



### AUFGABE

Ordne die Nummern den richtigen Begriffen zu.

- Traktor mit Güllefass
- Futtersilo
- Solaranlage
- Deckstall
- Wartestall
- Strohlager
- Abferkelstall
- Futtertechnikraum
- Hygieneschleuse

- Wohnhaus
- Maschinenhalle
- Hygienematte
- Krankenbucht
- Büro
- Maststall
- Güllebehälter
- Aufzuchtstall
- Felder

# Arbeitsblatt

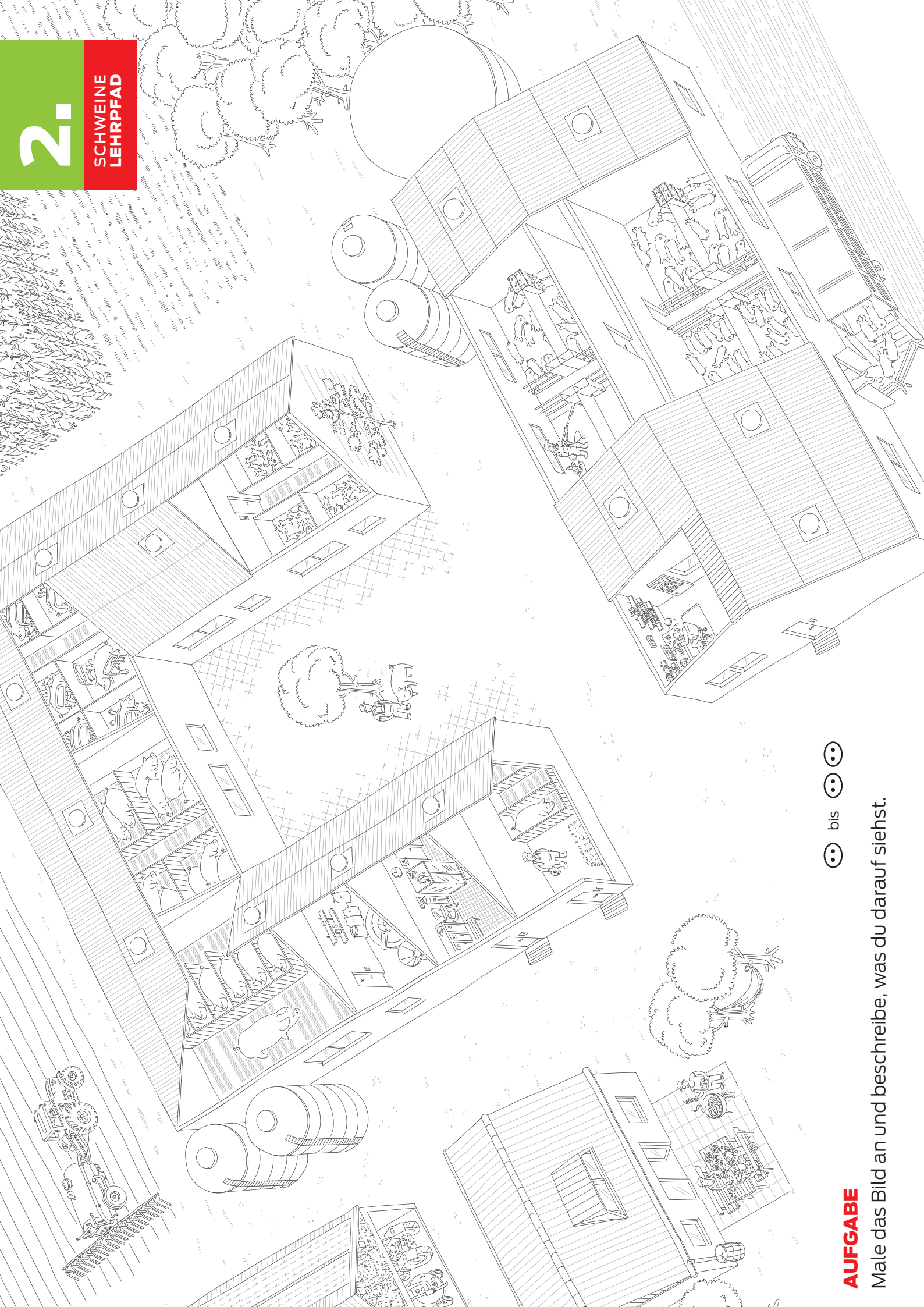
## Gesamtübersicht / Auflösung

1.

SCHWEINE  
LEHRPFAD



- |   |                       |    |                |
|---|-----------------------|----|----------------|
| 1 | Traktor mit Güllefass | 10 | Wohnhaus       |
| 2 | Futtersilo            | 11 | Maschinenhalle |
| 3 | Solaranlage           | 12 | Hygienematte   |
| 4 | Deckstall             | 13 | Krankenbucht   |
| 5 | Wartestall            | 14 | Büro           |
| 6 | Strohlager            | 15 | Maststall      |
| 7 | Abferkelstall         | 16 | Güllebehälter  |
| 8 | Futtertechnikraum     | 17 | Aufzuchtstall  |
| 9 | Hygieneschleuse       | 18 | Felder         |



👁️ bis 👁️

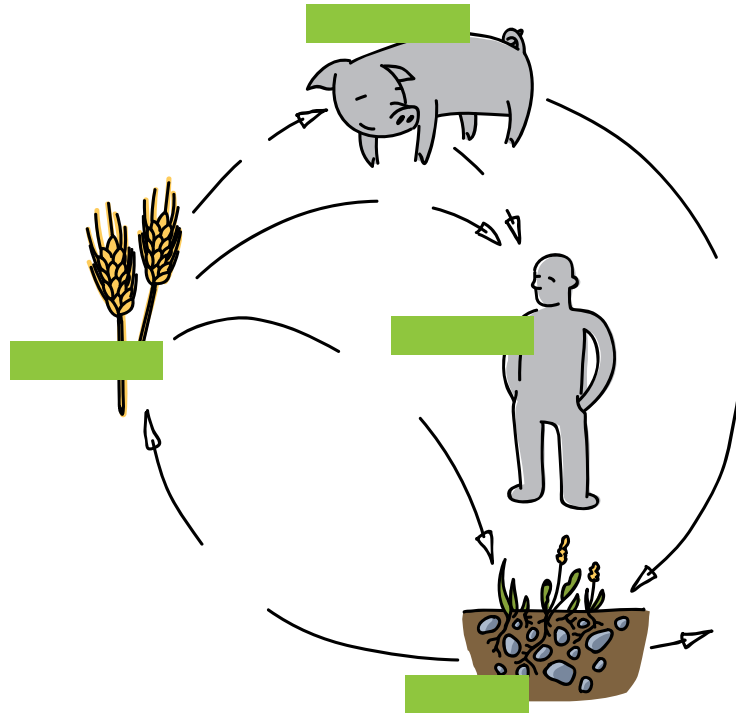
### AUFGABE

Male das Bild an und beschreibe, was du darauf siehst.



### AUFGABE 1

Beschreibe den natürlichen Kreislauf der Nährstoffe und ergänze die fehlende Beschriftung.



