



An die Töpfe - fertig los! Der Klimakochkurs

Zielgruppe: 2.-3. Klasse

Fach: Sachunterricht

Dauer: 3,5 Stunden

Themenbereich: Gesunde Ernährung, Zusammenhang Ernährung-Klimawandel

Klimawandel und Klimaschutz sind heute schon Thema in der Grundschule. Dieses Programm soll darüber hinaus den Schülerinnen und Schülern vermitteln, dass auch unsere Ernährung einen erheblichen Einfluss auf das Klima hat.

In diesem Kurs werden die Kinder mit 5 Spiel-Aktionen und einem Koch-Workshop zu echten Klimaköchen ausgebildet. Ob mit dem Verpackungsmemory, Biosiegelpuzzle oder dem Obst und Gemüse- Jahreszeiten Halli-Galli lernen die Kinder, dass bei der Produktion von Lebensmitteln klimaschädliche Gase wie CO₂ ausgestoßen werden. Das selbstgekochte, klimafreundliche und gesunde Menü wird dann nach dem Essen auf seine Klimatauglichkeit überprüft.



Leitziel	Die Kinder lernen, dass unsere Ernährung eine Auswirkung auf das Klima hat.	
Mittlerziele	Handlungsziele	Teilkompetenz
<p>1. Die Kinder erfahren, dass Lebensmittel CO₂ emittieren.</p> <p>2. Die Kinder erfahren, dass Obst und Gemüse zu bestimmten Jahreszeiten wachsen, unterschiedlich lange Transportwege haben und dass damit Energieverbrauch verbunden ist.</p> <p>3. Die Kinder lernen, dass biologische und fair hergestellte Nahrungsmittel umweltverträglicher sind als konventionelle Nahrungsmittel.</p> <p>4. Die Umweltverträglichkeit von verschiedenen Verpackungen wird vermittelt.</p>	<p>1.1 Mittels des Kartenspiels sehen die Kinder, dass die Herstellung von Nahrungsmitteln unterschiedlich viel Zeit, Energie und Ressourcen braucht. (Erleben)</p> <p>1.2 Mit dem Abgleich von Farben/Symbolen und der Kartenanzahl erkennen die Kinder den Zusammenhang zwischen Zeit, Energie und Ressourcen mit CO₂. (Erleben)</p> <p>2.1 Mittels des Kartenspiels erleben die Kinder, welches heimische Obst und Gemüse zu welchen Jahreszeiten wächst, und dass exotisches Obst und Gemüse lange Transportwege hat. (Erleben)</p> <p>3.1 Mittels der Puzzlekarten erfahren die Kinder, dass biologische und fair hergestellte Nahrungsmittel umweltverträglicher sind als konventionelle Nahrungsmittel. (Erleben)</p> <p>3.2 Mittels des Puzzles erkennen die Kinder, wie man die Herstellungsweise von Lebensmitteln mit Hilfe von Siegeln erkennen kann. (Erleben)</p> <p>4.1 Mittels des Memory-Spiels erkennen die Kinder, welche Verpackungsalternativen es gibt und welche jeweils die beste für das Klima ist. (Erleben)</p>	<p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen T.4 Kompetenz zum Umgang mit unvollständigen und überkomplexen Informationen: Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen können G.1 Kompetenz zur Kooperation: Gemeinsam mit anderen planen und handeln können G.3 Kompetenz zur Partizipation: An kollektiven Entscheidungsprozessen teilhaben können</p> <p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen T.4 Kompetenz zum Umgang mit unvollständigen und überkomplexen Informationen: Risiken, Gefahren und Unsicherheiten erkennen und abwägen können G.2 Kompetenz zur Bewältigung individueller Entscheidungs-dilemmata: Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen können</p> <p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen T.3 Kompetenz zur disziplin-übergreifenden Erkenntnisgewinnung: Interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln G.1 Kompetenz zur Kooperation: Gemeinsam mit anderen planen und handeln können E.2 Kompetenz zum moralischen Handeln: Vorstellungen von Gerechtigkeit als Entscheidungs- und Handlungsgrundlage nutzen können</p> <p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen G.1 Kompetenz zur Kooperation: Gemeinsam mit anderen planen und handeln können G.2 Kompetenz zur Bewältigung individueller Entscheidungsdilemmata: Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen können E.3 Kompetenz zum eigenständigen</p>



