



*Open Educational
Ressources*

Lehrunterlagen
Malle, Maurer, Mandl, Posch

Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?

Unterrichtskonzept



Schulfächer	Ernährung und Haushaltsmanagement, Landwirtschaft, Biologie
Klassenstufe	6. – 8. Schulstufe
Umfang der Unterrichtsbausteine	4 UE a 50 min
Inhaltliche Schlagwörter:	Fleischkonsum, Nachhaltigkeit, Klimawirkung, Konsumverhalten, Verantwortung

Inhalt

1. Einleitung zu den Aspekten der Grünen Pädagogik
2. Thematische Hinführung zur Vernetzung der SDGs
3. Zielstellung und Kompetenzen
4. Übersicht zu den Unterrichtsbausteinen
5. Lehr-Lernsettings
 - 5 Was esse ich eigentlich? – Einstieg in das Thema Fleischkonsum
 - 5 Fleisch im globalen Kontext – Klima und Ressourcen
 - 5 Mystery-Frage: Fleischkonsum und Klimaschutz
 - 5 Weniger Fleisch – aber wie? Handlungsmöglichkeiten entwickeln
6. Arbeitsmaterialien und Beispiele für Lösungsmöglichkeiten
7. Literatur- und Quellenverzeichnis

Impressum

Autorinnen

Mandl Lara - lara.mandl@haup.ac.at

Posch Lara - lara.posch@haup.ac.at

Malle Stefan - stefan.malle@haup.ac.at

Maurer Jonas - jonas.maurer@haup.ac.at

Die Webseiten Dritter, deren Internetadressen in diesem Werk angegeben sind, wurden vor Drucklegung sorgfältig geprüft. Der Herausgeber übernimmt keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Seiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind. Sollte es in einem Einzelfall nicht gelungen sein, die korrekten Rechteinhaber von Texten und Abbildungen ausfindig zu machen, so werden berechnete Ansprüche selbstverständlich im Rahmen der üblichen Regelungen abgegolten.

Herausgeberinnen

Mandl Lara, Posch Lara, Maurer Jonas, Malle Stefan

Redaktion

Mandl Lara, Posch Lara, Maurer Jonas, Malle Stefan

Verantwortlich für den Inhalt

Mandl Lara, Posch Lara, Maurer Jonas, Malle Stefan

OER – Open Educational Ressource

Mit Ausnahme der enthaltenen Bildwortmarken (Logos) ist diese Veröffentlichung freigegeben unter der CC-Lizenz BY ND SA 4.0 International (Teilen – Namensnennung – Keine Bearbeitungen).

Logos/Kennzeichen von Creative Commons dürfen nach Nutzungsregeln unter www.creativecom-mons.org/policies weitergegeben werden.

1. Einleitung zu den Aspekten der Grünen Pädagogik

Die Grüne Pädagogik bildet den didaktisch-methodischen Rahmen dieses Unterrichtsbausteins und verknüpft das alltagsnahe Thema Fleischkonsum mit ökologischen, ökonomischen und sozialen Fragen nachhaltiger Entwicklung. Ernährung ist Teil der unmittelbaren Lebenswelt von Schüler:innen und eignet sich daher besonders, um Lernen handlungsnah, partizipativ und lösungsorientiert zu gestalten – mit Blick auf reale „Hot Spots“ und deren Bearbeitung aus unterschiedlichen Perspektiven. (vgl. HAUP, o. J.; gruene-paedagogik.at, o. J.)

Im Mittelpunkt steht die Auseinandersetzung mit dem eigenen Essverhalten: Fleisch ist für viele Jugendliche „normal“, gleichzeitig ist die Fleischproduktion mit teils hohen Umweltwirkungen und Ressourcenbedarf verbunden. Dieser Widerspruch wirkt als produktiver Lernanlass und eröffnet Räume für kritisches Denken, Perspektivenwechsel und begründete Urteilsbildung – ohne moralisierenden Druck, sondern auf Basis von nachvollziehbaren Argumenten und Zielkonflikten. (vgl. Forstner-Ebhart & Linder, 2017; FAO, 2013)

Die Lernprozesse folgen der Lernspirale der Grünen Pädagogik: In der Konfrontationsphase wird das eigene Konsumverhalten sichtbar gemacht; in der Reflexionsphase werden Zusammenhänge entlang der Nachhaltigkeitsdimensionen ko-konstruiert; in der Transformationsphase entwickeln die Lernenden realistische Handlungsoptionen für ihren Alltag und erleben Selbstwirksamkeit. Damit wird die Umsetzung von Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) konkret: Lernen soll dazu befähigen, Auswirkungen des eigenen Handelns zu verstehen und verantwortliche Entscheidungen zu treffen. (vgl. gruene-paedagogik.at, o. J.; UNESCO Österreich, o. J.)

Ergänzend stärkt der Unterricht zentrale BNE-Kompetenzen wie vorausschauendes Denken, systemisches Verstehen, Kooperation und die Fähigkeit, mit Unsicherheiten und widersprüchlichen Informationen umzugehen. So wird Fleischkonsum nicht als „richtig/falsch“-Thema behandelt, sondern als komplexe Fragestellung, an der Schüler:innen lernen, Informationen kritisch zu bewerten, Positionen zu begründen und praktikable Beiträge zu einem nachhaltigeren Alltag (z. B. bewusster Einkauf, weniger Verschwendung, Alternativen) zu entwickeln. (vgl. Bildung2030/Forum Umweltbildung, o. J.; BMB, o. J.)

2. Thematische Hinführung zur Vernetzung der SDGs

Der Fleischkonsum steht in engem Zusammenhang mit mehreren Zielen für nachhaltige Entwicklung, der sogenannten SDG´s (*Sustainable Development Goals*). Um das Thema im Unterricht multiperspektivisch behandeln zu können, haben wir bewusst zwei SDG´s ausgewählt, und können somit komplexe globale Zusammenhänge exemplarisch thematisieren



Abbildung 1: Sustainable Development Goals

Beim **SDG 12 „Verantwortungsvoll konsumieren und produzieren“** geht es darum, Konsum- und Produktionsmuster so zu gestalten, dass Ressourcen geschont, Umweltbelastungen reduziert und Abfälle vermieden werden. Im Kontext Fleisch bedeutet das, die gesamte Wertschöpfungskette mitzudenken – von Futtermittelanbau und Tierhaltung über Verarbeitung und Transport bis hin zu Handel und Haushalt. Fleisch ist im Vergleich zu vielen anderen Lebensmitteln häufig besonders ressourcenintensiv (z. B. Flächenbedarf, Wasser, Energie), weshalb SDG 12 dazu anregt, Produktion und Konsum effizienter und bewusster zu gestalten. Ein zentraler Punkt ist außerdem die Reduktion von Lebensmittelverschwendung und -verlusten. Weggeworfenes Fleisch steht für „verschwendete“ Ressourcen und vermeidbare Umweltwirkungen. SDG 12 betont daher einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln (z. B. richtige Lagerung, bedarfsgerechte Mengen, Resteverwertung) und unterstützt nachhaltige Verfahren in der Produktion sowie Transparenz für Konsument:innen (z. B. Herkunft, Kennzeichnung, Standards). Dadurch wird im Unterricht sichtbar: Kaufentscheidungen und der Umgang mit Lebensmitteln beeinflussen, wie produziert wird – und welche Folgen das für Umwelt und Gesellschaft hat.

Beim **SDG 13 „Maßnahmen zum Klimaschutz“** geht es darum, den Klimawandel zu begrenzen, Treibhausgasemissionen zu reduzieren und die Fähigkeit zur Anpassung an Klimafolgen zu stärken. Im Zusammenhang mit Fleisch ist relevant, dass in der Tierhaltung und entlang der Produktionskette Treibhausgase entstehen – unter anderem durch Verdauungsprozesse (v. a. bei Wiederkäuern), Lagerung und Ausbringung von Wirtschaftsdüngern sowie durch Futtermittelproduktion, Energieeinsatz, Verarbeitung und Transport. Für den Unterricht bedeutet SDG 13: Schüler:innen setzen sich damit auseinander, wie verschiedene Konsumententscheidungen den CO₂-Fußabdruck beeinflussen können – z. B. über Häufigkeit und Menge von Fleisch, Produktwahl, Regionalität, Saisonalität, Vermeidung von Verschwendung oder Alternativen. Gleichzeitig wird deutlich, dass Klimaschutz nicht nur Verzicht bedeutet, sondern auch Lösungen umfasst: effizientere Produktionssysteme, bessere Kreislaufführung, angepasste Fütterungs- und Haltungsstrategien, erneuerbare Energie und bewusster Konsum. So erkennen Lernende, dass ihr Essverhalten Teil globaler Klimazusammenhänge ist und dass sie mitgestalten können.

In den geplanten Lehr- und Lernsettings wird das Thema „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“ aus sozialer, gesundheitlicher, wirtschaftlicher und ökologischer Perspektive behandelt. Die Schüler:innen erhalten dadurch Einblicke in die Bedeutung von Fleisch in unserer Ernährung, von der landwirtschaftlichen Produktion über Verarbeitung und Handel bis hin zum Konsum im Alltag. Darüber hinaus setzen sich die Lernenden mit den sozialen und ökologischen Auswirkungen des Fleischkonsums auseinander. Dabei werden Themen wie Ressourcenverbrauch, Treibhausgasemissionen, Futterproduktion, Transport- und Verarbeitungswege sowie Zielkonflikte zwischen Klimaschutz, Tierwohl, Wirtschaftlichkeit und Versorgungssicherheit diskutiert. Die Schüler:innen erkennen, dass Fleischkonsum nicht nur eine persönliche Vorliebe ist, sondern in globale Wirkungszusammenhänge eingebettet ist und sowohl individuelle als auch gesellschaftliche Folgen hat.

Die Schüler:innen werden in den Settings dazu aufgefordert, über eine gesunde und gleichzeitig nachhaltige Ernährungsweise nachzudenken und dabei nach kreativen, ökologisch sinnvollen und kulinarischen Lösungen zu suchen. Ziel ist es, nicht in „richtig oder falsch“ zu denken, sondern Handlungsspielräume zu entdecken: Qualität und Herkunft reflektieren, Verschwendung vermeiden, Portionsgrößen anpassen, neue Gerichte ausprobieren oder einzelne fleischfreie Tage testen. So wird das Thema „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“ zu einem praxisnahen Lernfeld, das Wissen, Werte und Handlungsfähigkeit im Sinne nachhaltiger Entwicklung verbindet.

