



NACHRICHTEN

Was stimmt an dieser Werbung nicht?



Erfahren Sie in dieser Zeitschrift warum
"Schweizer Fleisch - der feine Unterschied"
anders heissen müsste: Schweizer Fleisch - der traurige, grausame,
schreckliche und furchtbare Unterschied



Ausserdem in dieser Ausgabe:
Glückliche Tiere auf Lebenshöfen
- der wirklich feine Unterschied

Ernährung ohne Fleisch
- der erfreuliche Unterschied für
unsere Gesundheit

Wie wird eine Welt ohne
Tiernutzung aussehen?



Güggel Fridolin wurde einst so schlecht gehalten, dass er beschlagnahmt werden musste. Durch seine schlimmen Erfahrungen war er Menschen gegenüber manchmal aggressiv. In unserer "Auffangstation für Kaninchen und Hühner in Not" durfte er lernen, wieder zu vertrauen und führt heute ein angstfreies und sorgloses Leben.

VN 18-2 26. Jahrgang Nr 2 Juni 2018 Streugebiet: Kantone ZH, BS, BE Auflage 1 156 000

IMPRESSUM

Quartalszeitschrift für Mitglieder und Abonnenten

Herausgeber:

Verein gegen Tierfabriken Schweiz VgT.ch

gegründet von Dr Erwin Kessler am 4. Juni 1989

Spenden, Mitgliederbeitrag, Abo:

www.vgt.ch/abo_und_spenden (Paypal)

Postfinance-Konto: 85-4434-5

IBAN: CH 0409 000 000 850 044 345

Kontakt: www.vgt.ch/vgt_contact.htm

Postadresse: Im Bühl 2, 9546 Tuttwil

Telefonische Auskünfte sind uns leider nicht möglich. Auch können wir keine telefonischen Adressänderungen entgegennehmen.

Abo und Mitgliedschaft

Jahresabonnement: 30 Fr und Mitgliedschaft 100 Fr (inkl Abo) formlos durch Einzahlung. Bitte Adresse leserlich schreiben.

Für die Erneuerung des Abonnements bzw der Mitgliedschaft werden keine Rechnungen gestellt. Bitte verwenden Sie unaufgefordert den jeder Ausgabe beiliegenden Einzahlungsschein.

Adressänderungen können wir leider nicht telefonisch entgegennehmen. Bitte benützen Sie das Kontaktformular www.vgt.ch/vgt_contact.htm

Als gemeinnützige Organisation ist der VgT **steuerbefreit**, das heisst, Spenden können von der Einkommenssteuer abgezogen werden. Dazu müssen Sie dem Steueramt Ihre Zahlungsbelege einreichen. Sollte das Steueramt die Steuerbefreiung des VgT verneinen, melden Sie uns dies bitte umgehend.

Eine **Spendenbestätigung** durch den VgT ist nicht nötig und nicht möglich, da der VgT kein kostspieliges Büropersonal beschäftigt, wie zum Teil andere Vereine, denen die "Mitglieder-Pflege" und Spendenbeschaffung wichtiger ist, als der Tier-schutz.

Denken Sie bitte auch in Ihrem Testament an den Schutz der wehrlosen, leidenden Tiere.

Sprechen Sie französisch? Unser französischsprachiges Magazin **ACUSA-News** erscheint einmal jährlich. Sie können es formlos abonnieren durch Einzahlung von mind. 20 Franken auf PC 60-497467-5 (IBAN CH 98 0900 0000 6049 7467 5)

Was stimmt an dieser Werbung nicht?

Gemäss einer repräsentativen Studie im Jahre 2016 kennen 72% der Schweizer Bevölkerung die (angeblichen, Anm.d.Red.) Vorteile von Schweizer Fleisch und wären deshalb auch bereit, mehr dafür zu bezahlen - so zu lesen auf der Internet Seite von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. 76% der Befragten hätten vor allem aufgrund von Kontrollen, hoher Qualität und artgerechter Tierhaltung grosses Vertrauen in Schweizer Fleisch. Sollten Sie, liebe Leser, zu den 24 % gehören, denen dieses Vertrauen fehlt, dann gratulieren wir Ihnen, dass Sie sich nicht täuschen lassen! Gehören Sie aber noch zu den 76%, die der Werbung von Schweizer Fleisch glauben, dann ist diese Zeitschrift für Sie geschrieben.

Wir zeigen Ihnen in diesem Heft, wie die mit Steuergeld finanzierte Werbung für Schweizer Fleisch einmal mehr einzig bezweckt, die Konsumenten zu manipulieren und zu täuschen.



Erinnern Sie sich noch an den Werbeslogan „Schweizer Fleisch – alles andere ist Beilage“? ►

Eigentlich hätte diese Werbung wegen Gefährdung der Volksgesundheit verboten werden müssen. Denn die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (sge) zeigt in ihren Ernährungsrichtlinien ganz klar auf, dass es gesundheitsgefährdend ist, wenn Fleisch in der Ernährung mengenmässig vor Gemüse, Früchten und Getreide kommt. Aber nein, der Bund tut das genaue Gegenteil und subventioniert solche irreführende Werbung auch noch mit Millionenbeträgen aus unseren Steuern.

„Schweizer Fleisch - alles andere ist Beilage“ nahm jedoch vor kurzem ein Ende. Massgeblich daran beteiligt war unter anderen wohl auch der VgT, welcher diesen Werbespot im Schweizer Fernsehen mit einem eigenen parodierte: „Vegan – alles andere ist Tierquälerei“ – illustriert mit authentischen Bildern, wie abscheulich tierquälerei Schweizer Fleisch oftmals produziert wird. ►

Der Fleischfachverband reagierte darauf mit einem Communiqué, in welchem er den VgT-Spot als „irreführend“ und „böswillig rufschädigend“ diffamierte. In einem vom VgT gewonnenen Gerichtsverfahren wurde festgestellt, dass diese Behauptungen unwahr und rechtswidrig persönlichkeitsverletzend sind.



"Schweizer Fleisch - alles andere ist Beilage" wurde durch einen neuen Werbeslogan abgelöst: **"Schweizer Fleisch - der feine Unterschied."** Damit wird den Konsumenten suggeriert, Schweizer Fleisch sei besser und tierfreundlicher, nachhaltiger und ökologischer als ausländisches Fleisch und könne deshalb mit gutem Gewissen konsumiert werden. Weil das absolut unwahr ist, wird das nur mit einem Wortspiel angedeutet: "der feine Unterschied".

Sie sehen die Werbung von Schweizer Fleisch aktuell wie jedes Jahr pünktlich zur Grillsaison zu attraktiven Sendezeiten im Schweizer Fernsehen und werden Sie vor Weihnachten erneut zu sehen bekommen. Das Werbebudget von Proviande ist millionenschwer. Leider erhält der VgT im Gegensatz zu Proviande vom Bund keine Subventionen, mit denen er ebenfalls wieder einen Werbespot bringen könnte, der als Gegenstimme zu "Schweizer Fleisch" die Realität aufzeigt. Aber ganz wehrlos sind wir glücklicherweise nicht!

Anstatt mit einem Werbespot reagieren wir dieses Mal mit dieser Zeitschrift. Mit einer Auflage von über 1 Million wird sie in einen Grossteil der Haushalte in der Schweiz gestreut. Wir danken all unseren Mitgliedern und Spendern, die diese grosse Auflage möglich machen und durch ihre finanzielle Unterstützung dazu beitragen, dass die Schweizer Bevölkerung darüber aufgeklärt wird, wie die Situation in der Schweizer Fleischproduktion für die Tiere in Wahrheit aussieht. Leider ganz anders, als uns dies die Schweizer-Fleisch-Werbung vorgaukeln möchte.

In dieser Ausgabe der "VgT-Nachrichten" können Sie entdecken, wie der Slogan "Schweizer Fleisch - der feine Unterschied" umformuliert werden muss, damit er stimmt.

Sie werden auf der einen Seite sehr traurige Fakten darüber er-

Der Unterschied zwischen der verlogenen Werbung und der Realität ist krass, gar nicht "fein"!

Kleinbäuerliche und familiär geführte Betriebe - Von wegen!

Proviande schwärmt von einer bäuerlich und familiär strukturierten Schweizer Fleischwirtschaft:

"Neben den gesetzlichen Bestimmungen ist aber vor allem die landwirtschaftliche Praxis entscheidend. Im Kontrast zur industriellen Grosstierhaltung in manchen Ländern ist die Schweiz von einer kleinräumigen Landwirtschaft geprägt. Die rund 53'000 Betriebe sind meist bäuerlich und familiär strukturiert, mit einem starken Bezug zu Tier und Umwelt. Die dadurch bedingte tierfreundliche Haltung ist traditionellerweise ein bedeutendes Qualitätsmerkmal von Schweizer Fleisch."

In der Aargauer Zeitung war kürzlich zu lesen:

Neben der Suhrentalstrasse in Muhen entsteht für 2 Millionen Franken ein Neubau. In diesem soll Platz für 700 weitere Schweine realisiert werden. Im konkreten Fall geht es um die Erweiterung einer bisherigen Schweinemasterei auf die gesetzlich erlaubte Maximalgrösse von 1500 Tieren.

Massentierhaltung ist in der Schweiz Alltag. Oder nennen Sie, lieber Leser, 27'000 Masthühner in einer Halle etwa kleinbäuerlich und familiär? Hühner-Mastbetriebe schiessen in der Schweiz wie Pilze aus dem Boden. Von tierfreundlich kann, wie Sie weiter hinten im Heft sehen werden, hier gar nicht gesprochen werden.

Die Täuschung vom Grasland Schweiz

Proviande schreibt: Die Schweiz ist ein typisches Grasland. Das auf unseren Wiesen, Weiden, Steppen und Alpen wachsende pflanzliche Material kann der Mensch nicht selber nutzen. Aber Kühe, Ziegen, Schafe und andere Raufutterverzehrer produzieren daraus hochwertige Nahrungsmittel.

Stimmt, der Mensch kann kein Gras fressen. Aber auf den Wiesen, die heute für die Nutztiere gebraucht werden, könnte Gemüse angepflanzt werden. Doch weil so viel Land für die Fütterung der Nutztiere gebraucht wird, kann die Schweiz nur 55% des jährlichen Angebotes an Frischgemüse abdecken. Der Rest muss importiert werden.

Nachhaltige Landwirtschaft - Doch wie war das mit den Unmengen von Gift?

Proviande schreibt: Die Konsumenten fordern eine umwelt- und tierfreundliche Produktion, gleichzeitig aber auch günstige Nahrungsmittel. Um diese Ansprüche zu erfüllen, suchen und finden die Bauern immer neue Wege. Die Ökologie ist deshalb ein zentraler Bestandteil in ihrer Aus- und Weiterbildung. Das Resultat: hochwertiges Fleisch und eine extensive Landwirtschaft, die weniger Dünger, Pflanzenschutzmittel und Kraftfutter einsetzt.

In der NZZ war vor kurzem zu lesen: In kaum einem anderen Land versprüht die Landwirtschaft so viele Pflanzenschutzmittel (PSM) wie in der Schweiz.

Das Problem ist so gravierend, dass der Bundesrat sogar einen Aktionsplan verfasste, um die natur- und gesundheitsgefährdenden Pflanzenschutzmittel zu reduzieren. Wohlgermerkt, nicht nur Gemüse- und Obstbauern versprühen Gifte, sondern es werden insbesondere auch Äcker, auf denen Getreide für die Schweizer Masttiere angebaut wird, mit Pestiziden, Funghiziden und Insektiziden behandelt. Mehr über die gravierenden ökologischen Aspekte der Schweizer Fleischproduktion lesen Sie ab Seite 33 in dieser Ausgabe.

fahren, wie schlecht es den Nutztieren in der Schweiz in der Realität geht. Doch verlieren Sie nicht den Mut! Sie werden auf der anderen Seite auch wunderschöne Geschichten lesen von Tieren, die das Glück hatten, dem Kreislauf der Fleischproduktion zu entkommen und die nun auf Bauernhöfen leben, wie die Schweizer-Fleisch-Werbung sie immer wieder propagiert - familiär mit Bezug zu jedem einzelnen Tier. Und Sie können selbst viel bewegen! Indem Sie auf Fleisch und überhaupt tierische Produkte verzichten, werden Sie dazu beitragen, dass weniger Tierleid-Produkte produziert werden. Denn als Konsumenten haben wir grosse Macht. Die Nachfrage bestimmt das Angebot!

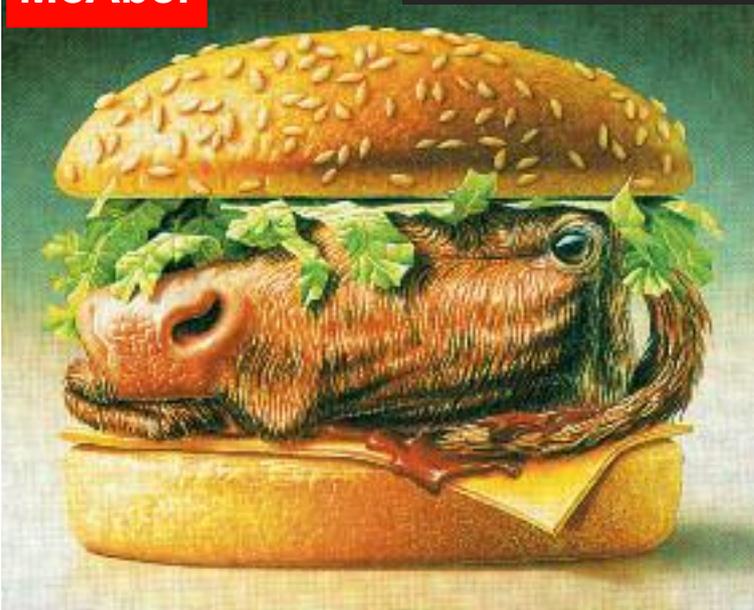
Werden Sie sich künftig noch von der Schweizer-Fleisch-Werbung täuschen lassen?

Die Entscheidung können wir Ihnen nicht abnehmen. Doch vielleicht werden auch Sie, nachdem Sie die traurigen Fakten hinter der Schweizer Fleischwirtschaft erfahren haben, von nun an zu den Menschen gehören, die man nicht mehr so einfach hinters Licht führen kann.

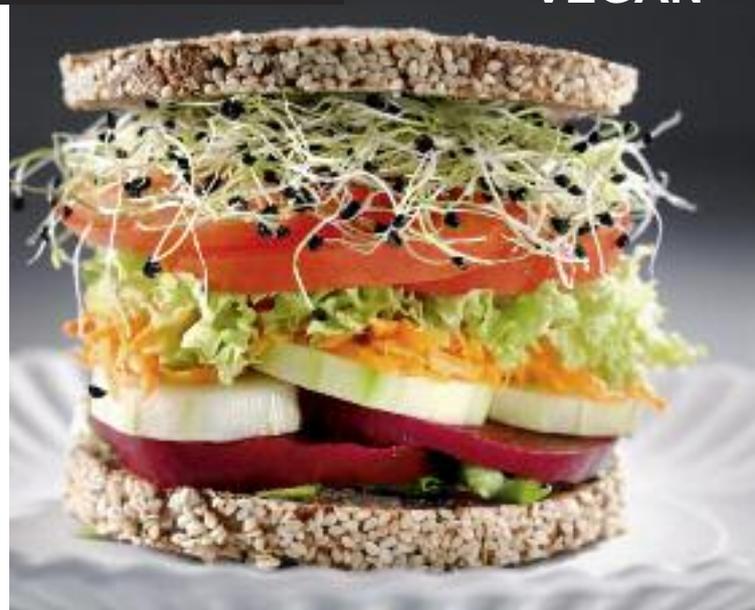
Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer und wenn Sie zu den Menschen gehören, die gerne grillieren, werden Sie weiter hinten im Heft erfahren, wie dies auch ohne Fleisch genussvoll möglich ist. Um es mit den Worten der Schweizer-Fleisch-Werbung auszudrücken: Ein wirklich "feiner" Unterschied - nicht nur im Hinblick auf den Geschmack, sondern insbesondere im Hinblick auf das Tierwohl, auf Nachhaltigkeit und Ökologie und auf Ihre Gesundheit.

Der makabere Unterschied.

McAber



VEGAN



VIVO UND BELLA - DIE GESCHICHTE EINER HERZERGREIFENDEN ROMANZE

VON SONJA TONELLI, VGT.CH

Glauben Sie an ewige Freundschaft und Liebe zwischen Tieren? Falls nicht, kann die berührende Geschichte des Ochsen Vivo Sie vielleicht umstimmen.

Vivo war ursprünglich dazu bestimmt, zu Schweizer Fleisch verarbeitet zu werden. Er kam am 22.6.2013 als Angus X Limousin Kalb zur Welt - eine typische Mastrasse. Doch es sollte glücklicherweise anders kommen.

Es war der 10. Mai 2014 als eine junge Frau den Hof eines Bauern betrat. Sie lief im Stall entlang der Gitterstäbe und bemerkte, wie ein junger Ochse ihr auf Schritt und Tritt folgte und versuchte, seinen Kopf durch die Stäbe zu zwängen. Weiter vorne hatte es eine Stelle wo dies möglich war und der Ochse legte behutsam seinen Kopf auf die Schulter der Frau.

