

# VEGGIE-FÜHRERSCHEIN

SCHÜLER LERNEN EINE GESUNDE, TIERFREUNDLICHE UND NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

ALTER: 11-16 JAHRE

LIEBE LEHRERINNEN, LIEBE LEHRER,

vielen Dank für Ihre Teilnahme am Projekt Veggie-Führerschein!

Klimawandel, globale Armut, vermehrt auftretende Zivilisationskrankheiten wie auch Übergewicht und unzureichender Tierschutz – all diese Themen können die Schüler nun bearbeiten. Als Einstimmung und zum Start des Projektes können Sie zum Beispiel das Veggie-Gedicht auf der Rückseite vor der Klasse oder Schulversammlung vorlesen (lassen).

Wir hoffen, dass Ihre Schülerinnen und Schüler durch die Teilnahme an diesem Projekt lernen, wie wichtig es ist, ein/e verantwortungsvolle/r Mitbürger/in dieser Welt zu sein. Sie können helfen, die Welt zu einem besseren Ort für Mensch und Tier zu machen.

## WARUM EINEN VEGGIE-FÜHRERSCHEIN?

Auf der ganzen Welt nehmen Schulen, Restaurants, Universitäten, Firmen und sogar Städte an Veggie-Tagen teil. Der „Veggie-Führerschein“ für Schüler der Altersgruppe 11 bis 16 Jahre beinhaltet eine Serie kostenloser Arbeitsblätter für Unterrichtsstunden in den Fächern Deutsch, Englisch, Naturwissenschaften, Sozial- und Gemeinschaftskunde, Mathematik, Informatik, Kunst, Musik, Wirtschaft, Geographie, Religion und Ethik. Durch ein rein pflanzliches Mittagessen mindestens einmal in der Woche, die Teilnahme an diesen Unterrichtseinheiten und zusätzlichen Aktivitäten sowie die begleitenden Informationen lernen die Schüler, was es heißt, ein souveräner Konsument und verantwortungsvoller Mensch zu sein. Die Schüler werden außerdem besser verstehen, wie sich ihre heutigen Entscheidungen in der Zukunft auf ihr Leben und das Leben zukünftiger Generationen auswirken werden und dass insbesondere ein reduzierter Fleischkonsum einen positiven Effekt auf die Mitwelt hat.

Für die Bestellung weiterer Unterrichts-Pakete wenden Sie sich bitte an  
PETA Deutschland e.V., Friolzheimer Str. 3a, D-70499 Stuttgart  
Info@PETA.de, +49 (0)711 860591-0, +49 (0)711 860591-111 (Fax)

Viel Erfolg dabei wünschen Ihnen



Harald Ullmann  
2. Vorsitzender  
PETA Deutschland e.V.

Die Materialien in diesem Paket können gerne auch vervielfältigt und weitergereicht werden.

Zusätzliches Material finden Sie unter

[PETA.de/gesundvegan](http://PETA.de/gesundvegan)

[PETA.de/rezepte](http://PETA.de/rezepte)

[PETA.de/kantinen](http://PETA.de/kantinen)

[PETA.de/veggietag](http://PETA.de/veggietag)

[donnerstag-veggietag.de](http://donnerstag-veggietag.de)

[PETAKids.de/sharetheworld](http://PETAKids.de/sharetheworld)

[peta2.de/veganemensa](http://peta2.de/veganemensa)

[healthyschoollunches.org](http://healthyschoollunches.org) (Englisch)

EINHEIT	FÄCHER	BESCHREIBUNG
1. Veggie-Gedicht	Sozial- und Gemeinschaftskunde	Die Schüler hören/lesen das Veggie-Gedicht als Denkanstoß und Einstimmung für das Projekt.
2. Das Restaurant	Wirtschaft, Informatik, Englisch, Deutsch, Mathematik	Die Schüler planen, gestalten und vermarkten ihr eigenes vegetarisches Restaurant in einem unternehmerischen Projekt.
3. Tierrechte in der Musik	Englisch, Deutsch, Musik, Religion, Sozial- und Gemeinschaftskunde	Die Schüler lernen die Bedeutung von Tierrechten in der Ernährung durch einen Song kennen.
4. Fleisch vor Gericht	Biologie, Deutsch, Sozial- und Gemeinschaftskunde, Ethik	„Fleisch“ wird vor Gericht gestellt. In der Unterrichtsstunde, die wie eine Gerichtsverhandlung abläuft, erforschen die Schüler die gesundheitlichen Aspekte des Fleischessens und die möglichen Vorzüge einer pflanzenbasierten Ernährung.
5. Wie ein Burger der Umwelt schadet	Biologie, Geographie, Deutsch, Englisch, Sozial- und Gemeinschaftskunde	Die Schüler erfassen durch ein Quiz die Auswirkungen der Fleischindustrie auf die Umwelt.
6. Triff dein Fleisch – Meet your Meat	Sozial- und Gemeinschaftskunde, Biologie, Deutsch	Die Schüler lernen, wie ähnlich menschliche Gefühle und Bedürfnisse den Gefühlen und Bedürfnissen anderer Lebewesen sind.
7. Die Welt ernähren – „We Feed the World“	Sozial- und Gemeinschaftskunde, Biologie, Englisch, Deutsch, Geographie, Ethik	Die Schüler erforschen, wie unsere Ressourcen angesichts des starken Bevölkerungswachstums am besten genutzt werden können, um alle Menschen zu ernähren.
8. Tut Fischfang weh?	Biologie, Englisch, Deutsch, Sozial- und Gemeinschaftskunde	Die Schüler vergleichen Fische mit anderen Tieren und untersuchen die ökologischen Auswirkungen von kommerziellem Fischfang und Aquakulturen.
9. Was wir essen	Gemeinschaftskunde, Deutsch, Ethik	Die Schüler lernen, sich im Supermarkt bewusst für gesunde, tier- und sozialverträgliche Produkte zu entscheiden.
10. Gerichte aus der ganzen Welt	Geographie, Hauswirtschaft, Sozial- und Gemeinschaftskunde	In einem Workshop lernen die Schüler, einfache internationale Gerichte wie Guacamole und Cinque e Cinque (mexikanische Pfannkuchen) zuzubereiten.

# 1. DAS GEDICHT ZUM VEGGIE-FÜHRERSCHEIN

SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE; FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### VEGGIE-GEDICHT

In der Schule war etwas anders an einem Tag  
Für Emma war es zuerst eine Plag'.  
Zu Mittag wollte sie eigentlich ein Pfeffer-Steak  
Und bekam dann irgendwie nur Tofu an der Thek'!

„Was ist los?“, fragte sie. „Wo ist die ganze Wurst?  
Jetzt kann ich nur löschen meinen Durst.“  
„Es ist weg“, sagte Emmas Freundin Anni keck.  
„Wir machen doch mit beim Veggie-Führerschein-Projekt!“

„Veggie-was? Das ist nicht wahr!  
Das ist doch ziemlich sonderbar!“  
„Nun ja“, sagte Anni, „wenn du mehr lernst über Fleisch,  
machst du bestimmt nicht mehr so ein Gekreisch!“

Trotzdem war Emma überrascht,  
Gemüse statt Fleisch – wer hätt' das gedacht?  
„Ich versteh das nicht! Ist das jetzt in?  
Ein bisschen Fleisch ist doch nicht schlimm?!“

Anni erklärt: „Nein, denn es ist korrekt:  
Kein Fleisch hat einen großen Effekt!  
Zu viele Treibhausgase pusten wir  
in die Luft – gefällt das dir?“

„Methan, das stoßen Kühe aus,  
für unsere Welt ist das ein Graus.  
Doch in diesem Schulprojekt  
geht es um Tierleid und Umwelt – ist das nicht perfekt?“

„Getreide und Soja wird als Futter für Tiere genutzt,  
dabei hätten das lieber die Hungernden verputzt.  
Und dass du auch nicht die Tiere vergisst,  
gefangen und geschlachtet, bevor du sie isst.“

„Aber Anni“, sagt Emma, „Fleisch hat Zink und Eisen!  
Und Tiere können nicht denken, darauf will ich hinweisen.“  
„Nein“, sagt Anni, „Tiere sind wie du und ich  
und deshalb lassen wir sie nicht im Stich.“

„Mit ihren Freunden spielen auch sie sehr gern  
und mit ihren Kindern betrachten sie gerne die Stern'.  
Und Eiweiß und Zink bekommst du woanders her,  
zum Beispiel aus Tofu, Bohnen und vielen Pflanzen mehr!“

„Wenn du wie ich Burger und Hot Dogs magst,  
kauf die pflanzliche Version – es ist ein Klacks.  
Im Laden gibt es heut' Nuggets und Wurst  
aus Seitan und Soja, hast du das gewusst?“

„Rein pflanzliches Essen ist richtig gesund  
und frisch und lecker und auch noch bunt!“  
Emma zögert nicht lang und gibt dann zu:  
„Dann mach ich mit beim Führerschein, genau wie du!“

Bald machte es beiden Mädchen viel Spaß  
und so ging es allen Kindern ihrer Klass'.  
Sie machten Poster und Flyer jede Woch'  
und einmal kam sogar ein berühmter Koch.

Sie schrieben dem Papst und dem Staatsoberhaupt:  
„Pflanzliche Nahrung hat alles, was man braucht,  
das zeigt ein Veggie-Führerschein perfekt,  
wenn wir Kinder es können, können Sie das erst recht.“

Zeitungen, Fernsehen und Radio waren voll  
und auf der ganzen Welt nahm man's zu Protokoll.  
Pflanzenbasierte Menüs ganz ohne Fleisch,  
das hatte sogar Afrika und Asien erreicht!

Emma geht zu Anni, grinst und fragt:  
„Wo machen wir die nächste Veggie-Probefahrt?“

ENGLISCH, DEUTSCH, MATHEMATIK, WIRTSCHAFT; FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### EINFÜHRUNG

Beginnen Sie das Projekt mit einem Brainstorming zum Thema „veganes Restaurant“. Wissen die Schüler, welche Art von Speisen in veganen Restaurants serviert werden? Sind vegane Restaurants günstiger oder teurer als Restaurants, die Fleisch servieren. Waren die Schüler schon einmal in einem vegetarischen oder veganen Café oder Restaurant, und falls ja, wie fanden sie es?

### AUFGABE 1

Teilen Sie die Klasse in Gruppen zu je vier bis sechs Schülern ein und erklären Sie, dass sie ein Konzept für ein neues veganes Restaurant ausdenken, planen und vermarkten sollen.

### MARKETING

Schreiben Sie die Namen von drei beliebten veganen Restaurants in Deutschland an die Tafel und fordern Sie die Schüler auf die Websites zu besuchen:

- Das „Loving Hut“ in mehreren Städten: [Lovinghut.de](http://Lovinghut.de)
- Das „La Mano Verde“ in Berlin: [Lamanoverdeberlin.com](http://Lamanoverdeberlin.com)
- Das „Coox and Candy“ in Stuttgart: [Coox-candy.de](http://Coox-candy.de)

### AUFGABE 2:

Welche Bilder und Assoziationen wecken diese Namen?



**Loving Hut:** Der Name des Restaurants lässt an eine Restaurantkette wie Pizza Hut denken, die es in jeder Stadt gibt. Die Schüler könnten andeuten, dass es sich um eine Fast-Food-Kette handelt.



**La Mano Verde:** Der exklusiv klingende Name spielt auf sehr hohe Qualität, einen Blick auf nachhaltig produzierte, also „grüne“ Lebensmittel, an. Der Name, der übersetzt „grüne Hand“ bedeutet, lässt auf internationale Küche und liebevolle Handarbeit schließen.



**Coox and Candy:** Dieser Name kann für eine kreative und bunt gemischte Küche stehen, in der es sowohl traditionelle Gerichte, innovative Zusammenstellungen als auch süße Desserts („candy“ bedeutet „Süßes“) auf der Karte gibt.

### HINTERGRUND

Fernsehsendungen wie „Unser erstes Restaurant“, „Das perfekte Dinner“ oder „Die Küchenprofis“, die Ihre Schüler vielleicht kennen, haben bei vielen das Interesse für Kulinarisches und die Gründung eines eigenen Restaurants geweckt. Diese Lernidee stellt eine gute Möglichkeit dar, das Selbstvertrauen der Schüler zu stärken, während gleichzeitig ihre Fähigkeiten in Design und Marketing, Deutsch, Mathematik und Informatik in einem spannenden Projekt geschult werden.

Waren die ersten Eindrücke der Schüler bezüglich der drei Restaurants richtig? Welche unterschiedlichen Bilder und Botschaften wollen die Restaurants vermitteln? Welche Arten von Speisen werden serviert? Sollen sowohl Fleischesser als auch Veganer als Kunden gewonnen werden? Inwiefern unterscheiden sich die Speisekarten? Auf welche Art und Weise ist jedes Restaurant innovativ? Welche Ideen gefallen den Schülern? Welche nicht? Was würden sie anders machen, wenn sie ein Restaurant führen würden?

## DAS RESTAURANT

### WEITERE RECHERCHE

Lassen Sie die Gruppen selbstständig andere vegetarische oder vegane Restaurants suchen, besonders in ihrer Nähe. Diese Restaurants werden ihre „Konkurrenz“ sein, sodass sich ihre eigenen Restaurants davon abgrenzen müssen, um Kunden anzulocken.

### KONZEPT UND WERBEMAßNAHMEN

Die Gruppen sollten nun ein Konzept für ein eigenes Veggie-Restaurant entwickeln. Wen wollen sie anlocken? Was für eine Atmosphäre wird das Restaurant haben? Wird es als vegetarisch oder vegan beworben? Wie wird sich das Restaurant von den anderen Restaurants unterscheiden? Jede Gruppe soll eine kurze Werbepäsentation erarbeiten und am Ende stimmt die Klasse über das beste Konzept ab.

