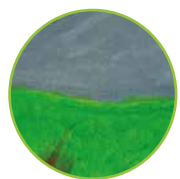


# Kuhle Kühe

Ein Unterrichtsmaterial für die Volksschule rund um die Kuh




Eine Publikation von

**SÜDWIND**



Dieses Material ist im Rahmen des Projekts „Global Schools – Globales Lernen in der Volksschule“ entstanden. Das Projekt verfolgt das Ziel, Globales Lernen in der Volksschule zu stärken und entsprechende Kompetenzen und Strukturen zu fördern. 17 Partnerorganisationen (NGOs, Gebietskörperschaften und Universitäten) aus zehn europäischen Ländern arbeiten im Rahmen des Projekts von 2015 bis 2018 gemeinsam an diesem Vorhaben. In Österreich wird das Projekt von Südwind durchgeführt und vom Land Tirol mitgetragen. Die europaweite Koordination des Projekts wird von der Autonomen Provinz Trient (Italien) wahrgenommen.



 Dieses Projekt wird mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Kommission erstellt. Die darin vertretenen Standpunkte geben die Ansicht von Südwind wieder und stellen somit in keiner Weise die offizielle Meinung der Europäischen Union dar.

GEFÖRDERT DURCH DIE  
 ÖSTERREICHISCHE  
 ENTWICKLUNGS  
 ZUSAMMENARBEIT

### Impressum

Medieninhaber: Südwind, Laudongasse 40, 1080 Wien  
 Redaktion: Susanne Paschke, Dina Prettner,  
 Veronika Knapp  
 Zeichnungen: Marlene Prettner  
 Layout und Design: Sanja Jelic

© 2017

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>3</b>
<b>Kuhles Domino</b>	<b>4</b>
<b>Die heutige Milchkuh</b>	<b>21</b>
<b>Alles aus Milch</b>	<b>22</b>
<b>Butter selber machen</b>	<b>24</b>
<b>Einfach zum Nachdenken ... wie viel Fleisch brauchen wir?</b>	<b>27</b>
<b>Leben mit der Kuh</b>	<b>32</b>
Kenisha und die legendären Rinderhirten im Sudan	33
Aghnya, die Heilige	34
Resi und ihr Sommer auf der Alm	35
<b>Was Kühe wollen</b>	<b>36</b>
<b>Weitere Materialhinweise</b>	<b>39</b>
<b>Südwind in Ihrer Nähe</b>	<b>42</b>

# Vorwort

Sie ist in vielen Kulturen eine Göttin, Ernährerin der Welt und Kultfigur – die Kuh. Wie kaum ein anderes Tier hat sie die Menschheit seit der Frühgeschichte geprägt. Die Kuh liefert Milch und Fleisch und hilft noch heute bei der Bewirtschaftung der Äcker. Selbst ihre Hinterlassenschaften sind als Brennmaterial verwendbar.

Mit 1,3 Milliarden grasenden Kühen auf dieser Welt ist sie außerdem die zahlenmäßig stärkste Großsäugetierart der Erdgeschichte. Doch dieser Siegeszug hat auch seine Schattenseiten. Ihr gutmütiges Wesen und die herausragende Eigenschaft, aus Gras Milch machen zu können, hat die Kuh zu einer industrialisierten Milchmaschine degradiert. In engen Ställen fristen die Hochleistungsmilchkühe ihr kurzes Dasein, gebären im Schnitt 4 Kälber, geben 10.000 Liter Milch im Jahr und sind im Alter von 6 Jahren von Euter- und Pansenentzündungen so ausgelaugt, dass ihr letzter Weg im Schlachthaus endet. Unser Durst nach günstiger Milch und unser Hunger auf billiges Fleisch verschärfen ihre Situation.

Muss das sein? Was brauchen Kühe, um glücklich zu sein? Wie leben Kühe und Menschen in verschiedenen Teilen der Welt zusammen? Wie schauen die Rinder in Äthiopien aus? Und wieviel Fleisch ist eigentlich gesund?

Dieses Material ermöglicht es Kindern von 6 – 10 Jahren das Thema aus verschiedenen Perspektiven möglichst interaktiv kennenzulernen.

Wie alle Südwind-Materialien orientiert sich auch dieses Unterrichtsmaterialien an den Grundsätzen des Bildungskonzeptes Globales Lernen.

Wir wünschen viel Spaß bei der Umsetzung!

## **Bereits erschienen in dieser Reihe:**

- **„Quietsche-Ente, wohin schwimmst du? – Ein Unterrichtsmaterial für die Volksschule zum Thema Plastik“ (2016)**
- **„Kunterbunte Tomatenwelt – Ein Unterrichtsmaterial für die Volksschule“ (2016)**
- **„Vom Wald zum Blatt – Ein Unterrichtsmaterial für die Volksschule zum Thema Papier“ (2017)**

Zum kostenlosen Download auf  
[www.suedwind.at/bilden/schulen/downloads](http://www.suedwind.at/bilden/schulen/downloads)

# Kuhles Domino

**Alter der SchülerInnen:** 6 – 10 Jahre

**Fächer:** Sachunterricht, Deutsch

**Dauer:** 30 Minuten

## Übersicht:

Die Kuh ist eines der ersten Haustiere des Menschen. Nur durch sie wurde es möglich, dass der Mensch überhaupt sesshaft wurde. Sie lieferte mit ihrer Milch wichtiges tierisches Eiweiß auch ohne Jagd und pflügte das Feld. Und wenn sie zu alt war, wurde das Fleisch gegessen und auch die Felle hatten noch vielfältige Verwendung im Alltag. Im Laufe der Zeit züchtete der Mensch Kühe für spezielle Nutzungsarten und es entstanden Rassen. Aber wie sahen und sehen Kühe aus? Gibt es da Unterschiede in verschiedenen Ländern? Das wird in dieser Übung thematisiert.

## Lernziele:

- Die SchülerInnen erweitern ihr Wissen in Bezug auf die Entstehung von Rinderrassen und deren Abstammung vom Wildrind.
- Sie erkennen, dass sich das Aussehen der Rinder bis heute verändert hat und kennen Gründe für diese Entwicklung.
- Die SchülerInnen erfahren, dass manche alte Nutztierassen vom Aussterben bedroht sind und werden für ihren Erhalt sensibilisiert.

## Material

- Rinderdomino
- Weltkarte
- Leere Zettel
- Stifte

## Ablauf:

### Vorbereitung

Kopieren Sie das Domino auf einen härteren Karton oder laminieren Sie es. Je nach Alter der SchülerInnen, können Sie ein großes Domino (auf A3) für die ganze Klasse, oder mehrere kleine für die Arbeit in Gruppen herstellen.

## Anleitung

### Schritt 1

Teilen Sie den SchülerInnen jeweils ein Blatt Papier und Stifte aus und bitten Sie sie, eine Kuh zu zeichnen. Anschließend legen die SchülerInnen ihre Bilder auf den Boden und setzen sich in einem Kreis rundherum, sodass alle alle Bilder sehen können. Besprechen Sie mit den SchülerInnen, was auf den Bildern zu sehen ist:

*Wie sehen die Kühe aus?*

*Welche Merkmale haben die meisten Kühe auf euren Bildern?*

*Welche Farben gibt es?*

*Kennt ihr Kühe, die anders aussehen?*

### Schritt 2

Zurück am Platz teilen Sie entweder für Kleingruppen mit 4-5 SchülerInnen ein Set aus, oder bleiben mit dem großen Domino im Sesselkreis. Egal ob die SchülerInnen selbst lesen, oder Sie den Text vorlesen: Die Aufgabe der SchülerInnen ist es, das passende Bild zum vorherigen Text zu finden. Anschließend einfach anlegen, wie es im Domino üblich ist.

### Schritt 3

Wenn alle Kleingruppen fertig sind, beginnen Sie im Plenum mit der Auflösung und Nachbesprechung der Übung. Die SchülerInnen sollen nacherzählen, was sie über die jeweiligen Rassen erfahren haben und wo sie herkommen. Sie können zur Rasse noch Informationen ergänzen.

