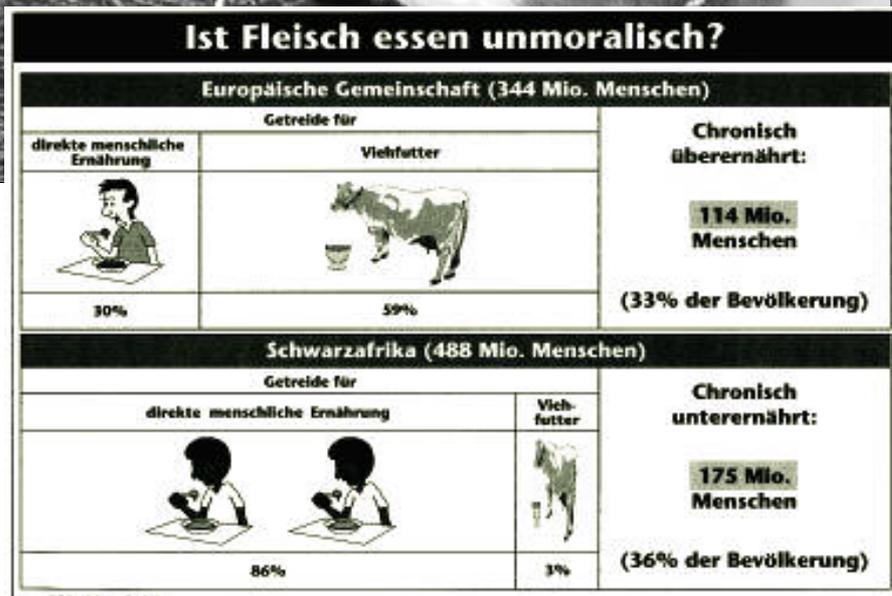
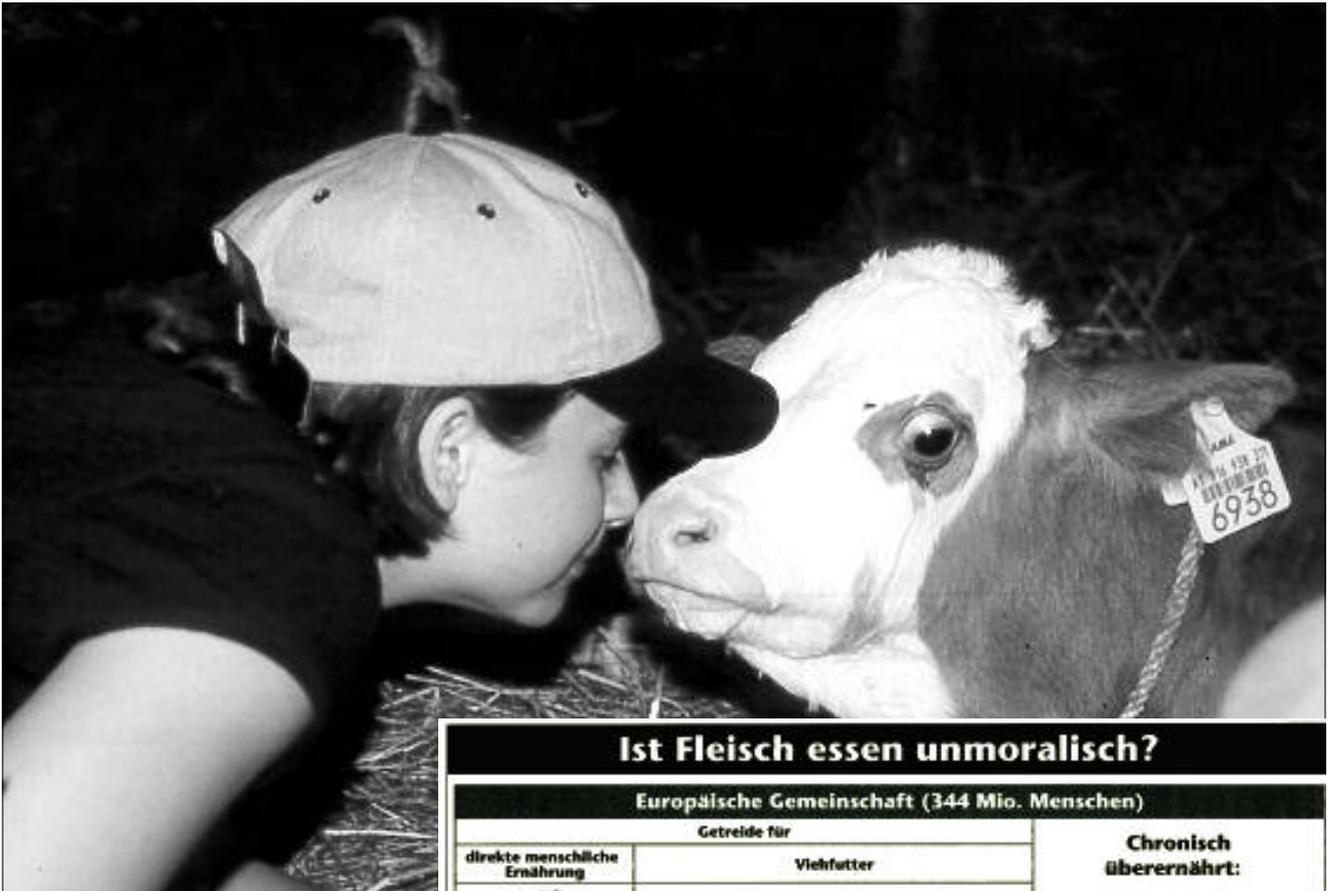
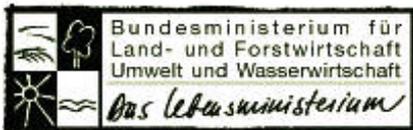




Fleisch



Gefördert von:



bm:bwk

Foto und Diagramm zeigen zwei wichtige Aspekte dieses Themas auf: einerseits der "Fleischlieferant" als fühlendes Lebewesen, andererseits der Skandal unserer Ernährungsweise angesichts des Welthungers. Und wo bleibt da der Genuss? Diese - und weitere - Gesichtspunkte werden im vorliegenden Heft behandelt.

Kulturgeschichte des Vegetarismus

Was ist Kultur? Nach Albert Schweitzer (1875-1965) ist sie „der Inbegriff aller Fortschritte des Menschen und der Menschheit ..., sofern dieselben der geistigen Vollendung des Einzelindividuums als dem Fortschritt der Fortschritte dienstbar sind.“ Er sieht das Verhängnis unserer Kultur darin, dass sie sich materiell viel stärker entwickelt hat als geistig. Der Vegetarismus ist für den jahrzehntelang als Urwaldarzt in Lambarene wirkenden Schweitzer eine Folge des Prinzips der Ehrfurcht vor dem Leben. Denn wirklich moralisch sei nur der, der alles Leben rettet, dem er helfen kann, und der sich enthält, aller Kreatur, die lebt, Unrecht zu tun.

Die Erde vor Blut bewahren

Zeugnisse eines echten, ethisch motivierten Vegetarismus hat es schon zu allen Zeiten und in allen Kulturen gegeben. Im indischen und chinesischen Denken spielte die Verantwortlichkeit des Menschen der Kreatur gegenüber natürlich eine viel größere Rolle als in dem vom „Christentum“ geprägten europäischen.

Lieh-Tse, aus der Schule des Lao-Tse (6. Jh. v. Chr.) war der Überzeugung, dass das Herz und das Gemüt der Tiere nicht so sehr von denen der Menschen verschieden seien, wie man es gewöhnlich annehme. Yang-Dschu bekämpfte das Vorurteil, die Geschöpfe seien nur um des Menschen willen und zu seinem Gebrauch da. Ihre Existenz habe eine Bedeutung und einen Wert an sich. Lao-Tse und Konfuzius lehrten den Vegetarismus. Letzterer stellte das Fleischessen als Todsünde hin. Zarathustra predigte: „Die Menschen sollen nach dem Willen dessen, der alles segnet, die Erde vor Blut bewahren. Früchte ohne Zahl werden die Arbeit und den Ackerbau lohnen.“

Buddha lehrte: „Der Seuchen gab es früher drei: Begierde, Hunger, Greisentum; seit aber Tiere geschlachtet werden, entstanden 98 neue Seuchen. Wer ein reines Leben führen will, der muss von Früchten leben, Grütze von Hafer und Soma zum Tranke.“

Dem indischen Denken ist der Grundsatz der Zusammengehörigkeit aller Existenzen – der menschlichen, der tierlichen und der pflanzlichen – etwas Selbstverständliches. Er ergibt sich aus der Anschauung der Brahmanen, dass alle individuellen Seelen aus der Weltseele hervorgehen und wieder in sie zurückkehren, und findet sich auch in der Lehre der Reinkarnation. Das Verhältnis des Menschen zu den

Tieren ist durch das Gebot des Nichttötens und Nichtschädigens – das als Ahimsagebot bezeichnet wird – bestimmt. Der Ursprung des Ahimsa ist jedoch nicht Mitleid, sondern die Idee des Reinbleibens von der Welt.

Der Lehrsatz des Pythagoras

Ein anschauliches Beispiel für einen frühen Vegetarismus liefert auch die Kultur der Griechen. So war Pythagoras nicht nur für seine mathematischen Leistungen bekannt, sondern ein ganz berühmter Vertreter des Vegetarismus. Ovid zitiert ihn mit den Worten: „Haltet, ihr Sterblichen, ein, den Leib mit verruchtem Schmause euch zu besudeln! Ihr habt ja Getreide und Obst an den Zweigen und die saftigen Trauben am Weinstock, habt wohlschmeckende Kräuter ... Nicht mit Mord und blutiger Hand bereitet die Mahlzeit! ... Wer mit dem Messer des Rindes Gurgel trennt und beim Brüllen der Angst taub bleibt und gefühllos; wer kaltblütig das ganz wie Kinder schreiende Böcklein abzuschlachten vermag, und den Vogel verspeist, dem er selbst das Futter gereicht: wie weit ist ein solcher noch von Verbrechen entfernt?“ Auch Sokrates und Plutarch (46-120 n.Chr.) waren Anhänger der pythagoräischen fleischlosen Lebensweise.

Für den europäischen Kulturkreis muss erwähnt werden, dass die Anfänge des Christentums ebenfalls rein vegetarische waren. Jesus schaffte, nur um ein Beispiel zu nennen, die blutigen Tieropfer des Moses ab.

Schlachthäuser und Schlachtfelder

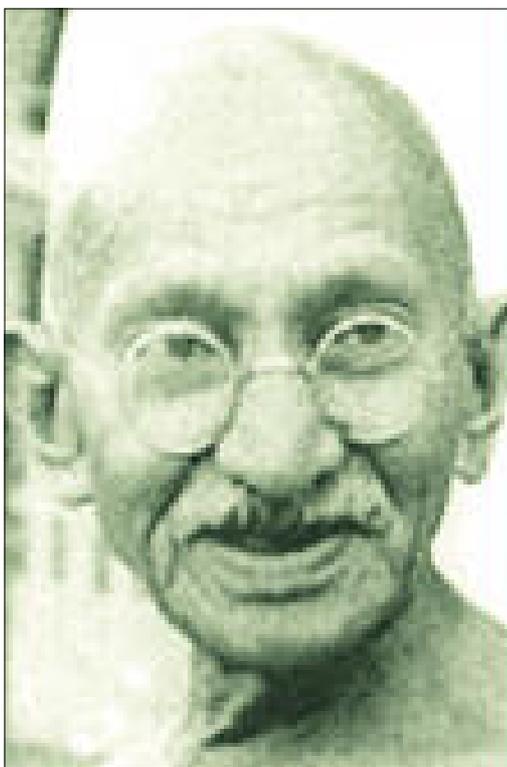
In der Neuzeit treten besonders Tolstoi, Gandhi und Shaw hervor. Mahatma Gandhi meinte: „Es ist sehr bezeichnend, dass einige der besonnensten und kultiviertesten Menschen unter den Fleisch essenden Völkern für eine rein vegetarische Kost eintreten.“ Und Tolstoi schrieb: „Wenn der Mensch ernstlich und aufrichtig den moralischen Weg sucht, so ist das Erste, was der Mensch aufgeben muss, die Fleischnahrung, denn sie ist ganz einfach unmoralisch, weil sie eine dem Gefühl der Moralität widersprechende Tat – den Mord – erfordert, und weil sie nur von der Feinschmeckerei und Gefräßigkeit verlangt wird.“ – „Solange es Schlachthäuser gibt, wird es Schlachtfelder geben.“

Mag. Michaela Lehner
Juristin & Tierrechtlerin

Literaturnachweis:

Albert Schweitzer: *Ehrfurcht vor dem Leben*
Günther Stolzenberg: *Verrat der Kirchen an Menschen und Tieren*

Robert Springer: *Enkarpa. Kulturgeschichte der Menschheit im Lichte der pythagoräischen Lehre*



Mahatma Gandhi erstreckte seine Gewaltfreiheit auch auf die Tiere

Vegetarische Ernährung und Gesundheit

Schon seit längerer Zeit zeigen umfangreiche Untersuchungen, dass man ohne tierische Produkte (Fleisch, Milch, Eier) auf Dauer gesund und leistungsfähig leben kann. Ein sehr eindrucksvolles Beispiel dafür lieferten in der Mitte des 20. Jahrhunderts die Forschungsberichte über das Volk der Tarahumara-Indianer in Nordwestmexiko: Dieses Volk lebte praktisch vegan (ganz selten Fleisch, keine Molkereiprodukte), die Hauptkost bestand aus Mais und Bohnen (70-80%). Die körperliche Belastbarkeit dieser Menschen von der Jugend bis ins Alter verblüffte die Forscher immer wieder: Dauerläufe in den Gebirgslandschaften über -zig Kilometer, das Tragen schwerer Lasten über riesige Entfernungen, Besuchswanderungen von ganzen Familien über hunderte Kilometer... – viele Leistungen dieser Menschen waren kaum vorstellbar.

