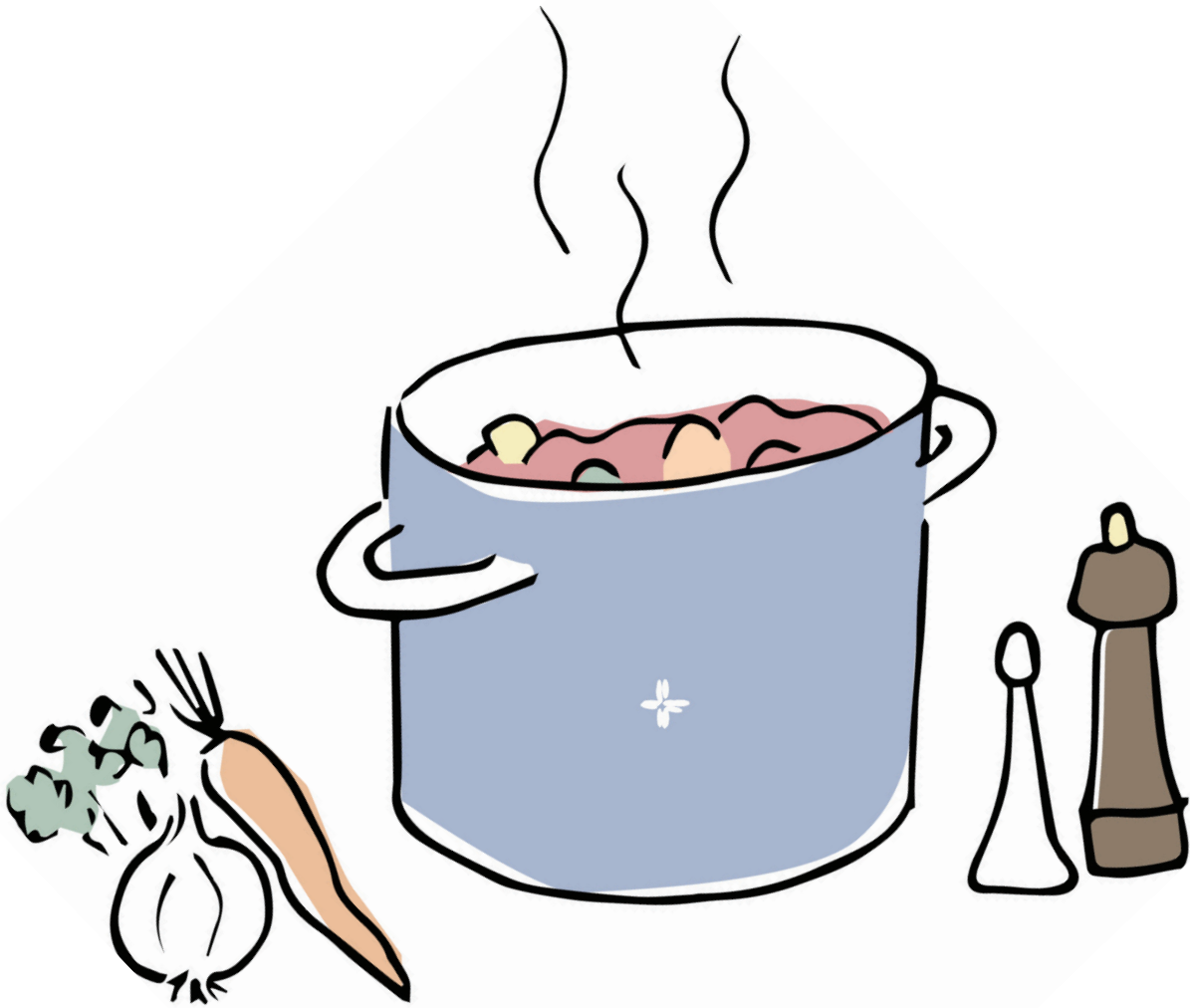




# À la Carte



# STECKBRIEF

## À la Carte

### Kurzbeschreibung

Dieser Baustein beschreibt die Durchführung eines Klimadiners, bei dem die TN im Rahmen eines kleinen Wettbewerbes ein selbst erdachtes 3-Gänge-Menü kochen. Sie entdecken dabei Zusammenhänge zwischen individuellem Lebensmittelkonsum und dem globalen Klimawandel. Mit Hilfe unterschiedlicher Methoden werden die TN befähigt, alltägliche Handlungsmöglichkeiten zu erkennen und ermutigt, sie aktiv in ihren Alltag und ihr soziales Umfeld einzubringen.

