»Prima Klima« im Wald und in der Küche

Erste Runde der Forschercamps geht ins Finale / Heute Präsentationen für die Eltern

Von Stefanie Grumbach

Schramberg. Zum Einstieg in gleich zwei »Prima-Klima«-Workshops, erhalten die jungen Forscher in der CO_2-Ausstellung im Gewerbepark H.A.U. einen kindgerechten Vortrag zum Thema Fotosynthese. Sie lernen sowohl die »schlechten«, als auch die »guten« Energieformen kennen und erfahren dabei, dass bei der Fotosynthese CO_2 durch Pflanzen in Sauerstoff umgewandelt wird.

Somit werden die Kinder beauftragt, Modelle klimafreundlicher Maschinen zu konstruieren, die möglichst wenig CO_2 ausstoßen. Zur Verfügung stehen ihnen dafür Materialien wie Schläuche, Pappe, Schaumstoff und Styropor. Parallel dazu entwerfen weitere kleine Forscher sogenannte »Klimacards«. Dazu malen sie zunächst »schlechtes Klima« in Form von Umweltverschmutzung oder der »schrecklichsten Autobahn der Welt« mit Hilfe von dunklen Farben auf große Papierbögen. Anschließend fertigen sie Kunstwerke zum »prima Klima« an, wobei sie erneuerbare Energien oder die Natur bildlich darstellen. Zum Abschluss werden die Bilder jedes Kindes auf Postkarten gedruckt, die sie dann verschicken können.

Maschinenbauer am Werk.

Gesundes und umweltschonend hergestelltes Essen wird von der Forschercamp-Küche am liebsten aufgetischt. Fotos: Grumbach

Beim Betreten der Graf von Bissingen Schule strömt ein Duft von süßem Gebäck durch die Gänge, denn auch Kochen und Backen hat etwas mit Klima zu tun. Im Workshop »Klima und Küche?« lernen die Kinder, dass besonders bei der Herstellung von Rindfleisch oder Butter eine sehr große Menge CO_2 ausgestoßen wird.

Die Kinder sollen deshalb lernen, sparsam mit diesen Lebensmitteln umzugehen oder Alternativen zu verwenden. So werden im Workshop auch täglich die Reste vom Vortag wiederverwertet. Gleichzeitig sollen die Forscher Spaß am Kochen finden und sich von Fertigprodukten abwenden. Nach der Verköstigung des Selbstgekochten, was von Brot über Salat, bis hin zu Nudelauflauf reicht, lernen die Nachwuchsköche das richtige Abspülen.

Am Ende der Woche erhält jeder Workshopteilnehmer ein Klima-Rezeptbuch, um die Rezepte zu Hause nachzukochen und die Eltern dazu zu animieren, »nicht so viel Fleisch zu kochen und nicht so viele Reste wegzuwerfen«, so die kleine Juliane.

Nach einem einstündigen Fußmarsch auf den Grillplatz am Schlossberg, der durch Spiele zum Thema Holzverarbeitung aufgelockert wird, führt der freiberufliche Förster Sven Jager die Klimaforscher in das Thema »Prima Klima im Wald« ein.

Mittels eines Rollenspiels wird den Kindern veranschaulicht, wie ein Baum arbeitet. Anschließend erklärt Jager an einer Fichtenbaumscheibe den Aufbau des Baumstamms vom Kernholz bis zur Rinde.

Da die Forscher nun einiges über Bäume wissen, sollen sie diese selbst mit Hilfe eines Baumbestimmungsschlüssels an den Blättern beziehungsweise den Nadeln erkennen. Wenn sie Kiefer, Tanne, Fichte, Buche und Eiche erkannt haben, fangen sie Insekten ein und untersuchen diese unter einer Becherlupe.

Die Klimaschutzmaschinen und auch Werke aus all den anderen Workshops werden heute für die Eltern in der H.A.U. ausgestellt..

Standhafter Turm aus Zeitungspapier der »Girls4Science«.

Was ist das für ein Baum?