

4. Auflage

# Der Tierleichen- Fresser

»Wahre menschliche Kultur gibt es erst,  
wenn nicht nur Menschenfresserei,  
sondern jede Art des Fleischgenusses  
als Kannibalismus gilt.«

Wilhelm Busch





»WAHRE MENSCHLICHE KULTUR GIBT ES ERST,  
WENN NICHT NUR MENSCHENFRESSEREI,  
SONDERN JEDE ART DES FLEISCHGENUSSES  
ALS KANNIBALISMUS GILT.«

WILHELM BUSCH

# Der Tierleichenfresser

## Inhalt



<b>Essen Sie Tierleichteile? - Unsere Art von Kannibalismus</b>	<b>2</b>
<b>Wie entstehen Tierleichteile? Teil 1: Schweine und Rinder</b>	<b>6</b>
<b>Wie entstehen Tierleichteile? Teil 2: Hühner</b>	<b>7</b>
<b>Töten im Akkord: Lebendig geschlachtet</b>	<b>8</b>
<b>Wie entstehen Tierleichteile? Teil 3: Vom Pferd zur Salami</b>	<b>10</b>
<b>Werbung und Realität - Eine trügerische Phantasie</b>	<b>11</b>
<b>Ein Schlächter steigt aus: Interview mit einem Kopfschlächter</b>	<b>12</b>
<b>Von Fäulnis und Leichengift</b>	<b>15</b>
<b>Ein Blick hinter die Kulissen: Hühner in der Massenhaltung</b>	<b>16</b>
<b>Horror in der Schweinemast</b>	<b>20</b>
<b>Antibiotikamissbrauch in der Massentierhaltung: Die Natur schlägt zurück</b>	<b>22</b>
<b>Gammelfleisch, MAP, Salmonellen, Dioxin... - Krankheit auf dem Teller?</b>	<b>24</b>
<b>Gesünder leben ohne Fleisch</b>	<b>26</b>
<b>Milch tötet Tiere</b>	<b>28</b>
<b>Milch? Besser nicht!</b>	<b>30</b>
<b>Welthunger, Klimakatastrophe, Umweltzerstörung - Eine Fleischfrage</b>	<b>36</b>
<b>Die Auswirkungen des Fleischkonsums auf das Klima</b>	<b>38</b>
<b>Millionenfaches Tierleid - Welche Schuld trägt die Kirche?</b>	<b>40</b>
<b>Als Vegetarier in bester Gesellschaft</b>	<b>44</b>
<b>Zeitschriften, Broschüren &amp; DVDs · Impressum</b>	<b>46</b>

# Essen Sie Tierleichenenteile?

## Unsere Art von Kannibalismus

»DAS FLEISCH,  
DAS WIR ESSEN,  
IST EIN MINDESTENS ZWEI BIS  
FÜNF TAGE ALTER LEICHNAM.«

VOLKER ELIS PILGRIM, SCHRIFTSTELLER

92% aller Deutschen essen regelmäßig gewürzte, gesottene und gebratene Leichenteile. In ihrem Auftrag töten Schlächter Millionen von Tieren, schneiden die Kadaver auseinander und hängen sie ab.

Der Verwesungsprozess beginnt. Den Leichenteilen werden Gewürze und Geschmacksverstärker hinzugegeben.

Im Supermarkt findet der Kunde die Tierleichen unter der Bezeichnung »Fleisch« in der Kühltheke wieder: aus Muskeln wird ein »Schnitzel«, ein in Streifen geschnittener Magen heißt »Kutteln«, zermanschte und gewürzte Leichenreste werden unter der Bezeichnung »Wurst« verkauft.

Wir sind es gewöhnt, zubereitetes Fleisch zu essen - fix und fertig gewürzt und mundgerecht geschnitten. Immer weniger Menschen bringen ihr Steak oder ihre Wurst tatsächlich mit lebendigen Geschöpfen in Verbindung, die wie der Mensch Trauer, Freude, Leid und Schmerz empfinden können.

**59,5 Kilo  
Leichenteile  
pro Jahr**

**Fleischkonsum  
in Zahlen**

In Deutschland werden pro Jahr geschlachtet:

596.050.688 Jungmasthühner  
58.349.687 Schweine  
37.691.988 Truthühner  
31.889.973 Suppenhühner  
25.456.192 Enten  
1.459.573 Bullen und Ochsen  
1.285.925 Kühe  
934.533 Lämmer  
566.219 Rinder  
517.305 Gänse  
343.077 Kälber bis zu 8 Monaten  
150.125 Schafe  
28.787 Ziegen  
11.499 Pferde  
2.011 Perlhühner

Quelle: Statistisches Bundesamt, 2013  
(Angaben für das Jahr 2012)

Verzehr pro Kopf im Jahr 2012:

59,5 kg Fleisch insgesamt, davon  
40,5 kg Schweinefleisch  
10,7 kg Geflügel  
8,3 kg Rindfleisch



# Essen Sie Tierleichenenteile?

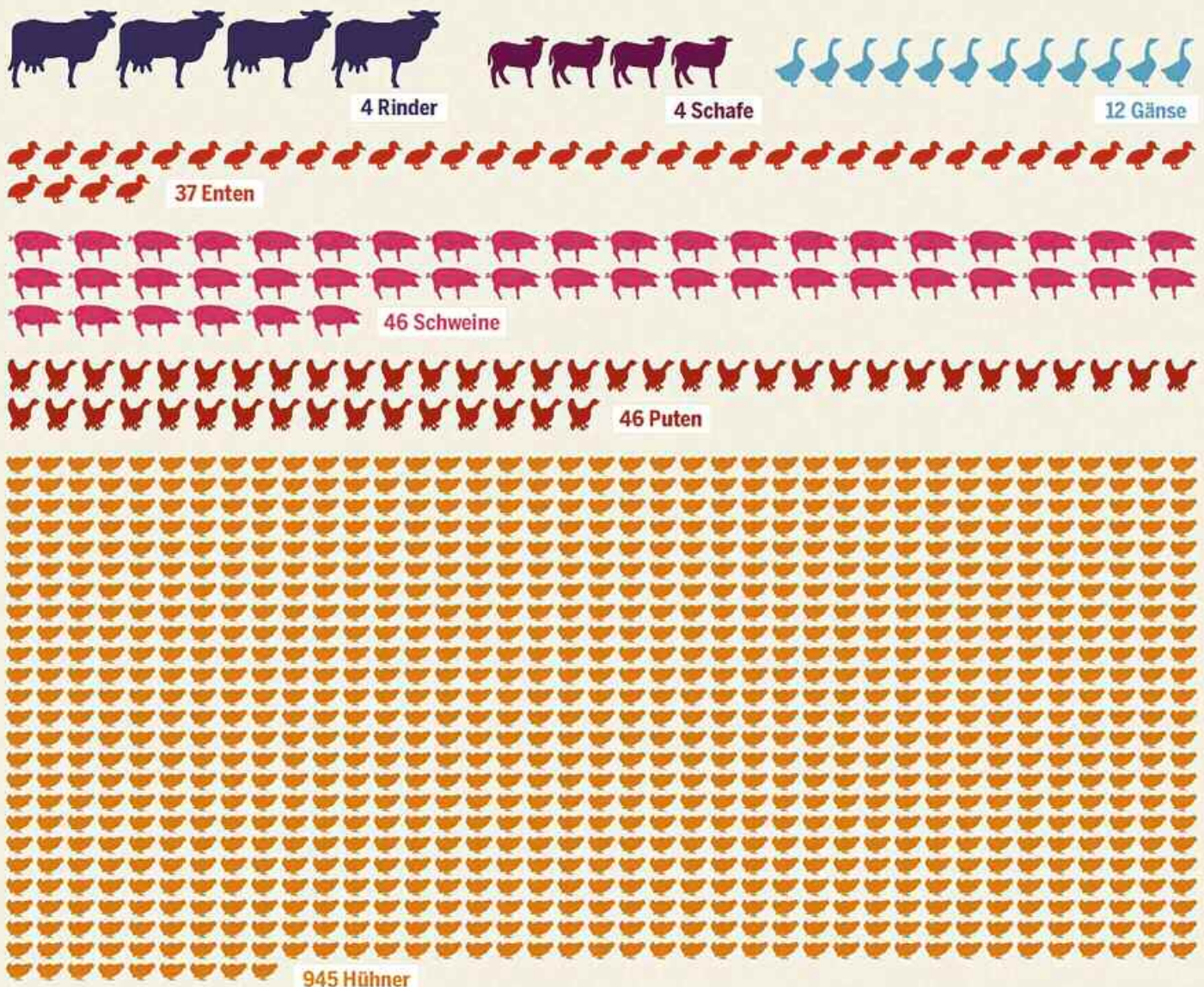
## Unsere Art von Kannibalismus

945 Hühner, 46 Schweine, 46 Puten, 37 Enten, 12 Gänse, 4 Rinder und 4 Schafe - das ist die durchschnittliche Fleisch-Bilanz eines Deutschen im Laufe eines Lebens. Dazu kommen zusätzlich etliche Wildtiere, See- und Meeresfische.

»Töten von Tieren« - das erscheint grausam. An der Metzgertheke ein Stück Fleisch einzukaufen, ist hingegen normal. Würden wir auch Katzenfleisch kaufen, wenn es lecker gemacht wäre? - Natürlich nicht! Würden wir Hund essen oder Meerschweinchen? Nein! - Warum aber essen wir das Kalb oder das Lamm?

*Ein Deutscher verzehrt im Laufe seines Lebens durchschnittlich 1094 Tiere (ohne Fische/Meerestiere)*

Deutscher Durchschnittsverzehr im Laufe des Lebens



Wenn jeder das Tier eigenhändig umbringen müsste, würden es die meisten ganz sicher nicht übers Herz bringen - und statt dessen lieber auf ihr Fleisch verzichten.

»WENN DER MODERNE MENSCH DIE TIERE, DEREN ER SICH ALS NAHRUNG BEDIENT, SELBST TÖTEN MÜSSTE, WÜRDIE DIE ANZAHL DER PFLANZENESSER INS UNGEMESSENE STEIGEN.«

CHRISTIAN MORGENSTERN

Wenn wir Tiere essen, essen wir unsere Verwandten: Längst haben Biologen eine genetische Übereinstimmung bis zu 98% zwischen Mensch und Tier festgestellt.

Die moderne Wissenschaft weist in immer neuen Studien darauf hin, dass Tiere logisch denken und kreative Ideen entwickeln, dass sie eine Vorstellung von Raum und Zeit haben, dass sie wie wir Beziehungen und Freundschaften eingehen, dass sie Liebe und Trauer empfinden, ja sogar Fairness, Mitgefühl und moralisches Verhalten zeigen. Und manche Tierarten verfügen offensichtlich über Selbstbewusstsein. Moderne Verhaltensforscher kommen zu dem Ergebnis: In den grundlegenden Fähigkeiten, die uns Menschen zu Personen machen, stehen uns eine ganze Reihe von Tieren in nichts nach. Das Denken und Fühlen von uns Menschen ist mit dem Denken und Fühlen von Tieren zutiefst verwandt.

## Ein neues Lebensgefühl

Die Zahl der Vegetarier und Veganer wächst - und der Vegetarismus ist längst in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Wer angefangen hat, Fleisch von seiner Speisekarte zu streichen, kann oft schon nach kurzer Zeit nicht mehr verstehen, wie es ihm vor kurzem noch möglich war, Tierleichteile - Muskeln, Hinterteile, Hirn, Blut, Nieren, Leber, Hoden, Magen etc. - zu essen.

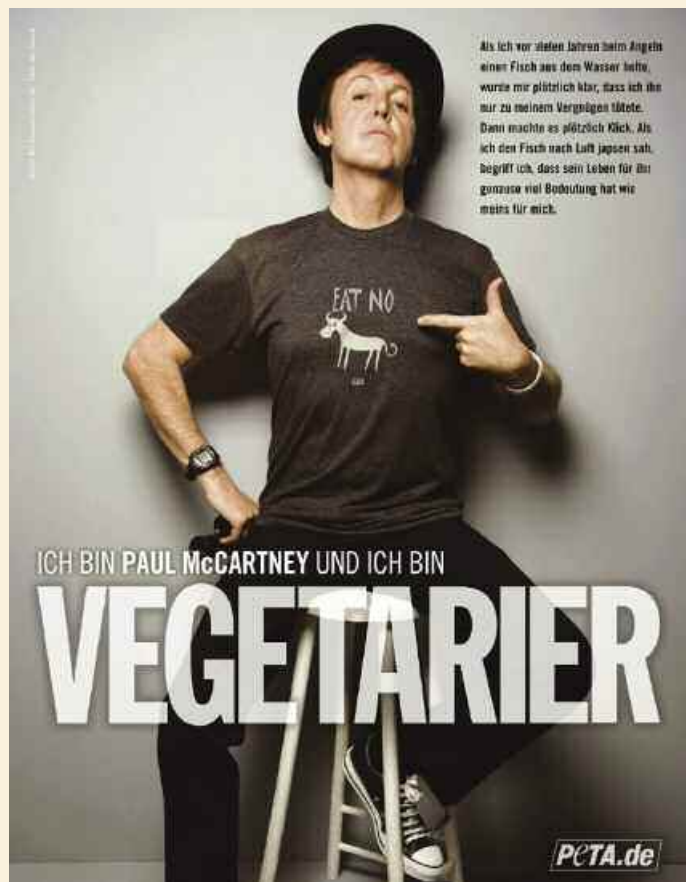
Vegane Starköche wie Attila Hildmann oder Björn Moschinsky, die wachsende Zahl vegetarischer und veganer Restaurants sowie die unzähligen vegetarischen und veganen Kochbücher, die Woche für Woche erscheinen, machen vor, wie's geht - und schmeckt!

**Auch viele Prominente haben längst dem Tier-Kannibalismus abgeschworen:**

- Musiker wie Paul McCartney, Bryan Adams, Sting, Pink, Joss Stone, Moby, Leona Lewis, Avril Lavingne, Sade, Prince, Bob Dylan, Bono, Brian May (Queen), Bruce Springsteen, Gary Barlow und Mark Owen (Take That), Lenny Kravitz
- Hollywood-Schauspieler und Schauspielgrößen wie Nathalie Portman, Joaquin Phoenix, Anne Hathaway, Tobey Maguire, Robert Redford, Dustin Hofman, Maggie Q, Uma Thurman, Christian Serratos, Woody Harrelson, Alyssa Milano, Alicia Silverstone, Pamela Anderson, Brigitte Bardot
- Deutsche Musiker und Schauspieler wie Thomas D, Kool Savas, Xavier Naidoo, Roger Cicero, Nena, Moses Pelham, Nina Hagen, Tom und Bill Kaulitz, Wolfgang Niedecken, Hans Söllner, Reinhard Mey, Barbara Rütting, Katja Riemann, Christoph Maria Herbst, Alexandra Neldel, Markus Knüfken, Désirée Nosbusch, Kerstin Linnarts, Hagen Rether, Kaya Yanar
- Sportler wie Tennisspielerin Martina Navratilova, Boxlegende Mike Tyson, Triathlet Brendan Brazier, Strongman Patrik Baboumian, Rugby-Nationalspielerin Johanna Jahnke



*Immer mehr Menschen fühlen, dass Tiere keine Sachen sind, sondern beseelte Wesen, die ähnlich fühlen wie wir und deshalb nicht mehr auf unseren Speiseplan gehören.*



»ICH ESSE NICHTS, WAS AUGEN HAT.«

SIR PAUL MCCARTNEY

Bild: Hendrik Nemecke für PETA

Bild: www.peta.de

# Wie entstehen Tierleichenteile?



Bild: www.brennglas.com

◀ Schweine in einer Massentierhaltung in Deutschland: Die Tiere leben in Dunkelheit, in furchtbarem Gestank und Dreck, ihnen fehlt jede Beschäftigungsmöglichkeit. Viele werden krank, etliche sterben noch vor der Schlachtung. Zum Teil fressen die Tiere vor lauter Langeweile - weil sie psychisch krank werden - sich gegenseitig die Ohren und Schwänze ab.

Wollen wir als Konsumenten diese Grausamkeit weiter unterstützen?



Bild: www.brennglas.com

Die Schweine sollen mit der Elektrozange betäubt werden. ▶ Dabei schreien sie in Todesangst und wehren sich. So sitzt die Zange nicht richtig - und die Tiere sind nicht wirklich betäubt.

Anschließend werden die Schweine in kochendes Wasser getaucht und abgebrüht, damit sich die Borsten vom Körper lösen. Eine Untersuchung ergab, dass sich bei 70% der Schweine Wasser in der Lunge befand! Das bedeutet: Sie haben noch geatmet - und sind lebendig gekocht worden!



Bild: www.brennglas.com

◀ Nun wird das abgebrühte Schwein an den Beinen aufgehängt und zerlegt. - Jeder, der Fleisch isst, gibt den Auftrag zum Töten!

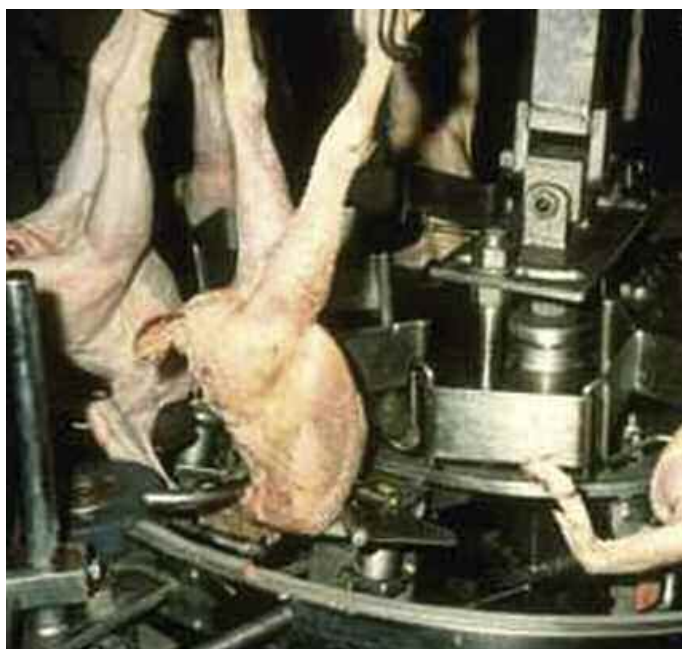


Bild: www.brennglas.com



◀ Eine Legehennen endet im Alter von 12 bis 15 Monaten als Suppenhuhn. Wenn sie nicht geschlachtet würden, könnten Hühner über 10 Jahre alt werden.

Masthühner werden nur zum Zweck des Schlachtens gezüchtet. Es ist zulässig, dass bis zu 25 Tiere auf einem Quadratmeter stehen. Diese tierquälerischen Haltungsbedingungen rufen bei den Tieren erhebliche Leiden hervor und führen jedes Jahr zum vorzeitigen Tod von Millionen Hühnern. In der kommerziellen Mast werden spezielle Zuchtlinien verwendet, die auf schnelle Gewichtszunahme und beste Futterverwertung gezüchtet wurden. Masthühner schlüpfen mit einem Gewicht von etwa 42 g. Durch Hochleistungsfutter, das speziell auf hohe Tageszunahmen ausgelegt ist, »explodieren« die Tiere förmlich: nach nur sieben Wochen wiegen sie 2500 g, haben also das 60-fache Gewicht eines Küchens. Das Schlachalter eines Masthuhns beträgt nur 32 bis 41 Tage.



◀ In Deutschland gibt es mehr Geflügeltiere als Einwohner: 110 Millionen Tiere stehen in den Ställen der deutschen Geflügelwirtschaft. Von den 44 Millionen Legehennen müssen 70 Prozent in Käfigen vegetieren.

Links sehen Sie einen »modernen« modifizierten Käfig, der die 1999 vom Bundesverfassungsgericht verbotene Legebatterie ersetzt. Der Käfig heißt jetzt »Kleinvoliere«. Der »größere« Platz ist gerademal eine Handbreit mehr als die bisherige Größe von einem DIN-A4-Blatt - etwa die Größe eines Aktendeckels (800 Quadratzentimeter).

Eine Einstreumatte (siehe Pfeil) soll das Bedürfnis der Hühner nach Scharren, Picken und Staubbaden befriedigen.



◀ Nicht selten sind mehr als 30 Prozent der Masthühner krank oder verletzt, wenn sie am Schlachthof ankommen.

Die Schlachtung erfolgt in speziellen Geflügelschlachtereien, in denen an einem Tag 300.000 bis 500.000 Tiere getötet werden. Die angelieferten Hühner werden aus den Transportbehältern automatisch ausgeschüttet. So genannte »Hänger« greifen die Tiere an den Beinen und befestigen sie mit den Füßen an den »Haken« (Metallschlaufen) des Förderbandes. Kopfüber hängend werden die Hühner zur Elektrobetäubung in einem Wasserbad befördert. In neuen Schlachtstätten werden die Hühner aus den Transportkisten auf ein Förderband geschüttet, das sie zur CO<sup>2</sup>-Betäubung in einen Tunnel bringt. Die CO<sup>2</sup>-Betäubung ist extrem tierquälerisch, weil sie durch chemische Reizung und Sauerstoffmangel Atemnot auslöst.

Nach der Betäubung werden die Hühner in das Transportband eingehängt, das sie zunächst zu einem rotierenden Messer bringt, das die Hälse aufschlitzt. Die Tiere sterben dann durch Entblutung. Das Rupfen, Ausnehmen, Zerlegen, Würzen und Verpacken geschieht maschinell.

# Töten im Akkord

## Bundesregierung: Fehlbetäubungen bei Rindern 9%, bei Schweinen bis zu 12,5 %



Der Bolzenschuss soll Rinder vor der Schlachtung betäuben. Studien zufolge verfehlt der Schuss bei 200.000 Rindern pro Jahr das Ziel. Unten: Weil die Kamera dabei ist, wird noch einmal nachgeschossen - das Tier ist bereits aufgeschnitten.



Die Bundesregierung bestätigte 2012 als Antwort auf eine Kleine Anfrage der Grünen Missstände in deutschen Schlachthöfen: Bis zu 9 Prozent der Rinder und 12,5 Prozent der Schweine sind noch bei Bewusstsein, wenn sie geschlachtet werden. Rein rechnerisch erleben über 7.400.000 Schweine ihre Schlachtung bei vollem Bewusstsein mit.

Bis zu 750 Schweine pro Stunde werden in einer automatischen Betäubungsanlage betäubt, dabei bleiben 5 Sekunden für die Tötung. In der industriellen Rinderschlachtung sind es 80 Tiere pro Stunde, und nur 45 Sekunden Zeit hat ein Schlachthofmitarbeiter für die Schlachtung.

### 7.400.000 Schweine und 200.000 Rinder sind bei der Schlachtung bei Bewusstsein

In Deutschland wurden 2011 nach Angaben des Statistischen Bundesamts 59,3 Millionen Schweine und 3,7 Millionen Rinder getötet. Eine Fehlquote von 12,5 Prozent bedeutet, dass etwa 7,4 Millionen Schweine bei vollem Bewusstsein geschlachtet wurden. Analysen des Max Ruber-Instituts zufolge verfehlt der Bolzenschuss bei etwa 200.000 Rindern das Ziel, so dass sie ihre Schlachtung bewusst miterleben. Bei der Betäubung von Geflügel mittels Elektro-Wasserbad bestehe außerdem die Gefahr, dass die kopfüber aufgehängten Tiere durch das Zappeln nicht ausreichend eingetaucht werden.

»Studien belegen, dass es aus verschiedenen Gründen vorkommen kann, dass Schlachttiere vor weiteren Schlachtarbeiten das Empfindungsvermögen wiedererlangen«, so heißt es in der Regierungsantwort. Die Zwischenfälle seien so schwerwiegend, dass die »tierschutzgerechte Tötung« weiterentwickelt werden müsse. Die Grünen sowie viele Tierschutzorganisationen fordern ein Verbot der Akkordarbeit auf Schlachthöfen.

**»Tierschutzgerechte Tötung« - kann es das überhaupt geben? Aktiver Tierschutz bedeutet: Tiere leben lassen! Jeder, der aufhört, Fleisch zu essen, rettet Hunderten Tieren das Leben.**

Quellen: »Regierung: Betäubung von Schlachttieren mangelhaft«, [www.agrarheute.com](http://www.agrarheute.com), 21.06.2012 · »Unmötiges Leiden«, [sueddeutsche.de](http://sueddeutsche.de), 21.6.2012

**Links: Filmaufnahmen der Tierrechtsorganisation PETA in deutschen Schlachthöfen beweisen, dass die Rinder noch schreien und mit Kopf und Beinen um sich schlagen, während ihnen der Hals aufgeschlitzt wird, das Blut literweise aus der Kehle fließt und Ohren und Füße abgeschnitten werden .**





# Lebendig geschlachtet!

Ein Rind hängt am Fließband, an seinem Hinterbein aufgehängt. Es wurde mit einem Bolzenschussgerät betäubt, doch es ist wieder erwacht und zappelt. Der Schlächter setzt das Messer an den Hals und schneidet mit einem langen Schnitt die Kehle auf. Ein Schwall von Blut strömt aus seinem Hals. Das Tier schlägt mit dem Kopf und schreit entsetzlich. Ein weiteres Rind, ebenfalls am Hinterbein aufgehängt, schlägt mit dem freien Hinterbein wild um sich. Erst wird dem Rind die Kehle aufgeschnitten. Dann wird ihm ein Vorderbein abgetrennt. Das Tier lebt aber noch! Es schlägt um sich, die Augen gehen auf und zu. Dann wird das andere Bein abgeschnitten.

Erst als der Schlächter den Kopf abtrennt, ist das Rind tot. Doch schon kommt das nächste Rind am Fließband aufgehängt: Es zappelt mit dem ganzen Körper, schlägt mit dem Kopf, tritt mit den Füßen....

Die Tierfilmer Dr. Friedrich Landa und Friedrich Mülln drehten entsetzliche Bilder in einem Schlachthof nahe der österreichisch-deutschen Grenze.

