

#### FREIHEIT FÜR TIERE ernährung: gesundheitsgefahren durch fleisch und milch

# Gammelfleisch, BSE, MAP, Salmonellen, Dioxin, Quecksilber, E-coli...

# Fankheit Beller?

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

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

#### **BSE und Creutzfeldt-Jakob-Krankheit**

Fast zehn Jahre nach der BSE-Krise treten immer noch BSE-Fälle bei Rindern auf. Und es gibt weiterhin Todesfälle bei Menschen: Im April 2008 starben in Spanien zwei Jugendliche an der menschlichen Variante des Rinderwahnsinns, der Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (vCJD). Mindestens 164 vCJD-Tote gab es in den vergangenen 13 Jahren in Großbritannien, rund 20 Menschen starben in Frankreich. Weitere Fälle wurden aus Irland, Spanien, Portugal, Kanada, Holland, USA, Italien, Japan und Saudi-Arabien gemeldet.

Die BSE-Erreger können »mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit« beim Menschen die tödliche Creutzfeldt-Jakob-Krankheit (vCJD) auslösen. (*Quelle: www.stern.de*, 1.4.2008) vCJD-Kranke leiden unter ähnlichen Symptomen wie infizierte Kühe: Anfangs haben sie Schwierigkeiten bei der Körper-Koordination, hinzu kommen Sehstörungen. Mit der Zeit haben die Betroffenen Gedächtnislücken, später können sie sich gar nichts mehr merken. vCJD beim Menschen ist bislang unheilbar und führt

meist innerhalb eines Jahres zum Tod. Die Inkubationszeit für eine Ansteckung kann allerdings 10 Jahre und mehr betragen.

Bis heute sind rund 200.000 BSE-Fälle bei Rindern bekannt geworden - die Dunkelziffer liegt wahrscheinlich deutlich höher. Auslöser war die Verfütterung von Tiermehl aus Schlachtabfällen und Kadavern an Rinder.

Seit dem Jahr 2000 ist es in Deutschland verboten, Tiermehl und Tierfett an Masttiere zu verfüttern. 2001 hat die EU ein Verfütterungsverbot von Tiermehl erlassen. Doch 2008 hat der Deutsche Bauernverband die Bundesregierung aufgefordert, das Verbot für Tiermehl wieder zu lockern. Bereits im April 2008 wurde das Tiermehl-Verbot aufgeweicht: Junge Rinder (die von Natur aus bekanntlich Pflanzenfresser sind!) dürfen wieder mit Fischmehl als Nahrungsmittelzusatz gefüttert werden. Das ist noch nicht alles: Im Mai 2008 hatte Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer eine Lockerung des Tiermehlverbots in Aussicht gestellt - wegen steigender Preise für Futtermittel. Auf EU-Ebene ist der Minister damit auf offene Ohren gestoßen. Denn die Generaldirektion Landwirtschaft der Europäischen Kommission befürchtet einen Rückgang der deutschen Fleischproduktion in den nächsten zwei Jahren um 35 Prozent. Der Grund: Die hohen Preise für Futtermittel. Verschärft wird die Futtermittelkrise durch das »Gen-Problem«: Sojabohnen aus Nord- und Südamerika sind inzwischen in der Mehrzahl gentechnisch verändert - und strenge EU-Regelungen verhinderten bisher den Import. Und so plädiert Landwirtschaftsminister Seehofer auch in Sachen Gen-Futter für Änderungen... (Quellen: Das Parlament, 4.8.2008, Kieler Nachrichten, 16.08.2008)

Übrigens sind nicht nur Fleischprodukte Rinderwahn-verdächtig: Auch Gummibärchen, Joghurt oder Obstkuchen können rein theoretisch gefährlich sein, da sie Gelatine enthalten. Gelatine wird aus Schwarte sowie Haut und Knochen von Schweinen und Rindern hergestellt.

