www.freiheit-fuer-tiere.de

Das Magazin für alle Tierfreunde

FREIHEIT für Tiere

Nr. 2/ 2016
D 4,95 Euro
A 5,95 Euro
CH 6,60 SFr.

Buchtipp
»Wir fühlen wie du«
Die etwas anderen Tiergeschichten

Jetzt auf DVD:
Pooja und Shanti - eine besondere Freundschaft

Interview
Niko Rittenau über vegane Ernährung

Tierschutz
Jeder Vogel zählt

Natur ohne Jagd
Fuchsbandwurm: Risikofaktor Jagd

Tierschutz
Bienen - mehr als Honiglieferanten

Lifestyle
Attila Hildmann: VEGAN Italien Style

»Tiere sind meine Freunde - und ich esse meine Freunde nicht.«

Georg Bernard Shaw (1865-1950), Nobelpreis für Literatur 1925

Inhalt

Tiernachrichten 4

Auch Hunde haben ein »Ich« 4
Studie: Fische kümmern sich um ihre Freunde 5
Joss Stone: »Exotic animals have souls - Never wear them!« 6
Liam Hemsworth: »Ich bin Veganer und habe mich nie besser gefühlt« 7
Bryan Adams: »Meine Kinder wachsen ohne Fleisch auf« 7
Umweltbundesamt: Fleischkonsum belastet das Klima 8
Massentierhaltung: Mist und Gülle verseuchen Grundwasser 9
Lebensmittelinfektionen durch Fleisch, Eier, Milch: 420.000 Tote 10
»Vogelgrippe«-Gefahr kommt aus der Massentierhaltung 10
Massentierhaltung erzeugt superresistente Bakterien 11

Natur ohne Jagd 12

Fuchsbandwurm: Risikofaktor Jagd 12
Nicht nur in Luxemburg: Das Märchen vom Fuchsbandwurm 15
Jagd: Blei vergiftet Vögel und Natur 15

Tierschutz aktiv 16

Eier aus Bodenhaltung: Keine Idylle für Hühner 16
Animals' Angels: »Wir sind bei den Tieren« 18

Tierschutz und Schutz der Lebensräume 22

»Jeder Vogel zählt« - Grundlagenerhebung für den Vogelschutz 22
Bienen - mehr als Honiglieferanten 24

Freundschaft mit Tieren · mit Poster 28

Pooja und Shanti - Eine ganz besondere Freundschaft 28
Poster: Pooja und Elefantin Shanti 32

Gedichte und Tiergeschichten 36

Karin Hutter: Tiere laufen durch meine Träume 36
»Wir fühlen wie du« - Die etwas anderen Tiergeschichten 37

DVD-Tipp 42

Brandaktueller Dokumentarfilm: »Cowspiracy« 42
Interview mit Keegan Kuhn, Co-Regisseur von »Cowspiracy« 44

Lifestyle: Tierfreundlich Leben 46

Interview mit Niko Rittenau über vegane Ernährung:
»Alles Leben auf unserem Planeten achten« 46

Lifestyle: Tierfreundliche Rezepte 49

Attila Hildmann: VEGAN Italian Style 49
Rezepte: Brotsalat mit gegrillem Gemüse und Kürbiskernen · 52
Canneloni mit Pilzfüllung und Mandelcreme · Tiramisu 54
Buchtipp: Happy vegan · Rezept: Karibische Bowl 58

Leserbriefe & Brennglas-Shop 60

Impressum 61

Titelbild: Platongkoh55 fotolia.com

Bild: gudrin - Fotolia.com

Auch Hunde haben ein »Ich«

Hunde haben ein eigenes Bewusstsein und erkennen sich selbst als »Ich«. Bisher hieß es, Hunde würden sich im Spiegeltest nicht selbst erkennen. Doch eine Schnupper-Variante des Spiegeltests bestehen sie sofort.

Dies wies der Entwicklungsbiologe Roberto Cazzolla Gatti von der Staatlichen Universität Tomsk nach. Bislang bestanden den bekannten Spiegeltest außer dem Menschen nur wenige Tiere: Alle Menschenaffen, ein einzelner Indischer Elefant, einige Delfine und Elstern. Hunde und Wölfe schnuppern bloß ein wenig am Spiegel herum. Doch das liegt nicht am fehlenden Bewusstsein der Hunde, sondern an der Natur des Tests: »Ich behaupte, dass Hunde, deutlich weniger durch visuelle Ereignisse betroffen sind als Menschen und die meisten Affen«, so Gatti. Hunde verlassen sich eher auf ihre Nase als auf ihre Augen.

Quelle: Roberto Cazzolla Gatti: Self-consciousness: beyond the looking-glass and what dogs found there. In: Ethology Ecology & Evolution, 2015. DOI:10.1080/03949370.2015.1102777

Foto Hund: Rita Kochmarjova · Fotolia.com

Forschung: Auch Krabben leiden unter Schmerzen

Dass Säugetiere und Vögel unter Schmerzen leiden, ist Allgemeinwissen. Auch bei Fischen haben Forscher inzwischen nachgewiesen, dass sie Schmerz spüren. Doch bislang wurde angenommen, wirbellose Tiere wie Krebse und Krabben hätten kein Schmerzempfinden. Jetzt haben Schmerzforscher nachgewiesen: Auch Krabben und Krebse leiden unter Schmerzen.

Reaktionen, die »Schmerz« ausmachen, sind das Vermeiden einer mit dem unangenehmen Reiz assoziierten Situation und physiologische Signale des Organismus wie das plötzliche Freisetzen von Stresshormonen.

Schmerzforscher der *University of Belfast* untersuchten die Reaktionen von Strandkrabben auf Schmerzen. Das Ergebnis: Beim Verteilen von leichten Elektro- Schocks in die Beine versuchten die Krabben zu fliehen. Außerdem schütteten alle geschockten Tiere im Vergleich zu in Ruhe gelassenen Kontrolltieren Milchsäure in ihre Hämolymphe - was die Forscher als eindeutiges Stresssignal interpretieren. Dies rechtfertige nun, auch bei Krabben von »Schmerz« zu sprechen.

Ähnliche Reaktionen hatten andere Forscher bereits bei Flusskrebsen gefunden: Sie schütten bei Stress vermehrt Serotonin aus.

Quelle: Robert W. Elwood, Laura Adams: Electric shock causes physiological stress responses in shore crabs, consistent with prediction of pain. In: Biology Letters of The Royal Society. November 2015. DOI: 10.1098/rsbl.2015.0800. http://rsbl.royalsocietypublishing.org/content/11/11/20150800

Auch Krebse, Krabben, Langusten und Hummer leiden Schmerzen, wenn sie gefangen und lebendig gekocht werden.

Foto tuulijumala · Fotolia.com

Foto Fische: alma_sacra - Fotolia.com

Studie: Fische kümmern sich um ihre Freunde

Bisher gingen die meisten Menschen davon aus, dass Fischen die Voraussetzung für komplexe kognitive und soziale Fähigkeiten fehlen würden. Jetzt haben Forscher nachgewiesen: Fische kümmern sich umeinander und arbeiten zusammen.

Wenn es darum geht, einander zu helfen und sozial zu interagieren, sind Fische weiterentwickelt als angenommen. Seekatzenpaare beispielsweise unterstützen sich gegenseitig bei der Nahrungsaufnahme: Wenn ein Partner frisst, steht der andere quasi Wache. »Wir stellten fest, dass Seekatzenpaare ihre Bewachungsphasen genau koordinieren. So können sie dem Partner, mit dem sie auf Futtersuche gehen, die nötige Sicherheit bieten«, erklärt Dr. Simon Brandl vom *Centre of Excellence for Coral Reef Studies* in Queensland, Australien.

Die wechselseitige Zusammenarbeit mit einem Partner setze komplexe kognitive und soziale Fähigkeiten voraus. Fische würden gemeinhin als kalt, unsozial und unintelligent angenommen, so Dr. Brandl. Die neuen Forschungsergebnisse bewiesen das Gegenteil: »Fische sind in der Lage, in gegenseitigen kooperativen Systemen zu interagieren.« Ein derartiges Verhalten wurde bisher bei hochsozialen Vögeln und Säugetieren dokumentiert.

»Unsere Ergebnisse sollten dazu führen, Fische als hoch entwickelte Organismen mit komplexen sozialen Verhaltensweisen zu verstehen«, so Co-Autor Professor Bellwood. Es sei ein Wandel nötig, Fische als fühlende Wesen zu verstehen und ethisch zu behandeln.

Die Studie des *Centre of Excellence for Coral Reef Studies* der *James Cook University* erschien im Wissenschaftsjournal *Nature Scientific Reports*.

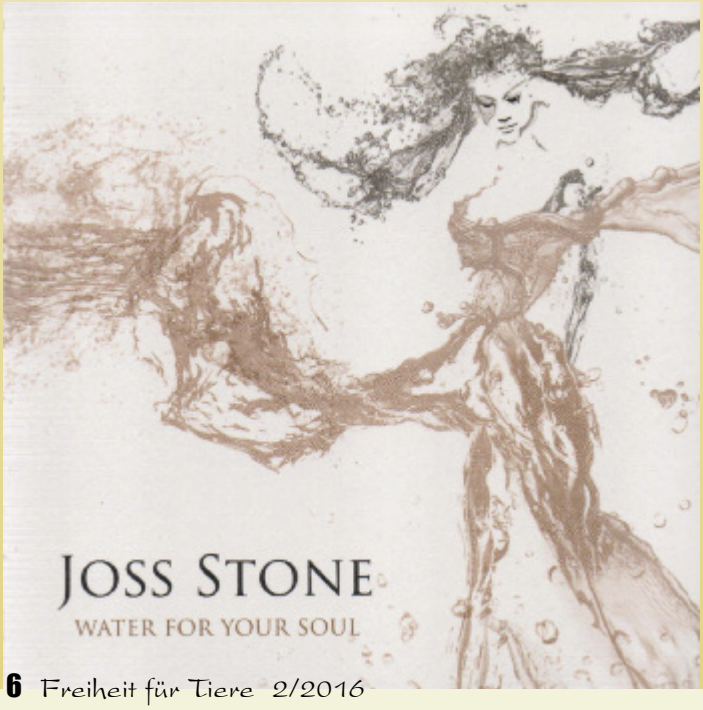
Quellen:

· *Simon J. Brandl, David R. Bellwood. Coordinated vigilance provides evidence for direct reciprocity in coral reef fishes. Scientific Reports, 2015. www.nature.com/articles/srep14556*

· *Fish care for their friends too! Care and co-operation observed in species for the first time. In: dailymail.co.uk, 1.10.2015. www.dailymail.co.uk/sciencetech/article-3256151/Fish-care-friends-Care-operation-observed-species-time.html*

Joss Stone: »Exotic animals have souls - Never wear them!«

Joss Stone: »Ich hoffe, die Leute werden wie ich wilde Tiere aus ihren Garderoben verbannen.«



Die britische Soul-Sängerin Joss Stone (»Water for Your Soul«) hat ein Herz für Tiere und ist seit frühester Kindheit Vegetarierin. Jetzt demonstriert die 28-jährige Grammy-Gewinnerin in aufgemaltem Krokodilhaut-Look und mit blutigen, verweinten Augen gegen die Verwendung von Exotenleder in der Mode und für Taschen: »Exotische Tiere haben Seelen«, so ihre Botschaft. »Für eine Krokodiltasche werden drei Tiere getötet. Sag Nein zu Exotenleder.«

»Tiere fühlen Angst, Schmerz und Glück & haben Seelen«

»Tiere fühlen Angst, Schmerz und Glück & haben Seelen«, so Joss Stone. »Ich hoffe, die Leute werden wie ich wilde Tiere aus ihren Garderoben verbannen, wenn sie Aufnahmen sehen, wie Krokodile und Alligatoren getötet werden, um ihre Haut in Handtaschen zu verwandeln.«

Für eine Handtasche werden drei Krokodile getötet

PETA USA deckte auf, dass Schlangen, Alligatoren und andere exotische Tiere, die ihrer Häute wegen getötet werden, schreckliche Qualen durchleiden: »Arbeiter schossen Alligatoren, teils mehrfach, mit einem Bolzenschussgerät in den Kopf und schnitten ihnen mit einem Teppichmesser das Genick auf, um die Blutgefäße zu durchtrennen. Einige Tiere bewegten sich noch Minuten nach diesem grausamen Tötungsversuch«, berichtet die Tierrechtsorganisation.

»Für jede Tasche aus Exotenleder wird ein hoher Preis gezahlt - und zwar von den Tieren, die in dreckigen, überfüllten Becken voller Ausscheidungen leben müssen und dann grausam getötet werden«, so Elisa Allen, Associate Director bei PETA UK. »Wir dürfen Tieren nicht im Namen der Mode ihre Häute stehlen - und wir sind sehr froh, dass sich Joss dieser Botschaft angeschlossen hat.«

Informationen:
PETA.de/joss-stone-gegen-exotenleder
www.jossstone.com
www.facebook.com/jossstone

Links: »Water For Your Soul« ist das 7. Album von Joss Stone: gute Laune-Reggae-Musik

Foto: Andrzej Dragan für PETA

Liam Hemsworth: »Ich bin Veganer und habe mich nie besser gefühlt«

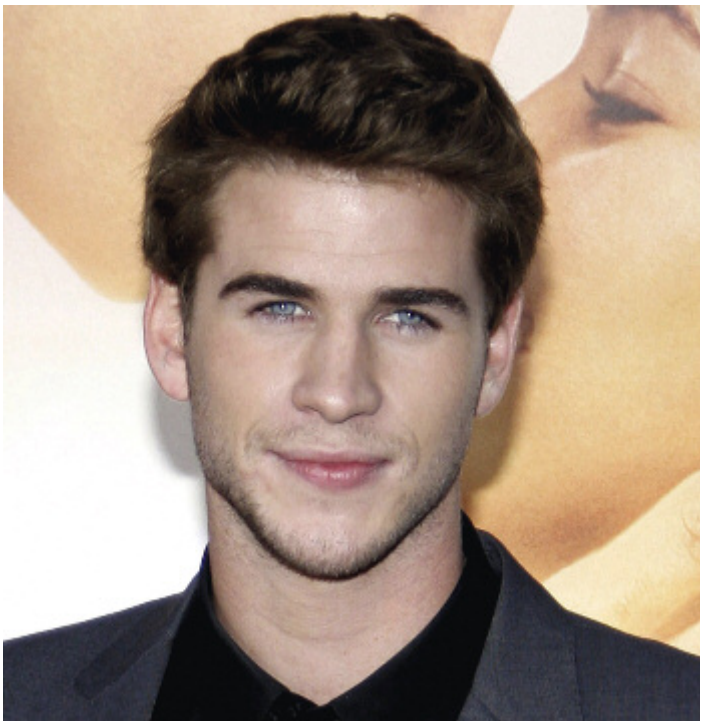
Liam Hemsworth liebt Tiere. Seit Mitte 2015 lebt der Schauspieler vegan.

»Seit ich mich vegan ernähre, stelle ich fest, dass ich mich nie besser gefühlt habe - mental als auch körperlich. Ich fühle mich so, als hätte dies einen Domino-Effekt auf den Rest meines Lebens gehabt«, sagt Liam Hemworth im Interview mit dem Magazin *Marie Claire UK*.

Liam wurde im Anschluss einiger Bluttests geraten, mehr rotes Fleisch essen. »Also fing ich damit an, und je mehr rotes Fleisch ich aß, umso schlechter fühlte ich mich«, erklärt der Schauspieler gegenüber *Men's Fitness*. So traf er im Mai 2015 die Entscheidung, Veganer zu werden. Viele seiner Freunde seien Veganer. Woody Harrelson, mit dem Liam drei Jahre lang »Die Tribute von Panem« drehte, lebt schon seit über 30 Jahren rein pflanzlich. »Woody Harrelson war einer der ausschlaggebenden Gründe, dass ich vegan wurde.« Doch auch seine Liebe zu Tieren hat Liam zum Umdenken gebracht: »Nach all den Informationen, die ich über die Misshandlung von Tieren gesammelt habe, konnte ich nicht weiter Fleisch essen.« Übrigens hat Liam seine Hündin Tani aus dem Tierheim adoptiert: »Sie ist der perfekte Hund. Ich bin ein großer Verfechter der Tierrettung. Wenn ihr einen Hund wollt, holt ihn aus dem Tierheim.«

Quellen: Liam Hemsworth: 'Since Going Vegan I've Never Felt Better; Mentally And Physically.' www.marieclaire.co.uk, 4.1.2016
Liam Hemsworth: A Forth Of Nature. In Men' s Fitness, Nov. 2015

Bild: depositphotos.com



Liam Hemsworth ist Veganer - seiner Gesundheit zuliebe und aus Liebe zu den Tieren. Seine Verlobte Miley Cyrus wurde wegen ihres »unerschütterlichen Einsatzes für Tierrechte« von PETA als »Sexiest Vegetarian 2015« ausgezeichnet.

Bryan Adams: »Meine Kinder wachsen ohne Fleisch auf«

Bryan Adams traf schon 1988 die Entscheidung, keine Tiere mehr zu essen und wurde bald darauf vegan. Auch seine beiden Töchter Mirabella Bunny (wird im April 5) und Lula Rosylea (3) wachsen aus Liebe zu den Tieren fleischlos auf.

»Meine Kinder wachsen mit vegetarischer Kost auf. Ich will, dass sie Respekt vor Tieren haben«, so Bryan Adams im Interview mit der Berliner Zeitung. Der Rockstar erlaubt auch auf seiner Tour keinen Fleischverzehr: »Backstage gibt es nur vegetarisches Essen. Leute, die mit mir auf Tour sind, müssen das akzeptieren.«

Quelle: Interview mit Rockstar Bryan Adams. Berliner Zeitung, 4.1.2016

Bild: Universal · CMS Source

Umweltbundesamt: Fleischkonsum belastet das Klima

Der hohe Fleischkonsum ist klimaschädlich. Eine fleischlose Ernährung trägt somit zum Umwelt- und Klimaschutz bei. Darauf weist jetzt auch das Umweltbundesamt in einer Broschüre hin.

»Die Produktion von einem Kilo Rindfleisch verursacht zwischen sieben und 28 Kilo Treibhausgasemissionen - Obst oder Gemüse dagegen liegen bei weniger als einem Kilo«, so das Umweltbundesamt in einer Pressemeldung. Hinzu komme der Futtermittelanbau für die Fleischproduktion: So wird zum Beispiel für den Anbau von Futter-Soja in Südamerika der Regenwald abgeholzt.

