

# Das Klimadinner

Das Klimadinner ist ein Koch- und Nachhaltigkeitswettbewerb zwischen Gruppen von Jugendlichen. Die Kleingruppen bekommen den Auftrag das leckerste und klimafreundlichste Essen zu kochen. Was ein klimafreundliches Essen genau bedeutet wird von den TN definiert. Die Methode ist praxisnah und partizipativ und eignet sich sehr gut für Ferienfreizeiten und mehrtägige Schulungen.



JGL-Schulungen/  
Bildungsangebote



Ferienfreizeiten



Ferienspiele



**Ziele** praktische Vermittlung von verantwortungsvoller Ernährung, Reflexion des Konsumverhaltens, Ausprobieren von Alternativen

**Art** Kochwettbewerb

**Anzahl TN** 9 bis 30

**Dauer** Einführung ca. 30 Minuten + Einkaufs- und Kochzeit abhängig von der Gruppengröße und den Einkaufsmöglichkeiten + Auswertung und ggf. Preisverleihung

**Material** Küche und Kochutensilien, Einkaufsmöglichkeit in der Nähe, ggf. Informationsmaterial wie Saisonkalender oder Rezepte

## Vorbereitung und möglicher Einstieg

Es gibt viele Möglichkeiten das Thema gesunde und verantwortungsvolle Ernährung zu beleuchten. Das „1, 2 oder 3 Ernährungs-Quiz“ (siehe FegusL-Material) kann spielerisch über die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Klima informieren. Aufbauend darauf kann der Kurzinput „Warum hat mein Essen einen Wasser- und CO<sub>2</sub>-Abdruck?“ (siehe FegusL-Material) dazu genutzt werden, um speziell auf den hohen Wasser- und CO<sub>2</sub>-Verbrauch bestimmter Lebensmittel einzugehen.

Zur Rezepterstellung können Kochbücher (z.B.: Naturfreunde: [Wasser sparen mit Messer und Gabel](#) oder Naturfreunde Jugend: [Reiseproviant. Essen über den Tellerrand hinaus](#)) und [Kalender](#) zu saisonalen und regionalen Produkten ausgelegt werden.

## Durchführung für Seminare

Die TN bekommen die Aufgabe die leckerste und gleichzeitig klimafreundlichste Speise eines gemeinsamen Abendessens zuzubereiten. Dabei gewinnt die Gruppe, die am Ende des Klimadinner die meisten Punkte bekommt.

Was eine klimafreundliche Speise ist, legt die Gruppe in einer Diskussionsrunde gemeinsam fest. Die TN haben circa 10 Minuten Zeit in Kleingruppen Kriterien für ein klimafreundliches Essen festzulegen. Diese werden darauf in der Gruppendiskussion gesammelt und vorgestellt. Per Abstimmung bestimmt die gesamte Gruppe auf welche Kriterien sie sich für das Klimadinner festlegt. Danach richten die Gruppen richten ihre Entscheidungen was sie kochen und wie und wo sie einkaufen.

Die Auswertung des leckersten Essens erfolgt per geheimer Wahl. Alle TN, die nicht an dem Essen mitbewirkt haben, geben verdeckt eine Bewertung zwischen 1 (nicht lecker) bis 10 (sehr lecker) ab. Die SL ermittelt den Durchschnitt und trägt sie auf der Auswertungstafel ein.

Nachdem die Kriterien festgelegt wurden, werden per Los die Gruppen Vor-, Haupt- und Nachspeise gebildet. Jede Gruppe bekommt ein bestimmtes Budget zur Verfügung (Vor- und Nachspeise gleich, Hauptspeise etwas mehr). Die TN bekommen den genauen zeitlichen Rahmen für ihre Einkaufszeit und die Zubereitungszeit mitgeteilt.

# DAS KLIMADINNER

Einkaufen: 11.30 - 13.00h  
Zubereitung: ab 18.00h  
SAMSTAG 19.30h

PUNKTEVERGABE	VOR	HAUPT	NACH
GESCHMACK (1-10)	6,5	7	8,5
Quiz gewonnen	3		3
regional			3
<del>bio/fair trade</del>			
wenig Verpackungsmüll		3	3
<del>Abfall + Reste verwerten</del>			
<del>Aufwand (Energie)</del>			
vegan	3	3	3
saisonal			3
Beschaffung (zu Fuß/Auto) <sup>mit AT</sup>	3	3	3
	15,5	16	26,5

Beispiel für die Kriterien und Auswertung des Klimadinner

Am Abend des Klimadinner werden die drei Gänge nacheinander verkostet. Nach jedem Gang findet die geheime, geschmackliche Bewertung statt. Die Auswertung der Klimafreundlichkeit findet nach dem letzten Gang statt. Die Kriterien werden nacheinander besprochen und jede Gruppe erklärt, inwiefern sie den Punkt erfüllt hat. Die gesamte Gruppe entscheidet per Mehrheitsabstimmung, welche Gruppe das jeweilige Kriterium am besten erfüllt hat. Diese Gruppe bekommt 3 Punkte. Die Gruppe mit den meisten Punkten aus Geschmack und Klimafreundlichkeit hat das Klimadinner gewonnen.

### Änderungen für Ferienfreizeiten:

Da auf Ferienfreizeiten meistens mehr Zeit zur Verfügung steht, kann das Klimadinner auf mehrere Tage verteilt werden. Die Gruppen können dann an einem gesamten Abend anstatt einen Gang kochen. Dadurch können die Gruppen auch größer sein.

Falls keine Zeit oder Möglichkeit besteht, dass die TN die Lebensmittel einkaufen, können sie entweder eine Einkaufsliste schreiben und die Teamenden organisieren die Produkte, oder sie bekommen den Auftrag aus den vorhandenen Lebensmittel ein Klimadinner zu erstellen.

### Quelle:

Die Idee für das perfekte Klima-Dinner von AWO International hatten Annika Brümmer und Roman Fleißner. Das Klimadinner des Projekts FegusL hat sich der Grundidee eines Kochwettbewerbs mit dem Fokus auf Klima und Nachhaltigkeit bedient, doch den Aufbau und die Durchführung geändert.