<p>5. Die Kinder erfahren, dass der Körper unterschiedliche Mengen von verschiedenen Nährstoffen/ Nahrungsmitteln braucht, um gesund und fit zu sein.</p>	<p>5.1 Mittels des Aufstellens in der Ernährungspyramide erleben die Kinder, welche Mengen von welchen Nahrungsmitteln gesund sind. (Erleben)</p> <p>5.2 Der Referent erklärt den Zusammenhang zwischen gesunder und klimaverträglicher Ernährung.</p>	<p>Handeln: Selbständig planen und handeln können</p> <p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen G.1 Kompetenz zur Kooperation: Gemeinsam mit anderen planen und handeln können G.2 Kompetenz zur Bewältigung individueller Entscheidungsdilemmata: Zielkonflikte bei der Reflexion über Handlungsstrategien berücksichtigen können G.3 Kompetenz zur Partizipation: An kollektiven Entscheidungsprozessen teilhaben können E.3 Kompetenz zum eigenständigen Handeln: Selbständig planen und handeln können</p>
<p>6. Die Kinder lernen Rezepte kennen, mit denen klimafreundliche Gerichte gekocht werden können.</p>	<p>6.1 Durch die Vorauswahl von Rezepten und durch das Feedback vom NaturGut lernen die Kinder klimafreundliche Lebensmittel kennen. (Wissen)</p>	<p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen T.2 Kompetenz zur Antizipation: Vorausschauend Entwicklungen analysieren und beurteilen können G.1 Kompetenz zur Kooperation: Gemeinsam mit anderen planen und handeln können E.1 Kompetenz zur Reflexion auf Leitbilder: Die eigenen Leitbilder und die anderer reflektieren können</p>
<p>7. Die Kinder lernen, nach einfachen Rezepten zu kochen.</p>	<p>7.1 Indem die Kinder selber Rezepte ausprobieren, erfahren sie, dass Kochen Spaß macht. (Erleben)</p>	<p>T.1 Kompetenz zur Perspektivübernahme: Weltoffen und neue Perspektiven integrierend Wissen aufbauen T.3 Kompetenz zur disziplin-übergreifenden Erkenntnisgewinnung: Interdisziplinär Erkenntnisse gewinnen und handeln G.1 Kompetenz zur Kooperation: Gemeinsam mit anderen planen und handeln können G.4 Kompetenz zur Motivation: Sich und andere motivieren können, aktiv zu werden E.3 Kompetenz zum eigenständigen Handeln: Selbständig planen und handeln können E.4 Kompetenz zur Unterstützung anderer: Empathie für andere zeigen können</p>



Material:

- Sterne für Gruppeneinteilung (Anlage 1)
- Klemmbrett
- Aufgabenbogen (Anlage 2)
- Bleistifte
- 4 Tischdecken mit Spielfeldern (Anlage 3)
- CO₂-Karten (Anlage 4)
- Saison/Regionalkarten (Anlage 5)
- 2 Buzzer
- Puzzlekarten (Anlage 6)
- Memory-Karten (Anlage 7)
- Ernährungspyramide (Anlage 8)
- Karten „Lösungssatz“ (22 Karten mit Lösungssatz) (Anlage 9)
- Lebensmittelkarten (Anlage 10)
- Material für Teil 2: Kochen

Vor der Veranstaltung zu erledigen:

- Lebensmittel einkaufen
- 4 Tische für die Spiele vorbereiten
- Ernährungspyramide vorbereiten
- Küche vorbereiten
- Rezepte vorbereiten

Ablaufplan Übersicht:

Drei Wochen vor dem Termin werden der Schulklasse Rezepte und folgende Aufgabenstellung zugeschickt:

„Stellt aus den Rezepten ein „Menü“ zusammen das ihr an dem Tag auf dem NaturGut Ophoven kochen möchtet.“

Dieser Unterrichtseinheit liegt das im Rahmen des Projektes entwickelte Kochbuch „Ich koche! Sterneköche fürs Klima“ zu Grunde (ISBN 978-3-9816451-2-5). Es kann natürlich jede andere saisonale oder regionale Rezeptsammlung genutzt werden.

