



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Lernszenario**

Lernszenario 9 – 11



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwangsläufig die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Klima, Infrastruktur und Umwelt (CINEA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.

Vom Meer auf meinen Teller

Die Aktivitäten in diesem Szenario sollen Lernenden im Alter von 9 bis 11 Jahren helfen, den Weg von Fisch und Meeresfrüchten vom Meer bis auf den Teller zu entdecken, die Systeme hinter Fisch und Meeresfrüchten kennenzulernen, die verschiedenen Berufe in diesem Sektor sowie den Zusammenhang zwischen unserer Ernährung, der Umwelt und der Biodiversität der Meere.

Ziele:

- Die Lernenden erkennen den Zusammenhang zwischen dem Verzehr von Meeresfrüchten und Fisch, der menschlichen Gesundheit und der natürlichen Umwelt
- Die Lernenden bereiten Fisch und Meeresfrüchte zu und essen sie unter Aufsicht eines Erwachsenen.

Allgemeine Informationen

Alter: 9 bis 11 Jahre

Fächer: Naturwissenschaften, Ernährung, Biologie, Geografie, politische Bildung, Mathematik

Schlüsselwörter: Meeresfrüchte, Fisch, Lebensmittel, Ozean, Artenvielfalt, Kochen, Fischerei

Für wen ist das gedacht? Lehrkräfte, Vermittlerinnen und Vermittler in Wissenschaftsmuseen/-zentren

Weitere gesellschaftliche Akteure, die Sie einbeziehen können: Köche, Fischer, Fischhändler, Fisch- oder Meeresfrüchtezüchter (Aquakultur), Beschäftigte in der Fisch- und Meeresfrüchteverarbeitung (z. B. Konservenfabrik)

Nachhaltigkeitskompetenzen¹:

Nachhaltigkeitswerte verkörpern	Komplexität in der Nachhaltigkeit begreifen	Nachhaltige Zukünfte entwerfen	Für Nachhaltigkeit handeln
• Nachhaltigkeit wertschätzen • Fairness unterstützen • Natur fördern	• Systemdenken • Problemeingrenzungen	• Zukunftskompetenz • Anpassungsfähigkeit • Exploratives Denken	• Individuelle Initiative

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Aktivität 1 – Das System hinter Fisch und Meeresfrüchten verstehen

Dauer: 45 Min. – 1 Stunde

Material:

- Ein Kartenset pro Gruppe (siehe Materialien unten)
 - o Es stehen fünf Kartensets zur Verfügung:
 - Fischstäbchen
 - Thunfisch aus der Dose
 - Tiefgefrorene Garnelen
 - Frische Miesmuscheln
 - Räucherlachs
 - o Sie können gerne auch Karten für weitere Produkte erstellen.
- Leeres A2-Papier
- Klebeknete (besser als Klebstoff, da die Kinder die Karten so verschieben können)
- Stifte, Bleistifte, Buntstifte, Marker
- Lösungsblatt (nur für Lehrkräfte)

Vorbereitung:

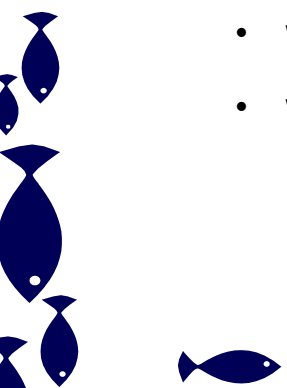
- Tische und Stühle für Gruppen von 4 bis 6 Lernenden vorbereiten
- Legen Sie alle Materialien auf den Tisch, mit einem anderen Kartenset für jede Gruppe. Achten Sie darauf, die Karten zu mischen.
- Behalten Sie das Lösungsblatt bei sich.

Einführung:

„Wir erforschen jetzt, wie Fisch und Meeresfrüchte aus dem Wasser auf euren Teller kommen. Das ist keine Zauberei! Dafür braucht es viele Schritte und viele Menschen. Ihr arbeitet in Teams und entdeckt und zeichnet die Reise von Fisch und Meeresfrüchten vom Meer bis auf den Teller. Auf jedem Tisch liegen Karten mit allen Schritten, die nötig sind, um ein beliebtes Fisch- oder Meeresfrüchteprodukt herzustellen. Ihr benutzt die Karten, sprecht darüber, was sie bedeuten, und legt sie in die richtige Reihenfolge. Das nennt man Systemdenken – man betrachtet den gesamten Prozess und schaut, wie alles miteinander zusammenhängt.“

Ermutigen Sie sie, über folgende Fragen nachzudenken:

- Welche Berufe sind beteiligt?
- Welche Transportmittel werden genutzt?
- Wo arbeiten die Menschen?
- Was passiert mit dem Fisch und den Meeresfrüchten, bevor wir sie essen?



