



KLIMAWIRKUNG – BILANZIERUNG



Dass immer größer werdende Mengen an Emissionen von CO₂ sowie weiteren Gasen durch den Treibhauseffekt der Umwelt schaden, das Erdklima erwärmen, Polkappen und Gletscher schmelzen und den Wasserspiegel der Ozeane erhöhen, ist mittlerweile hinreichend durch wissenschaftliche Studien belegt. Außerdem können Klimaveränderungen zur Zunahme extremer Wetterphänomene, wie Hitze- wellen oder Dürren, führen.

Die Klimabilanz, bzw. CO₂-Bilanz, gibt an, welcher Ausstoß von Kohlendioxid oder anderen Treibhausgasen auf bestimmte Aktivitäten zurückzuführen ist.

Berechnet wird das z.B. für Staaten: diese Länderbilanzen beinhalten dementsprechend die Emissionen auf dem jeweiligen Territorium, unter anderem durch Kraftwerke, den Straßenverkehr, ...

Auch die individuelle Klimabilanz kann so berechnet werden, beispielsweise für Reisen, wie im Challenge-Paket zum Thema Mobilität. Um zu zeigen, dass auch unsere alltäglichen Entscheidungen, was wir essen, Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima haben, möchten wir mit dieser Challenge die Aufmerksamkeit darauf lenken. Denn auch das industrielle Agrar- und Ernährungssystem trägt in hohem Maße dazu bei, dass wir die ökologischen Belastungsgrenzen der Erde überschreiten.

#5 Challenge



DEATER (deater.info) ist ein digitales Tool, mit dem Gruppenverpflegung schnell, einfach und klimafreundlich geplant werden kann. Neben einer großen Rezeptausswahl, sortierten Einkaufslisten sowie regionalen Anbietern finden sich hier auch klimafreundliche Kochtipps.

Ab Juni 2024 wird DEATER um eine weitere spannende Funktion ergänzt - die Klimawirkung zur Bestimmung des CO₂-Fußabdrucks aller Rezepte und kompletter Speisepläne! Schaut vorbei und probiert es aus...

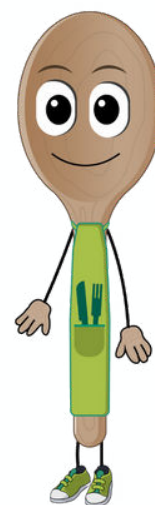


AUFGABE FÜR EINSTEIGER*INNEN

KLIMAFREUNDLICH PLANEN

Bilanziert eure Gerichte!

Nutzt die DEATER-Klimawirkungs-Funktion, um auf die Klimabilanz von Gerichten aufmerksam zu machen!



Dafür gibt es vielseitige Möglichkeiten. Bietet z.B. auf Veranstaltungen oder bei Freizeiten verschiedene Alternativen an und stellt zu jedem Gericht ein Schild mit der jeweiligen Klimabilanz einer Portion auf - das ist unter anderem spannend, um pflanzliche Alternativen und Gerichte mit Fleisch zu vergleichen. So können die Teilnehmenden selbst entscheiden, was sie essen möchten und lernen dabei, dass eben diese Entscheidungen entsprechende Auswirkungen haben.

#5 Challenge



AUFGABEN FÜR FORTGESCHRITTENE WIE KLIMAFREUNDLICH IST MEIN ESSEN?



Erstellt den Speiseplan mithilfe der Klimawirkungs-Funktion!

Bezieht die DEATER-Klimawirkungs-Funktion bereits bei der Planung eurer Veranstaltung oder Freizeit mit ein! So könnt ihr ausprobieren, die Klimabilanz durch die Verpflegung so positiv wie möglich zu gestalten! Wie klimafreundlich sind z.B. eure Lieblingsgerichte - Findet ihr klimafreundlichere Alternativen?

Macht dann vor Ort auf die Klimabilanz der Verpflegung aufmerksam! Analog zu Poster 3 im Begleitmaterial der Challenge #3 kann dadurch aufgezeigt werden, wie viel CO2 eingespart wurde.

Sendet uns eure Klimabilanz!

Trackt eure Freizeit und schickt uns eure Werte - am Ende kühen wir die Klima-Sieger-Freizeit - die klimafreundlichste gewinnt und bekommt von uns den praktischen, vielseitig einsetzbaren DEATER-Beutel zugeschickt!