Mindestens eine Woche vor dem Termin wird der Menüwunsch an das NaturGut Ophoven durchgegeben. So ergibt sich die Möglichkeit eines Feedbacks, falls eine bestimmte Zutat in einer bestimmten Jahreszeit regional nicht vorhanden ist. Auf diese Weise werden erste Denkprozesse zum Thema saisonale und regionale Ernährung in Gang gesetzt und eine eventuelle Neuauswahl des Menüs kann folgen.

Zeit	Aktionsphasen
5 Min.	Einstieg und Teilung der Gruppe
60 Min.	Klima - Ernährung
60 Min.	An die Töpfe...
50 Min.	Essen, Aufräumen, Abschlussbesprechung
5 Min.	Verabschiedung



Ablauf

Zeit	Inhalt/Ablauf	Material
5 Min.	<p>Begrüßung, Ablauf der Einheit vorstellen: <i>Herzlich Willkommen zum Klimakochkurs: An die Töpfe fertig los! Rasant und schnell wird heute gekocht und gespielt und ihr werdet erfahren, was euer Essen mit dem Klima zu tun hat und wie wirklich kinderleicht es ist, klimafreundlich zu kochen.</i></p> <p>Teilung der Gruppe, wenn mehr als 15 Kindern. Gruppe 1 fängt mit Teil 1 an: Spiel-Aktionen, Gruppe 2 mit Teil 2: Koch-Workshop. Danach wird getauscht.</p>	
5 Min.	<p>Teil 1 Einheit „Zusammenhang Ernährung – Klimawandel“</p> <p>Die Kinder werden in 4 Kleingruppen eingeteilt. Dies geschieht mithilfe von verschiedenen farbigen Sternen. Die Kinder mit gleichfarbigen Sternen bilden eine Gruppe. Jede Gruppe bekommt einen Aufgabenbogen, den sie an den jeweiligen Stationen bearbeiten soll. Es gibt 4 Stationen, die den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimawandel behandeln.</p>	<p>Sterne für Gruppeneinteilung (Anlage 1), Klemmbrett, Aufgabenbogen (Anlage 2), Bleistifte</p>
	<p>Der Referent erklärt erst alle Stationen, bevor sich die Kinder auf die einzelnen Stationen/Sterne verteilen.</p>	
10 Min.	<p>Sterneköche brauchen Zeit und Energie (CO₂-Ausstoß von Lebensmitteln, blauer Stern)</p> <p>Die Schüler sollen Karten auf ein Spielfeld sortieren. Auf den Karten stehen Texte, die darauf hinweisen, ob das Lebensmittel zu Tomatenpflanze, Apfelbaum, Hühnerfleisch, Schafskäse oder Rindfleisch sortiert werden soll. Wenn alle Karten sortiert sind, werden sie umgedreht. Auf der Rückseite befinden sich unterschiedlich „CO₂ Wolken“. Mittels kleiner Symbole können die Schüler erkennen, ob sie alles richtig sortiert haben. Wenn nicht alles richtig sortiert ist, können die Schüler jetzt noch einmal die entsprechenden Texte vorlesen und richtig einsortieren.</p> <p>Die Anzahl der Karten bei einem Lebensmittel verdeutlicht die Menge des CO₂-Ausstoßes. Apfel und Tomaten haben je 1 Karte, Hühnerfleisch 3 Karten, Schafskäse 6 Karten und das Rindfleisch die meisten Karten (10 Stück).</p> <p>Anschließend bearbeiten die Schüler die Frage auf dem Aufgabenbogen.</p>	<p>Tischdecke mit entsprechendem Spielfeld (Anlage 3), CO₂-Karten (Anlage 4),</p>
10 Min.	<p>Sterneköche Klimaköche brauchen Jahreszeiten (Regionale und</p>	<p>Tischdecke mit</p>