3. Zielstellung und Kompetenzen

3.1 Zielstellung

Das übergeordnete Ziel der Lehr-Lernsettings mit den dazugehörigen Unterrichtsbausteinen ist die Anregung zur Umsetzung der Grünen Pädagogik und der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) am lebensweltlich relevanten Thema „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“. Die Schüler:innen bauen in den Lehr- und Lernsettings aktiv ihr Wissen über die ökologischen, ökonomischen, sozialen, ethischen und gesundheitlichen Auswirkungen von Fleischproduktion und Fleischkonsum auf. Durch die gezielte Beschäftigung mit Widersprüchen und Zielkonflikten werden die Schüler:innen gefordert, mehrperspektivisch und systemisch zu denken. Sie lernen, Informationen kritisch zu bewerten, unterschiedliche Interessenlagen zu erkennen und eigene Standpunkte argumentativ zu begründen. Der Unterricht zielt dabei nicht auf Moralisation, sondern auf eine reflektierte Auseinandersetzung und auf die Fähigkeit, begründete Entscheidungen im Spannungsfeld unterschiedlicher Nachhaltigkeitsdimensionen zu treffen. Die Auseinandersetzung mit dem Thema Fleischkonsum sowie die Konfrontation mit realen Produktionsbedingungen und Konsumstrukturen führt bei Schüler:innen zu kritischem Denken und stärkt ihr Verständnis von Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich. Darüber hinaus

entwickeln die Schüler:innen mithilfe von Reflexionsphasen und kooperativen Lernformen gemeinsam kreative und realistische Problemlösungsstrategien.

3.2 Kompetenzen

Wissenskompetenz:

Die Schüler:innen können ...

- ... die Problematik „Fleischkonsum im Alltag“ beschreiben und zentrale Begriffe erklären.
- ... Informationen zur Fleischproduktion und zum Fleischkonsum (z. B. Herkunft, Kennzeichnung, Haltungsformen, Verarbeitung, Transport) verstehen und in eigenen Worten wiedergeben.
- ... kontroverse Positionen anhand von Werthaltungen, Interessen und möglichen Folgen unterscheiden und beschreiben.

Analysekompetenz:

Die Schüler:innen können ...

- ... ein Dilemma bzw. einen Konfliktfall bewerten, indem sie Informationen, erworbenes Wissen und verschiedene Perspektiven analysieren und kritisch hinterfragen.
- ... eigene Werte, Gewohnheiten und Leitbilder im Zusammenhang mit Ernährung reflektieren und deren Einfluss auf Entscheidungen erkennen.
- ... das eigene Essverhalten argumentativ begründen und mögliche Auswirkungen abschätzen.
- ... kontroverse Positionen mit der eigenen Sichtweise in Beziehung setzen und Gemeinsamkeiten sowie Unterschiede herausarbeiten.

Handlungskompetenz:

Die Schüler:innen können ...

- ... eigene Positionen zu Lösungsmöglichkeiten formulieren, vertreten und begründet darstellen.
- ... relevante Informationen selbstständig recherchieren, auswählen, aufbereiten und Ergebnisse verständlich, argumentativ und komprimiert präsentieren.
- ... in Gruppenarbeiten kooperieren und Aufgaben so gestalten, dass unterschiedliche Perspektiven berücksichtigt werden.
- ... durch Reflexionsphasen ihre sozialen und sprachlichen Kompetenzen weiterentwickeln.
- ... in Diskussionen gegensätzliche und übereinstimmende Punkte kommunizieren, annehmen und konstruktiv bearbeiten.

4. Übersicht zu den Lehr- und Lernsetting und Unterrichtsbausteinen

LLS 1: Einführung in das Thema Fleischkonsum

- UB 1: Allgemeiner Einstieg
- UB 2: Fleisch in der Ernährung
- UB 3: Film / Doku / Vortrag zum Thema Fleischproduktion und Konsum

LLS 2: Auswirkungen und Zielkonflikte rund um Fleisch

- UB 4: Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 1
- UB 5: Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 2
- UB 6: Reflexion und Abschluss

LLS 3: Konsum, Kennzeichnung & Alternativen

- UB 7: Fleisch im eigenen Konsum
- UB 8: Fleisch im Handel
- UB 9: Nachhaltigere Ernährung und Alternativen

LLS 4: Planspiel

- UB 10: Planspiel
- UB 11: Endreflexion & Bewertung

LLS = Lehr-Lernsetting, UB = Unterrichtsbaustein

Unterrichtsbaustein (UB)	Arbeitsschritte und Methoden	Ziel der Unterrichtsbausteine & Begründung
LLS 1: Einführung in das Thema Fleischkonsum		
UB 1: Allgemeiner Einstieg	<ol style="list-style-type: none"> 1. Einstieg mit zwei Impulsfragen: „Fleisch – jeden Tag normal?“ (Handzeichen) und Warum Essen wir Fleisch? 2. Schätzfrage – Wie viel Fleisch wird pro Jahr in Österreich gegessen? 	Kreatives Annähern eines neuen Themas durch ein Abfragen von Vorwissen und Einstellungen
UB 2: Fleisch in der Ernährung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vortrag über Fleischkonsum und empfohlene Mengen 2. Kahoot- Quiz 3. Was bedeutet Ausgewogene Ernährung (Gruppendiskussion) 4. Videoinput zum Thema Fleisch in der Ernährung 	Lernen an Widersprüchen, Anregen von Denkprozessen der Schüler*innen, Aufbau von Grundwissen und Besprechung

	5. Nachbesprechung	
UB 3: Film/Doku/Vortrag zum Thema Fleischkonsum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beschäftigung mit einem selbst gewählten Film, Doku oder Vortrag in der Gruppe zum Thema: täglicher Fleischkonsum 2. Pro/Contra Liste Partnerarbeit 	Förderung von mehrperspektivischem Denken, Förderung von Teamarbeitskompetenz
LLS 2: Auswirkungen und Zielkonflikte rund um Fleisch		
UB 4: Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vorbereitung der Kurzpräsentationen 2. Recherche im Internet 3. Präsentationen und Diskussion 	Aktives Lernen der Theorie zum Thema Fleischkonsum, kreatives Gestalten von Präsentationen, Förderung von Gruppenarbeit
UB 5: Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 2	<ol style="list-style-type: none"> 1. 4-Ecken-Methode 2. Perspektivenwechsel (Rollen-Karten: Landwirt:in, Konsument:in, Handel, Klima/Tierwohl) 	Förderung von kritischem Denken, Wissenskonstruktion in der Gruppe, Verstehen von Fakten, Konzepten und Strategien, Argumentieren
UB 6: Reflexion und Abschluss	Reflexion, Selbstreflexion	Förderung der (Selbst-) Reflexion, Sachverhalte, kritisch hinterfragen und auf eigenes Handeln übertragen, Fragen stellen
LL 3: Konsum, Kennzeichnung & Alternativen		
UB 7: Fleisch im eigenen Konsum	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsumtagebuch (3 Tage) 2. Auswertung: Häufigkeit, Situationen, Gründe, Einflussfaktoren 3. Nachbesprechung & Diskussion 	Konfrontation mit der eigenen Ernährungsweise
UB 8: Fleisch im Handel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schätzung: Anzahl Fleischprodukte im Supermarkt 2. Vergleich von Produkten (Wurst vs. Frisch, regional vs. Importiert) 3. Nachbesprechung und Diskussion (Was beeinflusst meine Kaufentscheidung?) 	Konfrontation mit Fleischprodukten im realen Leben, Transparenz schaffen, Entscheidungen treffen
UB 9: Nachhaltigere Ernährung und Alternativen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ideensammlung: „Weniger, aber besser?“, „Alternativen“? 2. Erstellung einer ausgewogenen Einkaufsliste in der Gruppe 3. Podcast und Diskussion zur Podcast-Folge 	Beschäftigung mit den Säulen der Nachhaltigkeit, Förderung von kreativen Problemlösungsstrategien

	4. Reflexion & Abschluss	
LLS 4: Planspiel		
UB 10: Planspiel	1. Erklärung 2. Rollenverteilung (Landwirtschaft, Handel etc.) 3. Durchführung 4. Nachbesprechung	Förderung von systemischem Denken, Partizipation, Demokratie lernen, Argumentieren
UB 11: Endreflexion und Bewertung	Gesamtreflexion des Schwerpunktthemas und persönliches Statement	Gelernte Revue passieren lassen, kritisch hinterfragen und eigenes Handeln übertragen. Haltung

5. Lehr- Lernsettings

In den folgenden Lehr-Lernsettings werden alle Settings mit den dazugehörigen Unterrichtsbausteinen, dem Zeitrahmen und den Zielen detailliert beschrieben und genau erklärt.

*Anmerkung. Die Schüler*innen werden in den Beschreibungen auch als Lernende und in der Detailansicht mit der Abkürzung „S*“ bezeichnet.*

5.1 Lehr- Lernsetting 1: Einführung in das Thema Fleischkonsum

Im ersten Lehr-Lernsetting erhalten die Schüler*innen einen lebensweltlichen Einstieg in das Thema „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“. Das Setting startet bewusst bei Alltagsroutinen und Gewohnheiten, um Vorwissen, Einstellungen und erste Widersprüche sichtbar zu machen. Dadurch wird eine Grundlage geschaffen, um das Thema im weiteren Verlauf mehrperspektivisch zu bearbeiten.

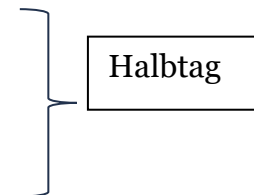
Das erste Lehr- Lernsetting besteht aus insgesamt 3 Unterrichtseinheiten.

5 Zeitraum

UB 1 „Allgemeiner Einstieg“

UB 2 „Fleisch in der Ernährung“

UB 3 Film / Doku / Vortrag zum Thema Fleischproduktion und Konsum



5.1.2 Ziel mit ausführlicher Begründung

UB 1 Allgemeiner Einstieg

Im ersten Unterrichtsbaustein steigen die Schüler*innen mit zwei Impulsfragen („Fleisch – jeden Tag normal?“ und „Warum essen wir Fleisch?“) in das Thema ein. Durch die schnelle Abstimmung und kurze Sammlung von Gründen werden Vorwissen, Gewohnheiten und erste Werthaltungen sichtbar. Die kreative, lebensnahe Annäherung senkt Hemmschwellen und steigert Interesse und Motivation, sich mit einem kontroversen Alltagsthema auseinanderzusetzen.

UB 2 Fleisch in der Ernährung

Die Schüler*innen erhalten ein grundlegendes, altersgerechtes Basiswissen: Welche Rolle spielt Fleisch in einer ausgewogenen Ernährung, welche Unterschiede gibt es zwischen frisch zubereitetem Fleisch und stark verarbeiteten Fleischprodukten? Durch Quiz-Elemente und kurze Diskussionsphasen wird Wissen gesichert und gleichzeitig ein erster Widerspruch erzeugt („gesund/normal“ vs. „zu viel/verarbeitet“). Damit wird ein sachlicher Rahmen geschaffen, der spätere Diskussionen weniger moralisierend und stärker begründbar macht.

UB 3 Film/Doku/Vortrag zum Thema Fleischproduktion und Konsum

Durch einen kurzen Video- bzw. Doku-Impuls werden Produktionsrealitäten und Konsumstrukturen anschaulich. In einer Pro/Contra-Liste (Partnerarbeit) strukturieren die Schüler*innen erste Argumente und erkennen, dass das Thema mehr als nur „Geschmack“ ist. Der Unterrichtsbaustein fördert mehrperspektivisches Denken und die Fähigkeit, Beobachtungen in Aussagen und Fragen zu übersetzen.

