



Medienliste zum ERFA

«Alles für den Müll? Foodwaste und Lebensmittelkreisläufe»



Ein Menü für die Zukunft
9 Filme zu Ernährung und
Nachhaltigkeit

éducation21, 2018
9 Dokumentar-, Kurz- und
Animationsfilme, 157
Minuten, Begleitmaterial
als PDF, auch als VOD
alle Altersstufen

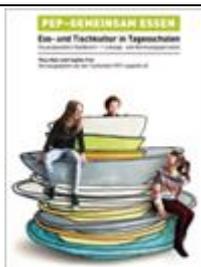
Die DVD «Ein Menü für die Zukunft» vereint 9 Kurz- und Dokumentarfilme mit begleitendem Unterrichtsmaterial zu verschiedenen Facetten von Ernährung und Nachhaltigkeit. Es geht z.B. um Essen als Gemeinschaftserlebnis und Diversität (Film «Die Steinsuppe»), das Verhältnis Mensch-Tier («Hard Boiled Chicken»), globale Produktionsketten und Zutaten eines Hamburgers («Blue Marble Café»), Europäische Fleischexporte nach Afrika («Hühnchen für Afrika»), Palmöl in hiesigen Lebensmitteln und Kosmetika («Palmöl aus Indonesien»), Insekten als Nahrungsmittel («Bugs»), Fischerei in Senegal und Emigration nach Europa («Barça ou Bassa»), die Versorgung wachsender Städte mit landwirtschaftlichen Produkten («Wie wird die Stadt satt?») und um Fertigprodukte, Gesundheit und die Macht von multinationalen Lebensmittelkonzernen («Das Geschäft mit der Armut»). Zu jedem Film stehen Unterrichtsimpulse als pdf zur Verfügung. Die Filme eignen sich für Kinder ab 4 Jahren bis Jugendliche an Gymnasien und Berufsschulen.



365 BNE-Perspektiven, BNE Kit
und Karten-Set
éducation21, 2016
Poster, 36 Bildkarten, Impulse

Das BNE-Kit «365 BNE-Perspektiven» unterstützt Lehrpersonen, Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) in den Unterricht zu integrieren. Es ist auf den Lehrplan 21 abgestimmt. Das Kit besteht aus einem Poster in Format A0, einem Kartenset mit 36 Fotokarten und einer ganzen Serie von Unterrichtssequenzen, welche wir Ihnen im Laufe der Schuljahre 2016/17 und 2017/18 anbieten. Diese didaktischen Impulse zu verschiedenen Themen (PDF zum Download, gratis) beziehen sich jeweils auf das Poster und die Karten. Unterrichtsimpulse zum Thema «Essen einkaufen – ein kritischer Blick auf unseren Konsum»

[Download Zyklus 1, Zyklus 2, Zyklus 3](#)



PEP - Gemeinsam Essen
Ess- und Tischkultur in Tages-
schulen. Ein praxisnahes
Handbuch für Leistungs- und
Betreuungspersonen

Thea Rytz, Sophie Frei
Website
Kindergarten bis 9. Schuljahr

Gemeinsame Mahlzeiten sind Momente der Begegnung. Durch die Teilnahme an einer Mahlzeit werden wir Mitglied einer Gemeinschaft. Auch in Tages- schulen nehmen die gemeinsamen Mahlzeiten einen zentralen Platz im Tagesablauf der Kinder ein. Die Schule ist somit mehr denn je nicht nur ein wichtiger Lern-, sondern auch ein Lebensort. Verantwortliche haben häufig gute Absichten von gesundem und nachhaltigem Essen. Aber wie geht man



damit um, wenn Kinder andere Vorstellungen haben? Wie kann eine Kinderpartizipation aussehen und gelingen?

Download



Unsere Umwelt, unsere Gesundheit

Sich um die eigene Umwelt kümmern, heisst sich um sich selbst und um andere sorgen.