### SPEISEKARTE

Die Schüler sollen nun eine Speisekarte entwickeln, die zum Konzept passt (gesunde Küche, Fast Food, internationale Küche, Speisen zu einem bestimmten Thema etc.). Falls sie sich auf gesunde Küche spezialisieren, könnten sie eine Ernährungstabelle hinzuziehen. Welche Fleischersatzprodukte können sie anbieten? Die Schüler können bei der Benennung der Speisen ihre Phantasie spielen lassen oder eher einfache Namen wählen. Die Namen sollten zum ursprünglichen Konzept passen.



## ROLLENSPIELE

### ERÖFFNUNGSABEND - RESTAURANTKRITIKER UND RESTAURANTBESITZER

#### RESTAURANTKRITIKER:

Deine Zeitung hat dich beauftragt, über das neue vegane Restaurant zu berichten. Du isst normalerweise viel Fleisch, bist aber sehr neugierig, denn die Speisekarte sieht recht gut aus. Du bist daran interessiert, wie die Mitarbeiter auf die Ideen für die Speisen gekommen sind.

#### RESTAURANTBESITZER:

Ein berühmter Restaurantkritiker besucht dein Restaurant am Eröffnungsabend. Du bist besorgt, da der Kritiker kein Vegetarier oder Veganer ist. Aber du glaubst an dein Restaurant und weißt, dass du ihn oder sie davon überzeugen kannst, wie gut veganes Essen ist!

### BEIM ESSEN - VEGANER UND FLEISCHESSER

#### FLEISCHESSER:

Dein Freund/deine Freundin hat dich und ein paar Freunde in ein neues veganes Restaurant eingeladen. Du hast noch nicht oft veganes Essen probiert, aber was du probiert hast, hat dir nicht geschmeckt. Nur Linsen und Kartoffeln, nicht wahr? Und warum sollte man dich überhaupt zwingen, veganes Essen zu essen?

#### VEGANER:

Du hast ein paar Freunde eingeladen, mit dir in ein neues veganes Restaurant zu gehen. Einer deiner Freunde möchte lieber in eine Gaststätte, wo Fleisch serviert wird. Er/Sie lebt praktisch bei McDonalds! Wie kannst du deine/n Freund/in davon überzeugen, seine/ihre Meinung zu ändern? Welche Gerichte könnten ihm/ihr schmecken?

# 3. TIERRECHTE IN DER MUSIK

MUSIK, RELIGION, ETHIK, SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE; FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### HINTERGRUND

In dieser Stunde lernen die Schüler mithilfe eines eingängigen Songs mehr über die Gründe und Motivation für eine vegane Ernährung. Viele Menschen entscheiden sich aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen dafür, vegetarisch oder vegan zu leben.

### EINFÜHRUNG

Beginnen Sie die Stunde mit der Frage, was ein Vegetarier und was ein Veganer ist/isst. Warum könnte man Vegetarier oder Veganer werden wollen? Kennen die Schüler Menschen, die kein Fleisch essen?

### AUFGABE 1: DAS LIED

Erklären Sie der Klasse, dass sie den Song „Das Leben der Anderen“ anhören werden. Fragen Sie die Schüler, welchem Musikstil der Song wohl angehört. Warum heißt das Lied „Das Leben der Anderen“, und nicht „Ein Leben wie unser eigenes“?

#### SCHREIBEN SIE DIE FOLGENDEN FRAGEN AN DIE TAFEL:

- Was beschreibt der Sänger in seinem Lied?
- Warum isst der Sänger kein Fleisch?

(Mögliche Antworten: Er möchte keine Tiere essen; er findet es nicht gut, wie „Nutztiere“ behandelt werden; er kann die fleischlose Ernährung besser genießen, er hat Mitleid mit den Tieren)

Spielen Sie den Song (Sie finden den Song auf [peta2.de/boflower](http://peta2.de/boflower)) und fordern Sie die Schüler auf, genau hinzuhören (Songtext auf Seite 10).

Fragen Sie nach dem ersten Eindruck zu dem Song. Es kann hilfreich sein, das Lied mehr als einmal vorzuspielen.

- Wie hat den Schülern das Lied gefallen? Kam die Botschaft des Sängers bei ihnen an?
- Die Schüler sollen zehn pflanzliche Lebensmittel nennen, die er anstelle von Fleisch essen könnte.

### AUFGABE 2: HALTUNG/TÖTEN VON TIEREN

Der Sänger bringt folgende Argumente vor:

- Er beschreibt, wie schrecklich und schmerzvoll das Leben eines Tieres ist, das für die Nahrungsmittelindustrie gezüchtet wird. (Haltung)
- Er beschreibt, dass auch Tiere denken und fühlen können und sehr an ihrem Leben hängen. Sie wollen nicht sterben. (Gefühle)
- Er beschreibt, dass die Tiere gewaltvoll und verängstigt getötet werden. (Töten)

Teilen Sie die Schüler in drei Gruppen ein und fordern Sie sie auf, diese Themen im Internet, der Bibliothek, auf Flugblättern, in Broschüren und durch Interviews mit Vegetariern, Veganern und Fleischessern zu erforschen. Die Gruppen sollen der Klasse ihre Ergebnisse und Schlussfolgerungen mitteilen. Sie können jeder Gruppe ein bestimmtes Thema zum Recherchieren zuweisen.



## TIERRECHTE IN DER MUSIK

## AUFGABE 3: VEGANE ERNÄHRUNG

Lassen Sie die Schüler überlegen, welche pflanzlichen Lebensmittel sie anstelle von tierischen Produkten essen können, um so den Tieren zu helfen. Sie sollen Eisen, Kalzium, Jod, Magnesium, Selen, Phosphor, Kalium, Vitamin A, die B-Vitamine, Vitamin B12, Vitamin C, Vitamin D, Vitamin E, Vitamin K, Kohlenhydrate, Fette (inklusive Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren), Eiweiß und Ballaststoffe auflisten. Gibt es weitere wichtige Mineralstoffe? Wissen die Schüler, warum es wichtig ist, diese Nährstoffe aufzunehmen? Weisen Sie darauf hin, dass es mit Vitamin B12 angereicherte pflanzliche Produkte gibt (z.B. Frühstücksflocken, Soja-Drinks oder Multivitamin säfte), sie ihre Ernährung bei einer rein pflanzlichen Ernährungsweise jedoch mit veganen B12-Vitaminpräparaten ergänzen sollten.

## NÜTZLICHE LINKS FÜR LEHRER

Das Leben der Anderen: [peta2.de/boflower](http://peta2.de/boflower)

Infos zum unbekanntem Leben der Tiere: [Goveggie.de](http://Goveggie.de)

Infos zur Intensivtierhaltung: [PETA.de/grausamkeitantieren](http://PETA.de/grausamkeitantieren)

Haltungsbestimmungen für Tiere in der EU: [ec.europa.eu/food/animal/welfare/references\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/references_en.htm)

Die vegane Ernährungspyramide: [PETA.de/ernaehrungspyramide](http://PETA.de/ernaehrungspyramide)

Statistisches Bundesamt: [Destatis.de](http://Destatis.de)

Vegetarische und vegane Ernährung bei Kindern: [PETAKids.de/eltern](http://PETAKids.de/eltern), [PETAKids.de/go\\_veggie](http://PETAKids.de/go_veggie)

## ROLLENSPIELE

## VEGANER UND FLEISCHESSER

## VEGANER:

Du lebst seit fünf Jahren vegan und findest es gar nicht schwer, aber ständig fragt man dich, was du überhaupt essen kannst. Sie verstehen es einfach nicht! Dabei gibt es doch so viele gute Gründe dafür und so leckere Alternativen.

## FLEISCHESSER:

Eine/r deiner Freunde lebt vegan und du kannst dir nicht vorstellen, wie er/sie überlebt! Du würdest ungern auf Hamburger und Käsepizza verzichten. Vermissten denn Veganer nicht das Fleisch und die Milchprodukte?

## TEENAGER UND ELTERN

## TEENAGER:

Du möchtest Vegetarier/in oder Veganer/in werden, aber deine Eltern sind besorgt, dass du dich dann nicht mehr gesund und ausgewogen ernähren kannst. Wie kannst du sie davon überzeugen, dass es eine gute Entscheidung ist, vegetarisch oder vegan zu leben?

## VATER/MUTTER:

Dein Sohn oder deine Tochter hat dir erzählt, dass er/sie Vegetarier/in oder Veganer/in werden möchte. Wie wird diese Entscheidung das Leben zu Hause beeinflussen? Du bist als Fleischesser/in aufgewachsen und machst dir Gedanken um eine gesunde Ernährung.

### AUFGABE 4: DIE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE

Besprechen Sie zusammen mit den Schülern die vegane Ernährungspyramide.

Lassen Sie jedes Stockwerk durch einen Schüler erklären und nennen Sie jeweils Beispiele für Lebensmittel und in welchen Mengen unser Körper sie benötigt.

- Was essen Veganer anstelle von Fleisch oder Milchprodukten?
- Was sind die Grundlagen einer gesunden Lebensweise?



### FRAGEN

Einige Menschen meinen, dass es natürlich für den Menschen sei, Fleisch zu essen. Doch wir haben heute die Wahl! Wenn wir keine Tiere essen, werden auch keine Tiere unter unwürdigen Bedingungen gehalten und getötet. Traditionen rechtfertigen nicht die Grausamkeiten, die wir Tieren antun. Diskutieren Sie in der Klasse. Antworten auf sehr häufig gestellte Fragen zum Thema Vegetarismus/Veganismus können Sie als Lehrer unter [PETA.de/faqvegan](http://PETA.de/faqvegan) abrufen. Diese Diskussionsgrundlage eignet sich für Schüler ab 16 Jahren. Paul McCartney sagte einmal: „Wenn Schlachthäuser Glasmauern hätten, wäre jeder Vegetarier/Veganer. Diskutieren Sie in der Klasse.“

### WEITERE IDEEN

- Helfen Sie den Schülern, einen Song über ein Thema zu komponieren, das ihnen am Herzen liegt.
- Erforschen Sie mit der Klasse die verschiedenen Gründe und Motivationen, die zu einer vegetarischen/veganen Ernährung führen.
- Die Schüler können das Leben eines berühmten Vegetariers oder Veganers, wie Mahatma Gandhi, Carl Lewis, Albert Einstein oder Thomas D. untersuchen und vorstellen.

## SONGTEXT

## BO FLOWER - DAS LEBEN DER ANDEREN

**STROPHE 1:**

Stell dir vor, du wirst geboren,  
 schon alleine, wo das ist und wie es ist, schreibt dir das Schicksal vor.  
 Als du das Licht zum ersten Mal sehen kannst,  
 ist es grell, tausende um dich herum und du hast Angst!  
 Keine Mom, die dich schützt, kein natürliches Licht.  
 Du bist klein und ohne Schuld auf der Suche nach dem Glück;  
 hier ist es nicht, merkst du schnell, du kriegst etwas gespritzt,  
 du versuchst was zu erkennen, wirst geblendet von dem Licht!  
 Ein heftiger Schmerz, verdammt, „wo ist meine Mom?“.  
 Der ganze Mund brennt wie Flammen, „was tut ihr mir an?“.  
 Du rennst auf dem Band so schnell du kannst,  
 es treibt dich weg, du wirst gepackt und irgendwo reingesteckt.  
 Das Licht ist aus, alle drängeln, schreien und weinen,  
 in deinem Leben sind jetzt zwei Minuten vorbei.

**REFRAIN:**

Ich möchte, dass du siehst, wie es ist,  
 denk an mich, mach die Augen auf, verschließe sie nicht!  
 Ich steh vor dir und du siehst mir ins Gesicht,  
 kannst du immer noch genießen, was du isst?  
 Ich möchte, dass du siehst, wie es ist,  
 denk an mich, mach die Augen auf, verschließe sie nicht! (Schau mich an!)  
 Ich steh vor dir und du siehst mir ins Gesicht, (wie)  
 kannst du immer noch genießen, was du isst?

**STROPHE 2:**

Ein Motor geht an, wo geht die Reise hin?  
 Ich träum' von Wiesen und frischer Luft,  
 weil es hier nach Scheiße stinkt.  
 Mein Mund schmerzt, alle hacken auf mich ein,  
 die Kiste geht auf, ich seh Licht und laufe hinein.  
 Hinter mir fällt die Tür zu, ich bin in einem Käfig,  
 ich würde mich gerne bewegen, aber es geht nicht.  
 Wir stehen zu fünft auf einem Meter, endlich was zu fressen,  
 es schmeckt scheiße, kaum ist es weg, schon bringen sie das nächste Essen!  
 Und das nächste, das nächste an all den Tagen,  
 ich würde gerne schlafen, doch kann die Schmerzen nicht ertragen.  
 Die Gelenke, der Magen und der Kreislauf versagt,  
 nach ein paar Tagen komm ich überhaupt nicht mehr klar.  
 Es ist Nacht, es wird laut, Schwarzlicht, ich kann nix sehen,  
 von nem Schlauch aufgesaugt, was ein krankes System.  
 Wieder die Kiste, wieder die Fahrt, bis der Motor stoppt,  
 die Tür geht auf, ich seh raus „Mann, wo bist du Gott?“.  
 Alle hängen kopfüber an einer Kette und zappeln,  
 ich sammel alle meine Kräfte, ich muss irgendetwas machen.  
 Und es packt mich, ich häng da und versuch mich zu retten,  
 dann taucht die Maschine auch meinen Kopf in das Becken!

