



Nachhaltigkeit für den Alltag

Wie funktioniert Klimaschutz einfach im Alltag? Diese und weitere Fragen klärte die Workshop-Reihe „Vom Wissen ins Handeln“ im Wahrsmannshof.

REES. Steigende Meeresspiegel, verändernde Landschaften, Mikroplastik in Zahnpasta, Bio-Label und Lebensmittel-Lieferketten – die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz begleiten uns täglich. Wie genau, das konnten etwa 20 interessierte Bürgerinnen und Bürger jetzt in der mehrtägigen Workshop-Reihe „Vom Wissen ins Handeln“ erfahren und selber aktiv mitgestalten. Organisiert hatte dieses Angebot das Klimaschutzmanagement der Stadt Rees in Kooperation mit den Wahrsmannshof.

Zum Start der kostenfreien Reihe ging es um das Thema „Klimawandel am Niederrhein“. Dafür zeigte Biologe Holger Voigt von Geoscopia Umweltbildung aus Bochum zunächst Live-Satellitenbilder von der Erde: Wie sie heute aussieht, wie sich das Amazonas-Gebiet und die Pole in den letzten Jahrzehnten verändert haben und was das alles mit dem Klimawandel zu tun hat.

Danach gab Dominik Lenkeit, Klimaschutzmanager der Stadt Rees, einen Einblick darin, wie sich der Klimawandel auch auf die Region hier am Niederrhein auswirkt.



Pressekontakt

Ole Engfeld . 02851 / 51 – 245

pressestelle@stadt-rees.de . www.stadt-rees.de

Am zweiten Abend erklärte Christoph Heß, Professor an der Hochschule Rhein-Waal, Hintergründe zum Thema Mikroplastik und wieso das schädlich für den Menschen sowie für die Umwelt ist. Er gab Tipps, wie jeder einzelne es schaffen kann, Mikroplastik im Alltag zu vermeiden. Um die Theorie auch in die Praxis umzusetzen, stellten die Teilnehmer eine mikroplastikfreie Zahnpasta selber her.

Am dritten Abend gab es Informationen über Öko- und Bio-Labels auf Lebensmitteln und Kleidung. Theresa Haschke, Referentin für sozial-ökologische Transformation bei der Christlichen Initiative Romero aus Münster, zeigte den Teilnehmerinnen und Teilnehmer, auf welche Siegel sie beim nächsten Einkauf besonders achten sollten.

Den Abschluss der Reihe bildeten niederrheinische und fair gehandelte Produkte. Die Inhaber der Millinger Braumanufaktur boten ihr aus regionalen Zutaten und lokal gebräutes Bier. Der in Rees lebende und in Nimwegen arbeitende Profi-Koch Ron Kersten servierte dazu ein Mehr-Gänge-Menü – komplett mit Lebensmitteln aus der Region.

Infobox:

Auf der Internetseite der Stadt Rees sind die Vorträge der ersten drei Abende für alle Interessierte unter dem folgenden Link abrufbar:

www.stadt-rees.de/klimaschutz



Bildunterschrift

Wo kommen unsere Lebensmittel her? Die und weitere Nachhaltigkeits-Fragen klärte eine Workshop-Reihe der Stadt Rees.