



**Arbeitsblatt 3**

**Regionale Ernährung und Nachhaltigkeit**

Name ................................................................................................................ Klasse ............ Datum .........................

**Wie klimafreundlich ist unser Rezept?**

**Für dieses Arbeitsblatt benötigst du die Tabelle „CO2-Äquivalente“ aus der Schülerinfo „Was schmeckt dem Kli- ma?“.**

1. **Prüfe in der Tabelle:**
   1. **Welche drei Lebensmittel sind nicht klimafreundlich?**
   2. **Welche drei Lebensmittel sind besonders klimafreundlich?**
2. **Du möchtest ein klimafreundliches Nudelgericht kochen. Zur Auswahl stehen „Hähnchen-Möhrenpfanne“ und**

**„Spaghetti-Soße mit roten Linsen“. Bei der Entscheidung hilft dir das so genannte CO2-Äquivalent (CO2e). Die Zahl gibt an, wie viel Treibhausgas pro Kilogramm des jeweiligen Lebensmittels freigesetzt werden. Je höher die Zahl ist, desto schädlicher ist das Lebensmittel für das Klima.**

* 1. **Prüfe in der Tabelle, wie hoch die CO2-Äquivalente der Hauptzutaten in beiden Gerichten sind und trage die Werte in die Tabelle ein.**
  2. **Rechne den Wert auf die Menge im Rezept um.**
  3. **Für welches Gericht entscheidest du dich? Begründe auf der Rückseite des Arbeitsblattes!**

**Rezept: Hähnchen-Möhrenpfanne**

**Rezept: Spaghetti-Soße mit roten Linsen**

**SPAGHETTI!**

**3. Worauf achtest du zukünftig, wenn du klimafreundlicher essen möchtest? Erläutere auf der Rückseite des Arbeitsblattes.**

© Hessisches Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt, Weinbau, Forsten, Jagd und Heimat

**Zutat**

**CO2-Äquivalente (Co2e)**

a) je kg

b) Menge im Rezept

50 g Zwiebeln

150 g rote Linsen

500 g passierte Tomaten (Konserve)

**Gesamt:**

**Zutat**

**CO2-Äquivalente (Co2e)**

a) je kg

b) Menge im Rezept

600 g Hähnchen

500 g Möhren

100 g Crème fraîche

**Gesamt:**