

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Die Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln unterscheiden sich in ihren Akteuren, Prozessen, Transportwegen... Auswirkungen. Auf Grund dieser Komplexität und der Globalisierung ist die Bewertung der Prozessqualität von Lebensmitteln schwierig.

Ihr Auftrag

- 1) Verschaffen Sie sich an Hand der Arbeitsblätter einen ersten vereinfachten aber systematisierten Überblick über die Stationen, Akteure und Prozesse der Wertschöpfungsketten der vier Lebensmittel Hühnereier, Milch und Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren und Tofu. Ordnen Sie hierzu die Stationen einer Wertschöpfungskette zu und bringen Sie die Stationen in die zutreffende Abfolge.
- 2) Wählen Sie ein Lebensmittel, das für Ihren Betrieb oder in Ihrer Berufstätigkeit große Bedeutung hat. Wählen Sie ein zweites Lebensmittel, das für Ihren Betrieb oder Ihre Berufstätigkeit eine interessante Neuerung oder Alternative sein könnte. Sammeln Sie zunächst Ihre Fragen zu den Stationen, die Sie im Rahmen einer Recherche klären möchten. Hierzu können Ihnen die Stichworte zu den Stationen der Wertschöpfungskette erste Anregungen oder Ergänzungen bieten. Formulieren Sie ihre Fragen schriftlich. Recherchieren Sie vertiefende Informationen zu diesen Wertschöpfungsketten.
- 3) Fügen Sie die Ergebnisse Ihrer Recherche zu Schaubildern zur Wertschöpfung dieser Lebensmittel zusammen, die die Akteure, Prozesse, Strukturen und Aspekte der Nachhaltigkeit detailliert darstellen. Geben Sie dabei auch die Quellen der von Ihnen recherchierten Informationen an.
- 4) Veröffentlichen Sie Ihre Schaubilder... z.B. über einen Galerie-Walk im Betrieb, über eine Wandzeitung in Ihrer Schule oder auf einem Infostand für Ihre Gäste oder Kunden. Denken Sie daran, sich für die dargestellten Inhalte und die Umsetzung die Zustimmung der zuständigen und verantwortlichen Personen (z.B. Ausbilder / Ausbilderin) einzuholen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Stationen auf dem Weg deines Lebensmittels vom Sojafeld auf unseren Teller



Tofurei

Nutztiere werden in hochspezialisierten Betrieben nach genetischen Merkmalen gezüchtet, vermehrt, aufgezogen und je nach Verwendung gehalten (z.B. Legehennen, Milchkühe) oder gemästet (Schlachtvieh). Die Produktion unterscheidet sich dabei z.B. nach den Bedingungen der Tierhaltung, Art und Herkunft der Futtermittel, Einsatz von Tierpharmazeutika.



Lebensmittel-
einzelhandel

Wenn die Schlachttiere in den Mastbetrieben das Schlachtgewicht erreicht haben, werden sie zur Tötung und Zerlegung zu Schlachthöfen transportiert. Wichtige Prozessschritte sind dabei Anlieferung, Betäubung, Tötung, Entfernen von Haaren oder Federn, Bei Rindern und Schweinen Abziehen der Tierhaut, Öffnen des Tierkörpers, Entnahme von Organen und Innereien, bei Rindern und Schweinen Halbieren, Schlachtier- und Fleischuntersuchung.



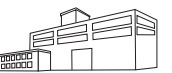
Fleischfabrik

Tofureien beziehen geeignete Sojabohnen von Vertragsanbauern oder aus Rohstoffmärkten. Die Prozessschritte der Herstellung von Sojamilch sind Einweichen, Vermahlen, Absieben. Durch den Zusatz von Gerinnungsmitteln entsteht aus Sojamilch Tofu. Er kann gewürzt, geräuchert und formatiert werden.



