



(C)\_PIXABAY\_LICHTSAMMLER

# NAHRUNGSMITTEL -SICHERHEIT

VON STALL UND FELD AUF DEN TELLER  
Film & Arbeitsunterlagen

2021-I-AT01-KA210-VET-000034561



**Kofinanziert von der  
Europäischen Union**

VON DER EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT. DIE GEÄUSSERTEN ANSICHTEN UND MEINUNGEN ENTSPRECHEN JEDOCH AUSSCHLIESSLICH DENEN DES AUTORS BZW. DER AUTOREN UND SPIEGELN NICHT ZWINGEND DIE DER EUROPÄISCHEN UNION ODER DER EUROPÄISCHEN EXEKUTIVAGENTUR FÜR BILDUNG UND KULTUR (EACEA) WIDER. WEDER DIE EUROPÄISCHE UNION NOCH DIE EACEA KÖNNEN DAFÜR VERANTWÖRTLICH GEMACHT WERDEN.

(C) PIXABAY\_GARTEN\_GG



# VORWORT

DAS VORLIEGENDE MATERIALIENPAKET BESTEHT AUS DEM UNTERRICHTSFILM „SCHNITZELJAGD“ UND 33 BEGLEITENDEN ARBEITSUNTERLAGEN RUND UM DAS THEMA „SCHWEIN“. ES IST IM RAHMEN DES ERASMUS+-PROJEKTES „NAHRUNGSMITTELSICHERHEIT - VON STALL UND FELD AUF DEN TELLER“ (2021-1-AT01-KA210-VET-000034561) ENTSTANDEN. AN DIESEM PROJEKT BETEILIGTEN SICH ÖSTERREICHISCHE UND ITALIENISCHE BILDUNGSEINRICHTUNGEN AUS DEN BEREICHEN TIERSCHUTZ, TIERPFLEGE UND NAHRUNGSMITTELGESWERBE: DAS BERUFSBILDUNGSZENTRUM "EMMA HELLENSTAINER" GASTRONOMIE UND KULINARIK BRIXEN (PROJEKT-PARTNER), DIE TIERPFLEGESCHULE DES FONDS ZUR FÖRDERUNG DER TIERPFLEGER-AUSBILDUNG AN DER VETMEDUNI WIEN (PROJEKTPARTNER) UND DER VEREIN „TIERSCHUTZ MACHT SCHULE“ (PROJEKTLÉITUNG).

ZIEL WAR ES, MATERIALIEN VON JUGENDLICHEN FÜR JUGENDLICHE ZU ENTWICKELN, WELCHE LEHRENDE UND AUSZUBILDENDE DABEI UNTERSTÜTZEN, MEHR ZUM KOMPLEXEN THEMA ERNÄHRUNGSSICHERHEIT ZU ERFAHREN. IN PARTIZIPATIVER ZUSAMMENARBEIT VON SCHÜLERINNEN UND SCHÜLERN, PÄDAGOGINNEN UND PÄDAGOGEN SOWIE EXPERTINNEN UND EXPERTEN ENTSTANDEN EIN AUSSAGEKRÄFTIGER KURZFILM UND EIN BUNTER MIX AN INFORMATIONSTEXTEN UND ARBEITSAUFGABEN OHNE ANSPRUCH AUF VOLLSTÄNDIGKEIT. DURCH DIE PARTIZIPATIVE ARBEIT SIND DIE VORLIEGENDEN MATERIALIEN HETEROGEN IN STIL, SPRACHE UND NIVEAU. SIE RICHTEN SICH IN ERSTER LINIE AN SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER SOWIE LEHRLINGE VERSCHIEDENER

BERUFS-AUSBILDUNGEN WIE TIERPFLEGERINNEN UND TIERPFLEGER, KÖCHINNEN UND KÖCHE, METZGERINNEN UND METZGER. GERADE DIESE BERUFSGRUPPEN TRAGEN GROSSE VERANTWORTUNG BEI THEMEN WIE ZUM BEISPIEL UMGANG MIT UND HALTUNG VON TIEREN, NACHHALTIGE PRODUKTION VON LEBENSMITTELN UND DEN DAMIT VERBUNDENEN GESUNDHEITLICHEN ASPEKTEN. SO SOLLTEN DIESE UNTERLAGEN DAZU BEITRAGEN, DASS DIE JUGENDLICHEN BEREITS WÄHREND IHRER AUSBILDUNG VERSTÄNDNIS FÜR DIE GROSSEN ZUSAMMENHÄNGE „VON STALL UND FELD AUF DEN TELLER“ BEGREIFEN, OPTIONEN IM EIGENEN BERUFLICHEN HANDLUNGSKONTEXT (REGIONALE PRODUKTE UND DEREN ZUBEREITUNG, BEDÜRFTNISORIENTIERTE UND ÖKOLOGISCHE TIERHALTUNG, REDUZIERUNG VON TRANSPORTWEGEN, ANBAU UND VERARBEITUNG VON PFLANZLICHEN PRODUKTEN U.V.M.) ERKENNEN, IHRE EIGENE MEINUNG VERTRETEN, AUF MISSSTÄNDE AUFMERKSAM MACHEN SOWIE VORSCHLÄGE UND ZUKUNFTSVISIONEN ENTWICKELN.

MIT DEM THEMA ERNÄHRUNGSSICHERHEIT KANN ZUM BEISPIEL AUCH EINE GUTE VERKNÜPFUNG ZU DEN ZIELEN FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG (SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS, KURZ: SDGS) GESCHAFFEN WERDEN. SOMIT EIGNET SICH DAS MATERIAL AUCH FÜR ALLE ANDEREN SCHUL- UND AUSBILDUNGSFORMEN, DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLERN BZW. AUSZUBILDENDE AB 14 JAHREN FÜR DIESE THEMEN SENSIBILISIEREN WOLLEN.



GEFÖRDERT AUS MITTELN DES SOZIALMINISTERIUMS

 **Bundesministerium**  
Soziales, Gesundheit, Pflege  
und Konsumentenschutz

# ***Anleitung zum Einsatz der vorliegenden Materialien***

Sehr geehrte Pädagoginnen und Pädagogen, nachdem die Arbeitspakete, die Sie vor sich haben, auf den Unterrichtsfilm zugeschnitten sind, schauen Sie sich mit Ihren Schülerinnen und Schülern zunächst den Kurzfilm „Schnitzeljagd“ an. Sie finden diesen auf der Website von „Tierschutz macht Schule“ und auf der Erasmus Project Results Platform. Der Kurzfilm ist selbsterklärend und kann unabhängig vom Begleitmaterial verwendet werden. Danach können Sie mit Hilfe der Materialensammlung zu unterschiedlichen Themengebieten wie Ethik, Konsumverhalten, Schweinehaltung, Bedürfnisse von Schweinen etc. arbeiten, sich darin vertiefen und die Inhalte reflektieren. Ebenso können die Materialien im Sprachunterricht (Englisch und Italienisch) eingesetzt werden.

Auf den beiden nächsten Seiten finden Sie eine Übersicht mit Themen und Zeitangaben, wann diese im Film behandelt werden. Jeweils daneben sind jene Arbeitsunterlagen aufgelistet, die thematisch zu den Filmabschnitten passen und die entsprechende Seitenzahl, wo die jeweiligen Arbeitsunterlagen in dieser Materialensammlung zu finden sind.

Die einzelnen Arbeitspakete bestehen entweder aus einem Informationstext (grau unterlegt) mit dazugehöriger Aufgabenstellung (farbige Seiten) oder nur aus einer oder mehreren Aufgabenstellungen. Die meisten Arbeitsblätter bieten Platz zum direkten Beschriften (zum Beispiel weiße Felder), aber für längere Antworttexte empfiehlt es sich, zusätzliche Schreibblätter zu verwenden. Lösungen zu Lückentexten, Kreuzworträtsel und Suchsel finden Sie im Lösungsteil ganz hinten in der Materialiensammlung.



## ***Wichtige Links***

[Erasmus Projekt Results Platform](#)  
[Tierschutz macht Schule](#)

## ***Raster: Filmabschnitte - Arbeitspakete***

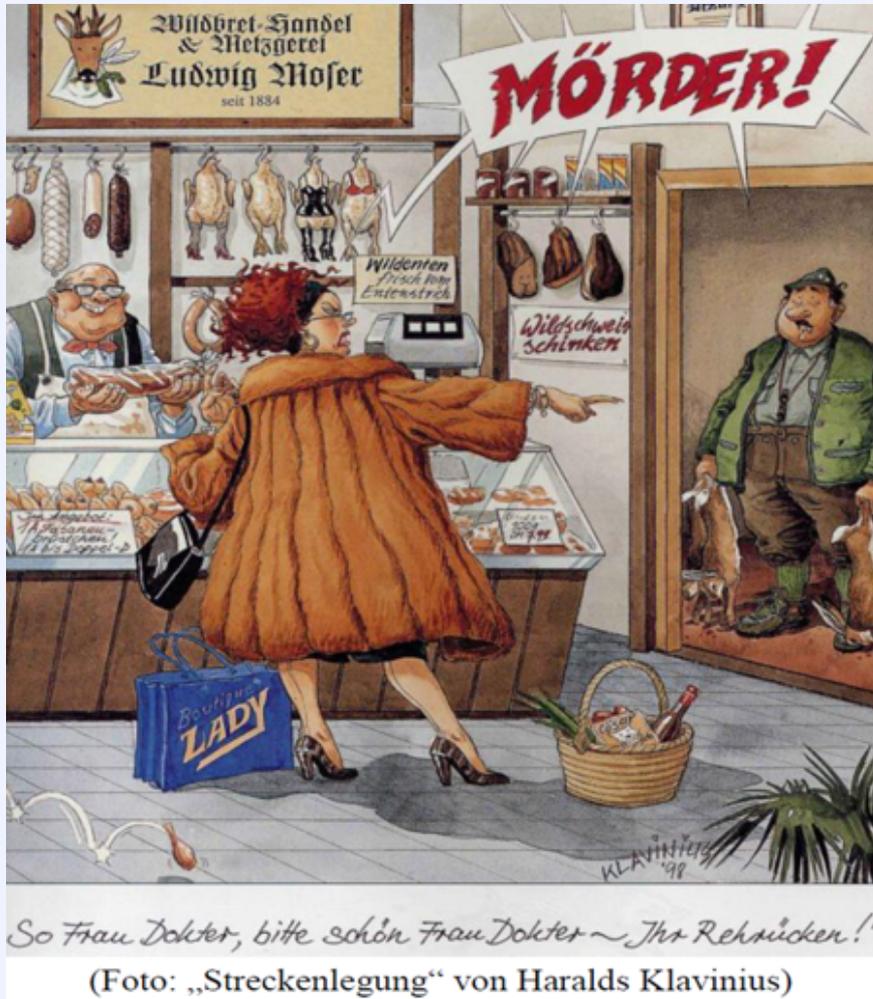
<b>Kurzfilm Zeitpunkt (mm:ss)</b>	<b>Thema</b>	<b>Arbeitsunterlagen</b>	<b>Seite</b>
00:20	Appetit auf Schwein	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ambivalente Beziehung zwischen Mensch und Tier</li> </ul>	6
ab 00:50	Schweine versus Hunde: Wert von Leben	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Mensch und Tier</li> <li>Die Beziehung von Mensch und Tier</li> <li>Die Rolle der Tiere in der heutigen Gesellschaft</li> <li>Einführung in die Ethik 1 &amp; 2</li> <li>Tierethik</li> </ul>	7 8 9 66 72
ab 01:30 bis 02:40	Schweineleben konventionell	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schweinehaltung in Österreich</li> <li>Mastschweinehaltung konventionell</li> <li>Biomastschweinehaltung</li> </ul>	10 12 62
ab 02:40 bis 04:45 04:45	Konventionell: Kastenstand, Besamung, Das ist wie ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tierethische Problembereiche</li> </ul>	14
05:50	„Schwein gehabt“	<ul style="list-style-type: none"> <li>„Schwein gehabt“</li> </ul>	17
ab 06:35	Schweine, Fleisch, Verarbeitung, Abnehmer und Abnehmerinnen, Export, Industrie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transport von Schweinen</li> <li>Fleischgewinnung</li> <li>Fleischqualität – Qualitätsfleisch</li> <li>Das Schwein und seine Verwendung/Verwertung der Industrie</li> <li>Hast du gewusst, dass ...?</li> </ul>	20 22 26 29 31
ab 09:30	Südtiroler Speck: Herkunft, Import	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Qualitätszeichen "Südtirol/Alto Adige"</li> </ul>	33

## ***Raster Filmabschnitte - Arbeitspakete***

ab 10:00	Gütesiegel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Labels, Gütesiegel, Qualitätszeichen - allgemein</li> <li>• Greenwashing</li> </ul>	37 38
ab 10:20	Tierwohl	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beispiel Verhalten: Sauen bauen ein Geburtsnest</li> <li>• Schweine brauchen Platz und Zeit zum Fressen</li> <li>• Alte Nutztier rasse: Das Mangalitza Schwein</li> <li>• Animal welfare</li> </ul>	41 43 45 48
11:30	„Nur ein Schnitzel alle zwei Wochen“: Konsumverhalten/Kosten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung und Fleisch</li> <li>• Fragebogen Ernährung, Konsum, Kaufverhalten</li> </ul>	56 57
ab 13:40	Bio-Haltung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biomastschweinehaltung</li> </ul>	62
ab 13:40	Demonstration der Schülerinnen und Schüler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gegenüberstellung: biologische-konventionelle Wirtschaftsweisen</li> </ul>	65
ab 16:50	Welche Entscheidungen treffen wir und warum?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Ethik 1</li> <li>• Einführung in die Ethik 2</li> <li>• Tierethik</li> </ul>	66 70 72

# Ambivalente Beziehung zwischen Mensch und Tier

BILDBETRACHTUNG IN 3ER-GRUPPEN



Haltet eure Beobachtungen auf Kärtchen fest und heftet sie auf die Pinwand oder an die Tafel. Alternativ dazu könnt ihr auch mit einem Onlinetool (z.B.: Mentimeter) arbeiten.

Was fällt euch dabei auf? Welche Gedanken gehen euch durch den Kopf? Stellt die Ergebnisse im Plenum vor und diskutiert sie.

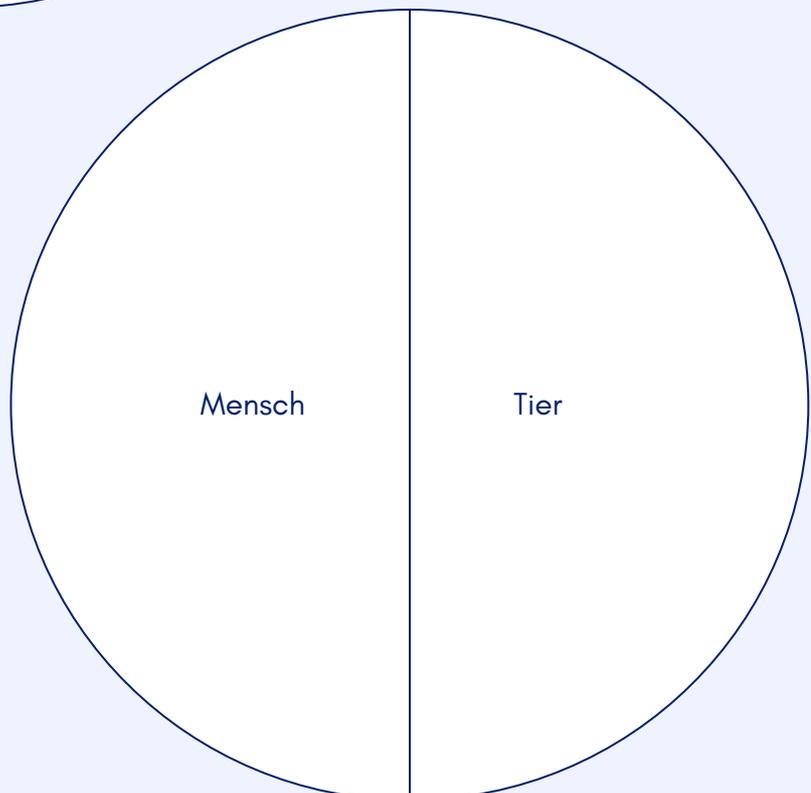
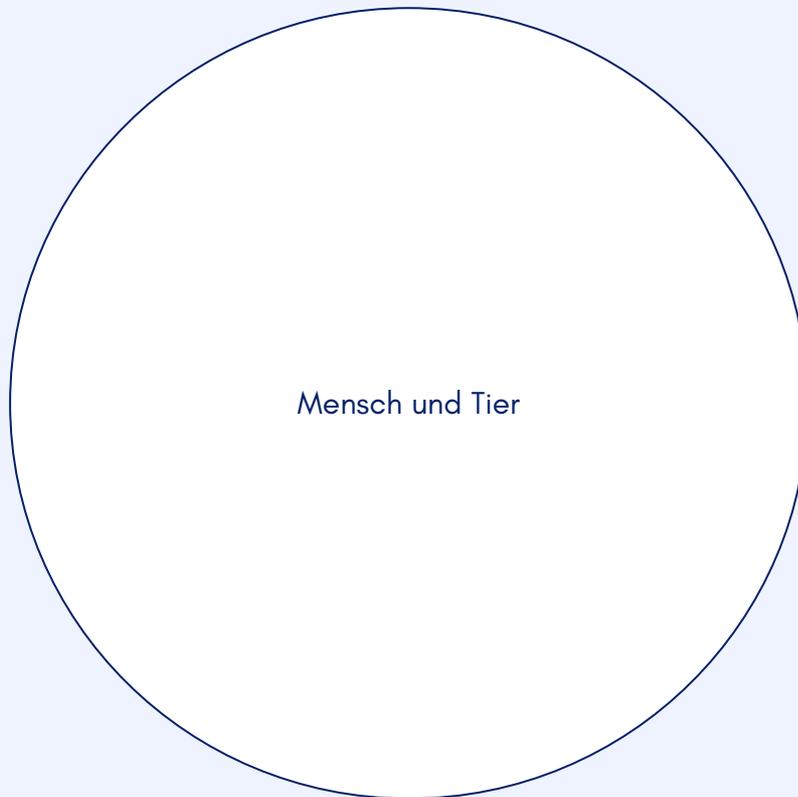


## Bildquelle

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRpxJSU5Q05HOJR09j6nAtMtN3zgoe6JISdrw&usqp=CAU>