Unterrichtsbaustein (UB)	Inhalt	Methodisch-did. Begründung nach GP-Aspekten	Arbeitsform	Materialien	Teilziele für BNE-Kompetenz
UB 1 Allgemeiner Einsteig	<p>1. Impulsfrage + Abstimmung „Fleisch – jeden Tag normal?“ Die Schülerinnen sitzen/stehten im Halbkreis. Die Lehrperson schreibt groß an die Tafel: „Fleisch – jeden Tag normal?“ und erklärt kurz: „Wir stimmen ab, es gibt kein richtig oder falsch.“ Die Lehrperson nennt drei Optionen und die Schülerinnen zeigen per Handzeichen: (A) ja, normal, (B) kommt drauf an, (C) eher nicht normal. Die Lehrperson notiert die Verteilung als Strichliste an der Tafel. 2. Impulsfrage „Warum essen wir Fleisch?“ – Sammeln von Gründen Die Lehrperson stellt die Frage: „Warum essen wir Fleisch?“ Die Schülerinnen <i>nennen spontan Gründe. (Diskussion)</i> 3. Schätzfrage „Wie viel Fleisch pro Jahr in Österreich?“ Die Lehrperson stellt die Schätzfrage und schreibt 4 mögliche Antworten auf die Tafel. Die Schüler*innen nennen Schätzwerte; Danach löst die Lehrperson auf</p>	Konfrontation mit exemplarischer Problemstellung und Sichtbarmachen von Vorwissen, Gewohnheiten und Werthaltungen. Einstieg erhöht Motivation und öffnet Lernraum für Perspektivenvielfalt.	Abstimmung in der Klasse (Plenum)	Tafel/Whiteboard, Kreide/Marker,	Kreatives Annähern an ein neues Thema; Vorwissen aktivieren, eigene Einstellungen wahrnehmen, Perspektivenvielfalt erkennen
UB 2 Fleisch in der Ernährung	<p>1. Input durch Lehrperson: Die Lehrperson gibt altersgerecht Basisinformationen: Rolle von Fleisch in der Ernährung, Nährstoffe, empfohlene Mengen/Portionsgrößen und der Unterschied zwischen frisch zubereitetem Fleisch und stark verarbeiteten Fleischprodukten 2. Kahoot-Quiz (Sicherung): Die Schülerinnen beantworten ein kurzes Kahoot- zur Sicherung der Inhalte 3. Gruppendiskussion „Was bedeutet ausgewogene Ernährung?“ Die Schülerinnen bilden Kleingruppen (3–4 Personen) und diskutieren die Leitfrage: „Was bedeutet ausgewogene Ernährung – mit oder ohne Fleisch?“ Jede Gruppe formuliert zwei Merksätze und präsentiert einen im Plenum. 4. Videoinput zum Thema 5. Nachbesprechung des Videos: Die Lehrperson sammelt im Plenum 2-3 zentrale Punkte und hält den Widerspruch fest: normal/gesund.</p>	Rekonstruktion der Ist-Situation und Lernen an Widersprüchen (gesund/normal vs. zu viel/verarbeitet). Aufbau eines sachlichen Rahmens als Basis für spätere Urteilsbildung	Vortrag, Kahoot, Gruppenarbeit, Plenum	PC/Laptop, Beamer, Kahoot (Handys), Video, Tafel	Wissen aufbauen und sichern, reflektieren, differenziert beurteilen; Zusammenhänge erkennen

<p>UB 3</p> <p>Film/Doku/ Vortrag zum Thema Fleischprod uktion und Konsum</p>	<p>1. Beschäftigung mit selbst gewähltem Film/Doku/Vortrag (Gruppenarbeit) Die Lehrperson stellt 2 kurze Links zu Videos zur Auswahl. Die Schüler*innen arbeiten in Gruppen und bearbeiten Leitfragen: (a) Welche 3 Kernaussagen kommen vor? (b) Welche 2 Fakten werden genannt? (c) Welche Frage bleibt offen? Die Ergebnisse werden stichwortartig auf einem Arbeitsblatt notiert.</p> <p>2. Pro/Contra-Liste (Partnerarbeit) Die Schüler*innen wechseln in Partnerarbeit und erstellen eine Pro/Contra-Liste zur Aussage: „Fleisch jeden Tag ist normal.“ Vorgabe: mindestens 3 Pro-Argumente und 3 Contra-Argumente, jeweils mit kurzer Begründung. Zum Schluss nennen 3 Paare je ein Argument im Plenum (Blitzlicht).</p>	<p>Mehrperspektivität durch Medienimpuls (unterschiedliche Blickwinkel) und ko-konstruktives Arbeiten in Gruppe/Partnerarbeit . Förderung von Argumentationsfähigkeit, Urteilsbildung und Teamkompetenz.</p>	<p>Gruppenarbeit, Partnerarbeit, kurzes Plenum</p>	<p>Clips/Links, PC/Tablet/Handy, Arbeitsblatt „Leitfragen“, Arbeitsblatt „Pro/Contra“</p>	<p>Mehrperspektivisches Denken, Argumentieren, Kooperation/Teamarbeit , erste Urteilsbildung</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

5.2 Lehr- Lernsettings

5.2 Lehr- Lernsetting 2: Auswirkung und Zielkonflikte rund um Fleisch

Im zweiten Lehr-Lernsetting wird das erarbeitete Wissen zu „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“ gefestigt und vertieft. Im Mittelpunkt stehen die Auswirkungen von Fleischproduktion und Fleischkonsum sowie zentrale Zielkonflikte zwischen Ökologie/Klima, Gesundheit, Tierwohl, Wirtschaft und gesellschaftlichen Erwartungen. Am Ende erfolgt eine abschließende Reflexion der gelernten Inhalte. Das 2. Lehr-Lernsetting besteht aus insgesamt 3 Unterrichtsbausteinen.

5.2.1 Zeitrahmen

UB 4 „Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 1“ -> 1 Halbtage

UB 5 „Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 2“ -> 1 Halbtage

UB 6 „Reflexion und Abschluss“

5.1.2 Ziel mit ausführlicher Begründung

UB 4 Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 1

In diesem Unterrichtsbaustein bereiten die Schüler*innen **Kurzpräsentationen** vor. Dazu recherchieren sie im Internet (bzw. mit bereitgestellten Materialien) zu den Bereichen **Ökologie/Klima**, **Soziales/Tierwohl**, **Gesundheit** und **Industrie/Wirtschaft** im Zusammenhang mit Fleisch. Anschließend präsentieren die Gruppen ihre Ergebnisse und diskutieren diese im Plenum. Dadurch wird theoretisches Wissen aktiv erarbeitet, strukturiert und verständlich dargestellt. Gleichzeitig werden Präsentationskompetenz, Austauschfähigkeit und Gruppenarbeit gefördert und erste Zielkonflikte sichtbar gemacht.

UB 5 Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie Teil 2

Im zweiten Teil werden die Inhalte durch interaktive Methoden vertieft. Mit der 4-Ecken-Methode positionieren sich die Schüler*innen zu kontroversen Aussagen rund um Fleischkonsum (z. B. „Fleisch jeden Tag ist normal“, „Weniger Fleisch ist besser fürs Klima“). In einem anschließenden Perspektivenwechsel übernehmen sie Rollen (z. B. Landwirt:in, Konsument:in, Handel, Klima/Tierwohl) und argumentieren aus unterschiedlichen Interessenlagen. So wird kritisches Denken gefördert, Fakten werden in einen größeren Zusammenhang eingeordnet und die Lernenden üben, Zielkonflikte zu erkennen, zu begründen und respektvoll zu diskutieren.

UB 6 Reflexion und Abschluss

Der Unterrichtsbaustein dient der Reflexion und Selbstreflexion. Die Schüler*innen halten fest, welche neuen Erkenntnisse sie gewonnen haben, welche Argumente sie überzeugt haben und wo sie weiterhin Widersprüche oder offene Fragen sehen. Die Reflexion unterstützt dabei, Sachverhalte kritisch zu hinterfragen und den Transfer auf das eigene Ess- und Konsumverhalten zu leisten. Abschließend werden persönliche Schlussfolgerungen und mögliche Handlungsideen formuliert.

5.2.3 Ausführliche Beschreibung des vorgeschlagenen Unterrichtsverlaufs mit flexiblen Handlungsoptionen

Unterrichtsbaustein (UB)	Inhalt	Methodisch-did. Begründung nach GP-Aspekten	Arbeitsform	Materialien	Teilziele für BNE-Kompetenz
UB 4 Allgemeiner Einsteiger	<p>1. Gruppenbildung & Themenverteilung Die Lehrperson teilt die Klasse in 4 Gruppen ein und vergibt je Gruppe einen Schwerpunkt: (A) Ökologie/Klima, (B) Soziales/Tierwohl, (C) Gesundheit/Ernährung, (D) Industrie/Wirtschaft/Handel. Jede Gruppe erhält einen klaren Arbeitsauftrag</p> <p>2. Erarbeitet 3 Kernaussagen, 2 Beispiele und 1 Diskussionsfrage</p> <p>3. Recherche & Materialarbeit Die Schüler*innen recherchieren im Internet. Sie notieren die wichtigsten Informationen stichwortartig.</p>	<p>Rekonstruktion & Wissenskonstruktion: Lernende bauen Wissen aktiv auf und verknüpfen es mit Alltag und Zielkonflikten.</p> <p>Mehrperspektivität: Vier Bereiche ermöglichen unterschiedliche Sichtweisen.</p>	<p>Gruppenarbeit, Plenum</p>	<p>PC/Handy/Tablet, Beamer (optional), Infokarten/Texte, Plakatpapier/Marker oder 1 Folie, Arbeitsauftrag-Blatt</p>	<p>Systemisches Denken anbahnen (Ursache-Wirkung), Informationen auswählen & strukturieren, Argumentationsbasis schaffen, Kooperation</p>