Viehbetrieb

Molkereien sammeln Rohmilch der Milchbetriebe. Nach einer Qualitätskontrolle wird die Rohmilch zu Trinkmilch oder Milchprodukten verarbeitet. Die Prozessschritte sind dabei Einstellen des Fettgehaltes durch Zentrifugieren und Verschneiden, Homogenisieren, Filtern, Erhitzen, Verpacken und evtl. Gerinnung, Abtrennung, Formgebung, Gärung, Reifung.



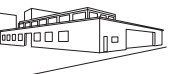
Großhandel

Betriebe beziehen Lebensmittel häufig von Lieferanten und dem Lebensmitteleinzelhandel, Diese beziehen sie von Herstellern, von Importeuren oder vom Großhandel. Manche Betriebe beziehen ihre Lebensmittel aber auch direkt von Herstellern, Importeuren oder Großhandel.



Hersteller von
Futtermitteln

Der Landhandel ist ein Zwischenhändler für landwirtschaftliche Produkte. Er kauft Landwirten ihre Ernte ab, bereitet sie auf (z.B. Reinigen, Trocknen, Einlagern...). Er vermarktet die geernteten Feldfrüchte z.B. an Lebensmittelhersteller (Mühlen, Tofureien). Häufig arbeiten die Betriebe des Landhandels zugleich als Futtermittelhersteller oder Mühle.



Schlachthof

Fleischfabriken beziehen geschlachtete Tiere oder Tierhälften von Schlachthöfen. Sie werden in Fleischstücke für die Vermarktung (Steak, Schnitzel...) über Handelsketten des Lebensmitteleinzelhandels oder die industrielle Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren zerlegt.



Landhandel

Der Großhandel bezieht Lebensmittel bei Herstellern oder Importeuren und verkauft sie an Lieferanten und den Lebensmitteleinzelhandel. Die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels betreiben häufig auch eigene Logistikzentren und kaufen Lebensmittel bei Produzenten und Importeuren direkt ein..



Molkerei

Futtermittelhersteller beziehen Rohstoffe (z.B. Soja, Sojaschrot, Getreide...) auf globalen Märkten (Rohstoffbörsen) oder regionalen Märkten (Landhandel, Vertragsanbauer) und mischen die Komponenten nach Rezepturen zu hochspezialisierten Futtermitteln für die verschiedenen Nutztiere.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

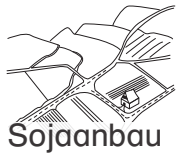
Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Die Stationen auf dem Weg des Lebensmittel: _____



Sojaanbau

Im Frühjahr werden Sojabohnen ausgesät. Nach Keimung, Entwicklung der Pflanze, Blüte und Fruchtansatz reifen die Sojabohnen im Sommer. Sie werden mit dem Mähdrescher geerntet. Die Sojabohnen werden im Vertragsanbau an die Vertragspartner verkauft oder gelangen über den Landhandel auf den Markt.



Ihr Betrieb

Ihr Betrieb bezieht über Lieferanten die Lebensmittel zur Verpflegung von Menschen. Esskultur und Ernährungsgewohnheiten sind Einflussfaktoren auf die Gestaltung des Speisenangebots und damit auf die Lebensmittelnachfrage. Hierüber hat Ihr Betrieb großen Einfluss auf die Lebensmittelproduktion.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

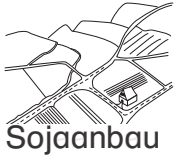
Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Lösung: Die Stationen auf dem Weg von Fleisch und Wurst



Im Frühjahr werden Sojabohnen ausgesät. Nach Keimung, Entwicklung der Pflanze, Blüte und Fruchtsatz reifen die Sojabohnen im Sommer. Sie werden mit dem Mähdrescher geerntet. Die Sojabohnen werden im Vertragsanbau an die Vertragspartner verkauft oder gelangen über den Landhandel auf den Markt.



