

**Liebe Leserinnen und Leser!**

Köche-Nord.de hat kräftig vorgearbeitet und jetzt für jedes Quartal bis 2030 ein Magazin online gestellt. Danke, daß Sie sich diese Ausgabe heruntergeladen haben.

Wie immer erhalten Sie in diesem Magazin Rezepte und Empfehlungen sowie Ausschnitte aus unserem umfangreichen Lebensmittel-Lexikon.

Unverändert ist dieses Magazin frei verwendbar, Sie können es für sich selbst nutzen oder auch gerne drucken und verteilen oder verkaufen.

Ihr Marcus Petersen-Clausen

Inhaltsverzeichnis

- Seite 2 - So kocht Hannover
- Seite 3 - Fortsetzung
- Seite 4 - Desserts, Nachspeisen
- Seite 5 - Getränke
- Seite 6 - Zwischendurch: ein Gebet!
- Seite 7 - Müsli
- Seite 8 - Witze von Witzeschmiede.de
- Seite 9 - Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon
- Seite 10 - So backt Großburgwedel
- Seite 11 - Kreuzworträtsel für Köche
- Seite 12 - Kreuzworträtsel Lösung
- Seite 13 - Netzfund
- Seite 14 – Forderungen



Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 1796 162 178
Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

So kocht Hannover

Lamm-Cannelloni mit Tomatenragout

Angeregt von Dirk Dufner (war mal bei Hannover 96 tätig)

Menge: 4 Portionen

3 reife Tomaten
1/2 Zucchini
1/2 Zwiebel
1 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe (ungeschält)
2 Esslöffel Tomatenmark
400 Gramm passierte Tomaten (aus der Dose)
200 Milliliter Geflügelbrühe
getrockneter Oregano
etwas Jodsalz
etwas Cayennepfeffer

Für die Cannelloni:

70 Gramm Vollkorn-Toastbrot
70 Milliliter Milch
1 kleine Zwiebel
1 Esslöffel Butter
450 Gramm Lammhackfleisch (aus der Schulter)
2 Eier (größe M)
2 Teelöffel scharfer Senf
je 1/2–1 Teelöffel abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale
etwas Jodsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
getrockneter Oregano
Cayennepfeffer
1/2 Knoblauchzehe (gehackt)
16 Cannelloni
Speiseöl für die Form

Außerdem:

100 Gramm gut schmelzender Käse (zum Beispiel Taleggio)
3 Esslöffel geriebener Parmesan (ersatzweise Pecorino oder Bergkäse)
5 Esslöffel Sahne

Für das Ragout die die Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser übergießen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken (blanchieren), vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini putzen und waschen, die Zwiebel schälen und beides in etwa 0,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel und den ungeschälten Knoblauch bei kleiner Hitze andünsten bis die Zwiebeln glasig sind.

Fortsetzung:

So kocht Hannover

Die Zucchiniwürfel hinzufügen und ebenfalls etwas mitdünsten. Das Tomatenmark einrühren und tomatisieren (kurz anrösten lassen), anschließend die Dosentomaten sowie die Geflügelbrühe hinzugeben. Das Tomatenragout knapp unter dem Siedepunkt für etwa 5-6 Minuten ziehen lassen. Die Tomatenwürfel hinzugeben und die Knoblauchzehe entfernen. Gewürzt wird das Ragout mit einer Prise Jodsalz und Cayennepfeffer.

Nach eigenem Belieben das Gericht mit etwas mildem Olivenöl abschmecken.

Für die Cannelloni den Backofen auf etwa 200 Grad Celsius (Umluft) oder auf etwa 180 Grad Celsius (Heißluft) vorheizen. Das Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Schüssel mit der Milch einweichen. Währenddessen die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Anschließend die Zwiebeln zu dem eingeweichten Brot geben und mischen mit dem Lammhackfleisch, den Eiern, etwas Senf, der Zitronenschale und der Orangenschale, Pfeffer, Salz, einer Prise Oregano, einer Prise Cayennepfeffer und dem geschälten und zerkleinertem Knoblauch mischen. Diese Füllmasse in die Cannelloni füllen. Eine ofenfeste Form mit dem Speiseöl einfetten, die gefüllten Cannelloni hineingeben und das Tomatenragout darüber verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und im Ofen bei etwa 180 Grad Celsius (Umluft) oder bei 160 Grad Celsius (Heißluft) auf der mittleren Schiene zugedeckt etwa 45 Minuten garen.

