

**FWU - Schule und Unterricht**

DVD 46 10609 / VHS 42 10609 17 min, Farbe



# **Landwirtschaft in Deutschland - Schweinefleischproduktion**

am Beispiel des Oldenburger Münsterlandes

FWU –  
das Medieninstitut  
der Länder



## **Lernziele -**

### **nach Lehrplänen und Schulbüchern**

*Einblicke in den Produktionsprozess von Schweinefleisch in modernen landwirtschaftlichen Betrieben gewinnen;*

*Erkennen, dass moderne Agrarwirtschaft nicht ohne Hightech und Wissenschaft auskommt und deshalb kapitalintensiv ist;*

*Erfahren, dass auch intensive Landwirtschaft umwelt- und tierschutzgerecht produzieren kann;*

*Verstehen, dass Qualität und Sicherheit für den Verbraucher Transparenz und damit Rückverfolgbarkeit in der Produktkette erfordern, was insbesondere von vertikal integrierten Unternehmen, die in einem regionalen Produktionsverbund arbeiten, gewährleistet werden kann.*

## **Vorkenntnisse**

*Vorkenntnisse sind nicht zwingend notwendig. Eine regionale Einordnung der Region „Oldenburger Münsterland“ in Niedersachsen und in Deutschland vor dem Film erscheint empfehlenswert (Nutzung des Atlas).*

## **Zum Inhalt**

Der Film zeigt einen Produktionsverbund im Bereich der Herstellung eines tierischen Nahrungsmittels. Zwei Aspekte stehen im Mittelpunkt. Zum einen wird gezeigt, welche Produktionsschritte an der Herstellung beteiligt sind. Zum anderen wird aufgezeigt, mit welchen Methoden der Produktionsprozess dokumentiert wird, d. h. welche Daten an welcher Stelle des Produktionsprozesses erhoben und festgehalten werden. Dies ist notwendig, um eine hohe Produktqualität und Produktsicherheit zu garantieren. Gleichzeitig bietet der Film mehrere Perspektivwechsel: landwirtschaftlicher Betrieb, Stallausrüster, Mischfutterwerk, Fleischverarbeitungswerk, Handel u. a.

## **Zusatzinformationen**

### **Modell eines Produktionsverbundes in der Erzeugung von Schweinefleisch**

Das Modell zeigt, wie ein Produktionsverbund in der Erzeugung von Schweinefleisch und dessen Verarbeitung organisiert ist. Im Zentrum des Modells steht die Darstellung der Produktionskette von der Hybridzucht bis zum Verbraucher. Dabei lassen sich zwei zusammenhängende Produktionskomplexe unterscheiden. Zum einen ist dies die landwirtschaftliche Primärproduktion, d. h. die Erzeugung von Schlachtschweinen (Zucht-sauenhaltung mit Ferkelproduktion, Schweinemast), zum anderen die Fleischverarbeitung (Schlachtung, Zerlegung, Fleischverarbeitung).

Dieser Produktionskette sind so genannte vorgelagerte Unternehmen zugeordnet. Dabei handelt es sich zum einen um Mischfutterwerke, die den Tierhaltungsbetrieben das Mischfutter liefern. Die Rohkomponenten (z. B. Getreide, Mais, Sojamehl) werden auf dem nationalen Markt bzw. dem Weltmarkt gekauft. Zum anderen sind es Unternehmen, die Tierhaltungsgeräte entwickeln und erzeugen.

Beim Produktionsprozess fallen tierische Exkrememente an. Sie können entweder direkt als Wirtschaftsdünger auf landwirtschaftliche Nutzflächen aufgebracht oder in Biogasanlagen eingespeist werden. In Biogasanlagen wird aus Silomais und Schweinegülle durch anaerobe Gärung Methangas gewonnen, das in einem Blockheizkraftwerk zur Erzeugung von elektrischem Strom verwendet wird. Dieser wird überwiegend in ein öffentliches Stromnetz eingespeist. Die Erzeugung des elektrischen Stroms wird vom Staat subventioniert (Erneuerbare-Energien-Gesetz).

