

**„Die Produktion und Vermarktung von qualitativ hochwertigem Schweinefleisch am Beispiel des landwirtschaftlichen Lehrbetriebs Pitzelstätten“.**

So lautete das Projektthema, mit dem sich die Maturantinnen des **5A-Jahrganges** im Rahmen der schriftlichen Reife- und Diplomprüfung intensiv auseinander gesetzt haben.



Die Unterrichtsgegenstände Nutztierhaltung, Ernährungslehre und Lebensmitteltechnologie, sowie auch Marketing waren involviert.

Ziel war es, das Lebensmittel Schweinefleisch nach ökologischen und ökonomischen Aspekten zu produzieren, zu beurteilen und zu vermarkten.

Die Grundlage für diese Thematik war ein Fütterungsversuch von Mastschweinen, welchen wir bereits im vorigen Jahr durchgeführt haben. Gemeinsam mit der LFZ Raumberg-Gumpenstein beschäftigten wir uns mit alternativen Eiweißkomponenten in der Ration von Mastschweinen.

Unter der Aufsicht von Frau Prof. DI Amalia Ukowitz analysierten wir alternative, heimische und gentechnikfreie Eiweißfuttermittel und stellten sie importierten Sojaextraktionschrot gegenüber.

In diesem Zusammenhang erstellten wir im Gegenstand Nutztierhaltung Rationen für Mastschweine und beurteilten die Qualität der eingesetzten Futtermittel unter Berücksichtigung von wirtschaftlichen und umweltrelevanten Aspekten.



Am zweiten Tag entwickelten wir in Marketing (Prof. DI Georg Kampl) ein Konzept zur Vermarktung vom qualitativ hochwertigen Pitzelstätten Schweinefleisch.

Wir fertigten unter anderem ein Logo an, und analysierten das Erscheinungsbild und Auftreten der schuleigenen Direktvermarktung.

Weiters beschäftigten wir uns im Gegenstand Ernährungslehre und Lebensmitteltechnologie mit dem Fleischkonsum in Österreich und dessen Auswirkung auf Gesundheit, Klima und Welternährung.

Wir erläuterten die Qualitätsaspekte des Pitzelstätten Schweinefleisches und beurteilten die positive und negative Zusammensetzung des Lebensmittels. Nebenbei versuchten wir andere eiweißreiche Nahrungsmittel, beispielsweise Hülsenfrüchte, als Alternative für Fleisch in den täglichen Speiseplan einzubauen, um damit das Klima zu entlasten.

Am letzten Tag des Projektes erarbeiteten wir in Gruppen eine Powerpoint Präsentation, erstellten eine Projektmappe sowie einen Homepagebericht und gestalteten ein Schaufenster.

Im Zuge dieses Projekts analysierten wir den Weg des Schweinefleisches vom Feld bis auf den Teller der Konsumenten.

*Die Schülerinnen des 5A-Jahrgangs*