



verbraucherzentrale
Baden-Württemberg

TIERWOHL ERKAUFEN ?

Unterrichtseinheit zur Auseinandersetzung mit der Wahrnehmung von Verantwortung für Tiere und der Bedeutung verlässlicher Informationen im Rahmen eigener Kaufentscheidungen.

Was erfahre ich über ein Produkt?

 **AUFGABE 1**

Was kann man über ein Fischprodukt erfahren, wenn man es wie dargestellt vor sich hat?
Fülle die Tabelle aus.

Bild 1	Bild 2	Bild 3

 **AUFGABE 2**

Markiere in der Tabelle farbig, welche Eigenschaften du vor (grün) bzw. nach (gelb) dem Kauf selbst überprüfen kannst. Fällt dir etwas auf?

Bild 1



Bild 2



Bild 3



Alaska-Seelachsfilet

Alaska-Seelachsfilet, mit Wassereisschutzglasur, einzeln entnehmbar, tiefgefroren.
Das Produkt kann Gräten enthalten.
Zutaten: **Alaska-Seelachsfilet.**

Zubereitungsempfehlung:
Im Kochtopf: Die tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Wasser und Margarine in einem Kochtopf erhitzen, die Filets dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 12-15 Minuten dünsten.
In der Pfanne: Die Filets vor der Verwendung im Kühlschrank auftauen lassen und trocken tupfen. Zum Braten geeignetes Pflanzenöl in einer vorgewärmten Pfanne erhitzen. Die Filets nach Geschmack würzen, mit Mehl bestäuben und von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.

Regeln der guten Küchenhygiene beachten! Rohen*Fisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Tropfsaft sorgfältig entsorgen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Alaska-Seelachs (*Theragra chalcogramma*) gefangen im Nordwestpazifik (FAO Nr. 61) (Ochotskisches Meer) oder Nordostpazifik (FAO Nr. 67) (Beringsee/Golf von Alaska), mit Schleppnetzen gefischt.
Genauere Angaben über A) das Fangschiff/die Fischerei, B) die Fangperiode, C) den Anlandehafen und D) das Fanggebiet finden Sie als zusätzliche Information bei dem Mindesthaltbarkeitsdatum.
i www.lidl.de/fisch

Nährwerte	ø/100 g*	ø/Portion 190 g*	%RI
Energie	319 kJ/75 kcal	605 kJ/143 kcal	7 %
Fett	0,8 g	1,5 g	2 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,2 g	1 %
Kohlenhydrate	0 g	0 g	0 %
davon Zucker	0 g	0 g	0 %
Eiweiß	17,0 g	32,3 g	65 %
Salz	0,25 g	0,48 g	8 %

RI (reference intake) = Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)
*bezogen auf das abgetropfte Produkt.
Packung enthält 5 Portionen à 190g.

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

Das Ocean Sea Alaska-Seelachsfilet von LIDL besteht aus dem Naturprodukt Seefisch, dessen Lebensraum geschützt werden muss. LIDL unterstützt nachhaltige Fischereipraktiken und ist stolz, Ihnen ein Produkt aus verantwortungsbewusstem Fang anbieten zu können. Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine unabhängige und gemeinnützige Einrichtung mit dem Ziel, Fisch- und Meeresfrüchtebestände für die Zukunft zu erhalten. Weitere Informationen zum MSC finden Sie auf www.msc.org/de

Woher kommt unser Fisch?

Für mehr Informationen scannen Sie den QR-Code.

