

FLEISCHKONSUM

mat

CO
OO

Verbraucher:innenbildung 10./11. Schulstufe



 Bundesministerium
Soziales, Gesundheit, Pflege
und Konsumentenschutz


KONSUMENTEN
FRAGEN

SCHULDNERHILFE.ORG
**schuldner-
hilfe.at**
BERATUNG & PRÄVENTION



Einleitung

Kurzer Einstieg in den Themenbereich, der die Anliegen, Kompetenzen, Quellen und weiterführende Links übersichtlich darstellt.

Hintergründe für Lehrkräfte

Fachinformationen zum Themenbereich, die den aktuellen Wissensstand zum Thema kurz zusammenfassen.

Informationen für Lehrkräfte und Schüler:innen

Fleischkonsum

Methodenpool

Einführung

Methoden „Mein Fleischkonsum“

Die Schüler:innen benennen den eigenen Fleischkonsum und nehmen dazu Stellung. Als Unterstützung für die Notizen kann eine entsprechende Tabelle (falls vorgegeben über einen vereinbarten Zeitraum) verwendet werden.

Erarbeitung

Methoden „Fakten zum Thema Fleisch“

Ein Kreuzworträtsel zum Thema Fleisch wird gelöst. Interessante Fakten können anschließend näher beleuchtet und intensiviert werden.

Methoden „Fleisch und Nachhaltigkeit“

Vorgegebene Unterthemen zu Fleisch und Fleischkonsum werden in Kleingruppen bearbeitet; mithilfe von Online-Recherchen werden Informationen gesammelt, näher analysiert und kritisch beurteilt.

Ergebnissicherung

Methoden „Tierfreundlicher Fleischkonsum“

Mit Satzanfängen, die die Schüler:innen fertig stellen, wird das Thema abgeschlossen.

Unterrichtsvorschlag

Bietet eine Unterrichtsplanung für ca. zwei Unterrichtseinheiten.

Impressum

| Dauer | Komplexität | Seite |
|--------------|-------------|-------|
| | | 3 |
| | | 12 |
| | | 5 |
| | | 5 |
| | | 7 |
| 10' bis 20' | Einfach | 7 |
| 20' bis 40' | Mittel | 9 |
| 60' bis 180' | Komplex | 13 |
| 20' bis 40' | Mittel | 14 |
| | | 16 |
| | | 17 |



| | |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">Vorwort</p> | <p>„Du bist, was du isst!“ – dieses Zitat des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach stellt die Ernährung als Grundlage der Gesundheit dar. Gesund zu sein, sich wohlfühlen, ist natürlich nicht allein der Ernährung zuzuschreiben. Dazu braucht es bestimmt auch andere Aspekte, wie etwa Bewegung, psychische Gesundheit oder soziale Kontakte.</p> <p>Die Ernährung, insbesondere die richtige Auswahl und Menge der konsumierten Lebensmittel, ist jedoch ein wesentlicher Beitrag auf dem Weg zum persönlichen Wohlbefinden. In der österreichischen Ernährungspyramide finden sich u.a. Empfehlungen zu Fleisch und Wurstwaren wieder.</p> <p>Dem Thema Fleisch und Fleischkonsum kann man sowohl auf gesundheitlicher als auch auf ethischer, wirtschaftlicher, ökologischer und globaler Ebene begegnen. Mit dieser Unterrichtsplanung soll ein umfassender Blick auf das Thema Fleischkonsum gelingen, um so den Schüler:innen die zahlreichen Facetten der individuellen Konsumententscheidungen aufzuzeigen.</p> |
| <p style="text-align: center;">Fächerbezug</p> | <p>Biologie und Umwelterziehung, Geografie und Wirtschaftskunde, Politische Bildung, Wirtschaft, Religion/Ethik, Ökologie</p> |
| <p style="text-align: center;">Schulstufe</p> | <p>empfohlen für 10./11. Schulstufe</p> |
| <p style="text-align: center;">Kompetenzen</p> <p>siehe Grundsatzterlass Wirtschafts- und Verbraucher:innenbildung BMBWF, Juni 2015</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Die Schüler:innen verfügen (...) über Grund- und Schlüsselkompetenzen zur Orientierung im und zur Teilhabe am Wirtschaftsleben (...). • Die Schüler:innen kennen Grundzüge der Haushaltsgründung und -führung in eigener Verantwortung und unter Berücksichtigung der persönlichen Lebenssituation. • Die Schüler:innen sind zur Reflexion ihrer persönlichen Bedürfnisse, ökonomischen Möglichkeiten und Werthaltungen in der Lage. • Die Schüler:innen können grundlegende wirtschaftstheoretische und wirtschaftspolitische Kenntnisse nutzen, um sich in der nationalen, internationalen und globalen Wirtschaft zu orientieren. |
| <p style="text-align: center;">Anliegen</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Selbstreflexion zum Thema Fleischkonsum • Kreatives Erarbeiten von Fakten zum Thema Fleisch (-produktion, -konsum) |



