

FWU - Schule und Unterricht

DVD 46 10531 / VHS 42 10531 25 min, Farbe



Willi will's wissen

Jetzt geht's um die Wurst



Bayerischer
Rundfunk

FWU –
das Medieninstitut
der Länder



Lernziele -

nach Lehrplänen und Schulbüchern

Einblick in die Haltung von Nutztieren und die Herstellung von Fleischprodukten gewinnen

Zum Inhalt

Bei „Willi will's wissen“ werden Kindern die Phänomene ihrer Welt erklärt. Mit Willi werfen sie einen Blick hinter die Kulissen. Dabei geht es oft um Mitmenschen und ihre Probleme (z.B. Obdachlosigkeit, Krankheit) oder ihre unterschiedlichen Lebenswelten (z.B. Sinti und Roma), Willi thematisiert aber auch Gegenstände des Alltags und erforscht z. B., wie Produkte gewonnen werden.

Die Herstellung von Lebensmitteln stand bei Willi schon mehrfach im Mittelpunkt (z.B. Honig, Schokolade, etc.). Wenn es um Fleischprodukte geht, sind die nötigen Vorgänge allerdings schwerer zu vermitteln. Da die Ernährung mit Fleisch in unserer Gesellschaft jedoch einen hohen Stellenwert hat, erscheint es wichtig, Kindern auch bezüglich der Herkunft dieses Lebensmittels Aufschluss zu geben.

So erfahren sie im ersten Teil dieses Films deutlich aber durchaus behutsam von den Vorgängen, die Voraussetzung für den Genuss von Fleisch und Wurst sind: Tiere werden aufgezogen und geschlachtet.

Die Schauplätze der dokumentarischen Aufnahmen wurden für diesen Film so gewählt, dass eindeutig festzustellen ist: Hier werden Tiere nicht gequält. (Kurze Zwischenschnitte von Gegenbeispielen unterstreichen diesen Grundsatz.)

Die prinzipielle Frage, ob aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen einer Ernährung mit Fleisch oder einer vegetari-

schen Ernährung der Vorzug zu geben ist, wird hier nicht gestellt, wenn auch nicht auszuschließen ist, dass eine Diskussion darüber bei der Nachbereitung des Films in Gang kommt.

Der Film zeigt aber, und dieser Aspekt sollte unbedingt herausgearbeitet werden, dass Fleischgenuss nicht notwendig einen verantwortungslosen Umgang mit Tieren zur Voraussetzung hat. Eine rücksichtslose Tierhaltung ist nicht die Bedingung dafür und systematische Tierquälerei ist nicht damit zu rechtfertigen, dass Fleisch für den Fleischkonsum bereitgestellt wird. Der zweite Teil des Films stellt gegenüber dem ersten Teil eine deutliche emotionale Entlastung dar. Indem er die einzelnen Schritte bei der Herstellung von Wiener Würstchen zeigt, knüpft er an den kulinarischen Vorlieben der meisten Kinder an.

Die Stationen des Films

Schweinestall, Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Willi stellt das größte Schwein im Stall vor: den Eber. Beim Füttern kann Willi einige Fragen stellen: Aufgabe des Ebers ist es, zusammen mit dreißig Zuchtsauen für Nachwuchs zu sorgen, also für den Fortbestand der Schweine zur Fleischproduktion in Herrmannsdorf. Es gibt hier ca. 100 Ferkel. Nach rund 9 Monaten endet hier das Leben der Schlachttiere. Normalerweise werden Schweine schon nach 6 Monaten geschlachtet.

Als Futter bekommen die Schweine hier eine Art „Schweinemüsli“ aus Getreidekörnern, Hülsenfrüchten und Vitaminen. Diese gute Nahrung kommt auch dem Menschen zu gute, denn die Qualität der Ernährung der Schlachttiere wirkt sich auf die Fleischqualität aus.

Zwischenschnitt:

Leider werden nicht alle Tiere so artgerecht gehalten, hier ein Beispiel von Massentierhaltung. Auch die Tiernahrung hat bei Massentierhaltung in der Regel eine andere Zusammensetzung.

