Klimaherbst YOUTH

MÜNCHNER :KLIMA HERBST

18.9. – 7.11.2021

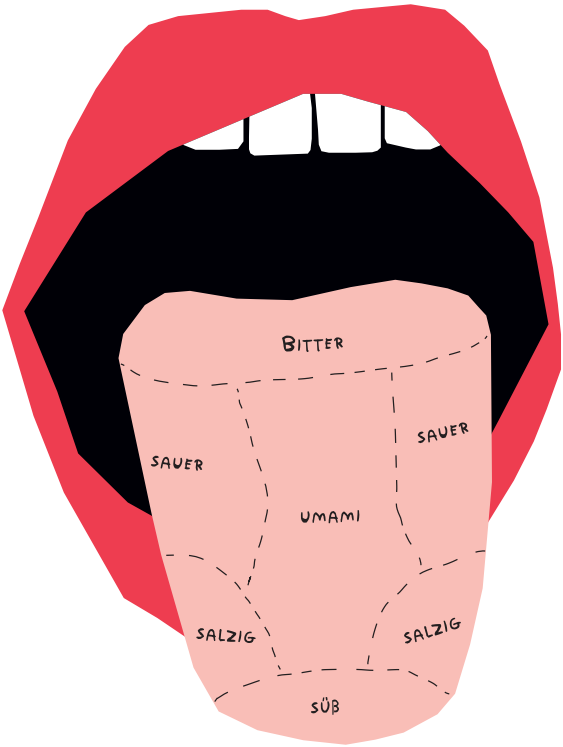
Schmeckt's? Klima geht durch den Magen

Landeshauptstadt München
Referat für Klima- und Umweltschutz

DEUTSCHE POSTCODE LOTTERIE

Sparda-Bank
Sparda-Bank München eG

Selbach Umwelt Stiftung



Lecker! Zeichne oder male unter den Mund dein Lieblingsessen, mach ein Foto davon und sende es bis zum 15. Oktober an info@klimaherbst.de mit dem Betreff »Lieblingsessen«. Wir verlosen unter allen Einsendungen eine köstliche Überraschung.

Liebe Kinder, liebe Eltern,

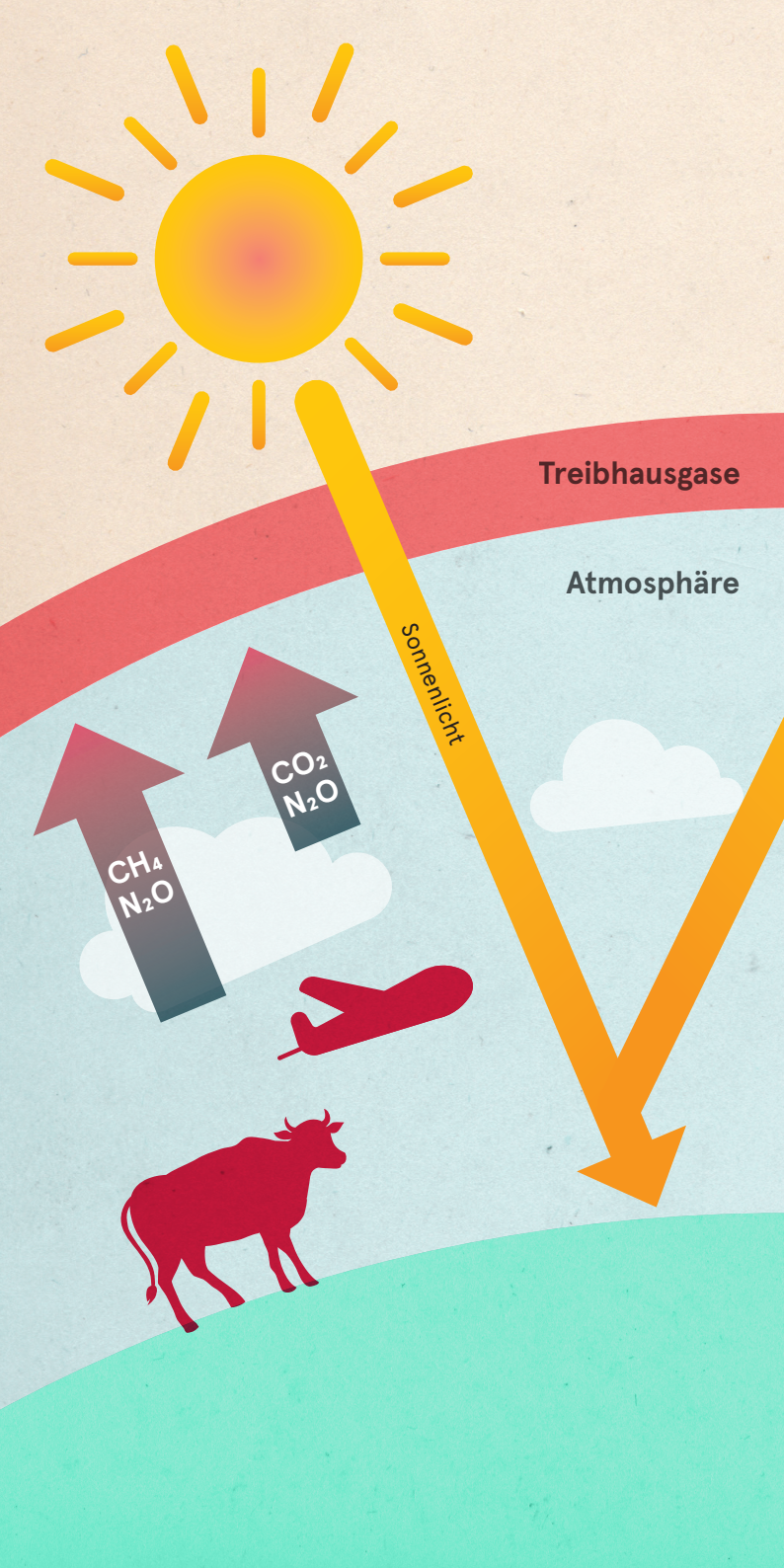
in diesem Jahr haben wir mit dem *Klimaherbst.YOUTH* erstmals ein Extraprogramm für euch zusammengestellt. Der *Klimaherbst.YOUTH* geht vom 18. September bis zum 7. November und bietet euch viele spannende und vor allem leckere Veranstaltungen: Ihr könnt beispielsweise Äpfel ernten und Saft pressen, eine Kinderkochshow machen oder lernen wie ihr Gemüse in eurem Kinderzimmer anbauen könnt. Ihr findet alle Veranstaltungen im Programmteil weiter hinten im Heft.

