



KLIMASCHLOSS
BEILSTEIN PRESENTS:

FOOD
CHALLENGE



MACH MIT - RETTE LEBENSMITTEL!

FOOD CHALLENGE



1. Hol Dir einen Voucher für einen Tageskurs im Schloss Beilstein für eine Person und einen 50 Euro Scheck.
2. Wähle einen Termin zwischen November und März aus, an dem Du die 50 Euro für Verfalls-Lebensmittel aus gibst und mit deinen Freunden kochst.
3. Mach ein Bild von den geretteten Lebensmitteln und eines von Euch beim Essen.
4. Gewinne Übernachtung und Frühstück für Deine Gruppe entweder bei der Auslosung in deiner Altersklasse und/oder weil Du die meisten CO₂ gerettet hast!



QR-CODE
SCANNEN
UND VOUCHER
SICHERN!

SEI COOL - SEI LEBENSMITTELRETTER! WIR ZEIGEN DIR WIE'S GEHT!

Worum geht's?

Es geht um: Ernährung und Nachhaltigkeit



Es geht darum, dass gute Lebensmittel tonnenweise im Müll landen, weil das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.

Es geht um das Wissen und Sensorik, weil man die Lebensmittelqualität einschätzen können muss, wenn man Verfallware kauft.



Es geht darum, junge Menschen an Lebensmittel und Kochen heran zu führen und dabei für Klimagerechtigkeit zu sensibilisieren



FOOD CHALLENGE



Wir haben zu viel Essen



andere zu wenig

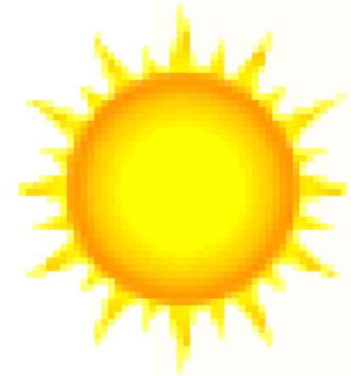


FOOD CHALLENGE



→ ein weiterer Grund
Essen zu retten:

