

# Weitblick

– Themenvorschläge zum Globalen Lernen –

## Thema: Fleischkonsum

### Liebe Referentinnen und Referenten,

spätestens die von der Fraktionssprecherin der Grünen, Renate Künast, neu aufgebrachte Diskussion über die Einführung eines Veggie Days bringt das Thema Fleischkonsum wieder auf die Titelseiten der Zeitungen. Dass Essen nicht mehr allein dem Überleben dient, sondern auch politische und ethische Dimensionen hat, wird an solchen Diskussionen besonders deutlich.

Im Mittelpunkt dieses Newsletters soll Fleisch als ein globales Produkt mit seinen ökonomischen und ökologischen Auswirkungen stehen. Außerdem wollen wir der Frage nachgehen, ob Fleisch aus dem Labor eine Lösung der mit dem Fleischkonsum verbundenen Probleme sein kann. Wieder haben wir eine kleine Materialsammlung zusammengestellt, die Euch anregen soll, mit in die Diskussion einzusteigen.

### Viel Spaß beim Lesen wünschen,

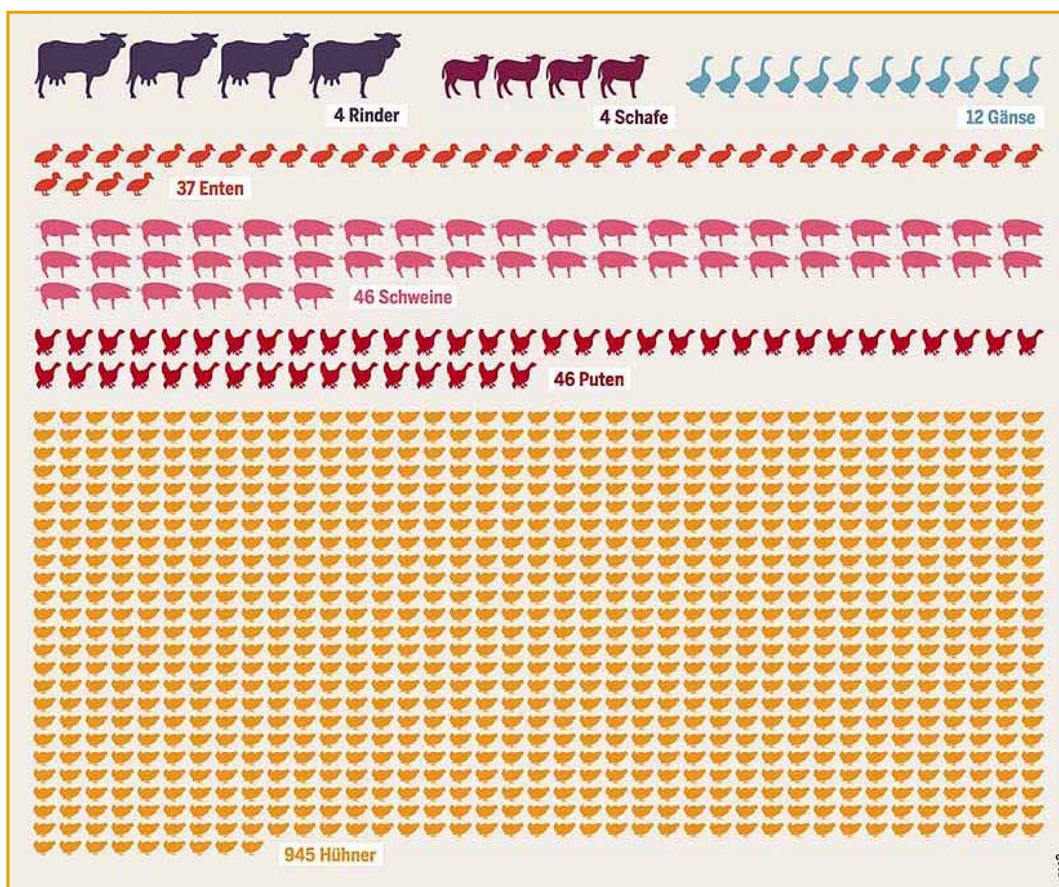
**Johanna Kurowski (Praktikantin), Markus Hirschmann und Noreen Hirschfeld**



## Steigender Fleischkonsum weltweit

Dass wir in einer Welt leben, die durch zunehmende Spezialisierungen und Handelsbeziehungen immer dichter miteinander verzahnt ist, ist längst nicht mehr neu. Am Beispiel der Fleischproduktion kann dies sehr deutlich veranschaulicht werden. Die Bevölkerung unserer Erde wächst und mit ihr der Fleischkonsum. Weltweit stieg dieser von 23 kg im Jahr 1961 auf heute 42,5 kg, hat sich also fast verdoppelt.

Während in vielen Industrienationen die Nachfrage auf einem hohen Niveau langsam stagniert und zum Teil sogar zurückgeht, steigt der Fleischbedarf vor allem in den Ländern des globalen Südens – besonders in den Schwellenländern – stark an. In vielen Regionen der Erde ist Fleisch ein Luxusgut, während es in anderen Nationen in Massen produziert, konsumiert und weggeschmissen wird.



Deutscher Durchschnittsverzehr an Fleischprodukten im Laufe des Lebens = 1.094 Tiere



## Globale wirtschaftliche und soziale Auswirkungen

Dieser hohe – insgesamt wachsende – Fleischkonsum hat globale Auswirkungen, die vor allem negative Folgen für die Länder des Südens, das Klima und die Tiere selbst haben.