- Was passiert mit den Abfällen?

Anleitung:

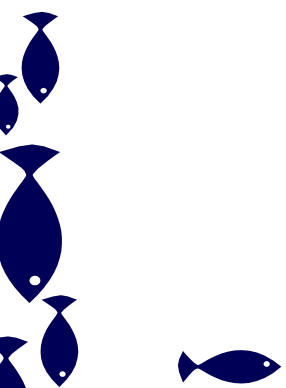
Die Gruppenarbeit sollte etwa 20 Minuten dauern.

1. In jeder Gruppe lesen die Kinder abwechselnd die Karten laut vor. Ermutigen Sie sie, darüber zu sprechen und die Karten zu gruppieren, um ihnen das Nachdenken zu erleichtern.
2. Jede Gruppe erstellt mit den Karten ein Poster, das zeigt, wie das Fisch- oder Meeresfrüchteprodukt aus ihrem Kartenset hergestellt wird. Sie können die Karten mit Klebknete nach Belieben befestigen, Pfeile und Symbole zeichnen und zusätzliche Notizen hinzufügen, um zu veranschaulichen, was in jedem Schritt passiert.
3. Die Lehrkraft behält das Lösungsblatt bei sich und geht von Tisch zu Tisch, um die Kinder zu begleiten.

Auswertung:

- Jede Gruppe stellt ihr Poster der Klasse vor. Die Lehrkraft überprüft die Antworten mithilfe des Lösungsblatts.
- Nach den Präsentationen eröffnet die Lehrkraft die Diskussion:
 - o „Was hat euch an der Reise dieses Produkts vom Meer bis auf den Teller überrascht?“
 - o „Welchen Beruf findet ihr am wichtigsten und warum? Welchen Beruf findet ihr am schwersten und warum?“
 - o „Was würde passieren, wenn einer der Schritte fehlen würde?“
- Die Poster werden in der Schule an einer Tafel oder Wand aufgehängt, damit die Kinder sie ansehen können.

Zur Vertiefung: laden Sie eine Fischerin, einen Fischhändler oder eine Fischzüchterin in die Klasse ein, um die Aktivität gemeinsam mit Ihnen durchzuführen und der Gruppe ihren Beruf zu erklären.



Aktivität 2 – Die Folgen der Überfischung verstehen

Dauer: 30–45 Min. (je nach Länge der Nachbesprechung)

Material:

- eine Schüssel oder ein mittelgroßer Behälter pro Gruppe
- 30 Murmeln (oder ähnlich große Gegenstände) pro Gruppe – 15 in einer Farbe und 15 in einer anderen Farbe
- Ein Beutel mit zusätzlichen Murmeln für die Lehrkraft (etwa 10 zusätzliche Murmeln pro Gruppe)
- 4 Teelöffel pro Gruppe
- 4 kleine Schüsseln, Becher oder andere kleine Behälter
- Timer
- Ein Stift und ein ausgedrucktes Arbeitsblatt pro Gruppe (A4)

Vorbereitung:

- Tische und Stühle für Gruppen von 4 Kindern vorbereiten
- Stellen Sie die Schüssel mit 30 Murmeln in die Mitte des Tisches. Die Lehrkraft behält den Beutel mit den zusätzlichen Murmeln bei sich.
- Jedes Kind erhält einen Teelöffel und eine kleine Schüssel.
- Jede Gruppe erhält einen Stift und ein Arbeitsblatt.

Einführung:

„Stellt euch vor, die Schüssel in der Mitte eures Tisches ist das Meer und die Murmeln sind Fische. Die Fische in der ersten Farbe sind männliche Fische, die Fische in der zweiten Farbe sind weibliche Fische. Ihr seid Fischerinnen und Fischer, und eure Löffel sind euer Fanggerät. Wir fahren zusammen aufs Meer, um Fische zu fangen – insgesamt viermal, einmal pro Jahreszeit. Euer Ziel ist es, so viele Fische wie möglich zu fangen, damit ihr Geld verdienen und eure Familie ernähren könnt.“

Variante: wenn Sie im Binnenland arbeiten, können Sie die Schüssel als Fluss oder See statt als Meer bezeichnen.