**Den Film »Das Brüllen der Rinder beim Geschlachtetwerden« können Sie online anschauen und bestellen bei »Tierschutz im Unterricht«, im Internet: [www.tierschutz.cc](http://www.tierschutz.cc)**

Kälber werden im Alter von 5 bis 6 Monaten geschlachtet - nachdem sie in Turbozeit auf das Schlachtgewicht von ca. 250 kg gemästet wurden. Ein normal aufgewachsenes Tier würde die doppelte Zeit dafür benötigen. Die Tiere werden künstlich anämisch gehalten, indem ihnen jegliche Aufnahme von Eisen vorenthalten wird, da sonst das Fleisch nicht hell bleibt. Auch Raufutter bekommen sie aus diesem Grund nicht zu essen.

◀ Milchkühe werden heute durchschnittlich im Alter von nur 4 Jahren geschlachtet - denn die völlig überzüchteten Tiere sind besonders krankheitsanfällig. Früher war es durchaus normal, wenn eine Kuh 15 Jahre oder älter wurde. Die Turbo-Nahrung kommt vornehmlich aus den Entwicklungsländern - wo den dort lebenden Menschen das Getreide als Nahrung vorenthalten wird. In der EU längst verbotene Pestizide werden gleich mitimportiert...



Bild: [www.brennglas.com](http://www.brennglas.com)

Bild: VGT - Verein gegen Tierfabriken Österreich

## Wie entstehen Tierleichenteile?

# Vom Pferd zur Salami



**1** Dieses Pferd ist zum Tode verurteilt: Sein Besitzer will es nicht mehr haben und verkauft es an den Pferdemetzger.

**2** In Deutschland gibt es 66 Pferde-Schlachtbetriebe. Die Schlachtung läuft genauso ab wie bei einem Rind: Mit dem Bolzenschuss ins Gehirn wird das Pferd betäubt. Dann wird es am Bein aufgehängt. Der Pferdemetzger schneidet die Kehle auf, das Blut läuft heraus. Das Pferd stirbt durch Verbluten.



**3** Als nächstes schneidet der Schlächter die Hufe ab. Anschließend wird der Körper der Länge nach aufgeschnitten und das Fell abgezogen. Ein Pferdemetzger wirbt im Internet: »Sieht man die begrenzten Ressourcen unserer Welt, so ist es doch einsichtig, dass gerade ein Tier, das ohne künstliche Futterzusätze und Massentierhaltung leben darf, als wertvolles Nahrungsmittel zu verwenden ist, wenn sein Nutzen nicht anderweitig bestimmt wird.«



Bilder: www.friedheit-fuer-tiere.de

**4** Hier wird der Kopf vom Körper des Pferdes abgeschnitten.



**5** Nun ist das Pferd enthäutet und kann zerlegt werden. Aus der Pferdehaut werden Taschen und Schuhe hergestellt.

Im EU-Recht gilt das Pferd als Lebensmittel lieferndes Tier. Geschlachtet werden »Ausschussfohlen«, Rennpferde, die nicht schnell genug sind, Reitpferde, die niemand mehr will oder Pferde mit kranken Hufen. In Deutschland werden jährlich über 10.000 Pferde geschlachtet, in Österreich etwa 1.000. Viele »Ausschussfohlen« - sie sind gerade mal vier bis sechs Monate alt - werden jedoch mit Schlachtransporten ins Ausland, z.B. nach Italien, gekarrt und dort geschlachtet.



**6** Aus Pferdefleisch wird nicht nur Salami hergestellt, sondern auch Schinken, Schinkenfleischwurst, Mettwurst und Fleischkäse.



Bilder: www.friedheit-fuer-tiere.de

Bild Salami: Nimbus, Fotolia.com

# Eine trügerische Phantasie

# Werbung und Realität

Kommunikationsdesigner Denis Becker hat für seine Diplomarbeit an der Fachhochschule Dortmund Kochrezepte mit den dazugehörigen Bildern aus der Massentierhaltung kombiniert. Die Rezepte »Spiegel-eier mit Speck«, »Medaillon vom Schwein«, »Hähnchen mit mariniertem Gemüse« oder »Rippchen mit aromatisiertem Reis« können alle nachgekocht werden - wenn dem Betrachter angesichts der Bilder und einiger kurzer Fakten zur »Zubereitung« nicht der Appetit vergeht.

Mit seinen Plakaten will Diplom-Designer Denis Becker darauf aufmerksam machen, dass Produkte wie Schinken, Wurst,

Eier oder Käse in der industriellen Massentierhaltung entstehen und mit millionenfacher Tierquälerei verbunden sind - aber mit einer völlig gegenteiligen Darstellung beworben werden.

Werbung und Realität seien eine trügerische Phantasie: »So gibt es Darstellungen lachender Schweine, die mit Zustimmung und voller Zufriedenheit einen toten Artgenossen dampfend auf dem Teller präsentieren. Viele Menschen nehmen diese höchst widersprüchlichen Botschaften gar nicht mehr bewusst wahr.«

Diplomarbeit »Plakate für eine vegane Ernährung«  
9 Plakate ansehen und Informationen  
Internet: [www.denisbecker.com](http://www.denisbecker.com)



**ROASTBEEF**  
mit frischem Rosmarin

**ZUTATEN**  
2 kg Roastbeef  
4 EL Olivenöl  
2 Zweige Rosmarin  
3 rote Pfefferschoten  
2 Zwiebeln  
½ TL Rosenpaprika  
½ TL grobes Meersalz  
¼ TL schwarzen Pfeffer



**ZUBEREITUNG:** Die Mastrinder 18 Monate in dunkle Ställe einsperren.

**Empfehlung:** Der Einsatz von Vollspaltenböden, durch den die Tiere ihren Kot und Urin treten, erspart das Ausmisten während der gesamten Mast.

Das Mastrind durch einen Bolzenschuss betäuben und das Gehirn durch Einführen eines flexiblen Stabes weiter beschädigen. Halsschlagader durchtrennen und ausbluten lassen.

[www.denisbecker.com](http://www.denisbecker.com)

## ZUBEREITUNG: ROASTBEEF mit frischem Rosmarin

Die Mastrinder 18 Monate in dunkle Ställe einsperren.

Empfehlung: Der Einsatz von Vollspaltenböden, durch den die Tiere ihren Kot und Urin treten, erspart das Ausmisten während der gesamten Mast.

Das Mastrind durch einen Bolzenschuss betäuben und das Gehirn durch Einführen eines flexiblen Stabes weiter beschädigen. Halsschlagader durchtrennen und ausbluten lassen.



# Wer Fleisch isst, gibt den Auftrag zu töten

## Ein Schlächter steigt aus

*Interview mit einem ehemaligen Kopfschlächter*

**Du warst als Kopfschlächter in Süddeutschland tätig. Wie lange hast du das gemacht?**

**Hans F. (Name von der Redaktion geändert):** Achteinhalb Jahre. Dann habe ich aufgehört. Ich konnte die Bilder nicht mehr sehen: Wie die Tiere abgestochen wurden, abgeschossen und wie sie bei lebendigem Leib aufgeschnitten wurden - dann hat es mir gelangt. Da habe ich keinen Bock mehr drauf gehabt.

**Wie kamst du zu dem Beruf?**

**Hans F.:** Ich habe gelernt als normaler Metzger.

**Und wie war dann die Arbeit im Schlachthof?**

**Hans F.:** Ich habe die Bilder alle noch im Kopf drinnen - das holt mich teilweise nachts aus dem Schlaf.

Viele Kopfschlächter sind Alkoholiker, und die gehen mit den Tieren um, als wären sie der letzte Dreck. Wenn die Tiere in der Früh geliefert werden - die kommen irgendwo von Dänemark her oder vom Sudetenland, die Schweine und Rinder -, werden sie einfach reingetrieben, dann werden sie abgeschossen und aufgehängt, viele leben noch, und dann werden sie schon durchgeschnitten. Und dann läuft das Blut von den Bullen. Derweil wird von manchen Schlächtern das Blut gesoffen, manche hauen sich Salz, Pfeffer und ein Ei rein, andere saufen es pur - lauter so Drecks-

zeug. Und das ist nicht mehr meine Welle gewesen. Ich kann's ja auch nicht mehr, ich will auch nicht - ich habe selber zwei Hunde, ich bin ein Tierfreund.

Oder bei den Spanferkeln, die die Leute draußen fressen - die Quiekerei und die Schreie von den Kleinen - die ahnen das, die spüren, wenn sie geschlachtet werden sollen. Wenn's einer nicht kann - die schießen dann verkehrt oder stechen verkehrt und diese Tiere leben dann ja noch -, bei lebendigem Leib werden viele geschlachtet.

**Wie geht der ganze Vorgang im Schlachthof vor sich? Die Tiere kommen also erst einmal vom Transporter...**

**Hans F.:** Ja, die kommen also erst mal rein, die kommen dann in so einen Kessel rein, dann werden sie enthaart...

### ... Leben die Tiere da noch?

**Hans F.:** Ja, viele leben noch, na, logo! Etliche kommen lebend in den Kessel rein zur Enthaarung. Das ist siedend heiß, das Wasser. Die Borsten werden dann abgebrüht. Dann werden sie gehäutet und dann werden sie geschlachtet. Und dann saufen manche Schlächter das Bullenblut pur, warm, so wie es ist. Oder von den Schweinen die Leber, die wird pur gefressen, so warm wie die ist, lauter so Zeugs. Oder dann werden den Bullen die Hoden abgeschnitten, dann hacken die sie zusammen, dann kommt Salz und Pfeffer dazu und dann wird s gefressen. Die denken, davon werden sie kräftig.

### Wie essen die das, einfach so mit der Hand oder legen sie es auf einen Teller und essen mit Messer und Gabel?

**Hans F.:** Die schneiden sich was ab, wenn sie ausbeinen - so nennt sich das - und fressen das gleich so, wie sie es rausnehmen. Pervers ist das, das sage ich dir ganz ehrlich!

### Wann werden die Tiere genau geschossen?

**Hans F.:** Wenn die Tiere ankommen, werden sie erst einmal in so eine Art Käfig hineingetrieben. Wenn dann der Schuss nicht gleich klappt - die zappeln ja -, wird ihnen die Kehle durchgeschnitten bei lebendigem Leib. Und das Fleisch wird dann abgenommen. Und wenn das nicht astrein ist - das muss ja geprüft werden - wenn also das Tier krank war oder das Fleisch sonst nicht zu gebrauchen ist, dann kommt es in die Verwertung rein. Ich fürchte allerdings, hier stimmt sowieso nicht alles, sicher gehen auch manchmal Teile über die Ladentheke, die nicht astrein sind - und da braucht sich keiner wundern, dass wir die BSE-Seuche haben.

### Und dann hast du aufgehört.

**Hans F.:** Ich kann so etwas nicht mehr mit ansehen, wie die Tiere leiden müssen. Wenn sie dann reingetrieben werden - das ist ein Wahnsinn. Das musst

du mal selber erleben! Ich kann dich mal mitnehmen, dort wo ich gearbeitet habe, die schlachten Montag, Mittwoch und Freitag. Nachts um eins geht es los bis mittags um elf, zwölf rum. Die machen das auf Akkord. Das geht nach Stückzahl. Da kämpft jeder gegen jeden, wer die meiste Stückzahl hat. Die verdienen ein Schweinegeld, die Kopfschlächter. Aber ich kann s nicht mehr. Und die Tiere, wenn du die hörst - ich krieg jetzt schon wieder eine Gänsehaut, wenn ich nur daran denke. Ich hab's gemacht und ich konnte es dann auch nervlich nicht mehr. Wie gesagt, viele der Kopfschlächter sind Alkoholiker, die hauen schon nachts die Flasche Schnaps weg und alles. Das ist ja nicht normal! Ich kenne das auch von anderen Schlachthöfen, da ist das genauso. Das sind keine Menschen mehr für mich - die sind ja irre. Ich sag ja, egal, auf welchen Schlachthof du gehst, viele sind Alkoholiker - wenn die mal Kontrollen machen würden, egal, ob es die Lebensmittelpolizei ist oder das Gewerbeaufsichtsamt, die würden das blaue Wunder erleben!

>>>

**»Ich konnte die Bilder nicht mehr sehen: Wie die Tiere abgestochen wurden, abgeschossen und wie sie bei lebendigem Leib aufgeschnitten wurden... Viele Kopfschlächter sind Alkoholiker und die gehen mit den Tieren um als wären sie der letzte Dreck.«**





Bild: www.brennglas.com

**Das weiß ja in der Öffentlichkeit eigentlich niemand!**

**Hans F.:** Wer das nicht selber gelernt hat oder das erlebt hat, der weiß das nicht. Wir haben normalerweise Schweigepflicht. Ich dürfte dir das gar nicht erzählen. Mein Name bleibt aus dem Spiel! Ich will da keinen Stress haben!

Wenn von der Gesundheitsbehörde mal wirklich die Leute kontrolliert würden - ich möchte nicht wissen, wie viele da selber an Krankheiten leiden, bei dem, was die von den Tieren alles fressen. Ich kenne einen, wenn der die Därme sauber macht, der macht sich in sein Fleisch einen Teil Kot mit rein und frisst das. Solche Verrückte sind das. Wenn ich das nicht selber erlebt hätte, könnte ich es dir nicht erzählen. Da vergeht dir das Essen.

**Das kann keiner nachvollziehen...**

**Hans F.:** Nein, das kann auch keiner, wenn man es nicht selber mitgemacht hat!

**Und werden die Schlächter davon nicht krank?**

**Hans F.:** Teilweise. Der eine geht in Frührente, der andere ist dann irgendwo in der Nervenklinik und so weiter - na ja,

weil die jeden Scheißdreck fressen. Und dann fangen die das Saufen an. Mit Schnaps fangen die schon früh um eins an, und um elf Uhr morgens sind manche dann stockbesoffen. Dann geht's noch in die Kneipe rein, da wird ne Kesselsuppe gelöffelt...

Ich könnte es nicht mehr. Heute war Schlachttag, und wenn du vorbeifährst, das stinkt barbarisch bis ins nächste Dorf rüber! Weil die Tiere ja abgeborstet werden. Mit ihrem Kittel gehen die Schlächter einfach in die Kneipe - da gibt's 'ne extra Kneipe für die - und fressen ihr Zeug da drinnen. Das bringen sie sich oft selbst mit. Und wenn frische Leberwurst gemacht wird, dann machen die um elf, wenn sie Feierabend haben, Brotzeit.

**Ist es den Schlächtern egal, wie es den Tieren geht?**

**Hans F.:** Ja, den meisten ist das scheißegal. Manche Tiere zappeln noch, nachdem sie geschossen wurden, die haben noch Lebensgefühl, denen werden bei lebendigem Leib die Augen ausgestochen und die Beine abgeschnitten - die zappeln noch, die sind noch warm, die Tiere merken das noch. Das ist ein riesen Leiden - wie bei einem Menschen. Tiere leiden schlimmer als wir.

*»Manche Tiere zappeln noch, nachdem sie geschossen wurden, die haben noch Lebensgefühl, denen werden bei lebendigem Leib die Augen ausgestochen und die Beine abgeschnitten...«*

**Isst du noch Fleisch?**

**Hans F.:** Nur ganz selten. Ich kann es nicht mehr. Gestern habe ich mir eine Pfannkuchensuppe gemacht, heute eine Reissuppe... Und mein Hund bekommt auch kein Dosenfleisch, weil ich weiß, was da drin ist, was da für Dreck verarbeitet wird. - Weißt du, was in Leberkäse oder Wurst alles drin ist?

**Nein...**

**Hans F.:** Das kann ich dir erzählen: In Kalbsleberwurst reicht ein Zusatz von 10% »Kalb« und 10% Schweineleber. Den Rest würden viele Leute wohl nicht freiwillig essen... In Wurst oder Leberkäse kommt alles rein, was nicht als Steak oder Kotelett über die Ladentheke geht: Innereien, Hälse mit Speiseröhren, Beine, Schwänze, Augen, alte Wurst - Abfälle also... Das wird dann mit Gewürz, Geschmacksverstärker, Farbstoff und Chemie zusammengemischt, dann wird das gebacken und dann geht es an die Leute.

**Schon der Dichter Jean Paul spottete bekanntlich: »Wurst ist Götterspeise, denn nur ein Gott weiß, was drin ist!«**

**Darf man denn heute so etwas verkaufen?**

**Hans F.:** Solange sie es nicht kontrollieren... Das Zeug wird ja teilweise eingefroren und dann wird's aufgetaut - und keiner weiß ja, was drinnen ist.

Ein Beispiel kann ich dir sagen: Als ich damals meinen Finger hier, meinen Zeigefinger, im Kutter verloren hab, ist einfach weitergekuttert worden. Und er ist in Bratwürste reingekommen. Ich weiß nicht, wer meinen Finger gefressen hat!

**Das ist ja kaum zu fassen!**

**Hans F.:** Und am meisten leiden ja die Tiere. Und was manche da abziehen mit den Tieren, das ist nicht mehr normal. Ich kann's nicht mehr ertragen. Das ist vorbei!

*Der Name des ehemaligen Kopfschlächters ist der Redaktion bekannt, ebenso der Schlachthof, in dem er tätig war.*



# Studie: »Qualzucht« bei »Nutz«-Tieren

Die Züchtung von Milchkühen, Mastrindern, Schweinen, Legehennen, Masthühnern und Puten auf immer schnelleres Wachstum und höhere Lege- und Milchleistung führt zu unvorstellbarem Leiden in den Ställen. Das geht aus einer Studie der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde hervor.

Die einseitige Züchtung auf »Leistung« und Ertrag belastet den Organismus der Tiere immer mehr. So heißt es in der Studie: »Leistungsbedingte Gesundheitsstörungen sind häufig festzustellen. Zu den wichtigsten gehören bei Milchkühen Fruchtbarkeitsstörungen, Euter- und Klauenentzündungen, bei Sauen Fruchtbarkeitsstörungen und Lahmheiten, bei schnell wachsenden Mastschweinen und Mastgeflügel (Hähnchen und Puten) Herz-Kreislauf-Probleme und Beinschäden (z.B. Gelenkerkrankungen). Die Zucht auf übergroße Brustmuskulatur bewirkt, dass Hähnchen und Puten nicht mehr normal laufen können.«

## **Krankheiten, Schmerzen - und kein natürliches Verhalten möglich**

Im Jahr 1955 gab eine Kuh 3.762 Liter Milch pro Jahr. Bis 2011 hat sich diese Menge mehr als verdoppelt: auf durchschnittlich 8.173 Liter. Parallel dazu hat sich die »Nutzungsdauer« der Milchkühe halbiert: Kühe geben heute nur noch durchschnittlich 2,2 Jahre Milch - dann werden sie geschlachtet. Zu diesem Zeitpunkt sind die Kühe noch nicht einmal ausgewachsen.

Hühner legen heute rund 300 Eier im Jahr - fast dreimal so viel wie früher. Etwa 10 Prozent der Legehennen sterben bereits während ihrer mit rund einem Jahr ohnehin kurzen »Nutzungszeit«. 55 bis 90 Prozent der Masthühner, Puten und Mastschweine weisen Studien zufolge oft schmerzhaft Gelenkerkrankungen auf.

Neben den gesundheitlichen Belastungen sind starke Verhaltenseinschränkungen festzustellen: »So bewegen sich Hähnchen und Puten im Verlaufe der Mast immer weniger und liegen meistens auf der feuchten Einstreu, was Hautentzündungen begünstigt. Ferner sind Hähnchen kaum noch in der Lage, erhöhte Sitzstangen anzufliegen oder Ausläufe zu nutzen.«

Diese Gesundheits- und Verhaltensprobleme seien tierschutzrelevant im Sinne des Tierschutzgesetzes. Denn das Tierschutzgesetz verbietet ausdrücklich so genannte Qualzuchten (§ 11b), also Züchtungen, die zu Schmerzen führen. »Dieser Paragraph ist jedoch nie vollzogen worden«, kritisiert der Leiter der Studie, Prof. Dr. Bernhard Hörning. Das Bundeslandwirtschaftsministerium habe nicht präzisiert, was genau mit »Qualzucht« von Nutztieren gemeint ist.

## **Tierleid nicht mehr in Auftrag geben**

Jeder Einzelne kann dazu beitragen, dieses Tierleid zu beenden. Wie? - Ganz einfach: Geben Sie keinen Auftrag mehr für Tierquälerei! Wenn Sie kein Fleisch essen, müssen keine Tiere für Sie gemästet und getötet werden. Wenn Sie von Kuhmilch-Produkten auf pflanzliche Alternativen wie Sojamilch, Hafer-, Reis- oder Nussmilch umsteigen, müssen keine Kühe für Sie leiden und noch im Jugendalter sterben. Und ist das Frühstücksei es wirklich wert, dass Millionen männliche Eintagküken geschreddert oder vergast und die Hennen so zusammengepercht werden, dass sie ihres natürlichen Verhaltens und ihrer Gesundheit beraubt werden - und nach nur 15 Monaten Lebenszeit im Schlachthof enden? Obendrein tun Sie auch Ihrer Gesundheit etwas Gutes!

Quelle der Studie: »Qualzucht« bei Nutztieren. Prof. Dr. Bernhard Hörning, Hochschule Eberswalde, 2013.

Im Internet: [www.topagrar.com/dl/4/1/8/2/0/8/Studie.pdf](http://www.topagrar.com/dl/4/1/8/2/0/8/Studie.pdf)



# Hühner in der Massenhaltung

## Ein Blick hinter die Kulissen

Fast jedes zweite in Deutschland geschlachtete Hähnchen kommt von WIESENHOF. Der Konzern dahinter, die PHW-Gruppe, »produziert« mehr als 270 Millionen Hühner pro Jahr, jede Woche werden etwa 4,5 Millionen Hähnchen geschlachtet.

Das Geflügel-Unternehmen wirbt mit dem Bauernhof-Image: Auf dem Logo ist ein romantischer niedersächsischer Fachwerkhof, umgeben von Bäumen und grünen Wiesen, zu sehen. Viele der WIESENHOF-Geflügelprodukte haben eine wiesengrüne Verpackung. Bei den »Bio-Hähnchen« ist sogar saftiges grünes Gras auf der Verpackung abgebildet. Da scheint doch die Hühnerwelt noch in Ordnung zu sein? Und wir können uns das Brathähnchen und die Geflügelwurst ohne Gewissensbisse schmecken lassen?

Mit der Sendung »System Wiesenhof - Wie ein Geflügelkonzern Menschen, Tiere und Umwelt ausbeutet« schreckte das ARD-Fernsehmagazin »Report Mainz« 2011 die Nation auf. Zur besten Sendezeit wurden tierquälerische Zustände gezeigt, Massen von Hühnern auf engstem Raum, im eigenen Dreck. Insider deckten Mängel bei der Hygiene und ausbeuterische Arbeitsbedingungen auf. Offenkundig soll mit einem Minimum an Mitteln ein Maximum aus der »Wegwerfware Tier« im wahrsten Sinne des Wortes herausgeholt werden.

»Was hier geschieht, ist keine Ausnahme, sondern die Regel in der Geflügelproduktion. Das ist meine Erkenntnis nach vielen Jahren Ermittlungstätigkeit in der Tierhaltungsbranche«, sagt der PETA-Ermittler Stefan Bröckling.





## Die Tierrechtsorganisation PETA schaute hinter die Kulissen

Der Geflügelkonzern WIESENHOF wirbt damit, dass die Hühner in »konventioneller Bodenhaltung« gehalten werden. Doch das Wort »Bodenhaltung« bedeutet in der Realität nur, dass die Hühner ihr ganzes Leben auf engstem Raum in stickigen Hallen und im ständigen Dunst ihrer eigenen Exkremente verbringen müssen. 40.000 Hühner pro Halle sind keine Ausnahme. Keine Wiese, so gut wie kein Tageslicht.

In Sachen Geflügelfleisch ist WIESENHOF Marktführer in Deutschland. Der Mutterkonzern, die PHW-Gruppe, macht knapp 2 Milliarden Euro Jahresumsatz. Der Tierrechtsorganisation PETA Deutschland e.V. gelang es, hinter die Kulissen dieses Unternehmens zu schauen, das buchstäblich über Tier-Leichen geht.

## Die Elterntierfarm - ohne Kinder, aber über 10 Monate Qual

»Bei WIESENHOF befinden sich alle Produktionsstufen von den Elterntierherden bis hin zur Logistikkette in eigener Hand«, wirbt das Unternehmen. Elterntierherden? Wer denkt da nicht an Hennen, die auf dem Nest sitzen und brüten? An Hühner, die mit ihren putzigen gelben Küken über den Bauernhof laufen?

Doch in einer WIESENHOF-Elterntierfarm gibt es keine Kinder. Hier werden so genannte Bruteier produziert, aus denen am Ende die Hühner schlüpfen, die im Supermarkt als Gefrier-, Frischware oder in Einzelteile zerlegt verkauft werden. Im Gegensatz zur Hähnchenmast, in der die Tiere in gerade mal fünf Wochen schlachtreif gemästet werden, leben die so genannten Elterntiere bis zu zehn Monate in den Legefarmen.

Wie sieht nun eine solche Elterntierfarm aus? Die Tierrechtsorganisation PETA Deutschland e.V. berichtet über ihre Recherchen: »Die Farm, das ist eine 95 Meter lange, doppelstöckige Halle mit insgesamt acht Stallbereichen. Am Ende der Halle steht eine gekühlte Kadavertonne für die toten Tiere. In den Ställen gibt es eine Bodenfläche, auf der die Hühner dichtgedrängt stehen, eine höher liegende Kotgrube, die während der ganzen 10 Monate nicht einmal geleert werden kann und die auch den Zugang zu den Tränken ermöglicht, eine Fütterungsanlage sowie die automatischen Legenester.«

*oben: Die Wiesenhof-Farm in Twistringen, Kreis Diepholz. Die Tiere leben dort in einer doppelstöckigen Hühnerfarm. Nicht nur, dass bei diesem Bild keine Bauernhof-Idylle aufkommen will - auch die Hühner (Bilder unten) sehen anders aus, als man sich Hühner vorstellt....*



*Keine Wiese, so gut wie kein Tageslicht: Die Hühner vegetieren auf engstem Raum in stickigen Hallen und im ständigen Dunst ihrer eigenen Exkremente. 40.000 Hühner pro Halle sind keine Ausnahme.*





In der Wiesenhof-Farm in Twistringen, Kreis Diepholz, gibt es acht Stallbereiche. Zehn Monate verbringen die Hühner, so genannte Mastelterniere, in den stickigen, fensterlosen Ställen. Die Luft ist unerträglich.



