» NIMM BITTE DAS TIER VOM TISCH «

Hintergründe und Abgründe der Fleischproduktion

www.animal-spirit.at AnimalSpirit

Ein Zuchthahn bringt bis zu 28 Millionen genetisch ähnliche Nachkommen.

INHALT

DAS GESCHÄFT MIT DEM FLEISCH 4

RINDER 6

SCHWEINE 10

SCHAFE UND ZIEGEN 13

HÜHNER 14

KANINCHEN 16

PUTEN, GÄNSE UND ENTEN 17

FISCH 24

VOM STALL ZUM SCHLACHTHOF 18

BETÄUBUNGSLOSES SCHÄCHTEN 19

IST MASSENTIERHALTUNG EIN VERGEHEN GEGEN DIE SCHÖPFUNG? 20

TIERSCHUTZ IM UNTERRICHT 21

ÖKOLOGISCHER TEUFELSKREIS UND MENSCHENLEID 22

GÜTESIEGEL UND WOFÜR SIE STEHEN 26

GESUNDHEIT: FLEISCH IST KEINESWEGS „EIN STÜCK LEBENSKRAFT“ 27

WIE GESUND IST MILCH? 9

IST BIO EINE GUTE ALTERNATIVE? 28

WAS KÖNNEN KONSUMENTEN TUN? 29

ZUM NACHLESEN, ZUM NACHKOCHEN, ZUM NACHSCHAUEN 30

Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit der Texte wird in diesem Heft auf eine geschlechtsspezifische Differenzierung, wie z.B. TeilnehmerInnen, verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.

IMPRESSUM

1. Auflage April 2014

Herausgeber, Verleger und Redaktion: ANIMAL SPIRIT, Am Hendlberg 112, A-3053 Laaben, E-mail: office@animal-spirit.at

Spendenkonto: PSK, IBAN: AT82 6000 0000 7569 4953, BIC: OPSKATWW

Fotos: ANIMAL SPIRIT, www.soylent-network.com, CIWF, Fotolia.de, Save Our Seas Ltd./Tom Campbell/Marine Photobank, Oliver Tjagen, Agnes Zorell.

gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637

EDITORIAL

Seit Erscheinen meiner ersten Broschüre „Fleisch – ein Stück Lebenskraft?“ vor gut 20 Jahren ist der Fleischkonsum weltweit noch dramatisch angestiegen. Nicht einmal die schlimmsten Skandale können die Gier nach Fleisch richtig verderben – oder nur jeweils kurzfristig. Immer wiederkehrende Seuchen, Gammelfleisch, Pferdefleisch in Rinderlasagne – die Mehrheit der Konsumenten zeigt sich flexibel: Herrscht Vogelgrippe, steigt man um auf Rind, droht Rinderwahn, wird Schwein verspeist und wenn die Schweinepest wütet, gibt es ja noch Fisch ... Vor lauter Skandalen, an die man sich schon gewöhnt hat, wird übersehen, dass der eigentliche Skandal das System selbst ist.

Ja, die gesamte Massenproduktion von tierischen Lebensmitteln ist DER Skandal. Tiere als „Ware“, als Produktionseinheiten zu behandeln, ist ein Missstand, der endlich abgeschafft gehört. Diese ganze erlaubte, durch Gesetze und Vorschriften legalisierte massenhafte Tierausbeutung und das Morden an sich sind ein Verbrechen. Von den Milliarden an Steuergeldern, mit denen das System in Österreich und EU-weit künstlich gefördert wird, den Umwelt- und Gesundheitsschäden, die es verursacht und dem Hunger in der „Dritten Welt“ ganz zu schweigen. Wenn Sie Ihr Wissen vertiefen möchten, erwartet Sie auf Seite 30 eine kleine Literaturliste.

Übrigens: Wie absurd riesig die Zahl der weltweit gezüchteten Tiere mittlerweile ist, zeigen Berechnungen über die Biomasse aller Wirbeltiere auf dem Festland. Alle „Nutztiere“ (Rinder, Schweine, Pferde, Geflügel, etc.) ergeben einen Wert von einer Milliarde Tonnen; dazu kommen die Menschen mit 0,4 Milliarden Tonnen. Die Biomasse sämtlicher Wildtiere (vom Elefanten bis zur Maus) summiert sich hingegen nur auf 0,1 Milliarden Tonnen. Somit „besetzt“ der Mensch mit seinen ausschließlich für seine Zwecke gezüchteten „Nutztieren“ ganze 93,3 Prozent des Planeten, für alle Wildtiere bleiben gerade mal 6,7 Prozent! Und jährlich steigt die Weltbevölkerung um weitere 80 Millionen Menschen an, jede Sekunde um durchschnittlich 2,7 Erdenbürger …

Ich hoffe, dass Sie unsere Broschüre mit dem guten Gefühl lesen, dass Sie und jeder einzelne Mensch etwas tun können, Denn nur wir können den Tieren durch unser tägliches bewusstes Handeln helfen.

Dr. Franz-J. Plank

Dr. Franz-Joseph Plank
Obmann ANIMAL SPIRIT

DAS GESCHÄFT MIT DEM FLEISCH

Schreckliches Tierleid, massiver Einsatz von Pharmazeutika, großflächige Umweltschäden, Seuchen und regelmäßige Fleischskandale – die Fakten rund um die industrielle Massentierhaltung liegen auf dem Tisch. Aber der Markt boomt, Fleisch ist ein gewinnbringendes Geschäft. Damit das so bleibt, bedient die Werbung unablässig das Klischee einer heilen Bauernhofromantik. Gleichzeitig werden Unmengen an Steuergeldern verschwendet.

DIE HOHE KUNST DES FLEISCH-MARKETING

Die Werbestrategen der Branche geben sich wirklich die allergrößte Mühe, die Konsumenten mit beschönigenden Texten und Bildern einzulullen. „Nutztiere“, die Hauptdarsteller im Drama „Fleischproduktion“, werden in der Werbung gerne großflächig in idyllischen Bauernhöfen präsentiert. Kühe mit Hörnern stehen auf saftigen Almen, Schweine blinzeln schelmisch aus üppigem Stroh, Hühner legen fröhlich ihre Eier in Scheunennestern ab. Alles scheint sich um Wohlergehen und Qualität zu drehen.

Doch die Lebensrealität der „Nutztiere“ hat nichts (mehr) mit diesen hübschen Hochglanzbildern zu tun. Nach wie vor sind Verstümmelungen an Tieren, wie Schnäbel und Schwänze kupieren, Zähne abzwicken, Hörner ausbrennen und Kastration ohne Betäubung fester Bestandteil des Systems. Auf engstem Raum eingepfercht, meist ohne Tageslicht und frischer Luft, fristen die Tiere ihr qualvolles Dasein. Bis sie ihr Soll erfüllt haben und auf der Schlachtbank landen, werden sie mit Antibiotika und anderen Medikamenten vollgestopft – weil Krankheitserreger in den engen Ställen einen idealen Nährboden finden und um dieses artwidrige und krankmachende System überhaupt noch bis zum Schlachttag zu überstehen. Oberstes Ziel der industriellen Massentierhaltung ist die Gewinnmaximierung, möglichst viel Fleisch pro Quadratmeter Stallfläche soll in möglichst kurzer Zeit produziert werden.

Die Tiere auf dem Bauernhof … existieren in ihrer bunten Vielfalt de facto nur noch in Bilderbüchern, Werbelügen oder auf Gnadenhöfen für sogenannte „Nutztiere“.

WIE ALLES BEGANN …

Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert setzte weltweit ein gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Wandel ein. Neue Technologien wurden entwickelt und im großen Stil angewandt, Arbeitsabläufe beschleunigt und die industrielle Massenproduktion mit Vehemenz vorangetrieben. Die hässlichen Seiten dieser Entwicklung, wie etwa die Entwertung der menschlichen Arbeitskraft, wurden angesichts fetter Gewinne und eines unbändigen Fortschrittsglaubens verdrängt. Die Industrialisierung hat auch das Verhältnis zwischen Mensch und „Nutztier“ und die Art und Weise der Fleischproduktion drastisch verändert. An den Fließbändern US-amerikanischer Schlachthäuser brauchten die Arbeiter um 1900 nur mehr 15 Minuten, um ein Rind zu schlachten und komplett zu zerlegen. Die Tatsache, dass hier nicht „Rohstoffe“, sondern Lebewesen verarbeitet wurden, trat immer mehr in den Hintergrund – aus Lebewesen wurden „Produktionseinheiten“.

Der entscheidende Schritt zur industriellen Produktion der Massenware Fleisch setzte in Europa erst in den 1960er Jahren ein. Ab da wurde Soja als Futtermittel für die Tierproduktion im großen Stil aus den USA importiert. Plötzlich standen ausreichende Mengen eines billigen „Turbo“-Futtermittels zur Verfügung, die Tiere konnten in kürzerer Zeit Gewicht zulegen und auch mehr Milch geben. Parallel dazu wurde mit Steuergeld der Ausbau großer Ställe massiv gefördert. An die Stelle von Bauernhöfen mit Weide- und Stallhaltung verschiedener Tierarten traten immer größere Spezialbetriebe, die auf immer weniger Land immer mehr Tiere einer einzigen Art hielten.

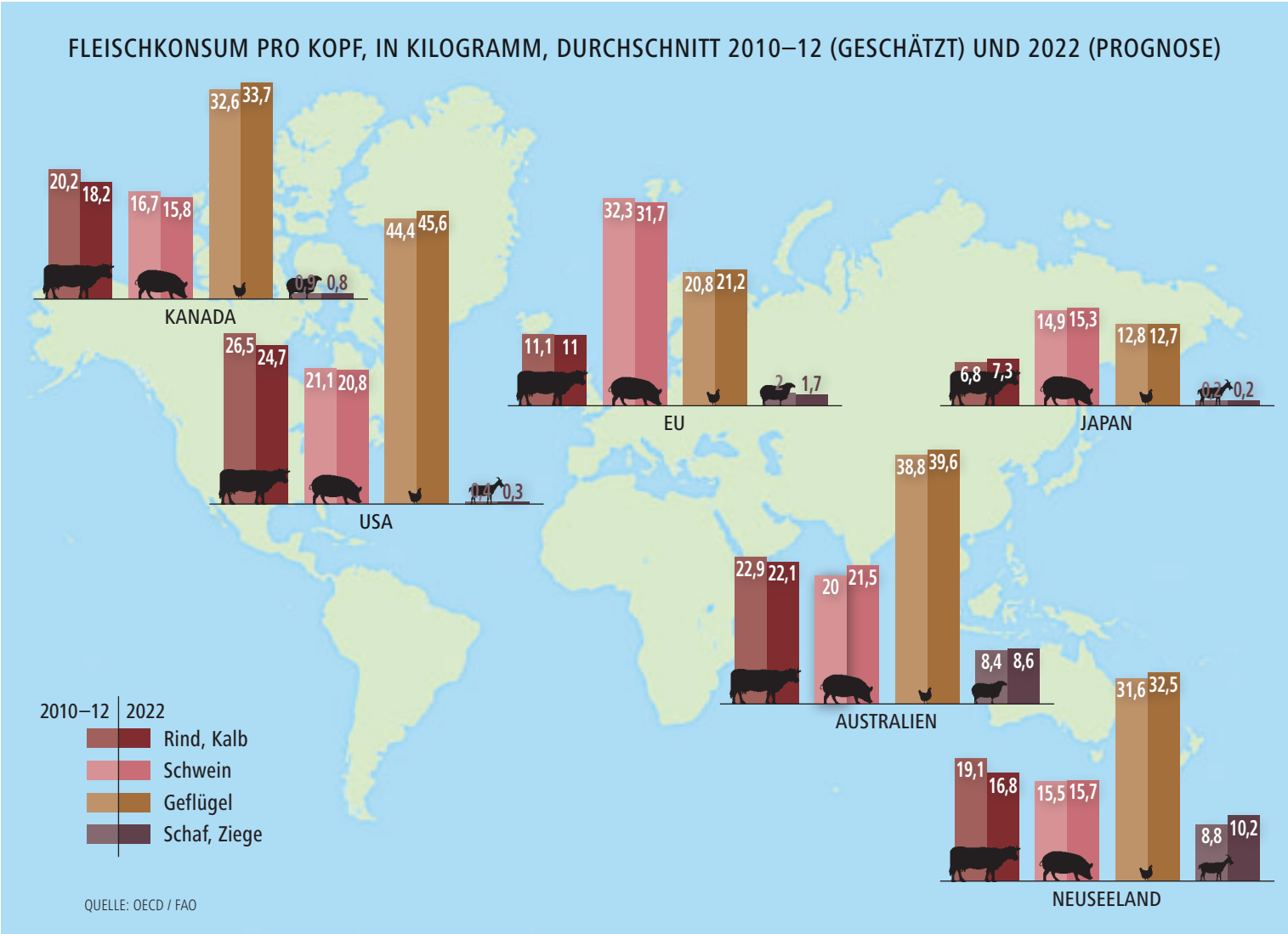
Heute ist die Intensiv- oder Massentierhaltung zur Fleisch-, Milch- und Eiererzeugung die Regel. Sie findet ausschließlich in riesigen Hallen und oft ohne ausreichend landwirtschaftliche Nutzflächen zur eigenen Futtermittelproduktion statt. Charakteristisch für dieses System ist die totale Automatisierung aller Abläufe, die sich in Bezeichnungen wie Agrarfabrik, Tierfabrik oder Agrarindustrie spiegelt.

DIE GIER NACH FLEISCH WIRD MASSIV GEFÖRDERT

Parallel zur Industrialisierung der „Nutztier“-Haltung ist der weltweite Verzehr von Fleisch rasant angestiegen und die Gier nach Fleisch ist nach wie vor unersättlich. Weltweit müssen derzeit jährlich über **60 Milliarden Land-Tiere** (dazu noch ca. 3 Billionen Fische) – mehr als die 8-fache Erdbevölkerung – nur für einen Zweck leben, leiden und sterben: um von den Menschen aufgegessen zu werden! Während in den USA und Europa der Fleischkonsum schon seit Jahren konstant hoch ist, gelten heute vor allem China und der gesamte asiatische Raum als „Hoffnungsmärkte“ des Fleisch-Imperiums.

WER FLEISCH ISST, BEZAHLT DAFÜR DREIMAL

Mit jedem Stück Fleisch werden im Grunde drei Rechnungen fällig: Eine bezahlen die Konsumenten im Geschäft, eine zweite bezahlen sie als Steuerzahler für die Subventionen und eine dritte geht auf Kosten der Natur. (Umweltschäden siehe Seite 22–24.)



Die Milliardenumsätze der Fleischindustrie verraten allerdings noch lange nicht das gesamte Ausmaß dieses Geschäfts. Die Produzenten fetten ihre Gewinne mittels großzügiger staatlicher Subventionen auf, Kosten für verursachte Umweltschäden werden allerdings auf die Steuerzahler abgewälzt. Das Wachstumswunder Fleischindustrie ist überhaupt erst möglich, weil Fleisch von der Politik mit Förderungen künstlich verbilligt wird. Statt im Interesse der Allgemeinheit Qualität zu fördern, werden in erster Linie Massenproduktion und somit Billigst-„Lebensmittel“ unterstützt – nach dem uralten Prinzip „Brot und Spiele“.

Allein im Jahr 2013 flossen in der EU **60 Milliarden Euro** (!) an Subventionen in die Landwirtschaft bzw. Agrarindustrie, das waren über 40 Prozent des gesamten EU-Haushaltes. Aberwitzig viel Geld für einen Wirtschaftszweig, der nicht einmal zwei Prozent des europäischen Sozialprodukts erwirtschaftet. Dazu zählten etwa auch milliardenschwere EU-Beihilfen in Form von sogenannten Flächenzahlungen und für die Bereitstellung von Verkehrsinfrastruktur, sowie Förderungen für den Futtermittelhandel. Die EU fördert Investitionen in noch größere Ställe mit bis zu 50 Prozent, während Bauern mit wenig Vieh leer ausgehen. Allein 240 Millionen Euro aus EU-Töpfen wandern jährlich direkt in die fleischverarbeitende Industrie.

SO VIEL TIER KOMMT IN ÖSTERREICH AUF DEN TISCH

Im Jahr 2012 wurden in Österreich 955.000 Tonnen Fleisch produziert. Das ergibt einen Verbrauch von 98,4 kg pro Kopf. Zieht man Knochen und nicht verzehrbare Teile ab, bleiben noch immer rund 65 kg pro Kopf und Jahr, das sind etwa 1,25 kg Fleisch pro Kopf in der Woche. Diese Zahlen beziehen sich alleine auf in Österreich geschlachtete Tiere! (Statistik Austria)

„ARME SCHWEINE“ SCHLACHTEN ARME SCHWEINE

So war es in den Schlachthöfen der USA um 1900 und so ist es heute in den Billigschlachthöfen Europas, wo Menschen zu Niedrigstlöhnen im Akkord Tiere töten und ebenfalls ausgebeutet werden. Damals wie heute herrschen in den Schlachthöfen teilweise katastrophale Hygienebedingungen. Und bei jeder neuen Seuche und bei jedem Fleischskandal wird klar, dass auch die Grenze zwischen organisiertem Verbrechen und Fleischproduktion bzw. fleischverarbeitender Industrie regelmäßig verschwimmt.