Der Münchner Klimaherbst hat ja jedes Jahr ein anderes Thema und in diesem Jahr dreht sich alles rund ums Essen, wie ihr vielleicht schon bemerkt habt, denn: Klima geht durch den Magen.

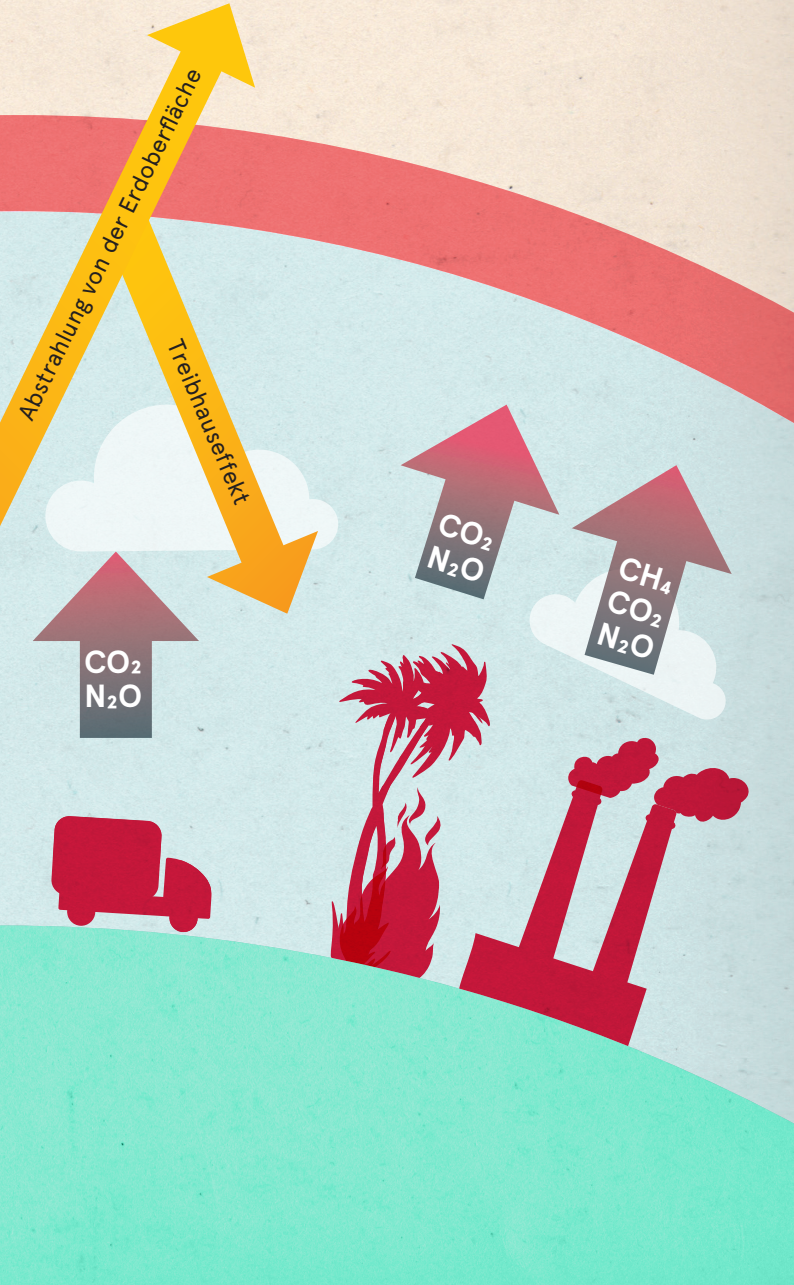
Was meinen wir damit?
Wie ihr vielleicht wisst, erwärmt sich unsere Erde zu stark und zu schnell – das nennt sich dann Klimawandel und der wird verursacht durch uns Menschen. Wieso es überhaupt dazu kommt, kannst du auch in diesem Heft nachlesen. Der Klimawandel hat viele verschiedene Gründe und einer davon ist eben unser Essen. Denn was wir essen, wie unser Essen hergestellt wird & wie es zu uns auf den Teller kommt, hat eine Wirkung auf unser Klima. Viele Dinge, die dabei eine Rolle spielen, haben wir in dem kleinen ABC auf Seite 4 erklärt. Dabei geht es von A wie Artenvielfalt bis Z wie Züchtung. Für diejenigen unter euch, die nicht so gerne Lesen gibt es einen Comic in der Mitte des Heftes.

Viel Spaß beim Durchblättern und wir freuen uns, euch bei unseren Veranstaltungen zu sehen.