### Subventionierung zerstört Wirtschaft im Süden

Durch Subventionen in Höhe von etwa 240 Millionen Euro gelingt es Europa die fleischverarbeitende Industrie so zu fördern, dass wir neben den USA, Kanada, Brasilien, Argentinien und Australien zu den größten Fleischlieferanten der Welt zählen. Die Exportschlager sind vor allem Geflügel-, Schweine- und Rindfleisch. Doch wir exportieren nicht nur Hähnchenfilets. Im Gegenteil. Gerade weil die Westeuropäer/inn/en nur die Filetteile essen, entstehen riesige Mengen Schlachtabfälle, die seit der BSE-Seuche 1996 nicht mehr zu Tierfutter zermahlen werden dürfen. Stattdessen schicken Geflügelkonzerne ihre Abfälle in die Länder des globalen Südens.



So exportierte Deutschland im letzten Jahr 42 Millionen Kilo Geflügelfleisch nach Afrika. Der Importpreis europäischer Hähnchenteile beträgt etwa 80 Cent pro Kilo und liegt damit deutlich unter dem lokalen Preis. Da die Kleinbauern vor Ort mit diesen Preisen nicht mithalten können und somit vom Markt verdrängt werden, zerstören die europäischen Exportsubventionen die Wirtschaft dieser Länder. Viele Kleinbauern in diesen Ländern kämpfen daher ums Überleben.

Derzeit versucht Europa die westafrikanische Wirtschaftsgemeinschaft für die Unterzeichnung eines Wirtschaftspartnerschaftsabkommens zu überzeugen. Die westafrikanischen Länder drüften durch das Partnerschaftsabkommen auf solche Importe keine höheren Zölle mehr erheben und wären in Zeiten niedriger Weltmarktpreise den billigen Importen aus der EU schutzlos ausgeliefert.

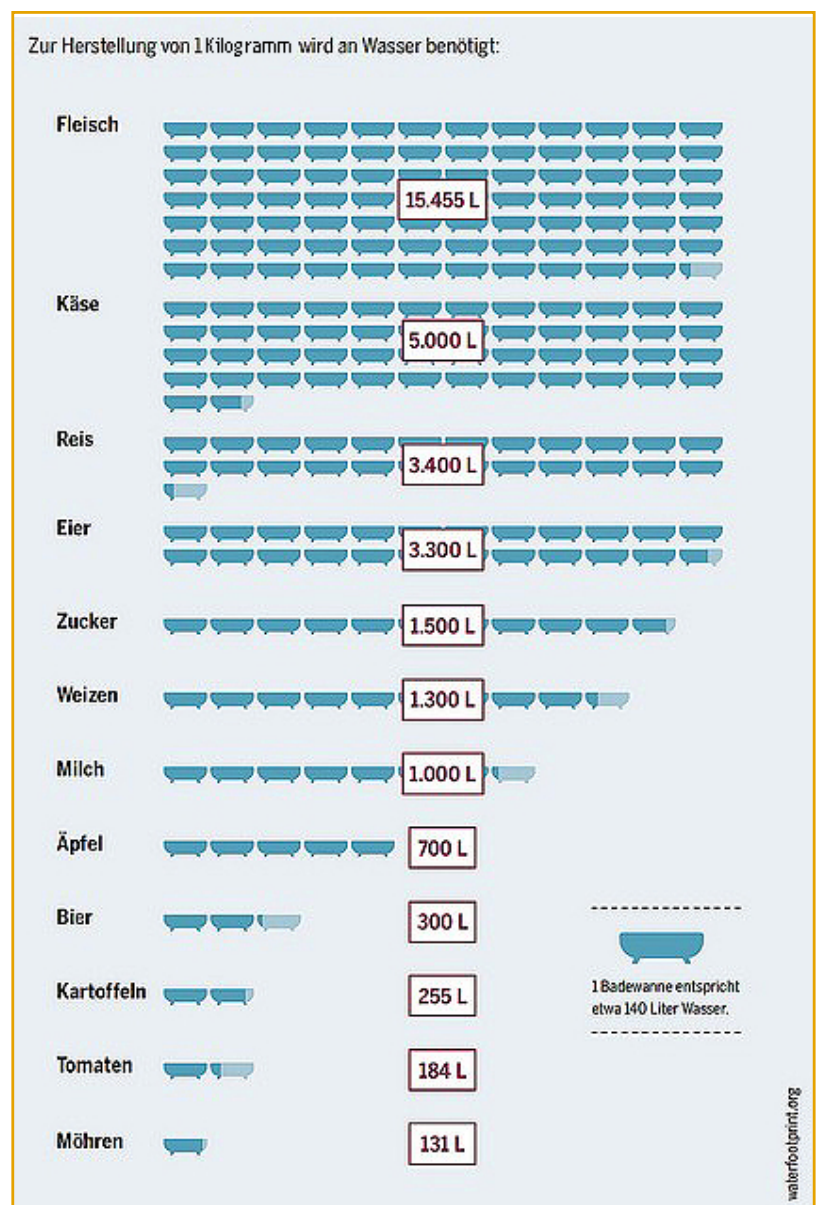
### **Fallbeispiel: Burkina Faso und der Milchpulverimport**

Dass nicht nur die Fleisch- sondern auch die Milchproduktion im globalen Norden die Märkte des Südens zerstören kann, zeigt der Milchpulverimport nach Burkina Faso. Als in Europa die Milchpreise 2008/2009 stark sanken, wurde eine Exportsubvention beschlossen, die dazu führte, dass aufgrund einer Überproduktion in Europa große Mengen Milch in Form von Milchpulver nach Burkina Faso exportiert wurden. Die dortige Milchproduktion wurde vom Markt verdrängt und die Bevölkerung abhängig von den importierten Lebensmitteln und dem Anstieg der Nahrungsmittelpreise auf dem Weltmarkt. Als die Weltmarktpreise anstiegen trieb dies viele Menschen in den Hunger, bis die Milchproduktion Burkina Fasos die eigene Produktion wieder angekurbelt hatte.

