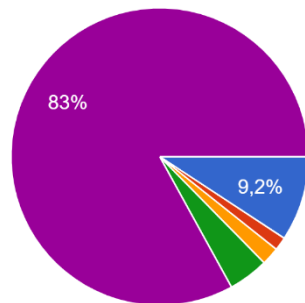


Nachhaltige Rindfleisch- und Milchversorgung in Österreich - Welches Thema interessiert DICH?

2023 – 07 -05 206 Antworten

Welcher Position der Wertschöpfungskette ordnest du dich selbst zu?

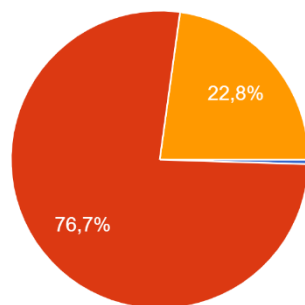
206 Antworten



- Landwirtschaft
- Verarbeitung (Schlachtung, Fleisch- oder Milchverarbeitung)
- Verteilung/Distribution/Handel
- Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung
- Konsum

Zu welcher Altersstufe gehörs du?

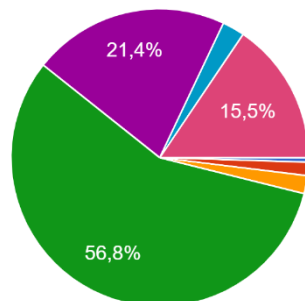
206 Antworten



- bis 18
- 18 bis 25
- über 25

Was ist deine höchste erfolgreich abgeschlossene Schulbildung?

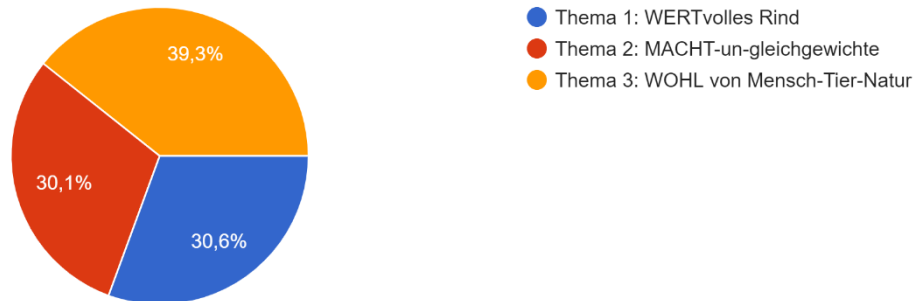
206 Antworten



- Pflichtschule
- Lehre
- BMS (Berufsbildende mittlere Schule)
- AHS (Allgemein höhere Schule)
- BHS / Kolleg (Berufsbildende höhere Schule/Kolleg)
- Hochschulverwandte Lehranstalt (z.B. Pädagogische bzw. Sozialakademie)
- Universität / Fachhochschule

Welches Thema interessiert dich am meisten? Zu welchem der Themen möchtest du gerne eine Spiel spielen?

