

Was ist uns unser Schnitzel wert? Über die Massenproduktion von Fleisch

Baustein 23 (Sekundarstufe II, Klasse 11 – 12)



Gefördert durch

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen



Impressum

Projektleitung:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies

Institut für Ernährung, Konsum, Gesundheit
Department Sport und Gesundheit
Fakultät für Naturwissenschaften
Universität Paderborn
Warburger Str. 100
33098 Paderborn

E-Mail: schlegel@mail.upb.de Tel: 0 52 51 / 60-21 87

Autorin dieses Bausteins: Ulrike Daub

An der Entwicklung der Bausteine waren folgende Personen und Institutionen beteiligt:

Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, (Projektleitung und -konzeption) Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn

- Regine Bigga
- Maike Bruse
- Ulrike Daub
- Stefanie Hinkelmann
- Hella Innemann
- Tanja Körner
- Silvia Leutnant
- Kirsten Mann
- Elena Neb

iSuN – Institut für Nachhaltige Ernährung und Ernährungswirtschaft, Fachhochschule Münster

Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen

Stand Oktober 2013

Hinweis zur Zitation:

Bitte zitieren Sie den Baustein ggf. als:

Daub, U. (2013): Was ist uns unser Schnitzel wert? Über die Massenproduktion von Fleisch. Baustein 23 des Moduls zur nachhaltigen Ernährungsbildung: Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln., hg. v. K. Schlegel-Matthies, Paderborn Download unter:

http://www.evb-online.de/schule_materialien_wertschaetzung_b23.php

Was ist uns unser Schnitzel wert? Über die Massenproduktion von Fleisch

1 Einführung in das Thema

Was ist der Grund dafür, dass wir heutzutage häufig, oft mindestens einmal täglich, Fleisch verzehren? Noch vor 50 Jahren war Fleisch ein äußerst wertvolles Lebensmittel, das in vielen Familien als etwas Besonderes galt und nur einmal in der Woche gegessen wurde – als Sonntagsbraten. Was hat sich verändert? Durch die Haltung von leistungsstarken Tierarten auf engstem Raum wird immer weniger Personal benötigt, um eine hohe Anzahl an Tieren mit Kraftfutter zu versorgen. Derartiges Futter verkürzt die Aufzuchtszeit der Tiere, wodurch sie schon nach kurzer Zeit geschlachtet werden können. Unter anderem sind es diese Faktoren, die Fleisch zu einem immer günstigeren Lebensmittel machen.

Ein übermäßiger Konsum von Fleisch ist nicht nur unter gesundheitlichen Gesichtspunkten problematisch. Die Produktion der heutzutage nachgefragten Fleischmengen ist auch mit enormen Umwelt- und Klimaschäden verbunden. Da ist zum einen die Tierhaltung an sich, die einen hohen Ausstoß an Treibhausgasen verursacht und somit zum Klimawandel beiträgt. Hinzu kommen unter anderem der Flächenbedarf für den Anbau von Futtermittel, der Einsatz von mineralischen Düngemitteln für den Futteranbau sowie ein enormer Wasserverbrauch.

Laut einer Untersuchung des Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) wurden industrielle Massentierhaltungsanlagen von Schweinen und Geflügel in den Jahren 2008 und 2009 in Deutschland mit jährlich rund 1 Milliarde Euro subventioniert. Dabei wurde der Anbau von Futtermitteln für Mastschweine, Masthühner und Puten, der Bau großer Mastanlagen sowie der Export von Fleisch in andere Länder aus öffentlichen Mitteln finanziell unterstützt. Diese Subventionen, die Teil der EU-Agrarpolitik sind, tragen weiter dazu bei, dass Fleischprodukte hierzulande für den Konsumenten so günstig zu erwerben sind und dass mehr Fleisch produziert als verzehrt wird. Dieser Fleischüberschuss wird meist in Entwicklungsländer exportiert und führt dort zu einem ungleichen Wettbewerb zwischen importiertem Billigfleisch aus Deutschland und dem dort von einheimischen Landwirten produzierten Fleisch, welches diese nicht zu einem vergleichbaren Preis verkaufen können. Fleischverzehr wirft also nicht nur Fragen von tier- und artgerechter Haltung auf, sondern auch Fragen der Gerechtigkeit zwischen den Bewohnern verschiedener Regionen unserer Erde.

Inzwischen werden auf politischer Ebene verschiedene Maßnahmen diskutiert, um den Fleischkonsum einzuschränken. Ein Vorschlag betrifft beispielsweise die Erhöhung des Fleischpreises über die Anhebung des Mehrwertsteuersatzes auf Fleisch und Fleischprodukte. Mit anderen Produktionsbedingungen und einem damit einhergehenden höheren Preis für Fleisch und Fleischprodukte würde voraussichtlich eine größere Wertschätzung dieses wertvollen Lebensmittels einhergehen und uns wieder lernen lassen, bewusster damit umzugehen.

In dem von der Heinrich-Böll-Stiftung und dem BUND herausgegeben Fleischatlas (2013) wird darauf hingewiesen, dass wir alle den "günstigen" Preis für Fleisch eigentlich drei Mal zahlen: als Konsument für das eigentliche Produkt, als Steuerzahler für die Subventionen, die es für Fleisch gibt und als Bewohner dieses Planeten, den unsere heutige Lebensweise sehr an seinen Kräften zehren lässt.