## Konkurrenz um Ressourcen

Ein weiteres Problem, das durch den hohen Konsum von Tierprodukten weiter verstärkt wird, ist die wachsende Ressourcenknappheit. So benötigt die Fleischindustrie umfangreiche Ackerbauflächen für die Viehhaltung und vor allem die Futtermittelproduktion. Etwa 71% der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Erde werden für die Fleischproduktion aufgewendet. Die Fleischproduktion verhindert den weiteren Ausbau der Nutzflächen für landwirtschaftliche Flächen und somit den Anbau pflanzlicher Nahrungsmittel. Weltweit leiden 12,5 Prozent der Menschen Hunger, daher ist es nahezu makaber, dass für die Herstellung eines Steaks soviel Land gebraucht wird, wie für den Anbau von 27 kg Kartoffeln benötigt wird.

Eine weitere knappe Ressource ist das Wasser. Bedenkt man, dass zur Herstellung eines Kilos Rindfleisch etwa 15.500 Liter Wasser aufgebracht werden müssen, ist es wenig überraschend, dass etwa ein Drittel der landwirtschaftlichen Wassernutzung in die Tierhaltung fließen. Die Landwirtschaft gilt mit einem Verbrauch von 70% des Süßwassers als eine der Hauptverursacher der weltweiten Wasserkrise. Etwa 1,1 Milliarden Menschen haben keinen ausreichenden Zugang zu sauberem Trinkwasser.

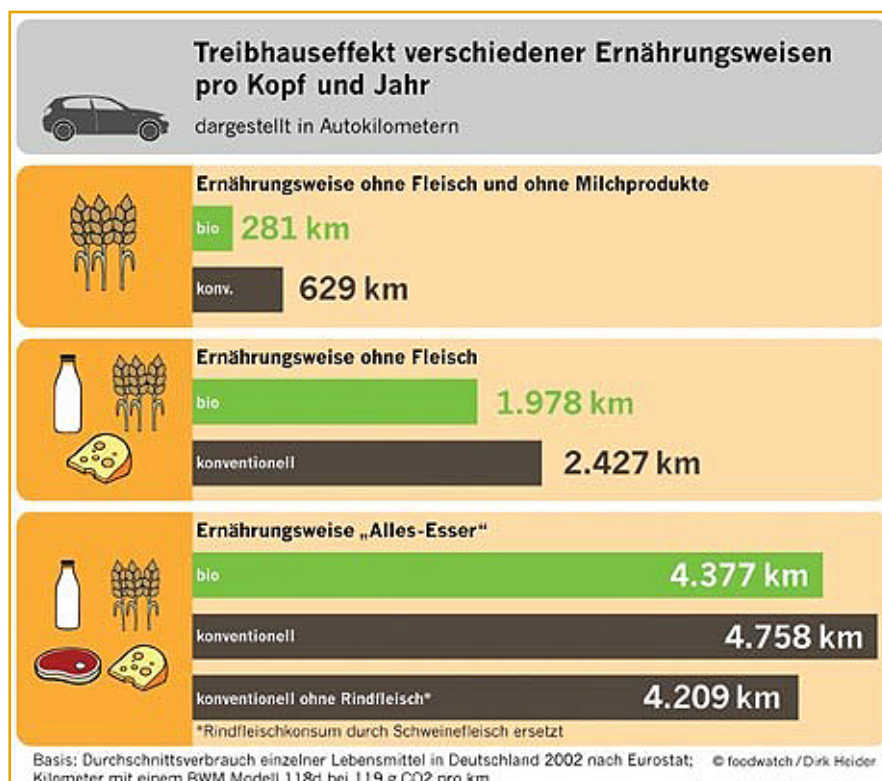


## Negative Folgen für Klima und Umwelt

### Treibhausgasemission

Die Produktion von tierischen Lebensmitteln trägt im erheblichen Maße zum Klimawandel bei. Dabei geht es vor allem um Stickoxide, Methan und Kohlendioxid, die sowohl von den Tieren selbst, als auch bei der Futtermittelproduktion frei werden.

Nach Berechnungen der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) liegt dieser Produktionszweig mit einem Anteil von 18% an den Treibhausgasen noch über dem Treibhausgasausstoß des Verkehrsbereiches (etwa 13%). Andere Organisationen sprechen sogar von einem weitaus höheren Anteil. 70 Prozent des persönlichen Klima- Fußabdrucks des Menschen gehen auf die Verarbeitung tierischer Produkte zurück.



Aus der Abbildung lässt sich entnehmen, dass bei der biologischen Produktion von Lebensmitteln weniger Treibhausgasemissionen freigesetzt werden als bei der konventionellen Herstellung. Nicht berücksichtigt sind allerdings andere Auswirkungen der unterschiedlichen Produktionsweisen, zum Beispiel auf die Boden- und Grundwasserbelastung.