	<p>saisonale Ernährung, gelber Stern)</p> <p>Runde 1 Ein Kind ist Spielleiter und bekommt den Kartensatz „Saisonal“. Dieser besteht aus zwei unterschiedlichen Kartenstapeln. Auf dem einen Kartensatz ist Obst/Gemüse abgebildet auf den anderen Karten Jahreszeiten. Aufgabe ist es, passende Paare zu erkennen, z.B. Erdbeere und Sommer. Die Karten liegen jeweils verdeckt auf einem Stapel. Der Spielleiter deckt gleichzeitig die obersten Karten auf. Wenn das Obst/Gemüse zur Jahreszeit passt, sollen die anderen Mitspieler so schnell wie möglich buzzern. Das Kind, das als erstes buzzert, bekommt das Paar. Passt das Paar nicht, wird weitergespielt und die nächste Karte wird vom Stapel umgedreht. Gewonnen hat am Ende, das Kind mit den meisten Karten.</p> <p>Der Spielleiter darf Regeln festsetzen, so dass nicht die ganze Zeit gebuzzert wird, z.B. er zählt bis drei, bis er die Karten aufdeckt und erst bei 4 darf gebuzzert werden. Wird falsch gebuzzert, müssen aus dem Gewinnstapel Karten abgegeben werden usw.</p> <p>Durch eine Markierung auf den Karten können die Kinder kontrollieren, ob Karten zusammengehören.</p> <p>Runde 2 In Runde 2 wird nach demselben Prinzip gespielt. Allerdings gibt es andere Karten. Die Karten „Regional“: Die Kinder müssen entscheiden, welches Obst/Gemüse aus Deutschland oder aus dem Ausland kommt. Durch eine Strichmarkierung auf den Karten können die Kinder kontrollieren, ob Karten zusammengehören.</p> <p>Anschließend bearbeiten die Schüler die Frage auf dem Aufgabenbogen.</p>	<p>entsprechendem Spielfeld (Anlage 3), Saison/Regional karten (Anlage 5) Buzzer</p>
<p>10 Min.</p>	<p>Sterneköche erkennen Bio (Biosiegel und „Fair Trade“ -Siegel, grüner Stern)</p> <p>Die Kinder sollen verschiedene Puzzlekarten zusammensetzen. Jedes Puzzle besteht aus 4 Teilen. Auf jedem Puzzle sind ein Lebensmittel und ein Infosatz abgebildet. Es gibt jede Abbildung zweimal und die Infosätze zeigen Unterschiede entweder von konventioneller und biologischer Herstellung oder zwischen konventionellen und fair gehandelten Produkten auf. Beispiel Kaffeebohne: Meine Bauern werden ungerecht behandelt. - Meine Bauern werden gut und fair behandelt. Beispiel Käse: Meine Kuh bekommt Medikamente, um viel Milch zu geben. - Meine Kuh lebt gesund auf der Wiese.</p> <p>Sind alle Puzzles zusammengesetzt, werden sie anhand der Nummern links oben in der Ecke eines jeden Puzzles sortiert. Immer</p>	<p>Tischdecke mit entsprechendem Spielfeld (Anlage 3), Puzzlekarten (Anlage 6)</p>



