

Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte

Kreative Ideen und Konzepte inkl. fertig ausgearbeiteter Materialien und Kopiervorlagen für einen lehrplangemäßen und innovativen Unterricht

Thema: Technik – Wirtschaft – Soziales, Ausgabe: 8

Titel: Frisch auf den Tisch? - Lebensmittelproduktion und Lebensmittelkontrolle (17 S.)

Produkthinweis zur »Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe«

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus der »Kreativen Ideenbörse Sekundarstufe« der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG*. Den Verweis auf die jeweilige Originalquelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrene Pädagoginnen und Pädagogen kreative Ideen und Konzepte inkl. sofort einsetzbarer Unterrichtsverläufe und Materialien für verschiedene Reihen der Ideenbörse.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2015 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.eDidact.de/sekundarstufe.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien in Klassensatzstärke zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@eDidact.de

✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach

☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377

<http://www.eDidact.de> | <https://www.bildung.mgo-fachverlage.de>

Vorüberlegungen

Lernziele:

- Die Schüler sollen sich der aktuellen Problematik unter dem Stichwort „Gammelfleisch“ bewusst werden.
- Sie sollen den Begriff verstehen.
- Sie sollen den Weg vom Produzenten zum Konsumenten reflektieren.
- Sie sollen Möglichkeiten zum bewussten Verbraucherverhalten herausarbeiten.

Anmerkungen zum Thema (Sachanalyse):

Das Thema „**Gammelfleisch**“ bestimmt derzeit die aktuelle Diskussion und ist Schwerpunkt in der Medienlandschaft. Dabei ist diese Problematik nicht neu. Schon seit einiger Zeit beschäftigen sich die staatlichen Kontrollstellen mit der Problematik der Überwachung der Fleischproduktion und der Fleischprodukte. Auch in den Medien wurde in den letzten Jahren immer wieder das Thema „**Fleischskandal**“ aufgegriffen und mehr oder weniger gründlich diskutiert.

Hierbei wurde erkennbar, dass der Verbraucher selbst kaum Möglichkeiten hat, sich über Herkunft und Weg der Ware bis auf seinen Teller zu informieren. Die **Transparenz** in diesem Geschäft ist kaum gegeben. Am ehestens ist dies noch bei den Bioprodukten oder Direktvermarktern möglich. Am wenigsten gilt dies für die Produkte in den Supermärkten.

Gammelfleisch oder auch Ekelfleisch – damit sind begrifflich verdorbenes oder verunreinigtes Fleisch oder die daraus produzierten entsprechenden Fleischprodukte erfasst. Es ist meist solches Fleisch, das als Restprodukt bei der Fleischproduktion anfällt, ausgesondert wird und nicht in den Nahrungskreislauf eingebracht bzw. für den menschlichen Verzehr als nicht geeignet angesehen wird. Durch **Lebensmittelkontrollen** an den entsprechenden Stellen des Produktionsprozesses will man sicherstellen, dass solches Fleisch in keiner Form auf den Markt kommt. Der Fleischskandal – schon Ende 2005 – hat allerdings aufgedeckt, dass in übelster Weise **gegen die Vorschriften verstoßen wurde** und ekelerregendes Fleisch in den Verkauf gelangt ist. Der derzeitige Skandal bezieht sich im gegenwärtigen Stand vor allem darauf, dass lang gelagertes bzw. überlagertes Fleisch wieder an den Konsumenten gebracht wurde bzw. dieses zur Weiterverarbeitung auch an andere Hersteller geliefert worden sein soll.

Wenn von **rechtlicher Seite** die Vorgaben in Form einer funktionierenden Lebensmittelkontrolle geschaffen sind, so zeigt sich nun, dass es bei der Umsetzung dieser Vorschriften mangelt, man dabei nachlässig vorgeht oder gar kriminell Vorschriften umgeht. Die Politik wird derzeit aufgefordert, hier entscheidende Regelungen zu treffen. Allerdings verlangt sie ihrerseits **vom Konsumenten ein bewussteres Kaufverhalten**. Hierzu ist es notwendig, dass der Konsument Einsicht in Herkunft, Verarbeitung und Handel erhält. Dies scheint aber derzeit kaum möglich.