Schulnetz21, 2018
PDF, 17 Seiten

Das Dossier will im Sinne einer fächerübergreifenden Bildungsarbeit Brücken zwischen der Umweltbildung und der Gesundheitsförderung schlagen. Es bewegt sich somit im übergeordneten Rahmen von BNE. Es gibt vielfältige Möglichkeiten die Themen Umwelt und Gesundheit zu verbinden, der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Alle bereits vorhandenen Erfahrungen, sei es auf dem Gebiet der Gesundheit oder der Umwelt, können dabei hilfreich sein und sind als Grundlage zur Entwicklung neuer Ideen geeignet. Um sie umzusetzen, machen wir hier einige Vorschläge, welche auf unserer Erfahrung, Beobachtungen in der Unterrichtspraxis und gezielter Lektüre basieren. Dabei orientieren wir uns am Grundprinzip, dass positive, freudvolle und kreative Erfahrungen am meisten dazu beitragen, bei den Lernenden die Motivation dafür zu verankern, sich langfristig für einen achtsamen Umgang mit ihrer Gesundheit und mit der Umwelt einzusetzen.

Download

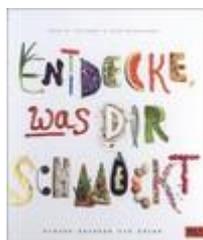


Ernährungsspass im Familienalltag

Ideen für eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung mit Kindern

Frisch mit saisonalen Zutaten zu kochen, muss nicht viel Zeit in Anspruch nehmen und auch nicht teuer sein. Lassen Sie sich von den einfachen und feinen Rezepten inspirieren.

Download



Entdecke, was dir schmeckt

Kinder erobern die Küche
Anke M. Leitzgen, Lisa Rienermann
Beltz, 2012
151 Seiten

Ein Koch-, Experimentier- und Entdeckungsbuch welches mit Kinderaugen geschrieben und gestaltet wurde. Die Kinder haben ihre eigene Weise das Essen zu betrachten, diese wird ernst genommen und dient als Ausgangspunkt für Experimente, die das Essen und die eigenen Geschmacksvorlieben erkunden. Allgemeine Vorlieben von Kindern (z.B. rot und süss) werden getestet und es wird erklärt, was die Lebensmittelindustrie damit macht. Anregungen zum schlauen Einkaufen, Organisation in der Küche und Chemie beim Kochen bieten praktisches Wissen für den Küchenalltag. Die Anregungen und Experimente laden die Kinder ein, weitere Fragen zu stellen und können im Unterricht als Einstieg in die Projektarbeit genutzt werden. Auch gibt es viele Ideen die Spass machen für den Hauswirtschaftsunterricht.



Hard Boiled Chicken

Animationsfilm
5min

In bester Krimi-Manier machen sich ein Hahn und eine Henne auf die Suche nach dem Dieb, der ihr Ei gestohlen hat. Alles deutet auf den Bauern hin. Um das Ei vor dem Kochtopf zu retten, riskieren sie in einem spektakulären Einsatz Kopf und Kragen. Erschöpft, aber glücklich, schaffen sie es mit dem Ei zurück in den Hühnerstall. Wenig später schlüpft ein Küken, was den Bauern, der sich sein Ei zurückholen will, achselzuckend abmarschieren lässt. Dass ganz am Schluss die Henne mit einem neuen Ei aufwartet, hätte niemand erwartet, ist aber ein schönes Ende – oder ein Anfang? Der Film bietet sich an, über das Verhältnis zwischen Tier und Mensch nachzudenken, sich des Lebenszyklus² des Huhns bewusst zu werden und einfache ethische Überlegungen anzustellen.