Euer Team vom Klimaherbst


Treibhausgase
Atmosphäre
Sonnenlicht
CO_2
N_2O
CH_4
N_2O

Der Klimawandel ist ein sehr wichtiges Thema, denn er bedroht unser Leben auf diesem Planeten. Gleichzeitig verursachen wir ihn selbst und können also auch etwas dagegen tun, dass er immer weiter fortschreitet. Aber was ist Klimawandel überhaupt? Und wie beeinflussen wir Menschen ihn?



Klimawandel + Ernährung von A–Z

Artenvielfalt

Auch Biodiversität genannt. Auf unserer Erde gibt es sehr viele verschiedene Tiere und Pflanzen. Das ist wichtig, denn wenn zum Beispiel eine Tierart stirbt, dann haben viele andere Tierarten nichts mehr zu fressen und sind auch bedroht. Der Klimawandel bedroht sehr stark die Artenvielfalt.

Bodenerosion

Wenn Regen und Wind auf größeren Flächen die Bodendecke wegspülen oder -wehen, ist von Bodenerosion die Rede. Hitze und Dürre, die vom Klimawandel verursacht werden, führen dazu, dass es noch mehr Bodenerosion gibt. Wenn alles weggeschwemmt wurde, wird der Boden unfruchtbar und man kann nichts mehr darauf anbauen.

CO_2

Das ist die Abkürzung für Kohlendioxid. CO_2 ist ein Gas, das Pflanzen zum Leben brauchen. Es ist auch ein Bestandteil der Luft, die unsere Erde umgibt (Erdatmosphäre) und ein so genanntes Treibhausgas. Aber: Je mehr davon in der Erdatmosphäre ist, desto mehr Hitze staut sich darunter. So kommt es zum Klimawandel, also der Erhitzung unserer Erde. Weil das CO_2 ähnlich wirkt wie ein → Treibhaus, gehört es zu den sogenannten Treibhausgasen.

Dünger

Damit eine Pflanze besser wächst und wir mehr ernten können, hilft ihr Dünger als ein Art „Nahrung". Meist wird dafür Gülle oder chemischer Stickstoffdünger verwendet. Diese Düngung bewirkt mehr Ausstoß von Lachgas, einem klimaschädlichen Treibhausgas.

Energie

Nahrung gibt uns Energie, die wir zum Denken, Laufen, kurz: zum Leben brauchen. Allerdings verbrauchen wir bei der Herstellung unserer Nahrung auch Energie (zum Beispiel in Form von Strom), was meist mit dem Ausstoß von Treibhausgasen wie CO_2 einhergeht und damit zum Klimawandel beiträgt.

Fairtrade

Aus dem Englischen „gerechter Handel". Die Hersteller*innen unseres Essens (zum Beispiel Kakao- oder Milchbauern) bekommen einen gerechten Preis für ihre Arbeit und ihre Produkte sowie bessere Arbeitsbedingungen.

Gewächshaus/Treibhaus

Ein Glashaus, das Wärme einschließt, die durch die Sonnenstrahlen in das Innere gelangen. Dadurch können Pflanzen wachsen, auch wenn es draußen kalt ist. Manche Gewächshäuser werden beheizt und verbrauchen dadurch sehr viel Energie.

Hitze

Durch den Klimawandel steigen über die Jahre die Durchschnittstemperaturen und es wird häufiger heiß. Diese Zeiten andauernder Hitze verursachen oft Dürre und Wassermangel und damit auch → Bodenerosion. Dadurch wird der Anbau von Nahrungsmitteln und die Wasserversorgung schwieriger.

Insektensterben

Es gibt immer weniger Insekten. Insekten sind aber wichtig, damit unsere Pflanzen bestäubt werden und zum Beispiel aus der Apfelblüte ein Apfel werden kann. Gründe für das Insektensterben sind: Es gibt zu wenig → Artenvielfalt und damit zu wenig zu essen für Insekten. Und es werden zu viele Gifte versprüht, die die Pflanzen schützen sollen, für die Insekten aber tödlich sind.

Johannisbeere

Beerenobst. Ernte: Juni bis August. Wenn du Johannisbeeren also in diesem Zeitraum aus deiner Region kaufst (regional & saisonal), dann verursachst du damit wenig Treibhausgasausstoß. Amseln und Stare essen sie gern. Johannisbeersträucher kannst du sogar auf dem Balkon anbauen.

Klimawandel

Der Klimawandel, also die Erwärmung der Erde, verändert auch, was wir in Zukunft anbauen können. In vielen Regionen wird es wahrscheinlich mehr Hitze und Dürren geben, aber auch mehr Unwetter und Hagel, die die Ernten zerstören.

Lachgas

Bei Verdauungsprozessen von Nutztieren, insbesondere von Kühen, entstehen Lachgas und Methan. Beides sind Treibhausgase, die auch zum Klimawandel beitragen.

Massentierhaltung

Ganz viele Tiere wie Kühe, Schweine, oder Hühner leben auf engem Raum. Wenn sie in Ställen gehalten werden und ihr Futter nicht auf Wiesen finden können, brauchen sie große Mengen an anderem Futter. Für dieses Futter wird z.B. der Regenwald abgeholzt um dort Soja anzubauen. Dieser ist aber wichtig für unser Klima.

Nachhaltigkeit

Bedeutet so zu handeln, dass die Erde für alle Lebewesen heute und auch in der Zukunft ein schöner Ort bleibt.

Ökologischer Fußabdruck

Das bedeutet, wie viel Fläche und Energie ein Mensch verbraucht. Je kleiner, desto nachhaltiger und besser für die Erde.

Plastik

Besteht aus Erdöl und braucht 450 Jahre um sich zu zersetzen. Wir Menschen benutzten sehr viel Plastik, welches oftmals nicht richtig entsorgt wird. Dadurch kommt es zu Umweltverschmutzungen. Das wiederum kann ein Problem für die → Artenvielfalt werden.