## **Bodenbelastung durch Viehzucht**

Viele Tiere fressen viel. Etwa ein Drittel des weltweiten Ackerlandes dient der Futtermittelproduktion. Auf riesigen Monokulturen (z.B. Soja) für die Futtermittelproduktion werden Schädlinge oft durch Pestizide bekämpft. Allein in Argentinien und Brasilien, den weltweit wichtigsten Futtermittellieferanten, werden jährlich zwischen 100 und 200 Millionen Liter Pestizide ausgebracht.

Zudem gilt die Tierzucht als eine der Hauptfaktoren von Bodenerosionen. Durch eine übermäßige Nutzung von Weideflächen, zerstören Huftiere die Pflanzendecke, die den Boden vor Erosionen schützt. Etwa zwanzig Prozent der weltweiten Weideflächen sind durch die Viehzucht bereits zerstört worden. Verwüstung, das erschreckendste Beispiel des Erdbodenabbaus, entsteht vor allem durch Intensivanbau, Überweidung und Waldrodung.

Doch nicht nur die direkte Futtermittelproduktion hat dramatische Auswirkungen auf die Umwelt. Auch die Ausbringung von tierischen Exkrementen auf die Ackerflächen hat klimaschädliche Folgen, wenn es in zu großen Mengen ausgefahren wird. Denn bei der Gülleausfuhr entweichen große Mengen Ammoniak in die Luft, die sauren Regen und eine Übersäuerung des Bodens hervorrufen. Die Viehzucht macht etwa Zweidrittel der anthropogenen Ammoniakemissionen aus.

## **Ökologischer Fußabdruck**

Mit Hilfe des ökologischen Fußabdrucks kann veranschaulicht werden, dass der Flächenverbrauch tierischer Produkte deutlich über dem pflanzlicher Produkte liegt. Während 100 g Obst nur einen Flächenverbrauch von etwa 0,22 m<sup>2</sup> haben, haben 100g Käse oder Rindfleisch mit 11,10 m<sup>2</sup> beziehungsweise 15,7 m<sup>2</sup> einen deutlich höheren. Diese Flächenwerte errechnen sich aus der für die zur Herstellung der Produkte aufgewendeten Energie und Rohstoffe. In einem zweiten Schritt kann der sich daraus ergebende Flächenverbrauch auf die Gesamtbevölkerung hochgerechnet werden und mit der tatsächlich zur Verfügung stehenden Fläche verglichen werden.

## **Der Regenwald im Schweineschnitzel**

Längst kommen die Futtermittel für die Tiere, die später als Schnitzel auf unseren Tellern landen, nicht mehr vom jeweils eigenen Hof des Bauern. Sieht man von den Demeterbetrieben und anderen biologisch geführten Betrieben ab, so haben die Futtermittel der heimischen Massenschweine, Hähnchen und Rinder bereits eine weite Reise hinter sich.

Damit die Tiere möglichst schnell Fett ansetzen, werden sie mit Kraftfutter gemästet. Dies weist einen durchschnittlichen Sojaschrotanteil von 15% auf. Um die Tiere schnell zu mästen, importiert die EU jährlich etwa 35 Millionen Tonnen Sojaschrot aus Argentinien, Brasilien und Paraguay. In diesen Ländern boomt seit einigen Jahren die Sojaindustrie. Den riesigen Sojamonokulturen müssen Regenwald und indigene Viehzüchter weichen. An ein Kilo Rindfleisch werden 920 Gramm Sojaschrot verfüttert. Dabei liegt die Sojaanbaufläche der deutschen Rinderproduktion mit 360.000 Hektar noch deutlich unter dem Flächenbedarf für die heimische Milch- und Schweinefleischproduktion, die sogar eine Fläche von 750.000 Hektar beziehungsweise 1,5 Millionen Hektar beanspruchen!

Interessant und eindrücklich schildert die Dokumentation „Raising Resistance“ die verschiedenen Perspektiven des Soja-Konfliktes am Beispiel von Paraguay. Der Film zeigt, wie großflächiger Soja-Anbau die Existenz indigener Landbewohner/innen und die Natur in Gefahr bringt (s. Materialienliste).





## Das Leid der Tiere

### Massentierhaltung

Auch wenn das Steak auf dem Teller oder die Wienerwurst im Hot Dog nicht mehr danach aussehen, steckt dahinter ein Lebewesen. Unser hoher Konsum und der stetige Blick der Hersteller auf die Gewinnspanne führen dazu, dass in den Betrieben auf möglichst effektive – hinsichtlich der Quantität – Haltungsmethoden gesetzt wird – zum Leid der Tiere.

In Deutschland ist die Zahl der Schweinehalter/inn/en in den vergangenen Jahren deutlich zurückgegangen. Die auf einem Betrieb gehaltenen Schweine haben sich jedoch meist mehr als verdoppelt. Befürworter/inn/en der Massentierhaltung führen an, dass diese die einzige Möglichkeit wäre, Fleisch so günstig zu produzieren, wie es von den Verbraucher/inn/en gefordert sei. Mittlerweile werden sogar Exportsubventionen für die Schweinefleischproduktion gefordert, weil die meisten Betriebe nicht kostendeckend wirtschaften können.

Mit tierschutzrechtlichen Forderungen ist die Massentierhaltung allerdings nicht vereinbar, da die Tiere zu wenig Auslauf haben und meist dauerhaft starken Stresssituationen ausgesetzt sind, was zu Verhaltensänderungen führt. Immer wieder durchlaufen Bilder von gequälten Tieren die Medien und sorgen für immer stärkere Forderungen nach der Abschaffung von Massentierhaltung.