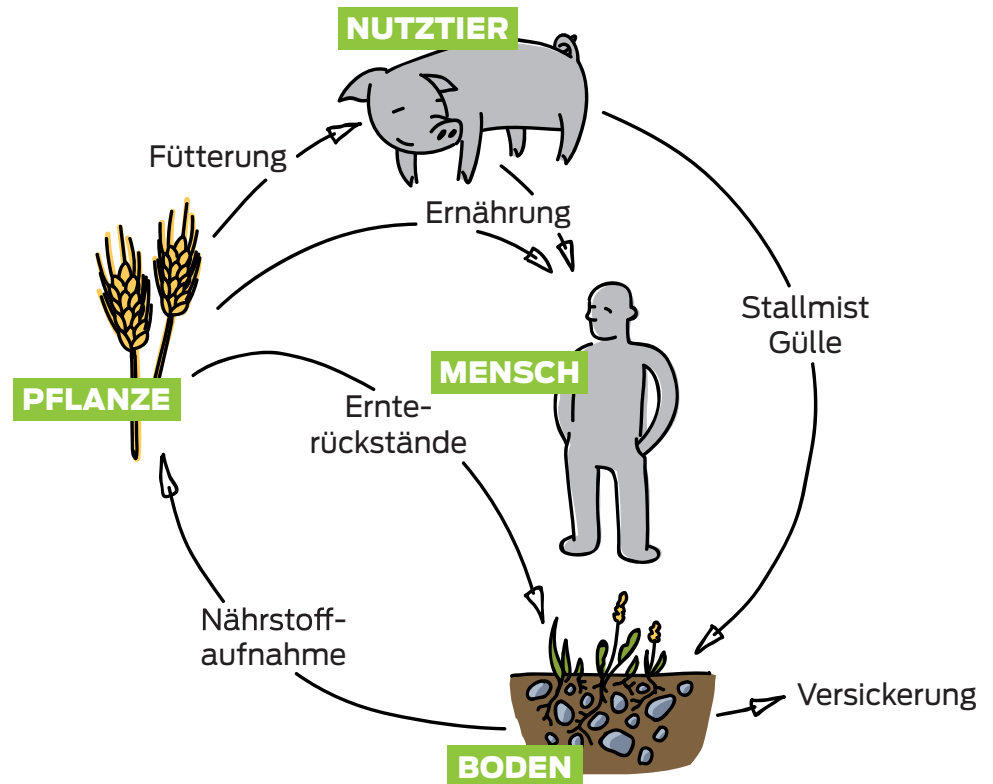
### AUFGABE 2

Welche Pflanzen fressen Schweine gerne?  
Ergänze die fehlende Beschriftung.








### AUFGABE 1

Beschreibe den natürlichen Kreislauf der Nährstoffe und ergänze die fehlende Beschriftung.



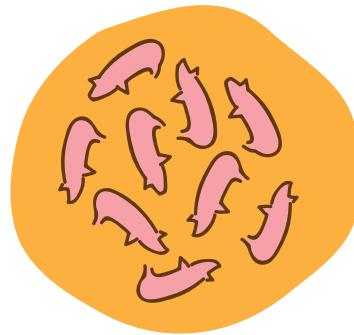
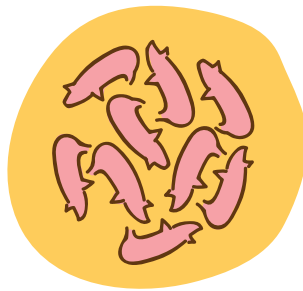
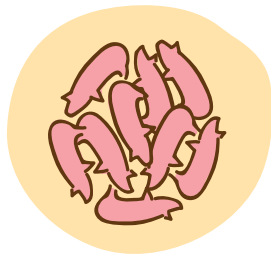
### AUFGABE 2

Welche Pflanzen fressen Schweine gerne?  
Ergänze die fehlende Beschriftung.

<p>_____</p> <p>Erbsen</p>		<p>_____</p> <p>Getreide</p>	
<p>_____</p> <p>Mais</p>		<p>_____</p> <p>Sojabohnen</p>	
		<p>_____</p> <p>Raps</p>	

### AUFGABE 1

Ordne die Beschreibung dem passenden Bild zu.



Die Ferkel haben  
es gemütlich.

Den Ferkeln  
ist warm.

Den Ferkeln  
ist kalt.

### AUFGABE 2

Warum brauchen Ferkel ein Ferkelnest mit Wärmelampe?

---

---

---

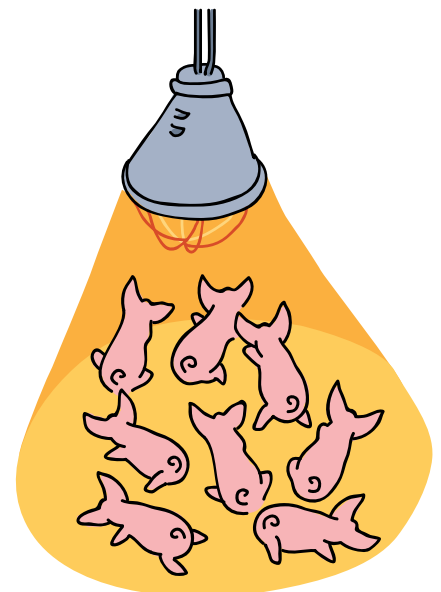
---

---

---

---

---



### AUFGABE 1

Ordne die Beschreibung dem passenden Bild zu.

Die Ferkel haben es gemütlich.      Den Ferkeln ist warm.      Den Ferkeln ist kalt.

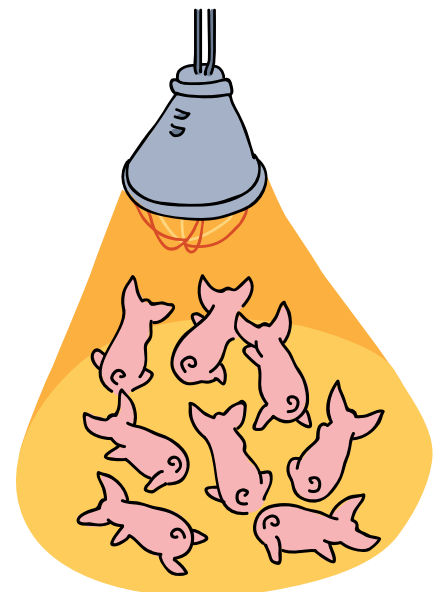
### AUFGABE 2

Warum brauchen Ferkel ein Ferkelnest mit Wärmelampe?

Die kleinen Ferkel brauchen eine ausreichend warme Umgebung, weil sie noch sehr klein sind und leicht frieren.

Ein Ferkel wiegt bei der Geburt nur ungefähr 1,5 kg.

Deshalb sind im Ferkelnest zum Beispiel Wärmelampen installiert, unter denen sie schlafen.







## AUFGABE

Bringe die Begriffe in die richtige Reihenfolge.



Maststall

Abferkelstall

Deckstall

Wartestall

Aufzuchtstall

# Arbeitsblatt

## Haltung und Gesundheit 2 - Auflösung

6.

SCHWEINE  
LEHRPFAD



Deckstall

Wartestall

Abferkelstall

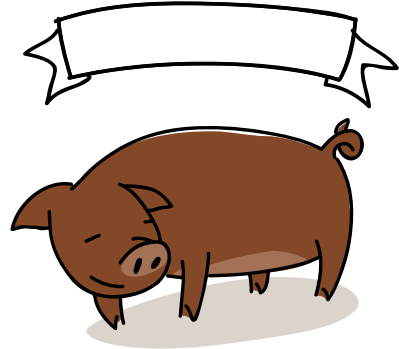
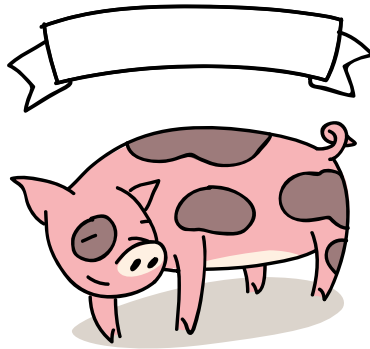
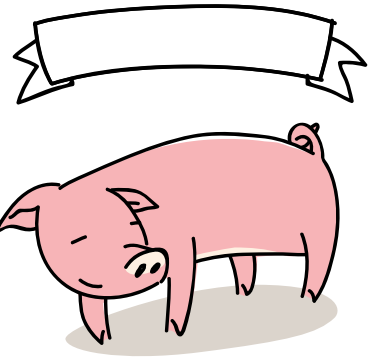
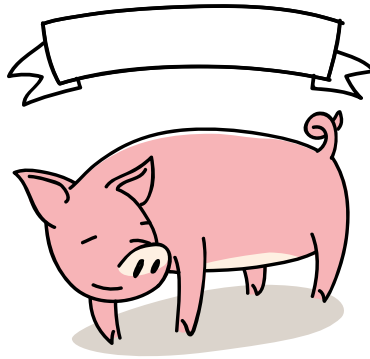
Aufzuchtstall

Maststall



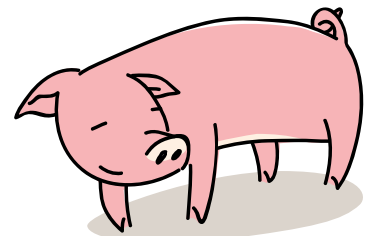
### AUFGABE 1

Kannst Du die  
einzelnen Rassen benennen?