Quark

Wird aus Milch gemacht. Aus 100 Kilogramm Milch werden am Ende nur 18 Kilogramm Quark. Deswegen werden bei der Herstellung leider viele Treibhausgase ausgestoßen.

Regional

Wenn Nahrungsmittel in der Nähe von deinem Wohnort hergestellt, verarbeitet und verkauft werden, ist das gut fürs Klima. Weil keine langen Transportwege nötig sind, wird weniger CO_2 verursacht.

Saisonal

Lebensmittel, die zu der aktuellen Jahreszeit im Freien wachsen und geerntet werden können. Das ist gut fürs Klima, weil z.B. nicht extra Gewächshäuser beheizt werden müssen. Erdbeeren gibt es zum Beispiel bei uns nur im Sommer. Wenn du welche im Winter kaufst, dann kommen sie von weit weg.

Tierische Lebensmittel

Essen, das von Tieren abstammt, z.B. Eier, Milch, Käse, Fleisch oder Fisch. Sie verursachen meist mehr Treibhausgase als pflanzliche Lebensmittel und haben damit einen höheren → ökologischen Fußabdruck.

Urban Gardening

Lebensmittel in der Stadt anbauen. Dadurch entstehen mehr Flächen, die von Tieren wie z.B. Insekten genutzt werden können. Das geht sogar auf Balkon oder dem Fensterbrett und fördert die → Artenvielfalt.

Vegetarisch oder Vegan

Ernährungsweise von Menschen, die aus Liebe zu den Tieren, der Umwelt, dem Klima oder wegen der Gesundheit auf tierische Lebensmittel ganz oder größtenteils verzichten.

Wasser

Wasser ist die Grundlage für alles Leben auf der Erde und unser wichtigstes Nahrungsmittel. Deswegen ist die Erderwärmung auch ein großes Problem, weil in manchen Regionen das Wasser wegen der großen → Hitze knapp wird oder es kein sauberes Wasser mehr zum Trinken gibt.

Xylit

Auch Birkenzucker genannt, wird aus Baumteilen hergestellt. Dieser Zucker schadet den Zähnen nicht, weswegen er auch oft in Zahnpasta enthalten ist.

Yams

Auch Yamswurzel genannt ist ein Grundnahrungsmittel in Westafrika und Südamerika. Sie ähnelt einer riesigen Mischung aus Kartoffel und Süßkartoffel. Yams gibt es bei uns kaum, woran man sehen kann, dass in unterschiedlichen Teilen der Welt auch unterschiedliche Nahrungsmittel traditionell → regional sind.

Züchtung

Pflanzen werden gezüchtet, damit sie so aussehen und schmecken wie es Menschen am liebsten mögen. Früher haben Bauern dazu einfach ein paar Pflanzen stehen lassen und die Samen fürs nächste Jahr aufgehoben. Heute verkaufen große Firmen nur noch wenige Sorten einer Pflanze. Dadurch gibt es weniger → Artenvielfalt. Wichtig ist es, dass in Zukunft Züchtungen gewählt werden, die gut mit dem Klimawandel zurecht kommen.

Wo werden Treibhausgase ausgestoßen?

Kannst du in den Bildern alle Stellen finden, an denen bei der Herstellung unserer Nahrung Treibhausgase ausgestoßen werden? Auflösung auf der letzten Seite!

Comic von
Amelie Mertin

Programm

Jederzeit abrufbar,
auch andere Termine
möglich 18.9.–7.11.

Essen, Speisen, Tafeln.

Eine digitale Entdeckungsreise durch Museen zum Thema Ernährung und Nachhaltigkeit

Online-Veranstaltung
Von: Museumspädagogisches Zentrum München
Mit: Georgina Phillips
Info & Anmeldung:
phillips@mpz.bayern.de

In der digitalen Beitragsreihe mit dem #Klimaherbst auf www.mpz-digital.de findest du viele spannende Anregungen zum Thema Ernährung und Klima. Finde heraus, aus welchen Pflanzen Tee, Kaffee oder Kakao hergestellt werden, woher eigentlich Früchte wie Ananas und Bananen kommen, was es mit dem Viktualienmarkt auf sich hat und vieles mehr. Dabei nehmen wir verschiedene passende Objekte aus Münchner Museen in den Blick. Neben Informationen findest du dort auch Spiele, Quizze, Bastelanleitungen und allerlei zum Ausprobieren.

Fr, 24. Sept > 15–18 Uhr

Wilde Früchtchen aus dem Wald

Gesund, kostenlos und regional!

Für Kinder von 7–12 Jahren
Von & Mit: Stefanie Sauerland (Naturpädagogin, Wildnisköchin)
Treffpunkt: Südpark, Högelwörtherstraße, Bushaltestelle Südpark (Bus 132) **Anmeldung:**
anmeldung@klimaherbst.de
Kosten: 3 €

Lerne einheimische Wildfrüchte des Herbstes kennen, wie z.B. Hagebutte, Schlehe oder Kornelkirsche. Sie sind lecker, vielseitig und beinahe überall zu finden. Während eines Spaziergangs sammeln wir die Früchte um gemeinsam einen leckeren Kinderpunsch auf dem Wildniskocher zuzubereiten. Wir erfahren Spannendes über wilde Ernährung, machen Experimente und ein Quiz und probieren selbstgemachte Marmeladen.

Sa, 25. Sept > 14–15:30 Uhr

Wie viel Mais steckt in 1 Kilo Rindfleisch?