Zwischendurch den Käse reiben und mit dem Parmesan und der Sahne mischen. Nach Ende der Garzeit die Alufolie entfernen und die Käse-Sahne-Mischung darüber träufeln. Zum Schluss die Cannelloni noch etwa 3-4 Minuten unter dem Grill überbacken bis sie goldbraun sind.



Desserts, Nachspeisen

Windbeutel (mit Bild)

Menge: 2 Portionen

400 Gramm Mehl
10 Eier (Größe M)
1 Prise Jodsalz
200 Gramm Butter
750 ml Wasser



Erst das Wasser, das Jodsalz und die Butter in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Mehl darüber sieben und auf niedrigster Stufe mit einem Löffel kräftig rühren bis der Teig zu einem Kloß geworden ist und sich leicht vom Boden des Topfes löst.

Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen und das erste Ei unterrühren. So lange rühren, bis es sich vollständig mit dem Teig verbunden hat, erst dann nach und nach die restlichen Eier hinzufügen (nicht alle auf einmal hineingeben).

Die Brandteig-Masse in einen Spritzbeutel füllen, je nach gewünschter Größe die passende Tülle dafür auswählen, und diesen bei nicht zu kleinem Abstand (bei normalen Windbeuteln mindestens 4 Zentimeter) auf ein gut gefettetes oder ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Die Windbeutel danach bei kräftiger Hitze (220°C Ober/Unterhitze, 200°C (Umluft) oder 180°C (Heißluft) etwa 20 Minuten im Backofen backen.

Während des Backens keinesfalls die Ofentür öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Nach dem Backen die Windbeutel komplett abkühlen lassen und nach Belieben füllen, zum Beispiel mit Sahne und angedickten Kirschen.

Arbeitszeit: etwa 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Getränke

Erdbeer-Minz-Smoothie (alkoholfrei)

Menge: 1 Portion

4 Stängel Minze
150 Gramm Erdbeeren
3 Esslöffel Joghurt (3,5 % Fett)
1 Esslöffel flüssiger Honig
2 1/2 Esslöffel Limettensaft

Die Minze abspülen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stängeln zupfen und klein schneiden. Anschließend die Erdbeeren putzen und abspülen, entstielen und in Stücke schneiden. Nun die Minzblätter, die Erdbeerstücke, den Joghurt, den Honig und den Limettensaft in einen hohen Rührbecher geben und alles fein pürieren.

Den Smoothie für einige Zeit in den Kühlschrank stellen und vor dem servieren in ein Glas füllen.

Unser Tipp:

Den Drink mit zusätzlichen abgespülten Minzezweigen dekorieren.

Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten (ohne Kühlzeit)

Pro Portion:

Eiweiß: 4 Gramm

Fett: 3 Gramm

Kohlenhydrate: 26 Gramm

Kilojoule: 663

Kcal: 158

Unser Musiktipp:

Jesus skins - unser kreuz braucht keine haken
<https://youtu.be/4qGTsETHsj4>

Frei.Wild - Land der Vollidioten
<https://youtu.be/3MS9z90LmFs>

Die Prinzen - Deutschland
<https://youtu.be/gF2kl7K-sP0>

Zwischendurch: ein Gebet !

Bitte um Erbarmen! Ich erhebe meinen Blick hinauf zu Dir, zum Himmel hinauf, in dem Du thronst. Voll Erwartung blicken die Knechte auf die Hand des Herrn; achtsam schauen die Augen der Magd auf die Hand der Herrin. So blicken wir zu Dir, Herr, O unser Gott, bis Du uns dein Erbarmen gibst! Erbarm Dich, O Herr, hab Erbarmen mit uns! Übersät sind wir des Hohnes, viel zu viel hinunterschlucken müssen vom Spott unserer satten, sorglosen Gegner, vom Hohn der vermessenen Unterdrücker!

Zu diesem Schritt wurde ich durch einen Klosterbesuch in der Abtei-kornelimuenster.de angeregt.

