

“Zero waste”: Zweites Klima-Dinner am Konrad-Heresbach-Gymnasium

[S supertipp-online.de/2019/06/15/zero-waste-zweites-klima-dinner-am-konrad-heresbach-gymnasium](https://supertipp-online.de/2019/06/15/zero-waste-zweites-klima-dinner-am-konrad-heresbach-gymnasium)

15. Juni
2019



Lehrer Michael Hannaford hat das Klima-Dinner im letzten Jahr initiiert. Foto: André Volkmann

Mettmann. Am Mittwochabend hat im Konrad-Heresbach-Gymnasium zum zweiten Mal das Klima-Dinner stattgefunden.

Nach dem gelungenen Auftakt im vergangenen, fand auch in diesem Jahr das Klima-Dinner im Mettmanner Konrad-Heresbach-Gymnasium statt. Eltern, Schüler und Lehrer haben dazu ein Mitbring-Büfett mit selbst zubereiteten, nachhaltigen Speisen bestückt, um anschließend gemeinsam zu schlemmen.

Im Mittelpunkt des Speisenangebots stehen vegetarische und vegane Gerichte mit Zutaten aus der Region. Bei der Auswahl ihrer Rezepte durften alle „Köche“ kreativ werden – nur klimafreundlich sollten alle Gerichte sein. Hinter der Idee steckt ein ernstes Thema: „Ein klimafreundlicher Lebensstil muss nicht mit Verzicht verbunden sein“, sagt Michael

Hannaford, Lehrer für Biologie, Englisch und Physik. Er ist zugleich der Initiator der Veranstaltung, die aufgrund der positiven Resonanz zum zweiten Mal stattgefunden hat - erneut schulintern; allerdings könne sich das in Zukunft ändern. Ob und wann, steht bislang jedoch nicht fest. Gelernt haben die Organisatoren schon nach dem Auftakt: So wurde das diesjährige Klima-Dinner auf einen späteren Termin gelegt, weil das Angebot an regionalen und saisonalen Zutaten dann größer gewesen sei, erklärt Hannaford.

Dass Klima- und Naturschutz alle angeht, hat man vor allem den Schülerinnen und Schülern angemerkt, die in ihren Themenbereichen zu jungen Experten geworden sind – dank frühzeitiger Weiterbildungen, etwa als Klimabotschafter der Organisation Plant-for-the-Planet. Die Schülerinnen Chiara (12) und Aurelia (10) leben vor, was viele Erwachsene verlernt zu haben scheinen: einen umsichtigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen der Erde. Im Rahmen des Klima-Dinners verkaufen die beiden Schwestern Schokolade: „Für jeweils fünf Tafeln wird ein Baum gepflanzt“, erklärt Chiara, die sich seit rund zwei Jahren für den Klimaschutz engagiert.

Die drei Zwölfjährigen Jana, Julia und Melina setzen sich dagegen für den Schutz von Wildbienen ein. Sie verkaufen selbstgebastelte Notizbücher, sammeln Spenden und rufen Erwachsene und ihre Mitschüler dazu auf, „Bienen zu retten“. Die Elfjährige Paula hat dem Müll im Meer den Kampf angesagt: „20.000 Tonnen Müll landen jedes Jahr in der Nordsee“, sagt die Schülerin und meint dann, dass für den Tierschutz zu wenig getan werde.

Das Müllaufkommen ist auch beim Klima-Dinner ein zentrales Thema: „Es ist eine ZeroWaste-Veranstaltung“, erläutert der Initiator Michael Hannaford. Wo „zero waste“, ausgerufen wird, bleiben die Mülleimer am Ende im Idealfall leer – im letzten Jahr habe das gut geklappt, resümiert Hannaford abschließend.