



Einige künftige Erzieher und sozialpädagogische Assistenten haben sich um die Weltkarte herumgesetzt, die zeigt, welche Kontinente wirtschaftlich besonders stark sind. Fotos: Geschke

Klimaneutrales Essen

Schulprojekte zum Markt der Nachhaltigkeit

Von Reinhard Geschke

Meldorf – Seit einigen Wochen beschäftigen sich nicht nur die Organisatoren mit dem Markt der Nachhaltigkeit in Meldorf, sondern auch Schüler. Im Berufsbildungszentrum (BBZ wie auch in der Gemeinschaftsschule (GMS) laufen die Vorbereitungen, um das Thema Nahrung darzustellen. Immerhin: 22 Prozent des Kohlendioxidausstoßes in Deutschland kommt aus den Privathaushalten.

Um auf Sparpotenziale aufmerksam zu machen, kam die Ökotrophologin Selvihan Koc von der Verbraucherzentrale Kiel in die Klasse 8c der GMS. Sie gab einen Einblick, wie unterschiedlich stark Essen das Klima belasten kann. Sie zeigte, wie viel Kohlendioxid, auch Treibhausgas genannt, für die Herstellung eines Gemüsetellers, einer veganen Pizza und einer Frikadelle mit Kartoffeln anfallen, bis sie gegessen werden können. „Am besten schneidet der Gemüseteller mit nur

130 Gramm Kohlendioxid ab“, sagt Koc. Im Mittelfeld die vegane Pizza mit 820 Gramm und am Ende die Frikadelle mit Kartoffeln, die 1100 Gramm Kohlendioxid freisetzt. „Es sind fast immer die tierischen Produkte, die die Kohlendioxid-Bilanz nach oben treiben“, erläutert die Ökotrophologin. So entste-

hen bei der Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch 14 Kilogramm Treibhausgase.

Große Unterschiede in der Klimabilanz gibt es zudem aufgrund der Verarbeitung von Lebensmitteln. So schlagen 250 Gramm gekochte Kartoffeln mit rund 90 Gramm Kohlendioxid zu Buche. Ganz anders die

Pommes frites – bei ihnen sind es schon 400 Gramm. „Die entstehen allein durch die Verarbeitung und die anschließende dauerhafte Kühlung“, so Koc. Durch die bewusste Zusammenstellung des Speiseplans könne also jeder einzelne seinen Kohlendioxid-Fußabdruck verkleinern, zum Wohle des Klimas.

Während des Seminars erarbeiteten die Schüler die Grundlagen, um später an einem Stand auf dem Markt der Nachhaltigkeit am Freitag, 15. Juni, von 9 bis 12.30 Uhr auf dem Meldorfer Rathausplatz informieren zu können. Koc sieht die Schüler als geeignete Zielgruppe, um sie für das Thema zu sensibilisieren. „Es geht darum, die Schüler in ihrem Alltag und unabhängig von ihrer Herkunft oder ihrem sozialen Stand zu erreichen“, nannte sie einen wichtigen Grund für die Arbeit der Verbraucherzentrale in den Schulen.

Im BBZ arbeiteten angehende Erzieher und sozialpädagogische Assistenten mit Unterstützung von Nicole Rönnspeiß, Re-

ferentin „Brot für die Welt“ bei der Diakonie Schleswig-Holstein, daran, eine Weltkarte der Kontinente mit Einwohnern und Bruttosozialprodukt darzustellen. Diese verdeutlicht, wo die wirtschaftlich starken Zentren liegen und wie viele Menschen davon profitieren. Wirtschaftlich stark sind zum Beispiel Nordamerika und Europa mit vergleichsweise wenig Einwohnern. Genau anders herum ist es in Südasien – dort leben viele Menschen, die Wirtschaftsleistung ist aber nur schwach.

Neben der Visualisierung, erstellen die 80 beteiligten BBZ-Schüler eine Rallye für Grundschüler, komponieren und texten zwei Mitmachlieder und erstellen Kreatives mit Obst und Gemüse. „Das wird den Markt der Nachhaltigkeit bereichern“, ist Katrin Martens von der Abfallwirtschaft Dithmarschen (AWD) überzeugt. Gemeinsam mit der Hoelp organisiert die AWD jährlich den Markt, der diesmal unter dem Motto „Nahrung verwenden statt verschwenden“ steht.



Sie wollen es genau wissen (von links): Kai Heldt, Marian Seggaoui und Brian Wischmann wollen herausfinden, wie viel Kohlendioxid für die einzelnen Gerichte benötigt wird. Dabei hilft die Ökotrophologin Selvihan Koc.