**REFRAIN**

© Maik Mohr

# 4. FLEISCH VOR GERICHT

.....  
BIOLOGIE, DEUTSCH, ETHIK, SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE; FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### EINFÜHRUNG

Erklären Sie der Klasse, dass „Fleisch“ einiger schlimmer Verbrechen gegen die menschliche Gesundheit beschuldigt wird. Diese Verbrechen betreffen das Risiko für Herzerkrankungen, Schlaganfälle, bestimmte Arten von Krebs, Diabetes und Fettleibigkeit. „Fleisch“ wird nun vor Gericht gestellt und es liegt an den Schülern, Fälle für die Anklage und die Verteidigung und die Rechtsanwälte vorzubereiten. Eine Gruppe von Geschworenen wird dann entscheiden, ob „Fleisch“ in allen oder einigen Punkten für schuldig befunden wird, oder ob „Fleisch“ unschuldig ist.

### ANWENDUNG

Teilen Sie die Klasse in zwei Gruppen – die Ankläger und die Verteidiger. Aus diesen zwei Gruppen werden sechs Untergruppen oder Paare gebildet: „Allgemein“, Herzerkrankungen, Schlaganfälle, Diabetes, Krebs und Fettleibigkeit. Jeder Gruppe oder jedem Paar sollte das Arbeitsblatt ausgehändigt werden. Bevor die Schüler ihre Nachforschungen starten, sollten sie sich dieses Arbeitsblatt ebenfalls durchlesen. Drucken Sie außerdem ein Foto von Fleisch aus, dieses wird später den „Angeklagten“ darstellen.

### PROZESS-VORBEREITUNGEN

Jede Gruppe soll das Gesundheitsproblem, das ihr zugeteilt wurde, erforschen. Die Schüler beispielsweise, die die „Herzerkrankungen“-Anklage übernehmen, sollen so viele Beweise wie möglich dafür finden, dass Fleischessen das Risiko erhöht, Herzerkrankungen zu entwickeln. „Herzerkrankungen“-Verteidiger sollen versuchen, Beweise zu finden, die den Zusammenhang zwischen Fleischessen und Herzerkrankungen entkräften. Schüler in der „allgemeinen“ Gruppe sollen sich mit den anderen Gruppen in ihrem Team besprechen und eine klare und gut gegliederte Eröffnungserklärung vorbereiten. Sie sollen außerdem die Glaubwürdigkeit z.B. von Webseiten der Fleischindustrie, Ernährungsempfehlungen, Zeitungsberichten usw. kritisch hinterfragen und neugierig auf den „Prozess“ machen. Die Vorbereitung des Gerichtsverfahrens kann als Hausaufgabe aufgegeben werden, sodass die Unterrichtszeit dem Prozess selbst gewidmet werden kann. Empfehlen Sie den Schülern, dass es für die Suche nach Informationen hilfreich ist, die zu erforschende Krankheit zusammen mit dem Wort „Fleisch“ in eine Suchmaschine einzugeben.

### DAS GERICHTSVERFAHREN

Wählen Sie zwölf Schüler als neutral wertende Geschworene aus beiden Teams, den Anklägern und den Verteidigern, aus und lassen Sie sie separat von den anderen als Gruppe Platz nehmen. Der Lehrer soll als Richter den Vorsitz haben. Die Anklage und die Verteidigung soll jeweils ihr Eröffnungsplädoyer halten und dann jeweils ihre Zeugen aufrufen. Jede Untergruppe sollte kurz und bündig vortragen, was sie jeweils über die Verbindung zwischen der Krankheit und Fleischkonsum herausgefunden haben. Danach soll die Verteidigung über ihre Ergebnisse berichten. Nach einer kurzen Pause wird das Abschlussplädoyer (auf Basis dessen, was sie gehört haben) vorgetragen und die Geschworenen sprechen ihr Urteil. Falls „Fleisch“ schuldig gesprochen wird, können Sie ihm ein „Strafmaß“ auferlegen (z.B. dass der Fleischkonsum zu mindern ist oder verboten wird).



### WEITERE IDEEN

- ➔ Waren die Schüler überrascht von den Beweisen?
- ➔ Wie seriös sind die Webseiten, die die Informationen geliefert haben?
- ➔ Welche Referenzen waren angegeben?

### MEHR INFORMATIONEN FÜR LEHRER:

[PETA.de/gesundvegan](http://PETA.de/gesundvegan)

„Vegetarische Ernährung“ von Prof. Leitzmann und Dr. Keller

## FLEISCH VOR GERICHT

„Fleisch“ wurde beschuldigt, das Risiko für Herzerkrankungen, bestimmte Arten von Krebs, Diabetes und Fettleibigkeit zu erhöhen. Es gibt zahlreiche Studien, die auf einen Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Gesundheitsproblemen hinweisen. Unter [provegan.info/fileadmin/img/pdf/studien-vegan.pdf](http://provegan.info/fileadmin/img/pdf/studien-vegan.pdf) finden Sie folgende Aussagen sowie eine ausführliche Zusammenstellung von Studien.

### ALLGEMEIN:

„Vegetarier weisen ein geringeres Risiko für eine Reihe von chronischen, ernährungsassoziierten Krankheiten auf.“  
Leitzmann und Keller (2010): Vegetarische Ernährung S.338

### HERZERKRANKUNGEN:

Fleischverzehrer steht laut einer Studie der Universität Athen eng mit einem erhöhten Risiko für das Koronarsyndrom in Verbindung. Teilnehmer der Studie, die pro Monat über acht Portionen Fleisch verzehrten, hatten ein 4,9-fach höheres Koronarsyndrom-Risiko als die Personen, die sehr wenig Fleisch aßen.

*Kontogianni MD et al: Relationship between meat intake and the development of acute coronary syndromes: the CARDIO2000 case-control study; Eur J Clin Nutr. 2007 Mar 14*

### KREBS:

In der Ärztezeitung wurde eine Studie aufgeführt, an der 500.000 Menschen teilnahmen. Es kam heraus, dass die Krebsrate anstieg, je höher der Konsum an rotem Fleisch war. Je nachdem um welches Organ es sich handelte, erhöhte sich das Risiko an Krebs zu erkranken um 20 bis 60 %. Beim Konsum von rotem Fleisch war das Darmkrebs-Risiko um 24 %, das Lungenkrebs-Risiko um 20 %, das Pankreaskrebs-Risiko um 43 % und das Leberkrebs-Risiko um 60 % erhöht. *aerztezeitung.de, 24.01.2008*

### DIABETES:

An der Loma Linda University in Kalifornien wurden 17 Jahre lang neu auftretende Diabetesfälle untersucht. Das Diabetes-Risiko war bei Studienteilnehmern, die mindestens einmal pro Woche Fleisch konsumierten um 74 % erhöht, im Vergleich zu Vegetariern. Wer verarbeitetes Fleisch oder Fischprodukte konsumierte, wies ein um 38 % erhöhtes Diabetes-Risiko auf.

*Vang A et al: Meats, processed meats, obesity, weight gain and occurrence of diabetes among adults: Finding from Adventist Health Studies; Ann Nutr Metab. 2008 Mar 18; 52(2): 96-104*

### ÜBERGEWICHT:

Eine Studie der ETH Zürich untersuchte die Ernährungsgewohnheiten bei Schweizer Kindern von 6 bis 14 Jahren, die übergewichtig und normalgewichtig waren. Es wurde festgestellt, dass der Body-Mass-Index durch Fleischproteine beeinflusst wurde.

*Aeberli I et al: Dietary intake and physical activity of normal weight and overweight of 6 to 14 year old Swiss children; Swiss Med Wkly; 2007 Jul 28; 137 (29-30): 424-30*

### TIPPS

- Haltet alle verwendeten Zitate kurz und bündig
- Benutzt lieber Webseiten, Bücher und Studien als Blogs oder Foren
- Übt die Zusammenfassung der Informationen mit einem Partner

## VORBEREITUNGEN FÜR DIE VERHANDLUNG

### ANKLAGE:

Finde so viele Beweise wie möglich dafür, dass Fleischessen das Risiko für Herzerkrankungen, Krebs, Diabetes und Fettleibigkeit erhöht.

### VERTEIDIGUNG:

Finde so viele Beweise wie möglich dafür, dass es keinen Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und einem erhöhten Risiko für Herzerkrankungen, Krebs, Diabetes und Fettleibigkeit gibt.

# 5. WIE EIN BURGER DER UMWELT SCHADET

GEOGRAPHIE, ENGLISCH, DEUTSCH, BIOLOGIE, SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE, FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### HINTERGRUND

Mittlerweile ist wissenschaftlich und gesellschaftlich anerkannt, dass die Aktivitäten des Menschen große Mengen an Treibhausgasen erzeugen und so den Klimawandel vorantreiben – was auch dazu führt, dass immer mehr Naturkatastrophen wie Fluten und Dürren auftreten können. Insbesondere die Produktion und der Konsum tierischer Lebensmittel schaden dem Klima. Das sind zugleich gute und schlechte Nachrichten. Wir zerstören die Umwelt, doch wir können auch etwas dagegen tun, indem wir bestimmt und unverzüglich handeln! Versuchen Sie, die Schüler von diesem weltpolitischen Thema zu begeistern und zum Denken anzuregen. Lesen Sie mehr darüber im Bericht der FAO „Lifestock’s long shadow“, der im Internet zu finden ist.

### EINFÜHRUNG

Beginnen Sie die Stunde, indem Sie die Klasse Möglichkeiten auflisten lassen, wie Menschen der Umwelt helfen können. Erwarten Sie Antworten wie „Recyclen“, „energieeffiziente Glühbirnen benutzen“, „weniger fliegen“ und so weiter. Vielleicht wird ein Mitglied der Klasse „weniger Fleisch essen“ oder „Vegetarier werden“ nennen. Bevor Sie mit dem folgenden Quiz beginnen, kann es ratsam sein, in der Klasse eine Diskussion über diese Themen anzuregen.

### AUFGABE 1:

Teilen Sie die Klasse in Teams ein und erklären Sie, dass sie „20 Fragen – ein Umweltquiz“ spielen werden. Das soll die Schüler nicht nur in das Thema der Stunde einstimmen, sondern wird Ihnen auch eine Chance geben, zu erfahren, was sie bereits wissen. Stellen Sie die Fragen und fordern Sie die Teams auf, sich zu beraten und dann ihre Antworten niederzuschreiben. Warten Sie mit der Enthüllung der korrekten Antworten, bis das Quiz vorbei ist. Alternativ können Sie jeder Gruppe die Fragen geben und selbstständig das Quiz bearbeiten lassen, während Sie in der Klasse herumgehen und den Teams, ggf. helfen. Für jüngere Schüler können Sie das Quiz so anpassen, dass es zu jeder Frage Multiple-Choice-Antworten gibt. Es kann auch als Computerquiz mit anklickbaren Kästchen für die Antworten aufbereitet werden. Das Siegerteam könnte einen Preis gewinnen, z.B. vegane Bio-Schokolade aus Fair Trade.



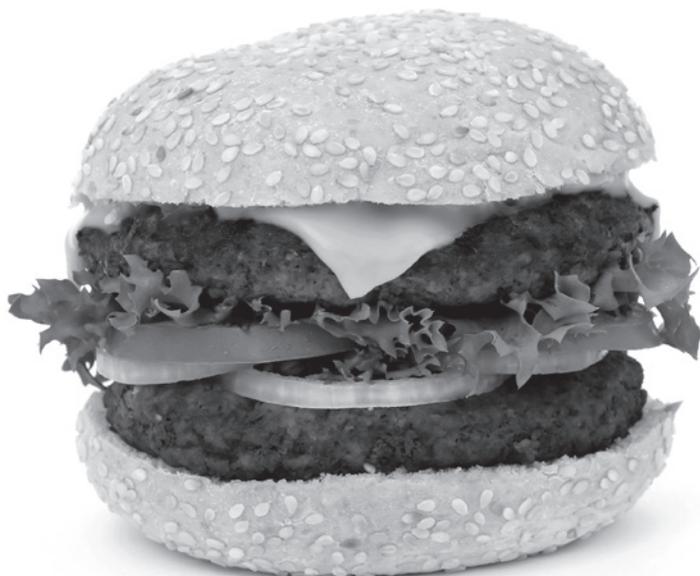
## WIE EIN BURGER DER UMWELT SCHADET

### AUFGABE 2:

Fordern Sie die Schüler auf, mit Hilfe der Antworten aus dem Quiz und weiterer Internetrecherchen ein Informationsflugblatt zu gestalten. Das Flugblatt soll der Öffentlichkeit dabei helfen, den verheerenden Einfluss von Fleisch auf die Umwelt zu verstehen, das dies nur wenigen bekannt ist. Wie können die Schüler die Botschaft so effektiv wie möglich vermitteln?

### FRAGESTELLUNG FÜR EINE ERÖRTERUNG

„Die Umwelt schützen und Fleisch essen. Das passt nicht zusammen“ Würdest du dem zustimmen?



### WEITERE IDEEN FÜR LEHRER

- ➔ Einige Menschen glauben nicht an den Klimawandel. Lassen Sie die Schüler andere Sichtweisen recherchieren.
- ➔ Halten Sie eine Klassendiskussion zum Thema „Denke global, handle lokal“
- ➔ Nutzen Sie zusammen mit Ihren Schülern den Klimarechner auf [PETA.de/klimaeinkaufswagen](https://peta.de/klimaeinkaufswagen), um zu berechnen, wie viel kleiner der ökologische Fußabdruck Ihrer Schuler wäre, wenn alle Lehrer und Schüler jeden Donnerstag im Schuljahr fleischlos essen würden.

