

# Lehrer lernen Lebensmittelkette kennen

**Niedersachsen schult Multiplikatoren.**

**Bedford stellt die Produktion von Wurst und Schinken vor..**

**NIEDERSACHSEN**

STEFFEN BACH

**Osnabrück** Über die ethischen Aspekte der Fleischproduktion informierten sich Lehrer aus niedersächsischen Berufsschulen. Sie wollen künftig ihre Schüler stärker für die gesellschaftliche Diskussion sensibilisieren.

Darf man Fleisch essen? Ist die in Deutschland praktizierte Haltung von Nutztieren ethisch vertretbar? Mit solchen Fragen werden Berufsschullehrer in den Fächern Religion und Ethik konfrontiert. Um mehr zum Thema zu erfahren und zu sehen, wie Tiere gehalten werden und Fleisch verarbeitet wird, informieren sich Berufsschullehrer in verschiedenen Betrieben. Nach einem Besuch bei einem Schweinehalter und der Besichtigung eines Schlachthofs stand am dritten Fortbildungstermin die Fleischverarbeitung im Mittelpunkt. Organisiert wird diese Fortbildungsreihe vom Niedersächsischen Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ).

Viele Pädagogen haben die Erfahrung gemacht, dass die Themen Fleischkonsum und Tierschutz zu kontroversen Diskussionen im Unterricht führen. Auszubildende aus landwirtschaftlichen Berufen fühlen sich dabei schnell angegriffen,

stellte Dirk Brockhaus von der Berufsschule Bersenbrück fest. Das liege auch daran, dass jene Azubis ein größeres Vorwissen mitbringen. In deren Klassen geht er das Thema deshalb erst einmal aus der Sicht der Praxis an. So fragt Brockhaus die Schüler nach ihren eigenen Eindrücken und Empfindungen. Er versuche, sie dafür zu sensibilisieren, dass auch sie Verantwortung für die Produktion tragen. „Landwirte müssen stolz sagen können: Das kommt aus meinem Stall“, findet der Lehrer.

Mechthild Pölking-Oefselmann, Fachberaterin für Agrarwirtschaft, empfiehlt, Berufsschüler aus dem Agrarbereich in andere Klassen einzuladen. In einem solchen gemischten Unterricht könnten die Landwirte ihre Positionen einbringen. „Es

wäre für beide Seiten ein Gewinn, wenn man sich gegenseitig in den Blick nimmt“, ist die Lehrerin überzeugt. Dabei geht es auch darum, den Schülern den Wert von Lebensmitteln deutlich zu machen.

Dieses Anliegen unterstützt Bert Mutsaers ausdrücklich. Der geschäftsführende Gesellschafter der Osnabrücker Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford zeigte den Lehrkräften, wie aus den angelieferten Teilstücken Wurst, Schinken und Convenience-Produkte hergestellt werden: „Den Verbrauchern fehlt ein Empfinden für Preise. Wenn ein Lebensmittel zu billig ist, kann etwas nicht in Ordnung sein“, stellt der Bedford-Geschäftsführer fest. Auch eine weitere Tatsache teilt Mutsaers seinen Besuchern gern mit: Jeder

Schinken sei mit einem Stempel versehen, der darüber informiere, auf welchem Betrieb das Schwein gehalten wurde. So hätten Kunden die Möglichkeit, über einen Code im Internet zu erfahren, wo die Tiere geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurden. Doch diese so häufig geforderte Transparenz stößt am Ende doch nur auf geringes Interesse. „Viel genutzt wird dieses Angebot nicht“, bedauert Mutsaers. „Wir brauchen einen hervorragenden Rohstoff, nur so können wir hochwertige Ware herstellen“, betont der Firmenchef. Bei der Betriebsbesichtigung wurde deutlich, dass die Bezeichnung ‚Manufaktur‘ kein Marketing-Trick ist. Denn viele Tätigkeiten erledigen Mitarbeitern per Hand. | afz 41/2016



Bei der Führung durch die Fleischwarenmanufaktur Bedford informierten sich die Pädagogen auch über die Aspikwarenherstellung. Foto: sb

## Gutes Essen ist ein Fest

**BERLIN**

**Berlin** Gutes Essen ist ein Fest – oder ein ganzes Festival: Am Erntedankwochenende fanden rund um die Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg zum zweiten Mal der Kongress „Wir haben es satt“ und das Stadt-Land-Food-Festival statt.

Gute Lebensmittel, faire Produktionsbedingungen und die Leitfrage, wie viel Identität Verbraucher aus Lebensmitteln ziehen, standen im Mittelpunkt. Tausende Besucher nutzten die Gelegenheit, mit anderen zu diskutieren, sich zu informieren und erleben in den elf Werkstätten der Markthalle Essen mit allen Sinnen. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die in der Markthalle mit ihrer „Hällischen Botschaft“ vertreten ist, unterstützte mit ihrer Partnermetzgerei „Kumpel und Keule“ die gläserne Wurstwerkstatt. Hier wursteten Metzger aus ganz Deutschland und der Welt vor den Augen des Publikums ausgefallene Bratwurst-Kreationen. Die frisch gemachten Würste gab es anschließend vor der Markthalle direkt vom Grill zu verkosten. Der unter dem Label „The Sausage Man Never Sleeps“ arbeitende Simon aus Neuseeland etwa wurstete mit Fleisch und Speck der „Mohrenköpfe“ eine Chili-Cheddar-Bratwurst. Die Liveshows in der gläsernen Manufaktur moderierte Food-Aktivist Hendrik Haase. „Der wichtigste Bestandteil guter Wurst ist gutes Schweinefleisch“, betonte Haase und informierte über die Bedeutung alter Schweinerassen. Die Agrarwende, so der Tenor, könne nur mit zukunftsfähiger Landwirtschaft und handwerklicher Lebensmittelproduktion gelingen. So drehte sich auch der Impulsvortrag von Rudolf Bühler beim „Wir haben es satt“-Kongress um die Schwäbisch-Hällischen. red | afz 41/2016

ANZEIGE

Lebensmittelrecht | Verbraucherschutz | Toxikologie

Neuerscheinung



## Kurz & prägnant

### Inhalt

- Praxisnahe produktbezogene Darstellung: Lebensmittel und Lebensmittelbedarfsgüter, Kosmetika, Spielzeuge, Textilien und sonstige Verbraucherprodukte
- Tatsächliche und rechtliche Folgen unsicherer Produkte: Rückruf, Rücknahme, Schnellwarnmeldungen usw.
- Kurze, prägnante und praxisnahe Darstellung

### Autor

Dr. **Alexander Pitzer** berät und vertritt als Rechtsanwalt Unternehmen im gesamten nationalen und europäischen Lebensmittel- und Verbrauchergüterrecht.

### Meine Bestellung

— Expl. **Handbuch der Risikobewertung**  
2016, ZLR-Schriftenreihe, 228 Seiten, Kt.,  
ISBN 978-3-8005-1621-6  
€ 69,-

### Weitere Informationen:



Name | Firma | Kanzlei

E-Mail

Straße | Postfach

PLZ | Ort

Datum | Unterschrift