Noch weiter zurück liegen Berichte über das Wirken des Arztes Dr. Hindhede in Dänemark, der während des 1. Weltkrieges zum Vorsitzenden des dänischen Haushaltsausschusses bestellt wurde, um eine Hungersnot im Land zu verhindern (er war damals schon durch seine Ernährungsexperimente bekannt, bei denen er sich mit der notwendigen Eiweißzufuhr beschäftigt hatte). Seine ersten drastischen Maßnahmen waren: Export (!) nahezu aller Schweine, Reduktion des Rinderbestandes, Förderung des Gemüse- und Obstbaues, weiters Verbilligung von Vollkornbrot, Kartoffeln, Gerste und Frischmilch, starke Reduzierung der Fleischrationen, Verteuerung von Weißbrot. Als Konsequenz wurde die drohende Hungersnot abgewehrt, die Sterblichkeitszahlen gingen deutlich zurück, und in Dänemark führte überraschenderweise die schreckliche Grippewelle, die im Jahr 1918 in Europa mehr Opfer verursachte als die Kampfhandlungen, zu keinem Anstieg der Todesfälle! Das wurde später mit statistischen Untersuchungen in der britischen Ärztezeitung „Lancet“ bestätigt.

In den letzten 20 Jahren gab es mehr Forschungsarbeiten als je zuvor über die Konsequenzen vegetarischer Ernährung, so dass Aussagen über Vorteile und mögliche Gefährdungen einer vegetarischen Kost gut abgesichert sind.

Was sind nun die größten gesundheitlichen Vorteile vegetarischer Ernährung?

VegetarierInnen leben im Durchschnitt nicht nur länger, sie leben auch mit höherer körperlicher Lebensqualität. Sie leben weit eher mit gesundheitlich günstigem Körpergewicht, was dazu führt, dass die Erkrankungen, die oft mit Übergewicht verbunden sind, weniger häufig auftreten. Bei VegetarierInnen sind seltener Bluthochdruck und erhöhter LDL-Cholesterinwert zu beobachten, sie erkranken seltener an Diabetes, Gicht, rheumatischen Erkrankungen, an bestimmten Krebsarten (Darmkrebs, Brustkrebs, Prostatakrebs ...), und sie leiden mit geringerer Häufigkeit an Arteriosklerose. Auch Allergien sind unter VegetarierInnen seltener.

Was manche überraschen wird, ist, dass auch Osteoporose bei VegetarierInnen seltener auftritt. Bei einer Untersuchung in Michigan, USA, wurde die Knochendichte von 1600 80-jährigen Frauen gemessen – bei den Vegetarierinnen war die Knochensubstanz um 18% zurückgegangen, bei den fleisshessenden Frauen um 35%. Dieses Ergebnis passt zu

dem Faktum, dass Osteoporose in den westlichen Industrieländern viel massiver auftritt als in den Ländern mit geringerem Fleisch- bzw. Milchkonsum.

Diese positiven gesundheitlichen Konsequenzen haben ihre Ursache nicht alleine im Weglassen der Fleischnahrung (es gibt auch Beispiele von Völkern, die trotz Fleisch- und Milchkonsum gesund leben), sondern auch darin, dass sich VegetarierInnen im allgemeinen überhaupt bewusster ernähren: Sie bevorzugen eher frisch zubereitete Kost als Fertigmahlkost, essen mehr Rohkost, eher biologische Lebensmittel als konventionell produzierte Nahrung, und sie achten eher auf die Vollwertigkeit ihrer Ernährung.

Natürlich vollwertig

Biologische Lebensmittel haben unter anderem den Vorteil, dass die Kontaminierung mit Umweltgiften bzw. giftigen Hilfsmitteln in der Landwirtschaft deutlich niedriger ist. Wird noch dazu statt konventionellen Schnitzeln oder Burger biologisches Gemüse oder Getreide verzehrt, sinkt die Belastung mit Schadstoffen nochmals gewaltig, da ein Glied in der Nahrungskette weggelassen wird und jedes dieser Glieder zu einer viel höheren Anreicherung an Schadstoffen führt. Dieser Aspekt führt z.B. auch dazu, dass die Muttermilch von Frauen, die sich konsequent biologisch und vollwertig ernähren, mit weniger als 10% an Umweltschadstoffen (z.B. chlorierte Kohlenwasserstoffe) belastet ist als die Milch jener Mütter, die sich konventionell ernähren.

Der höhere Frischkostanteil vegetarischer Ernährung ist ebenfalls ein wichtiger Faktor in diesem Zusammenhang. FleischesserInnen neigen eher dazu, wenig Rohes zu essen, wodurch sie ihrem Körper fast ausschließlich durch Hitze denaturiertes Eiweiß zuführen, was sich auf Verdauung und Stoffwechsel ungünstig auswirkt. Die Eskimos, die ja zum größten Teil von tierischen Produkten lebten, verzehrten diese roh, sie verschmähten auch nicht den Magen samt Inhalt ihrer tierischen Jagdbeute.

Entgegen mancher Vorurteile ist vegetarische Ernährung meist auch abwechslungsreicher als konventionelle und damit die Gefahr von Mangelernährung sogar geringer. Die Warnung, dass pflanzliches Eiweiß nicht so vollwertig sei wie tierisches und zu Eiweißmangel führen könnte, trifft für die meisten vegetarisch essenden Personen nicht zu, da sie ja Getreide mit Gemüse kombinieren und so eine optimale Eiweißversorgung sicherstellen (Mais & Bohnen ist z.B. eine perfekte Kombination!). Wer Getreideprodukte, Gemüse und Obst in entspre-

Formen des Vegetarismus

Der Begriff „Vegetarier“ kommt von lateinisch „vegetus“, was soviel wie „ganz, gesund, lebendig“ bedeutet.

Ovo-Lacto-Vegetarier: essen Milchprodukte und Eier, aber nichts vom toten Tier

Lacto-Vegetarier: essen Milchprodukte, aber keine Eier

Veganer: ernähren sich rein pflanzlich

chender Qualität zu sich nimmt, braucht sich wegen Mangelerscheinungen keine Sorgen mehr zu machen.

Vegetarisch – aber richtig!

Probleme können aber jene Personengruppen bekommen, die sich extrem einseitig ernähren und in der Folge als Beispiele für die Gefährlichkeit vegetarischer Ernährung herhalten müssen:

- Die sogenannten „PuddingvegetarierInnen“, die aus der konventionellen Industriefertignahrung alle Produkte tierischen Ursprungs weglassen und sich mit dem Rest begnügen – hier sind klarerweise schwere Mangelerscheinungen vorprogrammiert.
- Manche VegetarierInnen, die aus weltanschaulichen Gründen ihre Ernährung auf ganz bestimmte Lebensmittel ein-

schränken (nur Reis, nur Obst ...) und vielleicht auch ihre Kinder auf diese Art ernähren.

Vom gesundheitlichen Standpunkt aus ist es also wichtiger, dass die Ernährung möglichst vollwertig ist als dass sie fleischfrei ist. Bei vollwertiger Kost kann der Körper auch mit etwas Fleischnahrung umgehen. Andererseits ist auch eine vegane Ernährung (ohne Fleisch, Milch, Eier) gut möglich, wenn die Vielseitigkeit der Ernährung beachtet wird.

Erst die ethischen Aspekte, die Umweltaspekte und die eigene Beziehung zu den Tieren schaffen für den einzelnen Menschen endgültige Klarheit in der Frage der für sie/ihn richtigen Ernährung.

Mag. Wolfgang Exler, Gesundheitsberater GGB (Gesellschaft für Gesundheitsberatung; nach Dr. Bruker)

Mit oder ohne Fleisch für eine bessere Welt?

Fleisch, unser alltägliches Nahrungsmittel hat, so gut es vielen von uns auch schmecken mag, ökologisch sowie sozial negative Aspekte.

Die durchschnittliche ÖsterreicherIn liegt mit einem täglichen Fleischverbrauch pro Kopf von 180 g weit über dem von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfohlenen Tages-Fleischverbrauch von 65 g. Schon wegen der 18 Millionen Kilo „Übergewicht“, die alle ÖsterreicherInnen auf die Waage bringen (Presse, 5.8.2000, S.10) sollte unser vorrangiges Ziel der maßvolle Konsum von Fleisch sein. Fleisch, das natürlich aus biologischer Produktion stammen muß.

Wenn Sie sogar das Bedürfnis in sich spüren, sich von der Gewohnheit des Fleischessens abzuwenden, bedenken Sie bitte einige wichtige Rahmenbedingungen:

1. In Bezug auf die Gesundheit gilt es zu beachten, dass einige essentielle Nährstoffe nur in bestimmten Lebensmitteln vorkommen und daher einige Achtsamkeit bei der Nahrungswahl an den Tag zu legen ist (das gilt für jede Form der Ernährung). Insbesondere Eisen und Vitamin B12 können bei veganer (rein pflanzlicher), seltener auch bei vegetarischer Ernährung zu einem Mangelfaktor werden, was schwere gesund-

heitliche Beeinträchtigungen wie z.B. Anämie mit sich bringen kann. Hier gibt es auch große Variationen von Person zu Person, die „richtige“ Ernährung schaut vermutlich für jede(n) individuell etwas anders aus als für den nächsten.

2. „Risikogruppen“, wie älteren Menschen, Schwangeren oder Kleinkindern, ist eine professionelle Beratung anzuraten.
3. Lassen Sie sich Zeit mit der Ernährungsumstellung, damit sich der Körper in Ruhe an die neue Kost gewöhnen kann
4. Lassen Sie sich von Experten und/oder Freundinnen und Freunden, die bereits (fast) fleischlos leben, beraten und sich Erfahrungsberichte geben.

Auf jeden Fall günstig ist vollwertige, vielfältige, biologische Ernährung, die das gesamte Spektrum der Nährstoffe enthält. Für weitere Informationen finden Sie eine Liste mit Kontakten auf S. 16.

Global gesehen ist es aber sicher unmöglich alle ErdenbürgerInnen auf vegetarische Ernährung umzustellen. Ein Inuit in Grönland wird nie auf Fleisch verzichten können. Im hohen Norden gibt es kein Gemüse – dort ist Fleisch das Hauptnahrungsmittel. Dies wird es auch bleiben, da die Transportkosten von Gemüse in den hohen Norden ökologisch nicht tragbar wären. Frisches Gemüse und Obst vom Supermarkt übers ganze Jahr billig aus der ganzen Welt eingeflogen ist leider kein zukunftsfähiges Modell.

Einen kuriosen Fall von Mangelernährung deckten die Forscher bei strikt vegetarisch lebenden Hindus auf: Solange die Fleischverächter in Indien lebten, waren sie kerngesund. Sie delten Hindu-Vegetarier jedoch nach England über, litten viele von ihnen an Vitamin-B-12-Mangel und erkrankten beispielsweise an Anämie. Lösung des Rätsels: Bei den reinlichen Engländern werden Obst und Gemüse gründlich gewaschen. In Indien dagegen ist der Salat mit Bakterien und Rückständen von Insekten verunreinigt - so kommt ausreichend Vitamin-Nachschub in den Napf. (nach: Fleisch ist Mord, in: Spiegel special Nr. 4/1996, S. 89)

*Salmhofer Christian & Melanie Sopper
(beide Ovo-Lacto-Vegetarier)*

Wir müssen unsere Ernährungsgewohnheiten umstellen, denn weniger Fleisch, und dieses auf Basis der Bio-Landwirtschaft, sorgt für:

- *mehr Lebensqualität*
- *mehr Gesundheit*
- *mehr Klimaschutz*
- *mehr Grundwasserschutz*
- *mehr Arbeitsplätze - mehr Frieden*
- *mehr Tierschutz*
- *mehr glückliche Menschen*
- *bessere Lebensmittel*
- *mehr Artenvielfalt.*

Wieviel Fleisch erträgt die Welt?

