



VOM SCHWEIN ZUM SCHNITZEL



In der Tour „Vom Schwein zum Schnitzel“ können die Schüler sich über den Weg des Schweins bis hin zum fertigen Lebensmittel informieren.

Aufgaben

1. Klicke dich durch die Tour „Vom Schwein zum Schnitzel“ und informiere dich dabei unter anderem über die Themen Transport, Verarbeitung und Marktpreis.

2. Beantworte mit Hilfe der Tour folgende Fragen:
 - a. Welche Punkte sind beim Transport von Tieren wichtig?
 - b. Wie viel kg Schweinefleisch konsumiert der Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr?
 - c. Was wird aus einem Schwein hergestellt?
 - d. Woraus wird das Nackensteak und die Bratwurst hergestellt?
 - e. Was sind die Unterschiede zwischen Fleisch von der Frischtheke und dem verpackten Fleisch von der Kühltheke?
 - f. Was bedeutet Rückverfolgbarkeit und wie wird diese sichergestellt?
 - g. Welche Siegel gibt es? Erkläre eins davon genauer.
(Weitere Informationen findest du auf folgenden Seiten:
verbraucherzentrale.de, in-form.de, label-online.de, bmel.de)
 - h. Warum importiert Deutschland Schweinefleisch?