### **Schneller, höher, weiter – die Mastzucht**

Schneller, höher, weiter – ein Prinzip, das in (fast) allen Bereichen umgesetzt werden soll. So auch in der Tierhaltung. Hochleistungskühe, die 7.000 bis 8.000 Liter Milch pro Jahr liefern müssen, um wirtschaftlich zu bleiben; Schweine und Hühner, die extra schnell Fett ansetzen; Hochleistungshennen, die heute dreimal mehr Eier legen als noch vor 50 Jahren. Dass auch diese hohen Leistungsanforderungen nach einer Studie der Grünen vor allem zur gesundheitlichen Belastung der Tiere führt, scheint kaum überraschend. Dem gegenüber stehen die Angaben des Bauernverbandes, der darauf hinweist, dass die Gesundheit der Tiere auch in der konventionellen Intensivhaltung im Mittelpunkt stehe, da nur gesunde Tiere gute Leistung erbringen können.

## Was kann ich tun?

Die Nachfrage an tierischen Produkten steigt, die Weltbevölkerung auch. Doch die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen verknappen sich.

### Bewusstsein für das Lebewesen

Unumstritten ist, dass wir unseren Konsum tierischer Produkte, besonders unseren Fleischkonsum, reduzieren und bewusster gestalten sollten. Das heißt nicht unbedingt, dass wir gänzlich auf Fleisch verzichten müssen. Dennoch sollten wir auf einen nachhaltigen Fleischkonsum achten.



Zuerst sollten wir uns wieder darüber klar werden, dass das Fleisch, die Wurst, der Käse und das Ei von einem Lebewesen stammen. Nicht zuletzt durch die Urbanisierung ist dieses Bewusstsein verloren gegangen. Kaum ein Kind aus der Großstadt war schonmal auf einem Bauernhof und hat die Tiere aus der Nähe betrachtet, geschweige denn, war bei einer Schlachtung anwesend.

### Kritisch konsumieren – aber wie?

Beim Kauf sollte Qualität und nicht Quantität im Vordergrund stehen. Das Bio-Steak mag vielleicht etwas teurer sein, ist aber ökologisch besser verträglich und sogar gesünder. Also lieber etwas weniger und bewusst konsumieren und damit die Ressourcen schonen.

Bestimmte Etikettierungen der Lebensmittel helfen dabei. Am Besten ist es natürlich seine Produkte direkt vom Kleinbauern oder Metzger aus der Region zu beziehen, wo sich die Kunden auch selbst von der Haltung und der Fütterung überzeugen kann. Zwar bieten viele Metzgereien neben den eigenen Produkten mittlerweile auch industrielle Massenware an, doch häufig wird dort noch selbst geschlachtet, sodass

genaue Auskunft über die Herkunft des Fleisches gegeben werden kann. Weil die meisten Metzgereien ihr Fleisch regional beziehen, erspart dies zudem lange Transportwege. Wildfleisch aus der Region erhält man beispielsweise auch bei Jägern der Umgebung oder über die Forstagentur. Hofläden und Bauern in der Umgebung sind beispielsweise auf der Internetseite [www.erzeuger-direkt.de](http://www.erzeuger-direkt.de) zu finden.

Aufgrund zunehmender Lebensmittelskandale greifen Verbraucher/inn/en vermehrt auf Bio-Produkte zurück. Außer Frage steht, dass das Biofleisch in der Produktion ökologisch nachhaltiger ist. Dies liegt vor allem auch an der vorhergehenden biologischen Futtermittelproduktion. Die gesteigerte Nachfrage führt jedoch gleichzeitig dazu, dass auch die einst auf „Klasse statt Masse“ ausgerichtete Biobranche immer mehr in die Massenproduktion übergeht. Zwar haben nach biologischen Richtlinien (seit 2010 gibt es ein neues, EU-weit verbindliches Biosiegel) gehaltene Tiere ein mehr Auslauf, doch kommt es auch hier mittlerweile zu Skandalen, die wir bisher nur aus der konventionellen Massentierhaltung kannten. 40 Bio-Höfe stehen derzeit unter Verdacht, sich nicht an die Standards gehalten und deutlich mehr Hühner gehalten zu haben als zulässig.

Dennoch tragen Milch- und Fleischprodukte aus ökologischer Produktion aufgrund ihrer geringeren Emissionen zum Klimaschutz bei. Allerdings braucht die ökologische Landwirtschaft im Vergleich zur konventionellen Wirtschaftsform auch mehr Fläche, um die gleiche Menge zu produzieren. So würden wir 70 Prozent mehr landwirtschaftliche Fläche benötigen, um unsere derzeitige Nachfrage aus ökologischem Landbau zu decken.

### **Insekten oder Fleisch aus dem Labor?**

Eine für deutsche Speisekarten untypische Tierart taucht in Diskussionen um nachhaltige Ernährung immer häufiger auf – Insekten. Mit zehn Kilogramm Getreide und Gemüse können neun Kilogramm Insekten großgezogen werden – die Deckung unseres Proteinbedarfs durch Insekten wäre also ökologisch gut verträglich. Durch die häufig geringen Ansprüche der Insekten, könnte jede Person ihre eigenen Insekten züchten und verzehren. Obwohl in vielen Teilen unserer Welt Insekten bereits auf dem Speiseplan stehen, wird es wohl noch eine Weile dauern, bis sich dieser Trend auch in Deutschland durchsetzen wird.

