

Unterrichtseinheit Fleischproduktion und Tierwohl

ABLAUF

Zeit	Inhalt	Methode	Material
3 Min	Einstieg: Welches Fleischprodukt esst Ihr am Liebsten?	Brainstorming, Unterrichtsgespräch. Die Schüler_innen melden sich und erzählen, was sie am liebsten essen.	Hinweis für Lehrer_innen: wenn Kinder explizit kein Fleisch essen, kann man das in einer weiteren Einheit thematisieren. Dazu könnte sich die Klasse dieses Video anschauen: https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/vegetarier/
5 Min	Was brauchen Rinder, damit es ihnen gut geht?	Frontal/Einzelarbeit mit Arbeitsblatt Wenn eines der Kinder beim Brainstorming schon Bolognesesoße gesagt hat, darauf Bezug nehmen. Erklären, dass in Hackfleischsoße meist Rindfleisch ist. Es geht also um Rinder. Die Kinder bekommen das Arbeitsblatt 1 mit einem Rind darauf. Sie malen um das Rind herum, was es ihrer Meinung nach braucht, um gut zu leben.	Arbeitsblatt 1
10 Min	Faktensammlung zum Thema Rinder	Partnerarbeit Immer zwei Schüler_innen vergleichen ihre Arbeitsblätter. Dann schreiben sie auf Zettel/Karteikarten, was ihre Kühe brauchen. Alle Zettel werden gesammelt und aufgehängt. Dazu kommen weitere, vorbereitete Zettel mit Informationen über Rinder (Vorlage 1). Diese sind: - Rinder fressen Gras, das sie langsam in ihren vier Mägen verdauen. Sie	Arbeitsblatt 1 und Zettel (Karteikarten), Vorlage 1

Unterrichtseinheit Fleischproduktion und Tierwohl

		<p>kauen es sogar mehrmals. Das nennt man Wiederkäuen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rinder sind Säugetiere. - Rinder halten gerne Abstand zueinander und mögen kein Gedränge. - Rinder leben in Herden zusammen - Rinder liegen gerne auf weichem Untergrund <p>Die Schüler_innen sehen sich ihre Zettel und die hinzugefügten Zettel an und bilden einige Sätze wie: "Rinder sind gerne auf der Weide, weil sie Gras fressen"</p>	
3 Min	Vorführen Video: wo die Rinder gelebt haben	Video: wir werden jetzt sehen, wie die Rinder gelebt haben, deren Fleisch in der Soße gelandet ist	Video 1: Produzent
8 Min	Besprechen Video: das Leben der Kühe in....	<p>Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In dem Video sagt Linus, dass viele Rinder immer nur im Stall stehen. Haben sie dort, was sie brauchen? Bei der Beantwortung der Frage können die Schüler_innen die Zettel an der Wand nutzen. - Was fressen Linus Kühe? - Worauf liegen sie im Winter? 	evtl. Arbeitsblätter, Karteikarten
5 Min	Vorführung Video 2 und 3: Verarbeiter und Koch	Einleitung zum Video: Linus hat gesagt, dass er gerne auch seine Rindersteaks ist. Jetzt werden wir sehen, warum die Steaks von Rindern, denen es gut ging, auch besser für uns sind	Video 2
10 Min.	Besprechen der Videos 2 und 3	<p>Unterrichtsgespräch mit Fragen zu den Videos Verarbeiter/Koch:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wie lange müssen die Rinder zur Schlachtung höchstens fahren? 2. Was passiert mit den Resten? 3. Woran sieht man, dass das Biofleisch bessere Qualität 	-

Unterrichtseinheit Fleischproduktion und Tierwohl

		<p>hat?</p> <p>4. Thomas nennt einige Punkte, die für ihn Bio-Fleischherstellung ausmachen. erinnert ihr euch, welche das sind? (Antwort: langsames Wachsen, keine Antibiotika, keine Zusatzstoffe) Optional vertiefend: was meint ihr, warum manche Rinder Antibiotikum bekommen?</p>	
12 Min.	Wiederholen des Prozesses von der Tierhaltung zum Hackfleisch mit Arbeitsblatt 2	In Partnerarbeit kleben die Schüler_innen die Fotos in die Kästchen und schreiben die Antworten daneben bzw. kleben sie ein (je nach Arbeitsweise der Klasse).	Arbeitsblatt 2
5 Min.	Abschluss, Feedback, Ausblick	<p>Unterrichtsgespräch mit den Leitfragen:</p> <p>Schaut euch noch einmal an, wie der Weg vom Rind zum Hackfleisch ist!</p> <p>Was meint ihr, warum manche Leute nur Biofleisch kaufen?</p> <p>Was meint ihr, warum manche Leute kein Biofleisch kaufen?</p> <p>Wie könnte man es den Leuten einfacher machen, Biofleisch zu kaufen? Wer könnte das machen?</p> <p>Zur letzteren Frage können die Schüler_innen ein Plakat oder einen Flyer entwerfen.</p>	Arbeitsblatt 2 zum Rekapitulieren