

NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

Mensch und Natur im Blick

Kreative Umweltbildung
zum Mitmachen

Klima-Kochtheater

**Klimaschutz auf dem Teller
spielerisch vermittelt**

**Didaktisch erprobtes
Programm für Vorschul- und
Grundschulkinder**



**Auf der Spur
der Wandelmedizin
aufklappen und
spielen**





»Alle Kinder wollen, dass es unserer Erde gut geht. Sie sind deshalb mit großem Eifer dabei, die richtige Wandel-Medizin für sie zuzubereiten. Das dabei Gelernte bleibt hängen und kann daheim direkt umgesetzt werden.«

Christina Schmid

Landwirtin und Clownin, hat das Programm mit entwickelt



»Die Kinder achten jetzt darauf, dass die Lebensmittel für ihr Vesper aus der Region kommen.«

Jessica Paul

Erzieherin im Kindergarten St. Josef Oberwolfach

»Mein Sohn hat zuhause gleich selbst Butter gemacht.«

Kevin Ziegler

Vater des kleinen Jona an der Krokusschule Zavelstein

Klimaschonend einkaufen und essen im Alltag

Beim Klima-Kochtheater schauen wir uns mit den Kindern gemeinsam an, wo die Zutaten für die Wandelwaffeln herkommen. Die Kinder finden heraus, wie zum Beispiel Obst, Eier, Milch und Mehl klimaschonend und artgerecht produziert werden können. Hier ein paar Tipps, wie ihr im Alltag nachhaltig einkaufen und kochen könnt und damit zum Erhalt unserer Kulturlandschaft im Naturpark beiträgt.

Tier- und klimafreundlich – eine Frage der Haltung

Auf kleineren, landwirtschaftlichen Betrieben leben Kühe zumeist unter besseren Bedingungen als auf großen Betrieben. So verbringen sie etwa mehr Zeit auf der Weide. Dadurch haben die Tiere mehr Auslauf und ernähren sich von dem Gras und den Kräutern auf den Wiesen. Dies wirkt sich auch positiv auf die Klimabilanz der Produkte aus, die sie liefern, wie etwa Milch. Denn die Tierhalter müssen nur wenig bis kein Futter zukaufen. Ein weiterer positiver Klimaeffekt: Der Dung der Kühe trägt zum Humusaufbau bei. Humus speichert das klimaschädliche CO₂, erhöht die Wasserspeicherkapazität und fördert die Biodiversität.

- Die Bezeichnung Weidemilch besagt, dass die Kühe während der Vegetationsperiode auf die Weide dürfen. Bei Biomilch ist dies meist der Fall. Kauft Milch am besten von regionalen Anbietern.
- Ob ein Ei aus Käfighaltung stammt oder aus Freilandhaltung mit viel Auslauf, macht einen großen Unterschied für das Huhn und die Umwelt. Achtet deshalb auf den Code auf der Eierschale. Durch ihn erkennt ihr, woher die Eier kommen und wie die Hühner gehalten werden: 08 steht für Baden-Württemberg, 1 für Freilandhaltung und 0 für Bio. Bio-Eier stammen immer aus Freilandhaltung.

Regenerative Landwirtschaft – gut fürs Klima

In regenerativer Landwirtschaft und durch Bio-Anbau in der Region erzeugte Lebensmittel schonen das Klima. Die Böden werden nach dem Vorbild der Natur bearbeitet. Dadurch wird mehr Humus aufgebaut. Das erhöht die Fruchtbarkeit und der Boden ist widerstandsfähiger gegen Extremwetterereignisse. Ein weiterer positiver Effekt: Es braucht deutlich weniger Kunstdünger und Pestizide.

- Kauft saisonale Produkte aus regionaler, regenerativer Landwirtschaft oder Bio.

So unterstützt ihr diese nachhaltigen Wirtschaftsformen.

Kurze Wege – von Natur aus klimafreundlich

Regionale und saisonale Produkte schonen das Klima. Werden die Produkte regional vermarktet, sind die Transportwege kurz und die Wertschöpfungsketten in der Region werden gestärkt. Regionale und saisonale Produkte findet ihr zum Beispiel an Verkaufsautomaten der Direkterzeuger, in Hofläden und über regionale Angebote in Supermärkten, oft auch in Bio-Qualität.