Der Landhandel ist ein Zwischenhändler für landwirtschaftliche Produkte. Er kauft Landwirten ihre Ernte ab, bereitet sie auf (z.B. Reinigen, Trocknen, Einlagern). Er vermarktet die geernteten Feldfrüchte z.B. an Lebensmittelhersteller (Mühlen, Tofureien). Häufig arbeiten die Betriebe des Landhandels zugleich als Futtermittelhersteller oder Mühle.



Futtermittelhersteller beziehen Rohstoffe (z.B. Soja, Sojaschrot, Getreide...) auf globalen Märkten (Rohstoffbörsen) oder regionalen Märkten (Landhandel, Vertragsanbauer) und mischen die Komponenten nach Rezepturen zu hochspezialisierten Futtermitteln für die verschiedenen Nutztiere.



Nutztiere werden in hochspezialisierten Betrieben nach genetischen Merkmalen gezüchtet, vermehrt, aufgezogen und je nach Verwendung gehalten (z.B. Legehennen, Milchkühe) oder gemästet (Schlachtvieh). Die Produktion unterscheidet sich dabei z.B. nach den Bedingungen der Tierhaltung, Art und Herkunft der Futtermittel, Einsatz von Tierpharmazeutika.



Wenn die Schlachttiere in den Mastbetrieben das Schlachtgewicht erreicht haben, werden sie zur Tötung und Zerlegung zu Schlachthöfen transportiert. Wichtige Prozessschritte sind dabei Anlieferung, Betäubung, Tötung, Entfernen von Haaren oder Federn, Bei Rindern und Schweinen Abziehen der Tierhaut, Öffnen des Tierkörpers, Entnahme von Organen und Innereien, bei Rindern und Schweinen Halbieren, Schlachtier- und Fleischuntersuchung.



Fleischfabriken beziehen geschlachtete Tiere oder Tierhälften von Schlachthöfen. Sie werden in Fleischstücke für die Vermarktung (Steak, Schnitzel...) über Handelsketten des Lebensmitteleinzelhandels oder die industrielle Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren zerlegt.



Der Großhandel bezieht Lebensmittel bei Herstellern oder Importeuren und verkauft sie an den Lebensmitteleinzelhandel. Die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels betreiben häufig auch eigene Logistikzentren und kaufen Lebensmittel bei Produzenten und Importeuren direkt ein..



Betriebe beziehen Lebensmittel häufig von Lieferanten und dem Lebensmitteleinzelhandel, Diese beziehen sie von Herstellern, von Importeuren oder vom Großhandel. Manche Betriebe beziehen ihre Lebensmittel aber auch direkt von Herstellern, Importeuren oder Großhandel.



Ihr Betrieb bezieht über Lieferanten die Lebensmittel zur Verpflegung von Menschen. Esskultur und Ernährungsgewohnheiten sind Einflussfaktoren auf die Gestaltung des Speisenangebots und damit auf die Lebensmittelnachfrage. Hierüber hat Ihr Betrieb großen Einfluss auf die Lebensmittelproduktion.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

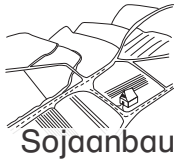
Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Lösung: Die Stationen auf dem Weg der Milch



Sojaanbau

Im Frühjahr werden Sojabohnen ausgesät. Nach Keimung, Entwicklung der Pflanze, Blüte und Fruchtansatz reifen die Sojabohnen im Sommer. Sie werden mit dem Mähdrescher geerntet. Die Sojabohnen werden im Vertragsanbau an die Vertragspartner verkauft oder gelangen über den Landhandel auf den Markt.



Viehbetrieb

Nutztiere werden in hochspezialisierten Betrieben nach genetischen Merkmalen gezüchtet, vermehrt, aufgezogen und je nach Verwendung gehalten (z.B. Legehennen, Milchkühe) oder gemästet (Schlachtvieh). Die Produktion unterscheidet sich dabei z.B. nach den Bedingungen der Tierhaltung, Art und Herkunft der Futtermittel, Einsatz von Tierpharmazeutika.