### Schritt 4

Zusätzlich kann man jedes Rind dann noch auf der Weltkarte lokalisieren. So ergibt sich am Ende der Übung eine „Weltkarte der Rinderrassen“.

## Schritt 5

Zeigen Sie nun das Bild der „modernen“ Milchkuh von heute und lassen Sie die SchülerInnen zuerst die Kuh beschreiben, anschließend Vergleiche zu den vorherigen gesehenen Rindern ziehen.

*Gibt es auffällige Unterschiede?*

*Welche „Aufgabe“ hat diese Kuh?*

*Warum sind die anderen Rinder selten geworden?*

Besprechen Sie mit den SchülerInnen das Prinzip von „Züchtung“ und dass sich die Anforderungen an Rinder verändert haben, weil immer mehr Menschen billig Milch und Milchprodukte kaufen wollen, und es außerdem heute Maschinen gibt, die das Feld pflügen.

### Infobox

Bei den Rindern unterscheidet man zwischen Wildrind und Hausrind. Der Urahn der Rinder ist der Auerochse. Dabei unterscheidet man zwei Entwicklungslinien, eine europäische und eine asiatische. Man kann sie gut unterscheiden, denn die asiatische Linie hat einen markanten Buckel am Rücken. Man nennt sie deshalb Buckelrinder oder Zebus.

Hausrinder sind domestizierte Rinder, die speziell vom Menschen gehalten und je nach gewünschten Eigenschaften gezüchtet wurden. Man brauchte Rinder nämlich nicht nur für Milch und Fleisch, sondern auch zum Bearbeiten der Felder als Zugtiere. Darum war es wichtig, dass die Tiere kräftig waren und ein hohes Alter erreichten. Es gibt zwischen 600 und 1.000 Rinderrassen.

Viele alte Rinderrassen sind heute vom Aussterben bedroht, da sie den Ansprüchen einer modernen Hochleistungslandwirtschaft nicht entsprechen. Ebenso wie bei alten Gemüse- und Obstsorten ist es auch bei Nutztieren wichtig, alte Rassen im Sinne der biologischen Vielfalt zu erhalten (vgl. Sie dazu auch das Kapitel „Unbekannte Tomatensorten“ im Südwind-Unterrichtsmaterial „Kunterbunte Tomatenwelt“, 2016).

Nach Schätzungen leben heute rund 1,3 Milliarden Rinder auf der Welt, ein Viertel der Festlandmasse wird für Ihre Versorgung mit Grünfütter und Getreide verwendet. Zahlenmäßig betrachtet sind Rinder damit die meist verbreitetsten Großsäugetiere in der Erdgeschichte! Das hat auch Einfluss auf das Aussehen unserer Erde: in Südamerika werden Millionen Hektar tropischer Regenwald abgeholzt, um Futter für Rinder anzubauen und Platz für die großen Herden zu schaffen.

### Quelle:

<http://www.br.de/radio/bayern2/wissen/radiowissen/mensch-natur-umwelt/kuh-rind-nutztier100.html> (17.02.2017)

# Kuh-Domino

START

Das **Wisent** ist ein wilder Verwandter der Kuh. Es wird auch Europäisches Bison genannt. Es hat kleine halbmondförmige Hörner und dunkel-braunes, kuscheliges Fell. Früher hat es wild in unseren Wäldern gelebt. Doch es wurde gejagt. Heute sieht man das Wisent leider nur im Zoo.



© Wikipedia

Das **Tiroler Grauvieh** hat eine silbergraue Farbe, ein helles Maul und kleine Hörner. Im Sommer trifft man es auf den Almen in Tirol, Vorarlberg und Salzburg. Das Tiroler Grauvieh ist eine seltene Rinderrasse in Österreich. Es wird für Milch und Fleisch gezüchtet.



© Wikipedia

Das **Murbodner Rind** ist in Österreich zuhause. Weil es sehr kräftig ist und viele Muskeln hat, brauchte man es früher als Zugtier. Es wurde aber auch für Milch und Fleisch gezüchtet. Es hat eine semmelgelbe Farbe mit etwas dunkleren Flecken. Die Schwanzspitze ist schwarz. Eigentlich haben die Murbodner auch Hörner mit schwarzen Spitzen.





© Wikipedia

Das **Glanrind** kommt aus Deutschland und war fast ausgestorben. Heute gibt es wieder rund 2000 Tiere. Es ist hellbraun bis braun und an den Innenseiten der Beine fast weiß. Diese Rinder haben kleine graue Hörner. Es wird vor allem für sein Fleisch gezüchtet.

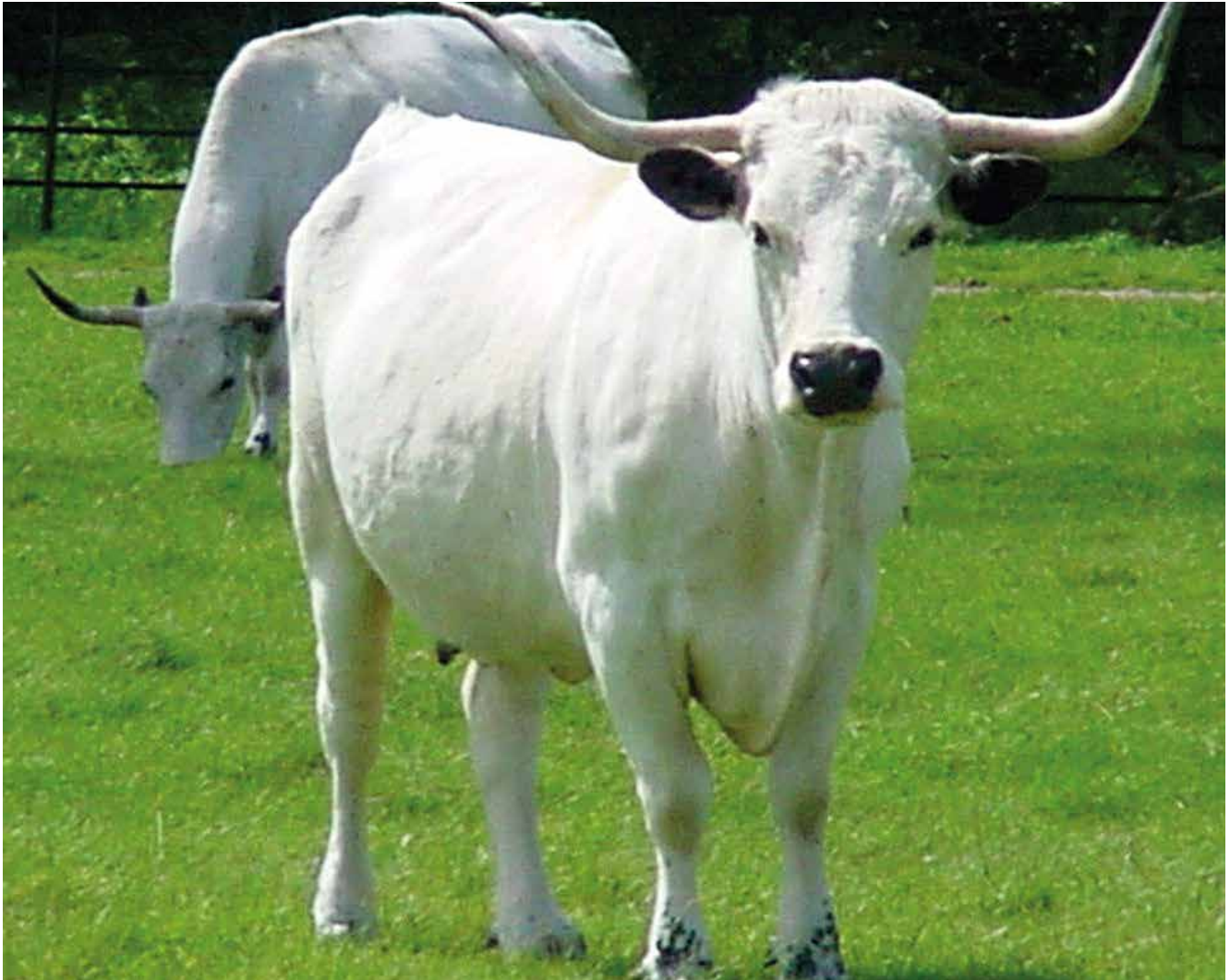


© Wikipedia

Das **Ungarische Steppenrind** war früher sehr beliebt in Ungarn. Heute gibt es nur noch sehr wenige Tiere. Sie grasen gern das ganze Jahr auf der weitläufigen Steppe. Die Farbe der Tiere ändert sich je nach Alter. Kälber sind eher rötlich. Mit rund einem Jahr ist das Fell dann grau und bleibt auch so. Sie haben große Hörner mit dunklen Spitzen.



