

**Schulstufe**

- Empfohlen für 10./11. Schulstufe

**Fächerbezug**

- Biologie und Umwelterziehung, Geografie und Wirtschaftskunde, Politische Bildung, Wirtschaft, Religion/Ethik, Ökologie

**Unterrichtsphase**

- Erarbeitung

**Komplexitätsgrad**

- Komplex

**Anliegen**

- Umfassende Beleuchtung des Themas Fleisch aus unterschiedlichen Blickwinkeln und hinsichtlich verschiedener Aspekte

**Kenntnisse und Fertigkeiten**

- In Kleingruppen zu den vorgegebenen Themen recherchieren, dazu Stellung nehmen und die Ergebnisse kreativ aufbereiten

**Dauer**

- 60 bis 180 Min.

**Unterrichtsmittel**

- Beamer, Computer mit Internetzugang
- Internetfähige Geräte für Schüler:innen
- Präsentationsmaterialien

**Vorbereitung**

- Möglichkeit zum Filmschauen bzw. zur Recherche sicherstellen (PC-Raum o.Ä.)

**Ablauf**

- Zum gemeinsamen Start kann eine der beiden im Inhaltsverzeichnis beschriebenen Einführungsmethoden durchgeführt und/oder der Film „Fleisch und Nachhaltigkeit“ angesehen werden.

Filmlink: [www.gemeinsam-fuer-afrika.de/wissenswertes-fleisch-und-nachhaltigkeit](http://www.gemeinsam-fuer-afrika.de/wissenswertes-fleisch-und-nachhaltigkeit) (Hinweis: Dieser Film basiert auf Zahlen aus Deutschland, lässt sich aber auf Österreich gut umlegen).

- Danach teilen sich die Schüler:innen in Teams bzw. Kleingruppen. Je nach Interesse werden die folgenden 8 Themen zugeteilt:
  - ⇒ 1. Industrielle Produktion bzw. Lebensmittelindustrie (Tierrechte, Tierwohl, Bsp.)
  - ⇒ 2. Bio-Haltung (Tierrechte, Tierwohl, Bsp.)
  - ⇒ 3. Gesundheitliche Auswirkungen des Fleischkonsums auf jede Einzelne/ jeden Einzelnen (Beispiele, Empfehlungen)
  - ⇒ 4. Globale wirtschaftliche Zusammenhänge (Import-Export)
  - ⇒ 5. Globale Themen der Fleischproduktion Teil I (Umweltverschmutzung, Klimawandel, CO<sub>2</sub>-Ausstoß)
  - ⇒ 6. Globale Themen der Fleischproduktion Teil II (Flächenverbrauch, Rodung, Welternährung)
  - ⇒ 7. Lebensstile in Zusammenhang mit Fleischkonsum, Begriffe: Omnivore, Vegetarier:innen, Veganer:innen (Einschätzungen, Vor- und Nachteile)
  - ⇒ 8. Verarbeitung von Tieren, Schlachtung
- Jedes Team recherchiert und informiert sich im Rahmen der vorgegebenen Zeit.
- Je nach Vorgabe der Lehrkraft können sie auch wesentliche Informationen zu einem Leitfaden zusammenstellen.
- Der Abschluss ist eine kreative Präsentation der Ergebnisse im Rahmen einer Ausstellung (auch für andere Klassen), z.B. mithilfe von Kurzvideos, Landkarten, Grafiken, Podcasts, Skulpturen, Einladung von Expert:innen etc.

**Idee zur Weiterarbeit:**

- Die Ergebnisse/Präsentation auch anderen Schulklassen zur Verfügung stellen
- Projekt Fleischkonsum in der Schule starten