



**Mission:
Klima retten!**
powered by heaven

Evangelische Kirche von Westfalen



Thema: Ernährung

Das Klima retten! – Mit Messer und Gabel

Mit Messer und Gabel für den Klimaschutz? Ja das geht, denn Pizza, Ketchup, Steak und Schokolade haben auch etwas mit dem Klima zu tun. Wusstet ihr, dass zwei Tonnen CO₂ pro Person und Jahr (von insgesamt rund 10 Tonnen) allein aufgrund unserer Ernährung entstehen? Um diese Menge zu reduzieren, gilt es, auch beim Essen die einfache Faustformel „Besser – Anders – Weniger“ umzusetzen. Beispielsweise gewinnt das Klima schon, wenn weniger Fleisch- und Milchprodukte auf den Tisch kommen.

Wir haben für euch Aktionsideen zusammengestellt, mit denen ihr Ernährung und Klimaschutz zum Thema machen könnt.

Nichts wird die Chance auf ein Überleben auf der Erde so steigern wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.

Albert Einstein

Thema: Ernährung

Aktionsideen

1. 350 Kugeln Eis für's Klima – mit Carrotmobs
2. 3x5 Rezepte gegen Klimawandel – im Koch-Club „Veggi-Meal“
3. 35 + 5 Tage CO₂-Fasten

Ein Burger mit Pommes Frites und Ketchup setzt ca. 20-mal mehr Treibhausgase frei als ein Nudel- oder Gemüsegericht.

Aktion 1

350 KUGELN EIS FÜR'S KLIMA – MIT CARROTMOBS

WORUM GEHT'S?

Alle reden von der Macht der Verbraucherinnen und Verbraucher – mit einem Carrotmob macht ihr ernst! Dafür dreht ihr das Prinzip des Boykotts um, indem ihr dem Geschäft einen höheren Umsatz bringt, das bereit ist in Klimaschutz zu investieren. Dies kann z. B. die Eisdiele, der Supermarkt in deinem Stadtviertel oder ein Schreibwarenladen sein. Entscheidend ist, dass sie bereit sind, den größten Teil des Umsatzes eines bestimmten Tages in Klimaschutz zu investieren.

Carrotmob – so können wir unsere Macht als Kundinnen und Kunden nutzen. Wenn wir schon Geld ausgeben, dann für etwas, das dem Klima nützt.

Warum der Carrotmob so heißt:

Der Name kommt von einem englischen Sprichwort „carrot and stick“. Dies sagt, dass ein Esel auf zwei Arten in Bewegung zu versetzen ist, entweder mit einem Stock oder mit einer Karotte. Übertragen auf den „Carrotmob“ bedeutet es, die Karotte sind die Kunden, die einem Geschäft Gewinn bringen. 2009 fand der erste Carrotmob in San Francisco statt.

WIE GEHT 'S?

Ladet eure Jugendgruppe, die Konfirmanden, Leute aus eurer Gemeinde, Schulklasse ein, gemeinsam einen Carrotmob in eurer Stadt durchzuführen.



Zur Vorbereitung könnt ihr euch im Internet schlau machen. Seht euch gemeinsam Beispiele von Carrotmobs aus anderen Städten an. Sammelt Informationen über strategischen und ökologischen Konsum.

Folgende Links helfen euch z. B. weiter:

www.weltbewusst.org/konsum
www.fair4you-online.de
www.utopia.de
www.zukunft-einkaufen.de

Als nächstes überlegt ihr, wo in eurer Stadt/Gemeinde/ Stadtteil ein Carrotmob Sinn hat. Die Möglichkeiten sind vielfältig: die Eisdiele, der lokale Obst- und Gemüse-laden, die Bäckerei, die Imbissbude um die Ecke, der Schreibwarenladen oder ein Supermarkt. Am besten überlegt ihr euch 3–5 Geschäfte, die in Frage kommen. Nun solltet ihr die jeweiligen Inhaberinnen bzw. Filialleiter persönlich aufsuchen und euer Vorhaben erläutern. Ein Carrotmob ist natürlich auch für das Geschäft ein lohnenswerter Event, weil ihr explizit für diesen Laden Werbung macht und somit eine positive Imagekampagne „für Umme“ initiiert.

