

Aufbauplan

Wanderausstellung „Ernährung & Klima“

Redaktion und Eigentum

Stadt Freiburg im Breisgau
Umweltschutzamt
Rathaus im Stühlinger
Fehrenbachallee 12
79106 Freiburg

Aufgang Nord, 3. OG
Raum AN 3.246
Robert Gundlach
Tel. 07612016146
robert.gundlach@stadt.freiburg.de

Entstanden im Rahmen des Projekts „Food for Future Freiburg“ unter Mitwirkung von Pablo Moosmayer, Carina Rösen, und Robert Gundlach. Grafische Umsetzung durch Paul Dreßler, Pfeffer & Stift GmbH.



www.foodforfuturefreiburg.de



Dezernat für Umwelt, Jugend,
Schule und Bildung
Amt für Kinder, Jugend und Familie

Freiburg 
I M B R E I S G A U

1. Hochhebe-Stationen

große Kiste

Fünf Produktgruppen stellen die Emissionen als Gewichte dar, die hochgehoben werden können: drei Erdbeeren, drei Burger, drei Beilagen, Kartoffel vs. Pommes, Kuhmilch vs. Haferdrink.

Achtung bei Vergleichen zwischen Produktgruppen: unterschiedliche Quellen (Ifeu, Eaternity) und Bezugsgrößen (500g, 1 kg, 1 Standard-Portion für 1/3 der Tages-Kalorien).

Material

11x Abfalleimer mit 6 cm Lochbohrung (Ikea Fniss weiß 10l)

11x Stoffbeutel-Gewichte

8x Teller tief

4x Aufsteller

11x Lebensmittel-Symbole

3x Teller flach (f. Erdbeeren)

2x Glasflaschen

Aufbau

1. Abfalleimer seitlich hinlegen
2. Gewichte in Eimer legen und an Teller hängen
3. Abfalleimer aufstellen und nach Produktgruppen aufstellen
4. Lebensmittel auf Klettverschluss drücken

Abbau

1. Lebensmittel behutsam seitlich vom Klettverschluss lösen
2. Abfalleimer seitlich hinlegen
3. Gewichte abhängen
4. Eimer stapeln, alle Gewichte einräumen, packen gemäß Bild



2. Roll-Up Banner

Vier-Info-Aufsteller zu den Themen Essen & Klima Vergleich Döner Klima-Ernährungstipps 1+2

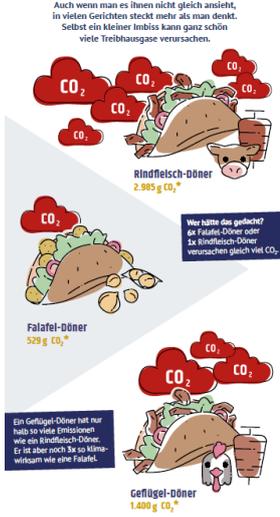
Stofftaschen

Wie wirkt unser Essen auf das Klima?



Woher kommen die CO₂-Emissionen unserer Lebensmittel?
Unsere Lebensmittel werden in globalisierten und komplexen Wertschöpfungsketten hergestellt. Alle Teile dieser Kette verursachen Emissionen. Am bedeutendsten für den Klimawandel ist dabei die Produktion von Fleisch und Milchprodukten, die dabei große Flächen an Wäldern und Weiden für Futtermittel verbrauchen. Beheizte Gewächshäuser und Flugtransporte sind ebenfalls besonders klimarelevant.

Was steckt noch im Döner?



Daumenregeln für eine klimafreundliche Ernährung

- Pflanzen essen – Fleisch essen**
Eine pflanzliche Ernährung ist die mit höchsten großen Vorteil, um den CO₂-Fußabdruck der eigenen Ernährung zu verkleinern. Das Gemüse, Getreide und Obst sind generell klimafreundlich und belasten kein Vieh. Nicht alle Tiere sind gleich klimafreundlich. Ein Kilogramm Fleisch von Rindfleisch verursacht bis zu 10-mal so viele Treibhausgase wie ein Kilogramm Getreide.
- Weniger Milchprodukte und Käse**
Überwiegend Milchprodukte sind ähnlich klimarelevant wie Fleisch. Mäher ist bei Milchprodukten die klimarelevanteste Phase der Produktion. Milch und Käse sind klimarelevant, wenn sie in großen Mengen konsumiert werden. Milch und Käse sind klimarelevant, wenn sie in großen Mengen konsumiert werden.
- Ohne Reste ist's das Beste**
Da Umwelt der Lebensmittel in Deutschland meist verpackt für den Handel ist, ist es wichtig, Reste zu vermeiden. Durch essen werden jährlich 4,4 Millionen Tonnen unnötiger Lebensmittel weggeworfen. Das ist nicht nur für die Produktion und den Transport der Lebensmittel „unnötig“, sondern auch für die Umwelt. Durch Essen werden jährlich 4,4 Millionen Tonnen unnötiger Lebensmittel weggeworfen. Das ist nicht nur für die Produktion und den Transport der Lebensmittel „unnötig“, sondern auch für die Umwelt.
- Saisonal bleibt erste Wahl**
Frisches Obst und Gemüse der Saison ist klimafreundlicher als importiertes Obst und Gemüse. Die aufwändige Produktion von importiertem Obst und Gemüse ist klimarelevant. Die aufwändige Produktion von importiertem Obst und Gemüse ist klimarelevant.