2 Mögliche Lehr- und Lernziele

Die Schülerinnen und Schüler können

- die Veränderungen im Fleischkonsum der letzten Jahrzehnte aufzeigen
- den Unterschied zwischen konventioneller und ökologischer Tierhaltung erklären
- Faktoren für die Preisentstehung von Fleisch aufzählen
- sich kritisch mit einem zukunftsfähigen Fleischkonsum auseinandersetzen und diesen diskutieren
- eigene Ideen entwickeln und Lösungswege vorschlagen, wie jeder einzelne zu einer nachhaltigen Ernährungsweise in Bezug auf Fleisch beitragen kann

3 Fragestellungen

- Warum kann Fleisch so billig sein? Was sind Subventionen? Welche Faktoren spielen bei der Preisfestlegung von Fleisch eine Rolle?
- Wie hat sich das Fleischkonsumverhalten der Menschen in den letzten Jahrzehnten entwickelt?
- Was sind Ursachen dafür, dass immer mehr Fleisch konsumiert wird?
- Was ist der Unterschied zwischen konventioneller und ökologischer Tierhaltung?
- Was können wir als Verbraucher ändern um Fleischkonsum nachhaltig zu gestalten? Welche Möglichkeiten haben wir mit unseren Kaufentscheidungen?

4 Material

Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique (2013): Fleischatlas – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, abrufbar unter:

http://www.boell.de/de/content/fleischatlas-daten-und-fakten-ueber-tiere-als-nahrungsmittel

Plakate zum Fleischatlas, (kostenloser Download oder kostenpflichtige Bestellung (10,-€) unter: http://www.boell.de/de/2013/09/05/fleischplakate-daten-und-fakten-uebertiere-als-nahrungsmittel

Focus online (2011): Auf billiges Fleisch wollen viele Deutsche auch weiterhin nicht verzichten, abrufbar unter: http://www.focus.de/fotos/auf-billiges-fleisch-wollen-vieledeutsche-auch-weiterhin-nicht_mid_814258.html

3Sat Nano-Video: So billig wie möglich vom Ferkel zum Schlachtvieh", Bericht vom 10. Januar 2013, abrufbar unter:

http://www.3sat.de/page/?source=/nano/gesellschaft/159954/index.html

WDR (2013): Was ist Ihnen das Steak wert? abrufbar unter:

http://www1.wdr.de/themen/wirtschaft/fleischpreise100.html

WWF (2011): Vergleich von Gütesiegeln für nachhaltig produziertes Fleisch, abrufbar unter:

http://fleischfrage.wwf.de/fileadmin/user_upload/Fleischfrage/pdf_fleischfrage/WWF_ Verlgeich_Kriterien_Siegel_Fleisch.pdf

http://www.bund.net/themen_und_projekte/landwirtschaft/subventionen_umlenken_a lt/fleischsubventionen/

http://www.greenpeace.de/themen/landwirtschaft/nachrichten/artikel/schluss_mit_d er_subventionierung_von_billigfleisch/

http://www.utopia.de/magazin/jaehrlich-eine-milliarde-fuer-massentierhaltung-deutschland-subventioniert-billigfleisch

5 Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Lehrperson

dpa/woz: Discounter senken die Preise für Frischfleisch, in: www.welt.de, veröffentlicht am 02.06.2013, http://www.welt.de/wirtschaft/article116749941/Discounter-senkendie-Preise-fuer-Frischfleisch.html; abgerufen am: 03.10.2013

Film: "Meat the truth", verfügbar unter: http://vimeo.com/26054490

Grossarth, Jan: Das billige Fleisch hat einen Preis, in: www.faz.net, veröffentlicht am 15.04.2013,

http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/wirtschaftspolitik/lebensmittel/arbeitsbedingungen-auf-schlachthoefen-das-billige-fleisch-hat-einen-preis-12148647.html; abgerufen am: 01.10.2013

Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique (2013): Fleischatlas – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, abrufbar unter:

http://www.boell.de/de/content/fleischatlas-daten-und-fakten-ueber-tiere-als-nahrungsmittel

Kulms, Johannes: Fleischproduzenten mit Appetit, Subventionen für Massentierhaltung, in: TAZ.de, veröffentlicht am 30.08.2011, http://www.taz.de/!77102/; abgerufen am: 02.10.2013

Marksteiner, Jörg: Bis zu 9 Prozent billiger, Preiskampf bei Frischfleisch, in: www.wdr2.de, veröffentlicht am 04.06.2013,

http://www.wdr2.de/panorama/fleisch114.html; abgerufen am 03.10.2013

Zeitungsartikel zum Vegetarismus:

- o http://www.sueddeutsche.de/leben/vegane-ernaehrung-vs-fleischkonsum-jetzt-haben-wir-den-salat-1.1601837
- o http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2013-08/veggie-day-gruene-veraenderungen-gesellschaft
- $\begin{tabular}{ll} \circ & http://www.zeit.de/wirtschaft/2013-08/fleisch-konsum-ressourcen/komplettansicht \\ \end{tabular}$

6 Hintergrundinformationen und weitere interessante Links, Literatur etc. für die Schülerinnen und Schüler

- Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique (2013): Fleischatlas Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, abrufbar unter: http://www.boell.de/de/content/fleischatlas-daten-und-fakten-ueber-tiere-als-nahrungsmittel
- Film: "Meat the truth", verfügbar unter: http://vimeo.com/26054490

Vorschläge für den Unterricht

Stundenübersicht

Stunde 1: Problematisierung – Warum kann Fleisch heutzutage so billig sein?

45 Min. (M1, M2)

Stunde 2: Umsetzung – Wie gingen und gehen wir mit unseren Ressourcen

um? 45 Min. (M3)

Stunde 3: Kennzeichen von konventioneller und ökologischer Tierhaltung, 45 Min.

(M4)

Stunde 4: "Preiskracher – 1 kg Schweinekotelett für nur 3,59 Euro", 45 Min.

Anmerkung:

Die Stundenentwürfe der Umsetzungsphasen bauen nicht aufeinander auf und können daher auch alleinstehend bzw. vereinzelt eingesetzt werden.

Problematisierung

Warum kann Fleisch heutzutage so billig sein?

