



Um jeden Preis? So geht nachhaltiger Fleischkonsum

Nachhaltigkeit ist ein Zukunftsthema und aus dem Wirtschaftsunterricht nicht mehr wegzudenken. Jugendliche sind an diesem Thema sehr interessiert, was z. B. auch ihr Engagement für „Fridays for Future“ zeigt. Klima- und Umweltschutz, die auch für die Adressierung von Nachhaltigkeit im Wirtschaftsunterricht eine wesentliche Säule darstellen, sind ihnen wichtig. Sie fragen sich u. a.: „Was kann ich dazu beitragen, unsere Erde möglichst wenig zu belasten?“ Dabei ist der Grundgedanke der Nachhaltigkeit hilfreich: Es sollen nur die Ressourcen (Rohstoffe, Energieträger, aber auch Arbeitskraft) verbraucht werden, die unbedingt notwendig sind. Darüber hinaus soll alles möglichst oft verwendet und alle nicht absolut notwendigen Teile des Wertschöpfungsprozesses weggelassen werden.

Diese Unterrichtseinheit soll die Lernenden dazu befähigen, als verantwortliche, kompetente und selbstbestimmte Konsumierende Entscheidungen in Bezug auf Konsum von Fleisch zu treffen. Dazu erarbeiten sie sich im Gruppenpuzzle Vor- und Nachteile einer nachhaltigen Produktion.

Überblick

Themenbereich	Haushalt, Konsum und Geld
Anforderung	Gesamtschule
Klassenstufe	Klasse 7/8
Vorwissen	–
Zeitbedarf	2 Unterrichtsstunden
Methode	Galeriegang, Gruppenpuzzle
Kompetenzen	Die Schülerinnen und Schüler ... <ul style="list-style-type: none">◆ erarbeiten sich den Begriff Nachhaltigkeit und seine Teilaspekte am Beispiel Fleischkonsum.◆ schulen ihre Urteils- und Argumentationskompetenz durch die Reflektion des eigenen Fleischkonsums und das Kennenlernen einer konsumkritischen Haltung zum Fleischverbrauch.◆ erarbeiten und benennen materialgeleitet nachhaltige Alternativen.
Schlagworte	Konsum, Nachhaltigkeit
Autorinnen	Melanie Deim und Kristina Biebl
Redaktion	Friedrich Verlag
Produktion	Klett MINT (März 2022)



Unterrichtsverlauf

Zeit	Phase	Inhalte	Materialien	Tipps / Hinweise
1. Unterrichtsstunde				
	Optional: Vorentlastende Hausaufgabe	Die SuS führen als Hausaufgabe ein Fleisch-Konsumtagebuch: Eine „real-life-Recherche“. Die SuS notieren eine Woche lang Menge, Art, Herkunft, Siegel & Preis der Fleischprodukte.	Arbeitsblatt: Fleisch-Konsumtagebuch	Das Konsumtagebuch bearbeiten die SuS als vorentlastende Hausaufgabe. Apps, wie z. B. CodeCheck, können dabei unterstützen.
10' 	Einstieg	Die SuS werden anhand eines Bildimpulses in das Stundenthema eingeführt. Sie reflektieren ihren wöchentlichen Fleischkonsum. Nach den Schüleräußerungen werden im Unterrichtsgespräch Begrifflichkeiten wie Nachhaltigkeit und nachhaltiger Fleischkonsum geklärt und reflektiert.	M1 Bildimpuls: Nachhaltiger Fleischkonsum in Deutschland	Optional bei Bearbeitung der Hausaufgabe: Ggf. etwas zusätzliche Zeit für die Besprechung der Hausaufgabe (v. a. Schwierigkeiten, Probleme) einplanen. Stiller Impuls, Schüleräußerungen, Unterrichtsgespräch Methode: Blitzlicht
15' 	Erarbeitung I	Die SuS sehen die Econovela und erfahren, dass Umweltschutz kompliziert ist. Die SuS erklären den Begriff Nachhaltigkeit sowie die damit verbundenen Nachhaltigkeitsdimensionen zunächst in Partnerarbeit.	Econovela: Nachhaltigkeit: Justus will die Welt retten.	Einzelarbeit / Partnerarbeit
5' 	Sicherung I	Im Unterrichtsgespräch wird die Definition von Nachhaltigkeit besprochen, auch unter Berücksichtigung des Themas Fleisch. Bei der Betrachtung geht die Lehrkraft darauf ein, dass aus dem Fleischkonsum Folgen für die Umwelt, für die Tiere und auch soziale Folgen entstehen.		Unterrichtsgespräch

