

Wie viel CO_2 produziert der Verzehr von Fleisch?

Lösungsblatt für Schülerinnen und Schüler 1

Teach the Truth

Lösung zu Aufgabe1

Der Artikel "Wertvolles aus der Hülse" gibt die folgenden Eiweißwerte an:

- Erbsen: 23g pro 100g,
- Weiße Bohnen: 21g pro 100g und
- Sojabohnen: 35g pro 100g.

Lösung zu Aufgabe2

Google gibt für die meisten Fleischsorten bereits Nährwerte an, wenn man nach der Fleischsorte und dem Wort "Eiweißgehalt" sucht. Die Ergebnisse stimmen mit den meisten Ergebnis grob überein. Für weitere Rechnungen verwenden wir:

- Rindfleisch: 26g pro 100g,
- Schwein: 27g pro 100g und
- Geflügel: 20g pro 100g.

Hinweis zu Aufgabe3

Im Wesentlichen musst du den Prozentwert bestimmen, indem du als Grundwert den Eiweißwert wählst und als Prozentsatz den Anteil dieses Fleisches am deutschen Fleischkonsum. Die drei Ergebnisse musst du dann nur noch addieren.

Lösung zu Aufgabe3

Insgesamt ergibt sich ein durchschnittlicher Eiweißgehalt von Fleisch von:

$$17,01g + 4,42g + 4g = 25,43g$$

Lösung zu Aufgabe4

Für die pflanzlichen Eiweißquellen ergibt sich ein durchschnittlicher Eiweißgehalt von:

$$\frac{79}{3}g \approx 26,33g$$