### LERNZIELE

Die Schüler lernen:

- ➔ darüber nachzudenken, wie individuelle Handlungen auf lokaler Ebene positive oder negative Auswirkungen sowohl lokal als auch global haben können
- ➔ Wege bestimmen, wie sie der Umwelt helfen können
- ➔ Informationen klar, verständlich und mit geeigneten Methoden auszuwählen und zu präsentieren

1. Wie viel Prozent der Erdoberfläche werden deiner Meinung nach zur Aufzucht von „Nutztieren“ gebraucht?

- a) 10 Prozent
- b) 20 Prozent
- c) 30 Prozent

**Antwort:** 30 Prozent der Erdoberfläche (oder 70 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche) wird für die Tierzucht verwendet.

Quelle: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und Marlow HJ, Hayes WK, Soret S, Carter RL, Schwab ER, Sabate J: Diet and the environment: does what you eat matter? Am J Clin Nutr 2009; 89: 699–703.

2. Nenne mindestens ein Problem, das durch die Nutzung von Weideflächen entstehen kann!

**Mögliche Antworten:** Aussterben einheimischer Pflanzen- und Tierarten, Bodenerosion, Wüstenbildung, Abholzung des Regenwaldes

3. Nenne drei Nutzpflanzen, die in Deutschland angebaut werden.

**Mögliche Antworten:** Weizen, Gerste, Hafer, Zuckerrübe, Raps, Kartoffel, Erbsen, Bohnen, Mais

4. Welcher Anteil des landwirtschaftlich genutzten Bodens in Deutschland dient der Futtermittelerzeugung?

**Antwort:** 60 Prozent, zusätzlich werden 13 Prozent der Futtermittel importiert.

Quelle: Hoffmann, I., Schneider, K., Leitzmann, C. 2011: „Ernährungsökologie“, S. 81

5. Wo werden Regenwälder abgeholzt, um Platz für Tierwiesen und den Anbau von Futterpflanzen zu gewinnen?

**Antwort:** Südamerika (Amazonas-Regenwald)

6. Nenne mindestens ein Problem, das aus der Abholzung von Regenwäldern entsteht.

**Mögliche Antworten:** Klimawandel, Verdrängung von Menschen aus ihrer Heimat, Bedrohung der Lebensgrundlage und Gesundheit von Menschen (durch die Zerstörung der Quellen für Brennstoffe, Holz, Heilpflanzen und Nahrung), unfruchtbares Land, Bedrohung von Pflanzen- und Tierarten, weniger Pflanzen produzieren weniger Sauerstoff, weniger CO<sub>2</sub> kann im Boden gebunden werden.

7. Wofür kann Soja genutzt werden?

**Mögliche Antworten:** Nahrung für Menschen (Soja-Drinks, Soja-Eiscreme, Sojajoghurt, Tofu, Soja-Hack, Veggie-Burger, Veggie-Würstchen), Nahrung für Tiere

8. Wie viel Prozent der Eiweißpflanzen importiert die EU, um den Bedarf an Tiernahrung zu decken?

**Antwort:** 80 Prozent

Quelle: Asendorpf: Unsere Eier nach Futter. Das Beispiel Soja: Wie Europas Appetit auf Fleisch globale Umweltschäden verursacht. In: ZeitOnline Umwelt vom 15. Dezember 2011

9. Wie viele pflanzliche Kalorien werden benötigt, um 1 Kalorie Rindfleisch zu erzeugen?

- a) 2 Kalorien
- b) 4 Kalorien
- c) 6 Kalorien

**Antwort:** c) 6 Kalorien

(Tatsächlich können es je nach Produktions- und Berechnungsform sogar bis zu 21 Kalorien sein.)

Quelle: Brot für die Welt: Kampagnenblatt 9 zum Thema Fleischkonsum. Mehr dazu auch in der Broschüre „Warum Veggie?“

10. Eine Methode des kommerziellen Fischfangs ist die „Schleppnetzfisherei“. Kannst du in einem Satz beschreiben, was das sein könnte?

**Mögliche Antwort:** Bei der Schleppnetzfisherei wird alles Leben buchstäblich vom Meeresboden abgeschabt. Diese Art der Fischerei kann man mit der Abholzung des Regenwaldes vergleichen.

Quelle: PETAkids.de/fischfang

11. **Einige Leute vertreten den Standpunkt, dass die Zucht von Tieren für Nahrungsmittel sehr ineffizient ist. Warum?**  
**Antwort:** Tiere werden mit großen Mengen an Getreide, Sojabohnen, Hafer und Mais gefüttert, können daraus aber nur relativ geringe Mengen an Fleisch, Milch und Eiern hervorbringen.
12. **Nenne drei Möglichkeiten, wie wir im täglichen Leben Energie sparen können.**  
**Mögliche Antworten:** Beim Verlassen eines Raumes das Licht ausschalten, den Fernseher ausschalten, energieeffiziente Glühbirnen verwenden, Dach- und Wandisolierung am Haus anbringen.
13. **Warum verbraucht die Fleischproduktion so viel mehr Energie als die Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel?**  
**Mögliche Antwort:** In der Fleischproduktion sind viele energieintensive Schritte notwendig, z.B. Anbau von Getreide für Tiernahrung, Transport des Getreides, Futtermittelherstellung, Intensivtierhaltung, Transport der Tiere zum Schlachthof, Betreiben von Schlachthöfen, Transport von Fleisch zu weiterverarbeitenden Fabriken, Betreiben dieser Fabriken, Transport des Fleisches zu Läden und Supermärkten und das ständige Kühlen oder Einfrieren des Fleisches.
14. **Warum ist es wichtig, Wasser zu sparen?**  
**Mögliche Antwort:** Wir sind alle Teil eines zusammenhängenden, zerbrechlichen Systems, das von Wasserknappheit bedroht ist. Nur 2,5 Prozent des Wassers auf der Erde ist frisches Wasser; es ist konzentriert in Seen, Flüssen, Gletschern, Eiskappen und atmosphärischem Wasserdampf. Während Dürreperioden sinkt das Angebot an frischem Wasser.  
 Quelle: [www.hydrogeographie.de/wasserkreislauf.htm](http://www.hydrogeographie.de/wasserkreislauf.htm)  
 Bemerkung: Da sich die westliche Ernährungsform auf den Rest der Welt ausbreitet, nutzen auch Länder in Afrika oder dem Mittleren Osten, die große Wüstenflächen besitzen, das bisschen verfügbare Wasser für die Fleischproduktion.
15. **Nenne eine Möglichkeit, wie wir alle Wasser sparen können.**  
**Mögliche Antworten:** Beim Zähneputzen den Wasserhahn zudrehen, die Waschmaschine immer ganz voll machen, den Garten mit einer Gießkanne anstatt einer Sprinkleranlage bewässern, tropfende Wasserhähne reparieren, beim Wasserkochen nur so viel Wasser nehmen wie nötig oder kein Fleisch essen, Vegetarier oder Veganer werden.
16. **Man braucht ca. 147 Liter Wasser, um 113 Gramm Weizen zu erzeugen (ergibt zwei Burgerbrötchen). Wie viel Wasser braucht man Deiner Meinung nach, um 113 Gramm Rindfleisch für einen Burger zu produzieren?**  
**Antwort:** Ca. 1750 Liter  
 Quelle: Water Foodprint Network: [waterfootprint.org](http://waterfootprint.org)  
 Informieren Sie sich auch unter dieser Quelle darüber, wofür das Wasser gebraucht wird und erklären Sie es Ihren Schülern.
17. **Ein Bericht der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2006 stellte fest, dass die Fleischindustrie mehr Treibhausgase produziert als alle Autos, Flugzeuge und andere Transportmittel der Welt zusammen. Wie hoch ist der Anteil der weltweiten Emissionen von Treibhausgasen, den die Fleischindustrie produziert?**  
**Antwort:** 18 Prozent  
 Quelle: Food and Agriculture Organisation: *Livestock's Long Shadow*; 2009
18. **CO<sub>2</sub>, CH<sub>4</sub> und N<sub>2</sub>O sind drei Treibhausgase. Kennst du ihre vollen Namen?**  
**Antwort:** CO<sub>2</sub> = Kohlenstoffdioxid, CH<sub>4</sub> = Methan, N<sub>2</sub>O = Distickstoffoxid/Lachgas
19. **Welches der oben genannten Treibhausgase schadet der Umwelt am meisten?**  
**Antwort:** Distickstoffoxid. Es ist laut den Vereinten Nationen als Treibhausgas 298-mal potenter als Kohlenstoffdioxid.
20. **Fallen Dir noch mehr Arten ein, wie die Fleischindustrie die Umwelt schädigt?**  
**Mögliche Antworten:** Tiermist, Antibiotika, Hormone, Düngemittel und Pestizide, die auf Pflanzen gesprüht werden, können Flüsse und ähnliche Ökosysteme und ihre Umwelt schädigen  
 Quelle: The Vegetarian Society; People for the Ethical Treatment of Animals; Hirschfeld, J. In: Hoffmann, I.; Schneider, K.; Leitzmann, C. : „Ernährungsökologie“, 2011, S.68

# 6. TRIFF DEIN FLEISCH - MEET YOUR MEAT

.....  
SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE, BIOLOGIE, DEUTSCH , FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### WAS WÄRE, WENN DU DEINEM „ESSEN“ IN DIE AUGEN SCHAUEN MÜSSTEST?

Schweine, Kühe und Hühner sind Individuen mit Gefühlen – sie erleben Liebe, Freude, Einsamkeit und Angst, genau wie Hunde, Katzen und Menschen. Sie sind aus Fleisch und Blut und haben komplexe Gedanken und Emotionen, genau wie Menschen. Dennoch werden jedes Jahr allein in Deutschland ca. 3 Milliarden Tiere, darunter auch Fische, für Nahrungsmittel getötet. Aufgezogen und getötet werden sie auf eine Art und Weise, die jede mitfühlende Person entsetzen würde.

### WAS PASSIERT MIT KÜHEN, DIE FÜR DIE MILCHPRODUKTION BENUTZT WERDEN?

Um Milch zu produzieren, müssen Kühe befruchtet werden. Jedes Jahr bringen sie ein Kalb zur Welt, damit der Milchfluss angeregt wird. Durch die selektive Züchtung können sie außerdem sechs- bis zwölfmal so viel Milch produzieren (Hochleistungskühe), wie ihre Kälber trinken könnten. Ihre Euter schwellen

von dieser exzessiven Produktion an, schmerzen und können sich entzünden (Mastitis). An Mastitis erkranken etwa ein Drittel aller Kühe in Molkereien in der Europäischen Union. Ein oder zwei Tage nach der Geburt werden Mutter und Kalb voneinander getrennt – dies ist für beide ein traumatisches Erlebnis. Die weiblichen Kälber werden möglicherweise zur Herde der Molkerei gebracht, während männliche Kälber für die Kälbermast „verwendet“ werden, weil sie selbst ja keine Milch geben können. Wenn sich der Körper der Mutter durch die Überbeanspruchung und die schlechten Lebensbedingungen abgenutzt hat und ihr Milchfluss schwächer wird (im Alter von vier bis fünf Jahren), wird auch sie getötet.



### WAS PASSIERT MIT KÜHEN FÜR DIE FLEISCHPRODUKTION?

Die Tierhalter der modernen Landwirtschaft streben danach, eine maximale Menge an Fleisch und Milch so schnell und billig wie möglich zu produzieren, und das bei minimaler Platzanforderung. Kühe und Kälber werden in kleinen Ställen oder Boxen gehalten, oft so beengt, dass sie sich kaum umdrehen können. Man beraubt sie jeglicher Bewegungsmöglichkeit, damit ihre ganze Körperenergie in das Fleisch geht, das der Mensch später verzehrt.



Kühe werden mit einer unnatürlichen Diät aus großvolumigem Getreide und Eiweißkraftfutter, z.B. Soja, ernährt, bis sie ca. 500 kg wiegen. Sie werden im Alter von noch nicht einmal sechs Wochen ohne Betäubung kastriert und enthornt (§ 5 Abs. 3 Nr. 2 des Tierschutzgesetzes). „Mit der Ausdehnung der Mutterkuhhaltung, dem Strukturwandel zu größeren Rinderherden und zunehmender Laufstallhaltung werden es aber immer mehr und es kann davon ausgegangen werden, dass in Deutschland derzeit weit über die Hälfte aller Rinder enthornt werden.“<sup>(1)</sup>

Dabei kommt den männlichen Kälbern, die allein wegen des Kalbfleisches aufgezogen werden, das schlimmste Schicksal zuteil: Sie werden den Müttern nur wenige Tage nach der

Geburt entrisen und dann in kleinen Boxen von 80 cm Breite und 1,20 m Länge gehalten. Die Kälber müssen auf einem Lattenrostboden mit ca. 2,5 cm Spaltenbreite stehen. Die ursprünglich für das Kälbchen gedachte Milch der Mutter wird ihnen geraubt, damit der Mensch sie trinken kann. Dafür werden die Kälbchen mit einem Milchersatz gefüttert. Im Alter von 16 Wochen werden sie dann geschlachtet.