Skandale um Lebensmittel sind nicht erst seit heute aktuell. In den letzten Jahren und Jahrzehnten wurden immer wieder auf dem Lebensmittelsektor skandalöse Verhältnisse aufgedeckt. Einige Stichworte hierzu sind: Glykol-Wein; Babymilch-Verunreinigung; Umetikettierungen von Fleischwaren usw. Die Problematik bezieht sich auf drei Grundfragen:

- **Wie kontrolliert man den Hersteller?**
- **Wie kontrolliert man den Weg zum Verbraucher?**
- **Wie kann der Verbraucher Einsicht in beides nehmen?**

Die Thematik zielt somit auf den **kritischen Verbraucher** ab. Von ihm wird erwartet, dass er durch dementsprechende Einsicht und konsequentes Verhalten im Markt reagiert und so dazu beiträgt, derartige

5.6**Frisch auf den Tisch? – Lebensmittelproduktion und Lebensmittelkontrolle****Vorüberlegungen**

Produkte zu meiden bzw. durch entsprechendes Kaufverhalten über Preis und Nachfrage das qualitativste Produkt fordert. Dennoch bleibt eine letzte Unsicherheit, weil die Einsicht in die Kontrolle und deren Ergebnisse nicht möglich ist.

Didaktisch-methodische Reflexionen:

Der Lernbereich Wirtschaft – Arbeit – Technik ist vor allem auch auf die **Einbeziehung aktueller Geschehnisse in den Unterricht** ausgerichtet. Dies gilt nicht nur für aktuelles Zahlenmaterial und Grafiken, sondern vor allem auch für solche Themen, die in der Gesellschaft aktuell diskutiert werden. Derzeit steht der jüngste **Fleischskandal** im Mittelpunkt. Diesen zum Thema des Unterrichts zu machen, ist ein Beitrag zum Aufbau eines kritischen Konsumenten, eines reflektierten Verbraucherverhaltens bzw. eines emanzipierten und verantwortungsvollen Bürgers.

Aktuelle Themen sind aus der laufenden Diskussion herausgegriffen. Der Unterricht kann dazu beitragen, dass der Schüler sich der diskutierten Problematik bewusst wird und Hintergrundinformationen erhält. Er kann aber nicht letztendliche Klärung herbeiführen. So wird ein aktuelles Thema immer zum Teil offen bleiben müssen.

Zunächst wird die **aktuelle Diskussion** aufgegriffen und das Problem isoliert. Anschließend wird **Klarheit** in den Begriffen und in der Sache geschaffen. Sodann werden Möglichkeiten erarbeitet, wie der Verbraucher durch **bewusstes Verhalten** auf derartige Missstände reagieren kann.

Die einzelnen Unterrichtsschritte im Überblick

1. Schritt: „Gammelfleischskandal“
2. Schritt: Vom Erzeuger zum Verbraucher
3. Schritt: Lebensmittelkontrolle ist notwendig

Unterrichtsplanung

1. Schritt: „Gammelfleischskandal“

Lernziele:

- Die Schüler sollen die aktuelle Diskussion um das „Gammelfleisch“ aufgreifen.
- Sie sollen die Problematik isolieren.
- Sie sollen weitere Beispiele aus der Vergangenheit kennen.

Einstieg:

Die Lehrkraft legt das **Arbeitsblatt** „Frisch auf den Tisch“ (siehe **M 1**) als **Folie** auf. Dabei verdeckt sie die untere Hälfte. Die Schüler greifen die Provokation auf und nehmen Stellung dazu.

Anschließend wird die untere Hälfte aufgedeckt. Die Schüler greifen die aktuelle Diskussion auf und geben ihr Vorwissen wieder.

Bearbeitung:

Die Lehrkraft schreibt als stummen Impuls das Wort „Gammelfleisch“ an die Tafel. Die Schüler versuchen im Gespräch zu klären, was damit gemeint sein könnte, und verständigen sich auf eine Begriffsklärung.

Tafelanschrift:

Gammelfleisch

= verdorbenes oder verunreinigtes Fleisch oder Fleischabfall, das/der bei der Verarbeitung von Fleisch entsteht und nicht für den menschlichen Verzehr zugelassen ist.

Es erfolgt ein Rückgriff auf die Schlagzeilen auf dem unteren Teil der Folie.

- Was könnte hinter den Schlagzeilen stecken?

Die Schüler bearbeiten anschließend in Gruppen die Texte auf den **Arbeitsblättern M 2** bis **M 5**.

Sie tragen den Inhalt der Artikel in einem Kurzreferat vor der Klasse vor.

Verarbeitung:

In einer abschließenden Diskussion werden die Ergebnisse besprochen und die Ausgangsfolie **M 1** nochmals versprochen.

Die Aussprache soll zu der Arbeitsfrage für den nächsten Schritt führen. Diese wird an der Tafel notiert:

Tafelanschrift:

Wie kommt das Fleisch vom Erzeuger zum Verbraucher?