Greenland Seafood Europe GmbH
Eduard-Schopf-Allee 1, D-28217 Bremen

Abtropfgewicht:

950g

DE
Ni 11102
EG

2015 5049 1102

AUFBEWAHRUNG

Kühlschrank	(+ 7 °C)	1 Tag
*- Fach oder Eiswürfelfach	(- 6 °C)	1 Woche
**- Fach	(- 12 °C)	1 Monat
***- Fach oder Tiefkühltruhe	(- 18 °C)	

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

**! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Nur durchgegart verzehren!**

Ungeöffnet bei -18 °C mindestens haltbar bis:
Eingefroren am:

08.10.2019 2
L8 106 20:04
17.01.2017

A: MINISTR ISHKOV (11L)
R 17.01.2017 - 28.01.2017
O: Vladivostok
D: FAO 61

LOT Code: F0:1473eR722*09

52134125497

Das MSC-Siegel auf dem Prüfstand

Das bekannte Siegel des Marine Stewardship Council (kurz: MSC, übersetzt etwa: Rat für Meeresverantwortung) verspricht nachhaltig und verantwortungsbewusst gefangenen Fisch. Deutschland ist einer der wichtigsten Märkte der Organisation. Das MSC-Siegel ist hier auf etwa 3300 wild gefangenen Produkten zu finden, auf Hummer, Garnelen, Muscheln und Fisch. Als Verbraucher fragt man sich: Hält das Siegel, was es verspricht?

Die Stiftung Warentest hat das Siegel getestet und kam zu folgenden Ergebnissen.

Um das Siegel zu bekommen sind für Fischereibetriebe zahlreiche Nachweise erforderlich. Inhaltlich genügt es jedoch oft, bestehende Gesetze zum Schutz der Bestände einzuhalten. Bis ans Bestandslimit, einer Grenze, ab der man schätzt, der Bestand könne zusammenbrechen, darf jedoch weiterhin gefischt werden. Gibt es keine genauen Daten zur Bestandsgröße, wäre ein Puffer bei der Einschätzung sinnvoll. Durch seine Marktpräsenz hätte der MSC die Möglichkeit, diesen zur Vorsorge zu fordern, tut es allerdings nicht. Bei der Rückverfolgbarkeit verspricht der MSC mehr, als er in der Stichprobe hielt. Mangels Rückverfolgungsdatenbank kann er die Lieferkette für einzelne Produkte nicht lückenlos belegen.

Globale Regeln über die Menge gefangenen Fisches gibt es nicht, abgesehen von See-rechtsabkommen zwischen Staaten bzgl. internationaler Gewässer. An vielen Orten wird schlicht unreguliert gefischt. Die Folgen sind besonders im Mittelmeer zu erkennen, dessen Fischbestände zu 93 % als überfischt gelten. Für das MSC-Siegel werden Fangbetriebe jährlich von Gutachtern, etwa erfahrenen Meeresbiologen, geprüft und erhalten Zertifizierungsaufgaben für das Folgejahr, um ihren Fangstandard zu verbessern. Wie diese Verbesserung abläuft, überlässt der MSC den Betrieben, solange Überfischung verhindert wird. Suspendierung droht bei Nichterfüllung der Ansprüche oder Regelverstößen. Der MSC macht keine Vorgaben zu Tierwohl oder den Arbeitsbedingungen in Fischereibetrieben. Nachgewiesen werden muss, dass Beifang vermieden und das Ökosystem nicht irreversibel geschädigt wird. Grundschieppnetze, die von Greenpeace wegen solcher Schädigung abgelehnt werden, sind jedoch erlaubt.

Aus Sicht von Greenpeace wurden bereits mehrere Bestände, für deren Befischung das Siegel vergeben wurde, überfischt. Auch der von der Stiftung Warentest befragte Kieler Meeresbiologe Rainer Froese sagt, die Regeln des MSC ließen eine solche Überfischung zu und kritisiert, dass Fischerei in zu kleinen Beständen zertifiziert werden kann.

REALISIERUNG DER LEITPERSPEKTIVE VERBRAUCHERBILDUNG

Unterrichtseinheit zur Auseinandersetzung mit der Wahrnehmung von Verantwortung für Tiere und der Bedeutung verlässlicher Informationen im Rahmen eigener Kaufentscheidungen. Die SuS üben die genaue Betrachtung zur Verfügung gestellter Information ein und werden für die an den verantwortungsbewussten Verbraucher appellierenden Überredungsversuche sensibilisiert. Die Auseinandersetzung erfolgt am Beispiel des derzeit (Frühjahr 2018) in der Kritik stehenden MSC-Siegels für wild gefangenen Fisch.