Und auch der Konsum von Milch könnte gefährlich sein: Schweizer Wissenschaftlern gelang es, Prionen-Proteine in Milch nach-



zuweisen. Damit stelle sich erneut die Frage nach dem BSE-Risiko von Milchkonsum. Mittels neuer Technologie »wurden sogar Prionen-Proteine in homogenisierter und pasteurisierter Milch aus dem Supermarkt vorgefunden«, so die Fachzeitschrift Medical Tribune. (Medical Tribune online, 27.2.2008)

# Vogelarinne

Zunächst tauchte das Vogelgrippevirus in Asien auf und forderte über 200 Todesopfer. Anschließend befiel es Vögel in Amerika, Afrika und Europa. Obwohl als »Schuldige« immer wieder die Wildvögel im Visier waren, ist die Ursache wohl eher in den katastrophalen hygienischen Bedingungen der Massentierhaltung zu suchen: In Ungarn und England tauchten die gefährlichen Viren vom Typ H5N1 in hermetisch abgeriegelten Geflügelmastbetrieben auf, in die kein Wildvogel Zugang hatte. Die Weltorganisation für Tiergesundheit (OIE) sieht darin ein deutliches Signal, dass sich die Seuche durch den Transport von Geflügel oder Geflügelprodukten verbreitet hatte. (Quelle: www.nabu.de) Wegen Vogelgrippe-Verdachts wurden 2007 in Bayern 205.000 Enten einer Massentierhaltung gekeult.

Vogelgrippe-Erreger können nicht einfach vom Tier auf Menschen überspringen. Doch Wissenschaftler schließen nicht aus, dass Menschen sich durch das Essen infizierter Hühner, deren Eier oder Puten infizieren können. Die möglichen Folgen reichen von Grippe-Symptomen bis hin zur tödlichen Lungenentzündung. Bei einer Erhitzung von über 70 Grad Celsius wird der Erreger abgetötet. Bedenklich ist daher Wurst mit Geflügelfleisch, wenn das Produkt bei der Herstellung nicht erhitzt wurde. Und: Der Erreger kann auch an Eierschalen oder in Tiefkühlgeflügel vorkommen. (Quelle: www.stern.de, 1.4.2008)

### Paratuberkulose bei Rindern und Morbus Crohn beim Menschen

An der chronischen Darmentzündung Morbus Crohn erkranken besonders junge Erwachsene zwischen 16 und 35 Jahren sowie ältere Menschen über 60. Die Krankheit beginnt mit Müdigkeit, Bauchschmerzen und Durchfällen. Es können Fieber, starker Gewichtsverlust, Übelkeit und Erbrechen auftreten, oft sind auch die Gelenke betroffen. Die Entstehung von Morbus Crohn ist noch nicht vollständig geklärt. Doch kürzlich forderte die »American Academy of Microbiology« in einem Report, dem dringenden Verdacht, dass der bei Rindern vorkommende Erreger Mycobacterium avium paratuberculosis (MAP) am Morbus Crohn beteiligt ist, mehr Aufmerksam zu schenken. MAP löst bei Wiederkäuern die Paratuberkulose aus. Diese unheilbare Darmentzündung hat sehr große Ähnlichkeit mit dem Krankheitsbild des Morbus Crohn beim Menschen. Die US-Wissenschaftler weisen in ihrer Studie darauf hin, dass bei Menschen, die an Morbus Crohn leiden, der MAP-Erreger siebenmal häufiger nachweisbar ist als bei gesunden Menschen. (Quelle: LME, 13.8.2008)

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



#### FREIHEIT FÜR MERE ernährung: gesundheitsgefahren durch fleisch und milch

Bild: Freiheit fürTiere

Die Agentur für Risikoanalysen »Vose Consulting« hat im Sommer 2008 für das US-Agrarministerium die ökonomischen Folgen für den Fall abgeschätzt, dass ein eindeutiger Zusammenhang zwischen dem Paratuberkuloseerreger beim Rind und dem Morbus Crohn beim Menschen festgestellt wird - und dies von den Konsumenten wahrgenommen wird. Die Studie geht davon aus, dass die Konsumenten mit einem Verzicht auf Milch und Milchprodukte reagieren und dies zu Umsatzverlusten in der Milchindustrie führen würde. In ihrer Analyse haben die Autoren einen Rückgang des Milchkonsums von bis zu 30 % in ihren Berechnungen berücksichtigt. (Quelle: AHO, 17.8.2008)

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



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

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

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

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

#### Dioxin in Milchprodukten, Eiern und Fleisch

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

auslösen, sondern auch das Immunsystem, die Leber und das Nervensystem schädigen.