Der Friede sei mit Ihnen
Ihr Marcus Petersen-Clausen
<http://www.koeche-nord.de>



Müsli

Müsli mit Weizensprossen

Menge: 4 Portionen

40 Gramm Korinthen
30 Gramm Cashewkerne
1 Honigmelone (etwa 1,2 Kilogramm)
2 Bananen (etwa 200 Gramm)
500 Gramm Sojajoghurt
1 1/2 Teelöffel Zitronensaft
1 reife Mango (etwa 450 Gramm)
100 Gramm Weizensprossen

Die Korinthen in ein Sieb geben, mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die abgetropften Korinthen in eine Schüssel geben und zum Quellen mit warmen Wasser übergießen. In der Zwischenzeit die Cashewkerne hacken und ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten. Danach abkühlen lassen.

Die Honigmelone halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Melonenstücke schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Bananen schälen und zusammen mit etwa ¼ der Melonenstücke und dem Sojajoghurt in einen Mixer geben. Alles fein pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und schälen. Die Mango in Spalten schneiden. Nebenbei die Korinthen abtropfen lassen. Die Weizensprossen verlesen und in ein Sieb geben, mit warmen Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Die vorbereiteten Fruchtstücke, die Korinthen und die Sprossen in einem tiefen Teller anrichten und mit den Cashewkernen bestreuen. Zum Schluss etwas Sojajoghurt-Mix hierüber geben und den restlichen Sojajoghurt-Mix separat servieren.

Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten ohne Einweichzeit

Pro Portion
Eiweiß: 11 Gramm
Fett: 7 Gramm
Kohlenhydrate: 68 Gramm
Kilojoule: 1643
Kcal: 393

Witze von Wirtzeschmiede.de

Was ist der Unterschied zwischen Bayern München und Guildo Horn? Guildo ist Meister.

Welches ist die kleinste Brauerei Deutschlands? Das Nationalteam, die haben 11 Flaschen.

Der Fußballer ist gefoult worden und humpelt nun mit schmerzverzerrtem Gesicht auf dem Spielfeld herum. Da meint der Trainer zum Vereinsmasseur: "Bei dem weiß man nie recht, ob man den Doktor oder den Theaterkritiker kommen lassen soll."

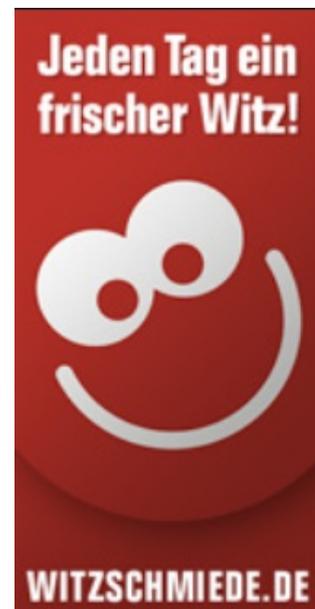
Was sind 11 Nationalspieler hintereinander? Ein Flaschenzug.

"Langsam reicht mir das", schimpft Bastellis Frau. "Du rennst zu jedem Fußballspiel, lässt keine Fußball-Übertragung aus und kennst alle Spielergebnisse auswendig. Ich möchte wetten, dass du unseren Hochzeitstag nicht weißt!" "Doch, das war, als GC gegen Sion mit drei zu eins gewann!"

Lehrerin: "Nenne mir drei berühmte Männer die mit B beginnen." Schüler: "Ballack, Basler, Beckenbauer!"
Lehrerin: "Hast Du noch nie etwas von Bach, Brecht oder Brahms gehört?" Schüler: "Ersatzspieler interessieren mich nicht!"

Oliver Kahn: "Du, Mehmet, wo liegt eigentlich Afrika?" - Mehmet Scholl: "Weiß nicht, aber so weit weg kann es nicht sein, Sammy Kuffour kommt ja jeden Morgen mit dem Fahrrad zum Training."

