



Lernziel:

Du weißt, was In-Vitro-Fleisch ist und wie es produziert wird. Du kennst Vor- und Nachteile von künstlichem Fleisch.

Sprachlernziel:

Du verstehst die wichtigsten Inhalte eines Videos über In-Vitro Fleisch und kannst Fragen dazu beantworten. Du kannst die wichtigsten Vor- und Nachteile von In-Vitro Fleisch aus dem Video holen und mit eigenen Ideen ergänzen. Du kannst deine Meinung über In-Vitro-Fleisch geben.

Seite 1 von 2

KÜNSTLICHES FLEISCH

- 1** Du hast gelernt, dass unser hoher Fleischkonsum problematisch ist. Aber viele Menschen lieben Fleisch. Eine Alternative ist künstliches Fleisch oder ‚In-Vitro-Fleisch‘. Sieh dir das **Video** an und kreuze danach die jeweils richtige Aussage an:

Video-Glossar

das Fleischersatzprodukt - meat substitute
das Muskelgewebe - muscle tissue
die Nährlösung - nutrient solution
das Wachstumsserum - growth serum
der Fleischwolf - meat grinder
die Treibhausgase - greenhouse gas
die Viehzucht - livestock/cattle breeding
ethisch fragwürdig - ethically questionable
der Forscher - reseacher
die Landfläche - land area
entscheiden - to decide



https://youtu.be/sm6W7GnY_6s



Prognosen sagen, dass Menschen 2050 **genauso viel** / **doppelt so viel** Fleisch essen werden wie heute.

Eine Alternative für Fleisch **gibt es nicht** / **sind zum Beispiel Insekten**.

In-Vitro-Fleisch ist lateinisch für **Fleisch im Glas** / **Fleisch ohne Leben**.

Für In-Vitro-Fleisch braucht man **lebende Kühe** / **gefährliche Chemikalien**.

Der erste In-Vitro-Burger kostete 2013 **330.000 \$** / **11 \$**.

Jede Kuh produziert 500 Liter Methangas **pro Tag** / **pro Jahr**.

In-Vitro-Fleisch verursacht **viel weniger** / **genauso viele** Emissionen als normales Fleisch.

Die Produktion von In-Vitro-Fleisch verbraucht **viel weniger** / **genauso viele** Energie als die normale Fleischproduktion.

Für die Produktion von In-Vitro-Fleisch müssen **auch** / **keine** Kühe sterben.

Die Produktion von In-Vitro-Fleisch verbraucht **halb** / **doppelt** so viel Wasser wie die normale Fleischproduktion.



TIERISCH LECKER?

Seite 2 von 2

KÜNSTLICHES FLEISCH

2 Welche Information aus dem Video hat dich am meisten überrascht und warum?

3 Künstliches Fleisch hat viele Vorteile, aber auch einige Nachteile. **Schreibe mindestens 3 Vorteile und 3 Nachteile in diese Tabelle.** Du kannst Informationen aus dem Video und eigene Ideen verwenden.

Vorteile von In-Vitro-Fleisch

Nachteile von In-Vitro-Fleisch

4 Wie denkst du über In-Vitro-Fleisch? Willst du das gerne essen? Bist du bereit, den Mehrpreis von In-Vitro-Fleisch zu bezahlen? **Begründe deine Meinung mündlich in 2 Minuten. Nenne auch Vor- und Nachteile. Mach dir unten ein paar Notizen (5 Minuten) und nimm dann deine Meinung auf vocaroo auf. Schicke die Audio-Datei an deine*n Lehrer*in.**



<https://vocaroo.com/>