Das **Weißes Parkrind** kommt aus England. Wie der Name schon sagt, ist es schneeweiß. Es hat große Hörner, eine schwarze Nase und schwarze Ohren. Diese Rasse ist sehr selten. Auf der ganzen Welt gibt es nur noch wenige hundert Tiere.



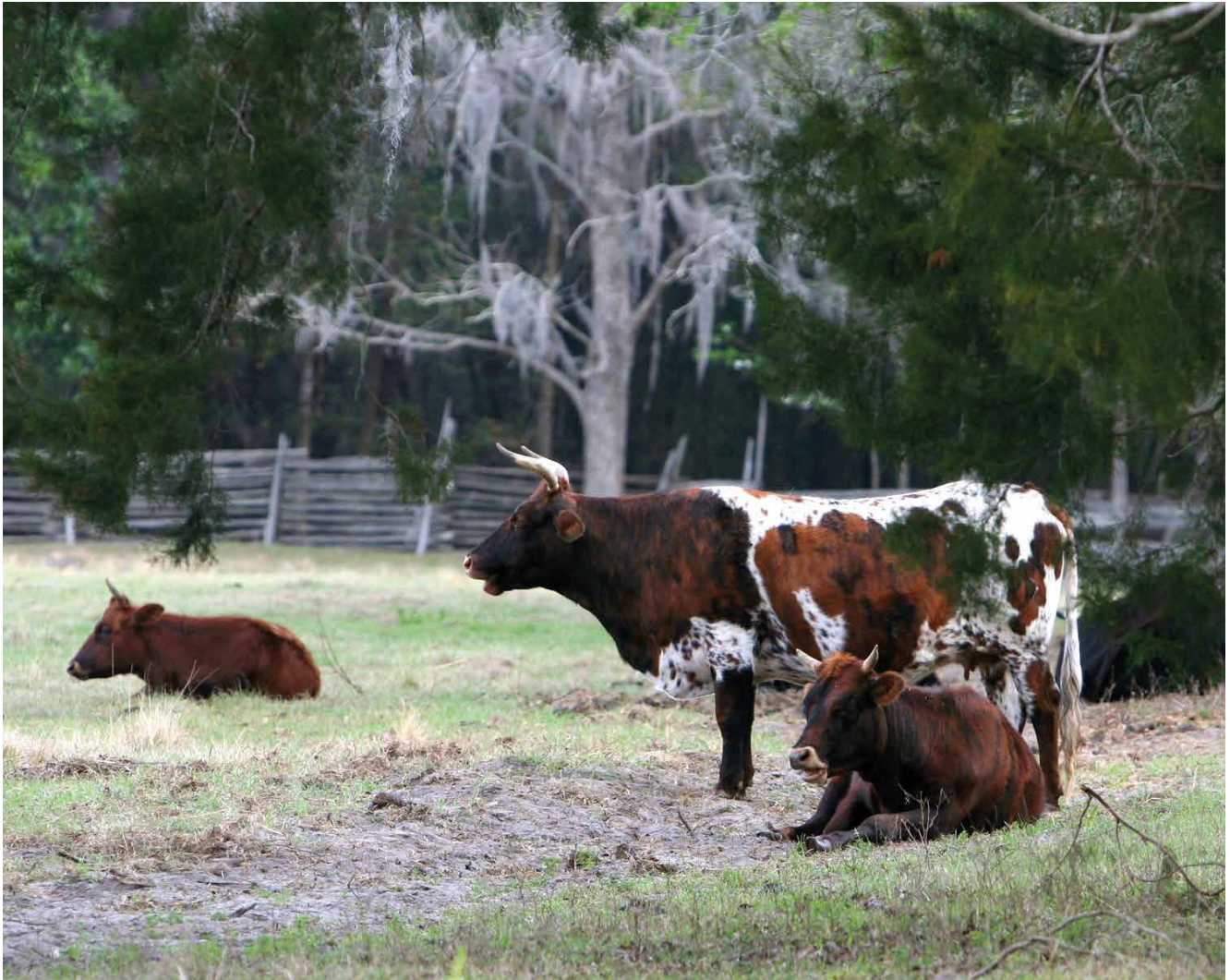
© Wikipedia

Das **Schottische Hochlandrind** ist nicht nur in Schottland beliebt. Auch bei uns sieht man das zottelige, rothaarige Rind mit den mittelgroßen braunen Hörnern ab und zu. Trotzdem gehört es in seiner Heimat zu den gefährdeten Nutztierarten. Es ist besonders gutmütig und anspruchslos und kann das ganze Jahr über draußen leben.



© Wikipedia

Den **Florida Cracker** brachten die Spanier im 16. Jahrhundert mit in die USA. Diese Rinderrasse gehört heute zu den ältesten und auch seltensten in den USA. Es hat mittelgroße Hörner und kann die verschiedensten Farben haben. Manchmal auch drei Farben auf einmal, wie hier: Flecken in braun, schwarz und weiß.



© Wikipedia

Der **Kaffernbüffel** ist ein afrikanischer Büffel, der in der Savanne lebt. Er ist auch ein wilder Verwandter unserer Kuh. Besonders auffällig sind seine großen und kräftigen abwärts geschwungenen Hörner. Kaffernbüffel leben in Herden und die Kälber werden ein Jahr lang gesäugt.



Das **Watussirind** ist ein Hausrind im Osten Afrikas. Diese Rinder gibt es seit 5000 Jahren! Manchmal werden sie gegen andere wertvolle Dinge getauscht. Watussirinder gibt es in vielen Farben, aber man erkennt sie immer an den riesigen Hörnern! Außerdem haben sie einen Buckel.



© Wikipedia

Das **Dinkarind** ist das Rind der Dinka, einem Volk im Südsudan, Afrika. Die Hirten und ihre Rinder sind Tag und Nacht zusammen. Die Rinder sind für das Volk sehr wertvoll! Sie haben viele verschiedene Farben und große Hörner. Die Form der Hörner wird verändert, damit die Hirten ihre von anderen Rindern unterscheiden können.





© Wikipedia

Das **Banteng** lebt in Asien und ist ein wilder Verwandter unserer Kuh. In freier Wildbahn ist es selten geworden. Die meisten trifft man noch in Thailand und Indonesien an. Es hat dunkelbraunes Fell mit weißen Beinen und mittelgroßen, dicken Hörnern.



© Wikipedia

Das **Dangi-Rind** gehört zu den Buckelrindern. Es ist eine Rinderrasse in Indien. Das Dangi-Rind ist mit seinem öligen Fell besonders gut an starke Regenfälle angepasst. Der Regen perlt daran einfach ab, wie an einer Fensterscheibe. Es ist oft zweifarbig gesprenkelt und hat eher kleine Hörner.



© Wikipedia

Das **Yak** hat sehr langes, kuscheliges Fell. Damit ist es perfekt an die kalten Temperaturen im Himalaya angepasst. Das Yak ist oft Lebensgrundlage der Menschen in den Bergen: Es liefert Milch, Fleisch, Leder, Haar und Wolle. Selbst der Kot wird gebraucht, er dient als Brennmaterial.