Auf der Suche nach einer Alternative zu der ressourcenstrapazierenden Fleischproduktion ist man derzeit auch in Laboren. Aus dem Muskelgewebe von Rinderzellen ist es Forscher/inn/en gelungen, das erste Stück-



chen Fleisch zu züchten. Bislang ist dieses 140 Gramm Stück mit Herstellungskosten von etwa 250.000 Euro noch unerschwinglich und nicht ausgereift. Noch wird Fötale Kälberserum (FSK) zur Aufzucht von Zellkulturen verwendet (in Deutschland verboten). Jährlich Fallen der Gewinnung dieses Serums etwa 2 Millionen Kälber zum Opfer. An Nährmedien, die ohne FSK auskommen wird derzeit geforscht. Die Fleischproduktion aus dem Labor steckt also in den Kinderschuhen, doch die Forschenden zeigen sich optimistisch, dass diese Form der Fleischproduktion viele der bisherigen Probleme aus der Welt schaffen könnte.

### **Vegane und vegetarische Ernährung – eine Alternative?**

Sich vegetarisch zu ernähren ist keine neue Erfindung der westlichen Welt. Während sich in Deutschland bislang nur etwa 3,2% der Bevölkerung vegetarisch ernähren, sind es in Indien ungefähr 31%.

In Deutschland leben mittlerweile etwa 0,1% der Bevölkerung vegan, sie verzichten also nicht nur auf Fleisch, sondern gänzlich auf tierische Produkte. Derzeit setzen die Deutschen pro Kopf 2,05 Tonnen Kohlendioxid im Jahr frei. Mit einer vegetarischen Ernährungsweise könnte eine Person ihren Kohlendioxid-ausstoß auf jährlich etwa 1,56 Tonnen reduzieren, mit einer veganen Ernährungsweise sogar 0,96 Tonnen! Obwohl die vegane Lebensweise auf den ersten Blick als die nachhaltigste erscheint, führen Kritiker/innen gesundheitliche Bedenken an.

Dass vegetarische und vegane Mahlzeiten nicht „unvollständig“ schmecken müssen, zeigen immer mehr Kochbücher oder Rezepte im Internet (zum Beispiel unter <http://www.vegetarische-rezepte.com/>) – einfach mal ausprobieren!

## Material aus unserer Bibliothek

### **Besser – Anders – Weniger KONSUM**

Breyer, Katja; Heuser, Hans-Heiner; Laser, Veit; Weindl, Birgit

in: Mach mal Zukunft! – Eine Aktionsmappe für die Jugendarbeit zur Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“

Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland e.V., Hannover, 2009

Signatur: U 25.01

Hintergrund dieser Aktionsmappe ist die Studie „Zukunftsfähiges Deutschland in einer globalisierten Welt“. Sie enthält verschiedene Anregungen, wie sich Jugendliche durch unterschiedliche Aktionen für eine nachhaltige Entwicklung einsetzen können. Zu den Themen Ernährung, Konsum, Welthandel und anderen gibt es Spielideen, Rezepte, eine kurze Darstellung von Fakten und Zusammenhängen, sowie Tipps für Filme, Broschüren und Links zum Thema.

### **Wie die weltweite Armut besiegt werden könnte Lernkarte**

Krämer, Georg

Broschüre/Lernkarte, 2012

Signatur: U 39.15

Diese Lernkarte für Schulen (ab Klasse 8) zeigt die Chancen auf, die für die globale Armutsbekämpfung nutzen können: „Internationale Politik“, „Regierungen in Entwicklungsländern“ und „Jede und jeder einzelne von uns“. Um bewussten Konsum und Fleischkonsum geht es vor allem in dem dritten Unterthema. Zu den globalen Folgen unseres Fleischkonsums können zusätzlich kleine Flyer („Lokaler Fleischkonsum- globale Folgen“) unter: <http://www.welthaus.de/publikationen-shop/> bestellt werden.

### **Jede Köchin zählt und jeder Koch auch – Infos und Anregungen zu kritischem Nahrungsmittelkonsum**

Katrin Koops; Tatjana Krischik

Broschüre, 2012

Signatur: U 45.15

Über die Ökobilanz von Rindfleisch, Schweinefleisch als deutscher Exportschlager, Hähnchen hier und in Kamerun, aber auch über Bananen, saisonales Gemüse und Reis informiert diese Broschüre mit kurzen Texten. Für detaillierte Informationen sind weiterführende Links zu jedem Thema aufgelistet.

### **Hühnerwahnsinn – Wie Europas Exporte Afrika schaden**

Faraggi, Marcello

[www.eu-media.info](http://www.eu-media.info), CD-ROM, 2006

Signatur: FILM 40

Dieser Film zeigt die Auswirkungen von Europas Hühnerüberschüssen auf die Menschen und die Wirtschaft in Kamerun. Zu Dumpingpreisen wird hier das Hühnerfleisch angeboten, das aufgrund mangelnder Kühlung häufig verdorben ist. Hintergrundinformationen gibt das Buch „Das globale Huhn“.

### **Das globale Huhn. Hühnerbrust und Chicken Wings - Wer isst den Rest?**

Buntzel, Rudolf; Marí, Francisco

Brandes & Apsel, Frankfurt a. M., Buch, 2008

Signatur: WI 90

In dem Buch wird der Frage nachgegangen, was mit den Schlachtabfällen europäischer Hähnchen passiert. Denn auf unseren Tellern sind vor allem die Filetstücke zu finden.