Willi bei Bauer Empel, Transport eines Rindes zum Schlachter:

Es ist früh am Morgen, Willi im Kuhstall bei Bauer Empel. Nach den Schweinen und dem Geflügel haben Rinder den drittgrößten Anteil am Fleischverbrauch der Deutschen. Heute soll Rind Bettina zum Schlachthof transportiert werden. Zeit für ein Gespräch mit dem Bauern.

Warum wird die Kuh Bettina geschlachtet? Bisher wurde sie zur Kälberzucht verwendet, doch da sie keine Kälber mehr bekommt, endet sie nun als Schlachttier.

Willi hilft mit, Bettina in den Transporter zu verladen und steigt dann ins Auto ein, um zum Schlachter mitzufahren. Für Bettina ist das kein Spaß, aber für viele Tiere sieht der Weg zum Schlachter viel schlimmer aus:

Zwischenschnitt:

Massentiertransporte

Oft werden Tiere über weite Strecken eng zusammengepfercht transportiert. Das ist schrecklich für die Tiere und der auf dieser Fahrt entstehende Stress vermindert auch die Fleischqualität.

Schlachthof Stuhlberger:

Nach wenigen Kilometern Fahrt Ankunft im Schlachthof bei Schlachter Ludwig Stuhlberger. Willi hilft mit, Bettina aus dem Transporter zu holen und unterhält sich anschließend mit Ludwig. Dieser erklärt

ihm, was beim Schlachten geschieht und zeigt ihm die entsprechenden Werkzeuge. Heute sollen Rinder und Schweine geschlachtet werden.

Der Tierarzt

Eine besonders wichtige Rolle spielt nach dem Schlachten der Tierarzt. Er stellt fest, ob das geschlachtete Tier gesund war und keine Parasiten hatte. Herz, Niere und andere Organe werden genauestens untersucht, sogar eine Gehirnprobe wird ins Labor geschickt. Ist alles in Ordnung, bescheinigt er dies mit seinem Stempel direkt auf dem Fleisch.

Schlachthof, im Kühlraum:

Im Kühlraum hängen jetzt die Hälften der an diesem Tag geschlachteten Tiere. Nun sollen aus frischem Schweinefleisch und Rindfleisch Würste gemacht werden.

Schlachthof, Verwurstung

Jetzt geht's also endlich um die Wurst. Willi erfährt woher der Name „Wiener Würstchen“ kommt: „Wiener“ hieß ein Metzger in Frankfurt, der diese Würste als erster herstellte. Man spricht auch von Frankfurter Würstchen. Und nun begleitet Willi die nächsten Produktionsschritte für die Wiener bzw. Frankfurter.

Zunächst wird die benötigte Fleischmenge durch den Fleischwolf gedreht. Im so genannten Cutter wird das Fleisch noch feiner zerkleinert und mit Eis und verschiedenen Aromastoffen vermischt. Die Wurstmasse wird in der Füllmaschine in ihre Hülle, also in die Wursthaut, gefüllt und die einzelnen Würstchen werden abgeteilt. Dann werden die Wiener in der Räucher-kammer geräuchert. Außerdem werden sie gebrüht.

Währenddessen lernt Willi das oberste Metzgergesetz: Hygiene, Hygiene und nochmals Hygiene. Mit einem Dampfstrahler werden nach jedem Produktionsschritt alle Reste am Boden und auf den Schlachtbänken beseitigt. Willi entdeckt, dass man mit diesen Hochdruckwasserstrahlern auch prima die Metzgergehilfen duschen kann! „Geduscht“ werden schließlich auch noch die Wiener, damit ihre Haut nicht runzlig wird, dann sind sie fertig.

Natürlich entstehen hier auch noch andere Wurstsorten. Willi erfährt, wie „Rohwurst“ und „Kochwurst“ gemacht werden. Die Herstellung von „Brühwurst“ hat er mit den Wienern bereits kennen gelernt.