Das Klimafrühstück – Wie unser Essen das Klima beeinflusst

Leitfaden Kindergarten
Kontaktstelle für Umwelt
und Entwicklung, 2012,
36 Seiten

Das «Klimafrühstück» ist eine kulinarische Lerngelegenheit. Die Kinder frühstücken gemeinsam und es werden individuelle Konsum-Entscheidungen gefällt und anschliessend thematisiert. Konzepte wie Saisonalität und Regionalität werden in Verbindung gebracht mit CO2 und dem Klima. Das Ganze geschieht jedoch auf stufengerechte und spielerische Art und Weise, in Verbindung mit Liedern und Gruppenaktivitäten. Der Leitfaden enthält genaue Informationen zum Ablauf und einige Kopiervorlagen. Da der dazugehörige Materialkoffer nur in Deutschland vorhanden ist, müssen einige wenige Utensilien selbst besorgt werden.



Landschaft schmeckt

Nachhaltig kochen mit
Kindern
Beltz, 2014, 211 Seiten

Ein Kochbuch, das einfache Rezepte lustvoll verknüpft mit wichtigen Aspekten der gesunden Ernährung, biologischen Vielfalt und nachhaltigem Konsum. Die Grundidee: Kinder sollen beim Kochen, Experimentieren und Spielen die Zusammenhänge zwischen Umwelt und Nahrung mit allen Sinnen entdecken. Zwölf Themen von Kräutern über Getreide bis zum Fleisch bieten jeweils ein Rezept, Tipps zur Resteverwertung, Küchenpraxis, Hintergrundinformationen in Bezug auf die Ernährung und die Nachhaltigkeit und zum Abrunden Spiele und Experimente. Im Anhang sind hilfreiche Zusatzinformationen rund um die nachhaltige Küche aufgelistet (Saisonkalender, Getreidesorten, alternative Süßungsmittel...). Spass am Kochen und Essen haben und ganz ne-



benbei erfahren, was gesunde Kost bedeutet, woher die Lebensmittel kommen, welche Folgen das eigene Handeln für die Umwelt haben kann – all diese Anliegen nimmt dieses pädagogische Kochbuch auf ganz nach dem Motto «eine gesunde Ernährung lässt sich nur umsetzen, wenn man etwas darüber weiss und selbstbestimmt handeln kann».



Querblicke – Rind und Fleisch

Bildung für Nachhaltige
Entwicklung – umsetzen 7
Ingold Verlag, 2016
140 Seiten

Ist es wurst, woher mein Hamburger kommt? In dieser Unterrichtseinheit geht es um die Rindfleischproduktion und den -konsum. Neben den verschiedenen Akteuren rund um die Fleischproduktion begegnen die Schüler/-innen auch Themen wie Gerechtigkeit, fairer Handel, Ernährung, Tiermast, Handel oder Umwelt. Durch Interviews mit wichtigen Beteiligten, Besuche von Bauernhöfen oder Metzgereien, leicht verständliche Illustrationen und die Möglichkeit, sich selbst Schwerpunkte bei der Recherchearbeit zu setzen, wird das Thema für die Schüler/-innen lebendig und greifbar.

Das Lehrmittel bietet die nötigen Informationen (Sachanalyse) und Hilfen zur Umsetzung des Themas (Unterrichtsplanung, Lernaufgaben, Arbeitsmaterialien).



Geld zu verkaufen

Lorenz Pauli, Claudia de Weck
Atlantis, 2017
Bilderbuch, 32 Seiten;
Kommentar für
Lehrpersonen (PDF), 24
Seiten
Kindergarten / 1. bis 3.
Schuljahr

Das Bilderbuch erzählt die Geschichte zweier Kinder, die eine Baumhütte bauen wollen. Dabei lernen sie ihre Wünsche und Bedürfnisse anderer kennen, die Funktion von Geld, den Zusammenhang zwischen Arbeit und Lohn, Tauschen und Handeln und noch Einiges mehr. Für den Kindergarten und die 1./2. Klasse werden Lehrpersonen mit einem didaktischen Dossier mit Unterrichts Anregungen rund ums Thema Geld und Konsum unterstützt. Darin sind auch die Kompetenzen des Lehrplans 21 aufgeführt. Der Text zum Bilderbuch kann in den Sprachen Albanisch, Englisch, Portugiesisch, Serbisch und Türkisch heruntergeladen werden. Eine anregende Geschichte, wo die Kinder nicht lange reden, sondern handeln und dabei merken: «Geld gilt! Doch die stärkste Währung bleibt die Freundschaft.»



