

Was finde ich wo zum Thema Fleisch

Quiz zum Thema Fleischkonsum

Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel

FUTTERMITTEL FÜR MILLIARDEN

Gentechnikprodukte und ihre Kritiker

Arbeitsflächen mit gentechnisch veränderten Pflanzen, in Millionen Hektar

Regelungen für gentechnisch veränderte Nahrungsmittel

- Verbot
- Kein Kennzeichnungspflicht
- 1% der meisten Produkte, bis 1% Prozent einer Zutat ungenussloschwer in der EU bis 0,5 Prozent, wenn gentechnische Veränderung zufällig oder technisch unvermeidbar, die absolute Zuzugang ist erlaubt
- 100% der meisten Produkte, bis 1% Prozent in den Gesamterzeugnis ungenussloschwer
- 100% der meisten Produkte, mit selten Ausnahmen

Sojabohnen – Produktion und Welthandel

Region	Produktion (Millionen Tonnen)	Export (Millionen Tonnen)	Import (Millionen Tonnen)
Kanada	4	3	0
USA	88	42	0
Argentinien	53	34	0
Brazilien	69	20	0
EU-27	0	0	10
China	0	0	10
Indien	0	0	10

- Vieh ist hungrig. In Deutschland frisst es mehr als die Hälfte der Ernte. Aber das reicht nicht. Zusätzliches Kraftfutter soll die Mast beschleunigen. Es wird aus Übersee importiert.
- In Lateinamerika wächst der Erweillieferant Soja für die EU-Tierproduktion auf 17 Millionen Hektar – so viel wie alle Agrarflächen Deutschlands. Das Soja ist meist gentechnisch verändert. Aus Flugzeugen werden die Felder mit Pestiziden besprüht, die auch die Anwohner vergiften.
- Der Soja-Anbau fördert das Abholzen: Auch der Verlust von Weiden treibt Brasiliens Rinderzüchter in den Regenwald.

Rinder drängen an den Amazonas

Foto: Magdalena Ohm

Kernkompetenz:

Selbständig Fakten erarbeiten und Antworten finden können.

Kurzbeschreibung:

Diese Übung eignet sich zur datenbasierten Information zum Thema Fleisch. Nebenbei wird Gruppenarbeit und die Kompetenz Grafiken zu verstehen geübt.

- von 3 bis 30
- ca. 45 Minuten
- Infophase
- Fleischatlas-Plakate (s. Fußnote), Quiz-Bögen, Stifte
- Platz, um Plakate aufzuhängen, Grundkenntnisse in der Interpretation von Grafiken, Orientierung auf der Welt- und Deutschlandkarte

Ablauf:

Es hängen Plakate mit den Inhalten des Fleischatlasses* aus. Es wird an Kleingruppen ein Quiz (siehe Anhang IV) verteilt. Die Plakate enthalten Infos zum Thema Fleisch und auch die meisten Antworten auf die Fragen. Für einige Fragen muss nachgedacht werden. Die Antworten befinden sich nicht auf den Plakaten. Die Teilnehmer beschaffen sich eigenständig Informationen und können schon mal in der Gruppe diskutieren. Nach etwa 25 min. kommt die Gruppe zusammen und die Lösungen werden vorgestellt (20 min.). Bei den „offenen Fragen“ können die Antworten in der Gruppe diskutiert werden.

Vorbereitung:

Plakate besorgen, Quiz machen/ausdrucken

Die Methode Schritt für Schritt:

1. Plakate in einem oder mehreren Räumen aufhängen
2. Kleingruppen bilden
3. Quiz verteilen, Einweisung geben (mit Zeitangabe)
4. Antworten in Gruppe besprechen (Der Reihe nach sagen die Gruppen ihre Lösungen).

Variationsmöglichkeiten:

Fragen variieren, Gruppengrößen (geht auch einzeln), für die „Nachdenk-Fragen“ Informationen in einer Info-Ecke (siehe Methode 2.1) auslegen, „Nachdenk“-Fragen können verschieden tief diskutiert werden oder auch ganz weggelassen werden, „Gewinner“ ermitteln.

Möglichkeiten zur Weiterarbeit:

- ▶ Wie könnte man den Fleischkonsum reduzieren?
- ▶ Ideen für vegetarische/vegane Gerichte sammeln, kochen (siehe Methode 4.1)
- ▶ Fleischatlas an TeilnehmerInnen verteilen

* Fleischatlas-Plakate (zu beziehen bei der Böll-Stiftung), 10 Euro oder zum download kostenlos unter:
<http://www.boell.de/de/node/279551>
Fleischatlas: <http://www.boell.de/de/content/fleischatlas-daten-und-fakten-ueber-tiere-als-nahrungsmittel>



Referentin: Magdalena Ohm

MSc Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Umweltwissenschaften

Eigenständig erarbeitete Daten und Fakten bleiben besser im Gedächtnis und können mit den Gruppenmitgliedern diskutiert werden.