco und ihre Familie schlugen sich mit dem wenigen Geld, das zwei ihrer vier Kinder in einer örtlichen Fabrik verdienten, gerade so durch. Doch der Hunger war in dieser Zeit ein täglicher Begleiter. „In diesen Jahren haben wir wirklich alles verloren, unsere gesamte Ernte an Bohnen, Reis und Mais“, sagt sie. „Manchmal haben wir einfach eine oder zwei Mahlzeiten ausgelassen, damit die Vorräte länger halten.“

Ich weiß ehrlich gesagt nicht, wie wir es geschafft haben zu überleben.“

Für so manchen wurde das Leben in dem Dorf unerträglich. „Manche Menschen sind verhungert. Einige sind stark abgemagert“, sagt sie. „Diese Jahre waren wirklich extrem schwierig für uns. Viele sind nach Costa Rica, Panama oder Spanien abgewandert.“

Viele Menschen verlassen Nicaragua

Laut der lokalen Nichtregierungsorganisation Centro Humboldt gingen 2016 bis zu 90 Prozent der Maisernte und 60 Prozent der Bohnenernte

verloren. Die deutsche Organisation Germanwatch, die sich nach eigenen Angaben für globale Gerechtigkeit und den Erhalt der Lebensgrundlagen einsetzt, ordnet Nicaragua in die Reihe von Ländern weltweit ein, die am anfälligsten für den Klimawandel sind. Niederschläge gibt es in dem ärmsten Land Zentralamerikas in immer unregelmäßigeren Abständen.

„Der Klimawandel hat die Voraussetzungen für eine landwirtschaftliche Produktion im Trockenkorridor zunichte gemacht“, so Victor Campos, Direktor des Centro Humboldt. „Das führt zu Nahrungsmittelknappheit. Wenn es keine andere Einkommensquelle in den Familien gibt, führt das zu Hungersnöten.“

Das Flüchtlingshilfswerk UNHCR hat ausgerechnet, dass mehr als 55.500 Menschen bereits aus Nicaragua nach Costa Rica geflohen sind. Politische Unruhen werden als Hauptgründe für die Migration angeführt, aber der Klimawandel wird mehr und mehr von internationalen Organisationen, wie den Vereinten Nationen (UN), als Fluchtursache innerhalb Zentralamerikas anerkannt.

Tania Guillén, eine nicaraguanische Wissenschaftlerin am Climate Service Center Germany (kurz GERICS), stellt ebenfalls einen Zusammenhang zwischen den mageren Ernten der Kleinbauern und Migration her. GERICS ist eine von der deutschen Bundesregierung gegründete Wissenschaftsorganisation, die zu Methoden der Anpassung an den

i

Artikel 1

Klimawandel forsch. Die Lebensmittelknappheit könnte „ein entscheidender Grund sein, warum Menschen in andere Länder auswandern“, so Tania Guillén.

Mit Auslandsüberweisungen helfen

Der 25-jährige Sohn von Betarco, Norlan Alberto Martinez Silvia, verließ unter anderem auch wegen der lange anhaltenden, extremen Dürre seine Heimat. In Nicaragua sah er keine Zukunft mehr für sich. Jetzt arbeitet er als Sicherheitsmann in einer Privatschule in Cartago, unweit von San José, der Hauptstadt Costa Ricas. Um 6 Uhr morgens endet seine Nachtschicht. „Ich bin nach Costa Rica gegangen, auf der Suche nach besseren wirtschaftlichen Bedingungen“, sagt er der DW. „Zuvor habe ich zusammen mit meiner Mutter geschuftet, aber das hat uns kein Geld eingebracht, nur so viel, um uns selbst mehr oder weniger zu ernähren.“

Jetzt kann er mehr zum Einkommen seiner Familie beitragen, als er es zu Hause hätte tun können. Sein Gehalt in der Fabrik betrug umgerechnet etwa 177 Euro pro Monat. In Costa Rica verdient er umgerechnet 532 Euro, die Hälfte davon kann er seiner Mutter schicken. Für Betarco war es nicht leicht, ihren Sohn ziehen zu lassen. Doch das Geld, das er ihr jeden Monat überweist, ist wichtig: „Er schickt mir Geld, damit ich hier überleben kann“, sagt Betarco.

Warten und Hoffen

El Niño war ein absoluter Tiefpunkt für die Menschen im Trockenkorridor, doch auch in den Jahren danach hatten es die Gemeinden nicht leicht. Die neuesten wissenschaftlichen Untersuchungen des Centro Humboldt belegen, dass die Temperaturen weiter steigen und es in Zukunft häufiger Hitzerekorde geben wird. Betarco kann das bestätigen. Ihre letzten beiden Ernten waren kaum besser als die im El Niño-Jahr 2016. Sie glaubt mittlerweile, dass die Umwelt sich nicht mehr erholen wird und macht das am Wasser fest: „Einst hatten wir einen wunderschönen, großen Fluss in Chinandenga. Da gibt es heute aber keinen Fluss mehr, es ist eher eine Pfütze.“ Die Trinkwasserknappheit macht es ihr immer schwerer, sich ausreichend um ihre Tiere zu kümmern.

El Niño spanisch für „Knabe“, „Christkind“

Der Begriff bezeichnet ein natürliches Phänomen, das alle drei bis vier Jahre vorkommt und um die Weihnachtszeit herum zu extremen Wetterereignissen, wie heftigen Überschwemmungen, Dürren oder tropischen Stürmen, führen kann. Der Klimawandel macht El Niño noch heftiger und unberechenbarer.