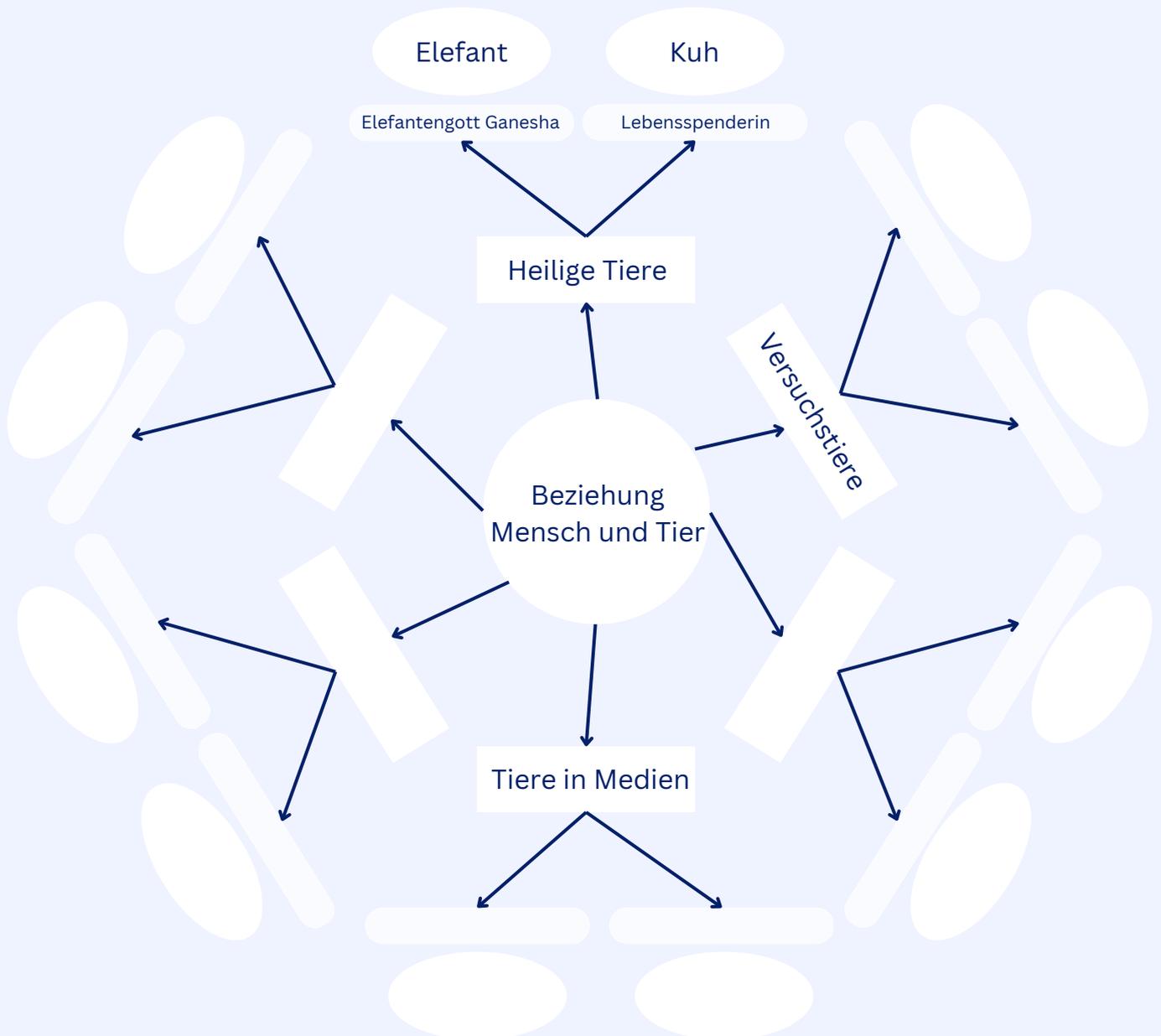
# ***Unterschiede und Gemeinsamkeiten von Mensch und Tier***

TRAGE IN DEN VORGESEHENEN FELDERN JEWELIS EINIGE GEMEINSAMKEITEN UND  
UNTERSCHIEDE VON MENSCH UND TIER EIN



# Die Beziehung von Mensch und Tier

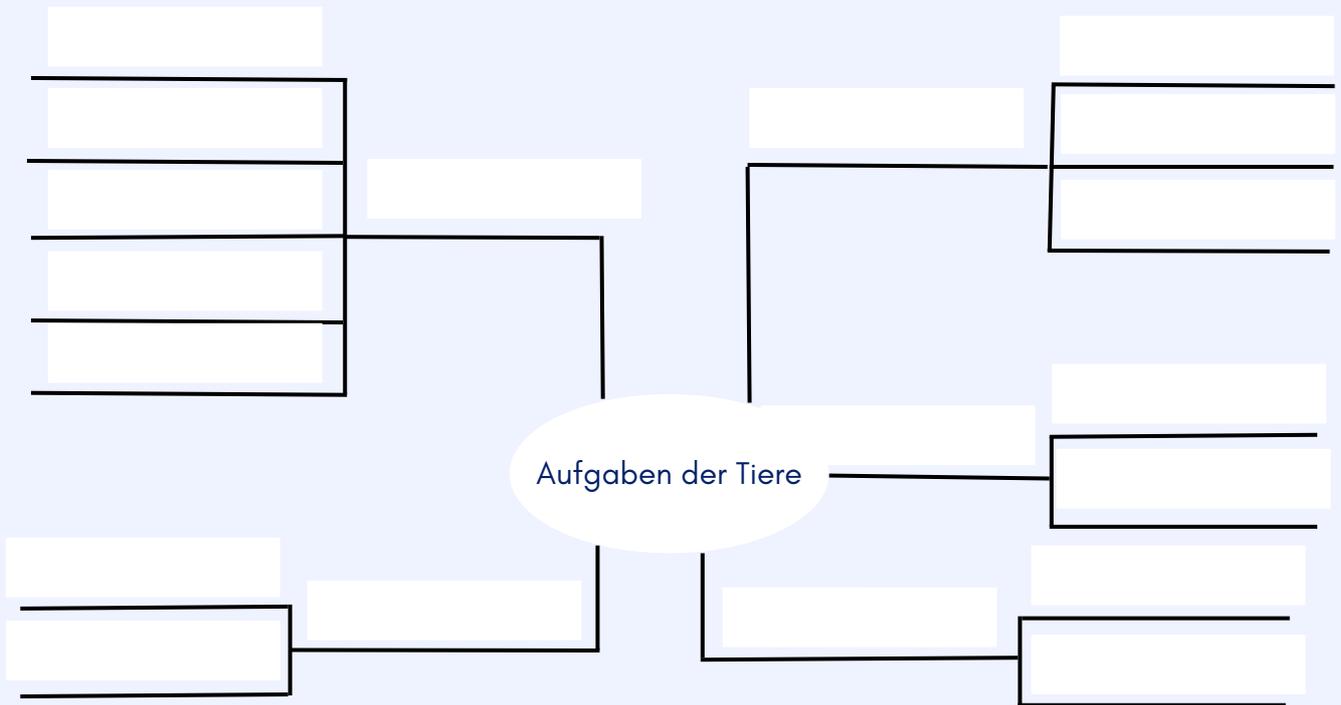
STELLE UNTERSCHIEDLICHE BEZIEHUNGEN ZWISCHEN MENSCH UND TIER HER UND GIB BEISPIELE AN. NENNE JE ZWEI TIERE UND DEFINIERE DAS INTERESSE, DAS MENSCHEN AN DIESEN TIEREN HABEN. ORIENTIERE DICH AM ANGEFÜHRTEN BEISPIEL.



# Die Rolle der Tiere in der heutigen Gesellschaft

ORDNE DIE UNTENSTEHENDEN BEGRIFFE ALS OBERBEGRIFFE UND UNTERBEGRIFFE RICHTIG EIN

Beispiel: Arbeitstiere (Ochsen, Polizeihunde)



- Haustier
- Hobby und Unterhaltung
- Blindenhunde
- Zirkus
- Tierversuche
- Pelz
- Medikamente
- Zoo
- Fischen
- Kosmetik
- Milch
- Nahrung
- tierische Produkte
- Textil
- Leder
- Freund/Begleiter
- Reiten
- Fleisch
- Jagen

# Schweinehaltung in Österreich

In Österreich leben etwa 2,79 Millionen Schweine<sup>1</sup>. Jährlich werden etwa 5,12 Millionen Schweine geschlachtet<sup>1</sup>, was einen durchschnittlichen Verbrauch von ca. 34 Kilogramm Schweinefleisch pro Österreicherin und Österreicher pro Jahr ergibt<sup>2</sup>. 97 Prozent des Fleisches stammen aus konventioneller Tierhaltung<sup>1</sup>.

In dieser sind folgende Punkte erlaubt:

- Betäubungslose Ferkelkastration
- Vollspaltenböden
- Kupierungen des Schwanzes (dabei dürfen die Tiere nicht älter als sieben Tage sein)
- Eine Fläche von etwa einem Quadratmeter pro ausgewachsenem Schwein mit über 110 kg<sup>3</sup>.

Da Vollspaltenböden für großes Tierleid sorgen, werden zumindest unstrukturierte Vollspaltenbuchten bis 2040 verboten werden. Bei neuen Ställen gilt dies bereits seit 2023<sup>4</sup>. Laut 1. Tierhaltungsverordnung gelten folgende Gebote und Verbote:

- Die Buchten müssen groß genug sein, sodass alle Tiere sich gleichzeitig hinlegen könnten.
- Es muss für ausreichend Belüftung gesorgt werden, ohne die Tiere einem unangenehmen Luftzug auszusetzen.
- Die Tiere dürfen keinem dauerhaften oder plötzlichen Lärm ausgesetzt werden. Der Lärmpegel darf 85 dBA nicht überschreiten.
- Die Anbindehaltung ist für Schweine verboten.
- Die Ställe müssen mindestens ein Fenster oder eine transparente Fläche haben, durch die Tageslicht einfallen kann und mindestens drei Prozent der Stallbodenfläche ausmachen.
- Die Tiere müssen jederzeit Zugang zu Frischwasser sowie zu Beschäftigungsmöglichkeiten (mindestens zwei Materialien, die sie bekauen, untersuchen und bewegen können, wie z.B. Stroh) haben.
- Mindestens einmal pro Tag müssen sie ausreichend gefüttert werden.
- Sauen dürfen während des Zeitraums der Besamung maximal zehn Tage im Einzelstand gehalten werden. Dabei steht ihnen ein Platz von gerade einmal 65 mal 190 Zentimeter zur Verfügung.
- Fünf Tage vor der Abferkelung sowie während des Säugens können Sauen getrennt von anderen Schweinen in Abferkelbuchten untergebracht werden. Diese haben eine Mindestgröße von vier Quadratmetern, wovon ein Drittel des Bodens geschlossen sein muss. Die Sauen dürfen während der gesamten Zeit des Abferkels und Säugens in einem Abferkelstand (auch Kastenstand genannt) gehalten werden. Ab 1.1.2033 müssen die Abferkelbuchten eine Mindestfläche von 5,5 Quadratmeter aufweisen. Die Sauen dürfen dann höchstens 6 Tage im Abferkelstand gehalten werden.
- Im Zeitraum vor und nach dem Belegen, bis zum Überstellen in die Abferkelbuchten (5 Tage vor dem zu erwartenden Abferkeln), sind die Sauen in Gruppen zu halten.



## Quellen

1 [Grüner Bericht 2022 \(gruenerbericht.at\)](https://www.gruenerbericht.at)

2 Konsum von Schweinefleisch | Land schafft Leben

3 [RIS - 1. Tierhaltungsverordnung - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 20.07.2023 \(bka.gv.at\)](https://www.ris.bka.gv.at)

4 [www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820](https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)

# Lückentext: Schweinehaltung in Österreich

LIES DEN TEXT UND FÜLLE DIE LÜCKEN MIT DEN UNTEN ANGEFÜHRTEN WÖRTERN

In Österreich leben etwa (1) \_\_\_\_\_ Schweine. Jährlich werden etwa (2) \_\_\_\_\_ Schweine geschlachtet. Jede Österreicherin und jeder Österreicher verbraucht im Durchschnitt (3) \_\_\_\_\_ Schweinefleisch pro Jahr. 97 Prozent des Fleisches stammen aus

(4) \_\_\_\_\_ Tierhaltung. Das bedeutet für die Tiere unter anderem: (5) \_\_\_\_\_ und (6) \_\_\_\_\_.

Da (7) \_\_\_\_\_ für großes Tierleid sorgen, sollen diese bis 2040 verboten werden. Bei neuen Ställen gilt dies bereits seit 2023. Die (8) \_\_\_\_\_ schreibt unter anderem Folgendes vor:

(9) \_\_\_\_\_, (10) \_\_\_\_\_, (11) \_\_\_\_\_.

Sauen dürfen während des Zeitraums der Deckung maximal zehn Tage in (12) \_\_\_\_\_ gehalten werden. Dabei steht ihnen ein Platz von gerade einmal 65 mal 190 Zentimeter zur Verfügung. Fünf Tage vor der Abferkelung sowie während des Säugens dürfen Sauen in (13) \_\_\_\_\_ gehalten werden. Diese sind lediglich mit einer Mindestgröße von vier Quadratmeter vorgeschrieben. Dabei muss aber ein Drittel des Bodens geschlossen sein.



## Wörterliste

Einzelstand - 34 Kilogramm - Vollspaltenböden (2x) - 2,79 Millionen - 5,12 Millionen - Abferkelbuchten - konventioneller - 1. Tierhaltungsverordnung - betäubungslose Ferkelkastration - ausreichende Belüftung - keine Anbindehaltung - kein dauerhafter Lärm.

# ***Mastschweinehaltung konventionell***

In der österreichischen 1. Tierhaltungsverordnung (regelt die Haltung von landwirtschaftlichen Nutztieren) werden Mastschweine als Schweine ab einem Alter von zehn Wochen bis zur Schlachtung definiert. In Österreich werden 97 Prozent aller gehaltenen Schweine konventionell gehalten (drei Prozent in Biohaltung), das bedeutet, sie werden größtenteils auf Vollspaltenböden aus Beton gehalten. Ihnen stehen keine Einstreu und kein Auslauf zur Verfügung.

Die Bodenfläche, die einem konventionell gehaltenen Mastschwein mindestens zur Verfügung stehen muss, ist nach Gewicht geregelt. Einem 20 Kilogramm schweren Mastschwein stehen 0,2 Quadratmeter, einem Schwein mit 110 Kilogramm 0,8 Quadratmeter zur Verfügung. Bei der Haltung auf Spaltenboden ist die maximale Spaltenbreite des Bodens mit 18 Millimeter und die minimale Auftrittsweite auf 80 Millimeter festgesetzt. Auch die Mindestmaße für Fressplätze sind geregelt, diese betragen je nach Gewicht zwölf bis 33 Zentimeter.

Männliche Mastschweine werden ohne Betäubung kastriert, Schmerzmittel sind aber verpflichtend. Das routinemäßige Schwanzkupieren zur Vermeidung von Schwanzbeißen ist zwar nicht zulässig, wird aber trotzdem häufig praktiziert. Betriebe, die die Schwänze der Mastschweine kupieren, müssen in Absprache mit ihrer Tierärztin bzw. ihrem Tierarzt geeignete Maßnahmen (Beschäftigungsmöglichkeiten, Platzangebot, Tierwohlrelevante Ereignisse) durchführen, damit die Haltung von Schweinen mit intakten Schwänzen möglich ist. Sie müssen Aufzeichnungen über diese Maßnahmen sowie über das auftretende Schwanz- und- Ohrenbeißen führen. Wenn mehr als 200 Mastschweine gehalten werden, muss zweimal pro Jahr eine Tierärztin oder ein Tierarzt die Haltungsbedingungen beurteilen und dokumentieren.



## **Quellen**

<https://www.landschafttleben.at/lebensmittel/schwein>

<https://www.ris.bka.gv.at>

[/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820](https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)

[https://www.tierschutzkonform.at/nutztiere/handbuecher-checklisten/?fwp\\_tierarten=schweine\\_ssung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820](https://www.tierschutzkonform.at/nutztiere/handbuecher-checklisten/?fwp_tierarten=schweine_ssung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820)

# Lückentext: Mastschweinehaltung konventionell

LIES DEN TEXT UND FÜLLE DIE LÜCKEN MIT DEN UNTEN ANGEFÜHRTEN WÖRTERN

Wie Mastschweine in Österreich gehalten werden sollten, ist in der österreichischen (1) \_\_\_\_\_ geregelt.

Ein Schwein gilt ab einem Alter von (2) \_\_\_\_\_ als Mastschwein. Der größte Teil der Schweine wird in Österreich

(3) \_\_\_\_\_ gehalten und ein geringer Anteil wird in

(4) \_\_\_\_\_ gehalten.

Wie viel Bodenfläche einem konventionell gehaltenen Mastschwein zur Verfügung steht und die Breite der Futterplätze ist nach (5) \_\_\_\_\_

geregelt. Auch die Spaltenbreite und die Auftrittsfläche bei einer Haltung auf (6) \_\_\_\_\_ sind geregelt.

Kastriert werden männliche Mastschweine ohne (7) \_\_\_\_\_,

aber (8) \_\_\_\_\_ sind verpflichtend. Bei Mastschweinen,

die kupierte Schwänze haben, ist über (9) \_\_\_\_\_,

(10) \_\_\_\_\_ und

(11) \_\_\_\_\_ Buch zu führen.

Wenn mehr als 200 Mastschweine gehalten werden, muss

(12) \_\_\_\_\_ pro Jahr eine Tierärztin oder ein Tierarzt die

Haltungsbedingungen beurteilen.

## Wörterliste

Bio-Haltung - zehn Wochen - 1. Tierhalterverordnung - Gewicht  
- Spaltenböden - Betäubung - Schmerzmittel - zweimal  
Beschäftigungsmöglichkeiten - Platzangebot - konventionell -  
Tierwohlrelevante Ereignisse



# **Tierethische Problembereiche<sup>1</sup>**

Tierethische Kernprobleme betreffen mehrere Bereiche → **Nutztierhaltung, Tötung von Tieren, Tierversuche im Bereich Kosmetik, Medizin und Militär sowie Tierhaltung Zuhause und im Zoo.**

## **Nutztierhaltung**

Problematisch ist vor allem die **Intensivtierhaltung**, die **aus Gründen der Gewinnmaximierung** heraus betrieben wird (jedoch ist auch in kleinen Betrieben die Haltung oft fraglich).

Bei Tieren, die so gehalten werden, sind häufig zu beobachten:

- Gesundheitliche Schäden
- Verhaltensstörungen wie erhöhte Aggression (z.B. Schwanzbeißen)

Problematisch sind auch:

- Die fehlende tiergerechte Haltung
- Die fehlende tiergerechte Fütterung
- Die medizinischen Mittel, die teilweise ohne medizinische Notwendigkeit eingesetzt werden (Antibiotika werden dem Futter präventiv beigemischt)

## **Das Grundproblem der Intensivtierhaltung:**

Die **Tiere** werden hauptsächlich als **Ware** verstanden, deren **Wert** sich erst im **Endprodukt** zeigt. Das heißt, die Tiere stehen im Interesse des Menschen. Tiere der Intensivtierhaltung gelten in der Regel **als Ware wertvoll, der Eigenwert wird ihnen aber abgesprochen**, sie haben keinen „Wert an sich“.

## **Was die Konsumentin/der Konsument bedenken sollte:**

Die meisten Formen der Nutztierhaltung und des Tiertransportes stellen oftmals nicht tiergerechte Haltungen der Industriegesellschaft gegenüber den Tieren dar. Die Konsumentin/der Konsument kann durch reduzierten Fleischkonsum und durch den Kauf von Produkten aus tiergerechter Haltung etwas entgegensteuern.