© Wikipedia

Ende

## Die heutige Milchkuh



© Wikipedia

# Alles aus Milch

**Alter der SchülerInnen:** 6 – 10 Jahre

**Fächer:** Sachunterricht, Deutsch

**Dauer:** 50 Minuten

## Übersicht:

Milch schmeckt nicht nur gut, sondern ist auch besonders vielfältig. Je nach Verarbeitungsprozess wird Milch haltbar, zu schmackhaftem Joghurt, Butter oder verschiedensten Käsevariationen. Was eigentlich alles aus Milch gemacht wird, fasst diese Übung zusammen.

## Lernziele:

- Die SchülerInnen wissen, welche Produkte aus Milch hergestellt werden können und kennen die übergeordneten Kategorien.

## Material

Verpackungen, Tafel, Kreide

## Ablauf:

Da die SchülerInnen selbst viele Dinge kennen, die aus Milch sind, ist diese Übung eine Art Brainstorming. Die Ergebnisse werden am Ende geclustert und mit „Überbegriffen“ versehen. Man kann allerdings auch eine kleine Exkursion in den nächsten Supermarkt machen und gemeinsam nach Produkten aus und mit Milch „suchen“.

## Vorbereitung

Sammeln Sie über einen Zeitraum hinweg möglichst viele verschiedene leere Milchprodukte-Packungen.

## Anleitung

### Schritt 1

Setzen Sie sich in einen Sesselkreis zusammen und legen Sie die Verpackungen in die Kreismitte. Jede/r Schüler/in darf sich ein Stück nehmen und soll es genau anschauen. Was war drin? Wie heißt das Produkt genau? Sie sollen es jeweils laut vorlesen.

### Schritt 2

Schreiben Sie die Produktnamen wenn möglich schon sortiert an die Tafel (Käsesorten in eine Ecke, Milchsorten in eine andere etc.). Gibt es noch mehr? Animieren Sie die SchülerInnen möglichst weit zu denken (also auch an Eiscreme und Pudding...).

### Schritt 3

Schreiben Sie nun die Überbegriffe über die jeweiligen Sorten. Und lassen Sie die SchülerInnen die schwierigen Wörter nochmals lesen. Die Übersicht kann auch ins Heft übernommen werden.

## Tipp

Eine kleine Verkostung ist eine ergänzende Perspektive: z.B. verschiedene Milchsorten, Molke, Joghurt- und Käsesorten in einem „Milchfrühstück“ gemeinsam verspeisen und so die Vielfalt durch Milch erschmecken.

### Käsesorten

- Hartkäse (Parmesan)
- Schnittkäse
- Weichkäse
- Schmelzkäse
- Brühkäse (Mozzarella)
- Salzlakenkäse (Feta)
- Frischkäse

### Rahmprodukte

- Sauerrahm
- (Süß)Rahm – Schlagobers
- Creme fraiche
- Schmand
- Creme Double; Creme fraiche

### Milchsorten

- Rohmilch
- Pasteurisierte Milch
- Frische Vollmilch
- Fettarme Milch
- Länger frische Milch (ESL)
- H-Milch
- Kondensmilch

### Sauermilchprodukte

- Sauermilch
- Topfen
- Kefir
- Joghurt
- Sahne-Joghurt
- Buttermilch

### Butter

### Milchpulver

### Molke

## Infobox

### Was ist der Unterschied zwischen Frisch-, ESL-, und H-Milch?

Milch direkt aus dem Euter der Kuh heißt Rohmilch. Doch diese Milch gibt es nur direkt beim Bauern. Im Supermarkt kann man nur behandelte Milch kaufen.

„**Frischmilch**“ darf sich dabei jene Milch nennen, die pasteurisiert wurde. Bei der Pasteurisierung wird die Milch mindestens 15 Sekunden auf 75°C erwärmt. Keime werden dabei zerstört, die Vitamine und Mineralstoffe bleiben aber zum Großteil erhalten.

„**ESL-Milch**“ wurde neben der Pasteurisierung noch durch verschiedene Erhitzungsverfahren länger haltbar gemacht. Dadurch verbleiben in ihr weniger Vitamine als in Frischmilch.

Sogenannte „**H-Milch**“, d.h. homogenisierte Milch ist Milch, die für rund vier Sekunden auf mindestens 135°C erhitzt wurde. Das macht sie auch ungekühlt sehr lange haltbar, aber geht mit einem erheblichen Vitaminverlust einher.

Quelle:

<http://www.milch-guide.de/milchsorten/frischmilch-pasteurisierte.html>

# Butter selber machen

**Alter der SchülerInnen:** 6 – 10 Jahre

**Fächer:** Sachunterricht, Deutsch

**Dauer:** 30 Minuten

## Übersicht:

Als kleines Experiment eignet sich im Unterricht besonders, Butter selbst herzustellen. Man benötigt wenige Utensilien und kann es direkt im Klassenzimmer ausprobieren. Wenn man keine Möglichkeiten hat, das Experiment vor Ort durchzuführen, kann man hier zumindest das Rezept zusammenbasteln.

## Lernziele:

- Die SchülerInnen kennen die Herstellung von Butter.
- Sie üben sich im sinnerfassenden Lesen und im Textaufbau.

## Material

Schere  
Klebestift  
Heft oder Blatt Papier

## Ablauf:

### Anleitung

#### Vorbereitung

Kopieren Sie das Arbeitsblatt mit dem Bastel-Text für alle SchülerInnen.

#### Schritt 1

Teilen Sie den SchülerInnen das Arbeitsblatt aus. Die SchülerInnen schneiden zunächst alle Streifen aus und sortieren sie in ihrem Heft oder auf einem Blatt Papier in der sinnvollen und richtigen Reihenfolge.

#### Schritt 2

Jetzt können sie sich mit der Banknachbarin austauschen und gegebenenfalls ihre Reihenfolge verändern.

#### Schritt 3

Gehen Sie mit den SchülerInnen Satz für Satz mündlich durch, welcher als nächstes kommt. Erst danach werden die Streifen in der korrekten Reihenfolge aufgeklebt.

## Lösung:

### Butter selber machen

Zutaten:  
500 g fettreiches Schlagobers  
Schneebesen  
Rührschüssel  
Eiskaltes Wasser  
1 Glas

Butter selber machen ist kinderleicht. Das flüssige Obers kommt in die Rührschüssel, und man schlägt es mit dem Schneebesen. Das macht man so lange, bis das Obers klumpig wird. Durch das Schlagen fällt der Obers auseinander, in Fett und Buttermilch. Nun die Buttermilch in das Glas abgießen, so dass nur noch Fettklumpen in der Schüssel bleiben. Aus dem Fett wird später die Butter. Jetzt etwas Eiswasser zum Kühlen und Kneten in die Schüssel geben. Dann die Butter kneten, bis kaum noch Wasser aus der Butter kommt. Jetzt noch die Butter in eine schöne Form geben und stürzen. Fertig!



#### **Schritt 4**

Lesen Sie den Text nochmals gemeinsam mit den SchülerInnen. Erklären Sie unbekannte Wörter und/oder üben Sie das Schreiben der unbekannt Wörter durch Wiederholung.

#### **Tipp**

Anschließend kann man das Rezept natürlich gemeinsam im Klassenzimmer ausprobieren!

#### **Infobox**

##### **Wie wird aus Milch Obers gemacht?**

Obers oder Rahm lässt sich nur aus unbehandelter Rohmilch herstellen, die man direkt beim Bauern bekommt. Hat man die Milch, ist der Rest relativ einfach: man lässt die Milch einfach stehen, bis das Fett (Rahm oder Obers) an die Oberfläche steigt. Dieses Fett braucht man nur noch abzuschöpfen, das ist das Obers. Die zurückbleibende Flüssigkeit ist übrigens Magermilch. Sie sollte vor dem Trinken aber abgekocht werden, um eventuelle Krankheitserreger abzutöten.

Quelle:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Rahm>

# Bastel-Text

Das macht man so lange, bis das Obers klumpig wird.

Jetzt etwas Eiswasser zum Kühlen und Kneten in die Schüssel geben.

Butter selber machen ist kinderleicht.

Dann die Butter kneten, bis kaum noch Wasser aus der Butter kommt.

Das flüssige Obers kommt in die Rührschüssel und man schlägt es mit dem Schneebesen.

Jetzt noch die Butter in eine schöne Form geben und stürzen. Fertig!

