

Projekttitle

Klimakiller im Kochtopf

E-Mail Adresse

info@kinderkunstwerkstatt.de

Projektträger

Andrea Harrenkamp + GGS Annastrasse

Koordinator

Andrea Harrenkamp

Projektlaufzeit

1.3. 2015- 19.7.2016

Zielgruppe(n)

Schülerinnen und Schüler

Schwerpunkte

- Bildungsangebot für:
 Kinder
 Jugendliche
 Erwachsene
 Maßnahme zur Kommunikation und/oder Vernetzung
 Öffentlichkeitsarbeit

Projektziele

- Klimaschutzbildung in (Bildungs-) Einrichtungen, Institutionen, Verbänden oder Firmen
 Fördern klimafreundlichen Alltagsverhaltens und Konsums
 Fördern klimafreundlichen Dienstleistens und Wirtschaftens
 Einbinden der Nachhaltigkeitssäulen:
 Ökologie
 Ökonomie
 Soziales



**Beschreibung
von Projekt-
inhalt, -verlauf
und -erfolg**

Klimabewusste Ernährung und Ideen gegen das Wegwerfen

Machen wir uns bewusst, dass Ernährung 30 % unseres privaten Klimaverbrauchs ausmacht. Andererseits wird jedes 3. Nahrungsmittel weggeworfen. Dort setzt das Projekt mit fast 350 Schülern der KGS Annastraße an!

Total cool- ... einkaufen zu gehen und zu erkennen, woher das kommt, was wir essen! Schon 6-7 Jährigen kann man so Spaß auf Obst & Gemüse machen. Im Supermarkt müssen sie Detektive sein und dürfen sich fragen, welchen Weg wohl die Ananas genommen hat und mit welchem Transportmittel sie zu uns kam. Sie lernen aber auch die Unterschiede zwischen Bioläden und Supermarkt kennen ... nicht jede Tomate aus dem Bioladen ist auch klimafreundlich!

Total cool- ... Reste zu verwerten! Wer sagt, dass Kinder keinen Spaß haben, selbst in der Küche aktiv zu werden? Wir bekommen Obst und Gemüse aus den Läden geschenkt, das diese wegen kleinen „Schönheitsmerkmalen“ nicht mehr verkaufen können. Wir kaufen noch Kleinigkeiten dazu und stellen selbst tolle Smoothies her. Da sie selbst die Mischung bestimmen, selbst schnibbeln und pürieren machte es ihnen sehr viel Spaß.

Total cool- ... Taste the waste! An einem anderen Tag nehmen wir die entstandenen Müllberge in der Schulkantine unter die Lupe, erfahren was foodsharing ist, unterhalten uns auch mit einer Lebensmittelretterin. Was ist die Motivation dieser Menschen, Lebensmittel zu retten und anderen zur Verfügung zu stellen? Was kann man mit der heutigen Technologie schon alles machen: Lebensmittelrettung über Apps und Co ... ? Wir schauen den Film „Taste the waste“ und beleuchten das Problem des Wegwerfens aus mehreren Perspektiven. Wir verstehen, warum Produzenten, Großmarkt und Verbraucher zu gleichen Teilen dazu beitragen. Die Kinder reflektieren kritisch ihr eigenes Einkaufs- und Essverhalten!

Total cool... eigenen Brennesselsalat zu machen und Kräuter zu probieren! Im urbanen Garten „Neuland e.V.“ erleben sie dann, was überhaupt zur Zeit angebaut wird und was regional ist. Dort werden sie in die anfallenden Arbeiten integriert, machen eine Kräuterrallye, pflanzen Stecklinge und Ringelblumen und bauen eine neue Pflanzkiste. Hier sehen sie auch einmal ungenormtes Gemüse, wie krumme Gurken und Herz-Kartoffeln. Sie erleben, wie Reis und Soja wachsen, und dürfen selbst Senf ernten.

Total cool... draußen zu lernen ...! Den Kindern hat diese praktische Projekt viel Spaß gemacht. Sie haben begriffen, dass ihre Ernährung und ihr Wegwerfverhalten Einfluß auf das Klima haben. Viele wollen jetzt aktiv mitwirken, das Klima zu schützen, einige haben ein Beet in „Neuland“.