Futterpflanzen und ihre Verwendung

Von: Museumspädagogisches Zentrum München **Mit:** Dr. Gabriele Kisser-Priesack **Ort:** Botanischer Garten Nymphenburg
Info & Anmeldung:
www.mpz-bayern.de/freizeit-im-museum/familienaktionen
Kosten: 5 €

Mais wird vielfach genutzt. Er ist ein Grundnahrungsmittel, gehört zu den wichtigsten Futterpflanzen für Nutztiere und wird als nachwachsender Rohstoff für die Erzeugung von Biogas verwendet. Bei einem Rundgang im Botanischen Garten werden Mais und weitere Futterpflanzen gezeigt und die verschiedenen Nutzungen diskutiert.

Sa, 26. Sept > 14–17 Uhr

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

Apfelernte auf der Streuobstwiese

Für Familien mit Kindern von 7–11 Jahren
Von: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ **Mit:** Frauke Feuss
Ort: Ökologisches Bildungszentrum München, Englschalkinger Str. 166 (barrierefrei) **Info & Anmeldung:** muz@oebz.de, www.oebz.de/hjp
Kosten: 8 € Kinder, 10 € Erwachsene, 25 € für Familien zzgl. 1 € Materialgeld pro Person

Endlich ist es soweit: Auf der Streuobstwiese beginnt die Erntezeit! In den Bäumen hängen rotbackige und gelbschalige, rundliche und birnenförmige Äpfel! Wir pflücken, rütteln und schütteln sie vom Baum, bereiten uns daraus die leckersten Apfelgerichte und löschen unseren Durst mit selbst gepresstem Apfelsaft. Parallel hat das Sonntagscafé mit Getränken und Kuchen geöffnet. Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit für die Pause mitbringen.

So, 26. Sept > 13:30–15 Uhr

Kostenlose regionale Äpfel und Birnen für alle?

Radltour im Münchner Osten

Von: Münchner Umwelt-Zentrum e.V im ÖBZ **Mit:** Bianca Keller
Treffpunkt: SBZ, Fideliostraße 153
Anmeldung muz@oebz.de, www.oebz.de/hjp **Kosten:** 5 €

Es gibt im öffentlichen Raum im Münchner Osten zahlreiche Obstbäume, deren Früchte oft nicht geerntet werden, obwohl man das dort ausdrücklich darf. Am Sonntag, den 26. September 2021 lädt das ÖBZ zu einer besonderen Erntetour mit dem Radl ein, wo wir genau solche Orte ansteuern. Die Tour endet gegen 15 Uhr am ÖBZ. Dort können wir das geerntete Obst verkosten und Produkte aus frischen Äpfeln im ÖBZ-Sonntagscafé genießen.

Sa, 2. Okt > 14–18 Uhr

Zero Waste Cooking

Kochtopf statt Biotonne

Von: Münchner Volkshochschule (MVHS) **Mit:** Sarah Saß
Ort: Ökologisches Bildungszentrum München, Englschalkinger Str. 166 (barrierefrei)
Anmeldung unter Kursnr. N383084 erforderlich, (089) 48006-6239, www.mvhs.de/klimaherbst
Kosten: 19 € + 26 € Materialgeld

In der Küche landet täglich viel im Müll, das eigentlich auch gegessen werden könnte. In diesem Kurs lernt ihr mit Zutaten, wie Schalen, Kernen und anderen »Resten«, unglaubliche und leckere, vegetarisch-vegane Gerichte zu kochen. Bananenschalen, Wassermelonenkerne sowie allerlei Schnibbelreste vom Gemüse sind hier die Stars. Wer glaubt, dass pflanzliche Lebensmittel nicht ohne Abfall genutzt werden können, erlebt in diesem Kurs wahre Überraschungen!

Sa, 9. Okt > 9–12 Uhr

Globales Frühstück

Gerechtigkeit auf dem Teller?!

Von: Netzwerk Klimaherbst e.V., Ökoprojekt MobilSpiel e.V.
Mit: Anna Dańkowska
Ort: Ökoprojekt MobilSpiel, Welserstr. 23 (nicht barrierefrei) oder online **Anmeldung:** birgit.koenig@mobilspiel.de
Kosten: 5 € (für das gemeinsame Frühstück)

Habt ihr mal gehört, dass wir schon beim Frühstück der ganzen Welt begegnen? Wir laden euch zu einer Weltreise mit unseren Lebensmitteln ein: Was für einen Weg legen sie vom Feld bis zu unseren Tellern zurück? Ist unser Frühstück wirklich global? Was sind die Food-Miles? Wie ist mein Obstsalat mit dem Leben eines Bauern in Ecuador verbunden? Was können wir hier machen, damit es den Menschen in anderen Teilen der Welt besser geht? Das alles entdecken wir spielerisch während des Workshops. Wenn es aufgrund der Corona-Regeln möglich ist, machen wir auch ein gemeinsames faires Frühstück.

Sa, 9. Okt > 13:30–15 Uhr
So, 10. Okt > 11–12:30 Uhr

Vom Acker bis zum Teller

Kinderführung mit Verkostung

Von: Herrmannsdorfer Landwerkstätten **Ort:** Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn (barrierefrei)
Info & Anmeldung: (08093) 90940 info@herrmannsdorfer.de www.herrmannsdorfer.de
Kosten: 6 € (Kinder 3 €)

In Herrmannsdorf wird vom Acker bis zum Teller alles wieder zusammen geführt, was die Nahrungsmittelindustrie geteilt hat. Wir produzieren in der Region für die Region. Herrmannsdorf ist der Mittelpunkt eines Netzwerkes von über 100 ökologisch wirtschaftenden regionalen Partnerbauern. Bei der Kinderführung erhalten die Kinder einen Einblick in den Ablauf unserer Lebensmittel Herstellung. Nach der Führung gibt es dann die köstlichen Produkte zum Verkosten.