### Ziele

- Die TN kennen wesentliche Begriffe für die Beschreibung des Klimawandels (CO<sub>2</sub>, Wetter, Klima, Treibhauseffekt...).
- Sie beschäftigen sich mit den Themen Anbauart, Saisonalität, Tierische/ Pflanzliche Produkte, Verpackung sowie Verarbeitungskomplexität und lernen, dass sich vergleichbare Lebensmittel unterschiedlich stark auf das Klima auswirken können.
- Die TN können Zusammenhänge zwischen ihrem Lebensmittelkonsum und den Auswirkungen auf das Klima beschreiben und sind für daraus resultierende globale Folgen des Klimawandels sensibilisiert.
- Handlungsoptionen werden gemeinsam erarbeitet und erlebt.
- Die TN werden befähigt, alltägliche Handlungsmöglichkeiten zu erkennen und sie aktiv in ihr soziales Umfeld einzubringen.

### Zielgruppe

- Erwachsene
- Jugendliche (ab 15)

### Zahl der TN

optimal: 15

### Einsatzmöglichkeiten

- auf Betriebsfeiern oder Vereinsversammlungen
- in der Schule (z.B. auf Elternabenden, Lehrer\*innenkonferenzen)
- als Bestandteil einer Themenwoche (z.B. zu Ernährung oder Klima)


### Zeitraum

3 Stunden

### Materialien und Räumlichkeiten

- Klimakoffer Modul 04: gepackt für den Baustein „À la Carte“
- Lebensmittel
- Küche mit Herd, Ofen und Kühlschrank
- Kochutensilien, Geschirr und Besteck
- Raum mit mind. 4 Tischen sowie Stühlen (je nach Anzahl der TN)
- Stellwand, Flipchartpapier

### Anknüpfungspunkte

Vorschläge zur Vertiefung einzelner Aspekte haben wir in der Liste „Anknüpfungen“ im  **Downloadbereich** des Klimafrühstücks unter [www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de](http://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de) für Sie zusammengestellt.

# Einkauf

Diese Liste dient als Ausgangspunkt für Ihren Einkauf. Bitte variieren bzw. ergänzen Sie die Lebensmittel je nach Anzahl und Wünschen der Teilnehmenden:

	Menge	Wovon
<b>Anbauart</b>	1 gr. Stange	Baguette: bio
	1 gr. Stange	Baguette: konventionell
	1 Pk.	Schafskäse: bio
	1 Pk.	Schafskäse: konventionell
<b>Saisonalität</b>	z.B. je 3	Äpfel und Birnen
	z.B. je 2 Handvoll	Weintrauben und Erdbeeren
	z.B. je 6	Möhren und Zwiebeln
	z.B. je 1	Aubergine und Zucchini
	z.B. je 2	Paprika und Gurken
	z.B. je 1	Kopfsalat und Rotkohl
	Wichtig: Es sollte sowohl saisonales als auch nicht saisonales Obst und Gemüse eingekauft werden.	
<b>Verpackung</b>	500 g	Naturjoghurt: Pfandglas
	4 x 125 g	Naturjoghurt: Plastikbecher
	1 Liter	Milch: Mehrwegpfand-Glasflasche
	1 Liter	Milch: Getränkekarton
	1 x 100 g-Tafel	Schokolade
	10 kl. Täfelchen	Schokolade
<b>Tier./ Pflanzliche Produkte</b>	2 Becher	Schmand
	2 Becher	Soja-Schmand
		Tofu und/ oder Seitan
		Fleisch und/ oder Fisch
	1 Drückflasche	flüssiger Honig
	1 Drückflasche	Agavendicksaft
<b>Verarbeitungskomplexität</b>	10	Tomaten
	2 Pk.	passierte Tomaten
	1 Pk.	Tomatensoßenpulver
<b>außerdem</b>		Salz, Pfeffer, weitere Gewürze
		Essig und Öl
		je nachdem, was zur <b>Hauptspeise</b> serviert werden soll, z.B.: Reis, Nudeln, Kartoffeln, Couscous, Quinoa
		je nachdem, was als <b>Nachspeise</b> serviert werden soll, z.B.: Mehl, Zucker, Margarine, Quark
		Getränke