	<p>4. Vorbereitung der Kurzpräsentationen Jede Gruppe erstellt ein Mini-Plakat • Überschrift • 3 Kernaussagen • 2 Fakten/Beispiele (Zahlen/Begriffe/Beispiele aus Alltag) • 1 Diskussionsfrage für die Klasse 5. Präsentationen & Diskussion im Plenum Jede Gruppe präsentiert 2–3 Minuten. Danach wird die Diskussionsfrage kurz im Plenum besprochen. Die Lehrperson sammelt gemeinsame Begriffe.</p>	<p>Lernen am Widerspruch: Erste Zielkonflikte werden sichtbar und diskutierbar gemacht.</p>			
<p>UB 5</p> <p>Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie – Teil 2</p>	<p>1. 4-Ecken-Methode (Positionierung) Die Lehrperson markiert im Raum 4 Ecken: „stimme zu“ – „stimme eher zu“ – „stimme eher nicht zu“ – „stimme nicht zu“. Danach werden nacheinander 3 Aussagen vorgelesen: • „Fleisch jeden Tag ist normal.“</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Weniger Fleisch ist ein wirksamer Beitrag zum Klimaschutz.“ • „Billiges Fleisch und Tierwohl passen zusammen.“ <p>Die Schülerinnen stellen sich in eine Ecke und begründen kurz ihre Wahl.</p>	<p>Konfrontation & Perspektivenvielfalt: Positionierung erzeugt Irritation und zwingt zu Begründungen. bearbeitet.</p>	<p>Bewegung im Raum (Plenum), Rollen-Gruppenarbeit</p>	<p>Ecken-Schilder, Rollenkarten, Tafel/Moderationskarten, Stifte</p>	<p>Kritisches Denken, Argumentieren & Begründen, Perspektivenwechsel, Umgang mit Zielkonflikten, Demokratie- & Diskurskompetenz</p>
<p>UB 6</p> <p>Reflexion und Abschluss</p>	<p>1. Einzelreflexion Die Schülerinnen <i>beantworten schriftlich kurze Austausch im Paar (Think–Pair–Share)</i>. Die Schülerinnen tauschen sich zu ihren Antworten kurz zu zweit aus und ergänzen bei Bedarf. 2. Transfer auf eigenes Handeln (Handlungsimpuls) Die Lehrperson stellt die Transferfrage: „Was könnte ich realistisch ändern – ohne dass es sich wie ‚alles oder nichts‘ anfühlt?“ Jeder <i>formuliert 1 konkreten, alltagstauglichen Schritt</i> (z. B. „1 fleischfreier Tag“, „weniger Wurst“, „bewusster einkaufen“, „Reste verwerten“). 3. Abschluss (Exit-Ticket). Jeder gibt ein Exit-Ticket ab: 1 Erkenntnis + 1 offene Frage. Die Lehrperson sammelt die Fragen.</p>	<p>Reflexion & Transformation: Eigene Werte/Handeln werden bewusst gemacht und in Handlungsoptionen überführt. Selbstwirksamkeit: Kleine Schritte statt Moralisation. Sicherung: Lernzuwachs sichtbar machen</p>	<p>Reflexionsbogen/Heft, Exit-Tickets (Zettel), Stifte</p>	<p>Selbstreflexion, Handlungskompetenz, Selbstwirksamkeit, Verantwortungsbewusstsein, Fragen stellen & weiterlernen</p>	<p>Mehrperspektivisches Denken, Argumentieren, Kooperation/Teamarbeit, erste Urteilsbildung</p>

5.3 Lehr- Lernsettings

5.3 Lehr- Lernsetting 3: Konsum, Kennzeichnung & Alternativen

Im dritten Lehr-Lernsetting wird der Fokus vom allgemeinen Verständnis und den Zielkonflikten hin zum konkreten Konsumalltag der Schülerinnen *gelenkt*. Die Lernenden setzen sich mit dem eigenen Fleischkonsum, mit Fleischprodukten im Handel (Auswahl, Kennzeichnung, Herkunft, Preis) und mit Alternativen bzw. nachhaltigeren Handlungsoptionen auseinander. Ziel ist, dass die Schülerinnen erkennen, wie stark Konsumententscheidungen durch Gewohnheiten, Umfeld, Werbung und Angebot beeinflusst werden – und welche realistischen Möglichkeiten es gibt, Ernährung gesund, leistbar und nachhaltiger zu gestalten. Das 3. Lehr-Lernsetting besteht aus insgesamt 3 Unterrichtsbausteinen.

5.2.1 Zeitrahmen

UB 7 „Fleisch im eigenen Konsum“

UB 8 „Fleisch im Handel“



UB 9 „Nachhaltigere Ernährung und Alternativen“



5.1.2 Ziel mit ausführlicher Begründung

UB 7 Fleisch im eigenen Konsum

In diesem Unterrichtsbaustein führen die Schülerinnen ein Konsumtagebuch (3 Tage). Dadurch werden Essgewohnheiten und Routinen sichtbar gemacht, ohne sie sofort zu bewerten. Anschließend werten die Lernenden ihr Tagebuch aus (Häufigkeit, Situationen, Gründe, Einflussfaktoren) und vergleichen

anonymisiert typische Muster in der Klasse. Die Nachbesprechung und Diskussion hilft, die eigene Ernährungsweise bewusst wahrzunehmen und Einflüsse wie Familie, Zeitdruck, Gewohnheit, Preis oder Kantinenangebot zu erkennen. Der Unterrichtsbaustein dient als Konfrontationsphase: Die Schülerinnen werden mit der eigenen Realität konfrontiert und erhalten eine Basis für reflektierte Entscheidungen.

UB 8 Fleisch im Handel

Im nächsten Unterrichtsbaustein wird der Blick auf das Angebot im Handel gelenkt. Über eine Schätzaufgabe (z. B. „Wie viele Fleischprodukte gibt es in einem Supermarktregal?“) werden Produktvielfalt und Konsumanreize sichtbar gemacht. Anschließend vergleichen die Schüler*innen konkrete Produkte (z. B. Wurst vs. Frischfleisch, regional vs. importiert, unterschiedliche Kennzeichnungen/Preisklassen). In der Nachbesprechung diskutieren sie, was Kaufentscheidungen beeinflusst (Preisaktionen, Verpackung, Werbung, Herkunft, Bequemlichkeit, Gewohnheit). Dieser Baustein schafft **Transparenz** über Konsumstrukturen und stärkt die Fähigkeit, Informationen im Alltag zu lesen und begründet auszuwählen.

UB 9 Nachhaltigere Ernährung und Alternativen

Im dritten Unterrichtsbaustein entwickeln die Schülerinnen *konkrete, alltagstaugliche Handlungsoptionen*. In einer *Ideensammlung* („Weniger, aber besser?“, „Welche Alternativen gibt es?“) werden *Möglichkeiten gesammelt, den eigenen Fleischkonsum nachhaltiger zu gestalten* (z. B. weniger Verschwendung, bewusster einkaufen, Portionsgrößen, fleischfreie Gerichte, pflanzliche Proteinquellen). In Gruppen erstellen die Lernenden eine **ausgewogene Einkaufsliste** (z. B. für eine Woche/Schuljause) und begründen ihre Entscheidungen. Ein Podcast-Impuls dient als *Diskussionsanlass, um Argumente zu vertiefen und unterschiedliche Positionen zu reflektieren*. Abschließend formulieren die Schülerinnen persönliche Schlussfolgerungen. Dieser Baustein entspricht der **Transformationsphase**: Aus Erkenntnissen werden konkrete Lösungsstrategien.

5.2.3 Ausführliche Beschreibung des vorgeschlagenen Unterrichtsverlaufs mit flexiblen Handlungsoptionen

Unterrichtsbaustein (UB)	Inhalt	Methodisch-did. Begründung nach GP-Aspekten	Arbeitsform	Materialien	Teilziele für BNE-Kompetenz

<p>UB 7</p> <p>Fleisch im eigenen Konsum</p>	<p>1. Einstieg (Konfrontation mit dem eigenen Alltag): Als Einstieg hält die Lehrperson ein Beispiel „typischer Alltag“ hoch und stellt die Frage: „Wo begegnet euch Fleisch in einer normalen Woche?“ Die Schülerinnen nennen Beispiele aus Mensa, Zuhause, unterwegs. Konsumtagebuch (3 Tage): Die Lehrperson erklärt den Arbeitsauftrag „Konsumtagebuch“ (3 Tage): Die Schülerinnen notieren wann sie Fleisch/Fleischprodukte essen, was genau (z. B. Wurst, Nuggets, frisch), wo (Mensa/Zuhause), und warum (Gewohnheit, Hunger, Angebot, Familie, Preis, Zeit). 2. Auswertung (Häufigkeit & Muster): Die Schülerinnen werten ihr Tagebuch aus (Strichliste): Häufigkeit, Situationen, Gründe, Einflussfaktoren. Ergebnisse werden anonymisiert im Plenum gesammelt (Tafel-Strichliste) 3. Nachbesprechung & Diskussion Leitfragen im Plenum: „Was ist bei uns ‘normal’? Welche Situationen sind schwer zu ändern? Wo spielen Familie/Preis/Angebot eine Rolle?“ Abschließend formuliert jeder 1 Satz: „Wenn ich etwas ändern würde, dann wäre das...“</p>	<p>Konfrontation mit exemplarischer Problemstellung (eigene Ernährungsrealität sichtbar machen). Rekonstruktion der Ist-Situation (Muster erkennen: wann/warum/wo). Reflexion als Grundlage für spätere Handlungsoptionen, ohne Moralisierung.</p>	<p>Einzelarbeit (Tagebuch/Auswertung), Plenum (Sammeln/Diskussion)</p>	<p>Arbeitsblatt „3Tage-Konsumtagebuch“, Stifte, Tafel/Beamer (für Sammlung), ggf. Bildkarten/Collage</p>	<p>Bewusstwerden von Rollen, reflektieren von Einflussfaktoren, Kommunizieren im Plenum, erste Selbstwirksamkeit</p>
<p>UB 8</p> <p>Fleisch im Handel</p>	<p>1. Einstieg (Schätzung): Die Lehrperson zeigt ein Foto eines Fleischregals oder Prospektseite und fragt: „Wie viele verschiedene Fleischprodukte gibt es in einem typischen Supermarkt?“ Die Schülerinnen schätzen (Zuruf). <i>Danach kurze Einordnung: große Produktvielfalt + viele verarbeitete Produkte.</i> 2. Die Lehrperson bereitet 6 Produktkarten/Verpackungsfotos vor (z. B. Wurst vs. Frischfleisch, regional vs. importiert, unterschiedliche Preise/Kennzeichnungen). In Gruppen vergleichen die Schülerinnen anhand eines Arbeitsblatts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktart (frisch/verarbeitet) • Herkunft (regional/Import) • Kennzeichnung/Qualitätshinweise • Preis pro 100 g <p>• Werbe-/Verpackungstricks (Bilder, Slogans) 3. Nachbesprechung & Diskussion: Im Plenum werden Ergebnisse zusammengetragen. Leitfrage: „Was beeinflusst meine Kaufentscheidung am</p>	<p>Konfrontation mit realen Konsumstrukturen (Handel als Einflussfaktor). Mehrperspektivität (Preis, Herkunft, Qualität, Marketing). Reflexion & Bewertung von Informationen als Konsumkompetenz.</p>	<p>Gruppenarbeit (Vergleich), Plenum (Auswertung)</p>	<p>Produktkarten/Verpackungsfotos/Prospekte, Arbeitsblatt „Produktvergleich“, Taschenrechner (optional), Tafel/Beamer</p>	<p>Informiert entscheiden, kritisch bewerten (Werbung/Preis), Transparenz schaffen, Argumentieren</p>

	meisten?“ (Preis, Geschmack, Marke, Zeit, Familie, Werbung, Herkunft). Jede Gruppe nennt 1 Erkenntnis				
UB 9 Nachhaltigere Ernährung und Alternativen	<p>1. Ideensammlung („Weniger, aber besser?“): Die Lehrperson schreibt an die Tafel zwei Spalten: „Weniger“ und „Besser“. Die Schülerinnen nennen Ideen (z. B. <i>weniger Wurst, kleinere Portionen, 1 fleischfreier Tag, regional/Qualität, Reste verwerten, Hülsenfrüchte</i>).. 2. Gruppenauftrag: <i>Ausgewogene Einkaufsliste erstellen: In Gruppen erstellen die Schülerinnen eine ausgewogene Einkaufsliste, mit der Vorgabe: gesund, leistbar, alltagstauglich und mit Begründung, wo Fleisch vorkommt bzw. ersetzt wird.</i> 3. Nachbesprechung & Diskussion: Im Plenum werden Ergebnisse zusammengetragen. Leitfrage: „Was beeinflusst meine Kaufentscheidung am meisten?“ (Preis, Geschmack, Marke, Zeit, Familie, Werbung, Herkunft). Jede Gruppe nennt 1 Erkenntnis 4. Impuls + Diskussion: Die Lehrperson liest ein kurzes Statement vor mit 2 Kernaussagen. Leitfragen: „Welche Idee ist realistisch?“</p> <p>Welche Hürde gibt es?“ 5. Reflexion & Abschluss: Gruppen präsentieren kurz ihre Liste. Danach formuliert jede*r einen persönlichen, realistischen Schritt: „Mein nächster Versuch ist...“ (z. B. 1 Gericht/1 Woche/anders einkaufen).</p>	Transformation: aus Erkenntnissen werden konkrete Handlungsoptionen. Lösungsorientierung statt Schwarz-Weiß; kreative Problemlösung. Bezug zu den Säulen der Nachhaltigkeit (ökologisch/sozial/ökonomisch) durch begründete Einkaufsliste..	Gruppenarbeit, Plenum	Tafel/Marker, Arbeitsblatt „Einkaufsliste“, ggf. Podcast/Box, Plakatpapier (optional)	Handlungskompetenz entwickeln, kreative Problemlösung, Kooperation, Selbstwirksamkeit

