

Schulprojekt: Klimakunde zum Frühstück

Foto: Amin Akthar

👤 Julia Schoon



„Das da ist die Bio-Milch!“ „Welcher Kakao schmeckt denn besser?“ „Was ist der Unterschied zwischen der und der Butter?“ In der Cafeteria der Evangelischen Schule Berlin Mitte haben Jochen Asmussen und Danica Wetzel ein Frühstücksbuffet aufgebaut. Um den Tisch herum stehen 25 Drittklässler und schnattern aufgeregt durcheinander. Einige beladen ihren Teller zielstrebig, andere sehen etwas ratlos aus, denn von jedem Lebensmittel gibt es zwei zur Auswahl. Da liegen zwei Stück Butter, die genau gleich aussehen – eines aus Brandenburg, das andere aus Irland. Da gibt es in rote Folie verpackte Käsewürfel und einen Teller mit Käsestücken, die einfach vom Block abgeschnitten wurden. Viele bunte Joghurtbecher stehen neben einem großen Pfandglas – die Schüler dürfen wählen.

Jochen Asmussen und Danica Wetzel, zwei Referenten von KATE (Kontaktstelle für Umwelt und Entwicklung), halten hier eine Sachkunde-Doppelstunde: Beim „Klimafrühstück“ lernen die Kinder, ob das, was sie sich am Buffet ausgesucht haben, Umwelt und Klima schützt oder schädigt. Und natürlich, warum das so ist. Allerdings werden die Lebensmittel nur auf vier Faktoren untersucht: Regionalität, Abfallmenge, Saisonalität und Anbauweise. „Die Thematik ist sehr komplex“, sagt Asmussen, der das Klimafrühstück mitentwickelt hat, „und wir richten uns ja an Acht- bis Zwölfjährige.“ Wenn mehr Zeit ist, etwa an Projekttagen, können die Referenten weiter in die Tiefe gehen.

Lehrerin Stefanie Foit sitzt heute zwischen ihren Schülern und beobachtet zufrieden, wie eifrig sie mitarbeiten. „Was ist der Unterschied zwischen ökologischer und konventioneller Landwirtschaft?“, fragt Wetzel – und schon schnellen die Finger in die Luft: „Die Hühner haben mehr Platz und dürfen öfter raus!“ – „Es wird keine Chemie auf die Raupen gekippt!“ – „Die Tierkacke wird zum Düngen genommen!“ – „Bio schmeckt besser!“ Schwieriger scheint für die Stadtkinder die Frage, ob in Deutschland Weintrauben wachsen und wenn ja, ob die denn im April schon geerntet werden. Dass die chilenischen Trauben, die sie ratzeputz aufgefuttern haben, einen langen Weg auf LKW und Schiffen zurücklegen mussten und dabei viele klimaschädliche Abgase produziert wurden, verstehen sie aber sofort. Auch der entstandene Müllhaufen aus Joghurtbechern und Käseverpackungen zeigt deutlich, warum Pfandgläser und ein großes Käsestück die bessere Wahl gewesen wären. Was im Frage-Antwort-Spiel mit den Kindern erarbeitet wird, verdeutlichen die Referenten mit Fotos und einprägsamen Zeichnungen: Das CO₂ ist ein Terrorer, der mit seinem roten Tuch die Wärme davon abhält, wieder in die Atmosphäre zu entweichen. Für den Treibhauseffekt wird eine Plastiktüte über einen Globus gestülpt.

Bis zum Ende der zweiten Doppelstunde sind die Kinder konzentriert bei der Sache.



Scheinbar spielend haben sie in 90 Minuten verstanden, warum es besser für das Klima ist, wenn sie Äpfel aus Brandenburg essen und auf unnütze Verpackungen verzichten. Dann macht Asmussen den ultimativen Test: „Manchmal“, sagt er, „fragt man sich ja, ob man selbst überhaupt etwas ausrichten kann.“ Die Antwort auf diese Gretchenfrage kommt wie aus der Pistole geschossen. Mit größter Selbstverständlichkeit erklärt der achtjährige Emil: „Wenn immer mehr Leute bio essen, verkaufen die normalen Bauern ja immer weniger, und dann wollen sie auch bio machen, weil sie damit mehr Geld verdienen.“

Bei KATE e.V. arbeitet ein interdisziplinäres Team aus verschiedenen Ländern zu den Themen Umweltschutz, Nachhaltigkeit, entwicklungspolitische Bildung und Entwicklungszusammenarbeit, vor allem mit Zentralamerika. „Das Klimafrüh-

stück“ kann für 140 Euro (inklusive der Lebensmittel) als 90-minütige Unterrichtseinheit gebucht werden. Schulen und andere Bildungseinrichtungen können auch den „Klimakoffer“ mit Unterrichtsmaterialien und einem Leitfaden ausleihen (15 Euro+Porto).

Kontakt: Tel. 44 05 31 10 oder www.kateberlin.de.