



Klima und Ernährung

Informationen und Materialhinweise für den Unterricht

Rund ein Drittel der Treibhausgasemissionen weltweit entstehen durch Ernährung. Dazu gehören neben dem Anbau auch der Transport, die Lagerung, die Weiterverarbeitung und die Entsorgung. Für etwa 70% dieser durch Ernährung erzeugten Treibhausgase sind tierische Produkte verantwortlich. Es wird sogar erwartet, dass unser Essen bis 2050 bis zur Hälfte der weltweiten CO₂-Emissionen verursachen könnte.

In Deutschland verbraucht, dem [Bundesumweltministerium](#) zufolge, jede*r Bundesbürger*in durchschnittlich 500kg Lebensmittel im Jahr (2016) - Getränke sind darin nicht inbegriffen. Das macht pro Kopf jährlich ungefähr 2,1 Tonnen CO₂. Insgesamt sind das etwa so viele Treibhausgase wie sie im Bereich "Mobilität" entstehen. Oder anders: Unser aller Essen in Deutschland verursacht jährlich – zusammen genommen - so viele Treibhausgase wie alle Autos, Züge, Busse und Flugzeuge hierzulande zusammen.

Etwa 45 Prozent der Treibhausgase durch Ernährung entstehen bei der Erzeugung der Lebensmittel (einschließlich der Transporte), also zum Beispiel auf dem Acker, im Kuhstall, aber auch bei der Verarbeitung oder durch den Supermarkt. Ein großer Teil entsteht weiterhin durch den Energieverbrauch zur Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln sowie anteilige Raumwärme (Küche) und die Einkaufsfahrten. Etwa ein Drittel aller weltweit erzeugten Lebensmittel wird zudem nicht verzehrt, sondern weggeworfen. Diese verbrauchen nicht nur enorme Ressourcen und gefährden die Ernährungssicherheit, sondern erzeugen auch bei der Verrottung gewaltige Mengen an Treibhausgasen.

Schon dreimal pro Woche klimafreundlich essen, könnte die Welt verändern – so das Schweizer Unternehmen [Eaternity](#).

Berechnungen des WWF zufolge würden wir, wenn alle Menschen in Deutschland ihren Fleischkonsum auf ein gesundheitlich sinnvolles Maß von gut die Hälfte herunterschrauben würden, bereits den Gegenwert von 100 Milliarden PKW-Kilometern an Treibhausgasen sowie Ackerflächen so groß wie Sachsen einsparen. (siehe [WWF-Studie „Klimawandel auf dem Teller“](#))



Grund genug, sich mit dem Thema „Ernährung und Klimawandel“ ausführlicher zu befassen und die eigenen Konsum- und Essgewohnheiten zu überprüfen. Gerade für den Unterricht eignet sich das Thema Ernährung sehr gut, da es ganz nah dran ist an der Lebenswelt von Jugendlichen, sinnliches Ausprobieren und Genuss umfasst und individuelle, gemeinsame und politische Handlungsoptionen bietet. Außerdem kann es mit anderen Jugendthemen wie Gesundheit, Feiern oder Körperbewusstsein verbunden werden.

Wer einen Beitrag zum Klimaschutz leisten möchte, hat durch eine bewusste Ernährung gute Möglichkeiten – aber auch die Politik und Agrarindustrie müssen diesbezüglich unbedingt in die Pflicht genommen werden. (Siehe [Kampagne: „Wir haben es satt!“](#))

Eine recht einfache und nutzerfreundliche Berechnung des CO₂-Ausstoßes des eigenen Essens bietet die Seite [„Werde Klimatarier!“](#). Allerdings findet man hier nicht alle Lebensmittel und es sind auch nicht immer alle Komponenten bei den Nahrungsmitteln in der Berechnung berücksichtigt.

Auf der Seite [“Essen und Klimaschutz“ des Bundeszentrums für Ernährung](#) gibt es Informationen, Anregungen und Hinweise auf Unterrichtsmaterialien rund um die Frage: „Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun?“ Man findet dort Informationen zu CO₂-Emissionen bei Transport und Kühlhauslagerung von Obst und Gemüse, Fragen zum saisonalen und regionalen Lebensmitteleinkauf und kann einen [Saisonkalender für Obst und Gemüse](#) herunterladen.

Das [Projekt „Klasse Klima – heißkalt erwischt“](#), ein Kooperationsprojekt von BUNDjugend, Naturfreundejugend Deutschlands und Naturschutzjugend, bietet ein Download-Modul zum Thema [„Das Klima ist, was du isst“](#).

Beim [Projekt „Gutes Essen macht Schule“ der Hamburger Agrarkoordination](#) geht es um nachhaltige Kita- und Schulverpflegung. Im [Projekt „Biopoli“](#) bieten die Veranstalterinnen Schulworkshops rund um das Thema Landwirtschaft, Ernährung, Gerechtigkeit und Klimawandel an.

Der [Hamburger Ökomarkt e.V.](#) bietet u.a. Schulworkshops zu klimafreundlichem Kochen und Führungen von Schulklassen auf dem **Bio-Bauernhof** als Einführung in die ökologische Landwirtschaft.

Als Einstieg oder auch als Abschluss einer Unterrichtseinheit „Klima und Ernährung“ ist ein **Klimafrühstück** sehr gut geeignet. Hierzu bietet das [Referat Umwelterziehung und Klimaschutz](#) des Hamburger Landesinstitutes für Lehrerbildung und Schulentwicklung neben Referent*innen auch Materialkoffer sowie schulinterne und -externe Fortbildungen. Bei der Berliner [Organisation KATE e.V.](#) kann zudem ein **Leitfaden Klimafrühstück** heruntergeladen oder bestellt werden.

Gute Appetit!



Links:

Werde Klimatarier! - www.klimatarier.com

Bundeszentrums für Ernährung, Projekt „Essen und Klimaschutz“ - www.bzfe.de

Klasse Klima – heißkalt erwischt; Modul „Das Klima ist, was du isst“ - <https://klasse-klima.de>

Agrarkoordination, Projekte „Biopoli“ und „Gutes Essen macht Schule“ - www.agrarkoordination.de

Ökomarkt e.V., Projekt „Schule und Landwirtschaft“ - www.oekomarkt-hamburg.de

Hamburger Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung, Referat Umwelterziehung und Klimaschutz, Handlungsfeld Ernährung - <https://li.hamburg.de/handlungsfeld-ernaehrung>

KATE e.V., Leitfaden „Klimafrühstück“ - www.kate-berlin.de

World Wildlife Fund, Studie „Klimawandel auf dem Teller“ (2012) – www.wwf.de

Kampagne „Wir haben es satt!“ - www.wir-haben-es-satt.de

Eaternity – Appetite for Change - <https://eaternity.org>