Die Präsidentin des Umweltbundesamtes, Maria Krautzberger, erklärt: »Unsere Klimaschutzziele werden wir nur erreichen, wenn wir auch über unser Konsumverhalten nachdenken. Das macht auch vor liebgewonnenen Gewohnheiten nicht halt: Die Produktion tierischer Produkte, allen voran Fleisch, belastet die Umwelt in hohem Maße - durch Ressourcen- und Flächenverbrauch, aber auch Nitratbelastung von Böden und Gewässern und hohe Treibhausgasemissionen. Die gute Nachricht: Wer einen Beitrag zum Klimaschutz leisten möchte, hat durch eine bewusste Ernährung gute Möglichkeiten.«

Viele Deutsche haben dies verstanden: Der Fleischkonsum ist in Deutschland in den letzten Jahren gesunken. Gleichzeitig exportiert Deutschland aber immer mehr Fleisch: »Der Export stieg von 0,8 Millionen Tonnen im Jahr 2000 auf rund drei Millionen Tonnen im Jahr 2013«, so das Umweltbundesamt.

Umweltbundesamt: Ernährung der Deutschen belastet das Klima. Pressemeldung, 8.12.2015. www.umweltbundesamt.de/presse/presseinformationen/ernaehrung-der-deutschen-belastet-das-klima

Foto: parabolstudio - Fotolia.com

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

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

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

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

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

Mit Messer und Gabel kann jeder Einzelne für den Schutz des Klimas, der Natur und des Regenwaldes aktiv werden!

Massentierhaltung: Mist und Gülle verseuchen Grundwasser

Die Grundwasserverseuchung durch Kot und Urin aus der Massentierhaltung, die als Gülle auf die Felder gekippt werden, nimmt extreme Ausmaße an: Deutschland hat in der EU die zweithöchste Nitratkonzentration im Wasser.

Vor mehr als zwanzig Jahren hatten sich die EU-Staaten auf die so genannte »Nitratrichtlinie« geeinigt, um die zunehmende Gülle-Flut und damit den Nitrat-Eintrag ins Grundwasser zu verringern. Doch bis heute verfehlt Deutschland diese Ziele. Die EU hat 2013 ein Vertragsverletzungsverfahren gegen Deutschland eingeleitet, da die Grund- und Oberflächengewässer an vielen Stellen zu hohe Nitratwerte aufweisen. 2014 leitete die EU-Kommission dann die zweite Stufe im laufenden Vertragsverletzungsverfahren ein. Doch nichts geschah.

Deutsche Gewässer: zweithöchste Nitratkonzentration in der EU

Laut WDR-Informationen bereitet die EU nun ein weiteres Vertragsverletzungsverfahren vor - diesmal wegen des Verstoßes gegen eine der zentralen Umweltschutz-Vereinbarungen, die »Wasserrahmenrichtlinie«. Das Urteil der EU über die Qualität unserer Gewässer - Flüsse, Seen, Meere, Grundwasser - in Deutschland ist vernichtend: »Im Jahr 2009 befanden sich nur 9,5 Prozent der Wasserkörper in einem guten Zustand«, schreibt die EU- Kommission in der *EU-Pilotanfrage Nr. 7806/15/ENVI*. Wichtigste Ursache: »Übermäßige Nitrateinträge vorwiegend aus landwirtschaftlichen Quellen« - also Mist und Gülle aus der Massentierhaltung.

160 Mio. Kubikmeter Gülle jedes Jahr

160 Millionen Kubikmeter Gülle *(Stand 2010)* landen jährlich auf Deutschlands Äckern. Ein großer Teil des darin enthaltenen Nitrats gelangt ins Grundwasser. Im menschlichen Körper kann sich die harmlose Stickstoffverbindung in Nitrit umwandeln und vor allem bei Säuglingen und Kleinkindern zu Sauerstoffmangel bis hin zum Erstickungstod führen. Außerdem kann Nitrat krebserregend sein.

Deutschland hat mit 50mg Nitrat pro Liter im Vergleich zu anderen Ländern einen hohen Trinkwasser-Grenzwert. Unser Nachbar Schweiz hat einen Grenzwert von 25mg/l. Die WHO empfiehlt sogar maximal 20 mg/l. Doch trotz des hohen Grenzwertes von 50mg Nitrat pro Liter Wasser wird in Deutschland auf 50 Prozent der Messstationen der Grenzwert für Nitratstickstoff überschritten, kritisiert die Europäische Kommission.

Bild: countrypixel - Fotolia.com

160 Millionen Kubikmeter Gülle aus der Massentierhaltung landen jährlich auf Deutschlands Äckern.

Steigende Wasserpreise durch Nitratverseuchung

Oft hilft nur aufwändiges Mischen, um die geforderten Grenzwerte fürs Trinkwasser einzuhalten. Bundesweit rund 25 Milliarden Euro, so Berechnungen des *BUND für Umwelt und Naturschutz Deutschland*, koste die Nitrat-Verseuchung des Grundwassers schon jetzt jedes Jahr.

Seit Jahren sieht die Bundesregierung untätig zu, wie unser Grundwasser durch die landwirtschaftliche Überdüngung mit Nitrat verseucht wird. 2011 hatte die Bundesregierung eine Reform der Düngeverordnung angekündigt, aber wegen des Widerstands der Agrarlobby, welche die Güllemassen weiterhin auf den Äckern entsorgen will, immer wieder verschoben.

Abkehr von der Massentierhaltung

Notwendig wäre eine Abkehr von der Massentierhaltung. Nur so können die riesigen Güllemengen reduziert werden. Statt Fleisch und Milch weiter zu subventionieren, müsste der Staat hohe Umweltsteuern auf Produkte aus der Massentierhaltung erheben. Zum Schutz der Gewässer, der Böden und der Natur müssten vegane Produkte und vor allem der bio-vegane Landbau gefördert werden.

Doch auf ein Handeln der Regierung können wir wohl lange warten. Nutzen wir daher unsere Macht als Verbraucher! Kaufen wir die Produkte bio-veganer Hersteller, bei denen keine Gülle auf die Felder kommt!

Quellen: · Die Folgen von Massentierhaltung und Biogasanlagen: Zeitbombe im Trinkwasser. greenpeace.de
· EU schlägt Alarm: »Staatlich geduldete Brunnenvergiftung«. WDR, 24.11.2015
· Zeitbombe im Trinkwasser. ZDF planet e, 15.7.2015

Lebensmittelinfektionen durch Fleisch, Eier, Milch: 420.000 Tote

Laut einer WHO-Studie sterben jedes Jahr etwa 420.000 Menschen an Lebensmittelinfektionen. In Deutschland sind Salmonellen das höchste Risiko.

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

Foto: www.peta.de

Bis zu 600 Millionen Menschen erkranken jährlich durch Nahrung, die etwa mit Chemikalien, Bakterien oder Parasiten belastet ist, ca. 420.000 sterben daran.

Hauptursache: Mit Viren und Bakterien belastete Fleisch-, Eier-, Milchprodukte

Die gravierendsten Probleme gibt es laut WHO mit Durchfall infolge verseuchter Nahrung. Daran würden jährlich 550.000 Millionen Menschen erkranken, 230.000 von ihnen würden sterben. Hauptursache sei der Verzehr von rohem oder nicht genügend gekochtem Fleisch, Eiern oder Milchprodukten, die mit Noroviren, Campylobacter, Salmonellen oder Kolibakterien belastet sind.

Salmonellen gehören in Deutschland zu den gefährlichsten Erregern: Nach Angaben des Bundesamtes für Risikobewertung (BfR) werden rund 200.000 Fälle von Salmonellenerkrankungen pro Jahr gemeldet.

Quellen: · WHO-Studie: Fleisch, Eier, Milch: 420.000 Menschen sterben jährlich an Lebensmittelinfektionen. FOCUS online, 3.12.2015
· WHO estimates of the global burden of foodborne diseases. WHO, 3.12.2015 www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/

»Vogelgrippe«-Gefahr kommt aus der Massentierhaltung

Die renommierten Ornithologen Klemens Steiof, Dr. Johan Mooij und Dr. Peter Petermann vom Wissenschaftsforum Avitäre Influenza WAI widerlegen in einer aktuellen wissenschaftlichen Publikation die »Wildvogelthese« zum Auftreten hoch pathogener Vogelgrippeviren: »Es gibt keinen Nachweis dafür, dass Wildvögel eine Gefügelhaltung infiziert haben.« Die gefürchteten Mutationen der Vogelgrippeviren seien zuerst in Geflügel-Massenhaltungen ausgebrochen. In der Folge wurden auch Wildvögel infiziert.

Viren für »leichte Vogelgrippe« sind fast weltweit verbreitet und führen normalerweise nur zu milden Erkrankungen bei infzierten Vögeln oder diese bleiben sogar symptomlos. Gefürchtet ist die Mutation zu hoch pathogenen Vogelgrippeviren.

Bei Wildvögeln gehe durch die schwere Erkrankung die Mobilität und die Fähigkeit zu normalem Sozialverhalten rasch verloren, was zu einer schnellen natürlichen Eliminierung der hochpathogenen Viren führe. Anders sei dies in Gefügelhaltungen mit einer großen Zahl von Vögeln auf engem Raum: »Die hochpathogenen Viren können sich unter diesen Bedingungen rasch verbreiten, was nach einer gewissen Inkubationszeit zu einer exponentiell ansteigenden Mortalität im Bestand führt.«

Bei weltweit 800.000 untersuchten Wildvögeln seien die gefürchteten Vogelgrippeviren gefunden worden, wenn das Virus zuvor in der Gefügelwirtschaft zirkulierte, wo es in der Regel zuerst in geschlossenen Massentierhaltungen auftrat.

Quelle: Steiof, K., J. Mooij & P. Petermann 2015: Die »Wildvogelthese« zum Aufreten hoch pathogener Vogelgrippeviren - aktueller Stand und kritische Prüfung der Position des Friedrich-Loeffer-Instituts. Vogelwelt 135: 131-145. www.wai.netzwerk-phoenix.net

Massentierhaltung erzeugt superresistente Bakterien

In Schweinen und Hühnern wurden erstmals superresistente Bakterien nachgewiesen, gegen die das letzte Antibiotikum, das gegen multiresistente Keime wirksam war, nicht mehr hilft. Forscher warnen: Das Risiko von tödlichen Epidemien nehme dramatisch zu.

Wenn nichts mehr gegen hartnäckige Bakterien - so genannte Superbugs -half, griffen Ärzte bisher auf Colistin zurück. Jetzt wurden in Ställen der Massentierhaltung Keime gefunden, die auch gegen dieses letzte Antibiotikum resistent sind.

In der aktuellen Studie, die in der Fachzeitschrift *The Lancet* veröffentlicht wurde, wiesen Forscher das Colistin-Resistenzgen mcr-1 in Schweinen und Hühnern in China nach. Daraufhin durchsuchten Forscher die Datenbanken mit dem Erbgut von Keimen, die sie in Kliniken und Ställen gesammelt hatten. Das Ergebnis: mcr-1 wurde u.a. auch bei Kälbern und Schweinen in den Niederlanden, in Belgien und Frankreich und bei Geflügel in Dänemark nachgewiesen. Deutschland ist keine Ausnahme: Das mcr-1-Resistenzgen wurde in deutschen Ställen bereits im Jahr 2010 gefunden. Inzwischen ist es laut *Bundesinstitut für Risikobewertung* in Proben von Menschen nachgewiesen und bei so genannten »Nutztieren« weit verbreitet.

Foto: www.peta.de

Die Qual der Tiere in der industriellen Massentierhaltung droht sich in die Qual von Menschen zu verwandeln.

Die Weltgesundheitsorganisation WHO warnte bereits 2014, Antibiotika-Resistenzen führten in eine post-antibiotische Ära, in der eigentlich harmlose Infektionen tödlich verlaufen, weil ihnen die letzte wirksame Medizin genommen wurde.

Quellen: · Übertragbare Antibiotika-Resistenz: Aus dem Stall ins Krankenhaus. Tagesspiegel, 12.1.2016

· Emergence of plasmid-mediated colistin resistance mechanism MCR-1 in animals and human beings in China: a microbiological and molecular biological study. In: The Lancet, 18.11.2015.
www.thelancet.com/journals/laninf/article/PIIS1473-3099(15)00424-7/abstract

· WHO warnt vor Post-Antibiotika-Ära. In: aerzteblatt.de, 30.4.2014

Resistenzen: Antibiotika sind auch bei Milchkühen die Regel

Etwa 80 Prozent aller Milchkühe in Deutschland erhalten regelmäßig Antibiotika - auch so genannte Reserveantibiotika, die als letztes Mittel gegen Krankheitserreger gelten.

Der massenhafte Antibiotika-Einsatz ist in der Geflügel- und Schweinemast bekannt. Nun ist auch die Milchwirtschaft in den Fokus geraten: Etwa 80 Prozent der Milchkühe erhalten in den Wochen vor der Kälbergeburt Antibiotika, etwa jede zehnte Behandlung erfolgt mit Reserveantibiotika, so eine Studie.

Allein in Deutschland sterben jährlich 15 000 Menschen an Infektionen mit Erregern, weil ihnen Antibiotika nicht mehr helfen können.

Quellen: · Reserveantibiotika in der Milcherzeugung in Deutschland. Germanwatch, 1/2016. · https://germanwatch.org/de/11560

· Antibiotika sind im Kuhstall die Regel.Süddeutsche Zeitung, 11.1.2016

Bild: Presenza - Fotolia.com

Pro Jahr werden laut Studie Milchkühen in Deutschland 1,5 bis 3,3 Mal Antibiotika verabreicht. Der Grund: Wegen der Hochleistungszucht nehmen Erkrankungen des Euters, der Klauen und Fortpflanzungsorgane stark zu.

Fuchsbandwurm: Risikofaktor Jagd

Von Dag Frommhold

Regelmäßig wird in den Medien über den Fuchsbandwurm berichtet - bisweilen in einem Ton, der an Hysterie grenzt. Grund dafür dürfte nicht zuletzt die Pressearbeit der Jagdverbände sein, die die Angst vor dem Parasiten gezielt schüren, um die Jagd auf Meister Reineke zu rechtfertigen. Tatsächlich kann man sich vor dem Fuchsbandwurm jedoch mit einfachen Mitteln schützen. Und Forschungsergebnisse zeigen, dass die Fuchsjagd das Risiko für den Menschen keinesfalls verringert, sondern es sogar ansteigen lässt.

Vor allem im Süden Deutschlands trägt ein beträchtlicher Teil der Füchse den Fuchsbandwurm als Darmparasiten in sich. Die Bandwurmeier, die sie mit dem Kot ausscheiden, können beim Menschen die so genannte alveoläre Echinokokkose verursachen, eine ernste Krankheit, die lebenslanger Behandlung bedarf. Was zunächst gefährlich und unberechenbar klingt, ist in Wirklichkeit jedoch eine extrem seltene Erkrankung, vor der man sich mit einfachen Mitteln zuverlässig schützen kann.

Dennoch schüren einschlägige Medienberichte die Angst vor dem Fuchsbandwurm, nicht zuletzt als Resultat eifriger Pressearbeit der Jagdverbände. Diese nutzen die latente Furcht der Bürger vor einer Infektion mit der Echninokokkose wiederum, um für die Fuchsjagd zu werben - nur durch die intensive Jagd auf den Fuchs, so argumentieren sie, könne man den Fuchsbandwurm eindämmen.

Kein Grund zur Panikmache

Dabei ist frappierend, wie schlecht selbst in vermeintlichen Fachkreisen zum Thema Fuchsbandwurm recherchiert wird. So schrieb die *Ärzte Zeitung*, im Jahr 2015 seien bis August bereits 96 Erkrankungen am Fuchsbandwurm (alveoläre Echinokokkose) gemeldet worden. Tatsächlich hatte man dabei aber Infektionen mit dem gut doppelt so häufigen Hundebandwurm (zystische Echninokokkose) fälschlicherweise dem Fuchsbandwurm zugeschlagen. Wie die Meldedaten des *Robert-Koch-Instituts* in Berlin zeigen, lag die Zahl der Fuchsbandwurminfektionen dagegen auf ähnlichem Niveau wie in den Vorjahren, in denen bundesweit jeweils etwas mehr als 30 Menschen erkrankten - weit weniger übrigens, als beispielsweise durch Jagdwaffen oder Blitzschläge zu Schaden kommen.

Jagdverbände wie Jagdmedien witterten offensichtlich dennoch ihre Chance, Angst vor Füchsen zu schüren und dadurch Rückendeckung für die Fuchsjagd zu gewinnen. Gierig griffen sie die Meldung der Ärzte Zeitung auf und verbreiteten sie mit Schlagzeilen wie »Füchse sind gefährlich!« *(jagderleben.de)* eifrig weiter, nicht ohne es zu versäumen, auf die vermeintliche Notwendigkeit der Bejagung von Füchsen hinzuweisen.

Luxemburg: Kein Zusammenhang zwischen Jagdverbot und Befallsraten

Ganz Ähnliches hatte sich bereits einen Monat zuvor in Luxemburg abgespielt, wo Füchse derzeit aufgrund eines zunächst einjährigen Jagdverbots vor Nachstellungen geschützt sind. Seit Jahren liegen die Befallsraten luxemburgischer Füchse mit dem Fuchsbandwurm bei etwa 20-30 %; ein Niveau, das etwas unterhalb jener der angrenzenden deutschen Bundesländer liegt. Als die Untersuchung von 32 tot aufgefundenen Füchsen im Oktober jedoch ergab, dass 13 von ihnen Bandwürmer im Darm trugen - eine Quote von etwa 40 % - , war der luxemburgische Jagdverband schnell dabei, den Grund für den Anstieg in der jagdlichen Schonung von Meister Reineke zu suchen. Die Meldung gab den gebetsmühlenhaft wiederholten Forderungen des luxemburgischen Jagdverbands nach einer umgehenden Aufhebung des Jagdverbots neuen Auftrieb.