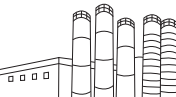
Hersteller von
Futtermitteln

Futtermittelhersteller beziehen Rohstoffe (z.B. Soja, Sojaschrot, Getreide...) auf globalen Märkten (Rohstoffbörsen) oder regionalen Märkten (Landhandel, Vertragsanbauer) und mischen die Komponenten nach Rezepturen zu hochspezialisierten Futtermitteln für die verschiedenen Nutztiere.



Viehbetrieb

Nutztiere werden in hochspezialisierten Betrieben nach genetischen Merkmalen gezüchtet, vermehrt, aufgezogen und je nach Verwendung gehalten (z.B. Legehennen, Milchkühe) oder gemästet (Schlachtvieh). Die Produktion unterscheidet sich dabei z.B. nach den Bedingungen der Tierhaltung, Art und Herkunft der Futtermittel, Einsatz von Tierpharmazeutika.



Molkerei

Die Molkerei holt die Milch mit einem Tankwagen vom Viehbetrieb ab. In der Molkerei wird die Milch erhitzt und abgepackt. Oder aus der Milch wird Sahne, Butter, Joghurt oder Käse hergestellt. Dann verkauft die Molkerei die Milch, die Butter, den Joghurt oder den Käse an den Großhandel.



Großhandel

Der Großhandel bezieht Lebensmittel bei Herstellern oder Importeuren und verkauft sie an den Lebensmitteleinzelhandel. Die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels betreiben häufig auch eigene Logistikzentren und kaufen Lebensmittel bei Produzenten und Importeuren direkt ein.



Lebensmittel-
einzelhandel

Betriebe beziehen Lebensmittel häufig von Lieferanten und dem Lebensmitteleinzelhandel, Diese beziehen sie von Herstellern, von Importeuren oder vom Großhandel. Manche Betriebe beziehen ihre Lebensmittel aber auch direkt von Herstellern, Importeuren oder Großhandel.



Ihr Betrieb

Ihr Betrieb bezieht über Lieferanten die Lebensmittel zur Verpflegung von Menschen. Esskultur und Ernährungsgewohnheiten sind Einflussfaktoren auf die Gestaltung des Speisenangebots und damit auf die Lebensmittelnachfrage. Hierüber hat Ihr Betrieb großen Einfluss auf die Lebensmittelproduktion.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Projektträger Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

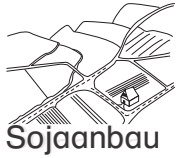
Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

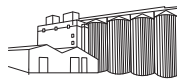
Lösung: Die Stationen auf dem Weg der Eier



Im Frühjahr werden Sojabohnen ausgesät. Nach Keimung, Entwicklung der Pflanze, Blüte und Fruchtsatz reifen die Sojabohnen im Sommer. Sie werden mit dem Mähdrescher geerntet. Die Sojabohnen werden im Vertragsanbau an die Vertragspartner verkauft oder gelangen über den Landhandel auf den Markt.



Der Landhandel ist ein Zwischenhändler für landwirtschaftliche Produkte. Er kauft Landwirten ihre Ernte ab, bereitet sie auf (z.B. Reinigen, Trocknen, Einlagern). Er vermarktet die geernteten Feldfrüchte z.B. an Lebensmittelhersteller (Mühlen, Tofureien). Häufig arbeiten die Betriebe des Landhandels zugleich als Futtermittelhersteller oder Mühle.



Futtermittelhersteller beziehen Rohstoffe (z.B. Soja, Sojaschrot, Getreide...) auf globalen Märkten (Rohstoffbörsen) oder regionalen Märkten (Landhandel, Vertragsanbauer) und mischen die Komponenten nach Rezepturen zu hochspezialisierten Futtermitteln für die verschiedenen Nutztiere.