„Nichts wird die Chance auf ein Überleben auf dieser Erde so erhöhen wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung.“ Das Genie Albert Einstein lieferte uns nicht nur eine Erklärung zur Entstehung des Weltalls. Seiner Zeit weit voraus, warnte er uns vor den ökologischen und sozialen Gefahren des Fleischkonsums.

Fleisch ist zwar in unseren Mägen allgegenwärtig, aber in unseren Köpfen gibt es keine Vorstellung davon, wieviele Ressourcen der Fleischkonsum verschlingt. Erst die Betrachtung des gesamten „Lebenslaufes“ zeigt uns den wirklichen Energie- bzw. Umweltverbrauch von Fleisch. Warum die Reduzierung unseres Fleischkonsums sehr effizienter Umwelt- und Klimaschutz ist, steht im Mittelpunkt der folgenden Überlegungen.

Das Fleisch in Zahlen

Im Jahre 1998 verbrauchten die ÖsterreicherInnen 790.000 Tonnen Fleisch, bzw. 97,8 kg pro Kopf (1999: 99,4 kg). Ohne Sehnen, Fett und Innereien entspricht das einem Pro-Kopf-Verzehr von 65,4 kg/Jahr bzw. 180 g/Tag.¹ Schweinefleisch führt dabei mit 40 Kilo pro Kopf deutlich vor Rindfleisch mit 12 kg und Geflügel mit 10 kg. Viele essen noch größere Mengen Fleisch, da in dieser Zahl auch die ca. 400.000 Vegetarier mitgerechnet² sind.

In Österreich stieg der Fleischverbrauch seit 1960 um 57% (s. Abb. 1), weltweit hat er sich seit 1950 verdoppelt und liegt nun bei 36 kg pro Kopf. Doch der Verbrauch ist ungleich verteilt: Der durchschnittliche US-Bürger verbraucht 112 kg, ein Inder hingegen nur 2 kg/Jahr³.

Um die Fleischeslust zu befriedigen, wurden 1998 in Österreich 680.000 Rinder, 5,4 Mio. Schweine und über 60 Mio. Hühner geschlachtet⁴, d.h. pro Minute 1,3 Rinder, 10 Schweine und 110 Hühner. Weltweit werden 1 Mrd. Schwei-

ne, 1,3 Mrd. Rinder, 1,8 Mrd. Schafe und Ziegen sowie 13,5 Mrd. Hühner gehalten⁵. 1998 betrug die Zahl der weltweit für menschliche Ernährungszwecke getöteten Tiere 43,2 Milliarden!⁶ Neben dem enormen Tierleid, das man hinter solchen nackten Zahlen nur erahnen kann, bedeuten diese großen Tierbestände auch ein erhebliches Umweltproblem.

Fleisch verunreinigt Wasser und Boden

Ein zum Himmel stinkendes Problem sind die Ausscheidungen der Tiere. So produziert die größte Schweinemastfabrik in den USA mehr Mist als die Stadt Los Angeles⁷. Und auch in Österreich nimmt die Konzentration in der Tierhaltung stetig zu. Seit 1995 nahm die Zahl der Betriebe mit mehr als 400 Schweinen um die Hälfte zu⁸. Eine „Großvieheinheit“ – sozusagen ein Normtier mit 500 Kilogramm Gewicht – produziert jährlich etwa 20 Tonnen Mist.⁹ Daher produzieren die „Tierfabriken“ eine Unmenge an Gülle, die dann auf zu kleinen Flächen ausgebracht wird – die Felder werden als Müllschluckler für Gülle missbraucht. Die Folge ist eine Anreicherung von Nitrat im Grundwasser, im Körper wird das Nitrat dann zu Nitrit und Krebs erregenden Nitrosaminen umgewandelt. Mehr als die Hälfte der heimischen Grundwasserreserven sind bereits mit Nitrat und Pestiziden oberhalb der Schwellenwerte belastet.¹⁰ Durch die mineralischen Futterzusätze enthält Gülle auch Kupfer und Zink. Die Ausbringung von Schweinegülle hat dadurch bei weidenden Schafen bereits Kupfervergiftungen verursacht.¹¹ Auch Hormon- und Medikamentenrückstände gelangen mit der Gülle auf unsere Felder.

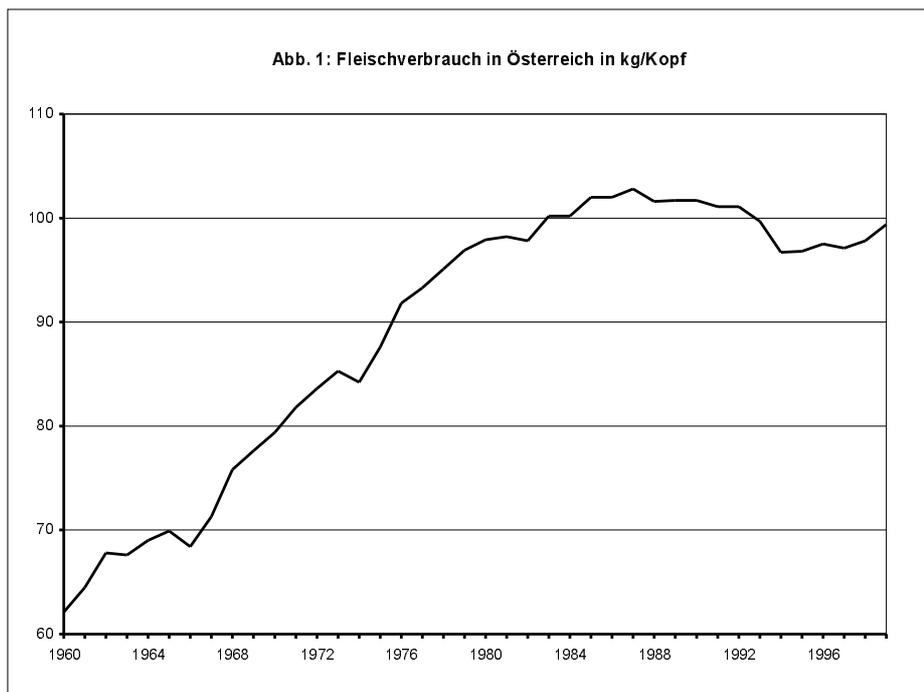
Um nichts harmloser sind die gasförmigen Emissionen. Durch die Tierhaltung werden in Österreich pro Jahr über 68.000 Tonnen Ammoniak (NH₃) freigesetzt – das sind 86% der gesamten österreichischen Ammoniak-Emissionen.¹² NH₃ entsteht bei der Lagerung und Ausbringung von organischem Dünger und im Stallbereich. Vom Wind verfrachtet schädigt es unseren Wald, versauert unsere Böden und „überdüngt“ unsere Gewässer. Die weiteren Folgen davon sind u.a. eine Verringerung der Artenvielfalt sowie eine verstärkte Freisetzung von Lachgas (s.u.) aus den Böden.

Trotz dieser Belastungen beschloss die Bundesregierung erst im Juni, dass für „Ställe“ mit bis zu 2500 Mastschweinen keine Umweltverträglichkeitsprüfung mehr durchzuführen ist.

Klimaproblem Fleisch

Der zunehmende Treibhauseffekt ist das globale Problem des 21. Jahrhunderts. Grund dafür ist der Energieverbrauch und die Zerstörung der Wälder. Der Konsum tierischer Produkte bedingt beides.

Abb. 1: Fleischverbrauch in Österreich in kg/Kopf

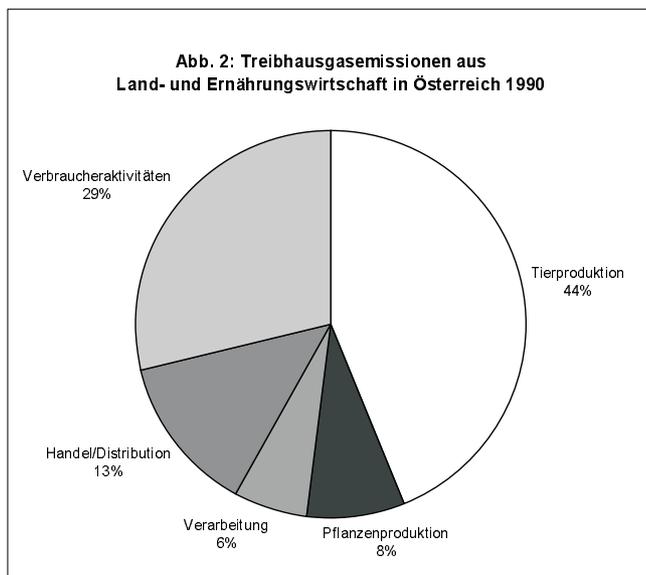


Durch Entwaldung und Humusabbau werden Unmengen an Kohlendioxid (CO₂) freigesetzt. Allein bei der Urbarmachung – sprich Entwaldung – Österreichs wurde mindestens 40-mal mehr CO₂ freigesetzt, als derzeit in Österreich pro Jahr durch Fossilenergieverbrennung ausgestoßen wird.¹³ Dieser Wert gibt uns nur eine Ahnung davon, wie viel CO₂ durch die Erhaltung der Wälder nicht in die Atmosphäre entweichen würde.

Ein Viertel der Festlandoberfläche der Erde haben die Menschen zu Weideland gemacht. In Südamerika wurden in den letzten drei Jahrzehnten mehr als 25% aller tropischen Regenwälder für die Zwecke der Viehzucht abgeholzt.

Fleisch frisst Energie

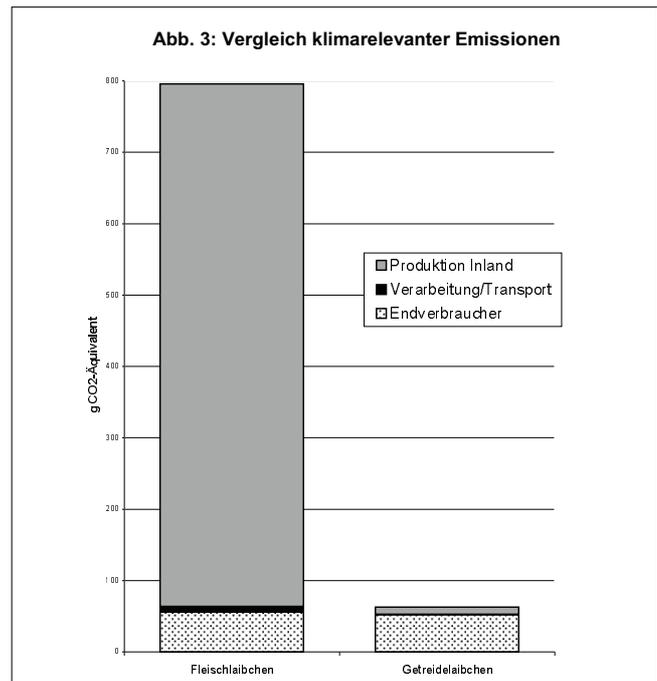
Vergleicht man den gesamten Energieeinsatz in der Landwirtschaft, so ist das Ergebnis eindeutig: Die Erzeugung der tierischen Lebensmittel verschlingt über 80% der gesamten Energie und verursacht 70% der Treibhausgase.¹⁴ Auch wenn man den gesamten Ernährungssektor – inkl. Verarbeitung, Transport, Zubereitung – betrachtet, zeigt sich: Die Viehwirtschaft ist für den größten Teil der Klimabelastungen verantwortlich, während die Pflanzenproduktion fast vernachlässigbar ist (s. Abb. 2).¹⁵



Der energetische Vergleich zwischen einem Fleischlaibchen und einem Getreidelaibchen (je 250 g) verdeutlicht dieses Faktum: Die Emissionen des Fleischlaibchens liegen bei 796 g CO₂-Äquivalent – jene des Getreidelaibchens hingegen bei nur 63 g. Isst man also ein Fleischlaibchen, verursacht man eine fast 13-mal stärkere Klimabelastung als beim Verzehr eines Getreidelaibchens. Dabei ist bemerkenswert, dass die Emissionen beim Getreidelaibchen zu über 80% beim Verbraucher erzeugt werden, während sie beim Fleischlaibchen zu über 90% von der Tierproduktion bedingt sind (s. Abb. 3).¹⁶ Vergleicht man Fleisch mit Gemüse, gilt als Faustregel: 1 kg Fleisch ist zehnmal umweltbelastender als 1 kg Gemüse.¹⁷

Methan und Ammoniak

Neben CO₂ entstehen in der Landwirtschaft große Mengen an Methan (CH₄), das 56-mal treibhauswirksamer ist als CO₂. In Österreich entweichen rund 260.000 Tonnen CH₄ jährlich – das sind 43% der anthropogenen Emissionen – aus dem



Verdauungstrakt von Rindern und Schafen und aus den Gülleseen der Intensivtierhaltung.¹⁸ Je intensiver die Tierhaltung, desto mehr Methan wird produziert. Eine Hochleistungsmilchkuh gibt durchschnittlich 150 kg CH₄ pro Jahr ab, ein extensiv weidendes Rind dagegen nur 25 bis 35 kg.¹⁹ Dazu kommen noch die Emissionen aus der Brandrodung zur Gewinnung von Land für Weideflächen oder für den Futtermittelanbau.