Dass eine derart geringe Stichprobengröße bei einem so niedrigen Unterschiedsniveau (zehn Prozentpunkte entsprechen etwa drei Tieren) überhaupt keine Aussage erlaubt und die Differenz mit beträchtlicher Wahrscheinlichkeit reiner Zufall ist, blieb dabei aber unerwähnt. »Es besteht kein Grund zu der Annahme, dass die Befallsraten in Luxemburg sich anders entwickeln als in den benachbarten deutschen Bundesländern«, erläutert daher Felix Wildschutz, Direktor des luxemburgischen Veterinäramts, gegenüber *fuechse.info*. »Es besteht auch keine Annahme, dass ein Zusammenhang zwischen dem Jagdverbot und den Befallsraten der Füchse existiert.«

Fuchsjagd lässt das Infektionsrisiko für Menschen ansteigen

Tatsächlich gibt es keinen einzigen Beleg für die Hypothese, der Fuchsbandwurm könne durch intensivere Fuchsjagd zurückgedrängt werden. Wie spätestens die dramatischen Misserfolge bei der Tollwutbekämpfung in den 1960er und 70er Jahren

Bild: Pim Leijen - Fotolia.com

In Luxemburg ist die Fuchsjagd seit April 2015 verboten. Um Stimmung für eine Wiedereinführung der Fuchsjagd zu machen, schüren die Jäger die Angst vor dem Fuchsbandwurm…

eindrucksvoll gezeigt haben, lassen Fuchsbestände sich großflächig nicht durch die Jagd reduzieren. Damals verfolgte man Füchse mit allen zur Verfügung stehenden Mitteln - bis hin zur Vergasung ganzer Fuchsfamilien im Bau. Dennoch gab es nach zwanzig Jahren rigorosester Fuchsjagd mehr Füchse als je zuvor, und die Tollwut griff ungehindert weiter um sich. Fuchspopulationen reagieren auf intensive Bejagung nämlich mit steigenden Geburtenraten, wodurch auch hohe Verluste schnell wieder ausgeglichen werden.

Bereits bei der Tollwutbekämpfung erwies die Fuchsjagd sich jedoch nicht nur als wirkungslos, sondern sogar als kontraproduktiv. Zwar beeinflusst sie den Gesamtbestand nicht nachhaltig, führt durch die steigenden Geburtenraten aber zu einem höheren Anteil an Jungfüchsen an der Gesamtpopulation. Da diese Jungfüchse sich jedoch im Herbst ein eigenes Revier suchen und dabei oft viele Kilometer zurücklegen, sind sie es, die die Tollwut oft erst in neue Gebiete einschleppen. So ist es zu erklären, dass die Ausbreitungsgeschwindigkeit der Tollwut sogar zunahm, bevor man die Seuche durch den flächendeckenden Abwurf von Impfködern aus Flugzeugen schließlich besiegte.

Forschungsergebnisse deuten darauf hin, dass eine derartige kontraproduktive Wirkung der Jagd auch für den Fuchsbandwurm gilt. So finden sich im Darmtrakt junger Füchse deutlich mehr ausgewachsene Exemplare des Fuchsbandwurms, als es bei älteren Tieren der Fall ist (1,2,8). Im Laufe ihres Lebens entwickeln Füchse offensichtlich Abwehrmechanismen gegen den Parasiten. Dies lässt den Schluss zu, dass in bejagten Fuchsrevieren unter dem Strich mehr Eier des Fuchsbandwurms in die Umwelt abgegeben werden, weil dort der Anteil für den Bandwurm empfänglicher Jungfüchse höher ist. Das Infektionsrisiko für Menschen steigt durch die Jagd also demnach an.

Einfache, aber wirkungsvolle Schutzmaßnahmen

Ganz davon abgesehen, dass eine Erkrankung an der alveolären Echinokokkose schon rein statistisch extrem unwahrscheinlich ist, kann man sich mit einfachen Maßnahmen davor schützen. Die weitaus wichtigste davon ist, Hunde und Katzen regelmäßig - am besten alle sechs Wochen - zu entwurmen und im Umgang mit ihnen Hygiene zu wahren. Durch den Verzehr von Mäusen, die mit dem Bandwurm infiziert sind, können sie ähnlich wie der Fuchs zu Ausscheidern von Fuchsbandwurmeiern werden. Experten gehen davon aus, dass der weitaus größte Teil der Infektionen mit alveolärer Echinokokkose auf das Konto unzureichend entwurmter Heimtiere geht.

Bodennah wachsende Waldbeeren sind - anders, als es oft dargestellt wird - als Infektionsquelle dagegen unbedeutend. Einerseits ist es extrem unwahrscheinlich, dass eine Beere jemals mit Fuchskot in Kontakt kommt und dann auch noch ungewaschen verzehrt wird, andererseits scheint nur eine Dauerexposition - also der regelmäßige Kontakt mit Bandwurmeiern - auch zu einer Infektion zu führen.

Immer mehr Epidemiologen zweifeln daher grundsätzlich an, dass der Infektionsweg überkontaminierte Pilze oder Waldfrüchte überhaupt eine Rolle spielt. Wer sich dennoch unwohl fühlt, kann eventuelle Bandwurmeier durch das Erhitzen der Nahrung auf mindestens 60 Grad sicher abtöten.

Zu guter Letzt ist es in Gebieten mit hoher Verbreitung des Fuchsbandwurms ratsam, sich nach der Gartenarbeit die Hände zu waschen. Dadurch kann man verhindern, dass man eventuell an den Händen haften gebliebene Fuchsbandwurmeier aufnimmt. >>>

Kein Zusammenhang zwischen Befallsrate der Füchse und Infektionen beim Menschen

Interessanterweise scheint es jedoch nur wenig Zusammenhang zwischen der Befallsrate der Füchse mit dem Fuchsbandwurm und der Anzahl auftretender Echinokokkose-Erkrankungen beim Menschen zu geben. Die Forscher um den ungarischen Epidemiologen Sréter stellten beispielsweise fest, dass trotz deutlich ansteigender Befallsraten der Füchse in den 1990er Jahren auch langfristig keine Zunahme an Echinokokkosefällen zu verzeichnen war (9). Sie erklären diesen Umstand mit dem gewachsenen Hygienebewusstsein der Menschen, insbesondere im Umgang mit Haustieren.

Die regelrechte Hysterie, die der Fuchsbandwurm vielerorts auszulösen scheint, ist also ganz offensichtlich ungerechtfertigt. Zudem gibt es heutzutage Entwurmungsköder, mit deren Hilfe das Auftreten des Fuchsbandwurms in Fuchspopulationen auf nahezu null reduziert werden kann (3).

Schafft die Jagd ab!

Informationen: www.abschaffung-der-jagd.de

Ein Beispiel: Von 2003 bis 2007 wurden im Landkreis Starnberg Entwurmungsköder verteilt. Waren 2003 noch 51 % der Füchse mit dem Fuchsbandwurm infiziert, so sank diese Zahl im Jahr 2005 auf 42 Prozent, 2006 auf 12 Prozent, und im März 2007 betrug die Befallsrate sogar nur noch 0,8 % (6,7). Auch hier gilt allerdings, dass die Fuchsjagd einen negativen Einfluss auf die Wirksamkeit der Beköderung hat. Da Jagddruck die Wanderbewegungen in Fuchspopulationen ansteigen lässt, erhöht sie das Risiko, dass nicht entwurmte Tiere von außen in das beköderte Areal eindringen und dabei den Bandwurm wieder einschleppen (4). Dennoch gilt, dass - von den erwähnten einfachen Vorsichtsmaßnahmen abgesehen - die Entwurmung von Füchsen das einzig wirksame Mittel gegen den Fuchsbandwurm darstellt.

Jagd: Teil des Problems

Wer dagegen - ob aus Unwissen oder verantwortungslosem Kalkül - die Jagd als probates Mittel gegen den Fuchsbandwurm propagiert, muss sich vorwerfen lassen, nicht Teil der Lösung, sondern Teil des Problems zu sein. Immerhin deutet einiges darauf hin, dass die Jagd auf Meister Reineke die Verbreitung des Bandwurms sowie das Infektionsrisiko für den Menschen sogar ansteigen lässt. Den Fuchsbandwurm zu instrumentalisieren, um die Fuchsjagd zu rechtfertigen, ist daher schlichtweg zynisch und gefährdet im schlimmsten Fall sogar Menschenleben.

Informationen: fuechse.info

Literatur

(1) P. Deplazes, D. Hegglin, S. Gloor, T. Romig (2004): Wilderness in the city: the urbanization of Echinococcus multilocularis". TRENDS in Parasitology Vol.20 No.2

(2) D. Ewald, J. Eckert (1993): Verbreitung und Häufigkeit von Echinokokkus multilocularis bei Rotfüchsen in der Nord-, Süd-, und Ostschweiz sowie im Fürstenturm Liechtenstein. Zeitschrift für Jagdwissenschaften, 39, 171-180

(3) D. Hegglin, P. Deplazes (2008): Control strategy for Echinococcus multilocularis. Emerg Infect Dis 14, 1626-1628

(4) D. Hegglin, P.I. Ward, P. Deplazes (2003): Anthelmintic Baiting of Foxes against Urban Contamination with Echinococcus multilocularis, Emerging Infection Diseases, 9(10)

(5) S. Hofer, S. Gloor, U. Müller, A. Mathis, D. Hegglin, P. Deplazes (2000), High prevalence of Echinococcus multilocularis in urban red foxes (Vulpes vulpes) and voles (Arvicola terrestris) in the city of Zürich, Switzerland. Parasitology, 120, 135-142

(6) A. König, T. Romig, C. Janko, R. Hildenbrand, E.A. Holzhofer, Y. Kotulski (2008): Integrated-baiting concept against E. multilocularis in foxes is successful in Southern Bavaria, Germany. European Journal of Wildlife Research 54, 439-447

(7) A. König, T. Romig (2007), Bericht an die Gemeinden des Landkreises Starnberg sowie die Gemeinden Neuried und Planegg über das Projekt Kleiner Fuchsbandwurm im Bereich der Gemeinden im Landkreis Starnberg sowie den Gemeinden Neuried und Planegg im Landkreis München

(8) K. Tackmann, U. Loschner, H. Mix, C. Staubach, H.H. Thulke, F.J. Conraths (1998): Spatial distribution patterns of Echinococcus multilocularis (Leuckart 1863) (Cestoda: Cyclophyllidea: Taeniidae) among red foxes in an endemic focus in Brandenburg, Germany. Epidemiol Infect 120, 101-109

(9) T. Sréter, Z. Széll, Z. Sréter-Lancz, I. Varga (2004): Echinococcus multilocularis in Northern Hungary. Emerging Infectious Diseases

Jagd: Blei vergiftet Vögel und Natur

Foto: Eilert Voß

Etwa 1.000 Tonnen Bleischrot werden einer EU-Studie zufolge jährlich in Deutschlands Natur verschossen.

Viele Jäger verwenden immer noch Bleimunition. Doch Blei vergiftet die Umwelt und vergiftet und tötet zig-Tausende Wasservögel.

»Bei überwinternden Schwänen aus Nordeuropa geht ein Viertel der festgestellten Todesfälle auf diese Ursache zurück«, meldet *SPEKTRUM der Wissenschaft* (27.11.2015). Dazu kommen hunderttausende weitere Tiere, die außerhalb der winterlichen Jagdzeit davon kontaminiert und schwer in ihren Körperfunktionen beeinträchtigt werden oder sterben.

Einer aktuellen Studie der *University of Cambridge* zufolge sterben jeden Winter in Großbritannien zwischen 50.000 und 100.000 Enten, Schwäne und Gänse, weil sie Bleikügelchen und -splitter mit Nahrung verwechseln und sich dadurch vergiften.

Neben Wasservögeln vergiften sich auch andere Tiere wie Füchse und Greifvögel, wenn sie mit Blei kontaminiertes Aas schlucken oder Tiere erbeuten, die bei der Jagd verwundet wurden. So sterben viele der in Deutschland lebenden Seeadler jämmerlich an einer Bleivergiftung.

Bleischrot aus Jägerflinten ist mittlerweile die Hauptquelle für diesen Schwermetalleintrag in die Umwelt. Blei ist ein Nervengift, schon geringe Mengen können die Wahrnehmung trüben und Nervenschäden verursachen.

Quellen: · Deborah J. Pain1†, Ruth Cromie1 & Rhys E. Green: Poisoning of birds and other wildlife from ammunition-derived lead in the UK www.oxfordleadsymposium.info/wp-content/uploads/OLS_proceedings/papers/OLS_proceedings_pain_cromie_green.pdf

· Jagd: Bleimunition vergiftet zahlreiche Vögel. SPEKTRUM, 27.11.2015 www.spektrum.de/news/bleimunition-vergiftet-zahlreiche-voegel/1379174

Nicht nur in Luxemburg:
Das Märchen vom Fuchsbandwurm

»Alarm! Der Fuchsbandwurm erobert Luxemburg - Das ist die Konsequenz aus Giras Fuchs-Jagdverbot«, titelte eine luxemburgische Wochenzeitung. Auch in der deutschen Presse war verschiedentlich zu lesen, dass die Befallsrate luxemburgischer Füchse mit dem Fuchsbandwurm seit Einführung des Jagdverbots zugenommen habe. Fuchs-Experte Dag Frommhold wollte es genau wissen: Er fragte bei der Luxemburgischen Veterinärverwaltung nach.

Hier die Stellungnahme des Direktors der Luxemburgischen Veterinärverwaltung, Felix Wildschutz: **»Wegen der niedrigen Zahlen von Stichproben kann der Anstieg nicht als signifikant angesehen werden und es besteht auch nicht die Annahme, dass es einen Zusammenhang zum Jagdverbot gibt.«**

Also: Alles Jägerlatein! Es scheint, als wollten die Jagdvertreter mit dem Märchen vom Fuchsbandwurm in der Öffentlichkeit Ängste schüren und Stimmung machen für die angebliche Notwendigkeit der Fuchsjagd.

Bilanz nach Fuchsjagdverbot

In Luxemburg wurde ein Jahr nach dem Inkrafttreten des Fuchsjagdverbots vor den Abgeordneten der zuständigen Parlamentsausschüsse eine Bilanz gezogen. Laut Natur- und Forstverwaltung seien nach der Einführung des Fuchsjagdverbots keine wesentlichen Probleme festgestellt worden, berichtet das *Luxemburger Wort* am 21.1.2016. »Auch der Vertreter des Gesundheitsministeriums hatte nichts zu bemängeln.«

Eier aus Bodenhaltung

Keine Idylle für Hühner

Geht es in den Ställen von Kleinbauern tatsächlich besser zu als in den Großanlagen der Konzerne? Eine PETA-Recherche in einem Geflügelhof mit Bodenhaltung in Gerlingen zeigt: Auch »Eier vom Bauer nebenan« bedeuten keine Idylle für die Hühner.

Die Verbraucher werden oft durch geschönte Werbung getäuscht. So verspricht die Website des Hühnerhofs in Gerlingen bei Stuttgart, dass die Hühner ein idyllisches Leben führen, glücklich und zufrieden jeden Tag ihr Ei legen und abends gut behütet in ihrem Stall schlafen.

Dass die Realität jedoch anders aussieht, zeigt eine aktuelle Recherche der Tierrechtsorganisation PETA: »Unsere Ermittler filmten tote Hühner, die teilweise mumifiziert neben den lebenden Artgenossen im Stall verrotten. Zudem picken sich die Tiere unter anderem aus Stress und Langweile gegenseitig die Federn aus, wie die teilweise ausgerissenen Schwanzfedern und kahlen Stellen im Gefieder zeigen. Ob die Tiere tatsächlich ‚den Auslauf auf der grünen Wiese' genießen dürfen, ist fraglich. PETA besuchte den Stall auch tagsüber mehrmals und sah kein einziges Mal ein Huhn auf der Wiese.«

»Ekelerregende Zustände«

Ein Reporter der Stuttgarter Zeitung begleitete die PETA-Ermittler und berichtet von »ekelerregenden Zuständen«: »Die Gitter, auf denen die Legehennen stehen, sind voller Kot. Das schaut widerwärtig aus, ist aber gang und gäbe in der so genannten Bodenhaltung von Geflügel, die aktuell innerhalb der EU die zweitniedrigsten Anforderungen an den Tierschutz stellt.« *(Stuttgarter Zeitung, 13.11.2015)*

Der Journalist weist in seinem Artikel darauf hin, dass vieles in der Nutztierhaltung den Vorschriften entspräche, was der Verbraucher, sofern er einmal genauer hinschauen könnte, als abstoßend empfinden würde. In dem Gerlinger Hühnerstall sei die Grenze zum Rechtsbruch jedoch überschritten: »Überall liegen tote, verweste Legehennen herum, etwa 60 Kadaver, platt getreten und angefressen von den Artgenossen. Kannibalismus ist eine verbreitete Verhaltensstörung in der Massenhühnerhaltung, in der sich laut der EU-Norm neun Tiere einen Quadratmeter Grundfläche teilen.«

PETA erstattet Strafanzeige

PETA erstattete Strafanzeige gegen den Landwirt und informierte das zuständige Veterinäramt. Denn: »Die Behörden müssen unter anderem auch die zugelassene Besatzdichte im Stall prüfen, denn laut Tierschutznutztierhaltungsverordnung müssen wenigstens alle Hennen gleichzeitig eine erhöhte Sitzstange zum Ruhen aufsuchen können sowie einen Einstreubereich zur Verfügung haben. Zudem müssten die Verantwortlichen die toten Hühner täglich aus dem Stall bringen«, erklärt die Tierrechtsorganisation.

Eier ohne Hühnerleid?

»Krankmachende Zucht auf immer mehr Eier, das Abtrennen der empfindlichen Schnabelspitzen, das Töten der männlichen Küken direkt nach der Geburt, Stress durch Hunderte oder gar Tausende Artgenossen im Stall, Verhaltensstörungen, da die Tiere ihr arttypisches Verhalten nicht ausleben können, die grausame Verladung und der Tod im Schlachthof - das sind einige der Gründe, warum es keine Eier ohne Tierquälerei geben kann«, so PETA.

Bio-Eier sind keine Lösung

Die EU-Richtlinien für biologische Landwirtschaft erlauben für die Eierproduktion 3.000 Legehennen pro Stalleinheit bei Besatzdichten von sechs Tieren pro Quadratmeter. Doch in Ställen mit 3.000 Hennen kann sich keine natürliche Sozialstruktur entwickeln, was zu einem erhöhten Stressniveau und gestörtem Verhalten führt. Fachleute sprechen von »Federnkannibalismus«.

Tierfreundliche Alternativen

Inzwischen gibt es eine Vielzahl von veganen Koch- und Backbüchern, die zeigen, wie einfach man köstliche Kuchen und Torten ohne Eier backen kann. Selbst Rührei lässt sich ohne Hühnerei herstellen: aus Tofu oder mit MyEy, dem veganen Ei-Ersatz von Konditormeister Chris Geiser aus Tirol. Mit MyEy gelingen sogar Bisquitrollen, Baiser und Schaumcremes...

Informationen & Film ansehen:
www.peta.de/Eier-vom-Bauern-nebenan
MyEy, der vegane Ei-Ersatz: www.myey.info

Bei drei unangemeldeten Besuchen zeigt sich für die PETA-Ermittler immer das gleiche Bild: Im Hühnerstall eines Bauern in Gerlingen liegen zwischen lebenden Hühnern immer wieder die Kadaver toter Artgenossen.