DIE WICHTIGSTEN „NUTZTIERE“

» RINDER «

Rindfleisch, Milch und Milchprodukte werden von vielen Menschen als wichtige und hochwertige Nahrungsmittel betrachtet. Doch wer meint, in Österreich lebten Kühe glücklich auf saftigen Weiden und Almen, irrt. Nur ein kleiner Prozentsatz aller Tiere, vorwiegend Jungvieh, darf ein paar Wochen lang artgerecht leben. Der vielgerühmte Tafelspitz und das „gesunde Joghurt“ stammen meist aus intensiver Massenproduktion, die besondere Qualität ausschließt und sehr viel Tierleid verursacht.

Obwohl auch in Österreich mehr Rinder denn je gehalten werden, sehen wir selten Tiere auf der Weide. Das Gros der Milchkühe, sowie der Kälber und Stiere, lebt verborgen vor unseren Blicken in Hallen. Je größer diese sind, umso mehr erinnern sie an streng bewachte Festungen. Der Kontakt der Tiere mit Menschen ist auf ein Minimum reduziert, die meisten Abläufe sind automatisiert. Die Ställe sind auf Funktionalität, Effizienz und Hygiene hin ausgerichtet. Die Technik kreist um die Kuh und um die Leistung, die aus ihr herauszuholen ist. Ihre natürlichen Bedürfnisse spielen dabei keine Rolle. „Nutztiere“ werden heute nicht als lebendige Wesen gesehen, sie werden zu krankheitsanfälligen und medikamentenabhängigen „Produktionsmaschinen“, die durch Zuchtauswahl auf kurzfristige Höchstleistungen getrimmt wurden. Lebensleistung, Fruchtbarkeit und Widerstandsfähigkeit sind keine relevanten Parameter, es geht nur darum, die Ställe in einer möglichst kurzen Zeitspanne optimal zu nutzen. Produziert werden Kalbfleisch, Rindfleisch und Milch.

LEBEN AUF GITTERROST UND BETONSPALTEN

Kühe und Kälber leben in engen Ställen oder Boxen, in denen sie sich kaum bewegen können. Die dauernde Anbindehaltung von Rindern ist in Österreich nach dem neuen Tierschutzgesetz (2005) an 90 Tagen im Jahr zwar verboten, ein Blick in die Ställe zeigt aber, dass viele Milchkühe noch immer ständig angekettet sind bzw. in einem Halsrahmen stecken. Verantwortlich dafür sind Ausnahmebestimmungen und Übergangsfristen – teils noch bis 2020 – und mächtige Interessensverbände wie der ÖVP-Bauernbund und Raiffeisen, die eben diese durchgesetzt haben. Für die Mast-Stiere, von denen ja der Großteil des Rindfleischs stammt, gelten die Auslaufbestimmungen übrigens nicht – oder haben Sie schon einmal eine Herde Stiere auf der Weide gesehen?

Die Tiere haben auf den Beton-Vollspaltenböden keine Einstreu, damit die Exkremente gleich durch den Rost fallen. Manchmal stehen sie auf harten Gummimatten. Sie können liegen oder stehen, wobei sie aus Platzmangel aufstehen müssen wie Pferde, was Kühen naturgemäß schwer fällt. In den modernen Kurzständen liegen sie oft mit dem Hinterteil auf scharfen Kanten oder Gitterrost und ziehen sich dabei Euterentzündungen, Zitzenverletzungen sowie Gelenks- und Klauenschäden zu. Die Klauen werden durch die fehlende Bewegung – zuviel Bewegung würde den Futterverbrauch erhöhen – kaum abgenützt. An der dadurch erforderlichen regelmäßigen Klauenpflege wird leider oft gespart, es kommt zu unterschiedlichsten Formen sehr schmerzhafter „Stallklauen“ und Klauengeschwüren, begleitet von inneren Blutungen.

Überzüchtung und die schwache Kondition der Kühe erschweren auch die Geburten, bei denen es immer häufiger zu Gebärmuttervorfällen kommt, wobei die Gebärmutter aus dem Geburtskanal austritt. Oft liegt die gerade nach der Geburt besonders verletzliche Gebärmutter dann – außerhalb des Körpers – im Kot oder auf dem scharfkantigen Gitterrost. Sie kann sich darin verfangen, Nachbarkühe können darauf treten. Greift nicht rechtzeitig der Tierarzt ein und schiebt die Gebärmutter zurück, verbluten die Kühe qualvoll.

Kühe als Milchmaschinen: Das ganze Jahr angekettet

SCHÖNE HEILE KÄLBCHENWELT

Die Vorstellung von niedlichen Kälbern, die auf der Wiese miteinander spielen und vor Lebensfreude Luftsprünge machen, ist schön, aber unrealistisch. Kälbchen, die immer wieder zu ihrer Mutter laufen können, um am prall gefüllten Euter zu trinken, gibt es kaum noch. Milch- und Schokoladeindustrie bemühen diese Bilder gerne in ihrer Werbung, um Appetit auf ihre Produkte zu machen. Alles ist gut, lautet die Botschaft. In Wirklichkeit beginnen die Qualen der Tierbabys schon vor der Geburt – als Qualen ihrer Mütter. Immer früher werden „Erstlingskühe“ künstlich besamt. Selbst noch nicht ganz ausgewachsen, haben die Jungkühe zunehmend Probleme, zu gebären. In den meisten Fällen muss mit Stricken und Ketten, immer öfter sogar mittels mechanischer Hebelwirkung nachgeholfen werden.

„Gott wünscht, dass wir den Tieren beistehen, wenn sie der Hilfe bedürfen. Ein jedes Wesen in Bedrängnis hat das gleiche Recht auf Schutz.“ FRANZ VON ASSISI

Braunvieh-Kälber auf der Alm – oder in lebenslänglicher Kettenhaltung

Mit Ausnahme bei der Mutterkuhhaltung werden Kälber unmittelbar nach der Geburt von der Mutter getrennt. Normalerweise würde diese das Neugeborene trockenlecken, um Mutter-Kind-Kontakt und Prägung herzustellen und Krankheiten vorzubeugen. Heute wird diese natürliche Vorsorge gegen gefährliche Atemwegs- oder Durchfallerkrankungen meist durch die Antibiotikaspritze ersetzt, die oft schon am ersten Lebenstag verabreicht wird.

Das Neugeborene wird nun an einem kurzen Strick in den Stallgang gehängt oder es kommt in eine enge Einzelbox, während die weit entfernte Mutterkuh anfangs noch verzweifelt versucht, ihr Kind durch Brüllen zu sich zu rufen. Irgendwann sieht sie ihr erfolgloses Tun ein und ergibt sich wieder apathisch ihrem Schicksal. Das weitere Los des Kalbes wird von seinen Leistungsmerkmalen bzw. seinem Geschlecht bestimmt. Ist es weiblich und haben die Mutter und der Stier aus der Besamungsstation vielversprechende Eigenschaften, so wird es zur Aufzucht behalten und rückt schon in ein paar Wochen in den Einheitsstand der erwachsenen Rinder nach. Nur mit viel Glück darf es seinen ersten Sommer auf einer Weide verbringen, bevor es für den Rest des Lebens in einer Halle verschwindet.

TRANSPORT UND MAST

Mehr als die Hälfte aller geborenen Kälber wird im Alter von zwei bis vier Wochen an Viehhändler verkauft und landet nach mehrstündigen oder auch mehrtägigen Fahrten auf einer Verladestelle bzw. gleich im Mastbetrieb. Die noch sehr kleinen Kälbchen werden gezerrt, getreten, gestoßen und mit elektrischen Viehtreibern traktiert. Bis sie einen Intensivmaststall – oft noch in Italien, Spanien oder Portugal – erreichen, haben sie bis zu 10 Prozent ihres Gewichtes verloren, sind völlig verstört und nicht selten körperlich verletzt. Trotz neuer Richtlinie ist in der EU bis zum Alter von acht Wochen die Einzelboxenhaltung noch immer eine der häufigsten Kälbermastformen. Der hohe Ammoniakgehalt der Luft und Überhitzung führen zu vielfältigen Infektionen, hauptsächlich des Verdauungs- und Atmungstraktes. Um die hohe „Ausfallsquote“ zu senken, kommen verstärkt Antibiotika zum Einsatz – oft illegal.

Kälber sind sehr soziale Tiere und brauchen die Gemeinschaft der Artgenossen. In den Einzelboxen der Mastfabriken werden sie aber isoliert, damit sie sich aus Trauer nicht gegenseitig Ohren, Nabel oder Schwänze ansaugen und verletzen. In Österreich müssen Kälber seit dem Tierschutzgesetz 2005 ab einem Alter von acht Wochen in Gruppen gehalten werden. Ausnahmen und Übergangsfristen verhindern allerdings, dass dies auch überall so praktiziert wird.

GRAS, HEU ODER STROH

ist für Wiederkäuer und deren komplizierten Verdauungsvorgang in vier Mägen ein unentbehrlicher Ballaststoff. Für die „Hochleistungs-Produktion“ von immer mehr Milch und Fleisch wird vermehrt Kraftfutter gefüttert. Das verringert die Zeit des Wiederkäuens und damit der Speichelproduktion und führt zur völligen Übersäuerung. Eine weitere schwerwiegende Folge der überhöhten Kraftfutter-Rationen: Bis zu 20% der überzüchteten Milchkühe erleiden eine sogenannte Labmagenverlagerung, die – wenn nicht operativ beseitigt – zum Tod führt.

FUTTERMITTEL

Hinter Inhaltsstoffangaben wie Rohprotein, Rohasche, Natrium und Eisen verbergen sich u.a. Tierfett von Haustieren, Blutplasma von Schweinen, Hämoglobinpulver von Schweinen und Fischmehl etc.

GESUNDES FLEISCH VON KRANKEN TIEREN?

Ein Kalb saugt normalerweise bis zu fünfzehn mal täglich am Euter der Mutter und frisst ab der zweiten Lebenswoche zusätzlich Heu, Gras oder sonstiges Raufutter. So nimmt es genug Eisen auf, damit sich sein Pansen richtig entwickelt. Milch von der Mutterkuh ist aber zu unwirtschaftlich für die Kälberfütterung – sie wird gewinnbringend verkauft. Das moderne „Industriekalb“ bekommt stattdessen zweimal am Tag den sogenannten Milchaustauscher: ein Gemisch aus Milchpulver, diversen Pflanzenfetten und jeder Menge Hilfs- und Zusatzstoffen zur schnellen Gewichtszunahme. Die Tiere müssen in drei Monaten auf etwa 160 kg Gewicht kommen. Damit das Fleisch weiß bleibt – das gilt als qualitativ hochwertig und gesund – enthält der künstliche Trank wenig Eisen. Die Kälber werden absichtlich fehlernährt, also krank gemacht.

Wegen der Eisenmangelanämie und ihres Saugdefizits versuchen die Kälber, alles Erreichbare - speziell Eisenteile – zu belecken. Werden sie nicht durch Anbindung, Maulkörbe oder „Viehsaugentwöhner“ daran gehindert, lecken sie auch die eigenen Haare oder die der Artgenossen. Verhaltensforscher nennen das eine „Handlung am Ersatzobjekt“; eine weitere Verhaltensstörung ist das Zungenschlagen. Durch die körperliche und seelische Qual – frühe Trennung von der Mutter, artwidrige Haltung, unpassendes Futter – entwickeln Kälber bereits im Säuglingsalter perforierende Magengeschwüre. Seit 2005 ist es in Österreich vorgeschrieben, Kälbern ab acht Tagen zusätzlich normales Frischwasser und eine kleine Menge Raufutter zu verabreichen: 50 Gramm Heu oder Stroh am Tag – gerade einmal eine Handvoll …

Genverändertes Mais- und Sojafutter führt bei Rindern zu schweren Verdauungsstörungen.

DAS LEID DER STIERE

Jungstiere werden entweder in ständiger Anbindung gehalten – auch in etlichen Biobetrieben, nach dem neuen Tierschutzgesetz 2005 durch Ausnahmeregelung erlaubt – oder in engen Vollspalten-Gruppenboxen. Ihr Bewegungsdrang wird vom ersten Lebenstag an gewaltsam unterdrückt, schließlich soll ihre ganze Körperenergie ins Fleisch gehen. Damit sie möglichst schnell Gewicht zulegen, werden sie mit Getreide und Leguminosen-Kraftfutter (Soja) gemästet, für Wiederkäuer völlig ungeeignete Nahrungsmittel (siehe Kasten Seite 7). Dunkle Ställe, mangelhafte Stalleinrichtungen oder zu kurze Ketten führen bei den rasant schwerer werdenden Bullen zu schmerzhaften degenerativen Erkrankungen. Sogar das Einwachsen und letztlich gewaltsame Herausreißen der Ketten aus der Haut kommt vor.

Jungstieren, die in sogenannten Gruppenbuchten gehalten werden, geht es nicht viel besser. Bis sie ihr Schlachtgewicht von 650 Kilo erreicht haben, haben sie 2 bis max. 2,7 Quadratmeter Platz auf Betonspaltenboden, das entspricht ungefähr der Fläche ihres Körpers. Um der Verletzungsgefahr vorzubeugen, werden ihre Hörner entfernt. Diese werden entweder versengt, was bis zum Alter von zwei Wochen ohne Tierarzt und Betäubung erlaubt ist, oder einfach abgesägt. Da sich die Tiere gegenseitig auf die Schwänze treten oder diese zwischen den Spalten eingeklemmt werden können, leiden sehr viele an Schwanzspitzenentzündungen. Diese Infektion kann bis ins Rückenmark aufsteigen und die Jungstiere lähmen. Statt für mehr Platz bzw. geeignete Einstreu zu sorgen, werden die Schwänze abgeschnitten.

Auch bei den Stieren zeigen sich Verhaltensstörungen wie Bewegungsstereotypien und Leerlaufhandlungen, etwa Scheinwiederkäuen und Zungenschlagen wie in der intensiven Kälbermast. Mit dauerndem Herausstrecken und Rollen der Zunge versuchen die verzweifelten Tiere, ihr Bedürfnis nach Raufutter und Wiederkäuen zu stillen.

Mast-Stiere: Das ganze kurze Leben in engen dunklen Boxen auf 2 m² Vollspaltenboden – oder permanent angekettet

WIE GESUND IST MILCH?

Erst als sich in Europa die Tierzucht ausbreitete, entwickelten die Menschen langsam die Fähigkeit, artfremde Milch zu verdauen. Muttermilch ist nämlich ein artspezifisches Säuglings-Nahrungsmittel und nicht dafür gedacht, größeren Kindern und schon gar nicht adulten Lebewesen als Nahrungsmittel zu dienen. Heute haben etwa 15 Prozent der Europäer eine Laktose-Intoleranz. Dessen ungeachtet sind die Österreicher Weltspitze im Verzehr von Milchprodukten, Tendenz steigend. Im Jahr verzehren sie pro Person durchschnittlich 85 Kilo Topfen, Joghurt, Käse oder Vollmilch. Die gut geölten PR- und Werbemaschinen von AMA und Groß-Molkereien sorgen dafür, dass Milch immer noch als unverzichtbarer Ernährungsbestandteil empfohlen wird. Dennoch gibt es immer mehr Gegenstimmen und unabhängige Studien: Milch steht unter Verdacht, Allergien, Neurodermitis, Asthma, Diabetes, Herzbeschwerden, Brust- und Prostatakrebs und sogar Multiple Sklerose zu begünstigen.

Als Grundnahrungsmittel – insbesondere für Erwachsene – ist sie mittlerweile bei vielen seriösen (also unabhängigen) Wissenschaftlern und Ärzten umstritten. Selbst die Behauptung, dass Milch den Körper mit Kalzium versorge und so vor Osteoporose und Knochenschwund schützt, ist mittlerweile widerlegt: In den Ländern mit dem höchsten Milchprodukte-Konsum (z.B. den USA) gibt es erwiesenermaßen auch die meisten Fälle an Osteoporose – eine Krankheit, die laut PR-Maschinerie der Milchindustrie angeblich gerade durch den Konsum von Milch verhindert werden soll. Denn diese ist ein ausgesprochener Kalziumräuber, der die Knochen schwach, weich und brüchig macht.