Regeln:

- Jede und jeder von euch fischt mit nur einer Hand und einem Löffel.
- Jede Jahreszeit dauert 10 Sekunden.
- Nach jeder Jahreszeit zählt ihr, wie viele Fische jede und jeder von euch gefangen hat und wie viele Fische noch im Meer sind, und schreibt das auf euer Blatt.
- Nach jeder Jahreszeit pflanzen sich die Fische fort! Für jedes Paar aus einem weiblichen und einem männlichen Fisch, das im Meer geblieben ist, legt die Lehrkraft 1 neuen Fisch mit zufälligem Geschlecht ins Meer. Wenn zum Beispiel noch 5 Fischpaare übrig sind, bekommt ihr 5 neue Fische.
- Wenn kein Fischpaar mehr übrig ist, bleibt das Meer für immer leer!



Runden/Jahreszeiten:

- Es werden 4 Runden gespielt. Nutzen Sie einen Timer, um sie auf 10 Sekunden zu begrenzen.
- Am Anfang werden die meisten Gruppen ihr Meer überfischen.
- Bis Runde 2 oder 3 haben einige Gruppen bereits eine leere Schüssel.

Auswertung:

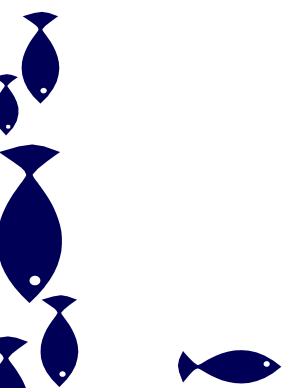
- Stellen Sie der Gruppe die folgenden Fragen:
 - o Was ist mit eurem Meer passiert?
 - o Was bedeutet es aus eurer Sicht, wenn das Meer für immer leer ist?
 - Was bedeutet das für die Räuber, also die Tiere, die sich von diesen Fischen ernähren?
 - Was bedeutet das für die Fischerinnen und Fischer und für alle Menschen, die mit Fisch und Meeresfrüchten arbeiten (siehe Aktivität 1)?
 - Was bedeutet das für euch?
 - o Warum haben manche von euch noch Fische in ihrem Meer und andere nicht?
 - o Wie hätten wir anders fischen können, damit in allen euren Meeren noch Fische wären?
- Erklären Sie nun den Begriff **verantwortungsvolle Fischerei**: Wenn wir zu viel von derselben Fischart essen, verlangen wir damit von den Fischern, sehr viele Fische dieser einen Art im Meer zu fangen. Aber wenn zu viele gefangen werden, bleiben nicht genügend Fische im Meer übrig, und sie können sich nicht fortpflanzen. So sinkt die Zahl der Fische, bis keine mehr da sind. Wenn so viel gefischt wird, nennt man das **Überfischung**. Wenn wir aber verschiedene Fischarten essen, statt immer die gleichen, können die Fischer von jeder Art weniger fangen. So haben alle Fische Zeit, sich fortzupflanzen, und das Meer bleibt voll. Das ist **verantwortungsvolle Fischerei**.
- Optional: Bitten Sie die Gruppe, die Namen verschiedener Fischarten zu nennen, die man essen kann. Sie können auch weitere Arten vorschlagen, indem Sie die Website oder die App von Mr.Goodfish nutzen.
- Optional: Schauen Sie sich ein Video über Überfischung an. Hier einige Beispiele:
 - o [What is sustainable fishing? Education resource for teachers – Marine Stewardship Council](#) (ab 11 Jahren)
 - o [Mission Ocean: Overfishing – Ampere](#)
 - o [Will the ocean ever run out of fish? Ayana Elisabeth Johnson](#)

Zur Vertiefung: laden Sie eine Fischerin, einen Fischhändler oder eine Fischzüchterin in die Klasse ein, um die Aktivität gemeinsam mit Ihnen durchzuführen und der Gruppe ihren Beruf zu erklären. Oder



zeigen Sie ein Video mit dem Porträt einer Fachkraft aus dem Fisch- und Meeresfrüchtesektor in Ihrer Landessprache. Hier finden Sie einige Links mit Beispielvideos:

- [EU Aquaculture – we work for you with passion](#)
- [EU Campaign – Taste the Ocean \(recipes\)](#)
- [EU video – Sustainable fisheries for sustainable development](#)



Hausaufgabe – Meeresfrüchte auf meinem Teller

Dauer: eine Woche (zu Hause) im Anschluss an eine oder beide der oben genannten Aktivitäten

Material:

- Ein Arbeitsblatt pro Schülerin und Schüler, einseitig gedruckt, A4
- Eine Kamera, ein Drucker, Schere und Klebstoff ODER Filzstifte
- Ein Stift
- Klebeknete, Klebeband oder Stecknadeln und eine Pinnwand oder freie Wandfläche in Ihrem Klassenzimmer

Einführung:

Wir haben etwas über verantwortungsvolle Fischerei und über die Menschen gelernt, die unseren Fisch und unsere Meeresfrüchte produzieren. Wir haben auch gelernt, dass wir verschiedene Arten von Fisch und Meeresfrüchten essen sollten und nicht immer die gleichen. Das probieren wir jetzt zu Hause aus. Bitte deine Familie im Laufe der Woche, dir zu helfen, ein Gericht mit Fisch oder Meeresfrüchten zu kochen. Fülle das Arbeitsblatt aus: mit dem Namen des Gerichts, den Zutaten, den Schritten zur Zubereitung des Rezepts und einem Foto oder einer Zeichnung des Gerichts. In einer Woche stellen wir uns unsere Rezepte gegenseitig vor.

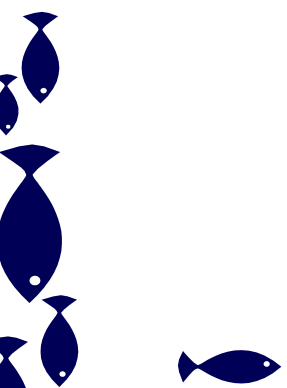
Auswertung:

Bitten Sie im Unterricht jede Schülerin und jeden Schüler, ihr bzw. sein Gericht vorzustellen, und fragen Sie nach ihren Eindrücken (Wie hat es geschmeckt? War es schwierig oder einfach zuzubereiten? Was hielten die anderen Familienmitglieder von diesem Rezept?).

Lassen Sie die Kinder ihr Arbeitsblatt einige Tage an eine Tafel oder Wand pinnen und ermutigen Sie sie, sich die Rezepte anzusehen und Fotos zu machen.

Sie können auch alle Arbeitsblätter sammeln und daraus ein kleines Rezeptheft machen, das alle Kinder bekommen und nach Hause mitnehmen können.

Variante: Wenn möglich, können Sie diese Hausaufgabe durch eine Kochstunde in Ihrer Schule, Ihrem Science-Center oder Museum ersetzen. Wählen Sie ein einfaches Rezept mit Fisch oder Meeresfrüchten, das Sie mit den Kindern zubereiten (z. B. Sardinencreme, Fischfrikadellen, Fischauflauf, Fisch-Tacos/-Wrap/-Sandwich ...). Sie können eine Köchin oder einen Fischhändler einladen, dies mit Ihnen zu tun, und auch die Familien zur Teilnahme einladen. Wenn Sie diese Alternative nutzen möchten, prüfen Sie zunächst die örtlichen Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften für das Kochen mit Kindern.

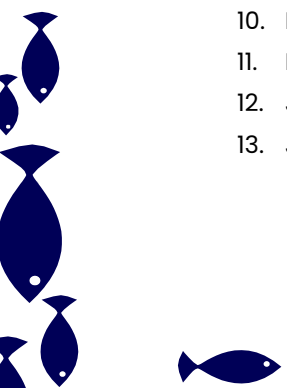


Reihenfolge der Karten für „Fischstäbchen“:

1. Der Fischer fängt Weißfisch (z. B. Kabeljau, Pollack)
 - o Hinweis: Es ist auch möglich, Fisch aus Aquakultur zu verwenden.
2. Der Fisch wird eingefroren.
 - o Hinweis: Der Fisch wird bereits auf dem Schiff eingefroren, bevor er an Land gebracht wird. Wahrscheinlich fällt es den Kindern schwer, diese Karte richtig einzuordnen.
3. Der Fisch wird im Hafen entladen.
4. Der Fisch wird von den Gesundheitsbehörden kontrolliert.
 - o Hinweis: Manchmal finden die Kontrollen schon auf See statt. Wenn die Kinder diese Karte davor legen, ist das ebenfalls eine richtige Antwort.
5. Der Fisch wird in einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Fabrik transportiert.
6. Der Fisch wird in Stäbchen geschnitten.
 - o Hinweis: Bei diesem Schritt werden einige Fischstäbchen ausgesondert: Wenn ihre Form nicht gleichmäßig ist, werden sie aus der Produktion genommen und für andere Zwecke verwendet (z. B. Tierfutter).
7. Der Fisch wird in Teig getaucht und paniert
8. Der Fisch wird frittiert.
9. Die Fischstäbchen werden eingefroren.
10. Die Fischstäbchen werden verpackt, gewogen und mit einem Etikett versehen.
11. Die Fischstäbchen werden an einen Supermarkt geliefert.
12. Jemand kauft die Fischstäbchen und nimmt sie mit nach Hause.
13. Jemand bereitet die Fischstäbchen zu.
14. Jemand isst die Fischstäbchen.

Reihenfolge der Karten für „Thunfisch aus der Dose“:

1. Der Fischer fängt Thunfisch weit draußen auf dem offenen Meer.
2. Der Thunfisch wird im Hafen entladen.
3. Der Thunfisch wird von den Gesundheitsbehörden kontrolliert.
 - o Hinweis: Manchmal finden die Kontrollen schon auf See statt. Wenn die Kinder diese Karte davor legen, ist das ebenfalls eine richtige Antwort.
4. Der Thunfisch wird in einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Fabrik transportiert.
5. Der Thunfisch wird in Stücke geschnitten.
6. Der Thunfisch wird gegart.
7. Der Thunfisch wird von Gräten und Haut befreit.
8. Der Thunfisch wird mit Öl oder Wasser in eine Dose gefüllt und diese verschlossen.
9. Die Dose wird mit Dampf sterilisiert.
10. Die Dose wird verpackt, gewogen und mit einem Etikett versehen.
11. Die Dose wird an einen Supermarkt geliefert.
12. Jemand kauft den Dosenthunfisch und nimmt ihn mit nach Hause.
13. Jemand kocht mit dem Dosenthunfisch.



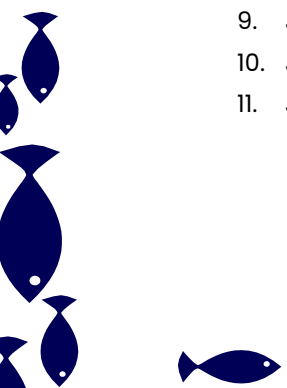
14. Jemand isst den Thunfisch.

Reihenfolge der Karten für „Tiefgefrorene Garnelen“:

1. Der Garnelenzüchter erntet die Garnelen in seiner Zuchtanlage.
 - o Hinweis: Garnelen können auch von Fischern im Meer gefangen werden.
2. Die Garnelen werden kontrolliert, um die Qualität sicherzustellen.
 - o Hinweis: Kontrollen in Garnelenzuchten können auch vor der Ernte stattfinden. Zu diesen Kontrollen gehören unter anderem die Überprüfung der Wasserqualität, von Schadstoffen (Pestizide, Metalle, Bakterien), der Hygiene und des Futters.
3. Die Garnelen werden in einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Fabrik transportiert.
4. Die Garnelen werden gründlich gereinigt.
5. Die Garnelen werden sortiert (nach Größe).
6. Die Garnelen werden geschält.
 - o Hinweis: Manchmal werden die Garnelen nicht im Verarbeitungsbetrieb geschält, sondern ganz, mit Schale, verkauft. Manche Kinder legen diese Karte vielleicht zwischen den Kauf der tiefgefrorenen Garnelen und das Zubereiten. Das wäre richtig.
7. Die Garnelen werden eingefroren.
8. Die tiefgefrorenen Garnelen werden verpackt, gewogen und mit einem Etikett versehen.
9. Die tiefgefrorenen Garnelen werden an einen Supermarkt geliefert.
10. Jemand kauft die tiefgefrorenen Garnelen und nimmt sie mit nach Hause.
11. Jemand bereitet die Garnelen zu.
12. Jemand isst die Garnelen.

