

Handlungsanregung

Fleisch & Fleischersatz



Geschichten *mit Zukunft* ergründen durch Umdenken konventioneller Praktiken der Fleischproduktion

Idee & Potenzial

Die Produktion von Fleisch, aber auch von anderen tierischen Produkten bringt neben tierethischen Aspekten auch ökologische Folgen mit sich, denn der Ressourcenverbrauch ist bei der Herstellung von tierischen Produktendentlich höher als bei vielen anderen Lebensmitteln. Die Schüler:innen/Teilnehmenden erkennen diese Zusammenhänge und diskutieren zunächst über die Zukunft der (steigenden) Fleischproduktion bzw. Möglichkeiten und Szenarien, welche Alternativen bereits möglich sind oder zukünftig denkbar wären. Danach können sie sich für die intensivere Auseinandersetzung mit einem der folgenden Themen entscheiden: Herstellung von Fleisch im Labor oder Entomophagie – der Verzehr von Insekten als alternative tierische Proteinquelle. Ein besonderer Stellenwert dieser Einheiten soll in der Auseinandersetzung mit den Themen in Bezug auf das eigene Konsumverhalten einerseits und die Entwicklung von kreativen Ideen für eine Ernährung der Zukunft andererseits liegen.

Die einführenden Auseinandersetzungen sowie die theoretische und reflexive Erarbeitung des von den Schüler:innen/Teilnehmenden ausgewählten Themas ermöglicht ihnen:

- tierethische und ökologische Folgen der (steigenden) Fleischproduktion zu erkennen
- mögliche (noch in der Zukunft liegende) Anbau- und Herstellungsverfahren von Lebensmitteln kennenzulernen
- Alternativen zur konventionellen Fleischproduktion bzw. Fleischalternativen kennenzulernen

- verschiedene Perspektiven, Zugänge und Handlungsoptionen rund um den Themenschwerpunkt *Fleisch & Fleischersatz* kennenzulernen, sie zu diskutieren, selbst Stellung zu beziehen und sie in Bezug auf das eigene Handeln zu reflektieren

- Um Fragen oder Hypothesen generieren zu können, für Diskussionen und kritische Reflexionen sowie für die Entwicklung von eigenen Handlungsoptionen bedarf es fundierter Fachkenntnisse und Kompetenzen. Vorliegende Handlungsanregung bezieht sich auf naturwissenschaftliche, geografische und ethische Auseinandersetzungen zum Themenschwerpunkt *Fleisch & Fleischersatz*. Wie im Text **GESCHICHTEN MIT ZUKUNFT. SUPER FOOD!?** → S. 74, *ZUKUNFT MIT ZUKUNFT* beschrieben, bietet es sich an, sie in einem fächerverbindenden oder fächerübergreifenden Unterrichtsetting mit weiteren Handlungsanregungen zu diesem Themenschwerpunkt bzw. zum Thema nachhaltige Ernährung an sich zu kombinieren. Auf diese Weise werden den Lernenden/Teilnehmenden verschiedene (fachspezifische) Perspektiven auf das Thema/den Themenschwerpunkt eröffnet.

Methoden

- Kurzpräsentation, Impulsbild, Diskussion und Recherche

Als Einstieg ins Thema
Fleisch & Fleischersatz:

- Infopinput mittels Prezi¹
- Bild eines Gebäudekomplexes als Impuls: Hochhäuser zur Schweinemast
- Diskussion zur Deckung des Fleischbedarfs in Gegenwart und Zukunft
- Recherche der Schüler:innen/ Teilnehmenden zu alternativen Möglichkeiten der Herstellung von Lebensmitteln

- Recherche und Diskussion

Vertiefend zum Themenschwerpunkt
Fleisch & Fleischersatz:

Wahl eines der beiden Themen:

- Herstellung von In-vitro-Fleisch
- Entomophagie

- Reflexionen in Bezug auf das Gesamtprojekt *GESCHICHTEN MIT ZUKUNFT: SUPER FOOD?*

Rahmenbedingungen

ANZAHL DER ERFORDERLICHEN
MULTIPLIKATOR:INNEN:
mind. 1 Person,
je nach Gruppengröße

ANZAHL TEILNEHMENDE:
zwischen 5 und 25 Personen

ALTERSGRUPPE:
ab 14 Jahren; einzelne Arbeitsblätter sind auch für jüngere Schüler:innen/Teilnehmende adaptierbar

- DAUER:
- Einstieg und Diskussion („Schweinehochhaus“) ca. 10-15 Minuten
 - Recherche zur Zukunft der Lebensmittelproduktion ca. 20 Minuten
 - vertiefende Recherche (Entomophagie/Fleisch aus dem Labor) ca. 30 Minuten
 - gemeinsame Zusammenfassung, Diskussion und Reflexion ca. 10-20 Minuten

Je nach Anzahl der Teilnehmenden und Diskussionsintensität können die Zeiten variieren.