Die Mannschaft von Bayern München fliegt zu einem Champions-League Spiel nach Spanien. Aus Langeweile beginnen die Burschen in der Maschine mit dem Leder zu spielen und bringen das kleine Flugzeug richtig zum Schaukeln. Der Pilot kann die Maschine kaum noch halten und schickt den Funker nach hinten um für Ruhe zu sorgen. Nach zwei Minuten ist tatsächlich absolute Ruhe. "Wie hast Du denn das gemacht?" fragt der Pilot. "Na ja", meint der Funker, "ich habe gesagt: Jungs, es ist schönes Wetter draußen, spielt doch vor der Tür!"



Auszug aus unserem Lebensmittel Lexikon

Butzelmann

Butzelmann ist ein 31%iger bergischer Kräuter-Likör, der ursprünglich in Haan im Bergischen Land seit dem 19. Jahrhundert produziert wurde und heute von der Firmengruppe Bernard-Massard in Trier hergestellt wird. Der Likör wird in Steinkrügen vertrieben. Das Rezept für den Butzelmann enthält eine Mischung von Kräutern, die mit Honig angesetzt werden und dann sieben Monate reifen muss.

2005 gewann Butzelmann übrigens die Goldmedaille im internationalen Spirituosenwettbewerb ISW.

Cachaça

Cachaça ist eine brasilianische Spirituose aus Zuckerrohrsaft, die früher und hochsprachlich als Aguardente (das heißt brennendes Wasser oder "Feuerwasser") und umgangssprachlich oft als Pinga (das heißt Fusel) bezeichnet wird. Im Portugiesischen ist das Wort weiblich, der Duden lässt im Deutschen aber auch das männliche grammatische Geschlecht zu, also die oder der Cachaça.

Der Alkoholgehalt von Cachaça ist übrigens gesetzlich in Brasilien auf maximal 48% Vol. begrenzt und muss mindestens 38% Vol. betragen, Produkte mit einem höheren Alkoholgehalt (bis 54 % Vol.) müssen als Aguardente (de cana) in Verkehr gebracht beziehungsweise exportiert werden.

Caffè Borghetti

Caffè Borghetti ist ein italienischer Kaffee-Likör.

Verwendung

Den Kaffee-Likör genießt man pur, on the Rocks, als Corretto, als Shot mit Rahm, als White Russian, als Longdrink oder auch mit Vanille Glace oder im Tiramisu.

So backt Großburgwedel

Käsesahne-Torte (mit Bild)

Menge: 1 Blech

Biskuitteig

4 Eiweiß (Größe M)

4 Esslöffel Wasser

200 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Das Eiweiß mit dem Wasser verschlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. So lange weiter schlagen, bis die Masse steif ist.

4 Eigelb (größe M)

Die Eigelbe über die Masse geben und unterheben.

200 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Das Mehl und das Backpulver mischen, die Mischung durch ein Sieb auf die aufgeschlagene Masse geben und unterheben (nicht rühren). Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 175°C etwa 25 Minuten backen.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden und den Rand der Springform oder einen Tortenring um den Boden legen.

Füllung:

500 Gramm Quark

3 Eier (Größe M)

200 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Den Saft einer Zitrone

10 Blatt weiße Gelatine

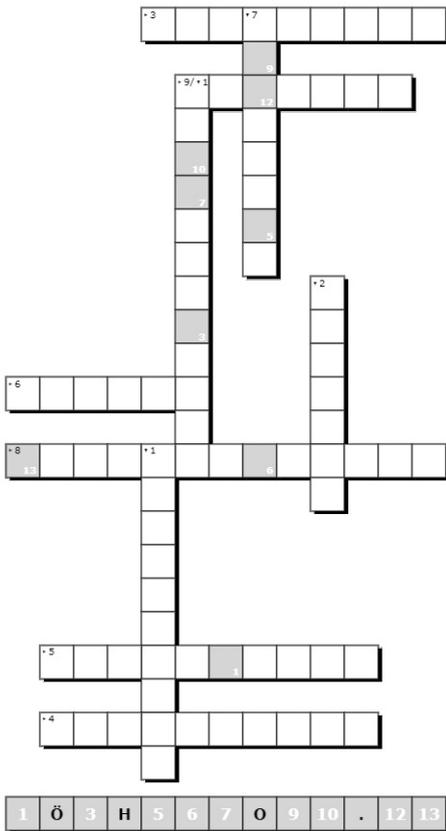
Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit den Zutaten verrühren.