Zudem wissen wir inzwischen, welch großen Einfluss Ernährung und Lebensstil auf die Muttermilch bei Frauen haben. Gleiches gilt natürlich auch für die Muttermilch der Kuh. Die meisten Kühe werden heute extrem gestresst, überzüchtet, artwidrig gehalten, völlig ungesund ernährt und mit allen erdenklichen Mitteln zur Hochleistung gezwungen. Wie kann die Milch dieser Kühe noch gesund sein?

Überzüchtung, Turbo-Futter, Riesen-Euter und schreckliche Haltungsbedingungen – Alltag der „Milch-Produzentinnen“

Empfehlenswert dazu: „Die Milchlüge“ und „Milch – ein Mythos zerbricht“ auf ➥ www.youtube.com

WARUM GEBEN KÜHE STÄNDIG MILCH?

Kühe werden laufend künstlich besamt, ihre Kälber werden ihnen meist unmittelbar nach der Geburt weggenommen. Das erste Kalben kann bereits mit 26–30 Monaten erfolgen. Das bedeutet, dass die Mutterkuh selbst noch im Wachstum ist, wenn sie ihr „erstes Baby“ bekommt. Nach der Geburt wird die Kuh innerhalb von 60 Tagen wieder geschwängert und während der ersten sieben Monate ihrer neuen Trächtigkeit weiter gemolken. Durch das de facto ununterbrochene Schwangersein und „Kälber-Produzieren“ der Kuh wird eine extrem hohe und völlig unnatürliche „Milchleistung“ erzwungen. Hinzu kommt noch die gezielte Zuchtauswahl auf möglichst hohe Milchleistung. Für die Kühe ein einziges Martyrium, auch wenn sie zumeist „still leiden“.

ALTE KUH, NEUE KUH

Früher kalbte eine Kuh zehn- bis fünfzehnmal und gab mit 7 bis 9 Jahren die meiste Milch. Die Hochleistungskuh von heute wird im Durchschnitt schon nach dem zweiten oder dritten Kalb geschlachtet, weil Fruchtbarkeit und/oder Milchleistung abnehmen und sie daher nicht mehr „rentabel“ ist. Früher gab eine gute Kuh etwa zehn Liter Milch am Tag, heute sind es oft schon 50 oder noch mehr. Sogenannte Rekordkühe liefern sogar über 30.000 Liter Milch im Jahr!

➥ www.youtube.com „Die Milchlüge“

Kälbermast: Untrennbar mit der Milchproduktion verbunden

» SCHWEINE «

Während ein sprechendes Werbe-Schweinchen einer Supermarktkette die Herzen der Österreicher erobert, vegetieren in Wirklichkeit Millionen Schweine unter elendsten Bedingungen in dunklen Hallen. Der Verbrauch an Schweinefleisch hat sich in den letzten Jahrzehnten vervielfacht, eine vertretbare Schweinehaltung gibt es nur in wenigen Vorzeigebetrieben und in der Werbung. Die überwiegende Masse von Schweinefleisch im Handel stammt aus Intensivproduktion. Cirka 5,5 Millionen Schweine sterben jährlich in Österreich, knapp 60 Millionen in Deutschland.

Die Intensivproduktion ist meist in spezialisierte Zucht-, Ferkelerzeuger- und Mastbetriebe aufgeteilt. Nüchterne Anlagen mit über 10.000 Tieren sind heute in Europa bereits die Norm. Sie können von wenigen Personen betrieben werden, weil alle Abläufe automatisiert sind und elementare Bedürfnisse der Tiere in keiner Weise berücksichtigt werden. In Österreich sind die Dimensionen etwas bescheidener, aber trotzdem enorm. Zwar gibt es bis jetzt nur zehn Betriebe mit 2000 und mehr Schweinen, jedoch ist in der Steiermark ein Stall für 25.000 Tiere geplant! Zudem leben in Summe in einigen Gemeinden bis zu 30.000 Schweine, manchmal sind es sogar mehr Schweine als Einwohner. Rund die Hälfte der heimischen Schweine vegetiert in Betrieben mit 200 bis 400 Tieren dahin.

Tageslicht ist kaum vorgesehen, die Tiere verbringen ihr ganzes Leben in dunklen, geschlossenen Hallen. Keine Einstreu, Betonböden mit Spalten, damit während der gesamten Mastperiode keinerlei Reinigung notwendig ist. Die Exkremente sollen durch die Spalten fallen – was aber oft nicht der Fall ist und weshalb die Tiere im eigenen Kot liegen müssen. Der scharfe Ammoniakgeruch von unten setzt den sensiblen Nasen der Schweine zu und bewirkt schwere Atemwegserkrankungen. Geringer Kosteneinsatz und maximale Produktionsleistung sind die Devise. Kein Strohhalm zuviel, kein Tropfen Wasser zu viel, kein Zentimeter Platz zuviel und vor allem kein Mitgefühl für die Kreatur.

TRÄCHTIGKEIT UND GEBURT

Auch in der Schweinezucht verhindern „geschlossene Systeme“ mit mehreren Stufen die natürliche Vermehrung. Auf einige wenige Rassen spezialisierte Zuchtkonzerne geben junge Muttersauen und den Samen hybrider Zuchteber an die Vermehrerbetriebe ab – auch Sauen werden ausschließlich künstlich besamt. Die besten Ferkel werden zur Weiterzucht ausgesucht, die restlichen Jungtiere verkaufen die Vermehrer an die Mastbetriebe, die ihrerseits häufig in Vertragsproduktion für die Fleisch-Verarbeiter tätig sind. Die Tiere für den nächsten Produktionszyklus kommen dann wieder vom Zuchtkonzern.

Die trächtigen Zuchtsauen sind in gerade einmal körpergroßen metallenen Einzelständen* untergebracht, ihre Dauer-Ankettung an der Brust wurde in Österreich erst mit dem Tierschutzgesetz 2005 verboten. Doch schon die Einzelhaltung der sozial hochentwickelten Schweine ist (legalisierte) Tierquälerei. Die Säue können nur stehen oder liegen – in der Regel auf Beton-, Drahtgitter- oder Lochblechboden – auf diesem Untergrund tut alles weh. Klauen und Gelenke sind oft entzündet oder offen, Exkremente machen die Haut wund, die Tiere leiden andauernd Schmerzen.

Nach knapp viermonatiger Trächtigkeit kommen die Sauen in die sogenannte „Abferkelbucht“ und werden in einen speziellen Kastenstand*, die „Eiserne Jungfrau“, gezwungen. Er verhindert, dass die Mutter später wegen Platzmangel ihre Ferkel erdrückt. Das Schwein kann sich nicht umdrehen, geschweige denn seiner natürlichen Neigung nachgehen und vor der Geburt ein Nest bauen, dazu fehlt auch das Stroh. Die Ferkel kommen auf kalten, harten Böden zur Welt. Die völlig widernatürliche Art des Gebärens setzt den Säuen so zu, dass sie oft „durchdrehen“. Damit

* Ein zumindest teilweises Verbot der Sauen-Kastenstände ist nach 12-jähriger Übergangsfrist in der EU Anfang 2013 in Kraft getreten. Mehr als 13 Millionen Sauen könnten dadurch in Zukunft wenigstens nach den ersten vier Trächtigkeitswochen in Gruppenhaltung leben. Doch 14 EU-Staaten haben die neue Richtlinie laut offiziellen Angaben noch nicht umgesetzt, Undercover-Recherchen bestätigen, dass dazu auch Betriebe aus Deutschland und Österreich zählen (Stand: Herbst 2013).

Rund 90 Prozent der menschlichen Gene sind mit denen der Schweine identisch.

EU-reife „Sauen-Zuchtanstalt“: Verhaltensstörungen inklusive

„Die Größe und den moralischen Fortschritt einer Nation kann man daran messen, wie sie die Tiere behandelt.“
MAHATMA GANDHI

In Österreich ein seltenes Bild: Mastferkel in Freilandhaltung – oder zu mehr als 98 Prozent in den „Flat Decks“ der Tierfabriken

sie ihre Jungen nicht auffressen und wertvolles „Kapital“ vernichten, bekommen sie vorsorglich Psychopharmaka, die meisten Tierhalter haben genug illegale Vorräte. Die auf Hochleistung getrimmten Zuchtsauen „produzieren“ mit bis zu 30 Ferkeln jährlich fast dreimal so viele Junge wie Wildschweine.

ERSTE LEBENSWOCHEN

Von Geburt an werden die Ferkel ausschließlich als Ware behandelt. Die Eingriffe an den Neugeborenen beginnen gleich nach der Geburt: Um den Ebergeruch des Fleisches zu vermeiden, werden die männlichen Ferkel im Fließbandverfahren kastriert. Auch nach dem neuen österreichischen Tierschutzgesetz 2005 geschieht dies in den ersten sieben Lebenstagen ganz legal ohne Tierarzt und ohne Narkose – jährlich an 2,7 Millionen Ferkeln! Mit einem glühenden Messer oder einer Zange werden dann noch die Ringelschwänze abgeschnitten, um gegenseitiges Abfressen zu verhindern. Gleichzeitig werden Ohrmarken eingezogen und die Eckzähne abgezwickt, was lebenslängliche Zahnschmerzen und schwere Entzündungen verursachen kann. Zudem wird allen vorbeugend eine Eisen- und Antibiotikaspritze verpasst. All dies geschieht einem eben erst geborenen Tierbaby …

„Eiserne Jungfrau“: Stangenbeißen aufgrund des Dauerstresses

Unter natürlichen Bedingungen bleiben Ferkel bis zu einem Alter von vier Monaten bei der Mutter und bauen in dieser Zeit ein starkes Immunsystem auf. In der Intensivhaltung werden die Winzlinge bereits mit drei bis vier Wochen von der Sau getrennt, eine Stressbelastung, die sie ohne Medikamente nicht überstehen würden. Die nächsten zwei Lebensmonate verbringen sie mit vielen anderen in engen strohlosen Buchten, sog. „Flat Decks“, anfangs pharmakologisch ruhiggestellt, um Verletzungen bei Rangkämpfen zu vermeiden. Haben die Tiere ein Gewicht von etwa 30 Kilo erreicht, folgt ihre neuerliche Umstallung in einen Mastbetrieb. Bei diesen oft hunderte Kilometer langen Transporten – zusammengezwängt mit zahllosen weiteren Leidensgenossen in einem mehrstöckigen LKW – sehen viele Ferkel zum ersten und letzten Mal in ihrem kurzen Leben Tageslicht und wittern Frischluft.

GEFÜHLE

Ein häufiges Bild in großen Stallungen: Schweine sitzen mit gesenktem Kopf und halb oder ganz geschlossenen Augen auf ihren Hinterschenkeln. Verhaltensforscher nennen diese Hundesitzhaltung „trauern“. Die üble Tierhaltung bringt viele Verhaltensstörungen hervor. Mit „Stangenbeißen“ kompensieren die Sauen ihr unbefriedigtes Kaubedürfnis und beim „Leerkauen“ kauen sie stundenlang ihren eigenen Speichel. Beides könnte schon durch ein wenig Stroh verringert werden.

Etwa 500.000 Schweine werden jährlich nur zur Schlachtung nach Österreich importiert. Mit dem sogenannten „Genusstauglichkeitszeichen“ (AT-Schlachtstempel) werden die Tiere dann zu „inländischer Ware“ und sind von österreichischen Schweinen nicht mehr zu unterscheiden. Für Schweinefleisch gibt es noch immer keine Herkunftskennzeichnung.

„Bauernhofgarantie“? Enger gehts wirklich nicht und „Ausschussware“ bei einem Massentierhalter – selbst Tierarzt (!) – in NÖ

SCHLACHTREIF MIT SECHS MONATEN

In der Mast treffen die Neuankömmlinge auf viele neue Artgenossen, was für sie wieder Stress und schmerzhafte Rangkämpfe sowie neuerliche Antibiotika-Gaben bedeutet. Um in möglichst kurzer Zeit ein Schlachtgewicht von ca. 110 Kilogramm zu erreichen, müssen die Tiere nun bis zu 1000 Gramm täglich zunehmen! Dafür werden die Futtertröge zweimal pro Tag mit einer Mischung aus Getreide, Mais, Fischmehl oder genmanipuliertem Soja aus Übersee – versetzt mit Geschmacksverstärkern und diversen (teilweise illegalen) Pharmazeutika – gefüllt, die in wenigen Minuten leer gefressen sind.

Bis zur „Schlachtreife“ stehen einem Schwein maximal zwei Drittel eines Quadratmeters zur Verfügung. Ein Leben auf Vollspaltenböden, dauernd den Ammoniakdämpfen und den verzweifelten Aggressionen der Artgenossen ausgesetzt. Es gibt keine Ausweichmöglichkeit. Die Folgen dieser Bedingungen sind chronische Lungenerkrankungen, äußerst schmerzhafte Nasenverkrümmungen („Schnüffelkrankheit“) oder Muskeldegenerationen („Bananenkrankheit“) bis hin zum Kreislaufversagen sowie schwere Klauen- und Gelenksverletzungen. Da die Schwänzchen bereits abgeschnitten sind, zeigt sich der sogenannte Kannibalismus an anderen Körperteilen. Die Schweine fressen einander die Ohren ab oder beknabbern die Flanken ihrer Leidensgenossen. Eitrige Entzündungen und Abszesse im Rückenmark, die zu Querschnittslähmungen führen, sind üblich. Gelähmte Tiere robben nur noch auf den Vorderbeinen. Beruhigungsmittel im Futter und aus der Spritze sorgen dafür, dass trotzdem möglichst viele Mastschweine überleben. In der Regel ist ein Schwein bei der Schlachtung maximal sechs Monate alt und alles andere als gesund.

Allein in den USA produzieren die „Nutztiere“ 130 mal mehr Exkremente als die gesamte Weltbevölkerung. Zudem entfallen mehr als 50 Prozent des gesamten Wasserverbrauchs auf die Massentierhaltung!

DIE „DUMME, FAULE DRECKSAU“

Schweine sind besonders gesellige und kluge Tiere. In Sachen Intelligenz und Geruchssinn nimmt das Schwein es durchaus mit dem Hund auf. Eigenschaften wie Unsauberkeit und Faulheit stammen dagegen aus der Welt der Märchen. Schweine, die in artgerechter Haltung ihre natürlichen Verhaltensweisen leben können, beweisen ihren ausgeprägten Sinn für Sauberkeit. Die Schweine auf unseren ANIMAL SPIRIT-Gnadenhöfen z.B. legen sich eine „Dreizimmerwohnung“ an, in der Schlaf-, Fress- und Kotplatz strikt voneinander getrennt sind. Der Kotplatz ist dabei möglichst weit entfernt, um die Ausscheidungen nicht riechen zu müssen. Abends richten sich Schweine ein gemeinsames Schlafnest aus weichen Materialien – vorzugsweise Stroh – zurecht. Wie mag sich also ein Schwein, das dem Gestank der eigenen Exkremente auf nacktem Spaltenboden lebenslänglich ausgesetzt ist, fühlen?

Übrigens: Im Schlamm suhlen verschafft den Schweinen Abkühlung und ist zudem ein perfektes Mittel zur natürlichen Parasitenbekämpfung. Der getrocknete Schlammpanzer wird an Bäumen abgekratzt, womit auch der Juckreiz behoben wird. Das Suhlen hat also vor allem hygienische Gründe und ist wichtig für das Wohlbefinden. Auch faul sind Schweine nicht. Vielmehr gehen sie bis zu elf Stunden am Tag ihrer Bewegungsfreude nach, laufen umher, suchen nach Nahrung, wühlen, graben und fressen.

Gnadenhof Esternberg: Artgerecht ist nur die Freiheit

» SCHAFE UND ZIEGEN «

Innerhalb der EU ist die Schafhaltung in Griechenland, Frankreich, Großbritannien, Irland und Spanien von großer Bedeutung. Verglichen damit ist Österreich mit etwa 350.000 Schafen ein Zwerg, aber die Bestände nehmen seit Jahren leicht zu. Im EU-Durchschnitt hat ein Schafhalter 144 Tiere, die größten Herden pro Betrieb gibt es mit über 500 Tieren in Großbritannien.

Auch hunderttausende Schafe und Ziegen leiden für die Milch-, Fleisch- und Wollproduktion

In Österreich werden Schafe und Ziegen noch überwiegend im kleinbäuerlichen oder alternativen biologischen Bereich gehalten, in der Vegetationsperiode überwiegend im Freiland. Intensivtierhaltung ist eher selten. Weil ihr Fleisch bei uns aber nicht so gefragt ist, gehen viele Schafe und Ziegen auf Langzeittransporten nach Nordafrika und in andere muslimische Länder, wo sie traditionellerweise ohne Betäubung geschächtet werden. Oder sie werden den Züchtern von den ca. einer halben Million in Österreich lebenden Muslimen, v.a. rund um islamische Opferfeste wie „Kurban Bayrami", abgekauft und in brutalen (meist illegalen) Massenschächtungen dahingemetzelt.