Was Wiesenhof als »Einstreu« bezeichnet, ist bereits nach wenigen Wochen kaum noch mehr als alter, getrockneter Hühnerkot, der während der gesamten Legephase nicht aus den Hallen geräumt wird. Viele Hühner sterben vorzeitig.



## Katastrophale Zustände

Die Tierrechtsorganisation PETA berichtet über katastrophale Zustände, die mit Fotos und Filmaufnahmen dokumentiert wurden:

»Der Stall macht einen maroden Eindruck. Die Elektroinstallation ist stellenweise abenteuerlich bis gefährlich, eine ungedämmte, flexible Wasserleitung ist zusammen mit dutzenden Versorgungs- und Steuerkabeln verlegt. Immer wieder mal fliegen Sicherungen raus oder es versagt ein für die Hühner und das Stallklima lebenswichtiger Lüfter. Mal reißt eine Futterkette, ein anderes Mal verstopft ein Futtersilo. Alter Bauschaum ist zu großen Teilen von Käfern zerfressen. Im Sommer herrschen aufgrund der unzureichenden Dämmung bis zu 34 Grad Celsius im Stall, worunter die Hühner immens leiden.«

## Die Räumung der Halle und Verladung der Hühner zum Schlachttransport

Wenn der Zeitpunkt der Schlachtung der Hühner gekommen ist, wird die ganze Halle geräumt. PETA dokumentierte so eine »Räumung« von 25.000 Tieren und die Verladung:

»Die Arbeiter innerhalb der Ställe stopfen die Hühner unter äußerster Gewalt in die Kisten. Die Tiere schreien entsetzlich, haben Todesangst. Es werden Hühner sogar aus etwa zwei Meter Entfernung in die Boxen geworfen. (...) Auf den Rollbahnen werden die vollen Kisten teilweise so hart gegeneinander gestoßen, dass sich die Klappen wieder öffnen. Vermutlich durch eine Fehlbedienung läuft die Rollbahn einmal rückwärts, worauf sich eine Box mit Tieren verklemmt, senkrecht aufstellt und beinahe drei Meter in die Tiefe stürzt. Das Ende der Rollbahn ist vielleicht 1,50 Meter über dem LKW-Boden. Von dieser Höhe werden ALLE für die untere Reihe vorgesehenen und mit Tieren gefüllten Boxen fallen gelassen. Das kann wohl nur bedeuten: Die Arbeiter nehmen schwerste Knochenbrüche der Hühner bewusst in Kauf. (...) Irgendwann ist die eine Seite eines Stallbereichs fast geräumt. Alle Boxen sind voll, es laufen aber noch etwa 30 Hühner dort frei herum. Unter vollem Körpereinsatz werden sie eingefangen. Dabei schmeißt sich einer der Männer sogar auf den Boden. Wer ein Huhn erwischt, schleudert es etwa fünf, sechs Meter weit auf die andere Seite des Stalles, in dem die Tiere noch nicht geräumt sind.«

## Nicht die Ausnahme, sondern die Regel

Das, was beim deutschen Geflügelfleisch-Marktführer stattfindet, ist ein Skandal. Doch der noch größere Skandal ist, dass das alles nicht die Ausnahme, sondern die Regel ist:

»Allen Beteiligten in der Agrarindustrie sind diese Praktiken bekannt, zwei Doktorarbeiten der Tierärztlichen Hochschule Hannover aus dem Jahren 2000/2001 beweisen dies eindrücklich«, so der Agrarwissenschaftler Dr. Edmund Haferbeck von PETA.

Wir Verbraucher können daran etwas ändern, indem wir solche Produkte konsequent nicht kaufen. Keine Tiere mehr zu essen ist das deutlichste Statement gegen tierquälerische Massentierhaltung!

Sehen Sie die Filmreportage: [www.peta.de/wiesenhof](http://www.peta.de/wiesenhof)

## Auszug aus einer Dissertation:

Die Praktiken der Geflügelindustrie sind schon lange bekannt. Bereits im Jahr 2000 hat sich Annemarie Gocke in ihrer Dissertation »Untersuchungen über den Einsatz einer Hähnchenfangmaschine in Mastbetrieben in Norddeutschland« mit dem Thema befasst. Hier einige Auszüge:

»Beim Fangen und Verladen von Jungmasthühnern am Ende der Mast für den Transport zum Schlachthof sind die Tiere in erheblichem Maß Stress und Verletzungen ausgesetzt. Nicht selten kommt es dabei zu Todesfällen. Nach wie vor ist das Fangen einer der am wenigsten automatisierten Prozesse in der Masthühnerproduktion. Es erfolgt in Deutschland in der Regel mit der Hand. Die Arbeit wird häufig nachts, unter Zeitdruck und von unzureichend ausgebildeten Personen ausgeführt. Dies kann in vielen Fällen zu einem wenig rücksichtsvollen Umgang mit den Tieren führen, der als einer der Hauptgründe für Verletzungen und Todesfälle angesehen werden muss. (...)

Die Haltung von vielen Tieren in einem Stall sowie das Bestreben, mit möglichst geringem Kostenaufwand ein gutes Mastergebnis zu erzielen, kollidiert oftmals mit den natürlichen Bedürfnissen der Tiere. (...)

Die Zucht auf schnelles Wachstum führt häufig zu Gesundheitsschäden vor allem im Skelettbereich, da die Knochen und Gelenke die schnell anwachsende Muskelmasse nicht tragen können. Deshalb wurde zur Verminderung von Gelenkschäden vorgeschlagen, die Tiere zu Beginn der Mast restriktiv zu füttern. Dies hat sich allerdings in der Praxis nicht durchgesetzt. Weitere Gesundheitsprobleme wie z.B. Brustblasen und Hautschäden können durch feuchten Boden entstehen. Dies ist vor allem im Bereich der Tränken der Fall (SAINSBURY, 1988; SAVORY, 1995). (...)



*Die hier dokumentierten Zustände in der industriellen Hühner-Massentierhaltung sind nicht die Ausnahme, sondern die Regel.*

In Folge der engen Besatzdichte und weil die Einstreu während eines Mastdurchganges nicht gewechselt wird, kommt es während der Mast zu einem Anstieg der Ammoniakkonzentration im Stall. Diese führt zu einer vermehrten Belastung der Atmungsorgane und zur Reizung der Augen. Auch die Infektionsanfälligkeit der Tiere wird durch eine vermehrte Ammoniakbelastung erhöht (FÖLSCH *et al.*, 1989).

Wenn 20.000 bis 30.000 zusammen in einem Stall gehalten werden, ist es unmöglich, jedes Einzeltier zu beobachten. Kranke, verletzte oder leidende Tiere werden oft nicht entdeckt. In Einzelfällen, bei sehr hoher Besatzdichte, können auch kleinere Tiere von größeren Artgenossen erdrückt werden (ROLLIN, 1995).«

# Studie: 96,4 % der Hähnchen bekommen mehrfach Antibiotika

**Ein Masthähnchen wird im Schnitt nur 38 Tage alt - dann wird es geschlachtet. Innerhalb dieser kurzen Zeit werden den meisten Hähnchen mehr als eine Woche lang Antibiotika verabreicht.**

Eine Untersuchung des Verbraucherschutzministeriums Nordrhein-Westfalen ermittelte den Antibiotikaeinsatz in der Hähnchenmast. Das Ergebnis: 96,4 Prozent der untersuchten Tiere wurden mit den Medikamenten behandelt.

In Nordrhein-Westfalen gibt es 8,5 Millionen Hühnermastplätze, so dass bei 6,7 Mastdurchgängen im Jahr knapp 57 Millionen Tiere jährlich gemästet werden. Im Schnitt erfolgten pro Mastdurchgang 2,2 Behandlungen mit durchschnittlich 3 verschiedenen Antibiotika-Wirkstoffen.

(Verbraucherschutzministerium Nordrhein-Westfalen: *Evaluierung des Antibiotikaeinsatzes in der Hähnchenhaltung*, 14.11.2011)

Die Ergebnisse der Untersuchung seien laut Verbraucherschutzminister Johannes Rimmel bundesweit übertragbar: »Jahrelang ist von der Geflügelwirtschaft und der Bundesregierung immer wieder versichert worden, dass der Einsatz von Antibiotika in der Tiermast nur die Ausnahme sei«, sagte Verbraucherschutzminister Johannes Rimmel gegenüber dem SPIEGEL »Jetzt haben wir es schwarz auf weiß: Antibiotika-Einsatz ist die Regel.« (SPIEGEL online, 15.11.2011)

Was ist der Grund für diesen massiven Antibiotikaeinsatz? Einerseits ist die industrielle Massentierhaltung geradezu eine Brutstätte für Krankheitserreger - das System funktioniert nur mit Antibiotika. Andererseits beschleunigen Antibiotika das Wachstum, so dass es sich - verbotenerweise - um Doping handelt. - Der übermäßige Einsatz von Antibiotika in der Massentierhaltung führt zur Zunahme von multiresistenten Keimen, die auch für den Menschen gefährlich sind.

# Horror in der Schweinemast



*Die Tiere stehen in ihren eigenen Exkrementen.*



*Zwischen lebenden Schweinen liegen tote Artgenossen.*



*Die gemessenen Ammoniakwerte waren viel zu hoch.*

Unerträglicher Gestank, ammoniakdurchtränkte Luft, Blut an den Wänden, kranke und tote Tiere so weit man in der Dunkelheit der Stallanlage sehen kann. Über diese grauenvollen Zustände in einem Schweinemastbetrieb im niedersächsischen Cappeln berichten die PETA-Ermittler.

Zahlreiche Schweine lagen in den Stallabteilen in ihren eigenen Exkrementen. Dazwischen Fliegen, Maden, Kakerlaken, Rattenkot sowie etliche tote Mäuse, deren Kadaver teilweise schon am Boden festgerottet waren. Die Spaltenböden, durch die Kot und Urin abfließen sollen, waren so verstopft, dass die Tiere völlig nass und verdreckt waren.

## **Kranke Schweine zwischen Blut und Kot**

Einige Schweine konnten nicht aufstehen oder sich nur sehr schwerfällig bewegen. Manche hatten Nabelbrüche und teilweise bis zu kindskopfgröße Abszesse. Ein totes Schwein lag mitten unter den lebenden. Auch in der so genannten Krankenbucht vegetierten zahlreiche Schweine unter schlimmsten Bedingungen vor sich hin. Hier wurden die Abteile ebenfalls nicht gereinigt. Die kranken Tiere, die zum großen Teil an Mastdarmvorfällen litten, hatten nicht einmal die Möglichkeit, sich auf einer trockenen Stelle hinzulegen. Blut von ihren offenen Darmvorfällen klebte an den kotverschmierten Wänden.

## **Zahlreiche weitere Misstände**

Die in der Anlage gemessenen Ammoniakwerte waren viel zu hoch (bis zu 60 ppm), was bei den Tieren zu schweren Atemwegsproblemen führen kann. Die PETA-Ermittler konnten sich nur dank Atemschutzmasken über einen längeren Zeitraum in dem Gebäude aufhalten.

Für die Tiere gab es keinerlei Beschäftigungsmöglichkeiten. Die vorgeschriebenen Ketten, die den Schweinen als »Spielzeug« dienen sollen, hingen außerhalb der Stallabteile.

Die Tränkvorrichtungen waren verstopft oder kaputt, so dass die Tiere Flüssigkeit nur aus dem Futterbrei erhielten, der einmal pro Tag in die Steinkübel gefüllt wurde.

Zahlreiche offene und verschlossene Packungen verschiedener Antibiotika-Präparate standen ungeschützt im Vorraum, teilweise sogar auf dem Boden. Da das Gebäude nicht verschlossen war, hätte jeder Zugang zu diesen großen Mengen an Medikamenten gehabt.

## Ermittlungen über mehrere Wochen

Die PETA-Ermittler beobachteten den Schweinemastbetrieb über mehrere Wochen hinweg und dokumentierten die katastrophalen Zustände. Eines wurde klar: Diese Missstände sind keine Momentaufnahme, sondern die Regel. Die Kadavertonne des Betriebes füllte sich zunehmend mit toten, ausgewachsenen Schweinen, die die Mast nicht überlebt hatten.

PETA meldete diese skandalösen Zustände umgehend dem Veterinäramt und erstattete Strafanzeige.

## Was Sie tun können

Millionen Schweine leiden in den Mastbetrieben. Von dort aus werden sie nach nur etwa sechs Monaten zum Schlachthof gebracht und getötet. Selbst wenn sich alle Beteiligten an die Tierschutzgesetze und Richtlinien halten, kann das Leiden und Sterben der Tiere nicht verhindert werden. Die einzige Möglichkeit, den Tieren wirklich zu helfen, ist: keine Tiere zu essen!

Video ansehen unter: [PETA.de/Schweinemast](http://PETA.de/Schweinemast)



*Viele Schweine leiden an Mastdarmvorfällen oder riesigen Abszessen. Nach sechs Monaten Mast - im eigenen Dreck, in qualvoller Enge und unerträglichem Gestank - sehen sie zum ersten Mal Tageslicht - auf dem Weg in den Schlachthof.*

# Tödliche Gefahr durch antibiotikaresistente Erreger

Forscher der schwedischen Universität Uppsala kommen zu dem alarmierenden Ergebnis: Schon kleinste Mengen Antibiotika - deutlich unter den zugelassenen Grenzwerten für Antibiotikarückstände in Nahrungsmitteln - fördern die Verbreitung von resistenten Erregern (*Fachmagazin PLoS Pathogens*, 7-11). Doch wie kommen Antibiotika in die Nahrungsmittel? Zwei Drittel aller in Deutschland verabreichten Antibiotika landen in der industriellen Massentierhaltung - und damit in Fleisch, Eiern und Milch.

Die industrielle Massentierhaltung bietet Krankheitserregern aller Art ideale Bedingungen. Damit die Tiere unter diesen Bedingungen überhaupt bis zur Schlachtung am Leben bleiben, kommen massenhaft Antibiotika zum Einsatz.

## Schweine erhalten im Schnitt 5,9 Mal Antibiotika, bevor sie geschlachtet werden

Das *Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)* schätzt für 2010, dass Schweine im Schnitt 5,9-mal und Rinder 2,3-mal Antibiotika bekamen, bevor sie geschlachtet wurden. Doch die Bakterien bilden immer mehr Resistenzen gegen Antibiotika, und so kommen noch mehr Antibiotika zum Einsatz - ein Teufelskreis. Bakterien, die Abwehrmechanismen gegen Antibiotika entwickelt haben und daher kaum zu behandeln sind, werden MRSA genannt. Das *Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)* hat in einer bundesweiten Untersuchung über 2500 Fleischproben auf

MRSA untersucht. Das Ergebnis: 42,2 Prozent der Putenfleischproben und 22,3 Prozent der Hähnchenfleischproben waren mit MRSA belastet.

Die Ansteckungsgefahr für die Verbraucher ergibt sich nicht nur beim Konsum kontaminierter Tierprodukte, sondern schon bei der Zubereitung. Prof. Wolfgang Witte, Mikrobiologe am Robert-Koch-Institut, weist darauf hin: »Wenn ich jetzt das Auftauwasser an meine Finger bekomme und habe dort kleine Schnittwunden, dann kann der MRSA dort eindringen und kann eine Hautweichteilinfektion verursachen. Im ungünstigen Falle kann davon eine Blutvergiftung, eine Sepsis, ausgehen und im ganz ungünstigen Falle - ist selten, aber durchaus beschrieben - der Tod.« (*Quelle: AHO, 20.9.2011*)



*Damit die Tiere die industrielle Massentierhaltung überleben, kommen massenhaft Antibiotika zum Einsatz.*

## Ein ehemaliger Veterinärämtes-Leiter deckt auf: Antibiotikamissbrauch in der Massentierhaltung und die Folgen

# Die Natur schlägt zurück



*Masthühner leben nur 32 Tage - und bekommen nicht selten in rund zwei Dritteln ihrer Lebenszeit Antibiotika*



*Schweinezucht: Der Einsatz von Antibiotika führt zur Zunahme von antibiotikaresistenten Bakterien - eine Gefahr auch für die Gesundheit des Menschen*



Alle Bilder aus »Die Natur schlägt zurück« · E. Wendt

»Seit Bestehen der Menschheit hat es kein solches Ausmaß an Tierquälerei gegeben - sowohl was Quantität als auch die Intensität angeht - wie in unserer Zeit. Die Folgen haben wir alle zu tragen, und sei es in der Person unserer Kinder und Kindeskiner.« Der Mann, der mit dieser aufrüttelnden Feststellung an die Öffentlichkeit geht, weiß, wovon er spricht: Dr. Hermann Focke war langjähriger Leiter des Veterinärämtes Cloppenburg, der Region mit der größten Tierdichte Europas. In seinem Buch »Die Natur schlägt zurück - Antibiotikamissbrauch in der intensiven Nutztierhaltung und Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt« beschreibt er die dramatischen Folgen von Massentierhaltung und agrarindustrieller Produktion und die steigende Gesundheitsbelastung durch die riesigen Mengen an antibiotikakontaminierter Gülle.

Im ersten Teil seines Buches beschreibt der Tierarzt und ehemalige Veterinärämtesleiter mit seinem großen Fach- und Insiderwissen die unermessliche legalisierte Tierquälerei in der »Schweineproduktion«, in der Hühner- und Putenmast und bei den Legehennen. Denn das Elend der Nutztiere in den industriellen Massentierhaltungen hängt mit der Antibiotika-Resistenz-Problematik ursächlich zusammen: Ohne massenhaften Einsatz von Arzneimitteln würden die Tiere unter diesen Haltungsbedingungen nicht überleben.

Der Antibiotikaeinsatz in der industriellen Massentierhaltung nimmt immer weiter zu. So bestätigte das Niedersächsische Landwirtschaftsministerium im Oktober 2010, dass Mäster in der konventionellen Hähnchenhaltung immer mehr Antibiotika einsetzen. Die Leiterin der Abteilung Verbraucherschutz und Tiergesundheit, Heidemarie Helmsmüller, sagte gegenüber NDR Info: »Ohne Einsatz der Mittel schaffen es die Hühner in großen Ställen häufig nicht, bis zum Ende ihrer Mastzeit zu überleben.« (NDR Info, 25.10.2010: »Antibiotika-Einsatz bei Masthühnern steigt«)

*Schweinezucht- und -mastanlage in Mecklenburg-Vorpommern. Die Werbung der Agrarindustrie versucht uns immer noch vorzugaukeln, Milch, Eier und Fleisch kämen von romantischen Bauernhöfen, wo sich Tiere auf grünen Wiesen tummeln. Diese Bauernhöfe gibt es längst nicht mehr - sondern riesige Agrarfabriken mit hunderttausenden von Tieren. Hier werden möglichst hohe Tierzahlen pro Quadratmeter mit möglichst hohem »Ertrag« pro Tier (Fleisch, Milch, Eier) unter möglichst geringem Personaleinsatz verbunden.*

# Buchtipps



Niemand hat bisher derart authentisch und kompetent über Massentierhaltung und deren katastrophalen Folgen für die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt berichtet.

Dr. Hermann Focke verfügt als Tierarzt und ehemaliger Veterinärämtsleiter in der Region mit der größten Nutztierdichte Europas über Insider-Kenntnisse agrarindustrieller Haltungssysteme und internationaler Tiertransporte. Er wurde in den 1990er Jahren bundesweit bekannt, als er nach eigenen umfangreichen Vor-Ort-Recherchen im In- und Ausland zahlreiche Skandale bei internationalen Schlachtiertransporten und damit in Zusammenhang stehenden Subventionsbetrügereien in Millionenhöhe publik machte.

1994 erhielt er den Tierschutz-Forschungspreis der Freien Universität Berlin und war 1995 der erste Preisträger des Zivilcourage-Preises der Solbach-Freise-Stiftung.

In seinem 2007 erschienenen Buch »Tierschutz in Deutschland: Etikettenschwindel?!« lenkte Dr. Focke erneut den Blick hinter die Kulissen agrarindustrieller »Produktion« und deren Auswirkungen auf das »Produkt« Tier. Er zeigte an vielen Beispielen und mit zahlreichen Dokumenten, wie eine mächtige Lobby der Agrar- und Lebensmittelindustrie Legislative und Exekutive in weiten Teilen beeinflusst nach dem Motto: »Die Wirtschaft macht die Politik, und die Politiker machen dazu die Rhetorik.«

**Hermann Focke**  
**Die Natur schlägt zurück**  
**Antibiotikamissbrauch in der intensiven Nutztierhaltung und Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt**

201 Seiten, Taschenbuch  
Verlag: Pro Business, Berlin  
1. Auflage 2010  
ISBN: 978-3-86805-766-9  
Preis: 14,80 Euro  
[www.book-on-demand](http://www.book-on-demand)



**Hermann Focke**  
**Tierschutz in Deutschland**  
**Etikettenschwindel?!**

353 Seiten, Taschenbuch  
Verlag: Pro Business, Berlin  
1. Auflage 2007  
ISBN 987-3-939430-93-3  
Preis: 17,80 Euro  
[www.book-on-demand](http://www.book-on-demand)



Im zweiten Teil des Buches »Die Natur schlägt zurück« zeigt Dr. Hermann Focke anhand umfangreicher Fakten und Daten auf, wohin zügelloser Antibiotikaeinsatz in der agrarindustriellen Nutztierhaltung führt: zu Resistenzen. Das heißt: Die bisher wichtigsten Medikamente gegen bakterielle Infektionskrankheiten verlieren immer mehr an Wirksamkeit. Die Folge: Eine nicht mehr zu beherrschende Gefahr für die Gesundheit von Mensch und Tier.

Zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen belegen den ursächlichen Zusammenhang zwischen dem Vorkommen resistenter Keime beim Menschen und den Lebensmittel liefernden Nutztieren. Dr. Hermann Focke erklärt in »Die Natur schlägt zurück« diesen Zusammenhang so:

**»Mit steigender Anzahl von Nutztieren auf engstem Raum (Tierdichte) und unverhältnismäßig vielen Ställen der gleichen Nutzungsart in einer Region (Populationsdichte) vergrößert sich überproportional das Erkrankungsrisiko der eingepferchten Tiere. Dieser ökologischen Gesetzmäßigkeit, insbesondere dem Anstieg von bakteriellen Infektionserregern, versucht man in der agrarindustriellen Massentierhaltung mit entsprechenden Medikamenten (hier vorwiegend Antibiotika) entgegenzuwirken. Aber die krankmachenden Bakterien wissen sich zu wehren, indem sie dauerhaft gegen die verabreichten Antibiotika Resistenzen entwickeln, diese an die folgenden Generationen weitergeben und auf Dauer einen Großteil der Antibiotika unwirksam werden lassen.**

**Zunächst versucht man, dieses durch Dosiserhöhung der Medikamente zu kompensieren, was jedoch zur Folge hat, dass die Resistenzen weiter ansteigen mit dem Ergebnis, dass irgendwann nichts mehr geht. Dieses Phänomen gilt sowohl in der Veterinär- wie auch in der Humanmedizin, denn es kommt zu Interaktionen zwischen Tier und Mensch, da zahlreiche bakterielle Erreger für beide Spezies krankmachend sind.«**

Focke stellt wissenschaftliche Forschungsergebnisse vor, die nachweisen, dass es zu Therapieversagen und Todesfällen durch vom Nutztier stammende Erreger kommen kann. Ein Risiko sind die lebensmittelbedingten Infektionen, also die Infizierung über Fleisch, Eier und Milch: So nimmt die Antibiotikaresistenz bei Salmonellen, E. coli oder Campylobacter immer weiter zu.

Doch die riesigen Antibiotikamengen sowie auch resistente Erreger gelangen - vor allem über die Gülledüngung - auch in großem Stil in die Umwelt: in die Böden, in die Gewässer und in das Grundwasser. Über mit Gülle gedüngte Böden können Antibiotika sogar in Nutzpflanzen gelangen: Wissenschaftler wiesen Antibiotika aus der Gülle z.B. in Feldsalat, Mais, Kohl, Kartoffeln, Zwiebeln und sogar Getreidekörnern nach.

Die Fakten und Zahlen, die Dr. Focke in »Die Natur schlägt zurück« zusammengestellt hat, sind erschreckend: Die weitgehend lediglich an Gewinnmaximierung orientierte Intensivierung und Industrialisierung in der Nutztierhaltung geht auf Kosten von Tieren, Menschen und Umwelt - und Politiker und Behörden setzen weiterhin vorwiegend das um, was der Wirtschaft dient. So ruft der Autor dazu auf: **»Wir alle haben es in der Hand, durch unser Verbraucherverhalten und politische Einflussnahme gegenzusteuern. Es gibt keinen Erkenntnismangel, es gibt ein Handlungsdefizit. Wir haben die Wahl zwischen Apokalypse und Frieden mit der Natur. Frieden mit der Natur bedeutet auch Frieden mit uns selbst.«**

# Krankheit auf dem Teller?



In den letzten Jahren haben sich die Meldungen über »Tier-Seuchen« und so genannte Lebensmittelkandale regelrecht überschlagen. Und vor lauter Gammelfleisch-Schlagzeilen scheinen BSE, Vogelgrippe, Salmonellen, Trichinen, Medikamentenskandal, Dioxin und Quecksilber in den Hintergrund gerückt zu sein. Neu dagegen ist der Verdacht, dass Morbus Crohn mit MAP bei Rindern in Zusammenhang steht.

Die industrielle Massentierhaltung fördert die Ausbreitung von Krankheiten geradezu: Je enger die Tiere im Stall zusammengepfercht sind, desto eher stecken sie ihre Artgenossen an. Der Konsum von kontaminierten Fleisch- und Milchprodukten kann auch für den Menschen gefährlich werden.