Folgende Punkte müsst ihr auf jeden Fall klären:

- Wie viel Prozent des Tagesumsatzes möchte der Laden für ökologische und nachhaltige Produkte investieren?
- In welche Produkte wird investiert? Auch hier sind die Möglichkeiten zahlreich. So kann die Produktpalette des Geschäftes um Bio- oder Fairtradeprodukte erweitert werden. Ebenso können aber auch Maßnahmen für das Energiesparen umgesetzt werden: Im Laden wird die Dämmung des Kühlraumes optimiert, Glühbirnen werden gegen Energiesparlampen ausgetauscht, ein neuer, hocheffizienter Kühlschrank wird angeschafft usw.

Ihr wählt das Geschäft mit dem besten Klimaschutz-Angebot aus. Haltet den Deal schriftlich fest, damit niemand sich später rausreden kann. (Ein Beispiel für einen solchen Vertrag findet ihr unter: www.poweredbyheaven.de)

Beim ersten Berliner Carrotmob im Juni 2009 waren die Besitzer eines Spätverkaufs bereit, 35 Prozent des Tagesumsatzes in Klimaschutz zu investieren. Der Carrotmob verdreifachte den Umsatz des Geschäfts auf 2000 Euro. Die 700 Euro investierten die Eigentümer in Energiesparlampen, eine Zeitschaltuhr und Wärmeschutzfolie. Sie schlossen auch einen Fünfjahresvertrag mit einem Ökostromanbieter ab. Durch die Energiesparlampen sparen sie 260 kg CO₂ /Jahr, mit der Wärmeschutzfolie 130 kg. Der Ökostrom spart jährlich mehr als 10 Tonnen CO₂ ein. Infos: <http://berlin.carrotmob.de>

Zwischen Vertragsschluss und Carrotmob-Aktion solltet ihr ungefähr sechs Wochen Zeit einplanen, um kräftig die Werbetrommel zu rühren. Im Team solltet ihr einteilen, wer was organisiert. Einer informiert z. B. die lokale Presse. Diese soll sowohl im Vorfeld auf die Aktion hinweisen als auch an dem Tag selbst über die Aktion berichten. Über Facebook, Schüler VZ, Twitter, MySpace, per E-Mail ladet ihr ein zum Mitmachen. Aber auch Handzettel und Flyer sind eine gute Idee. Die könnt ihr in der Schule/Betrieb/Uni/Kino/Bahnhof etc. auslegen. An dem Carrotmob-Tag könnt ihr diese an Passanten verteilen, damit sie wissen, was passiert. Weiterhin könnt ihr gemeinsam mit der Inhaberin bzw. dem Inhaber überlegen, wie das Geschäft für den Carrotmob-Tag gestaltet werden kann. Kann man dort ein Banner aufhängen, welches die Aktion bewirbt? Eine große Karotte basteln, die vor dem Geschäft aufgestellt wird? Verkleidet ihr euch als Obst- und Gemüsesorten und sorgt so für Aufmerksamkeit? Hierfür muss also noch gebastelt werden. Eine weitere Idee ist es, rund um das Geschäft oder in der Innenstadt ein kurzes Theaterstück oder Pantomime zum Konsum durchzuführen. So etwas muss dann auch vorbereitet werden.

Am Tag eures Carrotmobs läuft dank eurer guten Vorbereitung (hoffentlich) alles wie am Schnürchen. Mit dem Carrotmob könnt ihr viele Leute mit dem Thema erreichen und auch das Geschäft eurer Wahl wird am Ende ein wenig ökologischer sein. Diese Aktion lässt sich

selbstverständlich für weitere Geschäfte wiederholen. Berichte, Videos oder Fotos der Aktion könnt ihr auf der Website www.poweredbyheaven.de einstellen. So erfahren auch andere vom Carrotmob in eurer Stadt.