Täglich müssten die toten Tiere aus dem Stall gebracht werden - hier liegen sie wochenlang, zum Teil schon mumifiziert.

Alle Fotos: PETA

Animals' Angels: »Wir

Sophie Greger dokumentiert Anbindehaltungen in Deutschland: »Die Kühe verbringen - mit Ketten um den Hals - an dieser einen Stelle ihr gesamtes Leben.«

Unten: Silvia setzt sich in Rumänien ein, dass Tierschutzbestimmungen wenigstens ansatzweise eingehalten werden.

Wer die bunten, idyllischen Packungen von Milch, Butter, Quark & Co vor sich auf dem Tisch hat und die zufrieden grasenden Kühe vor Alpenpanorama sieht, kommt kaum auf die Idee, dass solche Bilder nichts mit der Realität zu tun haben. Was die Realität ist, sieht Sophie Greger von »Animals' Angels« anders.

Sophie sieht die Kühe in den so genannten »Anbindehaltungen«. Einige Dutzend der Ställe, in denen Kühe so gehalten werden, hat sie besucht und kontrolliert. Sie berichtet: »Ich kann das kaum fassen, dass Tiere bei uns immer noch so gehalten werden. Die Kühe verbringen - mit Ketten um den Hals - an dieser einen Stelle ihr gesamtes Leben. Sie können nicht nach vorne, nicht nach hinten. Sie können sich nur legen und wieder aufstehen. Sie erinnern mich an Kerkerinsassen im Mittelalter und an unschuldig Gefangene in irgendeiner Diktatur. Mitten in Deutschland - tausendfach gibt es so etwas. Jede vierte deutsche ‚Milch'kuh wird so im Stall angebunden. Und dasselbe gilt für ‚Mast'rinder. Das hat mich tief getroffen.«

»Vielen würde die Lust auf Fleisch vergehen«

Dabei hat Sophie schon einiges gesehen, was Tieren angetan wird. Seit Jahren arbeitet sie mit *Animals' Angels* in Europa dafür, dass sich endlich beim Transport, bei der Haltung und bei der Schlachtung etwas zum Besseren für die Tiere ändert. »Das sind halt die Tiere, die jeder nur essen will. Die so genannten ‚Nutz'tiere werden ja hinter Stacheldraht und in riesigen Fabriken gemästet und eingesperrt. Vieles, was ihnen angetan wird, bekommt man nicht zu Gesicht. Das soll auch so sein, sonst würde vielen Menschen die Lust auf Fleisch vergehen.«

Die *Animals' Angels* gehen dahin, wo andere weggehen. Und sie sehen hin, wo andere wegsehen. Sophie sorgt in Polen mit einheimischen Mitarbeitern dafür, dass Märkte kontrolliert und die schlimmsten Missstände angezeigt werden. Silvia, ein italienischer ‚Tierengel', ist in Rumänien unterwegs und bearbeitet lokale und regionale Behörden, damit sie dort wenigstens ansatzweise die europäischen Bestimmungen für die Tiere einhalten: »In Rumänien regt mich zum Beispiel ein ‚Volkssport' auf, bei dem Pferde schwerste Betonklötze ziehen müssen, bis sie zusammenbrechen. So etwas hat in einem zivilisierten Europa keinen Platz, und immerhin haben wir schon Erleichterungen und Einschränkungen solcher Quälereien durchsetzen können. Es ist halt äußerst mühsam.«

Alle Fotos: Animals' Angels

sind bei den Tieren«

Einsatz in Indien

Mühsam ist es, und es erfordert Hartnäckigkeit, Geduld und innere Stärke, denn die *Animals' Angels* wollen immer mit den Behörden und den zuständigen Beamten arbeiten und nicht gegen sie. Sie sind überzeugt, dass nur so langfristige Veränderungen zu erreichen sind. Das gilt auch für Indien, wo Sophie mit zwei indischen Frauen und unterstützt durch eine indische Tierschutzorganisation schon viel für Kühe und Kälber getan hat. »Wenn man immer wieder nachhakt und nicht nachgibt, und wenn man deutlich für die Tiere eintritt, ohne dass man als überheblicher Europäer rüberkommt, kann man schon etwas erreichen«, sagt Sophie. Einige der schlimmsten Quälereien sind abgeschafft, wenigstens an einigen Orten, und diese Arbeit setzt Beispiele und wirkt als Leuchtturm.

Obwohl die Kühe in Indien ‚heilig' sind, geht es ihnen dort überhaupt nicht gut. Sie werden vernachlässigt, müssen sich mühsam ihr Futter suchen (und dabei immer wieder Plastik und Müll aufnehmen). Jedes Jahr werden Millionen »Heilige Kühe« unter unsäglichen Bedingungen nach Bangladesch transportiert, um für die Lederindustrie geschlachtet zu werden. Und: Ausgerechnet Indien ist auf dem Weg, Brasilien als größten Rindfleisch-Exporteur der Welt abzulösen. Quälereien und Hunger und Durst gehören zu den Leiden der Kühe.

Kontrolle von Tiertransporten in der EU

Seit 12 Jahren ist Julia Havenstein, eine 43jährige Juristin, im Auftrag der *Animals' Angels* bei den Tieren. Ihre Schwerpunkte waren anfangs Spanien und Portugal, wo sie sich erfolgreich für eine bessere Behandlung der so genannten ‚Nutz'tiere eingesetzt hat. Seit einigen Jahren leitet sie die Transporteinsätze in der EU sowie Projekte im Mittleren Osten und Marokko.

»Mein Herz schlägt für die Tiere, die im Schlachthaus und dann auf dem Teller landen. Von Spanien aus gehen viele Tiere auf den Transport, zum Beispiel nach Italien, und deswegen kontrollieren wir immer wieder die Routen. Zum Glück arbeiten wir sehr gut mit der Polizei zusammen! In Europa haben wir schon Dutzende Schulungen für Polizisten gemacht, es sind bestimmt 5.000 Beamte durch unsere Trainings gegangen. Dank der Schulungsmaßnahmen können sie besser dafür sorgen, dass die Bestimmungen eingehalten werden und wo notwendig Strafen verhängen. Zum Beispiel organisiert die italienische Polizei jetzt jedes Jahr einen großen Einsatztag, an dem alle Autobahnpolizeistellen konzentriert gegen die Unsitten bei den Tiertransporten vorgehen. Das ist ein großer Erfolg, allein an den Geldbußen von zigtausend Euro gemessen - und so etwas spricht sich natürlich bei den Transporteuren herum!«

>>>

Sophie setzt sich auch in Indien für die »Heiligen Kühe« ein, die oft gar nicht so heilig behandelt werden. Ausgerechnet Indien ist auf dem Weg, der größte Rindfleisch-Exporteur der Welt zu werden.

Unten: Julia Havenstein kontrolliert Tiertransporte in der EU, in enger Zusammenarbeit mit der Polizei

Gegengewicht zum Tierqual-Export von Deutschland aus: Die Tierschutz-Überzeugung in andere Länder bringen, zum Beispiel beim »Animal Day in Marokko«.

Christa Blanke, Gründerin der »Animals' Angels«, weiß: Wer sich auf das Schicksal der »Schlacht«tiere einläßt, wird zum Zeugen von Brutalität und Vernichtung in unvorstellbarem Ausmaß. Das moderne Agrobusiness kalkuliert mit dem, was Tiere gerade noch aushalten können, ohne zu sterben. Das Leiden findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt.

Zeichen setzen

»Bei den Tieren« zu sein - das ist immer wieder die Aufgabe und das Ziel der *Animals' Angels*. Sie sind direkt vor Ort, von Portugal bis nach Australien und von Dänemark bis Katar. Dass sie als kleine, tatkräftige Gruppe nicht flächendeckend wirken können, wissen sie selber nur zu gut. Umso mehr legen sie Wert darauf, dass sie Prozesse anstoßen, Beispiele geben und Zeichen setzen.

»Wenn schon von Europa, auch von Deutschland aus, die Maschinen und Ideen für die industrielle Behandlung von Tieren in die Dritte Welt und in den Osten exportiert werden - dann wollen wir unsere Überzeugung auch exportieren, als Gegengewicht. Das ist unser Protest«, sagt Julia. Sie bereitet sich gerade auf einen »Animal Day« in Marokko vor, wo die *Animals' Angels* auf einem Tiermarkt zeigen wollen, dass Hühner Wasser, Schafe Schatten und alle Tiere eine gute Behandlung brauchen. »Tiere haben in unseren Augen eine eigene Würde, und das wollen wir demonstrieren, indem wir ganz praktisch vor Ort etwas für sie tun.«

»Animals' Angels« 1998 von Christa Blanke gegründet

Seit 1998 gibt es die *Animals' Angels*. Sie wurden gegründet von Christa Blanke, die mit ihrem Engagement und ihrer klaren Haltung für viele Tiere Verbesserungen gebracht - und bei Transporteuren, Händlern und Politikern für Aufsehen gesorgt hat. Gerade weil sie unbequem und unnachgiebig immer wieder bei den zuständigen Stellen vorgesprochen und nachgehakt hat, ist sie mit ihrer Organisation zu einem Markenzeichen geworden. Christa Blanke wurden nationale und internationale Anerkennung durch viele Preise und Auszeichnungen zuteil, darunter das Bundesverdienstkreuz.

Ihr Buch »Mit den Augen der Liebe« ist ein sehr persönliches Tagebuch, in dem sie von Tiertransporten berichtet: Von der Qual und Angst der Tiere, ohne Wasser, ohne Nahrung, ohne Rücksicht - und von Menschen, die bei den Tieren sind, ihnen Wasser und Trost geben, die die Augen nicht verschließen und das Gesehene an die Öffentlichkeit bringen. In ihrem Buch »Da krähte der Hahn« berichtet Christa Blanke von ihren Erfahrungen als Pfarrerin, die sich für Tierschutz engagiert und immer wieder feststellt, wie die Kirche zu all dem Unrecht an Tieren schweigt. Dies führte im Jahr 2000 zu ihrem Kirchenaustritt.

Bild links: Langstrecken-Tiertransport.
Seit fast 20 Jahren sind »Animals' Angels« bei den Tieren auf Autobahnen, an Schlachthöfen, Sammelstellen und Märkten. Sie trainieren Polizisten und halten Fachvorträge für Veterinäre und politische Entscheidungsträger.
Sie stellen Strafanzeigen bei festgestellten Verstößen und publizieren ihre Beobachtungen und Erfahrungen.

Alle Fotos: Animals' Angels

Anbindehaltung verbieten und Tiertransporte stoppen

»In Deutschland muss noch viel passieren!«, sagt Sophie Greger (34). »Ich bin froh, dass wir im Jahr 2015 so viel für die angebundenen Kühe erreicht haben wie nie zuvor. Die aktuellste Entwicklung ist eine Bundesratsinitiative, die Hessen im November eingereicht hat: Ein deutschlandweites Verbot der ganzjährigen Anbindehaltung. Die Vorarbeit dazu haben wir gemacht. Wir haben das Thema auf die Tagesordnung gesetzt. Jetzt muss die Politik ihre Verantwortung ernst nehmen und für dieses längst überfällige Verbot stimmen.«

Julia Havenstein, die Vorsitzende von *Animals' Angels*, freut sich an allen Erfolgen für die Tiere. »Und wenn Sie mal auf der Autobahn einen riesigen LKW sehen mit der Botschaft: »STOPPT TIERTRANSPORTE« - der fährt in unserem Auftrag! Dafür haben unsere Förderer und Unterstützerinnen gespendet. Und dafür stehen wir!«

In Deutschland fahren bisher 11 LKW und ein Bus mit der Aufschrift »STOPPT TIERTRANSPORTE!«

Animals' Angels

- ist die anerkannte Fachorganisation für die Abschaffung der Tiertransporte,
- hat einen globalen Anspruch,
- verlangt den Vollzug bestehender Tierschutzgesetze,
- proklamiert die Rechte von Tieren auf Leben, Freiheit und Glück,
- arbeitet dafür, dass Tiere als Lebewesen mit eigenen Rechten behandelt werden,
- sieht den Kampf für Tierrechte gleichwertig mit dem Kampf für Menschenrechte.

Gegründet 1998 von Christa und Michael Blanke -
Wird ausschließlich durch etwa 6.000 Spender und Unterstützerinnen finanziert -
Arbeitet mit ca. 15 Menschen auf vier Kontinenten.
Motto: »Wir sind bei den Tieren«

***Kontakt:* Animals' Angels**
Rossertstraße 8
D-60323 Frankfurt a. Main
Tel. +49 (0)69 - 70798170
www.animals-angels.de

ANIMALS' ANGELS
wir sind bei den Tieren

Atlas Deutscher Brutvogelarten: Grundlagenerhebung für den Vogelschutz

Jeder Vogel zählt

Vogelschützer schlagen Alarm: Einst fast allgegenwärtige Vogelarten wie Kiebitz und Feldlerche sind selten geworden. Vor allem in der Agrarlandschaft sind Vögel insbesondere im zurückliegenden Jahrzehnt stark zurückgegangen und lokal bereits aus der Landschaft verschwunden. Doch wie steht es allgemein um die Vogelwelt in Deutschland?

Um diese Frage zu beantworten, wurden die Veränderungen der Verbreitung und Häufigkeit aller in Deutschland brütenden Vogelarten erstmals in einem umfassenden Werk zusammengestellt: dem »Atlas Deutscher Brutvogelarten«, herausgegeben von der der *Stiftung Vogelmonitoring Deutschland* und dem *Dachverband Deutscher Avifaunisten*. Das Buch ist mehr als beeindruckend: 800 Seiten stark und 3,5 Kilo schwer beinhaltet es eine unglaubliche Fülle an Informationen. Durch den übersichtlichen Aufbau ist es sowohl für eingehende Studien als auch als schnelles Nachschlagewerk geeignet.

Der »Atlas Deutscher Brutvogelarten« ist ein Grundlagenwerk für den nachhaltigen Natur- und Vogelschutz - und das Ergebnis des wohl größten jemals in Deutschland durchgeführten Kartiervorhabens, für das über 4000 Vogelkundler in mehr als 400.000 Stunden ehrenamtlicher Arbeit Daten erhoben haben.

Die Ergebnisse der »Vogelzählung«

In Deutschland brüten 280 Vogelarten, davon regelmäßig 248 einheimische Arten. Der Rest verteilt sich auf unregelmäßig brütende oder gebietsfremde Vogelarten. Insgesamt brüten in Deutschland aktuell 70 bis 100 Millionen Vogelpaare.

Die mit Abstand häufigsten Arten sind Buchfink und Amsel mit jeweils über acht Millionen Paaren, gefolgt von der Kohlmeise mit mehr als fünf Millionen Paaren. Zusammen mit 19 weiteren Arten, deren Bestände über eine Million Paare erreichen, machen sie 80 Prozent aller in Deutschland brütenden Vögel aus.

Etwa 100 Vogelarten brüten auf weniger als zehn Prozent der Landesfläche. Davon sind viele Arten stark gefährdet, wie der Goldregenpfeifer, der Seggenrohrsänger oder der Rotkopfwürger, deren Bestände sehr stark abgenommen haben.

Jede dritte Brutvogelart geht im Bestand zurück

Jede dritte bei uns brütende Vogelart geht in ihrem Bestand zurück. Die stärkste Bestandsabnahme seit Mitte der 1980er Jahre ist beim Rebhuhn zu beklagen, die größten Arealverluste verkraften müssen die Haubenlerche und die Bekassine. Doch auch bislang häufige und weit verbreitete Arten gehen - weitgehend unbemerkt - im Bestand zurück.

»Offenkundig ist, dass viele Arten der Agrarlandschaft weite Bereiche des noch in den 1980er- Jahren besiedelten Brutareals geräumt haben«, so Bernd Hälterlein, Vorsitzender des *Dachverbandes Deutscher Avifaunisten*. Dies betrifft vor allem Vogelarten des Feuchtgrünlandes, aber auch das industriell bewirtschaftete Ackerland bietet kaum noch Lebensraum. Uferschnepfe und Wiesenpieper haben bereits viele Brutgebiete aufgegeben - aufgrund Entwässerung, Grünlandumbruch und der Intensivierung der Grünlandnutzung. Die Zahl vieler auf dem Boden brütenden Feldvögel, wie Kiebitz, Feldlerche, Feldsperling und Rebhuhn, ist vor allem im zurückliegenden Jahrzehnt stark zurückgegangen. Regional oder lokal sind auch diese Arten bereits aus der Landschaft verschwunden.

»Gleichermaßen beeindruckend wie alarmierend ist die Erkenntnis, wie sensibel Vogelarten auf Veränderungen in ihren Brutlebensräumen reagieren können«, stellt Dr. Kai Gedeon, Vorsitzender der *Stiftung Vogelwelt*, fest.

Dramatischer Verlust an Artenvielfalt

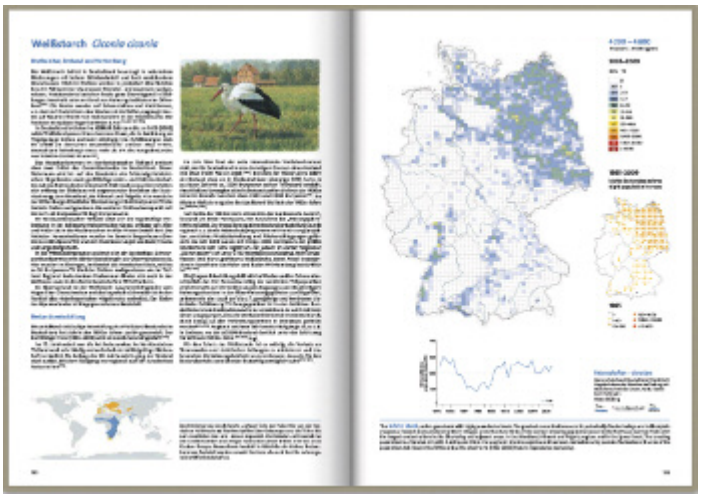
Vogelschützer warnen vor einem dramatischen Verlust an Artenvielfalt, der weit über das Verschwinden einzelner Vogelarten hinausgehe.

»Vogelarten sind ausgezeichnete Indikatoren, mit deren Hilfe sich stellvertretend die Entwicklung der Artenvielfalt und die Landschaftsqualität messen lassen. Geht es ihnen schlecht, so sind auch viele andere Tiergruppen betroffen«, erklärt Prof. Dr. Beate Jessel, Präsidentin des *Bundesamtes für Naturschutz*. Sie fordert mehr Weitblick bei der Nutzung unserer natürlichen Ressourcen ein: »Die aktuellen Befunde verpflichten uns - abseits dringend notwendiger Analysen - dazu, nun auch Taten folgen zu lassen, um den Erhaltungszustand unserer Vogelwelt deutlich zu verbessern.« Der »Atlas Deutscher Brutvogelarten« bietet hierfür belastbare Informationen und ausgezeichnete Argumentationshilfen.