Methodentyp: Leittexte (http://methodenpool.uni-

koeln.de/download/leittexte.pdf)

Ziele: Die Lernenden kennen unterschiedliche Faktoren, die zur

Preisentstehung bei Fleisch beitragen, können diese darstellen und

bewerten

Inhalt: Verschiedene Zeitungsartikel werden analysiert, die unterschiedli-

che Aspekte thematisieren, die zur Preisfestlegung von Fleisch

beitragen

Dauer: 90 Min.

Material: Zeitungsartikel (M1.1-1.4), Grafik (M2), Alternativtext (M1.5), A3-

Papier

Anleitung:

Zum Einstieg in die Thematik wird auf einen der zahlreichen Berichte oder Videos zum Thema Billigfleisch zurückgegriffen (z.B. "So billig wie möglich vom Ferkel zum Schlachtvieh" oder "Auf billiges Fleisch wollen viele Deutsche auch weiterhin nicht verzichten"). Über Suchmaschinen im Internet sind immer wieder sehr aktuelle Meldungen zu finden, die genutzt werden können. Im Anschluss an das Video oder den Zeitungsartikel sollen im Plenum erste Fragen oder Aussagen der Lernenden zur Problematik gesammelt und an der Tafel notiert werden. Überschrift der Sammlung sollte sein: *Welche Faktoren beeinflussen die Preisgestaltung bei Fleisch?*

Anschließend erfolgt die Einteilung in Kleingruppen zu vier bis fünf Schülerinnen und Schülern. In Gruppen sollen nun die Fragen, die durch den Einstieg aufgeworfen wurden, mithilfe der angegebenen Zeitungsartikel beantwortet werden.

Möglich ist auch, dass bei der Bearbeitung der Texte weitere Fragen auftauchen, die dann ebenfalls an der Tafel notiert werden. Die Gruppen bekommen für die Lektüre ihres Artikels und die Erstellung eines Wandplakats 10 – 15 Min. Zeit.

Im Anschluss stellen die Gruppen ihr Plakat vor und nennen den jeweils thematisierten Faktor bei der Preisgestaltung. Hinweise zu Zeitungsartikeln mit unterschiedlichen Schwerpunktsetzungen sind unter M1.1-1.4 zu finden.

Im Klassenverband können dann vertiefend die Leitfragen: "Was bedeuten die staatlichen Subventionen für die Produktion von Fleisch?" und "Welche Umweltschäden und welche Risiken für Mensch und Tier sind mit der Massentierhaltung verbunden?" diskutiert werden. Hierzu können die Schülerinnen und Schüler auf ihre bereits gesammelten Erkenntnisse zurückgreifen.

Außerdem kann die Lehrperson zum Einstieg die Grafik "Geld vom Staat – direkte Zuschüsse für tierische Erzeugnisse" (M2) vorstellen.

Denkbar wäre auch eine Pro-und-Contra-Diskussion oder die Formulierung von Pro-/Contra-Argumenten und jeweilige Konsequenzen zu folgenden Fragen:

• Welche Vor- und Nachteile haben Subventionen für Massentierhaltungsanlagen?

- Welche Vor- und Nachteile hätte z.B. eine Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes für Fleisch (für uns Endverbraucher, für Massentierhaltungsanlagen, für Kleinbauern, für Endverbraucher in anderen Ländern)?
- ...

Zum Abschluss oder als Hausaufgabe können in Partnerarbeit die folgenden Fragen bearbeitet werden:

- Welche Möglichkeiten gibt es auf politischer Ebene, um auf die Preisgestaltung Einfluss zu nehmen?
- Welche Möglichkeiten haben die Konsumentinnen und Konsumenten, um auf die Preisgestaltung Einfluss zu nehmen?

Anmerkung:

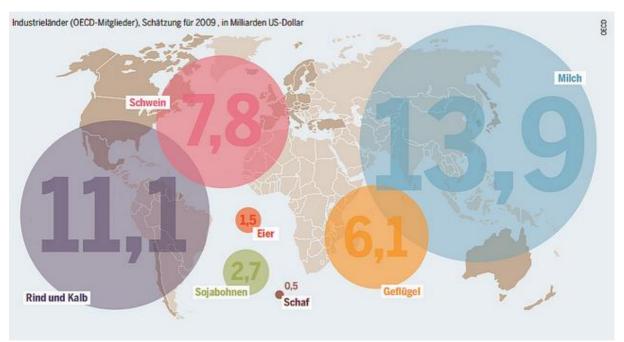
Die Zeitungsartikel sind unterschiedlichen Zeitungsverlagen entnommen und sollten durchaus kritisch betrachtet und hinterfragt werden.

Alternative:

Text aus "Fleischatlas-Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel": Stille Subventionen, verdeckte Kosten, offene Rechnungen, S. 16f.

M2: Als Einstieg in eine Plenumsdiskussion

Abbildung 1: **Geld vom Staat – direkte Zuschüsse für tierische Erzeugnisse.** Die dunkel markierten Länder der Weltkarte markieren die OECD-Mitgliedsländer.