SCHAF- UND ZIEGENMILCH

Mit 0,3 bzw. 0,5 Prozent der Gesamtmilchproduktion sind die Anteile von Schaf- und Ziegenmilch noch relativ gering. Da immer mehr Menschen allergisch auf Kuhmilch reagieren, steigt die Nachfrage hier allerdings stetig. Die Großmolkereien und Supermärkte haben die Nische bereits entdeckt. Ein Trend, der auch bei Schafen und Ziegen in Richtung krankmachende Massentierhaltungen ohne Auslauf, ohne Einstreu und auf Betonspaltenböden weist.

Trauriger Vorreiter Holland: Dort sind viele ehemalige Schweinebauern nach der Schweinepest von 1997 auf Milchziegen umgestiegen. Heute gibt es Betriebe mit bis zu 11.000 Ziegen und auch die typischen Nebenwirkungen von Massentierhaltung bleiben nicht aus. So konnte sich 2009 die „Ziegengrippe", eine von Tier auf Mensch übertragbare Seuche, massiv verbreiten. Daraufhin wurden 40.000 Ziegen „gekeult", also umgebracht.

AUCH WOLLE KANN SEHR WEHTUN

Fast ein Viertel der bei uns vermarkteten Wolle stammt von australischen Schafen. Den Wollschafen ergeht es nicht besser als anderen „Nutztieren". Eine unnatürliche Überladung mit Wolle lässt während der extremen australischen Hitzemonate viele Tiere an Erschöpfung oder Hitzeschlag sterben. Umgekehrt wird aus Gier nach noch mehr Wolle zu oft geschoren, viele Schafe sterben wiederum durch dieses vorzeitige Scheren. Während der fließbandartigen brutalen Schur passiert es außerdem, dass Schafe schwere Schnittverletzungen bis hin zu Amputationen ihrer Euter, Ohren, Penisse und anderer Körperteile erleiden. Extrem grausam ist auch eine in Australien übliche Praxis, um Fliegenmadenbefall („Myiasis") zu verhindern, die sogenannte „Mulesierung": große Haut-Streifen werden ohne Betäubung rund um ihren Schwanz herum herausgeschnitten! Wenn Sie sich daran nicht mitschuldig machen möchten, kaufen Sie nur zertifizierte Wolle von lokalen Betrieben und aus kontrolliert biologischer bzw. artgerechter Tierhaltung.

EIN PAAR ZAHLEN AUS ÖSTERREICH

Jährlich werden in Österreich mehr als 73 Millionen Hühner, rund 5,5 Millionen Schweine, 700.000 Rinder und Kälber, 145.000 Schafe und Ziegen sowie 1.000 Pferde, Fohlen und Esel für den menschlichen Fleischkonsum geschlachtet. In der Eier„produktion" werden zudem jährlich ca. 9 Millionen männliche Küken getötet, für den Fischkonsum sterben rund 250 Millionen Fische!

» HÜHNER «

In Österreich kommen jährlich etwa 110 Millionen Hühnerküken zur Welt, die niemals eine Glucke, eine Wiese oder das Sonnenlicht kennenlernen. Sie schlüpfen in riesigen vollautomatisierten Brütereibetrieben. Für den Hühnerfleisch- und Eiermarkt haben internationale Biotech-Konzerne spezielle Hühnerhybridsorten mit hoher Legeleistung oder hohem Fleischansatz designt.

Als Legehennen oder Masthühner sollen sie in ihrer kurzen Lebenszeit den maximalen Ertrag liefern. Bis zu ihrem Ende im Schlachthof durchlaufen die Tiere eine ganze Reihe von „Produktionsschritten" an unterschiedlichen Schauplätzen. Die Hühner, die als Legerasse optimiert sind, werden gleich nach dem Schlüpfen „gesext". Die Trennung nach Geschlecht wird durchgeführt, weil die auf höchste Eierproduktion gezüchteten Legehühner für die Fleischmast nicht wirtschaftlich sind. „Wertlose" männliche Küken landen daher via Fließband direkt in Containern, wo sie mit CO_2 vergast werden. Um diese Kosten zu sparen, lässt man sie aber oft einfach qualvoll ersticken. Nur die zu oberst liegenden Hühnerbabys piepsen noch längere Zeit kläglich nach der nicht vorhandenen Glucke. Letztlich enden alle männlichen Küken – ob bereits tot oder noch lebendig – im Schredder, einem Trichter, in dem sie von einem blitzschnell rotierenden Messer zerkleinert werden und über „Recycling" im Homogenisator zu Tierfutter oder Dünger verarbeitet werden.

Die weiblichen Küken werden am Fließband geimpft, verpackt und verschickt, ihr Leidensweg beginnt jetzt erst. Bis zum zehnten Lebenstag wird den meisten von ihnen der Schnabel – durch den empfindliche Nerven laufen – ganz legal mit einem heißen Messer gestutzt, um das spätere gegenseitige – oft tödliche – Anpicken zu verhindern („Kannibalismus"). Die kleinen Küken, die den Transport, zusammengequetscht in Kisten und Kartons (oft sogar per Luftfracht rund um den halben Erdball) überleben, landen in den Käfigen der Aufzuchtbetriebe. Pro Quadratmeter sind hier – je nach Alter – 30 bis 60 Tiere erlaubt. Sobald sie im Alter von etwa fünf Monaten die Legereife erreicht haben, ziehen sie in sogenannte „ausgestaltete" Käfige um. Nach 12 bis 14 Monaten Eierlegen – danach fällt die „Legeleistung" auf für die Betriebe „unwirtschaftliche" 70 Prozent – werden sie ausgestallt, um als Suppenhühner, Chickenburger oder Katzenfutter zu enden.

Die üblen Lebensbedingungen stressen, der Zwang, fast täglich ein Ei zu produzieren, das etwa drei Prozent des Körpergewichtes beträgt, zehrt aus, macht die Legehühner anfällig für Krankheiten. Typisch sind verfettete und platzende Leber, brüchige Knochen. Manchmal zerbrechen die übergroßen Eier in der Henne, sie verblutet dann innerlich. Zwischen acht und zehn Prozent sterben vor der Zeit; wenn Seuchen auftreten, sind es noch mehr. Die extremen Bedingungen führen bei den Tieren auch zu schweren Verhaltensstörungen, wie etwa Federpicken oder Kannibalismus.

Männliche Küken sind „unwirtschaftlich" und landen im Schredder

Wertlos – Millionenfaches Töten von Küken:
➥ www.youtube.com/watch?v=9IoQZxe_88Q

EIERKENNZEICHNUNG UND HÜHNERLEID

An der Kennziffer auf Eiern lässt sich unter anderem feststellen, unter welchen Bedingungen ein Ei gelegt wurde. So steht etwa die Ziffer 3 für Eier aus **Käfighaltung** und das verheißt nichts Gutes. Zwar wurde nach jahrzehntelangen Kampagnen von Tierschutz-Organisationen die konventionelle Batterie-Käfighaltung der Legehühner verboten, doch die sogenannten „ausgestalteten" Käfige sind noch bis 2020 erlaubt. Sie bieten den Hennen nur unwesentlich mehr Platz: 750 statt ehemals 550 cm^2, das ist jetzt etwas mehr als ein A4-Blatt.

Eier mit der Kennzeichnung 2 kommen von Legehennen in **Bodenhaltung**. Auch diese Art der Hühnerhaltung stinkt im wahrsten Sinne des Wortes zum Himmel. Bis zu 6.000 Tiere drängen sich ganz legal in riesigen Hallen ohne Tageslicht. Ein Quadratmeter muss für neun Hennen reichen.

Beim sogenannten **Volierensystem** – ebenfalls mit 2 gekennzeichnet (also „Bodenhaltung") – sind „Legenester" in mehreren Etagen angebracht. Auf diese Weise können sogar 18 Hennen pro Quadratmeter gehalten werden. Sie haben kaum Platz zum Gehen, Flattern, Fliegen oder zum

Früher legte ein Haushuhn etwa 160 Eier im Jahr, heute sind es 300.

„Liebe die Tiere und liebe jegliches Gewächs. Wenn du alles liebst, so wird sich dir das Geheimnis Gottes in allen Dingen offenbaren.“ FJODOR M. DOSTOJEWSKI

Legehennen-Freilandhaltung – oder Masthühner-Bodenhaltung mit bis zu 40.000 Tieren pro Halle

Zurückziehen fürs Legen. Das Ei wird so lange wie möglich zurückgehalten und dann in äußerstem Stress einfach auf eine Kunststoffmatte fallengelassen. Statt Tageslicht gibt es 18 Stunden Kunstlicht, dadurch wird den Tieren das ganze Jahr hindurch permanenter Frühling vorgegaukelt. Zusammen mit der Hochleistungs-Hybridzucht und dem hochkonzentrierten Futter bewirkt das höchste Legeleistung trotz katastrophaler Haltungsbedingungen. Die zynischen Betreiber solcher Legeanstalten behaupten daher gerne, die Tiere würden so viele Eier legen, weil sie sich so wohl fühlten …

Eier mit der Kennzeichnung 1 kommen aus **Freilandhaltung**. Diese Haltung entspricht sicherlich noch am ehesten den artgemäßen Ansprüchen der Hühner: Immerhin müssen die Tiere zusätzlich acht Quadratmeter Auslauf im Freien zur Verfügung haben, den sie allerdings oft aufgrund zu großer Herden gar nicht nutzen können. Die Kennziffer 0 schließlich haben Eier aus **Bio-Haltung**, also Freilandhaltung mit zusätzlicher Fütterung aus biologischem Anbau. (Zur Bio-Haltung siehe Seite 28.)

FLÜSSIGEI UND TROCKENEI

Von den rund 245 Eiern, die jeder Österreicher im Jahr isst, steckt ungefähr die Hälfte in verarbeiteten Produkten, wie Kekse, Nudeln und Mayonnaise. Die Lebensmittelindustrie verwendet zu deren Herstellung vor allem günstige Eiprodukte wie Trocken- oder Flüssigei, die in riesigen Tanks aus Übersee importiert werden. Dort ist Käfighaltung bei Hühnern nach wie vor Standard. Auch die Bezeichnung „Hergestellt in Österreich“ sagt im Fall der verarbeiteten Produkte nichts über die Herkunft der verwendeten Eier aus. Es heißt lediglich, dass ein Produkt in Österreich produziert wurde. Die Rohstoffe wie Flüssig- oder Trockenei können trotzdem aus China stammen.

HUHN ODER HAHN

Mit 245 Stück pro Jahr verzehrt jede Österreicherin und jeder Österreicher etwa die durchschnittliche Eierproduktion eines Legehuhns. Eine Legehenne pro Person, die nach gut einem Jahr Eierlegen in den Schlachthof muss. Hinzu kommen jährlich fast 9 Mio. nicht-eierlegende männliche Küken, die sofort nach dem Schlüpfen sterben müssen, weil sie sich für die Mast „nicht rechnen“.

HÜHNERFLEISCH – KEIN LEICHTER GENUSS

Für die „Fleischhühner“ ist die nächste Station nach der Brüterei der Mastbetrieb, in dem sie auf das marktideale Schlachtgewicht hin getrimmt werden. Die einseitige Zucht und die üblen Haltungsbedingungen machen die Tiere derart krankheitsanfällig, dass diese Betriebe nur nach einem aufwändigen Desinfektionsverfahren betreten werden dürfen. Zwar werden die Tiere grundsätzlich am Boden gehalten, aber in Relation zur Stallfläche haben sie noch weniger Platz als die Legehennen. In den größten deutschen Betrieben leben bis zu 40.000 Hühner in einer Halle. Das zucht- und ernährungsbedingt erzwungene Wachstum dieser neuen Hühnerrassen ist exorbitant: Ein frisch geschlüpftes Küken wiegt etwa 40 Gramm, schon nach drei Tagen hat sich sein Gewicht verdoppelt und nach knapp fünf Wochen Mastzeit bringt es 1,5 kg auf die Waage. Solche Ergebnisse sind nur durch Wachstums- und Gesundheitsdoping möglich – allen halbherzigen Verboten zum Trotz. Das hochkonzentrierte Futter enthält chemische (v.a. antibiotische) Krankheitshemmer und Wachstumsförderer. Am Ende der Mast sind die Hühner kaum mehr bewegungsfähig, ihre verkrümmten Beine können die grotesk schweren Körper nicht mehr tragen. Zu schwache Knochen, abgeglittene Sehnen und verkrümmte oder gebrochene Beine sind die Regel.

EUROPA GIBT DEM AFRIKANISCHEN GEFLÜGELMARKT DEN REST

In Europa wird vor allem Hühnerbrust gekauft, sie ist so beliebt, dass allein damit das ganze Huhn finanziert wird. Bis zu Rinderwahn und BSE-Krise im Jahr 1996 landeten deshalb viele Flügel und Keulen in der Tiermehlindustrie. Danach durften Tiermehle aber nur mehr eingeschränkt und schließlich gar nicht mehr verfüttert werden.

Um „Hühner-Reste" nicht teuer „entsorgen" zu müssen, suchte die europäische Hühnerindustrie nach einem Ausweg und entdeckte den Export nach Westafrika. Länder wie Ghana, Benin, Liberia oder die Elfenbeinküste sind wenig begeistert, dass der Kilopreis von EU-subventionierten europäischen Hühnerteilen auf ihren Märkten um zwei Drittel billiger ist als der ganzer Hühner kleiner heimischer Erzeuger. Ghana versuchte, durch Erhöhung der Importzölle den eigenen Geflügelmarkt zu schützen. In der Folge verweigerte die Weltbank Kredite und zwang Ghana so in die Knie. 40 Tonnen europäische Billig-Geflügelteile überschwemmten den Markt. Im Jahr 2010 wurden nach Benin gar 115 Tonnen exportiert.

Auf den Tellern afrikanischer Konsumenten landen aber Produkte, die Europäer nicht einmal mit der Kneifzange anfassen würden. Die Hühnerteile verlassen tiefgekühlt und in verzehrbarem Zustand Europa, unterwegs wird die Kühlkette – in diesem tropischen Klima – immer wieder unterbrochen: das Fleisch ist dann hochgradig keimbelastet und wird oft illegal mit Formaldehyd präpariert, neu verpackt und kommt so inzwischen auch in Nigeria auf den Markt. Die lokale, klein strukturierte Geflügelhaltung wird zerstört, die Existenzgrundlagen vieler Familien vernichtet.

EINIGE FACHBEGRIFFE AUS DEM BEREICH DER TIERPRODUKTION, WELCHE DIE HALTUNG DER „TIERPRODUZENTEN" ZU IHREN PRODUKTEN („NUTZTIEREN") AUFZEIGT

„Belegen": Bezeichnet die völlig unnatürliche künstliche Besamung der Tiere durch Tierarzt oder Besamungstechniker.

„Trächtigkeit": Warum muss eigentlich die Schwangerschaft bei Tieren anders benannt werden als beim Säugetier Mensch?

„Abferkeln": Gebären bei Schweinen.

„Ausschütten": Gebären bei Kühen.

„Leer stehen lassen": Wenn eine Kuh, Sau oder Stute einmal eine gewisse Zeit nicht gedeckt/besamt wird.

„Schlachtreife": Das Tier wird zum Schlachthof gekarrt, das Verhältnis aus möglichst geringem Futter- und Arbeitseinsatz und maximaler Gewichtszunahme ist ausgereizt.

„Schlachtkörper": Das, was vom kürzlich noch atmenden und fühlenden Lebewesen, meist in zwei Hälften geteilt, leblos am Haken hängend, übrig geblieben ist …

» KANINCHEN «

Nur wenige wissen, dass auch viele Kaninchen – egal ob zur Fleisch- bzw. Angorawollgewinnung oder für Tierversuche – ihr Leben noch immer teilweise in engen, mehrstöckigen, dunklen Drahtkäfigen fristen müssen.

Sie wurden bei der ursprünglichen Erstellung des neuen Tierschutzgesetzes einfach nicht berücksichtigt, bzw. dauert die Übergangsfrist noch bis 2020 (zumindest für neue „Fleischmast"-Anlagen sind herkömmliche Käfige in Österreich seit 2012 verboten). Die lauffreudigen Tiere werden unter diesen Bedingungen hochgradig verhaltensgestört, apathisch, benagen ihr Gefängnis oder fressen sich sogar gegenseitig an. Hoppeln, Sprünge und Kapriolen sind unmöglich, ein kleiner Satz und die Tiere stoßen gegen das Gitter. Ihre Zehen sind für weiches Erdreich und zum Graben geschaffen, das Gitter bohrt sich in die Pfoten und eine natürliche Abnützung der Krallen ist unmöglich – Einreißen der Zehen, Nagelbettentzündungen sowie permanente Schmerzen sind die Folge. Für so bewegungsfreudige Tiere ist das eine Quälerei und kann sogar zu Wirbelsäulenverkrümmungen führen. Die Enge macht die Tiere aggressiv, denn die Zuchtkaninchen können sich nirgends zurückziehen, um Ruhe zu finden.