- MATERIAL:
- Prezi-Präsentation zum Einstieg → [PREZI.COM/P/2GMMW8FP_K8-F/GESCHICHTEN-MIT-ZUKUNFT-SUPERFOOD/](https://prezi.com/p/2gmmw8fp_k8-f/geschichten-mit-zukunft-superfood/)
 - Bild mit Hochhauskomplex zur Schweinemast → S. MATERIALIEN_FLEISCH & FLEISCHERSATZ_RECHERCHE, internetfähige Geräte (z.B. Smartphones, Tablets, Laptops)
 - Arbeitsblatt für Recherche → S. MATERIALIEN_FLEISCH & FLEISCHERSATZ_ENTOMOPHAGIE/IN-VITRO-FLEISCH, internetfähige Geräte

Ablauf

- Einstieg und Diskussion
Nach einer kurzen Keynote (Prezi) wird die Luftaufnahme eines Gebäudekomplexes (Hochhäuser zur Schweinemast) gezeigt. Die Schüler:innen/Teilnehmenden werden dazu aufgefordert zu überlegen, wer dort wohnen könnte und wofür solche Hochhauskomplexe gebaut werden. Darauf folgt eine Diskussion darüber, wie der (steigende) Fleischbedarf in nächster Zukunft gedeckt werden kann und ob (diese) Formen von Massentierhaltung eine vorstellbare Möglichkeit darstellen.
- Recherche und Diskussion
Zunächst recherchieren die Schüler:innen/Teilnehmenden in der Zukunft liegende, alternative Möglichkeiten zur Lebensmittelherstellung. Im Anschluss daran werden diese kritisch diskutiert. Dann können sie interessen-differenziert die Erarbeitung eines der beiden Themen wählen: Entomophagie/Fleisch aus dem Labor. Arbeitsblätter unterstützen die Lernenden bei ihren Recherchen und Diskussionen.

- Herstellung von Querverbindungen und Reflexion
Wenn diese Handlungsanregung im Rahmen eines fächerverbindenden bzw. -übergreifenden Projekts durchgeführt wird, sollten die Schüler:innen/ Teilnehmenden nach Durchlaufen der vorhergehenden Phasen noch die Möglichkeit haben, Verbindungen zwischen unterschiedlichen Annäherungen an den Themenschwerpunkt *Fleisch & Fleischersatz* herzustellen sowie Rückschlüsse in Bezug auf das Thema nachhaltige Ernährung zu ziehen.

Online Materialien



Alle Handlungsanregungen, Materialien und das Handbuch *Zukunft mit Zukunft. Klima, Kunst, Kultur - Experimentierräume und Vermittlungsformate* sind unter folgendem Link zu finden www.p-art-icipate.net/raeume/handbuch-und-materialien

¹ Diese Prezi-Präsentation bezieht sich auf beide Themenschwerpunkte im Projekt *GESCHICHTEN MIT ZUKUNFT: SUPER FOOD?*: *Boden in Gefahr* und *Fleisch & Fleischersatz*. Sie kann - je nach Schwerpunktsetzung - auch nur zum Teil gezeigt, oder ganz weggelassen werden.

ZUKUNFT MIT ZUKUNFT

Klima, Kunst, Kultur –
Experimentierräume und
Vermittlungsformate

Impressum

Eine Publikation im Rahmen des
transdisziplinären Forschungsprojektes
Räume kultureller Demokratie
(2019–2023)

Programmbereich

Zeitgenössische Kunst und Kulturproduktion
Interuniversitäre Einrichtung *Wissenschaft und Kunst*
Paris-Lodron-Universität / Universität Mozarteum Salzburg
in Kooperation mit dem Salzburg Museum

KONZEPT

Elke Zobl, Doris Posch,
Katharina Anzengruber

REDAKTION

Doris Posch

LEKTORAT

Roswitha Gabriel

GRAFIK

MOOI DESIGN, Linz
www.mooi-design.com

COPYRIGHT FOTOS

Räume kultureller Demokratie
Programmbereich *Zeitgenössische*
Kunst und Kulturproduktion,
Wissenschaft und Kunst, Salzburg
(soweit nicht anders angegeben)

ABBILDUNG COVER UND SEITE 184

Stitch & Decay
Stephanie Müller, 2021

© November 2023

Gefördert vom *Land Salzburg*
und dem Förderverein zur
wissenschaftlichen Forschung
an der Paris-Lodron-Universität Salzburg

OPEN ACCESS PUBLIKATION

[www.p-art-icipate.net/raeume/
handbuch-und-materialien](http://www.p-art-icipate.net/raeume/handbuch-und-materialien)



ISBN 978-3-200-09456-7

DRUCK

Gutenberg-Werbering Gesellschaft m.b.H.

Produziert nach der Richtlinie des
österreichischen Umweltzeichens,
„Druckerzeugnisse“
Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844