Trotz fast ausgetrockneter Flüsse kommt es im gesamten Trockenkorridor auch immer häufiger zu Überschwemmungen. Zwar hat es vor zehn Jahren noch an doppelt so vielen Tagen im Jahr geregnet wie heute. Doch zu viel Niederschlag in kurzer Zeit ist ein großes Problem. So fiel im Mai diesen Jahres innerhalb von nur fünf Tagen so viel Regen wie sonst innerhalb eines ganzen Jahres. Das bedeutet, dass die erste Ernte des Jahres mit hoher Wahrscheinlichkeit verloren sein wird, so die Experten vom Centro Humboldt. Diese Unsicherheit ist eine der größten Herausforderungen für Kleinbäuerinnen wie Betarco. „Der Klimawandel hat unsere Produktion stark in Mitleidenschaft gezogen. Heute regnet es, morgen wieder nicht. Und dann ist da noch diese Hitze.“



© Manuel Esquivel Urbina

Seit 2016 misst Betarco die Niederschläge des Tages mit einem Regenmesser, einem kleinen, länglichen Plastikbehälter. Sie achtet genau auf den Beginn der Regenzeit und auf die Beschaffenheit

ihres Bodens, um den bestmöglichen Zeitpunkt für die Aussaat zu bestimmen. Das gibt ihr ein klein wenig das Gefühl, gegen die Unsicherheit gewappnet zu sein. Die Prognosen für das anstehende Jahr sehen allerdings nicht gut aus. Sie kann nur warten und hoffen, dass ihre Ernte entgegen aller widrigen Vorhersagen doch noch besser ausfallen wird: „Wir müssen abwarten und sehen, was dieses Jahr bringt.“

12.06.2019

Autor: Lise J Hermann

[dw.com/p/3KAZO](https://www.dw.com/p/3KAZO)



Arbeitsblatt 4.1

Lieblingsgericht von

(Name)

Test: Wie klimafreundlich ist mein Lieblingsgericht?

Mit diesem Test kannst du erfahren, wie klimafreundlich dein Lieblingsgericht ist. Bestimme dafür **drei Hauptzutaten** deines Gerichts. Für jede der drei Zutaten kannst du Klimapunkte sammeln: = 1 Klimapunkt

Trage die Punktzahl von 0 – 3 entsprechend der Anzahl der abgebildeten Blätter in die Spalten rechts ein. Wenn eine Frage nicht zutrifft, dann lass sie einfach aus.

Die Summe wird automatisch erstellt und auf **Arbeitsblatt 4.3** übertragen, wo du die Auswertung des Tests findest.

Tipp
Auf **Arbeitsblatt 4.2** findest du eine Liste mit Begriffen, die dir helfen können.

Zutat 1

Zutat 2

Zutat 3

1. ZUBEREITUNG

Wie stark wurde die Zutat bereits in einer Fabrik oder Manufaktur verarbeitet, bevor sie in dein Lieblingsgericht wandert?

Zutat		
1	2	3

- Kaum verarbeitet (z. B. *Kartoffeln, Linsen, Reis, Rohes Fleisch, Roher Fisch, Frisches Gemüse, Eier, Milch, etc.*)
- Verarbeitet (z. B. *Nudeln, Bulgur/Couscous, Brot, Gemüse aus der Dose, Zucker*)
- Stark industriell verarbeitet (z. B. *Wurst, Pommes frites, Chicken Nuggets, Fischstäbchen, andere Fertiggerichte*)

2. FISCH, FLEISCH ODER VEGETARISCH

Ist deine Zutat vegetarisch?

Zutat		
1	2	3

- Ja, vegetarisch
- Nein

Die Zutat ist Fleisch, und zwar:

- konventionelles Fleisch (nicht Bio) oder Wildtierfleisch (illegale Jagd und/ oder bedrohte Art)
- Bio-Fleisch
- Fleisch aus kleinbäuerlicher Haltung oder Wildtierfleisch (legale Jagd, nicht bedrohte Art)

Die Zutat ist Fisch, und zwar:

- Wildfang oder aus Aquakultur ohne Zertifikat
- Fisch aus nachhaltiger Aquakultur oder nachhaltiger Fang mit entsprechendem Zertifikat
- Selbst gefangen (nicht bedrohte Bestände)



Arbeitsblatt 4.1

3. WEDER FISCH NOCH FLEISCH: TIERISCHE ODER VEGANE PRODUKTE		Zutat		
Ist die Zutat ein tierisches Produkt oder ist die Zutat vegan?		1	2	3
• vegan	🌿🌿🌿			
• Ei oder Milch	🌿			
• Käse, Butter, Sahne oder anderes tierisches Produkt				
Sind diese Produkte aus ökologischer Landwirtschaft (Bio)?				
• ja	🌿			
• nein				
4. OBST, GEMÜSE ODER GETREIDE		Zutat		
Wie wurde das Obst, Gemüse oder Getreide angebaut?		1	2	3
• Konventionell (nicht Bio) und/oder klimatisiertes Gewächshaus				
• Ökologische Landwirtschaft im Freiland (Bio)	🌿			
• Selbst angebaut (ohne Kunstdünger und Pestizide)	🌿🌿🌿			
5. EINKAUF		Zutat		
Wo kommt die Zutat her?		1	2	3
• Lokal (Erzeuger wie Bauernhof vor Ort/ Nachbarort)	🌿🌿🌿			
• Regional – Umkreis von ca. 100 km	🌿🌿			
• Umkreis zwischen 100 – 500 km	🌿			
• Mit dem Flugzeug oder Containerschiff angereist				
Wie kaufen du und deine Familie ein?				
• zu Fuß oder mit dem Fahrrad	🌿🌿🌿			
• mit Bus oder Bahn (Öffentliche Verkehrsmittel)	🌿			
• mit dem Auto / Motorrad / Moped				
6. VERWERTUNG		Zutat		
Verwendest du von deinen Zutaten alles oder bleibt etwas übrig?		1	2	3
• ich verwende alles für mein Gericht oder es bleibt etwas übrig, das ich später jedoch weiterverarbeite	🌿			
• es bleibt etwas übrig und wird weggeworfen				
SUMME KLIMAPUNKTE 🌿 PRO ZUTAT				

i

Arbeitsblatt 4.2

Begriffsklärungen zum Test

Vegetarische Ernährung kommt ohne Fleisch, Fisch und andere Meerestiere aus. Auch Produkte, die tierische Inhaltsstoffe enthalten, wie Gelatine, kommen nicht auf den Tisch. Vegetarier ernähren sich überwiegend von pflanzlichen Lebensmitteln.

