

AUSLEIHE

Die Ausstellung kann über die Koordinierungsstelle Klimaschutz der Stadt Wuppertal ausgeliehen werden. Sie bietet sich beispielsweise begleitend zum Unterricht oder im Rahmen von Aktionstagen rund um die Themen Nachhaltigkeit, Klimabildung, Konsum und Lebensstile an.

Je nach Verfügbarkeit, Bedarf und Anlass ist eine Ausleihe sowohl für einen kurzen als auch längeren Zeitraum möglich.

ERGÄNZENDE INFOS ZUR AUSSTELLUNG

Unter wuppertal.de/klimagourmet finden Sie weitere Hinweise und folgende Downloads zur Ausstellung:

Begleitmaterial

Sammlung von Links zu Hintergrundinformationen und didaktischen Hilfsmitteln für Bildungsakteur*innen

Fact Sheet Ausstellung

Wichtige Infos zur Ausstellung auf einen Blick

Faltblatt Saisonkalender

Tipps für eine klimafreundliche Ernährung

Quizkarte

Das Quiz zur Ausstellung



KONTAKT

November 2021
www.wuppertal.de

Stadt Wuppertal
Koordinierungsstelle Klimaschutz
Sandra Langenbach
Johannes-Rau-Platz 1
42275 Wuppertal

Tel.: 0202 563 5678

E-Mail: verleih.klimaschutz@stadt.wuppertal.de

WUPPERTAL.DE/KLIMAGOURMET

HINTERGRUND

Die Stadt Wuppertal hat sich zum Ziel gesetzt, unter Bezug auf die Klimaschutzvorgaben der Bundesregierung und das Pariser Klimaschutzabkommen die Treibhausgas-Emissionen Wuppertals drastisch zu reduzieren.

Als wesentliche Grundlage hat die Stadt ein Klimaschutzkonzept mit integriertem Handlungsfeld Klimaanpassung erarbeitet, das u.a. Schritte zur Senkung des Energieverbrauchs, zur Umstellung auf Erneuerbare Energien, zur klimaschonenden Mobilität und zur Anpassung an die nicht mehr vermeidbaren negativen Folgen des Klimawandels aufzeigt.

Auch die Ernährungsweise spielt eine wesentliche Rolle beim Klimaschutz. Mit einer gesunden, nachhaltigen Ernährung können Wuppertaler*innen, aber auch Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung wie Schulen Treibhausgas-Emissionen erheblich verringern.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Stadt Wuppertal
Der Oberbürgermeister
300.2 Koordinierungsstelle Klimaschutz

Fotos:
Maike Thalmeier, ubermut.de
Stefanie vom Stein, Stadt Wuppertal, Medienzentrum

Gestaltung:
ubermut.de

WANDERAUSSTELLUNG KLIMAGOURMET WUPPERTAL



INFORMATIONEN ZUR AUSLEIHE



KLIMAGOURMET – GENIESSEN UND DAS KLIMA SCHÜTZEN

Klimagourmet ist eine interaktive Ausstellung, die in Frankfurt am Main entwickelt und von der Deutschen UNESCO-Kommission mehrfach ausgezeichnet wurde. Wir haben die erfolgreiche Initiative aufgegriffen und die Ausstellung in Anlehnung an das Frankfurter Original als Klimagourmet Wuppertal neu aufgelegt.

Ziel ist es, auf die Zusammenhänge von Ernährung und Klimawandel hinzuweisen und Lust zu machen auf klimafreundliche und gesunde Gerichte – möglichst mit regionalen Bioprodukten. Angesprochen sind dabei besonders Schulen und weitere Einrichtungen mit Mensen oder Kantinen.

An 10 Stationen werden vielfältige Aspekte des Themas beleuchtet und durch interaktive Elemente erlebbar gemacht.

WISSEN ERLEBEN

In der Ausstellung können Besucher*innen Bezüge wie z.B. Produktionsaufwand, Transport, Lebensmittelverschwendung, Treibhauseffekt und Klimabilanz unterschiedlicher Lebensmittel an verschiedenen Stationen erfassen, ohne lange Texte und komplizierte Diagramme entziffern zu müssen. Durch den Vergleich von Flächen, durch Wiegen oder Hochziehen von Objekten und grafische sowie dreidimensionale Anreize werden die Themen erlebbar und greifbar.

DIE AUSSTELLUNG STATIONEN IM ÜBERBLICK



STATION 1: WAS TREIBT DAS GAS IM HAUS?

Einführung in die Ausstellung und das Thema Treibhausgase.



STATION 2: KLIMASCHNÄPPCHEN

Der CO₂-Fußabdruck unterschiedlicher Lebensmittel wird durch Wiegen erfahrbare.



STATION 3: REISEFIEBER

Die Auswirkungen von Transport, Saisonalität und Anbauweise lassen sich durch Hochziehen von Tomaten mit unterschiedlicher CO₂-Bilanz erleben.



STATION 4: RINDVIEH!

Mit der richtigen Anordnung von Legekarten entlang der Produktions- und Lieferkette zeigt sich, warum der CO₂-Fußabdruck von Fleisch- und Milchprodukten häufig höher ist als jener von pflanzlichen Lebensmitteln.



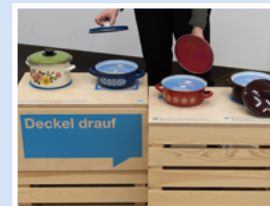
STATION 5: BESIEGELT

In einem Quiz werden Vorgaben in der konventionellen mit jenen in der ökologischen Landwirtschaft verglichen.



STATION 6: UNVERPACKT

Die CO₂-Bilanz unterschiedlicher Lebensmittelverpackungen wird betrachtet.



STATION 7: DECKEL DRAUF!

Die CO₂-Bilanz unterschiedlicher Herd- und Kocharten sowie Tipps zum energieeffizienten Kochen können entdeckt werden.



STATION 8: VER(SCH)WENDET

Durch Öffnen von Mülleimern wird deutlich, in welchen Bereichen und warum es zu Lebensmittelverschwendung kommt.



STATION 9: DURCHSCHAUT

Hinter Klapptafeln lassen sich Informationen zu Greenwashing-Tricks entdecken, die Produkte oder Unternehmen „grüner“ erscheinen lassen als sie sind.



STATION 10: KLIMATIPPS

Auf kleinen Tafeln finden sich Tipps für den Alltag, und Besucher*innen können selbst Vorschläge verfassen.