5.4 Lehr- Lernsettings

5.4 Lehr- Lernsetting 4: Planspiel

Im vierten Lehr-Lernsetting wird das erarbeitete Wissen zum Thema „**Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?**“ in einem **Planspiel** angewendet. Die Schüler*innen erleben dabei Zielkonflikte und Interessenlagen rund um Fleischkonsum und Fleischproduktion konkret, übernehmen Rollen (z. B. Landwirtschaft, Handel, Konsument:innen, Klima/Tierwohl) und verhandeln gemeinsame Lösungen. Durch die anschließende Endreflexion werden

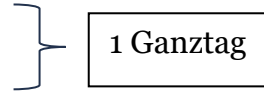
Lernzuwachs, Haltung und mögliche Handlungsoptionen für den Alltag sichtbar gemacht.

Das 4. Lehr-Lernsetting besteht aus insgesamt **2 Unterrichtsbausteine**

5.2.1 Zeitrahmen

UB 10 „Planspiel“

UB 11 „Endreflexion und Bewertung“



5.1.2 Ziel mit ausführlicher Begründung

UB 10 Planspiel

In diesem Unterrichtsbaustein wird das Planspiel durch die Lehrperson kurz erklärt (Ziel, Ablauf, Regeln). Danach erfolgt die **Rollenverteilung** (z. B. Landwirtschaft, Handel, Konsument:innen, Klima/Tierwohl). Die Schüler*innen arbeiten sich in ihre Rollen ein, sammeln Argumente und führen anschließend die Verhandlungs- bzw. Diskussionsphase durch. Dabei müssen sie Informationen aus den vorangegangenen Settings anwenden, Zielkonflikte erkennen und Kompromisse aushandeln. Das Planspiel fördert **systemisches Denken**, **Partizipation** und **Demokratie lernen**: Entscheidungen werden begründet, unterschiedliche Interessen werden sichtbar, und Argumente werden respektvoll ausgetauscht.

UB 11 Endreflexion und Bewertung

Im zweiten Unterrichtsbaustein erfolgt die **Gesamtreflexion** des Schwerpunktthemas. Die Schüler*innen blicken auf die wichtigsten Inhalte und Konflikte zurück und übertragen Erkenntnisse auf das eigene Ess- und Konsumverhalten. Abschließend formulieren die Lernenden ein **persönliches Statement** (z. B. „Meine Haltung zu Fleischkonsum...“ / „Das nehme ich mir vor...“). Dadurch wird der Lernprozess bewusst abgeschlossen, kritisch hinterfragt und in eine reflektierte Haltung bzw. in realistische Handlungsoptionen überführt.

5.2.3 Ausführliche Beschreibung des vorgeschlagenen Unterrichtsverlaufs mit flexiblen Handlungsoptionen

Unterrichtsbaustein (UB)	Inhalt	Methodisch-did. Begründung nach GP-Aspekten	Arbeitsform	Materialien	Teilziele für BNE-Kompetenz
UB 10 Planspiel	<ol style="list-style-type: none"> Erklärung (Einstieg & Ablauf klären) Die Lehrperson erklärt das Planspiel kurz und verständlich: Ziel, Regeln. Zeitplan und Ergebnisformat („Am Ende braucht ihr eine gemeinsame Lösung/Empfehlung“). Leitfrage an der Tafel: „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal? Welche Lösung ist alltagstauglich und zukunftsfähig?“ Rollenverteilung (Landwirtschaft, Handel etc.) Die Lehrperson verteilt Rollen/Karten an Gruppen (Landwirtschaft, Handel, Konsument:innen/Jugendliche, Klima/Tierwohl. Jede Gruppe bekommt einen kurzen Rollenauftrag: „Was ist euch wichtig? Welche Ziele habt ihr? Welche Grenzen gibt es?“ Durchführung (Verhandlungs-/Diskussionsphase) Die Gruppen bereiten in kurzer Rollenarbeit ihre Position vor (3 Argumente + 2 Forderungen + 1 Kompromissvorschlag). Danach moderiert die Lehrperson die Diskussion: Jede Rolle stellt ihre Sicht dar, reagiert auf andere Rollen und arbeitet an gemeinsamen Maßnahmen. Nachbesprechung (Auswertung im Plenum) Die Lehrperson fragt: „Welche Zielkonflikte sind aufgetaucht?“ „Wo war Einigung leicht/schwierig?“ „Welche Argumente haben geholfen?“ Gemeinsam wird kurz mündlich zusammengefasst, was die Klasse als realistisch ansieht. 	<p>Wissenskonstruktion & Transformation: Wissen aus vorherigen Settings wird angewendet und in Lösungen überführt.</p> <p>Systemisches Denken: Zielkonflikte und Wechselwirkungen werden sichtbar (Preis–Tierwohl–Klima–Gesundheit).</p> <p>Partizipation & Demokratie lernen: Aushandlung, Regeln, Kompromisse; Argumentieren und Begründen trainieren.</p>	Gruppenarbeit (Rollen), moderierte Diskussion im Plenum	Rollenkarten, Leitfrage (Tafel/Plakat), Moderationskarten, Stifte, Timer	Argumentationskompetenz, Perspektivenwechsel, Kooperation, Kompromissfähigkeit, systemisches Denken

<p>UB 11</p> <p>Endreflexion und Bewertung</p>	<p>1. Reflexion Die Schülerinnen reflektieren die Unterrichtsreihe und das Planspiel: Was war neu? Was war überraschend? Wo sehe ich weiterhin Widersprüche? Persönliches Statement: Jeder formuliert ein persönliches Statement schriftlich „Fleisch jeden Tag ist für mich nach dem Unterricht...“ oder „Ein realistischer Schritt, den ich ausprobieren möchte, ist...“</p> <p>2. Kurze Selbsteinschätzung (z. B. 1–4 Skala) zu: Mitarbeit, Teamarbeit, Argumentation, respektvoller Umgang.</p>	<p>Reflexion & Bewertung: Lernzuwachs sichtbar machen, kritisch hinterfragen, Haltung entwickeln. Transfer: Eigenes Handeln ableiten, Selbstwirksamkeit stärken. Förderliche Leistungskultur: Bewertung über Prozess (Mitarbeit/Argumentation),</p>	<p>Einzelarbeit, optional Partner-/Plenumsaustausch</p>	<p>Partner-/Plenumsaustausch Reflexionsbogen/ Statement-Karten, Stifte, Tafel</p>	<p>Reflexionskompetenz, Haltung formulieren, Transfer ins eigene Handeln, Verantwortungsbewusstsein</p>
------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

6. Arbeitsmaterialien und Beispiele für Lösungsmöglichkeiten

6.1. Lehr-Lernsetting 1: Einführung in das Thema Fleischkonsum

UB 1: Allgemeiner Einstieg

1. Impulsfrage: „Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“

Optionen:

- (A) ja, normal
- (B) kommt drauf an
- (C) eher nicht normal
- (D) geht gar nicht

Impulsfrage: „Warum essen wir Fleisch?“

2. Schätzfrage:

„Wie viel Fleisch essen wir Österreicher pro Kopf und Jahr ca.?“

4 Antworten:

- A) ca. **32 kg**
- B) ca. **45 kg**
- C) ca. **58 kg (richtig)**
- D) ca. **86 kg**

UB 2: Fleisch in der Ernährung

1. Input durch Lehrperson (Power-Point)



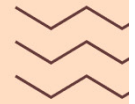
A slide with a light orange background. On the left, the text "WAS IST FLEISCH?" is written in large, bold, black, uppercase letters. Below this, the word "Definition:" is followed by two bullet points: "• Fleisch = tierisches Muskelgewebe (von Rind, Schwein, Geflügel, etc.)." and "• Enthält hochwertige **Nährstoffe**, die für **Wachstum** und **Gesundheit** wichtig sind." Below the bullet points, a small yellow icon of a hand is followed by the text "Fleisch kann frisch zubereitet oder stark verarbeitet sein." On the right, a large dark orange circle contains an illustration of a cow with a white grid pattern on its body. The slide is decorated with a grid of dots in the top right, wavy lines in the bottom left, and a four-pointed star in the bottom right.

Definition:

- Fleisch = tierisches Muskelgewebe (von Rind, Schwein, Geflügel, etc.).
- Enthält hochwertige **Nährstoffe**, die für **Wachstum** und **Gesundheit** wichtig sind.

👉 Fleisch kann frisch zubereitet oder stark verarbeitet sein.

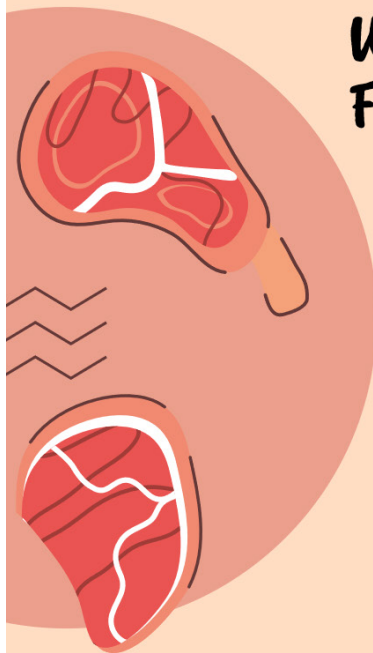
WICHTIGE NÄHRSTOFFE IM FLEISCH



- **Eiweiß** (Protein) – wichtig für Muskeln und Zellen.
- **Eisen** – besonders gut verfügbar für den Körper.
- **Zink** – unterstützt Immunsystem und Wundheilung.
- **B-Vitamine** (z. B. B12, B2) – wichtig für Energie und Nervensystem.
- **Selen** – wichtig für Zellschutz.

👉 Besonders Vitamin B12 kommt fast nur in tierischen Lebensmitteln vor.

WAS SIND STARK VERARBEITETE FLEISCHPRODUKTE?