	<p>zwei Puzzles sollen nebeneinander gelegt werden, die anderen werden darunter sortiert.</p> <p>Wenn alles richtig gelegt wurde, liegen die gleichen Abbildungen paarweise nebeneinander, nur die Infosätze unter den Abbildungen unterscheiden sich.</p> <p>Die Kinder sollen einen Lösungssatz herausfinden, indem sie die markierten Buchstaben in der Reihenfolge aufschreiben. Lösung ist: BIO ist gut für deine UMWELT. BIOSIEGEL helfen dir bei deinem Einkauf!</p> <p>Anschließend sollen sie die Unterschiede auf den Kartenpaaren erkennen. Die Kinder sollen so den Zusammenhang zwischen den unterschiedlichen Siegeln und ökologischem oder fairem und konventionellem Anbau erkennen (Infotext unter der Abbildung).</p> <p>Anschließend bearbeiten die Schüler die Frage auf dem Aufgabenbogen.</p>	
10 Min.	<p>Sternköche lieben „unverpackt“! (Verpackungen von Lebensmitteln, oranger Stern)</p> <p>Die Schüler sollen Memory spielen, allerdings gehören nicht die gleichen Abbildungen zueinander, sondern jeweils ein klimaverträgliches Beispiel für Verpackung und ein klimaschädliches Beispiel für Verpackung sind ein Paar, z.B. Plastiktüte -Stoffbeutel.</p> <p>Alle Bildkarten werden gemischt und mit der Rückseite nach oben in die Mitte gelegt. Die Textkarten liegen mit dem Textfeld sichtbar am Rand.</p> <p>Es wird sich geeinigt, wer anfängt. Anschließend geht es nach der Reihe weiter. Wer anfängt, darf nacheinander zwei Karten aufdecken. Passen die Bildkarten nicht zusammen, werden sie wieder umgedreht und der Nächste ist mit Aufdecken dran.</p> <p>Werden die Karten passend aufgedeckt, sollen alle das Paar zum passenden Text legen, der sich auf dem Spielfeld befindet.</p> <p>Das Kind, das an der Reihe ist, darf aufdecken. Gewonnen hat das Kind, welches am Ende die meisten Karten hat.</p> <p>Die Kontrolle, ob die Karten zueinander gehören, erfolgt über eine Farbmarkierung auf den Karten.</p> <p>Anschließend bearbeiten die Schüler die Frage auf dem Aufgabenbogen.</p>	<p>Tischdecke mit entsprechendem Spielfeld (Anlage 3), Memory-Karten (Anlage 7)</p>
10 Min.	<p>Sternköche brauchen alles (roter Stern)</p> <p>Die Ernährungspyramide (s. Abb. 1) wird auf den Boden gelegt. Auf die Felder werden verdeckt die Karten des Lösungssatzes gelegt: Gesunde Ernährung ist lecker und prima, sie hilft nicht nur dir, sondern auch unserem Klima!</p> <p>Mit den Kindern wird kurz die Ernährungspyramide besprochen: Erkennt ihr, was hier liegt? Manche Schulgruppen haben die Pyramide schon im Unterricht besprochen und können sie gut erklären. Wenn nicht: Woher kennt ihr die Farben grün, gelb, rot? Richtig, von der Ampel. Was könnten sie hier bedeuten, denn bei uns geht es ja um</p>	<p>Ernährungs- pyramide (Anlage 8), Karten „Lösungssatz“ (Anlage 9) Lebensmittelkarten (Anlage 10)</p>



Lebensmittel.

grün = reichlich, viel essen/trinken

gelb = mäßig, nicht so viel essen/trinken

rot = sparsam, wenig essen/trinken

Die Basis bilden die Getränke Wasser, ungesüßter Tee oder Fruchtschorlen. Es folgen an zweiter Stelle Obst und Gemüse. An dritter Stelle Getreide(-produkte), beides soll häufig und reichlich verzehrt werden. Tierische Lebensmittel – Milch, Milchprodukte sowie Fisch, Fleisch, Wurstwaren und Eier – sind an vierter Stelle platziert. Sie sollten maßvoll genossen werden. Sparsamkeit ist angesagt bei Ölen und Fetten in Ebene fünf. In der Pyramidenspitze finden sich Süßigkeiten, Snacks. Sie werden geduldet, wenn die Lebensmittel aus Basis und Mittelfeld ausreichend im Speiseplan vertreten sind.



Abb. 1 Ernährungspyramide

Jedes Kind soll sich in ein beliebiges Feld stellen. Anschließend bekommt jedes Kind eine Lebensmittelkarte.

Die Kinder sollen sich nun richtig in die Ernährungspyramide sortieren, dürfen aber nur senkrecht oder waagrecht die Plätze wechseln.

Sie dürfen sich natürlich untereinander helfen, wenn sie nicht wissen, ob ihr Lebensmittel in den grünen, gelben oder roten Bereich gehört.

Wenn die Kinder der Meinung sind, dass sie richtig stehen, kontrolliert der Referent und gibt ggfs. Hilfestellung. Anschließend werden die farbigen Karten der Pyramide umgedreht. Dort steht folgender Satz: „Gesunde Ernährung ist lecker und prima, sie hilft nicht nur dir, sondern auch unserem Klima“.

Der Referent bespricht mit den Kindern die Ernährungspyramide und den Zusammenhang zum Klimawandel mithilfe der einzelnen Stationen.