WER MACHT'S?

5–20 Personen

WIE TEUER?

10–50 Euro, je nach Aktionsmaterialien (Banner, Farben, Pinsel etc.)

WOMIT?

- einem freundlichen Geschäft in eurer Stadt
- kreativen Ideen
- viel Aktionismus

WIE LANGE?

1 Tag; Vorbereitungszeit ca. sechs Wochen

Aktion 2

3X5 REZEPTE GEGEN KLIMAWANDEL – IM KOCH-CLUB „VEGGI-MEAL“

WORUM GEHT'S?

Gemeinsam essen und danach noch einen Spiele- oder Videoabend machen, kommt immer gut. Habt ihr Lust einmal eure Ideen zusammen zu tun, um in der Gruppe leckere vegetarische Rezepte zu entwickeln, auszuprobieren und diese mit und für andere zu kochen?



Wenn alle Dortmunderinnen und Dortmunder ein Mal pro Woche vegetarisch essen würden, ersparten sie pro Jahr der Atmosphäre die CO₂-Belastung von 40.000 Autos.

WIE GEHT'S?

Ladet eure Freundinnen und Freunde, Leute aus eurer Gruppe, die Konfirmanden, Leute aus eurer Gemeinde oder Schulklasse zum gemeinsamen Veggi-Kochen und

Thema: Ernährung

-Essen ein. Dies könnt ihr z. B. einmal in der Woche im September machen zur Zeit des Erntedankfests und der Schöpfungszeit. Ihr könnt im Gemeindehaus oder Jugendzentrum fragen, ob ihr hierfür die Küche nutzen könntet. Alternativ könntet ihr euch abwechselnd bei jemandem aus eurer Gruppe zu Hause treffen. Zur Einstimmung könnt ihr zunächst ein Spiel machen, um bestimmte Lebensmittel besser kennenzulernen. Eine Person aus der Gruppe sollte das Spiel vorbereiten und anleiten.

Münster hat den Veggi-Day In Münster gibt es seit Sommer 2011 einen „Veggi-Day“. Die Kantinen der Schulen, Unis, Krankenhäuser, Seniorenheime etc. kochen donnerstags vermehrt vegetarisch.

WARUM VEGETARISCH? EINIGE FAKTEN:

- Viehzucht ist mit 18 % Anteil an Treibhausgasen für das Klima schädlicher als der Verkehr. Neuere Studien gehen von noch höheren Anteilen aus.
- 70 % des Amazonaswaldes werden für Rinder-Weideflächen zerstört; knapp 30 % für Futtermittelanbau.
- 90 % der importierten Soja wird in Europa als Tierfutter verwendet.
- Für 1kg Rindfleisch werden 15–20.000 Liter Wasser verbraucht.
- Viehzucht verschlingt Landflächen, rund 80 % der globalen landwirtschaftlichen Nutzfläche.

Mehr unter: www.veggiday.de

Filmtipps

Folgende Dok-Filme gibt es zu dem Thema, z. B.:

- „Food, Inc. – Was essen wir wirklich?“ Die Wirklichkeit der „natürlichen“ Nahrungsmittelproduktion in Industrienationen
- „Frisch auf den Müll“ – über die Lebensmittelverschwendung

Orientiert euch beim Einkauf an diesen Siegeln!