(1) Quelle: <http://www.lfl.bayern.de/itz/rind/10923/?context>

## WAS PASSIERT MIT HÜHNERN?

Die Mehrheit der Hühner, die in der Fleisch- und Eierindustrie ausgebeutet werden leben in riesigen Lagerhallen, in denen Licht und Luftzufuhr von Maschinen kontrolliert werden und die Tiere sehr wenig Platz zum Bewegen haben. Um Profite zu erhöhen, züchten Farmer die Tiere auf bestimmte Merkmale wie Legeleistung oder viel Brustmuskulatur und verabreichen Medikamente, damit sie nicht vorzeitig an den schlimmen Bedingungen in den Ställen sterben. Als Resultat leiden die meisten Vögel an schmerzhaften, lähmenden Knochenerkrankungen oder Wirbelsäulendefekten. Konsumenten realisieren oft nicht, dass viele Eier, die als „Freilandhaltung“ etikettiert sind, von Hennen stammen, die in dunklen, extrem überfüllten Hallen aufgezogen werden. Diese Hallen haben Löcher, die den Hühnern zwar erlauben nach draußen zu gehen, tatsächlich schaffen dies aber nur die dominanteren Hennen. Die männlichen Küken von

Hühnern, die Eier legen sollen, sind für die Eierproduktion nicht zu gebrauchen und werden getötet, sobald sie geschlüpft sind. Hühner sind wissbegierige und interessierte Tiere, von denen man annimmt, dass sie in bestimmter Hinsicht genauso intelligent sind wie Katzen, Hunde und sogar Primaten. Wenn sie in ihrer natürlichen Umgebung – und nicht in Gefangenschaft – leben, genießen sie ein ausgefülltes Dasein. Sie schließen Freundschaften und bilden soziale Hierarchien, erkennen einander, entwickeln Pick-Ordnungen sowie Liebe und Fürsorge für ihre Jungen, nehmen Staubbäder und bauen Nester und Schlafplätze in Bäumen.



## WAS PASSIERT MIT SCHWEINEN?

Mehr als 90 Prozent der in Deutschland für die Fleischproduktion gezüchteten Schweine, müssen in kleinen, geschlossenen Boxen, extrem überfüllten und oft verdreckten Betrieben leben. Durch Bewegungsmangel werden die Schweine so schwach, dass sie kaum laufen können. Sie leiden typischerweise an Skeletteproblemen und Erkrankungen der Beine und Füße. Lungenentzündungen, Meningitis (Hirnhautentzündung) und Dysenterie (bakterielle Darmentzündung) treten regelmäßig auf.

Die weiblichen Schweine werden behandelt wie Maschinen, werden künstlich befruchtet und gezwungen, alle zwei Jahre Junge zu gebären. Viele dieser Sauen müssen ihr gesamtes Leben eingesperrt verbringen, die meisten von ihnen werden in „Abferkelkästen“ gebracht und gebären in kargen Holzverschlägen. Dabei sind

sie von ihrem Nachwuchs durch Metallstangen getrennt. Ihnen wird nur soviel Raum gegeben, wie sie brauchen, um ihre Jungen zu säugen. Um sie zu lieblosen reicht der Platz allerdings nicht. Nach nur drei oder vier Wochen werden sie der Mutter weggenommen und gemästet, damit sie für Speck, Schinken oder Schweinefleisch geschlachtet werden können. Weil sie in ihrer kargen Umgebung frustriert sind, beißen sich die Schweine oft gegenseitig in die Schwänze. Um dies zu verhindern, schneiden die Arbeiter ihnen entweder diese ab oder kürzen ihre Zähne mit Zangen (oder beides) – ohne Betäubung.

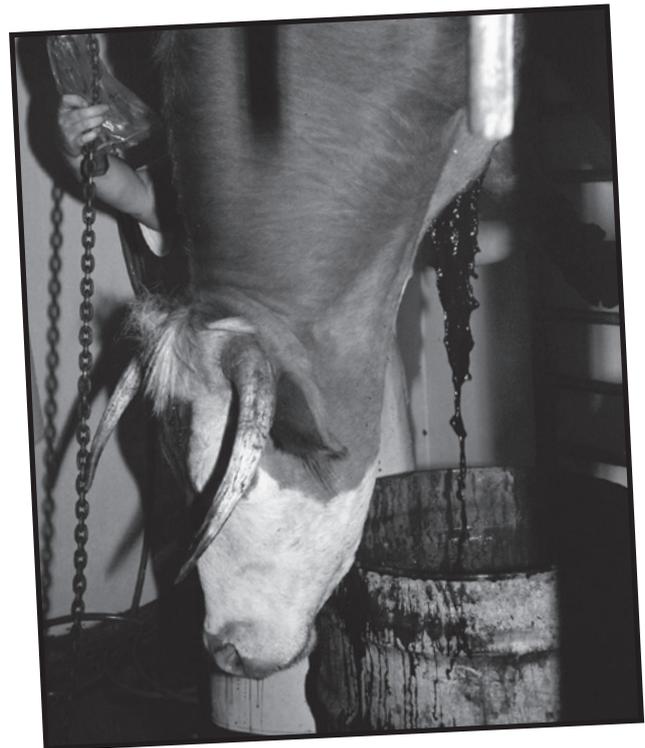


## WIE STERBEN DIE TIERE?

Der Schlachtungsprozess ist grausam und von Tiermisshandlung geprägt. Oft werden die Tiere nicht vollständig betäubt, sie wachen aus ihrer Betäubung schneller auf als gedacht und müssen ihren Tod bei vollem Bewusstsein miterleben. Schlachthofveterinärin Gabriele Meurer erklärt: „Viele Tiere halten nicht still. Sie sind alle aufgebracht, manche sehr verängstigt und manche werden gewalttätig. Den Tieren wird nicht die Zeit gegeben, sich zu beruhigen. Manchmal verfehlt der Schlachter das Tier und verwundet es schrecklich, statt es zu betäuben.“ Schweine sind häufig während des gesamten Schlachtungsprozesses bei Bewusstsein. Meurer sagt weiter „Die Schlachter sind in einer solchen Eile, dass sie die Elektroschocker häufig nicht an der korrekten Stelle des Schweinekörpers anlegen. Die Schweine werden nur halb oder unzureichend betäubt, wachen auf, während sie ausbluten, und sind offensichtlich noch am Leben und bei vollem Bewusstsein, wenn sie in das kochende Wasser gesenkt werden. Schafe werden fast genauso schlecht betäubt.“ Hühner und Puten werden kopfüber an ihren bereits verkrüppelten Beinen aufgehängt und erlangen regelmäßig das Bewusstsein wieder (oder verlieren es wegen ineffektiver Betäubung erst gar nicht), während ihr Hals ausblutet. So sind viele von ihnen noch bei Bewusstsein, wenn sie in das brühend heiße Wasserbad zum Entfernen der Federn getaucht werden. Egal wo die Tiere gehalten werden – ob in einem Intensivtierhaltungsbetrieb oder auf einem „Bio-Hof“ – alle Tiere in der Nahrungsmittelindustrie werden am Ende ihres kurzen Lebens zu Schlachthöfen transportiert. Lest dazu auch: Spiegel 02/2011 ([Spiegel.de/spiegel/print/d-76862438.html](http://Spiegel.de/spiegel/print/d-76862438.html)).

## WEITERE IDEEN

- ➔ Die Schüler könnten die natürliche Lebenserwartung von Tieren mit der Zeit vergleichen, die diese in der Gefangenschaft verbringen, bevor sie getötet werden.
- ➔ Diskutieren Sie mithilfe des „Veggie-Führerschein“-Posters die verschiedenen Gründe, den Fleischkonsum zu reduzieren. Sprechen Sie darüber, was das Wort „Verantwortung“ im Zusammenhang mit der Fürsorge für Tiere bedeutet. Fallen den Schülern andere Wörter ein, die auch benutzt werden könnten? Können sie sich einen alternativen Slogan für das Poster ausdenken?



## FRAGEN UND AUFGABEN

1. Wie viele Tiere werden in Deutschland jedes Jahr getötet?
2. Wie viel Zeit verbringen Kälber, die für die Fleischindustrie getötet werden, üblicherweise mit ihrer Mutter?
3. Kannst du zwei Aktivitäten benennen, die Hühner in Freiheit gerne ausüben?
4. Was passiert mit „Bio-Kälbern“ und männlichen Küken bei der Bio-Haltung? Suche Informationen dazu.
5. Wie verhindern Bauern, dass junge Schweine sich gegenseitig beißen?
6. Welches Problem tritt häufig in Schlachthöfen auf?

## WAHR ODER FALSCH?

Teilen Sie die Schüler in Paare oder Gruppen ein, damit sie jedes Statement als Team diskutieren können, bevor sie ihre Antworten aufschreiben. Lesen Sie die folgenden Statements vor und lassen Sie die Schüler „wahr“ oder „falsch“ aufschreiben:

1.	Mutterhennen gackern zu ihren ungeborenen Küken und diese piepsen vom Inneren der Eierschale zurück.	WAHR	Man geht davon aus, dass Mutter und Küken sich gegenseitig anpiepsen. Das hilft dem Küken, seine Mutter zu erkennen und mit ihr zu kommunizieren.
2.	Gänse binden sich für ein Leben lang und trauern sehr lange, wenn sie ihren Partner verlieren.	WAHR	Wenn ein Partner getötet wird, hört die andere Gans für gewöhnlich mit der Körperpflege auf, verliert den Appetit und bewegt sich langsamer – alles typische Anzeichen einer schweren Depression. Die zurückgebliebene Gans findet vielleicht nie wieder einen neuen Partner.
3.	Schweine sind von Natur aus schmutzige Tiere.	FALSCH	Schweine sind von Natur aus saubere Tiere, aber sie haben keine Schweißdrüsen, weshalb sie im Matsch leben, um sich kühl zu halten und Fliegen abzuwehren. Schweine, die ihres Fleisches wegen gezüchtet werden zwingt man dazu, in ihrem eigenen Kot zu stehen.
4.	Kühe produzieren von Natur aus die ganze Zeit Milch.	FALSCH	Kühe produzieren Milch aus dem gleichen Grund wie wir Menschen: um ihre Babys zu ernähren. Das bedeutet, dass Kühe nur Milch geben, wenn sie ein Kalb stillen. Die Bauern jedoch nehmen der Kuh das Kalb kurz nach der Geburt weg und liefern die Milch an Supermärkte.
5.	In der Natur bauen Mutterschweine Nester aus Zweigen, um darin zu gebären.	WAHR	Schweine in der Intensivtierhaltung leben in Anlagen komplett aus Beton und es ist ihnen nicht möglich, Löcher im Boden zu graben, was sie normalerweise tun würden. Daher kann man schwangere Schweine mit blutigen Nasen finden, weil sie bei nahender Geburt versuchen, im Betonboden zu wühlen.
6.	Schafe sehen sehr ähnlich aus, darum können sich Mitglieder einer Herde nicht untereinander erkennen.	FALSCH	Jedes Schaf hat ein unterschiedliches Gesicht und Herdenmitglieder erkennen sich gegenseitig. Studien haben auch bewiesen, dass sie sogar andere Schafe von Fotografien erkennen – sogar nachdem sie jahrelang getrennt waren.
7.	Wenn Puten und Hühner einen runden Gegenstand wie z.B. eine Melone bekommen, rollen sie ihn herum und spielen mit ihm genauso wie wir mit einem Fußball spielen.	WAHR	Viele Tiere lieben es - wie wir - zu spielen und wie bei Menschen sind manche Tiere sportlicher als andere.
8.	Hühner reden miteinander, indem sie nur zwei verschiedene Geräusche machen – gackern und piepsen.	FALSCH	Hühner reden miteinander, indem sie mindestens 24 individuelle Geräusche machen, einschließlich verschiedener Alarmgeräusche. Die Geräusche identifizieren verschiedene Angreifer, wie beispielsweise einen Hund oder einen Falken.

Gehen Sie die Antworten durch und fragen Sie die Schüler, ob sie von irgendwelchen der Fakten überrascht waren. Sie können diesen Teil der Übung ausbauen, indem Sie die Schüler fragen, ob sie selbst interessante Fakten über Tiere und ihre Fähigkeiten, Gefühle oder Lebensweisen wissen. Die Schüler haben möglicherweise bei Tierdokumentationen weitere Fakten gelernt und können diese verwenden, um eigene Richtig-oder-Falsch-Fragen für die anderen Schüler zu entwickeln.

Kopieren Sie das Arbeitsblatt „Meet your Meat“. Bitten Sie die Schüler, die Informationen sorgfältig zu lesen, und beauftragen Sie sie dann damit, die folgenden Verständnisfragen zu beantworten.

### FRAGE-ZEIT

Dieser Teil der Übung betrifft die moralischen Probleme, die mit Vegetarismus und Veganismus in Verbindung gebracht werden. Teilen Sie die Klasse in Gruppen und geben Sie jeder Gruppe jeweils eine andere Frage zum Diskutieren. Falls notwendig, geben Sie den Schülern ein Stichwort als Hinweis (benutzen Sie dabei bitte die folgenden Antworten) oder lassen Sie sie zu Hause oder in der Klasse eine Internetrecherche betreiben. Halten Sie eine Feedback-Stunde ab, in der alle Gruppen der Klasse Bericht erstatten und ihre Frage sowie ihre Antwort dazu vortragen. Mitglieder einer Gruppe widersprechen einander möglicherweise, aber alle Meinungen sollten vorgetragen werden. Andere Mitglieder der Klasse können ebenfalls Kommentare abgeben.

### WAS WÜRD MIT ALL DEN TIEREN PASSIEREN, WENN JEDER VEGETARIER ODER VEGANER WERDEN WÜRD UND WIE WÜRDEN DIE BAUERN DANN IHREN LEBENSUNTERHALT VERDIENEN?

Die Menschen werden nicht von einem Tag auf den anderen aufhören, Fleisch zu essen. Wenn die Nachfrage für Fleisch sinkt, werden weniger Tiere für ihr Fleisch gezüchtet werden. Wenn es weniger Tiere gibt, werden die übriggebliebenen Tiere die Möglichkeit haben, ihr Leben auf natürlichere Weise zu leben. Bauern werden sich stärker auf die Produktion von Getreide und pflanzlicher Nahrung konzentrieren – denn letztendlich essen wir jeden Tag, auch wenn es kein Fleisch ist!

### MÜSSEN KÜHE GEMOLKEN WERDEN?

In der Natur würden Kälber die gesamte Milch der Mutter trinken. In der Milchindustrie werden Kälber von ihren Müttern getrennt, wenn sie gerade einmal ein oder zwei Tage alt sind, damit Menschen die Milch konsumieren können, die die Natur für ihre Kälbchen vorgesehen hat.