Damit es ständig „Nachschub" an frischem Material gibt, werden die Häsinnen zu reinen Gebärmaschinen degradiert: Bereits eine Woche nach der Geburt werden sie wieder gedeckt, sie müssen also sieben- bis zehnmal im Jahr „werfen".

Mastkaninchen …

… und Versuchskaninchen in Österreich

» PUTEN, GÄNSE, ENTEN «

Auch die Putenzucht ist nichts anderes als eine hoch spezialisierte Massenproduktion. Alles läuft vollautomatisch ab, von der künstlichen Besamung in Käfigen, über den Brutschrank, den Versand an die Mastanstalten, die Fütterung bis hin zur Schlachtung am Fließband. Erlaubt sind in Österreich sogar 40 kg Pute pro Quadratmeter Stallfläche! Ausfälle von bis zu zehn Prozent sind einkalkuliert.

Was zählt, ist wie immer der rasche Fleischansatz, vor allem am bei **Puten** extrem und pathologisch überzüchteten Brustmuskel. Das Resultat dieser Superzüchtungen: Die Puten können nicht mehr normal gehen – ihre Knochen brechen, die Sehnen und Gelenke sind entzündet. Angesichts dieser Bedingungen von angeblich „gesundem" Fleisch zu sprechen, ist bedenklich. Am Teller sieht man davon zwar nichts, doch die Qualität von Putenfleisch kann auch angesichts von Medikamenten und synthetischen Zusatzstoffen, die den Truthühnern verabreicht werden, bezweifelt werden.

Zur Daunengewinnung werden im sogenannten „Lebendrupf" **Gänse** drei- bis viermal in ihrem Leben bei lebendigem Leib im Akkord gerupft, was eine unvorstellbare Tortur für sie ist und viele werden dabei schwer verletzt. Dieselben Tiere werden dann am Ende ihrer Nutzungsperiode oft noch als Stopfgänse missbraucht. In Österreich ist die Produktion von Gänsestopfleber zwar offiziell verboten, sie wird aber immer noch in großem Stil aus Frankreich, Ungarn und Polen importiert und in Feinschmecker-Restaurants angeboten. Zur Herstellung dieser angeblichen Delikatesse (franz. „Foie Gras", fette Leber) werden die sensiblen Gänse und auch Enten drei- bis fünfmal täglich zwangsgemästet. Ihr Kopf wird mit einem Metallbügel festgeklemmt und ein 50 Zentimeter langes Rohr tief in den Schlund gesteckt. Vier Wochen lang wird täglich ein Kilogramm Maisbrei in ihren Magen gepresst. Ergebnis dieser Folter ist eine krankhaft veränderte, helle Fettleber, die das Zehnfache des Normalgewichts wiegt. Oft gehen die Gänse aber vorher an zerrissener Speiseröhre oder geplatztem Magen zugrunde. Inzwischen werden auch bei uns vermehrt **Enten** zur Eier- oder Fleischgewinnung kommerziell genutzt. Dieses Geschäft sieht für die Wasservögel nicht viel mehr Bewegungsraum als in der Hühnerhaltung vor, die Verwendung von Drahtgitterböden inklusive.

DIE „SCHLANKE" PUTENBRUST

Das Putenschnitzerl, ein Inbegriff der „leichten, gesunden" Ernährung – Truthühner wurden dafür gezielt auf immer mehr Brustfleisch gezüchtet. Ihr Brustmuskel ist inzwischen so überdimensioniert, dass sie sich auf natürliche Weise gar nicht mehr paaren könnten und sogar mit dem Laufen große Probleme haben.

„Martinigänse"...

... Puten in Massentierhaltung ...

... Stopfgänse aus Ungarn ...

... und Mastenten auf Gitterrostböden

VOM STALL ZUM SCHLACHTHOF

Über 360 Millionen Schweine, Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie vier Milliarden Geflügeltiere werden jährlich in der EU zum Schlachten transportiert! Ihr Leidensweg führt kreuz und quer durch Europa, Endstation sind meist „moderne" Mega-Schlachthöfe, in denen die Tiere auf endlosen Fließbändern im Akkord getötet werden.

MARTYRIUM TIERTRANSPORT

Nach Monaten in finsteren Hallen werden die Tiere ins grelle Tageslicht hinaus getrieben, die größeren oft mit Fußtritten, Schlägen und Elektroschocks. Einige brechen zusammen, weil die Muskulatur einfach zu schwach ist. Stiere, die beim Erscheinen der Viehhändler Blut und Tod riechen, geraten in Panik und können nur durch roheste Gewalt gebändigt werden. Im Transport-LKW werden sie angehängt oder lose zwischen Leidensgenossen gepfercht. Bei scharfen Kurven oder Bremsmanövern werden sie gegeneinander geschleudert, stürzen, können nicht mehr aufstehen und verletzen einander schwer. Die extrem stressanfälligen Schweine werden vor der Fahrt zum Schlachthof nicht selten mit Psychopharmaka beruhigt, trotzdem sterben unterwegs bis zu drei Prozent an Herzversagen. Ausgemergelte, federlose Legehennen stopft man in Kisten, auf einem einzigen LKW werden 6.000 und mehr Hühner transportiert.

Weil es immer weniger, dafür aber immer größere „EU-taugliche" Schlachthöfe gibt, werden auch die Transport-Strecken immer länger. Zudem wird oft nicht der nächstgelegene Schlachthof angefahren, sondern jener, der die besten Preise zahlt. So kommt es zu stundenlangen Fahrten; aber auch tagelange Transporte quer durch Europa, über tausende Kilometer sind an der Tagesordnung. Pferde werden von Litauen nach Italien gekarrt, Rinder von Polen nach Spanien, Ägypten, Libanon, Libyen und auf die Kanarischen Inseln. Schweine müssen von Dänemark nach Osteuropa oder Schafe nach Tunesien, kein Weg scheint zu weit. In letzter Zeit ist etwa Argentinien zu einem der weltweit größten Exporteure von Pferden geworden. Die Kunden sind hier Russland und die EU-Länder Belgien, Niederlande, Frankreich und Italien. Bis zu 200.000 Pferde werden jährlich zur Schlachtung nach Europa verfrachtet.

Tagelange Horror-Tiertransporte quer durch Europa ...

Nach jahrelangen Protesten von Tierschützern hat die EU im Jahr 2006 endlich die Millionen-Förderungen von Schlachttier-Exporten beendet. Ausgenommen sind jedoch sogenannte Zuchtrindertransporte. Nach wie vor gehen also, mit EU-Steuergeldern großzügig unterstützt, Tiertransporte um die Welt – sogar doppelstöckige Rindertransporte und dreistöckige Schweinetransporte sind zugelassen. Für die Tiere ein Horrortrip – sie bekommen oft tagelang kein Futter und kein Wasser. Für viele Rinder und Schafe geht nach der Tortur auf dem LKW die Reise in mehrstöckigen Frachtschiffen sogar noch weiter nach Afrika. Bei glühender Hitze und viel zu wenig Platz ersticken bis zu zehn Prozent der Tiere qualvoll oder werden zu Tode getrampelt. Sterbende und tote Tiere wirft man über Bord, sie werden bei der Entladung als „Transportausschuss" registriert. Für die Händler des Todes spielt das kaum eine Rolle. Für sie gibt es saftige Subventionen und außerdem zahlt die Versicherung den Ausfall an Tieren.

SCHLACHTHÖFE – TÖTUNGSEINRICHTUNGEN GIGANTISCHEN AUSMASSES

Schlachten heißt keineswegs nur einfach und schnell töten. Die Tiere müssen beim Entbluten aus hygienischen Gründen noch leben, das Herz muss noch schlagen, damit möglichst viel Blut aus dem sterbenden Körper gepumpt wird. Daraus ergeben sich mit großer Regelmäßigkeit schlimmste Missstände beim Schlachten. Laut Tierschutz-Gesetz müssten die Tiere zwar vor dem Entbluten betäubt werden, aber viele wachen während des Schlachtvorganges aus der Betäubung auf und müssen den Kehlschnitt und das Entbluten bei vollem Bewusstsein und unbeschreiblichen Schmerzen miterleben. In den Großschlachtereien, wo täglich Tausende Tiere angeliefert werden, bleibt für eine Kontrolle der Betäubung keine Zeit, die im Akkord arbeitenden Schlächter – meist angelernte Hilfsarbeiter – arbeiten vielfach ungenau und fahrlässig. Immer wieder kommt es vor, dass sie etwa bei Rindern das Bolzenschussgerät drei- oder viermal abdrücken, bis das Tier endlich zusammenbricht.

Auch den Schweinen, von denen bereits mehr als 90 Prozent mit der umstrittenen und extrem tierquälerischen Kohlendioxid-Methode betäubt werden, ergeht es nicht besser. Bei dieser Methode wird CO_2, das schwerer ist als Luft, in eine Grube eingelassen, in die man die Tiere einzeln

Auf einem einzigen LKW werden 6.000 und mehr Hühner transportiert.

... Hunger, Durst, Panik und Verzweiflung

Töten am Fließband: 27.000 Tiere pro Stunde!

oder zu zweit mit einer Liftanlage („Pater Noster“) hinab lässt. Durch das Eintauchen in dieses Gemisch verlieren die Schweine das Wahrnehmungsvermögen, aber meist erst nach einer halben Minute; in dieser Zeit durchleiden sie extreme Panik, Erstickungsanfälle und Todesangst. Damit die Tiere nicht vor oder während der Ausblutungsphase wieder aus der Narkose erwachen, sollten sie mindestens neunzig Sekunden in der CO_2-Atmosphäre verbleiben – diese Zeit wird aber sehr oft nicht eingehalten. Hunderttausende Tiere werden daher bei vollem Bewusstsein ausgeblutet oder kommen sogar noch lebend in die Brühanlagen! Die zahlreichen, mit Brühwasser gefüllten Lungen (laut Schlachthoftierärzten bis zu 40 Prozent!), die regelmäßig bei der Fleischbeschau gefunden werden, beweisen diese Tatsache eindeutig.

Zudem müssen die wartenden Tiere auch noch zusehen, wie ihre Artgenossen vor ihnen am Fließband umgebracht werden. Durch diesen extremen Stress beim Schlachten produzieren sie in Todespanik große Mengen an Stresshormonen (z.B. Adrenalin), die sich dann im Fleisch wiederfinden; somit nehmen fleischessende Menschen buchstäblich diese Todesangst in sich auf …

Übrigens: Im größten Geflügelschlachthof Europas – im niedersächsischen Wietze – werden 27.000 Tiere in der Stunde und 135 Millionen Tiere im Jahr geschlachtet!

BETÄUBUNGSLOSES SCHÄCHTEN

Für religiöse Glaubensgemeinschaften wird das Tierschutzgesetz außer Kraft gesetzt

Laut Gesetz dürfte es beim Schlachten zu keinen Tierquälereien kommen, leider sieht die Realität anders aus. Beim Schächten werden aus religiösen Gründen – und gesetzlich erlaubt – die Opfer nicht wie vom Tierschutzgesetz vorgeschrieben, vor dem Kehlschnitt betäubt. Ausnahmebestimmungen gestatten diese Tierquälerei aus „religiösen Gründen“.

Beim Schächten wird dem Tier bei vollem Bewusstsein die Halsschlagader aufgeschnitten. Es erleidet einen fürchterlichen Todeskampf, bis es durch den langsamen Blutverlust ohnmächtig wird. Aus religiösen „Reinheitsvorschriften“ soll das Tier unverletzt sein, durch die Betäubung aber würde es eine Wunde bekommen; und es soll bei vollem Bewusstsein entbluten, damit möglichst viel Blut aus dem sterbenden Körper gepumpt wird. Die Bezeichnung *koscher* für „rein“ oder das immer wieder an Kebap-Verkaufsbuden bzw. auch in Supermärkten zu lesende *halal* kennzeichnet Fleisch von geschächteten Tieren. Da die religiösen Fanatiker aber nur die „reinen“ vorderen Teile der Tiere essen wollen, weil die hinteren Teile als „unrein“ gelten, werden immer mehr Tiere in unseren Schlachthäusern betäubungslos geschächtet und deren restliches Fleisch von ahnungslosen „Normal“-Konsumenten gekauft und verzehrt.

LINKS ZUM THEMA SCHLACHTHÖFE

➥ www.youtube.com/watch?v=pS-ZsKnfpm8
„Das Brüllen der Rinder beim Geschlachtetwerden“

➥ www.youtube.com/watch?v=1DqB6FnO4JY
„Betäubungsloses Schächten“

➥ www.tierschutz-landwirtschaft.de

IST MASSENTIERHALTUNG EIN VERGEHEN GEGEN DIE SCHÖPFUNG?

Die Stimmen jener, die sich solidarisch an die Seite der Tiere stellen, werden mehr und immer profilierter. Einen inspirierenden Weg geht der katholische Theologe und Verhaltensbiologe Dr. Rainer Hagencord. Er ist Mitbegründer und Leiter des „Instituts für Theologische Zoologie", dessen Hauptanliegen die Würde der Tiere ist. Das folgende Gespräch führten wir am Telefon.

Herr Hagencord, das Logo Ihres Instituts ziert der Heilige Hieronymus mit dem Löwen. Warum? Der historische Hieronymus war Kirchenlehrer und Übersetzer der Bibel. Es gibt die Legende vom Einsiedler Hieronymus, der in der Wüste lebt und einem Löwen begegnet, der einen Dorn in der Pranke hat, den Hieronymus entfernt und ab da ist der Löwe sein Freund. Ein großartiges Bild, weil sich da die Theologie mit dem Gesicht zum Tier wendet. In der herkömmlichen Theologie kommen Tiere heute aber nicht mehr vor. Zugespitzt formuliert, haben wir fast eine Theologie mit dem Rücken zum Tier und zur Natur.

Befürwortet die Bibel mit Worten wie „Macht euch die Erde untertan" nicht die Ausbeutung von Tieren? Diese Begriffe stehen tatsächlich im Schöpfungsbericht, sind allerdings in diesem Text, der fast 3000 Jahre alt ist, anders gemeint, als wir sie heute verstehen. Die Worte „herrsche über" und „mache untertan" waren Attribute eines guten Hirten und eines Königs. Es ist aber auch eine Einweisung in die Verantwortung, dass dieser Hirte oder König, heute würde man modern sagen „nachhaltig" arbeitet und mit der Natur und Tieren umgeht. Der Mensch unterscheidet sich vom Tier dadurch, dass er Gott vertreten soll, also Verantwortung übernehmen soll.

Ist Massen- oder Intensivtierhaltung ein Vergehen gegen die Schöpfung, gegen Gott? Wenn ich mir dieses System anschaue, frage ich mich, was sind seine Folgen für die Nachwelt, die natürliche Mitwelt und die sogenannte „Dritte Welt"? Fangen wir mit der „Dritten Welt" an. Das System der Intensivtierhaltung bedingt als Futter vor allem Soja. Dieses wird in Lateinamerika angebaut, dort werden die Regenwälder dafür abgeholzt und das Soja, als sehr proteinhaltige Hülsenfrucht, das auch für die Ernährung von uns Menschen zur Verfügung steht, wird fast ausschließlich exportiert in die Länder der sogenannten Ersten Welt, und die Menschen der „Dritten Welt" kommen immer mehr in die Verelendung. Und jetzt kommen wir zur Nachwelt, was hinterlassen wir unserer nachfolgenden Generation für Böden, für Wasser, für Landschaften? Und was ist mit der sogenannten natürlichen „Mitwelt", was ist mit all den Puten, Schweinen, Hühnern, Rindern, die auch Bedürfnisse haben, die über soziale Kompetenz verfügen, über Emotionalität, abgesehen von Bewusstsein, all das wird ja negiert in der Massentierhaltung. Tiere werden regelrecht in ein bestimmtes System gepresst und nicht das System wird an den Bedürfnissen der Tiere ausgerichtet.

„Tiere können eine Kraft entwickeln, von der wir alle noch ganz viel lernen sollten."

Viele Menschen haben Mitgefühl für Hunde und Katzen. Warum fühlen so wenige mit „Nutztieren"? Diese Tiere kommen nicht mehr vor, ich fahre durch Landschaften, die sind entschweint und enthuhnt und entputet, wir begegnen den Tieren abgepackt im Supermarkt und die unmittelbare Verbindung von dem, was ich da öffne zu dem Tier, das da gelebt hat, ist nicht mehr gegeben.

