

Inhalt

Vorwort

Einführung 7

Die Reihe "Kurspraxis" in Stichworten 9

Allgemeines zum Seminar 10

Zum Thema: Fleischkonsum 11

Zur Einheit 1: Fleisch als Nahrungsmittel 13

Zur Einheit 2: Die geschichtliche Entwicklung des Fleischkonsums 27

Zur Einheit 3: Produktion und Konsum 40

Zur Einheit 4: Globale Zusammenhänge 45

Zur Einheit 5: Ethik des Fleischkonsums 55

Kurspraxis 61

Ausschreibung 63

Zielsetzung, Methodische Überlegungen und Vorbereitungs-Checkliste 64

Kursübersicht 65

Die Kurstreffen

Einheit 1 : Fleisch als Nahrungsmittel 67

1. Kurstreffen: Persönliche Erfahrungen mit dem Nahrungsmittel Fleisch 68

2. Kurstreffen: Ernährung - chemisch betrachtet und verständlich erklärt 72

3. Kurstreffen: Nahrungsmittel und Nahrungsqualität - Fleisch und Fleischqualität 85

4. Kurstreffen: Nahrungsbeziehungen und Schadstoffe 87

Einheit 2 : Die geschichtliche Entwicklung des Fleischkonsums	97
5. Kurstreffen: Geschichte des Fleischkonsums	98
6. Kurstreffen: Historische Entwicklung der Tierhaltung in der Landwirtschaft	101
7. Kurstreffen: EG-Agrarpolitik und ökologischer Landbau	102
Einheit 3 : Produktion und Konsum	109
Exkursion: Besichtigung eines Schweinemastbetriebes	110
8. Kurstreffen: Die Situation landwirtschaftlicher Betriebe	111
9. Kurstreffen: Verbraucherverhalten - Verbraucherpolitik - Verbrauchermacht	117
Einheit 4 : Globale Zusammenhänge	121
10. Kurstreffen: Was hat der "Hamburger" mit dem Regenwald zu tun?	122
11./12. Kurstreffen: Der 'Tropische Regenwald'	125
13. Kurstreffen: Die Welternährungssituation unter besonderer Berücksichtigung des Fleischkonsums	135
Einheit 5 : Ethik des Fleischkonsums	143
14. Kurstreffen: Fleischkonsum und menschliche Verantwortung	144
15. Kurstreffen: Abschlußsitzung: Was haben wir gelernt? Was können wir tun?	146
Literaturverzeichnis	149
Quellennachweis	155
In eigener Sache	157