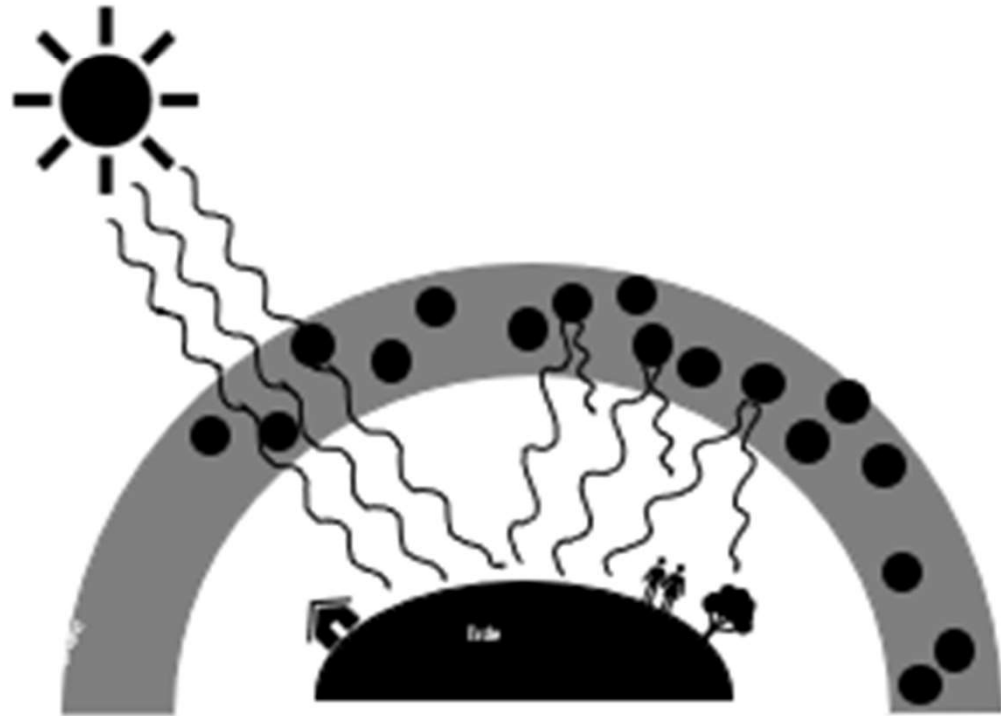
Klimawandel

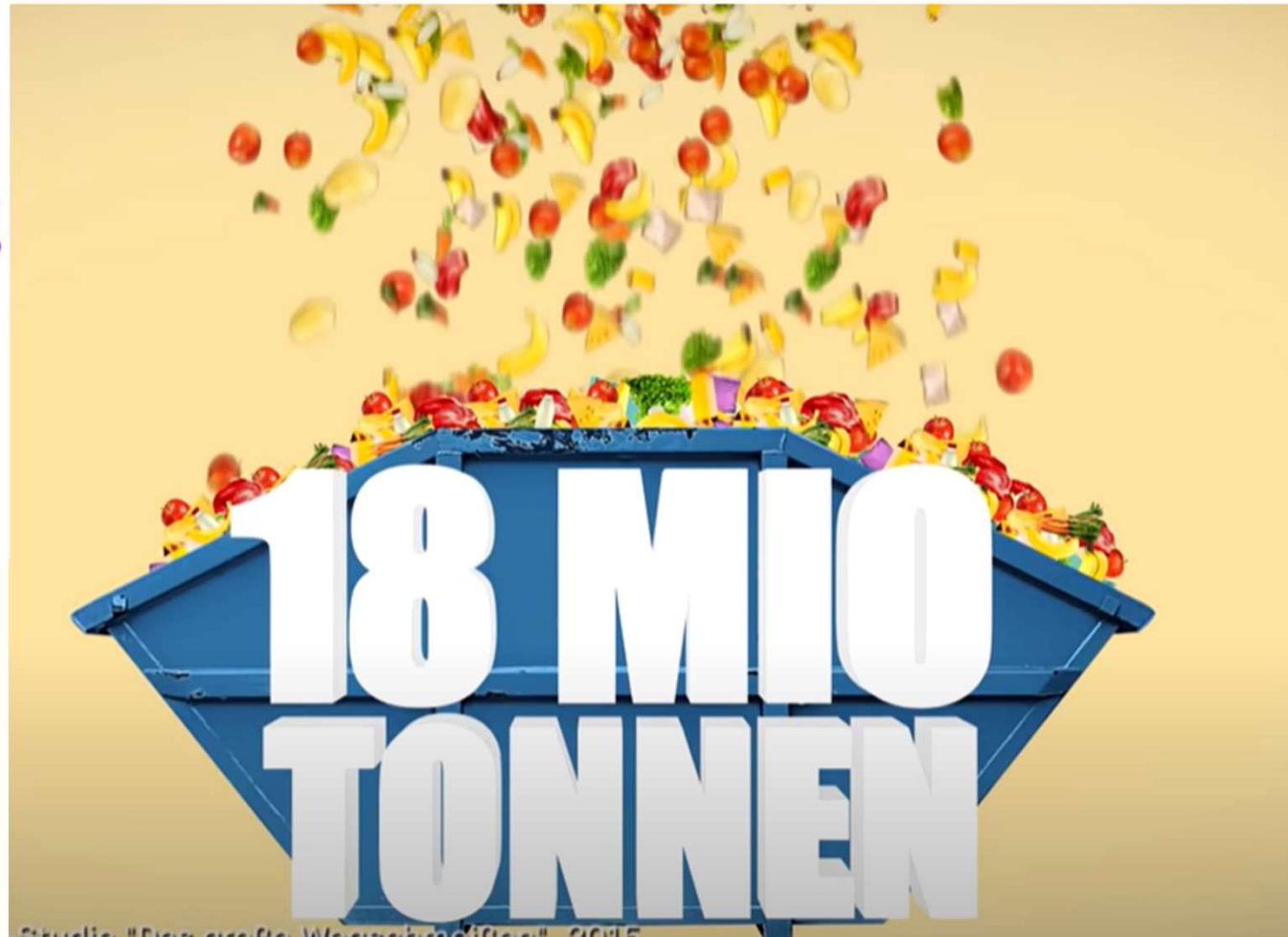


FOOD CHALLENGE



Der anthropogene Treibhauseffekt:





Studio: "Das große Wesserschiffen" 2015

https://www.youtube.com/watch?v=zJljZEL8_jE
bis Minute 6.45

Lebensmittelverschwendung: So rettest du
Lebensmittel - legal & von zu Hause || PULS

Reportage - YouTube 7:00 Minuten





Wir Endverbraucher sind die größten Lebensmittelverschwender!