### AUFGABE 2

Was hat das Ferkel von der Mutter und was vom Vater geerbt?



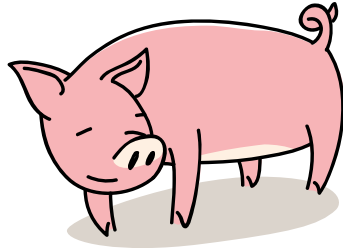
---

---

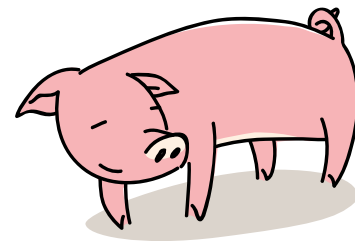
**AUFGABE 1**

Kannst Du die  
einzelnen Rassen benennen?

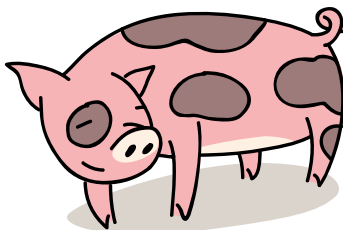
Edelschwein



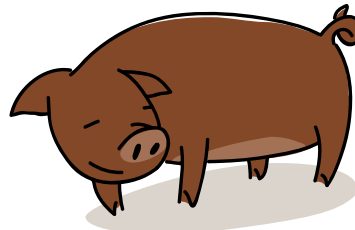
Landrasse



Pietrain

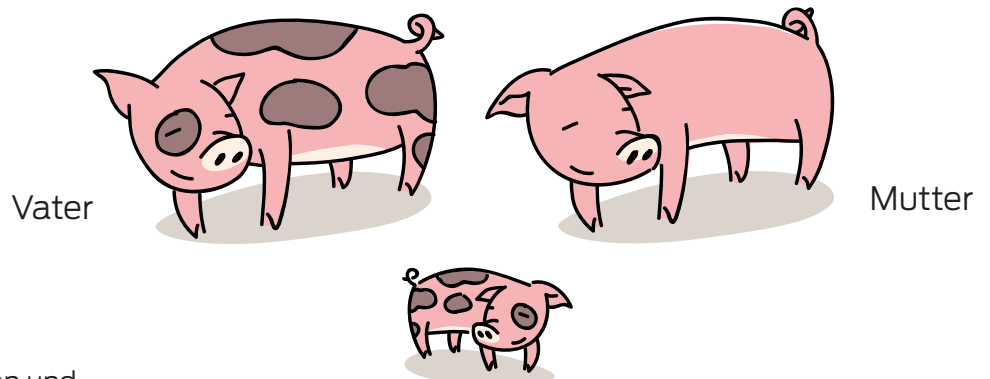


Duroc



**AUFGABE 2**

Was hat das Ferkel von der Mutter und was vom Vater geerbt?



Das Ferkel hat vom Vater die Flecken und  
von der Mutter die hängenden Ohren geerbt.



**AUFGABE 1**

Beschreibe, wie Wildschweine in freier Natur leben.

---

---

---

---

---

---

---

---

**AUFGABE 2**

Was wünscht man sich von einem Zuchtschwein?

---

---

---

---



### AUFGABE 1

Beschreibe, wie Wildschweine in freier Natur leben.

Der natürliche Lebensraum von Wildschweinen ist der Wald. Die Wildschweine leben in einer Familie, die man Rotte nennt. Alle Schweine dieser Rotte sind miteinander verwandt. Angeführt wird diese Rotte von der ältesten und erfahrensten Bache der Rotte. Bache nennt man die weiblichen Wildschweine. Sie führt die Rotte zu den Futterplätzen und beschützt vor Gefahren. Die Wildschweinjungen nennt man Frischlinge. Nach einem Jahr trennen sich die Frischlinge von ihrer Mutter. Die weiblichen Tiere bilden wieder eine Rotte und die männlichen Tiere (Keiler) streifen dann auf der Suche nach einem weiblichen Tier alleine durch den Wald.

### AUFGABE 2

Was wünscht man sich von einem Zuchtschwein?

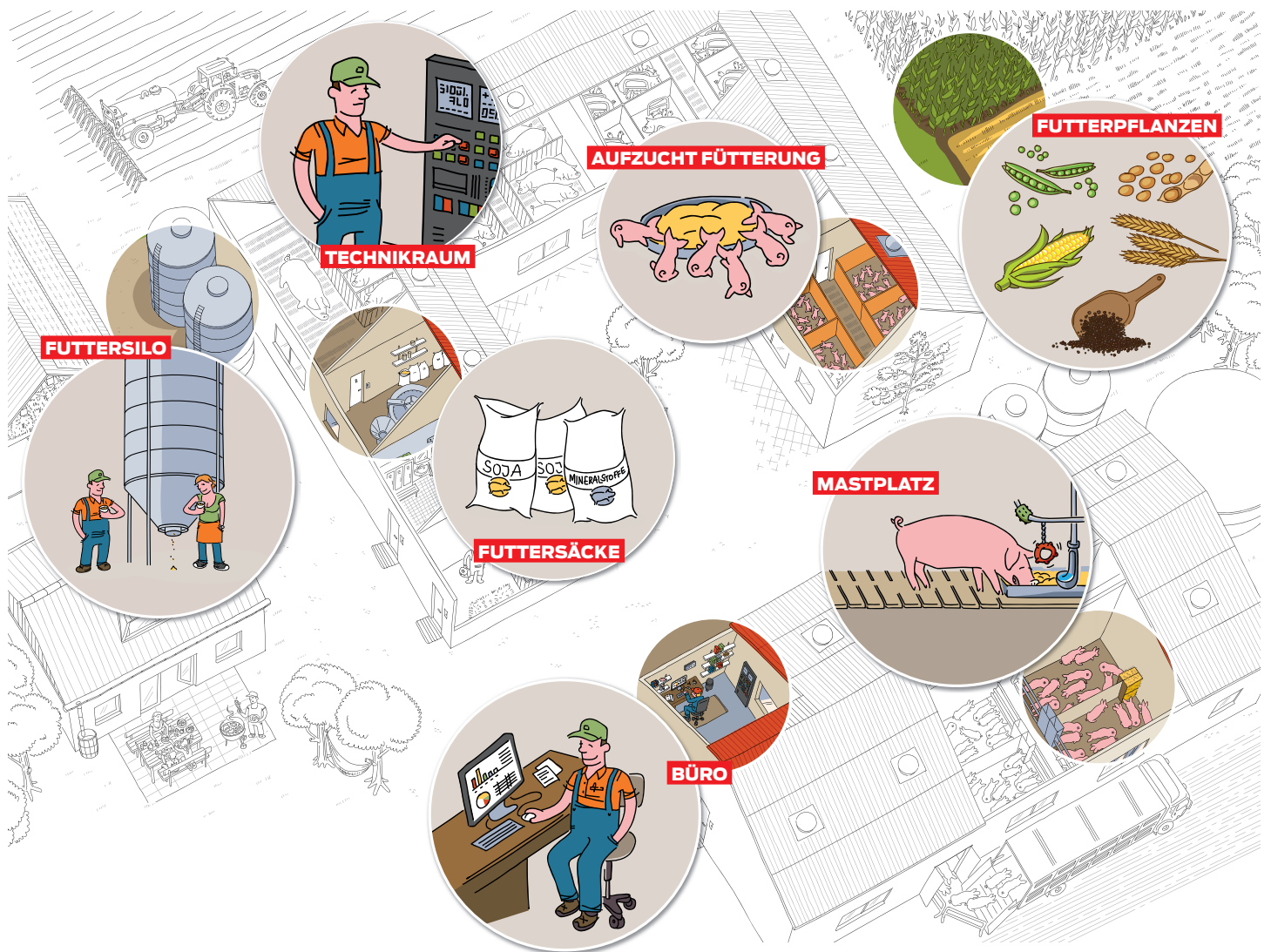
Es wünscht sich der...