500 ml Sahne

Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Füllung dann auf den Teig geben, den zweiten Boden obenauf legen und die Käsesahne-Torte mit Puderzucker bestreuen.



Kreuzworträtsel



1. Schnitzeln oder *****: Fleisch, Fisch und Gemüse werden vor deren Weiterverarbeitung in feine Streifen geschnitten
2. Dieser Salat ist eine Zuchtform einer schon im Altertum bekannten Zichorienart (breitblättrig) und Friseesalat (stark gezackt und kraus).
3. Die Samen von Angelika verwendet man als Aromastoff für Wermut und ansartige Getränke, gekochte Blätter als Gemüse, gehackte, kandierte Blätter zum Würzen von Lebkuchen, Puddings sowie Sorffles, gehackte, rohe Blätter für Marinaden. Achtung: Als Tee fördert Angelika die Verdauung und löst Krämpfe.
4. Diese Brust gibt es halbiert oder ganz, je nach Größe frisch oder gefroren, besonders beliebt ist die Barbarie-***** Das tier wird meistens im Ganzen gebraten, im Ganzen geräuchert gilt sie unter Feinschmeckern als Delikatesse.
5. Diese Keule sind vom Rumpf und Rüdgratknochen getrennte brat fähige, herzhaftesteilstücke der Ente. Sie werden gebraten oder gegrillt.
6. Anderes Wort für Fermente (wenn sie synthetisch sind), Sie gehören zu den Proteinen und wirken wie Katalysatoren, daher sie bewirken oder beschleunigen in Organismen bestimmte Reaktionen, zum Beispiel Lab
7. Anderes Wort für Kartoffeln
8. Die frischen pürierten Erdbeeren sind so schön fruchtig, dass Sie den Wodka nur ganz dezent schmecken. Das allerdings kann leider fatale Folgen haben, denn so mancher Besuch ist hier nach einem gemütlichen Abend auf der Terrasse "leicht angeheitert" von dannen Richtung Helmat gezogen.
9. Diese Nüsse heißen so, weil ihre Hülse sich nach Abblühen zum Reifen in die Erde einbohren. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Mineralstoffen. Sie werden zur Herstellung von Butter und als Knabberartikel meistens geröstet und gesalzen verwendet. In der Weihnachtszeit werden sie meist ungesalzen in der Hülse angeboten. Achtung: Die Nüsse können Allergien auslösen.
10. Anderes Wort für Erdnussbutter

Ein Kreuzworträtsel für Köche das wir mit Hilfe unseres kostenlosem Lebensmittel Lexikon (<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>) gemacht und kostenlos für Sie bereit gestellt haben !

Mfg Marcus Petersen-Clausen von [Köche-Nord.de](https://www.koche-nord.de)

1 Ö 3 H 5 6 7 O 9 10 . 12 13

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator <https://www.xwords-generator.de/>

Netzfund:

Freiwillige Feuerwehr Mellendorf
BIC: SPKHDE2HXXX
IBAN: DE91 2505 0180 1070 2701 76

Freiwillige Feuerwehr Nehms
Iban: DE7923061220003073130
BIC: GENODEF1LZN

Übrigens:

Dieses Magazin wurde mit Scribus (einer kostenlosen Software mit der Sie Zeitungen gestalten können) gestaltet! Wir haben das Magazin nach der Anleitung unter <https://dienonprofitkiste.de/einstieg-in-scribus/> gemacht, es ist noch nicht ganz perfekt, aber wir arbeiten daran. Außerdem hat uns <https://www.pfarrbriefservice.de> bei unserem kostenlosem Magazin angeregt. Bei Pfarrbriefservice.de können Sie kostenlose Scribus-Vorlagen downloaden !



Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

Außerdem:

Unser Newsletter (Köche-Nord.de) erscheint monatlich und enthält die Zutaten der Saison sowie passende Rezeptideen.

<https://cutt.ly/vwVICOW>

Geben Sie Ihr Feedback, Anregungen und Kritiken bitte im Forum unter SmallTalk ein !

