

Domino

Ernährung und Klimaschutz

Ziele

Kennenlernen von Informationen zum Thema Ernährung und Klimaschutz, Einführung in die verschiedenen Zusammenhänge unserer Ernährungsweise und den Auswirkungen auf das Klima, Förderung der Kommunikation in der Gruppe.

Ablauf

Jede/r bekommt eine Dominokarte und sucht die/den PartnerIn auf deren Dominokarte die zweite Hälfte des Spruches auf der rechten Kartenhälfte steht. Sie stellen sich nebeneinander. So bildet sich eine lange Kette bzw. bei Verwendung aller Karten ein Kreis. Als Abschluss werden die vollständigen Sprüche der Karten, mit der ersten Karte rechts beginnend, von den SpielerInnen vorgelesen.

Der erste vollständige Satz lautet: Der natürliche Treibhauseffekt ist für das Leben auf der Erde sehr wichtig. Der letzte Satz lautet: Bio, Regional und Saisonal sind wichtige Kriterien einer ökologischen Ernährungsweise.

Dauer: 20 min

Methoden: Kommunikation in Bewegung

Vorbereitung/Materialien: Erstellen Sie aus den Aussagen Karten welche Sie reihum zuordnen können und drucken Sie sie aus.

Beispiel für das erste Kärtchen:

einer ökologischen Ernährungsweise.	Der natürliche Treibhauseffekt ist für
-------------------------------------	--

Domino - Auflösung

Der natürliche Treibhauseffekt ist für	das Leben auf der Erde sehr wichtig.
Die Erwärmung seit Mitte der 1970er Jahre kann direkt	auf den anthropogenen Klimawandel zurückgeführt werden.
CO ₂ , CH ₄ und N ₂ O	sind anthropogene Treibhausgase.
Kohlendioxid (CO ₂) entsteht bei	der Verbrennung fossiler Brennstoffe (Kohle, Gas, Öl).
Methan (CH ₄) entsteht bei	der Haltung von Wiederkäuern, beim Nassreis-Anbau und bei Mülldeponien.
Lachgas (N ₂ O) entsteht bei der	Stickstoffdüngung in der Landwirtschaft.
Von 1970 bis 2004 sind die Emissionen an Treibhausgasen	um 70 % gestiegen, die von CO ₂ sogar um 80 %.
Der Anteil der Ernährung am Gesamtausstoß von Treibhausgasen	beträgt in Deutschland 16 bis 22 %.
Beim Furzen und Rülpsen der Kühe	wird Methangas freigesetzt.
Wie viel Methan Wiederkäuer produzieren ist abhängig von	Rasse, Nutzungsart sowie Futterzusammensetzung und -menge.
Lachgasemissionen entstehen wenn große Mengen an	Stickstoffdünger auf die landwirtschaftlichen Flächen ausgebracht werden.
Bei der Herstellung von chemischen Düngemitteln	wird viel Energie verbraucht, was CO ₂ - Emissionen zur Folge hat.
Bei der Produktion von 1 kg Rindfleisch werden	7 bis 23 kg CO ₂ -Äquivalente freigesetzt.
Bei der Produktion von 1 kg konventionell erzeugtem Gemüse werden	150 g CO ₂ -Äquivalente freigesetzt.
Ein Drittel der weltweiten Getreideernte	wird an Tiere verfüttert.
Um neue Anbauflächen für Soja zu gewinnen	wird der Regenwald gerodet.
Zwischen 2003 und 2007 verlor Borneo jedes Jahr	im Durchschnitt 1,15 Millionen Hektar Wald.
Die Vernichtung des Regenwaldes	fördert den Treibhauseffekt.
Die Haltung von Wiederkäuern bietet die Möglichkeit Gras	zu nutzen, um Fleisch und Milch zu erzeugen.
19,5 % der landwirtschaftlichen Fläche in Österreich	wird biologisch bewirtschaftet.
Der Bio-Landbau setzt auf den Aufbau	gesunder Humusböden zur CO ₂ -Bindung.
Das Verbot synthetischer Spritzmittel und leichtlöslicher Mineraldünger	reduziert den Energie- und CO ₂ - Verbrauch in der Bio-Landwirtschaft.
Aus umweltgerechter Landwirtschaft	hat nichts mit biologisch produzierten Lebensmitteln zu tun.
Durch den Kauf von regionalen Lebensmitteln	leisten wir einen Beitrag zur Stärkung der regionalen Wirtschaft.
„Hergestellt in Österreich“ gibt nur	den Produktionsort der Ware an.
Rot-weiß-rote Fähnchen sind	Dekoration am Produkt, kein Herkunftsnachweis.
China ist weltweit der größte	Tomatenerzeuger (2005: 31.626.329 Tonnen).
Biologisch produzierte österreichische Tomaten aus dem Freiland	weisen die geringste CO ₂ -Belastung auf.
Bei der Produktion (Anbau) von 1 kg Kartoffeln entstehen	199 g CO ₂ -Äquivalente.
Bei der Produktion von 1 kg Tiefkühl- Pommes entstehen	5.728 g CO ₂ -Äquivalente.
Die Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel ist ein wichtiger	Grundsatz einer nachhaltigen Ernährungsweise.
Bio, Regional und Saisonal sind wichtige Kriterien	einer ökologischen Ernährungsweise.