EINORDNUNG IN DEN BILDUNGSPLAN

Kategorie	3.1.5	Mensch und Natur
Unterkategorie	3.1.5.1	Verantwortung für Tiere
Inhaltliche Kompetenz	(4)	Verschiedene Handlungsmöglichkeiten zum Schutz der Tiere erarbeiten und bewerten (z. B. bezogen auf Umsetzungsmöglichkeiten, Reichweite).
Konkretisierende/r Begriff/e		Qualität von Konsumgütern
Bezug zu den prozessbezogenen Kompetenzen	2.1.2	Ihre Wahrnehmung mit der anderer vergleichen und dabei Vormeinungen, Gewohnheiten und Prägungen (beispielsweise personal, sozial, kulturell, religiös, ethnisch, medial) berücksichtigen und aufzeigen.
	2.1.5	Phänomene, Situationen oder Sachverhalte und die zugrundeliegenden Werte und Normen benennen und darstellen.
	2.1.7	Situationen und Sachverhalte aus verschiedenen Perspektiven betrachten und beschreiben.
	2.4.1	Unterschiedliche Positionen (beispielsweise in einer Situations-, Fakten-, Interessenanalyse) erarbeiten und vergleichend bewerten.
	2.4.2	Verschiedene Begründungen (beispielsweise Autorität, Religion, Tradition, Konvention) abwägen und bewerten.
	2.4.5	Handlungs- und Lösungsansätze hinsichtlich der Realisierbarkeit, ihrer Normen- und Wertebasis und Folgen kritisch-argumentativ überprüfen (beispielsweise in Gedankenexperimenten, ethischen Dilemmata) und bewerten.

PROJEKT-/ UNTERRICHTSABLAUF		
Zeitaufwand		2 Schulstunden
Materialart		Stundenmaterial: Bildfolien und Text mit Aufgaben, Erwartungshorizont, Linksammlung für weiterführende Informationen oder Rechercheaufträge.
Einstieg		Als Einstieg bietet sich die Frage an, was der einzelne als Verbraucher für den Schutz der Tiere, besonders für solche, die gegessen werden, tun kann. Im Unterrichtsgespräch lassen sich dann die Antworten aufgreifen, die auf bewusstes Konsumverhalten abzielen. Die SuS können so zu den Problemen der Reichweite des Verbrauchers und des Nutzens von verlässlichen Informationen und Gütesiegeln gelenkt werden und eine Leitfrage formulieren. Beispiele: Kann ich Tierwohl erkaufen? Kaufe ich verantwortungsbewusst mit Gütesiegel? Kann ich mich auf Siegel verlassen?
Erarbeitungsphase I		Bilder und Aufgabenblatt. Empfehlung: Bearbeitung von Bild 1 und der ersten Tabellenspalte im Unterrichtsgespräch, anschließend in Partnerarbeit.
Erarbeitungsphase II		Arbeitsblatt, auf dem die SuS in Einzelarbeit ihre Erwartungen an das MSC-Siegel formulieren.
Vertiefung		Text der Stiftung Warentest mit Aufgaben aller Niveaustufen.
Ergebnissicherung		Sämtliche Aufgaben werden von den SuS schriftlich bearbeitet und können im Plenum exemplarisch vortragen und ergänzt werden. Tafelnotizen als Stütze bieten sich bei manchen Aufgaben an.
Anwendung/Reflexion/ Übung		In Aufgabe 3 zum Text „Bis ans Limit“ beziehen die SuS die erlangten Erkenntnisse auf eine eigene Kaufentscheidung, bzw. deren Rahmenbedingungen.