»Wir gehen davon aus, dass dieses Werk für jeden Natur- und Tierfreund eine interessante Informationsquelle darstellt«, so Christopher König vom *Dachverband Deutscher Avifaunisten* gegenüber »Freiheit für Tiere«.

Foto: couvar - Fotolia.com

Im »Atlas Deutscher Brutvogelarten« werden Verbreitung, Häufigkeit und Bestandsentwicklung aller 280 Brutvogelarten Deutschlands in Großformat dargestellt und interpretiert: mit Karten zum Vorkommen in Deutschland und der Welt, farbigen Aquarellen und erläuterndem Text.



Atlas Deutscher Brutvogelarten
Herausgegeben von der Stiftung Vogelwelt Deutschland und dem Dachverband Deutscher Avifaunisten
Gebunden, ca. 800 Seiten · Format ca. 24,5 x 32,5 cm
Gewicht ca. 3,5 kg · durchgehend 4-farbig,
ISBN-13: 978-3981554335
Preis: 98,00 Euro
Online bestellen unter: www.dda-web.de

Bienen - mehr als Honiglieferanten

Die Biene ist ein Wunderwerk des Lebens - und ein Bienenschwarm ein faszinierender Superorganismus. Ein Leben ohne Bienen ist undenkbar: Bienen und Hummeln sind in der Natur für die Befruchtung von Blüten unverzichtbar. Doch seit Jahren schlagen Forscher Alarm: Das dramatische Bienensterben und der schleichende Rückgang von Hummeln und Wildbienen hat dramatische Folgen für die Landwirtschaft und vor allem den Obstanbau. Schon Albert Einstein soll gewarnt haben: »Wenn die Bienen verschwinden, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben; keine Bienen mehr, keine Pflanzen, keine Tiere, keine Menschen mehr.«

Von Torsten Jäger

Für viele Menschen ist ein Honigbrot vom Frühstückstisch nicht wegzudenken. Als Schlaraffenland gilt, wo Milch und Honig fließen. Und in der Naturheilkunde wird Honig zum Beispiel als desinfizierendes Mittel gegen Halsentzündungen oder bei infizierten Wunden verwendet.

Bienen gelten als emsig und sozial strukturiert. Generationen von Kindern sind mit der Biene Maja aufgewachsen; und so haben die meisten Menschen ein positives Verhältnis zu den summenden Insekten. Umso erschreckender erscheint die Vorstellung, dass das Bienensterben unzählige Völker dahin rafft. Als Ursache hierfür werden eingeschleppte Schädlinge und Krankheiten ausgemacht, wie die Varroa-Milbe. Aber auch fehlende Nektarpflanzen gelten als Auslöser des Rückgangs.

Die von bestäubenden Insekten abhängige weltweite Agrarproduktion hat einen geschätzten Wert von ca. 153 Mrd. Euro. Mit großer Sorge beobachten Experten nicht nur das Sterben der Honigbienen, sondern auch den Schwund bei den 600 Wildbienenarten in Deutschland.

Doch es steckt weit mehr hinter diesem Bienensterben: Die intensive Tierhaltung und die industrialisierte Landwirtschaft haben auch vor der Imkerei nicht Halt gemacht. Auch von den Bienen fordert man Höchstleistungen, berücksichtigt jedoch ihr natürliches Verhalten und ihre Lebensweise immer weniger. Ein ganzheitlicher Blick auf das Problem offenbart die wahre Misere.

Die Biene - ein Wunderwerk des Lebens

Die Biene ist mehr als ein Honig produzierendes Insekt. Jedes einzelne Tier ist ein Wunderwerk des Lebens. Bienen sind dem Menschen in einigen Fähigkeiten haushoch überlegen. Zwar nehmen sie kein Rot oder reines Grün wahr. - Rot erscheint schwarz, Grün erscheint grau. Doch viele Blumen mit roten Blüten locken die Bienen trotzdem an: Der Klatschmohn reflektiert UV-Licht, das Bienen wahrnehmen können. Durch die UV-Reflektion und Nicht-Reflektion der Blütenblätter werden die Bienen von den Blumen an den so genannten Saftmalen entlang zum Nektar geleitet. Bienen erkennen gleich zwei Arten von UV-Licht: Bienenpurpur und Bienenviolett.

Doch wie sieht so eine Biene eigentlich die Welt? Man kann es sich so vorstellen wie bei einem gedruckten Zeitungsfoto. Die 10.000 Einzelaugen der Biene bilden eine Art Rasterabtastung der Umgebung. Bienen erkennen selbst beim schnellen Flug über eine Wiese die Blüten der Blumen und können äußerst flink auf Angriffe oder Gefahren reagieren. Sie erkennen bis zu 200 Einzelbilder pro Sekunde. Beim Menschen verschmelzen bereits 25 Bilder pro Sekunde im Kino zu einem Film. Die Insekten erkennen polarisiertes Licht, wodurch sie sich auch bei bedecktem Himmel am Sonnenstand orientieren können.

Doch nicht nur beim Sehen sind sie dem Menschen teilweise überlegen. Bienen verfügen über eine verblüffende Eigenschaft. Auf ihren Fühlern sitzen 40.000 Reizempfänger, mit denen die Biene nicht nur Gerüche wahrnehmen kann. Sie kann auch feststellen, woher der Geruch kommt - von links oder rechts. Die Fühler sind zudem hochempfindliche Tastorgane, viele kleine Härchen vermitteln Tastinformationen. Das Zusammenspiel von Tast- und Riechfunktion der Fühler ergibt schließlich den Sinn des plastischen Riechens. Bienen können dadurch beispielsweise die sechseckige Form einer Wabe von anderen Formen auseinander halten. Auf den Fühlern sitzen zudem Reizempfänger für Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Kohlendioxidgehalt. Dies ist für die Stockpflege enorm wichtig.

Bienen können zwar nicht hören, aber über sehr kurze Entfernungen Luftschwingungen von Tänzerinnen (durch Flügelschlagen verursacht) mit Hilfe der Sinneshaare und der Johnstonschen Organe an der Fühlerbasis wahrnehmen. >>>

Foto: Christof Lippmann - Fotolia.com

Foto: Torsten Jäger

Jede einzelne Biene ist ein Wunder der Natur. Das Zusammenspiel eines Bienenvolks, das über 30.000 Individuen beherbergen kann, macht es zum Superorganismus.

Foto: Torsten Jäger

Zur Richtungsorientierung verfügen Bienen über Organe, die mit Hilfe der Schwerkraft funktionieren. Borstenfelder an den Gelenkverbindungen zwischen Kopf, Brust und Hinterleib, an den Fühlern und Beinen signalisieren, wo oben und unten ist.

Zudem ist die Biene fähig, sich mit Hilfe des Erdmagnetfeldes zu orientieren. Millionen parallel ausgerichtete, eisenhaltige Kristalle im Hinterleib der Biene sorgen für diese Fähigkeit. So kann ein Bienenschwarm die Waben des neuen Stockes exakt und parallel zueinander ausrichten - zur gleichen Himmelsrichtung wie das Muttervolk.

Das Bienenvolk - ein Superorganismus

Das einzelne Tier ist bereits ein Wunder der Natur. Das Zusammenspiel eines Bienenvolks, das über 30.000 Individuen beherbergen kann, macht es zum Superorganismus. Es existiert eine genaue Arbeitsteilung, an die sich die Tiere auch halten: Die Königin ist für den Fortbestand des Volkes zuständig und legt Eier. Die Drohnen, also die männlichen Bienen, sorgen ausschließlich für die Befruchtung und müssen weder Futter sammeln noch Arbeiten verrichten. Sie werden vielmehr durch die Arbeiterinnen versorgt. Im Sommer schwärmt natürlicherweise ein Teil des Volkes zusammen mit einer neuen Königin aus.

Bei den Arbeiterinnen existieren verschiedene Tätigkeitsfelder: Die Brut- und Stockpflege gehören dazu, natürlich die Sammeltätigkeit und das Auskundschaften sowie das Bewachen des Volkes. Arbeiterinnen leben in der Regel nur wenige Wochen, wobei die Winterbiene eine deutlich längere Lebensspanne hat als die Sommerbiene. Denn sie muss im Bienenstock den Winter überdauern und im Frühjahr direkt Futter für die neue Brut sammeln. Die Königin lebt bis zu fünf Jahre.

Gefährdung ganzer Ökosysteme durch Bienensterben

Die Honigbiene hat eine wichtige Funktion in der Natur und ist deutlich mehr als nur ein Honigproduzent. Sie bestäubt 85 Prozent der Kultur- und 50 Prozent der Wildpflanzen. Durch den Rückgang der Bienenvölker nimmt somit die Bestäubungsleistung ab. Folge sind nicht nur Ertragseinbußen bei Obst und Gemüse (und damit verbunden höhere Preise!) Ein Wegfall der Bestäuber von Wildpflanzen sorgt zudem für ein enormes Ungleichgewicht innerhalb des Ökosystems. Pflanzen bilden weniger Samen aus, weshalb sie sich auch weniger verbreiten. Vögel, Nager und Insekten, die von diesen Wildpflanzen, ihren Samen oder Früchten leben, werden damit ihrer Lebensgrundlage beraubt und in ihrem Bestand gefährdet. So bedeutet der Rückgang der Bienenpopulation eben nicht nur weniger Honig und weniger Obst. Er bedeutet nicht nur, dass faszinierende Tiere in ihrem Bestand gefährdet werden. Vor allem zieht der Rückgang der Honigbiene eine Gefährdung ganzer Ökosysteme nach sich.

Zwar werden gerne eingeschleppte Schädlinge und Krankheiten als Ursache des Bienensterbens angebracht. Doch die Ursachen sind viel komplexer und vom Menschen gemacht. Umweltgifte, wie Pestizide und Unkrautvernichtungsmittel töten die Bienen oder machen sie krank. Zugleich nimmt die Blütenvielfalt immer weiter ab, die Biene findet keine passenden Lebensgrundlagen mehr vor. Monokultur ersetzt die Vielfalt. Man möchte Bienen gerne als Obstbaumbestäuber nutzen, gibt ihnen aber keine Möglichkeit, auch Wildkräuter anzufliegen. Denn diese vernichtet man mit Herbiziden. Dieses einseitige Nektarangebot kann für die Bienen nicht gesund sein.

Hinzu kommt: Die unnatürliche Haltung der Bienen in der konventionellen und zunehmend industriellen Imkerei schwächt sie. Bienen werden unter hohen Leistungsdruck gesetzt. Natürliche Verhaltensweisen werden unterbunden, wie beispielsweise die Tatsache, dass Bienen eigentlich einen Honigvorrat für den Winter anlegen. Den schmieren wir uns dann aufs Brot. Die Biene bekommt ihren Honig restlos abgenommen und durch Zuckerwasser ersetzt. Gesunde Bienennahrung sieht anders aus. Auch der Schwarmtrieb der Bienen wird unterbunden und somit in natürliche Verhaltensweisen eingegriffen. In der Natur ist es eine Selbstverständlichkeit, dass sich ein Bienenvolk ab einer gewissen Größe aufteilt und somit verbreitet. Konventionelle Bienenhaltung sieht den Schwarmtrieb als Mangel, als Fehler des Imkers und als negativ an. Dabei ist er die natürlichste Sache der Welt. Man hat mit der Europäischen Honigbiene zudem eine friedliche, aber zugleich auch wenig wehrhafte Biene gezüchtet: eine Biene, die möglichst viel Honig produziert und sich zugleich möglichst wenig zur Wehr setzt, wenn man ihr den Vorrat abnehmen will. All dies sorgt, im Zusammenspiel mit elektromagnetischen Wellen durch Handymasten o.ä. (Orientierung nach dem Erdmagnetfeld!), für eine Schwächung der Bienen. Die eingeschleppten Krankheiten und Schädlinge tun ihr Übriges.

Man könnte sagen, die Bienenhaltung stellt eine Ausbeutung der Tiere dar und verzichtet besser auf den Honigkonsum. Denn schließlich nimmt man den Bienen ihren produzierter Honig ab und zwingt sie, in vorgefertigte Waben zu bauen. Man verhindert ihren Schwarmtrieb, tötet Drohnenbrut ab und auch Weiselzellen (aus ihnen entstehen neue Königinnen).

Wer nicht ganz auf Honig verzichten möchte, sollte zumindest konventionellen Honig konsequent meiden. Bio-Honig hat, je nach Anbauverband, deutlich höhere Kriterien zu erfüllen. Hier ist beispielsweise keine Beschneidung der Flügel gestattet, Drohnenbrut wird nicht abgetötet. Bei der ökologischen Imkerei ist ein eigener Wachskreislauf Voraussetzung. Das bedeutet, die Waben werden nicht zugekauft, sondern der Imker stellt sie aus den Wachsmengen der eigenen Völker jedes Jahr frisch her. Dadurch wird verhindert, dass sich Umweltgifte im Wachs einlagern und Honig sowie Bienen belasten. Die ökologische Imkerei sorgt zudem für Vielfalt im Nektarangebot, es werden Wiesen angelegt und somit nicht nur den Bienen neue Futterquellen angeboten.

Foto: Arnd Hertel - Fotolia.com

Foto: Stefanie Ortanderl - Fotolia.com

Was jeder zum Schutz der Honig- und Wildbienen tun kann

Es gibt weitere Möglichkeiten, wie jeder Einzelne einen Beitrag zum Schutz der Honig- und Wildbienen leisten kann:

- Lassen Sie einige Wildkräuter im Garten stehen. Säen Sie Nektarpflanzen ein und pflanzen Sie bienenfreundliche Blumen.
- Regen Sie in Ihrer Stadt oder Gemeinde an, dass auf Flächen Wildblumenmischungen ausgesät werden und pure Grasflächen verschwinden.
- Verzichten Sie auf Pestizide und Unkrautvernichtungsmittel im Garten.
- Stellen Sie ein kleines Insektenhotel auf.
- Informieren Sie sich über die Bienenhaltung. Eine so genannte Bienenkiste bietet den Tieren weitgehend natürliche Lebensbedingungen. Sie behalten einen größeren Teil ihres Honigs als Wintervorrat, bauen ihre Waben noch selbst und dürfen schwärmen, wenn sie das wollen. So leisten Sie einen großen Beitrag zur Bestäubung von Kultur- und Wildpflanzen sowie zum Schutz des Ökosystems.

Wer Bienen helfen will, kann im Garten ein Insektenhotel aufstellen. Es lässt sich aus Hölzern, in die Löcher gebohrt werden, Holunderabschnitten (Mark erst trocknen lassen), Bambusrohr, Rundhölzern von Besen- und Schaufelstielen, aber auch Gitterziegeln aus dem Baumarkt ganz einfach selbst herstellen.

Pooja und Shanti

Eine ganz besondere Freundschaft

Von Julia Brunke

Der neue Film »Pooja und Shanti - Eine besondere Freundschaft« erzählt die wahre Geschichte von Pooja Marske, die im Alter von fünf Jahren in Indien Freundschaft mit Elefanten schloss. Der Dokumentarfilm zeigt original Filmaufnahmen von Pooja und den Elefanten, die ihre Eltern 2004 und 2005 gemacht haben. Wir sehen die 5-jährige Pooja, wie sie für ihre Elefantenfreundin auf dem Markt Tomaten einkauft, Shanti füttert und mit ihr spazieren geht. Heute ist Pooja 16 Jahre alt. Rückblickend erzählt sie uns von ihren besonderen Erlebnissen mit den Elefanten und vor allem ihrer Freundschaft mit Shanti.

Am 26. April 1999 wird Pooja in Asien geboren. Ihre Eltern, Jessica Marske und Carsten Fricke, sind Journalisten und stammen aus Hamburg. Ab 2002 lebt die Familie halb in Indien und halb in Deutschland. Pooja lernt Englisch und fühlt sich in einem kleinen Dorf im indischen Bundesstaat Goa mehr zu Hause als in Hamburg. Sie besucht in Indien den Kindergarten, eine Vorschule und die erste Klasse einer privaten indischen Schule.

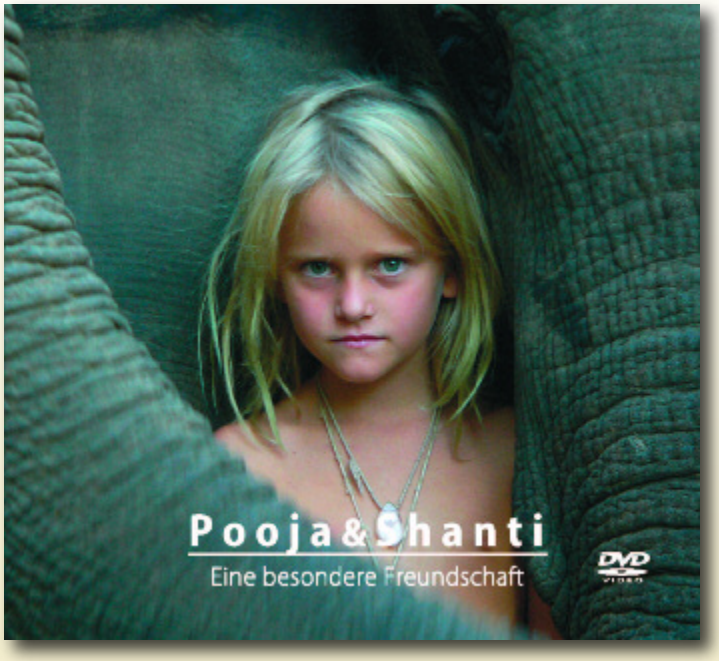
Pooja liebt Tiere. Wenn sie in den Wintermonaten mit ihren Eltern in Indien ist, füttert sie Straßenhunde, nimmt Katzenwaisen auf und lässt sich von Affen liebevoll lausen.

