



# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

## Auszug aus:

*Arbeitsheft Grundwissen Fisch & Fleisch*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)



# Inhalt



	Seite
<b>Vorwort</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Fleisch von Nutztieren</b> .....	<b>5 - 15</b>
• Fleisch von landwirtschaftlichen Säugetieren	
• Die Teile des Rinderschlachtkörpers	
• Die Teile des Schweineschlachtkörpers	
• Die Teile des Schafschlachtkörpers	
• Fleisch von Nutzgeflügel	
<b>2 Die biochemische Zusammensetzung von Fleisch</b> .....	<b>16 - 17</b>
<b>3 Qualitätsmerkmale vom Fleisch</b> .....	<b>18 - 20</b>
<b>4 Nutztierfleisch in der Küche</b> .....	<b>21 - 23</b>
<b>5 Würste, Schinken, Sülzen, Pasteten, Speck und Schmalz</b> .....	<b>24 - 27</b>
<b>6 Fleisch von einheimischen Wildtieren</b> .....	<b>28 - 30</b>
• Überblick über einheimische Wildtiere	
• Fleisch von Wildtieren	
<b>7 Speisefische aus Binnengewässern und dem Meer</b> .....	<b>31 - 34</b>
• Die wichtigsten Speisefische aus dem Süßwasser	
• Die wichtigsten Meeresfische	
• Die biochemische Zusammensetzung des Fischkörpers	
<b>8 Qualitätsmerkmale, auf die du beim Kauf achten solltest</b> .....	<b>35</b>
<b>9 Konservierungsmethoden und Handelsbezeichnungen für Fischerzeugnisse</b> .....	<b>36 - 38</b>
<b>10 Fischgerichte selbst zubereitet</b> .....	<b>39 - 42</b>
<b>Lösungen</b> .....	<b>43 - 48</b>



# Vorwort

Das Ernährungsverhalten vieler Menschen hat sich in den letzten 30 Jahren stark verändert. So ist insbesondere der Verbrauch an Obst, Gemüse sowie Milch- und Getreideerzeugnissen angestiegen, während stark fetthaltige Produkte in geringeren Mengen verzehrt werden.

Trotzdem erweist sich Deutschland, bezogen auf den pro Kopf-Verbrauch, noch immer als ein Land mit einem deutlich überdurchschnittlich hohen Konsum an Fleisch- und Wurstwaren. Obwohl Fisch vom gesundheitlichen Aspekt den meisten Fleischsorten klar überlegen ist, liegt der jährliche pro-Kopf-Fischkonsum in Deutschland bei nur rund 13,5 kg, während der von Fleisch- und Wurstwaren rund 52 kg beträgt.

Das vorliegende, umfangreich bebilderte Lehrmaterial vermittelt einen Überblick über die Warenkunde von Nutz- und Wildtieren und von Fischarten, die für die menschliche Ernährung eine größere Bedeutung haben. In Form von Aufgaben und Mitmachbeispielen lernen die Schüler unter anderem die wichtigsten Teile der Schlachtkörper kennen. Dabei erfahren sie beispielsweise auch, dass die oft getätigte Aussage, „ein Schnitzel sei ein Kotelett ohne Knochen“, nicht stimmt.

Gleichzeitig legt dieses Lehrmaterial großen Wert darauf, die Schüler an das Recherchieren heranzuführen, um Sachverhalte zur Thematik „Fleisch, Wurst und Fisch“ eigenständig zu erschließen.

Darüber hinaus wird ein umfangreiches Wissen vermittelt, welches den Schüler in die Lage versetzt, die Qualität von Fisch- und Fleisch hinsichtlich von deren biochemischer Zusammensetzung zu beurteilen. Dieses Wissen stellt wiederum die Basis dar, um richtig einzuschätzen, wie vorteilhaft/nachteilhaft bestimmte Erzeugnisse aus der „Fisch-Fleisch-Palette“ für die menschliche Ernährung sind.

Einige Vorschläge für kleine Rezepte, welche sich ohne übermäßigen Aufwand nachkochen lassen, runden das Lehrmaterial an.

Viel Spaß, wenn im Unterricht die Themen „Fisch, Fleisch- und Wurstwaren“ behandelt werden, wünschen der Kohl-Verlag und

*Axel Gutjahr*



.....  
\* Aufgrund der besseren Lesbarkeit wird im Folgenden die männliche Form Schüler bzw. Lehrer usw. verwendet. Gemeint sind damit selbstverständlich auch die weiblichen bzw. diversen Personen.

Vor etwa 11.000 – 13.000 Jahren gaben einige Menschengruppen ihre bisherige nomadische Lebensweise auf und wurden sesshaft. Sie gründeten kleine, dorfähnliche Ortschaften und begannen, ihre Ernährungsgrundlage primär durch Ackerbau und Viehzucht zu sichern. Letztgenannte nahm ihren Anfang in der Form, dass die Menschen junge Bezoarziegen und Wildschafe (Mufflons und Steppenschafe) fingen. Diese zähmten sie und züchteten aus deren Nachkommen (in einem Prozess, den man als Domestikation oder Haustierwerdung bezeichnet) allmählich die ersten Hausschafe und Hausziegen.