| | |
|--|--|
| <p>Anliegen</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Umfassende Beleuchtung des Themas Fleischkonsum • Persönliche Handlungsmöglichkeiten ableiten, kennenlernen, in der Praxis umsetzen • Auswirkungen des Fleischkonsums auf Verbraucher:innen, auf die Gesellschaft und die Ökologie ableiten |
| <p>Hintergründe für Lehrkräfte</p> | <p>Tierfreundlicher Einkauf</p> |
| <p>Informationen für Lehrkräfte und Schüler:innen</p> | <p>Fleischkonsum</p> |
| <p>Anschlussthemen</p> | <p>Fairness, Erstes Wohnen, Was kostet die Welt?</p> |
| <p>Quellen & Links</p> | <p>Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH www.ages.at</p> <p>Ernährungsempfehlungen des Sozialministeriums www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Ernaehrung/Oesterreichische-Ernaehrungsempfehlungen-NEU.html</p> <p>Ernährungsempfehlungen der AGES www.ages.at/mensch/ernaehrung-lebensmittel/ernaehrungsempfehlungen</p> <p>Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) zum Thema Lebensmittel https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel</p> <p>WWF www.wwf.at/nachhaltig-leben/fleisch</p> <p>Ernährungspyramide 2.0 des WWF www.wwf.at/artikel/ernaehrungspyramide</p> <p>Fleischatlas 2021, Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, online unter www.global2000.at/sites/global/files/Fleischatlas-2021.pdf</p> <p>Der Standard (2023): Mit der AMA auf Kontrolle: „Absatz von Tierwohl-Fleisch bricht ein“, www.derstandard.at/story/3000000173786/mit-der-ama-auf-kontrolle-absatz-von-fleisch-mit-mehr-tierwohl-bricht-ein</p> |



Viele Konsumententscheidungen betreffen die Ernährung und die Auswahl unserer Lebensmittel. Die Essgewohnheiten und das Essverhalten sind individuell recht unterschiedlich. Zusätzlich gab es über die Jahre bzw. gibt es immer Veränderungen im Essverhalten sowie länder-/regions-spezifische Unterschiede.

Ernährungsformen

Folgende Begriffe werden häufig genannt:

- **Omnivore Ernährung**
Wird als Mischkost bezeichnet, in der sowohl pflanzliche als auch tierische Lebensmittel wie z.B. Fleisch, Eier oder Milchprodukte verzehrt werden.
- **Vegetarische Ernährung**
Dabei gibt es verschiedene Unterformen. „Klassische“ Vegetarier:innen ernähren sich von pflanzlichen Lebensmitteln sowie von Milch, Milchprodukten, Eiern und Honig. Vegetarier:innen verzichten auf Fleisch, Wurst und Fisch.
- **Vegane Ernährung**
Diese gilt als rein pflanzliche Ernährungsform bestehend aus Obst, Gemüse und Getreide.
- **Ernährung als Frutarier:in**
Diese bezeichnet ebenfalls eine Unterform der vegetarischen Ernährung. Hier werden jene Lebensmittel verzehrt, die bei der Ernte die fruchttragenden Pflanzen nicht schädigen. Somit besteht die Lebensmittelauswahl aus Obst, Nüssen, Samen und bei einigen Formen zusätzlich aus Getreide und einigen Gemüsesorten.