# Aufbau

Folgende vorbereitende Maßnahmen sollten getroffen werden:

## Raumgestaltung

Für die Durchführung des Workshops werden 9 Tische, eine große Tafel zum Speisen und für jede\*n Teilnehmende\*n ein Stuhl benötigt.

Wir empfehlen von Beginn an einen Stuhlkreis und 5 Gruppentische ohne Stühle aufzubauen. Der Stuhlhalbkreis ist zur Stellwand hin offen. Die Gruppentische stehen außerhalb des Stuhlhalbkreises im Raum verteilt. Sie werden zunächst für den Empfang genutzt und dienen später als Gruppentische für die Zubereitung der Speisen. Daher wird auf drei der Gruppentische je eine farbige  Tomatenkarte gestellt, sodass ein roter, ein gelber und ein grüner Tisch entstehen.




Je nach Raumgröße werden 2-3 Tische für das Buffet am Rand aneinander gestellt. Die Zutaten für das Buffet werden von den TN mitgebracht und erst in der Phase „Mitgebrachtes zuordnen“ aufgebaut. Ich stelle daher lediglich die Tische auf und platziere die Kriterienkarten – räumlich klar voneinander abgegrenzt, aber paarweise angeordnet (z.B. „viel Verpackung“ neben „wenig Verpackung“, dann eine Lücke und im Anschluss „saisonales Obst“ neben „nicht saisonalem Obst“ usw.).

Ein weiterer Tisch steht etwas abseits und dient als Zwischenablage für die Lebensmittel, die die TN mitbringen.

Die Kochgeräte und -utensilien für die Zubereitung der Speisen werden von der Einrichtung gestellt. Es sollte im Vorfeld geklärt werden, ob alle wichtigen Utensilien in ausreichender Anzahl vorhanden und für die TN zugänglich sind.

Ein Bogen Flipchartpapier für die Visualisierung des Vortrags wird an der Stellwand befestigt.

## Tischgestaltung für den „Empfang“

Auf jedem Tisch wird ein Bogen Flipchartpapier ausgebreitet, auf dem die  Wolke mit einer Impulsfrage und bunten  Woodys gelegt wird. Daneben kommen die jeweiligen Lebensmittel und das  Teelicht.

### Tisch 1:

- Teller: saisonales Obst und Gemüse/ nicht saisonales Obst und Gemüse
- Wolke: „CO<sub>2</sub> ist...“

### Tisch 2:

- Saft in Mehrwegpfand-Glasflasche/ Saft in Einwegpfand-Plastikflasche/ Saft in Trinkpäckchen
- Wolke: „Wenn ich Klimawandel höre, denke ich an...“

### Tisch 3:

- Teller: Baguette mit Bio-Frischkäse/ Baguette mit konventionellem Frischkäse
- Wolke: „Bei den Lebensmitteln, die ich einkaufe und esse, ist mir wichtig, dass...“

### Tisch 4:

- Teller: Salatblatt mit veganem Aufschnitt/ Salatblatt mit Käse/ Salatblatt mit tierischem Aufschnitt
- Wolke: „Unter Klimadinner stelle ich mir vor...“

### Tisch 5:

- Teller: Erdnüsse/ Flips
- Wolke: „Mit Genuss essen bedeutet für mich...“

# Durchführung

Zur leichteren Handhabung dieser Beschreibung verwenden wir folgende...