Aber das Leid der „Nutztiere" ist ja auch häufig in den Medien präsent? Die Leute sagen, ich kann das nicht mehr sehen, ich will das nicht mehr sehen, dann ist das einen Tag präsent, dann ist es wieder weg. Ich halte das auf Dauer für krankhaft, dass man bewusst Dinge, Situationen ausblendet, wohl wissend, dass man in einem System steckt, das man auch verändern könnte. Wenn wir von einer Schöpfung sprechen, dann reden wir auch von Puten, Schweinen und Rindern und können sie nicht ausblenden und müssen ihnen auch zusprechen, was man anderen Tieren zuspricht und in diese Haltung des Mitgefühls, der Mitgeschöpflichkeit hineingehen.

Was halten Sie von Gnadenhöfen für „Nutztiere"? Die sind eine ganz wichtige Sache, das sind Orte, an denen deutlich wird, was diesen Tieren angetan wird und dass Tiere eben keine seelenlosen Automaten sind. Im Gegenteil, Tiere können eine Kraft entwickeln, von der wir alle noch ganz viel lernen sollten.

Weitere Informationen zur Arbeit von Dr. Hagencord
➥ www.theologische-zoologie.de

TIERSCHUTZ IM UNTERRICHT

Die Tierschutzorganisation ANIMAL SPIRIT betreibt nicht nur Gnadenhöfe für „Nutztiere“, eine wichtige weitere Tätigkeit ist die Vermittlung von Wissen durch Öffentlichkeitsarbeit (beispielsweise durch diese Broschüre) und an den Schulen. Damit Missstände behoben werden können, müssen die Menschen erst darüber informiert werden, dass es diese überhaupt gibt! Speziell ausgebildete Tierschutzlehrkräfte können für den Unterricht bei uns angefordert werden.

Kinder und Jugendliche aller Altersgruppen – von der ersten Klasse bis zur Matura – werden mit dem Thema Tierschutz vertraut gemacht, wobei die Inhalte altersentsprechend aufbereitet sind. Sie erfahren, welchen Einfluss sie selbst auf das Wohl der Tiere haben können – vom richtigen Umgang mit einem Haustier bis zum tierfreundlichen Konsumverhalten. Durch Vorträge, Bilder und Filme lernen sie die schönen, aber auch die traurigen Seiten im Leben von Tieren kennen. Bei jedem Thema wird besprochen, was die Kinder und Jugendlichen tun können, um Tierleid möglichst zu vermeiden. Beispielsweise durch eine gesündere Ernährung: Mehr frisches Obst und Gemüse essen, am besten in Form von Rohkost; vorzugsweise aus biologischem Anbau und heimischer Produktion.

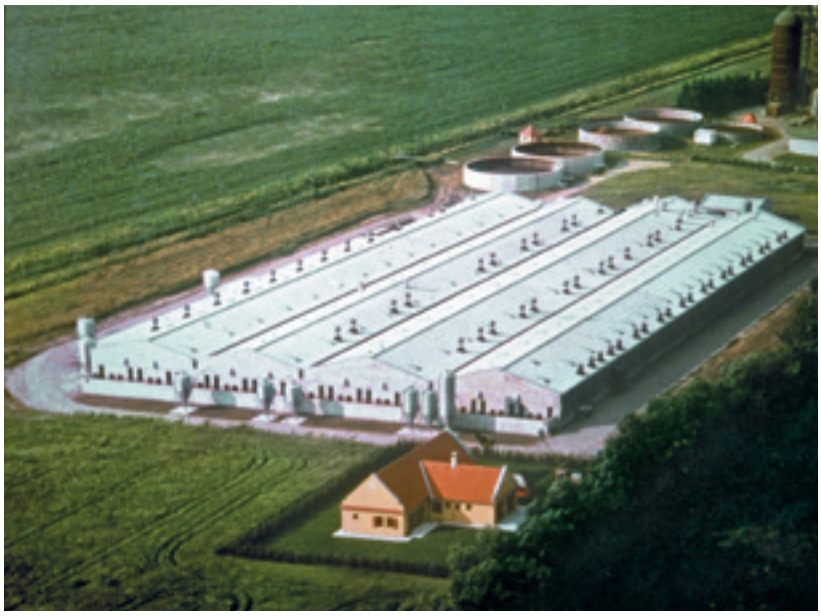
Mitgefühl für alle empfindungsfähigen Lebewesen ist eine menschliche Fähigkeit, die bei den Kindern meist noch natürlich vorhanden ist, die aber im Laufe einer Erziehung hin zu Wissensanhäufung und Profitmaximierung immer mehr verdeckt wird und verloren geht. Manchmal besuchen Klassen auch einen unserer Gnadenhöfe, um mitzuerleben, wie sogenannte „Nutztiere“ leben können, wenn sie vom Menschen nicht ausgebeutet werden. Das Umweltbewusstsein wird zu einem guten Teil über die Schulkinder in die Haushalte getragen.

Von wo aus könnte der Abbau der Gewaltbereitschaft durch Mitgefühl gegenüber Menschen, Tieren und der ganzen Mitwelt besser seinen Ausgang nehmen als von den Schulen?

➥ www.tierschutzunterricht.at

ÖKOLOGISCHER TEUFELSKREIS UND MENSCHENLEID

Die Fleisch- und Futtermittelindustrie übernimmt keinerlei Verantwortung für die Schäden, die sie verursacht. Gülle aus unzähligen Stallanlagen verseucht Wasser, Luft und Böden. Der Anbau von Futtermitteln beansprucht heute 78 Prozent aller landwirtschaftlichen Flächen weltweit, es werden Gentechnik und Klonen eingesetzt, sowie Milliarden Tonnen Pestizide und mineralische Dünger ausgebracht. Die Degradierung von „Nutztieren" zu reinen „Produktionseinheiten" geht einher mit der Ausbeutung und Zerstörung natürlicher Ressourcen.



EU-reife Agrarindustrie: Fensterlose Tierfabrik für zigtausende „Produktionseinheiten" – und Hektoliter an wasserverseuchender Gülle

WASSER

Stroh, als natürliche Einstreu für das Wohlbefinden der Tiere, wird in der Intensivtierhaltung längst nicht mehr verwendet. Kurzfristig spart das Geld und Arbeit. Die Folge sind enorme Mengen von anfallendem Flüssigmist oder Gülle, die Boden und Wasser in diesem Ausmaß nicht mehr verkraften. In der Umgebung von Intensivtierhaltungen ist das Trinkwasser nitratverseucht. Hausbrunnen überschreiten die Grenzwerte immer wieder tausendfach. Hinzu kommen Pharmarückstände im Wasser, vor allem Antibiotika und hormonaktive Substanzen. Über die Flüsse gelangen Unmengen von Stickstoff und Phosphor auch ins Meer. Vom Südchinesischen Meer über den Golf von Mexiko bis hin zur galizischen Küste und der Adria leiden die Küstengewässer unter extremem Sauerstoffmangel, es gibt deshalb kaum noch Fische, dafür aber regelmäßige Algenpest und Quallenplagen. In der Fleischproduktion selbst wird durch die künstliche Bewässerung bei der Erzeugung von Futtermitteln zusätzlich ungeheuer viel Trinkwasser vergeudet,

Mehr als 50% der Weltproduktion von Antibiotika werden in der Intensivtierhaltung verbraucht.

ANTIBIOTIKA-RESISTENZEN

Die Intensivtierhaltung ist ohne massiven Einsatz von Antibiotika nicht möglich (siehe Kapitel Schweine, Geflügel oder Fische). Zu viele Keime, durch zu viele Tiere auf kleinem Raum; schlechte Luft, schlechtes Futter; permanenter Stress durch quälerische Haltung. Erkrankt ein Tier in der Massenhaltung, bekommen alle Tiere im Stall Antibiotika. Und solange so unnatürlich viele Tiere auf engstem Raum gehalten werden, kann dieser Einsatz auch gar nicht verringert werden, ohne dass „unwirtschaftlich" viele erkranken oder sterben. Denn die Medikamente senken die hohe Sterblichkeit und fördern gleichzeitig das Wachstum. Der systematische Antibiotikaeinsatz in der Tierhaltung führt aber zu immer mehr antibiotikaresistenten Bakterienstämmen (z.B. MRSA). Allein in der EU sterben jährlich mindestens 30.000 Menschen an Krankheiten, weil sie auf Antibiotika nicht mehr reagieren. Die multiresistenten, sprich unbehandelbaren Keime gelangen über das kontaminierte Fleisch aus der Massentierhaltung, über die Abluft der Mastbetriebe und auch über die Gülle – aufgebracht z.B. auf Gemüsefeldern – zum Menschen.

insgesamt 15.500 Liter pro Kilo Rindfleisch; damit könnte man ein ganzes Jahr lang täglich duschen! Zum Vergleich: Für ein Kilo Kartoffeln braucht man 150 Liter Wasser, für ein Kilo Äpfel gar nur 50 Liter!

REGENWALD UND KLIMA

Eine weitere „Nebenwirkung“ der Massentierhaltung ist der Treibhauseffekt mit Dürrekatastrophen, Überschwemmungen und wachsenden Wüsten. Soja, eines der wichtigsten Futtermittel in der Tiermast, wird vorwiegend in Lateinamerika angebaut. Bereits mehr als ein Fünftel des tropischen Regenwaldes wurde für Soja-Monokulturen abgeholzt und es ist kein Ende in Sicht. Jedes Jahr werden weitere 325.000 km^2 Regenwald vernichtet, um darauf Tiere für den Verzehr zu züchten bzw. Futterpflanzen anzubauen! Die dafür praktizierte Brandrodung ist ein absoluter Klimakiller, aber auch das im Boden gebundene CO_2 wird freigesetzt. Indigene Völker, die seit jeher in Einklang mit der Natur die Regenwälder bewohnen, werden vertrieben, zigtausende Tier- und Pflanzenarten für immer ausgerottet.

Die Gülle aus der Schweinemast setzt zudem das extrem klimaschädliche Lachgas frei, das einen 298mal stärkeren Treibhauseffekt hat als CO_2. In der Rindermast wiederum entstehen weltweit jährlich 100 Millionen Tonnen Methan und verursachen damit 20 Prozent des Gesamtausstoßes dieses giftigen Treibhausgases! Laut einer FAO-Studie verändert unser Fleischkonsum das Klima mehr als alle Autos, LKWs, Flugzeuge und Schiffe zusammen, mindestens 25 Prozent aller Treibhausgase gehen auf das Konto der „Nutztier“-Produktion. Fleisch, Milch und Eier sind somit **die** Hauptfaktoren für den herrschenden Klimawandel!

PESTIZIDE UND GENTECHNIK IN FUTTERMITTELN

Soja aus Brasilien, Argentinien und Paraguay ist ein wesentlicher Eiweißlieferant, aber nur fünf Prozent der Welternte dienen direkt der menschlichen Ernährung. Seit nach der BSE-Krise („Rinderwahn“) die Verfütterung von Tiermehl verboten wurde, bekommen Hühner, Schweine und auch Rinder vermehrt Soja. Mehr als 650.000 Tonnen Sojaschrot und -bohnen sind es in Österreich, 90 Prozent davon gentechnisch verändert. Die gesamte EU importiert sogar 35 Millionen Tonnen Soja pro Jahr aus Nord- und Südamerika!

Der massive Einsatz von Pestiziden ist ein weiteres Problem. Gentech-Soja-Pflanzen werden mit dem hochgiftigen Totalherbizid Glyphosat behandelt, das auch Bodenbakterien und Insekten tötet und die Böden verseucht. Meist wird das Gift über die riesigen Flächen per Flugzeug ausgebracht, ohne Rücksicht auf die örtliche Bevölkerung. Es lässt sich bereits in Getreideprodukten, in den Gewässern und im menschlichen Urin nachweisen. Mittlerweile kommen in diesen Regionen vermehrt Babys mit schweren Missbildungen zur Welt. Auch Fehlgeburten, Hauterkrankungen und Krebs werden häufiger.

DIE ROHE GEWALT DER SOJABARONE

Damit wenige Mächtige mit Soja große Gewinne machen können, müssen viele familiär betriebene Landwirtschaften den Monokulturen weichen. Nicht selten werden in Lateinamerika Kleinbauernfamilien gewaltsam von ihrem Land vertrieben. Die Großgrundbesitzer bekommen den Hals nie voll, das Recht steht auf der Seite des Stärkeren – es herrscht Korruption und Gewalt. Den ehemaligen Kleinbauernfamilien bleiben als letzte Zuflucht oft nur die Elendsviertel der Städte. So kommt es, dass das wirtschaftlich stark prosperierende Brasilien nach wie vor ein riesiges Hungerproblem hat.

In Österreich wird außerdem viel Mais aus heimischem Anbau verfüttert, was auf den ersten Blick positiv scheint. Leider wird auch bei uns Mais hauptsächlich in Monokulturen, unter beträchtlichem Pestizideinsatz, kultiviert. In Deutschland wird bereits auf der Hälfte aller Agrarflächen Futter angebaut, zusätzlich werden noch drei Millionen Hektar außerhalb Deutschlands für deutsche Tiermäster bebaut.

UNTERERNÄHRUNG UND HUNGER

Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO leiden von den etwa 7 Milliarden Menschen, die auf der Erde leben, fast eine Milliarde permanent an chronischer Unterernährung. An den Folgen sterben täglich 57.000 Menschen, alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren! 80 % dieser hungernden Kinder leben in Ländern, die eigentlich einen Nahrungsüberschuss aufweisen. Doch ihr Getreide und Soja wird exportiert und landet in den Viehtrögen der globalen Massentierhaltungen: Ca. 40 % der weltweit gefangenen Fische, 50 % der weltweiten Getreideernte und 90 % der Sojaernte werden an die „Nutztiere“ der Fleisch-, Milch- und Eierindustrie verfüttert! Mit Futtermittelimporten aus der sogenannten Dritten Welt zerstören wir die kleinbäuerlichen Agrarstrukturen und damit die Lebensgrundlage vieler Menschen.

In den Industrieländern liegt der Anteil der ans Vieh verfütterten Getreideernte sogar bei mehr als zwei Drittel. Ohne Fleischkonsum kämen wir mit etwa einem Viertel der Anbaufläche aus. Wenn wir bedenken, dass sich weltweit Tiere über den Verzehr von jährlich 750 Millionen Tonnen Getreide-Futter in maximal 100 Millionen Tonnen Fleisch "verwandeln", ergibt dies einen Verlust von etwa 650 Millionen Tonnen hochwertiger Nahrungsmittel für die menschliche Ernährung. Der Einfluss der intensiven Tierhaltung auf den Welthunger ist fast siebenmal so groß wie der zweitgrößte Faktor – die sogenannten „Biotreibstoffe“!

GENTECHNIK UND PATENTE BEI „NUTZTIEREN“

Turbo-Züchtungen sind aber nicht genug. Die Krönung des Forscherwahns ist der Gentransfer an Tieren. Die so entstandenen „transgenen Tiere“ sollen durch Übertragung von Genen anderer Spezies noch mehr leisten: mehr Milch und Eier, schnelleres Wachstum. Folgen dieser Experimente sind Disharmonien im gesamten Ökosystem sowie noch mehr Schmerzen und Qualen für das Tier. Transgene Schweine mit menschlichen Wachstumshormonen z.B. leiden unter Gelenksentzündungen, Magengeschwüren, Arthritis, Nerven- und Hautkrankheiten, Unfruchtbarkeit und hoher Sterblichkeitsrate. Bei genmanipulierten Fischen fand man entstellte Köpfe und Körper, verkrümmte Schwänze und Tumore.

Schließlich werden diese „neugeschaffenen“ Lebewesen auch noch patentiert, damit sich die Investitionen der Gentechnik- und Pharmakonzerne einmal bezahlt machen. Die sogenannte **Krebsmaus**, die ursprünglich in den USA patentiert wurde, hat bereits 1992 auch vom Europäischen Patentamt in München ein Patent erhalten, welches für ganz Europa gültig ist. Bisher wurden bereits mehr als 5.000 Patente auf Tiere beim Europäischen Patentamt angemeldet, nach dem Motto: „Irgendwann kommen wir durch ...“. Patentierte Lebewesen sollen der Gentechnik-Industrie die Entfaltung einer globalen Nahrungsmitteldiktatur ermöglichen. Im August 2012 hat das Europäische Patentamt der US-Firma Intrexon das Patent „EP 1572862“ sogar auf gentechnisch veränderte Schimpansen erteilt!

» FISCH «

Seit einigen Jahren ist der Verzehr von Fisch auffallend stark angestiegen. Im Schlepptau einer PR-und Werbemaschinerie wird Fisch von Gesundheitsseiten, Ernährungsberatern und Ärzten empfohlen. Aber die oft noch lebendig auf Eis oder Salz gelegten sterbenden Tiere wie Lachs, Shrimps, Garnelen oder Thunfisch sind heute entwertet und zur minderwertigen Massenware verkommen. Wie in der intensiven Fleischproduktion decken auch in der Fischindustrie regelmäßige Skandale die eigentlich permanent herrschenden Missstände zu: Die Überfischung, die Gefährdung von Delfinen, der Beifang, der nicht gebraucht wird, aber trotzdem sterben muss, der Einsatz von Antibiotika in der Zucht ...