Quelle: Creative Commons (CC-BY-SA) Fleischatlas-Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique, 2013, S. 17 (siehe auch:

http://www.flickr.com/photos/boellstiftung/sets/72157632482987829/detail/)

Vorschläge für mögliche Texte

M1.1: Subventionen für Massentierhaltung

Fleischproduzenten mit Appetit

Kulms, Johannes: Fleischproduzenten mit Appetit, Subventionen für Massentierhaltung,

in: TAZ.de, veröffentlicht am 30.08.2011,

Download unter: http://www.taz.de/!77102/; abgerufen am: 02.10.2013

M1.2: Preiskampf bei Frischfleisch

Bis zu neun Prozent billiger

Quelle: Marksteiner, Jörg: Bis zu 9 Prozent billiger, Preiskampf bei Frischfleisch, in:

www.wdr2.de, veröffentlicht am 04.06.2013,

Download unter: http://www.wdr2.de/panorama/fleisch114.html; abgerufen am

03.10.2013

M1.3: Das billige Fleisch hat einen Preis

Quelle: Grossarth, Jan: Das billige Fleisch hat einen Preis, in: www.faz.net, veröffentlicht am 15.04.2013, Download unter:

http://www.faz.net/aktuell/wirtschaft/wirtschaftspolitik/lebensmittel/arbeitsbedingungen-auf-schlachthoefen-das-billige-fleisch-hat-einen-preis-12148647.html; abgerufen am: 01.10.2013

M1.4: Discounter senken die Preise für Frischfleisch

Quelle: dpa/woz: Discounter senken die Preise für Frischfleisch, in: www.welt.de,

veröffentlicht am 02.06.2013,

Download unter: http://www.welt.de/wirtschaft/article116749941/Discounter-senken-

die-Preise-fuer-Frischfleisch.html; abgerufen am: 03.10.2013

M1.5: *Alternativtext*:

Stille Subventionen, verdeckte Kosten, offene Rechnungen

Die Milliardenumsätze der Fleischindustrie zeigen nicht, was ihre Produkte wirklich kosten. Wer Fleisch isst, zahlt dafür dreimal: als Käufer, als Steuerzahler und als Umweltnutzer, gemeinsam mit der Natur selbst.

Rund 1,3 Milliarden Menschen weltweit leben von der Viehzucht. Die Mehrheit von ihnen lebt in Ländern des Südens; sie halten einige Haustiere, meist Hühner, manchmal Rinder oder Schweine. In den Industrie- und Schwellenländern hingegen sinkt die Zahl der Tierhalter, die Branche industrialisiert sich, die Umsätze der Fleischmultis wachsen. Die Konzerne in den USA, die den heimischen Markt versorgen, haben große Anteile an eine Gruppe neuer Konkurrenten abgegeben. Die Liste der zehn größten Fleischerzeuger wird inzwischen von einem Unternehmen aus Brasilien angeführt, JBS mit einem Umsatz von 35 Milliarden Dollar. 2011 gingen auch die Plätze 3 und 5 aus diesen Top Ten in das südamerikanische Land. Je drei Firmen stammen aus den USA und der EU mit ihren großen Binnenmärkten, darunter die deutsche Tönnies-Gruppe. Die Nippon Meat Packers schließlich stehen für Japan, den weltgrößten Fleischimporteur.

Die gewaltigen Gewinne dieser Firmen beruhen nicht nur auf Eigenleistung, sondern auch auf den Umweltschäden durch Tierhaltung und Futtergetreide sowie auf staatlichen Beihilfen. Eine ökologische und ökonomische Gesamtbilanz der Branche steht aus. Aber ihre Umrisse sind erkennbar. Drei Rechnungen werden beim Kauf tierischer Lebensmittel ausgestellt: eine dem Konsumenten, eine dem Steuerzahler und eine der Natur. Die erste dient einem einzelnen Käufer für seine Preisvergleiche, die zweite und die dritte stellen verdeckte Subventionen für die Hersteller und Händler dar.

Die Kosten, die die Umwelt zu tragen hat, sind wahrscheinlich die höchsten, doch sie sind nur schwer zu berechnen. Dazu gehören die Schäden aus Massentierhaltung, die zur Überdüngung führen, nicht nur durch die Gülle, sondern auch durch die mineralische Düngung von Futtermais und -getreide. Wenn sich die Trinkwasserqualität eines Brunnens wegen hoher Nitratbelastung allmählich verschlechtert, sind die Kosten nur schwer zu berechnen – sie werden erst erkennbar, wenn der Brunnen geschlossen werden muss und die betroffene Gemeinde ihr Trinkwasser von weit her holen muss.

Externalisierte Kosten – solche, die nicht in den Preis eines Produkts eingehen – entstehen auch, wenn der Boden als Filter von Regenwasser wegen Überdüngung an Leistungskraft verliert, die Erosion fruchtbare Erde fortträgt, die Artenvielfalt in den Gewässern zurückgeht und am Ende Fischer und Touristen unter Algenteppichen leiden. Massive Konsequenzen für die Menschen liegen noch weiter von der eigentlichen Ursache entfernt: Die Abgabe von Ammoniak aus Intensivtierhaltungen in die Atmosphäre trägt zum Klimawandel bei, erhöht das Krebsrisiko und verkürzt die Lebensdauer.

In Deutschland geht ein Fünftel dieser Stickstofffracht im Agrarsektor allein auf Tierfutterimporte zurück. In der europäischen Landwirtschaft, schätzte im Jahr 2011 das European Nitrogen Assessment, liegen die Schäden durch den Einsatz von Nitrodüngern bei 70 bis 320 Milliarden Euro. Die Studie schlussfolgerte: Die Kosten für den Stickstoff, der in die Umwelt abgegeben wird, wiegen schwerer als die positiven Ergebnisse wie höhere Erträge, hauptsächlich wegen der Folgen für die Gesundheit des Menschen. Entsprechend hoch ist die Rechnung, die durch die Fleischproduktion für die Umwelt entsteht. Neben der Subventionierung durch die Natur ist die Subventionierung mit öffentlichen Geldern der andere große unbekannte Faktor der Fleischrechnung. Milliardenschwere EU-Beihilfen umfassen unter anderem Flächenzahlungen und die Bereitstellung von Verkehrsinfrastruktur, insbesondere die Hälfte für den Futtermittelhandel. Die EU fördert zudem Investitionen in Ställe mit bis zu 50 Prozent, ein mächtiger Anreiz, mehr Schweine, Geflügel und Rinder zu produzieren. Zusätzlich stehen im EU-Haushalt jährlich über 240 Millionen Euro direkt für die Fleisch verarbeitende Industrie zur Verfügung. Ein weiterer Billigmacher sind die niedrigen Löhne auf Schlachthöfen in Ländern wie Deutschland, in denen ein verbindlicher Mindestlohn fehlt.