### ESSEN MENSCHEN VON NATUR AUS FLEISCH?

Die Anatomie unseres Körpers lässt darauf schließen, dass eine pflanzliche Ernährungsweise dem menschlichen Körper gerechter wird, als eine fleischbasierte Ernährungsweise. Unser langer, gewundener Darmtrakt macht es uns unmöglich, Fleisch so schnell aus unserem Körper auszuscheiden, wie es bei Tieren, die Fleisch essen, der Fall ist. Carnivore, also Fleisch essende Tiere, haben nicht nur kurze verdauungsfördernde Gedärme, sondern auch Krallen und lange, gebogene Reißzähne. Außerdem transpirieren sie nicht über die Haut. Wir dagegen haben flache, bewegliche Nägel, schwitzen über die Haut und unsere Eckzähne sind winzig und unbedeutend im Vergleich zu denen von Tieren, die Fleisch verzehren. Der Mensch ist sehr anpassungsfähig an seine Umgebung. Wenn es heute aus moralischer, ökologischer und gesundheitlicher Sicht unverantwortlich ist, Fleisch zu essen, dann sollten wir unsere Ernährungsweise dem Zeitgeist anpassen und uns mit pflanzlichen Zutaten ernähren.



### IST ES OK, TIERE ZU ESSEN, VON DENEN WIR ANNEHMEN, DASS SIE WENIGER INTELLIGENT SIND ALS MENSCHEN?

Niemand ist der Meinung, dass weniger intelligenten Menschen Rechte verwehrt werden sollten, oder? Der Besitz einer überlegenen Intelligenz berechtigt einen Menschen nicht, einen anderen Menschen zu missbrauchen. Warum also sollte es Menschen dazu berechtigen nichtmenschliche Tiere zu missbrauchen? Außerdem, gibt es unterschiedliche Arten von Intelligenz: Versuche zum Beispiel, zu navigieren, indem du das Magnetfeld der Erde benutzt, so wie es viele Vögel machen; Tau zum Trinken zu sammeln, wie die Wüstenmaus, einen Fluss auf einem Blatt zu überqueren, wie Ameisen es tun; oder unterirdische Signale zu senden, wie Elefanten (indem sie auf Baumstämme klopfen) und Frösche es können. Bestimmt fallen dir auch Dinge ein, die zeigen wie intelligent Schweine, Kühe oder Hühner sind.

### MENSCHEN HABEN IN DER GESCHICHTE SCHON IMMER TIERE GEGESSEN. WENN ES FALSCH WÄRE, TIERE ZU ESSEN, WÄRE ES DANN NICHT VERBOTEN?

Nur weil etwas seit einer langen Zeit gemacht wird, heißt das nicht, dass es richtig ist. Früher hat man in Deutschland auch erlaubt, dass Kinder arbeiten, und selbst heute ist das in anderen Ländern noch ganz normal. Das Wahlrecht für Frauen wurde in Deutschland erst 1918 eingeführt. Außerdem ist Legalität keine Garantie für Moral. Die Gesetze ändern sich mit einem Wandel der öffentlichen Meinung. Kinderarbeit, Sklaverei und die Unterdrückung der Frauen waren zu einer gewissen Zeit allgemein akzeptiert, aber das bedeutet nicht, dass sie jemals ethisch korrekt waren.

# 7. DIE WELT ERNÄHREN - „WE FEED THE WORLD“

SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE, NATURWISSENSCHAFTEN, DEUTSCH, GEOGRAPHIE, ETHIK,  
FÜR SCHÜLER VON 14 BIS 16 JAHREN

### AUFGABE 1: ARTIKEL

Die Schüler sollen den abgedruckten Textausschnitt des Dokumentarfilms „We Feed the World“ aufmerksam lesen. Bitte beachten Sie hierbei, dass es sich um die Originalsprechweise handelt. Alternativ können Sie mit Ihren Schülern den Film anschauen und besprechen.

### AUFGABE 2: LESEVERSTÄNDNIS

Die Schüler sollen die folgenden Fragen beantworten, um ein besseres Verständnis zum Thema Welthunger zu erreichen. Klären Sie zuerst zusammen Begriffe, die den Schülern unklar sind.

#### FRAGEN:

1. Wie heißt die Welternährungsorganisation, die ihren Sitz in Rom hat? Informiert euch über ihre Arbeit.
2. Wie viel Prozent des importierten Sojas wird in Europa als Tiernahrung verwendet?
3. Woher kommt das Soja, das in Europa als Nahrung für die Tiere verwendet wird?
4. Welche Auswirkungen haben der weltweite Handel und die Subventionierung von Soja auf die Menschen in Südamerika oder Afrika?
4. Wie viele Menschen könnte die Landwirtschaft auf der ganzen Welt theoretisch ernähren?
5. Wofür verwenden wir in Europa Getreide und Soja?
6. Worum geht es den großen Lebensmittelkonzernen in erster Linie?



**AUFGABE 3: MULTIPLE CHOICE**

1. Unterteilen Sie die Klasse in Teams. Die Teams können nach unterschiedlichen Ländern benannt werden. Mit Hilfe der Informationen des Artikels und anderer Veggie-Tag-Materialien sollte jedes Team fünf Multiple-Choice-Fragen vorbereiten (mit drei möglichen Antworten pro Frage). Zum Beispiel könnten sie fragen: „Wie viele Menschen sterben jeden Tag laut den Vereinten Nationen an Unterernährung?“
  - a) 1.000
  - b) 10.000
  - c) 100.000.
2. Wenn die Fragen fertig sind, wählt jedes Team eine/n Delegierte/n, der die Fragen für sie beantwortet. Die Delegierten gehen an einen Tisch in der Mitte des Zimmers. Jede/r bekommt einen Zettel mit Stift und zehn farbige Spielmarken.
3. Ein Mitglied von Team A stellt die erste Frage. Der/die Delegierte/r von Team A macht nicht mit, aber alle anderen Delegierten schreiben a), b) oder c) auf ihr Blatt. Je nachdem wie sicher sie sich mit ihrer Antwort sind, können sie ein, zwei oder drei Spielmarken riskieren. Wenn die Frage richtig beantwortet wurde, bekommt das Team doppelt so viele Marken wie riskiert wurden. War die Antwort falsch, verlieren sie die Spielmarken.
4. Die Teams stellen abwechselnd ihre Fragen. Wenn ein/e Delegierte/r keine Spielmarken mehr hat, kann er/sie weiterhin mitmachen, bekommt aber nur eine Marke für jede korrekte Antwort. Das Ziel des Spieles ist, so viele Spielmarken wie möglich zu sammeln. Wenn alle Fragen beantwortet wurden, gewinnt das Team mit den meisten Spielmarken.

**WEITERE IDEEN**

- ➔ Erklären Sie, dass die Vereinten Nationen auf Versammlungen über die Probleme diskutieren, die vom Wachstum der Weltbevölkerung herrühren. Die Schüler sollen weitere Recherchen anstellen und einen Bericht darüber schreiben, wie jeder Mensch ernährt werden kann.
- ➔ Gestalten sie ein Info-Poster über die momentanen Weltprobleme und wie jeder Einzelne helfen kann.
- ➔ Erklären Sie den Schülern, wie in einem Ökosystem Energie weitergeleitet wird. Zeigen Sie, wie man Nahrungsketten und -netze zeichnet und erklärt. Konzentrieren Sie sich besonders auf die Nahrungsketten eines Veganers und eines Fleischessers. Legen Sie dar, warum es effizienter ist, Getreide direkt zu essen, anstatt die Energie durch Tiere weiterzuleiten (da nur 10 Prozent der Energie aus der Nahrung des Tieres auf jede höhere Ebene der Nahrungskette weitergegeben wird und der Rest für Atmung, Wachstum, Bewegung etc. verbraucht wird). Lassen Sie die Schüler Biomasse-Pyramiden zeichnen und erstellen Sie Schaubilder, um die Effizienz in der Landnutzung bei der Produktion von Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch, Eiern, Weizen, Kartoffeln und Sojabohnen, zu vergleichen.
- ➔ Städte wie Bremen oder Nürnberg, eine Klinik in Wuppertal oder Uni-Mensen, haben beschlossen, einen Veggie-Tag einzuführen. Lassen Sie die Schüler über eine dieser Initiativen recherchieren und berichten. Diskutieren Sie die Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen den Kampagnen.
- ➔ Weitere Dokumentationsfilme zum Thema Ernährung: „Unser täglich Brot“, „Hunger“ oder „Super Size Me“. Welche Gegensätze werden aufgezeigt?

**AUSZÜGE AUS DEM DOKUMENTATIONSFILM „WE FEED THE WORLD“ VON 2007.**

**Kapitel:** „Globalisierung, Fleischkonsum und Welthunger“

„Die ganze Dokumentation, eine Produktion der Allegro Film, ist als DVD sowohl auf [www.allegrofilm.at](http://www.allegrofilm.at) als auch im Fachhandel erhältlich.“

**LKW FAHRER:**

„Also wir fahren im Jahr ungefähr 200.000 Kilo Brot weg, welches aber gar nicht schlecht ist. Es ist höchstens zwei Tage alt. Das könnte eben noch jeder essen. Und das passiert halt immer noch, obwohl ich das Geschäft jetzt schon mehrere zehn Jahre mache und immer dieselbe Strecke fahre. Dass alte Leute stehen bleiben und das Ganze einfach anschauen, weil sie es nicht glauben können, was wir da machen.“

**IN WIEN WIRD TÄGLICH JENE MENGE AN BROT ALS RETOURWARE VERNICHTET, MIT DER DIE ZWEITGRÖßTE STADT ÖSTERREICHS - GRAZ - VERSORGT WERDEN KANN.**

**JEAN ZIEGLER. UN SONDERBERICHTERSTATTER FÜR DAS MENSCHENRECHT AUF NAHRUNG VON 2000 BIS 2008:**

„Also ich lebe in der Schweiz, in der Republik Genf, das sind wir jetzt. Die Schweiz ist das zweitreichste Land auf der Weltbankstatistik, wenn man das Pro-Kopf-Einkommen nimmt. Hat überhaupt gar keine Rohstoffe, aber hat Banken und hat das Bankgeheimnis und hat Fluchtkapital und kriminelles Kapital und so weiter, aus der ganzen Welt. Steuerhinterziehungskapital. Die Schweiz hat eine sehr sehr leistungsfähige aber eine sehr beschränkte Landwirtschaft. Das heißt, dass das Brot, das wir essen, zu vier Fünftel kommt das Korn aus dem Ausland. Und wo kommt es her seit ein paar Jahren? Es kommt aus Indien. Aus Indien. Und Indien, wenn Sie die UNO-Statistik anschauen, hat über 200 Millionen permanent schwerst unterernährte Menschen.“

„Die Absurdität der Situation der Agrarmärkte heute ist die folgende. Die reichen Länder, also die EU, die Vereinten Staaten, die zahlen ihren Bauern für die Produktion und für die Exporte der Produkte Subventionen. Im Jahr, letztes Jahr (2006) 349 Milliarden Dollar, das ist mehr als 1 Milliarde pro Tag. Die Konsequenz davon ist das Dumping, die Zerstörung der Agrarwirtschaften in der südlichen Hemisphäre. Wo es fast nur Bauern gibt, mit einigen Ausnahmen. Ich nehme ein Beispiel: Die Hauptstadt von Senegal, der Republik Senegal, in Westafrika, heißt Dakar. Diese Stadt beherbergt den größten Markt, Landwirtschaftsmarkt in Westafrika. Das ist der Sandagar-Markt. Wenn Sie auf den Sandagar-Markt gehen, können Sie europäisches Gemüse, europäische Früchte, europäische Kartoffeln und so weiter zu einem Drittel der einheimischen Preise kaufen. Also der senegalesische Bauer, auch wenn er 18 Stunden am Tag arbeitet, unter brennender Sonne, mit letztem Einsatz, der hat überhaupt keine Chance mehr, das Auskommen zu finden auf seinem eigenen Boden. Was muss er tun? Wenn er noch die Kraft hat, emigriert er unter Todesgefahr, über die Straße, Meerstraße von Gibraltar und muss sich dann irgendwo in Südspanien oder als Straßenkehrer in Paris verdingen zu unmenschlichen Bedingungen.“

„Wenn es um Hunger geht, ist die Situation ganz grauenhaft. Hunderttausend Menschen sterben jeden Tag an Hunger oder seinen unmittelbaren Folgen. Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren. Alle vier Minuten verliert jemand das Augenlicht wegen Vitamin-A-Mangel. Und letztes Jahr, World Food Report, das sind die Jahresberichte der Weltlandwirtschafts-, Welternährungsorganisation FAO in Rom, eine Spezialorganisation der Vereinten Nationen, letztes Jahr sind 842 Millionen Menschen schwerstens permanent unterernährt gewesen. Haben kein sexuelles, kein Arbeitsleben, kein Familienleben, sind invalid geworden durch Hunger. Und im Vorjahr waren es noch 826 Millionen. Also die Zahl der Opfer steigt ständig. Derselbe World Food Report der FAO, der sagt, dass die Weltlandwirtschaft so, wie sie heute ist, ohne Probleme 12 Milliarden Menschen ernähren könnte. Das heißt, ein Kind, das am Hunger stirbt heute, wird ermordet.“

**WARUM UNSERE HÜHNER DEN REGENWALD AUFFRESSEN UND 25 PROZENT DER BRASILIANER HUNGERN.**

Mato Grosso. Brasilien.