## **Paratuberkulose bei Rindern, Morbus Crohn beim Menschen**

An der chronischen Darmentzündung Morbus Crohn erkranken besonders junge Erwachsene zwischen 16 und 35 Jahren sowie ältere Menschen über 60. Die Krankheit beginnt mit Müdigkeit, Bauchschmerzen und Durchfällen. Es können Fieber, starker Gewichtsverlust, Übelkeit und Erbrechen auftreten, oft sind auch die

Gelenke betroffen. Die Entstehung von Morbus Crohn ist noch nicht vollständig geklärt. Doch kürzlich forderte die »American Academy of Microbiology« in einem Report, dem dringenden Verdacht, dass der bei Rindern vorkommende Erreger *Mycobacterium avium paratuberculosis* (MAP) am Morbus Crohn beteiligt ist, mehr Aufmerksamkeit zu schenken. MAP löst bei Wiederkäuern die Paratuberkulose aus. Diese unheilbare Darmentzündung hat sehr große Ähnlichkeit mit dem Krankheitsbild des Morbus Crohn beim Menschen. Die US-Wissenschaftler weisen in ihrer Studie darauf hin, dass bei Menschen, die an Morbus Crohn leiden, der MAP-Erreger siebenmal häufiger nachweisbar ist als bei gesunden Menschen. (Quelle: LME, 13.8.2008)

Bei infizierten Milchkühen wird der MAP-Erreger über die Milch ausgeschieden und erscheint so auch in Milch und Milchprodukten. MAP ist sehr hitzeresistent und kann auch das Pasteurisieren der Milch überleben. Auch in Fleisch wurde MAP nachgewiesen.

Die Agentur für Risikoanalysen »Vose Consulting« hat im Sommer 2008 für das US-Agrarministerium die ökonomischen Folgen für den Fall abgeschätzt, dass ein eindeutiger Zusammenhang zwischen dem Paratuberkuloseerreger beim Rind und dem Morbus Crohn beim Menschen festgestellt wird - und dies von den Konsu-

umenten wahrgenommen wird. Die Studie geht davon aus, dass die Konsumenten mit einem Verzicht auf Milch und Milchprodukte reagieren und dies zu Umsatzverlusten in der Milchindustrie führen würde. In ihrer Analyse haben die Autoren einen Rückgang des Milchkonsums von bis zu 30 % in ihren Berechnungen berücksichtigt. (Quelle: AHO, 17.8.2008)

Die Paratuberkulose-Erreger sind sehr widerstandsfähig: Sie überleben in der Erde und in der Gülle. Daher sind selbst Vegetarier und Veganer nicht vor einer Ansteckung sicher, wenn sie Gemüse verzehren, das mit Mist und Gülle gedüngt wurde. (Quelle: AHO, 29.5.2008)



## **Antibiotika**

Die Hälfte der Antibiotika, die in der Welt produziert werden, landen nicht etwa bei kranken Menschen, sondern in der Massentierhaltung - und dann im Fleisch der Tiere und mit der Gülle auf den Feldern, in den Böden, im Grundwasser. Mehrere tausend Tonnen Antibiotika werden jedes Jahr allein in der Europäischen Union an landwirtschaftliche Nutztiere wie Schweine, Rinder oder Geflügel verabreicht. Die Gefahr für den Menschen: Antibiotika-Resistenz.

»Die bisherigen Beobachtungen deuten darauf hin, dass der Gebrauch von Antibiotika in der Massentierhaltung die treibende Kraft für die Entwicklung von Keimen darstellt, die gegen Antibiotika resistent sind«, warnte Wolfgang Witte vom deutschen Robert-Koch-Institut schon vor Jahren.



Bei Stichproben in deutschen Supermärkten wurde antibiotikahaltiges Fleisch entdeckt. (Quelle: Aktion Tier, 18.9.2006) Lebensmittelkontrolleure in Niederösterreich stellten fest, dass nahezu jeder dritte Fisch nicht den Lebensmittelaufgaben entspricht. Immer häufiger wurden in den vergangenen Jahren Rückstände von Arzneien oder Antibiotika gefunden. (Quelle: ORF, 28.7.2008)

Chemiker haben nachgewiesen, dass die in der Tierzucht verwendeten Antibiotika durch die Gülledüngung sogar von Pflanzen aufgenommen werden und so in die menschliche Nahrung gelangen - mit gefährlichen Konsequenzen: Wird ein Mensch schwer krank und benötigt ein Antibiotikum, so zeigt dieses keine Wirkung mehr. (Quelle: AHO, 29.5.2008)

### **Dioxin in Milchprodukten, Eiern und Fleisch**

Immer wieder gibt es Meldungen über Dioxin in Fisch, Milch, Käse, Eiern und Fleisch. Dioxin entsteht unter anderem durch Müllverbrennung und Industrieabgase und gelangt über die Dioxinbelastung der Umwelt in den Nahrungskreislauf. Dioxin kann nicht nur Krebs auslösen, sondern auch das Immunsystem, die Leber und das Nervensystem schädigen.

Im Frühjahr 2008 sorgte der hohe Dioxingehalt in der Milch südtalischer Büffel für Aufsehen. Weil aus Büffelmilch Mozzarella hergestellt wird, verhängten Japan und Korea einen Importstopp für Mozzarella aus dieser Region.

### **Quecksilber in Fisch**

In allen Weltmeeren sammelt sich infolge der industriellen Verschmutzung giftiges Quecksilber im Körper von Fischen an, das in ihrem Gewebe gespeichert wird. Bei Menschen kann die Akkumulierung dieses Gifts zu ernsthaften Gesundheitsproblemen führen, darunter u.a. zu Hirnschäden, Gedächtnisverlust, Persönlichkeitsveränderungen, Zittern, Fehlgeburten und Entwicklungsschäden bei Föten.

Eine Studie der Ärztin Dr. Jane Hightower aus San Francisco zeigt, dass viele ihrer Patienten einen hohen Quecksilberspiegel und typische Symptome einer Quecksilbervergiftung aufwiesen. Sie beobachtete, dass die Symptome ihrer Patienten abnahmen, wenn diese aufhörten, Fisch zu essen. (Quelle: [www.fischen-tut-weh.de](http://www.fischen-tut-weh.de))

### **Trichinen in Schweinen**

Trichinen sind die Larven des Fadenwurms *Trichinella*. Der Fadenwurm ist ein Parasit und bevorzugt Haus- und Wildschweine. Menschen können sich mit dem Wurm anstecken, wenn sie infiziertes Fleisch oder Wurst essen. In der EU ist es vorgeschrieben, dass Veterinäre Schlachttiere auf Trichinen untersuchen. Allerdings wird nicht jedes geschlachtete Tier kontrolliert. Gilt ein Betrieb als amtlich trichinenfrei oder eine Region als wenig gefährdet, werden oft nur Stichproben gemacht. Das Essen von Rohwurst oder Schweine-Mett aus dem Ausland oder von infizierten Wildschweinen kann gefährlich sein.

Bei einer Infektion nisten sich die Larven im Darm ein und wachsen dort zu Würmern heran, die wiederum Larven freisetzen. Diese Miniwürmer wandern durch die Darmwand in die Blutbahnen und gelangen in den gesamten Körper. Die Folgen: Fieber, Übelkeit, Durchfall, schwere Muskel-, Kopf- und Gelenkschmerzen. (Quelle: [www.stem.de](http://www.stem.de), 1.4.2008)

### **Salmonellen in Milchprodukten, rohen Eiern, Fleisch und Wurst**

Salmonellen können besonders im Sommer in Eiscreme, Pudding oder Rohmilchkäse vorkommen, aber auch in rohem Fleisch oder in Wurst, die bei der Herstellung nicht genügend erhitzt wurde. Riskant sind auch Lebensmittel, die rohe Eier enthalten: Mayonnaise oder Desserts wie Tiramisu.

Salmonellen gedeihen bei Temperaturen zwischen 10 bis 47 Grad Celsius, und sogar Einfrieren tötet sie nicht ab - im Gegenteil: Wenn kontaminierte Lebensmittel aufgetaut werden, vermehren sich die Salmonellen sogar.

In der Massentierhaltung sind Salmonellen weit verbreitet: Studien des Bundesinstitutes für Risikobewertung belegen, dass rund zehn Prozent der deutschen Mastputen und etwa dreizehn Prozent der Mastschweine Salmonellen haben - und jede dritte (!) Legehennen-Herde. Die Tiere werden nicht zwangsläufig krank, sie übertragen die Bazillen aber.

Salmonellen-Befall beim Menschen führt zu Durchfall und Übelkeit. Gefährlich kann die Infektion bei älteren oder kranken Menschen sowie Kindern werden.

### **E-coli-Bakterien**

Gesundheitliche Gefahren gehen von bestimmten E-coli-Bakterien aus, die aus der Massentierhaltung stammen: Der weitverbreitete Bakterienstamm *E. coli* O157:H7 bildet so genannte Verotoxine, die beim Menschen zu gefährlichen Infektionen führen können. Die Erreger können beim Schlachtvorgang von Rindern ins gesunde Fleisch gelangen. In den USA gibt es jährlich etwa 8.000-16.000 Infektionen mit mehreren Hundert Todesfällen. Die meisten Krankheitsfälle sind im Zusammenhang mit dem Verzehr von Hamburgern in Fast-Food-Ketten in den USA beschrieben worden. Auch die Kontamination von Rohmilch und Rohmilchprodukten mit *E. coli* O157:H7 wurde nachgewiesen. (Quelle: *Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Schweiz*)

Selbst Vegetarier und Veganer können sich nicht in Sicherheit wiegen: Die gefährlichen E-coli-Erreger wurden auch bei Obst und Gemüse nachgewiesen. Ursache: Düngung mit Mist und Gülle.

### **Radioaktivität in Wildfleisch**

Auch weit über 20 Jahre nach Tschernobyl sind in Süddeutschland Wildschweine immer noch mit hohen Cäsium-Werten belastet. Laut Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) kann Muskelfleisch durchaus 3000 Bq/kg erreichen. Der Spitzenwert der vergangenen Jahre betrug sogar 65 000 Bq. - der Grenzwert für Wildfleisch liegt bei 600 Becquerel pro Kilogramm.

### **Belastung mit Pestiziden**

Fleisch ist mit Abstand das Nahrungsmittel mit der höchsten Pestizidbelastung. Der Grund: Mastfutter wird billig importiert. Pestizide, die sich in den Futterpflanzen finden, addieren sich im Körper des Tieres. In Entwicklungsländern werden Pestizide verwendet, die in Deutschland längst verboten sind, unter anderem DDT. Menschliche Organe werden so zur Sondermülldeponie der chemischen und pharmazeutischen Industrie.

### **Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen**

Lebensmittelvergiftungen nehmen immer weiter zu: Nicht durch nur Salmonellen, sondern auch durch *Campylobacter*-Keime. Der Ausgang kann tödlich sein.

# Gesünder leben ohne Fleisch

Längst ist erwiesen: Fleischessen fördert ernährungsbedingte Krankheiten wie Krebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Osteoporose, Gicht, Rheuma, Übergewicht, Demenz, Diabetes, Allergien und Stoffwechselerkrankungen.

## Fleisch und Milch begünstigen Herz-Kreislauf-Erkrankungen:

Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind in Deutschland Todesursache Nr. 1: Fast jeder zweite Deutsche stirbt an einer Herz-Kreislauf-Erkrankung. Eine Ernährung mit vielen tierischen Produkten, viel gesättigten Fetten und raffinierten Kohlenhydraten führt zu den typischen Zivilisationskrankheiten. Der Verzehr von rotem Fleisch, Fleischprodukten sowie die Gesamtaufnahme Fleisch erhöht das Risiko für Schlaganfälle und Herzinfarkte.

Mediziner der *University of Oxford* wiesen in einer Langzeitstudie mit rund 45.000 Teilnehmern nach, dass Vegetarier seltener wegen Herzerkrankungen ins Krankenhaus müssen als Fleischesser und dass sie seltener an Herzkrankheiten sterben. Die Studie zeigte, dass bei den Vegetariern im Durchschnitt der Blutdruck und die Cholesterinwerte deutlich niedriger waren. Bei einem hohen Cholesterinwert steigt das Risiko für Arterienverkalkungen, Herzinfarkt und Schlaganfall. Dagegen kann eine pflanzliche Ernährung nachweislich dabei helfen, die Cholesterinwerte zu senken.

Einer spanischen Studie zufolge senkt eine länger eingehaltene mediterrane Ernährung (viel Gemüse, viel Obst, natives kalt gepresstes Olivenöl oder Nüsse, weitgehender Verzicht auf Milch, Milchprodukte und Fleisch) das Todes-Risiko bei Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen um rund 30 Prozent.



Bild: www.brennglas.com

*Der Fleischkonsum fördert ernährungsbedingte Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs, Diabetes, Demenz, Osteoporose und Gicht.*

## Fleisch und Milch sind Risikofaktoren für Krebs:

**Krebs ist in Deutschland nach den Herz-Kreislauf-Erkrankungen die zweithäufigste Todesursache.**

Die NIH, die größte medizinische Forschungseinrichtung der Welt, stellte bereits 2001 ein erhöhtes Krebsrisiko bei Verzehr von rotem Fleisch fest.

Brustkrebs ist die häufigste Krebserkrankung bei Frauen: 58.000 Frauen erkranken jährlich in Deutschland an Brustkrebs. Einen direkten Zusammenhang zwischen Fleischverzehr und erhöhtem Brustkrebsrisiko wiesen Studien des *Ontario Cancer Institute* und die *Nashville Breast Health Study* (2011) nach. Auch das Hormon Östrogen in Milch und anderen Milchprodukten kann das Tumorstadium fördern:

Bereits eine Portion Milch oder ein Milchprodukt pro Tag - wie Käse, Joghurt oder Milcheis - steht im Zusammenhang mit einem höheren Risiko der Sterblichkeit bei Brustkrebs. Dies belegt eine Studie, die im *Oxford Journal of the National Cancer Institute* (2013) veröffentlicht wurde.

Prostatakrebs ist die häufigste Krebserkrankung bei Männern: 60.100 Männer erkranken jährlich in Deutschland an Prostatakrebs. Als Ursache gilt ein erhöhter Konsum von Fleisch und tierischen Fetten. Der Verzehr von rotem Fleisch verschlimmert den Zustand von Männern, die an Prostatakrebs erkrankt sind. Zur Vorbeugung von Prostatakrebs empfiehlt das Universitätsklinikum Heidelberg einen hohen Anteil von frischem Obst und Gemüse und den Verzicht auf tierische Fette sowie rotes Fleisch.

Darmkrebs ist die zweithäufigste Krebsart bei Frauen und die dritthäufigste bei Männern weltweit. Ein hoher Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch erhöht das Risiko für Darmkrebs. Die in Fleisch enthaltenen tierischen Proteine und Hormone wirken krebsfördernd. Die geringste Darmkrebsrate hat Indien, wo bekanntlich wenig Fleisch gegessen wird. Eine hohe Darmkrebsrate findet sich dort, wo viel Rindfleisch gegessen wird: in Europa, Nordamerika, Argentinien und Russland.

Fleisch steigert das Magenkrebsrisiko: Pro 100 Gramm täglichem Fleischverzehr steigt das Risiko für Magenkrebs um 252 Prozent. Das stellten Wissenschaftler der EPIC-Forschung (*European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition*) fest.

Wer regelmäßig Wurst und Aufschnitt isst, hat ein 40 Prozent höheres Risiko an Mund- und Speiseröhrenkrebs zu erkranken als ein Vegetarier. Dies belegen Daten von 350.000 Patienten der EPIC-Studie.

Rotes Fleisch und Milch sind mit einem erhöhten Risiko für bösartige Tumore des Lymphsystems verbunden. Dies wiesen Forscher der *Medizinischen Universitätsklinik Montevideo* (2013) nach.

**Laut einer Studie des Deutschen Krebsforschungszentrums haben Vegetarier ein drastisch verringertes Sterblichkeitsrisiko.**

**Vegane Ernährung weist die geringste Krebsrate auf. Der Adventist Health Study-2 (2012) zufolge hatten Veganer ein 16 Prozent geringeres Risiko für alle Krebsarten, und vegane Frauen hatten ein um 34 Prozent verringertes Risiko für bestimmte Krebsarten, darunter Brust-, Eierstock- und Gebärmutterkrebs.**

### **Fleisch und Milch begünstigen Diabetes:**

Eine hohe Zufuhr gesättigter Fettsäuren aus tierischen Produkten (Fleisch, Milch) kann zu einer Insulinresistenz führen und begünstigt das Entstehen der Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus).

Eine Studie des *Deutschen Instituts für Ernährungsforschung* (2011) kommt zu dem Ergebnis, dass ein deutlicher Zusammenhang zwischen dem Konsum von rotem Fleisch und dem Erkrankungsrisiko für Typ-2-Diabetes besteht. So stieg das Diabetesrisiko pro 100 Gramm rotes Fleisch pro Tag um 8 bis 16 Prozent. Beim Verzehr von Wurstwaren aus rotem Fleisch erhöhte sich das Risiko bereits pro 50 Gramm um 25 bis 40 Prozent.



### **Fleisch verursacht Übergewicht:**

Gesättigte Fettsäuren aus Fleisch, Fleischprodukten und Kuhmilch begünstigen die Entstehung von Übergewicht. Übergewicht gilt als Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Herzinfarkt, Schlaganfall, Durchblutungsstörungen.

**Vegetarier haben Studien zufolge durchschnittlich einen deutlich niedrigeren BMI.**



### **Fleisch ist ein Risikofaktor für Bluthochdruck:**

In den westlichen Industrieländern leidet etwa jeder Vierte an Bluthochdruck. Einen wesentlichen Anteil hat die Ernährung: Ein hoher Konsum von gesättigten Fettsäuren, wie sie vor allem in Fleisch und Wurst sowie Käse und Butter vorkommen, gilt als Risikofaktor.

**Vegetarier erkranken seltener an Bluthochdruck.**



### **Fleisch schädigt die Knochen:**

Fleischprodukte enthalten durchschnittlich mehr Phosphor als Calcium. Ein erhöhtes Phosphor/Calcium-Verhältnis hat eine verstärkte Freisetzung von Calcium aus den Knochen zur Folge. Studien zeigen einen engen Zusammenhang zwischen einer hohen Phosphataufnahme mit der Nahrung und einem erhöhten Risiko für Osteoporose und Knochenbrüche.



### **Fleisch fördert Entzündungen, Schmerzen und Rheuma:**

Tierische Produkte enthalten viel Arachidonsäure, woraus sich Entzündungstoffe bilden. Diese fördern die Entstehung von Neurodermitis, Darm-Entzündungen, Asthma, Arthritis, Arthrose und Rheuma

Studien zufolge kann durch das Streichen von Fleisch aus der Ernährung schon nach etwa drei Monaten eine Verbesserung der Beschwerden erzielt werden.



### **Fleisch erhöht Demenz-Risiko:**

Der westliche Ernährungsstil mit einem hohen Konsum tierischer Produkte verursacht vermehrt Alzheimer, Demenz und Adipositas. Studien zufolge sind für das Demenzrisiko Übergewicht und eine erhöhte Aufnahme von gesättigten tierischen Fettsäuren, Cholesterin und Eisen verantwortlich.



### **Zusammenhang zwischen Fleisch und Grauem Star:**

Je weniger Fleisch gegessen wird, desto geringer das Risiko, an Grauem Star zu erkranken. Die Augenkrankheit kann bis zur Erblindung führen. Die *EPIC-Oxford-Studie* (2011) zeigte: Bei Vegetariern reduzierte sich das Erkrankungs-Risiko für Grauen Star um 30 Prozent und bei Veganern um 40 Prozent im Vergleich zur Gruppe der Fleischesser (über 100 g Fleisch pro Tag).



### **Wer viel Fleisch isst, stirbt früher**

Wer viel verarbeitetes Fleisch isst, stirbt in der Regel früher. Das weist eine groß angelegte Studie der *Universität Zürich* mit knapp einer halben Million Menschen nach. Durch den Konsum von verarbeitetem Fleisch wie Wurst, Schinken und Speck steigt das Risiko für einen Tod durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie für Krebserkrankungen, so die Wissenschaftler im *Fachmagazin BMC Medicine* (2013).

Vegetarier leben länger als Fleischesser und leiden seltener an Herzerkrankungen. Dies ist das Ergebnis einer Studie der *Loma Linda University, Kalifornien* (2013) mit 73.308 Teilnehmern. Die Resultate bestätigten die gesundheitlichen Vorteile der vegetarischen Ernährung gegenüber der nicht-vegetarischen: Bei den Vegetariern gab es ganze zwölf Prozent weniger Todesfälle als bei den Nicht-Vegetariern. Auch von Herzkrankheiten waren die Gemüse-Esser seltener betroffen (minus 19 Prozent), ebenso wie von Diabetes und Nierenversagen.



### **90 g rotes Fleisch am Tag senken die Lebenserwartung um 30 Minuten pro Tag**

90 Gramm rotes Fleisch am Tag senken die Lebenserwartung pro Tag um 30 Minuten. Das bedeutet auf das ganze Leben berechnet einen Verlust von 1,2 Lebensjahren.

**Wer dagegen regelmäßig viel Obst und Gemüse isst, kann pro Tag zwei Stunden Lebenszeit dazu gewinnen.** Zu diesem Ergebnis kommt der Biostatistik-Professor David Spiegelhalter, der in der *Zeitschrift der British Medical Association* (2012) die Auswirkungen bestimmter Gewohnheiten auf die Lebenszeit berechnet hat.

# Milch tötet Tiere

Eine Kuh gibt nur Milch, wenn sie ein Kind bekommt. Deshalb werden Milchkühe einmal im Jahr künstlich befruchtet. Weil die Milch für die Menschen genommen wird, werden die Kälbchen kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Die weiblichen Kälbchen werden meist zu Milchkühen aufgezogen, die männlichen Kälbchen werden 6 Monate lang gemästet, bis sie, ihrem Alter nach noch Kinder, im Schlachthof enden. Doch auch ihre Mütter, die sie nie kennen gelernt haben, werden nicht sehr alt: eine Milchkuh wird durchschnittlich im Alter von vier Jahren geschlachtet.

## »Wegwerfkühe«: im Alter von 4 Jahren zum Schlachter

Heutzutage gibt eine Milchkuh in Deutschland im Durchschnitt 18,16 Liter Milch am Tag. Früher waren es täglich etwa 8 Liter - das ist in etwa die Menge, die ein Kälbchen braucht, um heranwachsen zu können.

1951 gab eine Kuh durchschnittlich 2600 Liter Milch im Jahr. 1980 waren es bereits 4548 Liter und 1998 ganze 5750 Liter - also mehr als doppelt so viel wie vor 40 Jahren! Und heute? Heute gibt eine Milchkuh im Durchschnitt circa 7.000 Liter Milch pro Jahr. Insgesamt haben die Kühe in Deutschland im Jahr 2007 rund 28,4 Milliarden Liter Milch produziert.

Die dermaßen überzüchteten Tiere mit einer völlig unnatürlichen Milchleistung sind besonders krankheitsanfällig. So leiden viele Milchkühe an Mastritis, einer Entzündung des Euters. Früher war es



*Links: Lässt die »Milchleistung« nach, ist die Kuh nicht mehr »rentabel«.*

kommen sie eine fette weiße Brühe mit viel Salz. Durch die überhöhte Menge Salz müssen die Kälber in Ermangelung von Wasser mehr Milchaustausch-Brei zu sich nehmen und nehmen so schneller zu. Die Tiere werden künstlich anämisch gehalten, indem ihnen jegliche Aufnahme von Eisen vorenthalten wird, da sonst das Fleisch nicht hell bleibt. Auch Raufutter bekommen die Tiere aus diesem Grund nicht zu essen. So leiden sie an Blutarmut, Durchfall, Lungenentzündungen und Lähmungen. Sie stehen auf Spaltenböden über ihrem eigenen Kot. Der Gestank ist entsetzlich, die Spaltenböden führen zu schmerzenden Füßen bis hin zu Verformungen.

Bild: www.brennglas.com

durchaus normal, wenn eine Kuh 15 Jahre alt wurde. Heute werden Kühe durchschnittlich nur noch vier bis fünf Jahre alt. Da eine Kuh erst nach zwei Aufzuchtjahren ein Kalb zur Welt bringt, geben Kühe heute im Durchschnitt gerade noch etwas mehr als zwei Jahre lang Milch! Sie sind mehr oder weniger zu Wegwerfkühen geworden.

## Und was ist mit den Kälbchen?

Die Kälbchen werden kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Die weiblichen werden meist zu Milchkühen aufgezogen.

Die männlichen Kälbchen werden drei bis sechs Monate lang auf das optimale Schlachtgewicht von 250 Kilo gemästet. Sie werden in enge Holzverschläge gesperrt, in denen sie sich kaum bewegen können. Der Profit wird maximiert, indem man jedem Kalb bis zur Schlachtung nur einen Quadratmeter Fläche zur Verfügung stellt. Statt der Muttermilch be-

Etwa 10 Prozent der Kälber sterben in den ersten Lebenswochen. Die anderen enden mit vier bis sechs Monaten im Schlachthof. Die Milchproduktion steht also im engen Zusammenhang mit der Fleischindustrie.

## Tierbabys auf dem Teller

Kein einziges Tier, welches für den Fleischkonsum geschlachtet wird, erreicht auch nur ein Sechstel seiner natürlichen Lebenserwartung. Fast alle werden getötet, noch bevor sie überhaupt ausgewachsen sind.

Ein Rind hat eine natürliche Lebenserwartung von etwa 30 Jahren, manche werden sogar noch deutlich älter. Doch die Kälber der Milchkühe werden bereits im Alter von drei bis sechs Monaten geschlachtet - es handelt sich also um Tierbabys! Einige Kälbchen werden bereits wenige Tage nach ihrer Geburt getötet: das Lab in ihren Mägen dient der Käseherstellung.

Eine Milchkuh kommt durchschnittlich im Alter von vier bis fünf Jahren zum Schlächter. Zu diesem Zeitpunkt sind viele Kühe noch nicht einmal ausgewachsen. Verglichen mit dem Alter eines Menschen würde es sich um ein etwa 15-jähriges Mädchen handeln.

Jede achte Kuh kommt trächtig zum Schlächter. Das Blut der Kälberföten stellt eine zusätzliche Goldgrube für die Pharma- und Kosmetikindustrie dar: Die Kälber werden aus der Fruchtblase geschnitten, und dem noch schlagenden Herzen wird mit einer Nadel durchschnittlich ein halber Liter Blut abgezapft. Auf diese Weise werden jährlich mindestens 2 Millionen ungeborener Kälber.