Konsument: viel mageres, saftiges Fleisch, das schmeckt.

Mäster: hohe Tageszunahmen, gute Futtermittelverwertung, Widerstandsfähigkeit, Gesundheit

Verarbeiter: hoher Anteil an Muskelfleisch, viele wertvolle Teilstücke (Kotelett, Filet, etc.) vom Schwein

Ferkelerzeuger: fruchtbare und gesunde Sauen mit guten Muttereigenschaften und vitale Ferkel



### AUFGABE

Beschreibe die einzelnen Schritte der Fütterung:

---

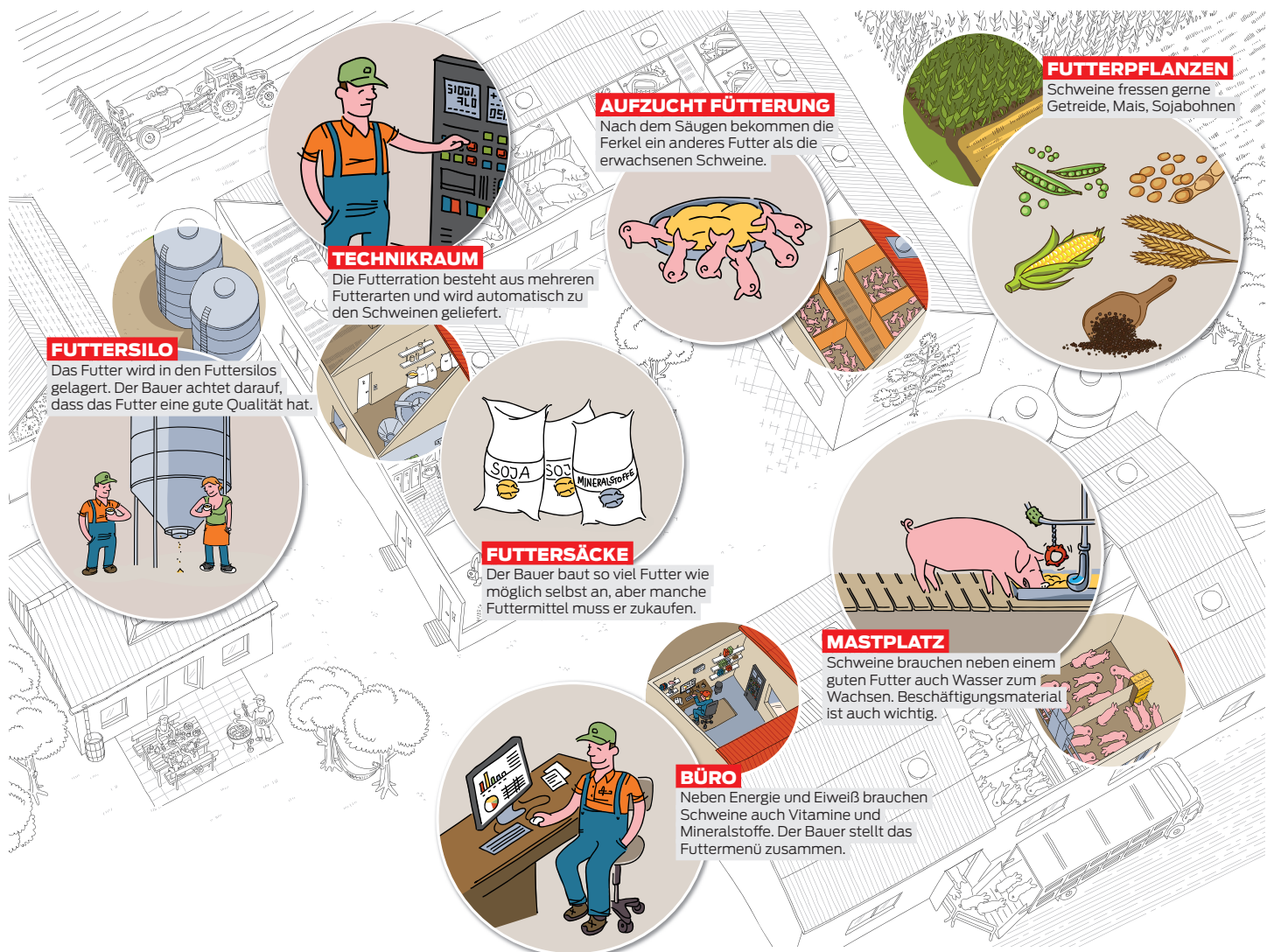
---

---

---

---

---

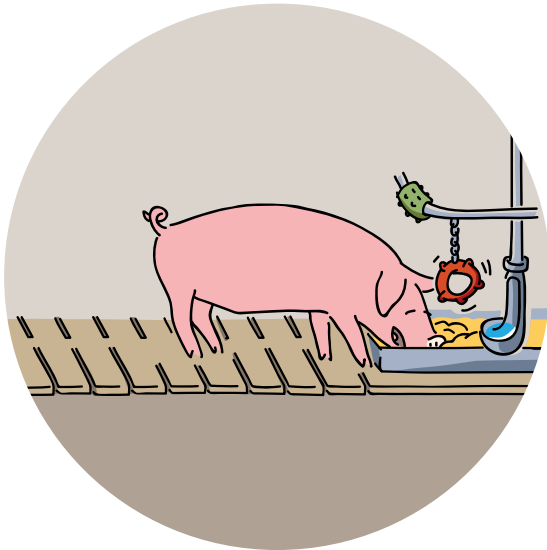


## AUFGABE

Beschreibe die einzelnen Schritte der Fütterung.

Zuerst plant der Bauer/die Bäuerin die optimale Fütterration am Computer. Die Schweine brauchen Energie und Eiweiß, aber auch Vitamine und Mineralstoffe. Im Technikraum wird die automatische Futterlieferung zu den Schweinen eingestellt. Der Bauer/die Bäuerin baut so viel Futter wie möglich selbst an, manches Futter muss er aber auch zukaufen. Die Schweine bekommen auch Trinkwasser. Ferkel bekommen ein anderes Futter als erwachsene Tiere. In den Futtersilos wird das Futter vom Feld gelagert.





**AUFGABE**

Was fressen Schweine gerne?