## Zeichen



Diese Materialien finden Sie im Klimakoffer, dem Materialkoffer zum jeweiligen Modul. In diesem Fall ist der Materialkoffer mit allen „extra“ Materialien bestückt, die für diesen Baustein notwendig sind. Dieser Klimakoffer kann bei KATE ausgeliehen werden! Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de](http://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de)



Weiterführende Informationen und Material dazu befinden sich im Downloadbereich unter [www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de](http://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de)

## Schreibweisen

*Kursiv* gedruckte Worte oder Sätze  
sind direkte Formulierungsvorschläge, wie Sie etwas ausdrücken können

## Abkürzungen

KF „Das Klimafrühstück“ wird zuweilen mit „KF“ abgekürzt

TN „Teilnehmer\*innen“ werden zuweilen mit „TN“ abgekürzt

À la Carte			
Phase	Min.	Ablauf	Material
<b>Vorabgespräche</b>	-	Bei den Vorabgesprächen für das Klimadinner „À la Carte“ weise ich auf folgende Punkte hin: <ul style="list-style-type: none"> <li>Für die Durchführung der Veranstaltung wird eine Küche mit Herd, Ofen und Kühlschrank benötigt.</li> <li>Kochutensilien, Geschirr und Besteck sollten im Raum vorhanden sein.</li> <li>Die Lebensmittel für das Klimadinner werden von den TN mitgebracht.</li> <li>Der Einkauf geht sinnvoller Weise von der beigefügten Einkaufsliste aus und wird um individuelle Zutatenwünsche ergänzt (je nachdem, was zubereitet werden soll). So ist gewährleistet, dass jedem Kriterium später mindestens ein Lebensmittel zugeordnet werden kann.</li> </ul>	Einkaufsliste
<b>Vorbereitung</b>	60	Ich bereite den Raum, die Stühle und Tische wie unter „Aufbau“ beschrieben vor.	Teelichter, Teelichthalter, Wolken mit Impulsfragen, Woodys, Flipchartpapier, Kriterienkarten mit Aufstellern  Häppchen, große/kleine Servietten

## À la Carte

Phase	Min.	Ablauf	Material
<b>Begrüßung</b>	10	Die TN kommen zunächst im Stuhlkreis zusammen. Ich stelle mich, KATE e.V. und das Klimadinner kurz vor. Ich erläutere den Zeitrahmen des Klimadinner sowie die Zielsetzung/ Rahmenbedingungen der Veranstaltung. Anschließend folgt eine kurze Vorstellungsrunde der TN.	 KATE-Logo
<b>Empfang</b>	15	Ich erläutere den Ablauf des Empfangs, indem ich die TN auffordere, sich an den fünf verschiedenen Tischen umzusehen und von den darauf liegenden Häppchen zu probieren. Zudem lade ich sie ein, sich mittels der Impulsfragen erste Gedanken zum Thema zu machen. Diese können auf dem bereitliegenden Flipchartpapier aufgeschrieben und gesammelt werden. Die TN entscheiden selbst, von welchem Tisch sie etwas probieren und zu welchen Fragen sie etwas aufschreiben möchten. Nach ca. 10 Minuten bitte ich die TN, langsam zum Ende zu kommen und sich wieder im Stuhlkreis zusammensetzen. Ich habe mir in der Zwischenzeit einen Überblick über die schriftlichen Beiträge der TN zu den Impulsfragen verschafft. So kann ich den nun folgenden Vortrag daran ausrichten.	 Teelichter, Teelichthalter, Wolken mit Impulsfragen, Woodys, Kriterienkarten mit Aufstellern  Flipchartpapier Häppchen, große/ kleine Servietten
<b>Vortrag</b>	30	Zunächst weise ich die TN darauf hin, dass die Themen der Tische nicht zufällig gewählt wurden, sondern sich an Kriterien orientieren, die für das Thema des Abends relevant sind. Anders als beim Modul 04: Klimadinner werden hier fünf statt vier Kriterien behandelt: Saisonalität, Verpackung, Tierische/ Pflanzliche Produkte, Anbauart und zusätzlich Verarbeitungskomplexität. Im dann folgenden Vortrag greife ich diese fünf Tischthemen in knapper und lebendiger Weise auf und gebe erste inhaltliche Impulse. Die Ideen und Beiträge der TN aus dem Empfang fließen, sofern möglich, mit ein. Zur visuellen Unterstützung skizziere ich wesentliche Aspekte der angesprochenen Themen „in Echtzeit“ auf dem Flipchartpapier.  Ein Vorschlag einer exakten Ausformulierung der jeweiligen Aspekte kann im Downloadbereich heruntergeladen werden. Im Groben folgt der Ablauf dieser Struktur: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zusammenhang Klima und Ernährung</li> <li>• Kriterium Saisonalität</li> <li>• Kriterium Verpackung</li> <li>• Kriterium Tierische Produkte</li> <li>• Kriterium Anbauart</li> <li>• Kriterium Verarbeitungskomplexität</li> <li>• Sonstige Einflussfaktoren</li> <li>• Erläuterungen zu CO<sub>2</sub> und Treibhauseffekt</li> </ul>	 Formulierungsvorschlag für den Vortrag, Vorlagen für Vortragsskizzen  Stellwand o.ä. Flipchartpapier   Woodys, Tortendiagramme: CO <sub>2</sub> -Emissionen