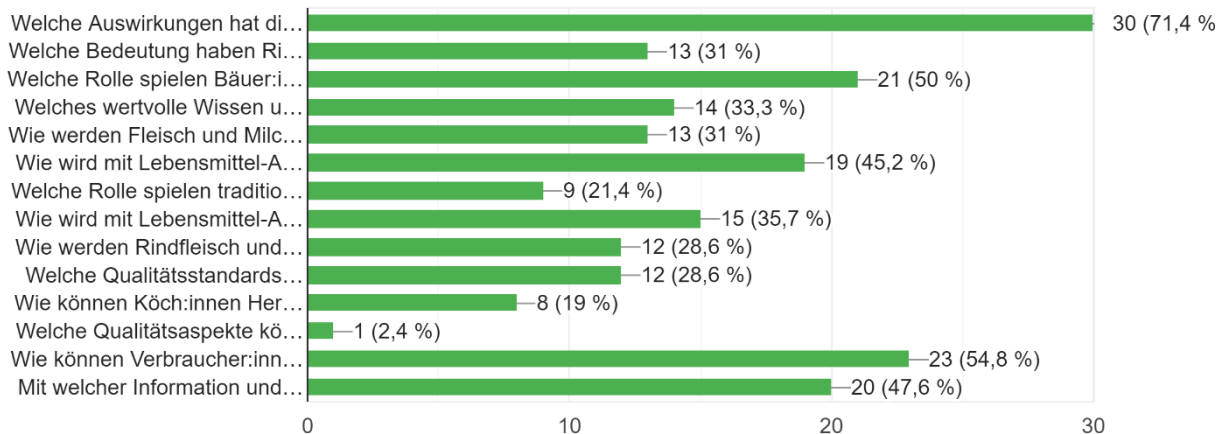
206 Antworten



Näheres zum Thema 1

WERTvolles Rind (bitte wähle max. 5 Antworten aus)

42 Antworten



1. Welche Auswirkungen hat die Rinderhaltung auf Umwelt, Landschaft, kulturelles Erbe und Klima?
2. Wie können Verbraucher:innen informierte Entscheidungen über den Kauf von Rindfleisch und Milch treffen?
3. Welche Rolle spielen Bäuer:innen für den ländlichen Raum, unsere Identität und unsere Selbstversorgung?
4. Mit welcher Information und zu welchem Preis werden Produkte angeboten?
5. Wie wird mit Lebensmittel-Abfall umgegangen?
6. Wie wird mit Lebensmittel-Abfall und Regionalität umgegangen?
7. Welches wertvolle Wissen und Kenntnisse haben Bäuer:innen?
8. Welche Bedeutung haben Rinder als Wiederkäuer?
9. Wie werden Fleisch und Milch verarbeitet, um ihre Qualität und Sicherheit zu gewährleisten?
10. Wie werden Rindfleisch und Milch vermarktet und gehandelt?
11. Welche Qualitätsstandards werden kommuniziert und wie werden sie überprüft?
12. Welche Rolle spielen traditionelle Zubereitungsarten?
13. Wie können Köch:innen Herkunft und Produktionsbedingungen der verarbeiteten Lebensmittel, Zubereitung und Präsentation in Wert setzen?
14. Welche Qualitätsaspekte können Köch:innen berücksichtigen?

Sonstige Themen, die du gerne im Spiel finden würdest: 4 Antworten

Ethische Fragen

Gesundheitliche Aspekte von Rindfleisch. Thema "Abfall": Gesundheitlicher Mehrwert von Innereien

