

Das Klima bittet zu Tisch

Leitfaden für ein Klimafrühstück in der Gemeinde

Das Klimafrühstück ist eine Methode, um in lockerer Atmosphäre auf die Herkunft unserer Lebensmittel einzugehen und zugleich den Zugang zum Thema Klimawandel, Klimagerechtigkeit und Klimaschutz zu schaffen. Denn unsere Ernährung verursacht in Deutschland etwa 20 % der Treibhausgase und ist in der Größenordnung somit vergleichbar mit dem Bereich Verkehr/Mobilität. Manche Gruppen laden Fachreferent_innen zur inhaltlichen Schwerpunktsetzung ein. Dichter an der Gemeinde ist man aber, wenn die Vorbereitungsgruppe von ihren Erfahrungen berichtet. Dabei mag unser kleiner Leitfaden helfen.

Was braucht es zur Vorbereitung?

EINE VORBEREITUNGSGRUPPE,

- die Lust hat, sich gemeinsam inhaltlich vorbereiten (siehe hierzu S. 8 dieses Heftes)
- die Lust hat, sich mit den Kriterien (siehe Kasten an der Seite) auseinanderzusetzen und entsprechend eine Einkaufsliste bzw. Vorbereitungsliste zu erstellen
- die den Einkauf möglichst klimaneutral organisiert
- die beim Einkaufen Protokoll führt (auch über die Wege, die zurückgelegt wurden, die Kosten und am besten auch noch die Begegnungen mit den Produzenten und Produzentinnen)

EINEN PASSENDEN ORT

- Mit wie vielen Teilnehmenden können wir rechnen?
- Sind Stühle, Tische, Geschirr, Besteck ausreichend vorhanden?
- Ist eine Küchennutzung vor Ort möglich?
- Gibt es einen großen Tisch mit Stofftischdecke für das Frühstücksbuffet?
- Gibt es eine Leinwand oder andere Wand für mögliche Präsentationen mit dem Beamer?
- Was gibt es an jahreszeitlich passenden Dekorationsmöglichkeiten?

Was passiert beim Frühstück?

WIR HÖREN VON DEN ERFAHRUNGEN DER VORBEREITUNGSGRUPPE

Wo wurden die Lebensmittel eingekauft? Auf was wurde dabei geachtet? Ist immer klar, woher das Lebensmittel stammt? Welche Siegel gibt es beim Einkauf? Und ist das Biosiegel gleichzusetzen mit „klimafreundlich“ oder bedarf es einer Kombination von Merkmalen? Schließen sich fair gehandelte Produkte und Klimaschutz aus? Oder gerade nicht?

WIR GENIEßEN DAS GUTE ESSEN

Und dafür nehmen wir uns Zeit, d. h. das Frühstück in Gemeinschaft kann gut und gerne anderthalb Stunden dauern. Es wird Leib und Seele gut tun; zumal schon Johann Wolfgang von Goethe sagte: „Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Infostelle Klimagerechtigkeit im Zentrum für Mission und Ökumene,
www.klimagerechtigkeit.de

Material zur Vorbereitung:

Saisonkalender für Obst und Gemüse, z. B. unter
www.regional-saisonal.de

Leitfaden über Siegel, z. B. unter
www.infonetz-owl.de/index.php?id=109
www.label-online.de

Hintergrundinformationen:
www.kate-berlin.de/klimafruehstueck-de
www.verbraucherfuersklima.de
www.aid.de/verbraucher/nachhaltiger_konsum.php

Für die Zutaten zum Klimafrühstücks-Einkauf gilt, dass **mindestens zwei der folgenden Kriterien zutreffen müssen: regional, saisonal, bio, fair.**

- Getränke: Kaffee, Tee, Milch, eventuell Sojamilch, Säfte (regional und/oder fair gehandelt), Leitungswasser in Karaffen.
- Brot und Brötchen – wenn möglich selbst gebacken!
- Obst und Gemüse: saisonal bzw. saisonunabhängig selbst gezogene Kresse und Bohnensprossen.
- Milchprodukte: Butter, Käse, Quark, Milch, Joghurt (je fettärmer, desto klimafreundlicher).
- Herzhafte vegetarische Brotaufstriche, am besten selbst gemacht (Rezepte unter www.7Wochenmit.info).
- Marmelade (am besten selbst gekocht), Honig, Müsli.

