



**SDG 12 „Nachhaltiger Konsum und nachhaltige Produktion“:  
Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen**

Responsible production and consumption:  
Ensure sustainable consumption and production patterns

**CO<sub>2</sub>-Emissionen**

Fußabdruckrechner bieten die Möglichkeit, die CO<sub>2</sub>-Emissionen für Haushalte zu berechnen und die persönliche Klimabilanz zu ermitteln. Dabei kann beispielsweise zwischen verschiedenen Bereichen wie Wohnen, Autofahren, Ernährung, Nutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln wie Bus und Bahn und Reisen unterschieden werden.

Einen entsprechenden Rechner bietet beispielsweise das Umweltbundesamt:

<http://www.uba.co2-rechner.de>

**Lebensmittelverschwendung**

Beispielhafte Aktionen könnten zeigen, wie man Lebensmittelreste kreativ verwertet und daraus ein neues, schmackhaftes Gericht zaubern kann. Anregungen für Reste-Rezepte finden sich beispielsweise auf der Seite der Aktion „Zu gut für die Tonne“. Dort gibt es auch weitere Anregungen und Infomaterialien.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/praktische-helfer/rezepte-fuer-reste/>  
<https://www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/>

Aufklärung zu den Folgen der Lebensmittelverschwendung, z. B. Wasserfußabdruck. Zur Erzeugung von 1 kg Rindfleisch beispielsweise werden mehr als 15.000 Liter Wasser benötigt. Das entspricht der Füllmenge von ca. 100 Badewannen. Der Wasserfußabdruck von ausgewählten Lebensmitteln ist hier zu finden:

<https://www.lebensmittellexikon.de/v0001020.php>

**Energiesparen im Haushalt**

Spielerische Vermittlung von Haushaltskompetenzen zu den Themen Waschen, Geschirrspülen und Kochen:

**Waschen:** Waschmaschinen arbeiten nur energie- und wassersparend, wenn sie entsprechend den Herstellerangaben voll beladen werden.

Untersuchungen haben gezeigt, dass die Geräte oft nur mit einer geringen Beladung betrieben werden. Spiele zur Abschätzung von Wäschemengen (z. B. einen Wäschekorb mit 7 kg Wäsche beladen lassen und anschließend

abwiegen) können Verbrauchern einen nachhaltiges Verhalten beim Wäschewaschen vermitteln.

**Waschen/Geschirrspülen:** Oftmals wird in den Haushalten sowohl beim Wäschewaschen als auch beim Geschirrspülen falsch dosiert. Insbesondere bei Konzentraten werden nur geringe Mengen benötigt. Hier könnten Spiele zum Abschätzen der benötigten Spülmittelmenge für ein Spülbecken gefüllt mit Wasser durchgeführt werden (Unterschied normale und konzentrierte Produkte, Abfüllen in ein Glas, anschließend abwiegen und mit Empfehlungen auf dem Produkt vergleichen). Beim Waschen hängt die benötigte Waschmittelmenge zusätzlich vom Verschmutzungsgrad und der Wasserhärte ab. Wird zu wenig Waschmittel verwendet, werden Flecken nicht gründlich entfernt. Ist die verwendete Menge zu groß, schädigt dies die Umwelt. Kleine Demoversuche zur Bestimmung der Wasserhärte und der richtigen Dosierung können entsprechende Kompetenzen vermitteln (mit Teststäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte (erhältlich im Online-Handel), Wasser verschiedener Härte, Dosierbecher).

**Kochen:** Durch Beachtung weniger kleiner Tipps beim Kochen und Backen können mehr als 50 % der Energie im Haushalt eingespart werden. Dies könnte in Demoversuchen verdeutlicht werden.

- Eine Gruppe kocht Kartoffeln auf korrekte Art: einen Topf verwenden, der zur Größe der Kochstelle passt, nur eine geringe Menge Wasser verwenden, Wasser im Wasserkocher vorkochen, Ankochen auf höchster Stufe mit geschlossenem Deckel, sobald das Wasser kocht auf kleine Stufe zurückschalten und bei geschlossenem Deckel fortkochen lassen, ggfs. Herd vor Kochende ausschalten und Restwärme nutzen
- Eine zweite Gruppe kocht im Gegensatz dazu auf verschwenderische Art: einen Topf verwenden, der kleiner ist als die Kochstelle, den Topf komplett mit Wasser füllen, über die gesamte Zeit auf höchster Stufe ohne Deckel kochen lassen, Herd erst bei Kochende abschalten.
- Bei beiden Varianten den Energieverbrauch messen (Energiesensoren können beispielsweise über Verbraucherzentralen oder Energieversorgungsunternehmen ausgeliehen werden). Die Kartoffeln können anschließend mit Kräuterquark verzehrt werden.

*Dr. Jasmin Geppert*