» Frage 2

Vegane Ernährung ist rein pflanzlich, das heißt es werden überhaupt keine tierischen Produkte gegessen. Das bedeutet, dass neben Wurst, Fleisch, Fisch und Honig auch Milchprodukte, wie Käse, Joghurt oder Eier, vom Speiseplan verbannt werden.

» Frage 3

Saisonales Obst und Gemüse wird im Freiland angebaut und ist von Natur aus zu bestimmten Jahreszeiten reif. Obst und Gemüse, das von weit entfernten Orten importiert wird, fällt nicht unter den Begriff „saisonal“ – unabhängig davon, ob es vor Ort gerade reif ist.

» Frage 4

Regionale Lebensmittel werden dort angebaut und hergestellt, wo die Menschen leben, die sie konsumieren. Das spart weite Transportwege. Der Begriff „regional“ ist nicht genau definiert. Viele Menschen verstehen darunter das größere Umfeld um ihren Wohnbereich, z.B. bis zu einem Umkreis von maximal 100 Kilometer.

» Frage 5

Biologischer Anbau/Ökologische Landwirtschaft: „Bio“ steht für biologisch und deutet darauf hin, dass die Produkte umweltfreundlich angebaut wurden. In vielen Ländern gibt es Bio-Siegel, mit denen diese Produkte gekennzeichnet werden.

» Frage 2, 3 und 4

Wildfang (Fisch): Fast alle Meere und viele Flüsse und Seen sind überfischt. Das bedeutet, dass dauerhaft mehr Fische gefangen werden als durch natürliche Vermehrung oder Zuwanderung nachkommen können. Der Bestand von Thunfisch und Schwertfisch ist zum Beispiel in den letzten Jahrzehnten um 90 Prozent zurückgegangen. Nur wenige Fischarten können ohne Bedenken noch aus Wildfang verzehrt werden.

» Frage 2

Nachhaltiger Fischfang: Bei nachhaltiger Fischerei wird darauf geachtet, dass nur so viele Fische gefangen werden, dass die Art dadurch nicht gefährdet wird.

» Frage 2

Aquakultur bezeichnet eine Fischfarm, in der Fische Unterwasser gezüchtet werden. Fisch aus Aquakulturen kann helfen, der Überfischung von Meeren und Seen entgegen zu wirken.

» Frage 2



Arbeitsblatt 4.3

Auswertung Test

Wie wird bewertet?

= 1 Klimapunkt

Zutaten, für die im Mittelwert eher hohe Klimagase freigesetzt werden, erhalten keine oder eine geringe Anzahl von *Klimapunkten*. Lebensmittel, die eher klimafreundlich sind, erhalten zwei oder maximal drei *Klimapunkte* pro Frage.

Auswertung

Zähle die Gesamtzahl der *Klimapunkte* deiner Zutaten zusammen und teile das Ergebnis durch drei. Diese Rechenformel hilft dir dabei:

(Summe **Zutat 1** + Summe **Zutat 2** + Summe **Zutat 3**) : 3 = _____

Das Ergebnis ist der Klimapunktstand deines Lieblingsgerichts.
In der *Klimaskala* erfährst du, wie klimafreundlich es ist.

Klimaskala

13 - 20 **Sehr klimafreundlich**

Herzlichen Glückwunsch!
Für die Zukunft unseres Planeten wäre es gut, wenn mehr Menschen Geschmack an deinem Lieblingsgericht finden.

6 - 12 **Mittelmäßig klimafreundlich**

Ein Klimakiller ist dein Lieblingsgericht zwar nicht gerade, aber es ist auch kein Superheld der Zukunft.

0 - 5 **Nicht klimafreundlich**

Keine Sorge: Auf dein Lieblingsgericht musst du in Zukunft nicht verzichten, nur weil es wenig klimafreundlich ist. Eine Lösung könnte sein, dass du es seltener oder in kleineren Mengen zu dir nimmst.

Tipp

So sammelst du mehr Klimapunkte für dein Lieblingsgericht

Du möchtest mehr Klimapunkte für dein Lieblingsgericht erreichen? Dann tausch einzelne Zutaten aus und mach den Test noch mal.

Wenn möglich kannst du zum Beispiel tierische Zutaten wie Fleisch, Fisch und Milch für pflanzliche Zutaten wie Tofu, Tempeh, Pilze oder Pflanzenmilch tauschen. Meide stark verarbeitetes Fast Food und ersetze es wo möglich durch unverarbeitete Zutaten – zum Beispiel Hähnchenfleisch anstelle von Chicken Nuggets oder Fisch anstelle von Fischstäbchen. Auch Lebensmittel, die mit dem Flugzeug transportiert wurden oder die in klimatisierten Gewächshäusern wachsen, solltest du meiden. Wenn möglich iss lieber regional und saisonal. Entscheidend ist auch, ob du deinen Einkauf zu Fuß, mit dem Rad oder motorisiert erledigst.



Arbeitsblatt 5

Experiment: Regrowing – Gemüse nachwachsen lassen

Mit diesem Experiment kannst du aus Gemüseabfällen, die beim Kochen entstehen, einen kleinen Garten für Fensterbank oder Hinterhof nachziehen. Mit etwas Glück kannst du schon bald dein eigenes Gemüse ernten.