### Gibt es Alternativen?

Allen erwachsenen Säugern ist gemeinsam, dass sie nach dem Abstillen ihre artspezifische Muttermilch nicht mehr zu sich nehmen und auch nicht mehr verstoffwechseln können. Ist es da nicht merkwürdig, dass wir Menschen uns artfremde Milch als Basisnahrung erkoren haben?

Wer nun ins Nachdenken gekommen ist, dem empfehlen wir: Probieren Sie Alternativen zu Kuhmilch und zu Milchprodukten aus! Längst gibt es eine riesengroße Palette: Soja-, Hafer-, Reis-, Mandel-, Nuss- oder Kokosmilch, Soja- und Hafersahne, Soja-Joghurts und Puddingscremes, sogar Eis und »Käse« ohne Kuh-Milch.

### Verzicht auf Milch: Gut fürs Klima

Die Massentierhaltung und die Verarbeitung von Tierprodukten verursachen laut einer aktuellen Studie des »Worldwatch Institute« etwa die Hälfte der menschenverursachten Treibhausgase. (World Watch Magazine, November/Dezember 2009). Die Milchproduktion hat daran einen nicht unerheblichen Anteil. So entstehen bei der Produktion von einem Kilo Käse über acht Kilogramm Treibhausgase.

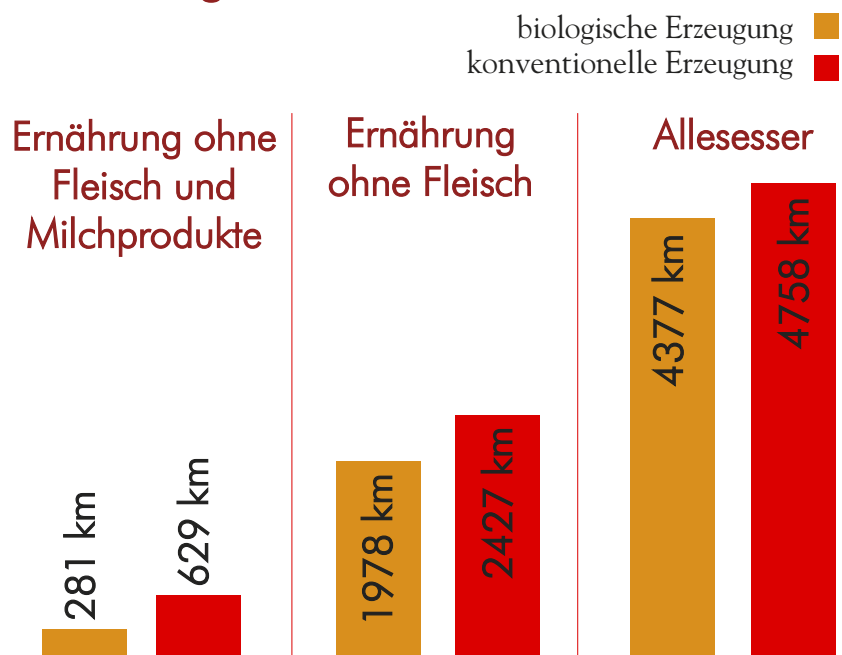
Rechts: Die Verbraucherorganisation Foodwatch hat in einer Studie ermittelt, dass eine Ernährung ohne Fleisch und Milchprodukte mehr als 7 Mal klimafreundlicher ist - eine rein pflanzliche Ernährung aus biologischer Erzeugung ist sogar mehr als 16 Mal klimafreundlicher!



Bild: Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus

Oben: Die Kälbchen werden kurz nach der Geburt ihren Müttern weggenommen und unter qualvollen Bedingungen gemästet - bis sie mit bis sie mit 3 bis 6 Monaten geschlachtet werden.

## Treibhauseffekt verschiedener Ernährungsweisen, pro Kopf und Jahr, dargestellt in Autokilometern\*



\* entsprechend dem CO<sup>2</sup>-Ausstoß eines BMW 118d mit 119g CO<sup>2</sup>/km

(Quelle: Foodwatch)

# Milch? Besser nicht!

## Gesundheitliche Vorteile der veganen Ernährung

Lesen Sie eine Zusammenfassung von gesundheitlichen Schädigungen, die mit Milch und Milchprodukten in Zusammenhang gebracht werden - mit Angabe der zugrundeliegenden 80 Studien und in Anlehnung an die Empfehlungen der amerikanischen Ärztekommision PCRM.

Von Dr. med Ernst Henrich, Pro Vegan

Viele Menschen verbrauchen erhebliche Mengen an Milchprodukten. Die Regierungen vieler Länder fördern den Milchkonsum noch trotz aller wissenschaftlichen Beweise, welche die angeblichen gesundheitlichen Vorteile der Milch nicht nur in Frage stellen, sondern sogar erhebliche gesundheitliche Risiken durch Milch und Milchprodukte aufzeigen.

### Osteoporose und Milch

Das wichtigste Verkaufsargument für Milch ist Kalzium und der Aufbau starker Knochen bei Kindern und die Prävention vor Osteoporose bei älteren Menschen. Allerdings zeigt die klinische Forschung, dass Milchprodukte keinen Nutzen für die Knochen haben. Eine Überprüfung, die im Jahr 2005 in der medizinischen Fachzeitschrift für Kinderheilkunde *Pediatrics* veröffentlicht wurde, zeigte, dass Milchkonsum nicht den Knochenbau bei Kindern verbessert. (1) Ebenso zeigte die *Harvard Nurses' Health Studie* (2), die mehr als 72.000 Frauen über 18 Jahren umfasste, keine schützende Wirkung von erhöhtem Milchkonsum auf das Frakturrisiko.

**Sie können das Risiko von Osteoporose vermindern, indem Sie in Ihrer Ernährung Natrium reduzieren, vermehrt Obst und Gemüse verzehren, Sport treiben und für eine angemessene Kalziumzufuhr aus pflanzlicher Nahrung sorgen (z. B. Grünkohl, Brokkoli und anderes grünblättriges Gemüse und Bohnen).**

Eine Studie, die in *Archives of Pediatrics & Adolescent Medicine* veröffentlicht wurde, welche die Ernährung, körperliche Aktivität und Stressfrakturen über sieben Jahre bei heranwachsenden Mädchen überprüfte, zeigte, dass Mädchen, die die meisten Milchprodukte und Kalzium konsumierten, keinen zusätzlichen Schutz für die Knochen aufwiesen. Im Gegenteil hatten unter den körperlich aktiven Mädchen diejenigen, die am meisten Kalzium (vor allem aus Milchprodukten) aufnahmen, ein mehr als doppelt so hohes Risiko für Stressfrakturen. (3) Während Kalzium tatsächlich wichtig für die Gesundheit der Knochen ist, zeigen aber Studien, dass eine steigende Aufnahme jenseits von etwa 600 Milligramm pro Tag - also Mengen, die einfach und ohne Milchprodukte oder Kalziumpräparate erreicht werden können - den Knochenbau nicht verbessern. (2) In Studien mit Kindern und Erwachsenen konnte nachgewiesen werden, dass sportliches Training eine große Wirkung auf Knochendichte hat. (4-6)

Sie können das Risiko von Osteoporose vermindern, indem Sie in Ihrer Ernährung Natrium reduzieren (7), vermehrt Obst und Gemüse verzehren (7, 8), Sport treiben (5, 9) und für eine angemessene Kalziumzufuhr aus pflanzlicher Nahrung sorgen (z. B. Grünkohl, Brokkoli und anderes grünblättriges Gemüse und Bohnen). Sie können auch mit Kalzium angereicherte Produkte wie Müsli und Getränke nutzen.

Die Länder, in denen am meisten Milch und Milchprodukte verzehrt werden, weisen die höchsten Osteoporose-Raten auf, wohingegen die Länder, in denen am wenigsten Milch und Milchprodukte konsumiert werden, die niedrigsten Osteoporose-Raten aufweisen. (52)

Hoher, übermäßiger und lang andauernder Kalziumkonsum beeinträchtigt wahrscheinlich die Regulationsfähigkeit des Körpers, wie viel und wann er Kalzium in den Knochen einsetzt. Deshalb kommen auch Hüftfrakturen häufiger in Bevölkerungen vor, in denen häufig Milchprodukte konsumiert werden und der Kalziumkonsum relativ hoch ist. (53)





**Kühe produzieren Milch aus demselben Grund wie Menschenmütter: als Nahrung für ihre Babys.**

Fall-Kontroll-Studien in verschiedenen Bevölkerungsgruppen haben eine starke und konsistente Verbindung zwischen Serum-IGF-I-Konzentrationen und dem Risiko für Prostatakrebs nachgewiesen. (18) Eine Studie zeigte, dass Männer, die die höchsten IGF-I Werte aufwiesen, ein fast zweifach erhöhtes Risiko für Prostatakrebs hatten, verglichen mit denjenigen, die die niedrigsten Werte aufwiesen. (19) Weitere Untersuchungen konnten zeigen, dass das Risiko für Prostatakrebs durch den Konsum von fettarmer Milch erhöht wurde, was darauf hindeutet, dass zu viel Kalzium aus Milch eine potenzielle Bedrohung für die Prostatagesundheit darstellen könnte. (18)

Etwa 65 Prozent der Östrogene, die mit der Nahrung aufgenommen werden, stammen aus Milchprodukten. Östrogene (und deren Metabolite) sind ein Risikofaktor für Brust-, Eierstock- und Prostatakrebs, was auf ihre Fähigkeit zurückzuführen ist, das Zellwachstum zu beeinflussen. (20) Eine Studie, die zeigte, dass Milchkonsum das Brustkrebsrisiko steigert, konnte 15 verschiedene Östrogen-Metabolite in verschiedenen Milchprodukten nachweisen. Dagegen wurden keine nennenswerten Mengen von Östrogen-Metaboliten in Sojamilch gefunden. (20) Fettthaltige Lebensmittel zu reduzieren ist sehr wichtig, um das Risiko für Brustkrebs zu senken. Und Milchprodukte sind die hauptsächliche Quelle von gesättigten Fetten in der Ernährung.

Eierstockkrebs hängt wahrscheinlich auch mit dem Verzehr von Milchprodukten zusammen. Der Milchzucker wird im Körper in den Zucker Galaktose umgewandelt. Forschungsergebnisse deuten darauf hin, dass der Milchzucker Galaktose giftig für die Zellen des Eierstocks sein könnten. (21) In einer Studie aus Schweden war der Konsum von Laktose und Milchprodukten mit Eierstockkrebs verbunden. (22) In einer Studie aus Dänemark, dem Land mit einer der höchsten Raten an Eierstockkrebs in der Welt, konnte nachgewiesen werden, dass Frauen, die mehr als zwei Portionen Milch pro Tag konsumierten, ein fast zweifach so hohes Risiko aufwiesen, an Eierstockkrebs zu erkranken, als Frauen, die weniger als eine halbe Portion pro Tag aufnahmen. (23)

Foto: mubi - Fotolia.com

Im *British Medical Journal* wurden interessante Ergebnisse über den Zusammenhang von Kalziumzufuhr und dem Risiko von Knochenbrüchen veröffentlicht. Diese Langzeitstudie mit über 60.000 Frauen in Schweden verfolgte die Kalziumaufnahme dieser Frauen und ihrer Knochenbrüche für 19 Jahre (1987-2006). Die Frauen mit der niedrigsten Kalziumaufnahme hatten, wie erwartet, die meisten Frakturen. Diejenigen mit einer mittleren Kalziumzufuhr von etwa 750 mg Kalzium pro Tag, hatten eine sehr viel geringere Bruchrate. Diejenigen mit dem höchsten Verbrauch von Kalzium konnten die Knochenbruchrate nicht reduzieren, sondern hatten sogar eine höhere Rate an Hüftfrakturen. (54)

Eine Studie an älteren Männern und Frauen in Australien wies nach, dass ein höherer Verbrauch von Milchprodukten mit einem erhöhten Frakturrisiko assoziiert ist. Diejenigen mit dem höchsten Verbrauch an Milchprodukten hatten ein etwa doppelt so hohes Risiko für Hüftfrakturen im Vergleich zu denen mit dem niedrigsten Verbrauch. (55)

## Milch und Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Milchprodukte einschließlich Käse, Milcheis, Milch, Butter und Joghurt beinhalten erhebliche Mengen an Cholesterin und sind die hauptsächliche Quelle für gesättigte Fettsäuren in der Ernährung. (10) Eine Ernährung mit einem hohen Gehalt an Fett und gesättigten Fettsäuren erhöht das Risiko bei Herzerkrankungen und anderen schweren gesundheitlichen Problemen. In zwei Studien konnte gezeigt werden, dass der Bluthochdruck, ein bekannter Risikofaktor für Herzerkrankungen, signifikant gesenkt werden konnte bei Patienten, die strikt tierliche Produkte vermieden. (11, 12) Eine fettarme vegane Ernährung ohne Milchprodukte in Kombination mit genügend Bewegung, ohne Zigaretten und einem vernünftigen Umgang mit Stress kann nicht nur Herzerkrankungen verhindern, sondern sogar rückgängig machen. (13, 14) Fettfreie Milchprodukte sind zwar verfügbar, sind jedoch mit erheblichen anderen Gesundheitsrisiken verbunden.

Finnland gehört zu den Ländern mit dem höchsten Milch und Milchproduktekonsum (252 kg pro Kopf) und hat die weltweit höchste Infarktsterblichkeit. In Griechenland (noch geringerer Milchkonsum als in Spanien) ist die Infarktsterblichkeit amgeringsten. (56)

## Krebs und Milch

Prostatakrebs und Brustkrebs sind mit dem Konsum von Milchprodukten verbunden, was vermutlich auf der Erhöhung eines Hormons beruht, welches »Insulin-like growth factor« (IGF-I) genannt wird. (15) IGF-I ist in Kuhmilch enthalten. Es wird in erhöhten Konzentrationen im Blut von Personen nachgewiesen, die regelmäßig Milchprodukte konsumieren. (16, 17) Auch andere Substanzen, die den IGF-I Spiegel erhöhen, sind in Kuhmilch enthalten.



>>>



Foto: Fotolyse - Fotolia.com

*Die heutigen Turbokühe aus Qualzuchten produzieren Milchmengen, für die eine Kuh natürlicherweise nie vorgesehen war. Das Ergebnis ist dann oft eine schmerzhafte Mastitis oder Entzündungen der Brustdrüsen. So gelangt auch Eiter in die Milch. Die Behandlungen dieser Erkrankung erfordern wiederum den Einsatz von Antibiotika.*

Die WHO-Zahlen über die Brustkrebshäufigkeit weltweit decken sich mit denen über die Höhe des Milchkonsums: Die westlichen »Milchländer« mit dem höchsten Milchkonsum haben die höchsten Brustkrebsraten. (57) Nach dem zweiten Weltkrieg ist in Japan die Brustkrebshäufigkeit parallel zum Milch- und Milchproduktekonsum gestiegen. (58)

Wissenschaftler der Universität Melbourne untersuchten den Zusammenhang zwischen dem Verzehr von tierlichen Produkten und den Blutkonzentrationen von Hormonen. Die Frauen mit dem höchsten Verzehr von Milchprodukten hatten ca. 15 Prozent höhere Estradiolkonzentrationen. Die Studie zeigt, dass ein höherer Verzehr von Fleisch sowie von Milchprodukten die Konzentration der Steroidhormone erhöht. Steroidhormone sind z. B. eng mit dem Risiko für Brustkrebs und Prostatakrebs assoziiert. (59)

Eine ganze Reihe von Studien weisen auf den Zusammenhang zwischen Prostatakrebs, Milch und Kalzium hin. (60, 61, 62)

Eine Untersuchung zum Krebsrisiko durch Milch und Milchprodukte zeigte, dass bei den Kindern, die Milch und Milchprodukte konsumierten, später die Darmkrebsrate um fast das Dreifache erhöht war, unabhängig davon, ob Fleisch, Früchte, Gemüse konsumiert wurden und auch unabhängig von den sozioökonomischen Indikatoren. (63)

## Laktose-Intoleranz

Laktoseintoleranz ist bei vielen Bevölkerungsgruppen häufig anzutreffen und betrifft etwa 95 Prozent der Amerikaner asiatischer Herkunft, 80 bis 100 Prozent der amerikanischen Ureinwohner, 60 bis 80 Prozent der Afro-Amerikaner, 50 bis 80 Prozent der Hispanos, (24) und 15 Prozent der Kaukasier. (25) Symptome wie gastrointestinale Beschwerden, Durchfall und Blähungen treten auf, da diese Personen nicht über das Enzym Laktase verfügen, das den Milchzucker Laktose verdaut. Wenn wir älter werden, verlieren viele von uns diese Fähigkeit. (26)

## Vitamin D

Oft wird Milch deshalb getrunken, um Vitamin D aufzunehmen, obwohl Vitamin D durch gesündere Quellen zu erhalten ist. Die natürliche Quelle für Vitamin D ist das Sonnenlicht. Täglich bis zu 15 Minuten Sonnenbestrahlung auf Arme, Beine und Gesicht reicht aus, um die Bedürfnisse des Körpers für Vitamin D zu befriedigen, abhängig von der individuellen Hautfarbe. (27) Dunklere Haut erfordert eine längere Exposition gegenüber der Sonne, um ausreichende Mengen an Vitamin D zu bilden. Angereicherte Produkte wie Getreide, Körner, Brot, Orangensaft und Pflanzenmilch sind gesunde Lebensmittel und enthalten Vitamin D. Viele gängige Multivitaminpräparate enthalten Vitamin D.

## Verunreinigungen der Milch

Milch enthält eine Reihe von Verunreinigungen, die von Pestiziden bis hin zu Medikamenten reichen. Milch enthält von Natur aus Hormone und Wachstumsfaktoren, die im Körper der Kuh produziert werden. Darüber hinaus werden in einigen Ländern zusätzlich synthetische Hormone wie rekombinantes Rinder-Wachstumshormon (rBGH) den Milchkühen injiziert, um die Produktion von Milch zu erhöhen. (28) Die heutigen Turbokühe aus Qualzuchten produzieren Milchmengen, für die eine Kuh natürlicherweise nie vorgesehen war. Das Ergebnis ist dann oft eine schmerzhafte Mastitis oder Entzündungen der Brustdrüsen. So gelangt auch Eiter in die Milch. Die Behandlungen dieser Erkrankung erfordern den Einsatz von Antibiotika. Deshalb wundert es nicht, dass Antibiotika-Spuren in Proben von Milch und anderen Milchprodukten gefunden werden. Pestizide, polychlorierte Biphenyle (PCB) und Dioxine sind weitere Beispiele von Verunreinigungen in der Milch.

Diese Toxine können den Körper nicht einfach wieder verlassen, so dass sich schließlich so hohe Konzentrationen aufbauen können, die das Immun- und das Fortpflanzungssystem beeinträchtigen. Auch das zentrale Nervensystem kann betroffen sein. Darüber hinaus gelten PCBs und Dioxine auch als Karzinogene, also krebsauslösende Substanzen. (29) Dies gilt insbesondere dann, wenn viel tierliches Eiweiß als Nahrung zugeführt wird. Tierliches Eiweiß gilt als eines der am stärksten das Krebswachstum fördernden Faktoren. (64)

Zur Beurteilung der Aufnahme von Giften wie Dioxinen, Furanen und dioxin-like PCBs wurden Analysenergebnisse von Lebensmittelproben mit Daten der nationalen Verzehrstudie in Frankreich verglichen. An der Toxinaufnahme hatte der Fischverzehr einen Anteil von 48 Prozent, gefolgt von Milchprodukten mit 34 Prozent. (65)

Eine groß angelegte Untersuchung stellte in jeder Milch 20 synthetische Chemikalien fest. Die gefundenen Chemikalien sind Antibiotika, nichtsteroidale Antiphlogistika, Schmerzmittel, Antiepileptika, Konservierungsstoffe, Lipidsenker, Beta-Blocker und synthetische Geschlechtshormone. Insgesamt wurden 20 pharmakologisch aktive Substanzen gefunden. (66)

Laut einer Untersuchung des Schweizer Bundesamts für Gesundheit (BAG) stammen 92 Prozent aller Giftstoffe in der Nahrung (Dioxine und PCB) aus Tierprodukten. Größter einzelner Lieferant für Giftstoffe ist die Milch mit 47 Prozent! (67)



## Milchproteine und Diabetes

Der Insulin-abhängige Typ I Diabetes (in der Kindheit einsetzend) ist mit dem Verzehr von Milchprodukten verbunden. (30) Eine finnische Studie aus dem Jahr 2001 mit 3.000 Kindern, die ein genetisch erhöhtes Risiko für die Entwicklung von Diabetes aufwiesen, hat gezeigt, dass eine frühe Fütterung mit Kuhmilch zu einer erhöhten Anfälligkeit für Typ I Diabetes bei Kindern führt. (31) Kuhmilchkonsum im Säuglingsalter und in der frühen Kindheit erhöhen das Risiko für Diabetes Typ I beträchtlich. (68, 69)

Mehrere Studien zeigen auch den Zusammenhang zwischen hohem Milchkonsum und Altersdiabetes (Diabetes Typ II). (70, 71)

Vollmilchprodukte und Fleisch begünstigen Diabetes. Die Universität Athen untersuchte in einer Studie 1.514 Männer und 1.528 Frauen auf den Zusammenhang zwischen Ernährungsgewohnheiten und Diabetes-Inzidenz. Dabei zeigte sich, dass ein erhöhter Verzehr von Fleisch und Vollmilchprodukten mit einer Insulinresistenz assoziiert ist. Der Verzehr von Fleisch führte sowohl zum Anstieg der Blutglukose als auch zum Anstieg der Insulinkonzentration im Blut. (80)

Auch nach den epidemiologischen Daten erhöht Milch das Diabetesrisiko deutlich. Finnland gehört zu den Ländern mit dem höchsten Milch- und Milchproduktekonsum (252 kg / Kopf in 2000) und hat die weltweit höchsten Diabetesraten. Spanien gehörte bis 2000 zu den Ländern mit dem niedrigsten Milch- und Milchproduktekonsum (125 kg / Kopf in 2000) und hat eine der niedrigsten Diabetesraten. (74)

## Milch erhöht Risiko für Diabetes und Multiple Sklerose

Der Zusammenhang zwischen Milch, Diabetes und Multipler Sklerose aufgrund gleichartiger Immunmechanismen ist sehr wahrscheinlich. (72, 73)

## Milch und gesundheitliche Bedenken bei Säuglingen und Kindern

Milcheiweiß, Milchzucker, Fett und gesättigte Fettsäuren in Milchprodukten bedingen erhebliche gesundheitliche Risiken für Kinder und fördern die Entwicklung von Fettleibigkeit, Diabetes und Herzerkrankungen. Die *Amerikanische Akademie für Kinderkrankheiten* empfiehlt, Kleinkindern unter 1 Jahr keine Kuhmilch zu geben, (32) weil bei einer Ernährung, die reich an Milch und Milchprodukten ist, ein Eisenmangel wahrscheinlich ist. Kuhmilch-Produkte haben zudem einen nur sehr geringen Eisengehalt. (33) Wenn Milchprodukte ein wichtiger Teil der Ernährung werden, wird auch ein Eisenmangel immer wahrscheinlicher. Koliken sind ein weiteres Problem bei Milchkonsum. Bis zu 28 Prozent der Kinder leiden unter Koliken während der ersten Lebensmonate. (34) Kinderärzte wissen schon seit langem, dass Kuhmilch oft der Grund ist. Wir wissen jetzt, dass sogar stillende Mütter Koliken bei ihren Babys auslösen, wenn die Mütter Kuhmilch konsumieren. Die Antikörper aus der Milch können in den Blutkreislauf der Mutter, dann in ihre Muttermilch und anschließend ins Baby gelangen. (35, 36) Darüber hinaus scheinen Nahrungsmittelallergien das Ergebnis des Konsums von Kuhmilch zu sein, insbesondere bei Kindern. (37, 38) Kuhmilch steht auch im

Zusammenhang mit chronischer Verstopfung bei Kindern. Forscher sagen auch, dass Milchkonsum zu Wundsein am Po und Schmerzen beim Stuhlgang führt, was wiederum eine Verstopfung bei den betroffenen Kindern zur Folge hat. (39)

In einer Studie der spanischen Universitäten von Cordoba und Granada wurde Adipositas im Kindesalter untersucht. Ein erhöhter Verzehr tierlicher Proteine, besonders in frühen Lebensphasen, begünstigt die Entstehung von Übergewicht und Insulinresistenz. Das Gleiche trifft auf ballaststoffarme Ernährungsformen (z. B. Süßigkeiten, Weißmehlprodukte) zu. (75)

Kinder mit dem höchsten Konsum an Milchprodukten sind fast doppelt so häufig übergewichtig im Vergleich zu denen, die am wenigsten Milchprodukte konsumieren. Dies zeigt eine neue Studie, die im *Nutrition Journal* veröffentlicht wurde und auf den Ergebnissen von 1.764 Kindern basiert. Weiter zeigt die Studie, dass der Verzehr von Getreide und Gemüse den gegenteiligen Effekt von Milchprodukten hat. Je mehr Getreide und Gemüse von Kindern gegessen wird, desto weniger wahrscheinlich ist es, dass sie übergewichtig sind. (76)

Da die Verfettung der Menschen epidemische Ausmasse annimmt und insbesondere Kinder davon betroffen sind, deren Eltern sich nicht um die Ernährung ihrer Kinder kümmern und/oder Fleisch und Milchprodukte für gesund halten, und Übergewicht eine ideale Grundlage für viele tödliche Erkrankungen darstellt, ist es wichtig, die Nahrungsmittel zu identifizieren und zu benennen, die zu Übergewicht und schwerwiegenden Erkrankungen führen. Mittlerweile existieren eine große Zahl wissenschaftlicher Studien, die Milch und Milchprodukte als gesundheitsschädlich identifizieren. Wenn man sich dann noch vergegenwärtigt, dass auf der Webseite des deutschen Verbraucherschutzministeriums direkte Werbung für angeblich gesunde Milch und Milchprodukte gemacht wird, dann muss man sich fragen, ob man es mit totalem Unwissen, bewusster Ignoranz oder zu starker Nähe zu den Profiten der Agrarindustrie zu tun hat.