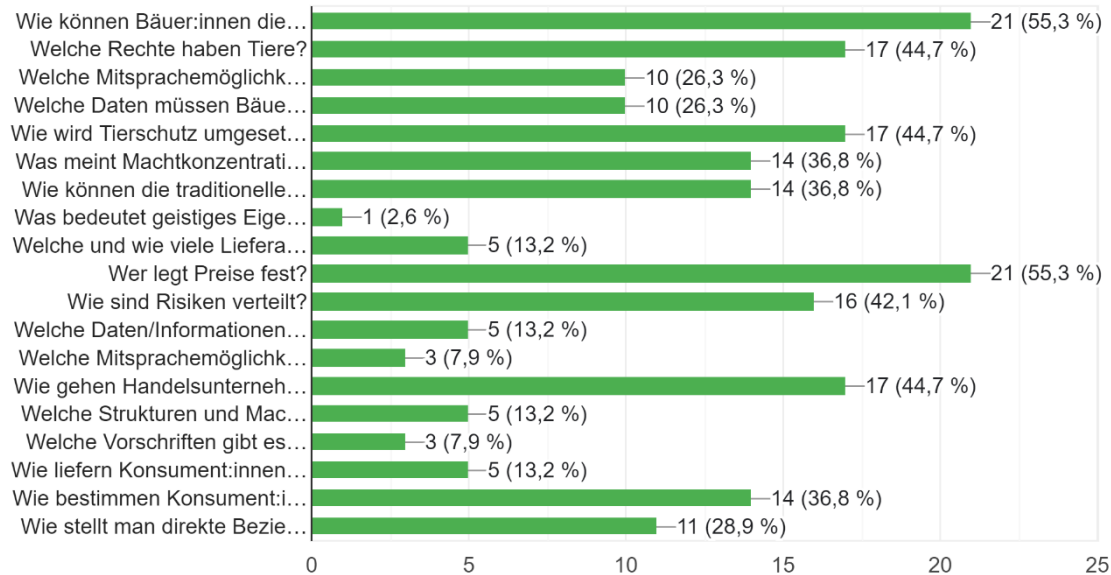
Wasserverbrauch, Co2-Ausstoß

Herkunft

Näheres zum Thema 2

MACHT-un-gleichgewichte (bitte wähle max. 5 Antworten aus)

38 Antworten



1. Wie können Bäuer:innen die gleichzeitig widersprüchlichen und vielfältigen Ansprüche an sie erfüllen?
2. Wer legt Preise fest?
3. Wie gehen Handelsunternehmen aufgrund ihrer Position zwischen Produzent:innen und Konsument:innen und der Marktkonzentration mit ihrer ökonomischen Macht um?
4. Wie wird Tierschutz umgesetzt/kontrolliert?
5. Wie gehen Handelsunternehmen aufgrund ihrer Position zwischen Produzent:innen und Konsument:innen und der Marktkonzentration mit ihrer ökonomischen Macht um?
6. Wie sind Risiken verteilt?
7. Was meint Machtkonzentration - groß versus klein?
8. Wie können die traditionellen Formen der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung mit neuen Technologien umgehen?
9. Wie bestimmen Konsument:innen mit ihrem Ernährungsverhalten über die Strukturen, die Kultur und die Vielfalt des Angebots an Lebensmitteln?
10. Wie stellt man direkte Beziehungen zu Bäuer:innen her (ohne das Transportaufkommen zu erhöhen)?

11. Wie stellt man direkte Beziehungen zu Bäuer:innen her (ohne das Transportaufkommen zu erhöhen)?
12. Welche Daten müssen Bäuer:innen über ihre Betriebe zur Verfügung stellen?
13. Welche und wie viele Lieferanten stehen zur Auswahl?
14. Welche Daten/Informationen werden über wen gesammelt und stehen wem zur Verfügung?
15. Welche Strukturen und Machtverhältnisse unterstützen Gastronomen und Kantinen als wichtige Akteure in der Außer-Hausverpflegung?
16. Wie liefern Konsument:innen durch ihre Kundenkarten und Bankomatzahlungen Daten über ihre Gewohnheiten?
17. Welche Mitsprachemöglichkeit gibt es bei Hygienebestimmungen, Qualitätsstandards etc.?
18. Welche Vorschriften gibt es bezüglich Informationen auf den Speisekarten (Allergien, Herkunft, Tierhaltung, Umweltstandards etc.)?
19. Was bedeutet geistiges Eigentum an Rezepturen/Produktbezeichnungen/Herkunftsbezeichnungen?