## **Quellen**

<sup>1</sup>Vgl. Vorlesung Martin M. Lintner, PTH Brixen 2018.

# Tierethische Problembereiche <sup>1</sup>

## Tierethische Forderungen und Grundprinzipien:

- Der Eigenwert der Tiere muss wahrgenommen werden
- Es braucht eine tiergerechte Haltung und Fütterung, d.h. der Mensch muss Verantwortung zeigen im Hinblick auf die Schutzbedürftigkeit der Tiere
- Unnötiges Leid muss vermieden werden
- Das ökologische Argument ist zu berücksichtigen → Dabei geht es darum, dass der Mensch, der Fleisch konsumiert, im Grunde mehr Energie verbraucht, als jemand, der mehr pflanzliche Nahrung in seinen Speiseplan integriert. Grund dafür → Für die Fleischproduktion muss viel pflanzliche Nahrung verfüttert werden, die im Grunde auch der Mensch konsumieren könnte. D.h. durch das, was das Tier frisst und trinkt, könnten sehr viel mehr Menschen ernährt werden als durch das eine Tier als Nahrungsquelle.
- Intensivtierhaltung produziert CO<sub>2</sub> in einer so hohen Menge, dass es auch Auswirkungen auf den Treibhauseffekt hat.
- Für die Gesundheit des Menschen wäre es günstiger, weniger Fleisch zu konsumieren. Auch dadurch könnte der Intensivtierhaltung entgegengesteuert werden.

## Unterschied zwischen Wert, Eigenwert und Würde

**Instrumenteller Wert** → wird bestimmt auf Etwas. Z.B. hat der Computer einen Wert.

**Würde** → ist die Fähigkeit zur sittlichen Selbstbestimmung und wird gemeinhin dem Menschen vorbehalten.

**Eigenwert** → Jedem Wesen einen Eigenwert zuzuerkennen bedeutet, dass man es nicht nur als Mittel ansieht: Der Wert dieses Wesens hängt eben nicht nur von seinem Nutzwert ab.

## Quellen

<sup>1</sup>Vgl. Vorlesung Martin M. Lintner, PTH Brixen 2018.



# ***Aufgabenstellung: Problembereich Nutztierhaltung***

LIES DEN TEXT AUFMERKSAM DURCH UND BEANTWORTE DIE FRAGEN SCHRIFTLICH IN EINZELARBEIT.

- 1) Was lässt sich häufig bei Tieren beobachten, die als Nutztiere in einer Intensivtierhaltung großgezogen werden?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 2) Warum ist die Intensivtierhaltung, die aus Gründen der Gewinnmaximierung betrieben wird, problematisch?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 3) Welches Problem gilt als das Grundproblem der Intensivtierhaltung?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 4) Was sollte die Konsumentin/der Konsument bedenken?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 5) Zähle mindestens vier tierethische Forderungen und Grundprinzipien auf!

# **“Schwein gehabt”**

## **Ein besinnlich- heiterer, kulinarischer Reigen um das Schwein in der Zeit von einst und Jetzt**

**(von Armin Mairhofer)**

Treu ergeben begleitet das vom Wildschwein domestizierte Hausschwein den Menschen seit ungefähr 12.000 Jahren und ist somit eines der ältesten Haustiere überhaupt. Als leicht zu haltender, bescheidener und mannigfach einsetzbarer Nahrungsmittellieferant und Allesfresser hat es so gut wie der gesamten Menschheit, nicht nur in Not- und Kriegszeiten das Überleben gesichert.

Einerseits ist es europaweit, in Deutschland, Frankreich, Spanien, Österreich und Italien ein wichtiger und beliebter Protagonist unserer Speisekarten. In der K.u.K.- Küche der Österreich-Ungarischen Monarchie nimmt es jedoch einen eher stiefmütterlichen Stellenwert ein, ein Indiz dafür, dass die ehemalige, altherwürdige Wiener Küche in der Tat auf Rinds- und Kalbfleisch setzte. Nichtsdestotrotz haben die 31.000 Schweinezuchtbetriebe Österreichs, die gerade mal zwei Prozent der EU-Gesamtproduktionsmenge ausmachen mit immerhin drei Millionen Schweinen einen relativ gut zu überschaubarem Markt zu versorgen.

Andererseits prägt das Schwein in Südtirol, in Form des Südtiroler Specks das kulinarische Bild unseres Landes und geht als Speckhamme sage und schreibe an die sechs Millionen Mal pro Jahr über die Ladentische, eine wahrhaftig riesige Schweinerei. Ähnlich ist die Situation in deutschen Landen wo Schweinsrippchen- und Haxen, saftige Schweinebraten aus dem Nacken oder der in Bayern bekannte Krustenbraten aus dem Hinterteil der Tiere, sowie das Schwäbisch- Hällische Spanferkel und Würste aller Art sehr begehrt sind und in großen Mengen konsumiert werden.

Großer Beliebtheit erfreuen sich europaweit verschiedenste Arten von rohen, gekochten und geräucherten Schinken. Allen voran der aus Parma stammende Rohschinken, der spanische Pata Negra des mit Eichelholz gefütterten Duroc-Schweins, der berühmte San Daniele und der in einer deutsch-österreichischen Sprachinsel in der Region Friaul-Julisch-Venetien hergestellte und daher typischerweise leicht geräucherte „prosciutto di Sauris“, sowie die aus dem Nacken hergestellte Coppa, der aus Montenegro stammende, in frischer Berg- und Meeresluft gereifte und leicht geräucherte Njeguska Prsuta, der Guanciale, die ungarische Salami und der berühmte „Lardo di Colonata“, ein aus der alten Rasse „Cinta Senese“, mit Salz und Kräutern in noblen Carrara Marmortruhen eingelegter Weißspeck, ein edler lukullischer Mythos.

Das für die Speckherstellung nicht verwendete, sehr feinfaserige Kaiserteil liefert ein ausgezeichnetes Schnitzelfleisch und das zarteste Stück des Tieres, das Filet erfreut als Medaillon in einer samtigen, äußerst wohlschmeckenden Morchelsauce serviert, den Gaumen aller Feinschmecker in der Schweiz. Gleichermäßen ist die „Costoletta alla Milanese“, ein aus dem Schweinskarree fingerdick geschnittenes, saftiges und mit einer enganliegenden knusprigen Panade versehenes Kotelett und eigentlicher Vorgänger des weltbekannten Wiener Schnitzels, eine auch heute noch an Raffinesse und Eigensinnigkeit kaum zu überbietende Spezialität.

Jedenfalls werden so gut wie alle Teile des Tieres, wie das aus dem Bauchfell gewonnene Schweinenetz, welches mit seiner hauchzarten Textur jede raffiniert zubereitete Crepinette umhüllt, verwendet wiewohl gar eine Schweinsblase, einem darin zubereiteten Gericht dazu verhalf, die unsterbliche Visitenkarte des großen, französischen Kochpioniers Paul Bocuse zu werden. Auch bei der Herstellung verschiedener Fladen, etwa der Piadina oder Tigella, wird zur Verfeinerung des Teiges Schweineschmalz verwendet und einer Sauce Bolognese steuert etwas faschiertes Schweinefleisch Wohlgeschmack und Charakter bei.

Im Sinne der Nachhaltigkeit werden folgende Produkte hergestellt und ganzheitlich verwertet: das in Deutschland als Eisbein, etymologisch vom Knochen der Schweinshaxe, den man einst zum Schlittschuhlaufen verwendete abgeleitet, sowie der in Italien als Cotechino und Zampone bekannte, mit Allerlei vom Schwein gefüllte, und traditionellerweise zum Jahreswechsel mit Linsen servierte Schweinefuß, versinnbildlicht nicht nur hierzulande, Glück und Wohlstand, sondern wurde einst, in meiner eigenen Interpretation mit Austern nach Wiener Art, wildem Spinat und marinierten Preiselbeeren vom renommierten Restaurantführer Gault Millau als ein nicht leicht zu vergessender, kulinarischer Tritt ins Schienbein beschrieben und als Geschmackskaleidoskop mit 4 von 5 Hauben geadelt.

In der parthenopäischen Küche sind gesottene Schweineohren und Kutteln als „Trippa, Nervetti und Frattaglia di maiale“ mit Olivenöl und Zitronensaft verfeinert, als Street Food in den Gassen Neapels nach wie vor sehr beliebt. Ebenso wird in Süditalien, vor allem in der Vorweihnachts- und traditionellen Schlachtzeit des Schweines, eine als „Sanguinaccio“ bekannte, aus Schweineblut und Schokolade hergestellte, allseits beliebte Süßspeise zubereitet.

Großer Beliebtheit erfreuen sich in der traditionellen Südtiroler Hausmannsküche Hirnpofesen und vor allem das zur Törggelezeit hergestellte Surfleisch und Selchkarree sowie Haus- und Blutwürste, die in Frankreich als Boudin Noir ebenso wie die aus den Innereien des Schweines hergestellte Andouillette oder deren kalabresisches Pendant die „Nduja“ bzw. die deutsche Pottsuse und das österreichische Verhackerte, die bei Gourmets gesuchte Delikatessen sind. Dank des neuzeitlichen niedertemperatur-Garverfahrens hat sogar der ansonsten als dritter Schnitt gehandelte Schweinebauch mit einer butterweichen und rundum krossen Textur, Einzug in die Sterneküchen aller Welt gehalten.

Schließlich wurde das Fett bzw. das Flomen, mal von der Zubereitung der äußerst schmackhaften Grieben und Grammeln abgesehen, weiland bei Erkältungen therapeutisch genutzt, in dem man aus zwei mit Schweinefett bestrichenen und mit einer Nadel mehrfach durchlöcherten Lagen Seidenpapier ein Leibchen herstellte, es über Nacht auf die Brust legte und heute nur mehr als eine Kindheitserinnerung an eine einfache, aber unbeschwerte Zeit überlebt hat.

Im Piemont leisten Schweine wertvolle Dienste beim Auffinden der begehrten, edlen unterirdisch wachsenden Trüffel. Außerdem werden Schweinehaut- und Knochen zu Leder, Gelatine und Leim und die Borsten zu Bürsten verarbeitet. Und schließlich sollte man, um Schwein zu haben, kein Schwein sein.

## ***Aufgabenstellung: “Schwein gehabt”***

BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN FÜR DICH IN EINZELARBEIT:

- Beschreibe die Nutztierhaltung des Schweines in der Menschheitsgeschichte, den verschiedenen Kulturen und Ländern und den jeweiligen kulinarischen Stellenwert. Was entspricht gerechtfertigter Weise einer nachhaltigen Ernährung und was ist nur purer Luxus?
- Statt zweimal wöchentlich konsumieren wir idealerweise nur alle zwei Wochen Schweinefleisch und dessen Derivate. Welche verschiedenen Produkte würdest du hierfür in welchen Mengen verwenden?
- Überlege wie du deinen Fleischkonsum im Laufe eines Jahres so einteilen und optimieren könntest, dass du am Ende ein Tier möglichst ganzheitlich genutzt hast.

# Transport von Schweinen

Bevor Schweine zum Transport in ein Fahrzeug geladen werden, müssen auf die Tiere folgende Kriterien zutreffen: Sie müssen sich schmerzfrei oder ohne Hilfe bewegen können. Verletzte, kranke, hochträchtige oder Tiere in der 1. Woche nach der Geburt sind **nicht transportfähig**. Die Fahrerin bzw. der Fahrer braucht einen Befähigungsnachweis, der sie oder ihn zum Tiertransport berechtigt. Die Transportdokumente der Tiere sowie den Befähigungsnachweis hat die Fahrerin bzw. der Fahrer stets mitzuführen.

## Kriterien des Transportfahrzeugs:

- Ausreichende Frischluftzufuhr gewährleistet
- Ausreichende Lichtzufuhr gewährleistet
- Leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- Als Tiertransport gekennzeichnet
- Schutz vor extremen Wetterbedingungen
- Rutschfeste Bodenflächen
- Der Tierart entsprechendes Raumangebot

## Umgang mit den Tieren:

Es ist verboten,

- die Tiere zu schlagen oder zu treten
- Treibhilfen mit spitzen Enden zu verwenden
- auf empfindliche Körperstellen Druck ausüben
- Tiere an Ohren, Beinen oder Schwänzen zu ziehen

## Transportdauer:

- Im Falle von Beförderungen im Inland oder aus dem Inland in einen benachbarten Mitgliedstaat der Europäischen Union können Straßentransportmittel, für die Erleichterungen gemäß Art. 18 Abs. 4 der Verordnung (EG) Nr. 1/2005 gestattet sind, verwendet werden, wenn sichergestellt ist, dass der letzte Bestimmungsort in maximal zehn Stunden erreicht werden kann.
- Internationale Beförderung
  1. Kurzstreckentransporte = bis zu 65 km und maximal acht Stunden inklusive Be- und Entladung
  2. Langstreckentransporte = mehr als 8 Stunden und maximal 24 Stunden (Wasser **muss ständig** zur Verfügung stehen!)

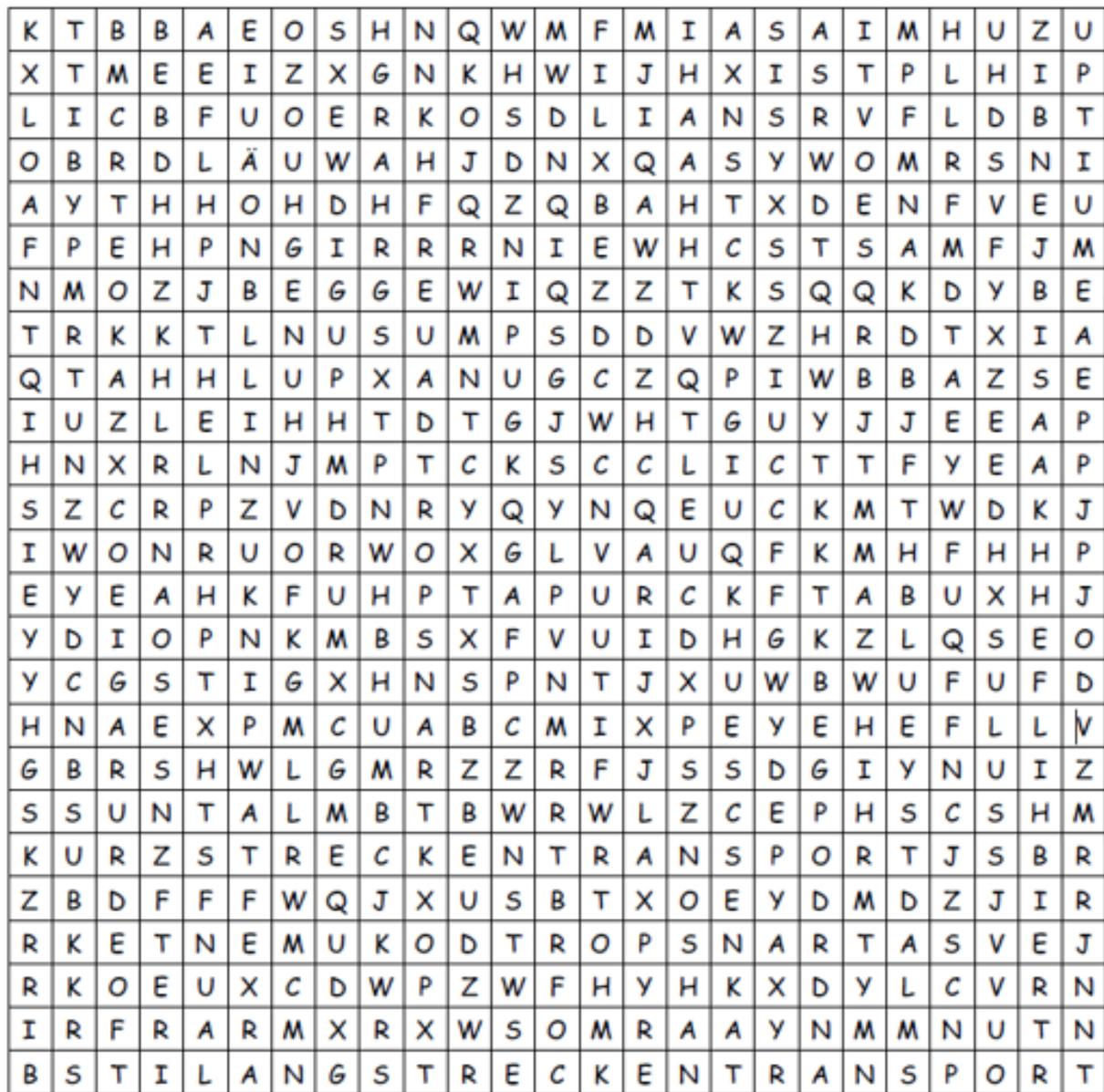


## **Quellen**

- Tierschutz macht Schule; Nutztiere <https://www.tierschutzmachtschule.at/>
- Tiertransportvorschriften Österreich <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20005398>

# Suchsel: Schweinetransport

FINDE DIE VERSTECKTEN WÖRTER IM RÄTSEL



**Diese Wörter sind versteckt:**

TRANSPORTDAUER - TREIBHILFE - KURZSTRECKENTRANSPORT  
- MASTSCHWEIN - BEFÄHIGUNGSNACHWEIS -  
TRANSPORTDOKUMENTE - FRISCHLUFTZUFUHR -  
LANGSTRECKENTRANSPORT



# ***Fleischgewinnung***

Unter dem Begriff „Fleischgewinnung“ ist im engsten Sinne das Schlachten zu verstehen. Schlachtung ist jede Tötung eines Tieres zum Zweck der Lebensmittelgewinnung durch Blutentzug nach vorangegangener Betäubung. Bereits seit vorgeschichtlicher Zeit werden Tiere für die menschliche Ernährung geschlachtet. Die Wahrnehmung der Schlachtung durch die Gesellschaft hat sich aber stark geändert. Nachdem Fleisch bei vielen Völkern schon seit jeher eine hohe Wertschätzung erfährt, wurden Schlachtungen lange Zeit als etwas Besonderes gefeiert. Heutzutage sind Schlachtstätten aus dem öffentlichen Leben weitgehend verschwunden und der Schlachtprozess wird von den meisten Menschen ausgeblendet.

## **Schlachtung**

Die Schlachtung ist ein sehr kritischer Teil der Fleischgewinnung, da die Nutztiere empfindsame Lebewesen wie wir Menschen sind.

Deshalb sollte eine Schlachtung:

- respektvoll
- schnell
- sicher

durchgeführt werden.

## **Betäubung**

Tiere werden nur nach einer wirksamen Betäubung im Einklang mit folgenden Verfahren und den speziellen Anforderungen in Bezug auf die Anwendung dieser Verfahren getötet. Die Wahrnehmungs- und Empfindungslosigkeit muss bis zum Tod des Tieres anhalten. Bei Verfahren, die nicht zum sofortigen Tod führen (im Folgenden: „einfache Betäubung“), wird so rasch wie möglich ein den Tod herbeiführendes Verfahren, wie z. B. Entblutung angewandt.