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=56>

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum



Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

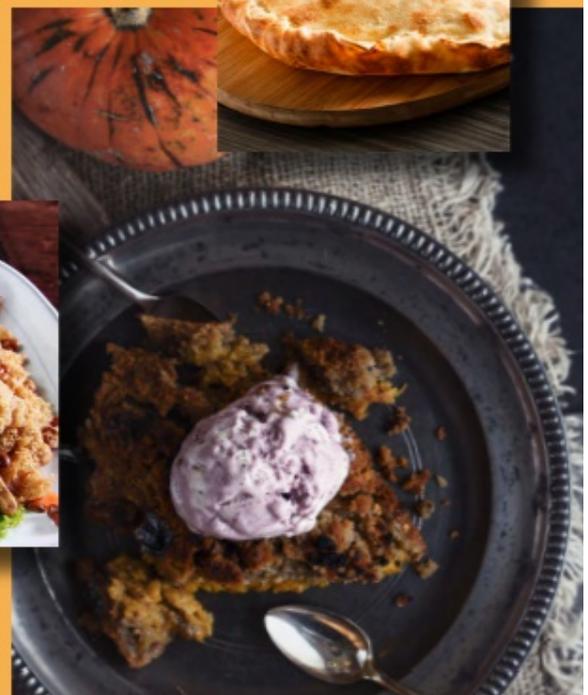
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

[f Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)



Klimaschutz
statt
Klimaschutz!

UNSERE FORDERUNGEN FÜR DEN KLIMASCHUTZ

#FridaysForFuture



Quelle: FridaysForFuture

**"Wir sind nicht nur verantwortlich für das, was wir tun,
sondern auch für das, was wir nicht tun."**

Molière

Die Klimakrise stellt für die Stabilität der Ökosysteme unseres Planeten und für Millionen von Menschen eine existenzielle Bedrohung dar. Eine ungebremste Erderwärmung ist eine enorme Gefahr für Frieden und Wohlstand weltweit.

Seit Beginn der Industrialisierung hat sich die Erde laut IPCC bereits um circa ein Grad Celsius erwärmt. Es bleibt daher wenig Zeit, den Klimawandel aufzuhalten und so zu verhindern, dass die Kipppunkte im Klimasystem überschritten werden. Tun wir das nicht, werden die verursachten Schäden weit höhere Kosten mit sich bringen als alle Investitionen in konkrete Maßnahmen zur Vermeidung der Klimakatastrophe.

Das Pariser Abkommen ist die verbindliche Grundlage für effektive Klimaschutzmaßnahmen, die auf internationaler Zusammenarbeit basiert. Der aktuelle klimapolitische Kurs in Deutschland ist mit diesem Abkommen unvereinbar und muss durch ein auf dem 1,5 °C-Ziel beruhendes Klimaschutzgesetz sowie eine zukunftsorientierte und nachhaltige Zusammenarbeit auf europäischer und globaler Ebene ersetzt werden. In dieser Politik muss sich der Gedanke der Klimagerechtigkeit widerspiegeln. Entscheidungen, die zu Lasten ärmerer Regionen und künftiger Generationen getroffen werden, sind inakzeptabel.

WIR FORDERN

Fridays For Future Deutschland fordert die Regierungen auf Kommunal-, Landes- und Bundesebene auf, die Klimakrise als solche zu benennen und sofortige Handlungsinitiative auf allen Ebenen zu ergreifen. Noch haben wir die Chance und damit die Verantwortung, eine Klimakatastrophe abzuwenden. Für den notwendigen Wandel müssen sektorenübergreifend grundlegende Veränderungen stattfinden. Vor allem in den Sektoren Energieerzeugung, Wohnen und Bauen, Industrie, Transport und Verkehr sowie Landwirtschaft sind enorme Anstrengungen nötig. Das wirtschaftliche Handeln darf nicht weiterhin planetare Grenzen überschreiten.