Nutztiere werden in hochspezialisierten Betrieben nach genetischen Merkmalen gezüchtet, vermehrt, aufgezogen und je nach Verwendung gehalten (z.B. Legehennen, Milchkühe) oder gemästet (Schlachtvieh). Die Produktion unterscheidet sich dabei z.B. nach den Bedingungen der Tierhaltung, Art und Herkunft der Futtermittel, Einsatz von Tierpharmazeutika.



Der Großhandel bezieht Lebensmittel bei Herstellern oder Importeuren und verkauft sie an den Lebensmitteleinzelhandel. Die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels betreiben häufig auch eigene Logistikzentren und kaufen Lebensmittel bei Produzenten und Importeuren direkt ein.



Betriebe beziehen Lebensmittel häufig von Lieferanten und dem Lebensmitteleinzelhandel. Diese beziehen sie von Herstellern, von Importeuren oder vom Großhandel. Manche Betriebe beziehen ihre Lebensmittel aber auch direkt von Herstellern, Importeuren oder Großhandel.



Ihr Betrieb bezieht über Lieferanten die Lebensmittel zur Verpflegung von Menschen. Esskultur und Ernährungsgewohnheiten sind Einflussfaktoren auf die Gestaltung des Speisenangebots und damit auf die Lebensmittelnachfrage. Hierüber hat Ihr Betrieb großen Einfluss auf die Lebensmittelproduktion.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

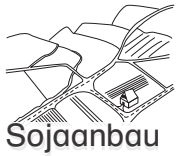
Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

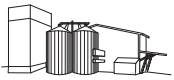
Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Lösung: Die Stationen auf dem Weg des Tofu



Sojaanbau

Im Frühling werden Sojabohnen auf dem Feld ausgesät.
Im Sommer werden die Sojabohnen reif.
Die Sojabohnen werden mit dem Mähdrescher geerntet.
Die Sojabohnen werden zum Landhandel geliefert.



Landhandel

Der Landhandel ist ein Zwischenhändler für landwirtschaftliche Produkte. Er kauft Landwirten ihre Ernte ab, bereitet sie auf (z.B. Reinigen, Trocknen, Einlagern). Er vermarktet die geernteten Feldfrüchte z.B. an Lebensmittelhersteller (Mühlen, Tofureien). Häufig arbeiten die Betriebe des Landhandels zugleich als Futtermittelhersteller oder Mühle.



Tofurei

Eine Tofurei kauft im Landhandel Sojabohnen. Sie werden in Wasser eingeweicht, gemahlen und abgesiebt. So entsteht Sojamilch. Aus ihr wird Tofu hergestellt. Das geschieht so, wie aus Kuhmilch Käse hergestellt wird. Tofu wird auch gewürzt, geräuchert oder zu Würstchen und Bratlingen geformt.



Großhandel

Der Großhandel bezieht Lebensmittel bei Herstellern oder Importeuren und verkauft sie an den Lebensmitteleinzelhandel. Die großen Ketten des Lebensmitteleinzelhandels betreiben häufig auch eigene Logistikzentren und kaufen Lebensmittel bei Produzenten und Importeuren direkt ein..



Lebensmitteleinzelhandel

Betriebe beziehen Lebensmittel häufig von Lieferanten und dem Lebensmitteleinzelhandel, Diese beziehen sie von Herstellern, von Importeuren oder vom Großhandel. Manche Betriebe beziehen ihre Lebensmittel aber auch direkt von Herstellern, Importeuren oder Großhandel.