---

---

---

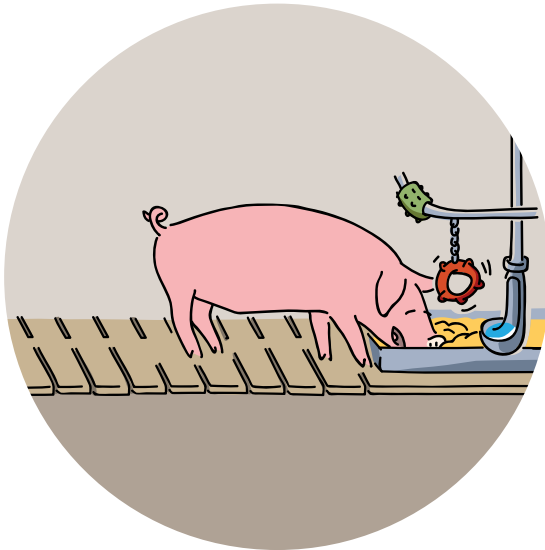
---

---

---

---

---



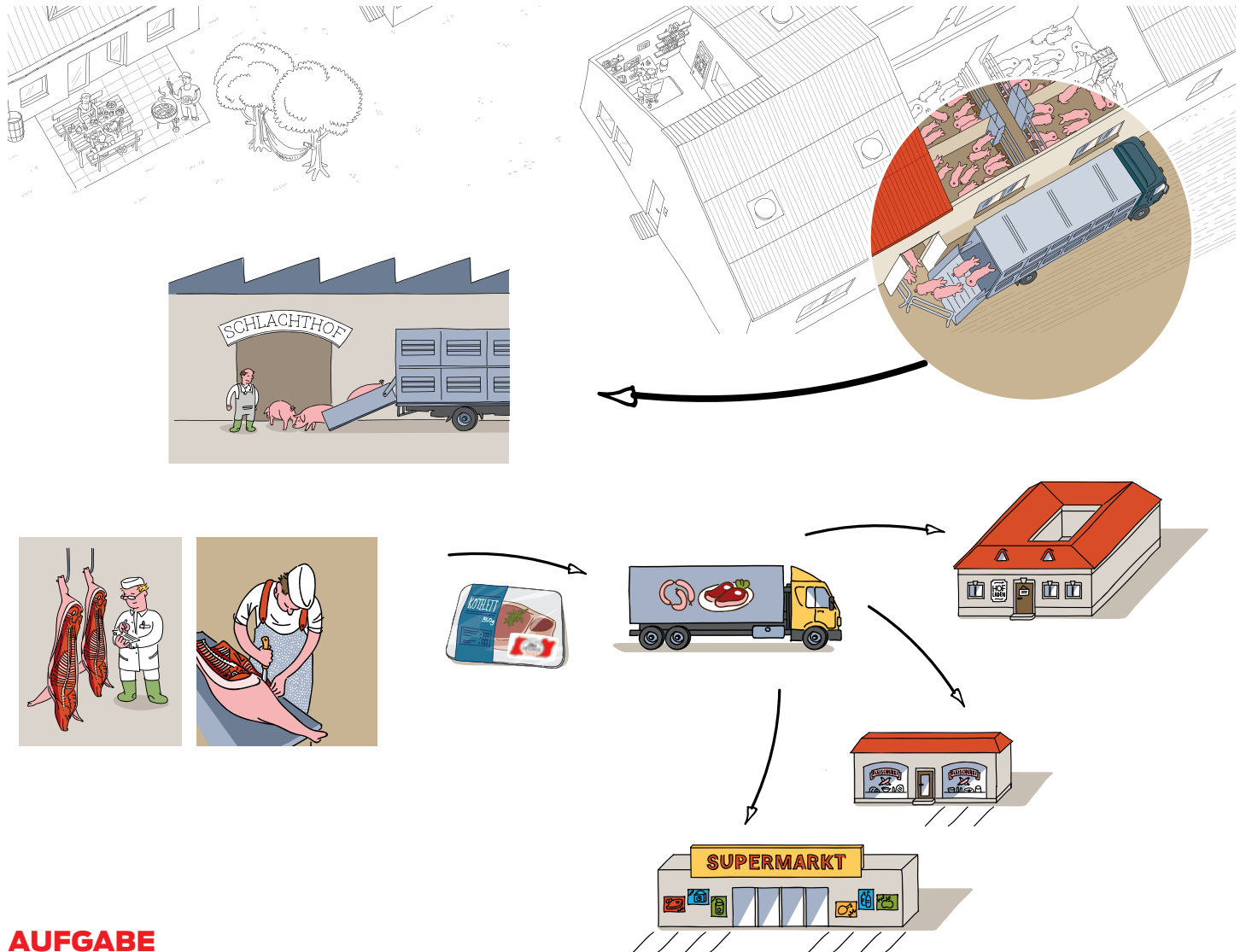
### AUFGABE

Was fressen Schweine gerne?

Schweine fressen gerne Getreide und Maiskörner, Futterrüben, Ackerbohnen und Erbsen oder auch Raps- und Sojaschrot. Manchmal bekommen sie auch Kartoffeln.

Schweine brauchen aber auch Vitamine und Mineralstoffe, die vom Futter vom Feld oft nicht in genügender Menge enthalten sind. Diese Nährstoffe werden über zugekaufte Futtermittel ergänzt.

Das Futter wird in modernen Schweineställen direkt zu den Tieren geliefert. Neben einer guten Futterqualität ist auch die Wasserversorgung für Schweine wichtig.



### AUFGABE

Benenne den Weg des Schweinefleischs vom Bauernhof zur Theke.  
Wo kann man Fleisch kaufen?

---

---

---

---

---

---

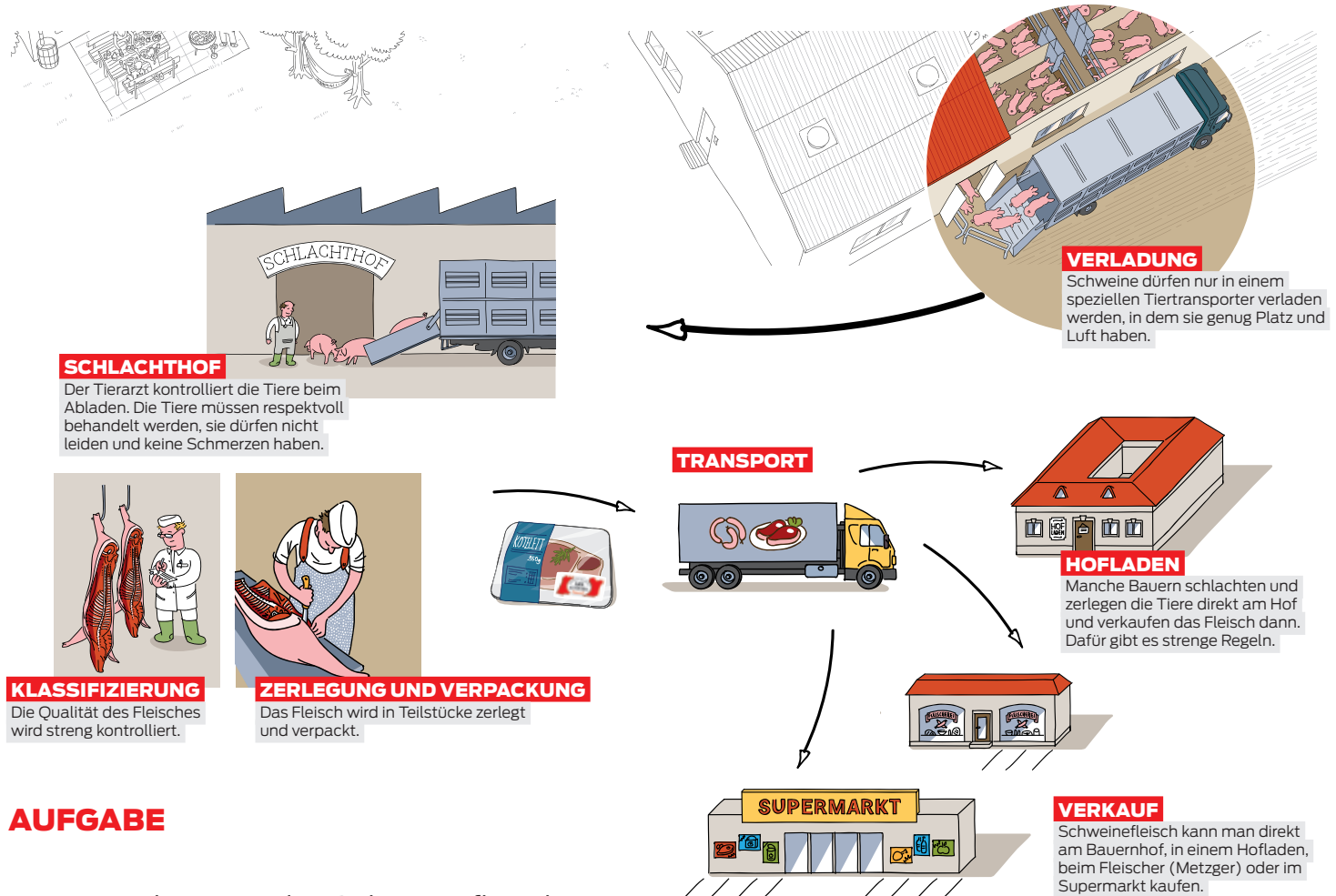
---

# Arbeitsblatt

## Transport und Schlachtung 1 / Auflösung

11.