**VINCENT JOSÉ PUHL. BIOLOGE:**

„Die Lkw's sind alle voll mit Soja. Sie werden im Norden von Mato Grosso beladen. Von dort wird das Soja 2500 km zum Hafen Santos im Bundesstaat Sao Paulo oder nach Paranaguá in Paraná transportiert. Und von dort geht das Soja in den Export. Nach Europa, China und Japan. Das Ergebnis dieses Verhaltens und dieser Politik ist: Die europäischen Tiere fressen den Regenwald von Amazonien und Mato Grosso auf. Und das bringt ein Problem für das biologische Gleichgewicht der gesamten Menschheit. Und das ist ein gutes Beispiel dafür, wie die moderne Landwirtschaft weltweit arbeitet.“

**AUSMAß DER GERODETEN URWALDFLÄCHE IN BRASILIEN SEIT 1975: FRANKREICH PLUS PORTUGAL.**

**EIN QUADRATMETER URWALD IST FÜR EINEN CENT ZU ERWERBEN.**

**JEAN ZIEGLER:**

„Was man beim Hunger nie eigentlich einbezieht sind zwei Sachen: Der Hunger hat physische, physiologische fürchterliche Konsequenzen. Das weiß jedermann. Die ausgehungerten Kinder aus Somalia, aus dem Sudan. Das sieht man im Fernsehen. Was man nicht sieht, das ist die Angst, die tägliche Angst vor dem nächsten Tag. In Brasilien gibt es einen Brauch, der ganz konkret ist. Die Mutter von Nord-Ost-Brasilien, also in den Elendsstaaten im Nordosten des Landes, wenn die Kinder vor Hunger weinen am Abend, in den Kanisterstädten, dann stellt die Mutter eine Pfanne mit Wasser auf den Herd, legt Steine herein und dann kochen diese Steine und die Mutter sagt „Wartet, wartet, das Essen ist gleich bereit“ und hofft, dass in der Zwischenzeit die hungernden Kinder einschlafen und mit Weinen aufgehört haben.“

**MUTTER MIT EINEM KIND AUF DEM ARM:**

„Man hat uns eine Ziege geborgt, mit einem Kitz. Wir haben das Kitz hier eingesperrt, damit es nicht die Milch von der Ziege trinkt. Darum schreit das Kitz die ganze Zeit. Die Ziegenmilch brauchen wir für unsere Kinder, damit sie nicht hungern.“

**Mann vor seinem Garten:**

„Der Hunger ist das Problem der Zeit. Wenn es Regen gibt, dann gedeihen die Pflanzen. Und wenn nicht, kommt nichts aus der Pflanze und für die Leute wird es immer schlechter. Die Regierung im Süden macht auch wenig. Aber für die Leute hier, wir haben nur die Pflanzen. Erfährt die Regierung, dass wir an Hunger sterben, schicken sie manchmal was, manchmal kommt was und manchmal nicht...Und dann leiden wir Hunger. So fängt der Hunger an.“

**BRASILIEN IST EINES DER REICHSTEN AGRARLÄNDER UND DER GRÖßTE SOJA-EXPORTEUR DER WELT.**

Port Victoria. Brasilien.

Lkw mit der Aufschrift „Steiermark. Das grüne Herz Österreichs“.

**EUROPA IMPORTIERT 90 PROZENT SOJA FÜR DIE MASTTIERFÜTTERUNG AUS ÜBERSEE.**

Europa verbrennt Mais und Weizen zur Stromerzeugung.

**JEAN ZIEGLER:**

„Freihandel hat mit Freiheit überhaupt nichts zu tun. Das ist eine riesige Lüge. Das ist die Freiheit des Raubtiers im Dschungel. Wenn Nestlé zum Beispiel gegen ein afrikanisches Bauernsyndikat antritt, ist das wie wenn der Box-Welt-schergewichtsmeister Mike Tyson in den Ring geschickt wird gegen einen arbeitslosen Bengalen, ausgehungerten Bengalen. Und die Konzerne, die Macht der Konzerne heute auf dieser Welt, drückt sich aus in einer Zahl, die die Weltbank letztes Jahr produziert hat. Im letzten Jahr sind 52 Prozent des Weltbruttonsozialproduktes, das heißt, alle auf der Welt produzierten Reichtümer im Jahr, kontrolliert worden von 500 Weltkonzernen. Und diese Weltkonzerne, die funktionieren nur nach Profitmaximalisierung. Der weltgrößte Nahrungsmittelkonzern, der fast 300.000 Angestellte hat, auf den fünf Kontinenten tätig ist und über 8.000 Marken kontrolliert, ist Nestlé. Nestlé wird geführt, gegenwärtig von einem sympathischen, braun gebrannten Österreicher. Der aber wiederum gehorcht der internen Logik des Konzerns, nämlich der wertneutralen Profitmaximalisierung. Und wenn er nicht jedes Jahr neue astronomische Werte für die Profite, für die Aktionäre schafft, dann ist er weg vom Fenster, dann hilft ihm seine riesige Macht, die er heute hat, über Hunderte von Millionen von Menschen auf dieser Welt, überhaupt gar nichts. Profitmaximalisierung ist die mörderische Strategie der Konzerntyrannie auf dieser Welt.“

BIOLOGIE, ENGLISCH, DEUTSCH, SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE, FÜR SCHÜLER VON 13 BIS 16 JAHREN

### HINTERGRUND

Viele Menschen haben noch nie darüber nachgedacht, aber Studien zeigen, dass Fische schlaue und interessante Tiere mit einer einzigartigen Persönlichkeit sind. Einige Fische sammeln Informationen durch Lauschen und manche - wie der südafrikanische Fisch, der seine Eier auf Blätter legt, sodass er sie an einen sicheren Ort transportieren kann – benutzen sogar Werkzeuge. Diese Einheit ermutigt Schüler, die versteckte Welt der Fische zu erforschen und zu betrachten, wie die kommerzielle Fischfangindustrie ganze Ökosysteme aus dem Gleichgewicht bringt und unsere Ozeane an den Rand des ökologischen Kollapses gebracht hat.



### AUFGABE 1:

Beginnen Sie die Stunde mit einer kurzen Klassendiskussion. Kennen die Schüler die Namen einiger Fischarten? Welche Fische haben sie schon gesehen? Waren sie schon einmal Schnorcheln? Kennen sie Fische, die mit anderen Meerestieren zusammenarbeiten (z.B. Pilotfische, die Haie frei von Parasiten halten, und Lippfische, die die Zähne anderer Fische säubern)? Sie werden herausfinden, dass die Schüler andere interessante Fakten in Dokumentationen gesehen haben.

### AUFGABE 2:

Bereiten Sie zusammen mit den Schülern ein „falsches Fischgericht“ zu, das Sie unter [fischen-tut-weh.de](http://fischen-tut-weh.de) finden.

### AUFGABE 3:

Die Schüler sollen sich vorstellen, in der Leserbriefredaktion eines Umweltmagazins namens „Freundlicher Planet“ zu arbeiten. Diese Zeitschrift beschäftigt sich mit Umweltethik und hat Jugendliche als Zielgruppe. Sie tritt für Mitleid und Güte gegenüber allen Lebewesen ein. Diesen Monat veröffentlicht das Magazin ein Spezial über Fische. Fordern Sie die Schüler auf, die Leserbriefe zu beantworten und die Antworten kurz aber informativ zu halten. Falls sie recherchieren müssen, können sie das Internet benutzen, in Geschäfte gehen sowie Tierrechts- und Umweltorganisationen kontaktieren.

### FISCH-FAKTEN

1. Wie Vögel bilden manche Fische Nester, in denen sie ihre Jungen großziehen, andere sammeln kleine Steine vom Meeresboden und bauen Verstecke, in denen sie sich ausruhen können.
2. Einige Fischarten schützen ihre Jungen, indem Sie ihren Mund öffnen und die Jungen hinein schwimmen lassen, bis der Raubfisch weg ist.
3. Fische leben in Gruppen mit sozialer Hierarchie. Sie sind in der Lage, einzelne Familienmitglieder zu erkennen, mit anderen Fischen Bindungen einzugehen, zu kooperieren und sogar die Zeit anzugeben.
4. Australische rotgefleckte Regenbogenfische, die gelernt haben, aus einem Netz oder ihrem Becken zu entkommen, erinnerten sich auch 11 Monate später daran. Das ist das Äquivalent zu einem Menschen, der sich an eine vor 40 Jahren gelernte Lektion erinnert.
5. Kommerzielle Fischer benutzen eine Methode namens „Grundschleppnetzfisherei“. Dabei werden Netze, die größer als Fußballfelder sind, über tausende Kilometer Meeresboden gezogen. Nachdem Korallen, Meerespflanzen und alle Fische und Meerestiere vom Boden geschabt wurden, hinterlassen die Schleppnetzfi-scher klaffende Löcher im Meeresboden.
6. Das weltgrößte Fischernetz ist groß genug für 13 Flugzeuge vom Typ Boeing 747. Ein Bericht aus der Zeitschrift Science von 2006 stellte fest, dass bis zum Jahr 2048 die Ozeane praktisch leer gefischt sein werden, wenn sich die Fischfangindustrie nicht ändert – das ist nicht mehr lange hin!
7. Zehn Prozent der jährlich gefangenen Fische (7 Millionen Tonnen) werden als „Abfall“ wieder ins Meer zurück geworfen. Vögel, Schildkröten und Delfine landen ebenfalls oft in den Netzen gefangen. Laut Greenpeace sterben jedes Jahr rund 300.000 Delfine und Wale als „Beifang“ in Fischernetzen.
8. Mehr als 30 Prozent aller jährlich verzehrten Meerestiere werden heute auf Fischfarmen gezüchtet, wo sie ihr gesamtes Leben zusammengedrängt verbringen und ständig gegeneinander und gegen die Seiten ihrer überfüllten Becken stoßen. Es werden immer mehr Fische auf „Aqua-Farmen“ gezüchtet. Fischfarmen verursachen auch Umweltprobleme, da die gezüchteten Fische von Parasiten und Krankheiten befallen sind, die sie an die lebenden Fische weitergeben, die in der Nähe der Farm leben.
9. Fischfleisch enthält oft große Mengen Fett und Cholesterin, aber keine Ballaststoffe. Oft weist es Quecksilber und andere Umweltgifte auf, die Körperorgane, so auch das Gehirn, schädigen können. Leinsamen, Walnüsse und Hanfsamen sind pflanzliche Lebensmittel, die reich an Omega-3-Fettsäuren sind.
10. Fische fühlen Schmerzen ebenso wie Hunde, Katzen und alle anderen Tiere. Dr. Donald Broom, wissenschaftlicher Berater der britischen Regierung, erklärt: „Die wissenschaftliche Literatur ist recht eindeutig. Anatomisch, physiologisch und biologisch ist das Schmerzsystem von Fischen praktisch dasselbe wie das von Vögeln und Säugetieren.“

**F** Empfinden Fische tatsächlich Schmerzen genauso, wie Hunde und Katzen? (Jessica, 11, Dortmund)

**A**

**F** Ich bin seit Kurzem Vegetarierin, aber ich vermisse Fisch! Am liebsten mochte ich Fischstäbchen. Gibt es pflanzliche Alternativen? (Leon, 15, Berlin)

**A**

**F** Ich mache mir Sorgen um unseren diesjährigen Familienurlaub! Wir fahren auf eine Mittelmeerinsel und das letzte Mal, als wir dort waren, gab es in den Restaurants viele Hummer in Tanks, die lebendig gekocht werden sollten. Das ist so grausam und ich fühle mich so hilflos! Was kann ich tun? (Sarah, 17, München)

**A**

*Da bist du nicht allein, Sarah. Viele Menschen fühlen sich unwohl beim Gedanken, einen Hummer zu essen: Wie alle Tiere leiden Hummer, wenn sie verletzt oder lebendig gekocht werden. Am besten kannst du helfen, wenn du mit dem Geschäftsführer des Restaurants sprichst. Erkläre, dass Hummer leiden, wenn sie eingesperrt sind. Versuche das Restaurant zu überzeugen, keine lebenden Tiere mehr anzubieten. Du kannst auch einen Folgebrief schreiben, sobald du wieder zu Hause bist. Wenn die Menschen ihre Meinung sagen, werden die Restaurants bald die Botschaft verstehen! Auf [freiheit-fuer-hummer.de](http://freiheit-fuer-hummer.de) findest du weitere Informationen.*

**F** Ich habe gehört, dass Fisch Omega-3-Fettsäuren enthält, die ein wichtiger Teil einer gesunden Ernährung sind. Warum sind Omega-3-Fettsäuren so wichtig und in welchen pflanzlichen Lebensmitteln kann man sie finden? (David, 13, Hamburg)

**A**

**F** Ich habe eine Dokumentation über kommerziellen Fischfang gesehen. Er ist sehr schlecht für die Umwelt, da riesige Schleppnetze alles Leben vom Meeresboden abkratzen – sogar Korallenriffe. Sind Fischfarmen besser für die Umwelt als der Fischfang? (Annika, 15, Stuttgart)

**A**

*Fischfarmen, oder „Aquakulturen“, sind nicht besser für die Umwelt. Das extreme Gedränge auf Aquafarmen führt zu einer rapiden Ausbreitung von Krankheiten und Parasiten. Die Parasiten verletzen die Fische und führen sogar zum Tode. Außerdem können Sie auch auf wildlebende Fische übergehen. Fischfarmen sind darüber hinaus ineffizient, da gezüchtete Fische mit wildgefangenen Fischen gefüttert werden müssen! Man braucht 5 kg Fisch aus Wildfängen, z.B. Anchovis, um 1 kg Lachs zu erzeugen!*

**F** Ich habe zu meiner Freundin gesagt: „Fische sind Freunde, kein Essen“, aber sie hat nur gelacht! Kennst du vielleicht ein paar erstaunliche Fakten über Fische, die ich ihr erzählen kann, damit sie versteht, wie schlau und interessant Fische sind? (Nadia, 14, Heidelberg)

**A**

DEUTSCH, GEMEINSCHAFTSKUNDE, ETHIK; FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 16 JAHREN

### HINTERGRUND

Die Supermärkte sind voll von verpackten, bunten Produkten, die sich alle damit rühmen, besonders gesund und wichtig für die Ernährung zu sein. Doch meistens sind Unmengen an Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und unnötig viel Zucker oder Fett enthalten. Bereits in jungen Jahren ist es wichtig, Ernährungskompetenzen zu erwerben, damit jeder als souveräner Konsument bewusst einkaufen kann.

