

Klimagourmet

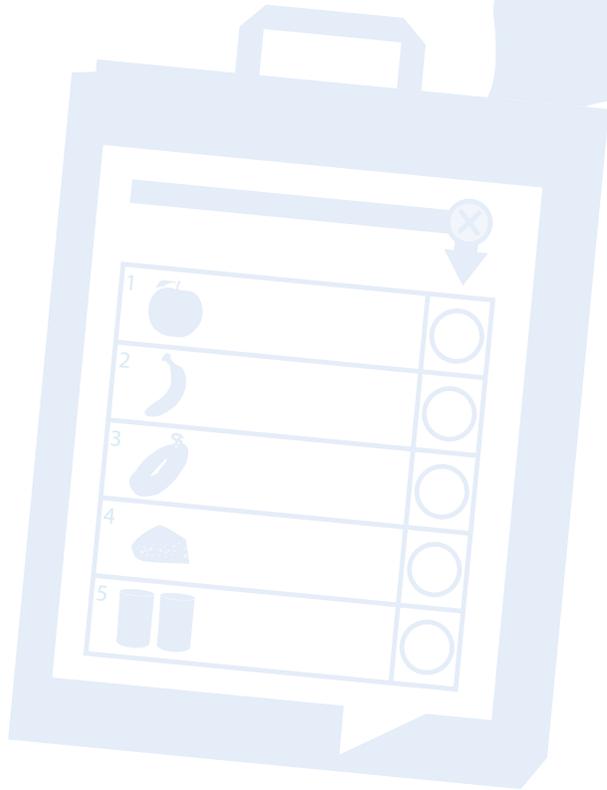
Genießen und das
Klima schützen

Eine Präsentation der Ausstellung „Klimagourmet“

Kuratiert von dem
Energierat
der Stadt Frankfurt am Main

Konzept und Gestaltung:
Diplom-Designerinnen
Lara Glück und Claudia Stiefel

Stand: September 2018



Merkmale der Ausstellung

Thematik:

- Zusammenhang zwischen Klimawandel und Ernährung
- **Einzelne Themenfelder:**
 - Treibhauseffekt
 - CO₂-Rucksack verschiedener Lebensmittel
 - Produktionsaufwand
 - Auswirkungen von Sojaanbau in Südamerika
 - Verpackung
 - Transport

Gestaltung:

- Inhalte durch Interaktion und / oder übersichtliche Texte und Grafiken spielerisch erfassbar
- Wiegen, hochziehen, vergleichen von Flächen und andere grafische und dreidimensionale Anreize
- Vorwiegend aus wiederverwendeten und umweltfreundlichen Materialien zusammengestellt

Transport:

- Als Wanderausstellung konzipiert – die modularen Präsentationselemente ermöglichen einen leichten und flexiblen Auf- und Abbau
- Passt alles in einen großen Sprinter



Ausstellung mit Auszeichnungen

- Die Jury des Nationalkomitees der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ hat die Ausstellung Klimagourmet zum zweiten mal ausgezeichnet.
- Sie wurde als offizielles deutsches Dekadeprojekt für den Zeitraum **2012 / 2013** und **2013 / 2014** ausgewählt.



Ausgewählte Chronik

Die Ausstellung wurde an verschiedenste Institutionen und Firmen über die Jahre ausgeliehen, unter anderem:

Firmen

Bloomberg
Commerzbank
Compass Group
Ernst & Young
Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG
Mainova
Postbank
Sanofi Aventis

Kliniken

Frankfurter Diakonie Kliniken
Klinikum Höchst

Öffentliche Einrichtungen/Gemeinden

Gemeinde Fürth Odenwald
Hessentag Bensheim
Naturschutzhaus Weilbacher Kiesgruben
Umweltamt Wiesbaden

Schulen/Hochschulen

Frankfurt School of Finance
Franziskanergymnasium Großkrotzenburg
Philosophisch-Theologische Hochschule Sankt Georgen
Schüleruni Berliner Energieagentur
Stauffenbergsschule

Ausleihfrequenz 2011



Station 1: Einführung in die Thematik

- Treibhaus informiert mit Grafiken und Texten über den Treibhauseffekt
- Verschieden-farbige Bälle verbildlichen die Treibhausgase
- Eine einleitende Tafel werden neben das Treibhaus aufgestellt.

Was treibt das Gas im Haus?

Klimagourmet

Genießen und das Klima schützen

Haben Sie sich schon einmal gefragt, wie viel Kohlendioxid (CO₂) Sie mit dem Teller haben, wenn Sie ein lockeres Steak essen? Oder ob Regionalbrot Getreide immer klimafreundlicher ist als importiertes?