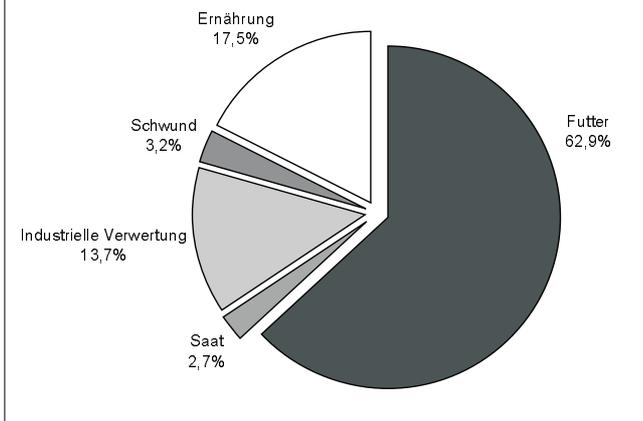
Auch die großen Ammoniakemissionen verstärken den Treibhauseffekt. Zum Einen beeinträchtigen sie methanabbauende Bakterien im Boden und vermindern damit eine Senke für atmosphärisches Methan. Zum Anderen verstärken sie die Bildung von Lachgas (N₂O) im Boden.²⁰ N₂O ist ca. 300-mal treibhauswirksamer als CO₂, und durch seine Langlebigkeit gelangt es auch in höhere Schichten der Atmosphäre, wo es am Abbau der Ozonschicht beteiligt ist.²¹

Fleisch frisst Nahrungsmittel

Fraßen Nutztiere früher einmal für Menschen Unverwertbares, wie z.B. Heu, sind sie heute Nahrungskonkurrenten, da sie mit „Krafftutter“ wie Getreide, Soja, Fischmehl etc. gemästet werden. Derzeit werden 36% der weltweiten Getreideernte an Tiere verfüttert, die weltweite Sojaernte geht zu 70% in die Mägen von Tieren. Auch knapp die Hälfte der Fischfänge und selbst ein Drittel der Milchprodukte gehen diesen Weg.²² Durch den steigenden Fleischkonsum steigt in den Entwicklungsländern die Verwendung von Getreide als Futter stärker als der Getreideertrag.²³

In Österreich wurden 1999 2,8 Mio. Tonnen Getreide (ca. 63% der Gesamtmenge) als Viehfutter ver(sch)wendet (s. Abb. 4)²⁴, dieses Verhältnis ist leider auch in der österreichischen Biolandwirtschaft gegeben.²⁵ Damit nicht genug, importiert Österreich Jahr für Jahr fast 500.000 Tonnen Soja-Futtermittel und über 10.000 Tonnen Fischmehl. Ein positives Beispiel geben die Biobauern: Für sie ist der Zukauf importierter Futtermittel verboten.²⁶ Die Umweltbelastungen, die von Futtermitteln ausgehen, müssen natürlich ebenfalls dem Verzehr tierischer Produkte angelastet werden.

Abb. 4: Anteile am Inlandsverbrauch von Getreide 1998/99



Aber nicht nur Lebensmittel, auch Energie wird durch die Tierhaltung vergeudet. Pro Kopf und Tag werden in Österreich 16.000 kcal an Tiere verfüttert, die Fleisch-, Milch- und Eierproduktion bringt jedoch nur 1700 kcal (also etwa 1/9). Denn eine Kalorie Rindfleisch verbraucht 10 Kalorien Getreide - bei Schweinefleisch ist das Verhältnis 1:3, bei Eiern 1:4 und bei Milch 1:5. In der gleichen Größenordnung liegen die Verluste an Nahrungsprotein, bei Rindfleisch betragen sie sogar das 17fache.²⁷ Die Agrarindustrie betreibt also ein sehr effektive Form der Nahrungsmittelvernichtung, dabei sollte die Lebensmittelproduktion eigentlich einen Gewinn aus der Sonnenenergie darstellen.

Fleisch frisst Menschen

Pro Kopf der Weltbevölkerung stehen 325 kg Getreide zur Verfügung. Von den 560 kg/Kopf in Österreich werden 355 kg an Vieh verfüttert. Würden alle derart verschwenderisch handeln, könnten mit der weltweiten Getreidemenge nicht mehr als 3,5 der insgesamt 6 Milliarden Menschen ernährt werden.²⁸ Eine weltweite Reduktion der Getreidemenge für Viehfutter um 10% würde die Ernährung von 225 Millionen Menschen sichern.²⁹

Das Problem des Welthungers ist keines mangelnder Lebensmittel, sondern der Ungerechtigkeit, sowohl innerhalb der armen Länder als auch zwischen armen und reichen Staaten. Aufgrund der immensen Fleischnachfrage verbrauchen die Industriestaaten mit einem Viertel der Weltbevölkerung drei Viertel der gesamten agrarischen Produktion!

Den 800 Millionen hungernden Menschen stehen 1,2 Milliarden Übergewichtige gegenüber!

Der Verzicht auf den jährlichen Import von 50 Millionen Tonnen Futtermittel in der EU allein würde ausreichen, um 600 Millionen Hungernden eine ausreichende Zusatzernährung zukommen zu lassen. Die Kräfte des freien Marktes lassen dies aber nicht zu, weil die „Kaufkraft“ der Futterträge von Huhn, Schwein und Rind bei uns größer ist als die der Hungernden.³⁰

In Brasilien etwa leben neben den 32 Millionen Unterernährten bereits 50 Millionen Übergewichtige. Mit einer Anbaufläche, die der Größe Indiens entspricht, ist Brasilien einer der weltweit wichtigsten Lebensmittelproduzenten: Die Ernte des

Jahres 1996 hätte ausgereicht, um 300 Millionen Menschen zu ernähren. Trotzdem hungern von 160 Millionen Brasilianern 32 Millionen, und die Regierung musste um 3 Milliarden Dollar Nahrungsmittel importieren.³¹

Anstatt Nahrungsmittel für die Unterernährten anzubauen, wird in riesigen Mengen³² Soja für den Export in europäische und nordamerikanische Futtertröge produziert.

Das Fleisch der Österreicher braucht Land

Gemäß dem UNDP (United Nations Development Program) hat jeder Erdenbürger (nach Abrechnung von Naturschutzflächen und unter Einbeziehung des Bevölkerungswachstums bis 2010) eine fruchtbare Ackerfläche von 1250 m² zur Verfügung. In Österreich gibt es derzeit pro Kopf 1730 m² Ackerfläche, die gegenwärtige Landwirtschaft braucht aber weit mehr Fläche. Durch die zusätzlichen Flächen im Ausland benötigt ein Österreicher mit 2400 m² fast das Doppelte der nachhaltig vertretbaren Fläche. Für die Erzeugung tierischer Produkte belegt er ca. 1200 m² Ackerfläche – ein enormes Potential, sich einem nachhaltigen Lebensstil anzunähern.

Schadstoffarme Lebensmittel ohne Gentechnik, kombiniert mit einer schönen Kulturlandschaft und gerecht bezahlten Bauern, sind nur bei flächendeckender Umstellung auf Biolandbau möglich. Da aber die Erträge im Biolandbau im Schnitt um 10 - 30% niedriger als im konventionellen Anbau sind, ergibt das einen Mehrbedarf an Fläche. Um ein Rind ökologisch bzw. artgerecht zu halten, dürfen maximal 3 Rinder auf 2 Hektar gehalten werden - bei den Schweinen liegt der Wert bei 14 und bei Hühnern bei 600.

Zusätzlich bräuchte man um ein Drittel mehr Tiere, um die Fleisch-, Milch- und Eierproduktion auf den jetzigen Stand zu halten: Denn Biobauern mästen ihre Tiere langsamer als sonst üblich. Es dauert um ein Drittel länger, bis die Tiere schlachtreif sind. Artgerecht gehaltene Hühner legen weniger Eier und glückliche Kühe geben weniger Milch.

In Österreich werden etwa 2,3 Millionen Rinder, 3,7 Millionen Schweine, 13 Millionen Hühner und etwa 500000 Pferde, Schafe und Ziegen gehalten. (Der kritische Agrarbericht 1999, S.267) Um die Kriterien des ökologischen Landbaus zu erfüllen, müssten schon für den aktuellen Rinderbestand von 2,2 Millionen Stück 14520 km² der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Österreich reserviert werden. Rechnet man noch die Schweinehaltung mit 2643 km² und die Hühnerhaltung mit 217 km² hinzu, ergibt sich bereits eine Fläche von fast 17400 km². Will man weiters die Versorgung mit Getreide, Gemüse, Obst und Spezialkulturen wie Wein sicherstellen bleibt von der insgesamt 25.000 km² großen landwirtschaftlichen Nutzfläche nichts mehr übrig.

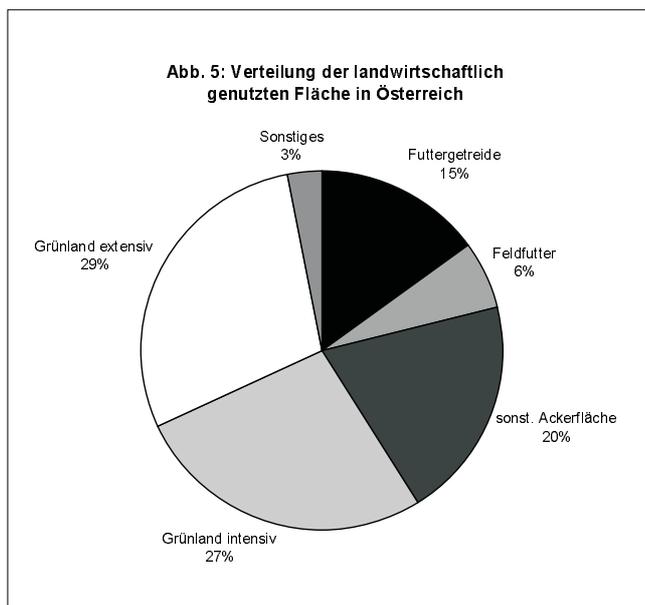
Christian Salmhofer

In Honduras ist der Fleischkonsum der Bevölkerung zurückgegangen, obwohl sich die Fleischproduktion verdreifacht hat: Das Rindfleisch ging in die Fastfood-Ketten nach Nordamerika.³³ So kommt es dazu, dass fast vier Fünftel aller unterernährten Kinder in Ländern mit Nahrungsmittelüberschuss leben.³⁴

Fleisch frisst Land

Fruchtbares Land ist unsere Lebensbasis. Es ermöglicht mit Hilfe der Sonnenenergie die Produktion von Lebensmitteln, Energiepflanzen sowie Rohstoffen für Kleidung, und vieles mehr. Aber wie „nützen“ wir unser Land?

Inklusive der 30% extensivem Grünland dienen mehr als drei Viertel der landwirtschaftlich genutzten Fläche Österreichs der Herstellung tierischer Produkte (s. Abb. 5).



Mit über 700.000 ha wird mehr als die Hälfte des Ackerlandes mit Futtermitteln bebaut.³⁵ Damit noch nicht genug: Das kleine Österreich besetzt nur für das importierte Futtersoja weitere 250.000 ha im Ausland, ein großer Teil davon liegt in Brasilien³⁶ – ein enormer Verbrauch an Land, Düngemitteln, Pestiziden und fossiler Energie für unseren hohen Fleisch, Eier- und Milchkonsum.