Ihr Betrieb

Ihr Betrieb bezieht über Lieferanten die Lebensmittel zur Verpflegung von Menschen. Esskultur und Ernährungsgewohnheiten sind Einflussfaktoren auf die Gestaltung des Speisenangebots und damit auf die Lebensmittelnachfrage. Hierüber hat Ihr Betrieb großen Einfluss auf die Lebensmittelproduktion.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



ptble
Prüfstellen Bundesinstitut
für Lebensmittel und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

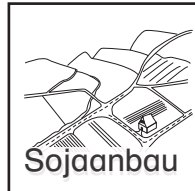
Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie werden in Ihrer Gruppe nach Ihrem gemeinsamen Interesse zu ausgewählten Aspekten arbeitsteilig eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Entwicklung des Sojaanbaus (Anbauflächen und Erntemengen - weltweit, EU, Deutschland, regional, gentechnisch verändertes und gentechnikfreies Sojasaatgut)
- Soja im konventionellen und ökologischen Landbau
- Sojasaatgut: Zulassung, Gewinnung, Markt
- Soja-Sorten: Züchtungsziele
- Ansprüche an Boden und Klima
- Bodenvorbereitung
- Beikrautmanagement: mechanisch und chemisch
- Soja in der Fruchtfolge
- Daten zur Ökobilanz des Sojaanbaus
- Soja und die Bio-Diversität der Nutzpflanzen
- Auswirkungen des Sojaanbaus auf Bodenbeschaffenheit und Biodiversität
- gentechnisch verändertes Soja
- Geräte und Verfahren für Bodenvorbereitung, Aussaat, Beikrautmanagement und Ernte
- Sojapflanze: Saatgut, Keimung, Pflanze, Blüte, Frucht

Unsere Leitfragen für die Recherche zum Sojaanbau:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie werden in Ihrer Gruppe nach Ihrem gemeinsamen Interesse zu ausgewählten Aspekten arbeitsteilig eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur des Lebensmittelkonsums in Deutschland
- statistische Daten zum Verzehr an Fleisch, Eiern, Milchprodukten pro Kopf der Bevölkerung
- statistische Daten zum Außerhausverzehr (Gastronomie, Schulverpflegung...), zur Gemeinschaftsverpflegung (Werksküchen, Kantinen...) und zur Verpflegung von Menschen, die in Großhaushalten (Altenpflegeheim, Wohnheim...) leben
- Entwicklung der Nachfrage nach Milch- und Milchprodukten, Eiern, Fleisch und Fleischprodukten und vegetarischen Alternativen (z.B. Tofu)
- Entwicklung der Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln
- Entwicklung der Nachfrage nach vegetarischen Alternativen zu Fleisch- und Wurstwaren (z.B. Tofu und Tofuprodukte)
- Einkaufsstätten
- Ökobilanz des Lebensmittelkonsums
- CO₂-Bilanz, virtuelles Wasser, virtuelle Energie, Flächenverbrauch, Veredelungsverluste von verschiedenen Lebensmitteln im Vergleich (z.B. Fleisch zu Tofu)

Unsere Leitfragen für die Recherche zum Konsum von Lebensmitteln in Betrieben:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

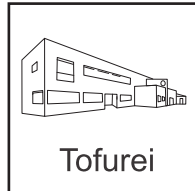
Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie werden in Ihrer Gruppe nach Ihrem gemeinsamen Interesse zu ausgewählten Aspekten arbeitsteilig eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Tofureien in Deutschland
- Herkunft der Sojabohnen
- Anforderungen an Sojabohnen für die Tofuherstellung
- Prozess der Tofuherstellung
- Umsatzzahlen zu Tofu und Tofuprodukten
- Lebensmittelkennzeichnung
- Daten zur Ökobilanz von Tofu
- Tofu in der asiatischen Esskultur

Unsere Leitfragen für die Recherche zur Tofurei:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie werden in Ihrer Gruppe nach Ihrem gemeinsamen Interesse zu ausgewählten Aspekten arbeitsteilig eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur des deutschen Lebensmitteleinzelhandels
- Struktur der Lieferanten von Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
- Umsatzzahlen des deutschen Lebensmitteleinzelhandels
- statistische Daten zu Handel, Nachfrage, Konsum von Eiern, Milch, Wurst und Tofu
- Lebensmittelkennzeichnung