- Bei Milchprodukten – und inzwischen auch bei deren pflanzlichen Varianten – gibt es Angebote, die direkt aus der Region stammen. So gibt es Haferdrinks, die mit Hafer aus dem Naturpark hergestellt werden.

Verpackung = Verbrauch

Egal ob aus Papier oder Plastik: Jede Verpackung schadet der Umwelt. Deshalb kauft so oft wie möglich unverpackte Lebensmittel. So schützt ihr die Umwelt und spart oft sogar Geld.

- Unverpacktes Obst und Gemüse bekommt ihr zum Beispiel auf dem Wochenmarkt oder im Hofladen.

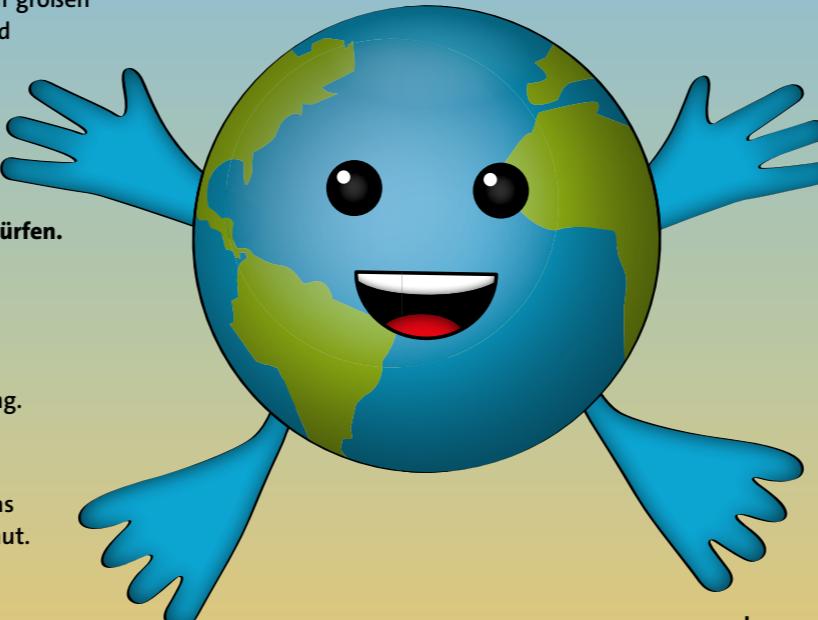
Nehmt zum Einkaufen am besten eigene Taschen und Beutel mit.

Essen verwerten statt wegwerfen

Mit jedem Lebensmittel, das wir wegwerfen, verschwenden wir wertvolle Ressourcen.

- Im Internet findet ihr viele tolle Rezepte und Ideen, wie ihr Lebensmittelreste verwerten könnt.

So macht Verwerten Spaß und schont gleichzeitig die Umwelt.



Kurze Wege – kleine Wolken

Habt ihr euch schon mal Gedanken gemacht, woher euer Essen kommt? Am besten kauft ihr saisonales Obst und Gemüse aus der Region. So könnt ihr sicher sein, dass es aus der Nähe kommt und besonders frisch und lecker schmeckt. Lebensmittel, die um die ganze Welt reisen, schaden der Umwelt. Denn der Transport mit Lkws, Schiffen und Flugzeugen verursacht umweltschädliche CO₂-Emissionen.

Wie viel das ausmacht, seht ihr im Vergleich zwischen importierten und hier produzierten Lebensmitteln:

Äpfel	Neuseeland	1,1 kg CO ₂	Regional	0,2 kg CO ₂	= 82 % weniger
Erdbeeren	Ägypten	6,8 kg CO ₂	Regional	0,6 kg CO ₂	= 91 % weniger
Gurken	Spanien	1,5 kg CO ₂	Regional	0,5 kg CO ₂	= 67 % weniger
Heidelbeeren	Chile	2,1 kg CO ₂	Regional	1,2 kg CO ₂	= 43 % weniger
Kartoffeln	Ägypten	1,3 kg CO ₂	Regional	0,9 kg CO ₂	= 31 % weniger
Salat	Spanien	1,7 kg CO ₂	Regional	0,7 kg CO ₂	= 59 % weniger
Tafeltrauben	Südafrika	1,0 kg CO ₂	Regional	0,4 kg CO ₂	= 60 % weniger

Alles zu seiner Zeit

Dieser Kalender zeigt Euch, welches Obst und Gemüse bei uns gerade Saison hat.