### EINFÜHRUNG

Lassen Sie die Schüler ein typisches Fertigprodukt und frisches Gemüse und Obst mitbringen. Teilen Sie die Klasse in zwei Gruppen auf. Geben Sie einer Gruppe alle Fertigprodukte, der anderen Gruppe Gemüse und Obst.

#### DIE SCHÜLER LERNEN:

- als aufgeklärte Verbraucher die Vielfalt im Supermarkt zu überblicken und als kritischer Konsument aufzutreten
- Marketingtricks von Lebensmittelherstellern zu durchschauen
- Angaben auf Verpackungen richtig zu deuten
- den Mehrwert von frischem, nicht verpacktem Obst und Gemüse, zu erkennen

### GRUPPENAUFGABE

- Die Schüler sollen eigenständig überlegen: Welche Produkte würden sie selbst gerne kaufen? Warum?
- Welche Angaben kann man darauf finden? (z.B. Nährwerte, positive Aussagen zur Gesundheit und dem Geschmack, Gewicht, Inhaltsstoffe, Label, Markenname, Zubereitungshinweise und Mindesthaltbarkeitsdatum)
- Vergleichen Sie die Angaben, die auf den Fertigprodukten und auf Obst und Gemüse zu finden sind.

Nachdem die Schüler diverse Angaben auf den Lebensmitteln herausgearbeitet haben, können Sie in der Klasse drei Gruppen bilden. Gruppe 1 beschäftigt sich mit den Inhaltsstoffen, Gruppe 2 mit den Werbeaussagen und Gruppe 3 mit den Labels. Jede Gruppe macht sich im Internet schlau darüber, was der jeweiligen Kennzeichnung für Vorschriften zugrunde liegen.

**GRUPPE 1:** Welche Inhaltsstoffe werden genannt und warum? Was verbirgt sich dahinter?

**GRUPPE 2:** Mit welchen Aussagen dürfen Hersteller werben? Müssen sie dafür Beweise liefern?

**GRUPPE 3:** Welche offiziellen Label gibt es? Die Kinder wählen drei davon aus und stellen diese genauer vor, z.B. Bio, Vegan, Fair Trade

Jede Gruppe stellt schließlich den anderen ihre Ergebnisse vor.

#### WEITERE IDEEN

- Lassen Sie die Schüler nach den Bedeutungen der einzelnen Inhaltsstoffe im Lebensmittel suchen. Was ist ein Zusatzstoff und wofür wird er gebraucht? Warum sind in manchen Lebensmitteln Farbstoffe enthalten?
- Wie würden die Kinder ihr Lieblingsgemüse bewerben? Lassen Sie sie eine Verpackung gestalten, die wichtige Informationen enthält und das „Produkt“ besonders gut bewirbt.
- Welche Label, die auf Lebensmittel abgedruckt werden, kennt die Klasse bereits? Lassen Sie die Schüler recherchieren, was genau dahinter steht. Diskutieren Sie mit der Klasse über die Vor- und Nachteile der einzelnen Label.

#### LINKS

- Lebensmittelkennzeichnung: [Gesetze-Im-Internet.de/bundesrecht/lmkv/gesamt.pdf](http://Gesetze-Im-Internet.de/bundesrecht/lmkv/gesamt.pdf)
- Biohandelsmarken: [Oekolandbau.de/verbraucher/kaufen/bio-im-supermarkt/biohandelsmarken/](http://Oekolandbau.de/verbraucher/kaufen/bio-im-supermarkt/biohandelsmarken/)
- Bio-Anbauverbände: [Oekolandbau.de/service/adressen/anbauverbaende/](http://Oekolandbau.de/service/adressen/anbauverbaende/)
- Vegan-Label: [V-label.info/de/home/start.html](http://V-label.info/de/home/start.html)
- Fair Trade: [Fairtrade-deutschland.de/](http://Fairtrade-deutschland.de/)

## WAS WIR ESSEN

---



VEGAN











# 10. GERICHTE AUS DER GANZEN WELT

.....  
GEOGRAPHIE, HAUSWIRTSCHAFT, SOZIAL- UND GEMEINSCHAFTSKUNDE; FÜR SCHÜLER VON 11 BIS 14 JAHREN

### HINTERGRUND

Lebensmittel werden auf viele verschiedene Arten angebaut und verarbeitet. Faktoren wie das Klima und die Verfügbarkeit von Ressourcen beeinflussen die Produktion an verschiedenen Orten. Diese Einheit regt die Schüler an, die unterschiedlichen Bedingungen zu untersuchen, unter denen Lebensmittel auf der Welt angebaut werden. Sie schauen sich an, wie einzelne Zutaten sich in verschiedenen Regionen der Erde verbreitet haben, und versuchen sich selbst an einigen der einfallsreichen Zubereitungsarten.

### EINFÜHRUNG

Zeigen Sie ein Bild eines einfachen Gerichtes wie Nudeln mit Tomatensoße. Fordern Sie die Schüler auf, die wesentlichen Zutaten aufzulisten – Nudeln, Tomaten, Olivenöl, Basilikum etc.

- Wo könnten diese Zutaten herkommen?
- Wie werden sie angebaut?
- Welche lokalen Bedingungen beeinflussen ihre Produktion?
- Wie können wir die Antworten zu diesen Fragen herausfinden?

Sie können eine Diskussion anregen oder je nach Notwendigkeit Recherchetechniken vorführen (in der Schulbibliothek oder per Internetsuche).

### GRUPPENAUFGABE

Teilen Sie die Klasse in Gruppen ein (die Schüler können sich selbst zusammenfinden oder den Namen eines Landes aus einem Hut ziehen). Weisen Sie jeder Gruppe ein anderes Land zu (z.B. Indien, Griechenland, Jamaika, Israel, etc.). Jede Gruppe soll nun die folgenden Aufgaben bearbeiten:

1. Findet fünf Lebensmittel, die in eurem Land angebaut werden.
2. Findet heraus, wie diese Lebensmittel angepflanzt und verarbeitet werden.
3. Wählt eines dieser Lebensmittel und findet drei Gerichte aus der ganzen Welt, für die diese Zutat gebraucht wird.
4. Erfindet ein ganz neues Gericht, in dem dieses Lebensmittel als wichtigste Zutat vorkommt. (Jede Gruppe sollte über die Mittel zur Präsentation ihrer Idee entscheiden, z.B. Zeichnen, Beschreibung, Rezept etc.).

Bringen Sie die Klasse zusammen, um die Ergebnisse und Ideen zu teilen. Verfolgen Sie die Reise von ein paar Zutaten um den Globus.

### WEITERE IDEEN

- Erstellen Sie ein Klassenrezeptbuch mit den Rezepten der Schüler.
- Kochen Sie die von den Schülern erfundenen Gerichte.
- Benutzen Sie Rezepte von [Kochen.veganblog.de](http://Kochen.veganblog.de), um in der Schulküche eine interaktive, internationale, vegane Kochdemonstration zu machen.
- Spielen Sie „Errate das Gericht – 20 Fragen“. Ein/e Schüler/in denkt an ein pflanzliches Gericht und die anderen erraten es durch Ja/Nein-Fragen.

### LERNZIELE

Die Schüler lernen:

- wo bestimmte Lebensmittel auf der ganzen Welt angebaut und verarbeitet werden
- Kenntnisse über bereits existierende Gerichte zu verwenden, um eigene Gerichte zu kreieren

### CINQUE E CINQUE

(auch bekannt als mexikanischer Pfannkuchen)

Dieses Gericht ist eine Spezialität aus Livorno in der Toskana, an der Nordwestküste Italiens. Es ist ein Pfannkuchen aus Kichererbsen, der traditionell im Lehmofen gebacken und auf öligem Brot (schiacciata) mit extra Pfeffer angerichtet wird. Manchmal wird Cinque e cinque mit etwas angebratenem Knoblauch und Auberginen serviert. In Nizza (im Süden Frankreichs) gibt es ein ähnliches Gericht namens Socca.

Unten sind zwei Varianten aufgeführt – die traditionelle Ofenmethode und eine schnelle Methode, die für eine Demonstration vor der Klasse besser geeignet ist.



(Foto: kochtopf/flickr.com)

#### ZUTATEN

- 150 g Kichererbsenmehl
- 425 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

#### TIPPS

Erklären Sie den Schülern, dass sie Cinque e cinque zubereiten werden. Woher könnte dieses Gericht kommen? Fragen Sie die Schüler, ob sie schon einmal Kichererbsenmehl benutzt haben. Fragen Sie, wo man es kaufen könnte. Kichererbsenmehl gibt es heute in internationalen Läden und Supermärkten. War jemand schon in Italien? In welchen Regionen? Italien ist bekannt für die unterschiedlichen regionalen Küchen – kennen die Schüler einige regionale Gerichte?

#### TRADITIONELLE ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und für mindestens zwei Stunden stehen lassen. Öl in eine flache, ofenfeste Pfanne mit ca. 30 cm Durchmesser geben. Den Teig in die Pfanne geben, sodass er eine möglichst dünne Schicht bildet. In einem sehr heißen Ofen (250°C) eine halbe Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Warm zu Brot und extra Pfeffer servieren.

#### SCHNELLE ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Eine dünne Schicht Teig hineingeben und braten lassen. Den Pfannkuchen entweder mit einem Pfannenwender wenden, oder, wenn Sie abenteuerlustig sind, in der Luft drehen! Mit dem restlichen Teig weitere Pfannkuchen backen. Warm zu Brot und extra Pfeffer servieren.

### GUACAMOLE

Guacamole ist ein ursprünglich aus Mexiko stammender Dip der hauptsächlich aus Avocados besteht. Seine Geschichte reicht bis zu den Azteken zurück, die Guacamole als „ahuaca-mulli“ kannten (grob übersetzt bedeutet das „Avocadosoße“ oder „Avocadomischung“).

#### TIPPS

Fragen Sie die Schüler, ob sie schon einmal Guacamole probiert haben. Aus welchem Land stammt sie? Welche Zutaten werden gebraucht?

Es ist wichtig, dass die Schüler wissen, welche Avocados sie kaufen sollten. Bringen Sie zu diesem Zweck mehrere Avocados mit, auch noch nicht ganz reife Früchte. Fordern Sie die Schüler auf, die Avocados zu betasten und zu sagen, welche der Früchte für das Rezept benutzt werden sollen. Prüfen Sie den Reifegrad, indem Sie die Schale leicht eindrücken. Gibt die Schale nicht nach, ist die Avocado noch nicht reif und wird nicht gut schmecken. Gibt die Schale etwas nach, ist die Avocado reif. Gibt die Schale stark nach, könnte die Avocado überreif sein – sie ist dann innen schwarz und schmeckt nicht mehr.



→ War eine/r der Schüler schon einmal in Mexiko? Kennen sie noch andere traditionelle Speisen aus Mexiko?

→ Fragen Sie die Schüler, warum man es vermeiden sollte, sich nach dem Schneiden von Chilischoten ans Auge zu fassen.

#### ZUTATEN

- 2 reife Avocados
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- 1 milde grüne Chilischote
- Saft einer halben Limette
- Ein paar Tropfen scharfe Tabasco-Soße
- Salz und Pfeffer
- 1 Tomate, Stielansatz und Samen entfernt
- Vollkornbrot, Gurke und Salat

#### ZUBEREITUNG

Die Avocados halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen und in eine Schüssel geben. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili hacken und hinzufügen. Die Limette auspressen, den Saft hinzufügen, die scharfe Soße, Salz und Pfeffer ebenfalls hinzugeben. Die Samen aus der Tomate entfernen, die Tomate fein würfeln und zu den restlichen Zutaten geben. Die Guacamole auf Vollkornbrotscheiben mit Salatblättern und Gurkenscheiben servieren. Traditionell werden dazu auch Maischips gegessen.

## TOMATENSOÛE (GRUNDREZEPT)

Ein italienisches Nudelgericht mit einer fruchtigen, selbstgemachten Tomatensoße darf in keinem guten italienischen Restaurant fehlen. Dieses Grundrezept kann man auch auf Baguettescheiben verteilen und im Ofen kurz knusprig backen.

### TIPPS

Fragen Sie die Schüler, wie sie zu Hause Tomatensoße machen? Gibt es leckere traditionelle Familienrezepte? Worin unterscheiden sich die Zubereitungsarten?



Nudeln mit Tomatensoße  
(© twoodledrum.blogspot.de)

### ZUTATEN

- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 6 Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- 1 geraspelte Karotte
- 1 TL Oregano
- ½ TL Thymian
- ½ TL Basilikum, evtl. auch frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer
- 2 cm geschälter, fein gewürfelter Ingwer

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebel, den Ingwer und den Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne zusammen mit dem Öl anbraten. Die Karotte waschen, schälen und raspeln. Die Karottenraspel kommen zu der Zwiebel und dem Knoblauch in die Pfanne. Die Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden und den grünen Strunk entfernen. Dann werden auch die Tomatenwürfel und das Tomatenmark hinzugegeben. Die Tomaten für 5 Minuten auf kleiner Stufe kochen. Wenn die Soße eingekocht ist, die Kräuter zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.