Warum ist es gut für das Klima, wenn wir viel Obst und Gemüse essen? - Sie haben einen geringen CO₂-Ausstoß. Warum sollen wir mäßig Fleisch essen? - Es ist fettig, enthält zu viel Eiweiß. Warum ist es für das Klima gut, wenn wir nicht jeden Tag Fleisch essen? – Fleisch hat einen hohen CO₂-Ausstoß.



	Ggfs. Tausch der Großgruppen	
70 Min.	<p>Teil 2 Sterneküche Das gewünschte „Menü“ wird zubereitet. Dafür werden die Kinder gleichmäßig den einzelnen Rezepten zugeteilt und kochen das jeweilige Gericht.</p> <p>Hinweise zum Kochen: Vorbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none">- Mengenangaben und Aufteilung von Rezepten auf Gruppen vorab klären:<ol style="list-style-type: none">1. Wie oft muss jedes Rezept vervielfältigt werden (entsprechend der Größe der Gruppe)?2. Welche Rezepte brauchen am meisten Zeit? Diese werden als erstes angefangen.3. In jedem der 2 Durchgänge wird die Gruppe in 3 Untergruppen eingeteilt, jede startet mit einem Gericht.4. Angefangene Lebensmittel zuerst aufbrauchen! Nicht von einem Produkt unnötig viel öffnen.5. Angebrochene Lebensmittel befinden sich in beschrifteten Sterneküche-Boxen und einem beschrifteten Kühlschrank.6. Um Zeit zu sparen, die 3 Rezepte des ersten Durchgangs an 3 Tischen vorbereiten: alle benötigten Zutaten, Werkzeuge und das Rezept bereitlegen!7. Rezepte des 2. Durchgangs vorbereiten und bereitlegen.8. Schürzen und Haargummis bereitlegen. <p>Achtung: Bei Gerichten die länger dauern, stellt es erfahrungsgemäß für die Kinder der zweiten Gruppe kein Problem dar, die Arbeiten von der ersten Gruppe weiterzuführen und das Gericht weiter zu kochen.</p> <p>Hygiene: Zu Beginn eines jeden Durchgangs kurz den Kindern erklären: Vor allem anderen: zu allererst Hände waschen!!!</p> <p>1. Körper:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hände waschen (vor Arbeitsbeginn, nach Pausen, nach dem Toilettengang, nach Niesen, Husten, Naseputzen, nach allen unreinen Arbeitsgängen etc.)- Vorgehen: Hände nass machen und einseifen, Handflächen und Handrücken reinigen, Fingerspitzen auf der Handinnenfläche der anderen Hand reiben, Fingernägel mit Nagelbürste, zwischen den Fingern, Unterarme, abspülen, abtrocknen- Haare zurückbinden- Schmuck ablegen- Schürzen umbinden- Offene Wunden mit wasserdichten Pflastern abdecken. <p>2. Küche:</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> - Abschmecken: mit einem sauberen Löffel eine kleine Portion der Speise entnehmen und auf einen 2. Löffel geben, mit dem probiert werden kann - Nach jedem Arbeitsgang Arbeitsflächen abwischen - Mülltrennung: Papier, Kunststoffe + Verpackungen, Restmüll, Kompost - Spülvorgang erklären: in eine Schüssel warmes Wasser laufen lassen, einen kleinen Klecks Spülmittel auf den Schwamm, Geschirr und Besteck abwischen und unter klarem Wasser abwaschen <p>Kochvorgang:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rezept erst ganz durchlesen! - Die Kinder möglichst in Eigenregie kochen lassen! Auf das Rezept verweisen bei Fragen, eingreifen bei Problemen, mithelfen bei zeitaufwändigen Aufgaben, vormachen wenn nötig - Im Prozess Handgriffe erklären: <ul style="list-style-type: none"> - Erklärung besonderer Küchengeräte: z.B. Herd, Waage, Stabmixer, Sparschäler, Kartoffelstampfer - bestimmte Handgriffe klären oder erklären lassen(z.B. Zwiebel schneiden / Krallengriff / vom Körper wegschneiden / zu schneidende Lebensmittel standfest hinlegen / Eiweiß vom Eigelb trennen) - Utensilien griffbereit neben sich legen <ul style="list-style-type: none"> - Besonderheiten erklären: z.B. Maßeinheiten: TL, EL, ½, ¾, Umrechnungen von ml in l und g in kg - spätestens nach jedem Rezept die Kinder aufräumen lassen: Werkzeug und nicht aufgebrauchte Lebensmittel zurück in die Küche, Müll entsorgen, wenn möglich, große Utensilien abwaschen lassen (Geschirr und Besteck in die Spülmaschine) - Gruppen, die schon früher als andere fertig sind, können den Tisch decken. 	
30 Min.	<p>Gemeinsames Essen: Beide Gruppen essen gemeinsam. Anschließend/zuvor werden die Erkenntnisse aus dem Kurs zusammengetragen: → Bezug zum gekochten Essen herstellen</p> <p><i>Zur Begrüßung wurde gesagt, dass wir euch zu Sterneköchen für das Klima ausbilden. Warum ist denn das Menü, das ihr heute gekocht habt, klimafreundlich? War es überhaupt klimafreundlich?</i></p> <p>Sterneköche brauchen Zeit und Energie (CO₂-Ausstoß von Lebensmitteln, blauer Stern). <i>Gab es heute Fleisch? Warum haben Fleisch, aber auch Milchprodukte wie Käse einen hohen CO₂ Ausstoß? Warum hat der Apfel aus der Region einen niedrigen CO₂ Ausstoß?</i></p>	