Der Bauer beobachtete diese Situation und sagte, dass dieser Ochse sehr neugierig und zutraulich sei. Es sei schade um ihn, denn bereits morgen würde er geschlachtet werden. Mit Tränen in den Augen hielt die junge Frau



Ochse Vivo hatte grosses Glück - statt zu Schweizer Fleisch verarbeitet zu werden, geniesst er ein glückliches Leben auf dem Lebenshof Villa Kuhnterbunt.

den Kopf des Ochsen in den Armen. Es war doch so deutlich, dass dieses Tier leben wollte. Telefonat um Telefonat folgte und noch am selben Abend verkündete die junge Frau dem Landwirt, dass sie den Ochsen gemeinsam mit Freunden frei kaufen wolle. Der Bauer hatte vor Freude Tränen in den Augen, denn auch ihm

war der Ochse inzwischen ans Herz gewachsen. Die junge Frau und ihre Freunde nannten das Tier VIVO (spanisch: ich lebe) und wollten mit seinem Kauf ein Zeichen im Namen aller in Gefangenschaft lebenden Tiere setzen – Vivo wollte und sollte leben!

Bis ein Platz auf einem Lebenshof gefunden wurde, konnte Vivo bei einem Bauernpaar untergebracht werden. Als Vivo das neue Gehege mit den anderen Rindern betrat, kam sofort eine neugierige junge Kuhdame zu ihm gelaufen. Vom ersten Beschnuppern an, waren die beiden unzertrennlich und teilten alles miteinander. Wollten sie Vivo nicht sehr unglücklich machen, blieb den jungen Leuten fast nichts anderes übrig, als auch diese Kuhdame frei zu kaufen. Sie nannten sie Bella. So durften Vivo und Bella kurz darauf gemeinsam auf den Lebenshof Villa Kuhnterbunt ziehen, wo sie seither in einer bunten Rinderherde ein unbeschwertes glückliches Leben führen können. Noch immer sind die beiden unzertrennlich, teilen alles und gehen liebevoll miteinander um,

Vivo mit seiner Freundin Bella - Die beiden sind unzertrennlich.



auch nach 4 Jahren noch.

Glauben Sie jetzt vielleicht an Freundschaften und Liebe unter Tieren? Im Gegensatz zu den Tieren in der Rindfleischproduktion, wo Freundschaften durch Schlachtungen immer wieder brutal auseinander gerissen werden, werden Vivo und Bella nie wieder voneinander getrennt. Gemeinsam dürfen sie alt werden und bis an ihr natürliches Ende glücklich zusammen leben.

Die Villa Kuhnterbunt befindet sich auf dem wunderschönen Hof Wolfloch in Oltingen (BL) und ist

ein Lebenshof für Rinder, Schafe, Schweine und Pferde, welche aus dem System der Nutztierhaltung befreit wurden und nun ein Leben in Sicherheit gemäss ihren Bedürfnissen bis an ihr natürliches Ende verbringen dürfen. Die Tiere werden nicht genutzt, sondern lediglich um ihrer selbst willen gehalten, um ihnen ein glückliches Dasein zu ermöglichen. Damit dieser Ort des Friedens und der Sicherheit existieren kann, ist

die Villa Kuhnterbunt auf Spenden und Patenschaften angewiesen. Möchten Sie vielleicht Gotte oder Götti werden von Vivo und Bella? Sie suchen nach Menschen, die mithelfen möchten, ihr Leben zu finanzieren und die noch an Werte wie ewige Freundschaft und die grosse Liebe glauben.

Infos zur Villa Kuhnterbunt und die Möglichkeit eine Patenschaft zu übernehmen finden Sie auf www.villakuhnterbunt.ch



Schweizer Fleisch - Der **traurige** Unterschied

Fakten zur Schweizer Rind- und Kalbfleischproduktion

Von Sonja Tonelli, VgT.ch

Seit 2 Tagen steht die Kuh am Zaun und muht in die Richtung, in der der Transporter mit ihrem Kalb verschwunden ist. Sie ruft nach ihrem Jungen, ohne zu wissen, dass es längst tot ist. Zu

Fleischstücken zerlegt im nahe gelegenen Dorfschlachthof.

Die Mutterkuhhaltung ist in der Schweiz immer öfters anzutreffen und viele Konsumenten sind gerne bereit, mehr für auf diese Weise produziertes Fleisch zu bezahlen. Doch auch die Fleischproduktion mittels

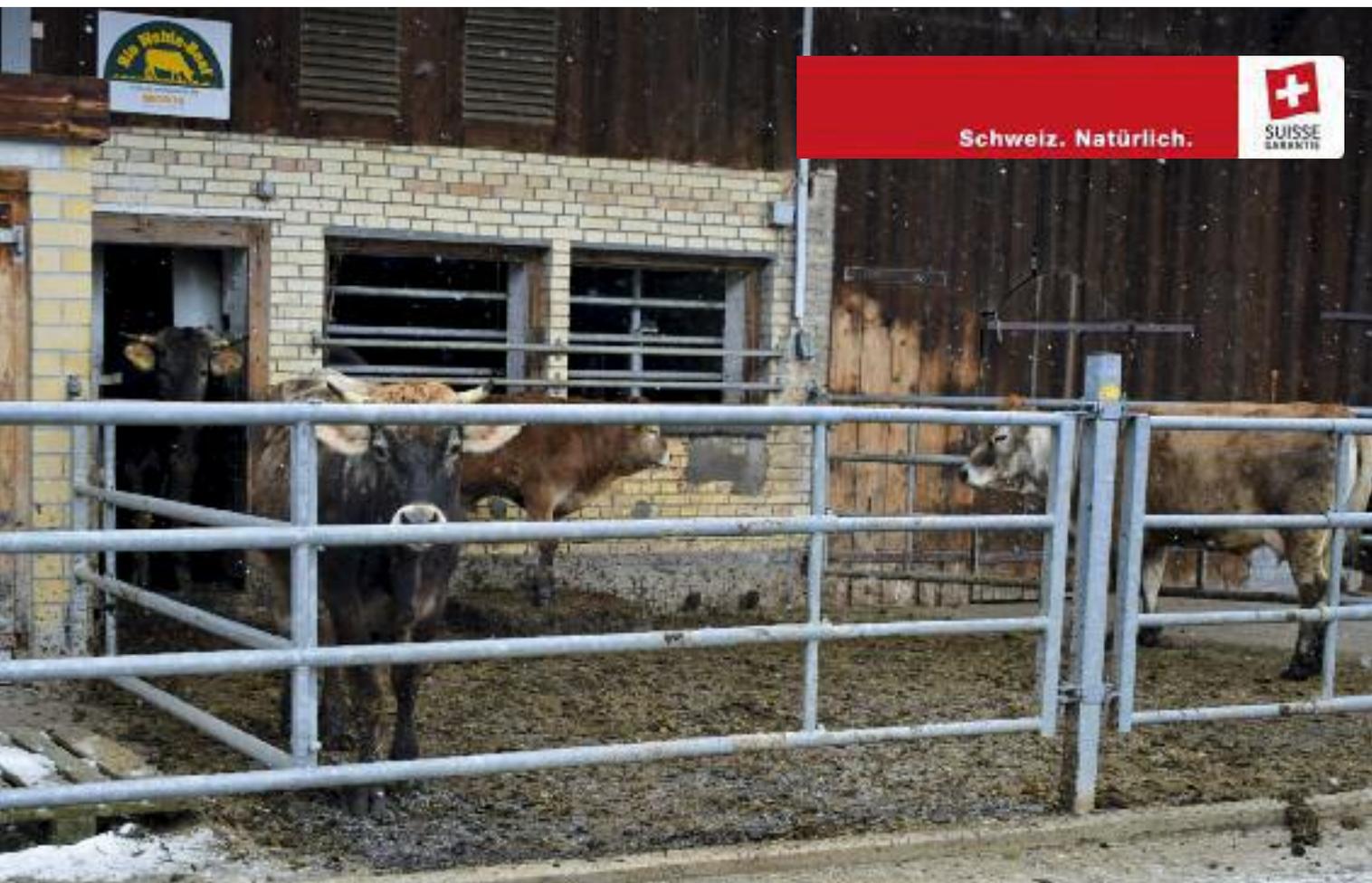
Mutterkuhhaltung hat ihre Schattenseiten.

Die Bindung zwischen Mutter und Kalb ist tief. Es ist nicht von ungefähr, dass man bei Weiden mit Mutterkuhhaltung immer wieder Schilder antrifft, wo dazu aufgefordert wird, Distanz zu halten vor den Tieren, weil die Mütter ihre



Die Idylle trägt - bald schon wird die Mutter ihr Kind verlieren. Es wird zu Schweizer Fleisch verarbeitet.





Grüne Wiesen gibts auch für Bio Weide-Beef nur das Sommerhalbjahr hindurch. Was viele Konsumenten nicht wissen: Den Winter verbringen die Rinder in einem oft schmutzigen Stall. Auslauf gibt es nur auf einen trostlosen verdreckten Vorplatz. Hier auf dem Foto zu sehen ein Migros Bio-Weidebeef Betrieb in Wald/ZH.

Kälber beschützen.

Bei der Mutterkuhhaltung leben die Kühe mit ihren Kälbern und einem Stier in einem Familienverbund zusammen. Eigentlich die natürlichste Haltungsform von Kühen. Man darf dabei aber nicht vergessen, dass auch diese Tiere auf Höchstleistung gezüchtet wurden. Sie setzten schnell und viel Fleisch an. Bereits mit 10 Monaten hat das Junge das Schlachtgewicht erreicht.

Das Aussondern der Tiere aus der Herde stellt für die Landwirte immer eine grosse Herausforderung dar, weil sowohl die Mütter als auch der Stier die Jungtiere beschützen möchte. Das idyllische Bild der Kuhfamilien auf der grünen Weide, mit spielenden Kälbern und Junge die am Euter ihrer Mutter Milch trinken, hinterlässt bei diesem Gedanken bei Tierfreunden einen bitteren Nachgeschmack. Denn die Familienidylle währt kurz. Es ist für die

Muttertiere immer mit grossem Stress und Leid verbunden, ihr Junges, welches sie über 10 Monate hinweg gesäugt und beschützt haben, zu verlieren. Manche Kühe trauern tagelang um den Verlust ihres Kalbes. Doch schlussendlich dienen diese Kühe eben auch nur als Gebärmaschinen, um Rindfleisch zu produzieren. Obwohl eine Kuh gut 20 Jahre alt werden könnte, werden auch sie bereits nach wenigen Jahren getötet, wenn ihre Fruchtbarkeit nachlässt. Obwohl die Mutterkuhhaltung immer als sehr tierfreundlich dargestellt wird, wird auf die Gefühle der Tiere auch hier keine Rücksicht genommen.

Bestimmt ist Fleisch aus einer Labelproduktion wie Mutterkuhhaltung, Bio-Weidebeef etc. mit weniger Leid verbunden als Rindfleisch aus konventioneller Mast. Aber eben nur mit "weniger". Nicht zu vergessen ist auch, dass die Weidesaison nur ungefähr ein

halbes Jahr umfasst. Den Winter verbringen auch diese unter einem Label produzierten Tiere in einem oft schmutzigen Stall und der vorgeschriebene Auslauf geht nur auf einen Betonplatz hinaus. Das heisst, dass ein Kalb, welches im Herbst geboren wird, keine lange Zeit auf der Weide erleben können.

Für Menschen, die Tierleid gänzlich verhindern möchten, stellt deshalb auch Kalb- und Rindfleisch aus Label-Produktion keine Alternative dar, auch wenn sie weniger schlecht ist als konventionelle Mast.

"Schweizer Fleisch" prahlt damit, dass ein grosser Teil der Schweizer Rindermäster am Programm Besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS) teilnimmt. Doch diese besonders tierfreundliche Stallhaltung unterscheidet sich nicht wesentlich von der konventionellen Mast. Die Tiere sehen ihr Leben lang nie eine Wiese, da

Auslauf nicht vorgeschrieben ist. Und nur 3 Quadratmeter Platz im Stall pro ausgewachsenes Mast-rind wird den Tieren zugestanden. Der einzige Unterschied zur konventionellen Mast ist, dass den Tieren bei besonders tierfreundlicher Stallhaltung ein bisschen Einstreu gegönnt wird. Die Landwirte erhalten für diese Mehrarbeit, die eigentlich selbstverständlich sein sollte, auch noch Subventionen. Den übrigen

Tieren aus konventioneller Mast muss eine Gummimatte auf einem Spaltenboden genügen. Ungefähr die Hälfte der Mastrinder der Schweiz leben unter solch traurigen Bedingungen. Und da wird noch damit geprahlt, die Schweiz hätte eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt.

Doch Schweizer Fleisch verschweigt diese Fakten natürlich. Besonders tierfreundliche Stallhaltung ist eben ein Schlagwort,

welches gut tönt und mit dem man den Konsumenten Sand in die Augen streuen kann. Werden Sie sich künftig von der Schweizer-Fleisch-Werbung noch täuschen lassen?



Oben: Bio Weide-Beef - so sieht das Programm RAUS von Schweizer Fleisch im Winterhalbjahr aus. Auslauf nur in einen Sumpf aus Schlamm und Fäkalien. Haben Sie sich Bio nicht auch anders vorgestellt?

Unten: Die täuschende idyllische Werbung von "Schweizer Fleisch" mit dem hochgepriesenen Programm RAUS. 365 Tage im Jahr Zugang zum Freien, darunter stellen sich Konsumenten natürlich Sommer und Winter eine Wiese vor.



EIN ORT DER SICHERHEIT FÜR FAMILIEN IN NOT

VON SONJA TONELLI, VGT.CH

Wer im Sommer oberhalb von Gampel VS und Jeizinen wandern geht, trifft vielleicht in dieser paradiesischen Umgebung auf die Schafherde des "Lebenshofes Allegro". Die Tiere verbringen die Sommermonate hindurch auf einer Alp, geschützt von Herdenschutzhunden. Doch etwas ist ganz speziell an dieser Schafherde. Die Schafe werden weder für Fleisch, Milch oder Wolle genutzt, sondern einfach aus Freude an den Tieren gehalten. Jeden 2. Tag geht Dea Alvino, die Leiterin des Lebenshofes, die Tiere auf der Alp besuchen, um zu sehen, ob es allen gut geht. Fehlt einem Tier etwas, wird es liebevoll behandelt. Letztes Jahr ist eines der Schafe verunfallt und hat sich ein Bein gebrochen. Mit einem Helikopter wurde es von der Alp geholt und liebevoll wieder gesund gepflegt.

Auf dem Lebenshof Allegro können Menschen kennen lernen, was für wunderbare Individuen Schafe sind. Sie haben so wie wir Vorlieben und Abneigungen und können Freude und Trauer empfinden. Einige sind neugierig, an-



Steile Wege zu laufen will gelernt sein

dere schüchtern. Jedes Tier darf auf dem Hof Allegro so sein wie es ist und gemäss seinen Bedürfnissen leben.

Bei den Schafen des Lebenshofes Allegro handelt es sich oftmals um Tiere, die sich einst im Kreislauf der Lebensmittelproduktion befanden. So mussten viele Schafmütter in ihrem Leben bereits die

traurige Erfahrung machen, dass ihnen ihre Jungen weg genommen und zu Schweizer Lammfleisch verarbeitet wurden. Doch auf dem Lebenshof Allegro ist das anders. Kommt eine trächtige Mutter auf den Hof, darf sie ihre Lämmer selbstverständlich für immer behalten und es ist rührend zu sehen, wie fürsorglich sie

Mutterschaf Bianca. Ihre früheren Lämmer hat sie verloren, weil sie zu Schweizer Fleisch verarbeitet wurden. Doch diese Zeit ist vorbei. Ihre beiden Schafkinder Ben und Sina sind auf dem Hof Allegro in Sicherheit.





sie umhegt und pflegt.

Zwei solcher Glückspilze sind die Lämmer Ben und Sina. So wie es sich für Schafkinder gehört, haben sie lauter Schabernack im Kopf. Deshalb müssen sie zusam-

men mit ihrer Mutter frühzeitig an den Weidegang gewöhnt werden. Es ist wichtig, dass die Schafkinder lernen, im steilen Gelände hinter ihrer Mama herzulaufen, damit sie später mit der Herde auf

die Alp können. Die Herdenschutzhunde laufen fürsorglich mit den Lämmern mit. Am späten Nachmittag geht es dann wieder zurück in den Stall, so wie es sich für kleine Tierkinder gehört, da-

Diese kleine Schaffamilie hat noch keine Paten. Möchten Sie vielleicht Gotte oder Götti werden für die Familie oder eines der 3 Schafe? Der erste Pate darf dem Tier einen Namen geben.



mit sie vor dem Eindunkeln zu Hause in Sicherheit sind und essen können.

Doch auch andere Tiere fanden auf dem Hof Allegro ein "Für-immer-Zuhause". Zur Zeit wohnen an den beiden Standorten in Gampel und Jeizinen Pferde, Rinder, Schafe, aktive Herdenschutzhunde sowie alte Herdenschutzhunde, die ihren wohlverdienten Ruhestand

auf dem Hof geniessen dürfen. Die Tiere werden über Spenden und Patenschaften finanziert.