SCHWEINE  
LEHRPFAD



### AUFGABE

Benenne den Weg des Schweinefleischs vom Bauernhof zur Theke. Wo kann man Fleisch kaufen?

Die Tiere werden auf einen Anhänger verladen, der sie zum Schlachthof bringt. Tiere dürfen nur mit einem speziellen Tiertransporter befördert werden, in dem sie genug Platz und Luft haben. Der Fahrer muss besonders rücksichtsvoll und vorsichtig fahren, damit die Tiere sich nicht verletzen oder Stress bekommen. Auf jedem Transporter muss ein Schild angebracht sein, das darauf hinweist, dass sich im Inneren des Fahrzeugs lebende Tiere befinden, damit die anderen Verkehrsteilnehmer auch darauf Rücksicht nehmen können. Wenn die Schweine am Schlachthof angekommen sind, kommen sie in den Wartestall. Die Tiere sollen sich nicht fürchten oder Stress haben. Das ist nicht nur fair gegenüber den Lebewesen, sondern auch wichtig für gutes Fleisch. Bevor die Tiere getötet werden beäubt man sie, damit sie keine Schmerzen verspüren. Das passiert meist mittels Gas- oder Elektrobetäubung. Für das Schlachten gibt es genaue Vorschriften, sowohl was Hygiene betrifft, als auch den Schutz des Tieres vor Qualen und Schmerzen. Um festzustellen ob das Fleisch auch einwandfrei ist, wird es dann noch einmal vom Tierarzt untersucht.

Schweinefleisch kann man bei manchen Bauern und Bäuerinnen direkt am Bauernhof kaufen. Diese schlachten ihre Tiere entweder direkt am Bauernhof oder lassen sich die Teilstücke vom Schlachthof bzw. Zerlegebetrieb liefern. Natürlich kann man auch beim Fleischer und im Supermarkt Schweinefleisch kaufen.

### AUFGABE 1

Was steht auf dem Etikett von verpacktem Fleisch?  
Zeichne dein eigenes Etikett.



---

---

---

### AUFGABE 2

Was ist ein Gütesiegel und wofür steht es? Was bedeutet AMA?



---

---

---

---

---

### AUFGABE 1

Was steht auf dem Etikett von verpacktem Fleisch?  
Zeichne dein eigenes Etikett.

Auf dem Etikett sieht, welches Stück Fleisch in der Verpackung ist. Das nennt man Handelsbezeichnung. Zum Beispiel Kotelett, Schnitzel oder Stelze. Dazu muss auch noch drauf stehen, wie lange das Fleisch mindestens haltbar ist.



### AUFGABE 2

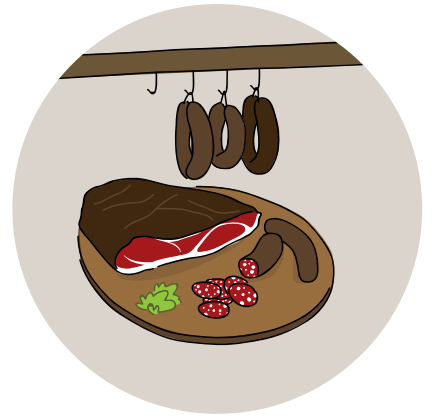
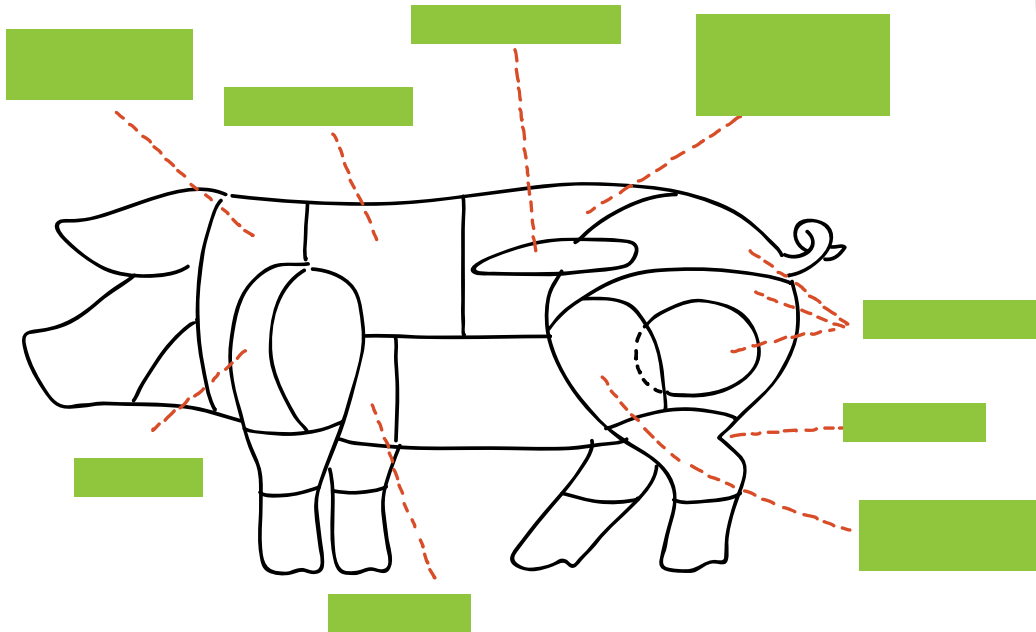
Was ist ein Gütesiegel und wofür steht es? Was bedeutet AMA?

Ein Gütesiegel, auch Gütezeichen oder Qualitätssiegel, ist ein besonders Zeichen auf einem Produkt. Es weist darauf hin, dass das Produkt eine besondere Qualität oder Beschaffenheit hat, aus einer bestimmten Region stammt, besonders sich oder umweltfreundlich ist. AMA steht für „AgrarMarkt Austria“. Bei der AMA arbeiten Personen, die im Auftrag des österreichischen Staates unter anderem auch die Qualität von Schweinefleisch überprüfen und für besonders gute Qualität ein Gütesiegel vergeben. Wenn das Fleisch ein AMA Gütesiegel trägt, kann man sicher sein, dass das Fleisch aus Österreich stammt und eine gute Qualität hat.



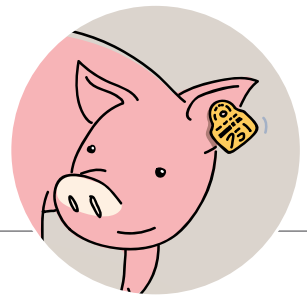
### AUFGABE 1

Weißt Du, aus welchem Teilstück man welches Gericht machen kann?



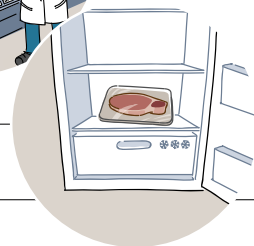
### AUFGABE 2

Warum hat ein Schwein eine Marke im Ohr?