## À la Carte

Phase	Min.	Ablauf	Material
		<p>An den Vortrag schließt sich ein kurzes gemeinsames Gespräch zu den Klimawandelfolgen an, in dem ich die TN frage, welche Folgen sie kennen, beobachten oder sich vorstellen könnten.</p> <p>Einfließen kann außerdem, welche Antworten Kinder auf die Frage geben und welche Antworten aus der Wissenschaft kommen.</p> <p>Zum Abschluss fasse ich das Gesagte nochmals zusammen und leite über in das Klimadinner, indem ich darauf hinweise, dass man bereits beim Essen etwas verändern kann und dass wir dies im Folgenden gemeinsam ausprobieren werden.</p>	 aufblasbare Weltkugel, Plastiktüte, Pumpe
<b>Mitgebrachtes zuordnen</b>	15	<p>Zunächst wird aus den Resten vom Empfang und den mitgebrachten Lebensmitteln das Buffet aufgebaut. Dabei ist es wichtig, die Lebensmittel nicht irgendwo auf dem Buffettisch zu platzieren, sondern sie einem der fünf eingangs erläuterten Kriterien zuzuordnen.</p> <p>Ich bitte jeden TN sich ein Lebensmittel vom Einkaufstisch auszusuchen, zu überlegen, zu welchem Kriterium das Lebensmittel passt und es anschließend bei der entsprechenden Kriterienkarte abzulegen.</p> <p>Ein stark verpackter Käse z.B. passt zum Kriterium „Verpackung“ und würde bei der Kriterienkarte „Viel Verpackung“/ Symbol der überquellenden Mülltonne seinen Platz finden; ein wenig verpackter Käse passt ebenfalls zum Kriterium „Verpackung“, würde aber bei der Kriterienkarte „Wenig Verpackung“/ leere Mülltonne abgelegt werden. Häufig ist die Zuordnung zu mehreren Kriterien denkbar. Die TN entscheiden in diesem Fall selbst, wo sie das Lebensmittel platzieren, sollten jedoch darauf achten, dass kein Kriterium unbedient bleibt. Wenn alle Lebensmittel vom Einkaufstisch und aus dem Kühlschrank einen Platz auf dem Buffet gefunden haben, bitte ich die TN dort zusammen zu kommen. Wir schauen uns den Buffettisch gemeinsam an und die TN bekommen die Möglichkeit, ihre Zuordnung der Lebensmittel kurz zu erläutern: Warum ist die Wahl auf diesen Platz gefallen? War die Entscheidung schwierig? Wäre auch ein anderer Platz denkbar?</p>	<p>Lebensmittel vom Einkaufstisch und aus dem Kühlschrank</p> <p>ggf. Reste vom Empfang</p>