Im Jahr 2013 werden die EU-Mitgliedsländer wieder über eine Agrarreform verhandeln. Aus diesem Anlass fordern Umwelt- und alternative Bauernverbände ein "Greening" der direkten Subventionen: Sie wollen verbindliche Leistungen für die Umwelt im Gegenzug zu den Subventionen pro Hektar Land. Ziel einer solchen Wende in der Agrarpolitik ist eine ökologische Infrastruktur zur Rettung der Artenvielfalt.

Subventionsempfänger sollen künftig Sojaimporte durch heimische Futtermittel und Maismonokulturen durch umweltfreundliche Fruchtfolgen ersetzen. Außerdem müssten Wiesen und Weiden erhalten und die Überdüngungen sofort gestoppt werden. Ein solches "Greening" würde die Fleischwirtschaft zu spüren bekommen, die Futtermittel würden deutlich teurer. Doch die gesellschaftlichen Kosten, die Summe der drei Rechnungen, lägen niedriger als bisher.

Quelle: Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique (2013): Fleischatlas-Daten und Fakten über Tiere als Lebensmittel, darin: Stille Subventionen, verdeckte Kosten, offene Rechnungen, S.16f.

Umsetzung

Wie gehen wir mit unseren Ressourcen um? Ist Fleischkonsum Privatsache?

Methodentyp: Leittexte (http://methodenpool.uni-koeln.de/download/leittexte.pdf)

Expertenpuzzle (http://www.fachdidaktik-

einecke.de/7_Unterrichtsmethoden/expertpuzzle_neu.htm)

Ziele: Die Lernenden können die Veränderungen im Fleischkonsum

beschreiben und Ursachen dafür nennen, sie entwickeln eine eigene

Meinung zur Frage "Ist Fleischkonsum Privatsache?"

Inhalt: Kritische Auseinandersetzung mit und Analyse von verschiedenen

Zeitungsartikeln zum Thema Fleischkonsum

Dauer: 90 Min.

Material: Zeitungsartikel (M3.1-3.7), Text aus "Fleischatlas-Daten und Fakten

über Tiere als Nahrungsmittel": Der Speiseplan der Mittelschicht, mit zugehöriger Grafik, S. 18f. (M3.8), Grafik zum Essverhalten nach

Bundesländern, Fleischplakate zum Fleischatlas und die

Wandplakate aus der Problematisierung

Anleitung:

Diese Umsetzung arbeitet mit der Leittextmethode. Dazu sollen sich die Schülerinnen und Schüler selbstständig in Kleingruppen von vier Personen in die Problemstellung einarbeiten. Sie erhalten Unterlagen mit Leitfragen und Leittexten und/oder Quellenhinweisen, die sich mit der Thematik befassen, wobei die Leitfragen als Orientierungshilfe beim Bearbeiten der Leittexte dienen. Anschließend folgt eine praktische oder theoretische Umsetzung des zuvor Gelesenen. Die angegebenen Materialien werden auf den Gruppentischen thematisch sortiert verteilt. Leitfragen können z.B. sein:

- Welche Faktoren können als Hauptursachen des gestiegenen Fleischkonsums identifiziert werden?
- *Welche Differenzierungsmerkmale hinsichtlich des Fleischkonsums sind zu finden?*
- Inwiefern entspricht der aufgezeigte Fleischkonsum den empfohlenen Richtwerten?
- Welche Verwendung findet das überproduzierte Fleisch und welche Probleme ergeben sich daraus?
- Welche Ressourcen werden für die Fleischherstellung benötigt und welche Probleme ergeben sich daraus?
- Welcher Fleischkonsum ist für die Umwelt, die Gesundheit ... besser und warum?
- ...

Zur Ergebnissicherung kann ein Expertenpuzzle (dann ist eine quadratische Zahl der Lernenden wünschenswert, wenn das nicht gegeben ist, müssen möglicherweise Themen doppelt besetzt oder Beobachter benannt werden) genutzt werden. In den Gruppen werden unterschiedliche Texte und Leitfragen bearbeitet und anschließend neue Gruppen gebildet, in denen dann jeder bzw. jede Experte oder Expertin für eine Leitfrage ist.

Die zuvor erarbeiteten Ergebnisse werden dann den anderen Gruppenmitgliedern präsentiert. Die Expertengruppen bilden sich so lange neu, bis alle Leitfragen behandelt wurden.

Alternative:

Anstelle des Expertenpuzzles können auch in den Gruppen jeweils Wandzeitungen erstellt werden, die dann für einen Galeriegang an die Wand oder Tafel gehängt werden. Falls ausreichend Zeit vorhanden ist, kann auch eine Diskussion erfolgen, die noch einmal die Frage "Ist Fleischkonsum Privatsache?" aufgreift.

Anmerkung:

Die zur Verfügung gestellten Zeitungsartikel stellen eine Auswahl dar. Es können sowohl alle Zeitungsartikel als auch eine Auswahl daraus verwendet werden. Die Artikel sind unterschiedlichen Zeitungsverlagen entnommen und sollten durchaus kritisch betrachtet und hinterfragt werden.