Fridays For Future fordert die Einhaltung der Ziele des Pariser Abkommens und des 1,5 °C-Ziels. Explizit fordern wir für Deutschland:

- Nettonull **2035** erreichen
- Kohleausstieg bis **2030**
- **100%** erneuerbare Energieversorgung bis **2035**

Entscheidend für die Einhaltung des 1,5 °C-Ziels ist, die Treibhausgasemissionen so schnell wie möglich stark zu reduzieren. Deshalb fordern wir bis Ende 2019:

- Das Ende der Subventionen für fossile Energieträger
- **1/4** der Kohlekraft abschalten
- Eine CO₂-Steuer auf alle Treibhausgasemissionen. Der Preis für den Ausstoß von Treibhausgasen muss schnell so hoch werden wie die Kosten, die dadurch uns und zukünftigen Generationen entstehen. Laut UBA sind das **180** Euro pro Tonne CO₂.

Die Verwirklichung dieser Forderungen muss sozial verträglich gestaltet werden und darf keinesfalls einseitig zu Lasten von Menschen mit geringem Einkommen gehen. Diesbezüglich müssen die Regierungen entsprechende Konzepte vorlegen.

Der Staat muss seiner Verantwortung gegenüber der Umwelt und nachfolgenden Generationen im Sinne von Artikel 20a des Grundgesetzes und der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte gerecht werden.

Uns ist bewusst, dass diese Forderungen ambitioniert sind, doch wenn wir jetzt nicht entschlossen handeln, werden wir das 1,5 °C-Ziel verfehlen. Die dadurch entstehenden Schäden werden nicht reparabel sein.

Um eine Wende zu erreichen, die von der Gesellschaft mitgetragen werden kann, fordern wir absolute Transparenz und faktenbasierte Aufklärung für alle Bürger*innen. Alle getroffenen Maßnahmen müssen unabhängigen wissenschaftlichen Kontrollen unterliegen, die ihre Wirksamkeit beurteilen. Vor allem junge Menschen müssen wegen ihrer besonderen Betroffenheit stärker in den demokratischen Prozess einbezogen werden.

Es darf nicht die alleinige Aufgabe der Jugend sein, Verantwortung für die Priorisierung des Klimaschutzes zu übernehmen. Da die Politik diese kaum wahrnimmt, sehen wir uns gezwungen, weiter zu streiken, bis gehandelt wird!

Wir als Fridays For Future Deutschland sind eine überparteiliche Bewegung gleichgesinnter Klimaaktivist*innen und solidarisieren uns mit allen, die sich friedlich für unsere Forderungen einsetzen

Fridays For Future Deutschland



Glossar – Unsere Forderungen für den Klimaschutz

1,5 °C-Ziel: Das Ziel, die Erderwärmung langfristig auf unter 1,5 Grad gegenüber dem Niveau vor der Industrialisierung zu begrenzen.

Allgemeine Erklärung der Menschenrechte: Eine Resolution der Vereinten Nationen (UN), in der in 30 Artikeln festgehalten ist, welche grundlegenden Rechte jedem Menschen unabhängig von Wohnort, Religion, Geschlecht etc. zustehen sollten.

Artikel 20a Grundgesetz: "Der Staat schützt auch in Verantwortung für die künftigen Generationen die natürlichen Lebensgrundlagen und die Tiere im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung."

CO₂-Steuer: Je nachdem, welche Menge Treibhausgase ausgestoßen wird, muss der Verursacher dafür Geld zahlen. So wird bewirkt, dass der Treibhausgasausstoß verringert wird. Bei der Einführung der Steuer wird ein Startpreis festgesetzt, der dann ansteigt.

Energieversorgung: Die Versorgung mit Energie einschließlich Energieträgern. Eine 100% erneuerbare Energieversorgung bedeutet also, dass auch der Energiebedarf in anderen Sektoren als der Stromerzeugung, wie z.B. im Verkehr oder der Wärmebereitstellung durch erneuerbare Energien gedeckt wird.

Erneuerbare Energien: Energiequellen, die (fast) unendlich genutzt werden können oder nachwachsen (Wind, Sonne, Wasserkraft, Biomasse, Erdwärme, Gezeiten).

Existenziell: Lebenswichtig, betrifft die Existenz- und Lebensgrundlagen und damit das Überleben.

Fossile Energieträger: Kohle, Öl und Gas

Industrialisierung: Ein Prozess, bei dem Handarbeit durch Fabrikarbeit abgelöst wurde.