## À la Carte

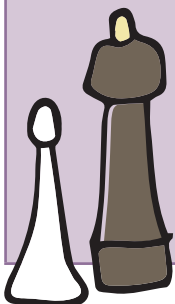
Phase	Min.	Ablauf	Material
<p><b>Kochen in Kleingruppen</b></p>	45	<p>Nachdem das Zutatenbuffet bestückt ist, erkläre ich den Ablauf des Klimadiners:</p> <p>Die TN werden gebeten sich auf drei Kleingruppen zu verteilen. Jede Gruppe bereitet einen Gang des Menüs zu. Es gibt also die Gruppen „Vorspeise“, „Hauptspeise“ und „Nachspeise“. Jede Gruppe erhält eine farbige Tomatenkarte, die sie auf ihrem Arbeitstisch aufstellt. Die Kleingruppen sind nun aufgefordert, aus den angebotenen Lebensmitteln innerhalb von 40 Minuten „klimafreundliche“, leckere und zugleich attraktive Speisen zuzubereiten und sich einen kreativen Namen dafür auszudenken.</p> <p>Bevor die Zubereitung beginnt, nehme ich noch einmal Bezug auf das Zutatenbuffet und weise auf die Besonderheiten hin, dass 1. jedes Lebensmittel einem Kriteriensymbol zugeordnet ist und es 2. von manchen Lebensmitteln zwei Varianten gibt (z.B. Käse mit viel und wenig Verpackung).</p> <p>Ich verweise auf die bereitstehenden Kochutensilien, Küchengeräte und Lebensmittel. Der Buffettisch ist für alle Teilnehmer*innen während des gesamten Zeitraumes der Zubereitung zugänglich. Ich bitte die TN, jedes Lebensmittel, das sie nicht komplett nutzen, zum Buffet zurück zu bringen und bei der ursprünglichen Kriterienkarte zu platzieren. Außerdem bitte ich sie, sich jede Zutat, die sie vom Buffet holen, im entsprechenden Kriterienfeld auf ihrer Zutatenliste zu notieren, denn mit Hilfe dieser Zutatenliste werden die fertigen Menüs gekennzeichnet und später den anderen Gruppen vorgestellt. Hier sollten die TN auch den Namen ihrer Speise notieren.</p> <p>Ich weise daraufhin, dass die TN beim finalen Servieren ihres Ganges aufgefordert sind, ihr kulinarisches Ergebnis vor der gesamten Gruppe (wie in einem Wettbewerb) anzupreisen. Ich erkläre zudem vorab, dass nach dem Essen eine Bewertung der Speisen durch die TN mittels der Kriterien Klimaverträglichkeit, Geschmack und Attraktivität (Idee, Aussehen) erfolgen wird.</p> <p>Nun starte ich die 40-minütige Zubereitungsphase. Fünf Minuten vor Ende gehe ich durch den Raum und rufe den TN die Zeit in Erinnerung. Sollte eine Gruppe schon früher mit der Zubereitung ihrer Speise fertig sein, bitte ich diese TN mit dem Aufräumen/ Spülen zu beginnen oder, bei Bedarf, eine der anderen Gruppen zu unterstützen.</p> <p>Während die TN das Menü zubereiten, decke ich den Tisch, an dem später gegessen wird. An jeden Platz lege ich neben Geschirr und Besteck drei Karten zur individuellen Menübewertung und einen Stift.</p>	<p> Tomatenkarten mit Aufstellern</p> <p>Lebensmittel ggf. Reste vom Empfang Kochutensilien</p> <p> Zutatenliste, Stifte (abwaschbar)</p> <p>Geschirr Besteck</p> <p> Karten zur individuellen Menübewertung, Stifte (abwaschbar)</p>