Mit diesen **Gemüse- und Salatsorten** funktioniert Regrowing am besten – entscheide dich für eines:

- Gartensalat wie beispielsweise Eisberg oder Batavia
- Mangold, Pak Choi, Chinakohl oder Stangensellerie
- Porree oder Lauchzwiebeln (besonders schnellwachsend)

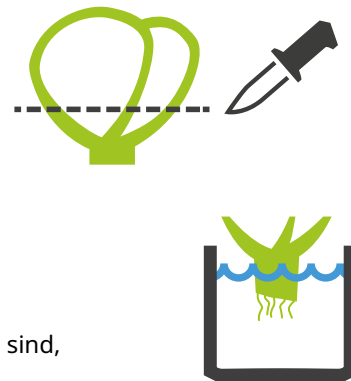
Material – Das brauchst du:

- 1 **Salat/ Gemüse** (siehe links)
- kleines **Gefäß** (Glas oder Schälchen)
- **Wasser**
- scharfes **Gemüsemesser**
- **Maßband** oder Zollstock
- **Blumentopf** mit **Erde**

Anleitung – so gehts:

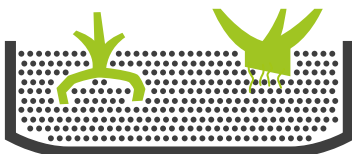
1. Anziehen – Vom Strunk zum zarten Pflänzchen

- Miss vom untersten Rand des Strunks fünf Zentimeter nach oben hin ab und schneide mit einem scharfen Messer die darüber liegenden Blätter (beziehungsweise Stängel) ab
- Fülle ein kleines Gefäß (zum Beispiel ein altes Marmeladenglas) mit Wasser und stelle den Strunk aufrecht hinein
- Wechsle täglich das Wasser, damit keine Fäulnis entsteht
- Wenn nach wenigen Tagen neue Triebe aus der Mitte des Strunks in die Höhe wachsen und am unteren Ende feine Wurzeln zu sehen sind, kannst Du ihn in den Blumentopf einpflanzen



2. Einpflanzen

- Trockne den Strunk unten ab und entferne faulig gewordene Blättchen oder Stängel
- Setze die Pflanze ca. 2-3 cm tief in die Erde ein
- Gieße die Stelle gut an – jetzt kannst du der Pflanze täglich beim Wachsen zusehen



Tipp

Mit Möhren, Roter Bete, Meerrettich oder Zwiebeln funktioniert Regrowing auch. Aus den Resten wächst zwar kein neues Gemüse, dafür aber neue Blätter, die du gut zum Würzen von Suppen, Salaten etc. nutzen kannst.



Arbeitsblatt 7.1

Klimafreundliche Milchproduktion in Indien

Lies den [Artikel „Klimarettung durch weniger Blähungen indischer Kühe“](#).

Beachte auch die beiden **Infokästen** auf dieser Seite.

Kühe in Indien

Kühe gelten vielen Indern hinduistischen Glaubens als heilige Tiere. In den meisten indischen Bundesstaaten ist das Schlachten von Kühen deshalb verboten, Milchtierhaltung jedoch ist erlaubt.

Milchproduktion und Futter

In vielen Industrieländern, wie in Deutschland oder in den USA, wurde durch Zucht und veränderte Fütterung die Milchleistung der Kühe in den vergangenen Jahren deutlich angehoben. Einzelne Hochleistungstiere bringen es auf 10.000 Liter Milch pro Jahr. Diese Tiere erhalten meist viel Kraftfutter aus Mais oder Soja. Der Nachteil: Soja wird oftmals auf gerodeten Regenwaldflächen in Südamerika angebaut. Auch Mais schadet der Umwelt, weil er in Monokulturen unter viel Pestizideinsatz wächst.

Beantworte dann folgende **Fragen**:

1. Was ist die Problemlage?

.....
.....

2. Was ist der Lösungsansatz?

.....
.....

3. Wie bewertest du den Lösungsansatz?

.....
.....

4. Was gefällt dir gut?

.....
.....

5. Welche Punkte siehst du kritisch?

.....
.....



Arbeitsblatt 7.2

Nachhaltige Fischfarm in Kenia

Schau dir den **Film „Ein Startup in Kenia sorgt für frischen Fisch“** ([dw.com/p/2xrRa](https://www.dw.com/p/2xrRa)) an.

Lies anschließend den **Infokasten** „Fischfarmen (Aquakultur)“ auf dieser Seite durch.

<p>Fischfarmen (Aquakultur)</p> <p>Die Hälfte des weltweit konsumierten Speisefisches stammt aus Fischfarmen, sogenannten Aquakulturen. In den meisten leben die Fische auf engstem Raum gedrängt.</p> <p>Die Folge: Viel Kot, aber auch Nahrungsreste gelangen durch die offenen Netzkäfige in die</p>	<p>Gewässer und verunreinigen diese. Chemische Pestizide und Antibiotika werden eingesetzt, um Krankheiten bei den Fischen zu vermeiden, das belastet Flüsse und Meere zusätzlich.</p> <p>Für die Aufzucht bestimmter Fischarten wird außerdem Wildfisch gefangen und verfüttert – das ist selten nachhaltig, weil viele Flüsse, Seen und Meere bereits überfischt sind.</p>
--	--

Beantworte dann folgende **Fragen**:

1. Was ist die Problemlage?

.....
.....

2. Was ist der Lösungsansatz?

.....
.....

3. Wie bewertest du den Lösungsansatz?

.....
.....

4. Was gefällt dir gut?

.....
.....

5. Welche Punkte siehst du kritisch?

.....
.....



Arbeitsblatt 7.3

Bessere Ernte dank Kunstlicht in Europa

Schau dir den **Film** „**Erntewunder dank LED**“ (dw.com/p/39mmL) an.

Lies dir anschließend den **Infokasten** „Gemüse aus dem Gewächshaus“ durch.

Gemüse aus dem Gewächshaus

Ob Tomaten, Gurken und Co. aus einem Gewächshaus klimafreundlich sind, hängt weniger vom Standort der Anlage ab, sondern davon, woher der Strom für die Technik, wie LED-Lampen und Klima- und Wärmeanlage, kommt.

Fossile Energieträger wie Kohle, Öl und Gas schneiden dabei deutlich schlechter ab als Strom aus erneuerbaren Quellen wie etwa Wind, Sonne und Erdwärme. Regional ist also nicht immer gleich klimafreundlich.

Beantworte dann folgende **Fragen**:

1. Was ist die Problemlage?

.....
.....

2. Was ist der Lösungsansatz?

.....
.....

3. Wie bewertest du den Lösungsansatz?

.....
.....

4. Was gefällt dir gut?

.....
.....

5. Welche Punkte siehst du kritisch?

.....
.....



Arbeitsblatt 7.4

Erhalt der Vielfalt im Kartoffelanbau in Peru

Schau dir den >Film „Den Kartoffelreichtum in die Zukunft retten“ (dw.com/p/1CTAX) an.

