



Handwerk vs. Discounter

Der Stundeneinstieg holt die Schüler/innen in ihrer Lebenswelt ab. Es wird angenommen, dass sie sich noch nicht tiefgehend mit den Fleischerberufen beschäftigt haben. Anknüpfungspunkte finden sich daher in erster Linie beim alltäglichen Umgang mit Fleischprodukten im Supermarkt/Discounter oder in der ortsansässigen Fleischerei.

Die Unterschiede zwischen Handwerk und Discounter sollen gemeinsam zusammengetragen werden: Welche Unterschiede fallen ins Auge? Welche Anzeige spricht mich an und warum? Woher stammen die Produkte? Wie ist die unterschiedliche Preisgestaltung zu erklären? Wo werden die Fleischprodukte produziert?

Die Schüler/innen sollen anhand der verschiedenen Werbeanzeigen über die oben genannten Fragen diskutieren. Die Lehrkraft bietet als Moderator weitere Informationen im Gespräch.

Hintergrundinformationen für Lehrer

- **Fleischerhandwerk.de:** Informationen zum Berufsbild und Hintergründe zum Handwerk
<http://www.fleischerhandwerk.de/>
- **Zeit.de:** Was soll ich kaufen: Biofleisch von Aldi oder das Schnitzel vom Metzger?
<http://www.zeit.de/lebensart/essen-trinken/2010-10/gewissensbisse-metzger-fleisch>
- **BR.de:** Daran erkennt man gutes Fleisch
<http://www.br.de/themen/ratgeber/inhalt/ernaehrung/gutes-fleisch-erkennen100.html>
- **Apotheken-umschau.de:** So erkennt man gutes Fleisch
<http://www.apotheken-umschau.de/Ernaehrung/So-erkennt-man-gutes-Fleisch-170213.html>

Material

- Schaubild Werbeanzeigen für Tafel
- optional: Werbeanzeigen aus der Region / Beilagen aus Zeitungen mitbringen

Methode

- Moderierte Diskussion

Zeit

- 15 Minuten