Spieltipp 1

ESSEN GLOBAL! DIE WELT IN UNSEREM EINKAUFSKORB

Material: Korb (oder auch Decke zum ausbreiten), verschiedene gängige Lebensmittel (Kakao, Äpfel, Möhren, Rosinen, Reis, Mais etc.), große Weltkarte
Die Gruppe wird in zwei Teams aufgeteilt. Jedes Team sucht sich aus den mitgebrachten Lebensmitteln ca. 5 aus. Die Gruppen haben nun die Aufgabe, mit Hilfe der Beschreibungen auf den Verpackungen, Etiketten und des eigenen Vorwissens herauszufinden, aus welchem Teil der Erde die Lebensmittel kommen. Wenn alle Teams dies herausgefunden haben, platzieren sie die Produkte entsprechend auf der großen Weltkarte. Bei Problemen in der Zuordnung kann das andere Team vielleicht helfen. Ihr könnt nun diskutieren, was an unserem globalen Essen gut oder schlecht ist und ob es regionale Alternativen für einige Produkte gibt.

Spieltipp 2

CLOSE UP – FOTOS RATEN

Material: Fotokarten mit Nahaufnahmen von Gemüse und Obst

Die Gruppe soll erraten, welche Frucht oder welches Gemüse auf dem Foto zu sehen ist.

Spieltipp 3

GERUCHSMEMORY

Material: 8 Paare undurchsichtiger Gläser mit intensiv duftenden Lebensmitteln z. B. Kaffee, Zimt, Curry, Kakao, Knoblauch, Zitronenschalen, Nelken, Vanille etc.
Die Gruppe ermittelt durch das Riechen an den Gläsern die zusammengehörigen Paare. Können die verschiedenen Lebensmittel benannt werden? War es leicht oder schwierig die Paare zu finden? War es schwer herauszufinden, um welche Lebensmittel es sich handelt?

Spieltipp 4

DOSE VS. NATUR

Pommes/Chips – Kartoffeln
Rote Beete im Glas – Rote Beete (natur)
Rotkohl im Glas – Rotkohl (natur)

Vergleicht die Konsistenz, Haltbarkeit, Nährwerte, den Geschmack von bereits verarbeiteten und frisch zubereiteten Lebensmitteln. Welche schneiden besser ab? Es bietet sich an, danach aus den frischen Lebensmitteln etwas zu kochen oder einen Rohkostsalat zu zubereiten.

DIE KLIMA-BILANZ

Gemüse

frisches Gemüse: 150 g CO₂/kg
tiefgekühltes Gemüse: 400 g CO₂/kg
Gemüse aus der Konserve: 500 g CO₂/kg

Kartoffel

eine Portion Pommes Frites: 1,1 kg CO₂
eine Portion Bratkartoffeln: 40 g CO₂

UND JETZT KOCHEN

Nach der Einstimmung geht es ans Eingemachte. Eine Person aus eurem Kochzirkel sollte jeweils reihum ein Rezept und die entsprechenden Zutaten mitbringen. Dann wird eingeteilt, wer was macht: Schneiden, waschen, putzen, Tisch decken etc. Ihr könnt auch Gäste einladen, die eure Rezepte probieren und gemeinsam mit euch essen, z. B. die Pfarrerin, den Pfarrer, eure Eltern, Leute aus eurer Gemeinde. Die Rezepte, die ihr bereits probiert habt, könnt ihr bewerten nach Kriterien wie Schwierigkeitsgrad, Geschmack, Dauer der Zubereitung. Sammelt sie und heftet sie ab. Stellt so nach und nach das vegetarische bzw. klimafreundliche Kochbuch für eure Gemeinde zusammen.

Eure Rezepte könnt ihr online unter www.poweredby-heaven.de veröffentlichen. Super Rezeptideen findet ihr z. B. im „Klima-Kochbuch“ der BUNDJugend, aber auch auf verschiedenen Seiten im Internet.

Rezeptideen!

KNABBERGEMÜSE MIT DREI DIPS – SUPER ZUM FILMABEND

Material: Küchenmesser, Abfallschüssel, Schneidbretter, große Teller zum Anrichten

Zutaten für 4 Personen: 3 Möhren, 5 Radieschen, 1 Paprika, ½ Salatgurke

Zubereitung: Das Gemüse waschen und abtropfen lassen. Bei den Möhren und Radieschen das Grün entfernen. Die Paprika halbieren, Stiel, Kerne und die weißen Wände herausschneiden. Das Gemüse in Streifen oder Stifte schneiden und auf einer Platte anrichten.