## Schmerzen, Rheuma, Migräne und Milch

Bei rheumatoider Arthritis (RA) und Migräne ist es möglich, die Schmerzen durch das Weglassen von Milchprodukten (und/oder anderen krankmachenden Lebensmitteln) zu verringern. Einer der häufigsten diätetischen Auslöser von Migräne- und Arthritis-Schmerzen sind Milchprodukte. Selbst kleine Mengen können eine Schmerzattacke auslösen.

Im Erwachsenenalter erreichen zwischen 20 und 50 Prozent der Patienten eine Verringerung oder sogar eine Beseitigung ihrer Migräne, wenn häufige Auslöser, wie Milchprodukte, vermieden werden. (40, 41)

Laut mehreren Studien konnte etwa die Hälfte der Patienten mit Arthritis von einer veganen Ernährung profitieren, darunter auch einige Patienten, bei denen keine Auslöser in der Nahrung gefunden werden konnten. (42-46) Eine Studie zur Beurteilung des Einflusses einer vier Wochen dauernden, fettarmen veganen Ernährung auf Rheuma-Patienten konnte signifikante Veränderungen bei den Symptomen, eine Verbesserung der Funktion, eine Abnahme sowohl der Druckempfindlichkeit als auch der Gelenkschwellung, eine Reduzierung der Schwere der morgendlichen Steifheit und der Schmerzen nachweisen. (47)

>>>



*Die gesundheitlichen Vorteile einer rein pflanzlichen Ernährung rücken immer mehr ins Bewusstsein der Öffentlichkeit - gibt es doch immer mehr Menschen mit Milchunverträglichkeiten und immer mehr Studien, die auf mögliche gesundheitliche Gefahren durch Milch und Milchprodukte hinweisen.*

## Akne und Milch

Nach mehreren Untersuchungen besteht ein Zusammenhang zwischen Milchkonsum und Akne. (79) Studien zu Milchkonsum und Akne lassen vermuten, dass die Akne durch Hormone und bioaktive Moleküle in Kuhmilch verursacht wird. (48-50) In einer retrospektiven Studie von 47.355 Frauen war der Konsum von Milch während der Jugend mit Akne verbunden, am stärksten bei fettarmer Milch. (48) Jahre später führte die gleiche Arbeitsgruppe eine prospektive Studie mit 6.094 Mädchen durch und stellte fest, dass eine Steigerung des Milchkonsums ein vermehrtes Auftreten von Akne zur Folge hatte, wobei keine Verbindung mit dem Milchlaktose gefunden werden konnte. (49) Ebenso konnten Forscher eine Verbindung von Akne bei Jungen im Teenageralter und dem Konsum von Magermilch feststellen. (50)

## Alzheimer, Demenz, Parkinson

Das Risiko an Parkinson zu erkranken, ist für Männer mit täglichem mehrfachem Milchkonsum erheblich erhöht. (77) Milch und Milchprodukte erhöhen das Alzheimer Risiko. Dies ist das Ergebnis einer Studie des *Taub Institute For Research On Alzheimer's Disease* an der *New Yorker Columbia-Universität*. Fettreiche Milch und Milchprodukte, wie z. B. Butter und Käse, fördern Alzheimer. (78)

## Fettleibigkeit und Kalorien

Fettleibigkeit ist ein Risikofaktor für eine Reihe von chronischen Erkrankungen. Das Ersetzen von hochkalorischen Milchprodukten durch kalorienarme pflanzliche Lebensmitteln trägt dazu bei, nicht zu viele Kalorien aufzunehmen und ein gesundes Körpergewicht aufrecht zu erhalten oder zu erreichen.

Cola ist als Zucker- und Kalorienbombe bekannt. Cola und Magermilch beinhalten etwa die gleiche Anzahl von Kalorien. Vollmilch hat etwa 50 % und Milch mit 2 % Fett etwa ein Drittel mehr Kalorien als Cola. Milch mit reduziertem Fettgehalt ist an 7. Stelle der führenden Quellen für Kalorien bei Amerikanern im Alter von 2 bis 18 Jahre und Vollmilch ist an 12. Stelle. (51)

Milch und Milchprodukte sind nicht nur in der Nahrung überflüssig, sondern können sogar sehr gesundheitsschädlich sein. Am besten ist eine gesunde Ernährung mit Getreide, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und angereicherten Lebensmitteln wie Getreide und Säften. Diese nährstoffreichen Lebensmittel sorgen dafür, dass Sie genügend Kalzium, Kalium, Riboflavin und Vitamin D mit Leichtigkeit aufnehmen und keine gesundheitlichen Risiken eingehen.

## Quellennachweise

1. Lanou AJ, Berkow SE, Barnard ND. Calcium, dairy products, and bone health in children and young adults: a reevaluation of the evidence. *Pediatrics*. 2005;115:736-743.
2. Feskanich D, Willett WC, Colditz GA. Calcium, vitamin D, milk consumption, and hip fractures: a prospective study among postmenopausal women. *Am J Clin Nutr*. 2003;77:504-511.
3. Sonnevile KR, Gordon CM, Kocher MS, Pierce LM, Ramappa A, Field AE. Vitamin D, Calcium, and Dairy Intakes and Stress Fractures Among Female Adolescents. *Arch Pediatr Adolesc Med*. Published ahead of print March 5, 2012.
4. Lunt M, Masaryk P, Scheidt-Nave C, et al. The Effects of Lifestyle, Dietary Dairy Intake and Diabetes on Bone Density and Vertebral Deformity Prevalence: The EVOS Study. *Osteoporos Int*. 2001;12:688-698.
5. Prince R, Devine A, Dick I, et al. The effects of calcium supplementation (milk powder or tablets) and exercise on bone mineral density in postmenopausal women. *J Bone Miner Res*. 1995;10:1068-1075.
6. Lloyd T, Beck TJ, Lin HM, et al. Modifiable determinants of bone status in young women. *Bone*. 2002;30:416-421.
7. Lin P, Ginty F, Appel L, et al. The DASH diet and sodium reduction improve markers of bone turnover and calcium metabolism in adults. *J Nutr*. 2001;133:3130-3136.
8. Tucker KL, Hannan MR, Chen H, Cupples LA, Wilson PWF, Kiel DP. Potassium, magnesium, and fruit and vegetable intakes are associated with greater bone mineral density in elderly men and women. *Am J Clin Nutr*. 1999;69:727-736.
9. Going S, Lohman T, Houtkooper L, et al. Effects of exercise on bone mineral density in calcium-replete postmenopausal women with and without hormone replacement therapy. *Osteoporos Int*. 2003;14(8):637-643.
10. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. *Dietary Guidelines for Americans, 2010*. 7th Edition. Washington, D.C.: U.S. Government Printing Office, December 2010. Available at: <http://www.cnpp.usda.gov/dietaryguidelines.htm>. Accessed January 31, 2011.
11. Lindahl O, Lindwall L, Spangberg A, et al. A vegan regimen with reduced medication in the treatment of hypertension. *Br J Nutr*. 1984;52:11-20.
12. Ernst E, Pietsch L, Matrai A, Eisenberg J. Blood rheology in vegetarians. *Br J Nutr*. 1986;56:555-560.
13. Szeto YT, Kwok TC, Benzie IF. Effects of a long-term vegetarian diet on biomarkers of antioxidants status and cardiovascular disease risk. *Nutrition*. 2004;20:863-866.
14. Ornish D, Brown SE, Scherwitz LW, et al. Can lifestyle changes reverse coronary heart disease? *Lancet*. 1990;336:129-133.
15. Voskuil DW, Vrieling A, van't Veer LJ, Kampman E, Rookus MA. The insulin-like growth factor system in cancer prevention: potential of dietary intervention strategies. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev*. 2005;14:195-203.
16. Young NJ, Metcalfe C, Gunnell D, et al. A cross-sectional analysis of the association between diet and insulin-like growth factor (IGF)-I, IGF-II, IGF-binding protein (IGFBP)-2, and IGFBP-3 in men in the United Kingdom. *Cancer Causes Control*. 2012;6:907-917.
17. Gonzalez CA, Riboli E. Diet and cancer prevention: Contributions from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study. *Eur J Cancer*. 2010;46:2555-2562.
18. Leitzmann MF, Rohrmann S. Risk factors for the onset of prostatic cancer: age, location, and behavioral correlates. *Clin Epidemiol*. 2012;4:1-11.
19. Price AJ, Allen NE, Appleby PN, et al. Insulin-like growth factor-I concentration and risk of prostate cancer: results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev*. 2012.

20. Farlow DW, Xu X, Veenstra TD. Quantitative measurement of endogenous estrogen metabolites, risk-factors for development of breast cancer, in commercial milk products by LC-MS/MS. *J Chromatogr B Analyt Technol Biomed Life Sci.* 2009;877:1327-1334.
21. Cramer DW, Greenberg ER, Titus-Ernstoff L, et al. A case-control study of galactose consumption and metabolism in relation to ovarian cancer. *Cancer Epidemiol Biomarkers Prev.* 2000;9:95-101.
22. Larsson SC, Bergkvist L, Wolk A. Milk and lactose intakes and ovarian cancer risk in the Swedish Mammography Cohort. *Am J Clin Nutr.* 2004; 80:1353-1357.
23. Faber MT, Jensen A, Sjøgaard M, et al. Use of dairy products, lactose, and calcium and risk of ovarian cancer - results from a Danish case-control study. *Acta Oncol.* 2012;51:454-464.
24. U.S. Department of Health and Human Services. National Institutes of Health. Lactose Intolerance: Information for Health Care Providers. Available at: [http://www.nichd.nih.gov/publications/pubs/upload/NICHHD\\_MM\\_Lactose\\_FS.pdf](http://www.nichd.nih.gov/publications/pubs/upload/NICHHD_MM_Lactose_FS.pdf). Accessed July 24, 2012.
25. Bertron P, Barnard ND, Mills M. Racial bias in federal nutrition policy, part I: the public health implications of variations in lactase persistence. *J Natl Med Assoc.* 1999;91:151-157.
26. Swallow DM. Genetics of lactase persistence and lactose intolerance. *Annu Rev Genet.* 2003;37:197-219.
27. Holick M. The vitamin D epidemic and its health consequences. *J Nutr.* 2005;135:2739S-2748S.
28. Outwater JL, Nicholson A, Barnard N. Dairy products and breast cancer: the IGF-1, estrogen, and bGH hypothesis. *Med Hypothesis.* 1997;48:453-461.
29. Baars AJ, Bakker MI, Baumann RA, et al. Dioxins, dioxin-like PCBs and non-dioxin-like PCBs in foodstuffs: occurrence and dietary intake in the Netherlands. *Toxicol Lett.* 2004;151:51-61.
30. Saukkonen T, Virtanen SM, Karpinen M, et al. Significance of cow's milk protein antibodies as risk factor for childhood IDDM: interaction with dietary cow's milk intake and HLA-DQB1 genotype. *Childhood Diabetes in Finland Study Group. Diabetologia.* 1998;41:72-78.
31. Kimpimäki T, Erkkola M, Korhonen S, et al. Short-term exclusive breastfeeding predisposes young children with increased genetic risk of Type I diabetes to progressive beta-cell autoimmunity. *Diabetologia.* 2001;44:63-69.
32. Gartner LM, Morton J, Lawrence RA, et al; American Academy of Pediatrics Section on Breastfeeding. Breastfeeding and the use of human milk. *Pediatrics.* 2005;115:496-506.
33. Pennington JAT, Douglass JS. *Bowes and Church's Food Values of Portions Commonly Used.* 18th ed. Baltimore, Md: Lippincott Williams & Wilkins; 2005.
34. Lucassen PL, Assendelft WJ, van Eijk JT, Gubbels JW, Douwes AC, van Geldrop WJ. Systematic review of the occurrence of infantile colic in the community. *Arch Dis Child.* 2001;84:398-403.
35. Jarvinen KM, Makinen-Kiljunen S, Suomalainen H. Cow's milk challenge through human milk evoked immune responses in infants with cow's milk allergy. *J Pediatr.* 1999;135:506-512.
36. Paronen J, Björkstén B, Hattveig G, Akerblom HK, Vaarala O. Effect of maternal diet during lactation on development of bovine insulin-binding antibodies in children at risk for allergy. *J Allergy Clin Immunol.* 2000;106:302-306.
37. Sampson HA. Food allergy. Part I: immunopathogenesis and clinical disorders. *J Allergy Clin Immunol.* 2004;113:805-819.
38. Host A. Frequency of cow's milk allergy in childhood. *Ann Allergy Asthma Immunol.* 2002;89(Suppl 1):33-37.
39. Iacono G, Cavataio F, Montalto G, et al. Intolerance of cow's milk and chronic constipation in children. *N Engl J Med.* 1998;339:1100-1104.
40. Egger J, Carter CM, Wilson J, Turner MW. Is migraine food allergy? A double-blind controlled trial of oligoantigenic diet treatment. *Lancet.* 1983;2:865-869.
41. Mansfield LE, Vaughan TR, Waller SF, Haverly RW, Ting S. Food allergy and adult migraine; double-blind and mediator confirmation of an allergic etiology. *Ann Allergy.* 1985;55:126-129.
42. Kjeldsen-Kragh J, Haugen M, Borchgrevink CF, et al. Controlled trial of fasting and one-year vegetarian diet in rheumatoid arthritis. *Lancet.* 1991; 338:899-902.
43. Hicklin JA, McEwen LM, Morgan JE. The effect of diet in rheumatoid arthritis. *Clin Allergy.* 1980;10:463.
44. Panush RS, Carter RL, Katz P, et al. Diet therapy for rheumatoid arthritis. *Arth Rheum.* 1983;26:462-471.
45. Skoldstam L. Fasting and vegan diet in rheumatoid arthritis. *Scand J Rheumatol.* 1986;15:219-223.
46. Kjeldsen-Kragh J, Haugen M, Borchgrevink CF, Forre O. Vegetarian diet for patients with rheumatoid arthritis-status: two years after introduction of the diet. *Clin Rheum.* 1994;13:475-482.
47. McDougall J, Bruce B, Spiller G, et al. Effects of a very low-fat, vegan diet in subjects with rheumatoid arthritis. *J Altern Complement Med.* 2002;8:71-75.
48. Adebamowo CA, Spiegelman D, Danby FW, et al. High school dietary dairy intake and teenage acne. *J Am Acad Dermatol.* 2005;52:207-214.
49. Adebamowo, CA, D Spiegelman, CS Berkey, et al. Milk consumption and acne in adolescent girls. *Dermatol Online J.* 2006;12:1.
50. Adebamowo CA, Spiegelman D, Berkey CS, et al. Milk consumption and acne in teenaged boys. *J Am Acad Dermatol.* 2008;58:787-793.
51. U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2010. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 23. Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>.
52. Rollinger, M. *Milch besser nicht*; JouVerlag 2010
53. Hegsted DM. Calcium and osteoporosis. *J. Nutr.* 116; 1986: 2316-2319
54. Warensjö E, Byberg L, Melhus H, Gedeberg R, Mallmin H, Wolk A, Michaëlsson K. Dietary calcium intake and risk of fracture and osteoporosis: prospective longitudinal cohort study. *BMJ.* 2011 May 24;342:d1473.
55. Cumming RG, Klineberg RJ. Case-control study of risk factors for hip fractures in the elderly. *Am J epidemiol.* 1994;139:493-503.
56. Seely in *International Journal Of Cardiology*, 2002, Dec., 86(2-3), S. 259-263; Moss and Freed in *International Journal Of Cardiology*, 2003, Feb., 87(2-3), S. 203-216
57. GLOBOCAN 2000, Lyon, International Agency for Research on cancer – IARC Press, 2001: <http://www.iarc.fr/>
58. Li XM et al. In *Medical Hypotheses*, 2003, Feb., 60(2), S. 268-275
59. Brinkmann MT et al: Consumption of animal products, their nutrient components and postmenopausal circulating steroid hormone concentrations; *Eur J Clin Nutr.* 2009 Nov 11.
60. Chan J.M., Stampfer M.J., Ma J. et al. Dairy products, calcium, and prostate cancer risk in the Physicians' Health Study. *Am J Clin Nutr* 2001; 74(4): S. 549-554
61. Chan J.M., Giovannucci E., Andersson S.O. et al. Dairy products, calcium, phosphorus, vitamin D, and risk of prostate cancer (Sweden). *Cancer Causes Control* 1998; 9(6): S. 559-566
62. Gunnell u. a. in: *British Journal Of Cancer*, Jun.2, 2003, 88(11), S. 1682-1686.
63. Van der Pols JC, Bain C, Gunnell D, Smith GD, Frobisher C, Martin RM. Childhood dairy intake and adult cancer risk: 65-y follow-up of the Boyd Orr cohort. *Am J Clin Nutr.* 2007; 86(6):1722-1729.
64. Campbell T.C., *China Study*, Benbella books, 2004
65. Tard A et al: Dioxins, furans and dioxin-like PCBs: Occurrence in food and dietary intake in France; *Food Addit Contam.* 2007 Sep; 24(9): 1007-17
66. J. Agric. Food Chem., 2011, 59 (9), pp 5125-5132, DOI: 10.1021/jf200364w, Publication Date (Web): April 6, 2011
67. [www.vegetarismus.ch/heft/2009-/Dioxine\\_PCB\\_Antibiotika\\_Gentechnik.htm](http://www.vegetarismus.ch/heft/2009-/Dioxine_PCB_Antibiotika_Gentechnik.htm) und <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04911/>
68. Virtanen et al. In *Diabetologia*, 1994, Apr., 37(4), S. 381ff.
69. Karjalainen et al. In *Scandinavian Journal of Immunology*, 1994, Dec., 40(6) S. 623 ff.
70. Nilsson et al. In *American Journal Of Clinical Nutrition*, 2004, Nov., 80(5), S. 1246 – 1253;
71. Hoppe et al. In *European Journal Of Clinical Nutrition*, 2005, Mar., 59(3), 393-398
72. Dosch et al., University of Toronto in *Journal Of Immunology*, 2001, Apr. 1, 166(7), S. 4751-4756
73. Guggenmoos et al. In *Journal Of Immunology*, 2004, Jan. 1, 172(1), S. 661-668
74. McCarty und Zimmet in *International Diabetes Institut, Diabetes*, 1994 to 2010
75. Canete R et al: Development of insulin resistance and its relation to diet in the obese child; *Eur J Nutr.* 2007 Jun; 46(4): 181-7
76. Matthews VL, Wien M, Sabaté J. The risk of child and adolescent overweight is related to types of food consumed. *Nutr J.* 2011;10:71.
77. *Annals Of Neurology.* 2002, Dec., 52(6), S. 793-801; und etliche weitere Veröffentlichungen
78. Food combination and Alzheimer disease risk: a protective diet. Gu Y, Nieves JW, Stern Y, Luchsinger JA, Scarmeas N. The Taub Institute for Research in Alzheimer's Disease and the Aging Brain, Columbia University, New York, NY, USA.
79. Danby in *Journal Of The American Academy Of Dermatology*, 2005, 52, S. 360-362
80. Papakonstantinou E. et al: Food Group Consumption and Glycemic Control in People With and Without Type-2-Diabetes, The ATTICA study; *Diabetes Care* 28: 2539-2540, 2005 metabolism, and insulin sensitivity, *Am J Med.* 2005 Sep; 118(9):991-7

**Informationen: Vegan - Die gesündeste Ernährung**  
**Dr. med Ernst Walter Henrich**  
**Internet: [www.provegan.info](http://www.provegan.info)**

# Welthunger, Klimakatastrophe, Eine Fleischfrage

Für die industrielle Fleischproduktion werden Böden übernutzt und übersäuert, Regenwälder abgeholzt, Tier- und Pflanzenarten unwiederbringlich ausgerottet, Wasser vergeudet und vergiftet, das Klima zerstört und wertvolle Lebensmittel, die hungernde Menschen ernähren könnten, verschwendet.

## Der Zusammenhang von Fleischkonsum und Welthunger

Eine Milliarde Menschen auf unserem Planeten hungert, weitere zwei Milliarden sind unterernährt. Gleichzeitig sind laut der Weltgesundheitsorganisation WHO eine Milliarde Menschen überernährt, also massiv übergewichtig.

In Deutschland hat jeder zweite Erwachsene, jeder dritte Jugendliche und jedes fünfte Kind Übergewicht. Mit schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen: von »Todesursache Nr. 1«, den Herz-Kreislaufkrankungen, bis Diabetes. Ursache ist die bei uns übliche »Western-Diet« mit einem hohen Anteil an tierischen Fetten aus Fleisch und Milchprodukten.

Die Vereinten Nationen rechnen in naher Zukunft mit einer neuen globalen Lebensmittelkrise. Schon heute verhungert alle fünf Sekunden ein Kind unter zehn Jahren.

Jean Ziegler, ehemaliger UNO-Sonderberichterstatter für das Recht auf Nahrung, bringt es wie folgt auf den Punkt: »Ein Kind, das verhungert, wird ermordet.« Jean Ziegler hat ein Aufsehen erregendes Buch geschrieben, das den Titel trägt: »Wir lassen sie verhungern: Die Massenvernichtung in der Dritten Welt«. Hierin bezeichnet er den jährlichen Hungertod von mehreren zehn Millionen Männern, Frauen und Kindern als den »Skandal unseres Jahrhunderts«. Denn laut World Food-Report der UNO könnte die Weltlandwirtschaft problemlos fast 12 Milliarden Menschen ernähren, also fast das Doppelte der Weltbevölkerung.

Sogar das deutsche Umweltbundesamt rät inzwischen zu einer Reduzierung des Fleischkonsums innerhalb der Industrieländer, um den Welthunger zu entschärfen.

In der industriellen Tierhaltung wird massenhaft Nahrung - Mais, Soja und Getreide - verfüttert, die in den Entwicklungsländern den hungernden Menschen fehlt. Ein Drittel des weltweiten Ackerlandes dient der Futterproduktion für die Fleischindustrie. Fast die Hälfte der weltweiten Getreideernte und 80 bis 90 Prozent der Sojaernte landen in der Massentierhaltung. Die armen Staaten sind aufgrund der Überschuldung gezwungen, hochwertige, für die menschliche Ernährung notwendige Pflanzennahrung als Viehfutter zu verkaufen - obwohl die eigene Bevölkerung zum Teil nicht genug zu essen hat. Ganze 60 Prozent der Futtermittel, die in den reichen Ländern in der industriellen Massentierhaltung verfüttert werden, sind Importe aus den Entwicklungsländern.

Bilder: Archiv



# Naturzerstörung



Nur ein Bruchteil der verfütterten Nahrung wird in Fleisch umgewandelt: Um 1 Kilo Fleisch zu erzeugen, benötigt man 7 bis 16 Kilo Getreide oder Sojabohnen. Bei der »Umwandlung« von Getreide in Fleisch gehen durch diese künstliche Verlängerung der Nahrungskette unter anderem 90% Eiweiß, 99% Kohlenhydrate und 100% Faserstoffe verloren. Fleischverzehr ist also die effektivste Form der Nahrungsmittelvernichtung - ein Verbrechen, wenn wir uns in Erinnerung rufen, dass eine Milliarde Menschen auf unserem Planeten hungert!

## Wissenschaftler warnen vor katastrophaler Wasserknappheit durch Fleischkonsum

Fast einer Milliarde Menschen fehlt der Zugang zu sauberem Wasser, jedes Jahr sterben etwa 3,5 Millionen Menschen an den Folgen schlechter Wasserversorgung. Forscher warnen seit Langem, dass das Wasser knapp wird.

Wissenschaftler des *Stockholm International Water Instituts* haben 2012 berechnet, dass die Menschen in den nächsten 40 Jahren fast komplett zu Vegetariern werden müssen, um katastrophale Auswirkungen der Wasser- und Nahrungsmittelknappheit zu verhindern. In der Studie »Feeding a thirsty world: Challenges and opportunities for a water and food secure world« warnen die Wissenschaftler: »Wenn wir die gegenwärtigen Ernährungstrends beibehalten, wird es nicht genügend Wasser geben, um das Essen für die 2050 erwartete Neun-Milliarden-Bevölkerung zu produzieren.«

**Für die Produktion von nur 1 Kilo Rindfleisch werden bis zu 16 Kilo Getreide oder Sojabohnen und 15.400 Liter Wasser verbraucht - wertvolle Lebensgrundlagen, welche hungrige Menschen ernähren könnten.**  
**Und: In einem Kilo Rindfleisch stecken so viele Emissionen wie in einer Autofahrt von 250 Kilometern.**

Der Fleischkonsum müsse deutlich reduziert werden, damit mit dem verfügbaren Wasser und Ackerland Lebensmittel für die wachsende Weltbevölkerung angebaut werden könnten, so die Studie des *Stockholm International Water Instituts*.

Die Fleisch-Produktion verbraucht ein Vielfaches mehr an Wasser als der Anbau von Grundnahrungsmitteln wie Getreide oder Gemüse. Für die Produktion von nur 1 Kilo Rindfleisch werden bis zu 15.400 Liter Wasser verbraucht - das ist so viel Wasser wie der Jahresverbrauch bei täglichem Duschen.

Zum Vergleich: Für die Produktion von 1 Kilo Weizen werden 1.300 Liter Wasser gebraucht, für 1 Kilo Kartoffeln 255 Liter und für 1 Kilo Karotten nur 131 Liter.

>>>



# Die Auswirkungen des Fleischkonsums auf das Klima



Die Auswirkungen unserer Ernährung auf das Klima sind immens. Dies belegen Studien der UN-Welternährungsorganisation FAO, des World Watch Instituts, des Potsdam Instituts für Klimafolgenforschung und des WWF.

➤ Die WWF-Studie »Klimawandel auf dem Teller« kam 2012 zu dem Ergebnis: Würden die Deutschen ihren Fleischkonsum auf die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Höchstmenge von 450 Gramm Fleisch pro Woche reduzieren, würden sie davon nicht nur gesundheitlich enorm profitieren, sondern es könnten pro Jahr 27 Millionen Tonnen an klimaschädlichen Gasen eingespart werden. Das entspricht etwa 225 Milliarden Kilometern mit dem Auto.