Fächerübergreifende Aspekte		Die Themen Gütesiegel und verantwortungsbewusster Konsum werden noch in anderen Materialien der VZ BW aufgegriffen, zum Beispiel in den Fächern AES und Gemeinschaftskunde. Unsere Materialien finden Sie unter www.vz-bw.de/unterrichtsmaterial-fuer-lehrer
Kommentar		<p>Das Problem, ob durch den Kauf von Produkten mit Gütesiegeln Verantwortung übernommen werden kann, entsteht durch die dem Kauf zugrunde liegende Informationsasymmetrie. Näher erläutert unter: www.vz-bw.de/node/18277</p> <p>Das MSC-Siegel wurde zum einen aufgrund seiner Marktpräsenz und Bekanntheit, zum anderen kritischer aktueller (Frühjahr 2018) Berichterstattung ausgewählt. Der Unterrichtsinhalt ist auf jedes private Gütesiegel prinzipiell übertragbar. Das Thema lädt zur Vertiefung ein, sei es zur inhaltlichen Auseinandersetzung mit der Umsetzung von internationalem Tierschutz oder zur Betrachtung der Methoden des MSC, kritisch Berichtender (z.B. Huismann) oder prüfender Institutionen wie der Stiftung Warentest. Dazu sei auf die weiterführenden Links am Ende der Lehrerhandreichung verwiesen.</p>

MUSTERLÖSUNG

Erwartungshorizont:

Anmerkung: Die dargestellten Beispiellösungen sind nicht immer in Schülersprache formuliert, da es weniger um den Wortlaut als um zu erwartende oder anzustrebende Gedanken/Argumente geht.

Was erfahre ich über ein Produkt?

Erarbeitungsphase I

... AUFGABE 1

Was kann man über ein Fischprodukt erfahren, wenn man es wie dargestellt vor sich hat?
Fülle die Tabelle aus.

Bild 1	Bild 2	Bild 3
<ul style="list-style-type: none"> • Aussehen • Geruch • Konsistenz • Geschmack • Abgeleitet davon: Zustand. Ist der Fisch frisch/noch gut? 	<ul style="list-style-type: none"> • Marke: Ocean Sea • Name/Art des Artikels • MSC-Zertifikation (nachhaltiger Fang) • Aussehen (durch bearbeitetes Bild) 	<ul style="list-style-type: none"> • Marke: Ocean Sea • Name/Art des Artikels • Zutaten • Zubereitungsempfehlung • Fanggebiet • Verarbeitungsbetrieb • Aufbewahrungshinweise • Nährwert • MSC-Zertifikation (nachhaltiger Fang) • Füllmenge • Mindesthaltbarkeitsdatum • Fangzeitraum • Fangschiff

... AUFGABE 2

Markiere in der Tabelle farbig, welche Eigenschaften du vor (grün) bzw. nach (gelb) dem Kauf selbst überprüfen kannst. Fällt dir etwas auf?

Nicht alle Angaben auf einer Verpackung kann ich als Verbraucher überprüfen. Bei manchen Angaben müsste ich mich auf die vom Hersteller oder einem zertifizierenden Dritten zur Verfügung gestellten Informationen verlassen.

Im Anschluss an die Aufgabenbesprechung kann man folgende Fragen stellen:

Handelt es sich eurer Meinung nach um ein nachhaltig produziertes Produkt?

Denkbare Antworten sind: Ja, denn die Verpackung trägt diverse Siegel, die nachhaltige Produktion belegen oder zumindest nahelegen. Oder aber: Das erschließt sich aus der Verpackung nicht, da die Inhalte der Zertifizierungen unbekannt sind.

Kann der Käufer auf dieser Informationsbasis mit seiner Entscheidung Verantwortung übernehmen?

Die Vertiefung wird zeigen, dass diese Frage mit nein zu beantworten ist. Man kann sie an dieser Stelle aber bereits zu diskutieren beginnen, um die Einstellung der SuS zu ermitteln. Wie stark/selbstverständlich vertrauen die SuS Verpackungsangaben und ist das Vertrauen angebracht?



Das Siegel des Marine Stewardship Council (MSC)

Was sagt uns ein Gütesiegel?