Die Einschätzungen von Wissenschaftler:innen und Expert:innen zu diesen und weiteren Ernährungsformen gehen sehr stark auseinander. Für die einen ist die klassische Mischkost und für die anderen die rein pflanzliche Ernährungsform die gesündeste. Letztlich entscheidet jeder Mensch selbst, wie er/sie sich ernähren möchte, welche

Lebensmittel bevorzugt und welche minimiert oder ausgeschlossen werden.

Von Seiten des Bundesministeriums für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz wird eine ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung empfohlen. Dabei werden verschiedene Lebensmittel- und Getränkegruppen definiert und jeweils eine Mengeneempfehlung formuliert.

Bei einer omnivoren Ernährung (Mischkost) gibt es folgende Empfehlung:

- 1,5 l Trinkwasser pro Tag (10,5 l pro Woche)
- 5 Portionen Gemüse und Obst pro Tag (672 g pro Tag)
- 4 Portionen Getreide oder Erdäpfel pro Tag (378 g pro Tag)
- 3 Portionen Hülsenfrüchte und daraus hergestellte Produkte pro Woche (37 g pro Tag)
- 2 Portionen Fette & Öle pro Tag (26 g pro Tag)
- eine Portion Fleisch pro Woche (32,25 g pro Tag)
- eine Portion Fisch pro Woche (28,5 g pro Tag)
- sowie wahlweise zusätzlich eine Portion Fisch oder Fleisch
- 3 Eier pro Woche (26 g pro Tag)
- 2 Portionen Milch und Milchprodukte pro Tag (411 g pro Tag)
- Fettiges, Süßes und Salziges sollte nur selten zu sich genommen werden

vgl. www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Ernaehrung/Oesterreichische-Ernaehrungsempfehlungen-NEU.html (2024-08-29)

Statistiken zeigen auf, dass in Österreich im Durchschnitt mehr Fleisch als empfohlen verzehrt wird. Gemäß den Versorgungsbilanzen der Statistik Austria lag der Pro-Kopf-Verbrauch für Fleisch im Jahr 2022 bei 58,6 kg (161 g pro Tag). Am meisten wird Schweinefleisch, gefolgt von Geflügel und Rind-/Kalbfleisch verzehrt.

vgl. www.statistik.at/fileadmin/announcement/2023/08/20230831VersorgungsbilanzentierischeProdukte2022.pdf und www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/landwirtschaftliche-bilanzen/versorgungsbilanzen (2024-08-29)

Neben dem Effekt auf die persönliche Gesundheit hat der massive Fleischkonsum viele weitere Auswirkungen, z.B.

⇒ Tierschutz und Tierwohl:

Die derzeit produzierten Massen an Fleisch und Fleischprodukten werden zum Großteil industriell hergestellt. Der Rückschluss auf Haltung, Fütterung und Lebensweise der Tiere ist oft mangelhaft. Regelmäßig kommen in der Nutztierhaltung Medikamente zum Einsatz und gelangen somit in die Nahrungskette des Menschen.

⇒ Klimabelastung:

Große Mengen an Emissionen und Treibhausgasen entstehen aufgrund der Nutztierhaltung sowie bei der Futtermittel-Produktion.

⇒ soziale Gerechtigkeit:

Die Globalisierung und die Massenproduktion großer Erzeuger:innen schwächen kleinbäuerliche Produzent:innen.