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

### **Queci**

#### **Quecksilber in Fisch**

In allen Weltmeeren sammelt sich infolge der industriellen Verschmutzung giftiges Quecksilber im Körper von Fischen an, das in ihrem Gewebe gespeichert wird.

Bei Menschen kann die Akkumulierung dieses Gifts zu ernsthaften Gesundheitsproblemen führen, darunter u.a. zu Hirnschäden, Gedächtnisverlust, Persönlichkeitsveränderungen, Zittern, Fehlgeburt und Entwicklungsschäden bei Föten.

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

# Trichinen in Schweinen

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

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

# Salmonellen in Milchprodukten, rohen Eiern, Fleisch und Wurst

Salmonellen können besonders im Sommer in Eiscreme, Pudding oder Rohmilchkäse vorkommen, aber auch in rohem Fleisch oder in Wurst, die bei der Herstellung nicht genügend erhitzt wurde. Riskant sind auch Lebensmittel, die rohe Eier enthalten: Mayonnaise oder Desserts wie Tiramisu. Salmonellen gedeihen bei Temperaturen zwischen 10 bis 47 Grad Celsius, und sogar Einfrieren tötet sie nicht ab - im Gegenteil: Wenn kontaminierte Lebensmittel aufgetaut werden, vermehren sich die Salmonellen sogar.

In der Massentierhaltung sind Salmonellen weit verbreitet: Studien des Bundesinstitutes für Risikobewertung belegen, dass rund zehn Prozent der deutschen Mastputen und etwa dreizehn Prozent der Mastschweine Salmonellen haben - und jede dritte (!) Legehennen-Herde. Die Tiere werden nicht zwangsläufig krank, sie übertragen die Bazillen aber. (Quelle: www.stern.de, 1.4.2008)

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



Gesundheitliche Gefahren gehen von bestimmten E-coli-Bakterien aus, die aus der Massentierhaltung stammen: Der weitverbreitete Bakterienstamm E. coli O157:H7 bildet so genannte Verotoxine, die beim Menschen zu gefährlichen Infektionen führen können.

Die Erreger können beim Schlachtvorgang von Rindern ins gesunde Fleisch gelangen. In den USA gibt es jährlich etwa 8.000-16.000 Infektionen mit mehreren Hundert Todesfällen. Die meisten Krankheitsfälle sind im Zusammenhang mit dem Verzehr von Hamburgern in Fast-Food-Ketten in den USA beschrieben worden. Auch die Kontamination von Rohmilch und Rohmilchprodukten mit E. coli O157:H7 wurde nachgewiesen. (Quelle: Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Schweiz)

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

## Radioaktivität in Wildfleisch

Auch über 20 Jahre nach Tschernobyl sind in Süddeutschland Wildschweine immer noch mit hohen Cäsium-Werten belastet. Laut Bundesamt für Strahlenschutz (BfS) kann Muskelfleisch durchaus 3000 Bg/kg erreichen. Der Spitzenwert der vergangenen Jahre betrug sogar 65 000 Bq. - der Grenzwert für Wildfleisch liegt bei 600 Becquerel pro Kilogramm. (Quelle: Hamburger Abendblatt, 8.8.2008)