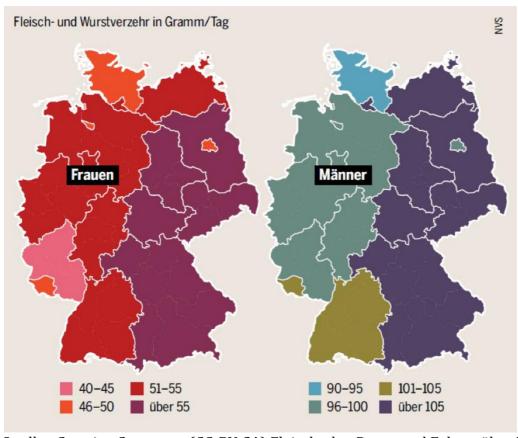


Abbildung 2: Essverhalten nach Bundesländern.

Quelle: Creative Commons (CC-BY-SA) Fleischatlas-Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique, 2013, S. 20 (siehe auch:

http://www.flickr.com/photos/boellstiftung/sets/72157632482987829/detail/)

Vorschläge für unterschiedliche Zeitungsartikel

M3.1:"20 Millionen Schweine landen pro Jahr im Müll"

Quelle: Dowideit, Anette: 20 Millionen Schweine landen pro Jahr im Müll, in: www.welt.de, veröffentlicht am 25.09.2012, Download unter: http://www.welt.de/wirtschaft/article109447217/20-Millionen-Schweine-landen-pro-Jahr-im-Muell.html; abgerufen am: 03.10.2013

M3.2: Ist Fleischkonsum Privatsache?

Quelle: WWF: Ist Fleischkonsum Privatsache?, in: fleischfrage.wwf.de, Oktober 2011, Download unter: http://fleischfrage.wwf.de/worum-gehts/fleisch-konsum/; abgerufen am: 02.10.2013

M3.3: Report: Menschen essen so viel Fleisch wie nie

Quelle: Becker, Markus: Report: Menschen essen so viel Fleisch wie nie, in: Spiegel Online, veröffentlicht am 10.01.2013,

Download unter: http://www.spiegel.de/wissenschaft/natur/fleischatlas-report-zeigt-

globalen-fleisch-konsum-a-876756.html; abgerufen am: 02.10.2013

M3.4: Deutsche werden zu Flexitariern

Quelle: Hoffrogge, Carolin: Deutsche werden zu Flexitariern, in: www.dradio.de, veröffentlicht am 22.07.2013.

Download unter: http://www.dradio.de/dlf/sendungen/umwelt/2186589/; abgerufen am:

03.10.2013

M3.5: **Auch die Entwicklungsländer holen auf.** Fleischkonsum weltweit auf Rekordhoch

Quelle: Spolders, Christian: Fleischkonsum weltweit auf Rekordhoch, Auch Entwicklungsländer holen auf, in: www.rp-online.de, veröffentlicht am 08.08.2013, Download unter: http://www.rp-online.de/panorama/deutschland/fleischkonsum-weltweit-auf-rekordhoch-1.3590112; abgerufen am: 03.10.2013

M3.6: "Fleisch zu essen ist nicht böse"

Quelle: Gropp, Martin: "Fleisch zu essen ist nicht böse", in: www.faz.net, veröffentlicht am 18.05.2011,

Download unter: http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/gesundheit/ernaehrung-fleischzu-essen-ist-nicht-boese-1636078.html; abgerufen am: 16.10.2013

M3.7: Fleischkonsum ist nicht nur ungesund

Quelle: Cezanne, Stephan: Fleischkonsum ist nicht nur ungesund, in: www.welt.de, veröffentlicht am 06.08.2013, Download unter:

http://www.welt.de/gesundheit/article118747090/Fleischkonsum-ist-nicht-nur-unge-

sund.html; abgerufen am: 16.10.2013

M3.8: Text: Der Speiseplan der Mittelschicht

Der Fleischkonsum ist ungleich über die Welt verteilt. In den reichen Ländern stagniert er, in den USA geht er sogar zurück. Weiterhin essen viele Menschen kein Fleisch, weil sie zu arm dafür sind.

Der globale Trend zeigt eine Zweiteilung: In den meisten Industrieländern stagniert der Fleischverbrauch auf extrem hohem Niveau. Gleichzeitig nimmt er in Schwellen- und Entwicklungsländern sehr stark zu, teilweise sogar mit zweistelligen Wachstumsraten. Die Orientierung der ärmeren an den reichen Ländern lässt sich in Asien, Afrika und Südamerika gerade beim Fleischkonsum beispielhaft ablesen. Wo der Wohlstand wächst und sich neue Mittelschichten herausbilden, ist dies am Speiseplan leicht zu erkennen. Fleisch gilt nicht nur als Kraftspender und wertvoller Proteinlieferant, sondern als Symbol für Aufstieg und Luxus.

Wobei die Statistiker in ihrer Sorgfalt immer wieder für Verwirrung sorgen. Beim Pro- Kopf-Verbrauch berechnen sie nicht diejenige Fleischmenge, die tatsächlich im Magen landet, sondern das "Bruttogewicht" inklusive Abfälle. Beim Pro-Kopf-Verzehr wird dagegen nur die wirklich verspeiste Menge angegeben; die Verbrauchszahlen sind etwa um den Faktor 1,4 höher als die Verzehrzahlen.

Weltweit wichtigster Fleischlieferant ist das Schwein. Obwohl die muslimische und jüdische Welt Schweinefleisch als unrein ablehnt und damit eine große Konsumentengruppe komplett ausfällt, füllt das Borstenvieh rund 40 Prozent des globalen Fleischtellers. Das moderne Schwein wird in industrieller Mast in immer größeren Ställen in immer kürzerer Zeit mit eiweißreichem Turbofutter zum Schlachtgewicht getrieben.