Mi, 20. Okt > 14–16 Uhr

Wie werden wir in Zukunft essen und einkaufen?

Zukunftsfragen – junge Leute im Dialog

Online-Veranstaltung
Von: Münchner Volkshochschule, Zentrum für Kommunales Bildungsmanagement, BürgerStiftung München **Anmeldung** unter Kursnr N729010, www.mvhs.de/klimaherbst, (089) 48006-6239

Kann ich mich auf konventionelle Weise gesund, klimagerecht und fair ernähren? Oder braucht es eine andere Art der Lebensmittelgewinnung und -vermarktung? Wie soll ich mir das leisten können? Eine lokale Initiative hat eine Idee: Ein solidarischer Mitmach-Supermarkt, der allen gehört und ohne Gewinn wirtschaften soll. Ist das der Schlüssel zu einer nachhaltigen Ernährung in der Zukunft?

So, 24. Okt > 14–17 Uhr

Kochen ohne Strom und draußen

Kindernachmittag

Für Kinder von 6–10 Jahren
Von: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ **Mit:** Renate Luz
Ort: Ökologisches Bildungszentrum, Englschalkinger Str. 166 (barrierefrei) **Info & Anmeldung:** muz@oebz.de, www.oebz.de/hjp
Kosten: 8 € zzgl. 2 € Materialgeld
Bitte wettergerechte Kleidung und festes Schuhwerk mitbringen.

Wer kennt sich aus mit leckerem Gemüse aus unserer Region, das auch noch zur Jahreszeit passt? Beim Erkunden der Gärten rund um das ÖBZ finden wir noch die passenden Kräuter dazu. Auf der Streuobstwiese und entlang der vielfältigen Hecken entdecken wir vertraute und unbekannte Früchte. Dann bereiten wir uns kleine Leckerbissen selbst zu. Über dem offenen Feuer gelingt alles besonders gut und wird gemeinsam genüsslich verspeist.

Di, 26. Okt > 19–21 Uhr

The End of Meat

Film & Talk

Von: Münchner Volkshochschule, Jugendinformationszentrum (JIZ), Münchner Bildungswerk e.V.
Mit: Stephan Hadrava
Ort: Einstein 28, Einsteinstr. 28 (barrierefrei)
Anmeldung unter Kursnr. N729011 erforderlich, (089) 48006-6239
www.mvhs.de/klimaherbst

Eine vegetarische Stadt in Indien, ein Hausschwein namens Esther, vegane Revolutionäre und Wissenschaftler auf der Suche nach »tierfreiem« Fleisch ...
Der Filmemacher wagt den Blick in eine Zukunft ohne Fleisch. Auf der Suche nach Argumenten für eine vegane Weltsicht reist er um die halbe Welt und trägt neben vielen Fakten und Expertenwissen reichlich kuriose Beispiele für ein neues Miteinander von Mensch und Tier zusammen. Im Anschluss ist deine Meinung gefragt: Im Diskurs mit anderen Leuten, die dazu was zu sagen haben.

Mi, 27. Okt > 19–20:30 Uhr

Indoor Gardening

Micro Greens & Co

Von: Münchner Volkshochschule (MVHS) **Mit:** Dr. Ulrike Wagner
Ort: Ökologisches Bildungszentrum München, Englschalkinger Str. 166 (barrierefrei)
Anmeldung unter Kursnr. N323510 erforderlich, (089) 48006-6239,
www.mvhs.de/klimaherbst

Biogemüse ganzjährig, in der Wohnung und sogar ohne »grünen Daumen«? Vom Kräuter-Set für die Küche bis zum Designer-Einbauküchen-Garten: Schöne Bilder und großartige Versprechen locken, aber oft eher für den großen Geldbeutel. Und wie steht es bei Dauer-Kunstlicht, Wurzelsubstrat und Nährlösungen eigentlich mit der Nachhaltigkeit? Eine erfahrene Bio-Gärtnerin zeigt, wie mit wenig Aufwand und Kosten »Indoor-Gardening« gelingen kann.

28.9., 18.10., 25.10. > 17–20 Uhr
16. Okt. > 14–17 Uhr

KlimaKochwerkstatt

Klimafreundliche Ernährung ist möglich!

Für Kinder ab 10 Jahren und Jugendliche sowie deren Familien
Von: Sparda-Bank München eG und KinderLeicht e. V.
Ort: Ernährungsinstitut KinderLeicht, Pasinger Bahnhofspl. 3, Veranstaltung am 18.10. und 25.10. finden digital statt.
Info & Anmeldung:
www.sparda-m.de/klimaherbst

Was wir jeden Tag essen, hat großen Einfluss auf unsere Umwelt und das Klima. In unserer KlimaKochWerkstatt zeigen wir euch, wie ihr super lecker und einfach klimafreundlich kochen und essen könnt! Es erwarten euch spannende Hintergrundinformationen und viele Tipps und Tricks für euren Alltag. Und der Genuss darf natürlich nicht fehlen: Wir kochen gemeinsam ein klimafreundliches Menü und genießen es im Anschluss. Macht mit und lernt, wie wir gemeinsam durch's Essen etwas Gutes für unseren Planeten tun können!

Ferienprogramm

Di, 2. Nov > 9–16 Uhr

Geschenke der Erde ernten und genießen

Ganztags-Ferienprogramm

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren
Von: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ
Mit: Annette Holländer
Ort: Ökologisches Bildungszentrum München, Englschalkinger Str. 166 (barrierefrei)
Anmeldung: muz@oebz.de, www.oebz.de/hjp
Kosten: 32 €

Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine kleine Brotzeit für die Pause mitbringen.