Erarbeitungsphase II

... AUFGABE 1

Dieses Logo ist auf vielen Fischprodukten in deutschen Supermärkten zu finden. Notiere stichwortartig deine Annahmen darüber, was es über den Fisch und die Fischerei aussagt.

In dieser intuitiven Erarbeitungsphase sollen die SuS Vermutungen darüber anstellen, was ein Konsument zunächst hinter dem MSC-Siegel vermutet, um diese später mit den Erkenntnissen aus dem Folgetext abgleichen zu können. Eine denkbare Antwort ist:

„Wenn ich das Siegel sehe, vermute ich, dass der Fischereibetrieb daraufhin kontrolliert wird, dass die Tiere wenig leiden, nicht wegen der Fischerei aussterben und möglichst wenige falsche Tiere (Delphine) gefangen werden. Außerdem überwacht jemand, dass die Fischer zu junge Tiere oder Beifang zurückwerfen und die Meere schützen, statt sie mit Abfällen zuzumüllen.“

Das Siegel wird geprüft

Vertiefung

 **AUFGABE 1**

Nenne die Kritikpunkte, die der Text am MSC äußert.

- *Der MSC fordert nur Einhaltung der Fischereigesetze.*
- *Der MSC nutzt seine Marktmacht nicht, um höhere Standards (Bestandsschutz) durchzusetzen.*
- *Der MSC kann zertifizierte Produkte nicht ausreichend zurückverfolgen.*
- *Der MSC macht keine Vorgaben bzgl. der Umsetzung von Verbesserungen.*
- *Der MSC fordert nur „keine Überfischung“, achtet aber nicht ausreichend auf Arbeitsstandards und Fangmethoden.*
- *Der MSC gewährleistet nicht, dass Bestände nicht überfischt werden.*

 **AUFGABE 2**

Vergleiche die Kritikpunkte mit deinen Erwartungen als Käufer und beurteile, ob das Siegel den Erwartungen gerecht wird.

Hier können Schüler Ihre Ergebnisse aus der intuitiven Erarbeitungsphase (oder eine gemeinsame Sicherung derselben) verwenden, um selbst das Siegel zu beurteilen. Angesichts der Sachlage und der ersten Aufgabe wird das Ergebnis in der Mehrheit negativ ausfallen. Eine mögliche Antwort wäre: „Das private Siegel weckt am Supermarktregal (implizit) Erwartungen, die bei genauerem Hinsehen nicht erfüllt werden. Das private Siegel lässt keine zuverlässigen Rückschlüsse auf vermiedene Überfischung, wenig Beifang, gute Arbeitsbedingungen der Fischer oder ökologische Fangmethoden zu. Solange diese Dinge nicht ordentlich kontrolliert werden, scheint das Siegel eher den Käufer zu täuschen, als nachhaltigen Fischfang zu gewährleisten.“

 **AUFGABE 3**

Diskutiert in Kleingruppen, welche Bedingungen erfüllt sein müssen, damit ihr mit eurer Kaufentscheidung Verantwortung übernehmen könnt. Überlegt euch, wie man dafür sorgen könnte, dass diese Bedingungen erfüllt werden und formuliert gemeinsam einen begründeten Lösungsvorschlag.

Die SuS sollten durch den bisherigen Verlauf der Stunde erkannt haben, dass das Problem die Informationslage des Verbrauchers ist, der zwar viele Informationen erhält, sich aber auch auf diese verlassen können sollte und sie bislang bestenfalls zu weiteren Angaben des Herstellers rückverfolgen kann. Wenn sich der MSC als „vertrauenswürdiger Dritter“ einschaltet, um dem Verbraucher diese Prüfung abzunehmen, stellen sich dann wiederum über den MSC Fragen nach Motiven, Standards und Prüfungsmethoden und der Verlässlichkeit der Angaben, sowohl der des Herstellers an den MSC als auch der des MSC an den Verbraucher. Ein solches privates Gütesiegelkonzept verschiebt das Informationsproblem anstatt es zu lösen. Eher bedarf es einer gesellschaftlich legitimierten Kontrollinstanz, die sowohl verbindliche Regelungen einführen und verändern als auch deren Einhaltung überprüfen kann. Eine sehr ausgefeilte/differenzierte Musterlösung sähe aus wie folgt:

