



PROJEKTEINFÜHRUNG *für Lehrkräfte*

Das Thema „Essen“ erfreut sich im Deutschunterricht großer Beliebtheit und nicht ohne Grund: Egal, ob es um den Erwerb von Wortschatz und von Strukturen und Redemitteln für den Alltag oder um die Vermittlung landeskundlichen Wissens geht, bietet dieses Thema Einsatzmöglichkeiten

für alle Sprachniveaus des Deutschunterrichts, von den Anfängern bis hin zu den höchsten Niveaus. Eine kritische Herangehensweise kann dazu dienen, Klischees zu durchbrechen und Jugendliche zur Reflexion über kulturelle Stereotypen anregen. Aber das Thema bietet Deutschlehrenden

noch viele weitere Möglichkeiten der Verknüpfung mit spannenden Inhalten und aktuellen Fragestellungen, wie zum Beispiel mit dem Thema „Nachhaltigkeit“.

In diesem Materialpaket werden die Zusammenhänge zwischen „Essen“ und „Nachhaltigkeit“ in drei Modulen für den Deutschunterricht aufbereitet:

Modul 1: Schokolade



Modul 2: Grün, bunt, gesund!



Modul 3: Tierisch lecker?



Schüler*innen ab dem 3. Lernjahr können verschiedene Aspekte zum Thema „Essen + Nachhaltigkeit“ erkunden. In Einzel-, Partner- oder Gruppenarbeit können die Schüler*innen interaktive Arbeitsblätter selbstständig oder im Unterricht bearbeiten. Neben einem Pflichtteil, der pro Modul aus 10 interaktiven Arbeitsblättern besteht, gibt es zu jedem Modul auch ein Wahlmenü, in dem der Fokus auf

interdisziplinärer Projektarbeit liegt. Bei allen Materialien werden Inhalte strukturell mit Spracherwerb verknüpft: Die Schüler*innen lesen, sehen und hören deutschsprachige Quellen und bearbeiten Aufgaben und beantworten Fragen auf Deutsch. Sie recherchieren mithilfe deutschsprachiger Quellen und präsentieren das Gelernte in mündlicher und schriftlicher Form. Sie entdecken die vielfältigen

Verknüpfungen zwischen dem Thema „Essen“ und anderen Bereichen und Interessensgebieten, wie z. B. Mathematik, Kunst, Design, MINT, etc.

Die Bearbeitung jedes Pflichtteils dauert ca. vier bis fünf Stunden. Für die Bearbeitung einer Aufgabe aus dem Wahlmenü sollten ca. 60-120 Minuten gerechnet werden. Die Module können einzeln oder als Gesamtpaket behandelt werden.



TIERISCH LECKER?

LERNZIELE

Das Projekt orientiert sich an den ACTFL-Beschreibungen für Sprachhandlungen. Die Schüler*innen üben in diesem Projekt verschiedene Arten von Sprachhandlungen, wie *interpretive skills*, *interpersonal speaking and writing*, und *presentational speaking and writing*.

Neben den Sprachlernzielen verfolgt dieses Projekt auch allgemeine Lernziele, wie Wissensvermittlung, Kompetenzerweiterung und Reflexionsförderung in Bezug auf das Thema „nachhaltiges Essen“. Nicht zuletzt erweitert dieses Programm durch Einblicke in das Thema

Lebensmittel in Deutschland und auf globaler Ebene die interkulturelle Kompetenz Ihrer Schüler*innen.

MODUL 3: TIERISCH LECKER?

In diesem Modul lernen die Schüler*innen ...