Pooja begegnet den Elefanten

Als Pooja fünf Jahre alt ist, lässt sie ihren Eltern keine Ruhe: Sie möchte einmal einen richtigen Elefanten sehen, einen ganz großen! Der Wunsch des kleinen blonden Mädchens führt die Familie 2004 in einen ganz neuen Lebensabschnitt: Die Eltern fahren mit Pooja in den Nationalpark Mudumalai im Süden Indiens. Hier leben Elefanten in freier Wildbahn. Tatsächlich sehen sie vom Auto aus Elefanten. Und nicht nur das: Seit einer Woche verbringen über 60 Tempelelefanten ihren »Urlaub« im Nationalpark. Pooja ist begeistert: So viele Elefanten zu sehen - das hat sie sich selbst in den kühnsten Träumen nicht erhofft. Sie kann den Elefantenkindern stundenlang beim Spielen zusehen. Pooja lernt Subbu kennen. Er ist Fährtenleser und wurde im Dschungel geboren. Er kennt die geheimsten Rückzugsgebiete der wilden Tiere. Subbu liebt Elefanten. »Elefanten sind in Indien heilige Tiere, deshalb gibt es auch in vielen Tempeln Elefanten«, erklärt er Pooja. »Warum brauchen Tempelelefanten Urlaub?«, fragt sie. »Das Leben im Tempel ist nicht artgerecht«, erklärt Subbu. »Sie haben viel zu wenig Bewegung und oft werden sie auch falsch ernährt.«

Pooja schließt Freundschaft mit zwei Mahouts. Jeder Tempelelefant hat seinen eigenen Mahout, der sich sein ganzes Leben lang um ihn kümmert. Und vor allem schließt Pooja Freundschaft mit Shanti, einer 49-jährigen Tempelelefantin.

>>>



DVD-Tipp: Dokumentarfilm »Pooja und Shanti - Eine ganz besondere Freundschaft« (ca. 40 Minuten Laufzeit). Bestellen im Brennglas-Shop auf Seite 63

»Das erste Mal habe ich auf der Straße einen Elefanten gesehen«, erzählt Pooja. »Er stand in der Sonne, und das ist nicht gut für sie. Wir haben ihn mit Wassermelone gefüttert, weil er uns leid getan hat. Das war ein Touristen-Elefant, die Leute haben sich mit ihm fotografieren lassen. Ich wollte unbedingt mal richtige Elefanten sehen. Darum sind wir in den Nationalpark Mudumalai gefahren und haben dort den Mahout und Shanti kennengelernt.«

Bilder: Jessica Marske und Carsten Fricke

Pooja erzählt: »Jeden Morgen bin ich am Fluss, wenn die Mahouts die Elefanten ins Wasser führen.«

Die Familie schlittert in ein Thema, das sie bis heute nicht mehr losgelassen hat: Sie erfahren Elefanten als die zärtlichsten Tiere der Welt - und spüren gleichzeitig das große Leid, das viele gefangene Elefanten ertragen müssen. Von ihren Erlebnissen und Erfahrungen berichten Pooja und ihre Eltern in dem Buch »Pooja, das Elefantenmädchen«, das 2006 erschienen ist.

Elefanten - Götter in Ketten

Asiatische Elefanten gehören zu den stark bedrohten Tierarten. In Indien leben offiziell 3.500 Elefanten in Gefangenschaft. Die meisten dieser Elefanten wurden aus der Wildnis gefangen. Der Kontrast zwischen der Verehrung dieser Tiere als Gottheit und dem würdelosen Leben in Ketten, das sie führen, könnte nicht größer sein. Die indische Bevölkerung liebt die Elefanten, bringt ihnen in Tempeln Geschenke dar und hofft, von ihnen gesegnet zu werden - doch die lebenden Götter sind eine vom Menschen ausgebeutete Kreatur.

Die aus der Wildnis gefangenen Elefanten müssen gezähmt werden. Das hört sich harmlos an, ist aber ein grausamer Akt, in dem das Tier physisch und psychisch gebrochen wird. Ein Drittel aller Wildfänge stirbt während dieses Prozesses. Der Mahout muss das Tier dominieren, um es befehlen zu können. Der Unterschied in Statur und Kraft zwischen Mensch und Elefant kann nur durch Brutalität und psychischen Druck ausgeglichen werden, so glaubt man in Indien. Das Tier wird diagonal angekettet und von mehreren Mahouts mit Stangen, Stöcken und Haken malträtiert und in einen konstanten Zustand von Angst versetzt. Oft muss der Wildfang Wasser-, Nahrungs- sowie Schlafentzug erleiden und wird ungeschützt der Sonne ausgesetzt, um das Tier zusätzlich zu schwächen.

Pooja und Shanti - eine ganz besondere Freundschaft

Shantis Mahout ist freundlich: Er schreit seine Anweisungen an die Elefanten nicht, sondern spricht ganz normal mit ihnen. Vor allem hat er keins von diesen Eisen mit dem Haken in der Hand, mit denen die Elefanten gefügig gemacht werden sollen. Jeden Tag geht Pooja mit Shanti und dem Mahout zum Baden an den Fluss. Pooja darf mithelfen, Shanti zu waschen, zu bürsten und zu füttern. Wenn Pooja ihr Frühstück isst, setzt sie sich zu Shantis Füßen auf eine Decke. Da beginnt Shanti plötzlich mit ihrem Rüssel, Pooja abzutasten und am Hals zu kitzeln! »Ich bin total kitzelig am Hals«, erzählt Pooja. »Ich hab mich nachher gefragt, woher sie weiß, dass ich am Hals so kitzelig bin.« - Die Mahouts wundern sich sehr über Shantis neue, verspielte Seite.

Pooja beschreibt 2007 im »Freiheit für Tiere«-Interview wie das ist, wenn man eine Freundschaft mit einem Elefanten hat: »Ich finde das total schön. Man merkt das auch, wie das Tier einen mag. Manchmal, wenn man gerade traurig ist,

Bilder & Poster nächste Seite: Jessica Marske und Carsten Fricke

spürt man, dass der Elefant ein bisschen mit traurig ist.« Und wie fühlt sich ein Elefant an? »An manchen Stellen sind sie ganz weich und sanft«, sagt die damals 8-Jährige. »Die Haut ist da dünn wie Papier, zum Beispiel an den Augen und unter den Achseln und die Mundfläche. Auch an manchen Stellen unterm Bauch... an anderen Stellen ist die Haut ein bisschen stärker - das kann man nicht beschreiben, man muss sie einfach anfassen, um zu wissen, wie das ist.«

Doch die kleine Pooja sieht auch das Leid der Elefanten: »Ich habe gesehen, wie sie Elefanten geschlagen haben - es gibt ja Stellen, die sind so dünn wie Papier - und das tut dann ganz doll weh. Und das wissen diese Menschen auch, wo es besonders weh tut. Da gibt es einen Haken, mit dem sie in die Haut stechen.«

Pooja, heute 16 Jahre alt, erzählt von der Zeit mit Shanti

Wenn Pooja in Deutschland ist, besucht sie eine internationale Schule in Berlin. Hier besucht sie das Filmteam. In der Dokumentation »Pooja und Shanti - Eine ganz besondere Freundschaft« berichtet Pooja heute rückblickend von ihren Erlebnissen mit den Elefanten und vor allem ihrer Freundschaft mit der Elefantin Shanti. >>>

»Die Elefanten haben großen Spaß, im Wasser zu planschen. Wie Staubsauger ziehen sie ihren langen Rüssel voll Wasser.«

Freiheit für Tiere
Poster: Freundschaft mit Elefanten

Tomaten für Shanti

Pooja erzählt dem Filmteam, wie sie als 6-Jährige Shanti eine besondere Freude machen wollte: Sie kauft auf dem Markt eine große Menge Tomaten und verpackt sie in einen Karton, mit Geschenkpapier und Schleife drum herum. »Ich dachte eigentlich, sie weiß nicht, was da drin ist, wenn ich die Tomaten einpacke«, erinnert sich Pooja heute. »Aber sie wusste von Anfang an, als ich noch weiter entfernt von ihr war, genau, dass da Tomaten in dem Papier drin sind. Denn Elefanten haben einen sehr feinen Geruchssinn. So hat sie die Tomaten schon von weitem gerochen. Und als ich zu ihr hin gelaufen bin - das Paket, das ich tragen musste, war sehr schwer, da waren neun Kilo Tomaten drin, und ich war sechs Jahre alt - hat sie die sehr schnell ausgepackt und gegessen.«

Shanti muss wieder zurück in den Tempel

Doch schließlich ist das Sommercamp für die Tempelelefanten vorbei und sie sollen auf Lastwagen verladen und wieder in ihre Tempel gebracht werden. Shantis sonst so beweglicher Rüssel ist steinhart. Ihre Augen tränen, so dass sich die graue Haut darunter ganz dunkel färbte. - Können Elefanten weinen?

Pooja ist überzeugt: »Alle Tiere haben Gefühle, genau wie wir. Sie sind auch traurig oder verspannt - sie merken das alles. An dem letzten Abend von dem Elefantencamp war sie viel unruhiger. Sie wollte auch gar nicht auf diesen Lastwagen. Und ihre Augen haben getränt, es sah aus, als würde sie weinen. Es liefen ihr viele Tränen runter.«

Elefanten - hochsoziale Tiere

Elefanten sind die größten Landlebewesen der Erde. Als Vegetarier ernähren sie sich von Gras, Wurzeln, Blättern, Rinde, Früchten.

Heute gibt es nach Schätzung der Weltnaturschutzunion IUCN noch etwa 470.000 Afrikanische Elefanten (vor 80 Jahren sollen es noch drei bis fünf Millionen gewesen sein). Stark gefährdet ist der Asiatische Elefant: Es gibt nur noch 25.600 bis 32.750 Individuen.

Elefanten sind hochsoziale Tiere. Die extrem ausgeprägten mütterlichen Verhaltensweisen werden selbst von Tieren ausgeübt, die keinen Nachwuchs haben: Großmütter, Mütter, Schwestern und ihre Kinder bilden Elefantenherden, die von älteren Elefantinnen mit viel Erfahrung angeführt werden. Die Herdenmitglieder sind lebenslang miteinander verbunden, nehmen Rücksicht aufeinander, sorgen sich um den Nachwuchs anderer und um kranke Artgenossen. Ist eine Elefantin beispielsweise verletzt, passen sich die anderen ihrem langsamen Tempo an, stecken ihr zur Beatmung den Rüssel ins Maul, legen blutstillenden Lehm auf Wunden und helfen Verwundeten auf die Beine. Elefantenkinder wachsen von allen Mitgliedern der Herde geschützt und behütet auf.

Elefanten können sehr alt werden: 60 bis 80 Jahre. Bis ein Elefantenkind erwachsen ist, dauert es zehn bis 15 Jahre. Elefanten vermehren sich nur sehr langsam: Jedes Weibchen bekommt nur alle paar Jahre ein einzelnes Kind. Große Verluste durch Fänge, Abschüsse und Verdrängung aus dem Lebensraum sind daher dramatisch und können - wenn überhaupt - nur langsam kompensiert werden.

Es gibt zwar viele Asiatische Elefanten als Haus- oder Arbeitstiere. In freier Wildbahn sind sie jedoch stark gefährdet, vor allem durch stetigen Verlust ihrer Lebensräume. Freilebende Elefantenpopulationen sind größtenteils klein und isoliert und können ihren historischen Wanderrouten nicht mehr folgen, da diese durch Siedlungen und Plantagen zerschnitten sind.

Bild: Jessica Marske und Carsten Fricke

Ohne Zweifel spürt Shanti, dass die Zeit im Nationalpark, in dem sie sich oft frei bewegen und im Fluss baden konnte, zuende ist und sie auf einem Lastwagen über holprige Straßen wieder zu ihrem Tempel gekarrt wird. Sie kennt das aus den vergangenen Jahren. Elefanten haben bekanntlich ein sehr gutes Langzeitgedächtnis.

»Ich finde es besser, wenn die Elefanten - wenn alle Tiere - in ihrem Lebensraum leben dürfen, für den sie eigentlich bestimmt sind«, sagt Pooja. »Ich finde es besser, wenn sie frei sind und ihr Leben führen können, wie sie es wollen - und nicht gefangen sind.«

Ein Sommer mit Shanti

Shanti ist wieder zurück aus dem Nationalpark. Aber sie ist nicht alleine: Pooja und ihre Familie wohnen jetzt nebenan. Shantis Augen werden groß und aufmerksam. »Sie hat mich gleich wieder erkannt und mit ihrem Rüssel an den Haaren und am Kopf beschnüffelt«, erzählt Pooja rückblickend.

Pooja füttert Shanti zur Begrüßung mit Bananenblättern. Es ist interessant, auf den Filmaufnahmen die Kommunikation zwischen den beiden ungleichen Freundinnen zu beobachten: Shanti bringt mehrmals zum Ausdruck, dass die Portionen zu klein sind. Pooja versteht erst nicht und schiebt den Rüssel zurück. Doch dann versteht sie den Wink und macht die Portionen größer - elefantengerecht eben.

Die 6-jährige Pooja verbringt am liebsten jeden Tag mit Shanti: Sie kauft auf dem Markt Bananenblätter und Tomaten ein und füttert die fünf Tonnen schwere Elefantin. Morgens um halb acht ist Duschzeit: Pooja spritzt Shanti mit einem Wasserschlauch ab und bürstet sie gemeinsam mit dem Mahout. Manchmal darf Pooja auf dem Rücken der Elefantin sitzen, um von ihr mitgeduscht zu werden: Shanti gießt mit ihrem Rüssel das Wasser aus dem Badebecken über Pooja - eine herrliche Erfrischung bei diesen heißen Temperaturen! Am liebsten hält Shanti dem Mädchen ihren Rüssel hin, damit sie ihn wieder und wieder mit Wasser auffüllt, so dass sich die Elefantin selbst duschen kann.

»Die Verbindung zwischen Pooja und Shanti ist wirklich außergewöhnlich«, erzählt der Mahout. »Sie kommt jeden Tag und verbringt die ganze Zeit, die sie kann, mit Shanti. Shanti ist freudig aufgeregt und sehr glücklich, wenn sie den ganzen Tag mit Pooja zusammen sein kann.

Doch irgendwann heißt es Abschied nehmen: Pooja fährt mit ihren Eltern wieder nach Deutschland. Leider hat sie Shanti nicht wieder gesehen: Die Elefantendame stirbt aufgrund ihres fortgeschrittenen Alters. Ein 19-jähriger Elefantenbulle tritt an ihre Stelle im Tempel - aber zwischen ihm und Pooja entwickelt sich längst nicht so eine Freundschaft wie mit Shanti. Für die heute 16-jährige Pooja sind die Erlebnisse mit den Elefanten immer noch lebendig. Gemeinsam mit ihren Eltern setzt sie sich seit Jahren für bessere Lebensbedingungen der Elefanten in Indien ein.

Pooja Marske: Pooja, das Elefantenmädchen
Der 144-seitige Foto-Bildband erzählt die wahre Geschichte von Pooja und ihrer Freundschaft zu Elefanten im Dschungel Indiens. · 142 Seiten, gebunden, viele Farbbilder
Droemer Verlag, München 2006.
Solange der Vorrat reicht:
Für 19,90 Euro im Brennglas-Shop (S. 63) bestellen

DVD: Pooja und Shanti -
Eine ganz besondere Freundschaft
Dokumentation · ca. 40 Minuten Laufzeit
Bestellformular S. 63 · Preis: 12,- Euro
Brennglas-Shop: www.brennglas.com

Lyrik von Karin Hutter

Die poetische Stimme einer Tierschützerin: Manche Gedichte geben Tieren eine Stimme, die in Zoos oder Zirkussen eingesperrt sind. Sie wollen frei sein, wie es ihnen zusteht. Manche Texte schockieren, weil sie die ungeschminkte Wahrheit zeigen: »Wir tragen einen Friedhof in uns«. Viele Gedichte handeln von Hunden, ohne die sich die Autorin das Leben nicht vorstellen kann. Ihre große Liebe gehört außerdem den Wölfen, denen ein eigenes Kapitel gewidmet ist. Im Kapitel »Freiheit der Lüfte« besingt sie die Schönheit der Vögel und Schmetterlinge. Den Abschluss bildet ein Thema, welches Karin Hutter ganz besonders am Herzen liegt: die Abschaffung der Jagd.

Karin Hutter, Jahrgang 1944, engagiert sich seit über drei Jahrzehnten für den Tierschutz. »Ein Reh hat Augen wie ein sechzehnjähriges Mädchen« erschien 1988 als eines der ersten Anti-Jagdbücher. Karin Hutter lebt mit ihrer Hündin Tami in Berlin, wo man sie auf Tierschutz-Demos treffen kann.

Karin Hutter:
Tiere laufen durch meine Träume
104 Seiten · Mariposa-Verlag, 2015
ISBN 978-3-927708-98-3 · Preis: 12 Euro

Tiere laufen durch meine Träume

Zirkus-Elefanten

Für Mausi, Maya, Joe, Sandrine, Rambo, Mädi und alle anderen

Die Ketten gesprengt
das Rasseln verstummt
die Manege ein Totenbett
Elefanten gefangen
im beschädigten Leben
Graue Riesen
missbraucht
ein Leben lang
an Körper und Seele
gestorben vor der Zeit
klaglos und stumm

ihr Unglück verschluckt
vom Applaus der Menge
ihre Wunden verborgen
unter Schminke und Glimmer
ihr letzter Auftritt
nur Schmerz und Qual
sie sind nicht mehr
sie sind frei

aber
es gibt einen Himmel
für Elefanten dort
streifen sie durch
die Wälder ihrer Kindheit
mit ihren Müttern
glücklich vereint
und warten auf die
die noch kommen werden
bald

Karin Hutter

Karin Hutter auf einer Anti-Jagd-Demo: »Alle 6 Sekunden stirbt in Deutschland ein Tier durch Jägerhand«

Jagdfieber

Da kommen sie
ihr Geschlechtsteil
geschultert
sie tragen es offen
zur Schau

rotten sich zusammen
blasen zum Aufbruch
lassen der Gier freien Lauf
befriedigen ihre Passion
schänden vergewaltigen
morden zum Vergnügen

verspotten die Opfer
mit üblen Ritualen
trinken und essen noch
Blut an den Händen
kennen kein Mitleid
lachen

es sind ja nur Tiere

Karin Hutter

»Wir fühlen wie du«

Die etwas anderen Tiergeschichten

»Die etwas anderen Tiergeschichten« sind keine Geschichten zum Einschlafen. Es sind vielmehr »Aufwachgeschichten«.

Warum verdrängen so viele Menschen die Tatsache, dass Tiere ähnlich fühlen wie wir Menschen? Viele haben Haustiere und würden sie niemals töten und aufessen. Eigentlich weiß es jeder, dass ein Schwein so intelligent ist wie ein Hund. Auch, dass die Tiere Glück, Trauer, Freude, Übermut, Treue, Mutterliebe und vieles mehr empfinden können, dass jedes Tier einen anderen Charakter, ein anderes Temperament, andere Vorlieben hat. Alle wissen es, aber man darf es sich nicht eingestehen, sonst kommt das große Dilemma: Dann wäre es ja falsch, die Tiere als »Nutztiere« oder »Schlachttiere« zu bezeichnen, sie einzusperren in Dunkelheit, in Einzelhaft, sie in ihrem Kot schlafen zu lassen und am Ende zu töten. Und es wäre falsch, wildlebende Tiere wie Füchse, Bären, Enten oder Schwäne totzuschießen oder Tiere wegen ihrer Trophäen zu jagen oder die Lebensräume der Tiere zu zerstören... Also wird weiterhin verdrängt, dass unsere Mitgeschöpfe auf dieser Erde, unsere Übernächsten, ähnlich empfinden, ja vielleicht oft sogar intensiver empfinden als wir dumpfen Menschen - und dass wir die Aufgabe hätten, sie zu hüten und für sie zu sorgen.