Sonstige Themen, die du gerne im Spiel finden würdest: 2 Antworten

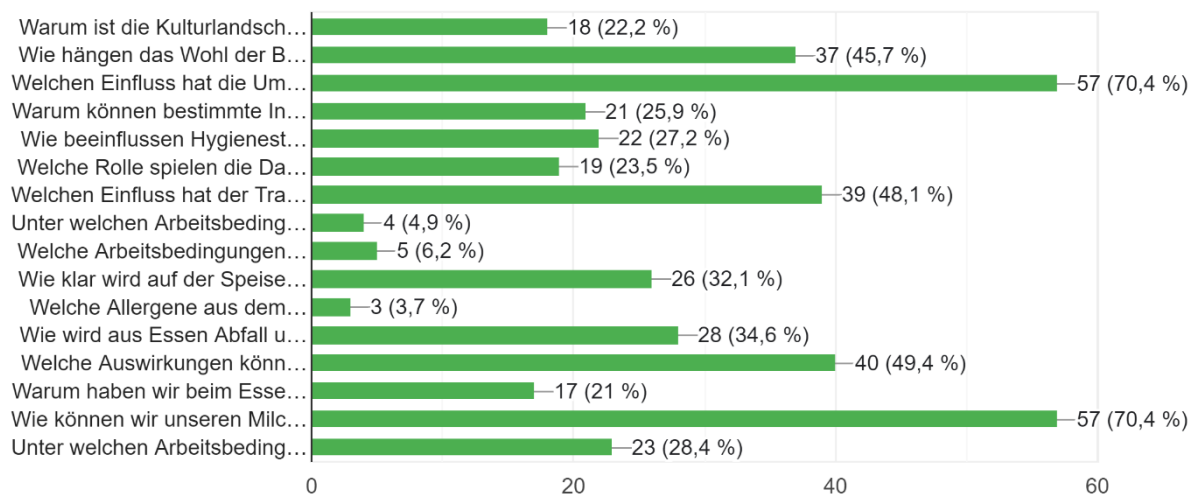
vorzeige Betrieb

Wege und Möglichkeiten kleinbäuerliche und regionale Produktion in die Großstadt zu integrieren

Näheres zum Thema 3:

One Health/One Welfare (bitte wähle max. 5 Antworten aus)

81 Antworten



1. Welchen Einfluss hat die Umwelt auf das Rind und umgekehrt?
2. Wie können wir unseren Milch- und Fleischkonsum bewusst gestalten?
3. Welche Auswirkungen können Milch- und Rindfleischprodukte auf unsere Gesundheit haben?
4. Welchen Einfluss hat der Transport auf das Klima und somit auf das Wohlergehen von Mensch, Tier und Natur?
5. Wie hängen das Wohl der Bäuerin/des Bauern mit dem Tierwohl zusammen?
6. Wie wird aus Essen Abfall und was passiert damit?

7. Wie klar wird auf der Speisekarte der Zusammenhang zwischen Milch- und Rindfleischprodukten und den dahinterstehenden Menschen, Tieren und der Natur kommuniziert?
8. Unter welchen Arbeitsbedingungen arbeiten die Menschen in Schlachtbetrieben und Molkereien?
9. Wie beeinflussen Hygienestandards die Übertragung von Krankheitserregern?
10. Warum können bestimmte Inhalts-/Zusatzstoffe Unverträglichkeiten und Allergien begünstigen?
11. Welche Rolle spielen die Dauer und Bedingungen des Transportes und der Lagerung auf die Konservierung und weitergehend auf die Verträglichkeit der Lebensmittel?
12. Warum ist die Kulturlandschaft Ergebnis einer Ko-Evolution von Rinder-/Tierhaltung und Natur?
13. Warum haben wir beim Essen einen engen Bezug zur Natur?
14. Welche Arbeitsbedingungen herrschen in Gastro- und Kantinenbetrieben?
15. Unter welchen Arbeitsbedingungen arbeiten Lebensmittel-Zusteller:innen?
16. Welche Allergene aus dem Milch- und Rindfleischbereich werden wie kommuniziert?

Sonstige Themen, die du gerne im Spiel finden würdest: 6 Antworten

- Wie kann die Haltung von Rindern verbessert werden und trotzdem Milchprodukte genossen werden?
- Abwägung der Vor- und Nachteile von Fleischkonsum gegenüber "Kunstfleisch" (synthetisch hergestellt); bitte als Easteregg irgendwo die lila Kuh verstecken... ;)
- Wie kann man die Produktion optimieren, um sowohl für Mensch als auch für Tier einen besseren Lebensstandard zu schaffen?
- Wie geht es dem Tier? Welche Einflüsse gibt es auf das Wohlergehen der Tiere? Wie ist das Stressempfinden von Tieren beim Schlachten und im Stall? Wie können Tiere artgerecht gehalten werden?
- Gesundheit von Kalb und Kuh, Einfluß der Aufzucht auf das Tierwohl von Kalb und Kuh, wie kann man Milch gerechter zwischen dem Säugetier Rind/ Kalb und dem Menschen aufteilen
- Wie wären optimale Haltungsbedingungen für Rinder in einem Betrieb umsetzbar