### Bolzenschuss:

Beim Bolzenschuss zerstört ein Schlagbolzen das Großhirn und durch eine starke Gehirnerschütterung, Überdruck in der Gehirnkammer und Zerstörung einzelner Gehirnteile wird das Tier betäubt. Das Kleinhirn bleibt unbeeinträchtigt, wodurch der Blutkreislauf und die Herztätigkeit aufrechterhalten bleiben.

Kritik: Fixierung, Separierung von der Herde.

### Elektrobetäubung:

Sie wird überwiegend bei der Betäubung von Schweinen und Schafen angewandt. Dabei fließt der Strom durch das Großhirn und leitet sämtliche elektrischen Impulse in eine Richtung. Das bewirkt eine sofortige Bewusstlosigkeit, mit der ein epileptischer Anfall einhergeht. Die Betäubungswirkung lässt bereits nach 30 Sekunden nach. Während der -Bewusstlosigkeit muss der Blutentzug erfolgen, ansonsten wacht das Tier wieder auf. Je nach Tierart sind unterschiedliche Mindeststromstärken vorgeschrieben.

Kritik: Ansatzstelle, Separierung von der Herde.

### Kohlendioxidbetäubung:

Aufgrund der hohen Anschaffungskosten und des großen technischen Aufwands wird diese Betäubungsart nur in sehr großen Schlachthanlagen durchgeführt. In der Regel werden nur Schweine mit Kohlendioxid betäubt. Die Tiere gelangen dabei über eine „Gondel“ in eine mit Kohlendioxidgas (ca. 80 Prozent Sättigungsgrad) gefüllte Grube. Je nach Verweildauer und Konzentration in diesem Gasmilieu hält die Bewusstlosigkeit ein bis zwei Minuten an, was bedeutet, dass der Blutentzug innerhalb dieser Zeitspanne erfolgen muss.

Kritik: Zeitspanne bis zur Bewusstlosigkeit, erstickungsähnlicher Anfall am Beginn, keine Kontrolle/Überwachung der Tiere während der Betäubung möglich, weil sie nicht sichtbar sind.

Ergänzung: Derzeit gibt es verschiedene wissenschaftliche Studien zur Betäubung von Schlachtschweinen mit Helium und die ersten Untersuchungen belegen, dass die Tiere im Vergleich CO<sub>2</sub> weniger Stress erleiden und keine aversiven Reaktionen zeigen.

### **Entblutung**

Mit dem Blutentzug muss unmittelbar nach erfolgreicher Betäubung begonnen werden, damit die Schlachttiere keinerlei Schmerzen mehr verspüren. Am hängenden Tier wird der höchste Entblutungsgrad erzielt, da bei einem sachgemäßen Entblutungsschnitt bzw. -stich das Blut aufgrund der Schwerkraft sturzartig aus den Herzarterien fließt. Durch das Entbluten erfolgt die unmittelbare Tötung der Tiere. Mit dem korrekten Eröffnen der beiden Halsschlagadern wird die Blutversorgung zum Gehirn unterbrochen. Nach kurzer Zeit tritt noch innerhalb der Betäubungsdauer wegen der fehlenden Sauerstoffzufuhr im Gehirn das Koma, der sogenannte Hirntod, ein.

Die Blutentziehung erfolgt entweder durch:

- Bruststich
- Halsstich
- Halsschnitt

Je gründlicher und vollständiger ein Tierkörper entblutet und je hygienischer der Entblutungsvorgang durchgeführt wird, desto höher sind Qualität und Haltbarkeit des Fleisches.

### **Good Practice**

#### Hofnahe Schlachtung

Die hofnahe Schlachtung ist im Südtiroler Gesetz bis ins Detail geregelt. Mit einer mobilen Schlachteinheit wird das Tier auf der Weide nach Fixierung mit einem Bolzenschussgerät betäubt und mit einer Vorrichtung zum Entbluten in Schräglage auf einen Wagen gezogen. Anschließend muss das Tier innerhalb von zwei Stunden in einen Schlachthof gebracht werden, wo alle weiteren Arbeitsschritte geschehen. Dementsprechend wird das Tier weitgehend vor „Schlachtstress“ bewahrt.

Vorwiegend trifft diese Beschreibung bis heute vor allem auf die Rinderschlachtung zu, jedoch wird intensiv an einer Anwendung für Schweine gearbeitet. Laut Rundschreiben Nr. 6. vom 26.05.2017 vom Landestierärztlichen Dienst (Südtirol) ist eine Schlachtung für Schweine möglich. Auch in Deutschland und Österreich wird das Verfahren bereits getestet.

### Weideschlachtung

Vielfach werden die Begriffe hofnahe Schlachtung und Weideschlachtung synonym verwendet. In Südtirol ist jedoch eine Weideschlachtung routinemäßig noch nicht erlaubt, da das Tier mit einem freien Projektil betäubt bzw. getötet wird. Bisher zugelassen ist die Weideschlachtung in Bayern und in der Schweiz.



### **Quellen**

<https://www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/animal-welfare-slaughter>  
[https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei\\_schlachtung](https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tierschutz/bei_schlachtung)  
<https://www.tierschutzbund.de/information/hintergrund/landwirtschaft/schlachten/>  
<https://www.fleischglueck.de/magazin/weideschuss/>

# ***Aufgabenstellung: Fleischgewinnung***

RECHERCHIERE, ÜBERLEGE UND BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN

1.) Immer wieder sorgen rituelle Schlachtungen für Schlagzeilen. Was sind Schlachtungen mit rituellem Ritus und sind diese erlaubt? Recherchiere in der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009, Artikel 2, Artikel 4

2.) Viele Menschen verdrängen gerne die Tatsache, dass für den Fleischkonsum einem Tier das Leben genommen werden muss. Wie würden sich Kaufverhalten und Ernährungsgewohnheiten ändern, wenn Leute den Schlachtprozess miterleben könnten?

3.) Die Schlachtung von Tieren ist immer kompliziert. Warum ist Schlachtung nicht gleich Tötung? Tötet eine Landwirtin oder ein Landwirt, wenn sie oder er das Feld bestellt und den Boden bearbeitet, Tiere oder „nur“ Lebewesen. Recherchiere und diskutiert in der Gruppe!



***Recherchiere hier ...***

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:303:0001:0030:DE:PDF>

# **Fleischqualität - Qualitätsfleisch**

Der Begriff **Qualität** hat im Sprachgebrauch zwei unterschiedliche Bedeutungen:

- Qualität heißt übersetzt **Beschaffenheit**. Beschaffenheit ist für jeden Betrachter dasselbe, sie kann exakt beschrieben werden. Die Fleischqualität ist zum Beispiel durch die objektiv erfassbaren Eigenschaften und Kennzeichen von Fleisch, den sogenannten Qualitätsfaktoren, beschreibbar.
- Im allgemeinen Sprachgebrauch ist mit Qualität eine positive Bewertung verknüpft. Qualität heißt hier Güte. Der Begriff „Qualitätsfleisch“ bedeutet sehr gutes Fleisch. Hierbei handelt es sich um eine **persönliche**, nicht objektiv messbare Einschätzung.

Zu den **objektiv erfassbaren Eigenschaften und Merkmalen** von Fleisch gehören:

- sensorische Eigenschaften (Geruch, Geschmack, Aussehen, Farbe, Schmierigkeit, Austrocknung, Marmorierung, Saftaustritt, ...)
- ernährungsphysiologische Eigenschaften (Inhaltsstoffe, Genusswert, Gesundheitswert, ...)
- technologische Eigenschaften (Verwendungsmöglichkeiten, Schneidefestigkeit, Ausbeute, ...)
- hygienische Merkmale (Mikroorganismen, Sauberkeit bei der Verarbeitung).

Effektiv wird die Fleischqualität von folgenden **Faktoren beeinflusst**:

- Alter: je älter, desto fester und zäher ist das Fleisch
- Rasse: Fleischerassen liefern zartes Fleisch mit großer Muskelfülle
- Haltungsform: Weidemast führt durch die stärkere Bewegung der Tiere eher zu festeren Muskelstrukturen als Stallmast
- Fütterung: Kraftfutter erzeugt schnellere und vermehrte Muskelbildung als Gras bzw. Heufutter. Auf keinem Fall sollen bei der Endmast Grünfütter, Obstabfälle und Pressrückstände von Lebensmitteln, Fischmehl, Küchenabfälle, Grünsilage und ähnliches verwendet werden. Durch solche Futtermittel kann die Qualität des Fleisches und des Fettes beeinträchtigt werden (Gelbfärbung, latschig, wässrig, Geruchsveränderungen und Geschmacksveränderungen, usw.).
- Schlachtung: Transport kurz und schonend, Schlachtung schnell und schmerzfrei, äußerste Hygiene mit anschließender schneller Kühlung verringert die Keimbelastung
- Reifung: je nach Verwendung bis zu drei Wochen, ergibt zarteres, aromatischeres Fleisch
- Zuschnitt: einheitliche Muskelpartien erlauben einheitliche Garzeiten, gleichmäßige Zartheit



## **Quellen**

Latz N.: Fleischerei heute in Lernfeldern, 4. Auflage, Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik, Hamburg 2015

# ***Fleischqualität - Qualitätsfleisch***

Leider decken sich die Anforderungen von Kundinnen und Kunden für Qualitätsfleisch (subjektiv) nicht immer mit den Faktoren, die die Fleischqualität (objektiv) beeinflussen. Die Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen vor allem frisches und mageres Fleisch, das in der Konsistenz zart und saftig ist. Gleichzeitig sollen die Tiere ein gutes Leben genießen dürfen, mit viel Auslauf (Bewegung), mit artgerechter Fütterung (extensiv, also langsam), folglich werden die Tiere bis zur Schlachtung älter und sind somit fester bzw. zäher im Biss.

Es wäre einfach, wenn gut gehaltene Tiere in allen sensorischen Merkmalen besser abschneiden würden. Dem ist aber leider nicht so. Aufgrund der vielen Einflussfaktoren der Fleischqualität ist die objektive Bewertung immer ein Kompromiss von unterschiedlichen Lösungsansätzen.

## **Markenfleisch- und Biofleischprogramme**

Bei Markenfleischprogrammen unterwerfen sich Fleischerzeugerinnen und Fleischerzeuger freiwillig bestimmten Anforderungen. Ziel dieser Programme ist die Abgrenzung zu Mitbewerberinnen und Mitbewerbern und die Steigerung des Verkaufserlöses.

Merkmale von Markenfleisch sind:

- Gesetzlich geschützte Bezeichnung
- Gleichbleibende Qualität
- Gute Wiedererkennbarkeit bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern

„Bio“ und „Öko“ sind geschützte Produktbezeichnungen und dürfen nur dann verwendet werden, wenn die Erzeugung bzw. Herstellung des Produktes von einer zugelassenen Öko-Kontrollstelle nach den EU-Rechtsvorschriften kontrolliert wird.



Staatliches Bio-Siegel für biodynamische Wirtschaftsweise.



EU-Kennzeichen Lindenblatt, das jedenfalls auf allen verpackten Bio-Produkten stehen muss!



Das deutsche Bio-Siegel als markengeschütztes Zeichen kann zusammen mit dem EU-Bio-Logo für die Kennzeichnung von Biolebensmitteln verwendet werden.

Über eine bessere Fleischqualität gegenüber konventionellem Fleisch lässt sich wissenschaftlich keine allgemeingültige Aussage treffen.

# ***Aufgabenstellung: Fleischqualität - Qualitätsfleisch***

1. BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN FÜR DICH IN EINZELARBEIT

Was ist für dich Qualität allgemein?

Unterscheide Fleischqualität und Qualitätsfleisch.

Du isst in einem Restaurant ein Steak. Was kennzeichnet für dich ein qualitativ hochwertiges Fleisch?

2. TAUSCHE DICH MIT EINEM PARTNER ODER EINER PARTNERIN AUS!  
SIND UNTERSCHIEDE ERKENNBAR? GAB ES SCHWIERIGKEITEN?

3. DISKUTIERT IM PLENUM, WESHALB SICH QUALITÄT HÄUFIG NUR  
SCHWER EINDEUTIG ABGRENZEN LÄSST!

# ***Das Schwein und seine Verwendung/Verwertung in der Industrie***

<b>Was verwendet wird</b>	<b>Was damit passiert</b>
80 Prozent des Tieres	... sind essbar.
Kopf, Pfoten und Schwanz	... werden nach China als Delikatesse exportiert.
Schwarte und Knochen	... werden in der Industrie z.B. zu Gelatine für Süßigkeiten oder für die Herstellung von Medikamenten (Kapseln, Blutersatzstoffe und Tabletten) verwendet.

Findet sich keine Käuferin und kein Käufer, werden diese Teile an Verwertungsfabriken geschickt. Es handelt sich dabei um tierische Nebenprodukte und diese dürfen nicht mehr gegessen werden. Es erfolgt eine Einteilung in drei Kategorien: Kategorie 1, 2 und 3.

Kategorie 3: Der Großteil der Teile, die nicht verkauft werden, wird zu Proteinmehl und Tierfett verarbeitet. Tierfett > Tierfutter, Proteinmehl > Tierfutter – seit der BSE-Krise nicht mehr für Nutztiere erlaubt!

Kategorie 2: Schweine, die noch im Stall sterben. Mit diesen passiert das Gleiche wie in Kategorie 3, nur darf man diese Produkte nicht an Tiere verfüttern. Diese Produkte werden zu Düngemittel und Biodiesel für Lkw und Pkw verarbeitet.

Kategorie 1: Das sind die gefährlichsten Teile. Es handelt sich um Schweine, die mit verbotenen Substanzen wie Dioxinen in Kontakt gekommen sind. Solche Teile müssen verbrannt werden.

## **Inhaltstoffe vom Schwein**

... sind auch oft dort vorhanden, wo wir sie nicht vermuten.

- Zigarettenfilter: Hämoglobin, ein Protein aus Schweineblut, filtert Schadstoffe
- Brot: Aminosäuren vom Schwein machen den Teig geschmeidiger
- Zahnpasta: in Form von Glycerin aus Tierfett
- Nahrungsergänzungsmittel: Auch Nahrungsergänzungsmittel können Schwein enthalten. Viele Hersteller verbergen diese Tatsache hinter der kryptischen Bezeichnung Porcine



## **Quellen**

Animation: Wie ein Schwein komplett verwertet wird – DER SPIEGEL

# ***Aufgabenstellung: Das Schwein und seine Verwendung/Verwertung in der Industrie***

WÄHLE EINE NIVEAUSTUFE UND BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN

- 1. Niveau



- 1.1 Was weißt du über die Verwertung des Schweins?
- 1.2 Welches sind die Teile, die nach China verkauft werden?
- 1.3 Wofür werden Schwarten und Knochen verwendet?
- 1.4 Welche Teile vom Schwein finden wir in unseren Supermärkten?
- 1.5 Welche Schweine dürfen keinesfalls verwendet werden und was passiert mit ihnen?

- 2. Niveau



- 2.1 Nenne Vor- und Nachteile der industriellen Verwendung von Schweineteilen.
- 2.2 Wozu gibt es verschiedene Kategorien für Tierteile?

- 3. Niveau



- 3.1 Die Industrie ist Metzgereien und kleinen Bäuerinnen und Bauern weit voraus und verarbeitet das Tier zu 100 Prozent, also arbeitet sie auch nachhaltig, was könnte man deiner Meinung nach verbessern? Schreibe einen Aufsatz von 120 bis 160 Wörtern.

Guten Erfolg und viel Spaß!

### *Ziele und Kompetenzen*

- *Die Unterscheidung zwischen Industrie und Handwerk*
- *Der respektvolle Umgang mit Fleisch*
- *Inhaltstoffe vom Schwein nicht nur im Essen*

### ***Hinweise zu den Arbeitsaufträgen***

- Arbeite so, dass du niemanden störst und selbst nicht durch ein Handy oder laute Musik gestört wirst. Dadurch erhöhst du den Lerneffekt.
- Arbeitsaufträge, die schriftlich zu bearbeiten sind, werden von dir mit einer passenden Überschrift versehen und so gekennzeichnet, dass du auch zu einem späteren Zeitpunkt nachvollziehen kannst, wo du die Informationen gefunden hast (Datum, Titel des Mediums, Seite).



# ***Das Schwein und seine Verwendung/Verwertung in der Industrie***

## **Hast du gewusst, dass ...?**

Nur rund die Hälfte des geschlachteten Tieres dient dem Fleischkonsum. Speziell in Europa werden nur bestimmte Teile als Lebensmittel für Menschen herangezogen.

Die andere Hälfte des getöteten Tieres sind sogenannte „Nebenprodukte“. Früher wurde versucht so viel wie möglich zu essen, den Rest verwertete man anderweitig. Auch heute findet man viel „Tier“ in allerlei Produkten.

Dabei sind sie oft nicht mehr als das gekennzeichnet, was sie einmal im Körper des Tieres waren. So reiben sich viele Menschen mit Feuchtigkeitscremes aus Schweinefett ihr Gesicht ein und naschen gelegentlich ein paar Gummibärchen aus Knorpelmaterial, ohne es zu wissen. Warum wir aber häufiger als gedacht mit tierischen Bestandteilen in Berührung kommen können, zeigt die folgende Übung:

### VERBINDE DIE TEILE DES SCHWEINS MIT DEN ENDPRODUKTEN

Borsten

Darm

Darm

Knorpel und Knochen (Gelatine)

Fett, Knorpel, Knochen und Haut (Collagen)

Klauen

Herzen

Sehnen, Fleisch und innere Organe

Fettsäuren

Schweineblut

Schlachtabfälle allgemein (kationische Tenside)

Schweineaugen und Hirn

Knochen und Schwarten

Tierfutter

Kämme

Weichspüler

Extrawurst

Weinproduktion

Zigarettenfilter

Haarshampoo

Haut für Würstel

Gummibärchen

Hautcremes, Makeup und Lippenstift

Ersatzteile für Menschenherzen

Besen

Saiten von Musikinstrumenten



## ***Lösung***

Die Lösung zu dieser Aufgabe ist im Lösungsteil zu finden.

# Das Schwein und seine Verwendung/Verwertung in der Industrie

## Alternativen

In der Rubrik „Wusstest du, dass...“ wird von sogenannten Nebenprodukten der Schlachtung berichtet.

In nahezu allen Bereichen unseres Lebens werden tierische Produkte verwendet. Oft ist uns das gar nicht bewusst, da beispielsweise die Inhaltsstoffe des Weichspülers nicht als Schlachtabfälle, sondern als kationische Tenside angeführt werden und auf den Flaschen der Haarshampoos selten das Wort „Schweinefett“ zu finden ist.

Schau genau!



<https://de.vecteezy.com/vektorkunst/1370010-hande-halten-leere-protestschilder>

Dank dem Engagement vieler aufmerksamer Menschen wird immer mehr aufgezeigt, wie viel tierisches Material sich in unserem Alltag versteckt.

SAMMELSTELLE! BESPRICH MIT DEINER GRUPPE, WIE IHR HERAUSFINDEN KÖNNT, DASS ETWAS OHNE DEN ZUSATZ VON TIERISCHEN INHALTSSTOFFEN HERGESTELLT WURDE.