Lies anschließend den **Infokasten** „Die Kartoffel“ auf dieser Seite durch.

Die Kartoffel

<p>Sie ist lange haltbar, vollgepackt mit gesunden Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen und im Vergleich zu anderen Sättigungsbeilagen in der Klimabilanz kaum zu schlagen.</p> <p>Die Kartoffel kommt im Anbau mit wenig Wasser aus und verursacht daher circa dreimal weniger Emissionen klimaschädlicher Treibhausgase als Reis.</p>	<p>Aber: Weiterverarbeitet, etwa zu Pommes oder Kartoffelchips, gibt es erheblichen Punktabzug in der Klimabilanz.</p> <p>Auch von Kartoffeln, die von weit weg importiert wurden, sollte man möglichst die Finger lassen, da weite Transportwege, etwa mit dem Schiff oder Lastwagen, hohe klimaschädliche Emissionen freisetzen.</p>
---	--

Beantworte dann folgende **Fragen**:

1. Was ist die Problemlage?

.....
.....

2. Was ist der Lösungsansatz?

.....
.....

3. Wie bewertest du den Lösungsansatz?

.....
.....

4. Was gefällt dir gut?

.....
.....

5. Welche Punkte siehst du kritisch?

.....
.....

i

Artikel 2

Klimarettung durch weniger Blähungen indischer Kühe

Es mag komisch klingen, aber pupsende Kühe sind eine ernsthafte Bedrohung für unser Klima. Ein Milchbetrieb in Indien reduziert erfolgreich die Blähungen seiner Kühe.



Die *Gau Farm* ist etwas besonderes unter Indiens Milchbetrieben. Es heißt, die Kühe dort würden weniger pupsen und rülpsen als im Rest des Landes. Das scheint vielleicht zunächst nicht sonderlich wichtig zu sein bis man bedenkt, dass es fast eine Milliarde Kühe auf der Welt gibt. Wenn die pupsen, dann enthält das Gas, was herauskommt, sehr viel Methan. Dieser Kohlenwasserstoff wiederum ist ein 25 Mal stärkeres Treibhausgas als CO₂. Könnte man dafür sorgen, dass Kühe weniger, nunja, furzen, dann wäre das sehr, sehr gut für unser Klima.

Eine Möglichkeit scheint man auf der *Gau Farm* gefunden zu haben. Der Bio-Milchbetrieb hat 130 Kühe und liegt in Kota, etwa 500 Kilometer südwestlich von Indiens Hauptstadt Neu-Delhi. Auf Hindi bedeutet „Gau“ Kuh. Der Firmename steht aber auch für die Vornamen der Betreiber. Gagandeep, Amanpreet und Uttamjyot Singh sind Brüder.

Ihr Vater gründete die Farm vor 15 Jahren, eigentlich als Nebenprojekt. Erst seine Söhne machten daraus ein richtiges Unternehmen.

Heute ist der 27-jährige Amanpreet Singh der Leiter der Farm. Seine Kühe bekommen eine Mischung aus fein zerkleinertem Gras und Mais-Sprossen. Die wohldosierte Mischung senkt die typischen Emissionen von etwa 500 Litern Methangas pro Tag und Kuh drastisch.

„Wir haben die gesamten Methan-Emissionen um 60 bis 70 Prozent gesenkt, einfach nur indem wir das zusätzliche Futter reduziert haben“, sagt Amanpreet Singh. Die *Gau Farm* verwendet Alfalfa und ein örtliches Gras namens Makkhan. Die Farm baut ihr Futter unter anderem in einer Hydrokultur an, in der die Pflanzen im Wasser ganz ohne Erde wachsen.

Grünzeug reduziert Methan-Emissionen

Eine derart drastische Senkung der Emissionen ist beeindruckend. Amanpreet kann seine Zahlen belegen – es sind Messwerte. Doch wie kann man feststellen, wie viel eine Kuh rülps und pupst? Forscher können inzwischen die Methan-Emissionen von Vieh ermitteln. Sie setzen das Spürgas Schwefel-Hexafluorid frei und untersuchen mit Hilfe von Gas-Chromatographen die Luft um Nase und Maul der Kühe.

Und es gibt noch weitere Formen der Ernährung, die erforscht werden. „Füttert man Vieh mit fermentierten Destillier-Produkten, so reduziert das die Methan-Emissionen“, sagt Dr. Seema Midha, Tier-Ernährungsexpertin im staatlichen Rajasthan Livestock Nutrition Lab. „Die Verwendung von Ölsamenkuchen und einigen indischen Gewürzen reduzieren ebenfalls die Methan-Emissionen. Diese schneiden Mikroben, die im Darm von Vieh leben, die Versorgung mit Wasserstoff ab. Dadurch wird die chemische Reaktion von Kohlenstoff mit Wasserstoff und damit die Entstehung von Methan eingeschränkt.“



Handverlesene Ernte für eine ausgewogene Futtermischung

Der Zusammenhang zwischen Tierfutter und Methan-Emissionen ist nicht unbemerkt geblieben. Neben den neuen Richtlinien für Viehfutter gibt das Forschungsinstitut auch Empfehlungen für Futtermittel heraus, die Methan-Emissionen senken und

i Artikel 2

gleichzeitig die Milchproduktion steigern können. Das wäre ein Anreiz für die Bauern. Da das Schlachten von Kühen in Rajasthan verboten ist, sind die Milcherzeugung und die Kuhfladen-Produktion die einzigen Gründe für Bauern, die Tiere zu halten.

Nützliche Exkreme

Trotz der drastisch gesenkten Methan-Emissionen ihrer Kühe produziert die *Gau Farm* immer noch jede Menge Fäkalien, die – wenn sie sich zersetzen – Methangas bilden. Aber die Singhs haben eine nützliche Verwendung dafür gefunden.

Auf der Farm wandern Urin und Kuhdung in eine Biogasanlage, die täglich 40 Kilowatt Strom produziert, laut Viehzüchter Amanpreet, genug für die gesamte Farm.