⇒ Jährlich fallen entlang der gesamten Wertschöpfungskette (Produktion bis Konsument:in) in Österreich rund 1,2 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle an. Das sind über 130 Kilogramm pro Person in Österreich. Tierische Erzeugnisse wie Fleisch, Eier oder Milchprodukte haben daran einen wesentlichen Anteil.

vgl. www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/hintergrundberichte-pdf/HB-Lebensmittelverschwendung-2021.pdf, www.global2000.at/sites/global/files/Fleischatlas-2021.pdf und www.bmk.gv.at/service/presse/gewessler/2024/0522_lebensmittel.html (jeweils 2024-08-29)

Mögliche Strategien

Ernährung und die Haltung zum Thema Fleisch sind individuell. Neben Vorgaben und Gesetzen können auch Verbraucher:innen einen wesentlichen Beitrag zur Verringerung der negativen Auswirkungen leisten. Zum Beispiel:

- Bewusster Lebensmittel-Einkauf mit Essensplänen. So kann vermieden werden, dass Produkte im Müll landen.

- Korrekte Lagerung und Kühlung
- Reduktion des Fleischkonsums (Qualität vor Quantität) – somit Einkauf von weniger Fleisch und Fleischprodukten zugunsten höherwertiger Qualität
- Berücksichtigung der Tierwohlstandards unter Einbezug entsprechender Gütesiegel
- Bevorzugen von regionalen, biologischen Produkten.

Die Plattform „Bewusst kaufen“ des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie bietet z.B. umfassende Hilfestellungen und Informationen. Auch Gütesiegel und Labels werden hier erklärt:

www.bewusstkaufen.at/ratgeber/fleisch-und-geflugel

Auch der WWF bietet in seinem Fleischratgeber sehr umfassende Tipps und Konsumentenempfehlungen zum Fleischkonsum an:

www.wwf.at/nachhaltig-leben/tipps-ratgeber/wwf-fleischratgeber

Anmerkungen

Schulstufe

- Empfohlen für 10./11. Schulstufe

Fächerbezug

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

Unterrichtsphase

- Einführung

Komplexitätsgrad

- Einfach

Anliegen

- Selbstreflexion zum Thema Fleischkonsum

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Den persönlichen Konsum an Fleisch und Fleischprodukten über einen vereinbarten Zeitraum schriftlich festhalten können

Dauer

- 10 bis 20 Min.

Unterrichtsmittel

- Arbeitsblatt *Mein Fleischkonsum* [1]

Vorbereitung

- Bei Bedarf das Arbeitsblatt *Mein Fleischkonsum* [1] für die Schüler:innen zur Verfügung stellen (z.B. in Kopie oder als PDF).

Ablauf

- Die Lehrkraft erstellt eine Tabelle an der Tafel. Dabei kann sie sich am Arbeitsblatt *Mein Fleischkonsum* und an den Gewohnheiten der Schüler:innen orientieren (Spalten = Tage, Zeilen = Mahlzeiten).
- Die Schüler:innen tragen darin ihren Fleischkonsum der letzten Tage (z.B. für eine ganze

Woche) ein, indem sie eine Markierung (z.B. Punkt, Strich) setzen.

- Nachdem alle Schüler:innen an der Reihe waren, erfolgt ein gemeinsamer Abschluss. Bei Bedarf kann eine Zählung und einfache statistische Auswertung erfolgen (z.B. 80 % der Klasse essen jeden Tag Fleisch, mehr als die Hälfte der Schüler:innen isst zu Mittag Fleisch usw.).
- Das Ergebnis wird von der Lehrkraft und den Schüler:innen kurz kommentiert bzw. interpretiert. Dabei können folgende Impulsfragen verwendet werden:
 - ⇒ Wie empfinde ich mein/unser Ergebnis?
 - ⇒ Wie ist meine persönliche und individuelle Einschätzung?
 - ⇒ Habe ich mir schon einmal über meinen Fleischkonsum Gedanken gemacht? Wenn ja, worüber genau? z.B. Herkunft, Tierwohl, Schlachtung, Verarbeitung usw.
 - ⇒ Worauf achte ich besonders beim Einkauf bzw. Konsum von Fleisch?
 - ⇒ Wie stehe ich im Allgemeinen zu Fleischkonsum? Wie ist meine Erfahrung? usw.