In der Metzgerei

Hier werden die Würste verkauft. Willi zeigt voller Stolz „seine“ Produkte.

Zur Verwendung

Der Film kann in mehreren Zusammenhängen seinen Platz finden:

In einem Projekt über Ernährung.

In einem Projekt über die Herkunft und Herstellung unserer Nahrungsmittel.

In einem Projekt über die Verantwortung des Menschen für seine Umwelt, Tiere und Pflanzen.

In einem Projekt über den Bauernhof früher und heute.

In einem Projekt über Berufe.

Die folgenden Anregungen können je nach Projektzusammenhang in der vorgeschlagenen Reihenfolge oder einzeln für den individuellen Unterricht adaptiert werden.

Da der Film die Kinder auch mit dem Problem der Tötung von Tieren befasst, sollte

der Einsatz des Films gut vorbereitet werden.

Wenn möglich, sollte der Besuch eines Gutes oder Bauernhofs, wo mit Tieren verantwortungsbewusst umgegangen wird, der Sichtung des Films vorausgehen. Mit dem Gedanken, dass Tiere dort gute Lebensbedingungen haben, die Tierhaltung jedoch den Zweck erfüllt, für den menschlichen Verzehr tierische Produkte herzustellen, können Kinder auf diese Weise vertraut werden.

In der ersten Hälfte des Films wird dieser Gedanke unaufdringlich in den Vordergrund gestellt.

Die sich daraus ergebende Diskussion sollte klar herausstellen, dass die Nutzbarmachung der Tiere für den Menschen und ein verantwortungsbewusster Umgang mit dem Tier sich nicht ausschließen dürfen. Hervorgehoben werden kann in diesem Kontext - und als Überleitung von letztlich ethisch motivierten Fragen zu sachkundlichen Zusammenhängen -, dass es auch dem Menschen zugute kommt, wenn er die Tiere, die er zu seinem Nutzen hält, anständig behandelt.

Hier kann eine kleine Liste erstellt werden: Welche Vorteile hat es für den Menschen, wenn Tiere Platz haben sich zu bewegen? (Die Tiere bleiben gesünder, Krankheiten werden nicht so leicht übertragen etc.) Was bewirkt gutes Futter? (Gesündere Tiere, schmackhaftes Fleisch etc.)

Weshalb sind kurze Wege zum Schlachthof und angemessene Transportbedingungen auch im Interesse des Menschen? (Tiere, die nicht unter Stress stehen, liefern besseres Fleisch, man muss den Tieren keine Medikamente zur Beruhigung geben etc.)

In der 2. Hälfte des Films geht es dann um die Wurst und damit, wenn man so will, um eine groß angelegte „Vorgangsbeschreibung“.

Hier ist Gruppenarbeit zur Nachbereitung sinnvoll:

Wie werden Wiener Würstchen hergestellt?

Sammelt die einzelnen Handlungsschritte von der Fleischbegutachtung durch den Tierarzt bis hin zur „Dusche“ der fertigen Würstchen.

Welche Arten von Wurst werden im Film genannt? Und wie unterscheiden sie sich in der Herstellung?

Malt Bilder zu Euren Texten oder schneidet Bilder aus Prospekten aus und klebt sie ein.

Im Zusammenhang mit der Wurstherstellung kann natürlich auch über regionale Produkte - und selbstverständlich über die Vorlieben der Kinder gesprochen werden. Mündliche Diskussion mit der ganzen Klasse:

Welche Würste kennt Ihr/mögt Ihr? Sind es Kochwürste oder Rohwürste oder Brühwürste, oder...? Gibt es die überall? Welche anderen Fleischprodukte habt Ihr durch Filme, Bücher, Urlaubsreisen kennen gelernt? (An dieser Stelle sollte die Lehrerin, der Lehrer darauf eingestellt sein, ggf. auf Speisevorschriften oder Ernährungsgewohnheiten einzugehen, die Kinder mit Migrationshintergrund in die Diskussion einbringen.)