Der vernetzte Teller, 1.

Zyklus -3 Zyklus

Mit diesem Rollenspiel
entdecken wir die
Verflechtungen in
unserem
Lebensmittelkonsum
éducation21, 2016

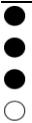
**PDF, 44 Seiten, mit
methodisch-didaktischen
Hinweisen,**

«Der vernetzte Teller» ist eine Übung, mit der spielerisch das Thema unseres Lebensmittelkonsums behandelt werden kann. Die Schüler/-innen verkörpern dabei ein Lebensmittel auf dem Teller (z.B. Zucchini) oder ein Element, das damit in Zusammenhang steht (z.B. den Bauern, den Supermarkt oder das Erdöl). Danach stellen sie mit Hilfe einer Schnur die bestehenden Verbindungen her.

Download, 1. Zyklus

Download, 2. Zyklus

Download, 3. Zyklus



Essen im Eimer

Dok-Film, 30 Minuten, ab
14 Jahren, Kurzfassung ab
10 Jahren

Jedes fünfte Brot wird weggeworfen und jede zweite Kartoffel schon bei der Ernte aussortiert. Nüchtern und prägnant sucht der Film nach Erklärungen und befragt Beschäftigte in Supermärkten, Verkaufsstrateg/innen und Bauern/Bäuerinnen. Er erkundigt sich nach den Ursachen und lässt Menschen zu Wort kommen, die die Verschwendung stoppen wollen. Und er konkretisiert die globale Dimension des Themas am Beispiel des Bananenimports aus Kamerun.

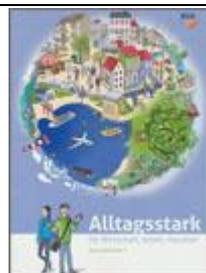


The future we want

Unterrichtsmaterialien zum
Thema zukunftsfähiger Kon-
sum

Oro Verde, 2016, 44 Seiten,
Ergänzungsmaterial online

Unser Konsumverhalten hat Auswirkungen auf Gesellschaft, Wirtschaft und Umwelt; dies ist der Ausgangspunkt dieses Unterrichtsmaterials. Folgende Themen werden bearbeitet: Palmöl, Soja, Fleisch, Papier, Kakao und Bodenschätze.



Alltagsstark

Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Nicolai Kozakiewicz, Lea
Brändle u.a.
KLV, 2017

«Alltagsstark» versteht sich als Lehrmittel für den neuen Fachbereich WAH (Sekundarstufe 1). Die Publikation besteht aus einem Arbeitsbuch für Schüler/-innen und einem Begleitband für Lehrpersonen. Das Werk wird von der Fachkommission WAH des LCH empfohlen. Das Arbeitsbuch ermöglicht mit aktivierenden Lernaufgaben die Auseinandersetzung mit den Themen Arbeit, Produktion und Verteilung von Gütern, Prinzipien der Marktwirtschaft, Handel, Umgang mit Geld, Konsum und der globalen Herausforderung der Ernährung. Dies geschieht in unterschiedlichen Sozialformen, mit abwechslungsreichen Methoden und auf verschiedenen Komplexitätsstufen. Das Arbeitsbuch ist reich illustriert und erleichtert so den Einstieg und den Zugang zu den Themen. Zentrale Begriffe, welche in den jeweiligen Kapitel vorkommen,



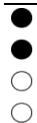
werden in einfacher und verständlicher Sprache erläutert.



