



ZIELGRUPPE:
SEKUNDARSTUFE I,
KLASSE 8–10

verbraucherzentrale

Klimabewusst essen in Schulen

**#Grenzenlos:
Saisonal und regional**

Station 4 aus dem Workshop „Klimafrühstück“

... ❖ AUFGABE 1

Nehmt euch den **die Karten „Gemüse- und Obsttheke“** zur Hand. Legt die Karten vor euch auf den Tisch. Stellt euch euch vor, ihr seid im Supermarkt und steht vor der Gemüse- und Obsttheke.

1. Sucht euch **je drei Obst- und Gemüsesorten** aus, die
 - a) bei uns heimisch sind, oder
 - b) aus anderen Ländern kommen.
2. Habt ihr eine Obst- oder Gemüsesorte vermisst? Fällt euch sonst noch etwas auf?



	OBST	GEMÜSE
a) heimisch		
b) andere Länder		

...❖ **AUFGABE 2**

Schaut euch den **Saisonkalender** an und überprüft, wann die unter 1 a) genannten Obst- und Gemüsesorten bei uns in Deutschland Saison haben.

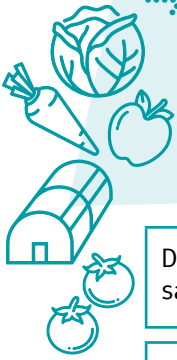
Nehmt zur Ergänzung die **Obst- und Gemüsekarten** zur Hand. Wo kommen die von euch unter 1 b) ausgewählten Obst- und Gemüsesorten her? Fällt euch etwas auf?



SAISON IN DEUTSCHLAND DER UNTER 1 a) GEWÄHLTEN OBST UND GEMÜSESORTEN	
Obst	
Gemüse	

HERKUNFT DER UNTER 1 b) GEWÄHLTEN OBST- UND GEMÜSESORTEN	
Obst	
Gemüse	

...❖ **AUFGABE 3**



Schaut euch den **Saisonkalender** erneut an und lest euch den Text durch. Achtet auch auf die Bezeichnung „Freilandprodukt“, „geschützter Anbau“, „Lagerware“, „Produkt aus beheizten Gewächshäusern“. Verbindet mit einem Pfeil die Satzanfänge mit den richtigen Satzenden.

Die Aussage „Obst oder Gemüse aus Freiland“ besagt, dass beheiztes Gewächshaus verbraucht viel Energie und ist schlecht für das Klima
Lagerware ist Obst und Gemüse, das im Herbst geerntet und gelagert wird. Wegen seiner Lagerfähigkeit kann dieses Obst und Gemüse dann auch im Winter gegessen werden. Das sind wachsen sie schneller. Weil die Pflanzen durch die Folie geschützt werden, heißt diese Anbauart auch „geschützter Anbau“.
Oft spannen die Landwirte über die jungen Pflanzen Folien und schützen diese so vor Regen und Kälte. Die Sonne wärmt die Pflanzen unter der Folie und so das Obst oder Gemüse unter freiem Himmel wächst und nicht im Gewächshaus.
In einem Gewächshaus ist es warm, da das Dach und die Wände Sonnenlicht durchlassen oder es beheizt wird. Weil es drinnen warm ist, kann früher und länger geerntet werden. Ein beispielsweise Äpfel, Birnen, Kartoffeln, Zwiebeln und Rotkohl. Das Lagern und Kühlen verbraucht viel Energie und ist somit schlecht fürs Klima.

...❖ **AUFGABE 4**

Was bedeuten die Begriffe „heimisch“ und „regional“ bei Lebensmitteln?

1. Ergänzt den Satzanfang.
2. Woran könnt ihr regionale Lebensmittel beim Einkaufen erkennen? Notiert eure Antworten in die Felder. Die Infobox hilft euch.



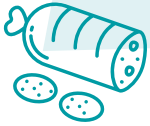
1. **Ein Produkt ist heimisch bzw. regional, wenn**

.....

2.