Möchten Sie vielleicht Gotti oder Götti eines ausgewählten Tieres werden und somit seine Unterhaltskosten auf dem Lebenshof decken? Die Tiere können dadurch glücklich und zufrieden ihr Leben geniessen. Zudem darf man sein Patentier beim nächsten

Patentreffen im Sommer 2018 oder nach Voranmeldung besuchen. Zur Zeit würden sich noch 8 Schaf-Familien (Mutterschafe mit ihren Lämmern) über Unterstützung freuen. Selbstverständlich darf man als Erstpate/-patin auch den Namen des Tieres auswählen. Alle Informationen und Bilder zu den Tieren finden Sie unter www.hof-allegro.ch



Schweizer Fleisch - Der **grausame** Unterschied Fakten zur Schweizer Lamm- und Schaffleischproduktion

Von Sonja Tonelli, VgT.ch

Idyllisch sieht es aus das Bild vom Wanderschäfer, der vom November bis März mit seinen Hütehunden Schafe durch das Mittelland führt. Ungefähr 30 Wanderherden sind in der Schweiz während den Wintermonaten unterwegs. Liegt Schnee auf Wiesen und Feldern, kommt gar bei vielen bei diesem Anblick eine weihnachtliche Stimmung auf und so manch einer

stellt sich den in der Bibel beschriebenen fürsorglichen Hirten vor, der sich liebevoll um seine Schafe kümmert. Doch das idyllische Bild trügt. Denn in Realität befinden sich die Schafe auf ihrem Todesmarsch. Diese Wanderherden bestehen meist aus noch nicht schlachtreifen Lämmern, da es sich vielfach nicht lohnt, diese über den Winter im Stall auszu-

mästen. Im Frühjahr geht es für die Tiere dann ab in den Schlachthof. Trächtige Mutterschafe werden üblicherweise aus den Wanderherden aussortiert und in einem Stall gehalten. Männliche Tiere werden rechtzeitig kastriert, damit auf der monatelangen Winterwanderung keine Lämmer geboren und keine Schafe trächtig werden. Die allermeis-

Die Idylle der Winter-Wanderherden täuscht - am Ende des Weges steht der Schlachthof.



Bildquelle: St. Galler Tagblatt

ten Schafe, die in der Schweiz leben, werden jedoch den Winter hindurch in einem Stall gehalten – meist ohne Auslauf.

Die Vorschriften für die Schafhaltung in der Schweiz sind alles andere als tierfreundlich. Dies bekommt ein Lämmchen schon kurz nach seiner Geburt zu spüren. Die Schweizer Tierschutzverordnung erlaubt es Schafhaltern, den Lämmern bis zum Alter von 7 Tagen die Schwänzchen zu coupieren. Das Schwänzchen wird entweder mittels eines Skalpell abgeschnitten oder ein Gummiring wird so straff um den Schwanz gewickelt, dass die Blutzufuhr unterbrochen wird und das Gewebe dadurch abstirbt. Beide Methoden dürfen OHNE Schmerzausschaltung von den Schafbesitzern selbst durch-

geführt werden, obwohl sie dem Schaf grosse Qualen bereiten und auch die Gefahr von Komplikatio-



Grausamste Tierquälerei! Bis zum 7. Lebenstag ist es in der Schweiz erlaubt, den Lämmern das Schwänzchen ohne Schmerzausschaltung zu coupieren.

nen (starke Blutungen, Infektionen usw.) mit sich bringen. Angesichts dieser grausamen Tierquälerei ist es fast ein Hohn, dass auf der Internetseite Schweizer Fleisch ausgerechnet Schafe abgebildet sind, wenn damit geprahlt wird, die Schweiz hätte eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Was nützt dieses strenge Gesetz den kleinen Lämmern, wenn es durch die Tierschutzverordnung des Bundesrates einfach umgangen werden kann?

Als Begründung für das Coupieren der Schwänze wird immer wieder angegeben, dass es die Tiere vor Verkrustungen am Hinterteil bei Durchfällen schützt, was zu Madenbefall durch Fliegen führen könnte. Anstatt die Fütterung so zu verändern, dass gar kein Durchfall auftritt, hackt man den Tieren bequemerweise lieber die Schwänze ab. Eine weniger tierquälere einfache, aber eben arbeitsintensivere Variante wäre es, die Tiere regelmäßig rund um das After zu scheren. Doch dieser Aufwand ist vielen Schafhaltern zuviel.

Schafe sind sehr intelligente Tiere. Es gelang Forschern vom Brahma Institute in Großbritannien mithilfe von Gesichtserkennungsübungen zu beweisen, dass ein Schaf in der Lage ist, sich über

WIR ZÄHLEN ALLE SCHÄFCHEN.

LÜCKENLOSE DOKUMENTATION
Schweizer Nutztiere sind registriert – das schafft Transparenz und Sicherheit.

STRENGE KONTROLLEN
Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Unabhängige Kontrollen sorgen dafür, dass dies auch eingehalten wird.

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

Warum Fleisch aus der Schweiz nachhaltiger ist, das fällt unterschiedlich.



Den ganzen Winter hindurch eingepfercht in einen dreckigen, stinkenden und beengenden Stall.

50 Gesichter seiner Artgenossen zu merken. Auch ihm vertraute Menschen erkennt es wieder. Die Schafe in dem Test erkannten ihre Artgenossen und vertrauten Personen sogar noch 2 Jahre nach dem Versuchsbeginn! Die Studie belegte zudem, dass Schafe auf ihre Umgebung in vielerlei Hinsicht genauso reagieren wie Menschen und dass sie Gefühle haben.

Gefühle der Freude und Aufregung zeigen Schafe beispielsweise, indem sie mit dem Schwanz hin und her wedeln so wie Hunde. Schafe haben ein ausgeprägtes Sozialverhalten. Natürlicherweise leben sie in Herden von 10-30 Tieren. In diesen Herden wachsen die Jungtiere auf und lernen spielerisch, Rangordnungen zu bilden und zu akzeptieren. Es bilden sich regelrechte Lämmer-Kindergärten in denen der Nachwuchs ausgelassen herum tollt und spielt und miteinander spielerisch kämpft. Die Bindung zwischen

der Mutter und ihren Lämmern ist sehr tief. Die Mutter behält ihre Kinder ständig im Auge und entfernen sie sich zu weit weg von ihr, ruft sie sie zu sich zurück. Doch die engen Familienbanden werden immer wieder aufs Neue auseinander gerissen. Lämmer, die nicht zur Zucht nachgenommen werden, enden bereits im Alter von 3-8 Monaten im Schlachthof. Wer als Tierfreund einmal beobachten kann, wie diese Jungtiere von der Weide geholt und in den Transporter geladen werden, dem wird es das Herz zerreißen. Es herrscht grosse Aufregung in der Herde und die Tiermütter versuchen verzweifelt, ihren Nachwuchs zu beschützen und den Abtransport zu verhindern. Natürlich ohne Chancen. Lange noch kann man das Blöken der trauernden Mütter hören, die in die Richtung rufen, in der ihre Kinder verschwunden sind. Doch bald wird sie wieder Junge gebären und der Kreislauf wiederholt sich. Um die Nachfrage an Lamm-

fleisch in der Schweiz zu decken, werden jedes Jahr um die 5 Millionen Lämmer geschlachtet. Die meisten davon jedoch im Ausland, weil in der Schweiz die grosse Nachfrage nicht gedeckt werden kann.

Nach 5-6 Jahren ist auch für die Mutter Schluss. Dann nämlich, wenn ihre Fruchtbarkeit nachlässt und sie nicht mehr so viele Lämmer zur Welt bringt, rentiert sie nicht mehr und kommt in den Schlachthof. Dabei könnte ein Schaf bis zu 20 Jahre alt werden.

Das idyllische Bild der Schafherden mit spielenden Lämmern auf der Weide täuscht also über viel Leid hinweg. Ganz abgesehen davon, dass die meisten Schafe in der Schweiz einen grossen Teil ihres Lebens in einem Stall verbringen. Den Winter hindurch nämlich, eingepfercht in schmutzigem Einstreu, verbringen sie ein langweiliges und monotones Leben, wo auch für die Lämmer kein Spielen und Umhertollen möglich

ist. Manchmal trifft man Schafherden aber auch bei kaltem und nassem Wetter auf einer Weide ohne jeglichen Witterungsschutz, was besonders für die im Spätherbst geschorenen Schafe schlimme Folgen haben kann.

Schafe haben keinen grossen materiellen Wert. Vielleicht ist auch das der Grund, warum diese sanften und gutmütigen Tiere oft gröblich vernachlässigt werden. Sehr oft erhalten wir Meldungen von Personen, die Schafherden sehen, welche auf komplett abgegrasten Weiden gehalten werden und hungern oder die kein Wasser haben. Es verwundert deshalb nicht, dass es immer wieder Fälle gibt, wo Schafe verhungern oder verdursten oder auch in den

Alpen einfach „vergessen“ werden.

Auch trifft man im Sommer immer wieder Schafe auf Weiden, welche keinen Schatten zur Verfügung haben, was für die Tiere sehr belastend ist. Gemäss Tierenschutzverordnung sind Schattenplätze und Witterungsschutz vorgeschrieben.

Viele Schafe werden dazu missbraucht, karge Böschungen abzugrasen, die oft so steil sind, dass sich die Tiere nicht einmal hinlegen können. Jedes Jahr verenden unzählige Schafe qualvoll in Elektrozäunen, weil sie von Hunger getrieben den Kopf durch die Maschen hindurch strecken und ihn

nicht mehr zurück ziehen können. Den schmerzhaften Stromschlägen sind sie so lange ausgesetzt, bis ihr Herz aufhört zu schlagen. Dies könnte ganz einfach verhindert werden, wenn statt der grossmaschigen Zäune die kleinmaschigen genutzt würden. Doch diese sind etwas teurer. Ganz offensichtlich ist ein Schafleben nicht einmal diesen Aufpreis wert.

Doch all diese vielen traurigen Fakten werden auf der Internetseite von Schweizer Fleisch natürlich verschwiegen. Vielleicht könnte sonst ja vielen Menschen der Appetit auf Lamm- und Schaffleisch vergehen?

Der Halter der Schafe auf dem Bild wurde nach einer Anzeige durch uns aufgrund von Tierquälerei verurteilt, weil die Schafe auf dem völlig abgeweideten Bord über Tage hinweg nichts mehr zu fressen hatten. Darunter befanden sich sogar säugende Mütter.

Gefährlich dabei: Durch den Elektrozaun sehen die Tiere die saftige grüne Wiese. Jedes Jahr sterben unzählige Schafe einen qualvollen Tod, weil sie sich im Elektrozaun verheddern von Hunger getrieben in der Hoffnung, ein bisschen von dem saftigen Gras zu erhaschen.



Viele Schafhalter sind der Meinung, ihren Schafen genüge das Wasser, welches sie vom morgendlichen Tau beim Grasfressen aufnehmen. Dies ist jedoch nicht wahr. Ein Schaf braucht je nach Witterung, Leistungsanforderung, vorhandenem Futter etc. bis zu 10 Liter Wasser pro Tag. Schafe sind auf Wasser angewiesen, besonders wenn sie bei grosser Hitze auf kargen Weiden mit vorwiegend trockenem Gras gehalten werden. Das Wasser muss immer frisch sein und der Behälter sauber. Treffen Sie im Sommer bei Hitze auf eine Schafherde ohne Wasser, machen Sie bitte umgehend Meldung beim zuständigen kantonalen Veterinäramt oder bei der Polizei (vor allem am Wochenende, wenn das Veterinäramt geschlossen ist).

LOUISA - EIN GANZ BESONDERS LOYALES HUHN

VON SONJA TONELLI, VGT.CH

Huhn Louisa kam zusammen mit ihrer Freundin Linda zu uns, weil sie an ihrem früheren Wohnort von den anderen Hühnern gemobbt wurde. Sie ist nicht so eine starke Persönlichkeit, eher schüchtern und deshalb tief unten in der Rangordnung. Der tierliebenden Frau tat Louisa leid, weil sie von den anderen häufig gehackt wurde und sie vertraute uns deshalb das freundliche Huhn an. Wir haben 2 Hühnerställe, einen extra für schwächere oder ältere Hühner, die es in der grossen Herde nicht so einfach haben und abends im Stall von den anderen nicht auf die Sitzstange gelassen werden. Doch jedes unserer Hühner darf frei wählen, in welchem der beiden Ställe es schlafen möchte.



Ursprünglich sollte Louisa eigentlich im Kochtopf landen. Ihre Rasse ist bekannt dafür, dass sie schokoladenfarbene Eier legt. Da Louisas Eier aber etwas heller ausfallen, war sie für die Zucht nicht geeignet und sollte ausgemerzt werden. Dieses Schicksal erleiden leider viele Tiere in der Zucht. Entsprechen sie nicht genau den Anforderungen ihrer Rasse, sind sie für die Zucht ungeeignet und dadurch unbrauchbar. Doch Louisa hatte Glück. Ihre tierliebende frühere Besitzerin bewahrte sie vor dem traurigen Schicksal, als Poulet oder Suppenhuhn zu enden.

Louisa und ihre Freundin Linda sind unzertrennlich. Man sieht sie fast immer zusammen. Fast deshalb, weil Linda die Eigenschaft hat, täglich ein paar Mal über den Zaun zu flattern und ausserhalb des Hühnergartens nach Leckerbissen zu suchen. Da Louisa zu rund und dadurch schwer ist, schafft sie es nicht über den Zaun. Doch sie weiss sich während der Abwesenheit von Linda zu beschäftigen. Sie hat sich nämlich mit einem unserer 3 Gügge angefreundet. Ist Linda weg, zieht Louisa halt einfach mit Seppli herum.

Abends gerät Louisa ein bisschen in einen Konflikt. Einerseits würde sie gerne bei Seppli im grossen Stall übernachten. Das würde mittlerweile auch gut gehen, denn Seppli beschützt sie vor den hackenden Hühnern. Aber Seppli beschützt Linda nicht, die im grossen Stall weiterhin nicht auf die Sitzstange darf.

Einmal konnte ich Louisa beobachten, wie sie am Abend mit Seppli in den grossen Stall ging. Stolz sass sie neben dem grossen Gügge auf der Sitzstange. Doch je dunkler es wurde, um so unruhiger wurde Louisa. Sie hatte ihre Freundin Linda nicht vergessen. Immer wieder äugte sie zum Türchen, ob Linda vielleicht auch noch kommt. Doch Linda ging wie gewöhnlich in den kleinen Hühnerstall. Als es schon fast dunkel war und kurz bevor ich das Türchen schloss, hielt Louisa es nicht länger aus, stürzte sich von der Sitzstange und rannte so schnell sie mit ihrem runden Körper und den kurzen Beinchen konnte zum anderen Stall hinüber zu ihrer Freundin Linda. Die beiden kuschelten sich aneinander und hielten noch einen leisen Schwatz, bevor sie ihr Köpfchen ins Gefieder steckten und zufrieden einschliessen.



Ein paar Tage später schaffte Louisa es offensichtlich, Linda davon zu überzeugen, die Nacht doch auch im grossen Stall zu verbringen. Doch Linda musste am Boden schlafen, weil die anderen Hühner sie nicht auf die Sitzstange liessen. Weil Louisa treu zu ihrer Freundin hält, schlafen seither beide wieder in dem kleinen Hühnerstall, wo auch Linda bequem auf der Hühnerstange sitzen kann. Doch

jeden Morgen wenn die Stalltüre aufgeht, rennt Louisa zuerst zu Seppli, um ihn zu begrüßen, bevor sie dann zusammen mit Linda durch den grossen Hühnergarten zieht, in der Erde scharrt und nach Leckerbissen sucht und ausgiebige Sandbäder nimmt.

Diese Geschichte zeigt, dass Hühner intelligente Tiere sind, die tiefe Bindungen eingehen und Gefühle haben. Ausserdem sind sie sehr intelligente und treue Tiere, denn Louisa weiss, was viele Menschen immer wieder vergessen - "Wer die Freundschaft nicht ehrt, ist der Liebe nicht wert!"



Louisa mit Freundin Linda

Louisa lebt mit ihrer Freundin Linda in unserer "Auffangstation für Kaninchen und Hühner in Not". Diese Auffangstation bietet über 70 Kaninchen und Hühnern ein artgerechtes Zuhause. Die meisten unserer Tiere stammen aus schlechter Haltung und dürfen bei uns den Rest ihres Lebens in Sicherheit und liebevoller Fürsorge verbringen. Möchten Sie dieses Projekt unterstützen? Auf Seite 2 dieser Zeitschrift finden Sie die Spendenmöglichkeiten oder benutzen Sie einfach den beiliegenden Einzahlungsschein. Louisa und all unsere anderen Tiere sagen herzlichen Dank!



Schweizer Fleisch - Der **schreckliche** Unterschied

Fakten zur Schweizer Pouletfleischproduktion

Von Sonja Tonelli, VgT.ch

Gemäss der Schweizer-Fleisch-Werbung geht es den Masthühnern in der Schweiz gut. Es wird damit geprahlt, dass über 90% der Masthühner in besonders tierfreundliche Stallhaltung (BTS) gehalten werden und von frischer Luft und erhöhten Schlafplätzen profitieren können. Doch wie diese besonders tierfreundliche Stallhaltung aussieht, wird Sie wahrscheinlich überraschen. Schauen wir uns das Leben eines Masthuhnes einmal genauer an:

Jedes Jahr werden an die 240'000 Mastelertiere aus dem Ausland in die Schweiz importiert. Es handelt sich bei diesen Hühnern um Hybridrassen, welche schnell Fleisch ansetzen. Die Elterntiere „produzieren“ etwa ein Jahr lang befruchtete Eier, danach werden sie getötet. Ihre Kinder bekommen sie nie zu Gesicht. Die Eier werden in Brütereien in Brut-schränken ausgebrütet. Sofort nach dem Schlupf werden die kleinen Küken in Schachteln verpackt und in die Mastanlagen ver-

schickt. Ihre Mama oder ein anderes erwachsenes Huhn sehen sie ihr Leben lang nie.

So ein kleines Küken wiegt am Beginn seines Lebens gerade mal um die 60 Gramm. Aber bereits nach rund 35 Tagen haben sie ihr Schlachtgewicht von über 2Kg erreicht und werden bereits wieder

getötet.

Früher wurden Hühner für Eier und Fleisch genutzt. Als man in den 60iger Jahren mit der Züchtung sogenannter Hybridrassen begann, kam es zu einer Aufspaltung. Auf der einen Seite werden Hühner mit besonderer Legeleistung gezüchtet, auf der anderen

In 35 Tagen werden diese kleinen Küken bereits ihr Schlachtgewicht von über 2 Kg erreicht haben. Hochleistungszucht mit fatalen Folgen für die Tiere.