DIPS FÜR DIE ROHKOSTPLATTE

1. Kräuterquark

Material: Schüssel, Schneebesen (aber Gabel reicht auch), Küchenschere, Teelöffel

Zutaten für 4 Personen: 250g Magerquark, 5 El Milch, etwas Salz, etwas Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch (oder/und Petersilie oder andere Kräuter)

Zubereitung: Quark und Milch in eine Schüssel geben und cremig rühren. Kräuter waschen und mit der Schere direkt in die Schüssel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren. Anschließend mit einem Teelöffel probieren. Im Notfall nachwürzen.



Thema: Ernährung

2. Avocado Dip (vegan)

Material: Schüssel, Teelöffel, Gabel, Küchenmesser, Schneidebrett

Zutaten für 4 Personen: 1 reife Avocado, 2 El Zitronensaft, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1 fein gewürfelte Tomate, 1 El Olivenöl, Chilipulver, ½ TL Salz

Zubereitung: Die Avocado der Länge nach aufschneiden, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen.



Das Fruchtfleisch mit der Gabel fein zerdrücken und mit Zitronensaft verrühren (ggf. könnt ihr einen Pürierstab nehmen, aber rühren mit der Hand spart Strom). Die gewürfelte Tomate unterheben und mit dem Öl cremig rühren. Dann mit den Gewürzen gut abschmecken.

• • • • •

3. Paprika-Creme

Material: Schüssel, Küchenmesser, Schneidebrett, Esslöffel, Teelöffel

Zutaten für 4 Personen: 250g Quark, Pfeffer, Salz, ½ TL Paprikapulver scharf, 1 rote Paprika, 100g Feta fein gewürfelt, etwas Petersilie

Zubereitung: Quark mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren. Paprika und Feta in kleine Würfel schneiden und unter den Quark rühren. Nochmals abschmecken. Etwas Petersilie darüber geben.

• • • • •

PIZZA

Material: Schüssel, Handrührgerät mit Knethaken, Teelöffel, Esslöffel, Backblech, Nudelholz, evtl. Backpapier, kleine Schüssel, Schneidebrett, Küchenmesser, Abtropfsieb, Standreibe mit tiefem Teller

Zutaten für 1 Blech: 500g Weizenvollkornmehl, 300g lauwarmes Wasser, 1 Würfel Hefe, 1TL Salz, Butter oder Öl zum Einfetten, 500g Tomaten, 700g Tomatensoße, Kräutersalz, Pfeffer, Oregano, 300g Käse und alles, was man noch gerne auf eine Pizza legt und kein Fleisch ist, z. B. Champignons, Paprika, Oliven, Zwiebeln.

Zubereitung: Das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe in das Wasser bröseln. Mit dem Knethaken die Hefe auflösen und löffelweise das Mehl

Tipp: Probiert doch einmal das Mehl für die Pizza selbst zu mahlen. Ihr braucht dafür eine Getreidemühle und Weizen.

dazugeben, bis das ganze Mehl ohne Klumpen gut verrührt ist. Jetzt noch das Salz untermengen. Falls der Teig beim Rühren zu trocken wird, einfach etwas Wasser hinzufügen. Der fertige Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben. Ein Backblech buttern oder einölen bzw. mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf dünn ausrollen. Wenn der Teig zu feucht ist, 10 Minuten bei 200°C vorbacken und dann erst belegen. Die Tomatensoße kräftig mit Kräutersalz, Pfeffer und Oregano würzen, abschmecken und auf den Pizzaboden streichen. Mit Tomaten und Gemüse belegen. Den Käse grob reiben und gleichmäßig über der Pizza verteilen. Pizzablech in den kalten Backofen schieben und 40 Minuten bei 200°C backen, bei einem Gasherd auf Stufe 3 bis 4. Am besten ist es ein Backofenthermometer zu benutzen.