- Auf der Verpackung steht: "O...e t...e l...e."
- Ein Produkt ist v...n.
- Der Weichspüler ist ohne T...e.
- Das Makeup wurde ohne t...e l...e und ohne T...e produziert.

• \_\_\_\_\_

• \_\_\_\_\_



## Doch mal etwas Tierisches?

Anders als bei Schlachtabfällen soll bei tierischen Lebensmitteln, wie Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukten, gekennzeichnet sein, wie das Tier gelebt hat.

Im Kapitel „Labels, Gütesiegel, Qualitätszeichen“ findest du Quellen und Informationen dazu.

# Das Qualitätszeichen “Südtirol/Alto Adige”

„Qualität Südtirol/Qualità Alto Adige“ gilt für Waren und Dienstleistungen, die sich untereinander stark unterscheiden, und weist darauf hin, dass ein Produkt ein definiertes, hohes Qualitätsniveau aufweist.

Wenn wir von Lebensmitteln sprechen, finden wir dieses Zeichen nur bei Produkten, die aus Südtirol stammen oder in Südtirol verarbeitet werden.

Darüber hinaus dürfen nur Produkte mit den Zeichen g.g.A., g.U. und DOC auch das Zeichen „Südtirol/Alto Adige“ tragen.



Dieses Qualitätszeichen kommuniziert und garantiert den Verbraucherinnen und Verbrauchern die Südtiroler Herkunft und folgt sehr strengen Produktionskriterien (siehe Pflichtenheft). Um sicherzustellen, dass diese Kriterien erfüllt sind, werden die Produkte regelmäßig von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

## Wer kann das Gütesiegel verwenden?

Das Südtiroler Gütesiegel kann für Lebensmittel, Handwerks- und Dienstleistungen verwendet werden, die den Regeln des Pflichtenhefts entsprechen ([www.qualitaetsuedtirol.com/de/downloads.html](http://www.qualitaetsuedtirol.com/de/downloads.html)). Die Erzeugerinnen und Erzeuger erhalten regelmäßige Inspektionsbesuche bei der Produktion und Verarbeitung.

## Quelle

[www.qualitaetsuedtirol.com/de/qualitaetszeichen](http://www.qualitaetsuedtirol.com/de/qualitaetszeichen)



# **Das Qualitätszeichen “Südtirol/Alto Adige”**

## **Was sind die Vorteile am Beispiel von Südtiroler Fleisch?**

Seit 2010 darf Südtiroler Rindfleisch unter Einhaltung strenger Zucht- und Schlachtkriterien das Südtiroler Qualitätssiegel tragen. Für Schweinefleisch besteht diese Möglichkeit seit 2014.

## **Was sind die wichtigsten Qualitätskriterien?**

- Die Tiere wurden in Südtirol geboren, aufgezogen und geschlachtet.
- Die Fütterung der Tiere erfolgt mit Heu vom Hof oder mit Naturfutter ohne Gentechnik, Antibiotika und Hormone.
- Bei der Aufzucht wird auf das Wohl der Tiere geachtet.
- Der Transport zum Schlachthof darf maximal vier Stunden dauern.
- Verladen, Transport und Schlachtung müssen stressarm verlaufen.
- Die Herstellerinnen und Hersteller unterliegen regelmäßigen Kontrollen.

## **Das Gütezeichen garantiert somit für die Produkte:**

- die Südtiroler Herkunft der Produkte
- dass traditionelle Produktionsmethoden angewandt werden
- dass die Qualität höher ist als jene der Standardprodukte
- dass die Produzentinnen und Produzenten regelmäßig kontrolliert werden
- dass die Gegebenheiten des Gebiets respektiert werden
- dass die Produktionswege kurz sind

## **Welche Produkte werden beworben?**

Aktuell fördert und schützt die Südtiroler Marke 15 Produktgruppen, garantiert hohe Qualitätsstandards und Herkunft:

- Bier
- Fleisch
- Aromatische Kräuter und Gewürze
- Obst für Marmelade
- Getrocknete Früchte/Trockenfrüchte
- Grappa (Schnaps)
- Milch und Milchprodukte
- Honig
- Brot und Apfelstrudel
- Kleinobst und Steinobst
- Apfelsaft
- Apfelessig
- Eier
- Gemüse und Kartoffeln
- Äpfel



## **Pflichtenheft für Fleisch**

[www.qualitaetsuedtirol.com/media/fe7d72f-4c40-4fa2-bc0b-0825b4ed8909/qz-sued-pflichtenheft-fleisch-dekret-21152-2018.pdf](http://www.qualitaetsuedtirol.com/media/fe7d72f-4c40-4fa2-bc0b-0825b4ed8909/qz-sued-pflichtenheft-fleisch-dekret-21152-2018.pdf)

# Aufgabenstellung: Das Qualitätszeichen „Südtirol/Alto Adige“

WÄHLE EINE NIVEAUSTUFE, RECHERCHIERE UND LÖSE DIE AUFGABEN

• 1. Niveau 

1.1 Lies zuerst obenstehenden Text aufmerksam durch. Dann beurteile, ob folgende Aussagen richtig oder falsch sind. Kreise den entsprechenden Buchstaben ein.

1. „Südtirol/Alto Adige“ ist ein Qualitätszeichen.	R	F
2. Es gilt nur für landwirtschaftliche Produkte.	R	F
3. Nur Produkte mit g.g.A. oder DOC-Angabe dürfen das Siegel „Südtirol/Alto Adige“ tragen.	R	F
4. Die Produktionskriterien sind sehr streng.	R	F
5. Das Zeichen fördert und schützt zehn Produktgruppen.	R	F
6. Das Siegel für Schweinefleisch gibt es seit 2020.	R	F

1.2. Formuliere nun die falschen Aussagen so um, dass sie richtige Aussagen ergeben.

-----

-----

-----

1.3. Zeichne eine Mindmap mit den Hauptthemen und fasse den Text über das Südtiroler Gütesiegel in 50 bis 80 Wörtern zusammen.



## Ziele und Kompetenzen: Du kannst ...

- ... erklären, wofür das Gütesiegel Südtirol steht.
- ... markenrechtlich geschützte Produkte von anderen unterscheiden.
- ... über die Vor- und Nachteile der Verwendung von Markenprodukten sprechen.

# Aufgabenstellung: Das Qualitätszeichen “Südtirol/Alto Adige”

WÄHLE EINE NIVEAUSTUFE, RECHERCHIERE UND LÖSE DIE AUFGABEN

- 2. Niveau  

2.1. Was sind, deiner Meinung nach, die Vorteile und was könnten die Nachteile der Verwendung von Produkten mit Gütesiegel sein? Sammle Pros und Contras und diskutiere darüber mit deinen Mitschülerinnen und Mitschülern.

Pro	Contra

2.2 Schreibe anschließend in etwa 100 Wörtern deine Gedanken zu den gefundenen Argumenten auf.

- 3. Niveau   

3.1. Informiere dich über Betriebe, die mit dem Südtiroler Gütesiegel arbeiten. Erkläre, welchen Kontrollen sie unterzogen werden und welchen Kriterien sie folgen müssen.



## **Ziele und Kompetenzen: Du kannst ...**

- ... erklären, wofür das Gütesiegel Südtirol steht.
- ... markenrechtlich geschützte Produkte von anderen unterscheiden.
- ... über die Vor- und Nachteile der Verwendung von Markenprodukten sprechen.

# Labels, Gütesiegel, Qualitätszeichen - allgemein

WÄHLE EINE NIVEAUSTUFE, RECHERCHIERE UND BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN

## • 1. Niveau

- 1) Welche Angaben müssen laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung) verpflichtend auf einer Lebensmittelverpackung angegeben werden? Zähle auf.
- 2) Worin unterscheiden sich das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum voneinander? Erkläre mit wenigen Sätzen.
- 3) Wann darf ein Produkt das „EU-Bio-Logo“ tragen?
- 4) Was garantieren die Angaben „geschützte Ursprungsbezeichnung - g.U.“ und „geschützte geografische Angabe - g.g.A.“ jeweils den Verbraucherinnen und Verbrauchern?

## • 2. Niveau

Recherchiere mindestens vier verschiedene Siegel, die Orientierung beim Kauf von Frischfleisch bieten, und vergleiche sie (in Form einer Tabelle). Welches dieser Siegel überzeugt dich am meisten bzw. weckt Vertrauen?

## • 3. Niveau

Manche Verbraucherinnen und Verbraucher kritisieren, „dass im Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe) kaum Südtirol steckt“. Was ist an dieser Behauptung dran? Recherchiere und informiere dich diesbezüglich. Fasse die wesentlichsten Informationen zusammen und äußere deine persönliche Meinung hierzu - mit überzeugenden Argumenten.



### Recherchiere hier ...

- [EUR-Lex - 32011R1169 - EN - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)
- [Mindesthaltbarkeitsdatum \(MHD\) ist nicht gleich Verbrauchsdatum | Verbraucherzentrale.de](#)
- [Bio-Kennzeichnung von Lebensmitteln - KVG \(verbrauchergesundheit.gv.at\)](#)
- [Geschützte Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben \(bml.gv.at\)](#)

# Greenwashing

## Was ist Greenwashing?

Gezielte Verbreitung von Desinformationen mit dem Ziel, ein nachhaltiges/ökologisches Image zu erhalten bzw. zu erschaffen.

Eine Strategie, bei der sich Unternehmen als umweltfreundlicher darstellen, als sie wirklich sind.

## Beispiele:

- Ein bekanntes Kleidungsgeschäft wirbt mit recycelten Materialien bzw. Biobaumwolle. Tatsächlich trifft dies aber nur auf 0,6 Prozent des Faseranteils bzw. ein Prozent des Sortiments zu > Irreführende Bilder/Symbole, fehlende rechtliche Bindungen.
- Beton zum Bauen wird als umweltfreundlich deklariert.
- Die Brauunion Österreich bewarb ihre Biermarke „Gösser“ als CO<sub>2</sub>-neutral.

## Grüner Stempel - warum irreführend?

Oft werden eigene Siegel entwickelt, die falsche Umweltfreundlichkeit vermitteln; Begriffe wie „Nachhaltigkeit“ oder „regional“ sind weder genau definiert noch geschützt.

## Werbung mit Selbstverständlichkeit?

Auf der Verpackung oder in der Werbung eines Produkts werden Merkmale hervorgehoben, die selbstverständlich bzw. bereits gesetzlich vorgeschrieben sind, z. B. Haarspray: wirbt mit dem Label „FCKW-frei“, obwohl dieser Stoff bereits seit 1991 per Gesetz verboten ist.

## Wann kann man einem Siegel vertrauen?

Ein Prüfsiegel ist noch kein Qualitätsbeweis, sondern nur der Nachweis, dass geprüft wurde. Bei seriösen Siegeln sollten „Qualitätsstandards“ (Richtlinien), Zertifizierungsvoraussetzungen und die Kontrollfrequenz z. B. im Internet gut auffindbar sein.

Der Naturschutzbund NABU hat z.B. eine App entwickelt, mit der man die gewünschten Produkte und Siegel abfotografieren kann und sofort sieht, was das Siegel wirklich bedeutet (siehe Kasten unten). Eine Kontrolle ist auch über das Projekt „Siegelklarheit“ der Bundesregierung möglich (siehe Kasten unten).

## Links

[NABU Siegel-Check - Informationen zu Logos und Label für umweltfreundliche Lebensmittel Siegelklarheit](#)



# Greenwashing

## Was kannst du tun?

- Mehr Informationen einholen und diese teilen
- Seltsame Werbung/Siegel bei der Verbraucherzentrale melden
- Gebrauchsgegenstände so lange wie möglich verwenden
- Secondhand kaufen
- Langlebige Produkte kaufen
- Reparieren und nicht gleich ersetzen
- Genügsamer leben
- Keine Lebensmittel wegwerfen
- Einwegprodukte vermeiden
- Richtig Müll trennen
- Andere Menschen anregen, nachhaltiger zu leben
- Dinge hinterfragen – kritisch sein
- Nicht bei Unternehmen einkaufen, die nachgewiesenermaßen Greenwashing betreiben
- Produkte mit unseriösen Siegeln nicht kaufen (App verwenden!)
- Nicht immer alles glauben – skeptisch sein



## Quellen

<https://www.quarks.de/umwelt/klimawandel/darum-ist-greenwashing-ein-problem/>  
<https://www.corpwatch.org/article/greenwash-fact-sheet>  
<https://www.geo.de/natur/nachhaltigkeit/4538-rtkl-greenwashing-greenwashing-gruenes-maentelchen-fuer-schwarze-schafe>

## ***Aufgabenstellung: Greenwashing***

LÖSE FOLGENDE AUFGABEN IN EINZELARBEIT:

- Nenne mindestens drei Beispiele für Greenwashing in deinem Heimatland.
- Nenne mindestens drei Siegel, die für die meisten Konsumentinnen und Konsumenten vertrauenswürdig sind.
- Was kannst du persönlich tun? Sprich darüber auch mit deinen Freundinnen und Freunden!

# **Verhalten – ein Beispiel: Sauen bauen ein Geburtsnest**

Trächtige Schweine bauen ein Geburtsnest. In der Natur suchen sowohl Wild- als auch Hausschweinsauen einige Tage vor der Geburt einen geeigneten Wurfplatz auf und dann folgt der Nestbau. Wobei sie hier fast immer einem bestimmten Muster folgen. Meist beginnen sie mit Wühlen und Ausheben einer seichten Mulde im Boden. Danach wird weiches Nestbaumaterial (Heu, Stroh, Naturfaser) ausgerissen und mit scharrenden Bewegungen zu einem Nest geformt.

In der Schweineproduktion werden die Sauen wenige Tage vor dem Abferkeln von der Gruppe getrennt und in eine eigene Abferkelbuchst umgestallt. Diese Abtrennung entspricht weitgehend dem natürlichen Ablauf, wobei allerdings die Sauen der Abferkelbuchst meist zusätzlich im Kastenstand (Abferkelstand genannt) eingesperrt sind. Dieser soll verhindern, dass die Muttersau die Ferkel erdrückt. Im Kastenstand wird jedoch ihre Bewegungsfreiheit stark eingeschränkt und die Möglichkeit, arttypisches Verhalten auszuleben, geht verloren. Wenn geeignetes Nestbaumaterial in ausreichender Menge zur Verfügung stünde und somit das arttypische Verhalten ermöglicht werden würde, hätte dies einen positiven Einfluss auf das Tierwohl, den Geburtsverlauf und die mütterliche Fürsorge – die Sau würde besser auf die Schreie der Ferkel reagieren und so würde sich die Zahl erdrückter Ferkel verringern. Mehr Nestbaumaterial würde auch die Säugeleistung steigern.

## Trächtigkeitsdauer:

115 +/- 3 Tage (= 3 Monate + 3 Wochen + 3 Tage)

## Säugedauer:

28 Tage

## Absetzen:

Trennen der Ferkel von der Muttersau am Ende der Säugeperiode, wenn sie 6 bis 8 kg haben.

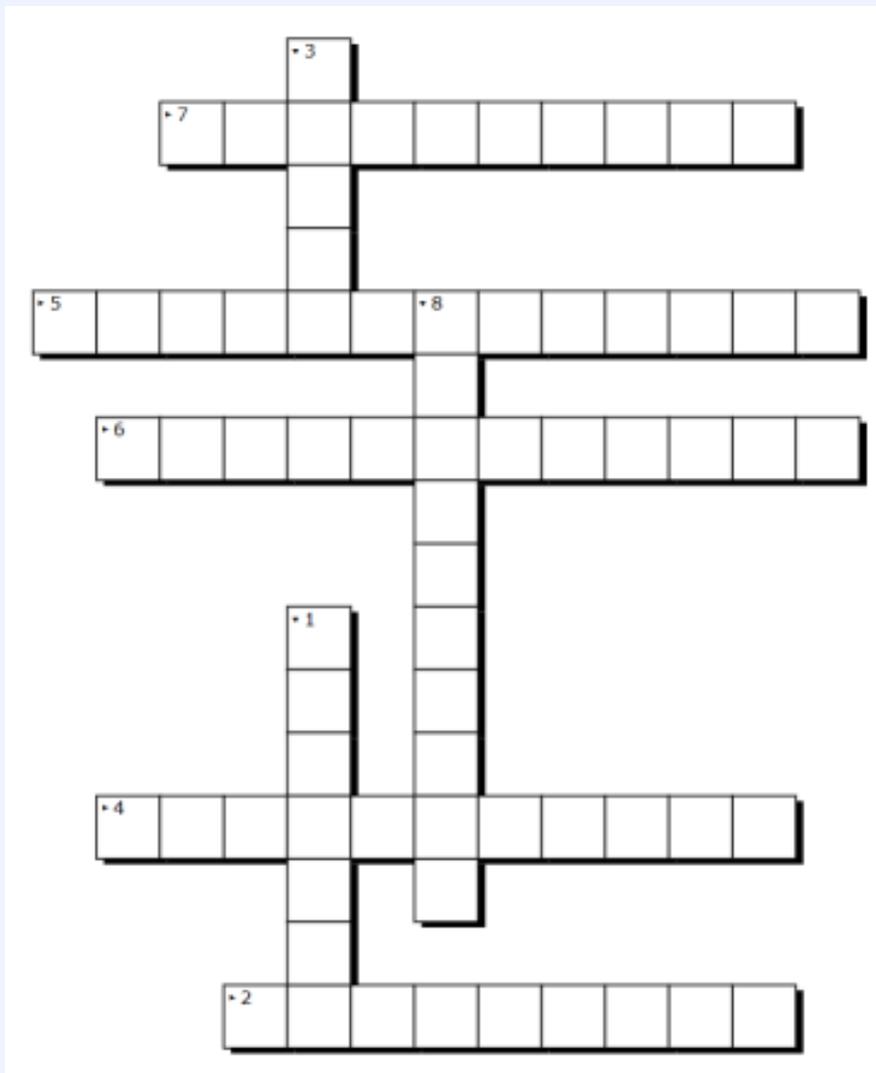
## Natürliche Entwöhnung in freier Wildbahn:

zwischen 8. und 16. Woche

# Kreuzwortsrätsel: Sauen bauen ein Geburtsnest

SCHREIB DIE GESUCHTEN BEGRIFFE IN DIE ENTSPRECHENDEN KÄSTCHEN

1. Trächtige Schweine betreiben ...
2. Schweine suchen vor der Geburt einen geeigneten ... auf.
3. Durch Wühlen und Ausheben formen sie eine seichte ... im Boden.
4. Mast-Sauen kommen zum Abferkeln in einen ...
5. Was steigt durch mehr Nestbaumaterial?
6. Was dauert rund 115 Tage?
7. Was dauert 28 Tage?
8. Was passiert bei Ferkeln zwischen der 8. und 16. Woche?



Die Lösung des Rätsels befindet sich im Lösungsteil.

# **Schweine brauchen Platz und Zeit zum Fressen**

Bei Mastschweinen wird vor allem auf eine hohe Mastleistung abgezielt und somit weniger auf ihre Verhaltensbedürfnisse eingegangen. Sie sollen in erster Linie das angebotene Futter so effizient wie möglich verwerten – bei kleinstmöglichem Futterverbrauch. Der wichtige Aspekt der Futtersuche kommt dabei viel zu kurz. Futtersuche und -aufnahme ist eine wichtige Beschäftigung für die Tiere. Fehlt diese Möglichkeit, sind die Mastschweine unterbeschäftigt und können Verhaltensstörungen entwickeln.