500 g fettreiches Schlagobers

Schneebesen

Rührschüssel

Eiskaltes Wasser

1 Glas

Nun die Buttermilch in das Glas abgießen, so dass nur noch Fettklumpen in der Schüssel bleiben.

Aus dem Fett wird später die Butter.

Zutaten:

Durch das Schlagen fällt das Obers auseinander, in Fett und Buttermilch.

Butter selber machen

# Einfach zum Nachdenken ... wie viel Fleisch brauchen wir?

**Alter:** 6 – 10 Jahre

**Fächer:** Sachunterricht; Deutsch;  
Religionsunterricht

**Dauer:** 30 – 45 Min.

## Übersicht:

Der Fleischkonsum in Europa ist in den letzten Jahrzehnten stark angestiegen. Während bei uns die Rinder immer stärker auf „Hochleistung“ gezüchtet werden, werden anderorts Regenwälder abgeholzt, um Sojaplanlagen Platz zu machen. Soja wird wiederum als Kraftfutter an unsere Rinder, Schweine, Hühner & Co verfüttert, damit sie diese Höchstleistungen erbringen können. Diese Lerneinheit möchte zum Nachdenken über unseren Fleischkonsum und den Umgang mit den Tieren anregen und globale Hintergründe aufzeigen.

## Lernziele:

- Die Kinder erfahren, dass in Österreich heute sehr viel mehr Fleisch gegessen wird als früher.
- Die Kinder erfahren, dass Futtermittel für Rinder und Schweine aus anderen Kontinenten importiert wird.
- Die Kinder erfahren, dass Nutztiere heute Höchstleistungen erbringen müssen.
- Die Kinder denken gemeinsam über ihren Fleischkonsum und unseren Umgang mit den Tieren nach.

## Material:

Bilder  
Überschriften-Kärtchen

## Ablauf:

### Vorbereitung

Kopieren Sie die Bilder auf einen härteren Karton oder laminieren Sie sie.

## Anleitung

### Schritt 1

Bevor Sie die Bilder den SchülerInnen zeigen, kommen Sie im Sitzkreis zusammen. Besprechen Sie mit ihnen allgemeine Fragen zum Thema Fleisch:

*Esst ihr gerne Fleisch? Wie? Gekocht, oder gebraten?*

*Als Würstchen oder zu Kartoffeln?*

*Wie oft esst ihr Fleisch?*

*Ist jemand unter euch VegetarierIn oder VeganerIn?*

### Schritt 2

Beginnen Sie mit den ersten beiden Bildern und den dazugehörigen Überschriften (1 und 2): Die Überschriften vorlesen lassen oder selbst lesen und die Bilder dazu zeigen. Legen Sie diese Kärtchen dann in die Mitte des Sitzkreises und besprechen Sie mit den SchülerInnen die eben gehörte Aussage:

*Wie findet ihr das? Hättet ihr euch das gedacht?*

*Wie oft haben eure Eltern/Großeltern in der Woche Fleisch gegessen?*

*Warum essen wir heute mehr Fleisch als früher?*

*Gibt es einen Tag in der Woche, an dem ihr kein Fleisch esst?*

### Schritt 3

Lassen Sie die ersten Kärtchen in der Mitte liegen und gehen Sie weiter zu den nächsten zwei Überschriften (3 und 4) und den dazu passenden Bildern. Legen Sie sie anschließend zu den anderen Bildern/Überschriften in die Mitte des Kreises. In diesem Sinne besprechen Sie im Plenum die restlichen Kärtchen und Bilder. Weitere mögliche Reflexionsfragen:

*Seht ihr manchmal Kühe auf der Weide oder auf der Alm?*

*Habt ihr schon einmal eine Sojapflanze/ein Soja-Feld gesehen?*

*Wieviel Milch trinkt ihr? Zu welchen Speisen/Lebensmitteln kann man Milch trinken/verwenden?*

*Was für andere Arten von Milch gibt es, wenn man auf Kuhmilch verzichten möchte oder auf Kuhmilch allergisch ist? (z.B. Milch von Schaf oder Ziege; aber auch von Pflanzen: Hafer-, Mandel-, Reis-, Sojamilch...)*

*Sollten Kühe eurer Meinung nach kein Soja mehr fressen? Warum?*

#### Schritt 4

Abschließend noch alternative Handlungsalternativen besprechen:

- Weniger Fleisch essen/Veggie Day zu Hause oder in der Schule einführen
- Auf die Herkunft achten/direkt bei Bauern oder vom lokalen Metzger kaufen
- Fleisch von Kühen aus biologischer Landwirtschaft und artgerechter Haltung kaufen

- 1 Früher aßen die Menschen in Österreich ungefähr 30 kg Fleisch pro Person im Jahr.



© Wikipedia

- 2 Heute essen die Menschen in Österreich ungefähr 60 kg Fleisch pro Person im Jahr.



© Wikipedia

- 3 Früher fraßen Kühe vorwiegend Gras und Heu (=getrocknetes Gras). Das Gras wuchs in ihrer Umgebung, auf der Weide und auf der Alm.



© Wikipedia

- 4 Heute haben wir viel mehr Kühe als früher. Und die Kühe brauchen auch mehr Nahrung als früher, damit sie mehr Milch geben. Deshalb bekommen die Kühe zusätzlich Kraftfutter. Im Kraftfutter ist Soja enthalten.



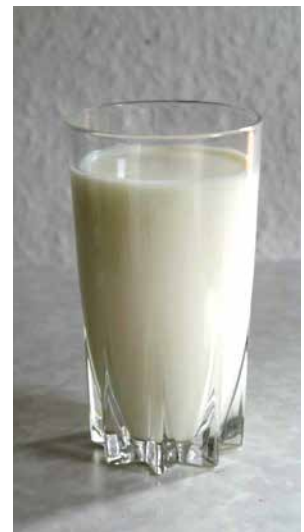
© Wikipedia

5 Früher gab eine Kuh so viel Milch:



© Stefan Kühn, Wikipedia

6 Heute gibt eine Kuh dreimal so viel Milch wie früher.  
Das schafft sie nur mit Kraftfutter.



© Stefan Kühn, Wikipedia

7 Wo heute Soja wächst, war früher Regenwald.



© Wikipedia

# Leben mit der Kuh

**Alter der SchülerInnen:** 6 – 10 Jahre

**Fächer:** Deutsch, Sachunterricht

**Dauer:** 50 Minuten

## Übersicht:

Seit Jahrtausenden leben der Mensch und die Kuh eng zusammen. Während bei uns kaum noch jemand ein enges Verhältnis zur Kuh hat, ist die Verbindung von Mensch und Tier in anderen Teilen der Welt besonders eng. In dieser Übung haben wir drei Geschichten aus drei Kontinenten über diese besondere Beziehung gesammelt.

## Lernziele:

- Die SchülerInnen lernen den hohen Stellenwert von Rindern in anderen Teilen der Welt kennen.
- Sie erkennen, dass das Leben des Menschen eng an das der Rinder geknüpft ist.
- Sie drücken sich kreativ in Bildern aus.

## Material

Die Vorlesegeschichten  
Zeichenblätter  
Stifte

## Ablauf:

### Anleitung

#### Schritt 1

Je nach Alter und Lesefähigkeit der SchülerInnen können Sie den Lesetext den Kindern zum selber lesen austeilen oder selbst vorlesen.

#### Schritt 2

Beginnen Sie mit dem ersten Text. Bitten Sie die SchülerInnen aufmerksam zuzuhören. Nach dem Vorlesen sollen die SchülerInnen den Inhalt kurz nacherzählen.

#### Schritt 3

Nun haben sie die Aufgabe, ein Bild, das zu dieser Geschichte passt, zu malen. Welche Szene sie aus der Geschichte nehmen, ist ihnen überlassen.

#### Schritt 4

Hängen Sie die Bilder auf und lassen Sie die SchülerInnen durch die „Galerie“ gehen.