Verseuchte Massenware – „gut für unsere Gesundheit“?

In Zusammenhang mit Fisch wird oft auf die enthaltenen essentiellen Omega-3-Fettsäuren hingewiesen, die für unsere Gesundheit so wertvoll sind. Nicht erwähnt wird die starke Belastung von Fischen durch die industrielle Verschmutzung der Meere. Von polychlorierten Biphenylen (PCB), Dioxinen sowie Schwermetallen wie Quecksilber im Fisch ist nicht die Rede und davor wird auch nicht gewarnt. Zudem müssen wir für die

1950 wurden in den Industrieländern 44 Prozent des Nettoeinkommens für Lebensmittel ausgegeben. Heute nur noch knapp 10 Prozent.

In Aquakultur-Teiche werden gezielt Stickstoffdünger und Fäkalien eingebracht.

Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren nicht auf Fisch zurückgreifen, sie sind in diversen pflanzlichen Ölen, allen voran im heimischen Leinöl, reichlich enthalten.

KEINE SPUR VON ROMANTISCHEM FISCHZUG

In der Werbung serviert „Käptn Iglo" seine Fischstäbchen auf einem alten Segelboot, in der Wirklichkeit wüten auf den Meeren industrielle und mit EU-Steuergeld aufgerüstete Fischfangflotten. Wenige Konzerne beherrschen die gesamte Szenerie, die von ihnen eingesetzten Technologien lassen eher an Kriegsschauplätze denken. Zuerst suchen Trawler den Meeresboden weiträumig mit 3-D-Sonargeräten ab und erbeuten in nur einem Tag 250.000 Kilo Fang. Das ist mehr als 56 traditionell arbeitende Fischerboote mit je 20 Mann Besatzung in einem ganzen Jahr fangen können! Wie in der Fleischindustrie werden den Verbrauchern diese Umstände verschwiegen. Dubiose Gütesiegel wie „Anglerfisch" oder „delfinsicher" sorgen dafür, dass der „gesunde" Fisch mit ruhigem Gewissen gekauft wird.

Trotz dieser Siegel werden Unmengen sogenannten Beifangs getötet und ins Meer zurückgeworfen, dazu zählt alles, was im Netz landet, aber gerade nicht gebraucht wird. Die Meeresböden werden immer tiefer abgegrast, um den Markt mit Fisch zu überschwemmen. Nachdem die traditionellen Fischer in Europa praktisch ausgestorben sind, kommen derzeit die Fischer in Afrika immer stärker unter Druck. Die Piraten aus Somalia waren Fischer, bevor Riesentrawler dort ihre Lebensgrundlage zerstörten. Vermarktet werden heute fast ausschließlich Raubfische, die Zuchtbetriebe verfüttern dafür Wildfische in Form von Fischmehl, dem – wie in der Massentierhaltung üblich – Antibiotika und andere künstliche Zusätze beigemischt sind.

BLAUE REVOLUTION

Die industrielle Aquakultur ist – als „Massentierhaltung unter Wasser" – schon von der Konzeption her ein einziger großer Irrtum. Die Fische werden in abgesperrten Bereichen gehalten und es herrschen dieselben skandalösen Bedingungen wie in jeder Massentierhaltung. Krankheiten breiten sich rasend schnell aus, Platznot und eine Überfülle an Keimen durch Futterreste und Kot führen fast zwangsweise zu massivem Antibiotikaeinsatz. In Chile und Norwegen werden Lachse industriell gemästet wie anderswo Schweine oder Hühner. Hunderttausende dicke, silbrige Leiber verschlingen im Wasser, in enge Netze gequetscht, ihr mit Chemikalien und Farbstoffen angereichertes Kraftfutter. Oben sieht man nicht viel davon, nur ein paar rechteckige oder runde, mit Stegen verbundene Strukturen, die auf den blauen Wellen dümpeln. Um den Lachs zu mästen, benötigt man ein Vielfaches an Wildfisch, der als Mehl verfüttert wird.

Der grätenarme **Pangasius** wird mittlerweile besonders ekelerregend gezüchtet. In die Teiche werden gezielt Stickstoffdünger und Fäkalien eingebracht, um den Algenwuchs als Futter anzuregen. Auch sonst wird dieser jüngste Modefisch schwer belastet groß, mit Hochleistungsfutter, kaum Platz zum Schwimmen; gegen Krankheiten und Parasiten gibt es tonnenweise Medikamente und Antibiotika.

Ähnlich abstoßend geht es auch auf Shrimpsfarmen zu. Shrimps, diese einstigen Delikatessen, werden heute durch die Gabe von Chemo-Pharmacocktails als Massenware erzeugt. „Nebenwirkungen", wie verseuchte Gewässer und die Vernichtung unzähliger Mangrovenwälder von Mittelamerika über Asien bis Afrika oder zigtausende in Netzen ertrunkene Schildkröten, Delfine und Robben tauchen hingegen in der Werbung nicht auf.

So sieht der „unerwünschte Beifang" aus: Robben, Delfine und Meeresschildkröten – Opfer der EU-subventionierten Fischfangflotten

„Die Erde hat genug für die Bedürfnisse eines jeden Menschen, aber nicht für seine Gier." MAHATMA GANDHI

GÜTESIEGEL UND WOFÜR SIE STEHEN

Frischfleischgarantie, Bauernhof-Garantie, Almwiesen-Garantie … praktisch jeder Erzeuger und jede Supermarktkette veredelt heute Fleisch- und Milchprodukte mit einem eigenen Gütesiegel. Bei den Konsumenten entsteht dadurch der Eindruck, es würden bestimmte Produktions- und Qualitätsstandards erfüllt. Doch meist sind diese Gütesiegel nichts als heiße Luft. Und falls doch etwas dahintersteht, herrscht zwischen Schein und Sein oft ein gewaltiger Unterschied.

Fleisch im Überfluss – für die „zivilisierte" Wohlstandsgesellschaft

AMA – DICHTUNG UND WAHRHEIT

Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH oder kurz AMA ist eine Vermarktungsorganisation, die von Mitgliedsbeiträgen – etwa von Landwirten, Fleischern, Händlern – und von staatlichen (Steuer-)Geldern lebt. Mit einem millionenschweren Werbebudget werden Erzeugnisse aus Österreich, insbesonders Fleisch- und Milchprodukte propagiert. Das AMA-Gütesiegel auf Fleisch- und Wurstwaren ist vor allem ein Herkunftszeichen und besagt, dass die Produkte von Tieren stammen, die in Österreich geboren wurden, hier aufgewachsen sind und geschlachtet wurden. Greenpeace und das IMAS-Institut überprüften in einer Umfrage, ob die Wahrnehmung des AMA-Gütesiegels mit der Realität übereinstimmt, eines Gütesiegels, das immerhin 93 Prozent aller Befragten kannten.

DER „ERFOLG" VON UNZÄHLIGEN WERBESPOTS, ANZEIGEN UND PLAKATEN

Was die Österreicher vom AMA-Gütesiegel glauben:

87 Prozent meinen, dass für Fleisch- und Wurstprodukte mit dem AMA-Gütesiegel ausschließlich österreichisches Tierfutter und kein Gentech-Soja verwendet werden.

- Laut AMA-Verordnungen müssen für Rinder- und Schweinemast mindestens 70 Prozent des Futters aus heimischer Erzeugung stammen. Die restlichen 30 Prozent sind nicht genau definiert.
- Jährlich werden über 90.000 Tonnen Gentech-Soja, großteils aus Übersee, an AMA-Rinder und AMA-Schweine verfüttert.

66 Prozent der Befragten waren sicher, dass Fleisch, Milch und Eier mit dem AMA-Gütesiegel keinesfalls aus Massentierhaltung stammen.

- Das AMA-Gütesiegel fordert von den Bauern lediglich die Einhaltung der gesetzlichen Tierschutzbestimmungen. Artgerechte Tierhaltung ist keine Vorgabe der AMA. Schweinefleisch mit AMA-Gütesiegel kann also durchaus aus einer Haltung stammen, die einem Tier von bis zu 110 kg Gewicht gerade mal 0,7 m² Platz bietet.

58 Prozent sind sich sicher, dass in AMA-Betrieben keinerlei Antibiotika eingesetzt werden dürfen.

- Der Einsatz von Antibiotika muss im Medikamentenbuch des jeweiligen AMA-Betriebes aufgezeichnet werden. Es wird allerdings nicht kontrolliert, ob, in welcher Dosierung oder über welchen Zeitraum ein Tier, dessen Fleisch „AMA-versiegelt" ist, antibiotisch behandelt wurde.

55 Prozent der Österreicher sind sich sicher, dass AMA-Fleisch, Milch und Eier aus biologischer Landwirtschaft stammen.

- Da die AMA auch das in Österreich geläufigste Bio-Gütesiegel vergibt, kommt es hier zu Verwischungen in der Wahrnehmung. In AMA-Kampagnen werden außerdem immer wieder Tiere auf grünen Almwiesen abgebildet. Sogenannte Alpungen, also der Almauftrieb zur Grünfütterung, sind aber im AMA-Programm gar nicht vorgeschrieben.

Wie sollen Tiere, die absolut widernatürlich und ungesund leben müssen, am Ende gesund für den menschlichen Verzehr sein?

„Nutztiere" leiden still – mit oder ohne Gütesiegel

In der öffentlichen Wahrnehmung steht das AMA-Gütesiegel also auch für Standards, die es gar nicht einfordert und die in den Betrieben meist auch nicht gewährleistet sind. Ob zertifizierte Produkte aus Massentierhaltung oder tiergerechter Haltung stammen oder ob Tiere mit gentechnisch veränderten und importierten Futtermitteln gemästet worden sind, geht aus dem AMA-Zeichen in keiner Weise hervor. Sie können also aus österreichischen Tierfabriken stammen, die einen Teil ihres Futters aus Übersee zukaufen.

ANDERE GÜTESIEGEL, HERKUNFTS-GARANTIEN UND QUALITÄTS-KONTROLLEN

Praktisch alle Supermarktketten, Fleischerzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe in Österreich beruhigen ihre Kunden mit eigenen Sicherheitsstandards, die sich bei genauerem Hinsehen allzu oft als oberflächliche Werbung entpuppen. So ergab die Rückverfolgung von Produkten über den firmeninternen Herkunftscode unter anderem, dass Schweinefleisch etwa aus der Steiermark oder aus Kärnten stammte. Was damit bewiesen sein soll, bleibt unklar – wo wurden die Tiere geboren, wie gehalten ....? Ebenso fragwürdig wie die Inhalte der diversen Qualitätssiegel ist auch deren Kontrolle. Wer führt sie durch, wie gründlich, wie regelmäßig und vor allem: wie unabhängig?

GESUNDHEIT: FLEISCH IST KEINESWEGS „EIN STÜCK LEBENSKRAFT"

Wohlstandserkrankungen, von Herz-Kreislauf-Erkrankungen über Gicht, Rheuma, Arthritis, Diabetes, Übergewicht, Osteoporose, Allergien, Neurodermitis, Asthma, bis hin zu Alzheimer und Krebs werden von anerkannten Wissenschaftlern mit dem steigenden Verzehr von Fleisch und Milchprodukten in Zusammenhang gebracht. Was angeblich „gut für die Gesundheit" ist, erweist sich bei näherer Betrachtung als unhaltbarer Mythos. Entgegen der Werbelügen der Fleischindustrie ist Fleisch alles andere als ein Stück Lebenskraft (Lebenskraft hat nur, was lebt). Die meisten menschlichen Krankheiten sind heute sogenannte Zivilisationskrankheiten, gegen die die moderne Chemie- und Apparate-Medizin so gut wie keine Rezepte hat, weil eben meist nicht die wahren Ursachen bekämpft werden. Ein wichtiger Schritt zur Vermeidung dieser Krankheiten wäre die weitestgehende Entfernung des tierischen Eiweißes aus der menschlichen Ernährung. Vegetarier haben zudem eine weitaus höhere Lebenserwartung und ein 40 Prozent geringeres Risiko, an Krebs zu erkranken (➥ www.dkfz.de).

Auch der viel zitierte Bedarf an hochwertigem Eiweiß aus Fleisch ist Legende. Die größten, stärksten bzw. langlebigsten Tiere dieser Erde sind Pflanzenfresser, pflanzliches Eiweiß ist nicht krebserregend und übersäuert auch nicht den Körper. Nicht einmal Hochleistungssportler müssen Fleisch essen, um zu gewinnen. Der stärkste Mann Deutschlands, Patrik Baboumian, ist Veganer, ebenso die österreichische Extrem-Bergsteigerin Gerlinde Kaltenbrunner, die 59-malige Tennis-Turnier-Gewinnerin Martina Navratilova, der ehemalige Schwergewichtschampion Mike Tyson oder der Leichtathlet und mehrfache Olympiasieger Carl Lewis, um nur einige Namen zu nennen.

Es gibt bereits genügend wissenschaftliche Studien, welche klar belegen, dass eine vegetarische Ernährung nur Vorteile hat und gesünder ist. Beweise für die Höherwertigkeit von pflanzlichem Eiweiß wurden u.a. in der jahrelangen „China Study" von T.C. Campbell gesammelt, siehe ➥ www.thechinastudy.com. Zitat Dr. Campbell: „Die Untersuchungsergebnisse zeigen, dass die große Mehrheit von 80 bis 90 Prozent aller Krebserkrankungen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und anderen Formen degenerativer Erkrankungen einfach durch eine rein pflanzliche Ernährung verhindert werden können."

Als weiteres Beispiel sei auch Prof. Dr. Claus Leitzmann vom Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Giessen zitiert: „Die vegetarische Lebensweise führt zu keiner Mangelversorgung, weder beim Protein noch beim Eisen, Kalzium oder Vitamin B12. Insgesamt kann die vegetarische Lebensweise, die neben einer gesunderhaltenden Ernährung u.a. auch regelmäßige körperliche Bewegung und Meidung von Suchtmitteln beinhaltet, als zeitgemäß betrachtet werden."

IST BIO EINE GUTE ALTERNATIVE?

Viele Konsumenten sind in den letzten Jahren auf Bio-Lebensmittel umgestiegen. Fleisch, Milch und Milchprodukte sowie Eier werden „bio" gekauft, weil damit gewisse Qualitätsstandards vorausgesetzt werden, zum Beispiel in der Tierhaltung. Wer genauer hinsieht und die Entwicklungen des Marktsegments nachvollzieht, kommt aber zu dem Schluss, dass nicht alles Gold ist, was mit dem Bio-Gütesiegel glänzt. Es gibt gewaltige Unterschiede zwischen Bio-Produkten von Direktvermarktern, regionalen Bioläden und Supermarktketten.

DAS PROBLEM MIT DEM BIO-BOOM

Insgesamt ist der Marktanteil von Bioprodukten tierischen Ursprungs nur im einstelligen Prozentbereich angesiedelt. Dennoch haben sich mit der Parole „Bio für alle" und dem Umzug der Bio-Produkte aus einem Nischenmarkt in den Supermarkt die Produktionsbedingungen immer mehr „zurückentwickelt". Zurück von der Weide in den Intensivstall, zurück vom Gepiepse am Hühnerhof auf das turboschnelle Kükenfließband. Die Werbung verschleiert die Verhältnisse, zeigt uns Idylle zum Quadrat und bemüht hemmungslos das romantische Bauernbild. Doch die Handelsriesen zerstören mit Preisdruck und Knebelverträgen auch im Biobauernbereich gewachsene Kleinstrukturen. Die Vermarktung über Supermärkte etabliert zusehends eine Bio-Intensivtierhaltung – im Rahmen der Bio-Verordnung. Den Tod finden die Tiere in den Großschlachtereien am „Bio-Schlachttag", der Transport dahin läuft nicht sanfter ab. Geschlachtet wird– wie bei konventioneller Massenware üblich – im Akkord!

BEISPIEL BIO-GEFLÜGEL

Werbebilder zeigen gerne Hühner, die in Nestern brüten und Bauern, die Eier händisch einsammeln und zum Dank das fleißige Huhn streicheln. In Wirklichkeit sind heute viele Bio-Bauern zu vertraglich gebundenen Hühnermästern, zu Betreibern von Legehühnerhallen degradiert.

Die Abläufe sind nicht anders als in konventioneller Intensivtierhaltung. Industrielle Brütereien sortieren Küken auf rasenden Fließbändern, Computerprogramme steuern die Fütterung und den Schlachttermin. Der gesetzliche Rahmen erlaubt bei **Bio-Legehennen** Großraumhallen mit 3.000 Hühnern. Die Bio-Vertragsbauern der Supermärkte verdienen nur noch über die Menge genug Geld. Die gesamte Produktionsweise entspricht insgesamt eher den Bedürfnissen der großen Handelskonzerne als jenen der Tiere. 16 Stunden Kunstlicht sind erlaubt, Schlachtalter: 17 Monate bzw. wie in der konventionellen Haltung ab einer Legeleistung von „nur mehr" 70 Prozent.