1. ... über Fleisch- und Fischkonsum in Deutschland.
2. ... über die Folgen von Fleischkonsum für die Umwelt.
3. ... über die Folgen von Fleischkonsum für die unsere Gesundheit.
4. ... über Tierwohl in der industriellen und biologischen Tierzucht.
5. ... über die Folgen von industrieller Fischerei.
6. ... über Alternativen zum Fleischkonsum, wie z.B. künstliches Fleisch.
7. ... über fleischlose Ernährungsweisen wie Vegetarismus, Veganismus und Frutarismus.
8. ... deutsche Texte zu lesen, Lieder auf Deutsch zu hören, Videos auf Deutsch anzusehen und Verständnisfragen auf Deutsch zu beantworten.
9. ... ihre Meinung zu verschiedenen (kontroversen) Fragen ausdrücken.
10. ... im Wahlmenü über die Verbindung zwischen Fleisch/Fisch und einem Interessengebiet ihrer Wahl. Dabei können sie das Gelernte mit ihrem persönlichen Leben und Alltag in Verbindung zu bringen.



AUFGABENÜBERSICHT

PFLICHTAUFGABEN

(ca. 5 Std. insgesamt)

Arbeitsblatt 1: Tierisch lecker? - Mein Steckbrief	🕒 7 Min.
Arbeitsblatt 2: Erst das Fressen, dann die Moral - ein Lied	🕒 30 Min.
Arbeitsblatt 3: Fleischkonsum im Vergleich	🕒 20 Min.
Arbeitsblatt 4: Die Folgen unseres Fleischkonsums	🕒 35 Min.
Arbeitsblatt 5: Und die Tiere?	🕒 45 Min.
Arbeitsblatt 6: Wie gesund ist Fleisch?	🕒 45 Min.
Arbeitsblatt 7: Wie gut ist ... Fisch?	🕒 35 Min.
Arbeitsblatt 8: Künstliches Fleisch	🕒 35 Min.
Arbeitsblatt 9: Leben ohne Fleisch	🕒 35 Min.
Arbeitsblatt 10: Fleischersatz-Probe	🕒 25 Min.

WAHLMENÜ

(60-120 Min pro Aufgabe)

Wahlmenü 1: Tierisch lecker? Mathe
Wahlmenü 2: Tierisch lecker? Experiment
Wahlmenü 3: Tierisch lecker? Geschichte
Wahlmenü 4: Tierisch lecker? Kampagne
Wahlmenü 5: Tierisch lecker? Debatte (Partnerarbeit)
Wahlmenü 6: Tierisch lecker? Interview
Wahlmenü 7: Tierisch lecker? Umfrage (mit Partnerschule)
Wahlmenü 8: Tierisch lecker? Aktivismus
Wahlmenü 9: Tierisch lecker? Kunst





TIERISCH LECKER?

MODUL 3: TIERISCH LECKER?

LÖSUNGSSCHLÜSSEL ARBEITSBLÄTTER

Arbeitsblatt 1:

eigene Antworten

Arbeitsblatt 2:

1. eigene Antworten
2.
 - a. munter
 - b. Destruktion von Regenwäldern, Erderwärmung, Ozonloch, Aussterben von Tieren
 - c. Mülltrennung, Petitionen, Bio-Produkte essen
 - d. Rinderrouladen
 - e. Die Deutschen sind heuchlerisch.
 - f. nein
3. eigene Antworten
4.
 - a. First comes food, then morality.
 - b. eigene Antworten
 - c. eigene Antworten
5. eigene Antworten
6. eigene Antworten

Arbeitsblatt 3:

1. eigene Antworten
2.
 - a. doppelt so viel
 - b. am wenigsten
 - c. mehr
 - d. weniger
3. eigene Antworten
4. eigene Antworten

Arbeitsblatt 4:

1. eigene Antworten
2.

a ▷ richtig	i ▷ falsch
b ▷ falsch	j ▷ richtig
c ▷ falsch	k ▷ falsch
e ▷ richtig	l ▷ richtig
f ▷ richtig	m ▷ richtig
g ▷ falsch	n ▷ falsch
h ▷ richtig	
3. eigene Antworten
4. eigene Antworten

Arbeitsblatt 5:

1. eigene Antworten
- 2.
3.