## A la Carte

Phase	Min.	Ablauf	Material
<b>Gemeinsames Speisen!</b>	25	<p>Nun bitte ich die TN sich einen Platz am Essenstisch zu suchen; das gemeinsame Essen beginnt. Bevor jedoch jeder Gang serviert und verspeist wird, wird das kulinarische Ergebnis von der jeweiligen Gruppe präsentiert - in exakt einer Minute! Zur Vorstellung gehört:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Namen der Speise</li> <li>• verwendete Zutaten</li> <li>• Erläuterung warum es sich um ein klimafreundliches Essen handelt.</li> </ul> <p>Ich gebe das Startsignal und zeige das Ende der Präsentationszeit mit einem deutlichen akustischen Signal an. Anschließend darf der Gang verspeist werden.</p> <p>Während des Essens ist natürlich Zeit für Austausch und Diskussion.</p>	<p>Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise</p> <p> Zutatenliste</p>
<b>Bewertung der Menüs</b>	25	<p>Nach 25 Minuten bitte ich die TN, das Essen zu beenden und die individuellen Bewertungskarten, die an ihrem Platz liegen, zur Hand zu nehmen und auszufüllen.</p> <p>Die drei Kriterien für die Bewertung des Essens sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klimaverträglichkeit</li> <li>• Geschmack</li> <li>• Attraktivität (Idee, Aussehen)</li> </ul> <p>Für die einzelnen Kriterien können jeweils Punkte von 1-4 (4= volle Punktzahl) vergeben werden. Die TN bekommen maximal 10 Minuten Zeit, sich die verschiedenen Gänge des Menüs in Erinnerung zu rufen und vergleichend zu bewerten. Nachdem alle TN alle Gänge des Menüs individuell bewertet haben, bitte ich sie, ihre Bewertungskarten an den passenden Gruppentischen abzulegen, d.h. die Bewertungskarte für die Vorspeise am Gruppentisch der Vorspeisengruppe, die Bewertungskarte für die Hauptspeise am Gruppentisch der Hauptspeisengruppe und die Bewertungskarte für die Nachspeise am Gruppentisch der Nachspeisengruppe. Anschließend findet sich jede Gruppe an ihrem Gruppentisch zusammen. Dort habe ich in der Zwischenzeit ein Set Auswertungskarten in Form von Kochmützen abgelegt. Ein Set umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine kleine Kochmütze (Klimaverträglichkeit)</li> <li>• eine kleine Kochmütze (Geschmack)</li> <li>• eine kleine Kochmütze (Attraktivität)</li> <li>• eine große Kochmütze (Gesamtbewertung)</li> </ul> <p>Jede Gruppe zählt nun die gesammelten Bewertungskarten für ihre Speise aus und schreibt die Summe der Punkte für jedes einzelne Kriterium auf die entsprechende kleine Kochmütze. Die Gesamtzahl aller Punkte wird auf der großen Kochmütze notiert.</p>	<p> Karten zur individuellen Menübewertung, Stifte (abwaschbar)</p> <p> 3 Sets Auswertungskarten in Form von Kochmützen</p>