### **Kritische Ökologie Nr. 80 – Milch und Fleisch – zwei Seiten einer Medaille**

Goldau, Axel

Zeitschrift, 2013

In dieser Ausgabe der Kritischen Ökologie wird der Zusammenhang zwischen Milch- und Fleischproduktion genauer beleuchtet.

**Dies Fleisch macht alle satt Nahrung - Der Hunger auf der Erde wächst, die Agrarindustrie verfolgt weiter eigene Interessen. Können Grashüpfer, Retortensteak und Algen die Menschheit retten?**

Vidal, John

in: Freitag Nr. 4 (26.1.2012), Zeitungsartikel, 2012, Nr. 51 Globalisierung

**Soja Produktion: Keinen Regenwald auf den Teller!**

Behrend, Reinhard

in: Regenwald Report; Zeitschrift, 2012

**Fairrückte Welt – Infos und Aktionen für Jugendliche**

Entwicklungspolitisches Netzwerk Hessen

Broschüre, 2013

**Tiere Essen**

Foer, Jonathan Safran

Buch, 2010

Signatur: ENTW 161

Wo kommt unser Fleisch eigentlich her? Welche Folgen hat mein Fleischkonsum für die Wirtschaft, Gesellschaft und die Umwelt? Warum essen wir kein Hundefleisch? Foer thematisiert das Thema Fleisch auf eine sehr lesenswerte Art!

**Zwischen Fast Food und Hungertod Nahrungsüberfluss und Nahrungsmangel**

Kleyboldt, Konrad

in: Nicht nur vom Brot allein; Misereor Materialien für die Schule Nr. 23, 1997

Signatur: U 20.1

Die Aufarbeitung der vielschichtigen Problematik der Ernährungssicherung ab der 9. Klasse thematisiert unter anderem die Fleischexporte und das damit verbundene Preisdumping, sowie die Futtermittelimporte.

**Unser täglich Fleisch. So essen wir die Welt kaputt**

Haldimann, Urs/Dietrich, Stephan

Buch, 1992

Signatur: OEK 79

In dem Buch werden die Zusammenhänge zwischen Tierhaltung, Ernährung, Gesundheit und Umweltbelastung beschrieben.

**Keinen Regenwald auf den Teller!**

Behrend, Reinhard

Zeitschrift, 2012

Material bei Markus Hirschmann erhältlich

**Material im Internet****Ökologischer Fußabdruck**

[http://www.niemandisstfuersichallein.de/downloads/niemand-isst-fuer-sich-allein/ernaehrungs\\_mobiltaetsflaechen-rechner.pdf](http://www.niemandisstfuersichallein.de/downloads/niemand-isst-fuer-sich-allein/ernaehrungs_mobiltaetsflaechen-rechner.pdf)

Wie viel Fläche braucht 100g Rindfleisch, wie viel Käse und wie viel Obst? Auf der Berechnungsgrundlage des ökologischen Fußabdrucks, kann jede und jeder ihren und seinen eigenen Flächenverbrauch ausrechnen.

**Fleischkonsum und Landverbrauch**

[http://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2\\_Downloads/Sonstiges/ZukunftsWG\\_2\\_Ernaehrung.pdf](http://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Sonstiges/ZukunftsWG_2_Ernaehrung.pdf)

Dieses Lernmodul zeigt, wie die Ernährungsgewohnheiten in Industrieländern die Lebensbedingungen der Menschen in anderen Erdteilen beeinflussen. Am Beispiel des Fleischkonsums werden die ineffiziente Flächennutzung für die Futtermittelproduktion und die Auswirkungen auf den Klimawandel deutlich.

**Tiere essen?!**

<http://www.welthungerhilfe.de/ueber-uns/service/mediathek/whh-artikel/tiere-essen.html>

Wie sieht eine ethisch vertretbare Ernährung aus? Dieses an Schulen gerichtete Informationsmaterial der welthungerhilfe liefert erste Informationen und eine Reihe von weiterführenden Links und Literaturtipps rund um das „Thema Ernährung und Fleischkonsum in Zeiten einer wachsenden Bevölkerung“.

**Der Fleischatlas – Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel 2013**

[http://www.bund.net/fileadmin/bundnet/publikationen/landwirtschaft/130108\\_bund\\_landwirtschaft\\_fleischatlas.pdf](http://www.bund.net/fileadmin/bundnet/publikationen/landwirtschaft/130108_bund_landwirtschaft_fleischatlas.pdf)

Rund um das Thema Fleisch geht es im Fleischatlas. Anschauliche Abbildungen unterstützen die präzisen Texte, die konkrete Zahlen, Daten und Fakten zu dem Thema Fleisch bei uns und in der Welt liefern.

**Brot oder Trog – Futtermittel, Flächenkonkurrenz und Ernährungssicherheit**

[http://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2\\_Downloads/Fachinformationen/Analyse/analyse\\_34\\_futtermittelstudie.pdf](http://www.brot-fuer-die-welt.de/fileadmin/mediapool/2_Downloads/Fachinformationen/Analyse/analyse_34_futtermittelstudie.pdf)

Die Analyse beleuchtet die Herkunft der Futtermittel für unsere Rindersteaks und Hähnchenfilets vor dem Hintergrund der zunehmenden Ressourcenverknappung. Dabei spielen Klimaauswirkungen genauso eine Rolle wie Landraub. Konkrete Zahlen veranschaulichen die Studie.