Anhand von zehn Stationen erleben Sie, wie sich unsere Ernährungsweise auf den Klimawandel auswirkt. Die Kohlendioxid-Emissionen von Nahrungsmitteln liegen in Deutschland bei circa 14 Prozent der Gesamtemissionen.

Die Ausstellung will Ihnen Denkanstöße und Anregungen geben, Ihre Ernährung klimafreundlicher zu gestalten. Wenn wir Ihnen eine „Klimadiät“ empfehlen, dann bedeutet das nur, dass Sie auf tierische-süßes CO₂ verzichten – der Genuss kommt hierbei nicht zu kurz.

Auszeichnung
Im Rahmen der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“, wurde die Ausstellung schon zum zweiten Mal von der Jury des Nationalkomitees ausgezeichnet. Sie wurde als offizielles deutsches Dekadeprojekt für den Zeitraum 2012 / 2013 und 2013 / 2014 ausgezeichnet.

Klimagourmet im Internet
Unter www.klimagourmet.de finden Sie Frankfurter Restaurants, Cafés, Kantinen und Mensen mit klimafreundlichen, regionalen, fair gehandelten und anderen Angeboten. Sie können online auch auf spielerische Weise herausfinden, welches Menü eine hohe und weniger hohe CO₂-Bilanz hat.

Konzeption und Design
Energieberater der Stadt Frankfurt am Main, Dipl.-Oec. Lars Glöck und Claude Stehler
Vorwiegend hergestellt aus umweltfreundlichen und recycelten Materialien.

STADT FRANKFURT AM MAIN
Umgewandte Dienstleistungen

REKON
REKON
REKON
REKON

**WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT
WIEN VIENNA
UNIVERSITY OF
ECONOMICS
AND BUSINESS**

**WIRTSCHAFTSUNIVERSITÄT
WIEN VIENNA
UNIVERSITY OF
ECONOMICS
AND BUSINESS**



Station 2:

CO₂-Emission verschiedener Lebensmittel

- CO₂-Gewichte verschiedener Lebensmittel können mit Hilfe einer Waage ermittelt werden.
- Je schwerer das „Lebensmittel-Säckchen“ desto mehr Kohlendioxid entsteht bei der Herstellung.

Klima- schnäppchen



Station 3:

Anbauart, Saisonalität und Transport

- Anbauart, Jahreszeit und Transport von Tomaten haben einen großen Einfluss auf den Ausstoss von Kohlendioxid.
- Fünf Tomaten sind je nach Anbauart, Saisonalität oder Transportmittel mit unterschiedlichen Gewichten behängt.
- Durch Hochziehen der Tomaten kann der Besucher die verschiedenen CO₂-Emissionen direkt erleben.

Reisefieber

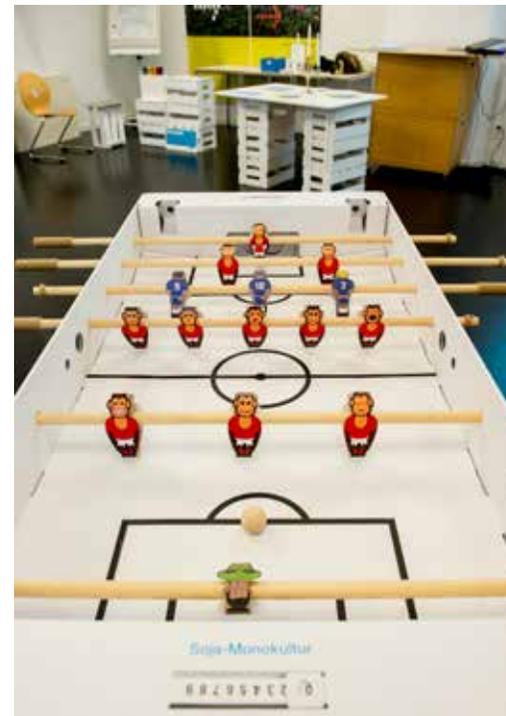


Station 4:

Auswirkungen des Sojaanbaus

- Die Station zeigt die verschiedenen Auswirkungen des Sojaanbaus in Südamerika anhand von Tafeln.
- Der Kickertisch aus Karton ermöglicht einen spielerischen Zugang zu der Frage: Wer gewinnt den Kampf um den Regenwald – die Sojapflanzen oder die Flora und Fauna des Regenwaldes?

Platz da!



Station 5: Fleischkonsum im Vergleich

- Der Aufsteller zeigt wie viel Fleisch man im Laufe seines Lebens verzehrt.
- An der Station können die Besucher das CO₂-Gewicht unterschiedlicher Lebensmittel direkt erleben.