## Fleisch essen macht krank

Fleisch ist kein »Stück Lebenskraft«- im Gegenteil: In allen Ländern, in denen viel Fleisch gegessen wird, nehmen die so genannten »Wohlstandskrankheiten« immer mehr zu: Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Arteriosklerose, Krebs, Diabetes mellitus, Übergewicht, Knochenerkrankungen, Rheuma usw. Seit vielen Jahren ist verbindlich nachgewiesen, dass Fleisch, Wurst und Fisch für die menschliche Ernährung nicht erforderlich sind - und zudem ein beachtliches gesundheitliches Risiko darstellen. (Quelle: Dr. med. Hans Günter Kugler: »Vegetarisch essen - Fleisch vergessen. Ärzlicher Ratgeber für Vegetarier und Veganer)

Es besteht heute unter Fachleuten kein Zweifel mehr, dass mit einer fleischlosen, vegetarischen Ernährung eine optimale Deckung des Nährstoffbedarfs gewährleistet ist. Bei einigen Erkrankungen, z.B. Bluthochdruck, Rheuma, Fettstoffwechselstörungen, ist eine vegetarische Lebensweise sogar eine der sinnvollsten therapeutischen Maßnahmen überhaupt.

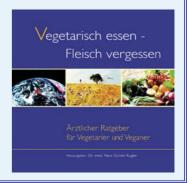
### **Vegetarier sind gesünder**

Der Konsum von Fleisch, Wurst und Fisch ist ein Risikofaktor für zahlreiche Erkrankungen:

- Fleisch begünstigt Diabetes: Eine hohe Zufuhr gesättigter Fettsäuren kann zu einer Insulinresistenz führen und begünstigt das Entstehen von Zuckerkrankheit (Diabetes mellitus). Generell enthalten tierische Produkte sehr viele gesättigte Fettsäuren.
- Fleisch verursacht Übergewicht: Gesättigte Fettsäuren begünstigen die Entstehung von Übergewicht. Übergewicht gilt als Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Herzinfarkt, Schlaganfall, Durchblutungsstörungen u.a.m.
- Fleisch schädigt die Knochen: Fleischprodukte enthalten durchschnittlich mehr Phosphor als Calcium. Ein erhöhtes Phosphor/Calcium-Verhältnis hat eine verstärkte Freisetzung von Calcium aus den Knochen zur Folge. Studien zeigen einen engen Zusammenhang zwischen einer hohen Phosphataufnahme mit der Nahrung und einem erhöhten Risiko für Osteoporose und Knochenbrüche.
- Fleisch fördert Entzündungen und Schmerzen: Tierische Produkte enthalten viel Arachidonsäure, woraus sich Entzündungsstoffe bilden. Diese können zur Entstehung von Neurodermitis, Darmentzündungen, Asthma, Arthritis, Arthrose und Rheuma führen.
- Fleisch begünstigt Herzinfarkt und Arteriosklerose: Eine zu hohe Eisenzufuhr, wie sie der Verzehr von rotem Fleisch mit sich bringt, ist eine gefährliche Quelle für freie Radikale, die die Blutgefäße schädigen. Speziell bei Männern steigt das Herzinfarktrisiko.
- Fleisch ist ein Risikofaktor für Krebs: Die NIH, die größte medizinische Forschungseinrichtung der Welt, stellte 2001 ein erhöhtes Krebsrisiko bei Verzehr von rotem Fleisch fest. Aus einer Studie der Universität von Minnesota, die im September 2002 veröffentlicht wurde, geht hervor, dass der Verzehr von gegrilltem roten Fleisch die Entstehung von Bauchspeicheldrüsenkrebs fördert. Eine große Europäische Ernährungsstudie der Epic wies 2006 nach, dass Menschen mit einer Heliobacter-Infektion, die zudem viel Fleisch essen, ein fünffach erhöhtes Magenkrebsrisiko haben. Weltweit ist Magenkrebs die zweithäufigste Krebs-Todesursache. Eine Studie des Ontario Cancer Institute wies den direkten Zusammenhang zwischen Fleischverzehr und erhöhtem Brustkrebsrisiko nach. Nach einer Studie des Deutschen Krebsforschungszentrums haben Vegetarier ein drastisch verringertes Sterblichkeitsrisiko. Wer gesund leben möchte, sollte daher auf Fleisch lieber verzichten.