Und das ist erst der Anfang. „Der Kuhdung und der Urin, die übrig bleiben, werden mit Pflanzen und Lebensmittelabfällen sowie Einstreu vermischt. Dazu kommen Regenwürmer. Daraus produzieren wir ein nährstoffreiches Bodenverbesserungs- und Düngemittel“, sagt Giriraj Sharma, der den Prozess leitet. „Das ist sehr guter Dünger für alle Pflanzen, Früchte, Nutzpflanzen und Gemüse.“



Die Gau Farm nutzt Strom aus eigener Biogasanlage

Dung mit einem höheren Zweck

Die Farm verkauft sogar getrocknete Kuhfladen über das Internet. Der halbflüssige Kuhdung wird zunächst getrocknet und dann in großen Solarkochern erhitzt. Die getrockneten Fladen werden vorsichtig in Kartons verpackt, damit sie beim Transport nicht zerbrechen und dann in ganz Indien verschickt, 500 bis 1000 Fladen pro Woche. Ein Dutzend Fladen kosten etwa 120 Rupien (umgerechnet ca. 1,50 €).



Startklar für die Auslieferung der verpackten Kuhfladen

Wofür braucht man Kuhfladen? Sie werden zumeist für religiöse Zwecke gekauft, für hinduistische Yajna-Rituale beispielsweise. Hierbei werden Gebete vor einem heiligen Feuer gesprochen, das von getrocknetem Kuhdung genährt wird.

„Kuhdung ist sehr wichtig“, sagt der Hindupriester Pandit Ravi Shastri in einem Tempel unweit der *Gau Farm*. „Er ist sehr rein und heilig.“ Außerdem soll es Mücken und andere Insekten vertreiben, wenn man ihn verbrennt.

Die Gau Farmer versuchen jedoch nicht nur effizient zu wirtschaften, sie teilen auch ihre Erkenntnisse mit den örtlichen Bauern. Der 53-jährige Bhawani Singh ist zur Farm gekommen, um mehr darüber zu erfahren, wie man Kuh-Exkreme nutzen kann. Er ist einer von 10 Bauern, die an einem Workshop über „Kuhdung-Management“ teilnehmen, den die Farm organisiert hat.

Er sagt: „Das ist eine ganz simple und leichte Methode, um die Nebenprodukte der Kühe effizient zu nutzen. Man braucht nicht viel Geld oder Zeit dafür und kann es überall anwenden. Ich werde den Bauern in meinem Dorf beibringen, wie sie dieses Modell übernehmen können, für gesunde Kühe und ein sauberes Klima.“

Indien soll seine Treibhausgas-Emissionen senken, um die Klimaziele einzuhalten, die in Paris 2015 festgelegt wurden. Die Farmer von Gau hoffen, dass ihre Innovationen helfen werden das zu erreichen.

26.09.2017

Text und Fotos: Jasvinder Sehgal
dw.com/p/2ki7V



Arbeitsblatt 8

Interview: Nahrungsmittel in der Natur sammeln

Als Einstieg ins Thema lies den [▶ Artikel „Die Wildpflanzensammler von London: Nahrungssuche in Zeiten des Lockdowns“](#).

Befrage nun selbst eine Person, die sich mit Wildpflanzen, Pilzen oder Wildfrüchten auskennt. Untenstehende Fragen können dir bei dem **Interview** helfen. Stelle auch eigene Fragen und notiere die Antworten stichpunktartig.

1. Welche Nahrungsmittel aus der Natur sammelst du? Welches davon am liebsten?

.....
.....

2. Worauf muss man beim Sammeln achten (zum Beispiel Verwechslungsgefahr, Naturschutz oder Schädlingsbefall)?

.....
.....

3. Wofür verwendest du das Gesammelte?

.....
.....

4. Worauf muss man bei Verarbeitung und Lagerung achten?

.....
.....

5. Warum sammelst du die Nahrungsmittel in der Natur, anstatt sie im Laden zu kaufen?

.....
.....

6. Woher weißt du so viel darüber?

.....
.....

7. Eigene Fragen

.....
.....
.....

i Artikel 3

Die Wildpflanzensammler von London: Nahrungssuche in Zeiten des Lockdowns

Während der täglichen Spaziergänge in Zeiten des Lockdowns entdecken Londoner ihre Verbindung zur Natur über Wildpflanzen.



Izzy Johnson zeigt, wo es schmackhafte Pflanzen in London gibt

„Die beste Art mit bloßen Händen eine Brennnessel zu pflücken? Tun Sie es schnell!“, erklärt Izzy „Fizzy“ Johnson. Von der sonnigen Hecke am Rande eines Pfades in Tottenham im Norden Londons schnappt sich die 24-Jährige die jungen Blätter vom oberen Teil des Stiels. Geschickt rollt sie eines der Blätter wie eine Zigarette zusammen, mit der Blattunterseite bis nach oben. So hält sie die nadelartigen Haare, die stechen und brennen, wenn man sie berührt, von ihrer Haut fern. Jetzt kann sie eine pralle Kugel aus dem grünen Gewebe formen.

„So isst man eine rohe Brennnessel“, sagt sie, während sie sich die Pflanzenkugel schnell zwischen die Zähne schiebt. Und das sei der beste Weg, um das Maximum an Nährwerten einer Pflanze zu bekommen, die reich an Eisen und Vitamin A ist und mehr Protein enthält als Spinat.

„Für mich schmeckt das wie diese langen, grünen Bohnen, aber das ist natürlich für jeden anders“, sagt Johnson, die normalerweise unter dem Namen „Benevolent Weeds“ Spaziergänge organisiert, bei denen essbare Pflanzen gesammelt werden.

Der Lockdown, der am 23. März in Großbritannien begann und inzwischen gelockert wurde, hat vielen Stadtbewohnern die Augen geöffnet und zwar

ausgerechnet für Pflanzen, die im Frühling in ihrer Nachbarschaft blühen und sonst einfach übersehen werden.

