

# Wie viel $CO_2$ produziert der Verzehr von Fleisch?

## Musterlösung für Lehrkräfte 1

Teach the Truth

### Lösung zu Aufgabe1

Der Artikel "Wertvolles aus der Hülse" gibt die folgenden Eiweißwerte an (zu finden in einer Tabelle weiter unten im Text):

- 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.

### Lösung zu Aufgabe3

Berechnung des durchschnittlichen Eiweißgehalts wie folgt:

Schweinefleisch:

$$63\% \cdot 27g = 0,63 \cdot 27g = 17,01g$$

Geflügel:

$$17\% \cdot 26g = 0,17 \cdot 26g = 4,42g$$

Rindfleisch:

$$20\% \cdot 20g = 0,20 \cdot 20g = 4g$$

Insgesamt ergibt sich:

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

**Lösung zu Aufgabe4**

Für die pflanzlichen Eiweißquellen ergibt sich ein durchschnittlicher Eiweißgehalt von:

$$\begin{aligned} \text{Durchschnittswert} &= \frac{\text{Erbseneiweißgehalt} + \text{Sojabohneneiweißgehalt} + \text{Bohneneiweißgehalt}}{\text{Anzahl der Summanden}} \\ \leftrightarrow \text{Durchschnittswert} &= \frac{23g + 35g + 21g}{3} \\ \leftrightarrow \text{Durchschnittswert} &= \frac{79}{3}g \approx 26,33g \end{aligned}$$