

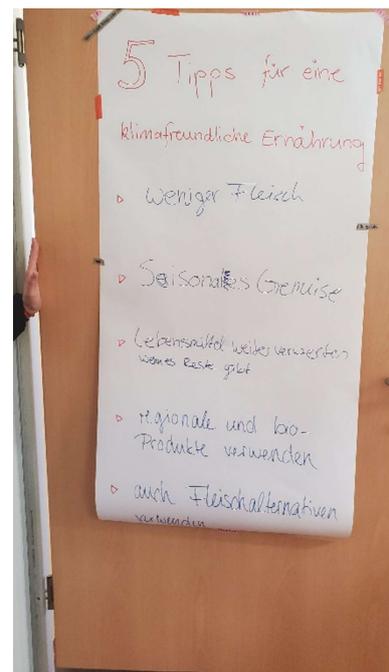
Ernährung der Zukunft

Im Rahmen des Klimaprojekts haben sich Schüler:innen der 9. Und 10. Klassen mit ihren Lieblingsrezepten auseinandergesetzt. Die Gerichte wurden auf Klimafreundlichkeit untersucht, und anschließend überarbeitet, wobei eine kleine Rezeptesammlung entstanden ist. Am Ende des Tages wurde natürlich auch gekocht und gegessen, mit regionalen und saisonalen Produkten haben die Jugendlichen ihre Kochkünste gezeigt und ein tolles Menü gezaubert. Die Ergebnisse haben wir in unseren 5 Tipps für eine klimafreundliche Ernährung zusammengefasst:

- Weniger Fleisch essen
- Saisonales Gemüse verwenden
- Lebensmittelreste weiterverwerten
- Regionale und Bio-Produkte verwenden
- Auch Fleischalternativen verwenden

Ein voller Erfolg für Körper und Geist!

(R. Kahnt)



Alle Bilder: R. Kahnt