Gruppenstundenvorschlag „Energie und Essen“

Wieviel Energie steckt in der Herstellung des Essens, was hat mein Essen mit Klimawandel zu tun, wie kann ich mit Essen für die Umwelt etwas Gutes tun?

Lernziele

- Zusammenhang zwischen Ernährung und ökologischen Auswirkungen herstellen können
- Energie- und Ressourcenaufwand für Nahrungsmittelproduktion und -transport einschätzen
- die eigenen Konsumgewohnheiten reflektieren
- Wissen erarbeiten, das neue Perspektiven eröffnet
- Argumente austauschen und diskutieren

Umsetzung z.B. bei gemeinsamer Brotzeit. Brotzeit wird selbst mitgebracht oder die Leiterin besorgt vorher unterschiedliche Lebennsmittel für ein anschließendes Picknick.

Grundbedürfnisse von Menschen sammeln, irgendwann wird sicher auch Essen erwähnt. Wieviel Energie steckt eigentlich in unseren Essen?

Die Energie für die Lebensmittel versteckt sich in:

1. Anbau: ökologisch oder konventionell. Sind die Produkte ökologisch angebaut oder nicht und was heißt das?
2. Herstellung: in der Fabrik hergestellt oder unverarbeitet. Wie wachsen die Produkte bzw. welche Energie braucht man für die Produktion?
3. Transport: regional oder von weit her (weite Transportwege). Woher kommen die Lebensmittel – kommen sie aus der Region (bis ca. 300 km) oder aus einem fernen Land?
4. Verpackung: Plastikfolie oder unverpackt

Was ist das klimafreundlichste Essen?
Überlegt mal welches der mitgebrachten Lebensmittel das klimafreundlichste ist!