

# Fleischkonsum & Ernährung

Die Verunsicherung ist heutzutage groß, wenn es um Ernährung geht. Viele Menschen haben keinen direkten Bezug mehr zur Nahrungsmittelproduktion. Die Zutatenlisten vieler Fertigprodukte sind undurchschaubar lang. Immer wieder erschüttern uns lokale Lebensmittelskandale und Berichte über Hungerkrisen in Entwicklungsländern.

Insbesondere der Fleischkonsum hat sich zu einem weltweiten Problem entwickelt. In den letzten 40 Jahren stieg der Fleischverbrauch um das Dreifache.

Der durchschnittliche Fleischverbrauch lag in Deutschland in 2012 bei 89 Kilogramm pro Person im Jahr, in den ärmsten Ländern der Erde liegt der Pro-Kopf-Verbrauch bei unter 10 Kilogramm.

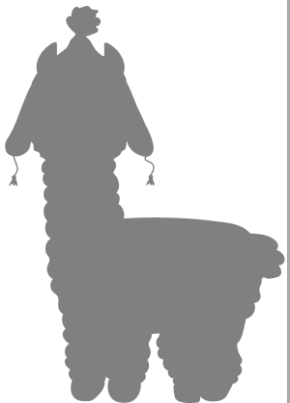
Die Produktion von billigem Fleisch in großen Massen ist jedoch nur durch industrielle Massentierhaltung möglich.

Das hat Folgen: Die Futtermittel (v.a. Soja) kommen hauptsächlich aus Südamerika (Brasilien/Argentinien). Der Anbau ist für den großflächigen Verlust von Regenwald verantwortlich. Beim Anbau werden zudem große Mengen von Pestiziden und Düngemitteln eingesetzt.

Die bei der Viehhaltung anfallenden Gase wie Methan tragen weltweit mit mindestens 18 % zum menschen-gemachten Treibhauseffekt bei.

In der Massentierhaltung entstehen große Menge Gülle, die darin enthaltenden Nitrate belasten zunehmend das Grundwasser, unsere wichtigste Quelle für Trinkwasser.

In der Nutztierhaltung gibt es in Deutschland erhebliche Defizite in den Bereichen Tierschutz und Umweltschutz. Die derzeitigen Haltungsbedingungen eines Großteils der Nutztiere hält der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für nicht zukunftsfähig.



# Fleischkonsum & Ernährung

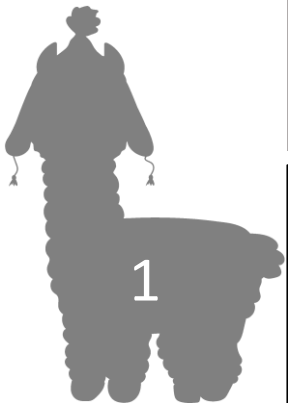
• Informiert euch in einer Gruppenstunde über Tierzuchtbetriebe in eurer Nähe und reflektiert euren eigenen Nahrungskonsum:

Welche Alternativen gibt es? - Was is(s)t der Durchschnitt? - Was esse ich?

Hier findet ihr Ideen:

Quiz zum Einstieg: [www.kolink.de/rq](http://www.kolink.de/rq)

Infos und Methoden: [www.kolink.de/r7](http://www.kolink.de/r7)



**CORONA-TIPP:** Informiert euch online über Tierzuchtbetriebe in eurer Nähe. Reflektiert individuell euren eigenen Nahrungskonsum und tauscht euch in einer Online-Gruppenstunde darüber aus.

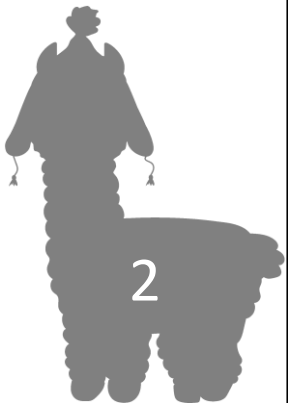
# Fleischkonsum & Ernährung



- Arbeitet die Unterschiede zwischen dem Fleisch vom Metzger und vom Supermarkt heraus. Veranstaltet zusätzlich einen Kochabend ohne Fleisch oder gar ganz ohne tierische Produkte.

(Hier findet ihr Ideen:

Quiz zum Einstieg: [www.kolink.de/re](http://www.kolink.de/re)



**CORONA-TIPP:** Arbeitet die Unterschiede zwischen dem Fleisch vom Metzger und vom Supermarkt über Informationen aus dem Internet heraus. Tauscht euch in einer Online-Gruppenstunde darüber aus. Veranstaltet zusätzlich einen virtuellen Kochabend ohne Fleisch oder gar ganz ohne tierische Produkte. Kocht alleine oder in einer Kleingruppe (je nach aktuellen Corona Regeln) und verabredet euch zu einem gemeinsamen virtuellen Essen.

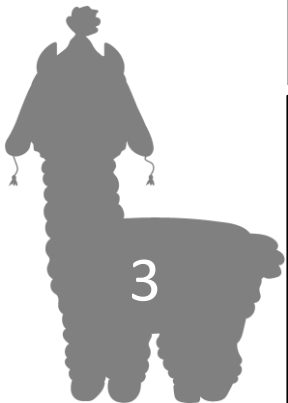
# Fleischkonsum & Ernährung



Sucht einen Metzger auf um euch erklären zu lassen, wie ein Tier geschlachtet wird. Setzt euch mit den Preisen und Unterschieden verschiedener Fleischqualitäten auseinander. Die Kontaktaufnahme zu einer Organisation wie der Verbraucherzentrale hilft euch dabei.

(Hier findet ihr Ideen:

Quiz zum Einstieg: [www.kolink.de/ri](http://www.kolink.de/ri)



**CORONA-TIPP:** Sucht im Internet nach Videos über Tierschlachtungen. Schaut die Videos in einer virtuellen Gruppenstunde zusammen an. Setzt euch mit Hilfe des Internets mit Preisen und Unterschieden verschiedener Fleischqualitäten auseinander. Einer telefonischen Kontaktaufnahme mit einer Organisation wie der Verbraucherzentrale steht nichts im Wege.