Riesige Hallen mit kleinen hilflosen Federknäueln, deren grausames Schicksal bereits besiegelt ist.



Seite solche, welche schnell Fleisch ansetzen. Masthühner legen aus diesem Grund sehr schnell an Gewicht zu und wachsen 3x schneller als Legehennen. Durch ein ausgeklügeltes Lichtmanagement wird zudem er-

reicht, dass die Tiere den ganzen Tag hindurch fressen. Das Futter besteht vor allem aus Getreide wie Weizen, Mais und Soja. Ein Grossteil davon muss aus dem Ausland importiert werden. So nehmen die Hühner PRO TAG um

die 60 Gramm zu.

Da das Skelett und die Knochen mit dem schnellen Wachstum nicht mithalten können, haben die Tiere gegen Ende der Mastdauer grosse Schmerzen und können kaum mehr laufen. Was nützt ih-



Besonders tierfreundliche Stallhaltung. Ein Meer aus Tausenden von Hühnern in ihren eigenen Fäkalien liegend.

LOGENPLÄTZE FÜR UNSER GEFLÜGEL.

92,5% BTS
Der grösste Teil unserer Mastpoulets ist getrennt nach dem Masttag in besonders tierfreundliche Stallhaltungen gehalten.

FRISCHE LUFT
Aussersaison hat das Geflügel in BTS-Ställen täglicher Zutritt zu einem Wintergarten.

ERHÖHTE SCHLAFPLÄTZE
In BTS-Farmen stehen den Mastpoulets während der Schlafzeiten die Möglichkeit, von ihren natürlichen Kräfte zu profitieren.



Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

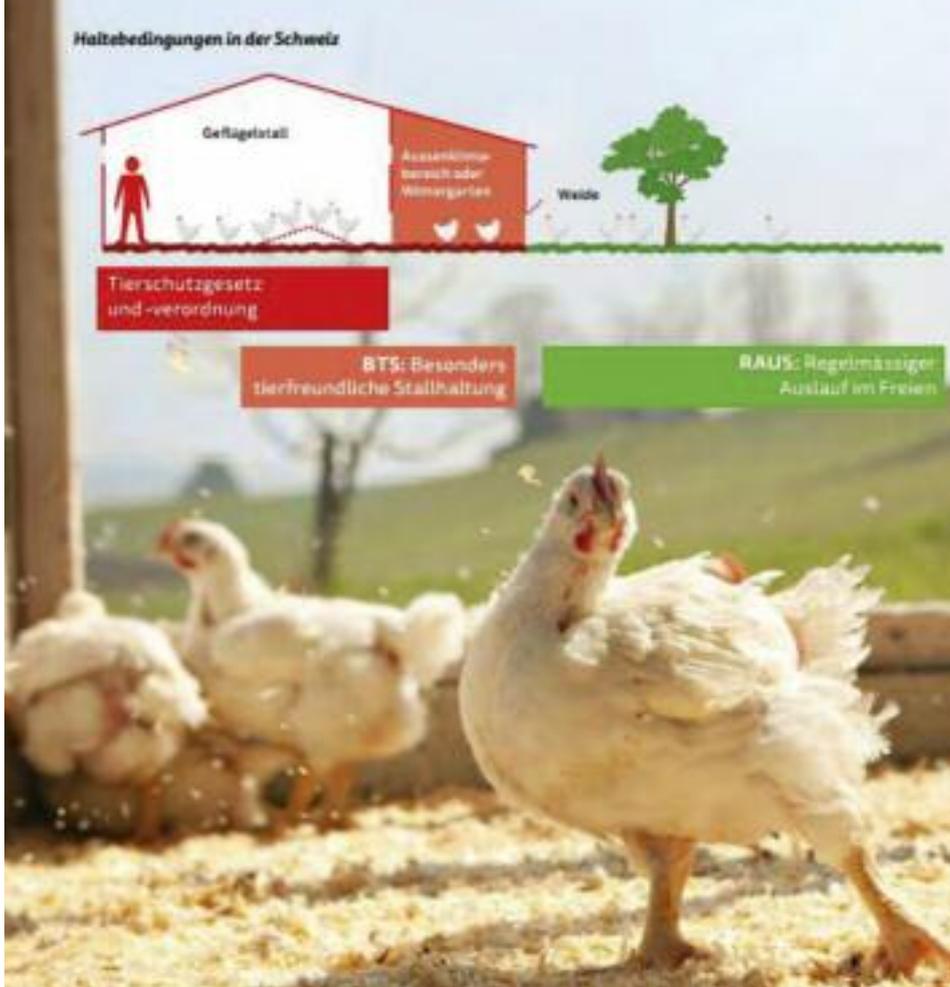
Wissen Sie mehr über die Schweizer Masthaltung? Gehen Sie auf www.schweizerfleisch.ch

nen da der Zugang zum Wintergarten, der bei der angeblich "besonders tierfreundlicher Stallhaltung" vorgesehen ist? Nichts! Mal ganz abgesehen davon, dass dieser Wintergarten ohnehin nur eine Erweiterung des Stalles ist – eine Wiese sehen die Tiere ein Leben lang nie. Und bei der grossen Besatzungsdichte schaffen es auch nur wenig Hühner überhaupt in den Auslauf hinaus. Bis zum 28. Masttag sind in der Schweiz pro Betrieb 27'000 Mastpoulets zugelassen. Ab dem 43. Masttag sind es „nur“ noch 18'000 Tiere. Damit die Vorschriften für die Bestandesgrössen nicht verletzt werden, haben die Pouletmäster die Möglichkeit, einen Teil der Tiere früher auszustallen, nur bei der angeblich "besonders tierfreundlichen Stallhaltung" ist dies nicht erlaubt. Doch Hand aufs Herz: Spielt es für ein Huhn wirklich eine Rolle, ob es mit ein paar 1000 Hühner mehr oder weniger im Stall ist? Der Dichtestress, den diese Tiere erleiden, bedeutet für die sensiblen Tiere bei Tausenden von Hühnern immer eine grosse Qual!

Viele der Hühner überleben die Mastdauer nicht. Die zu hohe Fütterungsintensität und die rasante Gewichtszunahme führt bei ei-

Oben: Täuschende Schweizer-Fleisch-Werbung. Wie die Logenplätze für die Schweizer Mastpoulets wirklich aussehen, ist auf dem Bild unten zu erkennen. Die erhöhten Sitzflächen bei der "Besonders tierfreundlichen Stallhaltung" bestehen aus Plastikgittern. Keine Sitzstangen, wie sie Hühner gerne hätten. Gegen Ende der Mast können die Hühner nicht einmal mehr diese Gitter nutzen, weil sie sich vor lauter Gelenkschmerzen kaum mehr bewegen können.





Oben: Auslauf gemäss Schweizer-Fleisch-Werbung, die nur für 6.5% der Masthühner gilt. Unten die Realität für 94.1% der Schweizer Mastpoulets in "besonders tierfreundlicher Stallhaltung".



nigen Tieren zum plötzlichen Kreislaufkollaps und Herztod. Eine für die Tiere noch schlimmere Erkrankung ist die Bauchwassersucht. Weil die Lungenentwicklung mit dem rasanten Wachstum nicht standhalten kann, reichen die Blutkapillaren und die Gasaustauschfläche nicht aus, um den körperlichen Bedarf an Sauerstoff zu decken. Die Folge davon ist ein Rückstau des Blutes in die Bauchorgane. Die Tiere erleiden dadurch einen langsamen und äusserst qualvollen Tod. Doch diese Verluste sind in der Pouletmast völlig normal und werden bereits miteinkalkuliert. Ungefähr 6% der Hühner sterben bereits vor Ende der Mastdauer.

Eine gefürchtete Erkrankung unter den Pouletmästern ist die Kokzidiose, die zu schweren Durchfällen und grossen Verlusten führen kann. Da Kokzidien vor allem über den Kot aufgenommen werden und die Tiere in ihren eigenen Fäkalien leben müssen, denn



Erst 4-5 Wochen alt. Eigentlich noch Kinder - im Körper eines total überdimensionalen erwachsenen Huhnes. Die Gelenk- und Druckschmerzen sind zu diesem Zeitpunkt bereits unerträglich.

während der gesamten Mastdauer wird nie gemistet, werden in der konventionellen Haltung während der gesamten Mastdauer sogenannte Kokzidiostatika übers Futter verabreicht.

Antibiotika darf zwar in der Schweiz nicht präventiv eingesetzt werden, doch wen wundert, dass durch den Stress der tierquälerischen Haltung viele Hühner krank werden und einen Antibiotika-Einsatz deshalb unumgänglich macht. Es ist deshalb auch kein Zufall, dass die gefürchteten Antibiotika-Resistenzen sehr oft mit Hühnerfleisch in Verbindung gebracht werden.

Doch Masthühner leiden auch ohne spezielle Erkrankungen schon allein durch ihre Körperform. Die Geflügelbrust ist das begehrteste Stück Fleisch an einem Poulet. Sie wurde deshalb züchterisch überdimensional vergrössert. Dies erklärt, warum Masthühner nur schlecht laufen können, denn der Körperschwerpunkt wird durch die übergrosse Brust nach vorne verlagert.

Ausserdem leiden Masthühner durch die enorme Gewichtszunahme unter Beindeformationen und sehr schmerzhaften Gelenken. Gegen Ende der Mastdauer können sie sich kaum mehr fortbewegen, schaffen es nicht mehr auf erhöhte Stellen im Stall und können sich nicht einmal mehr das Gefieder pflegen. **Masthühner sind regelrechte Qualzuchten – Opfer einer profitorientierten Fleischbranche, wo Gewinn und Geld weit vor dem Wohl der Tiere steht - auch in der Schweiz!**

Bei 10'000en von Tieren wird gegen Ende der Mastdauer die Einstreu immer feuchter und schmutziger. Das Ammoniak in der Luft ist für die Hühner nur schwer zu ertragen. Da sie kaum mehr laufen können, kauern sie die meiste Zeit auf dem Boden. Dies führt oft zu schlimmen Hautentzündungen im Brustmuskelbereich und zu schmerzhaften Blasen. Das übermässige Gewicht beim Stehen und die feuchte Einstreu, welche durch die Fäkalien mit Ammoniak verseucht ist, führt auch häufig zu äusserst schmerzhaften offenen

Wunden an den Fussballen und Fersenhöcker. Das ist "besonders tierfreundliche Stallhaltung"! Welch ein Hohn!

Wie zynisch, dass für Schweizer Poulet-Fleisch mit dem Zugang zum Aussenklimabereich, der bei "besonders tierfreundlicher Stallhaltung" (BTS) vorgeschrieben ist, Werbung gemacht wird. Den Hühnern muss nämlich erst ab dem 22. Lebenstag Zugang zum Wintergarten gestattet werden. Dieser kann aber aufgrund der vorgeannten zahlreichen schmerzhaften Beschwerden in diesem Alter bereits nicht mehr richtig genutzt werden. **Was nützt ein Auslauf, wenn jeder Schritt eine Qual ist?**

Masthybridhühner sind regelrechte Qualzuchten. Wer Pouletfleisch kauft und konsumiert beteiligt sich an einem schweren Verbrechen an sensiblen fühlenden Lebewesen! Sämtliche Bedürfnisse, welche Hühner haben und gerne ausleben möchten, wie Sandbaden, in einer Wiese nach Leckerbissen suchen, Scharren in der Erde, an der Sonne dösen

usw. werden diesen Tieren vor-
enthalten, entweder durch ihre
durch Qualzucht körperliche Be-
einträchtigung oder durch die
tierverachtende Haltung.

Weit über 60 Millionen Masthüh-
ner werden in der Schweiz jedes
Jahr auf diese qualvolle Art und
Weise gemästet und anschlies-
send geschlachtet. Das bedeutet,
dass allein in der Schweiz 2 Hüh-
ner pro Sekunde getötet werden.
Nachts im Schlaf überrascht und
in Kisten gestopft, werden sie in
Geflügelschlachthöfe gefahren,
wo ihr qualvolles Leben nun auch
noch ein brutales Ende findet.

In einigen dieser Schlachthöfe
werden die Hühner bei vollem
Bewusstsein kopfüber an den Füs-
sen in Metallbügel eingehängt
und über ein unter Strom stehen-

des Wasserbad eingetaucht. Da
die Tiere kopfüber in Panik gera-
ten, ist diese Methode sehr belas-
tend und schmerzhaft. Erst nach
ungefähr einer Minute sind die
Tiere so erschöpft vom Zappeln
an der Schlachtkette, dass sie den
Kopf nach unten hängen lassen,
so dass er in das mit unter Strom
stehende Wasser eintaucht und
das Tier betäubt wird. Anschlies-
send werden sie weiter transpor-
tiert zu einem automatischen
Messer, welches ihnen den Hals
aufschneidet. Der Tod tritt erst
durch das Ausbluten ein. Häufig
kommt es jedoch vor, dass ein
Huhn über dem Elektrobad den
Kopf doch noch mal hebt und des-
halb nicht betäubt ist. Bei vollem
Bewusstsein bekommt es den
Schnitt durch die Kehle mit und
erleidet einen grausamen Todes-

kampf.

Die zweite in der Schweiz erlaub-
te Schlachtungsart geschieht mit
einer CO₂ Betäubung. Die Hüh-
ner werden auf einem Förder-
band durch einen Tunnel gefah-
ren und durch eine Gasmischung
betäubt. Erst danach werden sie
aufgehängt und wird der Hals auf-
geschnitten. Doch auch bei dieser
Betäubungsart kommt es immer
wieder vor, dass Tiere noch bei
Bewusstsein sind, wenn sie ge-
schlachtet werden.

All diese traurigen Fakten eines
Hühnerlebens werden in der
Schweizer-Fleisch-Werbung na-
türlich gerne verschwiegen. Denn
eines ist klar: Wüssten die Konsu-
menten die Wahrheit, würde
manch einem der Appetit an die-
sem Qualfleisch wohl vergehen.

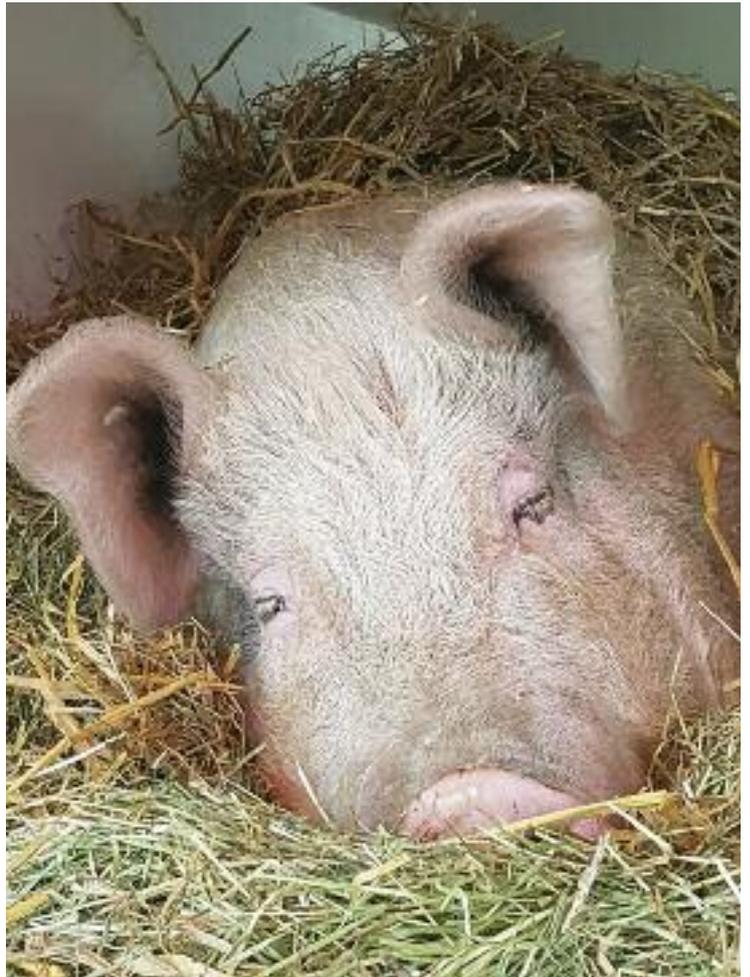
Legehenne und Masthuhn am 29. Lebenstag. Der Grössenunterschied ist riesig. Masthühner sind schlimme Qualzuchten. Das Skelett kann dem schnellen Wachstum nicht standhalten, was zahlreiche gesundheitliche Folgen für das Tier hat und grosse Schmerzen mit sich bringt. Kann einem so viel Leid wirklich schmecken?



DIE VIER GLÜCKSSCHWEINE VOM LEBENS Hof TANTE MARTHA

VON SONJA TONELLI, VGT.CH

Haben Sie gewusst, dass Schweine intelligenter sind als Hunde? Sie können sich ihren Namen merken und sich im Spiegel erkennen. Das können im Tierreich ausser ihnen nur Menschenaffen, Delfine und Elefanten. Schweine sind äusserst neugierige Tiere. Mit ihrem Rüssel und ihren Zähnen untersuchen sie alles, was ihnen unterkommt. Ausserdem sind sie sehr sozial. Ihre Familienangehörigen er-



kennen sie nach langer Zeit der Trennung wieder. Und Schweine sind auch dazu in der Lage, enge Freundschaften einzugehen. Hat sich eine Freundschaft erst einmal gebildet, sind die Tiere äusserst treu und loyal.

Auf dem "Lebenshof Tante Martha" in Romont/BE kann man all diese Eigenschaften von Schweinen gut beobachten. Olivia, Wilma, Pigna und Piggeli heisst die Vierer-Steckdosenbande, die dort ein Leben ge-



mäss ihren Bedürfnissen führen darf. Und davon gibt es sehr viele. Den ganzen Tag ist die Truppe mit irgendetwas beschäftigt und man muss immer anpassen, dass die Schweine nichts dummes anstellen.