Initiative: Erster Handlungsschritt

IPCC: Intergovernmental Panel on Climate Change, der Weltklimarat. Hier erarbeiten tausende Wissenschaftler*innen ehrenamtlich eine Zusammenfassung des weltweiten Wissensstandes zum Klimawandel.

Kippunkte des Klimas: Übergang von einem Zustand des Klimas in einen neuen. Dies passiert bei Überschreitung einer bestimmten Erwärmung sehr schnell und kann später nicht mehr rückgängig gemacht werden. Erwärmen wir die Erde weiter, wird beispielsweise der tropische Regenwald absterben, der große Mengen an Kohlenstoff speichert. Dadurch würden große Mengen an Treibhausgasen freigesetzt werden, die die Erderwärmung zusätzlich antreiben würden.

Klimagerechtigkeit: Die Länder mit einem großen Treibhausgasausstoß müssen ihre Verantwortung dafür übernehmen und gemeinsam mit den ärmeren Ländern Lösungen suchen und umsetzen.

Klimakrise: Die nie dagewesene Herausforderung für die Menschheit durch den Klimawandel.

Klimaschutzgesetz: Ein Gesetz, mit dem sich die Bundesregierung verbindlich verpflichtet, kurzfristige und langfristige Klimaziele einzuhalten und verbindliche Vorgaben und Maßnahmen für das Erreichen der Ziele in den verschiedenen Sektoren festlegt.

Klimasystem: Zusammenfassung aller Bestandteile, die das Klima bilden und verändern (Atmosphäre, Ozeane, Seen, Flüsse, Eis und Schnee, Böden und Gestein, Biosphäre).

Kommunalebene: Die politische Verwaltung in Gemeinden und Städten

Nettonull: Es wird nur die Menge Treibhausgase ausgestoßen, die durch natürliche Prozesse (z. B. Wachstum von Pflanzen) wieder aufgenommen wird.

Ökosystem: Zusammenspiel von Lebewesen verschiedener Arten und ihrem Lebensraum

Pariser Abkommen; auch: Übereinkommen von Paris: Die verbindliche Vereinbarung von 196 Staaten mit dem Ziel, die Erderwärmung bei möglichst 1,5 Grad gegenüber dem Niveau vor der Industrialisierung zu stoppen.

Planetare Grenzen; auch: Belastungsgrenzen der Erde; Grenzen, bei deren Überschreitung die Stabilität der heutigen Ökosysteme und die Lebensgrundlagen des Menschen gefährdet sind und unumkehrbare Schäden drohen. Zu den planetaren Grenzen zählen z.B. Artensterben, Klimawandel, Wasserverbrauch und Landnutzung.

Priorisierung: Prozess, in dem festgelegt wird, was dringend ist und daher Vorrang hat.

Sektoren: Bereiche, Gebiete (z. B. Landwirtschaft, Transport)

Sektorenübergreifend: Mehrere Sektoren betreffend

Subventionen: Geldzuschüsse vom Staat an Unternehmen, Betriebe oder Einzelpersonen, um das Wirtschaftsgeschehen zu beeinflussen. Neben Finanzhilfen und Steuervergünstigungen meinen wir hier explizit auch indirekte Subventionen.

Subventionen für fossile Energieträger: Subventionen für die Förderung, Verarbeitung und Nutzung von Kohle, Öl und Gas. Die deutsche Regierung subventioniert laut UBA Kohle, Öl und Gas mit ca. 45 Milliarden Euro pro Jahr.

Treibhausgasemissionen: Ausstoß von Gasen, die den Treibhauseffekt verstärken und so zur Erderwärmung führen (vor allem CO₂, Methan und Lachgas)

UBA: Umweltbundesamt; die zentrale staatliche Umweltbehörde Deutschlands

Ungebremste Erderwärmung: Falls es der Menschheit nicht gelingt, die Treibhausgasemissionen in den nächsten Jahren und Jahrzehnten drastisch zu reduzieren, werden wir die Kippunkte des Klimasystems überschreiten und die Erderwärmung dann auch mit dramatischen Einsparmaßnahmen von Treibhausgasen nicht mehr stoppen können. Solange wir das 1,5 °C-Ziel einhalten, wird sich das Klima langfristig auf dieser Temperatur stabilisieren und die Erde sich somit nicht weiter erwärmen.