## À la Carte

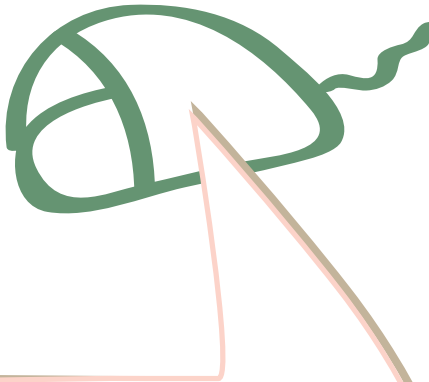
Phase	Min.	Ablauf	Material
		<p>Wenn die Gruppen mit dem Auszählen fertig sind, setzen sie sich, mit den ausgefüllten Kochmützen, in den Stuhlkreis. Nun werden die Gruppen gebeten, ihre große Kochmütze hoch zu halten, wodurch die Gewinner*innengruppe ermittelt wird. Danach werden die kleinen Kochmützen Kriterium für Kriterium hoch gehalten. Dies ermöglicht einen guten direkten Vergleich der Bewertungen und gibt einen Diskussionsanstoß zur Frage, ob einzelne Bewertungskriterien (z.B. Geschmack/ Klimafreundlichkeit) mehr zählen als andere.</p>	
<b>Jede*r kann etwas tun!</b>	5	<p>Aus der Diskussion über die Bewertungskriterien und ihre Wichtigkeit leite ich über zu der Frage, welche Handlungsoptionen die TN für sich selbst sehen. Dazu fordere ich sie auf, sich in kleinen Tuschelgruppen (je 3 Personen) spontan und kurz über Ideen zur Frage auszutauschen: <i>Welche Möglichkeiten sehe ich für mich persönlich, beim Einkaufen und Essenzubereiten neben Geschmack, Preis und dem Aussehen auch das Klima mit zu berücksichtigen?</i></p> <p>Die TN erhalten in diesen Gruppen jeweils eine Postkarte, auf der sie eine Idee festhalten können. Nach 3 Minuten bitte ich die TN ihre Postkarte fertig zu beschriften, an sich selbst zu adressieren und in der Mitte oder auf einem der Tische zu sammeln. Einige Tage später schicke ich die Postkarten an die TN ab. Durch diese Form des nachhaltigen Lernens, werden die TN mit zeitlicher Verzögerung an ihre eigenen Ideen erinnert. Zugleich kann die Postkarte an die Pinnwand gehängt werden und als Memo dienen.</p> <p><u>Optional:</u> Wenn es sich um Eltern von Kindern handelt, die zuvor an einem KF teilgenommen haben, stelle ich eine Verknüpfung von KF und Klimadinner her. Es geht dabei um die Frage, was Kinder und Eltern gemeinsam tun können.</p>	 Postkarten, Stifte
<b>Abschluss</b>	10	<p>Ich bitte die TN wieder in einer großen Runde zusammenzukommen. Dort fasse ich in einem kurzen Rückblick das Klimadinner zusammen und lade alle TN ein, im Rahmen einer Abschlussrunde noch etwas Abschließendes zum Klimadinner zu sagen. Dabei können Ideen für Handlungsoptionen benannt, aber auch Gedanken zum Erlebten ausgetauscht werden.</p> <p>Ich selbst bedanke mich bei den TN für die Teilnahme am Klimadinner, erkläre ggf. die abschließende Evaluation per „Zielscheibe“, bitte alle TN beim Aufräumen zu helfen und schließe die Runde.</p> <p>Die TN haben nach Ende des Klimadinner noch Zeit, um den Tisch mit Materialien (z.B. Saisonkalender, Einkaufsführer etc.) anzugucken, der aufgebaut werden kann.</p>	ggf. Zielscheiben, Einkaufsführer und Saisonkalender
<b>Aufräumen</b>	30	Gemeinsames Aufräumen	

# Material und Anknüpfung

Für dieses Klimafrühstück verwenden wir folgende Materialien und empfehlen folgende Anknüpfungen:

Im ausleihbaren **Klimakoffer zum Baustein „À la Carte“** ist enthalten:

- KATE-Logo (A4), Klimafrühstücksflyer
- 10 bunte Woodys
- 5 Wolken mit Impulsfragen
- 2 Tortendiagramme (A3), je 1x komplett, 1x in Tortenstücken
- Karten zur individuellen Menübewertung (3 je TN)
- 11 Kriterienkarten mit Aufstellern
- 3 Sets Auswertungskarten in Form von Kochmützen
- 3 Tomatenkarten mit Aufstellern
- 3 Zutatenlisten (A4)
- aufblasbare Weltkugel + Pumpe + Plastiktüte
- Postkarten, div. Stifte
- Teelichter und -halter
- ggf. Zielscheiben
- Klimawandelfolgenbilder



Folgendes Material finden Sie im **Downloadbereich** des Klimafrühstücks unter [www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de](http://www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de):

- **Formulierungsvorschlag** für den Vortrag
- Vorlagen für **Vortragsskizzen**
- **Liste „Anknüpfungen“** mit