Ökonomischer Wahnsinn

Wie ist es möglich, dass trotz der oben beschriebenen immensen Nachteile einer fleischorientierten Gesellschaft der Fleischkonsum weltweit weiterhin ansteigt? Es sind unsere eingefleischten Gewohnheiten, die über die Werbung verstärkt und global exportiert werden. Nicht nur in Österreich entfallen die größten Werbebudgets auf den Nahrungsmittelbereich.³⁷

Eigentlich sollte ein Wirtschaftszweig, der auf die Vernichtung von Nahrungsmitteln und Ressourcen programmiert ist, ja von selbst zusammenbrechen, dennoch ist die Fleischindustrie riesiger Wirtschaftszweig mit sehr viel Geld. Die Unsummen an Fördergeldern, die für viele Unternehmer ein gutes Geschäft sind, kombiniert mit der Abwälzung der Umwelt- und Gesundheitskosten auf die Allgemeinheit (und somit auf

Aktuell:

Die Supermarktketten ADEG und LÖWA bewerben mit dem Slogan „Das ist Heimat“ ihr Fleisch, das mit heimischen Futtermitteln erzeugt wurde. Heimat heißt aber: Die Futtermittel kommen unverarbeitet nach Österreich – werden bei uns lediglich abgemischt und verpackt. Ab nun sind sie „zu 100% aus Österreich“.

alle Steuerzahler) sorgen für eine florierende Fleischindustrie. Dies ist uns von anderen Wirtschaftszweigen (z. B. Automobilindustrie) bereits bestens bekannt.

Würde man die ökologischen Kosten berücksichtigen, müsste sich der Fleischpreis verdoppeln oder verdreifachen.³⁸ Ganz zu schweigen von den Kosten im Gesundheitswesen: In den USA betragen die Gesundheitsschäden durch Fleischkonsum geschätzte 600 Milliarden Schilling im Jahr.³⁹

Der Irrweg

„Wir verschwenden einen Großteil unseres Landes und unserer pflanzlichen Lebensmittel, verbrauchen große Mengen an Fossilenergie, belasten unseren Lebensraum mit Bioziden, Ammoniak und Nitrat, tragen zur Klimaänderung bei und missbrauchen auch noch Entwicklungsländer, um Ernährungsgewohnheiten aufrecht zu erhalten, die unserer Gesundheit abträglich sind. So unverständlich und grotesk die gegenwärtige Situation bei nüchterner Betrachtung ist, so groß ist aber auch das Potential für Verbesserungen.“ diagnostiziert Johannes Tomic, Biobauer in Kärnten.

Auch der Agrarindustrie ist natürlich klar, dass der jetzige Weg geradewegs in den Abgrund führt. Und sie bietet auch ihre Variante der „Lösung“ an: Mehr Land soll für die Futtermittelherzeugung erschlossen werden, und auf den bestehenden Flächen soll noch mehr Dünger eingesetzt werden! „Leider“ scheint aus den Pflanzen selbst (vorbehaltlich der Gentechnik) kein höherer Ertrag herauszupressen zu sein. Aber vielleicht aus den Tieren: Durch Injektion von DNA für ein lang anhaltendes Wachstumshormon konnte bei Schweinen ein um 40% größeres Wachstum mit 25% weniger Futter erzielt werden. Eine neue adrenalin-ähnliche Tierarznei lässt die Schweine mehr Muskelfleisch und weniger Fett ansetzen, was ebenfalls den Futterbedarf senkt. Denselben Zweck verfolgen die dem Futter beigemischten Enzyme, an deren Einbau direkt in die Futterpflanzen die Gentechnik bereits arbeitet.⁴⁰

Etwas weniger appetitlich ist der Ansatz, den Tieren Müll (s. Dioxinskandal in Belgien), Kadaver (s. BSE) oder Exkrememente zu verfüttern. In Nordamerika werden Rinder bereits mit Mist

Die vier Säulen zukunftsfähiger Ernährung:

- pflanzlich dominiert
- aus biologischer Landwirtschaft
- regional und saisonal
- aus fairem Handel

aus Legebatterien gefüttert. Versuche in Deutschland, Schweine mit Klärschlamm zu mästen, erwiesen sich als erfolgversprechend. Folgerichtig fragt die Autorin im New Scientist: "Wobei fühlen Sie sich letztlich unwohler? Wenn Sie wissen, dass Ihr Käse von einer Kuh kam, die sterilisierten Hühnerkot speiste – oder wenn Sie wissen, dass er von einer Kuh kam, die mit Getreide gefüttert wurde, das ein hungriges Kind hätte ernähren können?"⁴¹ Nun, zum Glück haben wir noch andere Möglichkeiten.

Der Ausweg

Es besteht keine Notwendigkeit, so viele tierische Produkte zu essen – wir können uns also frei dafür entscheiden, die Umwelt- und Menschenbelastungen durch die Viehwirtschaft zu vermeiden. Das Potential zur Verringerung der Klimabelastung durch die Reduktion tierischer Nahrungsmittel ist sehr hoch, Schadstoffeinträge in Gewässer, Wälder und Böden können so vermindert werden, der Energie- und Landverbrauch für die Ernährung geht drastisch zurück. Die freiwerdenden Flächen können für die Produktion nachwachsender Rohstoffe (für Energie, Kleidung, Verpackungsmaterialien, etc.) herangezogen werden und teilweise auch der Natur zurückgegeben werden. Die gesamte Landwirtschaft könnte extensiviert werden.

Um ökologisch und sozial verträglich zu sein, gilt für Fleisch und andere tierische Produkte: in geringem Maße, aus der Region und aus biologischer Landwirtschaft. In der Bio-Landwirtschaft ist die Tierhaltung an die Fläche gebunden. Ein auf mindestens 6600 m² Fläche gehaltenes Rind ist keine Belastung für das Grundwasser, da die Nitratauswaschung minimal ist. Festmistsysteme lassen keine Gülle entstehen, Ammoniak und Methan werden auf ein erträgliches Maß reduziert. Dadurch und durch das Verbot von Stickstoff-Mineraldünger und synthetischen Bioziden sowie durch das Verwenden der hofeigenen Futtermittel wird der Ausstoß an Treibhausgasen um 60% verringert!

Das Futter von Bio-Rindern darf „nur“ maximal 40% Getreide und anderes Kraftfutter enthalten, Arzneimittelzusätze sind verboten. Insgesamt ist der Energiebedarf pro Rindsschnittel um ein Drittel geringer als bei konventionellem Fleisch. Da den Böden nicht mehr entnommen werden soll, als sie geben können, hat die biologische Landwirtschaft einen 10-30% höheren Flächenbedarf.⁴² Ein weiterer Grund, den Verzehr tierischer Produkte deutlich einzuschränken.

Nachhaltige Ernährung soll nicht nur schmackhaft, frisch, nährstoffreich und garantiert genetisch unverändert sein – auch die Ökobilanz der Produkte muss stimmen.

Die Reduzierung unseres Fleischverzehr ist praktizierter Umwelt- und Klimaschutz. Überdenken wir unsere eingefleischten Gewohnheiten und wagen wir ein weiteren Schritt zu einem nachhaltigen Lebensstil. Zum Wohle unseres Planeten und unserer Gesundheit.

Melanie Sopper & Christian Salmhofer (Klimabündnis Kärnten), Clemens Purtscher (BioVegan - Biologisch-Veganes Netzwerk für Garten- und Landbau)

- 1 Statistik Österreich: Versorgungsbilanzen
- 2 "Wie isst Österreich 1999": Grundlagenstudie durch ACNielsen, Wien
- 3 Dritte Welt Haus Bielefeld: Atlas der Weltverwicklungen. Wuppertal: Hammer, 1992, S. 97
- 4 PRÄKO: Zahlen 98 aus Österreichs Land- und Forstwirtschaft
- 5 Worldwatch Institute: United States Leads World Meat Stampede, 2.7.1998
- 6 in: Tierschutz konsequent, VgT – Verein gegen Tierfabriken, Nr.2/2000, Laaben/Austria, S.11
- 7 s. Anm. 5
- 8 Agrarisches Informationzentrum: AIZ Nr. 10012, 16.5.2000
- 9 T. Amon: Energie aus glücklichen Kühen. In: Spektrum der Wissenschaft, Nr.7/2000, S.92
- 10 <http://www.wwf.at/projekte/wasser/trinkwasser/trinkwasser.html>, abgefragt am 23.7.2000
- 11 T. Schmidt: Kälbermast in der Europäischen Union. Der Kritische Agrarbericht 1997, S. 275-280, Agrarbündnis (Hrsg.)
- 12 Umweltbundesamt, Wien, 1997
- 13 Helmut Haberl: Energetischer Stoffwechsel und nachhaltige Entwicklung, in: Natur und Kultur, Nr.1/2000, Bad Mitterndorf, S. 40
- 14 "Vegetarier sind die besten Klimaschützer" in Ökologische Briefe Nr. 4, 25.1.1995
- 15 "Die Landwirtschaft produziert zuviel ... Treibhausgase" in Umwelt kommunale ökologische Briefe 13-14/97
- 16 Enquete-Kommission Schutz der Erdatmosphäre: Landwirtschaft und Ernährung, Teil A Quantitative Analysen und Fallstudien. 1994, Economica-Verlag
- 17 Global denken, lokal essen Bio-Lebensmittel sollen nicht nur besser schmecken, sondern auch umweltverträglich sein in: Frankfurter Rundschau 2000, 05.06.2000
- 18 Umweltbundesamt, Wien, 1995
- 19 Enquete-Kommission "Schutz der Erdatmosphäre" des Deutschen Bundestages (Hrsg.): Landwirtschaft und Klima. Bonn, 1994
- 20 s. Anm. 15
- 21 Handbuch Bio-Lebensmittel, 3. Akt.-Lfg. 06/1999, S. 27, Kap. I-8, 8.4
- 22 A. Datta: Welthandel und Welthunger, München, 1993, S.180
- 23 D. Mackenzie: Protein at a price. New Scientist, Nr. 2230, 18.3.2000, S. 32
- 24 s. Anm. 1
- 25 Biologische Landwirtschaft in Österreich. Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (Hrsg.), Wien, 1999, S. 23
- 26 Statistik Österreich: Außenhandelsstatistik
- 27 C. Leitzmann, A. Hahn: Vegetarische Ernährung, Ulmer 1996, S. 377
- 28 G. Krämer: Entwicklungsland Deutschland. Dritte-Welt-Haus Bielefeld, Wuppertal, Hammer 1997, S. 107
- 29 s. Anm. 5
- 30 Geier, B., 2000: Wie die weltweite Ernährung sichern?, in: Zeitschrift "Ökologie & Landbau", Nr.3/2000, S.10-14
- 31 „Mit Gesetzbuch und Pistole gegen Leute ohne Land, in: Le Monde diplomatic, 9/97, S.6
- 32 Zwischen 1980 und 1990 stieg die brasilianische Sojaproduktion von 10 auf 18 Mio. Tonnen. s. Anm. 21, S. 15
- 33 Ekkehard Launer: Hunger in der Welt, in: Der Standard, 9. / 10. Jänner 1998
- 34 G. Gardner u. B. Halweil: Unterernährung und Überernährung. In: Worldwatch Institute Report Zur Lage der Welt 2000, Frankfurt: Fischer, 2000, S. 133
- 35 PRÄKO: Zahlen 99 aus Österreichs Land- und Forstwirtschaft
- 36 Berechnung nach: s. Anm. 28, S. 37
- 37 s. Anm. 34, S. 138
- 38 Schätzung des Worldwatch Institutes. A. Durning: Worldwatch Paper "Zeitbombe Viehwirtschaft", Wochenschau-Verlag, 1993, S. 48
- 39 Schätzung des Physicians Committee for Responsible Medicine; berücksichtigt wurden nur manche Erkrankungen und auch nicht die Kosten durch Krankenstände und verminderte Arbeitsleistung, s. Anm. 34, S. 148
- 40 s. Anm. 23
- 41 D. Mackenzie: Farm-fresh food. New Scientist, Nr. 2230, 18.3.2000, S. 45
- 42 nach: Einfluß von Forstwirtschaft, Landwirtschaft und Ernährung auf das Klima. Studie im Auftrag der NO Landesregierung, erstellt von der Österreichischen Vereinigung für Agrarwissenschaftliche Forschung, St. Pölten, 1999, S. 28.

Vom Richtigen, Möglichen und Zweckmäßigen

Ich bekenne: Fleisch schmeckt mir. Ich habe vor etlichen Jahren einmal versucht, vegetarisch zu leben – nach neun Monaten hat bei einem Ungarnausflug der Gulaschgeruch meinen guten Vorsätzen den Garaus bereitet. Seither esse ich wieder (mit Maßen) Fleisch – und wenn ich die Artikel in dieser Zeitung lese, wird mein ohnehin vorhandenes schlechtes Gewissen noch größer.

Nun, über mein eigenes Verhalten kann ich selbst verfügen – nicht jedoch über das Verhalten der paar tausend anderen Menschen, die diese Zeitung lesen. Wie viele von ihnen werden wohl dadurch zu Vegetariern werden? Höchstens eine Handvoll, wenn überhaupt. Und was werden die anderen 99% wohl für Schlüsse ziehen? „Zu radikal – nichts für mich“, werden viele (aus Selbstschutz?) sagen, auch wenn sie innerlich vielleicht sogar von der Richtigkeit der Argumente ziemlich überzeugt sind.