Zeit	Phase	Inhalte	Materialien	Tipps / Hinweise
15' 	Erarbeitung II	Die SuS erarbeiten in Form eines Gruppenpuzzles materialgestützt das Thema.	<p>M2 Nachhaltigkeit beim Fleischkonsum</p> <p>Arbeitsblatt: Steckbrief-Vorlage</p>	<p>Methode: Gruppenpuzzle Gruppenarbeit, in der SuS zu Expertinnen bzw. Experten eines Themas werden. SuS erarbeiten sich anhand von Infotexten Inhalte zu den verschiedenen Aspekten von Nachhaltigkeit im Fleischkonsum. Diese Phase ist entscheidend, da sich die SuS wichtige Inhalte erarbeiten. Deshalb ist es hier auch möglich, mehr Zeit einzuplanen. Die Lehrkraft sollte jede Gruppe besuchen und sicherstellen, dass die SuS mit dem Material zurechtkommen. Differenzierung: Die drei Infotexte sind niveau-differenziert. Der Text 1 ist für das mittlere Niveau, Text 2 für das erweiterte Niveau und der Text 3 für das grundlegende Niveau. Gruppenarbeit, Einzelarbeit, Unterrichtsgespräch Differenzierung: Das Arbeitsblatt dient hier v. a. als Unterstützung für SuS des grundlegenden und mittleren Niveaus. SuS des erweiterten Niveaus benötigen diesen Zwischenschritt nicht.</p>

Zeit	Phase	Inhalte	Materialien	Tipps / Hinweise
2. Unterrichtsstunde				
10' 	Vertiefung I	Die SuS kommen wieder in ihre Stammgruppe zurück. In jeder Gruppe ist jeweils eine Expertin bzw. ein Experte zum Thema. Der Arbeitsauftrag ist, alle SuS so zu informieren, dass sie aus allen Themen die relevanten Informationen kennen.	Steckbriefe	Methode: Gruppenpuzzle Gruppenarbeit SuS informieren sich nun gegenseitig über die Inhalte der verschiedenen Themen. Hier ist es wichtig, dass alle Expertinnen bzw. alle Experten genug Zeit bekommen und ggf. zwischen den Themenblöcken Zeit für Nachfragen und Unklarheiten eingeräumt wird.
20' 	Erarbeitung III	Die SuS erstellen eine zusammenfassende Mindmap als Plakat, auf dem sie kurz und prägnant darstellen, welche Potentiale und Nachteile in nachhaltigem Handeln liegen. Anschließend präsentierten sie ihre Plakate.	M3 Infokarte: Erstellen einer Mindmap Arbeitsblatt: Mindmap-Vorlage Plakate	Methode: Galeriegang Differenzierung: SuS auf grundlegendem Niveau nutzen das Arbeitsblatt mit der Mindmap-Vorlage, das mittlere Niveau nutzt die Infokarte M2 „Wie erstelle ich eine Mindmap?“. Sinnvoll ist es, für die Gestaltung der Plakate im Vorfeld Kriterien festzulegen (vgl. Methode Lernplakat oder Wandzeitung). Außerdem muss Material (Stifte, Plakate, etc.) bereitgestellt bzw. von SuS mitgebracht werden.
15' 	Vertiefung II	Die SuS recherchieren bekannte Fleisch-Siegel und beschreiben, welche Informationen sie aus den Siegeln herauslesen können. Sie leiten daraus (sowie aus ihrem Konsumtagebuch) Maßnahmen für einen nachhaltigeren Konsum in ihrem Alltag ab, den sie im abschließenden Unterrichtsgespräch diskutieren.	Arbeitsblatt: Glückliches Schnitzel? Was steckt hinter den Fleisch-Siegeln? Arbeitsblatt: Fleisch-Konsumtagebuch M4 Zitat von Cem Özdemir	Einzelarbeit Unterrichtsgespräch Zur Recherche benötigen die SuS Zugang zum Internet. Als Impuls kann das Zitat von Cem Özdemir in die Klasse gegeben werden.