Schlachtabfälle und Abfälle, die bei der Fleischverarbeitung anfallen, werden an Tierproteinwerke abgegeben, in denen sie zu Fleisch-Knochen-Mehl verarbeitet werden. Dieses Produkt wurde vor der BSE-Krise zur Herstellung von Futtermitteln verwendet. Gegenwärtig ist eine solche Verwendung allerdings in der EU nicht mehr erlaubt, so dass das Fleisch-Knochen-Mehl heute überwiegend bei der Herstellung von Futtermitteln für Haustiere (pet food) eingesetzt wird.

### **Verwendung im Unterricht**

Der Film vermittelt einen Einblick in die Organisation eines Produktionsverbundes bei der Erzeugung von Schweinefleisch im Oldenburger Münsterland, dem Zentrum der deutschen Schweinehaltung. Hier sind Schweine haltende Betriebe sowie vor- und nachgelagerte Unternehmen (Zuliefererindustrie, Mischfutterwerke, Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe) auf engstem Raum konzentriert.

Der Film kann deshalb gut im Rahmen folgender Themenschwerpunkte genutzt werden:

- Landwirtschaft in Deutschland,
- Wachstumsregionen in Deutschland,
- Produktion von Schweinefleisch in Deutschland,
- Ernährungssicherung,
- Qualität und Sicherheit bei der Produktion von Nahrungsmitteln.

### **Unterrichtsvorschläge**

#### **1. Vorschlag**

- **Arbeitsblatt (1) „Modell eines Produktionsverbundes in der Erzeugung von Schweinefleisch“** (im ROM-Teil der DVD) kann vor dem Film im Unterricht bearbeitet werden, um das Verständnis der Inhalte des Films zu erhöhen. Das Modell ist aber auch geeignet, die Filminhalte im Sinne einer Systematisierung nach der Betrachtung des Films zusammenzufassen und modellhaft zu verallgemeinern. Das Arbeitsblatt schult das Denken in Zusammenhängen und das Erkennen von Netzwerken moderner Produktion.

#### • **Betrachtung des Films**

Mögliche Fragen zur Fokussierung der Aufmerksamkeit:

Welche Unternehmen sind an der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung der Bratwurst beteiligt?

Mögliche Antworten: Bauernhöfe (Ferkelaufzuchtbetriebe, Schweinemastbetriebe); Mischfutterwerk; Transportunternehmen; Unternehmen, die Stallausrüstungen, Lüftungsanlagen, Biogasanlagen produzieren; Unternehmen der Verpackungsmittelbranche, Schlacht- und Zerlegebetriebe, Fleischverarbeitungsbetriebe, Lebensmittelhandel.

## 2. Vorschlag

- **Arbeitsblatt (2) „Schweinehaltung – Grundlage für die Qualität des Schweinefleisches in der Bratwurst“ und Arbeitsblatt (3) „Ein Netzwerk zur Sicherung der Qualität“** (im ROM-Teil der DVD) sollten im Rahmen einer arbeitsteiligen bzw. arbeitsgleichen Gruppenarbeit in Kleingruppen genutzt werden. Dabei erhalten in Abhängigkeit von der Schülerzahl zwei bis drei Kleingruppen das gleiche Arbeitsblatt. Im Anschluss werden die Arbeitsergebnisse der Schülerinnen und Schüler verglichen, berichtigt und diskutiert.
- **Betrachtung des Films**  
Die Fragen zur Fokussierung der Aufmerksamkeit sind auf den Arbeitsblättern vorhanden. Die Ergebnisse enthalten die Lösungsblätter.

## Mehr Info im Internet

### Zulieferindustrie:

[www.bigdutchman.de](http://www.bigdutchman.de)  
[www.weda.de](http://www.weda.de)

### Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe:

[www.goldschmaus.de](http://www.goldschmaus.de)  
[www.meica.de](http://www.meica.de)

## Allgemeine Informationen zur

### Schweinehaltung:

[www.zds-bonn.de](http://www.zds-bonn.de)

### Allgemeine Haftung für Internet-Links

Wir betonen ausdrücklich, dass wir keinerlei Einfluss auf die aktuelle sowie zukünftige Gestaltung und die Inhalte externer Internetseiten haben. Für illegale, fehlerhafte oder unvollständige Informationen sowie insbesondere für Schäden durch die Nutzung der verlinkten Seiten haftet ausschließlich der Anbieter der Seite. Sollten Links nicht schalten oder veraltet sein, bitten wir Sie um eine kurze Mitteilung an: [info@fwu.de](mailto:info@fwu.de)

## Literatur

Klohn, W. u. H.-W. Windhorst:

Das agrarische Intensivgebiet Süddoldenburg. (= Vechtaer Materialien zum Geographieunterricht, Heft 2.) 3. Auflage. Vechta 2001.