Stark verarbeitet = „Wurstwaren & Co.“



- Gesalzen, gepökelt, geräuchert oder mit Zusatzstoffen.
 - Beispiele: Würstel, Salami, Schinken, Bacon.
- Warum ist das wichtig?

- 👉 Oft mehr Salz, Fett und Zusatzstoffe.
- 👉 Gesundheits-Risiken bei hohem Konsum (z. B. Herz-Kreislauf, Krebsrisiken laut WHO).

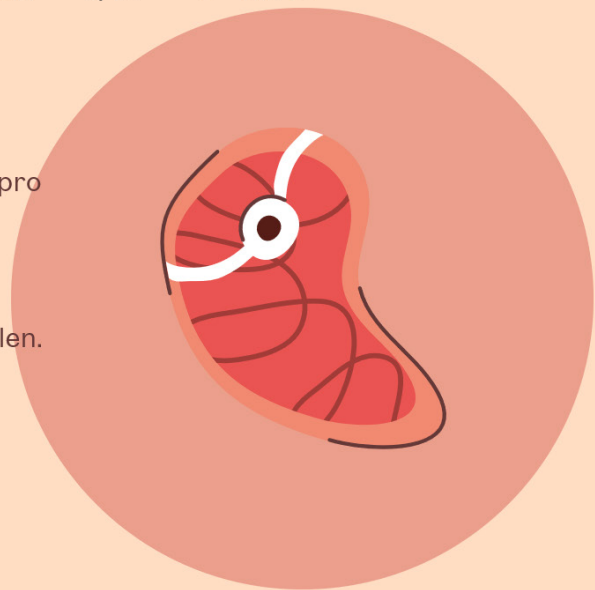


ÖSTERREICH: EMPFEHLUNGEN ZUM FLEISCHKONSUM

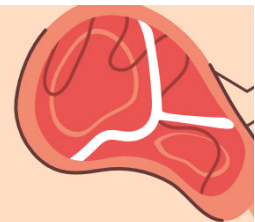
Maximal **3 Portionen** fettarmes Fleisch/Wurst pro Woche (≈ 300–450 g).

- Bevorzuge mageres Fleisch.
- Rotes Fleisch und Wurst seltener essen.
- Zusätzlich 1 Portion Fisch pro Woche empfohlen.

👉 1 Portion ≈ Handteller groß oder 3 dünne Scheiben magere Wurst.

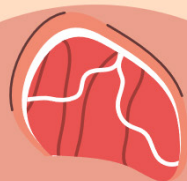


WARUM DIESE EMPFEHLUNGEN?



Gesundheitliche Gründe:

- Zu viel Fleisch kann zu höherem Risiko für Herzkrankheiten, Diabetes und einige Krebsarten beitragen.
- Ausgewogene Ernährung = mehr pflanzliche Lebensmittel + moderater Fleischkonsum.



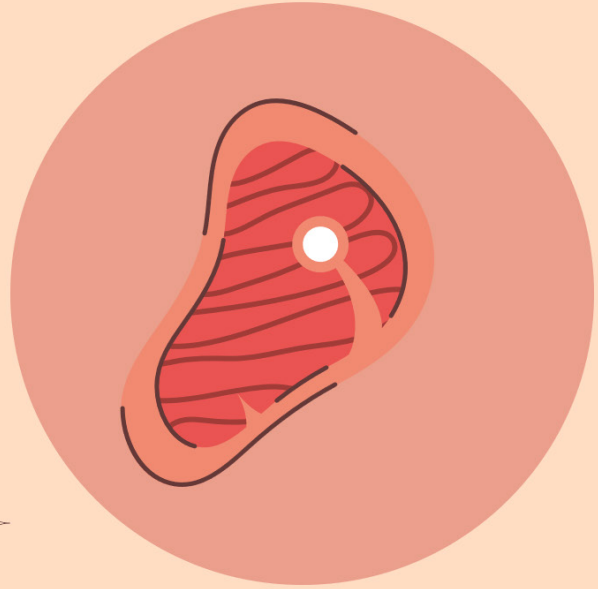
Umweltbezug:

- Tierische Produkte verursachen mehr Treibhausgase und nutzen mehr Ressourcen als pflanzliche Ernährung

TIPP: GESUNDE AUSWAHL

Besser wählen:

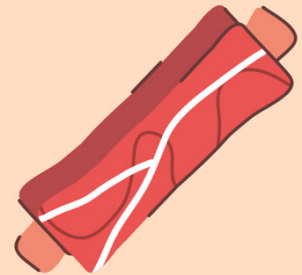
- ✓ Mageres Fleisch (Huhn, Pute, mageres Rind/Schwein)
- ✓ Frisch zubereitet statt verarbeitet
- ✓ Viel Gemüse & Hülsenfrüchte dazu
- ✓ Mehr pflanzliche Proteinquellen wie Linsen, Bohnen



ZUSAMMENFASSUNG

Fleisch kann Teil einer **gesunden Ernährung** sein, wenn man:

- auf **Menge** und **Qualität** achtet,
- verarbeitete Produkte einschränkt,
- pflanzliche Lebensmittel nicht vernachlässigt.



2. Kahoot- Quiz

1. Warum essen manche Menschen Fleisch?

- Es schmeckt süß **b. Es liefert Eiweiß**
c. Es enthält viel Zucker d. Weil es roh am verträglichsten ist

2. Welcher wichtige Nährstoff ist oft in Fleisch enthalten?

- a. Vitamin C b. Ballaststoffe
c. **Eiweiß** d. Zucker

3. Wie oft sollte man rotes Fleisch pro Woche essen?

- a. 2-3mal b. jeden Tag
c. 1-2mal d. 5-6mal

4. Welche Menge an rotem Fleisch sollte man pro Woche maximal verzehren?

- a. 10-20dag b. 0,8-1kg
b. Unbegrenzt **d. 300-600g**

5. Warum sollte verarbeitetes Fleisch nur selten gegessen werden?

- a. Es verdirbt schnell b. Es hat wenig Eiweiß
c. **Es enthält oft Salz und Zusatzstoffe** d. Weil es zu teuer ist

6. Welche Aussage ist richtig?

- a. Verarbeitetes Fleisch ist gesünder als Frischfleisch b. Fleisch kann unbegrenzt gegessen werden
c. Fleisch ersetzt Gemüse **d. Frischfleisch in Maßen ist empfehlenswert**

7. Welche Produkte zählen zum Frischfleisch?

- a. Salami b. Streichwurst
c. Lungenbraten d. Gulaschfleisch

LINK: <https://create.kahoot.it/preview/bab5b27d-dbb6-4c32-82dc-a238fd1a0526>

3. Gruppendiskussion – Leitfrage:

“Was bedeutet eine ausgewogene Ernährung? - mit oder ohne Fleisch?”

(Zwei Merksätze auf einem Zettel aufschreiben)

4. Videoinput

Link: https://www.youtube.com/watch?v=T9_DESp732U

5. Nachbesprechung:

Im Plenum 2-3 zentrale Punkte sammeln (auf Tafel)

UB 3: Film/Doku/Vortrag zum Thema Fleischkonsum

1. Beschäftigung mit einem selbst gewählten Flm/Video/Doku/Vortrag
danach erzählt jeder über das selbst erforschte

2. Pro/Contra Liste Fleischkonsum

Pros & Kontras Fleischkonsum

Ist es „normal“ und sinnvoll, täglich Fleisch zu essen?

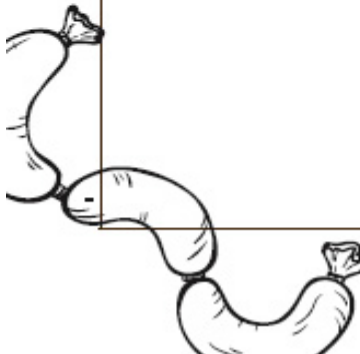

Sammle Argumente für und gegen tägliches Fleischessen. Arbeite sachlich und begründe.

Regeln

- Schreibe mindestens 5 PRO und 5 CONTRA.
- Jedes Argument muss eine Begründung haben
- Nutze mindestens 3 verschiedene Perspektiven (Gesundheit, Umwelt, Tierwohl, Kosten, Kultur, Freiheit...).

Pros

Cons

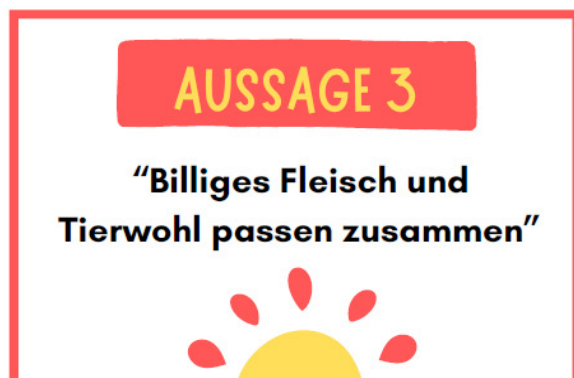
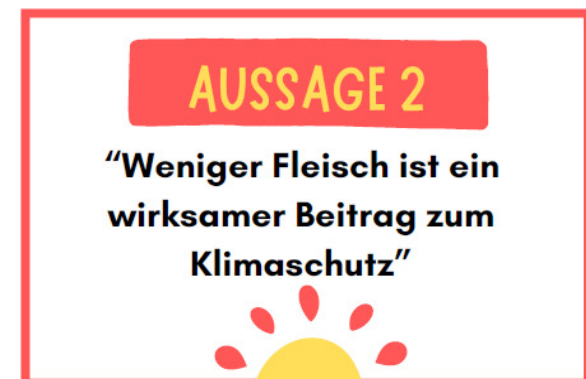
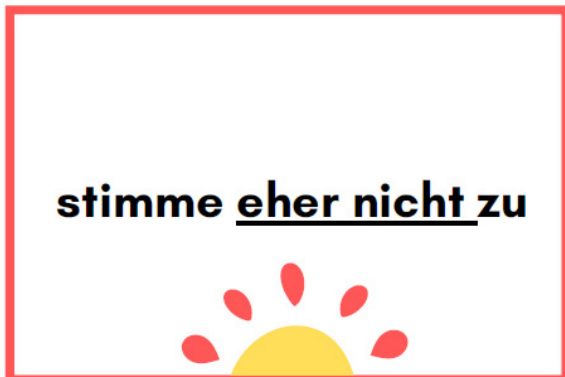
Pros	Cons
	

UB 4: Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie

1. Gruppenbildung und Themenverteilung + Arbeitsauftrag

UB 5: Ökologie, Soziales, Gesundheit und Industrie

1. 4-Ecken-Methode



2. Perspektivenwechsel

UB 10

Rollenverteilung

Rolle 1: Landwirtschaft (Betrieb / Bäuerin/Bauer)

Was ist uns wichtig?