Bedeutung der Symbole

Die Symbole zeigen an, für welche Niveaustufe(n) die Aufgabe / das Arbeitsblatt angedacht ist:



Grundlegendes Niveau



Mittleres Niveau



Erweitertes Niveau

Manchmal bearbeiten Schülerinnen und Schüler mehrerer oder aller Niveaustufen dieselbe Aufgabe / dasselbe Arbeitsblatt.



Dieses Symbol findest du auf den Arbeitsblättern. Die dort gestellten Aufgaben kannst du direkt auf dem Arbeitsblatt lösen.



Der Wegweiser gibt an, dass du hier zwischen unterschiedlichen Arbeitsblättern, Aufgaben oder auch Sozialformen (Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit) wählen kannst. Deine Wahl kannst du ganz nach deinem Interesse bzw. Leistungsstand treffen.



Diese Symbole zeigen dir an, dass du die Aufgabe zusammen mit einem oder mehreren Mitschülerinnen bzw. Mitschülern bearbeiten sollst. Dabei könnt ihr euch untereinander austauschen und so als Team an einer gemeinsamen Lösung arbeiten.



Das Ausrufezeichen weist dich auf eine wichtige Information oder einen Merksatz hin.



Arbeitsblatt: Fleisch-Konsumtagebuch

	Menge	Art	Herkunft	Bio (Ja / Nein)	Siegel	Preis
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Aufgabe



1 Führe eine Woche lang ein Fleisch-Konsumtagebuch.

Notiere, welche Art von Fleischprodukt (Wurst, Würstchen, Schinken, Hackfleisch, Fleisch) du gegessen hast, wo es herkam, was das Siegel aussagt und wie viel es gekostet hat.

M1

Nachhaltiger Fleischkonsum in Deutschland

Wie weit sind wir von nachhaltigem und gesundem Fleischkonsum entfernt?

Fleischkonsum pro Kopf in Deutschland:



ø 1,14 kg / Woche

Nachhaltiger Fleischkonsum pro Kopf
(empfohlen):



ø 300 g / Woche

(98 g rotes Fleisch und 203 g Geflügel)

Wenn sich alle Menschen an diese Empfehlung halten würden, ...

- ◆ rückt eine umwelt- und klimaverträgliche Lebensmittelproduktion in Reichweite.
- ◆ würde das Risiko für Krankheiten sinken.

BMEL, EAT-Lancet Commission 2019



Nachhaltigkeit: Justus will die Welt retten.

Justus ist entsetzt. In einem Youtube-Clip hat er gesehen, wie schädlich unser Konsum für die Umwelt sein kann. Wir überfischen die Meere, holzen die Wälder ab und machen unsere Böden kaputt, sodass darauf nichts mehr wachsen kann. Wir zerstören unseren Planeten. Es muss etwas geschehen, findet Justus und fängt gleich selbst damit an. Seine Freundinnen Selina und Yara sind über seinen radikalen Weg entsetzt. Sie sind sich einig, dass ein nachhaltiges Leben anders aussieht.

D Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit beschreibt den bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das bedeutet, dass man nur so viel von einer Sache verbraucht, wie in der Natur neu entstehen kann, z. B. nur so viel Holz zu schlagen, wie nachwachsen kann.

Eine Vernachlässigung der Nachhaltigkeit führt dazu, dass bestimmte Ressourcen unwiderruflich zerstört oder unbrauchbar gemacht werden und damit die Grundlage für zukünftige Generationen dauerhaft verloren geht.

Ein nachhaltiger Fleischkonsum ist ressourcenschonend und klimafreundlich, achtet die Kriterien einer artgerechten Tierhaltung und berücksichtigt auch soziale Aspekte.

Aufgaben

**2**

Für ein fleischhaltiges Mittagessen braucht man etwa 150 g Fleisch pro Person. Auf einem Wurstbrot landen ungefähr 50 g Wurst und bei der Grillparty werden durchschnittlich 300 g Fleisch pro Kopf verzehrt.

a) Wie ist dein wöchentlicher Fleischkonsum. Schätze, ob du mit deinem wöchentlichen Fleischkonsum über oder unter dem Durchschnitt liegst?