#### **Buchtipp:**

Dr. med. Hans Günter Kugler (Hrsg.): Vegetarisch essen -Fleisch vergessen. Ärztlicher Ratgeber für Vegetarier und Veganer Verlag DAS WORT, 2007 92 Seiten · Preis: 9,80 Euro ISBN 978-3-89201-239-9 www.das-wort.com



# Feisch ade: Gesünder leben und Tiere leben lassen

#### Dioxin und PCB im Dorsch

Seit Juli 2008 gilt ein um das Dreifache erhöhter Grenzwert für Dioxine und dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle (PCB) in Dorschleber: Der Grenzwert stieg von 8 auf 25 Pikogramm pro Gramm. Die Begründung: der niedrige Pro-Kopf-Verbrauch des Produkts. Tatsächlich aber wird der Grenzwert angepasst, damit Produzenten ihre Ware nicht vom Markt nehmen müssen.

Dioxine und die dioxinähnlichen PCB sind giftig und zum Teil krebserregend. Die Verbraucherschutzorganisation foodwatch hatte bereits im Frühsommer 2007 Dorschleber auf ihren Gehalt an giftigen Dioxinen und dioxinähnlichen PCB getestet. Alle Proben wiesen eine Überschreitung des damaligen EU-Grenzwertes für Dioxine von 8 Pikogramm pro Gramm auf. Erst auf öffentlichen Druck von foodwatch nahmen mehrere Handelsketten die Ware aus den Regalen. Die Lebensmittel-Lobby kündigte an, sich für eine Überprüfung des Grenzwertes einzusetzen - mit Erfolg.

Hilflos musste nun das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), dessen Fachleute die Bundesregierung beraten, auf die Heraufsetzung des Grenzwertes reagieren. Mit einer Verzehrsempfehlung, nach der Verbraucher höchstens alle zwei Monate eine Dose Dorschleber von 150 Gramm essen sollten. Und zwar aus »Gründen des vorbeugenden Gesundheitsschutzes«. (Quelle: foodwatch)

#### Gammelfleisch bleibt in Deutschland ein Problem

Gammel-Döner, Wildfleisch-Skandal, verdorbene Wurst, ekliges Geflügel: Immer wieder machen ungenießbare Lebensmittel in Deutschland Schlagzeilen. Die Lebensmittelkontrolleure beanstandeten 2007 in der Kategorie »Fleisch, Wild und Geflügel« 21,3 Prozent der Proben. Damit stehen Fleischprodukte erneut ganz oben auf der Mängelliste der Lebensmittelkontrolleure. (Quelle: WELT, 24.7.2008)

Mit Frischfleisch lässt sich bei dem Preiskampf an der Fleischtheke offenbar kaum noch Geld verdienen. Mit illegalen Schlachtabfällen dagegen Millionen. In Deutschland gibt es jedes Jahr etwa 2.000.000 Tonnen Schlachtabfälle - rund ein Drittel des gesamten Schlachtgewichts. Da ist die Verlockung groß, mit den Schlachtabfällen illegale Geschäfte zu machen – wie die vielen Gammelfleischskandale immer wieder zeigen.

Daher fordern die Bundesländer eine möglichst umfassende Einfärbung von Abfällen, die Wirtschaft will die Kennzeichnung weitgehend beschränken. Das Agrarministerium plant, dass nur überlagerte, falsch behandelte oder nicht verkaufte Lebensmittel gekennzeichnet werden müssen. (Quelle: dpa, 14.8.2008)

#### Wird Tiermehl-Verbot aufgehoben? BSE zurück auf deutsche Teller?

Da Tiermehl als Infektionsquelle für BSE im Verdacht steht, sind seit dem Jahr 2000 in der EU das Verfüttern an Nutztiere sowie der Export dieses Materials strengstens verboten. Nun aber planen Deutschland und die EU die Aufweichung des Verbotes.