Bezoarziege



Mufflon

Gegenwärtig bezeichnet man die im Prozess der Domestikation entstandenen Arten als landwirtschaftliche Nutz- oder Haustiere\*.

*\*Im Sinne der Eindeutigkeit ist es allerdings besser von Nutz- als von Haustieren zu sprechen. Die letztgenannte Bezeichnung wird zuweilen auch für Heimtiere, wie Goldhamster, Wellensittiche und Meerschweinchen verwendet, wodurch keine eindeutige Abgrenzung besteht.*

## Fleisch von landwirtschaftlichen Säugetieren

Im Verlauf der folgenden Jahrtausende erweiterten die Menschen das Repertoire an landwirtschaftlichen Nutztieren. Zu den bisherigen Schafen und Ziegen gesellten sich nicht nur weitere Säuger, sondern auch Nutzgeflügel sowie Nutzinsekten (Honigbienen).

Die Nutztiere erfüll(t)en für den Menschen zahlreiche Funktionen. Sie liefer(te)n Rohstoffe, beispielsweise in Form von Federn, Wolle sowie Häuten, aus denen sich Leder herstellen lässt, und dienten in der Vergangenheit als Zugtiere.

Die wichtigste Funktion bestand/besteht jedoch darin, dass sie einen wesentlichen Teil der menschlichen Ernährungsgrundlage abdeck(t)en, indem sie Milch, Eier und Fleisch (inklusive innerer Organe, wie etwa Leber und Nieren) liefer(te)n.



Fleisch- und Wurstwaren



Fleisch von landwirtschaftlichen Säugetieren

**Aufgabe 1:** *Recherchiere und nenne 4 häufig gehaltene landwirtschaftliche Nutztierarten, deren Fleisch in Deutschland, Österreich und der Schweiz der menschlichen Ernährung dient.*

---



---

Die Zusammensetzung der Inhaltstoffe und damit die Zartheit, das Aussehen sowie der Geschmack des Fleisches variieren bei den jeweiligen Nutztierarten oftmals in Abhängigkeit von der Rasse, dem Alter und dem Geschlecht.

Beispielsweise besitzt das Fleisch der Kameruner und der Heidschnucken, bei denen es sich um zwei Schafassen handelt, einen an Wildbret erinnernden Geschmack.



**Kamerunschafe**



**Heidschnucke**

*(über diese Tiere sagt man auch etwas scherzhaft, dass es Schafe sind, die aussehen wie Ziegen und schmecken wie Wildbret)*



**Aufgabe 2:** *In der Tabelle auf Seite 7 sind Bezeichnungen vorgegeben, unter denen das Fleisch der jeweiligen Tiere im Handel angeboten wird. Es ist bereits ein Beispiel vorhanden, von welchem Tier das Fleisch stammt. Komplettiere die Tabelle. Du kannst dir dafür auch Hilfe im Internet holen.*



# Arbeitsheft Grundwissen Fisch & Fleisch

1. Digitalauflage 2024

© Kohl-Verlag, Kerpen 2024  
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Axel Gutjahr  
Umschlagbild: © Lsantilli – AdobeStock.com  
Redaktion: Kohl-Verlag  
Grafik & Satz: Kohl-Verlag

**Bestell-Nr. P13 057**

**ISBN: 978-3-98841-610-0**

**Bildquellen: © Stock.Adobe.com:**

S.2: Africa Studio; S. 3: g215, Vera Kuttelvaserova, Geza Farkas; S. 4: HLPhoto; S. 5: Christian Musat, Michael Schroeder, bit24; S. 7: Надежда Сироткина; S. 9: Tidarat; S. 11: photo-crew, robynmac; S. 13: Ajja Krodere, Ian; S. 14: Trueffelpix, Vera Kuttelvaserova; S. 15: Connfetti; S. 16: Craftylmago; S. 17: Christian Jung; S. 18: GulArt; S. 19: contrastwerkstatt; S. 20: Kevin Brine; S. 23: Richard Semik, Esin Deniz; S. 24: Trueffelpix; S. 26: HLPhoto; S. 27: chudo2307; S. 28: Trueffelpix, Anjas.Fotowelt, Geza Farkas, Soru Epotok, Axel Gutjahr, Jürgen Sieg, Friedrich Hartl; S. 31: Pavlo Vakhrushev, Rostislav, Geza Farkas; S. 32: Neil, Vladimir Wrangel, Aggi Schmid, g215; S. 33: Jonah, Tatiana Belova, Goran, ChristopheB, Trueffelpix; S. 34: vrabelpeter1; S. 35: Pixxs; S. 37: karepa, Kossmann Plutat; S. 38: kab-vision, rdnzl, Dmitry, Tatiana Belova; S. 40: voltan; S. 42: Siebenlicht;

**Bildquellen: © Cornelia Gutjahr:**

Alle anderen Bilder

© Kohl-Verlag, Kerpen 2024. Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a UrhG). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.
- Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.
- Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehr-auftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2024



## Unsere Lizenzmodelle

## Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:



	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	X	X	X	X	X
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	X	X	X	X	X
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizenzierten Schule			X		X
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			X		X

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter [www.kohlverlag.de](http://www.kohlverlag.de) erhältlich.



# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

## Auszug aus:

*Arbeitsheft Grundwissen Fisch & Fleisch*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