Im Herbst sind Obst und Gemüse in Hülle und Fülle reif und bereit zur Ernte. Wir erkunden in den ÖBZ-Gärten, was es noch zu ernten gibt. Sicherlich finden wir verschiedene Kräuter oder Topinambur, die wir zu Kräuterbutter und Gemüsechips verarbeiten. Ebenso sammeln wir Wildfrüchte, aus denen wir etwas basteln können. Wir genießen Saft von der Streuobstwiese und entzünden ein wärmendes Kartoffelfeuer für unser Mittagessen. Zum Mitnehmen nach Hause konservieren wir ein, zwei einfache Zubereitungen aus herbstlicher Ernte. Wer mag, kann ein Rezeptheftchen gestalten.

2.–4. Nov > ab 10 Uhr

Esskultur(en)

Von: Museumspädagogisches Zentrum München **Ort:** Mo.& Di.: Münchner Stadtmuseum; Do.: Museum Fünf Kontinente (beides barrierefrei)
Anmeldung bis 28.10. www.mpz-bayern.de/freizeit-im-museum/ferienaktionen
Eine Teilnahme an Einzelterminen ist möglich. In Kooperation mit dem Stadtjugendamt

Entdeckt mit uns die Vielfalt der Esskultur(en), regional und aus entfernten Ländern, im Münchner Stadtmuseum und dem Museum Fünf Kontinente. Gemeinsam finden wir heraus, was und wie früher gegessen wurde, wie weit die Zutaten für unsere Lieblingsspeisen reisen und was das mit unserer Umwelt zu tun hat. Dabei dürft ihr auch selbst aktiv werden.

Mi, 3. Nov > 19–21 Uhr

Essen im Eimer

Film & Talk

Von: Münchner Volkshochschule, Jugendinformationszentrum (JIZ), Münchner Bildungswerk e.V.
Mit: Stephan Hadrava
Ort: Bildungszentrum, Vortragssaal 1, Einsteinstr. 28
Anmeldung unter Kursnummer N729012, (089) 48006-6239, www.mvhs.de/klimaherbst

Rund die Hälfte unserer Lebensmittel landen im Müll – viele schon nach der Ernte oder bei der Produktion, d.h. ehe sie die Verbraucher überhaupt erreichen. Nüchtern und prägnant zeigt der Film das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung an verschiedenen Beispielen auf und lädt ein zur Diskussion. Im Anschluss ist deine Meinung gefragt: Im Diskurs mit anderen Leuten, die dazu was zu sagen haben

Do 4. Nov > 14–17 Uhr

Woher kommt unser Essen und wie schaut es aus?

Mit Verkostung

Für Kinder von 7–12 Jahren.
Von & Mit: Stefanie Sauerland (Naturpädagogin, Wildnisköchin)
Treffpunkt: Zukunftssalon Waltherstraße
Anmeldung: anmeldung@klimaherbst.de
Kosten: 4 €

Woher kommt unser Essen? Wo ist das Ursprungsland und wieweit muss unser Essen reisen? Wann haben welche Lebensmittel Saison und welche wachsen bei uns? Was kann ich alles daraus zubereiten? Wie kann ich es energieschonend haltbar machen? Lerne praxisnah mehr über die Sachen, die Du isst, vergleiche Geschmack und hab viel Spaß beim Zubereiten von leckerem Brotaufstrich und Früchtequark.

Fr, 5. Nov > 9–16 Uhr

Wertvolle Lebensmittel – alles wird verwertet

Ganztags-Ferienprogramm

Für Kinder von 6 bis 10 Jahren
Von: Münchner Umwelt-Zentrum e.V. im ÖBZ **Mit:** Annette Holländer **Ort:** Ökologisches Bildungszentrum München, Englschalkinger Str. 166 (barrierefrei)
Info & Anmeldung: muz@oebz.de, www.oebz.de/hjp **Kosten:** 32 €
Bitte wettergerechte Kleidung, festes Schuhwerk und eine Brotzeit für die Pause mitbringen.

Unsere Großmütter wussten noch wie wertvoll Lebensmittel sind und wie sich selbst aus Resten köstliche Speisen zubereiten lassen. So sind viele Rezepte ursprünglich aus einer Resteverwertung entstanden. Gemeinsam überlegen wir welche Möglichkeiten es gibt, damit weniger Lebensmittel im Abfall landen und übrig gebliebenes Essen geschmackvoll verwertet werden kann. Wir kochen uns ein tolles Mittagsmenü und Spiel und Spaß auf dem ÖBZ-Gelände kommen auch nicht zu kurz.

4.-6. Nov > 10-16 Uhr

Cook for Climate

Die Kinder-Kochshow

Für eine Gruppe von max. 12 Leuten, 10–15 Jahre
Von und mit: SINNBILD media Nina Rühr und Martin Hagler, MVHS, Münchner Ernährungsrat e.V.
Ort: VHS München, Blodigstraße 4 (nicht barrierefrei)
Info & Anmeldung: hey@sinnbild-media.de
Kosten: 30 €

In diesem Filmworkshop entsteht an drei Tagen die Kochshow »Cook for Climate«, die sowohl vor als auch hinter der Kamera maßgeblich von Kindern und Jugendlichen realisiert wird. Dabei lernen sie alle Facetten einer Filmproduktion kennen und übernehmen alle Rollen vor und hinter der Kamera. Wir setzen uns außerdem mit dem Zusammenhang von Ernährung und Klima auseinander. Der Spaß steht dabei im Vordergrund. Geleitet wird der Workshop von professionellen Filmemachern mit medienpädagogischer Erfahrung und einer Ernährungsberaterin (i.A.).