Es wird in der Erde nach Leckerbissen gesucht, in einem Schlammloch gesühlt, bei heissen Temperaturen im Swimming Pool ein erfischendes Bad genommen, übermütig herum getollt oder im Sand gespielt. Zu tun gibt es immer etwas für die neugierigen und interessierten Schweinedamen und manchmal wird auch einfach in der Sonne gedöst.

Besuch wird freudig begrüsst. Es könnte ja sein, dass jemand etwas Feines für sie mitgebracht hat. Und am Abend, wenn ein ereignisreicher Tag zu Ende geht, kuscheln sich die Schweine gerne in ihr weiches Heubett. Es gilt sich auszuruhen, denn der nächste Tag bringt wieder vieles zu entdecken und zu erleben mit sich.

Dass Olivia, Wilma, Pigna und Piggeli so ein schönes Leben führen dürfen, ist keine Selbstverständlichkeit. Sie alle hätten eigentlich zu Schweizer Fleisch verarbeitet werden sollen. Doch der Lebenshof Tante Martha hat sie vor diesem Schicksal bewahrt und ermöglicht ihnen nun ein Leben frei von jeglichen Nutzungsansprüchen. Die 4 Schweine dürfen einfach sein, wie sie sind und bereiten mit ihrem liebenswerten und



individuellen Charakter den Menschen um sie herum viel Freude.

Doch die artgerechte Haltung von Schweinen ist sehr aufwändig und kostet viel Geld. Der Lebenshof Tante Martha freut sich deshalb sehr über finanzielle Unterstützung. Es besteht auch die Möglichkeit, für Olivia, Wilma, Pigna oder Piggeli oder eines der zahlreichen anderen Tiere, die bei Tante Martha leben, eine Patenschaft zu übernehmen.

Möchten Sie die lustige Vierer-Steckdosenbande aus Romont/BE vielleicht einmal kennen lernen? Infos über Besuchs- und Helfertage, Patenschaften oder andere Spendenmöglichkeiten finden Sie auf www.tante-martha.ch



▲ Olviia, Wilma, Pigna und Piggeli finden auf dem Lebenshof Tante Martha alles, was ein Schweineherz begehrt.



Schweizer Fleisch - Der **furchtbare** Unterschied

Fakten zur Schweizer Schweinefleischproduktion

Von Sonja Tonelli, VgT.ch

Ich sehe ihn immer noch vor mir – den Gesichtsausdruck eines Schweines, welches es geschafft hatte, vom Transporter in den eingezäunten Bereich eines kleinen Schlachthofes zu flüchten. Es war ein wunderschöner Sommertag. In den Augen des Tieres konnte ich Verunsicherung, aber auch freudige Neugierde sehen. Zum ersten Mal in seinem Leben sah es den freien Himmel über sich, spürte den leichten Wind und die Sonne auf seinem kargen Fell. Nie zuvor war es ihm möglich gewesen, so frei herum zu laufen, neue Gerüche aufzuspüren mit seiner Nase, die viel sensibler ist, als die eines Hundes. Bisher kannte dieses Schwein nur die beengende



nach Ammoniak stinkende Bucht, in der es mit vielen Artgenossen die letzten und einzigen Monate seines kurzen Lebens verbringen musste. Ein trauriges Dasein, das die Bezeichnung „Leben“ nicht verdient. Doch der Ausflug war von kurzer Dauer. Mehrere Männer kamen und trieben das Schwein hinein in den Schlachthof, wo sein Leben so wie das seiner Leidensgenossen vor ihm ein Ende fand.

Schweinefleisch ist das beliebteste Fleisch unter den Schweizer Fleischkonsumenten. Wie Schweine hier in der Schweiz gehalten werden, zeigt "Schweizer Fleisch" auf ihrer Homepage natürlich nicht auf, sondern täuscht die Konsumenten mit einem Bild von herzigen Schweinen im Stroh.

Doch die Realität sieht leider ganz anders aus. Und sie ist so schlimm, dass sogar der sonst sehr gemässigte Schweizer Tierschutz STS sich dahingehend äusserte, dass es dringend strengere Vorschriften brauche und die heutige Haltungsform von Schweinen, die ihr Leben ohne Auslauf in engen Buchten auf hartem Betonboden verbringen müssten, verboten werden sollte.

Schauen wir uns das Leben eines Schweizer Schweines einmal ge-

Gebären und Säugen auf hartem Beton - so wird Schweizer Schweinefleisch produziert.



Oben: Die täuschende Werbung auf der Internet-Seite von Schweizer Fleisch - Schweine im Stroh. Unten: Die traurige Realität, wie Schweine in der Schweiz wirklich gehalten werden.



nauer an. Schweinemütter sind normaler-

weise sehr fürsorglich. Vor der Geburt bauen sie für ihren Nachwuchs ein kuscheliges weiches Nest. In der Schweizer Schweinefleisch-Produktion gebärt eine Schweinemutter ihre Kinder auf hartem Boden. Meistens wird ihr nicht einmal ein bisschen Stroh gegönnt und auch die grausamen Kastenstände, in denen sich das Muttertier kaum bewegen kann, sind in der Schweiz immer noch erlaubt. In der Natur säugt eine Schweinemutter ihre Ferkelchen mehrere Monate lang. Die Bindung zwischen Mutter und Kind ist sehr innig und zärtlich. Doch bereits nach 4-5 Wochen werden der Mutter in der Schweizer Schweinefleischproduktion ihre Ferkelchen entrissen. Die Ferkelchen kommen in einen Aufzuchtbetrieb, wo sie in extrem eintönigen, engen Buchten gehalten werden. Kein Ort zum Spielen und

Toben, so wie es kleine Schweine eigentlich gerne tun würden. Der Trennungsschmerz von der Mama und die Futterumstellung setzt den kleinen Schweinekindern sehr zu. Viele Ferkel werden in dieser Zeit vor Kummer und Stress krank. Es verwundert nicht, dass in dieser Phase der Antibiotikaeinsatz und die Sterberate sehr hoch sind.

Die Mutter wird bald darauf mittels künstlicher Besamung erneut geschwängert. Sie dient lediglich als Gebärmachine, welche Schweinchen zur Welt bringen muss, die dann auf den Tellern der Schweizer Bevölkerung landen. Nach 3-4 Jahren wird sie getötet und durch eine jüngere, furchtbarere Mutter ersetzt. Ihre Bedürfnisse, wie über eine Wiese laufen, in einem Schlammloch Suhlen, mit ihrem Rüssel in der Erde nach Leckerbissen suchen usw. konnte sie in all dieser Zeit niemals ausleben. Ihr ganzes Leben verbrachte sie in einer engen stinkenden Bucht.

Aber auch dem Schweinevater ergeht es nicht besser. Für die künstliche Besamung der Schweinemütter braucht es Sperma. SUI-SAG, welche sich als Dienstleistungszentrum für die Schweineproduktion nennt, hält Eber nur zu dem Zweck, sie abzusamen, was für die Schweine eine äusserst erniedrigende Tortur ist. Die Eber werden ihr ganzes Leben lang

Weit weg von der Mama, die sie in diesem Alter noch so dringend nötig hätten, kauern diese kleinen Ferkelchen in einem Coop Naturafarm-Betrieb Trost und Schutz suchend auf dem bisschen Stroh zusammen.



Der ganz normale Wahnsinn in der Schweizer Schweinefleischproduktion. Die grausamen Kastenställe sind in der Schweiz immer noch erlaubt.

einzelnen in kleinen Buchten gehalten. Dabei sind Schweine sehr gesellige Tiere und leiden sehr unter Einsamkeit und Reizarmut. Ist das Sperma eines Ebers nicht mehr gefragt, wird er getötet. Seine vielen Kinder, die er im Verlauf seines Lebens gezeugt hat, wird er nie sehen. Und auch er wird nie erfahren dürfen, wie ein artgerechtes Schweineleben aussieht.

Mastschweine sind Hybrid-schweine. Es handelt sich dabei um spezielle Züchtungen, die sehr schnell Fleisch ansetzen. Ein Ferkel wiegt bei seiner Geburt um die 1.5 Kg. Bereits nach 6 Monaten hat es sein Schlachtgewicht erreicht und wiegt um die 100-

120 Kg. Bevor man angefangen hat, Schweine auf Hochleistung zu züchten, brauchte ein Schwein 1.5 Jahre um 50 Kg schwer zu werden. Dass diese Hochleistung der heutigen Hybridschweine auf Kosten der Tiere geht, kann man sich gut vorstellen. Das Skelett kann dem schnellen Wachstum nicht standhalten und die Tiere leiden dadurch unter schlimmen Gelenkschmerzen. Auch Herz- und Lungenerkrankungen kommen in der Schweinemast häufig vor und führen bei vielen Tieren zu einem vorzeitigen Tod.

Die hier in der Schweiz üblichen Haltungsbedingungen setzen den Schweinen sehr zu. "Schweizer Fleisch" prahlt damit, dass über 2/3 der Schweine in der Schweiz in "besonders tierfreundlicher Stallhaltung" leben. Doch wie diese Stallhaltung in der Schweiz aussieht, wird in der Werbung natürlich nicht gezeigt. Dies tut dafür der VgT bereits seit Jahrzehnten.

Die meisten Schweine in der Schweiz verbringen ihr ganzes Leben in schmutzigen und stinkenden Buchten. Die von Natur aus sehr neugierigen und aktiven Tiere verkümmern psychisch vor Langeweile und Monotonie. Den ganzen Tag sehen sie nur die Wände der Stallbucht. Keine Möglichkeit sich zu beschäftigen.



Kein Einzelfall, sondern die ganz normale Haltungsform von Schweinen in der Schweiz. Ein Leben voller Schmerz und Monotonie, das keine Befriedigung irgendwelcher Bedürfnisse zulässt. Das ist Schweizer Fleisch!

Die einzige Abwechslung am Tag die Fütterung mit dem immer gleichen Industriefrass, der nur darauf abzielt, dass die Tiere schnell Fleisch ansetzen. Viele Tiere verfallen in eine traurige Apathie, andere werden durch die schlimmen Haltungszustände und die damit verbundenen Schmerzen aggressiv und beißen ihre Leidensgenossen. Eiternde Abszesse, schmerzhaftes Geschwür und abgebissene Schwänze sind deshalb in der Schweinemast an der Tagesordnung. Und auch die unhygienischen Bedingungen machen den von Natur aus sehr reinlichen Tieren sehr zu schaffen. Das Ammoniak in der Luft führt zu Augenentzündungen und kann die Bronchien und Lungen der Tiere schädigen, weshalb sehr viele Schweine unter Husten leiden. Aber auch Lebererkrankungen kommen gehäuft vor. Es wundert deshalb nicht, dass der Antibiotika-Einsatz in der Schweinemast sehr hoch ist und viele Tiere nicht einmal die Mastdauer überleben. Sie sterben frühzeitig an Herzversagen, Infektionen oder geben sich vor Kummer einfach auf.

Gemäss der Schweizer-Fleisch-Werbung profitieren über 50% der Schweine vom RAUS Programm. Dieses Label verspricht regelmässigen Auslauf nach Draussen. Doch das, was viele Konsumenten sich darunter vorstellen, nämlich Auslauf auf eine Wiese, ist weit entfernt von der Realität. Auslauf für Schweine unter dem von "Schweizer Fleisch" propagierten RAUS Label bedeutet lediglich eine Aussenbucht mit Spalten- oder Betonböden. Herumtollen, mit dem Rüssel in der Erde wühlen ist nicht möglich. Nicht einmal bequem an der Sonne dösen lässt es sich auf dem harten Boden.

Ein Schwein könnte von Natur aus 12 Jahre alt werden. Schweizer Mastschweine werden nur 6 Monate alt. Eigentlich sind sie noch Kinder, wenn sie geschlachtet werden. Kinder im Körper eines übergrossen Erwachsenen. Frühmorgens werden sie aus ihren Buchten in die Schweine-Transporter getrieben. Zu diesem Zeitpunkt können viele von ihnen aufgrund ihres Gewichts und den damit verbundenen Gelenkschmerzen schon nicht mehr richtig lau-

fen. Der Verlad und Transport stellt für die sensiblen Tiere eine grosse Belastung dar. Im Schlachthof angekommen, werden sie aus dem Transporter getrieben. Alles muss schnell gehen, denn in den grossen Schweine-Schlachthöfen werden pro Stunde zwischen 200-360 Schweine geschlachtet. Töten im Akkord!

In der Schweiz werden Schweine vor der Schlachtung mittels Stromschlag oder durch CO₂-Gas betäubt. Beides ist für die Tiere mit Schmerz und Stress verbunden, bei der CO₂ Betäubung leiden die Tiere zudem noch unter Atemnot und Erstickungsgefühlen. Das Ende eines leidvollen Lebens ist nun herbei gekommen. Ein Leben, das diesen Ausdruck nicht mal verdient. Es war nur ein Dahinvegetieren. Und alles nur für den kurzen Gaumengenuss der Schweizer Bevölkerung.

So, liebe Leser, sieht der ganz normale Alltag in der Schweizer Schweinefleisch-Produktion aus, auch wenn die Werbung Ihnen etwas ganz anderes vorgaukeln möchte. Lassen Sie sich bitte nicht täuschen!

Eine fleischlose Ernährung - der **erfreuliche** Unterschied für unsere Gesundheit

von Rebecca Akermann, VgT.ch

In meist hitzigen Diskussionen um die Ernährungsweise wird gerne angeführt, dass der Mensch schon seit jeher Fleisch isst und dies zum Leben brauchen würde. Hierzu die Anmerkung: nur weil etwas „schon immer so war“ heisst es noch lange nicht, dass es heute noch so sein muss. Die menschliche Entwicklung, unsere Lebensumstände und das Wissen darum befinden sich im stetigen Wandel. Neue Erkenntnisse müssen dabei unbedingt berücksichtigt werden. Alles andere wäre fatal für kommende Generationen.

Die heutige Massentierhaltung und der enorm hohe Fleischkonsum sowie der allgemeine Verzehr von tierischen Produkten hat rein gar nichts zu tun mit dem mittelalterlichen Wunschdenken mancher hartnäckiger Vertreter dieser Ernährungsweise. Die auf Hochleistung gezüchteten „Nutztier“ werden in gigantischen Ställen dicht an dicht zusammengepfercht (auch in der Schweiz ist es beispielsweise erlaubt bis zu 18'000 Hühner in einem Stall zu halten). Diese krankmachende Haltungform kommt nicht mehr ohne den Einsatz von Medikamenten aus, damit die Tiere es überhaupt bis zum Schlachthof schaffen und nicht schon zuvor im Stall versterben. Das idyllische und kleinbäuerliche Bild, welche immer noch viele Bürger und Bürgerinnen im Kopf haben, existiert in der Realität kaum mehr, auch wenn die Werbung dem Konsumenten etwas anderes suggeriert.

Kam zu früheren Zeiten vielleicht 1-2 x in der Woche Fleisch auf den Tisch, ist es heute 1-2 x täglich. Angefangen beim Schinkensandwich zum Z'Nüni über die Spaghetti Carbonara am Mittag bis hin zur Fertigpizza am Abend. Vielen Konsumenten ist es über-

haupt nicht bewusst, wie viel Fleisch und Milchprodukte (und somit tierische Proteine) sie tagsüber zu sich nehmen. Denn für sie zählt nur das Steak auf dem Teller und das in Fertigprodukten eingearbeitete Fleisch wird oftmals vergessen. Anhand einiger Beispiele wollen wir aufzeigen, weshalb der Mensch kein Fleisch braucht und der Verzicht auf Fleisch sowie andere tierische Produkte sogar besser ist für die Gesundheit.

Anatomisch betrachtet unterscheiden wir uns in mehrerer Hinsicht von fleischfressenden Tieren. Zwei von etlichen Beispielen dazu: Wir besitzen keine langen scharfe Zähne zum Reissen einer Beute sondern flache Backenzähne zum zermahlen und zerquetschen der Nahrung wie andere Pflanzenfresser. Und der menschliche Darm ist wie bei Pflanzenfressern lang (10-12fache der Körpergrösse) und verschlungen, um die Nährstoffe auf einer grossen Darmoberfläche optimal aufzunehmen und verwerten zu können. Der Darm eines Fleischfressers hingegen ist im Verhältnis kurz (3-6fache ihrer Körpergrösse) und glatt, damit das schnell faulende Fleisch möglichst rasch durch den Darm geht.