„Die Hauptbedingung für die Übernahme von Verantwortung durch Kauf sind ausreichende und verlässliche Informationen. Der Text zeigt, dass solche Informationen durch das Vorhandensein eines privaten Siegels nicht gegeben sind. Statt dem Hersteller müsste der Verbraucher sich nun auf die Angaben eines Dritten verlassen. Selbst ein „vertrauenswürdiger Dritter“ kann auf Ungereimtheiten nur hinweisen und diese nur anhand freiwilliger bzw. ausgewählter Angaben des Herstellers feststellen. Es braucht also eine Instanz, die gesellschaftlich legitimiert Zugang zu allen Stufen der Vermarktung hat und die Möglichkeit besitzt, Missstände verlässlich zu kommunizieren. Diese Instanz kann nur der freiheitlich-demokratische, rechtsstaatlich organisierte Staat sein. Zusammenfassend gesagt: Damit der Käufer die nötigen und verlässlichen Informationen erhält, um durch Kauf Verantwortung übernehmen zu können, bedarf es staatlicher Regelung und wirksamer Kontrolle ihrer Umsetzung. Wo diese nicht existiert, kann der Verbraucher im Umkehrschluss mangels zuverlässiger Information keine Verantwortung durch Ausrichtung seines Kaufverhaltens anhand von privaten Gütesiegeln übernehmen.“

Weitere Informationen zum MSC, seinen Kritikern sowie zur Kennzeichnung von Fisch finden Sie unter folgenden Links:

Eine FAQ des MSC ist hier zu finden:

Quelle: <https://www.msc.org/de/ueber-uns/faq-oft-gestellte-fragen>, zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

Einen offenen Brief an den MSC vom Januar 2018 (englisch):

Quelle: https://www.sharkproject.org/wp-content/uploads/2018/01/Open-Letter-to-MSC_FINAL_January-2018.pdf,
zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

Der MSC-Test der Stiftung Warentest:

Quelle: <https://www.test.de/MSC-Ein-Siegel-im-Check-5297352-0/>
zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

Greenpeace über den MSC:

Quelle: <https://www.greenpeace.de/themen/meere/greenpeace-position-zum-marine-stewardship-council-msc>
zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

Eine Dokumentation zum MSC (45 min) finden Sie unter folgendem Link:

Quelle: https://www.youtube.com/watch?v=4ZQIJY5JSbM&feature=emb_logo,
zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

Eine Stellungnahme des MSC zur obigen Dokumentation:

Quelle: https://www.msc.org/de/presse/stellungnahmen/das-geschaef-mit-dem-fischsiegel?gclid=EAlaIqobChMI4OipkNKo3AIVoleyChovJgQ8EAAYASAAEgJblvD_BwE,
zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

Gesetzliche Kennzeichnungsvorschriften für Fisch und Fischerzeugnisse:

Quelle: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft,
http://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iem/dateien/2017_09_27_fischbroschuere.pdf
zuletzt zugegriffen am 25.02.2021

IMPRESSUM

Das Unterrichtsmaterial wurde Ihnen von der Verbraucherzentrale Baden-Württemberg zur Verfügung gestellt.

Mehr Informationen zur Finanzierung unserer Unterrichtsmaterialien:
www.vz-bw.de/transparenzerklaerung

Hat Ihnen das Material gefallen?
Wurden Ihre Erwartungen erfüllt?
Wir freuen uns über Ihr Feedback.

KONTAKT

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e. V.
Team Verbraucherbildung
Paulinenstraße 47
70178 Stuttgart

bildung@vz-bw.de
www.vz-bw.de/verbraucherbildung-bw

Gefördert durch das Ministerium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

verbraucherzentrale

Baden-Württemberg