Variante:

- Jede Schülerin bzw. jeder Schüler erhält das Arbeitsblatt zum Mitnehmen. Die Lehrkraft vereinbart einen entsprechenden Zeitraum mit den Schüler:innen (z.B. Montag bis Sonntag in der nächsten Schulwoche). Für diesen Zeitraum notieren die Schüler:innen ihren persönlichen Fleischkonsum als Hausübung.
- Nach dem vereinbarten Zeitraum erfolgt die Besprechung der Notizen im Klassenverband mithilfe der obigen Impulsfragen.

Anmerkungen



An welchen Tagen und zu welcher Zeit wurde(n) Fleisch/Wurst/Fleischprodukte gegessen?

Setzen Sie die entsprechenden Striche in die Tabelle.

Vereinbarter Zeitraum:

| Wochentage und Mahlzeiten | MO | DI | MI | DO | FR | SA | SO |
|---------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|
| Frühstück | | | | | | | |
| Vormittag | | | | | | | |
| Mittagessen | | | | | | | |
| Nachmittag | | | | | | | |
| Abendessen | | | | | | | |
| Snacks | | | | | | | |
| Sonstiges | | | | | | | |

Schulstufe

- Empfohlen für 10./11. Schulstufe

Fächerbezug

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

Unterrichtsphase

- Erarbeitung

Komplexitätsgrad

- Mittel

Anliegen

- Kreatives Erarbeiten von Fakten zum Thema Fleisch (-produktion, -konsum)

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Das Kreuzworträtsel zum Thema Fleisch einzeln oder in Kleingruppen lösen können

Dauer

- 20 bis 40 Min.

Unterrichtsmittel

- Arbeitsblatt *Fakten zum Thema Fleisch [1]*
- Arbeitsblatt *Fakten zum Thema Fleisch – Auflösung [1]*
- Bei Bedarf zur fachlichen Vor-/Einarbeitung Informationen *Fleischkonsum [1-2]*
- Bei Bedarf Hintergründe *Tierfreundlicher Einkauf [1]*

Vorbereitung

- Das Arbeitsblatt *Fakten zum Thema Fleisch [1]* für die Schüler:innen zur Verfügung stellen. Je nach technischen Möglichkeiten kann es auch digital verwendet und gelöst werden.

Ablauf

- Die Schüler:innen bearbeiten das Arbeitsblatt einzeln oder in Kleingruppen.
- Nach der Arbeitszeit werden die Ergebnisse verglichen und bei Bedarf einzelne Fragen näher beleuchtet.
- Die Lehrkraft findet die entsprechenden Lösungen am Arbeitsblatt *Fakten zum Thema Fleisch – Auflösung* bzw. weitere Details und Links in den Informationen *Fleischkonsum*.
- Gemeinsam wird am Ende das Lösungswort TIERFREUNDLICH bestimmt und überlegt: Was meint man mit tierfreundlich bzw. tierfreundlichem Einkauf? Dazu gibt es ein kurzes Statement in den Hintergründen *Fakten zum Thema Fleisch*.

Variante:

- Nach dem Lösen des Rätsels könnten noch weitere interessante Fakten von den Schüler:innen recherchiert und in Form von Quiz-/Kreuzworträselfragen ausformuliert werden. In den Hintergründen *Fakten zum Thema Fleisch* sind alle relevanten Quellen angeführt und können von der Lehrkraft bei Bedarf weitergegeben werden.

Anmerkungen



Was meint ein tierfreundlicher Einkauf?

Tierfreundlich meint, Konsument:innen achten die Lebewesen, aus denen tierische Produkte gewonnen werden.