Filme zum Wegwerfen
Müll und Recycling als globale Herausforderung

Filme für eine Welt, EZEZ, Baobab, 2012
DVD-Video/DVD-ROM mit didaktischem Begleitmaterial, 9 Kurz- und Dokumentarfilme, 200 Minuten

Die 9 Filme handeln vom verantwortungslosen Umgang mit verschiedenen Gütern des Alltags wie Essen, Kleider, Plastik oder Elektronik. Sie handeln von Menschen, die ihr Überleben mit dem Sammeln von Müll sichern und stellen Initiativen zur Wiederverwertung von Abfall vor.



Zartbitter
Bio-Kakao aus Ghana

Filme für eine Welt, 2012
DVD-Video/DVD-ROM mit didaktischem Begleitmaterial, 52 Minuten

Der Ghana-Schweizer Yayra Glover will mit der Produktion von Bio-Kakao den Bauern in Ghana zu mehr Unabhängigkeit und besseren Lebensbedingungen verhelfen. Der Film zeigt Chancen und Stolpersteine des Projekts, thematisiert verschiedene Mechanismen des Welthandels und Anforderungen an einen Kleinunternehmer.

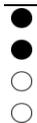
[Link zum Begleitmaterial](#)



Seeblind
Der wahre Preis der Frachtschifffahrt

Denis Delestrac
Polar Star Films Productions,
Compagnie des Taxi-Brousse, 2016
DVD und VOD, Dokumentarfilm, 52 Minuten

Die Meere dieser Welt sind zu Autobahnen geworden. 60'000 Frachtschiffe verkehren rund um die Uhr, um die Bedürfnisse von über sieben Milliarden Menschen zu versorgen. Der Film schaut hinter die Kulissen und zeigt, auf wessen Kosten der maritime Güterverkehr geht.

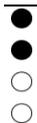


REdUSE
Über unseren Umgang mit den Ressourcen der Erde

Laura Hörath
Die Multivision e.V., 2015
PDF, 136 Seiten

«REdUSE» will für einen bewussteren Umgang mit den Ressourcen der Erde sensibilisieren und Handlungsmöglichkeiten zum Einsparen von Ressourcen aufzeigen. Dazu stehen vier thematische Module zur Auswahl: Rohstoffe, reDUCE, reUSE und reCYCLE.

[Download](#)



Ernährungs- und Konsumbildung

Perspektiven und Praxisbeispiele für den Hauswirtschaftsunterricht
Schulverlag plus, 2013, 199 Seiten

Die fachdidaktische Publikation für Lehrpersonen und Studierende greift gegenwärtige Reformen der Ernährungs- und Konsumbildung auf und fragt nach deren Auswirkungen für den Hauswirtschaftsunterricht (WAH). Es werden zentrale methodische Konzepte vorgestellt und exemplarisch an sechs Unterrichtssequenzen verdeutlicht. Die Beispiele zu fairem Handel, Geld und Arbeit, Esskultur sowie



Kaufentscheide illustrieren die enge Verbindung zu BNE. Schüler/-innen werden mit Lernsituationen aus ihrem Alltag konfrontiert. Globale, soziale, kulturelle, wirtschaftliche und ökologische Aspekte kommen zum Tragen. Der Kompetenzaufbau geschieht durch Zusammenspiel von Wissen und Handeln und soll zu einer sinnhaften und verantwortungsbewussten Lebensgestaltung führen. Die Beispiele können direkt im Unterricht umgesetzt werden.

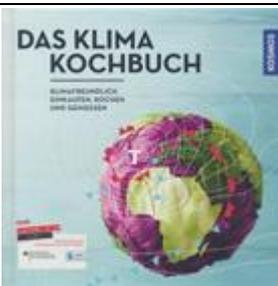


Schülerwaretest mit Lebensmitteln

Methodenbaustein zur Verbraucherbildung in den Klassen 5 bis 13

Silke Bartsch, Ingrid Brüggemann
aid Infodienst, 2014
44 Seiten, CD mit Druckvorlagen

Das Lernmedium mit über 30 bearbeitbaren Unterrichtshilfen zeigt praxisnah, wie man die Unterrichtsmethode Schülerwaretest einsetzen kann. Die Lernenden wählen selbst ihr Testprodukt, hinterfragen es kritisch und diskutieren über dessen Qualität.



