



Nachhaltig kochen – saisonal, klimafreundlich, lecker

(Wie man mit wenig Aufwand und kreativer Resteverwertung nachhaltig kochen kann)

In diesem Projekt entdecken wir, wie man mit saisonalen, regionalen und übrig gebliebenen Lebensmitteln leckere Gerichte zubereiten kann – auch mit einfachen Mitteln und wenig Technik. Wir probieren Rezepte aus, testen Resteküche, planen klimafreundliche Mahlzeiten und zeigen beim Schulfest, wie nachhaltiges Kochen alltagstauglich, günstig und richtig lecker sein kann.

Lehrer/in:	Fr. Bembeneck, Fr. Merres
Jahrgangsstufen:	alle Jahrgänge
freie Plätze:	40
Kosten:	---
mitzubringende Materialien:	---