**Infos zur Massentierhaltung in Niedersachsen**

<http://www.ndr.de/regional/massentierhaltung113.html>

**Samsara food sequence**

[www.vimeo.com/73234721](http://www.vimeo.com/73234721)

Kurzfilm zur Massentierhaltung im Zeitraffer

**Auswirkungen unseres Fleischkonsums**

<http://www.weltbewusst.org/w/images/5/5e/Fleisch.pdf>

Fleisch frisst Land – Eine Studie des WWF

Hintergrundinformationen zu der Fleischproblematik, Handlungsalternativen und Methoden bietet diese Publikation von weltbewusst zum Thema Fleischkonsum.

**Fleischkonsum**

[http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Fleischkonsum\\_web.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Fleischkonsum_web.pdf)

Die Studie nimmt Bezug auf den virtuellen Landhandel der EU und die bei der Fleischproduktion entstehenden Treibhausgasemissionen. Es werden Szenarien durchgespielt, an denen die Auswirkungen veränderter Verzehrsgewohnheiten und Nahrungsmittelverluste verdeutlicht werden sollen.

**Raising Resistance**

<http://www.arte.tv/de/kinostart-raising-resistance/2151166,CmC=6581752.html>

„Der Dokumentarfilm Raising Resistance erzählt vom Kampf der Campesinos, der Kleinbauern Paraguays, gegen die sich immer aggressiver im Land ausbreitende Gen-Soja-Produktion. Die Autoren Bettina Borgfeld und David Bernet beschreiben anhand dieses Konfliktes die globalen Auswirkungen, die der Einsatz modernster Gentechnik im 21. Jahrhundert auf Mensch und Natur hat. Eine Parabel über das Verdrängen von Leben, von Menschen, von der Vielfalt der Pflanzen und Kulturen. Und darüber wie Widerstand entsteht, sowohl beim Menschen als auch in der Natur.“

**Steaks statt Regenwald**

[http://www.prowildlife.de/sites/default/files/FS\\_Fleischkonsum.pdf](http://www.prowildlife.de/sites/default/files/FS_Fleischkonsum.pdf)

Die Auswirkungen des deutschen Fleischkonsums auf den brasilianischen Regenwald werden kurz und übersichtlich dargestellt.

**Keine Chicken schicken**

[http://www.globaleducation.ch/globaleducation\\_de/resources/AN\\_Ln/100909\\_eed\\_keine-chicken-schicken\\_deu.pdf](http://www.globaleducation.ch/globaleducation_de/resources/AN_Ln/100909_eed_keine-chicken-schicken_deu.pdf)

Die vom evangelischen Entwicklungsdienst herausgegebene Broschüre thematisiert die dramatischen Auswirkungen des europäischen Hühnerfleischexportes nach Westafrika und beleuchtet dabei eine Bürgerbewegung in Kamerun, die sich erfolgreich gegen die Ausfuhren wehrt.



**Kann denn Schnitzel Sünde sein?**

[http://www.welthaus.de/fileadmin/user\\_upload/Bildung/pdf\\_fuer\\_Downloads/Fleisch-Module-16-1-neu.pdf](http://www.welthaus.de/fileadmin/user_upload/Bildung/pdf_fuer_Downloads/Fleisch-Module-16-1-neu.pdf)

Diese kurze didaktische Einheit zum Thema Fleischkonsum eignet sich für die Schule und die Jugendarbeit (12- 16 Jahre) und greift Themen wie Welternährung und Klimafolgen auf. Außerdem sind Hinweise und Links zu weiteren Ausführungen aufgelistet.

**Klimawandel auf dem Teller**

[http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel\\_auf\\_dem\\_Teller.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf)

Die Studie des WWF liefert Fakten. Vor allem geht es darum, welche Auswirkungen unsere Ernährung auf das Klima hat. Natürlich wird im diesem Zuge auch der Fleischkonsum genauer betrachtet.

**Materialien und Ideen zum Thema Ernährung/ Fleisch**

[http://www.globales-lernen.de/Infozentrum/pdf/Material\\_Fleischkoffer.pdf](http://www.globales-lernen.de/Infozentrum/pdf/Material_Fleischkoffer.pdf)

Eine Auflistung von Büchern, Zeitschriften und Filmen, die sich mit dem Thema Ernährung und Fleischkonsum auseinandersetzen.

**Freihandel macht hungrig**

<http://www.monde-diplomatique.de/pm/2012/01/13.mondeText.artikel,a0037.idx,8>

Die skandalösen Auswirkungen der europäischen Agrarpolitik auf Länder des globalen Südens werden vor allem am Beispiel der Milchausfuhr nach Burkina Faso erschreckend deutlich dargestellt.

**Impressum**

Text und Konzept: Johanna Kurowski und Noreen Hirschfeld

Redaktion: Noreen Hirschfeld  
noreen.hirschfeld@bildung-trifft-entwicklung.de

Fotos: Foto S. 1 – Oliver Hallmann  
Foto S. 3 – Sabine Fricke  
Foto S. 11 – Markus Hirschmann

Regionale Bildungsstelle Nord  
Institut für angewandte Kulturforschung e.V.  
Wilhelmsplatz 3  
37073 Göttingen

Tel: 0551-4882471  
Fax: 0551-4882477  
Mail: markus.hirschmann@bildung-trifft-entwicklung.de

Das Programm „Bildung trifft Entwicklung“ wird vom Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) gefördert.