Die Weltgesundheitsorganisation WHO hat 2015 nach der Analyse von mehreren hundert Studien folgendes festgestellt: Der Konsum von verarbeitetem Fleisch ist krebserregend und gehört gemäss WHO in dieselbe Kategorie (Klasse 1 krebserregend) wie Asbest und Tabakrauch. Unverarbeitetes rotes Fleisch (wie Muskelfleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd oder Ziege) haben die Forscher in Gruppe 2 A eingestuft; es ist somit "wahrscheinlich krebserregend" d.h. es ist wahrscheinlich, dass dieses Fleisch das Risi-

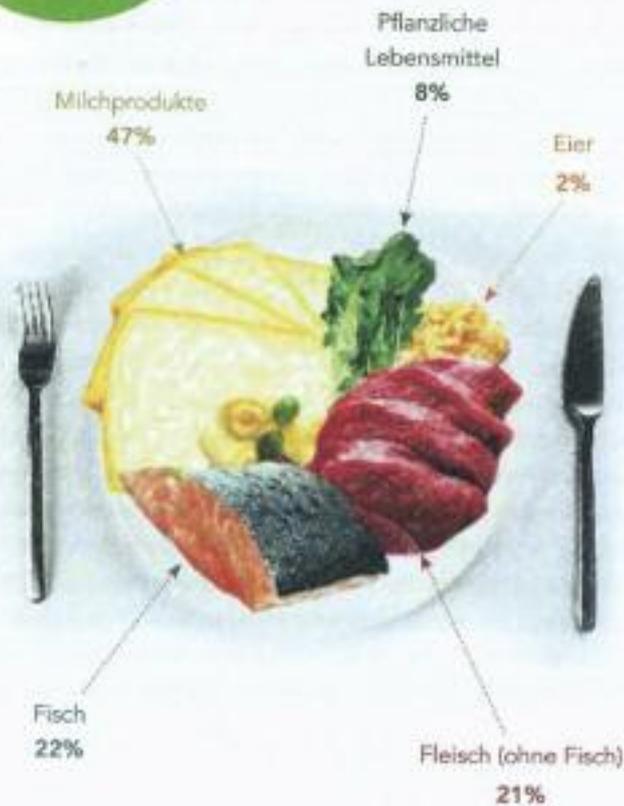
ko für mehrere Krebsarten erhöht. Würden sie Ihren Kindern Zigaretten anbieten oder sie in einer asbestverseuchten Wohnung aufziehen? Wohl kaum würden Sie ihre Schützlinge derart gesundheitsschädigenden Stoffen aussetzen, aber das als krebserregend geltende Fleisch ist immer noch für viele Eltern nicht wegzu-denken vom Speiseplan.

Die Eidgenössische Ernährungskommission hat bereits 2014 festgehalten, dass der häufige Konsum von verarbeitetem und unverarbeitetem Fleisch das Auftreten von Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Diabetes mellitus Typ 2 und bestimmten Formen von Krebs wie z.B. Dickdarmkrebs begünstigen kann. Laut einem Bericht des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit sollte der wöchentliche Konsum von verarbeitetem Fleisch wie Wurst oder Aufschnitt auf 1 x die Woche beschränkt werden. Ein hoher Konsum von Fleisch ist mitverantwortlich für viele Zivilisationskrankheiten - eine schon lange bekannte Tatsache, die nur zu gerne verschwiegen wird seitens der Tierausbeuterindustrie.

Der massenhafte Einsatz von Antibiotika in der heutigen industrialisierten Nutztierhaltung stellt ein erhebliches Gesundheitsrisiko für den Menschen dar. Ist ein Tier krank, wird meist der ganze Bestand vorsorglich mit Antibiotika behandelt. Multiresistente Keime fordern alleine in Europa jährlich etwa 25'000 menschliche Todesopfer, da die Patienten bei Infektionen auf die meisten Antibiotika nicht mehr ansprechen. Tendenz stark zunehmend. Die WHO schätzt, dass im Jahr 2050 etwa 10 Millionen Menschen weltweit infolge von antibiotikaresistenten Keimen sterben könnten. Die hemmungslose Antibiotika-Ver-

GIFTSTOFFE AUS DER NAHRUNG

92 % tierischen Ursprungs!



Quelle: "Veganize your Life" von Renato Pichler und Rüdiger Dahlke

schreibung in der Humanmedizin und der tonnenweise Einsatz in der Landwirtschaft verursachen ein gigantisches Problem.

Erschwerend kommen die Schadstoffe hinzu, welche man zwar überall in der Umwelt findet, in der Nahrung jedoch zum grössten Teil vermeidbar wären. 92% der Giftstoffe in der Nahrung sind tierischen Ursprungs, wie das Bundesamt für Gesundheit (BAG) in einer Untersuchung festgestellt hat. Den grössten Anteil beanspruchen hier die Milchprodukte mit 47%. Darauf folgt Fisch mit 22% und das Fleisch mit 21%. Pflanzliche Lebensmittel haben hingegen nur einen Schadstoffanteil von 8%! Häufig liegt es an der Produktionsweise, dass Lebensmittel Stoffe enthalten, welche unsere Gesundheit schädigen können. Dioxin zum Beispiel lagert sich vor allem im Fettgewebe ab, weshalb meistens tierische Lebensmittel wie Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier davon betroffen sind.

lichst vielseitig gesunde Lebensmittel. Einseitige Fastfood-Ernährung ist bei jeder Ernährung zu vermeiden. Häufig angeführt wird der VitaminB12- oder Eisenmangel. Beides sind aber „Zivilisationskrankheiten“ und nicht „Veganerkrankheiten“. Laut einem Artikel der Paracelsus Klinik Lustmühle von Dr. med. Kurt Tischhauser haben Blutuntersuchungen von Patienten ergeben, dass Vitamin-B12-Mangel nicht nur bei Veganer/innen vorkommt sondern auch bei Patienten, welche tierische Produkte zu sich nehmen. Viele Konsumenten/innen wissen nicht, dass Vitamin B12 dem Tierfutter künstlich beigemischt wird. Falls also ein Veganer an Vitamin-B12-Mangel leiden sollte, kann dieses Vitamin auch direkt eingenommen werden, statt über den toten Körper eines anderen Lebewesens. Wir empfehlen allerdings zuerst eine Blutuntersuchung zu machen und das B12 messen zu lassen und nur im Fall einer Unterversorgung zu supplementieren.

Die Gefahr von Mangelernährung wird gerne als Argument gegen die rein pflanzliche Ernährungsweise vorgebracht. Von der üblichen Fehl- und Mangelernährung der Allesesser ist selten die Rede. Eine möglichst vielseitige Ernährung ist bei jeder Ernährungsform wichtig und auch vegan möglich. Vielseitig heisst nicht einfach alles essen, sonder nur mög-

Auch der Eisenmangel ist ein Problem, welches viele Fleischesser/innen kennen. Das Buch „Veganize your Life“ von Renato Pichler und Rüdiger Dahlke greift dieses Thema sehr detailliert auf und erklärt beispielsweise, dass rund jede fünfte Frau im gebärfähigen Alter an Eisenmangel leidet. Schauen wir auf die verschiedenen Lebensmittel mit dem darin enthalten Eisen pro 100g, stellt man erstaunliches fest. Rindfleisch enthält pro 100g gerade mal 1,8 mg Eisen und Schweinefleisch 1 g, wohingegen Linsen 6,9 g und Sesamsamen 10 g enthalten, die Milch gerade mal 0,1 g/100 ml.

Kuhmilch welche auch wegen des Kalziums angeblich sehr gut und gar dringend notwendig sein soll für das Wachstum und den Aufbau von menschlichen Knochen, wenn man der Werbung glauben wollte, enthält am wenigsten Kalzium. Studien haben ergeben, dass Osteoporose gerade in Ländern mit hohem Milchkonsum am weitesten verbreitet ist. Zwölf Jahre lang haben Forscher der Harvard Universität den Effekt von Milch auf Knochen untersucht. Sie haben entgegen der üblichen Annahme festgestellt, dass die Knochen der Menschen durch Milch sogar bruchanfälliger werden. Die Milchlobby versucht indessen ständig mit aufwändiger Werbung den Mythos der „gesunden“ Milch aufrecht zu erhalten.

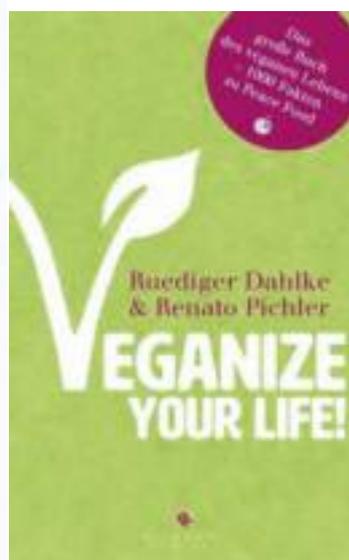
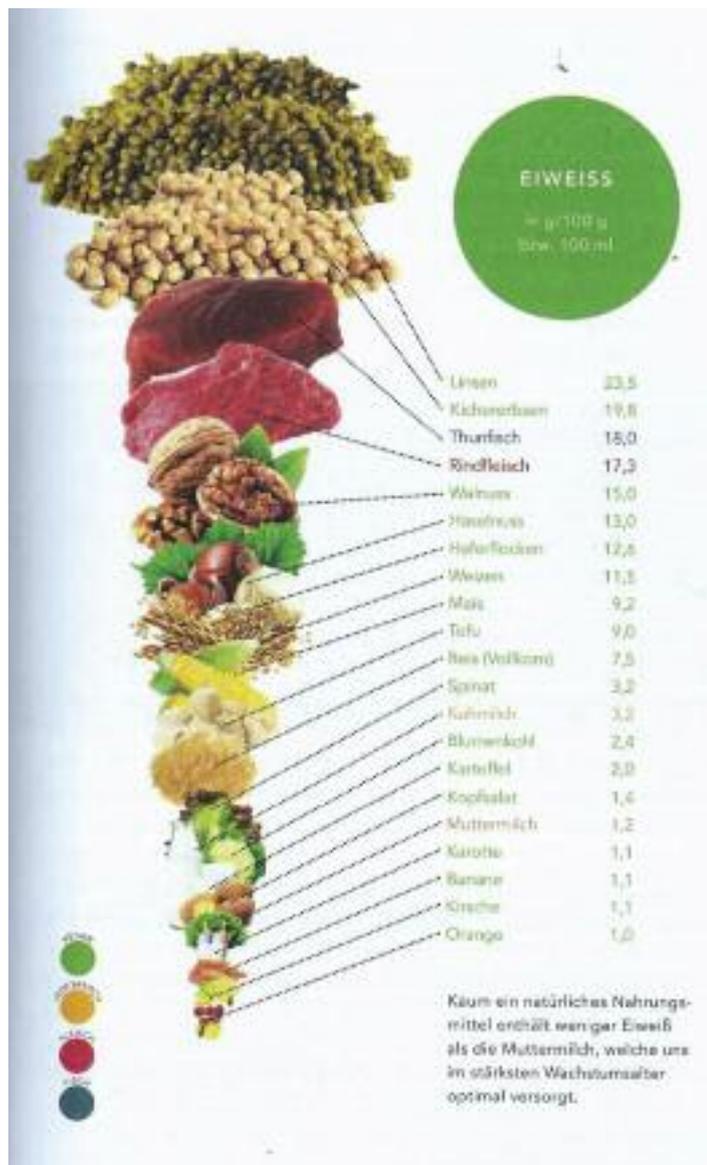
Der amerikanische Biochemiker, Ernährungswissenschaftler und Hochschulprofessor Dr. T. Colin Campbell hat das Ernährungsverhalten im Zusammenhang mit vielen schweren Zivilisationskrankheiten wie Krebs, koronaren Herzkrankungen, Diabetes, Adipositas, Autoimmunerkrankungen, sowie Multiple Sklerose und Rheuma untersucht. Er hat festgestellt, dass viele dieser Krankheiten häufiger in westlichen Ländern auftreten als in asiatischen, wo der Konsum von tierischen Produkten weit weniger verbreitet ist. Schon im Jahr 2005 hat er dazu das Buch „China Study“ veröf-

fentlicht. In verschiedenen Untersuchungen zeigte er, wie tierische Proteine z.B. das Tumorwachstum begünstigen. Zu dieser Erkenntnis kommen auch Prof. Dr. med. Richard Béliveau und Dr. med. Denis Gingras (Herausgeber des Buches "Krebszellen mögen keine Himbeeren") anhand von Tests mit menschlichen Zellen. Sie haben herausgefunden, dass das Krebswachstum durch tierische Nahrungsmittel gefördert wird und durch pflanzliche Nahrung eingeschränkt oder teilweise gestoppt werden kann. Einen Zusammenhang zwischen der Ernährung und der Entstehung von Krebs ist vor allem bei Dickdarmkrebs mittlerweile unbestritten. Eine rein pflanzliche Ernährungsweise ist krebsvorbeugend und richtig praktiziert gesund und ungefährlich. Wir brauchen kein tierisches Protein von ausgebeuteten Tieren, denn Mutter Natur hat uns viele pflanzliche Lebensmittel zur Verfügung gestellt, womit wir unseren täglichen Proteinbedarf ausreichend abdecken können. Haben Sie gewusst, dass gerade Hülsenfrüchte wie Linsen und Kichererbsen sehr viel Eiweiss enthalten, viel mehr als Rindfleisch? Kichererbsen haben 7 x so viel Eiweiss wie Milch. Neben Colin Campbell gibt es noch viele andere Forscher, die ähnliches herausgefunden haben, so auch der über 100 Jahre alte Herz-Lungen-Chirurg Dr. Ellsworth Wareham, der seine Langlebigkeit seiner ve-

ganen Ernährung zuschreibt. Bis zu seinem 95. Lebensjahr praktizierte er in seinem Beruf und er verweist auf eine Studie der Cleveland Clinic in Ohio. Diese Studie zeigt, dass eine Herzerkrankung durch eine fettarme, rein pflanzliche Ernährung aufgehalten werden kann. "Solange der Cholesterinwert unter 150 liegt, ist die Wahrscheinlichkeit, einen Herzinfarkt zu bekommen, sehr gering", so Wareham. Cholesterin ist nur in tierischen Lebensmitteln vorhanden. Unser Organismus ist imstande, das benötigte Cholesterin selber herzustellen. Bei Fleischesern wird deshalb sehr häufig ein zu hoher Wert festgestellt, was zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen führt. Auch Käse, Butter etc. enthalten Cholesterin und gesättigte Fettsäuren. Ein erhöhter Cholesterinspiegel begünstigt Bluthochdruck, Arteriosklerose und Herzinfarkte, weshalb heutzutage auch immer mehr Ärzte zu einer pflanzlichen Ernährung raten oder (in Kliniken) in die Therapie einbinden.

Brauchen wir denn heutzutage mit diesen vielen Erkenntnissen wirklich noch Fleisch, in Zeiten in denen ein Fleischskandal den nächsten jagt? Abgesehen von dem grossen Tier- und Menschenleid und dem ökologischen Wahnsinn, der damit verbunden ist, muss Mann/Frau sich heute fragen, ob Fleisch und andere tierische Produkte für den eigenen Körper noch zumutbar sind.

Wir möchten unsere Leser/innen anregen, sich darüber Gedanken zu machen, was sie täglich zu sich nehmen. Die Nahrung ist der Treibstoff für den Körper, der uns möglichst lange gesund durchs Leben tragen soll. Die folgenden Bücher von Renato Pichler und Ruediger Dahlke vermitteln viele Fakten, welche Sie kennen sollten. Von Fachleuten geschrieben zeigen diese Bücher auf verständliche Weise den Zusammenhang von Ernährung, Gesundheit und Krankheiten (trotz trendig-englischem Titel deutschsprachige Bücher):



EINE ERNÄHRUNG OHNE FLEISCH - DER **GESCHMACKSVOLLE** UNTERSCHIED

VON REBECCA AKERMANN, VGT.CH

„Ohne Fleisch kann ich nicht leben“ oder „Fleisch schmeckt mir einfach zu gut“- diese oder ähnliche Aussagen hört man ständig. Es ist wohl tatsächlich so, dass sich aus der „Fleischslust“ bei vielen eine Art „Fleischsucht“ entwickelt hat. Obwohl es auch Menschen gibt, welche bereits im Kindesalter auf den Fleischverzehr verzichten wollen, muss die „Macht der Gewohnheit“ bei manchen regelrecht abtrainiert werden. Denn tatsächlich fällt es vielen Menschen schwer, Fleisch, Fisch oder sonstige tierische Produkte vom Speiseplan zu streichen. Duft und Geschmack sind im Gedächtnis so tief verankert, dass der Gedanke an die Qualen, welche die Tiere dafür erleiden, bedauerlicherweise in den Hintergrund geraten. Dabei ist die fleischlose Ernährung gar kein Verzicht, sondern die Möglichkeit, ganz neue kulinarische Genüsse zu entdecken. Ist erst einmal die Bereitschaft vorhanden, sich neuen Ernährungsgewohnheiten zu öffnen, sind viele überrascht, wie lecker Tofu, Seitan und Co schmeckt. Gewohnheiten lassen sich ändern - das ist nur während einer Übergangszeit anstrengend.



Aufschnitte für's Sandwich wie Salami, Fleischkäse, Lyoner usw. gibt es mittlerweile in grosser Auswahl auf pflanzlicher Basis, die oft noch viel besser schmecken als die herkömmlichen.

Es gibt eine grosse Auswahl an verschiedensten Fleisch-Ersatzprodukten, weshalb man keinesfalls vorschnell aufgeben darf, wenn einem mal etwas nicht schmeckt. Einfach ausprobieren und entdecken! Nicht alle Veganer essen solche Produkte und für eine gesunde Ernährung sind sie völlig unnötig und sollten auch nicht oft konsumiert werden. Am gesündesten sind bekanntlich Gemüse, Früchte, Nüsse, Vollkorngetreide. Aber gerade Neueinsteigern fällt es leichter, wenn auch sie eine Tofuwurst oder ein Seitanschnitzel an der Grillparty geniessen können. Zwar steht der Vorwurf einiger Kritiker im Raum, diese Fleisch-Ersatzprodukte seien ja alle künstlich hergestellt und deshalb nicht gesund. Klar, es sind Fertigprodukte, aber in Anbetracht der Produktionsbedingungen des Fleisches heutzutage, kann man auch da schon lange nicht mehr von einem „Naturprodukt“ sprechen. Und wer isst schon Fleisch roh im natürlichen Zustand?!

Mancher, der sich entscheidet auf Fleisch zu verzichten, entdeckt die Lust am Kochen neu und probiert auch mal ein Gemüse, eine Frucht oder ein Getreide aus, welches ihm zuvor noch nicht bekannt war. So machen viele die Erfahrung, dass durch den Verzicht auf tierische Produkte nicht einfach etwas weg fällt, sondern sehr viel Neues und Geschmackvolles dazu kommt.