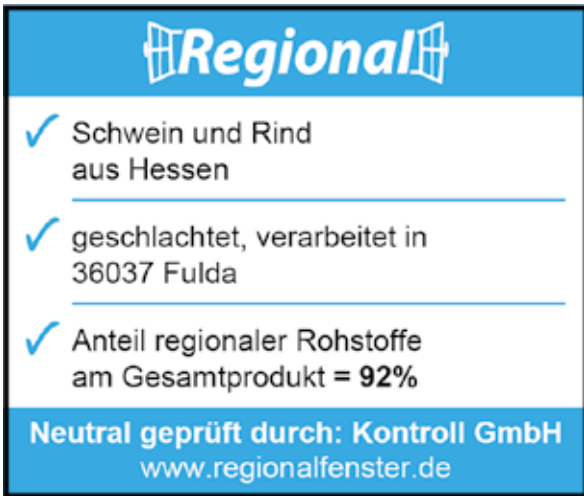
	REGIONAL/ HEIMISCH	

... AUFGABE 5



Hier seht ihr ein Beispiel für die Kennzeichnung „Regionalfenster“ auf einer Wurstpackung. Schaut euch das Regionalfenster genau an. Welche Informationen über das Produkt könnt ihr dieser Kennzeichnung entnehmen?

Notiert eure Antworten.



Das erfahre ich aus der Kennzeichnung „Regionalfenster“

.....

.....

.....

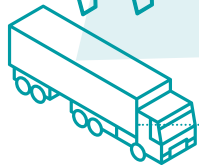
.....

.....

.....

.....

... AUFGABE 6



Welche Folgen für das Klima hat es, wenn wir viele Obst- und Gemüsesorten fast das ganze Jahr kaufen und essen können?



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... ❖ **AUFGABE 7**

Stellt euch vor, Tim sagt zu euch: „Ich esse das ganze Jahr über Erdbeeren.“ Notiert vier Gründe, die Tim dazu bringen könnten, seine Meinung zu überdenken und Erdbeeren nur dann zu kaufen, wenn sie bei uns Saison haben.



Four blank, white, speech-bubble-shaped boxes with a teal drop shadow, arranged in a 2x2 grid, intended for writing reasons.

Infoboxen

...❖ AUFGABE 1



Vielleicht ist dir aufgefallen, dass viele der von dir notierten Obst- und Gemüsesorten fast ganzjährig im Supermarktregal liegen. Manchmal ist es auch gar nicht so leicht zu erkennen, welches Obst und Gemüse bei uns in Deutschland wächst und welches aus anderen Ländern kommt. Meistens steht die Herkunft des Lebensmittels auf der Verpackung. Es lohnt sich also, einen Blick auf die Verpackung zu werfen.

...❖ AUFGABE 2



Jedes Obst und jedes Gemüse hat eine Saison. Mit Hilfe des **Saisonkalenders** kannst du erfahren, wann diese Saison für das jeweilige Lebensmittel bei uns in Deutschland beginnt und endet. Im Supermarkt merken wir das kaum, denn die Lebensmittel bekommen wir dort das ganze Jahr über. Viele dieser Lebensmittel kommen dann aus Südafrika, Südamerika, Asien oder anderen warmen Ländern. Wenn wir zum Beispiel eine Ananas aus Costa Rica kaufen, vergessen wir leicht die weiten **Transportwege**. Jeder Kilometer verbraucht Energie und erzeugt klimaschädliche Treibhausgase. Gerade, wenn das Produkt mit dem Flugzeug zu uns kommt, wird sehr viel schädliches CO₂ in die Luft geblasen. Aber auch, wenn LKWs quer durch Deutschland fahren.

Infoboxen

...❖ AUFGABE 4



Gemüse und Obst sind heimisch, wenn sie aus der Nähe kommen. Das heißt: Es wird innerhalb der Region erzeugt, verarbeitet und vermarktet. Meist verstehen Menschen unter „regional“ ihren Landkreis, ihr Bundesland oder bestimmte Naturräume wie der Odenwald oder der Taunus.