Wenn du bereits ein Fleisch-Tagebuch geführt hast, kannst du hier abgleichen:
Liegst du mit deinem wöchentlichen Fleischkonsum über oder unter dem Durchschnitt in Deutschland?

b) Was ist die Kritik am hohen Fleischkonsum? Notiere dir Stichpunkte.

c) Überlege, was mit „nachhaltigem Fleischkonsum“ gemeint ist.

**3**

Schau dir die Econovela „Nachhaltigkeit: Justus will die Welt retten.“ aufmerksam an.

a) Beschreibe wie Justus versucht, ein nachhaltiges Leben zu führen.

b) Was hält Justus schlecht für die Umwelt und welchen Gedanken hat er das erste Mal richtig verstanden?

c) Übernimm die Definition von Nachhaltigkeit in deinen eigenen Worten in dein Heft.

M2

Nachhaltigkeit beim Fleischkonsum

Gruppe 1



Folgen für die Umwelt

Bei der Fleischproduktion, also der Aufzucht von Tieren, wird sehr viel CO₂, Methan und Lachgas freigesetzt. Methan ist dabei 25-mal klimaschädlicher als CO₂. Dieses Gas entsteht beispielsweise, wenn Gras im Verdauungssystem eines wiederkäuenden Tieres (z. B. Rinder) abgebaut wird.

Lachgas stammt überwiegend aus der Düngung von Ackerfläche mit Gülle.

Auf einen Zeitraum von 100 Jahren ist Lachgas 298-mal klimawirksamer als CO₂. Die Rinderhaltung hat aufgrund der Rindfleisch- und Milchproduktion mit 65 Prozent den größten Anteil an den gesamten Treibhausgasemissionen der Tierhaltung.

Der Bedarf an landwirtschaftlichen Flächen für die Tierhaltung ist groß. Dieser umfasst nicht nur Weideflächen, sondern vor allem Ackerflächen für den Anbau von Futter. Der Boden ist der wichtigste CO₂-Speicher. Wenn für den Anbau von Futter Weide- in Ackerland umgewandelt wird, entweicht Kohlenstoff als CO₂ in die Luft.

Obwohl z. B. Rinder Grasfresser sind, wird ihnen sogenanntes Kraftfutter wie Mais oder Soja verfüttert, damit sie schneller wachsen. Soja wird hauptsächlich in Südamerika angebaut und geerntet. Die Ackerflächen, die für Erzeugnisse für den deutschen Markt bearbeitet werden, stehen dann in den Erzeugerländern für den Eigenbedarf nicht mehr zur Verfügung. Auf den Anbauflächen für Futtermittel können keine Nahrungsmittel für die eigene südamerikanische Bevölkerung angebaut werden. Erst die Rodung von beispielsweise Regenwäldern schafft zusätzliche Flächen.

Auf Bio-Höfen wird bis zu 50 % des Futters selbst oder regional angebaut. Dadurch werden das Klima und die Umwelt geschont. Biologische Betriebe dürfen keine synthetischen Pflanzendünger einsetzen und halten weniger Tiere pro Fläche. Das bedeutet, dass weniger Mist, der das Grundwasser verunreinigen kann, entsteht. Insgesamt sind die Umwelt- und Klimaschäden von Bio-Fleisch jedoch ähnlich hoch wie die der konventionellen Fleischproduktion.

Die Fleischproduktion benötigt nicht nur Fläche, sondern auch viel Wasser, denn Rinder brauchen nicht nur viel Futter, auch ihr Wasserverbrauch ist hoch. Durchschnittlich 3 Jahre dauert es, bis das Rind genügend Fleisch auf den Knochen hat und geschlachtet werden kann. In dieser Zeit wird viel Wasser gebraucht, um kiloweise Futtermittel anzubauen und das Tier mit Trinkwasser zu versorgen. Für die Herstellung von 1 kg Rindfleisch wird so viel Wasser verbraucht, dass man davon ein Jahr lang täglich duschen könnte.