Sommerzeit = Grillzeit und die Horrorzeit schlecht hin für viele Tierfreunde. Das muss aber nicht so sein, denn es gibt so viel Auswahl an leckeren veganen Speisen für den Grill. Abgesehen von gesundem Gemüse in bunten Farben und allen Formen, gibt es viele feine „Fleischalternativen“ für den Grill. Rost-Bratwürstchen aus Lupinen in Bioqualität sind z.B. sehr fein ("der feine Unterschied"). Lupinen gehören in die Familie der Hülsenfrüchte und enthalten viel Eiweiss. Die meisten Bio-Soja-Produkte werden mit Sojabohnen aus Europa nachhaltig hergestellt und können beispielsweise auch in Brötchen gepackt und als Burger serviert werden. Auch auf Gyros, Kebap und Co. muss nicht verzichtet werden wenn man sich für eine pflanzliche und tierleidfreie Ernährung entscheidet.

Die Grillsaison wird auch ohne tierische Produkte lecker. denn Bratwürste, Schnitzel und Co. gibt es auch rein pflanzlich.



Wer sich heute entschliesst auf Fleisch und andere tierische Produkte zu verzichten, wird morgen feststellen, dass seine Ernährung bunter, vielfältiger und geschmackvoller geworden ist. Ein wirklich "feiner Unterschied" zu Schweizer Fleisch!

DER FANTASTISCH SCHÖNE UNTERSCHIED: EINE WELT OHNE LANDWIRTSCHAFTLICHE TIERNUTZUNG

EINE ZUKUNFTSVISION VON VGT-PRÄSIDENT DR ERWIN KESSLER

Das Ziel der heutigen industrialisierten Landwirtschaft ist ökonomisches Wachstum. Die Produktivitäts- und Leistungssteigerungen führen zu Betrieben mit immer mehr Tieren, eingepfercht in engen Ställen (Tierfabriken) und zu vorsätzlich geplanten Qualzuchten, die grosse gesundheitliche Probleme und chronisches Leiden bei den Tieren verursachen. Neben Pestiziden und chemischen Düngemitteln werden die Exkremate der Tiere auf die Felder ausgebracht. Dies führt zu Umweltproblemen wie starke Nitratbelastung des Grundwassers und oft auch Verunreinigung von Flüssen und Bächen, Insekten- und Artensterben und Gesundheitsschäden durch antibiotikaresistente Keime, die über die hohe Antibiotikagabe an Nutztiere entstehen.

Dieser umwelt-, tier- und menschenfeindlichen Entartung der Landwirtschaft setze ich meine Zukunftsvision entgegen: Weiträumig naturnahe Landschaft im Mittelland anstelle der heutigen Intensivlandwirtschaft und einigen winzigen Naturreservaten. Auch Vergiftung der Böden und Gewässer und die Luftverschmutzung durch die Intensivlandwirtschaft gibt es nicht mehr. Das Massenelend der Nutztiere ist Vergangenheit, kommt nur noch im Geschichtsunterricht als unbegreifliches Massenverbrechen vor - neben Hexenverfolgung, Indianer-Ausrottung, Sklaverei und Nazi-Holocaust etc. Die Volksgesundheit hat sich stark verbessert und die Krankenkassengebühren belasten das Haushaltsbudget nur noch unbedeutend.

Und das alles nur weil die Menschen zu einer pflanzlichen Ernährung übergegangen sind? Ja! Lesen Sie hier warum.

Natur und Landschaft

Die Fleisch-, Eier- und Milchproduktion benötigt ein Vielfaches der Landfläche, welche die Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel benötigt, da bei der tierischen Produktion zuerst Pflanzen als Futtermittel wachsen müssen, die dann verfüttert werden. Und nur ein kleiner Teil des Futters wird in Fleisch, Milch oder Eier umgewandelt. Über 70% des Schweizerischen Landwirtschaftslandes werden für Futtermittel ver(sch)wendet. Auf mindestens der Hälfte der so genutzten Fläche könnte problemlos auch Gemüse, Früchte oder Getreide angebaut werden. Darum werden in der veganen Zukunft - bei gleichem Selbstversorgungsgrad der Schweiz - grosse Landstriche, die heute für die natur- und umweltfeindliche Landwirtschaft genutzt werden, frei und können renaturiert werden. Zusammenhängende naturnahe Landschaften werden dann das Mittelland durchziehen, abwechselnd mit grossen Naturschutzgebieten ("Nationalparks") und frei zugänglichen Er-



holungsgebieten, so wie heute im Kleinen in Form von nur noch eingeschränkt militärisch genutzten Allmenden.

Oft argumentieren Befürworter der Tierhaltung, dass Landwirtschaft ganz ohne „Nutz“tiere nicht erstrebenswert sei, weil sonst alte Kulturlandschaften, wie z.B. die Alpenwiesen, verschwinden würden. Diese seien aber wichtig für den Tourismus und den Erhalt der

Kulturlandschaft. Zudem gäbe es nun einmal Regionen, in denen nichts anderes als Fleisch und Milch produziert werden könne. Schauen wir uns dieses Argumente einmal näher an. (*biovegan.org* und *swissveg.ch* waren mir für diesen Aufsatz eine wertvolle Informationsquelle - ich danke dieser Organisation für ihren Einsatz für eine vegane Zukunft recht herzlich.) Forsetzung nächste Seite





▲ Grossflächig mit Schweine- und Kuh-Scheisse bedeckte Felder (und oft auch Feldwege!) im schweizerischen Mittelland.

▼ Ausgeräumte, verarmte und mit Herbiziden vergiftete Futtermittel-Ackerlandschaft.



▲ Gepflegtes Naturschutzgebiet - in der veganen Zukunft können so grosse Landstriche im Mittelland aussehen.

▼ Der Öffentlichkeit zugängliche Allmend Frauenfeld. Kleines Muster wie in der veganen Zukunft weiträumige Erholungslandschaften aussehen können.



Viele wertvolle Biotope sind wegen des hohen Flächenverbrauchs der heutigen „Nutz“tierhaltung verschwunden, bis auf wenige in der Landschaft isolierte kleine Naturschutzgebiete. Moore wurden trockengelegt, artenreiche Wälder für Weideflächen gerodet. Das heutige Grünland ist grösstenteils nicht natürlichen Ursprungs, d.h. die Flächen wären ohne menschliche Bewirtschaftung kein Grünland mehr und würden wieder zu Wald werden (Sukzession). Ursprünglich war aber nicht einfach alles nur Wald; es gab auch viel natürliches "Grünland": Lichtungen, Sümpfe, Moore, Flussauen. Durch die Renaturierung von Flüssen und Zulassen von Urwäldern und Überschwemmungen im Fluss- und Bachvorland kann diese Urlandschaft annähernd wieder hergestellt werden. Ziel ist nicht ein von forstwirtschaftlich genutztem Wald bedecktes schweizerisches Mittelland. Kulturlandschaft kann auch mit Hilfe von ungenutzten "Nutztieren, erhal-

ten werden. Die Tiere werden von sogenannten Lebenshöfen betreut, wo Schafe, Ziegen und Rinder relativ frei bis zum natürlichen Tod auf der Weide leben dürfen, mit offenen Stallungen und Winterfütterung. Geburtenregulierung soweit notwendig durch Kastration. Tierliebende und erholungsuchende Menschen haben so die Möglichkeit, in natürlicher Umgebung Kontakt mit ehemals landwirtschaftlichen Haustieren zu pflegen, was für gestresste, alte und kranke Menschen heilend sein kann. Auch in meiner veganen Zukunftsvision hat es so Platz für die traditionellen Haustiere, nur werden sie nicht mehr ausgebeutet, qualgezüchtet und ermordet, sondern leben gelassen wie heute schon auf Lebenshöfen, wo dank Paten und Sponsoren vor der Schlachtung gerettete Tiere aus der Landwirtschaft noch eine schöne, friedliche, gewaltfreie Zeit erleben dürfen, liebevoll gepflegt. Es ist ergreifend zu erleben, wie diese geschundenen Tiere mit abgestorbenem, traurigen Blick in dieser Umge-

bung aufblühen und nochmals Lebensfreude zurückgewinnen. Solche Tiere leben in der veganen Zukunft als lebendiger Teil der Kulturlandschaft und natürliches Mittel zur Landschaftspflege.

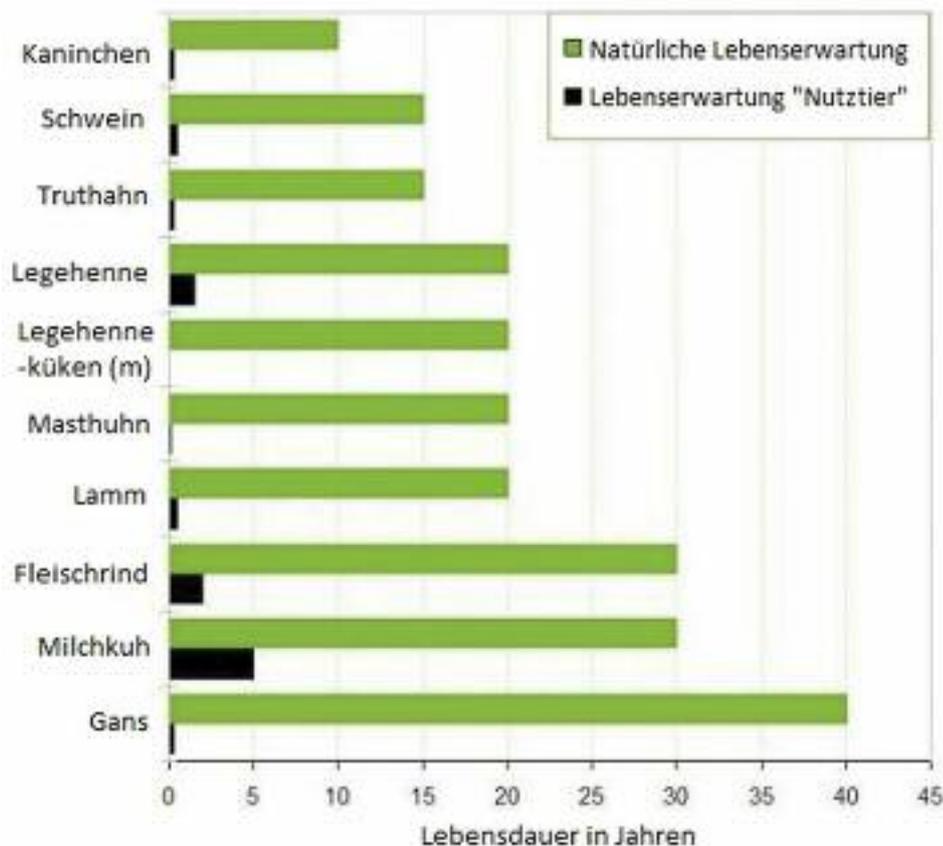
Falsche Alpen-Idylle

Es gäbe nun mal Regionen, in denen aufgrund der Hanglagen Pflanzenbau schlecht möglich bzw wirtschaftlich nicht rentabel sei, also nur „Fleisch erzeugt“ werden könne. Ein Argument, das massiv überschätzt wird, wie wir sehen werden.

Vorerst soviel: Auch in den Berggebieten der Alpen werden durchaus auch pflanzliche Nahrungsmittel angebaut, so heute insbesondere Bio-Kräuter. Und immer haben die Bergbewohner zur Selbstversorgung auch Gemüse angebaut. Es sollte also durchaus möglich sein, in den alpinen Siedlungsgebieten beispielsweise bio-vegane Landwirtschaftsinitiativen zu gründen oder einen Permakulturgarten zu betreiben. In den meisten Grünland-Regionen, in denen derzeit „Fleisch und Milch produziert“ werden, könnten durchaus pflanzliche Nahrungsmittel erzeugt werden - nur nicht mit grossen, schweren Landwirtschaftsmaschinen und riesigen Monokulturen.

Darüber hinaus sprechen neben ethischen und ökonomischen Gründen auch ökologische Faktoren gegen die Rinderhaltung in den Alpen, wie Renato Pichler, Swissveg, überzeugend dargelegt hat (www.swissveg.ch/berggebiete). Die Schweizer Berge sind ökologisch sensible Gebiete. Die mageren Bergwiesen sind gerade aus diesem Grunde besonders erhaltenswert, denn sie bieten Raum für eine Vielzahl seltener Pflanzen- und Tierarten. Die dünne Vegetationsschicht der Alpen ist nicht dazu geschaffen, Rinder mit dem zehnfachen Gewicht der natürlichen Bergbewohner wie Gämsen und Steinböcke zu tragen. Nebst dem schweren Gewicht der Rinder werden die mageren Berggebiete auch durch

Vergleich der Lebensdauer: Tier in Natur / „Nutztier“



Quelle: Vegetarierbund Deutschland

▲ In der veganen Zukunft werden unsere traditionellen Haustiere nicht mehr im jungen Alter in Abschlachthöfen ermordet, sondern können in natürlicher Umgebung ihr natürliches Alter erreichen - gepflegt und im Winter gefüttert auf Lebenshöfen.

die viel grösseren Nitratmengen aus den Exkrementen der Rinder belastet. In der Vergangenheit waren diese Einflüsse recht klein, da nur jeweils wenige Bergbauern mit wenigen Tieren auf den Alpen lebten und weder Kunstdünger noch tierische Fäkalien (als Dünger) aus dem Tal herauftransportiert wurden. Durch die heutige landwirtschaftliche Alpnutzung werden nicht nur die dort heimischen Wildtiere immer mehr durch "Nutztiere" verdrängt, sondern es wird zunehmend auch die Pflanzenwelt, welche auf mageren Böden angewiesen ist, gefährdet. Das Argument, dass man in den Schweizer Alpen kaum etwas anderes als Fleisch und Milch produzieren könne, beruht einzig auf dem Rentabilitätsgedanken. Was aber die Wirtschaftlichkeit der Berggebiete anbelangt, reicht bereits ein Blick auf die Subventionen. Die heutige Alpwirtschaft ist nur dank sehr hohen Subventionen "wirtschaftlich". Es

lohnt sich also ganzheitlich gesehen weder ökonomisch noch ökologisch, so weit oben Rinder zu halten.

Ein weiteres oft vorgebrachtes Argument ist, dass die Berglandwirtschaft eine Vergandung der Berggebiete verhindert. Um dies genauer betrachten zu können, muss man sich zuerst einmal im Klaren sein, was man unter «Vergandung» versteht: Mit diesem Wort wird in der Schweiz das Verwildern, insbesondere von Berggebieten, bezeichnet. Mit anderen Worten: Verbuschung und Verwaldung. Das Wort wird praktisch immer als negativer Ausdruck verwendet - ganz zu Unrecht.

Ein Argument, das gegen die Vergandung vorgebracht wird, ist, dass die Lawinengefahr steigt, wenn man die Wiesen nicht mäht oder abweiden lässt, weil auf nassem, niedergedrücktem Gras der Schnee nur schlecht hält. Auch

dies klingt auf den ersten Blick logisch. Wenn man sich aber vor Augen hält, was damit in erster Linie langfristig verhindert wird (die Verbuschung und Verwaldung), dann ist das Lawinenargument kaum noch haltbar, denn Wälder und Büsche sind der beste Lawinenschutz! Gerade wegen Weiden in hohen Lagen wurden auch dort der Wald und die Büsche und damit auch die dort heimischen Wildtiere zurückgedrängt. Und oberhalb der Waldgrenze die schweren Rinder weiden zu lassen, anstatt dieses Gebiet den viel leichteren und besser angepassten Wildtieren zu überlassen, kommt für die Verfechter der Berglandwirtschaft leider auch nicht in Frage. Durch die Jagd und die Anwesenheit der Bergbauern werden die heimischen Tiere verdrängt, wodurch die natürliche Abweidung der Alprezonen längst kaum noch ausreichend stattfindet. Man schafft sich also ein Problem durch die Jagd und erhält ein Argument für die wirtschaftliche Ausbeutung. Die einzige Frage in Bezug auf eine mögliche Vergandung ist aber immer: Wie kann man sie verhindern? Nie wird danach gefragt, ob man sie überhaupt verhindern sollte oder gar welchen

Nutzen eine Verwilderung für die Natur bringen würde. In der Schweiz ist die Berglandwirtschaft zu einem Mythos geworden. Jede Kritik daran kommt schon fast einem Landesverrat gleich. Nicht nur mit Steuergeldern wird deshalb dafür gesorgt, dass sich dort oben nichts ändert, sondern auch durch diverse Organisationen, die reichlich Spendengelder dafür sammeln (Stichwort: Berghilfe). Es geht nicht darum, die Berggebiete völlig zu entvölkern, sondern da-

rauf aufmerksam zu machen, dass die Art der heutigen Nutzung dieses Gebietes verfehlt ist und somit sicher nicht als Begründung für den Fleischkonsum dienen kann.

Das Schweizer Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) schreibt in seiner Selbstdarstellung: "Das BLW leistet einen wesentlichen Beitrag zur dezentralen Besiedlung des Landes." Damit ist natürlich nicht zuletzt die Besiedlung der hintersten Winkel



▲ Kanalisierter Bach in der heutigen, durch Intensivlandwirtschaft zerstörten Landschaft.