➤ 2006 veröffentlichte die UN-Welternährungsorganisation FAO eine vielbeachtete Studie mit dem Titel »Der lange Schatten der Viehwirtschaft«. Bereits darin wird die Massentierhaltung als wichtigster Faktor der von Menschen verursachten Treibhausemissionen genannt - noch vor dem Verkehr.

➤ Die Studie des Worldwatch Institute kam 2009 zu dem Ergebnis: Etwa die Hälfte der menschenverursachten Treibhausgase entsteht bei der Nutztierhaltung und der Verarbeitung von Tierprodukten.

➤ Das Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung veröffentlichte 2010 eine Studie, die dazu aufruft, den Verzehr von Fleisch- und Milchprodukten zu verringern, da dadurch der landwirtschaftlich bedingte Ausstoß von Methan und Lachgas um mehr als 80 Prozent reduziert werden könnte.

### **Der Konsum von Fleisch, Milch und Eiern ist verantwortlich**

- für 51 % der weltweiten von Menschen ausgelösten Treibhausgasemissionen
- für 90 % der Zerstörung des tropischen Regenwaldes
- für 50 % der Wasserverschmutzung in Europa
- für rund 85 % der Ammoniak-Emissionen, die als hauptverantwortlich für das Waldsterben gelten, die Böden verunreinigen und das Grundwasser vergiften.

➤ Eine Studie der UNO aus dem Jahr 2010 enthält ebenfalls klare Aussagen: Die Landwirtschaft - insbesondere die Viehzucht für Fleisch und Milchprodukte - ist verantwortlich für 20 Prozent der Treibhausgas-Emissionen, für 60 Prozent der Phosphor- und Stickstoffemissionen und für 30 Prozent der Gift-Emissionen in Europa - insbesondere von Chemikalien. Hinzu kommen 70 Prozent des weltweiten Süßwasserverbrauchs. Eine wesentliche Reduzierung dieser Auswirkungen wäre nur möglich durch eine grundlegende weltweite Ernährungsumstellung, weg von tierischen Produkten.

### **Der Zusammenhang von Fleischkonsum und Regenwaldzerstörung**

**Der Fleischkonsum ist für 90 Prozent der Zerstörung des tropischen Regenwaldes verantwortlich: Die Regenwälder werden für Weideflächen und zum Anbau von Futtermitteln abgeholzt.**

In Südamerika wurden seit 1980 fast 40 Prozent des vorhandenen Regenwaldes für den Anbau von Futtermitteln für die industrielle Massentierhaltung gerodet, wie das Worldwatch Institut in der Studie »Meat. No it's Not Personal« belegte. Die Vernichtung der Tropenwälder ging und geht in den meisten Regionen ungebrochen weiter - 12 Millionen Hektar sind es pro Jahr.

Allein in Deutschland werden etwa 13 Millionen Rinder und fast 27 Millionen Schweine in industriellen Mastställen gehalten. Die für so viele Millionen Masttiere benötigte Menge an Futtermitteln kann nicht in Deutschland produziert werden - dafür werden Soja und Getreide aus der ganzen Welt importiert. In Südamerika, vor allem in Brasilien, werden riesige Flächen tropischer Wälder gerodet, um Soja anzubauen. Weltweit größter Abnehmer von brasilianischem Soja ist übrigens Deutschland - fast ausschließlich Futter für die Massentierhaltung. Über 80 Prozent des nach Deutschland importierten Sojas stammt aus Südamerika. Und dies, obwohl die ärmere Bevölkerung in Lateinamerika nicht genug zu essen hat.

Mit Messer und Gabel kann jeder Einzelne für den Schutz der Regenwälder und ihrer Bewohner aktiv werden! Denn eine pflanzliche Ernährung kann die Wälder bewahren. Die Rodung des Regenwaldes ist nicht nur für unser Klima problematisch - zahllose Pflanzen- und Tierarten verlieren dadurch ihren Lebensraum, viele davon sind noch nicht einmal entdeckt und sterben unwiederbringlich aus. Nirgendwo auf der Welt leben mehr Arten als in den tropischen Regenwäldern: schätzungsweise 70 Prozent aller tierischen und pflanzlichen Landlebewesen.



#### **Quellen und Studien:**

Jean Ziegler: Wir lassen sie verhungern: Die Massenvernichtung in der Dritten Welt. C. Bertelsmann Verlag, 2012

Positionspapier des Umweltbundesamts, 2012: Globale Landflächen und Biomasse nachhaltig und ressourcenschonend nutzen [www.umweltbundesamt.de/uba-info-medien/4321.html](http://www.umweltbundesamt.de/uba-info-medien/4321.html)

Studie des Stockholm International Water Instituts: Feeding a thirsty world: Challenges and opportunities for a water and food secure world. 2012. [www.siw.org](http://www.siw.org)  
pdf-download: [www.siw.org/documents/Resources/Reports/Feeding\\_a\\_thirsty\\_world\\_2012worldwaterweek\\_report\\_31.pdf](http://www.siw.org/documents/Resources/Reports/Feeding_a_thirsty_world_2012worldwaterweek_report_31.pdf)

WWF-Studie 2012: Klimawandel auf dem Teller [www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel\\_auf\\_dem\\_Teller.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/Klimawandel_auf_dem_Teller.pdf)

Studie des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung, 2010: Food consumption, diet shifts and associated non-CO2 greenhouse gases from agricultural production [www.pik-potsdam.de/aktuelles/pressemitteilungen/archiv/2010/klimaschutz-durch-bewusste-ernaehrung](http://www.pik-potsdam.de/aktuelles/pressemitteilungen/archiv/2010/klimaschutz-durch-bewusste-ernaehrung)  
[www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378010000075](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378010000075)

UNO-Studie, 2010: Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production [www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1262xPA-Priority\\_productsAndMaterials\\_Report.pdf](http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1262xPA-Priority_productsAndMaterials_Report.pdf)

Studie des Worldwatch Institute, 2009: Livestock and Climate Change. [www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf](http://www.worldwatch.org/files/pdf/Livestock%20and%20Climate%20Change.pdf)

FAO-Studie, 2006: Der lange Schatten der Viehwirtschaft / Livestock's long shadow [www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM](http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM)  
[ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/A0701E/A0701E00.pdf](http://ftp.fao.org/docrep/fao/010/A0701E/A0701E00.pdf)

# Millionenfaches Tierleid

## Welche Schuld trägt die Kirche?



Bild: »Das Paradies« · Jan Bruegel (1568-1625)

### Prophetenworte gegen das Töten von Tieren

**Gott sprach durch Jesaja:** »Das Land wird euch seine Früchte geben, dass ihr euch satt essen könnt. Wer einen Stier schlachtet, gleicht dem, der einen Mann erschlägt.« (Jesaja 66, 3-4)

»...ich habe keinen Gefallen am Blut der Stiere, der Lämmer und Böcke... Und wenn ihr auch viel betet, höre ich euch doch nicht, denn eure Hände sind voll Blut...« (Jesaja 1, 11-13, 15-17)

**Gott sprach durch Jeremia:** »Ich habe euren Vätern nichts von Schlachtopfern gesagt.« (Jeremia 7,22)

**Gott sprach durch Hosea:** »Liebe will ich, nicht Schlachtopfer, Gotteserkenntnis statt Brandopfer.« (Hosea 6,6)

»Ihr Opferschlachten und Fleischfressen ist mir ein Gräuel, und der Herr hat kein Gefallen daran, sondern wird ihrer Missetaten gedenken und sie für ihre Missetaten heimsuchen.« (Hosea 8,13)

Dass die Tiere in unserer Gesellschaft millionenfach so unsagbar leiden müssen, ist nicht zuletzt auf die tierfeindliche Lehre der Kirchen zurückzuführen. Denn die Kirchenlehre rechtfertigt bis heute Massentierhaltung, Tiertransporte, Schlachthöfe, Tierversuche und Jagd. Bis heute sprechen beide Kirchen den Tieren die unsterbliche Seele ab. Seit dem 4. Jahrhundert, als die entstehende römische Machtkirche das Urchristentum verdrängte, ist die Kirche gegen die Tiere - und dies, obwohl Jesus von Nazareth die Tiere liebte und die ersten Christen Vegetarier waren.

### Schöpfungsgeschichte: Pflanzen als Speise

Eines steht fest: Gott sagte in der Schöpfungsgeschichte nicht: »Tötet die Tiere und esst ihre Leichenteile!« Sondern Gott sprach:

»SEHET DA, ICH HABE EUCH GEGEBEN  
ALLE PFLANZEN, DIE SAMEN BRINGEN, AUF DER  
GANZEN ERDE, UND ALLE BÄUME MIT FRÜCHTEN,  
DIE SAMEN BRINGEN, ZU EURER SPEISE.«

BIBEL, SCHÖPFUNGSGESCHICHTE, GENESIS 1,29

Seit dem Schöpfungsbericht widerspricht sich die Bibel allerdings ständig. Nach der Sintflut soll Gott angeblich gesagt haben: »Furcht und Schrecken über alle Tiere - alles was sich regt und lebt, das sei eure Speise.« (1 Mose 9, 2-3). Und damit nicht genug: Im 3. Buch Mose liest man haarsträubende Einzelheiten darüber, wie die Priester Tiere schlachteten und deren Blut am Altar verspritzten, »zum beruhigenden Duft für den Herrn«. - Die Bibel als Rechtfertigung für das Töten von Tieren?

Klar ist: Das Alte Testament wurde nicht von Gott geschrieben, sondern von den Priestern. Wer heute die biblischen Todesurteile gegen die Tiere - welche die Priester der damaligen Zeit Gott in den Mund geschoben haben - wörtlich nehmen will, müsste konsequenter Weise auch die anderen Aussagen im Alten Testament wörtlich nehmen: z.B. das Steinigen von Ehebrechern, Homosexuellen und ungezogenen Söhnen. Es ist doch schizophren: Wenn es um das Töten von Tieren geht, berufen wir uns auf einige Aussagen in der Bibel. In anderen Bereichen des Lebens gelten ähnlich blutrünstige Bibel-Aussagen für uns längst nicht mehr.



Die großen Propheten des Alten Testaments wandten sich mit deutlichen Worten gegen das Töten von Tieren.

Der Prophet Jeremia prangerte die blutigen Schlachtopfer der Israeliten an: »Ich habe euren Vätern nichts von Schlachtopfern gesagt...«.

Der große Prophet Jesaja verglich das Töten von Tieren mit dem Töten von Menschen: »Wer einen Stier schlachtet, gleicht dem, der einen Mann erschlägt.«. Und er verkündete die berühmte Vision von einem Reich des Friedens: »Dann wohnt der Wolf beim Lamm, der Panther liegt beim Böcklein. Kalb und Löwe weiden zusammen, ein kleiner Knabe kann sie hüten. Kuh und Bärin freunden sich an, ihre Jungen liegen beieinander. Der Löwe frisst Stroh wie das Rind. Der Säugling spielt vor dem Schlupfloch der Natter, das Kind steckt seine Hand in die Höhle der Schlange. Man tut nichts Böses mehr und begeht kein Verbrechen auf meinem ganzen heiligen Berg; denn das Land ist erfüllt von der Erkenntnis des Herrn, so wie das Meer mit Wasser gefüllt ist.« (Jesaja 11, 1 ff.)

## Jesus kam auch für die Tiere

Jesus von Nazareth wurde im Stall mitten unter den Tieren geboren. Gab Gott damit den Menschen nicht ein Symbol, dass Sein Sohn nicht in einem Palast, sondern zwischen Schafen, Rindern, Eseln und Katzen zur Welt kam? Bekannt ist die Szene, wie Jesus von Nazareth die Tierhändler aus dem Tempel hinaustrieb und die Tiere freiließ. Und er rief: »Steht nicht geschrieben: Mein Haus soll ein Bethaus heißen für alle Völker? Ihr aber habt eine Mördergrube daraus gemacht!« (Markus 11,17)

Über die Tierliebe des Jesus von Nazareth ist in der Bibel kaum etwas zu finden. Doch aus der frühchristlichen Geschichtsschreibung wird deutlich: Jesus war Vegetarier und setzte sich in seinem Leben für die Tiere ein: »Weh euch, die ihr nicht hört, wie es [das geschlagene Tier] zum Schöpfer im Himmel klagt und um Erbarmen schreit! Dreimal wehe aber über den, über welchen es in seinem Schmerz schreit und klagt.« (Petrusakten 38, zit. nach Skriver, Die Lebensweise Jesu und der ersten Christen, S. 128)

Vieles von dem, was Jesus von Nazareth lehrte, blieb in apokryphen, außerbiblischen Schriften verborgen - so auch seine Tierliebe. Als Kirchenvater Hieronymus vor 1600 Jahren vom Papst in Rom die Aufgabe erhielt, aus den vielen überlieferten und einander widersprechenden Evangelien die Bibel zu schreiben, stand er unter dem großem Druck der entstehenden römischen Machtkirche und der politischen Kräfte. Die Römer waren bekanntlich starke Fleischesser, und auch der absolute Pazifismus der Urchristen war ihnen ein Dorn im Auge. Dass Hieronymus aber um die Tierliebe Jesu wohl wusste, belegt anschaulich folgendes Zitat: »Der Genuss des Tierfleisches war bis zur Sintflut unbekannt; aber seit der Sintflut hat man uns die Fasern und die stinkenden Säfte des Tierfleisches in den Mund gestopft... Jesus Christus, welcher erschien, als die Zeit erfüllt war, hat das Ende wieder mit dem Anfang verknüpft, so dass es uns jetzt nicht mehr erlaubt ist, Tierfleisch zu essen.«

Übrigens enthalten auch jüdische Schriften Beschreibungen des Lebens Jesu. In der Schrift Toledoth Jeshu ist zu lesen: »Jesus befahl mir, daß ich kein Fleisch esse und keinen Wein trinke, sondern nur Brot, Wasser und Früchte [zu mir nehme], damit ich rein befunden werde, wenn er mit mir reden will.« >>>



Bild: Archiv

**Jesus treibt die Tierhändler aus dem Tempel:  
»Steht nicht geschrieben: Mein Haus soll ein Bethaus heißen für alle Völker? Ihr aber habt eine Mördergrube daraus gemacht!« (Markus 11,17)**

## Jesus von Nazareth liebte die Tiere

»Gehet hin in alle Welt und predigt das Evangelium aller Kreatur.« (Neues Testament, Markus 16, 15)

»Was ihr getan habt einem von diesen meinen geringsten Brüdern, das habt ihr mir getan.« (Neues Testament, Matth. 25,40b)

»Ich bin gekommen die Opfer aufzulösen, und wenn ihr nicht ablasst zu opfern, so wird auch der Zorn Gottes nicht von euch ablassen.« (Jesuswort, zit. von Epiphanius, Panarion 3,16)

»Ich will Barmherzigkeit und nicht Opfer.« (Neues Testament, Matth. 9,13)

»Wahrlich, Ich sage euch, darum Bin Ich in die Welt gekommen, dass Ich abschaffe alle Blutopfer und das Essen des Fleisches der Tiere und Vögel, die von Menschen geschlachtet werden.« (Das Evangelium Jesu, Kap. 75, 9, Rottweil 1986)

»Siehe die Felder, wie sie wachsen und fruchtbar sind, und die fruchtttragenden Bäume und die Kräuter! Was willst du noch mehr als das, was dir die ehrliche Arbeit deiner Hände gibt? Wehe den Starken, die ihre Stärke missbrauchen! Wehe dem Schlaunen, der die Geschöpfe Gottes verwundet! Wehe den Jägern! Denn sie sollen selbst gejagt werden.« (Das Evangelium Jesu, Kap. 14, 7, Rottweil 1986)

Es geschah, dass der Herr aus der Stadt zog und mit Seinen Jüngern über das Gebirge ging. Und da kamen sie an einen Berg mit sehr steilen Wegen. Dort begegneten sie einem Mann mit einem Lasttier. Das Pferd aber war zusammengebrochen, denn es war überlastet. Der Mann schlug es, bis das Blut floss.

Und Jesus trat zu ihm hin und sprach: »Du Sohn der Grausamkeit, warum schlägst du dein Tier? Siehst du denn nicht, dass es für seine Last viel zu schwach ist, und weißt du nicht, dass es leidet?« (...)

Und der Herr wurde traurig und sprach: »Wehe euch, der Stumpfheit eures Herzens wegen hört ihr nicht, wie es klagt und schreit zu seinem himmlischen Schöpfer um Erbarmen, und dreimal Wehe über den, gegen den es schreit und stöhnt in seiner Qual!«

(Uralte koptische Bibelhandschrift in der Nationalbibliothek zu Paris)

## Die ersten Christen waren Vegetarier

Aus der frühchristlichen Geschichtsschreibung geht hervor, dass die ersten Generationen von Urchristen in der direkten Nachfolge Jesu meist nur fleischlose Nahrung zu sich nahmen.

Im Buch Paedagogus (II,1) des Clemens von Alexandrien (150–215) heißt es, dass der **Apostel Matthäus** »von Pflanzenspeisen lebte und kein Fleisch berührte«.

Der griechische Geschichtsschreiber Eusebios (264–339), Bischof von Caesarea, weist in seiner »Kirchengeschichte« (II,2,3) darauf hin, dass der Apostel und **Evangelist Johannes** ein überzeugter Asket und Vegetarier war.

Der **Apostel Petrus** bezeugt in den Clementinischen Homilien (XII,6): »Ich lebe von Brot und Oliven, denen ich nur selten ein Gemüse zufüge.«

**Jakobus, der Halbbruder Jesu**, wird von allen Quellen ausdrücklich als lebenslanger Vegetarier bezeichnet. Eusebios zitiert in der »Kirchengeschichte« (II,23,5-6) das Zeugnis des Geschichtsschreibers Hegesippos: »Jakobus war heilig vom Mutterschoß an. Er trank weder Wein noch irgendwelche anderen starken Getränke, und er aß kein Fleisch.«

**Die Schriften früher Kirchenväter sind eindeutige Zeugnisse für ein vegetarisches Urchristentum.** Von **Kirchenvater Basilius dem Großen** (329-379), Bischof von Caesarea, ist folgende Aussage überliefert: »Der Leib, der mit Fleischspeisen beschwert wird, wird von Krankheiten heimgesucht; eine mäßige Lebensweise macht ihn gesünder und stärker und schneidet dem Übel die Wurzel ab. Die Dünste der Fleischspeisen verdunkeln das Licht des Geistes. Man kann schwerlich die Tugend lieben, wenn man sich an Fleischgerichten und Festmahlen erfreut. Unser Tisch muss zum Denkmal der Tafel wahrer Christen dienen.«

**Johannes Chrysostomus** (354-407 n.Chr.) schrieb über eine Gruppe vorbildlicher Christen: »Keine Ströme von Blut fließen bei ihnen; kein Fleisch wird geschlachtet und zerhackt ... - Bei ihnen riecht man nicht den schrecklichen Dunst des Fleischmahles ..., hört man kein Getöse und wüsten Lärm. Sie genießen nur Brot, das sie durch ihre Arbeit gewinnen, und Wasser, das ihnen eine reine Quelle darbietet. Wünschen sie ein üppiges Mahl, so besteht ihre Schwelgerei aus Früchten, und dabei empfinden sie höheren Genuss als an königlichen Tafeln.« (*Homil.* 69)

**Clemens von Alexandrien** (150-215 n. Chr.) lehrte: »Denn gibt es nicht innerhalb einer mäßigen Einfachheit eine Mannigfaltigkeit von gesunden Speisen: Gemüse, Wurzeln, Oliven, Kräuter, Milch, Käse, Obst und allerhand trockener Nahrungsmittel? ... Demgemäß lebte der Apostel Matthäus von Samenkörnern, hartschaligen Früchten und Gemüse ohne Fleisch. Und Johannes, der die Mäßigkeit im äußersten Grade übte, aß Blattknospen und wilden Honig. - Die blutigen Opfer aber, glaube ich, wurden nur von den Menschen erfunden, welche einen Vorwand suchten, um Fleisch zu essen, was sie auch ohne solche Abgötterei hätten haben können.« (*Paedagogos II*)

**Tertullian**, der älteste lateinische Kirchenschriftsteller, teilte um das Jahr 200 die Christen sogar in zwei Gruppen auf: einerseits die »wahren Christen«, die vegetarisch lebten, und andererseits die Fleischesser, die er als »Leiber ohne Seelen« bezeichnete.

## Verdrängung des Urchristentums und Verfolgung der Vegetarier durch die Kirche

Trotzdem waren nicht alle Nachfolger Jesu Vegetarier. Eine besondere Stellung nimmt hierbei der Apostel **Paulus** ein. Er selbst hatte Jesus nie persönlich getroffen, und er stand im Widerstreit mit den ursprünglichen Aposteln. Als Römer aß Paulus gerne Fleisch, wie er offen zugibt: »Wenn ich in Dankbarkeit das Opferfleisch esse, soll ich dann getadelt werden, dass ich etwas esse, wofür ich Dank sage?« (*1 Kor 10,30*) Und so lehrte er auch: »Alles, was auf dem Fleischmarkt erhältlich ist, das esst und forscht nicht nach, damit ihr euere Gewissen nicht beschweret.« (*Paulus, 1. Korinther 10,25*)

In den gehobenen Schichten des römischen Reiches aß man selbstverständlich Fleisch. Als das Christentum in das römische Reich und in das Zentrum Rom vordrang, passte man sich eben an. **Bereits auf der Synode von Ancyra (314 n. Chr.) erging ein Berufsverbot für Priester und Diakone, die Vegetarier waren - sie galten fortan als Irrlehrer. Wörtlich hieß es: »dass die, die in der Geistlichkeit Priester und Diakonen waren und sich des Fleisches enthielten, es kosten sollten und so, wenn sie wollten, sich selbst besiegten; wenn sie aber Abscheu zeigten, nicht einmal das mit Fleisch vermischte Gemüse zu essen ... sie aus dem Amte zu entfernen«** seien.

Papst Johannes III. (Papst von 561-574) verhängte einen Bannfluch gegen Vegetarier - nicht zuletzt, um die vegetarisch lebende urchristliche Gemeinschaft der Manichäer besser verfolgen zu können: »**Wenn jemand Fleischspeisen, die Gott den Menschen zum Genuss gegeben hat, für unrein hält und ... auf sie verzichtet ... der sei mit dem Bannfluch belegt.**« (1. Synode von Braga/Portugal)

**Von Kaiser Konstantin, der das kirchliche Christentum zur Staatskirche »erhob«, wird berichtet, dass er Vegetariern Blei in den Hals geschüttet habe.** Seither ist die Geschichte des Christentums »eine Geschichte der Unterdrückung und des Tötens; sie hat mit dem Schöpfungsgedanken und der Botschaft Jesu wenig gemeinsam.« (*ders.*)

Im **Mittelalter** spitzten sich die Auswirkungen der institutionalisierten Kirchenlehre weiter zu: Im Jahre 1051 wurden »Ketzer« (von griechisch »katharoi«, die Reinen) »zum Tode verurteilt, weil sie es ablehnten, Hühner zu töten und zu essen. Als Beweis ihrer Ketzerei reichte ihr blasses Aussehen, was nach kirchlicher Auffassung Folge einer vegetarischen Ernährung sei.« (*Carsten Strehlow: Vegetarismus/Veganismus als Bestandteil des Christentums, Berlin, 2000, S. 55*).

**Im 12. Jahrhundert, der Hochblüte der Waldenser und Katharer (»die Reinen«), wurde der Verzicht auf Fleisch zum Erkennungszeichen der Ketzer.** Weitere religiöse Gruppen, die sich ohne Fleisch ernährten, waren die Hussiten, Duchoborzen, Trappisten und andere. Viele Vegetarier landeten durch die Inquisition auf dem Scheiterhaufen.

**Die Trennung des Menschen von seinen Mitgeschöpfen ist die große geistesgeschichtliche »Leistung« des kirchengeprägten Abendlandes, repräsentiert durch die Kirchenväter Augustinus, Thomas von Aquin, Jesuitenschüler Descartes und den Augustinermönch Martin Luther.** Laut Augustinus können Tiere keine Empfindung wie der Mensch haben. Das Tier ist - wie die Frau - nicht nach Gottes Ebenbild geschaffen.

Nach der Lehre des Kirchenlehrers **Thomas von Aquin** (1225-1274) haben Tiere keine unsterbliche Seele - Frauen übrigens auch nicht. (Vgl. Carsten Strehlow: *Vegetarismus/ Veganismus als Bestandteil des Christentums*, Berlin, 2000, S. 55)

**Descartes** (1596-1650), Philosoph und Jesuitenschüler, griff diese Lehre auf und erklärte die Tiere zur bloßen »Sache«. Er bezeichnete die Tiere als Maschinen und Automaten ohne Verstand und Vernunft, ohne Geist und Seele.

**Martin Luther** »schärft die Lehre von der ausschließlichen Gnadenerwählung des Menschen noch einmal ein. Tiere, Pflanzen, die Welt kommen hier nicht mehr vor.« (Guido Knörzner: *Töten und Fressen? Spirituelle Impulse für einen anderen Umgang mit Tieren*. 2001, S. 60)

## Tierverachtung der Kirche bis heute

Die tierfeindliche Kirchenlehre ist heute im **Katechismus der katholischen Kirche** festgeschrieben:

»(2417) **Gott hat die Tiere unter die Herrschaft des Menschen gestellt, den er nach seinem Bild geschaffen hat. Somit darf man sich der Tiere zur Ernährung und zur Herstellung von Kleidern bedienen. Man darf sie zähmen, um sie dem Menschen bei der Arbeit und in der Freizeit dienstbar zu machen. Medizinische und wissenschaftliche Tierversuche sind in vernünftigen Grenzen sittlich zulässig, weil sie dazu beitragen, menschliches Leben zu heilen und zu retten.**

(2418) **Auch ist es unwürdig, für sie Geld auszugeben, das in erster Linie menschliche Not lindern sollte. Man darf Tiere gern haben, soll ihnen aber nicht die Liebe zuwenden, die einzig Menschen gebührt.**«

Im Evangelischen Erwachsenenkatechismus spielen die Tiere keine Rolle. Auf den fast 900 Seiten steht kein Wort über Massentierhaltung, Tiertransporte, Verzehr von Tieren, Tierversuche oder Jagd. Doch die wenigen Worte, die sich über die Tiere finden lassen, sind erschreckend: **Die lutherische Kirche spricht von Tieren als »nicht-personale Kreaturen«** - und zieht daraus die Rechtfertigung, ihr Lebensrecht zu missachten.