Auch die **Verschmutzung von Grundwasser** stellt ein Problem dar. Zum Beispiel durch Antibiotika, die in der **Massentierhaltung** eingesetzt werden.



© istockde / Paralaxis

D Massentierhaltung

Es werden Nutztiere gleicher Art und Altersgruppe in großen Beständen auf begrenztem Raum gehalten. Kennzeichen der Massentierhaltung ist der geringstmögliche Einsatz von Arbeitskräften zur Versorgung und Fütterung sowie die Verwendung mechanischer Einrichtungen für die Unterbringung und Haltung der Tiere.

D Verschmutzung von Grundwasser

Die Massentierhaltung zielt darauf ab, möglichst viele Tiere in kurzer Zeit und möglichst billig bis zur Schlachtreife zu mästen. Die Zugabe von Antibiotika ins Futter fördert die Futterverwertung; eine schnellere Mast ist möglich, die Tiere erreichen früher ihr Schlachtgewicht. Durch die Ausscheidungen der Tiere, die oftmals als Gülle auf Feldern ausgebracht werden, gelangen Antibiotikarückstände in die Umwelt und teilweise ins Grundwasser.

Gruppe 2



Tierwohl

In den letzten Jahrzehnten hat die Anzahl landwirtschaftlich genutzter Tiere pro Betrieb zugenommen, insbesondere in der Geflügelhaltung. Heute sind Bestände von 100.000 Legehennen, Zehntausenden Masthühnern oder Puten pro Betrieb eher die Regel als die Ausnahme.

Bei den Nutzhühnern kann man die Wichtigkeit von Nachhaltigkeit beim Tierwohl beispielhaft betrachten. In der Hühnerzucht werden drei Gruppen von Nutzhühnern unterschieden: Legehühner (für die Eierproduktion), Masthühner (für die Fleischproduktion) und Zweinutzungshühner (für sowohl Eier- als auch Fleischproduktion).

Ein Masthuhn lebt nur zwischen 28 und 42 Tagen. Wie lange genau, hängt von der Art der Mast ab. Für die Herstellung von Grillhähnchen werden die Hähne in der Kurzmast nur 28 bis 30 Tage gemästet. Bei der Mittellangmast leben die Hühner zwischen 32 und 35 Tagen und werden dann geschlachtet. Tiere in der Langmast werden bis zu 42 Tage gefüttert, um in dieser Zeit eine möglichst große Hühnerbrust auszubilden. Durch die sehr schnelle Gewichtszunahme leiden die Hühner an Knochenbrüchen, Herz-Kreislauf-Schwäche und dauerhaften Schmerzen.

Die schnelle Mast ist möglich, weil die Tiere Hochleistungsfutter bekommen, das sie extrem schnell zunehmen lässt.

Männliche Küken sind nicht zur Mast geeignet und werden deshalb zu Tausenden getötet.



© istock.de / roibu

Die Legeperiode einer Masthenne dauert etwa ein Jahr. Um aber erst einmal Eier legen zu können, müssen die Tiere auch geschlechtsreif sein. Man kann die Tiere aber nicht einfach im normalen Mast-Tempo weiterfüttern, bis sie geschlechtsreif sind. Das sind sie erst nach etwa 105 Tagen. Die Tiere bekommen viel weniger Futter als die klassischen Masthühner, denn eine so lange Mästung würden sie nicht vertragen / überleben.

Würden Hühner in Freiheit leben, würden sie einer Gruppe von bis zu 20 Hennen und einigen Junghähnen unter Führung und Schutz eines Hahns angehören. In der **Massentierhaltung** dagegen können sich keine stabilen Rangordnungen bilden, da mehr als 76 % der Masthühner in Beständen von mehr als 50.000 Tieren gehalten werden. Immer neue Rangordnungskämpfe führen zu Stress bei den Tieren. Auch eine effektive Gesundheitskontrolle des Einzeltieres ist nahezu ausgeschlossen.

Bei den derzeitigen Haltungssystemen werden die Tiere auf engstem Raum und in reizarmer Umgebung in Käfigen (Legehennen) und in Ställen ohne Tageslicht (Puten, Masthühner) gehalten.