Reihenfolge der Karten für „Frische Miesmuscheln“:

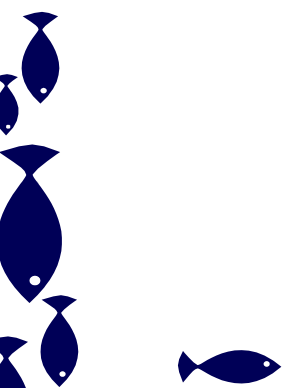
1. Der Muschelzüchter erntet die Muscheln in seiner Zuchtanlage.
 - o Hinweis: Miesmuscheln können auch wild von Fischern im Meer oder an der Küste gesammelt werden.
2. Die Muscheln werden kontrolliert, um die Qualität sicherzustellen.
 - o Hinweis: Kontrollen in Muschelzuchten können auch vor der Ernte stattfinden. Zu den Kontrollen in Zuchtanlagen gehören unter anderem die Überprüfung der Wasserqualität, von Schadstoffen (Pestizide, Metalle, Bakterien), der Hygiene und des Futters.
3. Die Muscheln werden in einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Fabrik transportiert.
4. Die Muscheln werden gründlich gereinigt.
5. Die Muscheln werden sortiert (nach Größe).
6. Die Muscheln werden verpackt, gewogen und mit einem Etikett versehen.
7. Die Muscheln werden an eine Fischhandlung geliefert.
8. Jemand kauft die Muscheln und nimmt sie mit nach Hause.
9. Jemand kocht die Muscheln.
10. Jemand isst die Muscheln.
11. Jemand wirft die Muschelschalen weg.



- o Hinweis: Das gilt, wenn die Muscheln in ihren Schalen verkauft wurden. Manchmal werden die Schalen im Verarbeitungsbetrieb entfernt (z. B. bei tiefgefrorenen Muscheln, gekochten Muscheln in Lake ...)

Reihenfolge der Karten für „Räucherlachs“:

1. Der Lachszüchter fängt den Lachs in seiner Zuchtanlage.
 - o Hinweis: Lachs kann auch von Fischern im Meer oder in Flüssen gefangen werden.
2. Der Lachs wird kontrolliert, um die Qualität sicherzustellen.
 - o Hinweis: Kontrollen in Lachszuchten können auch vor der Ernte stattfinden. Zu den Kontrollen in Lachszuchten gehören unter anderem die Überprüfung der Wasserqualität, von Schadstoffen (Pestizide, Metalle, Bakterien), der Hygiene und des Futters.
3. Der Lachs wird in einen Verarbeitungsbetrieb oder eine Fabrik transportiert.
4. Der Lachs wird ausgenommen und filetiert.
5. Der Lachs wird in einer Mischung aus Salz und Zucker gebeizt, um ihm Feuchtigkeit zu entziehen.
6. Der Lachs wird abgespült und getrocknet.
7. Der Lachs wird geräuchert.
8. Der Räucherlachs wird in Scheiben geschnitten.
9. Der Räucherlachs wird verpackt, gewogen und mit einem Etikett versehen.
10. Der Räucherlachs wird an einen Supermarkt geliefert.
11. Jemand kauft Räucherlachs und nimmt ihn mit nach Hause.
12. Jemand bereitet den Räucherlachs zu.
13. Jemand isst den Räucherlachs.



Meeresfrüchte auf meinem Teller

Mein Name:

Diese Woche habe ich mit meiner Familie Fisch oder Meeresfrüchte gekocht.

Das Rezept heißt

Die Zutaten dieses Rezepts sind:

- | | |
|---------|---------|
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |
| • | • |

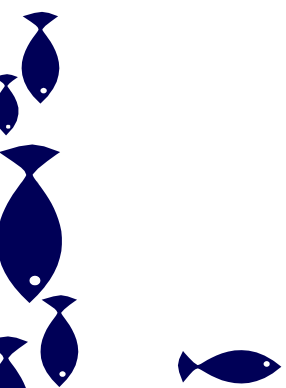
So wird das Rezept zubereitet:

1.

2.