*Was ist auf den Bildern zu erkennen?*

*Wie geht es den Kühen?*

*Warum ist sie für den Bauern/Senner/Hirten so wichtig?*

*Was für eine Beziehung haben sie zueinander?*

## Quellen:

<https://www.google.com/culturalinstitute/beta/exhibit/QQIlmAca>

<http://www.kuh-projekt.de/Kuehe/almen.html>

<https://vegan.at/das-leben-der-rinder-und-milchkuehe>

<http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/milch/landwirtschaft/tierwohl-und-haltung>



# Kenisha und die legendären Rinderhirten im Sudan



© Wikipedia

Ich bin Kenisha, das bedeutet „schönes Kind“. Ich lebe in einer großen Herde im Südsudan, das ist in Afrika. Gemeinsam mit unserem Hirten Thabo ziehen wir jetzt in der Trockenzeit durch die Savanne auf der Suche nach guten Futterplätzen. Thabo ist ein guter Hirte. Er passt den ganzen Tag auf uns auf, hilft den Kälbern, wenn sie nicht mehr weiterlaufen können und

nachts schläft er an unserer Seite. Und manchmal, wenn ich ganz viel Glück habe, krault er mich in den Schlaf. Er sagt, wir sind das Wichtigste für ihn, sein ein und alles.

Zuhause haben wir auch richtige Ställe, die sind sehr gemütlich, und auch hier weicht uns Thabo nicht von der Seite, er schläft bei uns. Das machen alle Dinka so. Thabo hat uns mal erzählt, dass es für einen Dinka nichts Wertvolleres gibt, als seine Rinder. Deswegen hat Thabo auch seinen Namen geändert, als er in unsere Herde kam. Er heißt jetzt Thabo, benannt nach meinem Freund Thabo dem Stier. Die beiden sind dicke Freunde.

In der Trockenzeit wächst das Gras nicht so schnell, deswegen ziehen wir zusammen mit den Hirten und anderen Herden in der Gegend umher. Viehlager nennen das die Menschen. Für die ist das ein richtiges Volksfest. Die Männer treffen sich nach der Arbeit am Lagerfeuer und erzählen sich Geschichten. Und weil es nachts sehr kalt werden kann in der Savanne, schlafen die Kinder am Lagerfeuer gemeinsam mit den Kälbern und Hunden. Sehr kuschelig schaut das aus.

Hier im Südsudan verwenden die Menschen keine Brandzeichen oder Ohrmarken, um die Rinderherden voneinander zu unterscheiden. Um die Herden auseinanderhalten zu können, hat jeder Hirte eine besondere Art und Weise die Hörner seiner Rinder mit Feilen zu formen. So kommt es, dass meine Freunde und ich unsere Hörner in den verschiedensten Formen tragen.

# Aghnya, die Heilige



© Wikipedia

Mein Name ist Aghnya und ich lebe in Indien. Ich habe mal von einem Touristen gehört, dass das der beste Platz sei, wo man als Kuh geboren werden kann, denn hier sind Kühe heilig. Was das heißt, weiß ich nicht. Ich finde mein Leben ziemlich normal. Tagein, tagaus schlendere ich mit meinen Freunden durch die Straßen des Dorfes auf der Suche nach Fressbarem. In

den Hinterhöfen und den Straßengräben findet sich immer etwas. Meist ist es der Müll der Menschen oder Überreste von den Feldern. Wenn ich satt bin, lege ich mich schlafen. Einen Stall brauche ich dafür nicht, denn bei uns ist es meistens sehr warm. So kommt es, dass ich manchmal mitten auf der Straße liegen bleibe, weil ich das Plätzchen grad so schön finde. Die Autos und Radfahrer fahren dann einfach um mich herum. Ich kann mich den ganzen Tag frei bewegen wohin ich will.

Manchmal kommt der Bauer und melkt mich. Den Menschen scheint meine Milch zu schmecken. Und überhaupt verwenden sie viele Dinge, die ich so hinterlasse. Meinen Dung zum Beispiel nutzen sie als Brennmaterial. Einige von meinen Freunden arbeiten manchmal mit auf dem Feld und ziehen einen Pflug. Und wenn Rinder gestorben sind, machen die Menschen aus ihrer Haut Lederschuhe.

Im Herbst geht es bei uns dann aber richtig bunt zu, denn dann feiern wir das Lichterfest Divali. Und ich und meine Kumpel sind natürlich mittendrin! Wir werden vorher massiert, geputzt, knallbunt geschmückt und bekommen etwas Köstliches zu fressen.

Von mir aus kann das noch viele Jahre so gehen. Und wenn ich alt bin, möchte ich gern in ein Goshala, das ist ein „Altersheim“ für Kühe.

(Aghnya = kommt aus dem Sanskrit und bedeutet „die Unantastbare“)

# Resi und ihr Sommer auf der Alm



© Wikipedia

Jedes Jahr im Mai freuen sich meine Kumpel und ich sehr auf den Frühling. Endlich ist der lange Winter vorbei! Endlich geht es wieder auf die Alm. Gemeinsam mit unserer Sennerin Margit geht es im Mai hinauf zur Alm. Hier oben gibt es große Almwiesen mit köstlichem Gras und würzigen Almkräutern. Mhm, ist das gut! Und

die Margit meint, dass deswegen auch unsere Milch und der Käse besonders gut schmecken. Hier oben lebe ich gemeinsam mit jungen Rindern, Schafen und Schweinen den ganzen Sommer frei auf der Alm. Freiheit pur, sag ich euch. Manchmal klettere ich für feines Gras in schwindelerregende Höhen hinauf! Und obwohl ich dabei nicht elegant aussehe, bin ich ein richtiges Klettermaxerl. Zweimal am Tag melkt uns Margit, einmal morgens und einmal abends. Margit ist wirklich nett und redet gern mit uns, ist ja auch sonst keiner da zum Plaudern. Wir kennen uns schon viele Jahre. Die gemeinsamen Sommer in den Bergen schweißen eben zusammen. Aus der Milch macht Margit gleich nach dem Melken Käse und Butter. Das sieht ganz schön anstrengend aus, wenn ihr mich fragt. So schön das Leben für mich und meine Freunde ist, Margits Arbeitstag auf der Alm dauert lang und ist beschwerlich. Alles muss sie von Hand machen, weil es hier keinen Strom und kein warmes Wasser aus der Leitung gibt. Manchmal gibt es Abwechslung, wenn Wanderer vorbeikommen. Sie jausnen Käse und Brot und lieben die Buttermilch.

Doch leider geht auch ein Almsommer irgendwann zu Ende. Im September hängt uns Margit bunte Blumenkränze um den Hals und die Hörner. Etwas albern, aber wir tun ihr den Gefallen. Festlich geschmückt machen wir uns auf den Rückweg ins Tal. Der Almabtrieb ist ein richtiges Volksfest! Margit und die anderen Senner waren lange fort mit uns und alle im Tal sind neugierig, wie es uns geht. Für mich und die anderen Kühe gehen jetzt die Monate der unbegrenzten Freiheit zu Ende. Doch nachts, wenn ich im Stroh liege, träume ich schon vom nächsten Sommer auf der grünen, weiten Alm.

# Was Kühe wollen

**Alter der SchülerInnen:** 8 – 10 Jahre

**Fächer:** Deutsch, Sachunterricht

**Dauer:** 50 Minuten

## Übersicht:

2/3 aller Kühe leben bei uns in ausschließlicher Stallhaltung, bekommen 4 – 5 Kälber und werden mit 6 Jahren zu Schnitzel verarbeitet. Dabei kann eine Kuh bis zu 25 Jahre alt werden. Was wollen unsere Kühe also, damit es ihnen richtig gut geht? Und wie sieht dagegen die Realität aus? Diese Übung verbindet eine Grammatik-Übung zu den Wortarten mit Sachinformationen.

## Lernziele:

- Die SchülerInnen können Nomen, Verben und Adjektive voneinander unterscheiden.
- Sie erkennen, was eine artgerechte Rinderhaltung ausmacht und können es der Realität gegenüberstellen.

## Ablauf:

### Vorbereitung

Kopieren Sie die das Arbeitsblatt für alle SchülerInnen.