Bis heute müssen - aufgrund der tierfeindlichen Haltung und Lehre der Kirche - Tag für Tag unzählige Tiere mit ihrem Leben bezahlen. Auf Jesus von Nazareth kann sich die Kirche dabei nicht berufen. Denn Jesus liebte die Tiere und trieb die Tierhändler mit der Peitsche aus dem Tempel. Dass Jesus Christus nicht nur für die Menschen, sondern auch für die Tiere auf die Erde kam, wurde durch Seine Geburt im Stall zu Bethlehem deutlich - Er kam mitten unter den Tieren zur Welt.

Prof. Dr. theol. Dr. h.c. Erich Grässer, em. Ordinarius für Neues Testament an der Universität Bonn sagte in einer Rede: **»Was ist mit Kirche und Tierschutz? Ich muss an dieser Stelle deutlich werden: Wenn einst die Geschichte unserer Kirche geschrieben wird, dann wird das Thema 'Kirche und Tierschutz' im 20. Jahrhundert dann ein ebenso schwarzes Kapitel darstellen wie das Thema 'Kirche und Hexenverbrennung im Mittelalter'.«**

Kein Wunder, dass immer mehr Tierfreunde - und nicht nur diese - aus der Kirche austreten.



*Dass die Katholische Kirche - später auch die Lutherische - über viele Jahrhunderte Hunderttausende so genannte Ketzer verfolgte, grausam foltern und brutal töten ließ, gehört heute zum Allgemeinwissen. Interessant ist jedoch, dass fast allen verfolgten Gemeinschaften, die dem urchristlichen Glauben treu waren - von den Katharern bis zu den Manichäern -, etwas gemeinsam war: Sie weigerten sich strikt, Tiere zu töten und Fleisch zu essen. Als »Ketzer« wurden sie jahrhundertlang verfolgt und erbarmungslos ausgerottet.*



**Priester: Segen für Tiermörder**

*Anlässlich einer Demonstration von Tierschützern gegen die Hubertusmesse des Bayerischen Jagdverbands in Bamberg 2008, verteidigte der päpstliche Nuntius aus dem Vatikan, Monsignore Kühn, die Jäger gegen die Kritik von Tierschützern: Es sei legitim, an der Jagd auch Vergnügen zu haben.*

# Als Vegetarier in bester Gesellschaft

## Was sagen Große Geister über das Essen von Fleisch?

Zu allen Zeiten gab es Große Geister, welche die Tiere als unsere Mitgeschöpfe erkannten, die das gleiche Recht auf Leben haben wie wir.

### Der vegetarische Gedanke im Altertum

Bereits im Altertum tauchte der vegetarische Gedanke bei den großen Philosophen auf - aus ethischen Überlegungen: Zarathustra im Iran (ca. 600 v. Chr.), in Griechenland bei den Philosophen Pythagoras (592-493 v. Chr.), Sokrates (469-399 v. Chr.) und Plutarch (125-46 v. Chr.) sowie bei den Römern Ovid, Seneca, Vergil und Horaz. Wer ein ethisches Leben führen will, darf keine Tiere töten.

»ICH FÜR MEINEN TEIL FRAGE MICH,  
UNTER WELCHEN UMSTÄNDEN UND IN WELCHEM  
GEISTESZUSTAND ES EIN MENSCH DAS ERSTE MAL ÜBER  
SICH BRACHTE, MIT SEINEM MUND BLUT ZU BERÜHREN,  
SEINE LIPPEN ZUM FLEISCH EINES KADAVERS ZU FÜHREN  
UND SEINEN TISCH MIT TOTEN, VERWESENDEN KÖRPERN  
ZU ZIEREN, UND ES SICH DANN NOCH ERLAUBT HAT,  
DIE TEILE, DIE KURZ ZUVOR NOCH GEBRÜLLT,  
GESCHRIEEN, SICH BEWEGT UND GELEBT  
HABEN, NAHRUNG ZU NENNEN?«

PLUTARCH, GRIECH. PHILOSOPH UND SCHRIFTSTELLER  
(125-46 V. CHR.) »ÜBER DAS FLEISCHESSEN«

»ALLES, WAS DER MENSCH DEN TIEREN ANTUT,  
KOMMT AUF DEN MENSCHEN WIEDER ZURÜCK.  
WER MIT DEM MESSER DIE KEHLE EINES RINDS  
DURCHTRENNT UND BEIM BRÜLLEN DER ANGST TAUB  
BLEIBT, WER KALTBLÜTIG DAS SCHREIENDE BÖCKLEIN  
ABZUSCHLACHTEN VERMAG UND DEN VOGEL VERSPEIST,  
DEM ER SELBER DAS FUTTER GEREICHT HAT - WIE WEIT  
IST EIN SOLCHER NOCH VOM VERBRECHEN ENTFERNT?«

PYTHAGORAS, GRIECH. PHILOSOPH, MATHEMATIKER (6. JH. V. CHR.)

### Die großen Weltreligionen: Tiere als Mitgeschöpfe achten

In allen großen Weltreligionen findet sich die Achtung vor allen Lebensformen:

In den vedischen Schriften des **Hinduismus** steht z.B.: »Tue anderen nichts an, das dir Schmerz bereiten würde.« (Maha bhārata 5.1517).

Ähnlich heißt es im **Buddhismus**: »Verletze andere nicht durch etwas, das du selbst verletzend fändest.« (Udana-Varga 5.18)

»MÖGEN ALLE KREATUREN, ALLES LEBENDE, MÖGEN  
ALLE LEBEWESEN, WELCHER ART AUCH IMMER, NICHTS  
ERFAHREN, WODURCH IHNEN UNHEIL DROHT.«

SIDDHARTA GAUTAMA BUDDHA, 6. JAHRH. V. CHR.

Der **Islam** ist heute eine Religion mit über einer Milliarde Gläubigen in aller Welt, die beileibe nicht den Vegetarismus propagiert und die grausame Opferschlachtungen vorschreibt. Schaut man jedoch näher hin, findet man bei Mohammed (570-632) tierliebende Lehren und Aussagen. Diese beweisen, dass diese Religion - wie die anderen Weltreligionen auch - offenbar von ihren Priestern ganz gewaltig umgestaltet wurde und im Ursprung vermutlich ganz anders beschaffen gewesen sein musste. Aus der autobiografischen Lebensbeschreibung (Hadith) Mohammeds geht eindeutig hervor, dass er den Verzicht auf Fleischspeisen aus ethischen Gründen lehrte:

MOHAMMED SAGTE ZU SEINEM SCHWIEGERSOHN ALI:  
»O ALI, ENTHALTE DICH FÜR VIERZIG AUF EINANDER-  
FOLGENDE TAGE DES FLEISCHESSENS. DENN WENN DU  
VIERZIG TAGE HINTEREINANDER FLEISCH ISST, WIRD  
DEIN HERZ SO HART WIE STEIN WERDEN UND  
DU WIRST KEIN MITGEFÜHL MEHR HABEN.  
DESHALB LASS DAVON AB, JEGLICHES FLEISCH ZU ESSEN.«

MOHAMED, HADITH

**Jesus von Nazareth** lehrte nicht nur die Nächstenliebe gegenüber den Menschen, sondern auch die Liebe zu den Tieren: Jesus kam auch für die Tiere, um sie von ihrem Leiden zu erlösen. Jesus, seine Jünger und die ersten Christen in den Urgemeinden waren Vegetarier. Dies beweisen Dokumente früher Kirchenväter.

Johannes Chrysostomus berichtete im 4. Jahrhundert über eine Gruppe vorbildlicher Christen: »Keine Ströme von Blut fließen bei ihnen; kein Fleisch wird geschlachtet und zerhackt ... - Bei ihnen riecht man nicht den schrecklichen Dunst des Fleischmahles ... Wünschen sie ein üppiges Mahl, so besteht ihre Schwelgerei aus Früchten...« (Homil. 69)

»WAS DU NICHT WILLST, DASS MAN DIR TU,  
DAS FÜG AUCH KEINEM ANDERN ZU.«

JESUS VON NAZARETH

## Philosophen der Aufklärung: Ernährung ohne Leichenfleisch

Im 15. Jahrhundert war es Leonardo da Vinci (1452-1519), der aus Tierliebe Fleisch aus seiner Ernährung verbannte: Der Mensch lebe vom Tode anderer und sei somit eine wandelnde Grabstätte.

»ICH HABE SCHON IN JÜNGSTEN JAHREN  
DEM ESSEN VON FLEISCH ABGESCHWOREN,  
UND DIE ZEIT WIRD KOMMEN, DA DIE MENSCHEN  
WIE ICH DIE TIERMÖRDER MIT GLEICHEN AUGEN  
BETRACHTEN WERDEN WIE JETZT DIE  
MENSCHENMÖRDER.«

LEONARDO DA VINCI (1452-1519)

In den folgenden Jahrhunderten vertraten große Philosophen, Psychologen, Historiker, Ärzte und Schriftsteller eine Ernährung ohne »Leichenfleisch«.

Jean Jacques Rousseau (1712-1778) bemerkte, dass die starken Fleischesser im Allgemeinen grausamer und wilder seien als andere Menschen.

»»WER GEGEN TIERE GRAUSAM IST,  
KANN KEIN GUTER MENSCH SEIN.«

»DIE WELT IST KEIN MACHWERK UND DIE TIERE  
SIND KEIN FABRIKAT ZU UNSEREM GEBRAUCH.  
NICHT ERBARMEN, SONDERN GERECHTIGKEIT  
IST MAN DEN TIEREN SCHULDIG.«

ARTHUR SCHOPENHAUER (1788-1860)

Arthur Schopenhauer (1788-1860) forderte Mitleid und Gerechtigkeit nicht nur gegenüber Menschen, sondern auch gegenüber den Tieren. Er verzichtete aus ethischen Gründen auf den Verzehr von Fleisch, ebenso wie Friedrich Nietzsche (1844-1900) oder François de Voltaire (1694-1778).

»KANN ES DENN ABER ETWAS ABSCHUEULICHERES GEBEN,  
ALS SICH BESTÄNDIG VON LEICHENFLEISCH ZU ERNÄHREN?«

FRANÇOIS DE VOLTAIRE (1694-1778)

Alexander von Humboldt (1769-1859), der Begründer der wissenschaftlichen Erdkunde, fand bereits im 19. Jahrhundert die Lösung für das Welternährungsproblem: »Dieselbe Strecke Landes, welche als Wiese, d.h. als Viehfutter, zehn Menschen durch das Fleisch der darauf gemästeten Tiere aus zweiter Hand ernährt, vermag, mit Hirse, Erbsen, Linsen und Gerste bebaut, hundert Menschen zu erhalten und zu ernähren.«

Berühmt sind auch die Aussagen von Albert Einstein, dem Begründer der Relativitätstheorie. Er war überzeugt: »Rein durch ihre physische Wirkung auf das menschliche Temperament würde die vegetarische Lebensweise das Schicksal der Menschheit äußerst positiv beeinflussen können.«

»NICHTS WIRD DIE CHANCE  
AUF EIN ÜBERLEBEN AUF DER ERDE SO STEIGERN WIE  
DER SCHRITT ZUR VEGETARISCHEN ERNÄHRUNG.«

ALBERT EINSTEIN, PHYSIKER UND NOBELPREISTRÄGER (1879-1955)

## Dichter und Schriftsteller gegen das Töten von Tieren

Viele Dichter und Schriftsteller sprachen sich gegen das Töten und Essen von Tieren aus: Jean Paul, Wilhelm Busch, Leo Tolstoi, George Sand, Georg Bernhard Shaw, Christian Morgenstern, Franz Kafka, Denis Diderot, Ralph Waldo Emerson, Volker Elis Pilgrim, Romain Rolland, Rabindranath Tagore, Peter Rosegger, Eugen Roth, Manfred Kyber, Luise Rinser, u.a.m.

»GERECHTER GOTT! AUS WIE VIELEN  
MARTERSTUNDEN DER TIERE LÖTET DER MENSCH EINE  
EINZIGE FESTMINUTE FÜR SEINE ZUNGE ZUSAMMEN!«

JEAN PAUL (1763-1825)

Von dem großen russischen Dichter Leo Tolstoi wird berichtet, wie er einmal seine fleischessende Tante zu Besuch erwartet habe. Die Tante hatte sich immer über das vegetarische Essen im Hause des Dichters beklagt. Tolstoi hatte ihr versprochen, dass es diesmal Truthahn geben sollte, und er führte sie sogleich nach ihrer Ankunft in das Esszimmer, wo sie das Tier lebend auf ihren Teller gebunden vorfand. Er sagte zu ihr: »Umbringen musst du ihn schon selber, wir haben es nicht übers Herz bringen können« - worauf der Tante allerdings sehr schnell der Appetit auf das Geflügel verging...

»SOLANGE ES SCHLACHTHÄUSER GIBT,  
WIRD ES AUCH SCHLACHTFELDER GEBEN.«

»VOM TIERMORD ZUM MENSCHENMORD  
IST NUR EIN SCHRITT UND DAMIT AUCH  
VON DER TIERQUÄLEREI ZUR MENSCHENQUÄLEREI.«

LEO TOLSTOI (1828-1910)

Von dem irischen Dramatiker und Nobelpreisträger Georg Bernhard Shaw (1856-1950) stammt die Bemerkung, dass es solange Krieg geben würde, wie die Menschen die wandelnden Gräber der von ihnen ermordeten Tiere seien.

»TIERE SIND MEINE FREUNDE,  
UND MEINE FREUNDE ESSE ICH NICHT!«

GEORG BERNHARD SHAW (1856-1950)

Treffende Aussagen über das Essen von Tierleichteilen gibt es von Eugen Roth (»Ein Mensch«) und Wilhelm Busch (»Max und Moritz«), den populären Dichtern humoristischer Verse.

»ES DENKT DER MENSCH, ZUFRIEDEN FROH:  
ICH BIN KEIN SCHLÄCHTER, BLUTIG ROH;  
DOCH DA DER MENSCH KEIN WURSTVERÄCHTER,  
SO TRÄGT DIE MITSCHULD ER AM SCHLÄCHTER...«

EUGEN ROTH (1895-1976)

Wilhelm Busch, der Vater des Comics, beschrieb das Nagen am Schwein »nach Art der Kannibalen« und stellte fest:

»WAHRE MENSCHLICHE KULTUR GIBT ES ERST, WENN  
NICHT NUR MENSCHENFRESSEREI, SONDERN JEDE ART  
DES FLEISCHGENUSSES ALS KANNIBALISMUS GILT.«

WILHELM BUSCH (1832-1908)

# Den Tieren zuliebe...



**Hintergründe, Facts und Argumentationshilfen  
zu den Themen Jagd, Massentierhaltung und Fleischkonsum**

## Die Zeitschrift, die den Tieren eine Stimme gibt



**FREIHEIT FÜR TIERE** setzt sich kompromisslos sowohl für unsere Haustiere als auch für die Millionen Schlachttiere, Versuchstiere und die Wildtiere in unseren Wäldern ein.

Die Vision von **FREIHEIT FÜR TIERE** ist ein friedfertiges Zusammenleben von Mensch und Tier.

**FREIHEIT FÜR TIERE** erscheint 4 x im Jahr.  
Werden Sie Abonnent!



## Broschüren



### DER LUSTTÖTER

Die Wahrheit über die Jagd -  
Alle Fakten auf 48 Seiten  
5. erw. u. überarbeitete Aufl.  
€ 4,- · Art. Nr. 200

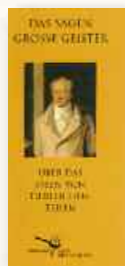
### Der Tier-Leichenfresser

92% aller Deutschen essen  
regelmäßig Tier-Leichenteile.  
In ihrem Auftrag werden Tiere  
getötet und aufgeschnitten...  
€ 4,- · Art. Nr. 202

## DVDs



»Das Leben im Wald  
und der Krieg  
gegen die Tiere«  
TV-Dokumentation.  
Laufzeit 45 min.  
€ 9,80 · Art. Nr. 303



Das sagen Große  
Geister: Essen von  
Tier-Leichenteilen  
€ 1,50 · Nr. 205



Das sagen Kleingeister  
und Große Geister:  
Über die Jagd  
€ 1,50 Nr. 204



Die verheimlichte  
Tierliebe Jesu  
€ 1,50 Nr. 207



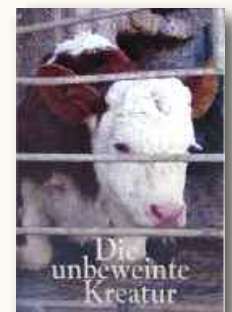
Die Verfolgung  
von Vegetariern  
durch die Kirche  
€ 1,50 Nr. 208



Die Priester -  
die Tiermörder  
€ 1,50 Nr. 206



Tierfeindliche  
Bibel des  
Hieronymus  
€ 1,50 Nr. 209



»Die unbewehrte  
Kreatur«  
Die Dokumentation  
wirft einen Blick hinter  
die Kulissen von  
Massentierhaltung und  
Schlachthöfen.  
Laufzeit 25 min.  
€ 4,50 · Art. Nr. 302

**Impressum: © 2014 Verlag das Brennglas**

Herausgeber: Das Brennglas · German Murer · Hernsterstr. 26 · D-97892 Kreuzwertheim  
Tel. 09391/50 42 36 · Fax 09391/50 42 37 · e-mail: info@brennglas.com

Druck: KlarDruck, 97828 Marktheidenfeld

Spendenkonto für die Verbreitung von Tierschutz-Broschüren:

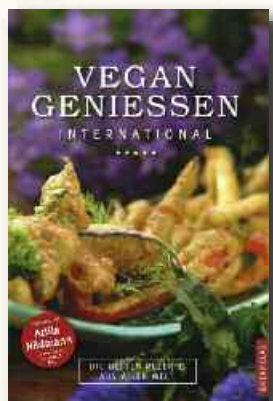
Volksbank Wertheim, Kt. 5701.09 · BLZ 673 900 00

- gemeinnützig · Spendenbescheinigungen können ausgestellt werden -

**www.brennglas.com · www.freiheit-fuer-tiere.de**

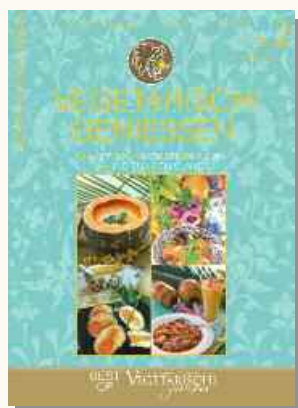


## Bücher



### VEGAN genießen

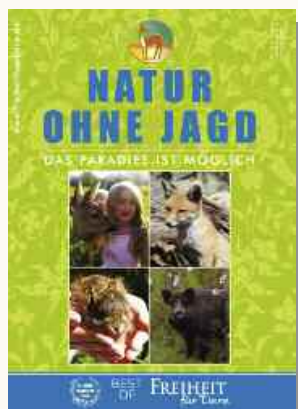
International - Die besten  
Rezepte aus aller Welt  
Flexcover, 168 Seiten  
durchgehend farbig mit Fotos  
168 Seiten • € 19,95



### Best of VEGETARISCH GENIEßEN

- KARIBIK ● INDIEN
- THAILAND
- ARABIEN ● JAPAN

132 Seiten • € 12,80



### Natur ohne Jagd

Das Paradies ist möglich  
Alle Fakten und Beweise als  
Buch auf 132 Seiten!

132 Seiten • € 12,80

## Bestellformular

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis	Menge
<b>Freiheit für Tiere aktuelle Ausgabe</b>	<b>150</b>	<b>€ 2,80</b>	
<b>Freiheit für Tiere Jahresabo</b> (erscheint 4 x im Jahr) Im Abo-Preis ist sind Porto und Versand inclusive	<b>153</b>	<b>€ 15,-</b>	
<b>Freiheit für Tiere Förderabo I</b> (Jahresbeitrag) <i>Der Verlag DAS BRENNGLAS ist eine gemeinnützige Körperschaft, die ausschließlich Tierschutz-Publikationen herausbringt. Mit einem Förderabo können Sie die Verbreitung unterstützen. Als Dank erhalten Sie »Vegan genießen International« geschenkt!</i>	<b>158</b>	<b>€ 15,-</b>	
<b>Freiheit für Tiere Förderabo II</b> (Jahresbeitrag) <i>Der Verlag DAS BRENNGLAS ist eine gemeinnützige Körperschaft, die ausschließlich Tierschutz-Publikationen herausbringt. Mit einem Förderabo können Sie die Verbreitung unterstützen. Als Dank erhalten Sie »Vegan genießen International« geschenkt!</i>	<b>157</b>	<b>€ 30,-</b>	
<b>Freiheit für Tiere Jahrgang 2013</b>	<b>156</b>	<b>€ 50,-</b>	
<b>Freiheit für Tiere Jahrgang 2012</b>	<b>154</b>	<b>€ 4,-</b>	
<b>Freiheit für Tiere Jahrgang 2011</b>	<b>155</b>	<b>€ 4,-</b>	
<b>Freiheit für Tiere frühere Ausgaben (auch in größerer Menge) Stück</b>	<b>151</b>	<b>€ 1,-</b>	
<b>NEU: Vegan genießen International</b> Kochbuch, 168 Seiten	<b>104</b>	<b>€ 19,95</b>	
<b>»Best of« Vegetarisch genießen II</b> Buch Großformat, 132 Seiten	<b>103</b>	<b>€ 12,80</b>	
<b>Freiheit für Tiere - Natur ohne Jagd</b> Buch Großformat, 132 Seiten viele Farbbilder · Alle Fakten und Beweise!	<b>152</b>	<b>€ 12,80</b>	
<b>Manfred Karremann: »Sie haben uns behandelt wie Tiere«</b> Taschenbuch, 224 Seiten	<b>050</b>	<b>€ 14,90</b>	
<b>Der Lusttöter · Die Wahrheit über die Jagd</b> Broschüre A4, 48 Seiten, 5. erweiterte und überarbeitete Auflage	<b>200</b>	<b>€ 4,-</b>	
<b>NEUAUFLAGE: Der Tierleichen-Fresser</b> Broschüre A4, 48 Seiten, 4. erweiterte und überarbeitete Auflage	<b>202</b>	<b>€ 4,-</b>	
<b>Das sagen Kleingeister und große Geister über die Jagd</b> Broschüre mit Zitaten, 60 Seiten	<b>203</b>	<b>€ 1,50</b>	
<b>Das sagen große Geister über das Essen von Tierleichteilen</b> Broschüre mit Zitaten, 60 Seiten	<b>205</b>	<b>€ 1,50</b>	
<b>Die verheimlichte Tierliebe Jesu</b> Broschüre, 48 Seiten	<b>207</b>	<b>€ 1,50</b>	
<b>Die Verfolgung von Vegetariern durch die Kirche</b> 48 Seiten	<b>208</b>	<b>€ 1,50</b>	
<b>Die tierfeindliche Bibel des Hieronymus</b> Broschüre, 60 Seiten	<b>209</b>	<b>€ 1,50</b>	
<b>Die Priester - die Tiermörder</b> Broschüre, 48 Seiten	<b>206</b>	<b>€ 1,50</b>	
<b>Jagd ist eine Nebenform menschlicher Geisteskrankheit</b> Infoblatt A4	<b>507</b>	<b>GRATIS</b>	
<b>Zwangsbejagung ade!</b> Informationsblatt A4	<b>512</b>	<b>GRATIS</b>	
<b>Forderungen für eine Novellierung der Jagdgesetze</b> Infoblatt	<b>513</b>	<b>GRATIS</b>	
<b>DVD: »Brennpunkt Erde: Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere«</b> Laufzeit ca. 45 min	<b>306</b>	<b>€ 9,80</b>	
<b>DVD: »Die unbeweinte Kreatur«</b> Laufzeit ca. 25 min Dokumentation über Massentierhaltung, Transporte, Schlachthof	<b>302</b>	<b>€ 4,50</b>	
<b>CD AJ-GANG: Album »Das Einzige, was zählt«</b>	<b>356</b>	<b>€ 9,-</b>	
<b>CD: AJ-GANG: Album »MEAT IS MURDER«</b>	<b>350</b>	<b>€ 6,-</b>	
<b>Maxi-CD: AJ-GANG: »BambiKiller« Anti-Jagd-Rap</b>	<b>351</b>	<b>€ 4,50</b>	
<b>Maxi-CD: »God`s Creation« von Phil Carmen</b>	<b>352</b>	<b>€ 5,45</b>	
<b>Aufkleber »Schafft die Jagd ab!«</b>	<b>405</b>	<b>€ 1,-</b>	
<b>Aufkleber »Jagd? Nein danke!«</b>	<b>400</b>	<b>€ 1,-</b>	
<b>Postkartenset »Vegetarier sein heißt Leben retten«</b>	<b>601</b>	<b>€ 1,-</b>	
<b>Postkartenset Jagd »Und welches Hobby haben Sie?«</b>	<b>602</b>	<b>€ 1,-</b>	

Preise zuzgl. Porto

### Einsenden an:

**Verlag Das Brennglas · Hernsterstr. 26 · D-97892 Kreuzwertheim**

Sie brauchen Material für Tierschutzveranstaltungen, Tierschutzunterricht, Infostände?

Schreiben Sie uns! e-mail: [info@brennglas.com](mailto:info@brennglas.com) · Bestelltelefon: 09391-50 42 36

Besuchen Sie unseren Internet-Shop: [www.brennglas.com](http://www.brennglas.com)

»DIE ZEIT WIRD KOMMEN,  
IN DER MAN DER ERMORDUNG EINES TIERES MIT EBENSOLCHER ABSCHEU  
BEGEGNEN WIRD WIE HEUTE DEM MORD AN EINEM MENSCHEN.«

Leonardo Da Vinci, um 1490



Bild: Mikael Damkier - Fotolia

VERLAG DAS BRENNGLAS  
HERNSTER STR. 26 · 97892 KREUZWERTHEIM  
[www.brennglas.com](http://www.brennglas.com)  
[www.freiheit-fuer-tiere.de](http://www.freiheit-fuer-tiere.de)