- Wertschätzung für Lebensmittel und Arbeit am Hof
- Tiergesundheit, praktikable Tierhaltung, planbare Regeln
- Fairer Preis, damit der Betrieb überleben kann

Unsere Ziele

- Fleischproduktion soll **wirtschaftlich** und **gesellschaftlich akzeptiert** sein
- Förderung für Tierwohl/Umwelt muss **machbar und finanziert** sein
- Regionale Kreisläufe stärken (Futter, Schlachtung, Vermarktung)

Unsere Grenzen

- Umbauten, Futterpreise, Bürokratie kosten Zeit und Geld
- Wetter/Klima und Marktpreise sind unsicher
- „Billigpreise“ im Handel drücken auf den Betrieb

Unser Start-Vorschlag (1 Satz)

- „Weniger Verschwendung + fairer Preis + klare Herkunft = besser für alle.“
-

Rolle 2: Handel (Supermarkt / Lebensmittelhandel)

Was ist uns wichtig?

- Kund*innen wollen **günstig, schnell, viel Auswahl**
- Verlässliche Lieferketten und standardisierte Qualität
- Wettbewerb: Aktionen und Preise spielen große Rolle

Unsere Ziele

- Produkte sollen sich gut verkaufen und leistungsfähig bleiben
- Herkunft/Labels sollen **verständlich** sein
- Sortiment: auch **Alternativen** (pflanzlich, regional, Tierwohl)

Unsere Grenzen

- Preisdruck durch Konkurrenz und Kundenerwartungen
- Nicht alle Kund*innen zahlen mehr
- Kennzeichnung ist komplex, Platz auf Verpackung begrenzt

Unser Start-Vorschlag

- „Mehr Transparenz + weniger Rabatte auf Billigfleisch + gute Alternativen sichtbar machen.“

Rolle 3: Konsument:innen / Jugendliche (Alltag & Schule)**Was ist uns wichtig?**

- Essen soll **schmecken**, satt machen und schnell gehen
- Es muss **leistbar** sein (Taschengeld/Haushalt)
- Gewohnheiten in Familie/Schule spielen stark mit

Unsere Ziele

- Praktische Lösungen, die man wirklich durchhält
- Mehr Auswahl in Kantine/Schulbuffet (auch fleischfrei)
- Klar wissen: Was ist verarbeitet? Woher kommt's?

Unsere Grenzen

- Zeit (Schule, Arbeit), Kochkenntnisse, Lust
- Einfluss der Familie („Bei uns gibt's das halt so“)
- Günstige Angebote verführen

Unser Start-Vorschlag

- „2-3 fleischfreie Standardgerichte finden, die schnell sind – und Fleisch bewusster wählen.“

Rolle 4: Klima / Tierwohl (Umwelt- & Tierschutzperspektive)**Was ist uns wichtig?**

- Weniger Belastung für Klima, Boden, Wasser und Biodiversität
- Tierwohl: Haltung, Transport und Schlachtung müssen verbessert werden
- Weniger stark verarbeitete Produkte, mehr Bewusstsein

Unsere Ziele

- Fleischkonsum insgesamt **reduzieren** und Qualität erhöhen
- Tierwohlstandards und transparente Herkunft stärken

- Mehr pflanzliche Eiweißoptionen in Alltag/Schule

Unsere Grenzen

- Veränderung braucht Akzeptanz und darf nicht nur „verboten“
- Soziale Frage: gesunde/faire Ernährung muss leistbar sein
- Unterschiedliche Betriebe/Regionen – keine Einheitslösung

Unser Start-Vorschlag

- „Weniger, dafür besser + klare Standards + fleischfreie Tage als Normalität.“

UB 6: Reflexion und Abschluss

Name: _____ Datum: _____

Fleischkonsum REFLEXION

Wie schätzt du dein aktuelles Essverhalten ein?



Was war für dich das wichtigste Erkenntnis in diesem Unterricht?

Welche Aussage hat dich am meisten überrascht?

Welches Gefühl hattest du bei dem Thema Fleischkonsum?

Was möchtest du zu diesem Thema noch genauer wissen?

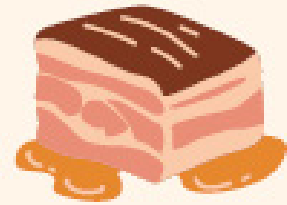
Name:

Datum:



EXIT TICKET

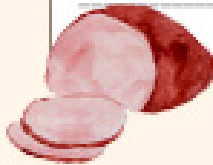
Fleischkonsum



Eine neue Erkenntnis zum Thema Fleischkonsum..

Eine offene Frage, die mich noch beschäftigt..

Weiter Anmerkungen..



UB 7: Fleisch im eigenen Konsum

1. Konsumtagebuch

FLEISCH-KONSUMTAGEBUCH



TAG 1				
UHRZEIT / MAHLZEIT	HABE ICH FLEISCH ODER EIN FLEISCHPRODUKT GEGESSEN? (JA / NEIN ?)	WAS GENAU? (Z.B: WURST, NUGGETS, BURGER)	WO? (Z.B ZUHAUSE, SCHULE, RESTAURANT)	WARUM? (Z.B HUNGER, GEWOHNHEIT, GESCHMACK)

TAG 2				
UHRZEIT / MAHLZEIT	HABE ICH FLEISCH ODER EIN FLEISCHPRODUKT GEGESSEN? (JA / NEIN ?)	WAS GENAU? (Z.B: WURST, NUGGETS, BURGER)	WO? (Z.B ZUHAUSE, SCHULE, RESTAURANT)	WARUM? (Z.B HUNGER, GEWOHNHEIT, GESCHMACK)

TAG 3				
UHRZEIT / MAHLZEIT	HABE ICH FLEISCH ODER EIN FLEISCHPRODUKT GEGESSEN? (JA / NEIN ?)	WAS GENAU? (Z.B: WURST, NUGGETS, BURGER)	WO? (Z.B ZUHAUSE, SCHULE, RESTAURANT)	WARUM? (Z.B HUNGER, GEWOHNHEIT, GESCHMACK)

UB 8: Fleisch im Handel

1. Schätzung: Anzahl Fleischprodukte im Supermarkt

Lehrperson sagt:

„Stellt euch einen typischen Supermarkt in Österreich vor (z. B. BILLA, SPAR, HOFER).
Wie viele verschiedene Fleischprodukte findet man dort ungefähr?“

Regel: „Nur schätzen – kein Handy.“

2) Zuruf & Sammeln

Schüler*innen rufen Zahlen.

Lehrperson schreibt 5–8 Werte an die Tafel (z. B. 30 / 80 / 150 / 300 / 500).

Optional (damit alle mitmachen):

- Daumenabstimmung: „Unter 50 / 50–150 / 150–300 / über 300“
- oder Strichliste neben den Kategorien.

3) Auflösung/Einordnung

Lehrperson ordnet ein (ohne fixe „richtige Zahl“, sondern als Erkenntnis):

„Ein typischer Supermarkt hat sehr viele Fleischprodukte – oft deutlich über 100, je nach Größe auch mehrere hundert, wenn man frisches Fleisch, Wurst/Aufschnitt, Tiefkühlware und Fertiggerichte mitzählt.


Wichtig ist: Die Vielfalt wirkt riesig – und ein großer Anteil sind verarbeitete Produkte.



2. Vergleich von Produkten (Wurst vs. Frisch, regional vs. Importiert)

Beispiele für „verarbeitet“

- Wurst/Schinken/Aufschnitt (Extrawurst, Käsekrainer, Speck, Leberkäse)
- Panierte Produkte, Nuggets, Cordon bleu
- Fertiggerichte (Würstel im Glas, Gulasch im Becher)
- Snackprodukte (Wurstsalat, Aufstriche)

<p>Produktkarte Fleisch im Alltag</p> <p>Ja! Natürlich Weidegenussrind Facohleries (BILLA)</p>  <p>Packung: 700 g Preis: € 15,99 Bio - aus Österreich</p> <p>Produktart (frisch/verarbeitet): _____</p> <p>Herkunft (regional/import): _____</p> <p>Kennzeichnung/Qualitätshinweise: _____</p>	<p>Produktkarte Fleisch im Alltag</p> <p>TANN Extrawurst (INTERSPAR)</p>  <p>Packung: 150 g Preis: € 1,99</p> <p>Wurst - verarbeitet</p> <p>Produktart (frisch/verarbeitet): _____</p> <p>Herkunft (regional/import): _____</p> <p>Kennzeichnung/Qualitätshinweise: _____</p>
<p>Produktkarte Fleisch im Alltag</p> <p>Iglo Hühner Nuggets Vorteilspackung (BILLA)</p> <p>Werte-Verpackungstricks (Bilder, Slogans): _____</p>  <p>Packung: 625 g Preis: € 9,99</p> <p>Tiefkühl - stark verarbeitet</p> <p>Produktart (frisch/verarbeitet): _____</p> <p>Herkunft (regional/import): _____</p> <p>Kennzeichnung/Qualitätshinweise: _____</p>	<p>Produktkarte Fleisch im Alltag</p> <p>Schweinewurst Qualit (BILLA)</p> <p>Werte-Verpackungstricks (Bilder, Slogans): _____</p>  <p>Packung: 240 g Preis: € 4,59</p> <p>Würstel - gekühlt</p> <p>Produktart (frisch/verarbeitet): _____</p> <p>Herkunft (regional/import): _____</p> <p>Kennzeichnung/Qualitätshinweise: _____</p>
<p>Produktkarte Fleisch im Alltag</p> <p>BILLA's 100% Schweinewurst Porchetta Toscana (BILLA)</p> <p>Werte-Verpackungstricks (Bilder, Slogans): _____</p>  <p>Packung: 100 g Preis: € 4,79</p> <p>Import/Italien - Premium-Branding</p> <p>Produktart (frisch/verarbeitet): _____</p> <p>Herkunft (regional/import): _____</p> <p>Kennzeichnung/Qualitätshinweise: _____</p>	<p>Produktkarte Fleisch im Alltag</p> <p>Schweinewurst - stärkster Herkunft (TOP MIT)</p> <p>Werte-Verpackungstricks (Bilder, Slogans): _____</p>  <p>Packung: Einzelstück ca. 500 g (laut Prospekt) Preis: Preis laut Prospekt</p> <p>Import-Herkunft sichtbar</p> <p>Produktart (frisch/verarbeitet): _____</p> <p>Herkunft (regional/import): _____</p> <p>Kennzeichnung/Qualitätshinweise: _____</p>
<p><small>Hinweis: Produktfotos dienen ausschließlich für den Unterricht (Analyse von Kennzeichnung/Preis/Marketing). Preise/Sortimente können variieren.</small></p> <p>Preis pro 100 g (berechnen): _____</p>	

UB 9: Nachhaltigere Ernährung und Alternativen

¶ Fleisch jeden Tag ist bei vielen kein bewusster Plan, sondern einfach Gewohnheit. Zwei Ideen: **erstens** Fleisch nicht automatisch kaufen, sondern Mahlzeiten planen – und **zweitens** Wurst und Fertigfleisch öfter durch einfache Alternativen ersetzen.“

Leitfragen an die Klasse:

„Welche Idee ist realistisch?“

„Welche Hürde gibt es?“

Arbeitsblatt: Einkaufsliste für 4 Tage

Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____

Aufgabe:

Plane Gerichte für 4 Tage (z.B. Frühstück/Mittag/Abend in einem Feld).

Schreibe nur Hauptzutaten (Stichwörter) - du musst nicht jedes einzelne Produkt notieren.

Notiere zu jedem Tag mindestens eine fleischlose Alternative (vegetarisch oder vegan).

