

Jugendliche auf der ganzen Welt haben erkannt, dass die Bewältigung der Klimakrise eine der Hauptaufgaben des 21. Jahrhunderts ist. Dafür gehen sie seit Monaten jeden Freitag auf die Straße und demonstrieren, um bei den Politikern Gehör für ihr Anliegen zu finden. Viele fragen sich zudem, was sie tun können, um ihren ökologischen Fußabdruck zu verkleinern. Eine wichtige Rolle spielt dabei die Ernährung.



Produktion, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Zubereitung von Lebensmitteln verbrauchen viel Energie und erzeugen große Mengen Treibhausgase und CO₂-Emissionen. In Deutschland sind es etwa 15 Prozent des durchschnittlichen Pro-Kopf-Ausstoßes an CO₂. Daher halten es viele Jugendliche für geboten, dass jede/r Einzelne dazu beiträgt, diese Emissionen zu senken. Die Erdbeeren aus Argentinien, das Rindfleisch aus Amerika, die Avocado aus Mexiko, die Dosentomaten aus China – vielen ist gar nicht bewusst, welchen Schaden sie mit diesen Käufen anrichten.

Eine Alternative dazu bieten regionale und saisonale Lebensmittel. Denn was auf dem Acker nebenan wächst, muss nicht konserviert und mit Flugzeug, Schiff oder Lkw über weite Strecken transportiert werden. Während vor 20 Jahren die meisten noch wussten, welche Nahrungsmittel wann Saison haben, ist dieses Wissen wegen des saisonunabhängigen Überangebots in den Supermärkten offenbar verloren gegangen.

Lade dir den [Saisonkalender des Bundeszentrums für Ernährung](#) herunter, scanne den QR-Code oder bitte deine/n Lehrer/in, ihn dir auszudrucken. Beantworte anschließend die folgenden Fragen:



Aufgabe 1:

Welche Obst- und Gemüsesorten werden überwiegend oder komplett importiert?

Aufgabe 2:

Welche Obst- und Gemüsesorten haben im Frühling, Herbst und Winter Saison?

Aufgabe 3:

Welche Obst- und Gemüsesorten haben diesen Monat Saison?