Diesen 99% möchte ich ebenfalls Vorschläge machen – denn wenn das „Richtige“ nicht möglich ist, soll man sich eben an das „Zweckmäßige“ halten, statt gar nichts zu tun. (Wenn du jetzt die Nase rümpfst, weil du schon ausschließlich bio, vegetarisch, fair gehandelt etc. konsumierst: für dich habe ich diesen Artikel nicht geschrieben, weil du brauchst ihn nicht.)

- McDonalds-Freunde, herhören: Wie wäre es das nächste Mal mit „Hamburger mit Pommes“ statt „2 Hamburger“?
- Ein Schaf, das auf einer Weide grast, wo kein Getreide wachsen würde, kann bedenkenloser gegrillt werden als ein Tier, das mit Soja aus der „3. Welt“ aufgepöppelt wurde. Gilt auch für eine gelegentliche Hirschkeule etc.
- Ein Wirtshausbesuch ist eine Gelegenheit, auch Unbekanntes (Getreidelaiabchen u.ä.) mal zu testen - vielleicht schmeckt es ohnehin!
- Meeresfische machen Plankton erst für den Menschen genießbar (im Gegensatz zu Zuchtfischen) - ihr Konsum nützt der Welternährung (sofern nicht Arten durch Überfischung gefährdet werden) und ist gesünder als Schwein & Co.
- Öfter mal zum Italiener... Das bisschen Sugo auf den Spaghetti oder die paar Scheiben Salami auf der Pizza sind immer noch besser als ein Schweinsbraten oder ein Schnitzel.
- Wenn Sie schon aus den Zwanzigern heraus sind: Erinnern Sie sich an Ihre Kindheit! Früher waren fleischlose Speisen ja viel häufiger (siehe auch Diagramm auf Seite 5) – denken Sie zurück an Ihre früheren Lieblings Speisen und setzen Sie sie auf Ihren Speisezettel! Ich kann mich noch an Eiernockerln, Linsen mit Knödel, gefüllte Paprika (mit viel Reis und wenig Faschiertem), Erdäpfel in Dillsauce und viele andere Köstlichkeiten erinnern...
- Nicht missionarisch und dogmatisch sein! Die obigen – und ähnliche – Vorschläge kann man ohne weiteres auch Freunden machen; mancher wird vielleicht das eine oder andere annehmen. Wer aber kategorisch auf Maximalforderungen beharrt, wird damit wenig Erfolg haben.

Habt ihr weitere Tips? Wir veröffentlichen sie gerne.

Dan Jakobowicz

Tierliebe und Welthunger

Auf einer begrenzten Erde konsumieren also 1 Million Hunde das, was in der Dritten Welt 2 Millionen Menschen verbrauchen...

Je weiter wir uns von der Natur weg entwickeln, desto wichtiger werden Haustiere. Master Foods, Nestle & Co wollen mit der grenzenlosen Tierliebe ein Geschäft machen. Nach Meinung dieser Lebensmittelkonzerne wollen unsere Haustiere mit Fitnessteller, Belohnungskekse, Käsehäppchen, Lachs- und Wildpastetchen, Schokodrops usw. verwöhnt werden. Denn angeblich sparen die Leute lieber bei sich selbst als beim geliebten Haustier.

Da unser Fleischkonsum bereits einen hohen Sättigungsgrad erreicht hat, versuchen sich die Lebensmittelkonzerne über Hunde- und Katzenfutter ein weiteres Standbein aufzubauen.

Laut einer IMAS-Umfrage (1997) gibt es in Österreich 545.000 Hunde und sagenhafte 1,5 Millionen Katzen - Tendenz steigend. 30% des Kalorienbedarfes wird bereits durch industriell gefertigte Heimtiernahrung abgedeckt. Das heißt: Über 500.000 Haustiere leben von Fertigmenüs. Mittelfristig rechnet man in der Branche mit einem Anstieg auf 60%. Damit dies zustande kommt, investierte allein der Lebensmittelkonzern Master Foods 120 Millionen Schilling in die Werbung von Tiernahrung. (Standard, 26.8.96, S.12)

Österreich muß nämlich gegenüber Deutschland mit 62% und den USA mit 85% noch aufholen. Mit Wachstumsraten von 30% zwischen 1995 und 1996 dürfte dies allerdings bald gelingen. Hält diese Tendenz zur Tiernahrung fix und fertig aus der Dose weiter an, wird dieses Ziel bald erreicht werden. (Kronen Zeitung, WirtschaftsMagazin, 20.9.97)

Ein mittelgroßer Hund braucht täglich eine 400g Dose Fleisch. Dies entspricht ca 140 kg pro Jahr, was einem Flächenbedarf von ca. 2000 m² gleichkommt. Eine Österreicherin sollte bei einem nachhaltigen Lebensstil mit etwa 1250 m² auskommen. Insgesamt sind also ca. 1100 km² Landfläche allein für Österreichs Hunde reserviert. Sicher wird diese Fläche noch reduziert, wenn man bedenkt, daß beim Hundemenü „minderwertiges Fleisch“ verarbeitet wird. Einige hundert Quadratkilometer dürften aber trotzdem übrig bleiben.

Natürlich soll jetzt niemand, der nachhaltig denkt, seinen Hund töten, aber als einen Schritt Richtung Nachhaltigkeit wäre es vernünftig, den Hund nicht mit dem „Junk Food“ aus dem Supermarkt abzuspeisen, sondern ihn mit den Resten unserer Nahrung mitzuernähren. Und wenn man vor der Entscheidung steht, sich einen Hund anzuschaffen, sollte man sich fragen: Muß das sein? Und: Muß es ein großer sein?

*Christian Salmhofer
(Besitzer eines 40 kg-Hundes namens Janosch)*

Impressum: Medieninhaber: „Menschen für Solidarität, Ökologie und Lebensstil“ (SOL). Herausgeber: „Solidarität, Ökologie und Lebensstil“ (SOL). Alle 1220 Wien, Kamillenweg 8/4.
Redaktionsanschrift: 7411 Markt Allhau 5. In Kooperation mit FG-SOL.
Chefredakteur dieser Nummer: Clemens Purtscher.
Druck: Doncsecs, Pinkafeld. DVR 0544485.

Sich selbst und der Welt etwas Gutes tun

Interview mit Peter Weish

Manche sagen, dass die Essgabel heute das gefährlichste Werkzeug in der Hand des Menschen ist. Wie sind unsere Essgewohnheiten und insbesondere der Fleischkonsum aus ökologischer Sicht zu bewerten?

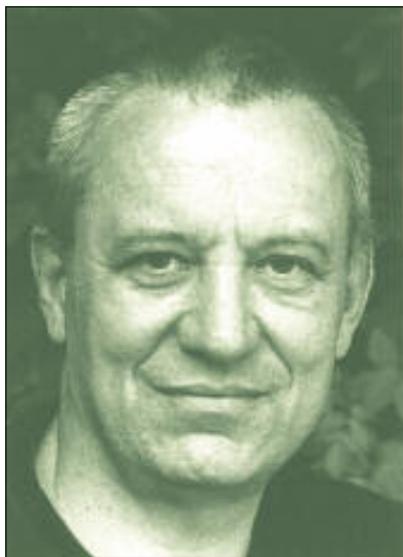
In der Geschichte hat sich dazu viel ereignet. Anthropologen, wie z.B. Marvin Harris in den USA, gehen heute davon aus, dass z.B. auch das Schweinefleisch-Tabu im Islam ökologisch begründet ist. Das Schwein hatte als Waldbewohner seine Nahrungsbasis zunächst in Eicheln, Pilzen und Wurzeln. Wo man aber die Wälder zerstört hatte, wurde das Schwein zum Nahrungskonkurrenten, und Schweinefleisch ökologisch immer luxuriöser, d.h. man konnte es sich nicht mehr leisten.

Menschen waren in ihrer frühen Entwicklungsphase Sammler und Jäger und haben dadurch einen großen Lebensraum nützen müssen. Mit der Zahl der Menschen wurde dieser Lebensraum immer enger und Fleisch immer „teurer“. In den Graslandregionen des Nahen Ostens, wo die historisch ältesten festen Ansiedlungen gefunden wurden, hat es sich als erfolgreich herausgestellt, Wiederkäuer zu domestizieren. Das ist durchaus ökologisch sinnvoll, ebenso wie die Haltung von Hühnern zur Resteverwertung. Durch die Industrialisierung ist die Nutztierhaltung aber in Richtung Massentierhaltung gegangen, die in mehrfacher Hinsicht höchst bedenklich ist.

Zunächst widerspricht die Haltungsform den arttypischen Bedürfnissen der Tiere, und durch den Kauf solcher Produkte ist man natürlich an dieser Form der Tierquälerei beteiligt. Dazu kommt, dass Soja und Getreide, auch aus Ländern, wo keine ausreichende Lebensmittelversorgung herrscht, als Futtermittel eingesetzt werden. Man kann heute sagen, dass die Intensivtierhaltung in Nahrungskonkurrenz zu Menschen in der „3. Welt“ steht. Nahrung, die Not und Armut lindern könnte, wird als Futter für das Vieh der Reichen verwendet.

Dabei ist dieser Luxusfleischkonsum in den reichen Ländern alles andere als gesund. Es sprechen also eine ganze Reihe von Argumenten gegen einen exzessiven Fleischkonsum, und wer das ernst nimmt, der entwickelt sich tendenziell in Richtung Vegetarismus.

Nun nimmt der Fleischkonsum in der „3. Welt“ zu, während er bei uns schon abnimmt. Wie kann vermieden werden, dass die Menschen im Süden die selben Fehler wiederholen, die wir gemacht haben?



Dr. Peter Weish, Biologe und habilitierter Humanökologe mit Lehrauftrag an der Universität für Bodenkultur, ist ein Pionier und langjähriger Vorreiter der österreichischen Umweltbewegung.

Hier geht es um die Problematik, dass die Reichen ein falsches Beispiel geben, besonders im Umgang mit Energie und Ressourcen. Alle Fehlentwicklungen aus den Zeiten billigen, reichlichen Erdöls sind spektakulär und erscheinen Vielen nachahmenswert. Bei näherem Hinsehen wird aber klar, dass alles, was mit diesem Energie- und Rohstoffverschleiß zusammenhängt, nur eine vorübergehende Episode der Menschheitsentwicklung sein kann. Genau so wie wir in unserem Umgang mit Energie so rasch wie möglich in eine vorbildliche Beispielsrolle hinüberwechseln müssen, ist es auch bei der Ernährung nötig.

Die Bildung von „Keimzellen der Nachhaltigkeit“ in Europa zeigt, dass ein nachhaltiger Lebensstil nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern auch menschlich erfüllend ist. Man könnte es als „befreienden Verzicht“ beschreiben, als Emanzipation von „Leistungsdressur und Konsumterror“. Zu zeigen, dass das Sinnvolle auch als schön und beglückend empfunden wird, ist eine der wichtigen Rollen all derer, die um diesen neuen Lebensstil bemüht sind. Und dazu gehören ein sehr geringer Fleischkonsum und die

Notwendigkeit, sich in Richtung Vegetarismus zu entwickeln.

Wie kann man nun aber mit seinen alten Gewohnheiten umgehen?

Ganz wichtig ist wie immer eine gewisse Gruppenzugehörigkeit. Nur eine Minderheit gefällt sich in der Rolle des Außenseiters, die meisten sind Konformisten. Eine Aufgabe besteht nun darin, durch die Weiterentwicklung der Menügestaltung vegetarische Gerichte salonfähig zu machen. Da hat sich in der letzten Zeit schon mehr und mehr das Verständnis entwickelt, dass es neben dem geringen Fleischkonsum überhaupt um eine naturverträgliche Erzeugung von Lebensmitteln geht, sprich um Bio-Kost. Hier gibt es eine erstaunliche Anzahl von Erfolgserlebnissen, was die Qualität einer solchen Ernährung betrifft. So manche von der Schulmedizin aufgegebenen Kranke heilten sich durch Naturkost.

Wenn es um Umwelt- und Zukunftsfragen geht, dann taucht für den Einzelnen oft das Problem auf: „Was kann ich denn da machen?“ Da sage ich immer: „Tu Dir selbst einmal was Gutes. Ernähre Dich von nun an besser.“ Und das bedeutet für die Mehrheit in unserem Land eine Abkehr von der qualitativen Unterernährung und der quantitativen Überernährung, mit anderen Worten: weniger aber besser. Hier können die Menschen sehen, dass sie damit, dass sie sich etwas Gutes tun, auch der Welt etwas Gutes tun können. Die Zukunftswirkung, die von einer vermiedenen Zerstörung ausgeht, kann nicht überschätzt werden. Es geht also darum, dass wir bewusster leben und auch kleine positive Leistungen bewusst vollbringen. Und da gehört weniger Fleisch zu essen auf jeden Fall ganz entschieden mit dazu.