• • • • •



NACHTISCH

Fruchtspieße mit Schokoglasur

Material: Abtropfsieb, Schneidebrett, Küchenmesser, Abfallschüssel, Holzspieße, Butterbrotpapier, Topf, Metall- oder Keramikschüssel, die in den Topf passt, Esslöffel, Gabeln, Platte oder großer Teller zum Anrichten

Zutaten für 4 Personen: Ca. 400 g Früchte je nach Saison, wenn möglich aus bio-fairem Anbau z. B. Äpfel, Erdbeeren, Honigmelone, Weintrauben, Banane, ca. 100 g faire Schokolade

Tipp: Im Sommer könnt ihr für die Fruchtspieße auch Obst von Streuobstwiesen nehmen. Unter www.mundraub.org findet ihr Orte, an denen ihr Obst ernten könnt.

Zubereitung: Das Obst waschen und/oder schälen. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

In dem Topf erhitzt ihr Wasser für ein Wasserbad. Schneidet die Schokolade klein und gebt sie in die Schüssel. Dann stellt ihr die Schüssel in das Wasserbad (aufpassen, dass sie nicht umkippt!) und wartet, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Währenddessen legt ihr auf einem Backblech Butterbrot- oder Backpapier aus und darauf nebeneinander die fertigen Fruchtspieße. Mit einem Löffel verteilt ihr nun flüssige Schokolade über die Spieße. Noch eine Weile warten bis die Schokolade wieder fest geworden ist, dann könnt ihr die Fruchtspieße auf großen Tellern anrichten.

WER MACHT'S?

4–10 Personen

Wie teuer?

Je nach Rezept und Personen zwischen 10 und 20 Euro

Womit?

Material:

- Küchenutensilien
- Evtl. Herd und/oder Backofen
- Unterschiedliche Lebensmittel, je nach Rezept
- Materialien für Spiele

WIE LANGE?

Mit Einkauf ca. 2–3 Stunden, dann noch lecker Essen

• • • • •



Aktion 3

35+5 TAGE CO₂-FASTEN

In der Fastenzeit vor Ostern könnt ihr einmal CO₂-Fasten (Sieben Wochen weniger CO₂). Nach dem Motto „35+5 Tage – Klima retten...“ könnt ihr euch in eurer Jugend- oder Konfirmandengruppe gemeinsam überlegen, was ihr in den 40 Tagen für das Klima machen wollt und könnt.

Der Verzicht auf Fleisch ist auf jeden Fall eine Möglichkeit. Wie wäre es z. B. sieben Wochen ohne Auto auskommen und überall mit Fahrrad, Bus und Bahn hinzufahren, nur regionales Gemüse und Obst zu essen? Mit allen genannten Beispielen ist es möglich CO₂-Emissionen einzusparen und so zum Schutz des Klimas beizutragen.

Was bringt's?

- Ein durchschnittlicher 3–4 Personen-Haushalt kann mit einem Ökostromwechsel im Jahr bis zu 1,9 Tonnen CO₂ einsparen.
- Wenn ihr euch ausgewogen und fleischreduziert ernährt (oder sogar Vegetarier werdet), erspart dem Weltklima rund 400 Kilogramm CO₂/Jahr.
- Ein einziger Hin- und Rückflug Hamburg-München verursacht 340 Kilogramm CO₂. Die Bahnfahrt dauert länger, ist aber viel umweltfreundlicher.
- Eine Mahlzeit von 100 Gramm Spargel aus Chile verursacht allein durch den Transport 1,7 Kilogramm CO₂-Ausstoß. Aus der eigenen Region zur Spargelzeit nur sind es hingegen nur 60 Gramm.
- Die Absenkung der Raumtemperatur um nur ein Grad senkt die CO₂-Emissionen eines 4-Personen-Haushalts pro Jahr um rund 350 Kilogramm.