Daumenregeln für eine klimafreundliche Ernährung

- Regional ist optimal**
Regionalität ist besonders bei Lebensmitteln in aller Munde, aber leider werden weniger Transport und Lagerung. Gerade Flugzeug ist extrem klimarelevant. Die Lebensmittel, die am weitesten transportiert werden, sind am klimarelevantesten. Die Lebensmittel, die am weitesten transportiert werden, sind am klimarelevantesten.
- Frisch kommt auf den Tisch**
Frische Zutaten sind meist klimarelevant als industriell verarbeitete Lebensmittel. In der Regel sind diese Lebensmittel klimarelevant, wenn sie in großen Mengen konsumiert werden.
- Nicht nur der Inhalt zählt**
Einwegverpackungen aus Metall oder Glas haben oft einen größeren CO₂-Fußabdruck als die jeweilige Lebensmittel selbst. Das ist nicht nur für die Produktion und den Transport der Lebensmittel „unnötig“, sondern auch für die Umwelt.
- Tiefkühlkost die kalte Schulter zeigen**
Nicht nur was wir essen, sondern auch wie wir es zubereiten und lagern hat eine Wirkung auf das Klima. Fahren mit dem Auto ist klimarelevant, wenn es in Kombination mit anderen Emissionen oder beim Getriebelassen. Einmal Einsteigen kann mehr gas zu Fuß oder mit dem Rad erledigen. Lebensmittel gibt es teilweise bei anderen Anbietern oder gegen Gebühr bei Preis zu Hause haben sehr einfache Handgriffe wie Kochen im kalten Wasser im Wasserbad erhitzen und Garen mit Wasserbad, um viel Energie zu sparen. Die Becheln und Handbraten sind nicht verboten und kann die Becheln machen.
- Klimafreundlich einkaufen und kochen**
Nicht nur was wir essen, sondern auch wie wir es zubereiten und lagern hat eine Wirkung auf das Klima. Fahren mit dem Auto ist klimarelevant, wenn es in Kombination mit anderen Emissionen oder beim Getriebelassen. Einmal Einsteigen kann mehr gas zu Fuß oder mit dem Rad erledigen. Lebensmittel gibt es teilweise bei anderen Anbietern oder gegen Gebühr bei Preis zu Hause haben sehr einfache Handgriffe wie Kochen im kalten Wasser im Wasserbad erhitzen und Garen mit Wasserbad, um viel Energie zu sparen. Die Becheln und Handbraten sind nicht verboten und kann die Becheln machen.
- Die Entdeckungsreise auf dem Teller**
Essen ist Arbeit und Genuss. Gesundheitliche Boden mit ungenutzten und nicht verworfen. Klimafreundliche Ernährung ist nicht, gesund und leicht zum Experimentieren an. Es gibt, einfach mit einem Messer schneiden und auf typischer Weise, um Teller mit zu schneiden. Also warum nicht beim Einkauf neue Produkte ausprobieren? Wärdern wir nur drosseln, um frische Lebensmittel, wie wir essen und essen. Letztendlich zählt, wie gesund, wie gut oder nicht. Inspiration gibt es im Internet, in Form von Rezepten, Kochbüchern und Klimawandel für die Küche, die einige Überwachungen beinhalten.

Material

- 4x Roll-Up Modell „4 Screen Classic“ (expolinc.com/de/products/4-screen-classic)
- Breite 85 cm x Höhe 216 cm x Tiefe 30 cm
- Gewicht jeweils 2,5 kg

Aufbau

1. Stange zusammenstecken
2. Unterschiene in Fußteil fixieren
3. Beidhändig Banner ausrollen
4. Oberschiene in Stange einhängen, ggf. Stange leicht nach vorn biegen
5. Im Außenbereich wegen Wind Fußteil beschweren!



Abbau

1. Wenn verschmutzt feucht abwischen und trocknen
2. Oberschiene aushängen
3. Von oben nach unten mit Druckseite nach innen einrollen
4. Füße in Pflertasche verstauen, Stangen in Nebenfach