Wegen des Lockdowns durften die Londoner ihr Haus nur für ihre täglichen Lebensmitteleinkäufe und für Sport verlassen. Im März haben nun einige Menschen damit begonnen, dabei zum Beispiel Brennnesseln, Holunderblüten, Löwenzahn, seltene Frühlingspilze, saure Brombeerblätter, anisartigen Wiesen-Kerbel oder Bärlauch aus Büschen, an Flussufern und in Feuchtgebieten zu sammeln.

Schon bevor die COVID-19-Krise begann, wurde die städtische Nahrungssuche immer beliebter, sagt Wross Lawrence, Autor von „The Urban Forager: Find and Cook Wild Food in the City“.

Als die Londoner plötzlich mit langen, leeren Tagen und verlassenem Straßen und unbeschnittenen Hecken konfrontiert wurden, stieg das Interesse am Sammeln der Kräuter. Die größte Veränderung während des Lockdowns aber, so Lawrence, sei die veränderte Denkweise. „Es gibt definitiv mehr Leute da draußen, die sammeln. Ich bekomme viel mehr Nachrichten über die sozialen Medien und viele Freunde fragen mich: „Was ist dieses oder jenes für ein Blatt? Pflücke ich das Richtige?“, so Lawrence. „Ich denke, dass der Lockdown die Menschen dazu gebracht hat, wieder mehr mit der Natur in Kontakt zu kommen.“

Viele unterschiedliche Menschen wie z.B. Restaurantköche, Instagrammer, Kinder und Rentner wollen im Internet von erfahrenen Sammlern lernen. Diese übertragen ihre Sammel-Streifzüge in sozialen Medien live oder teilen ihr Wissen – wie Johnson – in Gesprächen über die Plattform Zoom.



Ein Weg mit Brennnesseln, Schafgarbe und anderen Wildpflanzen im Norden Londons

i

Artikel 3

Krisenmentalität

Kim Walker ist so etwas wie ein „Nahrungssammel-Lehrer“ und Doktorand am Royal Botanic Gardens in Kew. Seiner Ansicht nach gibt es viele Gründe, warum Menschen wilde Pflanzen sammeln. „Einer dieser Gründe ist, dass wir alle diese Angst vor der Zukunft – auch der wirtschaftlichen Zukunft, spüren. Woher wird unser Essen kommen? Die Leute sind jetzt vielleicht mehr daran interessiert zu wissen, welche Nahrungsmittel in freier Wildbahn essbar sind, falls sie in eine Situation kommen sollten, in der es darum geht zu überleben.“

Laut einer Studie aus dem Jahr 2017 ist das Interesse am Sammeln essbarer Wildpflanzen in Krisenzeiten am höchsten. Die Studie befasst sich mit der Rezession von 2008 und hebt hervor, wie das Wissen um wildwachsende Nahrungspflanzen die Widerstandsfähigkeit der Gesellschaft in sozialen und wirtschaftlichen Krisen unterstützen kann.

Aber die meisten Sammler sehen darin vielmehr eine Möglichkeit, ihre Umgebung im Wandel der Jahreszeiten zu entdecken, Achtsamkeit zu üben, sich mit pflanzlichen Heilmitteln zu beschäftigen oder mythischen und folkloristischen Geschichten nachzugehen, die sich um einheimische Arten ranken, so Walker.

„Eine der philosophischen Fragen zur Entstehung dieser Krise ist: Wie leben die Menschen und warum fühlen sie sich abgeschnitten von der Natur“, sagt Walker, „und ist dies auch darauf zurückzuführen, dass wir nicht im Einklang mit der Natur leben?“



Klettenlabkraut (r.) rankt an einem Gitter empor – aus ihm kann man auch Kräutertee machen

Hoffnung und Geschmack

Nahrungsmittel-Lieferketten konnten während der Krise größtenteils aufrechterhalten werden. Doch durch die Pause vom hektischen nine-to-five-Alltag haben sich die Londoner wissbegierig im Anbau von Gemüse, Austauschen von Pflanzen, Backen mit Sauerteig und anderen Aktivitäten versucht, um Lebensmittel mit den eigenen Händen herzustellen, anstatt sie kommerziell zu erwerben.

Viele haben sich von ihren Geschmacksknospen leiten lassen und den Trend zur städtischen Nahrungssuche aufgegriffen, so auch einige Köche mit Michelin-Stern.

Rick Baker betreibt in Homerton, im Osten Londons, die Pop-up-Pizzeria Flat Earth Pizzas, in der biologische und selbst gesammelte Zutaten verwendet werden.

Vor dem Lockdown hatte Baker Erfolg mit dem Verkauf einer Pizza belegt mit Vogelmiere und Brennnesselspitzen, die in brauner Butter frittiert wurden. Er musste allerdings auf die Bedenken seiner Kunden wegen der möglichen Gefahren durch gesammelte Zutaten reagieren.

Wenn die Restaurants wieder geöffnet sind, hofft er auf eine lokale Versorgungslandschaft, in der sich der öffentliche Wunsch, kleine Unternehmen und Menschen aus der Lebensmittelbranche zu unterstützen, mit der Euphorie für lokales Essen verbinden können.

„Die Branche, in der ich arbeite, geht durch die Hölle“, sagt Baker. „Hoffentlich ist es die neue Normalität, dass die Leute neugieriger sind. Sie sind jetzt eher bereit, Dinge auszuprobieren. Sie wissen mehr zu schätzen, was um sie herum vor sich geht.“ Er hofft, dass diese Zeit des Nachdenkens weitere Fragen zu unserem Essen aufwirft.

„Es ist ein schrittweiser Prozess, die Leute werden nicht einfach so auf Nahrungssuche gehen“, sagt Baker. „Sie werden anfangen, Kräuter auf der Fensterbank anzubauen, oder Zucchini oder was auch immer. Und dann kann man anfangen mehr Fragen zu stellen, wo dieses Zeug eigentlich herkommt?“

i

Artikel 3

Verlorenes Wissen zurückgewinnen

London ist nicht der einzige Ort, an dem der neue Appetit auf Wildkräuter und andere Wildpflanzen sichtbar ist, sagt Lukasz Luczaj, Leiter der Botanikabteilung an der Universität von Rzeszow, Polen. Auf seinem YouTube-Kanal konnte Luczaj eine Zunahme der Sammler in ganz Europa feststellen, die an seinen Unterrichtseinheiten teilnehmen.