»Dies ist kein Buch für bequeme Eltern und keins zum Einschlafen für die Kleinen, eher eins zum Wachwerden für die ganze Familie. Denn Ihre Sprösslinge werden noch öfter fragen als bisher: Warum ist das so? Warum dürfen Tiere so gequält werden? Und wenn es nun mal so ist, muss es so bleiben? Geht das nicht auch anders? Tiere sind meine Freunde, und ich will doch, dass es meinen Freunden gut geht! Kleiner Nebeneffekt: Mama und Papa müssen mal wieder nachdenken und lernen vielleicht selbst etwas dazu!«

Barbara Rütting, Schauspielerin und Autorin

»Was die Menschheit den Tieren antut, ist ein Unrecht, das kaum fassbar und mit Worten nicht zu beschreiben ist. Diese Geschichten machen das auf ungewöhnliche Art bewusst. Unschuldige Tierkinder stellen ihren Eltern die richtigen und entlarvenden Fragen und die Antworten der Tiereltern kommen der Wahrheit gefährlich nahe. Tiere fühlen, zeigen Mitgefühl, sogar Altruismus - bei der Menschheit kann man sich da nicht mehr so sicher sein.«

Dr. Edmund Haferbeck, Rechts- und Wissenschaftsberater bei der Tierrechtsorganisation PETA

So hilft nur der Prostest mit Messer und Gabel, indem immer mehr Menschen ihre Essgewohnheiten ändern und dem ganzen Irrsinn so den Boden entziehen. Und vielleicht hilft dabei dieses Buch ja ein wenig...

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen zwei dieser Geschichten vor. ***>>>***

NEU: »Wir fühlen wie du«
Die etwas anderen Tiergeschichten
Fotoband mit großformatigen Farbbildern, 68 Seiten
Verlag Das Brennglas, 2016
Bestellformular S. 63 · Preis: 16,90 Euro

WARUM IST IN UNSERER WOHNUNG KEIN EINZIGER BAUM?

KIND: Mama, ich muss dir was sagen, aber
du darfst es niemandem weitersagen.

MAMA: Gut, ich behalte es für mich.

KIND: Ich frage mich manchmal,
warum hat der liebe Gott hier,
wo wir wohnen,
keinen Baum wachsen lassen,
damit wir hochklettern können.

MAMA: Liebes Kind, der liebe Gott hat
Millionen Bäume für uns wachsen lassen,
aber die Menschen haben sie gefällt
und dafür Ölpalmen gepflanzt.
Als wir aus unseren Verstecken kamen
und nach Hause wollten,
haben sie uns getötet oder eingefangen
und in diesen Zoo gebracht,
wo du auf die Welt gekommen bist.
Jetzt sind wir hier,
ohne Bäume.

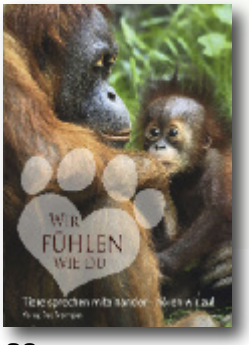
KIND: Mama, ich verstehe das nicht.

MAMA: Mein liebes Kind, ehrlich gesagt,
ich verstehe es auch nicht..

ORAN-UTANS SIND VOM AUSSTERBEN BEDROHT, WEIL IHRE HEIMAT VERNICHTET WIRD.

Es gibt nur noch rund 5000 bis 7000 Sumatra-Orang-Utans und es werden immer weniger. Riesige Waldflächen werden illegal gebrandrodet, um Palmöl-Bäume anzupflanzen.
Orang-Utan-Mütter bleiben drei bis vier Jahre lang bei ihren Kindern. Erst mit sieben bis neun Jahren sind die kleinen Affen selbstständig.
Oft werden die schutzlosen Jungtiere durch illegale Tierhändler eingefangen und verkauft.

Aus:



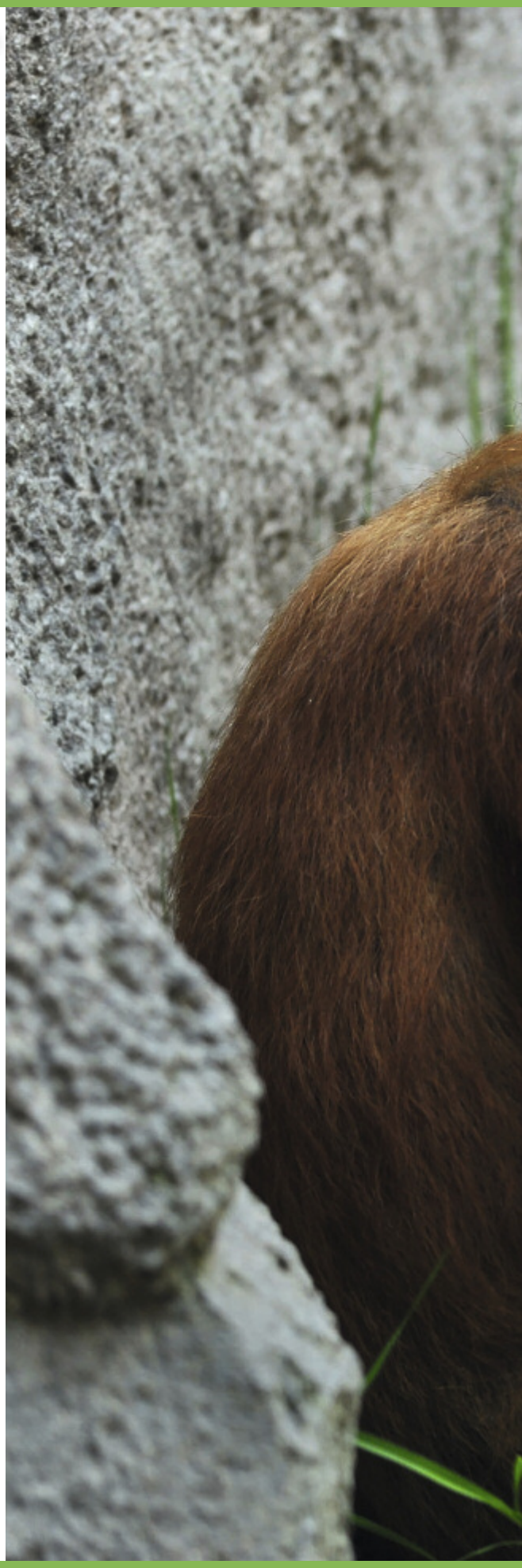


Foto: K.-U. Häßler - Fotolia.com

WO IST OLGA?

WARUM WERDEN WIR

PLÖTZLICH ABGEHOLT?

KIND: Mama, wo ist meine Tante Olga, ich habe sie schon zwei Tage nicht mehr gesehen?

MAMA: Sie wurde abgeholt.

KIND: Wohin?

MAMA: Dahin, wo niemand zurückkommt. Es gibt Gerüchte, dass wir dort getötet werden und dass Würste aus uns gemacht werden.

KIND: Und wer isst diese Würste?

MAMA: Die Menschen.

KIND: Auch unser Bauer? Er ist doch Bio-Bauer?

MAMA: Ja, auch er, seine Frau und seine Kinder, außer Jenny, seine jüngste Tochter.

KIND: Wie ist das möglich? Er ist unser Freund, er füttert uns? Warum ist er so falsch?

MAMA: So sind die Menschen.

KIND: Und warum isst Jenny uns denn nicht?

MAMA: Sie mag uns.

KIND: Mögen uns die anderen Menschen nicht?

MAMA: Offensichtlich nicht.

GEBRANDMARKT, HÖRNER ABGESCHNITTEN UND ALS GEBÄRMASCHINE MISSBRAUCHT: DIE KÜHE

Kühe sind intelligente, neugierige Tiere, die gerne Probleme lösen und sich mit ihrer Umgebung austauschen. Manche Kühe sind klug, andere lernen eher langsam. Manche sind kühn und auf Abenteuer aus, andere sind schüchtern und zurückhaltend.

Kühe werden gezwungen, den Großteil ihres Lebens in riesigen Ställen zu verbringen, oft über ihren eigenen Fäkalien.

Sie werden oft mit heißen Eisen gebrandmarkt und man schneidet oder brennt ihnen die Hörner ab - ohne Schmerzmittel.

Damit Kühe Milch geben, werden sie immer wieder künstlich geschwängert. Kühle leiden unsäglich, wenn ihnen ihre Kinder weggenommen werden. Sie rufen tagelang nach ihnen.

Geben ihre ausgemergelten Körper nicht mehr genug Milch her, landen auch sie beim Schlachter und schließlich im Fleischwolf, um Wurst oder Hamburger aus ihnen zu machen.

Würden sie nicht vom Menschen im Alter von nur etwa vier oder fünf Jahren geschlachtet, könnten sie 15 Jahre alt werden.

Foto: KD_65 - Fotolia.com

Aus:

Cowspiracy

Die Filmemacher Kip Andersen (rechts) und Keegan Kuhn (links) decken in ihrem abendfüllenden Dokumentarfilm auf, welches die zerstörerischste Industrie für unseren Planeten ist - und gehen der Frage nach, warum Umweltorganisationen zu viel Angst haben, darüber zu sprechen.

»Cowspiracy« fiel in die Hände von Leonardo di Caprio, der als Executive Producer an Bord kam. Sein Ziel: Jeder, der sich nur ein bisschen um die Gesundheit unseres Planten sorgt, sollte diesen Film sehen!

Die industrielle Massentierhaltung ist Klimakiller Nummer 1 und damit hauptsächlich für die globalen Umweltprobleme verantwortlich. Dies ist seit der UN-Studie »Der lange Schatten der Viehwirtschaft« von 2006 und dem Bericht des Worldwatch Instituts von 2009 bekannt. Haben Sie sich auch schon gefragt, warum diese Tatsache von Regierungen, auf Klimakonferenzen und sogar von namhaften Umweltschutzorganisationen völlig ausgeblendet wird? Die Dokumentarfilmer Kip Andersen und Keegan Kuhn wollten herausfinden warum: Sie begannen mit ihren Recherchen und stellten unbequeme Fragen… Herausgekommen ist ein Dokumentarfilm, den man gesehen haben muss: »Cowspiracy«.

Seit er »Eine unbequeme Wahrheit« von Al Gores gesehen hatte, ließ den Filmemacher Kip Andersen seine wachsende Besorgnis um die Umwelt nicht mehr los.

Klimawandel und Umweltzerstörung: Reicht es, kürzer zu duschen, Lampen auszutauschen und Müll zu recyclen?

Kip Andersen berichtet, dass er als Reaktion auf »Eine unbequeme Wahrheit« versuchte, seine Abfälle noch besser zu recyceln, kürzer zu duschen und auf Energiesparlampen umzusteigen. Dennoch hatte der Filmemacher das Gefühl, noch immer nicht genug zu tun, um dem Klimawandel und anderen Umweltproblemen entgegenzuwirken. Und so beschäftigte er sich immer weiter mit dem Thema.

Dabei fand Kip Andersen nicht nur heraus, dass die industrielle Tierhaltung der Erde mehr Schaden zufügt als jede andere Industrie. Er stieß auch auf die verwunderliche Tatsache, dass viele Umweltschutzorganisationen dieses Thema völlig außer Betracht lassen.

Die industrielle Tierhaltung ist in hohem Maße für den Klimawandel verantwortlich: Einem Bericht des *Worldwatch Institute* zufolge entstehen 51 Prozent der menschenverursachten Treibhausgase bei der Nutztierhaltung und der Verarbeitung von Tierprodukten. Hinzu kommen weitere Umweltprobleme wie die Zerstörung der Regenwälder, die Auslaugung und Vergiftung von Böden oder der zunehmende Wassermangel.

Bilder: www.cowspiracy.com

Die Fleisch- und Milchindustrie wird als Verursacher von Umweltproblemen ausgeklammert - Warum?

Die Filmemacher präsentieren erschreckend aufschlussreiche Zahlen und Fakten: Für die Produktion von einem Kilo Rindfleisch werden über 15.000 Liter Wasser benötigt (für 1 Kilo Reis sind es 2.500 Liter). 91 Prozent der Rodung des Amazonas-Regenwaldes geht auf das Konto der Nutztierhaltung. 30 Prozent des anbaufähigen Bodens wird weltweit für die Fleischproduktion, d. h. für Weideland und Anbau von Futtermitteln, verwendet. Sehr anschaulich sind folgende Vergleiche: **Zwei Monate Duschen verbraucht ca. 2.500 Liter Wasser - die gleiche Wassermenge wie bei der Erzeugung eines Burgers! Eine Farm mit 2.500 Milchkühen produziert genauso viel Müll wie eine Stadt mit 411.000 Einwohnern!**

Kip Andersen wollte herausfinden, woran es liegt, dass namhafte Umweltschutzorganisationen diese Tatsachen auszuklammern scheinen und die Fleisch- und Milchindustrie faktisch ignorieren. In einem Gemeinschaftsprojekt mit dem Produzenten Keegan Kuhn konfrontierte er daher Vertreter wie *Greenpeace*, *Sierra Club*, *Natural Resources Defense Council* und anderen bekannten Umweltschutzorganisationen mit genau dieser Frage. Doch in Interviews mit Umweltorganisationen stellt Kip Anderson immer wieder fest, dass man dem Thema Viehhaltung ausweichen will. Jede Organisation engagiert sich, keine scheint sich jedoch für das Hauptproblem der aktuellen Klimakatastrophe zu interessieren. Oder wagen sie es nicht? Der Filmemacher fasst dies Phänomen im dem Wortspiel »Cowspiracy« zusammen: einer Art Verschwörung also.

In dem Dokumentarfilm werden so gut wie keine grausamen Szenen von leidenden Tieren gezeigt. »Cowspiracy« deckt die verheerenden Auswirkungen der industriellen Viehwirtschaft auf unserem Planeten auf. Und er zeigt nachhaltige Alternativen mit dem Ziel, Mutter Erde vor dem Kollaps zu bewahren.

Auszeichnungen und Screening im Europäischen Parlament

»Cowspiracy« wurde mit dem Publikumspreis auf dem Südafrikanischen *Eco Film Festival 2015* bedacht und mit dem Preis für den »besten ausländischen Film« beim zwölften *Festival de films de Portneuf sur l'environnement* prämiert.

Am 15. September 2015 hatte ein neuer Zusammenschnitt dieses Dokumentarfilms seine Weltpremiere auf Netflix. Leitender Produzent war dabei Leonardo DiCaprio.

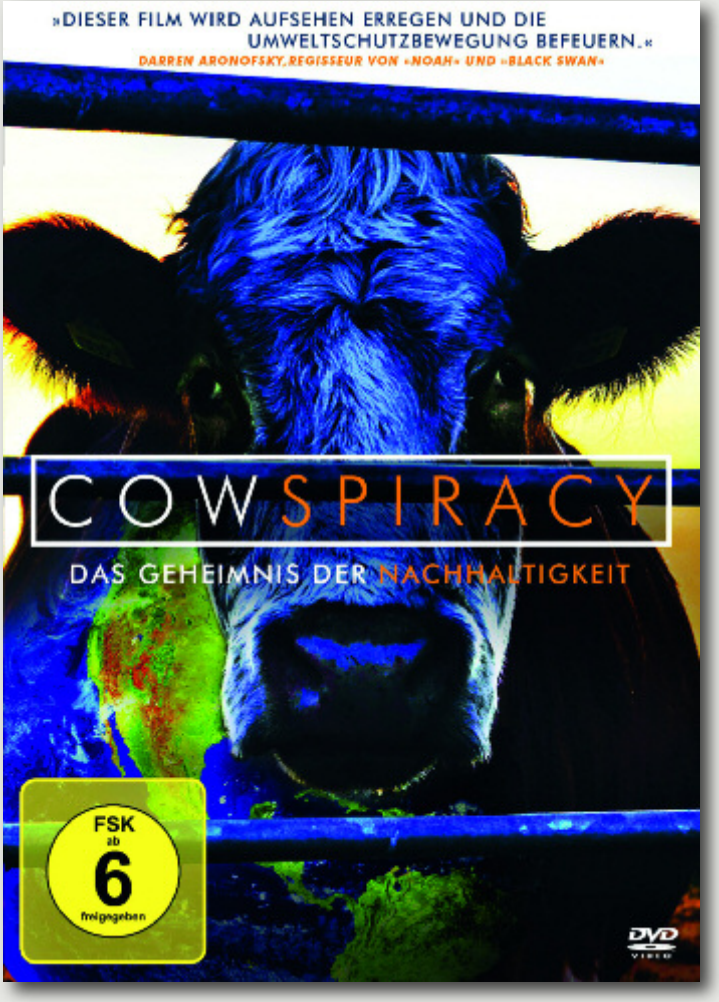
Am 2. Dezember 2015, während des Klimagipfels in Paris, wurde »Cowspiracy« mit anschließender Podiumsdiskussion im Europäischen Parlament in Brüssel gezeigt. Jedes einzelne der 750 Mitglieder des Europäischen Parlaments erhielt eine DVD. Am 16. Dezember 2015 wurde der Dokumentarfilm auch im italienischen Parlament gezeigt. >>>

DVD-Tipp: Cowspiracy

Die weltweite Fleisch- und Fischindustrie hat einen weit größeren Einfluss auf Klima und Umwelt als alle anderen schädigenden Abgas-Emissionen. Warum findet diese bemerkenswerte Tatsache kaum oder gar keine Beachtung bei führenden Umweltorganisationen?