Es ist Verbraucher:innen wichtig, wie es den Tieren geht bzw. gegangen ist.

Man möchte die guten Bedingungen in der Haltung, Fütterung und Schlachtung mit dem Kauf von tierfreundlichen Produkten unterstützen.

Ein tierfreundlicher Einkauf bedeutet zum Beispiel:

- Beim Kauf von Fleisch oder Wurst ist es einem wichtig, dass die Tiere gut gehalten wurden, dass sie genug Platz hatten, gutes Futter bekamen und auch genügend Freifläche zur Verfügung stand. Daher kauft man z.B. bevorzugt Einkäufe bei regionalen Bio-Bauern oder achtet auf Gütesiegel im Supermarkt.
- oder
- Beim Kauf von Eiern ist es einem wichtig, dass die Hühner gut gehalten wurden. Man achtet z.B. auf den Eier-Code (= Aufdruck direkt am Ei, der u. a. über das Herkunftsland und die Form der Haltung Auskunft gibt).

Konsument:innen sind sich ihrer Verantwortung gegenüber anderen Lebewesen bewusst und achten somit auch auf deren Wohl.

Tierwohl und Tierfreundlichkeit sind somit aus ethischer Sicht ein wesentliches Kaufkriterium.

Quellen zum Kreuzworträtsel:

1.) www.vier-pfoten.at/unsere-geschichten/pressemitteilungen/2024/april/meat-exhaustion-day-2024

2.) https://de.wikipedia.org/wiki/Tierproduktion#Globale_Tierproduktion

3.) www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Ernahrung/Österreichische-Ernährungsempfehlungen-NEU.html

4.) www.wwf.at/artikel/ernaehrungspyramide

5.) www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/landwirtschaftliche-bilanzen/versorgungsbilanzen

6.) www.tierschutzmachtschule.at/download/?id=965.pdf

7.) <https://orf.at/stories/3345043>

8.) www.landschaftleben.at/lebensmittel/rind/daten-und-fakten

9a.) www.landschaftleben.at/bildung/factsheets/hintergrundberichte-pdf/HB-Lebensmittelverschwendung-2021.pdf

9b.) www.global2000.at/sites/global/files/Fleischatlas-2021.pdf

10.) www.wwf.de/themen-projekte/landwirtschaft/ernaehrung-konsum/fleisch/der-appetit-auf-fleisch-und-seine-folgen

11.) https://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Schnitzel

12.) www.ots.at/presseaussendung/OTS_20230403_OTS0018/moosbrugger-bei-lamm-und-kitzfleisch-auf-die-herkunft-achten

13.) www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/landwirtschaftliche-bilanzen/versorgungsbilanzen

14.) www.statistik.at/fileadmin/announcement/2023/08/20230831VersorgungsbilanzentierischeProdukte2022.pdf

alle Links Stand 2024-08-29

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 (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, CO₂-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



Schulstufe

- Empfohlen für 10./11. Schulstufe

Fächerbezug

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

Unterrichtsphase

- Ergebnissicherung

Komplexitätsgrad

- Mittel

Anliegen

- Abschluss des Themas
- Persönliche Handlungsmöglichkeiten ableiten, kennenlernen, in der Praxis umsetzen
- Auswirkungen des Fleischkonsums auf Verbraucher:innen, auf die Gesellschaft und die Ökologie ableiten

Kenntnisse und Fertigkeiten

- Die vorgegebenen Statements (Satzanfänge) mündlich fertig stellen können

Dauer

- 15 bis 30 Min.

Unterrichtsmittel

- Bei Bedarf Beamer, Computer mit Internetzugang
- Material *Tierfreundlicher Fleischkonsum* [1]
- Evtl. Exkursion in einen Fleischverarbeitungsbetrieb oder Recherche in einem Supermarkt organisieren

Vorbereitung

- Bei Bedarf das Material *Tierfreundlicher Fleischkonsum* [1] ausdrucken oder alternativ zum Vorlesen am Computer öffnen

- Bei Bedarf die Ideen zur Weiterarbeit vorbereiten/organisieren (z.B. Kontakt mit einem Schlachthof herstellen, Termine vereinbaren o. Ä.)