Der Grund: Tiermehl wurde von den Landwirten weitgehend durch Sojaschrot ersetzt. Soja wird jedoch von Billiganbietern aus dem Ausland inzwischen überwiegend gentechnisch verändert angebaut. Für diese »gentechnisch veränderten Organismen« gibt es in der EU aber strenge Einsatzbeschränkungen. Alternativen zu Tiermehl und Gen-Soja als Eiweißquelle für Rinder, Schweine und Geflügel sind teurer und nicht in ausreichenden Mengen zu haben. Aus diesem Grund befürchtet der Deutsche Bauernverband einen Rückgang der deutschen Schweinefleischproduktion in den nächsten zwei Jahren um 35 Prozent.

Bauernpräsident Sonnleitner forderte die Bundesregierung auf, das Verfütterungsverbot von Tiermehl aufzuheben, zumindest für Schweine und Hühner. Mit dieser Forderung stieß der Bauernpräsident auf offene Ohren bei Landwirtschaftsminister Horst Seehofer. Seehofer sagte im Mai 2008: »Ich trete dafür ein, dass wir beim Tiermehl, jedenfalls was Nichtwiederkäuer betrifft, lockern.« Das bedeutet: Tiermehl käme wieder in die Nahrungskette. Ist Tiermehl erst einmal offiziell im Umlauf, ist damit zu rechnen, dass es als preiswerte Eiweißquelle über dunkle Kanäle auch wieder unbemerkt an Rinder verfüttert wird. Wie schwer illegale Machenschaften gerade im Fleischsektor zu kontrollieren sind, zeigen die zahlreichen Gammelfleisch-Skandale.

Sollte es zu einer Aufhebung des Tiermehlverbotes kommen, könnten wieder zunehmend BSE-Fälle auftreten. Für den einen oder anderen vielleicht mit fatalen Folgen. Denn die Creuzfeldt-Jakob-Krankheit endet beim Menschen tödlich.

(Quelle: MK Food Management Consulting, 7.8.2008)

#### IPCC-Vorsitzender rät: Weniger Fleisch essen, dem Klima zuliebe

Hintergrund: Die weltweite Fleischproduktion liegt beim Verursachen von Treibhausgasen fünf Prozent über dem Verkehrssektor

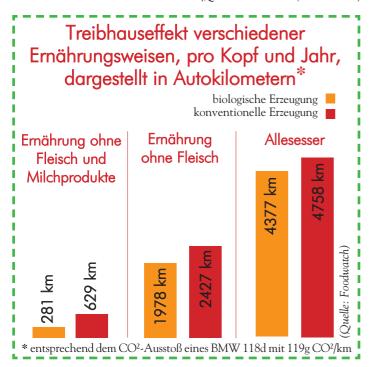
Insgesamt verursacht die weltweite Fleischproduktion 18 Prozent der weltweiten Treibhausgase und liegt damit um fünf Prozentpunkte über dem Verkehrssektor: Auf diesen Umstand will der Vorsitzende des Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), Rajendra Pachauri, hinweisen - und den Menschen dazu raten, weniger Fleisch zu essen, um damit einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. (Quelle: Der Standard, 8.9.2008)

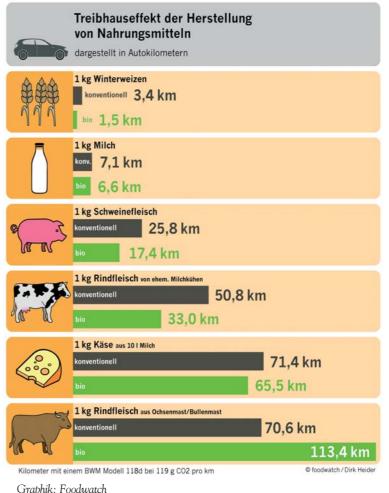
# Klimakiller Massentierhaltung

Nur eine drastische Reduktion der Rindfleischproduktion kann die Landwirtschaft klimaverträglicher machen.

Zu diesem Ergebnis kommt die Verbraucherschutzorganisation Foodwatch nach der umfassenden Studie des Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) über die Klimawirkungen der Landwirtschaft. Ausschlaggebend für das Klima ist die Ernährungsweise, nämlich wie viel Rindfleisch und Milchprodukte der Einzelne verzehrt (siehe Graphik).