	<p>Sterneköche brauchen Jahreszeiten (Regionale und saisonale Ernährung, gelber Stern) <i>Was habt ihr heute an frischem Obst und Gemüse gebraucht? Wächst das zurzeit hier in Deutschland oder wird es von weither hierhin transportiert? Was hat der Transportweg mit dem Klima zu tun?</i> <i>Warum ist es gut oder nicht gut, Erdbeeren im Winter zu kaufen? (solche Fragen abhängig machen von dem tatsächlichen gekochten Essen und Bezügen zur Jahreszeit)</i></p> <p>Sterneköche erkennen Bio (Biosiegel und „Fair Trade“ Siegel, grüner Stern) <i>Habt ihr euch die Lebensmittel genauer angeschaut? Waren es besondere oder normal hergestellte Lebensmittel?</i></p> <p><i>Habt ihr ein Biosiegel gesehen? Wie sah das Siegel aus? Gab es Fair Trade Lebensmittel? Was bedeutet Fair Trade?</i></p> <p>Sterneköche lieben „unverpackt“. (Verpackungen von Lebensmitteln, oranger Stern) <i>Wie waren die Lebensmittel verpackt? War die Verpackung gut oder nicht so gut für das Klima? Denkt noch einmal an das Memory-Spiel (konkret Beispiele nennen bzw. die leeren/geleerten Packungen bei der Besprechung noch einmal zeigen)</i></p> <p>Ernährungspyramide (roter Stern) <i>Wisst ihr noch den Satz von der Ernährungspyramide? Gesunde Ernährung ist lecker und prima, sie hilft nicht nur dir, sondern auch unserem Klima!(ggfs. alle zusammen laut wiederholen lassen)</i></p> <p><i>Was bedeutet das? Beispiel Käse: Käse hat einen relativ hohen CO₂-Ausstoß. Wo war er in der Pyramide einsortiert? - Im gelben Bereich. Das bedeutet, man soll davon für die eigene Gesundheit mäßig/nicht so viel essen. Das ist gleichzeitig auch für das Klima gut!</i></p> <p><i>Obst und Gemüse soll man viel essen. Das ist gesund und warum ist das auch für das Klima gut?</i> <i>Antwort: Obst und Gemüse haben nur einen geringen CO₂-Ausstoß.</i></p>	
5 Min.	Zusammen wird aufgeräumt: Die Kinder räumen ihre Teller, Besteck, Gläser und Schüsseln weg.	
	Verabschiedung	
	<p>Nachbereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - angebrochene Lebensmittel ausschließlich in beschrifteten Sterneköche-Boxen und dem beschrifteten Sterneköche-Kühlschrank zur Aufbewahrung verstauen. - Küche aufräumen und säubern 	