Ablauf

- Die Satzanfänge (siehe Material *Tierfreundlicher Fleischkonsum*) werden von der Lehrkraft vorgelesen und jeweils ein:e Schüler:in stellt den Satz fertig.
- So kann das Thema mit persönlichen Gedanken abgerundet werden. Die Sätze fokussieren einerseits auf die einzelnen Personen als Verbraucher:innen, sollen aber auch die globalen Auswirkungen in Erinnerung rufen.

Idee zur Weiterarbeit:

- Gütezeichen-Guide für Lebensmittel von Greenpeace Österreich: https://greenpeace.at/uploads/2022/07/greenpeace_zeichentricks_2021.pdf (2. Auflage, Mai 2021)
- Recherche im Supermarkt (Vergleich von Produkten hinsichtlich z.B. Preis, Herkunft, Gütesiegel usw.)
- Gespräche mit Fleischlieferanten, Ausflug zu Bauernhöfen, Besuch eines Schlachthof (z.B. gläserne Schlachtung bei Sonnberg Biofleisch GmbH, <https://biofleisch.biz>)
- Wiederholung der Methode *Mein Fleischkonsum* (hat sich mein Verhalten durch das Gelernte/Gehörte/Gesehene verändert?)

Anmerkungen



Beispiele für Satzanfänge:

- ⇒ Würden alle Menschen weniger Fleisch essen, dann ...
- ⇒ Ich möchte zukünftig darauf achten, dass ...
- ⇒ Beim nächsten Besuch im Restaurant ...
- ⇒ Im Supermarkt achte ich besonders auf ...
- ⇒ In meiner Familie ...
- ⇒ Mein Fleischkonsum sollte ...
- ⇒ Der derzeitige hohe Fleischkonsum ist problematisch für ...
- ⇒ Wenn es um die globalen Auswirkungen des Fleischkonsums geht, sehe ich besonders kritisch ...
- ⇒ Ohne Fleisch geht es mir ...
- ⇒ Wenn ich die Bilder aus großen Tierbetrieben sehe, dann ...
- ⇒ Von diesen Unterrichtseinheiten zum Thema Fleischkonsum nehme ich mir mit ...
- ⇒ Ich finde es gut, dass ...
- ⇒ Mir gefällt nicht, dass ...
- ⇒ Kritisch sehe ich, dass ...
- ⇒ Mir ist beim Thema Fleischkonsum sehr wichtig ...
- ⇒ Ich bin der Meinung, man sollte beim Umgang mit Tieren ...
- ⇒ Ich wünsche mir, dass ...
- ⇒ Mein persönlicher Vorsatz ist ...
- ⇒ Gelernt habe ich, dass ...
- ⇒ Wenn ich an mein Konsumverhalten denke, ist mir wichtig ...
- ⇒ Zukünftig möchte ich ...
- ⇒ Von der Gesetzgebung wünsche ich mir, dass ...
- ⇒ Tierfreundlicher Einkauf heißt für mich ...
- ⇒ Ich erinnere mich an dieses positive Beispiel den Fleischkonsum betreffend: ...
- ⇒ Ich finde es gut, dass wir uns mit dem Thema Fleischkonsum in der Schule beschäftigt haben, weil ...