a ▷ falsch	e ▷ falsch
b ▷ richtig	f ▷ richtig
c ▷ falsch	g ▷ falsch
d ▷ falsch	
4. eigene Antworten

	Konventionelles Masthuhn	Bio-Huhn
Zahl der Tiere pro Stall	oft mehr als 50.000	Eigene Antworten
Tage bis zur Schlachtung	28 - 42	Eigene Antworten
Gewicht bei der Schlachtung	mehr als 2 kg	Eigene Antworten
Tiere pro Quadratmeter im Stall	bis zu 20	Eigene Antworten
Preis im Supermarkt	2-4 EUR pro kg	Eigene Antworten

6. eigene Antworten



TIERISCH LECKER?

MODUL 3: TIERISCH LECKER?

LÖSUNGSSCHLÜSSEL ARBEITSBLÄTTER *Fortsetzung*

Arbeitsblatt 6

- eigene Antworten
- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| a | ▷ | E | g | ▷ | F |
| b | ▷ | K | h | ▷ | J |
| c | ▷ | C | i | ▷ | L |
| d | ▷ | I | j | ▷ | A |
| e | ▷ | D | k | ▷ | G |
| f | ▷ | B | l | ▷ | H |
- eigene Antworten
- eigene Antworten

Arbeitsblatt 7:

- 66 %
 - Seelachs
 - nicht so
- Der Fisch wird mit Netzen gefangen.
 - Der Fisch wird filetiert.
 - Der Fisch wird tiefgefroren.
 - Der Fisch wird transportiert.
 - Die Qualität des Fisches wird kontrolliert.
 - Die Fischstäbchen werden geschnitten.
 - Die Fischstäbchen werden paniert.
 - Die Fischstäbchen werden gebraten.
 - Die Fischstäbchen werden tiefgefroren.
 - Die Fischstäbchen werden verpackt
- 3
 - 1
 - 4
 - 2
- eigene Antworten
- eigene Antworten

Arbeitsblatt 8:

- doppelt so viel
 - sind zum Beispiel Insekten
 - Fleisch im Glas
 - lebende Kühe
 - \$ 300,000
 - pro Tag
 - viel weniger
 - genauso viel
 - auch Kühe
 - halb
- eigene Antworten

3.

Vorteile von In-Vitro-Fleisch	Nachteile von In-Vitro-Fleisch
weniger Tiere sterben	Eigene Antworten
sehr teuer	Eigene Antworten
weniger Emissionen bei der Produktion	Produktion braucht viel Energie

4. eigene Antworten

Arbeitsblatt 9:

- eigene Antworten
- | Das isst ein*e Frutarier*in: | Das isst ein*e Frutarier*in nicht: |
|---|------------------------------------|
| Äpfel, Haselnüsse, Gurken, Tomaten, Sonnenblumenkerne | Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln |
- Leben, Körper, Vitamin, Produkte, Gemüse, Frutarier, gesund, Kranke, Zucker
- eigene Antworten



MODUL 3: TIERISCH LECKER?

LÖSUNGSSCHLÜSSEL ARBEITSBLÄTTER *Fortsetzung*

Arbeitsblatt 10:

eigene Antworten

Wahlmenü 1:

- 1 Woche: 151,2 g
 - 5 Wochen: 1,680 kg
 - 6 Wochen 2,520 kg
- 117 Vegetarier*innen
 - 26 Veganer*innen
- 16,03 EUR
 - 13,86 EUR
- 2.686.035 l
- 7.000,13 l
 - 4.866,36 l
 - 2.728,8 l
 - 1.963,22 l
 - 1.898,79 l
 - 1.148,37 l

6.

Eiweiß	Liter Wasser pro Kilogramm
Rindfleisch	15.555,84444 l
Schaf	10.814,13333 l
Schweinefleisch	6.064 l
Hähnchen	4.362,71111 l
Linsen	4.219,53333 l
Tofu	2.551,93333 l

- 172 g–258 g
 - 82,55 g–101,6 g
- eigene Antworten
- eigene Antworten