In der Natur verbringen sowohl Wildschweine als auch Hausschweine einen großen Teil des Tages mit Futtersuche und -aufnahme. Doch je nach Fütterungstechnik können Schweine im Stall nur wenige Minuten pro Tag fressen und sie müssen nicht nach dem Futter suchen, da es meist im Trog angeboten wird. Durch die feine Vermahlung des Futters müssen sie auch kaum kauen.

Die fehlende Beschäftigung führt zu Frustration, Langeweile, Verhaltensstörungen, Anknabbern von Artgenossen an Ohren und Schwanz und damit häufig zu Verletzungen.

„Contrafreeloading“ = Schweine suchen ihr Futter lieber, als es im Trog vorgesetzt zu bekommen. Das zeigt, wie wichtig die Beschäftigung mit Futter für die Schweine ist.

Arttypisch wäre das Wühlen nach Futter, welches in den heutigen Haltungssystemen kaum bis gar nicht durchgeführt werden kann.

Schweine fressen gerne gleichzeitig, Deswegen sollten genügend Fressplätze angeboten werden, um Futterneid und Kämpfe bei rationierter Fütterung so gering wie möglich zu halten. Am besten wäre es, wenn an verschiedenen Orten und/oder zu verschiedenen Zeiten unterschiedliche Futtermittel zur Verfügung stehen würden. So könnten die Schweine ihrem natürlichen Erkundungsverhalten nachkommen, ihre Ration selbst zusammenstellen und an ihre Bedürfnisse anpassen.



## **Quellen:**

<https://ktn.lko.at/nestbauverhalten-von-sauen-im-fokus+2400+3360293>

<https://www.landundforst.de/landwirtschaft/tier/ratgeber-neue-vorgaben-fuetterung-schweinen-565706>

<https://www.wiesenschwein.ch/>

# Lückentext: Schweine brauchen Platz und Zeit zu Fressen

LIES DEN TEXT UND FÜLLE DIE LÜCKEN MIT DEN UNTEN ANGEFÜHRTE WÖRTERN

Bei Mastschweinen liegt der Fokus auf einer (1) \_\_\_\_\_.  
Mit kleinstmöglichem (2) \_\_\_\_\_ sollen die Tiere  
so viel wie möglich davon verwerten. Futtersuche bietet eine der wichtigsten  
(3) \_\_\_\_\_ für Schweine. Ohne diese werden sie oft  
(4) \_\_\_\_\_ und weisen (5) \_\_\_\_\_  
auf. Schweine arbeiten lieber für ihr Futter und suchen es (6) =  
\_\_\_\_\_. Arttypisch wäre das (7) \_\_\_\_\_  
nach Futter (in heutigen Ställen kaum möglich). Genügend (8) \_\_\_\_\_  
sind essenziell, um (9) \_\_\_\_\_ und (10)  
\_\_\_\_\_ bei rationierter Fütterung so gering wie möglich zu  
halten. Am besten wären (11) \_\_\_\_\_ Futtermittel an  
verschiedenen (12) \_\_\_\_\_, um ihrem (13) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ nachzukommen.



## Wörterliste

Wühlen - Futterverbrauch - Verhaltensstörungen - hohen Mastleistung - natürlichen Erkundungsverhalten - Fressplätze - unterschiedliche - Beschäftigungen - Kämpfe - Orten - Futterneid - frustriert - Contrafreeloading

# ***Alte Nutztierassen als Beispiel das Mangalitzza-Schwein***

## **Von der Besamung bis zum Läufer**

### Allgemein

Das Mangalitzza-Schwein ist eine alte ungarische Schweinerasse, die sich durch ihr dichtes und lockiges Borstenkleid auszeichnet. Mit 65 bis 70 Prozent Fettanteil des Gesamtgewichts ist es eine der fettesten Schweinearten der Welt. Das Fleisch ist rot mit weißen Streifen. Aufgrund von intramuskulärem Fett hat es einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Das Mangalitzza Schwein ist sehr gutmütig. Bei guter Haltung kann es sehr zutraulich werden und es genießt Streicheleinheiten. Mangalitzzas leben auch gerne in Wäldern.

### Haltung

Ver mehrt werden Mangalitzzas im Burgenland gezüchtet. Sie werden auf großen Koppeln in offenen Ställen gehalten. Da der Eber nicht sehr aggressiv ist, können Sau, Eber und Nachwuchs gemeinsam gehalten werden. Mangalitzza-Schweine sind sehr robuste und widerstandsfähige Tiere, also einfacher zu halten als manch andere Rasse. Schlamm bäder zum Suhlen sind für sie essenziell. Darüber hinaus muss man für ausreichend Schlafplätze sorgen. Sie lieben es, nach Futter zu suchen und zu wühlen. Genverändertes Getreide ist als Futtermittel verboten; Antibiotika, Farbstoffe und Masthilfsmittel dürfen dem Futter nicht zugesetzt werden.

### Fortpflanzung

Die Belegung erfolgt auf natürlichem Wege und nicht durch künstliche Besamung. Mangalitzzas werden erstmals mit etwa einem Jahr und einem Gewicht von 100 Kilogramm gepaart. Die durchschnittliche Tragzeit liegt bei drei Monaten, drei Wochen und drei Tagen (115 Tage). Das Mangalitzza bringt mit ca. sechs bis acht Ferkeln vergleichsweise kleine Würfe zur Welt. Es wird ein zweimaliges Abferkeln pro Jahr angestrebt (Jänner/Februar und Juli/August). Die Ferkel werden acht bis zehn Wochen lang gesäugt und erreichen bis dahin ein Gewicht von sechs bis acht Kilogramm.



### **Quellen**

<https://www.biohof-hubicek.at/das-mangalitzza-schwein/>  
[https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitzza\\_schweine.html](https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitzza_schweine.html)

# ***Alte Nutztierassen als Beispiel das Mangalitza - Schwein***

## Mast und Schlachtung

Nach eineinhalb bis zwei Jahren erreichen sie ihr Mastendgewicht von 150 bis 200 Kilogramm. Bei der Schlachtung benötigen die Schweine einen Ursprungsnachweis.

## Verwertung

Die Fütterung und die Haltungsbedingungen haben Einfluss auf die Marmorierung des Fleisches. Das Fleisch wird zu Speck und Würsten, Spanferkel und in der Spitzengastronomie zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Die Borsten werden als Hutdekoration oder zu Rasierpinsel verarbeitet.

Fun Fact: Mangalitzas besitzen die höchste Riechzellenzahl aller Säugetiere - wesentlich mehr als der Hund!



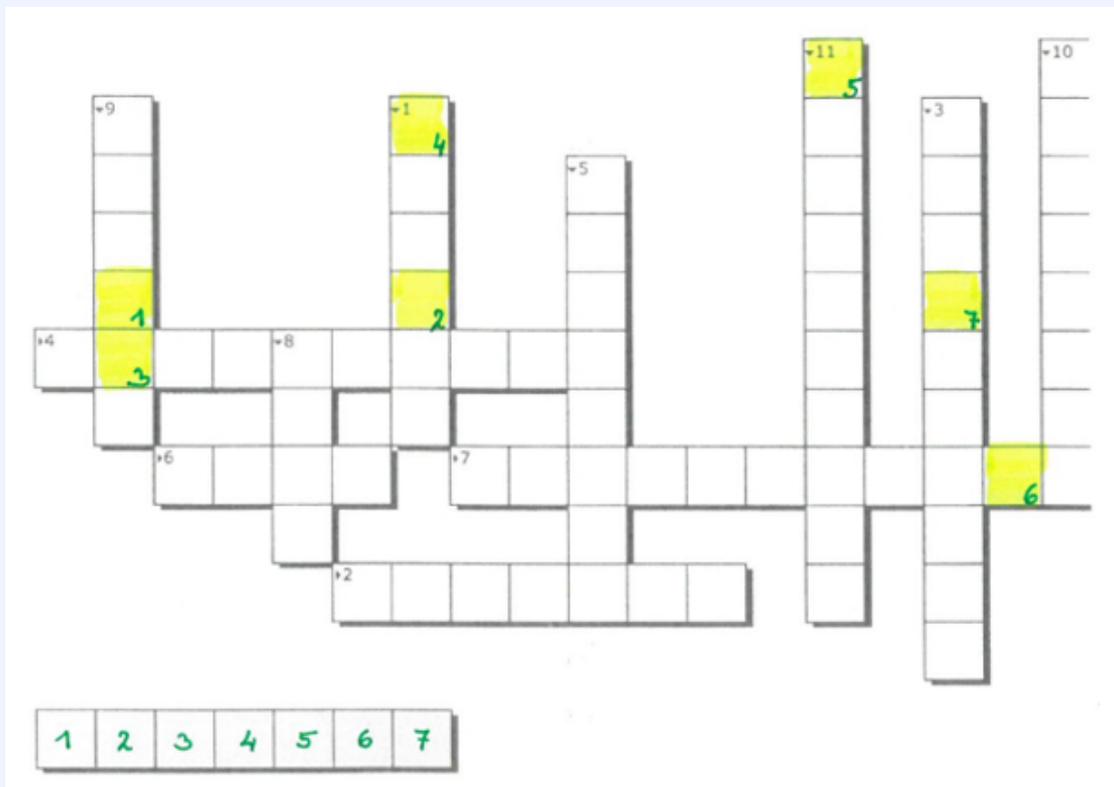
## ***Quellen***

<https://www.biohof-hubicek.at/das-mangaliza-schwein/>  
<https://schaetzeausoesterreich.at/mangalitzaschweine.html>

# Kreuzworträtsel: Das Mangalitza-Schwein

SCHREIB DIE GESUCHTEN BEGRIFFE IN DIE ENTSPRECHENDEN KÄSTCHEN

1. Aus welchem Land kommt das Mangalitza ursprünglich?
2. Was zeichnet das Mangalitza aus?
3. Mangalitza-Schweine können sehr ... werden.
4. Was passiert nach einem Jahr und einem Gewicht von 100 kg?
5. 115 Tage ist die ... ?
6. Ein zweimaliges Abferkeln wird pro ... angestrebt.
7. Mangalitzas haben die höchste Anzahl an ... aller Säugetiere.
8. Sie können bis zu ... Ferkel bekommen.
9. Sie bevorzugen, selber nach ihrem Futter zu ... .
10. Wie werden Eber, Ferkel und Sau gehalten?
11. 65-70 % des Mangalitza-Schweins macht der ... aus.



LÖSUNGSWORT:

--	--	--	--	--	--	--	--



Die Lösung des Rätsels befindet sich im Lösungsteil.

# ***Animal welfare***

WATCH THE FOLLOWING VIDEO (SEE LINK): WHAT IS ANIMAL WELFARE? THEN DO THE TASKS BELOW.

Summarise the meaning of animal welfare in four or five sentences.

Objectives:

- A) I know the seven most essential welfare needs of animals and can talk about them.
- B) I can adapt these welfare needs to any other animal.
- C) I can reflect about my relationship to animals and what I can do to improve animals' lives on this planet.



## ***Link***

<https://www.youtube.com/watch?v=r1-sd9JUoIE>

# ***Animal welfare***

BRAINSTORM

What do you think animals need to live a decent life?

Animal welfare



# ***Animal welfare***

TRANSLATE THE FOLLOWING PHRASES INTO GERMAN

<b>English</b>	<b>Deutsch</b>
(to) develop behavioural disorders	
(to) explore the environment through sensory organs	
(to) receive and process appropriate stimuli	
(to) have adequate access to water	
(to) offer rest and retreat possibilities for digestion after feeding	
(to) be able to defecate and urinate in a manner appropriate to one's species	
(to) be able to groom each other	
(to) be able to clarify and live hierarchies	
(to) lead to idle acts or sexual activities with substitute objects	

# ***Animal welfare***

READ THE FOLLOWING ESSENTIAL WELFARE NEEDS OF AN ANIMAL ...

Each animal should have enough free space to move spontaneously and naturally without hurting itself and without developing behavioural disorders.

An important basic need is personal hygiene. The animals must be given the opportunity to groom each other (cattle, cats, dogs ...) or alone (pigs, chickens ...).

Animals need their own kind to feel comfortable and to have the opportunity to live and clarify hierarchies. Being alone or isolated is an enormous stress factor for most group animals.

Animals should have the right type of home, including shelter, enough space, and something comfortable to rest or hide.

Animals explore their environment through their sensory organs. Humans must make sure that the animals can receive and process appropriate stimuli.

For feeding, not only the place and the regularity are important, but also that the food is species-appropriate and that the animals have adequate access to water. It is also important that the animals are offered rest and retreat possibilities for digestion after feeding. The animals must also be able to defecate and urinate in a manner appropriate to their species.

Reproduction is also one of the basic needs of animals. Nevertheless, many domestic and farm animals are excluded from it, either because they are castrated or artificially inseminated. This often leads to idle acts or sexual activities on substitute objects.

# Animal welfare

... AND FILL IN THE COLUMN. USE KEYWORDS ONLY.

welfare needs	Descriptions
	A sustainable place to live
	Feeding
	Social behaviour
	Breeding and rearing
	Orientation
	Movement
	Personal hygiene



## Source

Martin M. Lintner OSM: Vorlesung „Vertiefung – Sozialethik Sommersemester 2019“, PTH Brixen.

# Animal welfare

DO SOME RESEARCH AND FIND OUT WHAT THE ESSENTIAL NEEDS OF THE FOLLOWING ANIMALS ARE:

	Cat 	Calf 	Free choice
A sustainable place to live			
Feeding			
Social behaviour			
Breeding and rearing			
Orientation			
Movement			
Personal hygiene			



## Source of pictures

Cat: Cocoparisienne Anna/Pixabay [Katze Tier Katze-Porträt](#) -  
Kostenloses Foto auf Pixabay - Pixabay (22.08.2023)

Calf: Indigoblues38: [Kalb Flasche Gefüttert](#) - Kostenloses Foto  
auf Pixabay - Pixabay (22.08.2023)

# ***Animal welfare***

WORK IN PAIRS

Choose one animal and find out what it needs to live a decent life. Create a mind-map in colour. Present it to the class.



# ***Animal welfare***

WORK IN SMALL GROUPS OF THREE:

Reflect about your relationship to animals. What can you do to improve animals' lives on this planet?



PRESENT YOUR IDEAS TO OTHER GROUPS



# Aufgabenstellung: Ernährung und Fleisch

## Wie viel Fleisch gehört zu einer vollwertigen, gesunden Ernährung?

WÄHLE EINE NIVEAUSTUFE, RECHERCHIERE UND BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN

### • 1. Niveau

1. Recherchiere: Was versteht man unter einer „**vollwertigen Ernährung**“?
2. **Wie oft** (pro Woche) und in welcher Menge werden **Fleisch und Fleischerzeugnisse** (z.B. auch Faschiertes, Geflügel, Wurst, Schinken) empfohlen? Hältst du dich an diese Empfehlungen?
3. Ernährst du dich **persönlich** von vollwertiger Kost? Begründe!
4. Recherchiere: Welche Empfehlungen gibt die **WHO** in Bezug auf den Verzehr von **rotem Fleisch**?
5. **Recherchiere** zwei vegetarische, vollwertige Gerichte, die dir schmecken würden oder die du gerne zubereiten würdest.

### • 2. Niveau

1. Recherchiere: Welche **fünf Länder** gelten laut dem „Bloomberg Global Health Index“ aktuell als die **gesündesten**? Welche Faktoren werden bei der Bewertung u.a. berücksichtigt?
2. Recherchiere: Wie hoch ist der **durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch weltweit**? Wie hoch ist der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch **in folgenden Ländern**: Deutschland, Italien, Österreich, Nigeria, Indien, USA, Australien. Welche Schlüsse kannst du aus diesen Ergebnissen ziehen?

### • 3. Niveau

1. Überprüfe deinen persönlichen Fleischkonsum, indem du eine Woche lang dein Essverhalten mithilfe eines **Ernährungstagebuchs** dokumentierst. **Markiere** alle fleischlosen Mahlzeiten **grün** und alle fleischhaltigen hingegen **rot**. Gib anschließend eine kurze Beurteilung hierzu ab (in Form eines Fließtexts).



