

16.12.2022 CRAILSHEIM

Chili sin Carne und Klimaschutz

Nachhaltigkeit Eine Religionsklasse des Albert-Schweitzer-Gymnasiums stellt ein selbstgemachtes vegetarisches Kochbuch vor. Dazu geht es im Unterricht um Themen wie globale Gerechtigkeit und Welthunger. Von Maria Friesen



Die Religionsklasse der 7b und 7c sowie Pfarrer Uwe Langsam (unten links) stellen das Kochbuch vor. ASG-Schulleiter Christian Reinhardt (oben links) und Crailsheims Klimaschutzmanager Jonas Rönnefarth (rechts) sind mit dabei. Foto: Maria Friesen

Was haben Chili sin Carne, Linsenbolognese und vegetarisches Sushi mit Gerechtigkeit und Klimaschutz zu tun? Wie hängt Ernährung mit Religionsunterricht zusammen? Kann man durch die Umstellung auf eine bewusstere Ernährung einen Beitrag zur Bekämpfung des Welthungers leisten?

Diese Fragen stellten sich die Klassen 7b und 7c des Albert-Schweitzer-Gymnasiums (ASG) im Unterricht – und die Schülerinnen und Schüler fanden mit ihrem Religionslehrer Pfarrer Uwe Langsam interessante, unter Umständen auch weltverändernde, Antworten.

Die Religionsklasse kam zu dem Schluss, dass die einfachste Möglichkeit, sich für Nachhaltigkeit und globale Gerechtigkeit zu engagieren, im Nahrungsmittelkonsum jedes einzelnen besteht. Allein durch das Reduzieren des eigenen Fleischkonsums sowie den Kauf von regionalen und saisonalen Lebensmitteln kann sich jeder einbringen und seinen Beitrag leisten, so das Resümee.

Schon Amos machte sich stark

Als sich die Religionsklasse mit dem Propheten Amos aus dem Alten Testament auseinandersetzte, stieß sie unweigerlich auf das Thema soziale Gerechtigkeit, denn Amos setzte sich schon vor 2700 Jahren gegen Unrecht und Ausbeutung ein. Die Reichen, die sich auf Kosten der Armen bereicherten, wies Amos zurecht und machte sich für Unterdrückte und Elende stark.

„Wir haben gemerkt, dass seine alte Botschaft und Gottes Gebote der Nächstenliebe mit unserem Leben heute zu tun haben“, sagt Pfarrer Langsam. Und weiter meint er schmunzelnd: „Wie Amos kochen auch wir. Aber nicht vor Wut, sondern für die Gerechtigkeit.“

Ihren Beitrag zum Kampf gegen globale Ungerechtigkeit sieht die Religionsklasse in der Herausgabe eines vegetarischen Kochbuchs, welches sie auf den Namen „Kochen mit Amos. Ein vegetarisches Koch- und Backbuch für gesunde und gerechte Ernährung“ taufte.

Für die Präsentation lud die Klasse den Klimaschutzbeauftragten der Stadt Crailsheim, Jonas Rönnefarth, ein. Zur Kochbuch-Aktion erklärte Pfarrer Langsam: „Wir Menschen in den Industrieländern des Westens verbrauchen sehr viel Land für unseren Lebensstil. Gleichzeitig hungern von den acht Milliarden Menschen fast zwei Milliarden oder sind nicht ausreichend ernährt. Dabei könnten wir mit dem Ackerland der Welt sogar zwölf Milliarden Menschen ernähren, wenn wir es nicht in Fleisch oder Energie umwandeln.“

Diese Ungerechtigkeit hätte auch die Schüler zum Nachdenken und Umdenken gebracht. „Mit einem Hektar Ackerland kann man zehn Menschen gut und sicher ernähren“, heißt es im Vorwort des Kochbuches. „Oder wir können damit Vieh füttern und zwei Menschen mit Fleisch versorgen, dann hungern die anderen acht Menschen. Oder wir machen daraus Biogas und Wärme, damit wir zum Beispiel mit einem Auto fahren können, davon wird aber niemand satt.“

Klimamanager Rönnefarth wurde von den Schülern zu den Themen Klimaschutz sowie umweltbewusster Lebensstil befragt. Er nutze ausschließlich sein Rad, um von seinem Wohnort in Wittau zu seinem Arbeitsplatz im Crailsheimer Rathaus zu gelangen. Und er berichtete, dass er sich an seinem Selbstversorgergarten erfreue. Auf die Frage, ob er denn auch Vegetarier oder Veganer sei, antwortete er: „Nein, jedoch achte ich bei Fleisch und Käse sehr auf die Qualität. Ich informiere mich im Vorfeld, wo das Fleisch herkommt, ob es biologisch erzeugt ist oder negativen Einfluss auf das Klima hat.“

Rönnefarth halte es zudem für unrealistisch, sich die Welt als völlig fleischlos vorzustellen, vielmehr sollte es Ziel sein, auf Qualität statt Quantität zu achten. „Denn Kühe sind andererseits auch gut fürs Klima“, sagt er und ergänzt. „Es ist falsch, die Kuh ausschließlich negativ zu konnotieren. Der Dünger und das Abgrasen haben eine positive Wirkung auf den Boden sowie auf die darin enthaltenen Mikroorganismen.“

Das Resultat kann sich sehen lassen: 26 vegetarische Gerichte, die die Schüler zuvor daheim erstellt und ausprobiert hatten. Das Augenmerk liegt hierbei auf lokalen und fair gehandelten Lebensmitteln. Die Rezepte sind liebevoll und kreativ – teilweise handschriftlich – illustriert. Daraus lässt sich ein Festmahl kreieren.

Wie wäre es mit Kürbissuppe mit Sahne, Couscous-Salat oder einer Nudelsuppe als Vorspeise? Zum Hauptgang böte sich an: Chili sin Carne, vegetarisches Sushi, rote Linsenbolognese, Süßkartoffel-Zuckerschoten-Curry, Kartoffel-Tomaten-Käse-Pfanne, geröstete Gemüseaultaschen mit Ei, Brokkoli-Bratlinge mit Tomatenreis. Wer dann noch Lust auf einen Nachtisch hat, könnte sich für Apfel-Crumble, Zwetschgenknödel, Himbeer-Biskuitrolle oder Buttermilchkuchen entscheiden.