(Quelle: Foodwatch, 25.8.2008)





### 1 Kilo Rindfleisch: 16x mehr Wasserverbrauch als für Produktion von 1kg Weizen

John Anthony Allan vom Londoner King's College war es, der als einer der ersten auf den Zusammenhang zwischen Ernährung und Wasserversorgung hingewiesen hat. Er errechnete, wie viel Wasser für die Produktion verschiedener Konsumgüter benötigt wird: Während für die Produktion einer Tonne Getreide 1000 Tonnen Wasser benötigt werden, benötigt man für die Produktion einer Tonne Rindfleisch ganze 16.000 Tonnen Wasser.

Um diesen versteckten Verbrauch sichtbar zu machen, erfand Allan das Konzept vom »virtuellen Wasser«. Ende August 2008 wurde er in Stockholm mit dem Weltwasserpreis ausgezeichnet.

In einem Interview mit der Süddeutschen Zeitung machte der Wissenschaftler dazu einige bemerkenswerte Äußerungen (siehe Kasten rechts).

Auszug aus einem Interview mit John Anthony Allan, dem Erfinder des Konzepts vom »virtuellen Wasser«, über den Zusammenhang von Ernährung und Wasserverbrauch:

SZ: Was bedeutet Ihr Konzept für den Verbraucher?

Allan: Ich versuche, mit der Frage zu provozieren: Sind sie ein 2,5- oder ein 5-Kubikmeter-Mensch? Konsumieren Sie Nahrungsmittel, zu deren Herstellung täglich 5000 Liter Wasser benötigt werden? Das tun Sie, wenn Sie viel Fleisch essen. Ihr persönlicher »Wasser-Fußabruck« wird dann größer. Der Unterschied zwischen 2500 und 5000 Litern ist enorm, besonders wenn man bedenkt, dass wir nur etwa 150 Liter am Tag für Trinken, Waschen, Körperpflege und so weiter verwenden. Der größte Wasserverbrauch steckt also im Essen.

SZ: Essen Sie noch Fleisch?

Allan: Ich habe in den letzten Jahren gelernt, dass es sehr wichtig ist, auf diese Frage mit gutem Gewissen antworten zu können: Nein, ich bin Vegetarier. Sie sehen, es ist möglich, seine Ernährung zu ändern. Es war gar nicht unangenehm.

Quelle: Süddeutsche Zeitung, 21.08.2008



# 'Lebensmittel gegen Futter'

PETITION an den Generalsekretär der Vereinten Nationen, Ban Ki-moon

#### Kopie:

-Generaldirektor der Nahrungsmittel-und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), Dr. Jacques Diouf, Rom -Generaldirektorin der Weltgesundheitsbehörde (WHO), Dr. Margaret Chan, Genf

#### Gestartet von:

- -Jens Holm, Europaparlamentarier, Schweden
- -Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus (SVV)
- -European Vegetarian and Animal News Alliance (EVANA)

#### »Lebensmittel gegen Futter«

Sehr geehrter Herr Generalsekretär,

in der Erklärung von Rom zur Welternährungssicherheit 1996 wurde das Recht jedes Menschen »auf Zugang zu gesundheitlich unbedenklichen und nährstoffreichen Nahrungsmitteln« bekräftigt. Die Unterzeichner bekundeten außerdem ihren politischen Willen »zur Beseitigung des Hungers in allen Ländern«.

Im Jahre 2008 steigen die Probleme von Unterernährung und Hunger in vielen Teilen der Welt nicht nur an, sondern entwickeln sich zu einem Gipfel der Not. Schlechte Ernten und verschwendetes Getreide, explodierende Preise und untragbare Praktiken in der Land-

wirtschaft sind nur einige der Ursachen, die die Existenz hilfsbedürftiger Menschen bedrohen.

Es ist nicht akzeptabel, dass sogar in einer derartigen Notlage, die jährlich das Leben von fast sechs Millionen Kindern kostet, immer noch riesige Anteile verfügbarer Nahrung in der Viehzucht verschwendet werden.

