

# WASSER, WOLKEN, WETTERFRSOCH – ABENTEUER KLIMA FÜR KINDER DER 3./4. KLASSE

ABLAUF - "KLIMA AUF DEM TELLER"

### Kennenlernrunde (5 Min.)

Die Kinder sitzen im Kreis und werden von der Workshopleitung begrüßt.

Jedes Kind füllt ein Namenschild aus und klebt es sich auf.

Namenrunde: Reihum nennt jedes Kind seinen Namen und erzählt, was es diesen Morgen gefrühstückt hat.

Der Ablauf des Workshops wird vorgestellt.

### Thematischer Einstieg: Rollenspiel (15 Min.)

Was hat Ernährung mit dem Klima zu tun? Diese Frage wird im Rollenspiel beantwortet. Dabei übernimmt ein Kind die Rolle des "Erdenbewohners" und erhält den Text zum Rollenspiel. Die Workshopleitung spielt die Erde und nimmt dafür einen Erdball zur Hand.

Anschließend wird das Rollenspiel besprochen. Dabei wird den Kindern die Frage gestellt, *Was glaubst du, hat Ernährung mit Klimaschutz zu tun?* Dabei kann auf folgende Themen eingegangen werden: Transport, Regionalität, Verarbeitung, Veredelung, Energie, Verschwendung, Handlungsoptionen, etc.

Die Grafiken zu Treibhauseffekt und Nahrungsmitteln dienen zur Anschauung.

### **Ernährungsmemory** (15 Min.)

Bei diesem besonderen Memory testen und erweitern die Kinder ihr Wissen über den Ursprung bzw. die Herkunft verschiedener Lebensmittel. Hierzu müssen zusammengehörige Karten gefunden werden.

### Ernährungsquiz (10 Min.)

Dieses interaktive Quiz bringt Kinder nicht nur in Bewegung, sondern wiederholt und vertieft spielerisch Wissen zum Thema Klima und Ernährung. Für jede richtige Antwort gibt es einen gelatinefreien Bio-Fruchtgummi.

## Wann hat welches Gemüse/Obst Saison? (5 Min.)

Nun erhalten die Kinder folgende Aufgabe: Um sie für saisonales Einkaufen zu sensibilisieren, überlegen sie, wann die Obst- und Gemüsekärtchen aus dem Memory Saison haben und erstellen eine große Saisonkarte.

Hierzu tragen sie auf ein Plakat, auf dem alle Monate stehen, die jeweilige Obst- oder Gemüsesorte ein. Die im Memory vorhandenen Sorten haben wie folgt Saison:

Gemüse-/Obstsorte	Saison	
Tomaten	Juli - Oktober	
Karotten	Juni - Oktober	
Fenchel	September - Oktober	
Kartoffeln	Juni - Oktober	
Äpfel	August - November	
Himbeeren	Juni – September	
Weintrauben	September – Oktober	
Salatgurke	Juni - September	
Mais	Juli - September	

http://www.praxis-umweltbildung.de/klima web.php



## Zubereitung des klimafreundlichen Snacks (70 Min.)

Das bereits erworbene Wissen über klimafreundliche Ernährung wird in die Praxis umgesetzt, indem die Kinder für die Präsentation einen klimafreundlichen Snack, nämlich Kartoffelecken mit Kräuter-Tomaten-Ketchup zubereiten.

#### Worauf ist beim Einkaufen zu achten?

Den Kindern werden die verschiedenen zu verarbeitenden Lebensmittel präsentiert. Sie sollen herausfinden, worauf beim Einkauf geachtet werden kann. Es kann auf Herkunft und Transportwege, Zutatenliste, ökologischen Anbau, Saison, etc. näher eingegangen werden.

### **Einteilung in Gruppen**

Jedes Kind ordnet sich einer Gruppe zu, die dann zum einen für die Zubereitung zuständig sind und zum anderen Informationen über ihren Bereich zusammentragen soll. Für Letzteres stehen Informationen zur Verfügung. Wenn eine Gruppe besonders viel zu tun hat, wie etwa die Knollenspezialisten, helfen alle zusammen.

### 1. Gruppe – Kräuterexperten

Aufgaben: Sammeln und klein schneiden der Kräuter, zusammentragen, welche positiven Wirkungen sie für Gesundheit und Klima haben

### 2. Gruppe – Kartoffeln – Knollenspezialisten

Aufgaben: Zubereitung der Kartoffeln (s. Rezept), herausfinden, welche positiven Wirkungen auf sie für Gesundheit und Klima haben

## 3. Gruppe – Tomaten – Ketchupchefs

Aufgaben: Tomaten klein schneiden, würzen, mit dem Ketchup und den Kräutern mischen und zusammentragen, welche positiven Wirkungen sie für Gesundheit und Klima haben

Gemeinsam helfen alle Gruppen zusammen und schaffen Ordnung in der Küche. Anschließend stellt jede Gruppe vor, was sie über ihr Nahrungsmittel herausgefunden hat.

#### **Alternative**

Steht keine Küche zur Verfügung, können Brote mit selbstgemachtem, klimafreundlichem Brotaufstrich und mit Gemüse dekoriert, zubereitet werden. Der Ablauf bleibt ansonsten der gleiche. Auch eine Rezept-Kärtchen-Vorlage steht zur Verfügung.

### Vorbereitung für die Präsentation (10 Min.)

Um ihr Produkt bei der Präsentation anpreisen zu können, überlegt sich die Gruppe einen Werbeslogan (z.B. "Klimaschutz fängt auf dem Teller an", "Esst mehr Gemüse"). (Wenn noch Zeit bleibt, kann auch ein Poster dazu gestaltet werden.)

Die Kinder dieser Gruppe erhalten bereits je eine Karte mit dem Rezept und Einkaufstipps für klimafreundliche Ernährung zum mit nach Hause nehmen.

Folgende Aufgaben sind für die Präsentation zu vergeben:

- Verteilen der Rezept- und. Einkaufstipp-Karten an die Kinder
- Vorstellen der Saisonkarte
- Über verwendete Zutaten informieren (Kräuter, Tomaten, Kartoffeln)
- Verteilen der Kartoffelecken und des Ketchups

Die Kräuterkartoffeln können nun noch dekoriert werden, z.B. mit Gänseblümchen oder frischen Kräutern aus dem Garten.

http://www.praxis-umweltbildung.de/klima web.php



### Feedback-Plakat (10 Min.)

Mit den Kindern wird wiederholt, was gemacht wurde. Nun können die Kinder die einzelnen Bausteine auf einem Feedback-Plakat bewerten.

Jedes Kind erhält 6 Klebepunkte. Hinter jeden Baustein kann ein Klebepunkt zwischen Sonne und Wolke platziert werden. Sonne steht für "Hat mir sehr gut gefallen." und Regenwolke für "Hat mir nicht gefallen.".

Zusätzlich wird gefragt, ob etwas besonders langweilig, schwierig oder interessant war bzw. welche Verbesserungsvorschläge die Kinder haben.

#### oder Wetter-Feedback-Runde

Alternativ zum Feedback-Plakat kann diese Methode, für die kein Material notwendig ist, angewendet werden.

Gesamtdauer: ca. 140 Min.