Geflügel, vor allem Huhn, hat aber enorm aufgeholt. Es ist zugleich das billigste aller Fleischangebote. Seit 1961 hat sich die Geflügelproduktion weltweit mehr als verzehnfacht, die Schweinefleischproduktion ist "nur" um das Fünffache gestiegen. Der Geflügelanteil am globalen Fleischtopf liegt jetzt bei rund einem Drittel. Rindfleisch bleibt dagegen das Protein der Reichen. Es ist am teuersten und wird deshalb vor allem in den alten Industrieländern verzehrt. Ausnahme – mit extremen Pro-Kopf-Verbräuchen – sind die großen Rindfleischerzeuger Argentinien und Uruguay mit je mehr als einem Zentner pro Jahr – meist in Form riesiger gegrillter Steaks.

Aus dem weltweiten Fleischtopf fischt sich China immer größere Brocken; der Fleischkonsum des Landes hat sich binnen drei Jahrzehnten vervierfacht. Auch dort decken inzwischen amerikanische Fast-Food-Ketten den Tisch. Es gehört zum neuen Lebensstil, üppige Fleischportionen zu essen. China steht nicht allein: In den Entwicklungsländern Asiens und Afrikas ist der Fleischverbrauch in den vergangenen fünfzig Jahren um mehr als das Dreifache gestiegen.

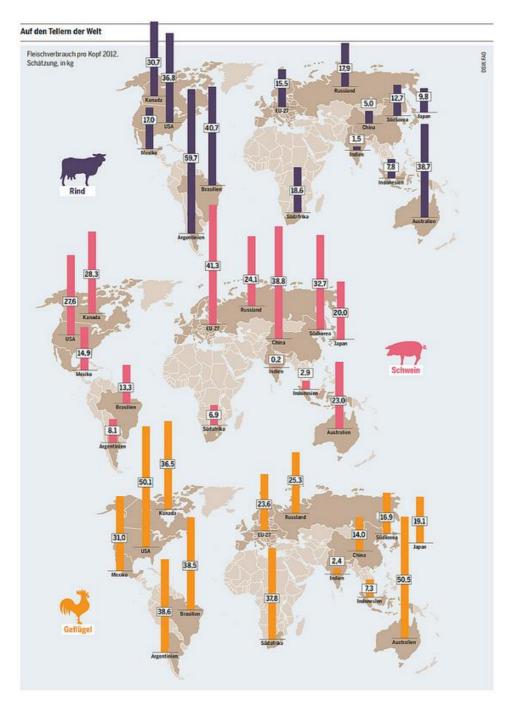
Gleichzeitig liegt der Pro-Kopf-Verbrauch in den ärmsten Ländern noch immer unter 10 Kilogramm jährlich. Um eine Unterernährung und Unterversorgung mit lebenswichtigen Nahrungsbestandteilen zu verhindern, fordert die FAO für jeden Erdenbürger eine Fleischportion von 7,3 Kilo im Jahr, rund 20 Gramm täglich. Zum Vergleich: Der Verbrauch in Indien, Indonesien, Bangladesch oder Sri Lanka liegt im Schnitt eher bei 10 bis 15 denn bei 20 Gramm. Und viele Menschen essen überhaupt kein Fleisch – nicht nur aus religiösen Gründen, sondern auch weil sie es sich nicht leisten können.

Größter Fleischvertilger überhaupt sind noch immer mit deutlichem Abstand die USA. Rein rechnerisch isst dort jeder Mann täglich eine Fleischportion von 196 Gramm, Frauen kommen auf 125 Gramm. Doch ausgerechnet in einem Land, in dem das Steak als Menschenrecht gilt, jammert die Branche über ihren "Absturz", so der Viehbestandsbericht vom Dezember 2011. Denn seit 2008 ist der Fleischkonsum in den USA um 12 Prozent zurückgegangen.

Die Fleischbarone reden von einem "Krieg" gegen ihre Branche. Tatsächlich warnen US-Mediziner, Krebsforscher und Klimawissenschaftler immer wieder vor massivem Fleischgenuss. Zuletzt rührte Expräsident Bill Clinton seine Landsleute zu Tränen, als er nach seiner Bypass-Herzoperation mit brüchiger Stimme über seinen Speiseplan Auskunft gab: Er esse jetzt vor allem Gemüse und Hülsenfrüchte, kombiniert mit Eiweißdrinks und Mandelmilch – keine Steaks mehr, kein Truthahn, kein Hühnchen.

Quelle: Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique (2013): Fleischatlas-Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, darin: Der Speiseplan der Mittelschicht, S.18f.

Abbildung 3: Auf den Tellern der Welt



Quelle: Creative Commons (CC-BY-SA) Fleischatlas-Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel, Heinrich Böll Stiftung, BUND, LE MONDE diplomatique, 2013, S. 20 (siehe auch:

http://www.flickr.com/photos/boellstiftung/sets/72157632482987829/detail/)

Kennzeichen von konventioneller und ökologischer Tierhaltung

Methodentyp: Mapping, abgeleitet von Mind-Mapping (siehe http://methodenpool.uni-

koeln.de/download/mindmapping.pdf)

Ziele: Die Lernenden kennen die hauptsächlichen Unterschiede zwischen

konventioneller und ökologischer Tierhaltung und können diese

unter Tierethik-Gesichtspunkten beurteilen

Inhalt: Analyse einer Vergleichstabelle und Bewertung des Inhalts durch

Erstellen eines Wandposters

Dauer: 45 Min.