Kann die Veränderung rein über die Konsumenten kommen oder muss sich nicht das gesamte landwirtschaftliche System ändern?

Die klare Antwort ist, dass es bei uns selber beginnt. Zum Beispiel war das Gentechnikvolksbegehren ja sehr erfolgreich. Was sich anschließend im Parlament getan hat, war aber beschämend, und viele Unterzeichner waren dadurch enttäuscht. Im Sinne des Philosophen Robert Spaemann, der gesagt hat „Ent-Täuschung ist immer gut – weil Täuschung immer schlecht ist“, ist das ein Schritt zu der Einsicht, dass wir auf die Politiker nicht warten können, weil diese heute als Systemklaven Vertreter der Konzerne sind, und dass wir uns „in unsere eigenen Angelegenheiten mischen“ müssen.

Die Macht der Konsumenten hat sich in dieser Frage klar gezeigt, der Markt hat reagiert. Von oben her ist nichts passiert, aber auf der Ebene der Konsumenten hat sich enorm viel getan. Wir können daraus ersehen, dass die politische Veränderung von der Basis her kommt, und dass sich die Welt mit jeder Bio-Bar, mit jedem Ökolandwirt und mit jeder verantwortungsvollen – durchaus auch eigennützigen – Kaufentscheidung ein Stück in die richtige Richtung entwickelt. Wir brauchen nicht auf irgendwelche Systemänderungen zu warten, sondern können selber das System reformieren, indem wir die vernünftigen Dinge fördern, mitbetreiben und auch unbeirrt dafür eintreten.

Vielen Dank für das Gespräch.

Das Gespräch führte Clemens Purtscher.



Veganismus und Tierrechte

Wenn Mächtigere oder Stärkere uns gegenüber unfair handeln, wenn sie sich selbst bevorzugen und unsere Bedürfnisse ignorieren, dann fordern wir Gerechtigkeit. Dieses Prinzip der Gerechtigkeit ist der Maßstab geworden, an dem wir unsere Gesellschaft messen. Wir fordern Gerechtigkeit zwischen Frauen und Männern, Armen und Reichen, Alten und Jungen, „Behinderten“ und Nicht-Behinderten, InländerInnen und AusländerInnen, Weißen und Farbigen, Heterosexuellen und Homosexuellen, usw. Aber wie steht es eigentlich mit der Gerechtigkeit zwischen Menschen und „Tieren“?

Ist es gerecht, wenn Schweine z.B. gegen ihren Willen getötet werden, damit Menschen ein in keiner Weise notwendiges Nahrungsmittel bekommen können, das sich sowohl bzgl. der Nährstoffe als auch bzgl. des Geschmacks voll und ganz ersetzen lässt? Kann es gerecht sein, wenn ein anderes Individuum für meinen persönlichen Vorteil leiden muss? Kann es gerecht sein, wenn ein Lebewesen, das Bedürfnisse nach freier Selbstentfaltung und einem selbstbestimmten Leben hat, von mir als mein Besitz angesehen wird, und nicht als ein Wert an sich, als ein freies Lebewesen, respektiert wird?

Gerechtigkeit für alle

Tierrechte sind die Forderung nach Gerechtigkeit für alle Individuen, die Wünsche und Bedürfnisse haben, denen man gerecht werden könnte. Gerechtigkeit bedeutet, dass gleicher Schmerz und gleiches Leid ethisch gleich berücksichtigt werden, egal welchem Geschlecht, welcher Nationalität, welcher Altersgruppe, ... oder eben welcher Tierart dieses Individuum angehört. Es ist immer ungerecht, wenn ein Individuum das andere besitzt oder zu seinem Vorteil nutzt, also als Objekt statt als Subjekt behandelt.

Alle Produkte tierlicher Herkunft, die in unserer Gesellschaft produziert werden, und alle Produkte, bei deren Herstellung Tiere als Objekte benutzt wurden (z.B. Tierversuche), widersprechen also dem Prinzip der Gerechtigkeit. Veganismus bedeutet so zu leben, dass keine solchen Produkte genutzt bzw. gekauft werden. Er ist die Absage an jegliche Art von Eigentumsverhältnis gegenüber nicht-menschlichen Tieren. VeganerInnen beweisen allein schon mit ihrem täglichen Leben, dass ein neues, gleichberechtigtes, von Respekt getragenes Verhältnis zu allen Lebewesen, die Wünsche und Bedürfnisse haben, möglich ist. Nur in einer veganen Gesellschaft könnte überhaupt Gerechtigkeit im vollen Umfang verwirklicht werden.

Mag. Dr. Martin Balluch, Tierschutzlehrer und Mitarbeiter der Veganen Gesellschaft Österreich

Wer über Tierrechte spricht, muss auch an Menschenrechte denken... Die Illustrationen auf dieser und der gegenüberliegenden Seite sind aus dem Buch von papan: Das kann doch nicht wahr sein. Karikaturen und so. dtv.

Der nächste Schritt: biologisch-vegane Landwirtschaft

Der Landwirtschaft der Zukunft stellen sich eine Reihe von Herausforderungen. So gilt es zunächst, gesunde und wohlschmeckende Lebensmittel bereitzustellen. Zusätzlich soll die Landwirtschaft eine vielfältige Kulturlandschaft mit intakten Lebensräumen für alle Arten bewahren bzw. wiederherstellen sowie unsere Lebensgrundlagen Boden, Wasser und Luft schützen und für zukünftige Generationen bewahren. Ein weiterer wichtiger Aspekt sind die Menschenrechte – das Recht auf Gesundheit, das Recht auf Arbeit, das Recht auf faire Behandlung und Entlohnung. All diese Anforderungen sind bereits in zahlreichen biologisch wirtschaftenden Betrieben verwirklicht.



Jakobus Langerhorst demonstriert den bio-vegane Gartenbau

Die nächste Herausforderung ist nun das Respektieren der Rechte der Tiere auf Leben, Freiheit und Unversehrtheit. Mit diesem Schritt kommen wir zur biologisch-vegane Landwirtschaft. Vegane Landwirtschaft bedeutet, keine Tiere zu halten und keine Produkte aus der Tierhaltung zu verwenden. Noch sind es nur wenige Pioniere, die bio-vegan wirtschaften, aber diese stellen eindrucksvoll unter Beweis, wie gut sich diese Form der Landwirtschaft praktizieren lässt.

Erfolgreiche Praxis von Pionieren

Ein derartiges Beispiel ist die Familie Langerhorst, die auf ihrem Hof im Hausruckviertel nun schon seit 25 Jahren bio-vegane Obst- und Gemüsebau betreibt. Der Boden wird von Jahr zu Jahr besser, und die Erträge leisten nicht nur einen hohen Beitrag zur Selbstversorgung der siebenköpfigen Familie, sondern versorgen noch eine Reihe von Stammkunden, die auf möglichst gewaltfreie Landwirtschaft Wert legen. Statt tierischem Mist dienen Pflanzenkompost, Gründüngung, Mulchen und abwechslungsreiche Fruchtfolgen dem Humus- und Bodenaufbau.

Der biologisch-vegane Landbau umgeht in der Lebensmittelherstellung den Umweg über den Tiermagen und benötigt daher viel weniger Fläche. Dadurch bleibt mehr Platz für die Natur und für den Anbau nachwachsender Rohstoffe, um uns aus der Abhängigkeit von Erdöl und anderen fossilen Brennstoffen zu befreien. Die biologisch-vegane Landwirtschaft bildet die konsequente Fortsetzung des Weges, den der Biolandbau beschritten hat – eine ethische Landwirtschaft für Mensch, Tier und Umwelt.

Clemens Purtscher, Mitarbeiter von BioVegaN

Buchtip: Margarete Langerhorst: Meine Mischkulturenpraxis nach dem Vorbild der Natur, OLV Verlag Xanten, 1996



Im Vergleich: So sieht Papan die Situation des Städters

Die unwürdige Metamorphose

Geht man im Supermarkt durch die langen Reihen, in denen sich die Kühlwaren befinden, und kommt man schließlich bei jenen an, wo Fleisch angeboten wird, fällt es angesichts der steril verpackten Stücke schwer, sich vorzustellen, dass eben diese Stücke einmal gelebt haben. Dass diese Stücke Wärme und Kälte empfunden haben, Angst und Freude, dass es diesen Stücken wohl getan hätte, die Sonne zu spüren und frisches Grün zu schnuppern, dass diese Stücke gerne selbst ihre Jungen umsorgt hätten. Kalt und scheinbar keimfrei (Untersuchungen von Fleischprodukten beweisen immer wieder das Gegenteil) liegen sie auf blütenweißen Tassen, umspannt von zartem Cellophan – wohl zum ersten Mal werden diese Stücke so sanft behandelt, und zum ersten Mal wird ihnen Sauberkeit geboten.

Auch Schweine haben Bedürfnisse

Denn als diese Stücke noch Tiere waren, zum Beispiel Schweine, wurde keine Rücksicht darauf genommen, dass diese Tiere eigentlich sehr reinlich sind, dass sie sehr wohl ihr Nest vom Kotplatz trennen und dass sie sich auch selbständig reinigen, entweder in einer Suhle das Ungeziefer entfernen oder auch mal ein Bad nehmen, sich an Bäumen scheuern und sich gegenseitig putzen. In der konventionellen Schweinehaltung, die leider die häufigste in unseren Breiten ist, stehen sie ihr Leben lang über ihren eigenen Exkrementen, müssen ihr Leben lang den unerträglichen Gestank einatmen und bekommen vom scharfen Ammoniak wunde, entzündete Augen und Atemwegserkrankungen.

Sie müssen in ihrem eigenen Dreck liegen, weil der ihnen gebotene Platz so klein ist, dass sie von einer Aufteilung in Schlaf- und Kotbereich nur träumen können – ja sie haben

nicht einmal Platz, sich bequem hinzulegen. Die Muttersauen würden gerne ein Nest bauen und ihre Jungen versorgen, stattdessen werden sie während der gesamten Säugezeit in einen engen Gitterkäfig gesperrt, ihre Ferkel müssen unter den kalten Gitterkäfig kriechen, um zu ihrer Mutter zu kommen. Zum Schutze der Ferkel, wohlgemerkt, denn ansonsten würde die Mutter ihre Jungen in der Enge erdrücken. Wäre der Platz aber ausreichend und wäre die Möglichkeit eines Nestbaues gegeben, würde kein Schwein der Welt seine Jungen töten.

Käfige, Ketten und Stromstöße

Aber auch den Rindern geht es nicht besser. Milchkühe etwa sind ihr Leben lang angebunden, und mit Elektrodrähten (so genannten Kuhtrainern) werden sie gezwungen, ihren Kot genau dort abzusetzen, wo Mensch es will. Doch oft sind diese Geräte so eingestellt, dass die Tiere bei der geringsten Bewegung einen elektrischen Schlag versetzt bekommen. Die Kälber werden ihren Müttern unmittelbar nach der Geburt weggenommen, alleine in dunkle Boxen gesperrt und bekommen nicht einmal die Milch ihrer Mutter zu trinken, sondern ein künstliches Gemisch. Dazu werden sie mangelernährt, absichtlich blutarm gehalten, damit ihr Fleisch weiß statt rosa wird. Warum? Weil die Käufer der oben erwähnten Stücke eben weißes Kalbfleisch möchten.

Lange ließe sich die Liste der gequälten Tiere noch fortsetzen, denn auch den Hühnern in der Legebatterie, den Puten und all den anderen ergeht es um kein Quentchen besser. Kein Platz um die Glieder zu strecken, keine Abwechslung, weder im Tagesablauf noch im Futterangebot, kein artgemäßes Fort-

pflanzungsverhalten mit Brutpflege, kein Sonnenlicht, niemals ein bisschen Natur in ihrem kurzen Leben – das ist der Preis, den unsere so genannten Nutztiere (welch abscheuliche Bezeichnung schon an sich) für die unwürdige Metamorphose vom Lebewesen zum sterilen Fleischstück zahlen müssen.

Nur weil der Konsument nicht bereit ist, nachzudenken, etwas tiefer in die Tasche zu greifen und Lebewesen ein echtes Leben vor dem Tod zu bieten. Nur in der Pfanne rächen sich diese Stücke ein letztes Mal, wenn sie ihre Angst ausschwitzen und immer kleiner schrumpfen, sich endgültig zurückziehen aus diesem unwürdigen Leben.



Traurige Tatsache in Österreich: Über 80% der Zuchtsauen werden einzeln gehalten, davon fast 58% angebunden.

Marion Löcker

Nachhaltigkeit in der Nutztierhaltung?!