Planung (4 Tage)

Tag	Gerichte (kurz)	Hauptzutaten (Stichwörter)	Fleischlose Alternativen
Tag 1			
Tag 2			
Tag 3			
Tag 4			

Einkaufsliste (nach Kategorien)

Übertrage die Zutaten aus deiner Planung:

- Obst & Gemüse: _____
- Brot/Nudeln/Reis/Kartoffeln: _____
- Milchprodukte / Alternativen: _____
- Hülsenfrüchte / Tofu / Fleischalternativen _____
- Gewürze, Öle, Saucen: _____
- Sonstiges: _____

Beispiel Ideen:

- Bolognese -> Linsen Bolognese
- Burger -> Bohnen- oder Linsenburger
- Gyros -> Pilz- oder Tofu-Gyros
- Curry mit Huhn -> Kichererbsen Curry

UB 10: Planspiel

Erklärung für das Planspiel (Einstieg & Ablauf klären)

Einstieg:

„Wir machen heute ein **Planspiel** zum Thema: **„Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?“**

Dabei geht es nicht darum, dass es *eine* richtige Meinung gibt, sondern darum, dass ihr **verschiedene Perspektiven** kennenlernt, Argumente abwägt und am Ende **gemeinsam** eine Lösung findet, die im Alltag funktioniert.“

Ziel des Planspiels (kurz & klar)

„Euer Ziel ist: **Am Ende habt ihr eine gemeinsame Empfehlung**, wie ein Umgang mit Fleisch aussehen kann, der **alltagstauglich** und **zukunftsfähig** ist.“

Leitfrage an der Tafel

„**Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal? Welche Lösung ist alltagstauglich und zukunftsfähig?**“

Regeln (für alle)

Rollen ernst nehmen: Ihr argumentiert aus eurer Rolle/Perspektive.

Respektvoll diskutieren: ausreden lassen, keine persönlichen Angriffe.

Begründen statt behaupten: Jede Aussage braucht ein „weil...“ oder ein Beispiel.

Kompromiss ist Pflicht: Ziel ist **eine gemeinsame Lösung**, kein „Gewinner“.

Rolle 1: Landwirtschaft (Betrieb / Bäuerin/Bauer)**Was ist uns wichtig?**

- Wertschätzung für Lebensmittel und Arbeit am Hof
- Tiergesundheit, praktikable Tierhaltung, planbare Regeln
- Fairer Preis, damit der Betrieb überleben kann

Unsere Ziele

- Fleischproduktion soll **wirtschaftlich** und **gesellschaftlich akzeptiert** sein
- Förderung für Tierwohl/Umwelt muss **machbar und finanziert** sein
- Regionale Kreisläufe stärken (Futter, Schlachtung, Vermarktung)

Unsere Grenzen

- Umbauten, Futterpreise, Bürokratie kosten Zeit und Geld
- Wetter/Klima und Marktpreise sind unsicher
- „Billigpreise“ im Handel drücken auf den Betrieb

Unser Start-Vorschlag (1 Satz)

- „Weniger Verschwendung + fairer Preis + klare Herkunft = besser für alle.“
-

Rolle 2: Handel (Supermarkt / Lebensmittelhandel)**Was ist uns wichtig?**

- Kund*innen wollen **günstig, schnell, viel Auswahl**
- Verlässliche Lieferketten und standardisierte Qualität
- Wettbewerb: Aktionen und Preise spielen große Rolle

Unsere Ziele

- Produkte sollen sich gut verkaufen und leistungsfähig bleiben
- Herkunft/Labels sollen **verständlich** sein
- Sortiment: auch **Alternativen** (pflanzlich, regional, Tierwohl)

Unsere Grenzen

- Preisdruck durch Konkurrenz und Kundenerwartungen
- Nicht alle Kund*innen zahlen mehr
- Kennzeichnung ist komplex, Platz auf Verpackung begrenzt

Unser Start-Vorschlag

- „Mehr Transparenz + weniger Rabatte auf Billigfleisch + gute Alternativen sichtbar machen.“
-

Rolle 3: Konsument:innen / Jugendliche (Alltag & Schule)**Was ist uns wichtig?**

- Essen soll **schmecken**, satt machen und schnell gehen
- Es muss **leistbar** sein (Taschengeld/Haushalt)
- Gewohnheiten in Familie/Schule spielen stark mit

Unsere Ziele

- Praktische Lösungen, die man wirklich durchhält
- Mehr **Auswahl** in Kantine/Schulbuffet (auch fleischfrei)
- Klar wissen: Was ist verarbeitet? Woher kommt's?

Unsere Grenzen

- Zeit (Schule, Arbeit), Kochkenntnisse, Lust
- Einfluss der Familie („Bei uns gibt's das halt so“)
- Günstige Angebote verführen

Unser Start-Vorschlag

- „2–3 fleischfreie Standardgerichte finden, die schnell sind – und Fleisch bewusster wählen.“
-

Rolle 4: Klima / Tierwohl (Umwelt- & Tierschutzperspektive)**Was ist uns wichtig?**

- Weniger Belastung für Klima, Boden, Wasser und Biodiversität
- Tierwohl: Haltung, Transport und Schlachtung müssen verbessert werden
- Weniger stark verarbeitete Produkte, mehr Bewusstsein

Unsere Ziele

- Fleischkonsum insgesamt **reduzieren** und Qualität erhöhen
- Tierwohlstandards und transparente Herkunft stärken

- Mehr pflanzliche Eiweißoptionen in Alltag/Schule

Unsere Grenzen

- Veränderung braucht Akzeptanz und darf nicht nur „verbieten“
- Soziale Frage: gesunde/faire Ernährung muss leistbar sein
- Unterschiedliche Betriebe/Regionen – keine Einheitslösung

Unser Start-Vorschlag

- „Weniger, dafür besser + klare Standards + fleischfreie Tage als Normalität.“

Arbeitsblatt – Planspiel

Fleisch auf dem Teller – jeden Tag normal?

Leitfrage: Welche Lösung ist alltagstauglich und zukunftsfähig?

Name: _____ Datum: _____ Gruppe/Rolle:

1) Meine Rolle im Planspiel

Ich vertrete die Perspektive von: (z. B. Konsumentin, Landwirtin, Handel, Gesundheit, Umwelt, Schule, Politik ...)

Was ist meiner Rolle besonders wichtig? (2–3 Punkte)

1. _____
2. _____
3. _____

Was möchte meine Rolle erreichen? (Ziel in 1 Satz)

2) Argumente sammeln

A) 3 Kernaussagen aus meiner Rolle

1. _____
2. _____
3. _____

B) 2 Beispiele/Belege (Alltag/Schule/Supermarkt/Betrieb)

- Beispiel 1: _____
- Beispiel 2: _____

C) 1 möglicher Einwand gegen meine Sicht (fair formuliert)

3) Lösungsvorschlag meiner Rolle

Mein Vorschlag (konkret, machbar):

Warum ist das alltagstauglich? (1-2 Sätze)

Warum ist das zukunftsfähig? (1-2 Sätze)

4) Verhandlungsphase – Notizen

Wichtige Aussagen anderer Rollen (Stichworte):

- _____
- _____
- _____

Wo gibt es Übereinstimmung?

Wo gibt es Konflikte/Hürden?

Kompromiss-Idee (Was könnten wir verbinden?):

5) Gemeinsame Lösung/Empfehlung (Endergebnis)

Unsere Empfehlung lautet:

Titel/Überschrift: _____

3 konkrete Maßnahmen (so genau wie möglich)

1. Maßnahme: _____
Begründung: _____
2. Maßnahme: _____
Begründung: _____
3. Maßnahme: _____
Begründung: _____

Kompromiss-Satz

„Wir haben uns geeinigt, weil ...“

Für wen gilt die Empfehlung?

Schule/Kantine Haushalt/Familie Supermarkt/Einkauf Politik/Regeln
anderes: _____

6) Mini-Reflexion (am Ende, 3 Minuten)

1. Welche Idee war realistisch? Warum?

2. Welche Hürde gab es?

3. Was nehme ich persönlich mit? (1 Satz)

7. Literatur- und Quellenverzeichnis

Literatur

Vereinte Nationen. (2015). Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development. Abgerufen am 28. Januar 2026, von <https://sdgs.un.org/2030agenda>
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. (o. J.). Grüne Pädagogik – Genese und Grundprinzipien. Abgerufen am 28. Januar 2026, von <https://www.haup.ac.at/gruene-paedagogik/>

Forstner-Ebhart, A., Hainfellner, E., Haselberger, W., & Linder, W. (2017). Pocketbuch Grüne Pädagogik – Mensch–Natur–Beziehung (PDF). Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. Abgerufen am 28. Januar 2026, von <https://www.agrarschulen.at/fileadmin/Agrarschulen/Dateien/Pocketbuch-Gruene-Paedagogik.pdf>

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2013). Tackling climate change through livestock: A global assessment of emissions and mitigation opportunities (Report). Rome: FAO. Abgerufen am 28. Januar 2026, von <https://www.fao.org/4/i3437e/i3437e.pdf>

UNESCO Österreich. (o. J.). Bildung für nachhaltige Entwicklung. Abgerufen am 28. Januar 2026, von

<https://www.unesco.at/bildung/bildung-2030/bildung-fuer-nachhaltige-entwicklung>

Forum Umweltbildung. (o. J.). BNE-Kompetenzen. Plattform Bildung2030. Abgerufen am 28. Januar 2026, von

<https://bildung2030.at/bildung-fuer-nachhaltige-entwicklung/bne-kompetenzen/>

Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF). (o. J.). Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE). Abgerufen am 28. Januar 2026, von

<https://www.bmb.gv.at/bine>

Grüne Pädagogik. (o. J.). Genese der Grünen Pädagogik. Abgerufen am 28. Januar 2026, von <https://www.gruene-paedagogik.at/gruene-paedagogik/genese/>

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Sustainable Development Goals

<https://nachhaltigkeit.bvng.org/die-globalen-ziele-fuer-nachhaltige-entwicklung/>

Abbildung 1: SDG 12 & SDG 13 (Sustainable Development Goals – Icons). Quelle: Bundesvereinigung Nachhaltigkeit e. V. (o. J.). Die globalen Ziele für nachhaltige Entwicklung. Abgerufen am 28. Januar 2026, von

<https://nachhaltigkeit.bvng.org/die-globalen-ziele-fuer-nachhaltige-entwicklung/>

Abbildung 2: Titelblatt-Illustration. Quelle: Eigene Darstellung.

Abbildung 3: Illustration „Fleisch“ (Seite 2). Quelle: Eigene Darstellung.

Videos und Online-Tools

Quarks. (o. J.). Sollten wir weniger Fleisch essen? Was sagt die Wissenschaft | Quarks TabulaRasa [Video]. YouTube. Abgerufen am 28. Januar 2026, von

https://www.youtube.com/watch?v=T9_DESp732U

Kahoot! (o. J.). Quiz „Fleisch in der Ernährung“ (Vorschau-Link). Abgerufen am 28. Januar 2026, von

<https://create.kahoot.it/preview/bab5b27d-dbb6-4c32-82dc-a238fd1a0526>

Video Fleischkonsum: https://www.youtube.com/watch?v=T9_DESp732U