Auch in der Bodenhaltung haben die Tiere kaum Bewegungsfreiheit. Die Tiere können kaum mit den Füßen scharren, ihr Gefieder putzen oder mit den Flügeln schlagen. Diese Arten der Haltung verursachen Aggressivität, Ängstlichkeit, Federpicken, **Kannibalismus** und Krankheiten.

Kannibalismus:

Das Verzehren von Artgenossen oder Teilen derselben.

Weil sich die Tierschutzprobleme dieser Haltungssysteme in wirtschaftlichen Ausfällen niederschlagen (z. B. weil Tiere sterben), werden die Tiere der Haltungsumgebung angepasst und gegen Krankheiten bekommen sie Antibiotika über das Futter. Damit die Tiere sich nicht gegenseitig verletzen oder anfressen, kürzt man Masthühnern und Puten beispielsweise die Schnäbel (Ferkeln die Zähne und Schwänze oder Rindern entfernt man die Hörner). Dieser Eingriff ist sehr schmerzhaft. Die Tiere verlieren ein empfindliches Tastorgan und können oftmals nicht mehr artgemäß fressen und ihr Gefieder pflegen.

Im Gedränge können sich die Tiere mit fortschreitendem Alter immer weniger bewegen, verschlimmert durch die zuchtbedingten Beindefformationen. Gegen Ende der Mast können viele Vögel nur noch liegen.

D **Massentierhaltung**

Es werden Nutztiere gleicher Art und Altersgruppe in großen Beständen auf begrenztem Raum gehalten. Kennzeichen der Massentierhaltung ist der geringstmögliche Einsatz von Arbeitskräften zur Versorgung und Fütterung sowie die Verwendung mechanischer Einrichtungen für die Unterbringung und Haltung der Tiere.

Gruppe 3



Soziale Aspekte

In landwirtschaftlichen Betrieben werden viele Arbeiten von Maschinen und Robotern erledigt, z. B.:

- ◆ die Fütterung
- ◆ die Reinigung der Ställe
- ◆ das Melken
- ◆ das Sammeln von Eiern u. v. m.

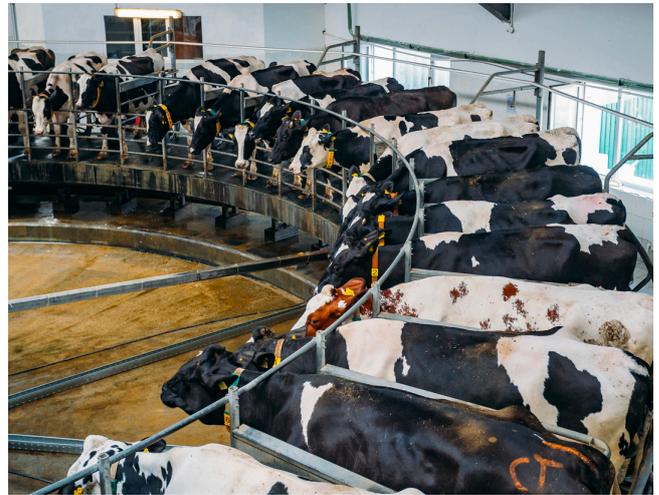
All das geschieht mit geringstmöglichem Personal. Die Felder werden mit riesigen Maschinen bearbeitet: Früher wurden dafür sehr viele Arbeitende benötigt. Heute schafft das nur ein Mensch mit Maschinen. Dadurch sind viele Jobs in der Landwirtschaft weggefallen.

Die Arbeiten, die nur von Menschen ausgeführt werden können, sind meistens körperlich sehr anstrengend. In den Schlachthöfen werden die Fleischstücke nach einer maschinellen Bearbeitung oft von Hand kleiner geschnitten. Arbeitende müssen die Knochen entfernen und nach Stücken sortieren. Die Arbeit ist sehr eintönig und die Arbeitenden stehen unter großem Zeitdruck. Weil sie mit scharfen Messern arbeiten, kann es bei fehlender Konzentration zu ernststen Arbeitsunfällen kommen. Meistens verdienen die Arbeitenden sehr wenig Geld.