### Recherchiere hier ...

- [Healthy diet \(who.int\)](https://www.who.int)
- [Healthiest Countries 2023 \(worldpopulationreview.com\)](https://www.worldpopulationreview.com)

# **FRAGEBOGEN**

## **Ernährung, Konsum und Kaufverhalten**

FRAGEN ZUR PERSON:

### **1. Welchem Geschlecht fühlst du dich am ehesten zugeordnet?**

- männlich
- weiblich
- divers
- möchte ich nicht angeben

### **2. Wie alt bist du?**

- 15-17 Jahre
- 18-20 Jahre
- >20 Jahre

FRAGEN ZUM THEMA ERNÄHRUNGSBEWUSSTSEIN - VERHALTEN:

### **1. Ist dir eine gesunde Ernährungsweise wichtig?**

- Ja
- Nein
- Teils

### **2. Ist eine gesunde Ernährung leistbar?**

- Ja
- Nein
- Teils

### **3. Welche Ernährungsgewohnheiten hast du?**

- vegetarisch
- omnivor
- vegan/vegetarisch
- flexitarisch (vegetarisch und selten Fleisch)

### **4. Wie oft isst du am Tag?**

- 1-2 mal
- 2-3 mal
- 3-4 mal
- Öfter als 4 mal
- Unregelmäßig

**5. Wie oft in der Woche isst du Fleisch?**

- Jeden Tag
- 3-4 x/Woche
- 1-2 x/Woche
- Nie

**6. Wie oft kochst du/ihr in der Familie frisch?**

- 1x pro Woche
- 2-3x pro Woche
- Öfter als 3x pro Woche

**7. Wie oft isst du Fertigprodukte (Fertiggerichte wie Konserven, Tiefkühlkost, Kompletterichte für die Mikrowelle, Backmischungen, Instant-Pudding und Tütensuppen)?**

- Selten
- Mittel
- Häufig

**8. Wie oft verzichtest du auf gesunde/ausgewogene Ernährung aufgrund von Zeitmangel/Zeitdruck durch die Schule?**

- Sehr oft
- Oft
- Gelegentlich
- Nie

**9. Wie häufig greifst du zu Fast Food (Burger, Currywurst oder Pommes frites, Pizzen, Fertigsalate)?**

- Sehr oft
- Oft
- Gelegentlich
- Selten

**10. Fährst du regelmäßig Diäten durch?**

- Mehrmals pro Jahr
- Seltener
- Nie

**11. Achtest du bei deiner Ernährung auf die Inhaltsstoffe oder nur auf den Geschmack?**

- Nur auf den Geschmack
- Inhaltsstoffe
- Beides

**12. Wie ist dein Trinkverhalten während der Schulzeit? Trinkst du ausreichend?**

- Ja
- Nein
- Manchmal

**13. Was trinkst du während der Schule?**

- Energy Drinks
- Wasser
- Soft Drinks
- Koffeinhaltige Getränke
- Anderes

**14. Greifst du zu Nahrungsergänzungsmitteln? (Vitamintabletten etc...)**

- Ja
- Nein
- Manchmal

FRAGEN ZUM THEMA KAUFVERHALTEN:

**1. Wie ist dein Kaufverhalten in der Theorie? Kaufst du... (Mehrere Antworten möglich)**

- Billig
- Qualitativ (hochwertig, Bio-Lebensmittel)
- Regional
- International
- Saisonal
- Ich achte nicht darauf

**2. Wie ist dein Kaufverhalten in der Praxis? Kaufst du... (Mehrere Antworten möglich)**

- Billig
- Qualitativ (hochwertig, Bio-Lebensmittel)
- Regional
- International
- Saisonal
- Ich achte nicht darauf

**3. Wie oft kaufst du Snacks für zwischendurch?**

- oft
- selten
- nie

**4. Wie viel Geld gibst du monatlich für Restaurants und Lieferservices aus?**

- Mehr als die Hälfte des Taschengeldes
- Weniger als die Hälfte meines Taschengeldes
- Gar nichts

**5. Worauf achtest du beim Kauf von tierischen Produkten? (Mehrere Antworten möglich)**

- Tierwohl
- Regional
- Günstig
- Qualitativ hochwertig (bio)

**6. Wo kaufst du deine Nahrungsmittel ein?**

- Supermarktketten
- Bioläden
- Frisch vom Bauern
- Lieferservice
- Markt (Wochenmarkt)

**7. Wie sehr achtest du auf Regionalität, Saisonalität und Haltung?**

- Gar nicht
- Wenig
- Mittel
- Viel

### 8. Ist dir Bio wichtig?

- Ja
- Nein
- Manchmal

### 9. In welchen Lebensmittelketten gehst du am liebsten einkaufen?

- Supermarktkette
- Bauernmarkt
- Kleine Lebensmittelläden
- Anderes-online

### 10. In welchen Lebensmittelketten gehst du am meisten einkaufen?

- Supermarktkette
- Bauernmarkt
- Kleine Lebensmittelläden
- Anderes - online

FRAGEN ZUM GELD: BITTE SCHÄTZEN

### 1. Wie viel Geld gibst du in der Woche für Lebensmittel aus?

- Bis 50 €
- Bis 75 €
- Bis 100 €

### 2. Wie viel Geld gibst du monatlich für Restaurants/ Lieferservice aus?

- Bis 20 €
- Bis 50 €
- > 50 €
- Nichts



### **Aufgabenstellung**

- Reflektiere: Wie ging es dir damit, über deine Gewohnheiten nachzudenken? Ist dir etwas aufgefallen? Fühlst du dich durch den Film und die Informationen dazu angehalten, etwas an deinen Gewohnheiten in Bezug auf Ernährung, Konsum und Kaufverhalten zu verändern?
- Tauscht euch in Kleingruppen über eure Erkenntnisse aus.

# ***Biomastschweinehaltung***

## Fütterung

- Biologisches und nach Möglichkeit hofeigenes Futter (mindestens 20 Prozent der Futtermittel aus eigenem Betrieb oder regional)
- Gilt für Österreich: wenn zugekauft, dann von österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern und Bio-Austria-zertifizierten Händlerinnen und Händlern
- Ferkel: mindestens 40 Tage Säugedauer

## Haltung

- Strukturierte Buchten mit Funktionsbereichen
- Möglichkeiten zum Ruhen, Beschäftigen, Wühlen, Misten, Abkühlen
- Stroh als Einstreu
- Angepasste Besatzdichte/Gruppenhaltung
- Leere und tragende Sauen nur während der Fresszeiten im Stand fixiert

## Auslauf

- Zugang zu Weide, Freifläche oder befestigtem Auslauf dauerhaft gewährt
- Geeignetes Beschäftigungs-/Wühlmaterial permanent angeboten

## Bioabferkelbucht

- Geschlossener Liegebereich (kein Spaltenboden)
- Kein Kastenstand
- Einstreu
- Auslauf
- Liege- bzw. Säugeplatz
- Fress- bzw. Aktivitätsbereich
- Kotplatz

### Vorteile der Bioabferkelbucht

- Bewegungsfreiheit für Sau und Ferkel
- Nestbauerhalten möglich
- Besserer Kontakt zwischen Sau und Ferkel
- Funktionsbereiche
- Zugang ins Freie

## **Unterschiede der biologischen zu konventioneller Mastschweinehaltung**

- Mehr Fläche
- Einsatz von Einstreu
- Strukturierte Buchten mit Funktionsbereichen
- Auslauf
- Kein Vollspaltenboden
- Auf tiergerechte Haltung, Förderung der Gesundheit und möglichst gutes Wohlbefinden wird geachtet

# **Aufgabenstellung: Mastschweinehaltung bio und konventionell im Vergleich**

STELLE FOLGENDE BERECHNUNGEN ZU STALLFLÄCHEN AN

1.) Wie viel Stallfläche benötigen zehn Mastschweine mit je 50 kg in einer konventionellen Haltung und wie viel Stallfläche benötigen die gleichen Schweine in biologischer Haltung (berücksichtige dabei auch die vorgeschriebene Auslauffläche!)?

2.) Bauer Max betreibt eine konventionelle Schweinemast. Jetzt möchte er einen neuen Stall bauen. Er hat eine Fläche von 300 m<sup>2</sup> zur Verfügung. Wie viele Schweine kann der Bauer maximal halten, wenn er sie bis zum Schlachtgewicht von 120 kg behält und ...

a).... sie weiterhin konventionell hält?

b).... ab sofort auf biologische Haltung umstellt? Berücksichtige dabei auch die vorgeschriebene Auslauffläche!



## **Recherchiere hier ...**

... die gesetzlichen Mindestanforderungen in der 1. Tierhaltungsverordnung des österreichischen Tierschutzgesetzes unter: [RIS - 1. Tierhaltungsverordnung - Bundesrecht konsolidiert, Fassung vom 07.07.2023 \(bka.gv.at\)](#)  
... die EU-Bio-Richtlinie unter [LexUriServ.do \(europa.eu\)](#)

# ***Aufgabenstellung: Mastschweinehaltung bio und konventionell im Vergleich***

ERSTELLE SELBST EINE AUFGABENSTELLUNG ZU UNTENSTEHENDER TABELLE

... per Learning-App (Link dazu siehe unten) kann mit der Vorlage „Gruppenzuordnung“ einfach eine Zuordnungsaufgabe erstellt werden. Dazu werden die zwei Überschriften aus der Tabelle als Gruppen definiert und die Begriffe als Elemente, die den Gruppen zugeordnet werden sollen.

... oder eine analoge Aufgabe, indem die Überschriften und die Begriffe entlang der Linien ausgeschnitten werden, die dann von den Spielenden einander richtig zugeordnet werden müssen.

<b>BIOLOGISCHE HALTUNG</b>	<b>KONVENTIONELLE HALTUNG</b>
Kupieren des Schwanzes verboten.	Kupieren des Schwanzes mit Schmerzbehandlung, aber ohne Betäubung.
Zugang zu einem Auslauf im Freien jederzeit möglich.	Kein Auslauf ins Freie vorgeschrieben.
Mit einem Körpergewicht von bis zu 35 kg: 0,6 m <sup>2</sup> Stallfläche.	Mit einem Körpergewicht von bis zu 20 kg: mind. 0,25 m <sup>2</sup> Stallfläche.
Mit einem Körpergewicht von 85-110 kg: 2,3 m <sup>2</sup> Bewegungsfreiheit (inklusive Außenfläche).	Mit einem Körpergewicht von 85-110 kg: mind. 0,8 m <sup>2</sup> Bewegungsfreiheit.
	Abschleifen der Eckzähne bei Ferkeln.
Möglichkeiten zum Wühlen, Misten, Abkühlen und Beschäftigen.	
Bevorzugung homöopathischer Arzneimittel.	Häufiger Einsatz von chemisch-synthetischen Arzneimitteln und Antibiotika.
Kastration der männlichen Ferkel mit Schmerzbehandlung und Betäubung.	Kastration der männlichen Ferkel mit Schmerzbehandlung, aber ohne Betäubung.

## ***Link***

[LearningApps.org](https://www.learningapps.org) – interaktive und multimediale Lernbausteine



# ***Gegenüberstellung: biologische – konventionelle Wirtschaftsweisen***

**Wie werden die Tiere in Österreich, wie in der EU gehalten?**

## **Definitionen**

- biologische Wirtschaftsweise: Der Begriff biologische Landwirtschaft bezeichnet die Herstellung von Nahrungsmitteln und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen auf der Grundlage bestimmter Produktionsmethoden, die eine umweltschonende und an geschlossenen Stoffkreisläufen orientierte Produktion ermöglichen sollen.
- konventionelle Wirtschaftsweise: Konventionelle Landwirtschaft ist die aus der traditionellen Landwirtschaft entstandene herkömmliche Wirtschaftsweise, die unter Anwendung der von der Agrarwissenschaft empfohlenen Produktionsverfahren Nahrungs- und Futtermittel kosteneffizient erzeugt.

## **Gegenüberstellung biologische & konventionelle Tierhaltung am Beispiel Fütterung**

### Fütterung konventionell:

- Gentechnisch verändertes Futtermittel darf verwendet werden, z. B. Soja
- Futter darf mit Pestiziden etc. behandelt werden
- Raufutter wird kaum bis gar nicht gefüttert
- Keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche, mineralische Dünger dürfen verwendet werden

### Fütterung biologisch:

- Tiermehl darf nicht verfüttert werden.
- Gentechnikfreies Futter.
- Gabe von leistungsfördernden Zusatzstoffen ist verboten.
- Hormonelle Behandlungen zur Reproduktionssteuerung sind verboten.
- Das Futter für Bioschweine muss zu mindestens 95 Prozent aus biologischer Landwirtschaft sein.
- Inländische biologische Einzelfuttermittel von österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern und Bio-Austria-zertifizierten Händlerinnen und Händlern.



## **Gesetzliche Haltungsvorschriften im Überblick:**

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=20003820> (Stand: 05.06.2023)

# Aufgabenstellung: Einführung in die Ethik 1

BEANTWORTE DIE FRAGEN SCHRIFTLICH IN EINZELARBEIT UND DISKUTIERE SIE DANN MIT EINER LERNPARTNERIN ODER EINEM LERNPARTNER.

## Was machst du, wenn ...

- 1)... du im Pausenhof 50 Euro findest?
- 2)... du eine Geldbörse mit Führerschein und 200 Euro auf dem Busbahnhof findest?
- 3)... eine Mitschülerin oder ein Mitschüler deine Freundin oder deinen Freund begrabscht?
- 4)... deine Freundin oder dein Freund, mit der bzw. dem du nach Hause fahren wolltest, nach dem Discobesuch betrunken ist und selbst noch fahren will?
- 5)... du Zeugin bzw. Zeuge eines Mobbingfalls in deinem Freundeskreis bist?
- 6)... du eine verletzte Katze am Straßenrand findest?
- 7)... eine Maus bereits dein Sofa angeknabbert hat und du erwischst sie?
- 8)... dir die Kassiererin oder der Kassierer eines Supermarkts zu viel Restgeld gibt?

## Vorschau

Welche Werte spielen in diesen Szenarien eine Rolle?  
Die Aufgabe dazu findest du auf Seite 69.



# Einführung in die Ethik 1

## INFOBOX

### Was sind Werte?

„Werte sind tief verwurzelte, bedeutsame und durchdringliche Überzeugungen, Haltungen (Einstellungen), Ideale und Bedürfnisse, welche gewöhnlich von den Mitgliedern einer Gesellschaft auf unbestimmte Zeit individuell geteilt werden und zumeist das unvermeidlich Gute oder Schlechte betreffen. Sie tragen im Wesentlichen zum Charakter, der Identität und Kultur des Menschen bei. Wir verstehen die Welt um uns herum durch Werte und orientieren uns an ihnen. Auch in den unvermeidlichen Fragen und Herausforderungen, mit denen wir als Menschen in unserem Leben konfrontiert werden, wie: „Was möchten wir für uns und was möchten wir für andere, was ist zu tun und wie sollten wir uns verhalten?“<sup>1</sup>

DEFINIERE DEN BEGRIFF „WERTE“ IN EIGENEN WORTEN IN EINEM KURZEN FLIESSTEXT

Ein Video (siehe Link im Kasten unten) kann dir dabei helfen.



### Quelle

<sup>1</sup>Definition des Begriffs „Werte“ – ethika Online-Lexikon ([ethik-unterrichten.de](http://ethik-unterrichten.de)).

### Link

[Werte und Normen • Werte und Normen Beispiele • \[mit Video\] \(studyflix.de\)](https://www.studyflix.de)

# Aufgabenstellung: Einführung in die Ethik 1

ERSTELL EINE TABELLE ...

... und halte darin fest, welche der folgenden Werte (siehe Kasten unten) für dich erstrebenswert sind und welche für dich in deinem Leben keine Rolle spielen. Füge der Tabelle noch weitere Werte hinzu.




## **Werte**

Freiheit, Glück, Liebe, Geborgenheit, Beleidigung, Wut, Hass, Gewalt, Fürsorge, Nächstenliebe, Treue, Empathie, Glaube, Freundschaft, Familie, Würde, Dazugehörigkeit, Tapferkeit, Erfolg, Ordnung, Egoismus, Vergnügen, Feigheit, Faulheit, Eifersucht, Dummheit, Neid, Gier, Ehrlichkeit, Zwang, Verlogenheit, Intoleranz, Arroganz

# ***Aufgabenstellung: Einführung in die Ethik 1***

SCHAU DIR NOCH EINMAL DIE SZENARIEN VON SEITE 66 AN. WELCHE WERTE SPIELN DARIN EINE ROLLE?

<b>Wert</b>	<b>Szenarium Nummer ...</b>
Ehrlichkeit	
Verantwortung	
Höflichkeit	
Respekt	
Fürsorglichkeit	
Pünktlichkeit	
Empathie	
Toleranz	
Würde	
Hilfsbereitschaft	
Gerechtigkeit	
Achtsamkeit	
Wertschätzung	
Treue	
Rücksichtnahme	
Erfolg	
Tapferkeit	

## ***Einführung in die Ethik 2***

Was ist gut und richtig? Das ist eine grundlegende Frage der Ethik, in der auch Werte von großer Bedeutung sind.

Ethik kommt vom griechischen Wort ‚ethos‘ und bedeutet Sitte oder Gewohnheit. Sie befasst sich also mit Dingen, die wir gewöhnlich tun, und untersucht unsere Vorstellungen, was wir richtig und wichtig finden. Ethik ist auch ein Teil der Philosophie und fragt daher, warum das so ist. Dabei wollen Ethikerinnen und Ethiker verstehen, warum eine Handlung gut oder böse ist. Sie wollen wissen, was uns allen wichtig ist und was uns im Leben glücklich macht.“<sup>1</sup>

Die grundlegende ethische Fragestellung lautet: ‚Was soll ich tun?‘ oder ‚Wie verhalte ich mich richtig?‘ Dabei geht es um Maßstäbe eines guten und gerechten Verhaltens und die Probleme und Konflikte, die sich aus den verschiedenen Interessen der einzelnen Menschen ergeben. Entscheidend sind dabei nicht nur die Taten des Menschen, sondern auch seine Absichten und die Gründe für sein Verhalten. So werden Lügen allgemein eher negativ bewertet – aber was ist, wenn die Wahrheit jemanden sehr verletzen oder ihm schaden würde? Oft ist es nicht einfach zu sagen, wie man sich in einer Situation verhalten soll.

Wenn dir beispielsweise ein guter Freund ein Geheimnis anvertraut, wäre es nicht richtig, es auszuplaudern. Was ist aber, wenn auch ein Dritter betroffen ist und vielleicht davon erfahren sollte? Ist das Versprechen, das du deinem Freund gegeben hast, wichtiger? Oder fühlst du dich der anderen Person gegenüber verantwortlich? Hast du Angst, etwas zu sagen, weil dein Freund Ärger bekommen könnte – oder weil er am Ende wütend auf dich ist? Hältst du dich lieber heraus, weil du denkst, dass es nicht dein Problem ist?

Bestimmt denkst du jetzt, dass die Entscheidung von der genauen Situation abhängig ist – etwa von der Frage, um was es sich handelt und mit welchen Konsequenzen das eine oder andere Verhalten verbunden wäre. Bei unseren Taten müssen wir ständig berücksichtigen, welche Folgen für uns und andere Beteiligte zu erwarten sind – bewerten wir unser eigenes Glück höher oder die Verantwortung für unsere Mitmenschen und unsere Umwelt? In manchen Situationen erscheint keine unserer Handlungsmöglichkeiten als ‚moralisch gut‘, da jede von ihnen mit negativen Konsequenzen verbunden ist – dann haben wir das Gefühl, in der ‚Zwickmühle‘ zu sitzen, und wissen nicht weiter.<sup>2</sup>



### ***Quellen***

<sup>1</sup> Ethik – Klexikon – das Kinderlexikon (zum.de)

<sup>2</sup> <https://www.helles-koepfchen.de/lexikon/ethik.html>

## ***Aufgabenstellung: Einführung in die Ethik 2***

LIES DEN TEXT UND ERSTELLE EINE MINDMAP DAZU

Ein Video (siehe Link im Kasten unten) kann dir dabei helfen.



### ***Link***

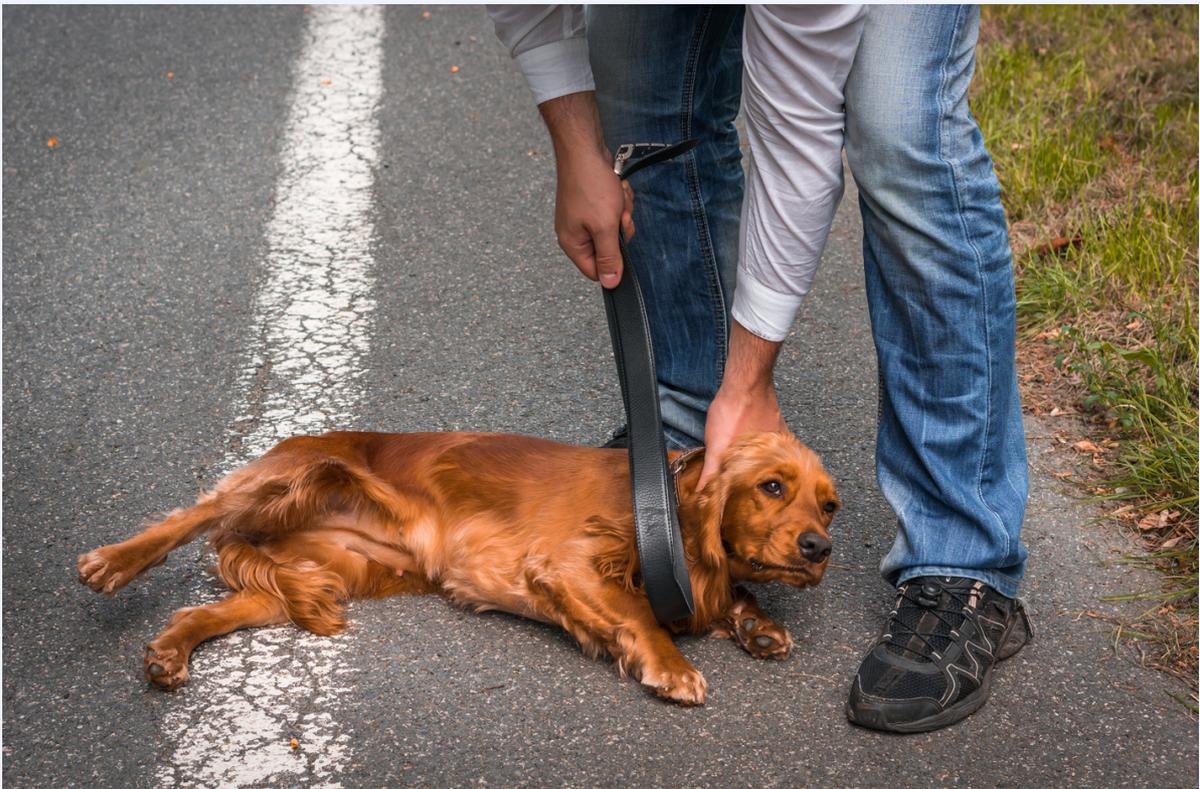
[Ethik • Ethik Definition, ethische Themen · \[mit Video\] \(studyflix.de\)](#)

# ***Aufgabenstellung: Tierethik***

## BRAINSTORMING TAFELBILD

Sammelt an der Tafel: Was versteht man unter Tierethik?