(Quelle: Greenpeace)



Fasten für's Klima – schön und gut! Aber noch schöner wäre es, wenn auch andere, z. B. eure Gemeinde, von eurer Fasten-Aktion etwas mitbekommen. Nach den sieben Wochen sammelt ihr, wie viel CO₂ ihr in dieser Zeit eingespart habt, z. B. weil ihr auf Hamburger verzichtet habt, Äpfel aus der Region statt Kiwis aus Neuseeland gekauft habt, zur Schule, Arbeit, Uni mit dem Fahrrad statt

mit dem Auto oder Mofa gefahren seid. Ihr könnt mit einem CO₂-Onlinerechner (www.uba.de) ausrechnen, was ihr an CO₂ eingespart habt. Euer Gruppenergebnis könnt ihr in der Gemeinde präsentieren, z. B. auf einem Plakat oder mit einem Theaterstück, sodass alle darauf aufmerksam werden. Ebenso könnt ihr unter www.poweredbyheaven.de euer Ergebnis veröffentlichen. Überlegt euch zum Ende der Fastenzeit eine Abschlussaktion, um auf euer Engagement für Klimaschutz aufmerksam zu machen, z. B. einen Jugendgottesdienst oder ein politisches Nachtgebet zu Klimaschutz und Klimagerechtigkeit. Auch eine Fahrradtour mit der Gemeinde könnt ihr nutzen, um auf euren Einsatz für Klimaschutz aufmerksam zu machen. Ein gutes Ziel für eine solche Fahrt wäre z. B. ein Biohof. Aber auch ein Diskussionsabend mit interessanten Referentinnen und Referenten kann ein guter Abschluss sein.

In dem Projekt „Zukunft einkaufen“ wollen Kirchengemeinden, Bildungshäuser u. a. ihren Einkauf ökofair ausrichten. So soll es auf dem Gemeindefest oder in der Cafeteria z. B. nur noch ökofairen Kuchen, Saft, Kekse geben oder für den Kopierer wird nur umweltfreundliches Papier gekauft. Mit jedem Einkauf kann so die Welt ein bisschen verändert werden. Fragt nach, ob eure Gemeinde auch schon bei dem Projekt dabei ist. Wenn nicht, dann ladet die Presbyter, den Pfarrer, die Pfarrerin zu einem ökofairen Brunch ein, stellt „Zukunft einkaufen“ vor und überlegt gemeinsam, wie es bei euch umgesetzt werden kann. Vielleicht findet ihr dafür auch Unterstützung in der Kommune oder bei lokalen Initiativen.

www.zukunft-einkaufen.de



WER MACHT'S?

5 – 20 Personen

WIE TEUER?

Kosten für Material wie Papier etc.

WOMIT?

Material:

- Fahrrad o. a.
- evtl. Flyer
- Anschauungsmaterial wie z. B. Grafiken, Bilder

WIE LANGE?

35 + 5 Tage

Gestaltung: www.dieprojektoren.de

Dieses Heft ist Bestandteil der Aktions- und Ideenmappe für Klimaschutz und Klimagerechtigkeit.

Herausgeber:

Institut für Kirche und Gesellschaft der Evangelischen Kirche von Westfalen (EKvW)
Amt für Jugendarbeit der EKvW
Amt für Mission, Ökumene und kirchliche Weltverantwortung der EKvW
Vereinte Evangelische Mission

Schwerte, Dortmund, Wuppertal, 2011

Autorinnen:

Ann-Katrin Becker, Katja Breyer

Bildnachweise:

www.morgeufile.com S. 1, 5, 6, 7
DIE.PROJEKTOREN S. 1, 2, 3, 8

Internet:

www.poweredbyheaven.de



**Mission:
Klima retten!**
powered by heaven

gefördert vom Evangelischen Entwicklungsdienst