Die Lebensmittelpreise steigen. Die Landwirte verdienen trotzdem nicht mehr Geld. Landwirte verkaufen ihre Produkte zur Weiterverarbeitung. Die Abnehmer, die ihre Produkte weiterverarbeiten, zahlen den Landwirten für ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse nun weniger Geld als vorher. Die Landwirte profitieren nicht von den höheren Preisen, die im Laden bezahlt werden. Nur die Abnehmer der landwirtschaftlichen Erzeugnisse profitieren. Die **landwirtschaftlichen Erzeugerpreise** sind niedrig. Besonders beim Fleisch sind die Erzeugerpreise weiter gefallen, während sich Fleisch im Einzelhandel nochmals verteuerte. Beispiel: Der Landwirt erhält sehr wenig für 1 Kilo Schweinefleisch, aber im Einzelhandelsgeschäft steigt der Preis für Schweinefleisch.

Landwirtschaftlicher Erzeugerpreis:

Preis, den der Landwirt für seine Ware erhält.



© istock.de / Vladimir Zapletin



Arbeitsblatt: Steckbrief-Vorlage

Schwerpunkt	
Das Wichtigste:	
Das größte Problem:	
Das hat mich gewundert:	
Diese drei Punkte hängen zusammen:	

M3



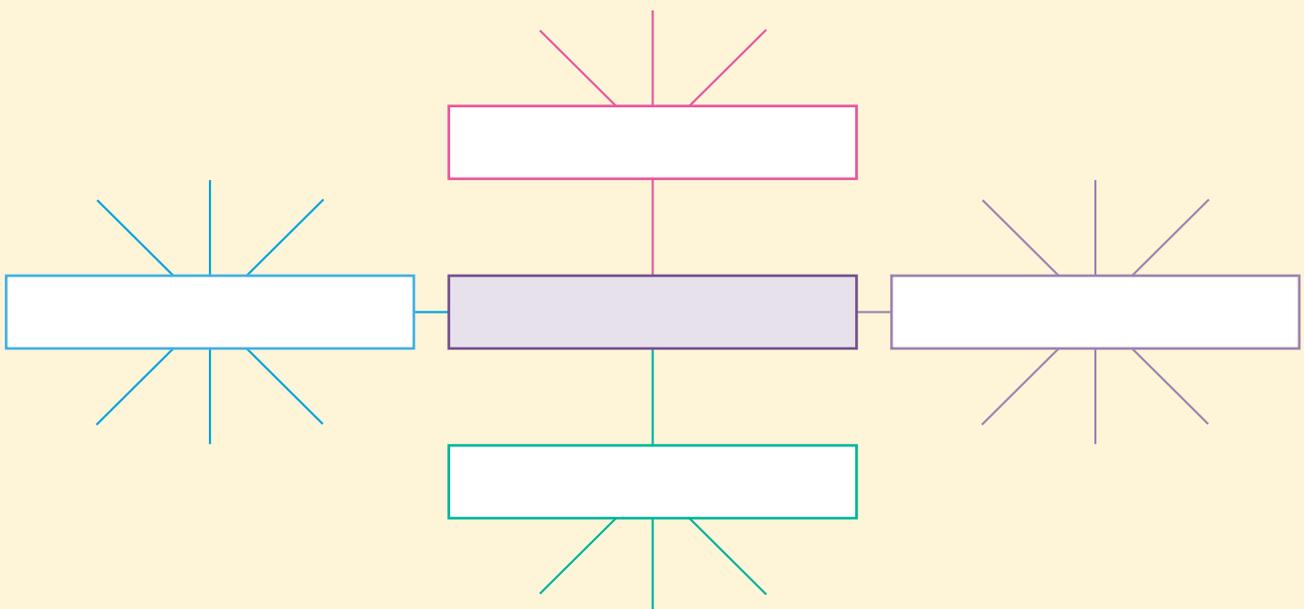
Infokarte: Erstellen einer Mindmap

- 1 Das Hauptthema wird als Stichpunkt zentral auf ein Blatt (analog / digital) notiert.
- 2 Außen herum werden Unterthemen / Schlüsselbegriffe angeführt.
- 3 Hilfreich kann es sein, zwischen dem Hauptthema und einem Unterthema eine farbige Verbindung zu schaffen. Wichtig: Jedes Unterthema erhält eine eigene Farbe.
- 4 Begriffe, die zum Unterthema gehören, werden jetzt (ggf. farbig) ergänzt und mit ihm verbunden.
- 5 Sollte es nötig sein, dann lässt sich Punkt 4 auch auf den nächsten Ebenen wiederholen.