Klohn, W. u. H.-W. Windhorst:

Die Landwirtschaft in Deutschland. (= Vechtaer Materialien zum Geographieunterricht, Heft 3.) 4. Auflage. Vechta 2003. 306 S.

## Weitere Medien

42 10337 Agrarindustrie in Deutschland – Hühnerfleischproduktion. VHS, 15 min

46 02459/42 02723 Rindermast – konventionell und ökologisch. DVD-Video/VHS, 20 min

46 10531/42 10531 Willi will's wissen. Jetzt geht's um die Wurst. DVD-Video/VHS, 25 min

## **Herausgabe**

FWU Institut für Film und Bild, 2007

## **Produktion**

GANSEFORTH Medienproduktion, im Auftrag von  
Verbund Oldenburger Münsterland e.V.

## **Buch**

Prof. Dr. Martina Flath, Hochschule Vechta  
Prof. Dr. Hans-Wilhelm Windhorst,  
Hochschule Vechta

## **Regie**

Christian Wohlfarth

## **Kamera**

Hendrik Ganseforth  
Axel Seitz

## **Ton**

Ansgar Tellmann

## **Schnitt**

Jörg Kuchenbecker  
Julia Butterwegge

## **Begleitkarte**

Prof. Dr. Martina Flath, Hochschule Vechta  
Prof. Dr. Hans-Wilhelm Windhorst,  
Hochschule Vechta

## **Bildnachweis**

Big Dutchman Pig Equipment

## **Pädagogische Referentin im FWU**

Dr. Gabi Thielmann

**Verleih** durch Landes-, Kreis- und Stadtbildstellen,  
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 97-300  
E-Mail info@fwu.de  
vertrieb@fwu.de  
Internet 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 97-300  
E-Mail [info@fwu.de](mailto: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](mailto:vertrieb@fwu.de)**

Laufzeit: 17 min  
Kapitelwahl auf DVD-Video  
Sprache: Deutsch  
DVD-ROM-Teil:  
Unterrichtsmaterialien,  
über Windows-Explorer DVD-  
Laufwerk anwählen (Ordner  
„Arbeitsmaterial“ öffnen)

**Systemvoraussetzungen  
bei Nutzung am PC**  
DVD-Laufwerk und  
DVD-Player-Software,  
empfohlen ab Windows 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 10609** DVD mit Kapitelwahlpunkten
  - **1:1 VHS 42 10609**
  - ■ **Paket 50 10609** (DVD-VIDEO 46 10609 + VHS 42 10609)
- 17 min, Farbe

### **Landwirtschaft in Deutschland - Schweinefleischproduktion**

am Beispiel des Oldenburger Münsterlandes

Wie kommt das Schwein ins Würstchen? Und wie lässt sich dieser Weg zurückverfolgen?

Der Film führt in den Nordwesten Niedersachsens, in die Region Oldenburger Münsterland (Landkreise Cloppenburg und Vechta). Er vermittelt Kenntnisse zum Produktionsprozess von Schweinefleisch, zur Rückverfolgbarkeit und damit zur Qualität und Produktsicherheit für die Verbraucher am Beispiel der Bratwurst: von Handel, über Lagerung, Transport, Fleischverarbeitung, Zerlegung, Schlachtung und Schweinemast bis zur Schweinezucht.

#### **Schlagwörter**

Landwirtschaft, Nutztier, Tierhaltung, Schweinezucht, Mast, Fleischproduktion, Nahrungsmittel, Niedersachsen

#### **Geographie**

Agrargeographie • Agrarprodukte  
Bundesrepublik Deutschland • Norddeutsches Tiefland

#### **Biologie**

Zoologie • Angewandte Zoologie • Wirbeltiere • Säugetiere •  
Haustiere, Nutztiere

#### **Berufliche Bildung**

Agrarwirtschaft • Tierische Produktion • Tierzucht und Tierhaltung  
Ernährung und Hauswirtschaft • Lebensmittellehre

Allgemeinbildende Schule (5-10)  
Berufsbildende Schule  
Erwachsenenbildung