

Schwein gehabt? – Haltungsformen und Tierwohl in der Schweinehaltung

Inhalt: Ob als Bratwurst, Salami auf der Pizza, Bärchenwurst oder in der Bolognese - Schweinefleischprodukte gehören für viele Menschen zu den alltäglichen Lebensmitteln. Der Konsum von Schweinefleisch ist zwar leicht rückläufig, trotzdem werden in Deutschland immer noch jährlich über 45 Millionen Schweine geschlachtet. Das zunehmende Interesse der Verbraucher an Tierwohlmaßnahmen und einer nachvollziehbaren Haltung hat in den vergangenen Jahren zu neuen Produktkennzeichnungen geführt. Unterschiedliche Siegel und Beschreibungen ergänzen die Tierhaltungskennzeichnung. Während ihres Bauernhofbesuchs lernen die Schüler*innen die vier Haltungsformen von Schweinen kennen und zu unterscheiden. Durch den Besuch der hofeigenen Husumerschweine auf der Weide können die Schüler*innen arttypisches Verhalten beobachten, Bedürfnisse von Schweinen erkennen und den eigenen Konsum des „Lebensmittels Schweinefleisch“ kritisch hinterfragen.

Jahrgangsstufe(n): 7-10, 11-13, Berufliche Schule

Fachbezug: Biologie, Geografie, Verbraucherbildung

Angebotszeitraum: ganzjährig

Umfang: 3h

Besonderheiten: wetterfeste Kleidung (Gummistiefel)



Leitfragen: Welche Haltungsformen gibt es in Deutschland? Worin liegen die Unterschiede der vier Haltungsformen? Welche Haltungsvorgaben gibt es in der ökologischen Landwirtschaft? Welche Bedürfnisse haben Schweine? Was macht Schweine „glücklich“? Welche Rolle hat der Verbraucher?

Lernziele: Die Schüler*innen verstehen die unterschiedlichen Haltungskennzeichnungen auf Schweinefleischprodukten und können deshalb bewusste Kaufentscheidungen treffen. Das Schwein, als Nutztier in der Landwirtschaft, wird in seinem Nutzen, aber auch mit seinen Bedürfnissen wahrgenommen. Die Schüler*innen reflektieren ihr eigenes Konsumverhalten.

Schulische Vorbereitung: Die Schüler*innen recherchieren zur Geschichte des Schweins als Nutztier des Menschen. Verschiedene Schweinerassen werden (z.B. in Form von Referaten) vorgestellt und die Entstehung von Hybridschweinen intensiv besprochen. Die Schweinefleischproduktion wird von verschiedenen Seiten im Unterricht beleuchtet z.B. Konsummenge der Deutschen, Import/Export von Schweinefleischprodukten/Tieren, Auswirkungen auf die Umwelt.



Hof Beckmissen, 2024