Im Namen der Menschlichkeit kann eine verantwortungsbewusste Weltbevölkerung es nicht länger zulassen, dass 7-16 Kilogramm Getreide oder Sojabohnen, bis 15.500 Liter Wasser und 323 m² Weideland bei der Herstellung von nur einem Kilo Rindfleisch für zahlungskräftige Konsumenten vergeudet werden. Eine gerechtere und nachhaltigere Grundlage für die Nahrungsversorgung aller Menschen ist von allerhöchster Priorität.

Obwohl die Experten der FAO die Viehzucht als eine der größten Bedrohungen der Umwelt benennen, beschränken sich ihre Empfehlungen leider nur auf neue Techniken in der Landwirtschaft, von denen einige zu möglicherweise nicht wieder gutzumachenden Umweltschäden führen könnten.

Alle Hungernden, viele Million von Vegetariern und alle Menschen, die verantwortungsvollere Alternativen zu schädlichen Traditionen suchen, können mit vollem Recht von Entscheidungstreffern, Regierungen und internationalen Organisationen eine objektive Untersuchung aller vorhandenen Alternativen erwarten, einschließlich des Vegetarismus.

Dieser nachhaltige und lebenserhaltende Lebensstil verdient unvoreingenommene Prüfung und Förderung, vor allem auch wegen seines Potentials, den tobenden Krieg zwischen »Lebensmittel gegen Futter« zugunsten der Menschlichkeit zu entscheiden.

Aus diesem Grund appellieren wir an die Vereinten Nationen und ihre Agenturen, den Vegetarismus nicht mehr länger zu ignorieren, sondern dessen vielfältige Vorteile unvoreingenommen und wissenschaftlich zu untersuchen mit dem Ziel, sie in zukünftige Strategien für eine Welt ohne Hunger einzubringen.

Hochachtungsvoll

#### Quellen:

(1) Die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte: »Jeder hat das Recht auf einen Lebensstandard, der seine und seiner Familie Gesundheit und Wohl gewährleistet, einschließlich Nahrung....«

(2) In der Erklärung von Rom zur Welternährungssicherheit 1996 »bekräftigftlen die Staats- und Regierungschefs das Recht jedes Menschen auf Zugang zu gesundheitlich unbedenklichen und nährstoffreichen Nahrungsmitteln in Einklang mit dem Recht auf angemessene Ernährung und dem grundlegenden Recht eines jeden Menschen, frei von Hunger zu sein«.

(3) FAO: Viehzucht als eine der größten Bedrohungen der Umwelt (Livestock a major threat to environment)

Machen Sie mit und unterzeichnen auch Sie die Petition »Lebensmittel gegen Futter« im Internet unter http://un.evana.org



Obwohl es auf dieser Erde eigentlich genug Getreide für die Ernährung aller Menschen gäbe, wird über die Hälfte der weltweiten Getreideernte als Viehfutter verschwendet - für den Fleischkonsum. In den Industrieländern liegt der Anteil der verfütterten Getreideernte sogar bei mehr als zwei Dritteln. Damit ist der Fleischkonsum eine sehr effektive Form der Nahrungsmittelvernichtung: Für die Produktion von einem Kilogramm Fleisch braucht man 7 bis 16 Kilogramm Getreide!



Die Folge: Milliardenfaches Leid für Menschen und Tiere! >> Fast eine Milliarde Menschen leiden Hunger. 33 Länder der Erde sind von akuter Nahrungsmittelknappheit betroffen. Es kam in etlichen Ländern sogar zu Hungerrevolten - und es gibt immer mehr Hungerflüchtlinge (Bild oben). Wir leben schon lange mit dem Skandal: »Das Vieh der Reichen frisst das Brot der Armen.« >> 45 Milliarden Tiere werden Jahr für Jahr für den Fleischkonsum geschlachtet. Für die meisten Tiere bedeutet dies ein qualvolles Leben in der industriellen Massentierhaltung (Bild unten).