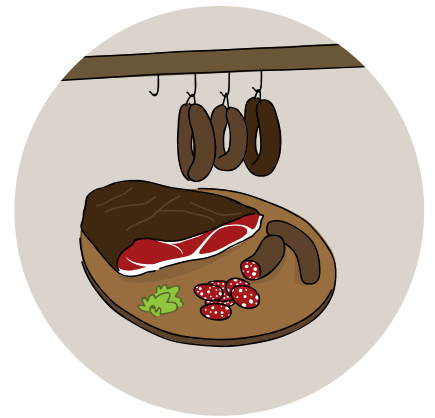
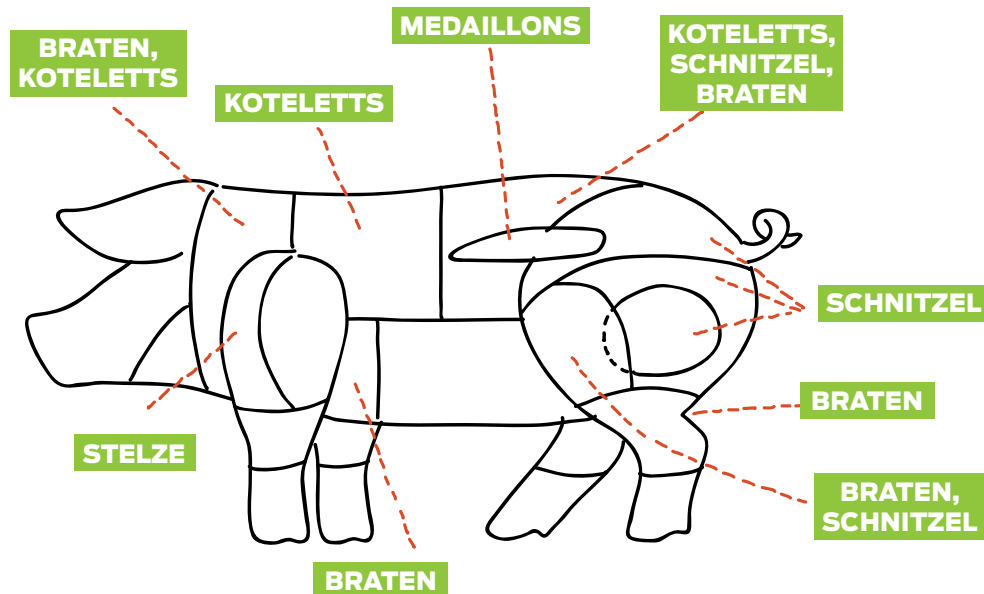
### AUFGABE 3

Warum muss Schweinefleisch kühlen?



### AUFGABE 1

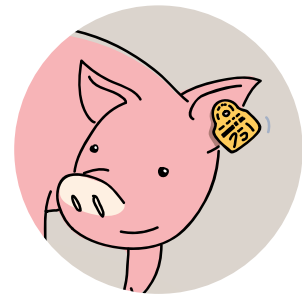
Weißt Du, aus welchem Teilstück man welches Gericht machen kann?



### AUFGABE 2

Warum hat ein Schwein eine Marke im Ohr?

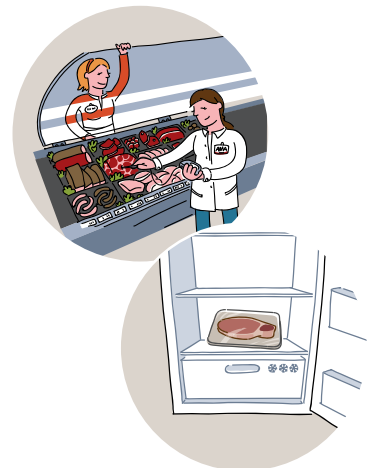
Schweine tragen Ohrmarken oder sind tätowiert. An der Nummer auf der Ohrmarke kann man nachvollziehen, in welchem Land und auf welchem Bauernhof die Tiere geboren sind.



### AUFGABE 3

Warum muss Schweinefleisch kühlen?

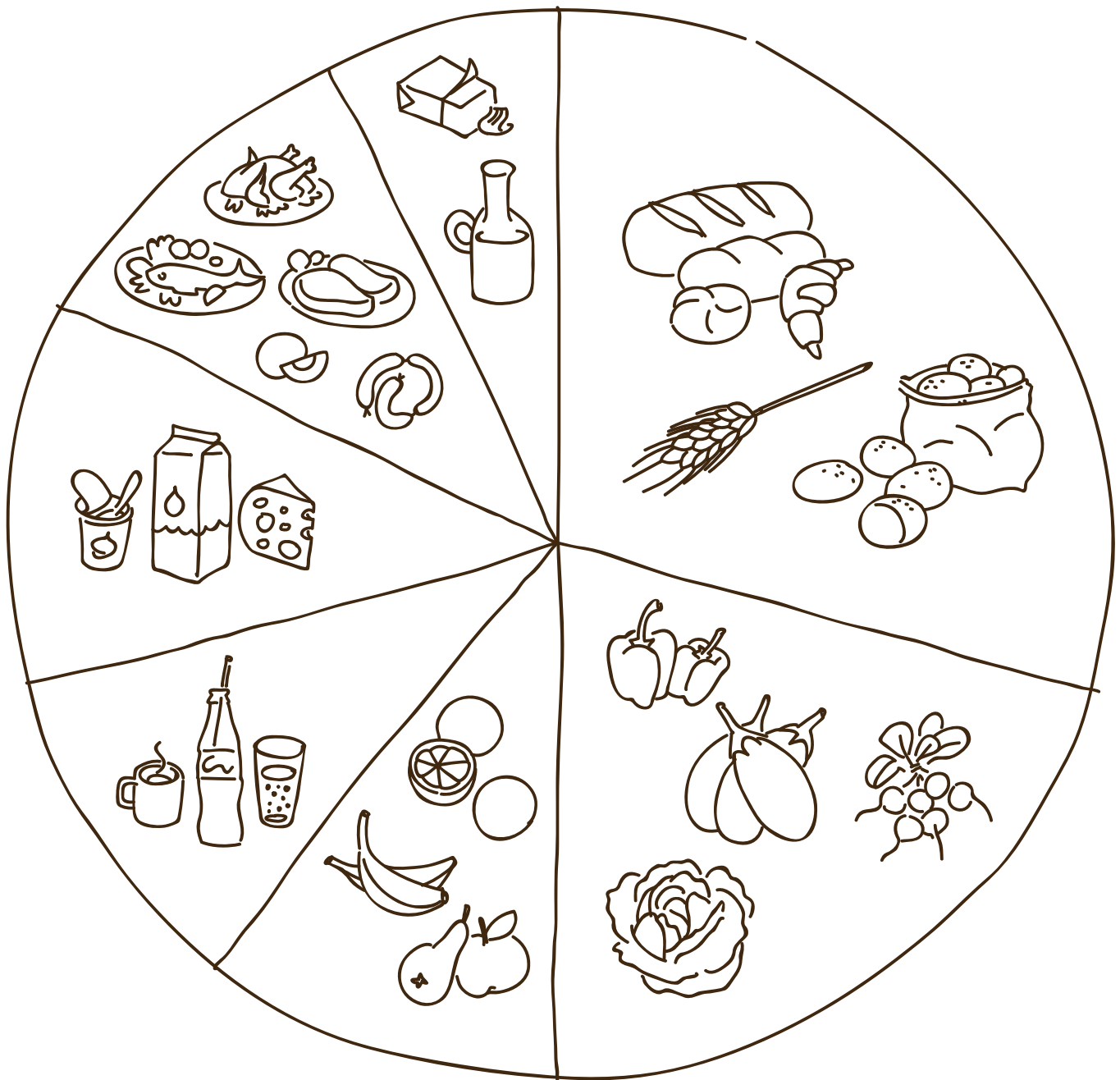
Rohes Fleisch verdirbt leicht. Deshalb sollte man es immer gekühlt und zugedeckt lagern. Keime, Bakterien und Pilze vermehren sich auf dem Fleisch sonst sehr schnell, besonders in einer warmen Umgebung. Manche dieser Keime verderben das Fleisch. Das merkt man an dem Fleisch meistens durch die Veränderung von Geruch, Farbe und Aussehen.





**AUFGABE 1**

Male die Lebensmittel an und kreise die ein, die du gerne magst.



### AUFGABE

Zeichne Deine Lieblingspeise aus Schweinefleisch.