Schwein
gehabt



Station 6:

Produktionskette von Fleisch- und Milchprodukten

- Der Besucher kann durch einzelne Fenster schauen und durch hin- und herschieben entweder eine Illustration oder einen Text anschauen.
- Die Texte und Bilder ergeben ein Gesamtbild der Produktion.

Rindvieh!



Station 7:

Auswirkungen unserer Essgewohnheiten

- Ein festlich-gedeckter Tisch präsentiert die Auswirkungen verschiedener Ernährungsformen auf das Klima.
- Der Prozentwert des jeweiligen Kohlendioxid-Ausstosses wird in dem Durchmesser des jeweiligen Tellers ausgedrückt.

Klimagourmet



Station 8: Vergleich deutscher Biosiegel

besiegelt

- Deutsche Biosiegel unterscheiden sich untereinander und vor allem von dem EU-Biosiegel.
- Diese Station weist auf die Unterschiede anhand von 14 bedruckten Frühstücksbrettchen hin.



Station 9:

Vergleich Verpackungsmaterialien

- Showcase zeigt die verschiedenen Verpackungen und dessen jeweiligen Kohlendioxid-Ausstoss bei der Herstellung.
- Auf zwei Kisten wird der Schwerpunkt Getränkeverpackungen anhand des Beispiels Wasser erläutert.

enthüllt



Station 10: Kochen und CO₂-Emission

- Besucher können durch das Hochheben von Kochtöpfen die CO₂-Emission unterschiedlicher Herd- und Kocharten erfahren.
- Herdarten: Induktion / Infrarot / Elektrisch / Gas

Deckel drauf!



...
... ohne
... kann die
... mission bis auf
... 6-fache erhöhen.

Station 11:

Lebensmittelverschwendung

- Vergleich von Lebensmittelverschwendung in den Bereichen:
Privathaushalte, Handel, Großverbraucher, Erzeugung und
Lebensmittelindustrie



Station 12: Infostation

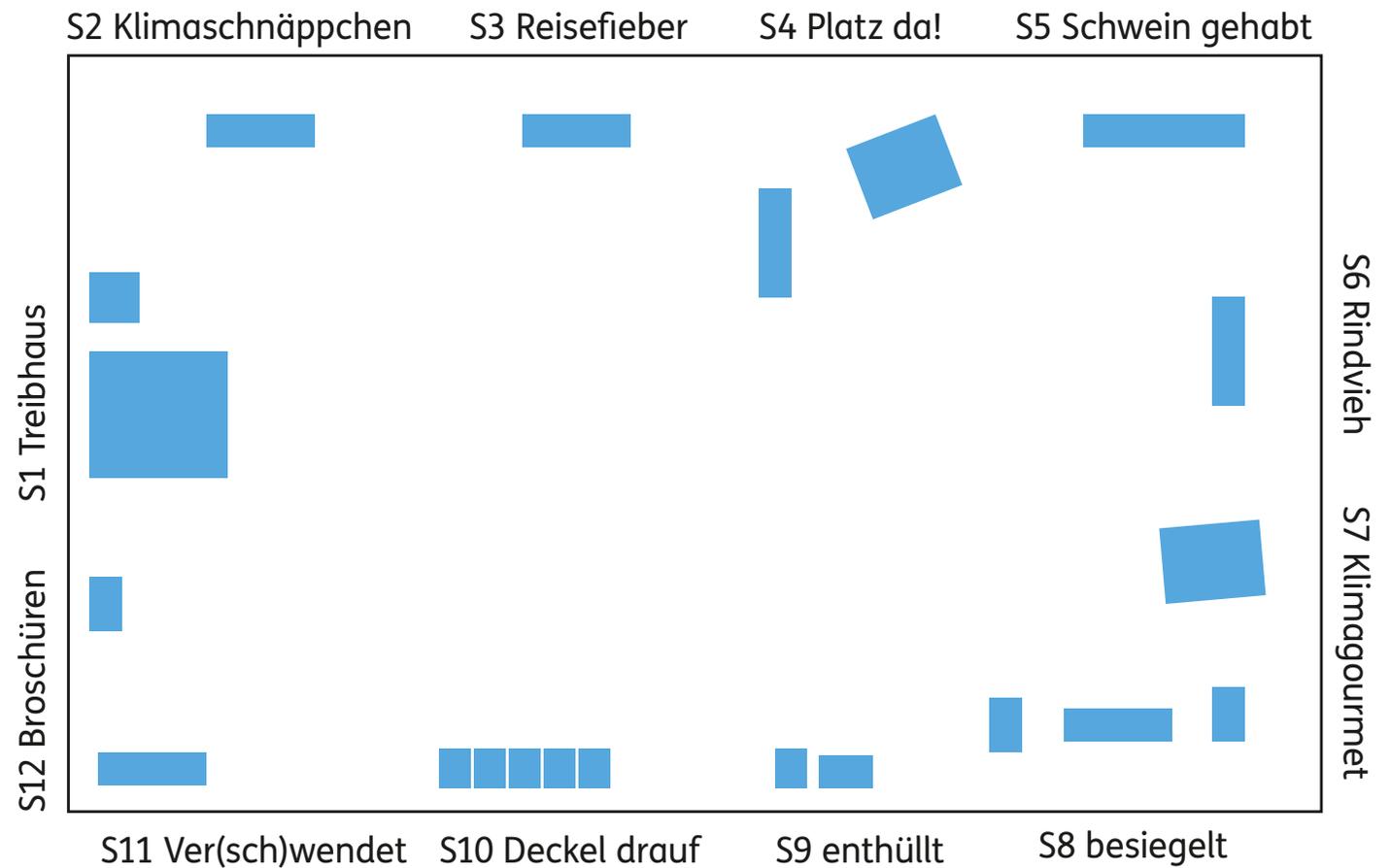
- Platz für Quizkarte, Saisonkalender und weitere Informationsmaterialien



