



# MOBIL

Diepholz

## Klimaküche



Ein Aktionstag für Kinder und Jugendliche zwischen 5 und 15 Jahren



### DAS KOCHTEAM

Das Kochteam besteht aus drei erfahrenen Köch\*innen von Slow Food und Hauswirtschaftslehrer\*innen. Haben Sie Zeit und Interesse, uns zu unterstützen: wir bieten ca. 30 Termine im Jahr an und suchen neue Teammitglieder.

Kontakt: [diepholz@slowfood.de](mailto:diepholz@slowfood.de)

### DIE BEGLEITENDE AUSSTELLUNG

Wir bringen eine Ausstellung zu „Klima und Ernährung“ mit. Die Ausstellung ist für den Einsatz in der Sek I gedacht. Sie liefert Daten und Fakten zum Thema Klimawandel und Ernährung.

Gezeigt werden zwölf Tafeln im Format DIN A 1 (60 x 85 cm).

Die Tafeln finden Sie unter:

<http://welthaus-barnstorf.de/slow-mobil-die-mobile-klimakueche/>

Zudem verleihen wir vorab kostenlos Medienkisten mit passendem Begleitmaterial zum Thema Klima, Kochbücher etc.

### FINANZIERUNG

Das Projekt wird finanziert durch private Spenden und Fördermittel von der Volksbank Sulingen eG, dem VNB e.V., dem Programm „Transparenz schaffen“, der SUN Stiftung, der Nds. Bingo-Umweltstiftung und dem Katholischen Fonds.

Das Projekt ist für den örtlichen Veranstalter kostenlos. Eine Klasse/Gruppe zahlt 20 € pro Aktionstag.



### SLOW MOBIL

„Slow“ heißt langsam. Es bedeutet, sich Zeit zu nehmen: Fühlen, riechen, kosten, Spaß an der Zubereitung frischer Produkte.

Das Slow Mobil macht Kinder und Jugendliche zu neugierigen Kochexpert\*innen.

Nachdem Aktionstag sollte es weitere Unterrichtsprojekte dazu geben.

Unser Slow Mobil reiht sich ein in die Liste der Slowmobile in München, Frankfurt etc. ist von Slow Food Deutschland e.V. als Slow Mobil anerkannt ([www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)).



### Ansprechpartner\*innen

Welthaus Barnstorf  
Abt. des VGB e.V.

Reinhold Bömer, Tina Sellig  
Bahnhofstr. 16, 49406 Barnstorf  
Telefon: 05442-991037 / -804524

E-Mail: [post@welthaus-barnstorf.de](mailto:post@welthaus-barnstorf.de)  
[www.welthaus-barnstorf.de](http://www.welthaus-barnstorf.de)  
[www.slowmobil-diepholz.de](http://www.slowmobil-diepholz.de)

Spendenkonto:

DE94 2569 1633 3102 4726 03  
bei der Volksbank Sulingen eG

# SLOW

Die mobile



Aktives Kochen mit Kindern und Jugendlichen inkl. Verkostung

www.ich-druck-das.de

## DER ABLAUF

Das Angebot dauert einen Vormittag von 9 bis 13 Uhr oder einen Nachmittag (4 - 6 Unterrichtsstunden). Es können täglich 10 Kinder oder Jugendliche mitmachen. Für eine Klasse bieten wir 2 - 3 Tage hintereinander an.

**Begrüßung:** Wir bieten eine immer wieder wechselnde Abfolge von Spielen, Bewegung, Schnibbeln, Schälen und Kochen. Wir essen gemeinsam und achten auf die Tischkultur.

Es gibt Beiträge zu:

„Der Weg des Erdbeerjoghurts auf meinen Tisch – warum 9000 km?“,  
„Obst und Gemüse der Saison“,  
„Faire Schokolade ohne Kinderarbeit“,  
„Das Klima und mein Essen“,  
„Zu schade für die Tonne“.

## DIE VERKOSTUNG UND DAS ESSEN

Wir kochen, was bei uns aktuell wächst und schmeckt.

Gemüse, Milch etc. beziehen wir primär von der SOLAWI (Solidarische Landwirtschaft) Hollerhof in Donstorf ([kontakt@solawi-hollerhof.de](mailto:kontakt@solawi-hollerhof.de)) sowie regionalen Märkten und Erzeuger\*innen.

Die Schüler\*innen kochen gemeinsam ein 3-Gänge-Menü.

Die Lebensmittel bringen wir mit.



## DAS ORGANISATORISCHE

Wir bringen zwei Küchenwagen von je 5 Metern mit. Sie sollten auf dem Schulhof Platz finden. Bei Bedarf bringen wir ein Zelt (5 Meter Durchmesser), Tische und Bänke mit.

Wir brauchen 220 V-Strom und Frischwasser, mögl. einen Abwasseranschluss in max. 20 Metern Entfernung.

Wir reisen mit einem Elektro-PKW und einem Klein-LKW mit aktuellen Euro 6 d an. Die CO2 Belastung kompensieren wir durch einen Beitrag für die Klimakollekte, die klimafreundliche Projekte im Süden fördert.

Die Anreise erfolgt am Tag zuvor.



## DAS PROJEKT

Das Slow Mobil Diepholz – Die mobile KlimaKüche kommt 1 – 3 Tage in Ihre Schule, besonders Grundschule Klasse 3 und 4 und Sek I Klasse 5 und 6, Ihren Kindergarten, Ihr Kultur- oder Stadtteilzentrum im Landkreis Diepholz. Wir zeigen praktisches Kochen und beleuchten den Zusammenhang von Klimawandel und Ernährung. Wir beziehen die Produkte frisch aus der Region. Wir setzen auf faire Bezahlung der Bauern\*innen in Nord (z.B. Milch) und Süd (z.B. Kakao). Wir bevorzugen ökologisch angebaute Produkte und achten auf Klimagerechtigkeit.