Es gibt gewaltige Unterschiede zwischen Bio-Produkten von Direktvermarktern, regionalen Bioläden und Supermärkten.

Die **Bio-Masthühner** haben doppelt soviel Platz wie ihre konventionellen Geschwister. Dennoch drängen sich bis zu zehn Hühner auf einem Quadratmeter. Schlachtalter: acht bis neun Wochen – in der konventionellen Haltung fünf bis sechs Wochen.

Der in der Supermarktwerbung beschworene Grünauslauf für die Bio-Hühner ist leider nur für wenige Tiere Realität. Die Herden sind dafür zu groß. Hühner haben, wie alle Vögel, das Bedürfnis auf Sitzstangen zu sitzen, die sie mit ihren Zehen umgreifen können, aber auch Bio-Masthühner müssen in Hallen auf ebenen Böden stehen. Küken, die für die Mast bestimmt sind, werden bei Vertragsbauern der Handelskonzerne in fast permanentem Dämmerlicht gehalten, um dann auf einem der zwei österreichischen Riesenschlachthöfe auf endlosen „Schlachtstraßen" maschinell getötet zu werden. Tagesproduktion 140.000 geschlachtete Hühner – davon bis zu 50.000 aus „Bio-Haltung".

Auch bei **Puten** gibt es für die Tiere wenig Unterschiede zur konventionellen Haltung und absolut gar keine bei der Tötung.

BIO-RINDER

Die Werbung der Supermärkte für Bio-Milch und Bio-Rindfleisch besteht aus bimmelnden Kuhglocken, saftig grünen Almmatten, blühenden Kräutern in der frischen Bergluft. In Wirklichkeit sind im Bio-Bereich längst Elemente konventioneller Landwirtschaft üblich, die niemand dort erwarten würde.

So etwa ist in Österreich auch im Bio-Bereich für Betriebe unter 35 Großvieheinheiten ab dem sechsten Lebensmonat die Anbindehaltung erlaubt. Die Kühe haben zu wenig Platz um ihrem Körperbau gemäß aufzustehen oder sich in Seitenlage zu legen. Die gesetzlich vorgeschriebenen 180 Tage Auslauf klingen zwar gut, wie lange am Tag das Vieh draußen bleibt, ist jedoch nicht festgelegt. Auslauf bedeutet zudem nicht automatisch Weideauslauf, dieser ist nämlich auch im Bio-Bereich nicht zwingend vorgeschrieben.

Bio-Bauern dürfen die Kälber auch schon nach einigen Tagen von der Kuh trennen, sie werden dann allerdings nicht mit Milchaustauscher gefüttert, sondern bekommen drei Monate lang Kuhmilch. Nur bei der sogenannten „Mutterkuhhaltung" bleiben die Kälber bis zum Alter von maximal zehn Monaten bei der Mutter. In der ersten Lebenswoche sind Einzelboxen zulässig, danach müssen die Kälber in Gruppen gehalten werden. Bis zur dritten Lebenswoche dürfen Kälber ohne Betäubung enthornt werden, lediglich der anthroposophische Bioverband „Demeter" hat das Enthornen verboten.

„Nichts wird die menschliche Gesundheit und das Überleben auf der Erde so begünstigen wie eine vegetarische Ernährung.“ ALBERT EINSTEIN

Echte Freiland-Schweine alter Haustierrassen sind auch in Bio-Betrieben zur Seltenheit geworden

BIO-SCHWEINE

Nur knapp ein Prozent der in Österreich gehaltenen Schweine werden „bio“ gehalten. Dem Bioschwein steht „rechtlich“ mehr als doppelt so viel Platz zu wie einem konventionellen Schwein – hört sich gut an, aber ist es deswegen glücklich?

Einem 110 Kilo schweren Mastschwein werden als „Bioschwein“ 2,3 Quadratmeter Platz im Stall zugestanden. Eine saubere Trennung von Liege-, Futter- und Kotplätzen ist auf einer solchen Kleinstfläche auch nicht möglich. So findet man leider auch in Biohaltungen oftmals Schweineställe, die nicht nur vom hygienischen Aspekt her betrachtet „unter aller Sau“ sind.

Auch hat das Bioschwein keinen Anspruch auf tatsächlichen Freilauf und braucht „rein rechtlich“ – wie seine Artgenossen in der konventionellen Haltung – niemals eine grüne Wiese unter seinen Füßen zu spüren. „Freilauf“ bedeutet vielmehr, dass den Tieren gelegentlich ein unverhältnismäßig kleiner Auslauf mit Beton-Boden zur Verfügung steht. Es reicht sogar ein Stall, bei dem einfach eine Seitenwand durch Gitter ersetzt wurde. Auch Betonspaltenböden sind bei Bio erlaubt – nur nicht über die komplette Fläche. Wirklich glückliche Schweine würden aber auf eine Wiese oder noch besser in den Wald gehören.

Zuchtsauen sind im Kastenstand oder in engsten „Abferkelboxen“ etwa 100 Tage pro Jahr bewegungslos eingesperrt – auch so kann „bio“ aussehen. Die meisten Ferkel werden auch hier ohne Betäubung kastriert. Schon nach 40 Tagen Säugezeit dürfen die kleinen Ferkel von ihren Müttern getrennt werden. „Bio“ ist nicht ein glückliches Schwein, welches nach Herzenslust in Gewässern oder im Schlamm suhlen darf. „Bio“ täuscht auch hier tierfreundliche Konsumenten und gaukelt eine heile „Nutztier“-Welt vor, wo diese meist weit entfernt ist und am Ende jedenfalls der gleiche Transportstress und die Schlachtung im Akkord warten ...

WAS KÖNNEN KONSUMENTEN TUN?

Da sich die Konsumenten nicht allein auf Gütesiegel und Marken verlassen können, hilft letztendlich nur kritisches Handeln. Nur die Nische der Bio-Direktvermarkter kann noch halten, was die Werbung verspricht. Es gibt in Österreich fernab von Supermärkten noch viele Bio-Bauern, die nicht industriell arbeiten, ihre Tiere nicht hemmungslos ausbeuten und nicht auf Schlachthöfen im Akkord schlachten lassen. Hier hilft wirklich nur Eigeninitiative. Auf Bauernmärkten nachfragen, stadtnah produzierende Höfe besuchen oder sich selbst ein Bild machen und sich nicht von der Werbung für dumm verkaufen lassen.

Tiere sind ähnlich schmerzempfindsam und leidensfähig wie wir Menschen, deshalb sollten ihnen auch keine Qualen zugefügt werden! Daher noch besser: Tun Sie Ihrer Gesundheit, den Mitmenschen in der „Dritten Welt“, der Umwelt und nicht zuletzt den Tieren etwas Gutes, indem Sie auf (biologische) vegetarische oder vegane Lebensweise umsteigen und so Tier- und Menschenleid vermeiden!

Interessant dazu sind zwei Bücher des österreichischen Journalisten und Agrarbiologen Clemens Arvay: „Der große Bio-Schmäh – Wie uns die Lebensmittelkonzerne an der Nase herumführen“ (2012) und „Friss oder stirb – Wie wir den Machthunger der Lebensmittelkonzerne brechen und uns besser ernähren können“ (2013); beide im Ueberreuter Verlag erschienen.

ZUM NACHLESEN

Jonathan Safran Foer „Tiere essen"
Jonathan Safran Foer ging der Frage nach, warum wir Tiere essen und ob wir sie auch essen würden, wenn wir wüssten, wo sie herkommen. Foer ließ sich ganz auf das Thema ein, er recherchierte, brach nachts in Tierfarmen ein, konsultierte einschlägige Studien und sprach mit zahlreichen Akteuren und Experten. Das Ergebnis ist ein leidenschaftliches und spannendes Buch über den Wert von Essen für den Menschen.
Fischer Taschenbuch Verlag, 399 Seiten, 2012

Ruediger Dahlke „Peace Food"
Wie der Verzicht auf Fleisch und Milch Körper und Seele heilt
Fleisch und Milchprodukte machen krank. Das haben unzählige Studien bewiesen. Vor allem Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen gehen auf ihr Konto, aber auch viele weitere wie Diabetes oder Autoimmunerkrankungen. Mit tierischer Nahrung nehmen wir zu viel Totes auf. Und wir essen unsägliches Leid mit, das Tieren in der Massentierhaltung und in den Schlachthöfen angetan wird.
Gräfe und Unzer, 335 Seiten, 2011

Max O. Bruker
„Unsere Nahrung, unser Schicksal"
In diesem Buch erfahren Sie alles über Ursachen, Verhütung und Heilbarkeit ernährungsbedingter Zivilisationskrankheiten: Die medizinische Forschung schreitet immer weiter voran, doch die Menschen werden immer kränker. Warum?
80 Prozent aller Krankheiten, so Dr. Bruker, sind vermeidbare, ernährunsbedingte Zivilisationskrankheiten. In diesem Klassiker der Vollwerternährung erfahren Sie, warum wir in unserer Wohlstandsgesellschaft – trotz allem Überfluss – mangelernährt sind, und mit welcher Ernährung sich verschiedenste Krankheiten, von Karies, über Neurodermitis, Rheuma, Gicht, Nieren- und Gallensteine, Hauterkrankungen und Infektanfälligkeiten bis hin zum Herzinfarkt vermeiden lassen.
Emu-Verlag, 464 Seiten, 2011

Raphael Schenker „Richtig fasten – Gesund essen, Nahrung für den ganzen Menschen"
Mit einem Vorwort von Ruediger Dahlke
Der Mensch ist eine Ganzheit und möchte auf allen Ebenen genährt werden: Gefühle, Lebensenergien, Wissen und Spiritualität spielen bei der richtigen Ernährung eine wichtige Rolle. Ebenso gilt es, beim Entgiften und Reinigen nicht nur den Körper zu berücksichtigen, sondern auch Gedanken, Haltungen, Gewohnheiten, Glaubenssätze und die geistige Ausrichtung insgesamt.
AT Verlag, 207 Seiten, 2013

Michael Pollan „64 Grundregeln ESSEN"
Essen Sie nichts, was ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte
Vernünftige Ernährung ist eigentlich unkompliziert. Mühsam ist aber, all das wieder zu verlernen, was uns die Nahrungsmittelindustrie an gestörtem Essverhalten angewöhnt hat. Pollans einfache und intelligente Leitsätze erleichtern die Umkehr. Faustregeln wie: „Vermeide Nahrungsmittel, die mehr als fünf Zutaten haben" oder „Vermeide Lebensmittel, die du aus der Fernsehwerbung kennst" bringen die Sache auf den Punkt. Ein witziges Handbuch mit Tiefgang und viel praktischem Nutzen.
Goldmann Taschenbuch, 160 Seiten, 2011

Attila Hildmann „Vegan for Youth"
Der Experte für vegane Ernährung ist unter anderem bis nach Japan gereist, um mit wissenschaftlichem Spürsinn dem "Superfod" auf die Spur zu kommen. Daraus entstanden ist die weltweit einmalige „Triät", die Alterungsprozesse regelrecht herunterdrehen kann. Sie besteht aus leckeren veganen Rezepten, einem Training zur Verbesserung der Beweglichkeit und einem begleitendem Programm zur Meditation nach asiatischem Vorbild. So purzeln ohne Hunger bis zu 10 kg Übergewicht.
Becker Joest Verlag, 288 Seiten, 2013

ZUM NACHSCHAUEN

Wer im Netz nach Rezepten oder Informationen zu vegetarischer oder veganer Ernährung sucht, wird eine Fülle an Adressen finden. Hier nur einige Beispiele.

„Warum Vegetarismus?" auf
➥ www.animal-spirit.at/vegetarisch_leben

➥ www.unverbissen-vegetarisch.de
Claudia Klingers Blog ist nicht identisch mit ihrem Buch und eine ebenso interessante wie lebendige Informationsquelle.

➥ vollwertkochbuch.de/
Ute-Marion Wilkesmann hat nicht nur zwei vegetarische Kochbücher geschrieben, sie bietet auch online eine Fülle an Rezepten und Tipps.

➥ www.attilahildmann.com
Bevor er mit „Vegan for Fun", „Vegan for Fit" und „Vegan for Youth" drei Buchbestseller landete, hatte Attila mehrere Kochbücher herausgegeben.

➥ dieumsteiger.blogspot.de/
Die Umsteiger wissen, dass aller Anfang nicht leicht ist. Deshalb experimentieren und demonstrieren sie, wie viele geliebte Rezepte auch vegan gelingen.

ZUM NACHKOCHEN

Claudia Klinger „Unverbissen vegetarisch"
Der lockere Einstieg in ein fleischloses Leben
Wenn Sie es nun selbst mit dem fleischlose(re)n Essen probieren möchten, ist Claudia Klinger eine gute Unterstützung. Sie selbst hat sich schrittweise in diese Richtung entwickelt und vermittelt ihren Weg sehr sympathisch: „Jeden Monat ein neuer Fleischskandal, immer wieder Bilder von Tierquälerei. Mich hat das sehr ins Grübeln gebracht. Irgendwann war klar: Das will ich nicht mehr unterstützen!" Ideologiefrei, locker, lustvoll und experimentierfreudig stürzte sich die Autorin ins vegetarische Leben und landete am Ende bei „fast vegan".
Trias, 160 Seiten, 2013

Hugh Fearnley-Whittingstall
„Täglich vegetarisch"
Die schönsten Rezepte aus dem River Cottage
Über 200 einfache, alltagstaugliche Rezepte, in denen Gemüse in all seiner Fülle und Vielfalt im Mittelpunkt steht, kreativ, inspirierend und ganz einfach unglaublich schmackhaft. Ein Standardwerk der vegetarischen Küche und eine Inspirationsquelle für alle Vegetarier und Genießer, die ab und zu gerne auf Fleisch und Fisch verzichten wollen.
AT Verlag, 416 Seiten, 2013

Katharina Seiser, Meinrad Neunkircher
„Österreich vegetarisch"
Die heimische Küche birgt einen reichen Schatz an fleisch- und fischlosen Rezepten. Knödel, Strudel, Gemüsegerichte, Tascherl, Nockerl, Hülsenfrüchte, Erdäpfel, Schwammerl, Polenta, Fleckerl, Salate, Suppen, Kompotte oder Mehlspeisen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Saisonale Rezepte ohne exotische Zutaten, die einfach zuzubereiten sind.
Brandstätter Verlag, 271 Seiten, 2012

Barbara Rütting „Vegan & Vollwertig"
Meine Lieblingsmenüs für Frühling, Sommer, Herbst und Winter
Gesund genießen – gewusst wie! Eine regional und saisonal ausgerichtete vegane Ernährung ist ideal für Mensch, Tier und Umwelt. Durch die China-Studie wurde nun auch wissenschaftlich bewiesen: Eine Ernährung ohne Bestandteile vom Tier, richtig und abwechslungsreich durchgeführt, ist die gesündeste! Die bekannte Gesundheitsberaterin stellt in diesem Buch ihre Lieblingsmenüs vor – vegan, vollwertig und den Jahreszeiten entsprechend. Sie gibt Tipps für Ein- und Umsteiger und zeigt, wie man auch mit Messer und Gabel die Umwelt schützen und guten Gewissens genießen kann.
24 Menüs, 72 Rezepte, 149 Fotos
Nymphenburger, 160 Seiten, 2013

Vegetarier leben durchschnittlich sechs Jahre länger als Fleischesser.

„ANIMAL SPIRIT – Zentrum für Tiere in Not“ wurde 2002 von Tierarzt Dr. Franz-Joseph Plank gegründet. Bei ANIMAL SPIRIT steht die direkte Hilfe für in Not geratene Tiere im Vordergrund. Auf unseren Gnadenhöfen Hendlberg (NÖ) und Esternberg (OÖ) können ehemals geschundene oder vor dem Schlachter gerettete Tiere in Würde und Freiheit bis zu ihrem natürlichen Tod leben. ANIMAL SPIRIT bekämpft die quälerische Tierhaltung in der Agrarindustrie, Langzeit-Tiertransporte und Tierversuche. Wir sorgen für die Verbreitung des Tierschutzgedankens in der Öffentlichkeit, bei den politisch Verantwortlichen sowie in Schulen. Als unabhängiger Verein ohne öffentliche Förderung sind wir zur Gänze auf die Hilfe unserer Spenderinnen und Spender angewiesen.

Spendenkonto: PSK, IBAN: AT82 6000 0000 7569 4953, BIC: OPSKATWW

ANIMAL SPIRIT macht
auch TIERSCHUTZ IM UNTERRICHT:
www.tierschutzunterricht.at

www.animal-spirit.at AnimalSpirit