Angebote für Schulklassen, Gruppen und Fortbildungen

18.9.–5.11. > Mo–Mi 8–16 Uhr

Von Quitten, Mais und Schokolade.

Das Thema Ernährung in Museen entdecken

Online-Veranstaltung
Von: Museumspädagogisches Zentrum München
Mit: Dr. Astrid Brosch, Dr. Gabriele Kisser-Priesack, Georgina Phillips, Susanne Bischler **Info & Anmeldung:** phillips@mpz.bayern.de

Wie haben sich Menschen früher ernährt, wie heute? Woher kommt die Kakaobohne und wie viel Mais isst eine Kuh? Diese und viele weitere Fragen stellen wir uns im MusPad und blicken dafür in verschiedene Museen: Die Klasse erhält einen Link, um das MusPad digital zu bearbeiten. Nach zwei Wochen findet per Videokonferenzsystem ein Expertinnengespräch mit Mitarbeiterinnen des MPZ statt.

20.9–1.10. > ab 10 Uhr

Wie viel Mais steckt in 1 Kilo Rindfleisch?

Futterpflanzen und ihre Verwendung

Von: Museumspädagogisches Zentrum München
Mit: Dr. Gabriele Kisser-Priesack
Ort: Botanischer Garten Nymphenburg (barrierefrei)
Anmeldung: www.mpz-bayern.de/schule-museum/schulklassen

Mais wird vielfach genutzt. Er ist ein Grundnahrungsmittel, gehört zu den wichtigsten Futterpflanzen für Nutztiere und wird als nachwachsender Rohstoff für die Erzeugung von Biogas verwendet. Bei einem Rundgang im Botanischen Garten werden Mais und weitere Futterpflanzen gezeigt und die verschiedenen Nutzungen diskutiert.

Mo, 11. Okt > 16–19 Uhr

Die Klimaküche für deine Projekttage!

Materialien, Methoden und gemeinsame Brotzeit

Von: Green City e.V.
Mit: Katharina Lindemann, Tanja Lovetinsky
Ort: LUISE, Ruppertstraße 5
Anmeldung: www.greencity.de/klimakueche-projekttage
Kosten: 4 €

Du möchtest mit deinen Schüler*innen über nachhaltige Ernährung ins Gespräch kommen oder Projekttage zum klimagerechten Kochen ausrichten? Mit einem Einkaufstraining und einer Kochaktion im Klassenzimmer? Wir teilen unser Wissen und unsere Erfahrungen aus 130 Klimaküchen-Wochen und freuen uns auf einen regen Austausch, gemeinsames Schnippeln und eine leckere Brotzeit mit dir. Und das Beste: Alle Klimaküchen-Materialien gibt es bei uns zum Verleih!

Auflösung Comic

Bei der Produktion unserer Nahrung werden viele Treibhausgase wie CO_2* (* = siehe ABC) ausgestoßen, die zum Klimawandel* beitragen, im Comic am Beispiel von Butter dargestellt.
Hier wird gezeigt, bei welchen Schritten bei der Herstellung von Butter, Treibhausgase ausgestoßen werden:

Bild 1 Für die Anbauflächen von Soja als Kuhfutter werden in Südamerika Regenwälder gerodet, teilweise mit Feuer. Beim Anbau werden Dünger* und Pestizide ausgebracht und die Anbau- und Erntemaschinen werden mit Benzin oder Diesel angetrieben.

Bild 2 Das Soja wird per Flugzeug nach Deutschland transportiert. Das Flugzeug verbrennt Kerosin.

Bild 4 Bei den Verdauungsprozessen von Kühen werden die Treibhausgase Methan und Lachgas* produziert, die sie dann als Pupse (oder Gülle) ausstoßen.

Bild 5 Die Kühe werden mit Maschinen gemolken, die Strom verbrauchen. Ein Großteil dieser Energie* wird durch die Verbrennung von Kohle und Gas hergestellt.

Bild 6 Die Milch wird per LKW mit Benzin- oder Diesel-Antrieb zur Butterfabrik transportiert.

Bild 7 Bei der Herstellung von Butter kommen viele Maschinen zum Einsatz, die Strom verbrauchen. Kühlung verbraucht auch besonders viel Energie.

Bild 8 Die Butter wird mit einem LKW in den Supermarkt transportiert. Manche Menschen fahren mit (Verbrenner-) Autos zum Supermarkt und wieder nach Hause.

Bild 9 Die Kühlung der Butter im Supermarkt verbraucht Energie.

Bild 10 Die Herstellung der Verpackung der Butter kann viel Energie verbrauchen. Zudem werden Verpackungen oft nicht recycelt und werden dann verbrannt oder anderweitig entsorgt.

Bild 13 Zur Erwärmung des Wassers fürs Geschirrspülen, wird Energie gebraucht.

Bild 14 Wenn Lebensmittel(-reste) weggeschmissen werden, wurden Treibhausgase in der Herstellung umsonst ausgestoßen. Zudem muss der Müll „weiterverarbeitet" werden – Restmüll wird von zu Hause abgeholt und z.B. in eine Müllverbrennungsanlage transportiert.

Es gibt viele Möglichkeiten durch die Auswahl und den Umgang mit Essen Treibhausgase zu vermeiden – Nahrungsmittel sollten möglichst biologisch, regional*, saisonal*, vegetarisch oder vegan* sein, Einkäufe sollten zu Fuß oder mit dem Fahrrad erledigt und Lebensmittelverschwendung vermieden werden. Manchmal ist es gar nicht so leicht, das alles umzusetzen – deswegen ist jeder Schritt in die richtige Richtung wichtig. Bestimmt fallen dir noch viel mehr Möglichkeiten ein, wie du deinen ökologischen Fußabdruck* reduzieren kannst.