Vor etwa 15 Jahren leitete er Kurse zu essbaren Wildpflanzen und Pilzen in London und stellte fest, dass die Engländer, im Gegensatz zu Polen und seinen Nachbarländern, einen Großteil ihrer traditionellen Sammelkultur verloren hatten. „In Großbritannien war das Sammeln von Pilzen nicht sehr beliebt“, sagt Luczaj. „Vielleicht werden nach dem Lockdown sich mehr Leute dafür interessieren.“

Michael Green ist Bauingenieur und lebt an der Grenze von London zur Grafschaft Essex. Er hat vor Jahren seine Vorliebe für das Sammeln von Pilzen entdeckt und teilt die Fotos seiner Funde auf Instagram.

Green arbeitet während des Lockdowns von zu Hause. Er hat seine alltäglichen zwei Stunden im Pendelverkehr durch einen langen Streifzug durch Wälder und Spielfelder im Nordosten Londons ersetzt. Am Pessach-Fest sammelte er Meerrettichblätter und verteilte sie, als die Geschäfte zu Beginn des jüdischen Feiertags keine bitteren Kräuter mehr hatten, die sonst als Teil des Sedertellers, ein traditionelles, jüdisches Ritual, serviert werden.



Sammler und Bauingenieur Michael Green inmitten von Brennnesseln und Wildpflanzen in Waltham Forest, London

„Ich habe so ein Glück, diesen Ort vor meiner Haustür zu haben. Es ist wie eine Therapie, die zu mir kommt“, sagt er. „Es hilft mir, meinen Alltag zu verlangsamen, statt in Eile zu sein, um irgendwo hinzufahren, den Bus zu bekommen, zur Arbeit zu gehen. Aber jetzt habe ich einen Blick für Kraut und Pflanzen, die zwischen den Pflastersteinen auftauchen und Wildblumen, die in Brachflächen wachsen. Das macht die Stadt interessanter.“

10.06.2020

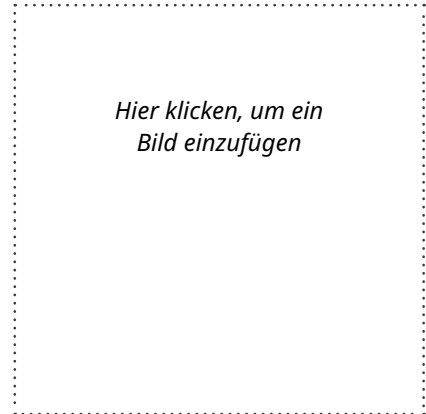
Text und Fotos: Matthew Ponsford
[dw.com/p/3dWD6](https://www.dw.com/p/3dWD6)



Arbeitsblatt 9

Mein klimafreundliches Gericht

..... (Rezept)
 Rezept von (Name)



Schwierigkeitsgrad

- einfach mittel schwierig

Beste Jahreszeit für das Gericht

- Frühling Sommer Herbst Winter

Zutaten

-
-
-
-
-
-
-
-

Zubereitung

.....

Zubereitungszeit Min.

Ergibt Portionen

Impressum

Herausgeber

Deutsche Welle (DW)
Global Ideas
Voltastraße 6
13355 Berlin
Deutschland

Telefon: +49 30 4646-6401
Mail: globalideas@dw.com
Web: dw.com/globalideas
Twitter: [@dw_environment](https://twitter.com/dw_environment)
Facebook: facebook.com/dw.globalideas
Instagram: instagram.com/dw_globalideas

Redaktion

DW Wirtschaft, Wissenschaft, Umwelt

Leitung

Manuela Kasper-Claridge

Didaktisierung

mct media consulting team Dortmund GmbH

Gestaltung

DW Design

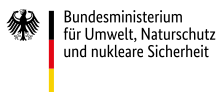
Stand

Oktober 2020

Die Inhalte des Lernpakets sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur in Schulen, Universitäten und anderen Bildungsinstitutionen zu nicht-kommerziellen Zwecken verwendet und in angemessenem Umfang vervielfältigt werden. Jede andere Verwendung, insbesondere jede kommerzielle Nutzung, Sendung, Verbreitung etc. bedarf der vorherigen Zustimmung der Deutschen Welle. Zuwiderhandlungen werden zivil- und strafrechtlich verfolgt.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Global Ideas

Das multimediale Umweltmagazin

Das Klima schützen, die Artenvielfalt bewahren. Dafür arbeiten engagierte Menschen und innovative Projekte auf der ganzen Welt. Global Ideas erzählt ihre Geschichten – im Fernsehen, im Netz und jede Woche neu.

Global Ideas ist das mehrfach ausgezeichnete, multimediale Umweltmagazin der Deutschen Welle. Mit Fördermitteln der Internationalen Klimaschutzinitiative des Bundesumweltministeriums produziert die DW seit 2009 TV-Reportagen, Hintergrundberichte, Web-Specials und vieles mehr, um Menschen weltweit über vorbildliche Schutzprojekte zu informieren.

Global Ideas – das sind auch interaktive Reisen zu wilden Tieren Afrikas oder Erklärstücke, die komplexe Fragen wie „Gibt es den Klimawandel wirklich?“ leicht verständlich beantworten. Um die vielfältigen Inhalte in der Bildungsarbeit einzusetzen, werden zu ausgewählten Schlüsselthemen „Lernpakete“ entwickelt und auf Deutsch, Englisch und Spanisch kostenfrei angeboten. Sie umfassen Videos, Artikel, Arbeitsblätter und Lehrerhandreichungen sowie weitere pädagogische Begleitmaterialien wie Poster, Bildkarten oder Experimentieranleitungen; erhältlich als Mappe mit DVD sowie online zum Download.

globalideas@dw.com
dw.com/globalideas/de

 @dw_environment
 facebook.com/dw.globalideas
 @dw_globalideas

dw.com