**Das Klima Kochbuch
Klimafreundlich einkaufen,
kochen und genießen**

Julia Balz u.a.
Kosmos, 2015
aktualisierte Neuauflage, 128
Seiten

Das Koch- und Lesebuch zeigt, wie genussvoll kulinarischer Klimaschutz sein kann. Mit Rezepten, Tipps zum nachhaltigen Einkauf und Kochen sowie Erläuterungen zu den Themen Klimawandel, Fair Trade, ökologische Landwirtschaft, verstecktes Wasser, CO2-Bilanz, Gentechnik.



Restenlos glücklich
Kochbuch gegen Food Waste

OGG Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft, 2016
Buch, 195 Seiten; Unterrichts-
ideen (PDF), 16 Seiten (2017)

Im Kochbuch zum Thema «Food Waste» gibt es gluschtige Rezepte vom Koch Mirko Buri. Die Praxistipps: clever einkaufen, was steht auf der Verpackung-, richtig lagern, prüfe mit Auge und Nase vermitteln das nötige Wissen, um «Food Waste» im Alltag zu verhindern.



Ein Teller voller Klima
Klimaschutz und Ernährung

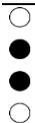
Bianca Schemel
UfU Unabhängiges Institut für
Umweltfragen, 2013
39 Seiten
7. bis 9. Schuljahr

Das Heft greift den Zusammenhang von Klimaschutz und nachhaltiger Ernährung über vielfältige sinnliche, spielerische und kognitive Zugänge auf. Die Schülerinnen und Schüler erkunden die Klimabilanz von Lebensmitteln, Bio-Labels, das Angebot im nahen Lebensmittelladen oder kochen konkrete saisongerechte Mahlzeiten

**Mystery um Food Waste**

PUSCH
Stiftung SENS, 2015
Hinweise für Lehrpersonen, 10
Seiten (inkl. Kopiervorlage für
Kärtchen)

Warum muss die Familie Teitiota die Insel Kiribati verlassen, wenn Mirko und seine Freunde Nahrungsmittel wegwerfen? Das Mystery zum Thema Food Waste fordert die Schüler/-innen auf, den rätselhaften Zusammenhang zwischen Meeresspiegelanstieg und Lebensmittelverschwendung aufzudecken. Für die Lehrperson stehen Hintergrundinformationen und didaktische Hinweise zur Umsetzung und zur Methode zur Verfügung.

[Download](#)**Bildung für nachhaltigen Konsum durch Achtsamkeit Toolkit #9**

Jacomo Fritzsche et.al.
perl, 2018
PDF, 44 Seiten
ab 4. Schuljahr

Konsum ist eine der grössten Herausforderungen für eine Nachhaltige Entwicklung, da viele unserer täglichen Konsumhandlungen Routinen und Gewohnheiten sind. Diese zu hinterfragen und zu ändern, ist ein zäher Prozess. Ansätze der Achtsamkeitsforschung weisen darauf hin, dass die Stärkung des Bewusstseins für zentrale Werte und Einstellungen sowie für das eigene Handeln diesen Prozess unterstützen kann. Das Toolkit bietet eine Vielzahl von Ideen und Anregungen für Lehrpersonen, die mit ihrer Klasse Achtsamkeitsübungen mit Bezügen zum nachhaltigen Konsum ausprobieren wollen.