BETRACHTE DIE ZWEI FOLGENDEN BILDER UND ÜBERLEGE, WAS DIE ANGEFÜHRTEN POSITIONEN DAZU AUSSAGEN.



Die Tiere empfinden wie der Mensch – Freude, Schmerz und Glück und Unglück.  
(Nach Charles Darwin)



***Fotocredit***

© andriano\_cz/iStock

## ***Aufgabenstellung: Tierethik***



Tiere sind ähnlich wie Maschinen und haben weder  
Gefühle noch ein Bewusstsein.

(Nach René Descartes)

VERSCHRIFTLICHE NUN DEINE GEDANKEN UND ÄUSSERE DEINE MEINUNG DAZU.

Welches „Tierbild“ wird vermittelt?



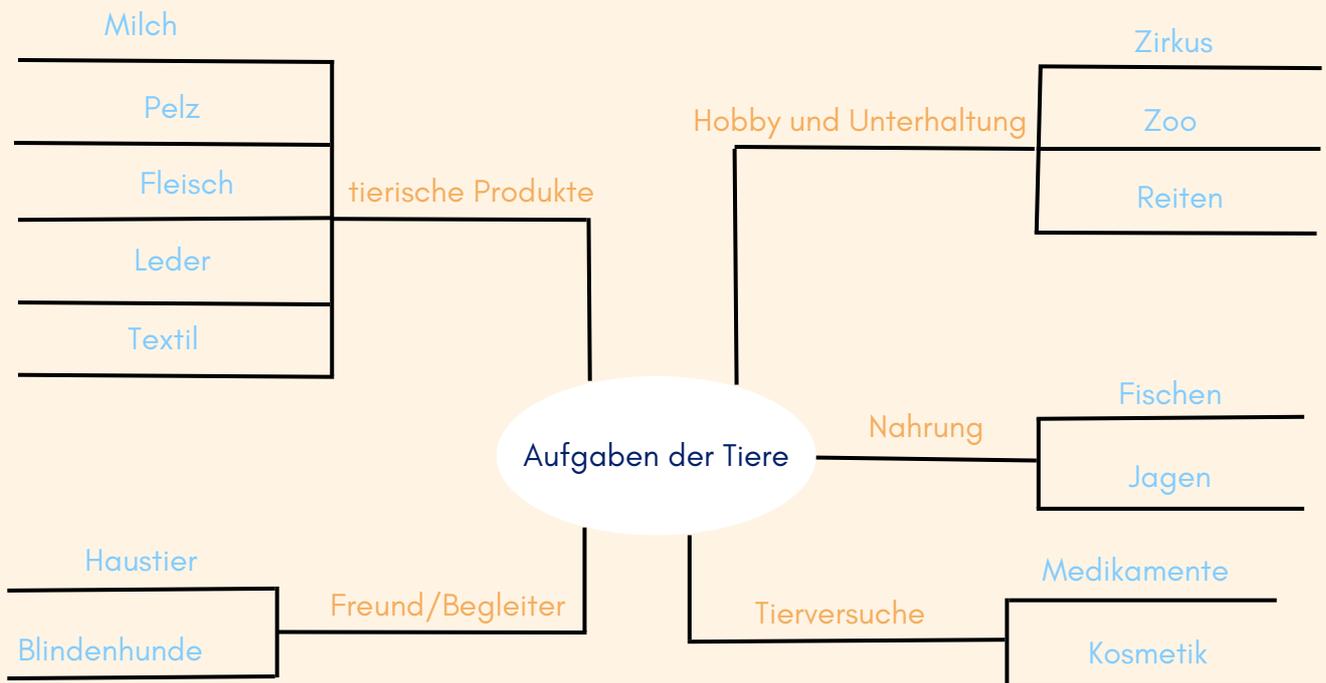
***Fotocredit***

[https://cdn.pixabay.com/photo/2019/06/06/15/18/kid-4256200\\_960\\_720.jpg](https://cdn.pixabay.com/photo/2019/06/06/15/18/kid-4256200_960_720.jpg) (9. 3. 2022)

# Lösungsteil

## Lösung: Die Rolle der Tiere in der heutigen Gesellschaft

ORDNE DIE UNTENSTEHENDEN BEGRIFFE ALS OBERBEGRIFFE UND UNTERBEGRIFFE RICHTIG EIN



## Lösung: Lückentext Schweinehaltung in Österreich

- (1) 5,12 Millionen (2) 2,79 Millionen (3) 34 Kilogramm (4) konventioneller  
 (5) Vollspaltenböden (6) betäubungslose Ferkelkastration (7) Vollspaltenböden  
 (8) 1. Tierhaltungsverordnung (9) ausreichende Belüftung (10) keine Anbindehaltung  
 (11) kein dauerhafter Lärm (12) Einzelstand (13) Abferkelbuchten

## Lösung: Lückentext Mastschweinehaltung konventionell

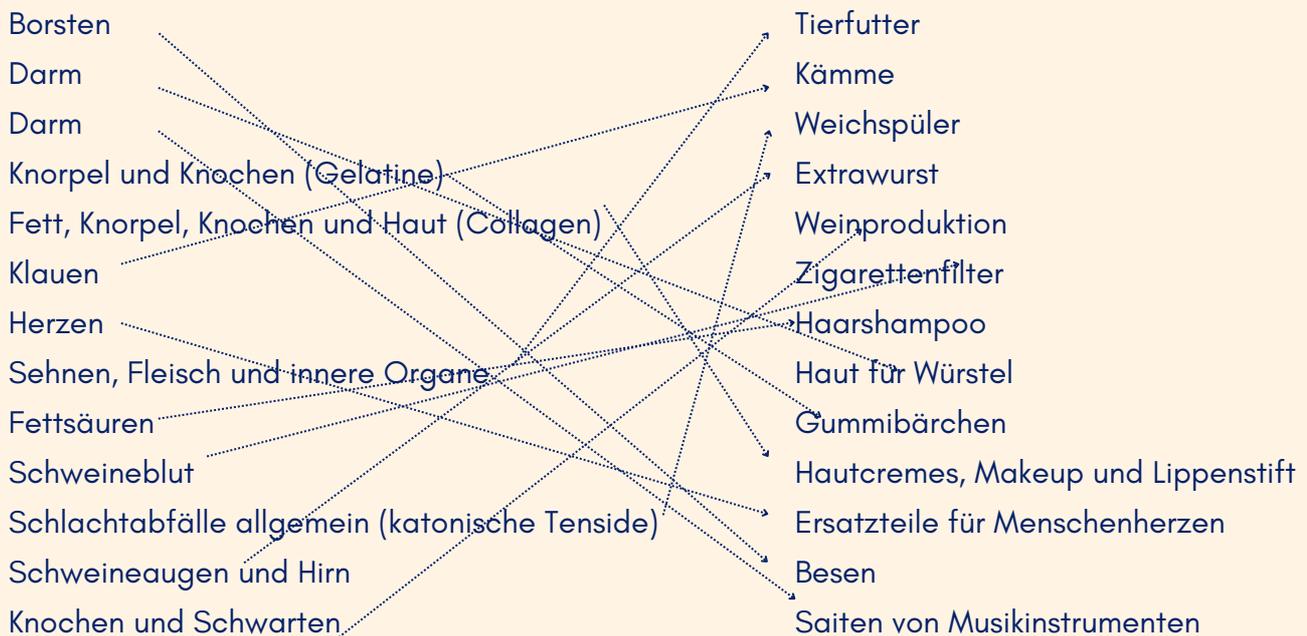
- (1) 1. Tierhalteverordnung (2) zehn Wochen (3) konventionell (4) Bio-Haltung (5) Gewicht  
 (6) Spaltenböden (7) Betäubung (8) Schmerzmittel (9) Platzangebot  
 (10) Tierwohlrelevante Ereignisse (11) Beschäftigungsmöglichkeiten (12) zweimal

# Lösungsteil

## Lösung: Suchsel Schweinetransport

K	T	B	B	A	E	O	S	H	N	Q	W	M	F	M	I	A	S	A	I	M	H	U	Z	U
X	T	M	E	E	I	Z	X	G	N	K	H	W	I	J	H	X	I	S	T	P	L	H	I	P
L	I	C	B	F	U	O	E	R	K	O	S	D	L	I	A	N	S	R	V	F	L	D	B	T
O	B	R	D	L	Ä	U	W	A	H	J	D	N	X	Q	A	S	Y	W	O	M	R	S	N	I
A	Y	T	H	H	O	H	D	H	F	Q	Z	Q	B	A	H	T	X	D	E	N	F	V	E	U
F	P	E	H	P	N	G	I	R	R	R	N	I	E	W	H	C	S	T	S	A	M	F	J	M
N	M	O	Z	J	B	E	G	G	E	W	I	Q	Z	Z	T	K	S	Q	Q	K	D	Y	B	E
T	R	K	K	T	L	N	U	S	U	M	P	S	D	D	V	W	Z	H	R	D	T	X	I	A
Q	T	A	H	H	L	U	P	X	A	N	U	G	C	Z	Q	P	I	W	B	B	A	Z	S	E
I	U	Z	L	E	I	H	H	T	D	T	G	J	W	H	T	G	U	Y	J	J	E	E	A	P
H	N	X	R	L	N	J	M	P	T	C	K	S	C	C	L	I	C	T	T	F	Y	E	A	P
S	Z	C	R	P	Z	V	D	N	R	Y	Q	Y	N	Q	E	U	C	K	M	T	W	D	K	J
I	W	O	N	R	U	O	R	W	O	X	G	L	V	A	U	Q	F	K	M	H	F	H	H	P
E	Y	E	A	H	K	F	U	H	P	T	A	P	U	R	C	K	F	T	A	B	U	X	H	J
Y	D	I	O	P	N	K	M	B	S	X	F	V	U	I	D	H	G	K	Z	L	Q	S	E	O
Y	C	G	S	T	I	G	X	H	N	S	P	N	T	J	X	U	W	B	W	U	F	U	F	D
H	N	A	E	X	P	M	C	U	A	B	C	M	I	X	P	E	Y	E	H	E	F	L	L	V
G	B	R	S	H	W	L	G	M	R	Z	Z	R	F	J	S	S	D	G	I	Y	N	U	I	Z
S	S	U	N	T	A	L	M	B	T	B	W	R	W	L	Z	C	E	P	H	S	C	S	H	M
K	U	R	Z	S	T	R	E	C	K	E	N	T	R	A	N	S	P	O	R	T	J	S	B	R
Z	B	D	F	F	F	W	Q	J	X	U	S	B	T	X	O	E	Y	D	M	D	Z	J	I	R
R	K	E	T	N	E	M	U	K	O	D	T	R	O	P	S	N	A	R	T	A	S	V	E	J
R	K	O	E	U	X	C	D	W	P	Z	W	F	H	Y	H	K	X	D	Y	L	C	V	R	N
I	R	F	R	A	R	M	X	R	X	W	S	O	M	R	A	A	Y	N	M	M	N	U	T	N
B	S	T	I	L	A	N	G	S	T	R	E	C	K	E	N	T	R	A	N	S	P	O	R	T

## Lösung: Hast du gewusst, dass ...



# Lösungsteil

## Lösung: Sammelstelle

- Auf der Verpackung steht: "Ohne tierische Inhaltsstoffe."
- Ein Produkt ist vegan.
- Der Weichspüler ist ohne Tenside.
- Das Makeup wurde ohne tierische Inhaltsstoffe und ohne Tierversuche produziert.
- \_\_\_\_\_ (eigene Antwort)
- \_\_\_\_\_ (eigene Antwort)

## Lösung: Das Qualitätszeichen "Südtirol/Alto Adige"

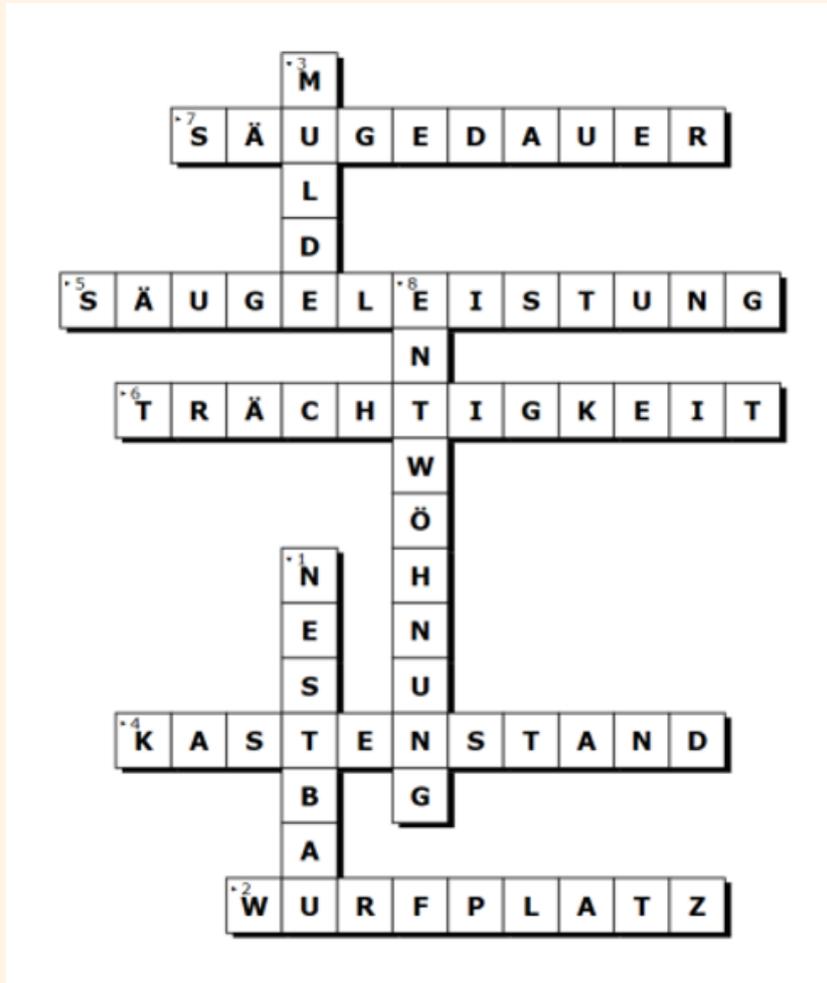
- 1.)  R      F
- 2.) R      F     Es gilt für Lebensmittel, Handwerks- und Dienstleistungen.
- 3.)  R      F
- 4.)  R      F
- 5.) R      F     Das Zeichen fördert und schützt fünfzehn Produktgruppen.
- 6.) R      F     Das Siegel für Schweinefleisch gibt es seit 2014.

## Lösung: Lückentext Schweine brauchen Platz und Zeit zum Fressen

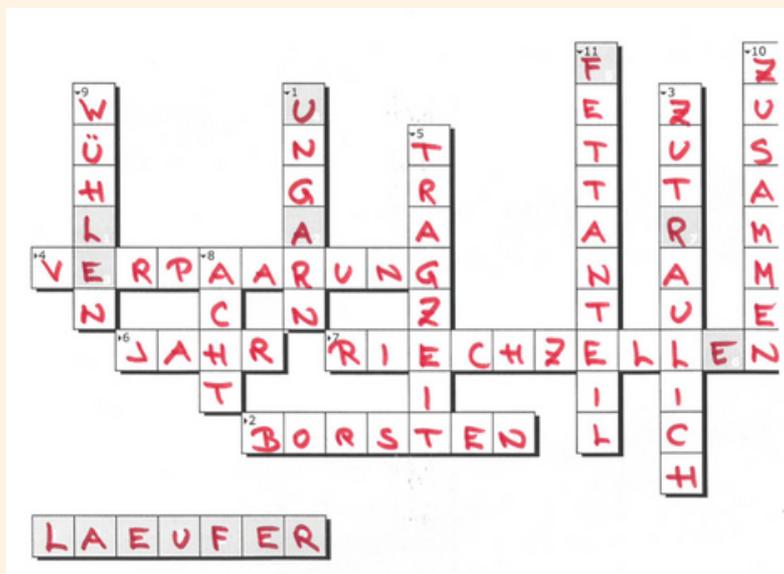
(1) hohen Mastleistung - (2) Futtermittelverbrauch - (3) Beschäftigungen - (4) frustriert - (5) Verhaltensstörungen - (6) Contrafreeloading - (7) Wühlen - (8) Fressplätze - (9) Futterneid - (10) Kämpfe - (11) unterschiedliche - (12) Orten - (13) natürlichen Erkundungsverhalten

# Lösungsteil

## Lösung: Sauen bauen ein Geburtsnest



## Lösung: Kreuzworträtsel Das Mangalitzaschwein



## **Projektpartner - Kontakte**



Emma Hellenstainer  
Berufsbildungszentrum  
Gastronomie und Kulinarik  
Centro di formazione professionale  
gastronomia e culinaria  
Zenter de formaziun profesionala  
gastronomia y culinaria

[www.hellenstainer.berufsschule.it](http://www.hellenstainer.berufsschule.it)

### **Berufsbildungszentrum**

Gastronomie und Kulinarik

“Emma Hellenstainer”

Fischzuchtweg 9

39042 Brixen



Die **Tierpflegeschule**  
an der Vetmeduni Vienna

[www.vetmeduni.ac.at/tierpflegeschule](http://www.vetmeduni.ac.at/tierpflegeschule)

### **Tierpflegeschule Vetmeduni**

Tierpflegeschule

Veterinärmedizinische Universität Wien

Veterinärplatz 1

1210 Wien



[www.tierschutzmachtschule.at](http://www.tierschutzmachtschule.at)

### **Verein “Tierschutz macht Schule”**

Maxingstraße 13b

1130 Wien