Und nicht zuletzt geht es in diesem Film auch um Berufe.

Welche Berufe kommen hier vor?

Was erfahren wir über sie?

Produktion

Megahertz film und fernsehen, München
Im Auftrag des Bayerischen Rundfunks
und des FWU Institut für Film und Bild, 2007

Regie

Matthias Rebel

Kamera

HP Fischer
Hans Albrecht Luszkat

Musik

Stefan Holesch
Ecco Meineke

Moderation

Willi Weitzel

Begleitmaterial

Hans-Martin Busch

Pädagogische Referentin im FWU

Annegert Böhm

Verleih durch Landes-, Kreis- und Stadtbildstellen,
Medienzentren und konfessionelle Medienzentren

Verkauf durch FWU Institut für Film und Bild,
Grünwald

Nur Bildstellen/Medienzentren: öV zulässig

© 2007

FWU Institut für Film und Bild
in Wissenschaft und Unterricht
gemeinnützige GmbH
Geiseltasteig
Bavariafilmplatz 3
D-82031 Grünwald
Telefon (0 89) 64 97-1
Telefax (0 89) 64 97-2 40
E-Mail info@fwu.de
Internet <http://www.fwu.de>



FWU Institut für Film und Bild
in Wissenschaft und Unterricht
gemeinnützige GmbH
Geiseltalsteig
Bavariafilmplatz 3
D-82031 Grünwald
Telefon (0 89) 64 97-1
Telefax (0 89) 64 97-240
E-Mail info@fwu.de
Internet <http://www.fwu.de>

**zentrale Sammelnummern für
unseren Vertrieb:**

Telefon (0 89) 64 97-4 44

Telefax (0 89) 64 97-2 40

E-Mail vertrieb@fwu.de



Bayerischer
Rundfunk

megaherz

Laufzeit: 25 min
Kapitelwahl auf DVD-Video
Sprache: deutsch

Systemvoraussetzungen

bei Nutzung am PC

DVD-Laufwerk und
DVD-Player-Software,
empfohlen ab WIN 98

GEMA

Alle Urheber- und
Leistungsschutzrechte
vorbehalten.
Nicht erlaubte/genehmigte
Nutzungen werden zivil- und/oder
strafrechtlich verfolgt.

**LEHR-
Programm
gemäß
§ 14 JuSchG**

FWU - Schule und Unterricht

- DVD-VIDEO 46 10531 1:1 DVD mit Kapitelwahlpunkten
- VHS 42 10531
- ■ Paket 50 10531 (DVD 46 10531 + VHS 42 10531)

25 min, Farbe

Willi will's wissen

Jetzt geht's um die Wurst

Wie wird Wurst hergestellt? Willi geht dieser Frage nach und zeigt behutsam, aber realistisch die wichtigsten Stationen der Produktion von Fleisch und Wurst. Als Erstes besucht Willi eine ökologisch orientierte Schweinezucht. Die Ferkel werden artgemäß aufgezogen, um dann nach neun Monaten geschlachtet zu werden. Willis nächste Station ist ein Kuhstall. Von dort begleitet er den Transport einer Kuh, die geschlachtet werden soll, zur Metzgerei. Der Metzgermeister erklärt Willi, wie die Tiere betäubt und getötet werden. Ob die Tiere gesund sind und das Fleisch in Ordnung ist, überprüft der Tierarzt bei seinen Routineuntersuchungen vor und nach dem Schlachten. Und dann geht es für Willi endlich richtig um die Wurst! Willi erfährt, wie aus dem Fleisch Würste werden und schließlich noch, warum die Wiener Wiener heißen!

Schlagwörter

Ernährung, Fleisch, Wurst, Nutztiere,
Schwein, Rind,
Schlachthof, Metzger, Bauernhof,
Ökologie

Grundschule

Sachkunde · Tiere, Haustiere, Nutztiere
Sachkunde · Arbeit

Biologie

Allgemeinbildende Schule (4-6)

**Willi
Will's
Wissen**