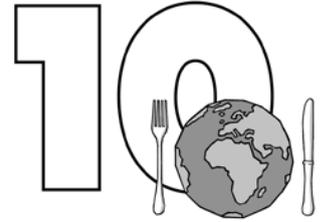


### 3. Arbeitsblatt Ernährung und nachhaltige Entwicklung



#### Wie klimafreundlich ist unser Rezept?

Für dieses Arbeitsblatt benötigst du die Tabelle „CO<sub>2</sub>-Äquivalente“ aus der Schülerinfo „Was schmeckt dem Klima?“.

1. Prüfe in der Tabelle:

a) Welche drei Lebensmittel sind besonders klimaschädlich?

\_\_\_\_\_

b) 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 CO<sub>2</sub>-Äquivalent (CO<sub>2</sub>e). 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.

a) Prüfe in der Tabelle, wie hoch die CO<sub>2</sub>-Äquivalente der Hauptzutaten in beiden Gerichten sind und trage die Werte in die Tabelle ein.

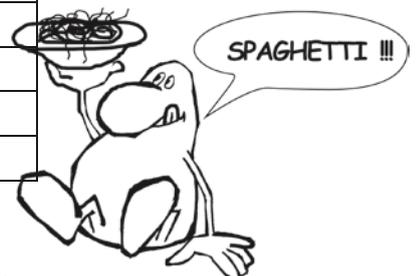
b) Rechne den Wert auf die Menge im Rezept um.

c) Für welches Gericht entscheidest du dich?  
Begründe auf der Rückseite des Arbeitsblattes!

Rezept: Hähnchen-Möhrenpfanne		
Zutat	CO <sub>2</sub> -Äquivalente (CO <sub>2</sub> e)	
	a) je kg	b) Menge im Rezept
600 g Hähnchen		
500 g Möhren		
100 g Crème fraîche		
<b>Gesamt:</b>		



Rezept: Spaghetti-Soße mit roten Linsen		
Zutat	CO <sub>2</sub> -Äquivalente (CO <sub>2</sub> e)	
	A) je kg	B) Menge im Rezept
50 g Zwiebeln		
150 g rote Linsen		
500 g passierte Tomaten (Konserven)		
<b>Gesamt:</b>		



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