Jeder kann was tun!!

Pick your challenge!

Mini

Für 50 EUR
Verfallware kaufen

Daraus ein Menu
zaubern

Genießen und
gemeinsam gewinnen

Maxi

Für 50 EUR
Verfallware kaufen

Daraus ein Menu
zaubern

Co2-Werte ausrechnen
und auswerten

Genießen und
gemeinsam gewinnen

DIREKT BEI DER ANMELDUNG EINFACH EINE OPTION FÜR DIE GRUPPE WÄHLEN



FOOD
CHALLENGE



Bild-in-Bild 

235 €



80 kg Lebensmittel pro Jahr und Person!!
Jeder kann was tun!!



KIRCHE MIT
KINDERN



«Mindestens
haltbar bis»
meist länger gut;
nutze deine Sinne



«zu verbrauchen bis»
sofort essen
oder einfrieren



[Abgeläufene Lebensmittel: Wie lange sind sie wirklich essbar? || PULS Reportage - YouTube](#)



Wo finden wir die Verfallware?



Im Laden Verfallware suchen: 2 Tage vor den Ablauf des MHD im Regal



Foodsharing, Fairteiler vorstellen



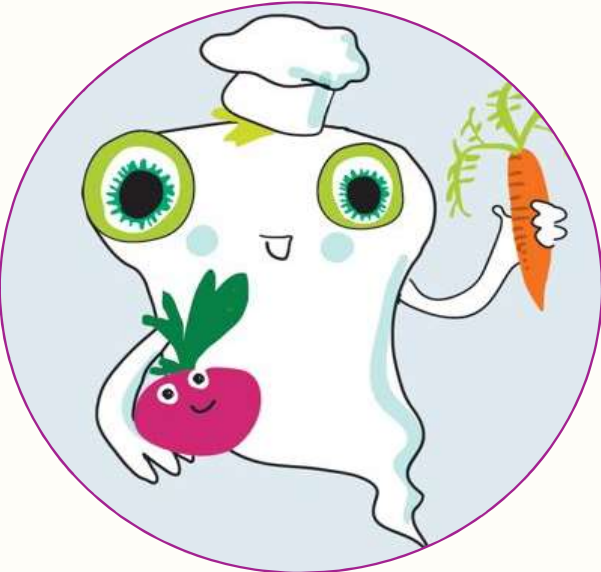
Online-Lebensmittelretter: Sirplus, Motatos, foodoutlet 24.de, Leckerposten
<https://www.youtube.com/watch?v=XWDicVkhPg8>



Too Good to go, Rettertüte bei LIDL, Streuobstwiesen die zur Ernte freigegeben sind.



Wie gewinnen wir?



Wie gewinnen wir?



SCHICKT UNS EINE
FOTODOKU WAS IHR
GERETTET HABE UND WIE
IHR KOCHT UND ESST,
→ WER IN EURER GRUPPE
DIE MEISTEN KILOS
GERETTET HAT GEWINNT
EINE ÜBERNACHTUNG UNS
FRÜHSTÜCK FÜR DIE
GANZE GRUPPE!

Ihr wollt eine zweite
Chance? Dann rechnet für
die geretteten
Lebensmittel die CO2-
Werte aus mit dem Online-
Klimarechner vom
Tagesspiegel



Fünf Punkte brauchen wir, bevor es losgehen kann



Food-Waste: Background Wissen



Schritt für Schritt Projektanleitung & Gesprächstraining für die Vorbereitung des Ladenbesuchs



Einordnung der Aktion in andere Aktionen (Wer braucht außer uns noch Verfallware? Was hat es mit Tafel, Food Sharing etc. auf sich)



Kochen mit Kindern: Was ist wichtig?



Wie rechnet man die geretteten CO2 aus?

→ **Prep-Kurs**

im Schloss Beilstein zwischen Ludwigsburg und Heilbronn



Wir freuen uns auf Euch!

Schön dass Ihr da wart!!!



Die Online-Anmeldung zur Food Challenge
ab sofort möglich:
Entweder über den QR-Code



WIR FREUEN UNS AUF EUCH!



Markus Grapke
Landespfarrer für Kindergottesdienst Württemberg



Dr. Brigitte Schober-Schmutz
Leitung Klimaschloss Beilstein und Begleitforschung



Friederike Fallert
Pfarrerin im Landesverband für Kindergottesdienst



Der Klimageist vom Schloss Beilstein