Aufbauplan

- Der Aufbau der Ausstellung ist flexibel und kann an Raumgröße und Zielgruppe angepasst werden. Zu empfehlen ist eine minimale Raumgröße von 30 m²
- Stationen können im Raum oder auch direkt an der Wand platziert werden. Beim Einsatz mit kleineren Kindern können einzelne Stationen auch von der Höhe angepasst werden.

Beispiel Aufbau:
Raumgröße 60 m²



Ausstellungselemente

Station 1: Treibhauseffekt

Aufsteller Eingangstafel
Treibhaus: Holzrahmen mit
4 Bannern und 11 Bällen

Station 2: Klimaschnäppchen

6 Weinkisten
Titeltafel
Waage
blaue Holzkiste
16 Säckchen

Station 3: Reisefieber

6 Weinkisten
Titeltafel
5 Tomaten
5 Gewichte (in der Weinkiste liegend)

Station 4: Platz da!

2 Weinkisten
6 Stelen
Titeltafel
Kicker aus Karton

Station 5: Schwein gehabt

Aufsteller „Schwein gehabt“
9 Weinkisten
Weiße Bretter mit Löchern
Gewichte mit Karabinern
Figuren: Kuh (groß), Schwein, Fisch,
Fischstäbchen, Huhn, Brot

Station 6: Rindvieh

6 Weinkisten
Titeltafel
weißer Kasten mit Fach für Legekarten
8 Legekarten
Kuhfigur mit Kette

Station 7: Klimagourmet

6 Weinkisten
Tischplatte 80x 100 cm bedruckt
4 Teller
Kerzenständer und Kerzen

Station 8: Besiegelt

9 Weinkisten
Titeltafel
Texttafel
weiße Kiste
14 Frühstücksbrettchen
2 Filzkissen

Station 9: enthüllt

5 Weinkisten
Titeltafel
Texttafel

Station 10: Deckel drauf

5 Weinkisten
Titelgrafik
4 Kochtöpfe mit Deckeln
5 Textplatten

Station 11: Ver(sch)wendet

6 Weinkisten
Titeltafel
Texttafel
5 Mülltonnen

Station 12: Schmankerl

3 Weinkisten
Titeltafel
2 blaue Kisten
Quizkarten
Saisonkalender

Ausleihe der Ausstellung

Das Energiereferat der Stadt Frankfurt am Main nimmt Ihre Fragen und Bestellungen einer „Klimagourmet“-Ausstellung gerne entgegen:

Stadt Frankfurt am Main
-Der Magistrat-
Energiereferat

Herrn Paul Fay
Energiekonzepte Versorgungstechniken
Galvanistraße 28
60486 Frankfurt am Main

Tel: 069.212.39.199

Fax: 069.212.39.472

energiereferat@stadt-frankfurt.de

www.energiereferat.stadt-frankfurt.de

Bestellung der Ausstellung

Ansprechspartner für Produktion und Planung:

Dipl.-Des. Lara Glück

Am Judensand 57a

55122 Mainz

Tel: 06131.91.96.189

kontakt@laglueck.de

Dipl.-Des. Claudia Stiefel

Ludwigstr. 8

63067 Offenbach a. M.

mobil 0176. 32 52 81 66

info@claudiastiefel.de