Material: Vergleichstabelle des WWF® Deutschland 2011 "Vergleich von

Gütesiegeln für nachhaltig produziertes Fleisch", in der

unterschiedliche Gütesiegel in Bezug auf Haltungsbedingungen von

Tieren zur Fleischproduktion verglichen werden

A3 oder A2-Poster, bunte Filzstifte

Anleitung:

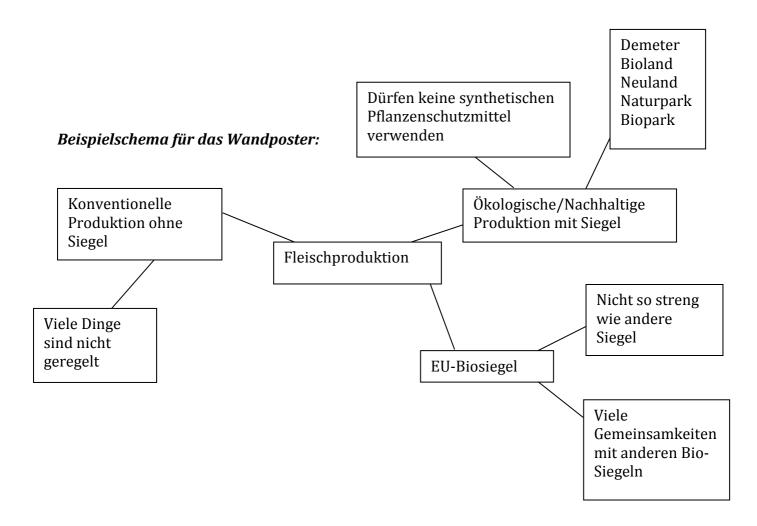
Die Schülerinnen und Schüler finden sich in Vierer-Gruppen zusammen und besprechen gemeinsam die WWF-Tabelle. Dafür sind untenstehende Leitfragen gegeben, anhand derer ein Wandposter in Form eines Gedankennetzes erstellt werden soll.

Mögliche Leitfragen für die Erstellung des Wandposters:

- In welche "Siegel-Gruppen" lassen sich die angegebenen (Nicht-) Siegel-Verbände weiter einteilen?
- Was zeichnet diese Gruppen aus? Was sind ihre Hauptmerkmale in den jeweils aufgeführten Kategorien (Futter, Tierhaltung, ...)?
- Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede lassen sich beim Vergleich der verschiedenen Gruppen feststellen?
- Wie schätzt ihr die Richtlinien in den jeweiligen Kategorien ein? Sind sie ausreichend genug? Sollten sie strenger sein/gelockert werden?
- Was fehlt euch in der Tabelle? Was sollte eurer Meinung nach noch beachtet werden?
- ...

Anmerkung: Vorschlag für eine Hausaufgabe

Die SuS beziehen Stellung, basierend auf den Informationen, die sie aus der Tabelle gewonnen haben und schreiben einen Text darüber, wie sie selbst über die unterschiedlichen Haltungsbedingungen denken und ob sie das Wissen dazu anregt, ihr eigenes Konsumverhalten zu überdenken. Leitfragen: Was lernt ihr selbst daraus? Was nehmt ihr davon mit?



Abbildungen von Siegeln, die für das Wandposter verwendet werden können, sind z. B. unter http://www.label-online.de/ zu finden.

"Preiskracher – 1 Packung Schweinekotelett für nur 3,59 Euro"

Methodentyp: World-Café

Ziele: Die Lernenden reflektieren das Neu-Gelernte und setzen sich kri-

tisch mit (ihrem) Fleischkonsum auseinander

Inhalt: Gespräche über (zukunftsfähigen) Fleischkonsum

Dauer: 45 Min.

Material: Gruppentische, weißes Papier über den Gruppentisch geklebt,

bunte Filzstifte

Anleitung:

Die Klasse wird in Gruppen mit jeweils vier bis fünf Personen eingeteilt. An jedem Tisch wird ein/e "Gastgeber/in" bestimmt. Das ist ein Schüleroder eine Schülerin, der bzw. die während des gesamten World-Cafés an diesem Tisch verweilen wird. Alle anderen Schülerinnen und Schüler wechseln nach jeder Runde den Tisch und durchmischen die Gruppen.

Die Lehrperson stellt die erste Frage und jede Gruppe beginnt über die Frage zu sprechen. Dabei darf alles, was in den Sinn kommt oder als wichtig empfunden wird in jeglicher Form (Schreiben, Malen, Skizzieren, ...) auf dem weißen Papier festgehalten werden. Die Lehrperson beendet die erste Runde nach 12 Minuten. Die Schülerinnen und Schüler verlassen ihren Gruppentisch und wechseln zu einem anderen – bis auf die Gastgeber und Gastgeberinnen. Anschließend stellt die Lehrperson die zweite Frage, die bestenfalls an die erste Frage anknüpft. Die zweite Gesprächsrunde beginnt damit, dass die Gastgeber den anderen Lernenden erzählen, was in der vorherigen Runde jeweils an ihrem Tisch besprochen wurde. Dann wird die zweite Frage bearbeitet. Nach weiteren 13 Minuten wechseln die Schülerinnen und Schüler ein letztes Mal, und die Lehrperson stellt die dritte Frage. Das Vorgehen von Runde 2 wiederholt sich. Die Lehrperson beendet das Gespräch nach 13 Minuten.

In den verbleibenden Minuten kann im Klassenverband gesammelt werden, welche Ideen es in der Klasse gibt, um das Verhalten bezüglich des Fleischkonsums zu ändern und Fleisch als Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen. Dazu können die Notizblätter auf den Tischen als Gedächtnisstütze zu Hilfe genommen werden und anschließend an der Wand aufgehängt bzw. abgeschrieben und zusammengefasst werden.

Anmerkung:

Die Fragen sollten visualisiert präsentiert werden, so dass sich die SuS während den Gesprächsrunden immer wieder darauf beziehen können.

Mögliche Fragen:

- 1. Was für Auswirkungen hat unser Fleischkonsum für uns/für andere Teile dieser Erde/für folgende Generationen?
- 2. Gibt es etwas, das wir selbst als Verbraucher oder Verbraucherinnen ändern können? Welche Möglichkeit haben wir als Einzelpersonen Einfluss zu nehmen?
- 3. Wenn ich bestimmten könnte, wie Fleisch produziert wird, würde ich mir wünschen, dass ...