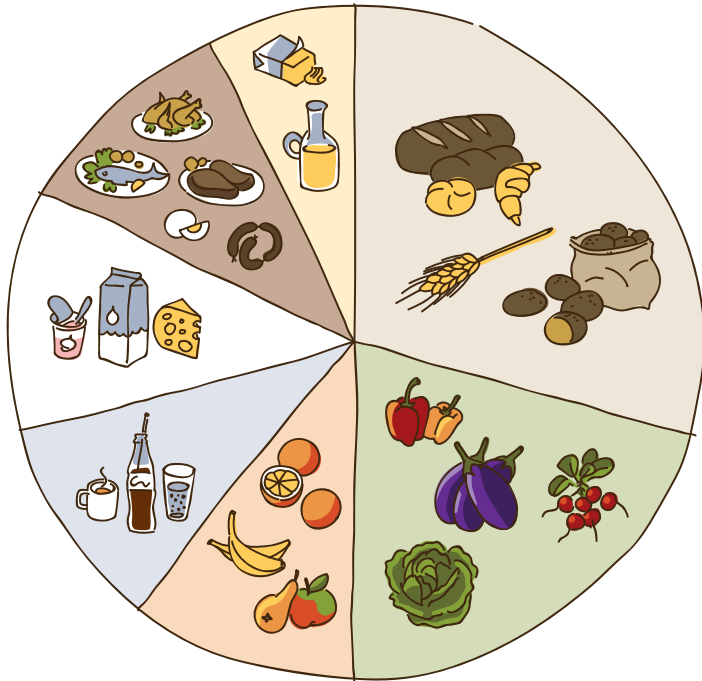
Meine Lieblingspeise:

---



### AUFGABE 1

Welche Stoffe sind in Lebensmitteln enthalten? Zähle sie auf.



---

---

---

---

---

---

---

---

### AUFGABE 2

Was ist der Unterschied zwischen  
Nahrungsmittel und Genussmittel?

---

---

---

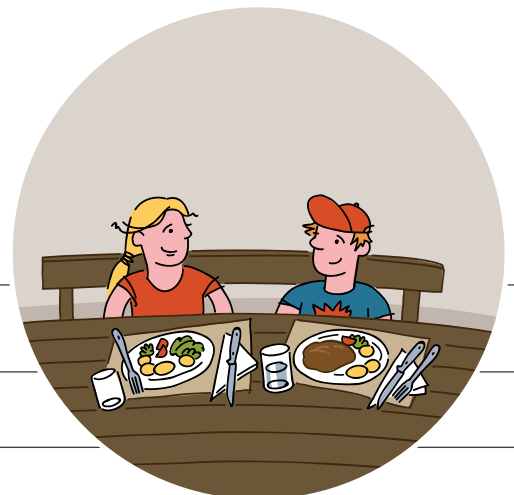
---

---

---

---

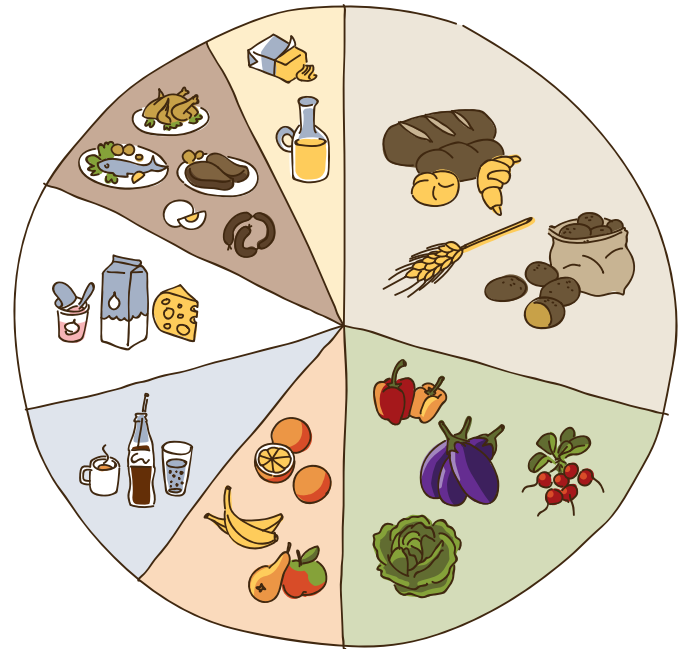
---



### AUFGABE 1

Welche Stoffe sind in Lebensmittel enthalten?  
Zähle sie auf.

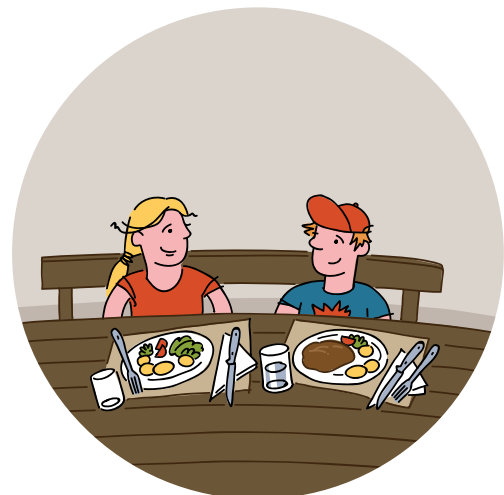
Unsere Nahrungsmittel enthalten Kohlenhydrate, Eiweiß (Proteine) und Fett. Außerdem sind auch Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe enthalten, die unser Körper in kleinen Mengen braucht. Auch Wasser ist wichtig für uns. Alle diese Bausteine nennt man Nährstoffe. Damit wir uns gesund ernähren, müssen wir alle Nährstoffe mit dem täglichen Essen und Trinken aufnehmen. Da nicht alle Speisen alle Nährstoffe enthalten, müssen wir uns abwechslungsreich ernähren.



### AUFGABE 2

Was ist der Unterschied zwischen Nahrungsmittel und Genussmittel?

Genussmittel heißen so, weil wir sie nicht auf Grund ihres Nährwertes, sondern vor allem wegen ihres Geschmacks oder einer anregenden Wirkung zu uns nehmen. Dazu gehören z.B. Schokolade oder Kaffee.  
Nahrungsmittel: Unser Körper benötigt sie, deshalb sind sie wichtig für unser Leben. Ohne Nahrungsmittel verhungern wir.



**AUFGABE**

Welche Zubereitungsarten und Gerichte aus Schweinefleisch kennst Du?

---

---

---

---

---

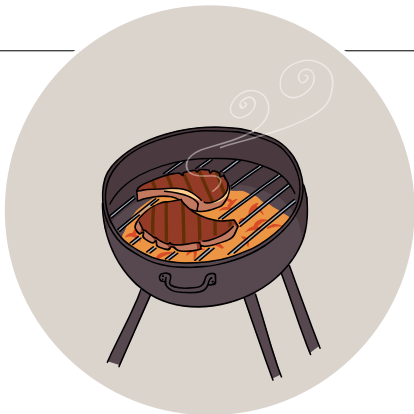
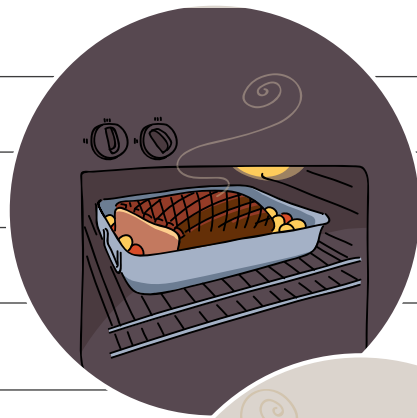
---

---

---

---

---



### AUFGABE

Welche Zubereitungsarten und Gerichte aus Schweinefleisch kennst Du?

Wurst, getrocknet oder gekocht, Schinken, Schweineschmalz, Grammeln,...

#### Grillen

Bratwürstel, Käsekrainer und Grillkotelett werden gerne gegessen.

#### Braten

Filet, Kotelett und Schnitzel werden vor allem in der Pfanne gebraten.

#### Backrohr oder Ofen

Schweinebraten. Man kann Schinken auch in Blätterteig oder Brotteig eingeschlagen im Backrohr braten.

#### Einpökeln

Surschnitzel

#### Räuchern

Speck und Würstel