Unsere Leitfragen für die Recherche zum Lebensmitteleinzelhandel:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie werden in Ihrer Gruppe nach Ihrem gemeinsamen Interesse zu ausgewählten Aspekten arbeitsteilig eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur der deutschen Fleischwirtschaft (Standorte, Anzahl der Betriebe, Umsatz)
- statistische Daten zur Produktion, Handwerk versus Fleisch- und Wurstindustrie
- Prozesse der Fleisch- und Wurstproduktion in Deutschland
- Import und Export
- Lebensmittelkennzeichnung
- Daten zur Ökobilanz von Fleisch- und Wurstwaren

Unsere Leitfragen für die Recherche zur Fleischfabrik:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie wollen eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur der landwirtschaftlichen Tierproduktion in Deutschland und der EU
- Konzerne als Akteure in Züchtung, Vermehrung, Futtermittel und Tierpharmazie
- Futtermitteleinsatz, Futtermittelnachfrage
- Soja als Komponente in Futtermitteln
- Viehbetriebe in Deutschland mit Soja in Futtermitteln aus regionalen Wertschöpfungsketten
- statistische Daten zur Produktion
- regionale Verteilung von Betrieben in Deutschland
- Daten zur Ökobilanz zur Tierhaltung und Tiermast (z.B. auch von Hühnereiern)

Ihre Leitfragen für die Recherche zum Viehbetrieb:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

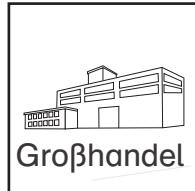
Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie wollen eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur des Lebensmittelgroßhandels
- Handelsketten
- Standorte
- Logistikzentren

Ihre Leitfragen für die Recherche zum Großhandel:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie wollen eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur des Weltfuttermittelmarktes
- Herkunft und Transportwege der Rohstoffe
- Struktur der deutschen Futtermittelhersteller
- statistische Daten zu Produktion, Verwendung und Umsatz mit Futtermitteln
- Soja in Futtermittel
- Daten zur Ökobilanz von Futtermitteln (z.B. Soja)

Ihre Leitfragen für die Recherche zum Hersteller von Futtermitteln:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie wollen eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Schlachthöfe in der deutschen Fleischwirtschaft (Standorte, Anzahl der Betriebe, Umsatz)
- statistische Daten zur Produktion
- Prozesse der Schlachtung
- Vorschriften des Tierschutzes und der Schlacht tier- und Fleischuntersuchung
- Daten zur Ökobilanz von Schlachtungen

Ihre Leitfragen für die Recherche zum Schlachthof:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie wollen eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur des deutschen Landhandels
- Konzerne, Genossenschaften
- Standorte in der Region
- Übersicht über die Produktpaletten
- statistische Daten zu Umsatz nach Produktgruppen, Mengen und Wert
- Bedeutung von Soja als Handelsgut im Landhandel (Deutschland, EU, weltweit)

Ihre Leitfragen für die Recherche zum Landhandel:

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks

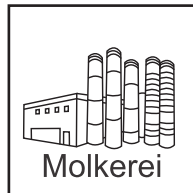
Name:

Datum:

Der Weg vom Sojafeld bis auf unseren Teller

Sie wollen eine vertiefende Recherche zu Stationen der Wertschöpfungskette eines Lebensmittels durchführen.

Station:



Anregungen zu Aspekten, die Sie interessieren könnten:

- Struktur der deutschen Milchwirtschaft (Standorte, Anzahl der Betriebe, Umsatz)
- statistische Daten zur Produktion
- Prozesse der Milch- und Käseproduktion
- Import und Export
- Lebensmittelkennzeichnung
- Daten zur Ökobilanz von Milch und Milchprodukten

Ihre Leitfragen für die Recherche zur Molkerei:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Soja - Vom Acker auf den Teller
Ein Unterrichtskonzept des Soja-Netzwerks