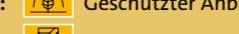
	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Äpfel	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☀	☀	☀	☒
Erdbeeren					☒	☀	☀	☀	☀	☀	☀	
Gurken		☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
Heidelbeeren						☒	☒	☒				
Kartoffeln	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
Kopfsalat			☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
Trauben								☒	☒	☒	☒	☒

Sehr geringe Klimabelastung:



Freilandprodukte

Geringe bis mittlere Klimabelastung:



Geschützter Anbau (Abdeckung mit Folie oder Vlies, ungeheizt)

Lagerware



Produkte aus ungeheizten oder schwach geheizten Gewächshäusern

Hohe Klimabelastung:



Produkte aus geheizten Gewächshäusern

Darstellung nach: Saisonkalender der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen



Tipps zu regionaler und saisonaler Ernährung haben auch die Naturpark-Detektive:
www.naturpark-detektive.de/fabios-klimatipp-3





»Wie erklären wir schon kleinen Kindern, wie wir uns klimaschonend ernähren können? Unsere Antwort ist das Klima-Kochtheater. Damit haben wir ein bisher landesweit einzigartiges Bildungsangebot für Kindergärten und Grundschulen entwickelt.«

Karl-Heinz Dunker
Geschäftsführer des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord

Klima-Kochtheater – was, wozu, für wen ?

Das interaktive Mitmach-Theater zum Thema „Klimaschutz und Ernährung“ lädt Kinder auf eine besondere Reise ein. Aufgabe ist es, gemeinsam für die kleine, kranke Erde eine Medizin zu entwickeln..

Die Geschichte

Die Erde hat Fieber! Gemeinsam mit den beiden Protagonisten Clown*in und Erklärbär wollen die Kinder der kranken Erde helfen. Sie machen sich auf eine spannende Reise, um die Zutaten für die Medizin zu beschaffen. Denn Abhilfe bringen nur die geheimnisvollen Wandel-Waffeln. Diese werden am Ende mit regionalen Zutaten gebacken und die Erde kann sich von ihrer Krankheit erholen.

Methode

Die Kinder tauchen als Reisende in eine spannende Geschichte ein und gestalten sie mit. Im szenischen Spiel werden immer wieder alle Sinne angesprochen. Der Ansatz ist spielerisch und lädt mit viel Bewegung, Liedern, Merksprüchen, Spielen, Basteln und schließlich dem gemeinsamen Backen zum Mitmachen ein.

Ziel des Projekts

- Kinder wissen um den Zusammenhang zwischen Klima und Ernährung.
- Ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln wird vermittelt.
- Die Kinder erfahren Selbstwirksamkeit und erhalten Handlungsoptionen.
- Die Teilnehmenden werden befähigt, selbst Verhaltensänderungen zu entwickeln.

Zielgruppe

Kindergruppen im Alter von 5 bis 8 Jahren
(Vorschulgruppen, 1. und 2. Klassen der Grundschulen)



Detaillierte Infos zum Projekt unter
[www.naturparkschwarzwald.de/
bildungsprojekte/klima-kochtheater](http://www.naturparkschwarzwald.de/bildungsprojekte/klima-kochtheater)



Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e. V.
Im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel. 07223 957715-0, info@naturparkschwarzwald.de
www.naturparkschwarzwald.de,
www.naturparkschwarzwald.blog
Follow us: @npschwarzwald



Dieses Projekt wurde gefördert mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg.

Gefördert durch Baden-Württemberg
Ministerium für Ernährung,
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Wir sind Partner und Förderer des Naturparks



Koehler GROUP