| Zeit | Ablauf/Methode | Unterrichtsmittel |
|-------------------|--|---|
| 10' bis 20' | <p>1. Mein Fleischkonsum</p> <p>Der Zugang zum Thema Fleisch und Fleischkonsum wird mit dem persönlichen Status quo ermöglicht.</p> <p>☺ Die Schüler:innen notieren und benennen den eigenen Fleischkonsum: Wann essen sie wie viel von welchen Fleischprodukten? Danach erfolgt eine gemeinsame Reflexion und Diskussion der Ergebnisse.</p> | <p>Methode: ⇒ <i>Mein Fleischkonsum</i> [1]</p> <p>Arbeitsblatt: ⇒ <i>Mein Fleischkonsum</i> [1]</p> |
| 20' bis 40' | <p>2. Fakten zum Thema Fleisch</p> <p>Ein Kreuzworträtsel mit vielen Fakten zum Fleischkonsum bietet Gelegenheit, die verschiedenen Aspekte rund um das Thema Fleisch aufzuzeigen.</p> <p>☺ Zu Beginn bearbeiten die Schüler:innen das Rätsel selbstständig und versuchen, die entsprechenden Antworten einzutragen. Danach kann je nach Vorgaben und Zeitmöglichkeit eine intensivere Auseinandersetzung mit Aspekten des Rätsels erfolgen. Gemeinsam wird über das Lösungswort TIERFREUNDLICH gesprochen.</p> | <p>Methode: ⇒ <i>Fakten zum Thema Fleisch</i> [1]</p> <p>Arbeitsblätter: ⇒ <i>Fakten zum Thema Fleisch</i> [1] ⇒ <i>Fakten zum Thema Fleisch – Auflösung</i> [1]</p> <p>bei Bedarf: Informationen: ⇒ <i>Fleischkonsum</i> [1–2] Hintergründe: ⇒ <i>Tierfreundlicher Einkauf</i> [1]</p> |
| 15' bis 30' | <p>3. Tierfreundlicher Fleischkonsum</p> <p>Abschließend werden Satzanfänge vorgelesen und die Schüler:innen formulieren daraus ganze Sätze.</p> <p>☺ Das Thema wird mit persönlichen Gedanken abgerundet und hat sowohl die Verbraucher:innen-Rolle als auch die globale Ebene des Fleischkonsums im Visier.</p> | <p>Methode: ⇒ <i>Tierfreundlicher Fleischkonsum</i> [1]</p> <p>Material: ⇒ <i>Tierfreundlicher Fleischkonsum</i> [1]</p> |

**Medieninhaber und Herausgeber:**

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz
 Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
 Stubenring 1
 1010 Wien
 Telefon: +43 1 7 11 00 – 862501

Für den Inhalt verantwortlich:

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
 Sektion Konsumentenpolitik und Verbrauchergesundheit
 Stubenring 1
 1010 Wien
 E-Mail: verbraucherbildung@sozialministerium.at

Erstellt von:**SCHULDNERHILFE OÖ**

Stockhofstraße 9
 4020 Linz
 Telefon: +43 732 77 77 34
 E-Mail: linz@schuldner-hilfe.at
 Web: www.schuldner-hilfe.at

Entwickelt in Zusammenarbeit mit:

Verein „Tierschutz macht Schule“
www.tierschutzmachtschule.at

Herstellungsort: Wien.

Alle Rechte bleiben vorbehalten.

Ein Nachdruck ist ausschließlich zu nichtkommerziellen Zwecken und nur unter Quellenangabe gestattet.

Bildnachweis: Wie jeweils angeführt. Alle Rechte vorbehalten. (Auch Titelbild.)

Haftungsausschluss:

Die Informationen der Unterlagen wurden sorgfältig geprüft und recherchiert. Es wird jedoch keine Gewährleistung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte übernommen.

Haftung für Links:

Es wird darauf hingewiesen, dass wir auf Inhalte angeführter Links keinen Einfluss haben und daher auch keine Haftung dafür übernehmen können. Diese Links wurden sorgfältig geprüft und werden regelmäßig aktualisiert. Jedoch kann keine Gewährleistung dafür übernommen werden, dass alle Angaben zu jeder Zeit vollständig, richtig und in letzter Aktualität dargestellt sind. Dies gilt insbesondere für alle Verbindungen („Links“) zu anderen Websites, auf die direkt oder indirekt verwiesen wird.