Diese Gedankenkarte hilft, komplexe Themen zu strukturieren und übersichtlich darzustellen. Sie ist jederzeit erweiterbar und zeigt auf, in welchem Bereich ggf. noch Wissenslücken geschlossen werden müssen. An einer Mindmap können mehrere Personen gleichzeitig arbeiten.



Arbeitsblatt: Mindmap-Vorlage



Aufgaben



Beschäftigt euch mit den Texten, die euch weitere Informationen zum Thema Nachhaltigkeit im Fleischkonsum geben.

- a) Teilt in eurer Stammgruppe die Expertentexte (Umwelt, Tierwohl, soziale Folgen) auf die Gruppenmitglieder auf.
- b) Bearbeite in deiner Stammgruppe nun dein Teilgebiet zur Nachhaltigkeit. Arbeitet zunächst die wichtigsten Informationen aus dem Text heraus.



c) Begib dich nun in deine Expertengruppen, in der alle denselben Text bearbeitet haben. Vergleicht eure Ergebnisse und tauscht euch über euren Text aus. Was sind die wichtigen Aspekte eures Themas? Welche Details muss man kennen, um alles richtig zu verstehen? Ihr könnt eure Gedanken frei notieren oder zur Hilfe das Arbeitsblatt „Steckbrief-Vorlage“ nutzen.

d) Alle offenen Fragen sollten geklärt sein, sodass jedes Mitglied einer Gruppe als Expertin bzw. Experte auftreten kann. Entscheidend ist, dass du in deiner Stammgruppe die restlichen Schülerinnen und Schüler informieren kannst.



Kehre dann in deine Stammgruppe zurück. Es muss in jeder Gruppe jeweils eine Expertin bzw. ein Experte zu jedem Teilthema sitzen.

- a) Informiere nun deine Mitschülerinnen und Mitschüler so, dass sie aus allen Teilthemen der Nachhaltigkeit die relevanten Informationen kennen.
- b) Erstelle mit deiner Gruppe eine Mindmap in Plakatgröße, mit der ihr kurz und prägnant darstellt, welche Potenziale und Nachteile für Nachhaltigkeit bei der Fleischproduktion für die Umwelt, das Tierwohl und soziale Aspekte bestehen. Ihr könnt zur Hilfe das Arbeitsblatt „Mindmap-Vorlage“ oder das Infoblatt zur Mindmap (M3) nutzen.



Arbeitsblatt: Glückliches Schnitzel? Was steckt hinter den Fleisch-Siegeln?



Siegel	Das erfahre ich	Das erfahre ich nicht

Aufgabe

6

Auf gekauften Fleischprodukten befinden sich Siegel zur Tierhaltungskennzeichnung. Oftmals kann man auf den Verpackungen über einen Link auch weitere Informationen zur Tierhaltung erhalten.

- a) Welche Assoziationen wecken Siegel in Bezug auf das Leben der Tiere? Stimmen die Assoziationen mit der realen Lebenssituation der Tiere überein? Was versprechen sie über die gesetzlichen Standards hinaus?
- b) Recherchiere im Internet Siegel für Wurst- und Fleischwaren. Nimm mindestens fünf Siegel genauer unter die Lupe.
- c) Notiere, welche Informationen man aus den Siegeln ablesen kann, was erfährt man nicht?

M4

Zitat von Cem Özdemir (2021)



„Es darf keine Ramschpreise für Lebensmittel mehr geben, sie treiben Bauernhöfe in den Ruin, verhindern mehr Tierwohl, befördern das Artensterben und belasten das Klima. Das will ich ändern.“

© Bundesregierung, 2022

Aufgabe



7

Nimm mit deinem Wissen, das du im Gruppenpuzzle erworben hast, Stellung zur Aussage von Landwirtschaftsminister Cem Özdemir. Notiere in Stichpunkten.

- a) Reichen Siegel und Aufklärung aus, um einen nachhaltigen Fleischkonsum anzuregen?
- b) Was kannst du tun, um selbst bewusster zu konsumieren?