## Anleitung

### Schritt 1

Leiten Sie das Thema kurz ein, dass es nun um die artgerechte Haltung von Kühen geht. Sie können in einem kurzen Brainstorming abfragen, was die SchülerInnen glauben, was eine Kuh für ein glückliches Leben braucht. Anschließend teilen Sie das Arbeitsblatt aus.

### Schritt 2

Abwechselnd lesen SchülerInnen einen Satz nach dem anderen vor. Schwierige Wörter werden wiederholt gelesen und erklärt.

### Schritt 3

Nun sollen die SchülerInnen in Einzelarbeit alle Nomen, Verben und Adjektive den Wortarten entsprechend in die Tabelle sortiert hineinschreiben. Überprüfen Sie das gemeinsam im Plenum, indem Sie die Tabelle durchgehen.

### Schritt 4

Im letzten Schritt wird der Inhalt gemeinsam reflektiert. Besonderes Augenmerk sollte auf die große Schere zwischen der Lebensrealität der Kühe und dem, was sie eigentlich brauchen liegen.

*Warum leben so viele Kühe im Stall, obwohl es genug Weiden gibt?*

*Warum bekommen die Kühe das Kraftfutter, obwohl sie davon Bauchschmerzen bekommen?*

*Warum darf das Kälbchen nicht bei seiner Mutter bleiben?*

*Könnt ihr euch vorstellen, wie sich Kühe mithilfe ihrer Hörner unterhalten?*

Erklären Sie auch, warum das so ist (Milchindustrie braucht große Mengen, möglichst preiswert, Schnitzel soll möglichst günstig sein, Fleisch wird mehrmals pro Woche gegessen etc.). Wichtig wäre, dass Sie mit den SchülerInnen auch Handlungsoptionen besprechen, was sie tun können (auf Bio-Produkte achten, beim Bauern direkt ab Hof einkaufen, wo man sehen kann, dass es den Tieren gut geht, weniger Fleisch essen, Milchprodukte schätzen und nicht gedankenlos wegwerfen...)

## Infobox

Aufgrund der hohen Milchleistung werden Milchkühe in Österreich rund 6 Jahre alt. Sie haben 4 – 5 Kälber geboren und geben nach 5 Jahren nur mehr vermindert Milch aus Erschöpfung und Krankheitsgründen. Auch in Bio-Betrieben werden Milchkühe nur ein bis zwei Jahre älter. Stiere werden grundlegend 6 – 9 Monate alt und landen nach der Mast im Schlachthof. Die gesetzlichen Regelungen der Haltungsform zielen auf einen ungleichen Kompromiss zwischen Wirtschaftlichkeit und Tierwohl.

## Haltung

In Österreich werden die meisten Rinder ganzjährig in Lauf- und Anbindeställen gehalten. Nur 15 % der Tiere haben Weidegang. Der Weidegang ist aufwändig, so müssen die Milchkühe zweimal am Tag Zugang zur Melkanlage haben, damit die großen Mengen Milch (bis zu 50 Liter/Tag) abgepumpt werden können. Aufgrund der Lage sind viele der Weidegänger in Österreich auf der Alm. Von Mai bis September stehen vor allem Jungtiere, Mutterkühe und ältere Milchkühe auf der Alm. Almwirtschaft trägt zum Tourismus und zur Landschaftspflege der Region bei.

## Futter

Grundlegend fressen Rinder nur Gras. Daran hat sich ihr Verdauungssystem über Millionen von Jahren perfekt angepasst. Hochleistungsmilchkühe wurden dafür gezüchtet, große Mengen Milch zu geben. Damit der Körper der Kuh diesen Leistungssport bewältigt, braucht sie eiweißhaltigeres Futter, obwohl das gegen die Natur des Grasfressers ist. Ausgeklügeltes Kraftfutter schleust das Eiweiß durch die 4 Mägen, sodass die Milchleistung höher wird, als mit reiner Grünfütterung. Viele Kühe vertragen das Kraftfutter jedoch nicht und bekommen Pansenentzündungen oder aufgrund der hohen Milchleistung Euter-Entzündungen.

## Kuh und Kalb

Um Milch geben zu können, müssen Kühe kalben. Doch das Kalb wird in weiterer Folge für den Betrieb nicht gebraucht. Deswegen werden Mutter und Kalb nach der Geburt getrennt, die Kälber bekommen minderwertige Fertigmilch und werden einige Monate gemästet. Dabei wäre die Milch der Mutter für das Kalb besonders wichtig. Sie enthält alle wichtigen Nährstoffe und Antikörper, die das junge Rind für ein gesundes Leben braucht.

## Die Hörner

Alle Rinder kommen mit Hornanlagen auf die Welt. Doch in den engen Lauf- und Anbindeställen ist die Verletzungsgefahr für die Tiere hoch, außerdem sind die modernen, automatisierten Melkanlagen nicht für behornte Tiere gemacht. Es bräuchte großzügigere Anlagen, was wiederum teurer ist. Kälbchen bis zu einem Alter von 2 Wochen werden die Hornanlagen ohne Betäubung mit einem Brennstab entfernt. Sind die Tiere älter ist eine Betäubung notwendig. In Österreich werden die meisten Rinder enthornt, auch in Biobetrieben. Dabei sind die Hörner wichtig in der Kommunikation mit den Artgenossen.

## Quelle:

<http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/milch/landwirtschaft/auf-zucht>



# Weitere Materialhinweise

Zahlreiche Unterrichtsmaterialien und Hintergrundliteratur finden Sie in der Südwind-Bibliothek in Ihrer Region!  
Adressen und Öffnungszeiten finden Sie auf der nächsten Seite und unter: [www.suedwind.at](http://www.suedwind.at)

## Unterrichtsmaterialien:

### Lisa & Lila dürfen bleiben

Kirstin Breitenfellner, Mathias Nemec. Picus Verlag. Wien. 2016

Josef wohnt auf einem Bauernhof. Obwohl er nicht gerne früh aufsteht, träumt er davon, Bauer zu werden. Aber seit ein paar Wochen werden die Kühe der Reihe nach verkauft. Zu Weihnachten sollen alle weg sein. Als die letzten Kühe abgeholt werden sollen, beschließen Josef und seine beste Freundin Tessa, dass doch wenigstens Lisa und Lila gerettet werden müssen ... Eine Geschichte über Freundschaft, Mut und Eigeninitiative. Und ganz nebenbei ein realistisches Bild vom Landleben. Für Kinder ab 7 Jahren.

### Kuh & Co. Eine Landwirtschaftsmappe für Kinder und Erwachsene

Gabriele Moser (Hg.). Österreichischer Agrarverlag. Wien. o.J. Die Unterrichtsmappe will Informationen über Landwirtschaft liefern und die Zusammenhänge zwischen unserem Leben und der Landwirtschaft beleuchten. Inhalt: Leben auf dem Bauernhof, Bauernhofbesuch, Tiere am Bauernhof, Kapitel über einzelne Tiere (Rinder, Schweine, Hühner, etc.), Acker, Wiese, Hecke, Geräte und biologische Landwirtschaft. Jedes Kapitel enthält einen Informationsteil und Arbeitsblätter.

### So isst der Mensch

Peter-Matthias Gaede (Hg.). Gruner und Jahr. Hamburg. 2005

Es ist angerichtet! „So isst der Mensch“ ist eine globale Bestandsaufnahme zur Lebenssituation in der Welt und ein originelles Porträt der Menschheit. Die beiden Journalisten Peter Menzel und Faith D'Aluisio sind um die Welt gereist, um Familien mit ihren Lebensmittelvorräten für eine Woche zu fotografieren. 30 Familien in 24 Ländern, 600 Mahlzeiten. Dabei geht es allerdings nicht nur um Quantität und Besitz, sondern auch um Kopf, Bauch und Seele.

!Empfehlenswert in Kombination mit „So essen Sie“ vom Verlag an der Ruhr!

