

Besuch der Ausstellung „Klimagourmet“

Leitungswasser ist klimafreundlicher als in Flaschen abgefülltes und oft von weit her transportiertes Mineralwasser. Je nach Transportweg erzeugt ungekühltes, stilles Mineralwasser zwischen 90 und 1000 Mal mehr CO₂ als Leitungswasser.

„Klimagourmet“, eine Ausstellung im Raum 401 der Schillerschule, machte in den vergangenen Wochen auf den täglichen CO₂-Verbrauch des deutschen Durchschnittsverbrauchers aufmerksam. Dank der freundlichen Unterstützung des Energiereferats der Stadt Frankfurt und der UNESCO wurde eine Ausstellung zum bewussten Erleben und Anfassen geschaffen. Ohne Anschuldigungen, rein informativ wird die Rolle der Ernährung im Klimawandel beleuchtet. Sowohl die Rolle der Produzenten als auch die des Endverbrauchers. Nach dem Besuch dieser Ausstellung sollte man davon abweichen, ausschließlich der produzierenden Industrie den „Schwarzen Peter“ zuzuschreiben. Denn die Ausstellung „Klimagourmet“ erinnert uns auch wieder daran, dass der Verbraucher über seine Ernährung entscheidet, und dadurch sogar viel mehr den Nachfragemechanismus bestimmt. Der Verbraucher kann natürlich schon durch eine fleischarme und regional erzeugte Ernährung klimafreundlich handeln, aber auch die Zubereitung birgt Tücken, die zu erhöhtem CO₂-Verbrauch beitragen. Beispielsweise beim Aufkochen von Wasser gilt: Deckel drauf! Denn das Aufkochen von Wasser ohne Deckel kann, natürlich abhängig von Topf und Fabrikat des Kochfeldes, bis zu sechs Mal höheren CO₂-Ausstoß nach sich ziehen.

Zusammengefasst: Die Ausstellung „Klimagourmet“ lädt ein, über die Auswirkungen von Ernährung im Klimawandel nachzudenken. Sie trägt dazu bei, ein neues Gefühl im Umgang mit Ernährung zu entwickeln.

Glenn Schmidt & Adriana Jinschek Jordano (PoWi-LK Ktt)