▼ Gut erhaltene, vielfältige Kulturlandschaft in Osteuropa. So kann das schweizerische Mittelland in der veganen Zukunft wieder grossflächig renaturiert werden ausserhalb der städtischen Regionen.



der Schweizer Alpen gemeint. Wenn man als Rahmenbedingung also akzeptieren würde, dass es die Pflicht der Steuerzahler ist, die wenigen Menschen, welche in hohen Bergregionen leben möchten, zu finanzieren, bleibt die Frage, ob es dort Alternativen zur Fleisch- und Milchproduktion gibt. Solche Alternativen gibt es tatsächlich. Sie sind aber kaum in den offiziellen Lehrbüchern der Landwirtschaft zu finden und werden auch von den Bauernorganisationen nicht propagiert. Das System der heutigen Berglandwirtschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten durch die Subventionspolitik fest-

gefahren. Deshalb werden noch heute Produkte erzeugt, die nicht konkurrenzfähig sind und dennoch grossen Arbeitsaufwand erbringen. In jedem anderen Beruf hätte man längst nach profitableren Alternativen Ausschau gehalten, weil man nicht auf die Subventionierung durch die Steuerzahler zählen kann.

Glücklicherweise gibt es aber auch unter den Bergbauern Aussteiger, die sich nicht mehr länger von den Steuerzahlern finanzieren lassen wollen. Hier deshalb ein Beispiel, wie eine Alternative zur heutigen ausschliesslich auf Tierhaltung fixierten Berglandwirtschaft aussehen könnte:

Der Krameterhof. Auf einer Höhe von 1000 bis 1500 m liegt in den Alpen im österreichischen Lungau der Krameterhof von Sepp Holzer. Weder er noch seine Pflanzen halten sich an die Regeln, die in den landwirtschaftlichen Lehrbüchern vermittelt werden. Auf heute bereits über 45 ha Land, welches meist steil und steinig ist, hat er nebst unzähligen Gemüsesorten, Kräutern etc rund 15'000 Obstbäume gepflanzt. Selbst Kiwis wachsen und reifen auf seinem nach den Prinzipien der Permakultur angelegten Hof. Viele Studenten und ganze Schulklassen besuchen seinen Hof, um mit eigenen Augen zu sehen, was möglich ist, wenn man von den festgefahrenen Lehrmeinungen der Landwirtschaft abweicht. Obwohl (oder gerade weil!) dort vieles genau im Gegensatz zur offiziellen Lehrmeinung gemacht wird, ist die Ernte ausgezeichnet. Trotz der sehr hohen Lage mitten in den Alpen.

(Buchhinweis: Sepp Holzer – Der Agrar-Rebell, 240 Seiten, 30 Bildseiten, ISBN 3-7020-0970-1).

Umwelt- und Gesundheitsschäden durch die landwirtschaftliche Tier-Nutzung

Solange nur einzelne Tiere in ihrer natürlichen Umgebung leben, sind deren Exkremente ein wertvoller Dünger für den Boden. Durch die für Tier, Mensch und



▲ Buchstäblich verschissene Landschaft. Neben den ohnehin viel zu grossen "einheimischen" Güllemengern, wird indirekt - durch Futtermittelimporte - auch noch Gülle importiert.

Umwelt ungesund hohe Nachfrage nach Fleisch, Milch und Eiern werden jedoch immer mehr Tiere auf immer kleineren Flächen gehalten. Die Böden können die dabei entstehenden enormen Mengen an tierischen Exkrementen nicht mehr aufnehmen.

Dadurch gelangen die Ausscheidungen der Tiere durch Verdunstung in die Luft (Ammoniak) und mit dem Regenwasser ins Grundwasser (Nitrat) und in Bäche und Flüsse. Die Fische in Flüssen und Seen sterben durch diese Überdüngung. Sie verursacht eine Explosion des Algenwachstums, welches wiederum den gesamten Sauerstoffvorrat des Gewässers aufbraucht und so alles restliche Leben ersticken lässt. In den USA ist diese Umweltverschmutzung durch die Fleischwirtschaft 130-mal so hoch wie die Verunreinigungen durch die Menschen.

Es gibt kaum Gemüse, welches ohne tierischen Dünger angebaut wird. Mist und Gülle werden heute auf fast jedes Feld gekippt - und dies mit Monstertraktoren in riesigen Mengen. Diese Monstertraktoren - das stolze Hobby subventionsverwöhnter Jungbauern - sind auch sonst ein Problem. Nicht nur weil sie mit hoher Geschwindigkeit über Strassen, Feld- und Wanderwege und über wiesen und Äcker rasen (so dass

Kleintiere kaum noch eine Fluchtmöglichkeit haben), sondern auch weil die Fruchtbarkeit der Böden zerstört wird. Die eidgenössische Forschungsanstalt Agroscope hat kürzlich herausgefunden, dass das Wurzelwachstum im verdichteten Boden so stark vermindert ist, dass die Pflanzen nicht an das vorhandene Wasser im Unterboden kommen, was sich negativ auf den Ertrag auswirkt. Grund: Landwirtschaftsfahrzeuge werden immer grösser und schwerer; der Boden wird sprichwörtlich unter Druck gesetzt.

Zurück zur **Gülle**. Die Menge an tierischen Exkrementen, die durch die Fleisch-, Milch- und Eierproduktion anfällt, ist höher, als der Boden verkraften kann. Der Überschuss wird durch den Regen in die Gewässer gespült. Unter anderem sieht man dies z.B. am Sempachersee, der nur durch künstliche Belüftung noch nicht ganz an diesen Fäkalien der umliegenden Schweinemästereien erstickt ist. Auch die Pflanzenwelt wird durch diese Überdüngung negativ beeinflusst. Die Artenvielfalt nimmt dadurch ab.

In den Tierfabriken, die man heute auf fast jedem Landwirtschaftsbetrieb (früher waren das Bauernhöfe) sehen kann, werden so viele Tiere gehalten, dass deren Exkremente ein Entsorgungspro-

blem darstellen. Ausserdem werden z.B. die Schweine kaum in freier Natur gehalten, wo sich (bei genügend Auslauf) die Exkremente problemlos verteilen würden. Obwohl rund die Hälfte des in der Schweiz konsumierten Fleisches von Schweinen stammt und die Schweiz fast ihren gesamten Bedarf im Inland produziert, sieht man kaum Schweine in der Natur. Im Kanton Luzern hat es - unsichtbar hinter Tierfabrikmauern - mehr Schweine als Menschen. Und deren Fäkalien müssen irgendwo entsorgt werden. Am einfachsten geht dies, wenn man sie als Dünger auf Landwirtschaftsflächen verteilt. Dazu werden mit den Traktoren oft weite Strecken zu anderen Landwirtschaftsbetrieben in anderen Gemeinden gefahren, sogenannter Güllentourismus, weil die Fläche auf dem eigenen Betrieb nicht ausreicht. "Interessant ist, dass Personen, welche einen Teil ihres Gemüses von Bauern beziehen können, welche rein pflanzlich wirtschaften, davon berichten, dass diese Produkte wesentlich geschmackvoller sind. Dies könnte man dadurch erklären, dass sie weniger überdüngt werden. Wodurch sie mehr Zeit haben zu wachsen." (Swissveg) Wie selbstverständlich mit den Fäkalien der Nutztiere gedüngt wird, zeigt sich in der Wortwahl: Sogar in den Bio-Suisse-Richtlinien werden Rinder als Düngergrossvieheinheiten bezeichnet. Veganer lehnen solche tierische Düngepraktiken ab. "Doch leider gibt es erst wenige Bauern, welche die Vorteile einer rein pflanzlichen Düngung erkannt haben. Solche Produkte

sind deshalb heute noch kaum erhältlich.", schreibt Swissveg. Wir schliessen uns dem voll und ganz an. Immerhin gibt es bereits einen internationalen Standard für biovegane Anbau (www.biozyklisch-vegan.de) und ca 100 zerti-fizierte kleinbäuerliche Bio-Fami-lienbetriebe, die nach diesem Standart ganz ohne tierische Fä-kalien wirtschaften - hauptsächlich in Griechenland und Zypern, aber einige davon auch bereits in der Schweiz.

Chemie ist alles in der heutigen industrialisierten Landwirtschaft! Kunstdünger, Pestizide, Insektizide, Schwermetalle, Antibiotika.

Ein Gramm Erde enthält Milliarden von Mikroorganismen. Diese Organismen verarbeiten abgestorbene Blätter, Holz, Stroh etc zu feinstem, nährstoffreichem Kompost. Dass chemischer Dünger diese Kleinstlebewesen lähmt und tötet, ist bekannt. Ähnlich negative Wirkung auf die Bodenbakterien und Regenwürmer hat auch die Gülle. Sie enthält unverrottet praktisch allen Stickstoff, der bei der Ausscheidung vom Tier vorhanden war. Dieser - vor allem der Harnstoff des Urins - wirkt genauso wie der künstliche Harnstoff des Kunstdüngers: Er geht direkt in den Pflanzenkreislauf und zwingt die Pflanze, mehr Wasser aufzunehmen, als sie es von Natur aus täte. Dadurch wird Getreide, Gemüse etc schwerer, aber die vom Bodenleben gelieferten Spurenelemente werden nicht mehr aufgenommen; die Pflanze verarmt also. Dies äussert sich in einem wässrigen Ge-

schmack, einer höheren Krankheitsanfälligkeit und in einem niedrigeren Nährwert. Durch eine schonende Düngung mit reinen Naturstoffen und Mineralien überträgt sich die Gesundheit des Bodens auf die Pflanzen, deren Wachstum und Bekömmlichkeit und kommt damit der Gesundheit des Menschen zugute. Pflanzenschutzmittel werden, wie am folgenden Beispiel verdeutlicht wird, teilweise direkt über die Nahrung aufgenommen. Viele Schweizer Äpfel werden während einer Saison bis zu 20 Mal bespritzt. Einige der Gifte dringen durch die Schale ins Innere der Frucht, weshalb es nicht möglich ist, die Rückstände durch Abwaschen vor dem Konsum zu entfernen. Dadurch gelangen Pestizidrückstände als Cocktail schliesslich in den Körper des Endkonsumenten.

Antibiotika-Missbrauch in der landwirtschaftlichen Tierhaltung.

Heute werden in der Schweiz 53 Tonnen Antibiotika jährlich eingesetzt, um die Folgen der ungesunden Bedingungen der Massentierhaltung zu bekämpfen (Symptombekämpfung).

Im Vergleich dazu: In der Humanmedizin - auch hier herrscht ein Missbrauch - werden jährlich 10 Tonnen Antibiotika eingesetzt (Quelle: Swissveg). Bereits jungen Kälbern wird im Alter von wenigen Wochen standardmässig eine Antibiotika-Kur verabreicht. Insbesondere in grossen Kälbermastbetrieben ist es überhaupt nicht mehr anders möglich. Denn durch die Intensivhaltung auf en-



gem Raum ist die Ansteckungsgefahr mit verschiedensten Krankheitskeimen besonders hoch. Einzelne kranke Tiere können nicht mehr ausgemacht werden, und deshalb wird prophylaktisch die ganze Herde behandelt. Dies geschieht, indem dem Milchpulver, das den Kälbern als tägliche Nahrung dient, 10 Tage lang Antibiotika beigemischt werden. Diese Kur wird im Abstand von 14 Tagen noch zwei bis drei Mal durchgeführt. Die multiresistenten Keime werden dann über die Luft, über Mist und Gülle in der ganzen Umwelt verbreitet und gelangen so auch in die menschliche Ernährung. Antibiotikaresistente Bakterien wurden in 75% der Schweizer Poulets gefunden.

Immer mehr Menschen sterben in den Spitälern, weil Antibiotika nichts mehr nützen.

Landwirtschaftliche Umweltverschmutzung mit Schwermetallen.

Die Bauern bzw Tierfabrikbetreiber verfüttern ihren Rindern und Schweinen Futter, das mit Zink und Kupfer versetzt ist. Dadurch sollen die Tiere in der Massentierhaltung weniger krankheitsanfällig werden. Das hat für die Umwelt fatale Folgen, denn was die Tiere davon nicht aufnehmen (und dann im Fleisch an die Konsumenten weitergeben), scheiden sie wieder aus und gelangt mit der Gülle auf die Äcker und Felder. Diese Schwermetalle schädigen die Bodenfruchtbarkeit und verunreinigen die Gewässer.

Globale Klimazerstörung

Der Ammoniakausstoss der Fleisch-, Eier- und Milchproduktion beträgt 95 % des gesamten zivilisatorischen Ausstosses. Ammoniak und Stickstoff sind hauptverantwortliche Klima- und Umweltkiller.

Regenwaldzerstörung durch die Schweizer Landwirtschaft - durch Futtermittelimporte. Schweizer Fleisch wird immer mehr mit Futter aus der ganzen Welt produziert. Auch für

JÄHRLICHE EINSATZMENGE VON PFLANZENSCHUTZMITTELN



Gemäss einer Studie des Bundesamtes für Umwelt wird in der Schweizer Landwirtschaft * fast die doppelte Menge an Pflanzenschutzmitteln eingesetzt wie in Österreich oder Deutschland.

* Bericht vom 24. Februar 2006, Vergleich der Umweltdaten zwischen Landwirtschaft und Umweltschutz in der Schweiz, 2006, Bericht des Bundesamtes für Umwelt (BAFU)



▲ ▼ Sogar diese übermässige Umweltvergiftung wird in der Werbung für Schweizer Fleisch als "ökologisch" und "nachhaltig" dargestellt.

Klein aber fein

Die Schweiz bietet alle Voraussetzungen für eine ökologisch nachhaltige Landwirtschaft. Durch die Platzverhältnisse, aber auch durch die Tradition stehen kleine Betriebe im Vordergrund. Das Motto war schon immer «klein, aber fein». Und weil die Schweizer Bauern seit je die natürliche Landschaft und die intakten Alpweiden pflegen, haben sie langjährige Erfahrung in Sachen naturnaher Produktion.

▼ Typische, gar nicht "feine" Schweizer Tierfabrik



die Produktion von Bio-Fleisch und Bio-Eiern wird Futter in die Schweiz gekarrt. Bei Bio-Produkten verbrauchen die Bauern besonders viel ausländisches Futter. Futtergetreide werden hauptsächlich importiert aus Osteuropa: Ukraine, Polen, Rumänien, Ungarn. Körnermais aus Italien. Die Eiweisskomponenten vorwiegend aus Südamerika, Argentinien, Brasilien (Regenwaldzerstörung). Brasilianisches Soja kommt nach tausenden Kilometern Transportweg am Rheinhafen Basel an. Bio-Produkte aus Soja für den menschlichen Konsum machen nur einen winzigen Teil der globalen Sojaproduktion aus und wird für Europa auch in Europa nachhaltig angebaut. Dazu braucht es nicht so riesige Flächen wie für Futter-Soja.

Jedes Jahr werden 35'000 Tonnen Rohstoffe für Bio-Kraftfutter importiert: Getreide und Eiweisspflanzen wie Soja. Der Importanteil beim Bio-Futtergetreide beträgt 80 Prozent. In der Schweiz sorgen diese Futtermittelimporte für überdüngte Böden. Schweizer Hühner und Schweine fressen 85

Tonnen Kraftfutter pro Jahr - vor allem aus dem Ausland.

Jeden Tag ein Ei legen ist nicht nur absolut unnatürlich und basiert auf Qualzucht, sondern erfordert spezielles industriell hergestelltes (Import-)Kraftfutter. Auch diese einseitige Fütterung mit speziellem Legeleistungsfutter ist eine Tierquälerei. Aber ohne ausländisches Futter keine Bio-Hühner. Bio-Produkte boomen, doch genügend Futteranbau in der Schweiz ist nicht möglich. Die Folge: Importe von Eiweiss-trägern wie Bio-Soja sind in den letzten fünf Jahren von 3'000 Tonnen auf über 10'000 Tonnen gestiegen. Eine Zunahme von 225 Prozent. Dem Konsumenten bleibt dies verborgen. Das Label mit Schweizer Fahne verspricht: Das Produkt besteht zu 90 Prozent aus in der Schweiz angebauten Rohstoffen. Bei vielen Produkten ist das ein Etikettenschwindel, denn die Schweizer Knospe tragen auch Schweinefleisch, Pouletfleisch und Eier. Dies, obwohl die Tiere zum Grossteil Importfutter fressen. (Quelle: "Kassensturz" SRF).

Mehr als Geldverschwendung: Subventionierte Umweltschäden und Massentierquälerei

Die Schweizer Bauern gehören zu den am höchsten subventionierten weltweit - jährlich rund 3,5 Milliarden Franken an Steuergeldern. (Ein Teil davon geht an Grosskonzerne wie zum Beispiel den Milchverarbeitungsbetrieb Emmi.) Jeder Quadratmeter Landwirtschaftsland bringt grosszügige Subventionen. Deshalb will die Bauernlobby der Landschaft möglichst jeden Quadratmeter abringen. Und darum wurden Bäche und Flüsse lange Zeit begräbt und kanalisiert und die Bachläufe extrem eingengt. Die vielfältige Natur entlang natürlicher Bäche wurde zerstört zu Gunsten lebloser Kanäle. Zwar gibt es heute ein Bundesprogramm zur Renaturierung der Bäche, was aber von der Agrolobby bekämpft wird, weil jeder Quadratmeter renaturierte Landschaft der subventionierten Landwirtschaftsfläche verloren geht.

[Kommen sie mit auf den Weg in die vegane Zukunft, in eine bessere Welt?](#)

Möchten Sie unsere Arbeit unterstützen?

Der Verein gegen Tierfabriken

- ☛ führt Rechercharbeiten über die Zustände in Tierfabriken zur Aufklärung der Konsumenten durch
- ☛ deckt Tierschutzmisstände und Konsumententäuschungen auf
- ☛ Informiert die Schweizer Bevölkerung durch eine möglichst grosse Verbreitung unserer Zeitschrift
- ☛ Führt eine Auffangstation für Kaninchen und Hühner in Not

Spendenmöglichkeiten mit beiliegendem Einzahlungsschein oder mit den Informationen auf Seite 2.

Wir und die Kaninchen und Hühner unserer Auffangstation sagen herzlich "Danke"!