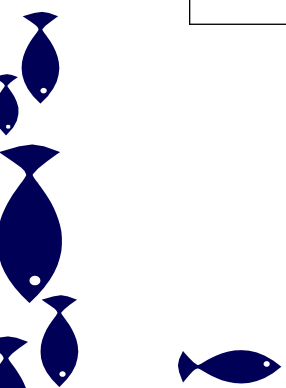
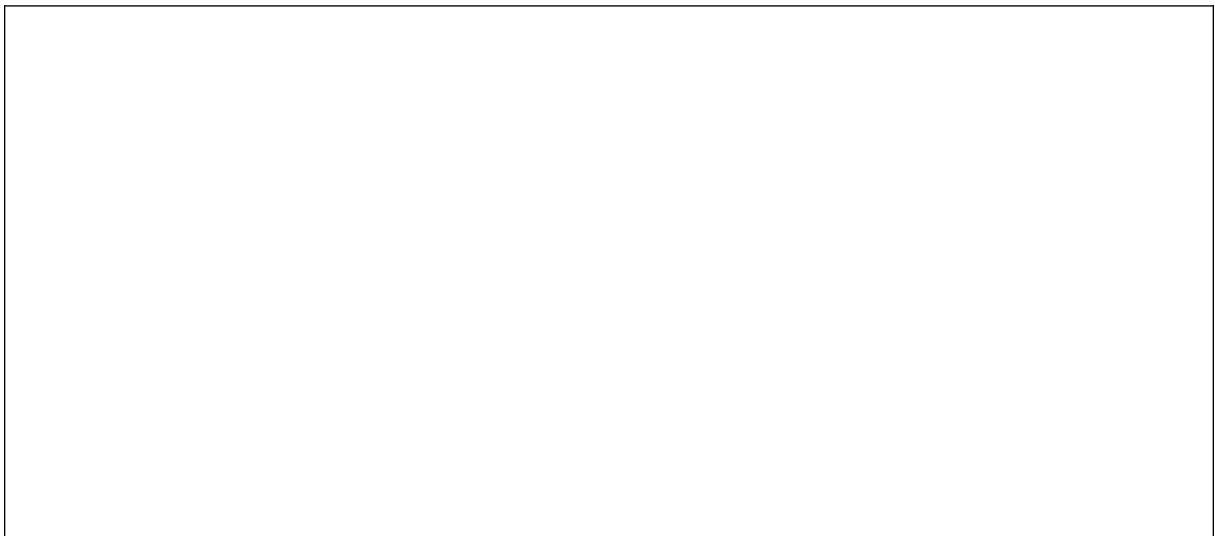
3.

4.



5.
.....
.....
6.
.....
.....
7.
.....
.....
8.
.....
.....
9.
.....
.....
10.
.....
.....

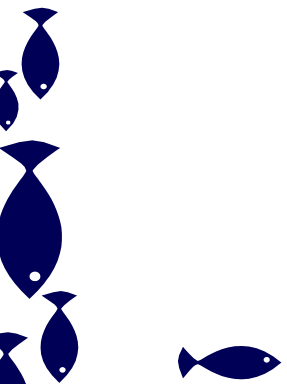
Hier klebe ich ein Foto des Gerichts ein oder zeichne das Gericht:



Trage deinen Fang in die Tabelle unten ein

	Das Meer	Spieler 1:	Spieler 2:	Spieler 3:	Spieler 4:
Winter	Nach dieser Jahreszeit sind noch ... weibliche Fische und ... männliche Fische im Meer.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.
Frühling	Nach dieser Jahreszeit sind noch ... weibliche Fische und ... männliche Fische im Meer.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.
Sommer	Nach dieser Jahreszeit sind noch ... weibliche Fische und ... männliche Fische im Meer.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche Fische und ... männliche Fische gefangen.
Herbst	Nach dieser Jahreszeit sind noch	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche	In dieser Jahreszeit habe ich ... weibliche

	... weibliche Fische und ... männliche Fische im Meer.	Fische und ... männliche Fische gefangen.	Fische und ... männliche Fische gefangen.	Fische und ... männliche Fische gefangen.	Fische und ... männliche Fische gefangen.
--	--	---	---	---	---





„Wähle den richtigen Fisch zur richtigen Jahreszeit!“

Folgen Sie uns

Website: www.mrgoodfish.com