Wenn du sicher sein willst, dass du ein regionales Produkt in der Hand hältst, dann schau auf das **Etikett** des Produktes. Hier findest du viele Angaben, die dir verraten, wo das Produkt herkommt.

Bei **unverarbeiteten Lebensmitteln**, wie Kartoffeln, Erdbeeren oder Spargel sollte der Erzeuger mit seiner Adresse oder zumindest dem Ort genannt sein, wenn mit regionaler Herkunft geworben wird.

Manchmal findest du auch **Qualitäts- und Herkunftszeichen** auf den Lebensmitteln. Für das Bundesland Hessen gibt es beispielsweise die Siegel des Landes Hessen „Bio aus Hessen“ und „Geprüfte Qualität – Hessen“.

Eine gute Orientierung für regionale Produkte bietet zudem das sogenannte **Regionalfenster** auf Produkten.

Landmarkt Hessen



Gutes aus Hessen



Geprüfte Qualität



Infoboxen

...❖ AUFGABE 5



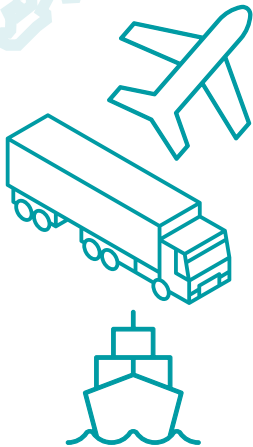
Die Abbildung zeigt das allgemeine Regionalfenster. Es gibt Auskunft über die Herkunft der Zutaten, den Verarbeitungsort und den Anteil regionaler Zutaten am Gesamtprodukt.

Regional

- ✓ Wo kommt es her?
- ✓ Wo wurde es verarbeitet?
- ✓ Wie hoch ist der regionale Anteil?

Neutral geprüft durch: Kontroll GmbH
www.regionalfenster.de

...❖ AUFGABE 6



Wenn wir ganzjährig so viele verschiedene, teils sehr weit gereiste Obst- und Gemüsesorten kaufen und essen, hat das **Auswirkungen auf das Klima:**

- Weite Lebensmitteltransporte aus dem Ausland verbrauchen viel Energie und belasten das Klima durch die Treibhausgase.
- Besonders umweltbelastend sind Waren, die mit dem Flugzeug nach Deutschland reisen.
- Aber auch weite Strecken mit dem LKW verursachen das klimaschädliche Treibhausgas CO₂.
- Aber auch heimische Produkte können das Klima belasten, wenn sie beispielsweise im beheizten Gewächshaus wachsen oder über viele Monate in gekühlten Hallen lagern.
- Weit gereiste Lebensmittel sind meistens auch aufwändig verpackt, um sie zu schützen. So entsteht viel unnötiger Verpackungsmüll.

Infoboxen

...❖ AUFGABE 7



- Erdbeeren haben nur zwischen Juni und September bei uns in Deutschland Saison. In dieser Zeit wachsen sie im Freiland. Diese Anbauart verbraucht wenig Energie und erzeugt wenig klimaschädliche Treibhausgase.
- Erdbeeren sind sehr empfindliche Früchte, weshalb die Erdbeeren außerhalb der Saison meist per Flugzeug zu uns kommen. Das verursacht sehr viel klimaschädliches Treibhausgas CO₂.
- Wenn Erdbeeren in der Saison gekauft werden, die zudem von einem regionalen Landwirt angebaut wurden, sind die Transportwege sehr kurz und das schont die Umwelt.
- Sind die Transportwege kurz, ist das Produkt meist auch frischer, wenn es bei uns ankommt.
- Regional erzeugte Erdbeeren zu kaufen, unterstützt den Landwirt vor Ort und erhält seinen Arbeitsplatz.
- Regionale Produkte, die im Idealfall auf dem Wochenmarkt oder direkt am Hof oder Feld gekauft werden, sind meist verpackungsfrei. Auch das schont die Umwelt.
- Erdbeeren auf dem Feld selbst zu pflücken, macht außerdem sehr viel Freude und steigert unsere Wertschätzung für die süßen roten Früchte.