[Download](#)**Konzernatlas**

Daten und Fakten über die Agrar- und Lebensmittelindustrie 2017

Heinrich Böll Stiftung, 2017

Broschüre, 50 Seiten; auch
zum Herunterladen

In 19 Kapiteln werden auf je zwei Seiten Daten und Fakten über die Agrar- und Lebensmittelindustrie sehr übersichtlich dargestellt.

[Download](#)**Lebensmittelqualität beurteilen**

Der aid-Qualitätsfächer zur
Verbraucherbildung in Schulen

Tanja Körner, Ingrid Brüggemann u.a.

aid Infodienst, 2016
Heft 14 Seiten, Poster Qualitätsfächer, Themenkarten, CD-ROM mit Druckvorlagen

Warum kaufen Jugendliche gerade diesen Snack, diesen Drink oder genau das Brot? Das Medienpaket bietet kompakte Infos, Links und motivierende Impulse zur individuellen Bearbeitung der Thematik und fördert einen handlungsorientierten, mehrperspektivischen Unterricht.



schulnetz21

schweizerisches netzwerk
gesundheitsfördernder und
nachhaltiger schulen

réseau d'écoles21

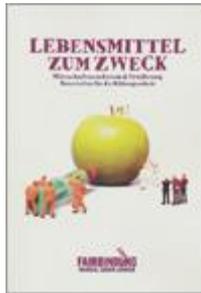
réseau suisse d'écoles
en santé et durables

rete delle scuole21

rete svizzera delle scuole
che promuovono la salute
e la sostenibilità

rait da scolas21

rait svizra da las scolas
che promovon la sanadad
e la durabilidad



Lebensmittel zum Zweck
Wirtschaftswachstum
Ernährung

und

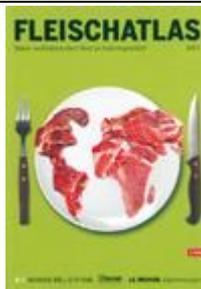
Das Heft beschreibt Mechanismen und Folgen unseres Wirtschaftssystems im Ernährungssektor sowie mögliche Gegenentwürfe. Die abwechslungsreichen Methoden sind sorgfältig beschrieben und frei wählrespektive kombinierbar.

Fairbindung e.V., 2015
60 Seiten, inkl. CD-ROM



Agropoly – Wer beherrscht unser Essen?
EvB, 2014, CD-Rom mit
Filmmaterial

Am Beispiel der Nahrungsmittelproduktion werden globale Verflechtungen auf sozialer, ökonomischer und ökologischer Ebene sichtbar gemacht. Die Industrialisierung und Globalisierung der Lebensmittelproduktion hat einen bedeutenden Einfluss auf die Umwelt, auf die Gesundheit von Konsument/-innen und Produzent/-innen. Ungleichheit, Armut, Marktzugang, das Recht auf Nahrung, Arbeitsbedingungen, Bedrohung der Artenvielfalt, Umweltverschmutzung und Nachhaltigkeit – all diese Aspekte werden auf fundierte und zugleich spielerische Weise behandelt. In drei Modulen sind 12 Themen der Lebensmittelproduktionskette fixfertig für den Einsatz im Unterricht aufbereitet.



Fleischatlas, Ausgaben 2013
und 2014
Daten und Fakten über Tiere
als Nahrungsmittel

Le Monde diplomatique / taz
Verlags GmbH, 2014 (7. Aufl.)
52 Seiten, PDF 5.32 MB

Was hat das Schnitzel auf unserem Teller mit dem Regenwald im Amazonas zu tun? Der Fleischatlas lädt ein zu einer Reise um die Welt und gibt Einblicke in globale Zusammenhänge, die mit unserem Fleischkonsum verbunden sind. Kritisch beleuchtet der Atlas, welche Auswirkungen die Produktion und der Konsum von Fleisch für die Umwelt, für den Umgang mit den Tieren - speziell in der stark subventionierten Massentierhaltung der grossen Fleischkonzerne - aber auch für unsere Gesundheit und die globale Wirtschaft hat.

Download