### Lecker – Schmecker. Ablegespiel zum Wortfeld Essen

Für 2 – 4 SpielerInnen ab 5 Jahren

Lingoplay. Köln. 2015

Ablegespiel zur Förderung der metasprachlichen Fähigkeit, nach semantischen Kategorien einzuteilen. Die SpielerInnen differenzieren ihren Wortschatz im Wortfeld „Essen“. Indem sie die Lebensmittel nach ihrer Herkunft und ihrem Verarbeitungsprozess sortieren, lernen sie die Produkte in Obst, Gemüse, Gebäck, Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Getränke, Süßigkeiten einzuteilen und mit den entsprechenden Oberbegriffen zu benennen. Mit Spielvarianten.

### Warum wächst Schokolade nicht auf Bäumen?

Vorlesegeschichten rund ums Essen

Susanne Oroz. Dressler Verlag. Hamburg. 2013

Kaum zu glauben: Aus kleinen, grünen Bällchen werden tatsächlich Tomaten. Es gibt eine Wunderpille namens Erbse. Und selbstgemachte Nudeln können manchmal wie Schuhbänder aussehen. Diese Vorlesegeschichten mit Kochtipps und Hintergrundinfos machen Lust aufs Probieren, Kochen, Backen und selber Pflanzen. Mit einem Kapitel zur Milchherstellung.

### Die Landwirtschaft in aller Welt für Kinder erzählt

Élise Rousseau u.a. Knesebeck. München. 2007

Ein Streifzug durch die Landwirtschaft in aller Welt. Landwirtschaft – dabei denken wir an Lebensmittel, Lieblingstiere und vielleicht noch ein paar spannende Urlaubstage auf dem Bauernhof. Aber wie kommen Eier und Milch eigentlich auf unseren Frühstückstisch? Wann ernten die Bauern in China ihren Reis und die Franzosen ihren Wein? In welcher Höhe wächst eigentlich Kaffee? Diese und viele weitere Fragen um die Landwirtschaft auf der ganzen Welt beantworten die AutorInnen anhand von ansprechenden Fotografien.

## Die Bauernhofwerkstatt – Arbeiten mit den Jahreszeiten

Ursula Arndt. Verlag an der Ruhr. Mülheim an der Ruhr. 2004

**Geeignet für 1. und 2. Klasse**

Noch vor einigen Jahrzehnten gab es die traditionellen Bauernhöfe mit „glücklichen“ Kühen, Schweinen, Hühnern u.v.m. Diese kindliche Vorstellung vom Bauernhof wird in der Werkstatt nicht ganz über Bord geworfen, aber durch eine realistische Darstellung von heute ergänzt. Die Themen: Leben auf dem Bauernhof, Bauernhoftiere und landwirtschaftliche Produkte im Wandel der Jahreszeiten. Die Mappe lebt von den abwechslungsreichen methodisch-didaktischen Ideen: So errechnen die ABC-Schützen z.B. die Eierproduktion von Huhn Hilde in einer Woche, verfolgen die Nahrung der Kuh Berta durch ihre vier Mägen oder legen die Bild-Karten zum Getreideanbau in die richtige Reihenfolge. Die Angebote und Lernspiele fördern die sprachlichen, mathematischen und motorischen Fähigkeiten der Kleinen, ohne sie zu überfordern. Mit einem großen Kapitel und verschiedenen Aufgaben rund um die Kuh und Milch.

## Die Herkunft von Brot, Milch, Obst & Co. entdecken

Im (fast) papierfreien Projektunterricht

Antje Fries. Verlag an der Ruhr. Mülheim an der Ruhr. 2012

**Geeignet für die Klassen 1 – 4**

In offenen Lernwerkstätten wird ein selbstständiges, eigenverantwortliches Lernen gefördert. Bei diesem Sachunterrichtsmaterial sollen die SchülerInnen selbst aktiv werden durch Arbeitsaufträge, Stationenbetrieb und Experimente. Sie beschäftigen sich dabei mit der Landwirtschaft und der Nahrungsmittelproduktion. Sie lernen typische Berufe in diesem Sektor kennen, pflanzen selbst Getreide oder Gemüse an. Die SchülerInnen erfahren, wie Nutztiere gehalten werden und welchen Weg das Schnitzel genommen hat, bevor es auf dem Teller landet. LehrerInnen können flexibel nur einzelne Projekte herausgreifen.

## Wo leben die Fischstäbchen?

Angebote für 4- bis 7-jährige rund um die Herkunft unseres Essens

Ellen Tsalos-Fürter u.a. Verlag an der Ruhr. Mülheim an der Ruhr. 2016

Woher kommt unser Essen? Das Buch verknüpft Sachgeschichten mit Postern sowie Ideen und Impulsen für anschließende Aktivitäten. Die illustrierten Poster – für jedes Nahrungsmittel eins – zeigen den Weg unserer Lebensmittel (Fischstäbchen, Schnitzel, Honig, Milch, Chips, Brot, Marmelade, Schokolade und Lollis). Die passenden Sachgeschichten zum Vorlesen erklären, wie das Essen auf die Teller der Kinder kommt. Die Kinder werden zum Nachdenken angeregt und für einen nachhaltigen Lebensstil sensibilisiert.

## Internet-Tipp:

### Fleisch und Soja: Warum Massentierhaltung den Regenwald bedroht

Informative Website mit vielen Download-Materialien für die Volksschule: <https://www.abenteuer-regenwald.de/bedrohungen/fleisch-und-soja>

## Hintergrundinformationen für LehrerInnen:

### Milch. Vom Mythos zur Massenware

Andrea Fink-Keßler. oekom-Verlag. München. 2013

Das Buch erzählt die faszinierende Geschichte der Milch – von ihren Anfängen, als die Herauslösung aus ihrem reinen Naturzusammenhang und aus einer religiös und kulturell gebundenen Wirtschaftsweise im Mittelpunkt stand – bis zur Moderne, in deren Verlauf aus einem leicht verderblichen Nahrungsmittel ein immer verfügbarer und höchst umstrittener Rohstoff geworden ist.

### Die Wegwerfkühe. Wie unsere Landwirtschaft Tiere verheizt, Bauern ruiniert, Ressourcen verschwendet und was wir dagegen tun können

Tanja Busse. Blessing Verlag. München. 2015

In ihrem Buch belässt Tanja Busse es nicht bei der schonungslosen Kritik der Missstände und Abhängigkeiten in der industriellen Hochleistungs-Landwirtschaft, sondern zeigt auch Wege zu einer nachhaltigen Landwirtschaft auf.



# Südwind in Ihrer Nähe

Aktuelle Informationen zu allen Bildungsangeboten von Südwind finden Sie unter:  
[www.suedwind.at](http://www.suedwind.at)

## Südwind Vorarlberg

Radetzkystraße 3  
6850 Dornbirn  
Tel.: 05572 297 52  
[suedwind.vbg@suedwind.at](mailto:suedwind.vbg@suedwind.at)

## Südwind Oberösterreich

Südtirolerstr. 28  
4020 Linz  
Tel.: 0732 79 56 64  
[suedwind.ooe@suedwind.at](mailto:suedwind.ooe@suedwind.at)

## Südwind Steiermark

Annenstraße 29, 3. Stock  
8020 Graz  
Tel.: 0316 22 51 77  
[suedwind.stmk@suedwind.at](mailto:suedwind.stmk@suedwind.at)

## Südwind Tirol

Leopoldstrasse 2  
6020 Innsbruck  
Tel.: 0512 58 24 18  
[suedwind.tirol@suedwind.at](mailto:suedwind.tirol@suedwind.at)

## Südwind Salzburg

Ulrike-Gschwandtner-Str. 5, 2. Stock  
5020 Salzburg  
Tel.: 0662 82 78 13  
[suedwind.sbg@suedwind.at](mailto:suedwind.sbg@suedwind.at)

## Südwind Wien

Laudongasse 40  
1080 Wien  
Tel.: 01 405 55 15 327  
[suedwind.wien@suedwind.at](mailto:suedwind.wien@suedwind.at)

## Südwind Niederösterreich

Bahngasse 46  
2700 Wiener Neustadt  
Tel.: 02622 24832  
[suedwind.noesued@oneworld.at](mailto:suedwind.noesued@oneworld.at)