

Einblicke in die Produktionskette

Lehrerfortbildung Um im Religionsunterricht mit Berufsschülern aus der Landwirtschaft über ethische Fragen angemessen diskutieren zu können, haben sich Lehrkräfte aus Berufsschulen über die Fleischproduktion informiert.



Wie Wurst und Schinken mit viel Handarbeit gemacht werden, ließen sich die Pädagogen erklären.

Fotos: Bach

vor allem in der Region, unter anderem von der Erzeugergemeinschaft Osnabrück. „Wir brauchen einen hervorragenden Rohstoff, denn nur so können wir qualitativ hochwertige Ware herstellen“, betonte der Firmenchef. Bei der Führung durch den Betrieb wurde deutlich, dass die Bezeichnung Manufaktur kein Marketing-Trick ist. Viele Tätigkeiten wie das Salzen der Schinken werden von den fest angestellten, eigenen Mitarbeitern in der Produktion in Handarbeit erledigt. Hergestellt werden die Schinken aus Teilstücken, die im sogenannten Hamburger Rundschnitt angeliefert werden. Jeder Schinken ist mit einem Stempel versehen, der darüber informiert, auf welchem Betrieb das Schwein gehalten wurde. Kunden haben die Möglichkeit, über einen Code im Internet zu erfahren, wo die Tiere geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden. Viel genutzt werde dieses Angebot allerdings nicht, bedauert Bert Mutsaers.

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, organisierte das Niedersächsische Landesinstitut für schulische Qualitätsentwicklung (NLQ) eine Fortbildungsreihe für Lehrerinnen und Lehrer an Berufsschulen.

Nach einem Besuch bei einem Schweinehalter und der Besichtigung eines Schlachthofstand am dritten Fortbildungstag die Fleischverarbeitung im Mittelpunkt. Bert Mutsaers, geschäftsführender Gesellschafter der Osnabrücker Wurst- und Schinkenmanufaktur Bedford, zeigte seinen Betrieb und erläuterte, wie aus den angelieferten Teilstücken Wurst, Schinken und Convenience-Produkte hergestellt werden.

Von Hand bearbeitet

Bedford beschäftigt 325 Mitarbeiter, produziert jährlich 6.000 Tonnen Fleisch- und Wurstwa-

ren und erwirtschaftet so einen Umsatz von rund 60 Mio. Euro. Kunden sind vor allem Metzgereien aber auch einige große

Lebensmittelketten, bei denen die Bedford-Erzeugnisse an der Bedientheke verkauft werden. Die Rohwaren bezieht Bedford



„Ich empfehle, in Klassen ohne Landwirte Berufsschüler aus dem Agrarbereich einzuladen, um mit ihnen gemeinsam zu diskutieren. In solchen Unterrichtseinheiten, können die Landwirte ihre Positionen einbringen. Es ist für beide Seiten ein Gewinn, wenn man sich gegenseitig in den Blick nimmt.“

Mechthild Pölkling-Oeßelmann,
Fachberaterin für Agrarwirtschaft



„Nachdem wir uns an drei Tagen über die Tierhaltung, Schlachtung und Fleischverarbeitung informiert haben, überlegen wir, in einer weiteren Veranstaltung mit Vertretern des Lebensmitteleinzelhandels zu diskutieren. Denn auch der Handel trägt eine Verantwortung dafür, wie Lebensmittel produziert werden.“

Dr. Mareike Kleekamp,
Fachberaterin für katholische Religion

Praktiker sprechen lassen

Viele Lehrerinnen und Lehrer haben die Erfahrung gemacht, dass die Themen Fleischkonsum und Tierschutz zu kontroversen Diskussionen im Unterricht führen können. Auszubildende aus landwirtschaftlichen Berufen würden sich dann schnell angegriffen fühlen, hat Dirk Brockhaus von der Berufsschule Bersenbrück festgestellt. Das liege auch daran, dass Auszubildende aus der Landwirtschaft ein größeres Vorwissen mitbringen. In Landwirtschafts-Klassen geht er das Thema deshalb erst einmal aus Sicht der Praxis an, fragt die Schüler nach ihren eigenen Eindrücken und Empfindungen. Er versuche sie dafür zu sensibilisieren, dass sie Verantwortung für die Produktion tragen. „Landwirte müssen stolz sagen können: Das kommt aus meinem Stall“, findet der Berufsschullehrer, der Religion und Landwirtschaft unterrichtet.

Steffen Bach