Genau so wie in der Industrie gilt es auch in der „Tierproduktion“ (Eier, Fleisch, Milch,...) möglichst schnell möglichst hohe Erträge zu erwirtschaften. Dies geschieht u.a. auf Kosten der Nutztiere (Intensivtierhaltung, extreme Leistungszucht, ...) aber auch der Umwelt (z.B. spritzmittelintensiver Futteranbau). Praktische Alternativen werden vereinzelt bereits gesucht. So versucht z.B. die „Arge Lebensleistungszucht“ Rinderrassen zu züchten, die ihre Milchleistung aus dem Grundfutter (Gras und Heu) aufbauen, statt wie üblich aus 40% (und mehr) Getreide. Außerdem wird darauf Wert gelegt, dass die Tiere über Jahre hinweg eine gute Leistung bringen, anstatt nach zwei Laktationen (Melkzeit nach dem Kalben, ca. ein Jahr) bereits „auszuscheiden“.

Die Menge macht es nicht

Immer öfter entscheiden sich Bauern deshalb auch für sogenannte alte Haustierrassen (Kärntner Brillenschaf, Sulmtaler Hühner, ...). Die Vorteile sind wesentlich robustere Tiere, die für die artgerechte Auslaufhaltung besser geeignet sind. Dem stehen allerdings längere Mastzeiten, kleinere Eier, geringere Erträge für den Landwirt gegenüber.

Üblich sind aber nach wie vor Hochleistungsrassen, die möglichst rationell und kostengünstig gehalten werden. Vor allem in der Schweine- und Hühnermast sind die katastrophalen Haltungsbedingungen nur mit Medikamenteneinsatz möglich bzw. rentabel. So zeigt der massive Antibiotikaeinsatz bereits Langzeitschäden in Form von Resistenzbildungen, d.h. dass Antibiotika auch in der Humanmedizin wirkungslos bleiben.

Bio ist der Weg

Auch beim Thema Treibhauseffekt und Trinkwasserverschmutzung mischt die „moderne“ Nutztierhaltung kräftig mit. Beim Artenschwund, also dem Aussterben oder der Bedrohung von Wildtieren, ist die Landwirtschaft der Hauptverursacher, noch vor Industrie und Verkehr. Hecken- und baumlose Agrarwüsten und der Chemieeinsatz lassen keinen Platz für Lebensräume und Ökonischen.

Auswege hin in Richtung Nachhaltigkeit bieten hier fast ausnahmslos die Biobauern. Hier ist z.B. die Tiermenge an eine relativ große landwirtschaftliche Nutzfläche gebunden, sodass die Pflanzen den anfallenden Tierdung verwerten können. Riesige Intensivbetriebe sind im Biolandbau durch den erhöhten Arbeitseinsatz praktisch unmöglich. Dies bedeutet auch, dass statt

einem Arbeitsplatz auf tausende Legehennen mehrere Arbeitsplätze auf hunderte Hühner möglich sind. Übrigens: Bio = gentechnikfrei.

Unser Einkauf entscheidet

Letztendlich liegt die Entscheidung aber bei uns. Greifen wir zum Nahrungsmittel aus der Intensivtierhaltung, sagen wir automatisch Nein zur Nachhaltigkeit. Im Gegenteil – wir bezahlen dafür, dass Tiere in engen Stallungen gehalten werden, auf den Äckern und Feldern tüchtig gespritzt wird etc. Entscheiden wir uns aber für Bioprodukte, entspricht unser Einkaufsverhalten mit Garantie dem SOL-Aufruf zum genussvollen, solidarischen und ökologischen Handeln.

Jutta & Wolfgang Spitzmüller, Biobauern im Südburgenland

Auskünfte über Bezugsquellen beim Bio-Club-Servicetelefon 0810/22 13 14 (zum Ortstarif)

Lesen übers Essen

Wege zu einem globalen umwelt- und sozialverträglichen Konsum

Aufgezeigt an der Produktlinienanalyse eines Lebensmittels. Ein Unterrichtsmaterial für Multiplikatoren in der Verbraucherarbeit. 1996

Am Beispiel einer vergleichenden Produktlinienanalyse eines konventionell und eines ökologisch hergestellten Joghurts wird der Versuch unternommen, die Gesamtauswirkungen eines Lebensmittels von der „Wiege bis zur Bahre“ sichtbar zu machen und dem Verbraucher Kriterien an die Hand zu geben, nach welchen er Lebensmittel bewerten kann.

Umfang: 96 Seiten, Schutzgebühr: DM 23,-

Welternährungssituation und nachhaltiger Konsum

Soziale und ökologische Verantwortung der Verbraucher Für den Wirtschafts-, Gesellschafts- und Sozialkundeunterricht in Sekundarstufe I und II. 1996

Das Spannungsverhältnis zwischen dem Nahrungsmittelüberschuß in den Ländern des Nordens und der Mangelernährung im Süden wird untersucht und nach Lösungsmöglichkeiten gesucht. Dabei wird die aktuelle Diskussion um einen sozial und ökologisch verantwortlichen Konsum (nachhaltiger Konsum) aufgegriffen und durch zahlreiche Fakten gestützt. Für die Umsetzung dieses globalen Themas erfolgen didaktisch-methodische Hinweise.

Umfang: 200 Seiten. Schutzgebühr: DM 26,-

Bestellungen bei:

Stiftung Verbraucherinstitut, Carnotstraße 5, D 10587 Berlin, Telefon (+49 30) 39 00 86-0, Telefax (+49 30) 39 00 86-27, www.verbraucherinstitut.de/

Kontaktadressen

Nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft

Berechnung der Umweltfolgen des eigenen Lebensmitteleinkaufs: <http://www.ulme.uns.umnw.ethz.ch>

Forschungsprojekt "Energy, Greenhouse Gases and Way of Living": www.uns.umnw.ethz.ch/~jungblu/nj-pdescription.html

Integriertes Projekt Gesellschaft "Nachhaltige Ernährung": <http://www.ipgesellschaft.ch>

Professur für Umweltnatur- und Umweltsozialwissenschaften (UNS): <http://www.uns.umnw.ethz.ch>

International Federation of Organic Agriculture Movements: www.ifoam.de

BIO CLUB, Wickenburggasse 14/9, A-1080 Wien, Servicetelefon 0810/22 13 14, www.bio-ernte.at

Ernte für das Leben - Österreich, Europaplatz 4, A-4020 Linz, Tel: 0732 / 654 884

Österreichischer Demeter-Bund, A-1130 Wien, Hietzinger Kai 127/2/31, Tel:01/879 47 01, www.demeter.at

Permakultur Austria, c/o Institut für Freiraumgestaltung und Landschaftspflege, Universität für Bodenkultur Wien, Peter Jordan-Straße 82, A-1190 Wien, Tel.: 01/47654-7231, e-mail: perma@mail.boku.ac.at

Klimabündnis Kärnten, Mag. Christian Salmhofer, Mag. Andreas Strasser, Melanie Sopper, Rathausgasse 2 / A-9500 Villach, Tel. 04242/24617-2 oder 0699-10976125, kaernten@klimabuendnis.at, www.klimabuendnis.at

EZA Entwicklungszusammenarbeit mit der Dritten Welt GesmbH A-5101 Bergheim/Austria, Plainbachstraße 8, Tel: 0662/452 178-0, email: office@eza3welt.at

Fair Trade Verein, Bruch 4/ Gewerbestraße Wagner, 42279 Wuppertal, Tel.: 0049.202/ 6489-221, Fax: - 235, www.fairtrade.de

TransFair Österreich, Wipplingerstraße 32, 1010 Wien, (01) 533 09 56, www.transfair.or.at/info.htm

Brot für die Welt (Diakonisches Werk der EKD), www.brot-fuer-die-welt.de

Stiftung Ökologie & Landbau (SÖL), Weinstr. Süd 51, Postfach 1516, D-67098 Bad Dürkheim, Tel. 0 049.63 22 - 6 60 02 (von 9.00 bis 12.00 u. 14.00 bis 16.00 Uhr), www.soel.de

Vegetarismus Österreich

BioVegaN (Biologisch-Veganes Netzwerk für Garten- und Landbau), Joh.-Strauß-G. 33/7, 1040 Wien, Tel. 0676/9221433, biovegan@gmx.at, Zeitschrift: Regenwurm

Vegane Gesellschaft Österreich, Postfach 27, 1238 Wien, Tel/Fax: 01/803 85 75, info@vegan.at, www.vegan.at

Österreichische Vegetarier Union, Postfach 1, 8017 Graz, Tel. 0316/46 37 17 und 0676/347 6 346, erwin.lauppert@styria.com, www.vegetarier.at, Zeitschrift: Anima

Internationale Vegetarische Initiative, Johannesstr. 38, 2344 Maria Enzersdorf, Tel. 02236/86 93 36, Fax 02236/47724, ivi@t0.or.at, <http://www.t0.or.at/~ivi/>

Vegetarismus International

Sekretariat der Schweizerischen Vereinigung für Vegetarismus (SVV): Vegi-Büro Schweiz, Postfach, CH-9466 Sennwald, Tel.: +41/81/757 15 86, Fax: +41/81/757 28 19, vegi-buero@vegetarismus.ch, www.vegetarismus.ch, Zeitschrift: Vegi-Info

Vegetarier Bund Deutschlands, Blumenstraße 3; D-30159 Hannover, Tel. 0049/511/363 20 50, info@vegetarierbund.de, www.vegetarierbund.de, Zeitschrift: natürlich vegetarisch

Europäische Vegetarier Union, <http://www.ivu.org>

Vegan Organic Network, 58 High Lane, Chorlton, Manchester, M21 9DZ, UK, Tel. +44/161/86 04 869, veganorganic@supanet.com, www.veganvillage.co.uk/vohan

Weitere Zeitschriften:

Vegetarisch Fit! Magazin für bewusstes Essen & Leben, HCM-Verlags-GmbH, Krebsmühle, Lorsbacher Str. 31, D-65718 Hofheim, 100070.3146@compuserve.com

Fit fürs Leben, Zeitschrift für Ihre Gesundheit, Waldthausen Verlag, Stendorfer Str. 3, Bionika Haus, D-27721 Ritterhude, Tel.: 0049/4292/81 63 10

Literatur

Nachhaltige Ernährung

Einige interessante Publikationen der "Stiftung Verbraucherinstitut" werden auf Seite 15 vorgestellt.

Ethik/Tierrechte

H. Kaplan: Tierrechte. Die Philosophie einer Befreiungsbewegung, Echo Verlag 1999

H. Kaplan: Leichenschmaus – Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung, Rowohlt Taschenbuch Verlag, Hamburg 1993

R. Ryder: Animal Revolution, Berg 2000

S. Rosen: Die Erde bewirbt euch festlich – Vegetarismus und die Religionen der Welt, Verlag Adyar, Satteldorf 1992, 158

Vegetarismus/Veganismus

C. Leitzmann, Andreas Hahn: Vegetarische Ernährung – Eine umfassende wissenschaftliche Abhandlung zur vegetarischen Ernährung, Verlag Ulmer 1996, UTB

C. Leitzmann, Andreas Hahn: Vegetarische Ernährung – Gesund und bewußt essen, Trias (ThiemeVerlag) Stuttgart 1998

J. Robbins: Ernährung für ein neues Jahrtausend: über die Auswirkungen unserer Ernährungsgewohnheiten. Hans Nietsch-Verlag, 1995

B. Rütting: Grüne Rezepte für den blauen Planeten, Goldmann Verlag, 1997

K. Clements: Vegan – Über Ethik in der Ernährung & die Notwendigkeit eines Wandels, Echo Verlag, Göttingen 1996

G. Langley: Vegane Ernährung, Echo Verlag Göttingen 1999

V. Sussman: Die vegetarische Alternative – Eine ausführliche Information über Vegetarismus mit dem Schwerpunkt Ernährung, Hans Nietsch Verlag, 1997

A. Meyer: Fleisch...oder die Folgen einer unbewußten Eiweißgewohnheit, Taoasis Verlag 1993

N. Barnard: Iss dich fit – Die vitalisierende Kraft der Ernährung roro-TB 1998

I. Erckenbrecht: Das vegetarische Baby – Gesunde Ernährung von Anfang an, pala-Verlag

Kochbücher

M. & H. Frese, I. Gutschenreiter: Das große Handbuch der vegetarischen Vollwerternährung, Eigenverlag, 1993

S. Barkawitz: Vegan genießen, pala-Verlag, 1999

J. Grimm: Vegetarisch Grillen, pala-Verlag

M. Bustorf-Hirsch: Schmackhafte Vollwertkost ohne tierisches Eiweiß, Falken-Verlag, 1995

B. Klingel: Vegetarische Küche – Rezepte mit Fleischgeschmack, Südwest-Verlag, München 1998