»Womöglich der wichtigste Film, um uns aufzufordern, den Planeten zu retten.«
Oscar-Preisträger Louie Psihoyos, Regisseur von »Die Bucht«

»Dieser Film wird Aufsehen erregen und die Umweltschutzbewegung befeuern.«
Darren Aronofsky, Regisseur von »Noah«, »The Wrestler« und »Black Swan«



Cowspiracy - Das Geheimnis der Nachhaltigkeit
Kip Andersen (Regisseur), Keegan Kuhn (Regisseur)
Erscheint am 18.03.2016 bei *polyband Medien*.
FSK: 6 · Laufzeit: ca. 86 Minuten
Sprache: Deutsch Dolby Digital 2.0 / Englisch Dolby Digital 2.0
www.cowspiracy.com

Interview mit Keegan Kuhn, dem »Billionen Tiere und des Planeten hängen

Bild: www.cowspiracy.com

Nachdem sie in »Cowspiracy« den Einfluss der Viehwirtschaft auf die Umwelt beleuchteten, geht es nun um die Folgen für die Gesundheit: Die Produzenten Kip Anderson und Keegan Kuhn arbeiten an ihrem neuen Film »What the Health«.
***Trailer und Infos:* www.whatthehealthfilm.com**

»Die Dinge sind gerade total verrückt, nachdem wir nun unseren neuen Film angekündigt haben«, sagt Keegan Kuhn (Bild). Und obwohl er alle Hände voll zu tun hat, nahm er sich die Zeit, »Freiheit für Tiere« einige Interview-Fragen zu beantworten.

***Freiheit für Tiere:* Zu Beginn eures Dokumentarfilms sagt Kip Anderson, nachdem er den Film »Eine unbequeme Wahrheit« gesehen hatte, versuchte er, umweltbewusster zu leben. Aber ihm wurde klar, dass es nicht ausreicht, kürzer zu duschen, weniger mit dem Auto zu fahren oder den Müll zu trennen. Während seiner Recherchen stellte er fest, dass der größte Umweltzerstörer die industrielle Massentierhaltung ist. Wie entstand die Idee, daraus einen Film zu machen?**

Keegan Kuhn: Nachdem er herausgefunden hatte, dass die Aufzucht von Tieren für die Nahrungsmittelindustrie weitaus mehr klimaschädliche Gase verursacht als der gesamte Verkehr zusammen, verbrachte mein Co-Direktor Kip Anderson mehrere Monate damit, Antworten von den großen Umweltorganisationen hier in den USA zu erhalten, warum sie dieses Thema nicht ansprechen. Durch die Weigerung, seine Fragen zu beantworten, erkannte er, dass da mehr los ist - und wir taten uns zusammen und starteten mit dem Film.

***Freiheit für Tiere:* »Cowspiracy« ist in erster Linie ein Umweltschutz-Dokumentarfilm. Doch er führt zu der Frage: Was ist der Preis von Fleischproduktion und Tiere essen?**

Keegan Kuhn: »Cowspiracy« beleuchtet alle Aspekte der Viehzucht, aber hat den Fokus auf dem Thema Umweltschutz. Doch der Film untersucht auch, wie diese Industrie die Regierung hier in den USA und weltweit beeinflusst, wie stark diese Industrie von der Regierung subventioniert wird, um die Produkte billig anzubieten und die Rolle, die dies spielt im Hinblick auf unsere Gesundheit und natürlich, welche Folgen dies für die Tiere hat. Die wahren Kosten dieser Industrie sind potenziell alles Leben auf diesem Planeten, wenn wir nicht die notwendigen Änderungen vornehmen.

***Freiheit für Tiere:* In »Cowspiracy« zeigt ihr auch die Folgen der industriellen Massentierhaltung und des Konsums von tierischen Produkten für die Ozeane. Glaubst du, dass das Sterben der Ozeane in der Öffentlichkeit schon bekannt genug ist?**

Co-Regisseur von »Cowspiracy«: das Leben von uns ab«

Keegan Kuhn: Die Viehzucht hat nicht nur großen Einfluss auf die Atmosphäre, sondern auch auf die Ozeane. Der Hauptgrund für die Todeszonen im Ozean ist der Stickstoff, der aus den ganzen Massentierställen und der Futtermittelproduktion entweicht. Der Dünger erstickt die Bäche, Flüsse, Buchten und schließlich die Ozeane mit Algen, die den Sauerstoff rauben, so dass alle Fische sterben.

Aber nicht nur das: Das Leben in den Ozeanen wird gebietsweise abgebaut, um die ständig steigende Nachfrage der Menschen nach Tierfleisch zu befriedigen (denn die Fische landen auch als Fischmehl in den Futtertrögen der Massentierhaltung). Es wird prognostiziert, dass die Ozeane bis zum Jahr 2048 leer gefischt sind, wenn wir nicht aufhören, in dieser Weise Fischfang zu betreiben. Traurigerweise ignorieren die Menschen dies immer noch und glauben, dass die Technologie uns irgendwie eines Tages retten wird.

Freiheit für Tiere: **»Cowspiracy« basiert auf Interviews. Es werden so gut wie keine gewalttätigen Szenen vom Leid der Tiere in der Massentierhaltung und in den Schlachthöfen gezeigt. Aber auch die Aussagen der Interviews und eurer Recherchen sind deutlich...**

Keegan Kuhn: Der Film ist keine Tierrechtsdokumentation, daher ist es nicht voll mit Bildern, die das Leid sterbender Tiere zeigen, aber es gibt einige wenige Szenen vom Leid der Tiere und eine von einer Hinterhof-Schlachtung. Es sind relativ kurze Aspekte in dem Film, doch wir fanden, es war notwendig, diese einzubeziehen, denn wir können nicht wirklich über Viehwirtschaft sprechen, ohne die Tatsache anzusprechen, dass jedes einzelne Tier in dieser Industrie schließlich getötet wird.

Freiheit für Tiere: **»Cowspiracy« ist ein Wortspiel. Wie kamt ihr auf diesen Titel? Und was wollt ihr damit ausdrücken?**

Keegan Kuhn: Der Titel »Cowspiracy« ist ein Wortspiel aus »cow« und »conspiracy« - und das passt ziemlich gut für den Film. Wenn man sich die großen Umweltschutzorganisationen in den USA anschaut, so vermitteln sie den Eindruck: Alles, was wir tun müssen, um den Planten zu retten, ist eine Änderung der Energieproduktion sowie das Einkaufen lokaler Bio-Produkte - während die Realität weit davon entfernt ist. Die Umweltorganisationen schweigen fast völlig still über die absolut wichtigste Änderung des Lebensstils, die du machen kannst: die Massentierhaltungsindustrie zu boykottieren und zu einem veganen Lebensstil zu wechseln.

Freiheit für Tiere: **Die massenhafte Produktion tierischer Produkte (Fleisch, Milch, Eier, Fisch) führt zum Kollaps unserer Mutter Erde. In euren Interviews werden aber auch die dramatischen Konsequenzen für unsere Gesundheit deutlich. Warum verdrängen so viele Menschen diese Fakten?**

Keegan Kuhn: Wir wollten ursprünglich einen großen Teil des Films diesem Thema widmen, aber uns wurde klar, dass dies ein komplett anderer Film wäre. Ich freue mich, sagen zu können, dass wir soeben unseren zweiten Film »What the Health« angekündigt haben, der erklärt, welche Rolle der Konsum tierischer Produkte für unsere persönliche Gesundheit und dem Wohlergehen unserer Gesellschaft spielt.

Freiheit für Tiere: **Was kann jeder Einzelne tun?**

Keegan Kuhn: Das bei Weitem Wichtigste, das jeder Einzelne tun kann, um dem Planeten zu helfen, ist der vegane Lebensstil. Keine andere Änderung des Lebensstils hat solch große Auswirkungen auf den Planeten wie das, was wir essen. Sogar das Wechseln zu Solarenergie hat nicht solche Wirkung, wie Fleisch und Käse aufzugeben.

Freiheit für Tiere: **Was wollt ihr den Leserinnen und Lesern von »Freiheit für Tiere« noch sagen?**

Keegan Kuhn: Sprecht laut, sagt, was ihr denkt! Bleibt niemals still, wenn ihr Ungerechtigkeit seht. Da sind Billionen Tiere von euch abhängig - und das Leben dieses Planeten hängt davon ab, dass wir alles tun, was wir können, für ein höheres Bewusstsein und eine neue Ära der wahren Nachhaltigkeit.

Interview mit Niko Rittenau über vegane Ernährung:

»Alles Leben auf unserem Planeten achten«

Bilder: Fotosally

Wer in letzter Zeit auf einer der vielen Veggie-Messen unterwegs war, ist sicher auf eine Kochshow oder einen Vortrag von Niko Rittenau gestoßen: Der sympathische 24-Jährige begeistert mit seiner Lebensfreude und seinem Knowhow für eine gesunde pflanzliche Ernährung.

Niko Rittenau ist ärztlich geprüfter Ernährungsberater mit dem Fokus auf gesunde und nachhaltige Ernährung. Er stammt aus Kärnten in Österreich. Nach seiner Ausbildung zum Touristikkaufmann mit Schwerpunkt Kochen zog er 2013 nach Berlin, das als »Veggie-Hauptstadt Europas« gilt. Hier begann er ein Bachelorstudium in Ernährungsberatung an der *Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement* (DHFPG), bildete sich zum ärztlich geprüften Ernährungsberater weiter und absolvierte in Kalifornien eine Ausbildung zum Gourmet Rawfood Chef an der *Matthew Kenney Akademie*.

»Freiheit für Tiere« sprach mit Niko Rittenau über seine Motivation für vegane Ernährung.

Interview mit Niko Rittenau

***Freiheit für Tiere:* Als Kind und Jugendlicher hast du dich hauptsächlich von Fastfood, Pizza & Co. ernährt. Wie kamst du zur veganen Ernährung?**

Niko Rittenau: Ich kam als Kind nie auf die Idee, dass meine tägliche Cola, Pasta, Pizza und Burger schlecht für mich sein könnten. Es schmeckte einfach lecker und über gesundes Essen wurde in meinem Familien- und Freundeskreis kaum gesprochen. Als ich dann aber als Jugendlicher mehr und mehr Allergien und Unverträglichkeiten bekam und so meine Lebensqualität massiv eingeschränkt wurde, musste ich mich zwangsweise mit dem Thema Gesundheit auseinandersetzen. Und da stößt man unweigerlich auch auf das Thema Essen, weil dieses ja ein wichtiger Baustein für unsere Gesundheit ist. Als ich mich dann mehr und mehr mit dem Thema Ernährung beschäftigte, wurden mir auch die Einflüsse unserer Ernährung auf Tiere, Umwelt und letztendlich alle Menschen bewusst.

Ab diesem Zeitpunkt war für mich im Kopf klar, dass ich mein Essverhalten ändern möchte. Bis ich es dann aber komplett umsetzen konnte, vergingen noch einige Jahre. Ich musste ja

Informationen über Niko Rittenau:
www.nikorittenau.com
(Infos über Events & Auftritte: Newsletter abonnieren)
www.facebook.com/niko.rittenau

In Workshops und Vorträgen zeigt Niko Rittenau seine Version von bedarfsgerechter pflanzlicher Ernährung und fördert die Achtung gegenüber hochwertigen Lebensmitteln. Als Ernährungsberater motiviert er zu gesundem, pflanzenbetontem Essverhalten, indem er Fachwissen lebendig und praxisnah vermittelt.

In »Freiheit für Tiere« wird Niko Rittenau in den nächsten Ausgaben eine Kolumne über gesunde Ernährung schreiben.

während meiner Ausbildung zum Touristikkaufmann im Koch- und Servierkundeunterricht Fleisch und Fisch zubereiten und auch verkosten. Daher war es zu dieser Zeit einfach nicht möglich, komplett auf tierische Produkte zu verzichten. Erst nach meiner Ausbildung und meinem Umzug von Kärnten nach Wien im Jahr 2012 habe ich mehr und mehr Leute aus der veganen Community kennen gelernt und meine Ernährung tatsächlich Schritt für Schritt vegan gestaltet. Ich versuche aber nicht nur vegan zu leben, sondern auch generell nachhaltig zu essen und zu konsumieren.

***Freiheit für Tiere:* Hatte deine Umstellung auf vegane Ernährung vor allem gesundheitliche oder ethische Gründe?**

Niko Rittenau: An erster Stelle stand und steht der ethische Aspekt meiner Ess- und Lebensgewohnheiten. Als ich die Ausmaße und Auswirkungen der industriellen Produktion tierischer Lebensmittel begriff, wollte ich nicht mehr Teil davon sein, sondern einen bewussten Gegenpol dazu darstellen. Die Entscheidung, vegan zu leben, beruhte also nicht auf meiner Krankengeschichte, sondern auf meinem Bestreben, so nachhaltig wie möglich zu leben und alles Leben auf unserem Planeten zu achten. Ich hatte glücklicherweise schon während der Ausbildung zum Touristikkaufmann Ernährungslehre im Unterricht und studiere seit 2013 Ernährungsberatung an der *Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement*. Und so konnte ich mir genügend Wissen aneignen, um meine vegane Ernährung auch nach gesundheitlichen Aspekten optimal und bedarfsdeckend zu gestalten.

***Freiheit für Tiere:* Du hast eine Ausbildung zum Touristikkaufmann gemacht, dann aber deine Leidenschaft für die vegane Lebensweise zum Beruf gemacht. Wie kam es dazu?**

Niko Rittenau: Für mich war schon seit jeher klar, dass ich etwas Sinnstiftendes in meinem (Berufs-)leben machen möchte. Die Ausbildung zum Touristikkaufmann hat mir die perfekte Basis in den Bereichen Gastronomie, Kulinarik und Wirtschaft verschafft - Wissen, auf das ich noch heute sehr oft zugreife, wenn ich Events veranstalte. Ursprünglich wollte ich mit diesem Vorwissen selbst eine vegane Gastronomiekette mit gesundem Take-Away-Essen eröffnen. Als ich mich dann aber vermehrt mit dem Thema des gesunden Essens beschäftigt habe, wollte ich meinen Beitrag zu unserer Gesellschaft nicht als Gastronom, sondern als Botschafter der gesunden Ernährung leisten.

Es macht mir einfach unglaublich viel Freude, in direkten Kontakt mit Menschen zu stehen und das Wissen über gesundes und nachhaltiges Essen unter die Leute zu bringen. Ich bin unglaublich dankbar dafür, dass ich meinen Lebensunterhalt damit verdienen kann und so einen kleinen Beitrag zur Gesundheit unseres Planeten und all seiner Bewohner leiste. An dieser Stelle möchte ich auch allen anderen Personen meinen tiefsten Dank aussprechen, die Tag für Tag aufstehen, um etwas zu bewegen.

>>>

»Das Recht des Tieres steht für mich über dem Genuss«

***Freiheit für Tiere:* Vegane Fertigprodukte haben inzwischen Einzug in die Supermärkte gehalten. Du setzt bei deiner veganen Küche dagegen auf hochwertige Bio-Produkte, frische Gemüse und Blattgemüse, gekeimtes Getreide und Samen sowie fermentierte Lebensmittel. Was sind die Vorteile?**

Niko Rittenau: Die Vorteile frischer und gering verarbeiteter Lebensmittel sind der höhere Nährstoffgehalt. Das heißt ganz einfach, dass mehr Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Antioxidantien und Enzyme im Essen stecken. Das wiederum wirkt sich positiv auf unsere Gesundheit aus, beugt Krankheiten vor und verbessert unsere Leistungsfähigkeit und damit unsere Lebensqualität. Ich verbinde in meiner Ernährungsberatung altbekannte Techniken zur optimalen Verarbeitung von Lebensmitteln wie Keimen oder Fermentieren mit den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft und kreiere so eine Ernährungsweise, die unseren Wünschen nach Gesundheit, Nachhaltigkeit und gutem Geschmack gerecht wird. Es geht hier erneut um eine ganzheitliche Sicht auf Ernährung. Das reicht von der Frage, wo und wie die Lebensmittel angebaut und transportiert werden, zu der Frage, wie sie verarbeitet und gelagert wurden und schließlich, wie wir es dann zu einem Gericht zubereiten.

***Freiheit für Tiere:* Die vegane Lebensweise ist nicht nur gesund für uns selbst, sondern auch für den Planeten. Vor allem ist sie auch aktiver Tierschutz: Es muss kein Tier geschlachtet werden, kein Huhn in der Massenhaltung leiden und kein Kälbchen seiner Mutter entrissen werden. Gab es hier für dich ein Schlüsselerlebnis?**

Niko Rittenau: Das erste Schlüsselerlebnis für mich war, als ich als kleines Kind zum ersten Mal wirklich verstanden habe, woraus meine geliebte Bolognese auf den Spaghetti eigentlich bestand. Seit diesem Zeitpunkt wollte ich kein Tier mehr auf meinem Teller haben. Da Fleischessen in meiner Heimat aber so stark verwurzelt war, dachte ich lange Zeit, dass der Fehler bei mir und meiner Wahrnehmung liegt und habe versucht, »normal« wie alle anderen zu essen. Bis ich genügend Selbstbewusstsein entwickelt hatte, um zu meiner Einstellung zu stehen, mussten noch viele Jahre vergehen. Ich kannte bis zu meinem Umzug nach Wien die ersten 18 Jahre meines Lebens einfach so gar keine anderen Vegetarier, geschweige denn Veganer in meiner Kleinstadt Klagenfurt. Und als ich dann erfuhr, dass die Produktion von Milch und Eiern ebenfalls immenses Tierleid verursacht, habe ich Stück für Stück auch diese Produkte aus meinem Speiseplan gestrichen. Ich gehörte als Jugendlicher ja tatsächlich auch zu den Menschen, die dachten, dass die Kuh ohnehin Milch gibt und die Eier der Hühner dafür da sind, dass wir sie essen. Ich wünschte, ich hätte die Wahrheit bereits früher erfahren. Der Verzicht auf Lebensmittel wie Parmesan und Hirtenkäse fiel mir dann auch recht schwer, weil ich den Geschmack wirklich liebe. Aber der Moment des Genusses steht für mich nicht über dem Recht des Tieres auf ein unversehrtes und würdevolles Leben.

***Freiheit für Tiere:* Wie kann man sich deine Arbeit konkret vorstellen?**

Niko Rittenau: Ich bin im Prinzip kein klassischer Ernährungsberater, der in Einzelsitzungen täglich Personen coacht. Mein Ziel ist es, so vielen Personen wie möglich den Zugang zu mehr Bewusstsein, Gesundheit und Vitalität zu ermöglichen - und das würde ich nicht schaffen, wenn ich Tag für Tag nur Einzelberatungen anbieten würde. Daher veranstalte ich auch in diesem Jahr einige intensive und spannende Seminare in Gruppen zu vernünftigen Preisen in verschiedenen Städten in Deutschland. Darüber hinaus bin ich ab Frühjahr auf sehr vielen Messen, Kongressen und Festivals gebucht, bei denen ich Vorträge zum Thema pflanzliche Ernährung halten werde.

***Freiheit für Tiere:* Was möchtest du den Leserinnen und Lesern von »Freiheit für Tiere« noch sagen?**

Niko Rittenau: Ich möchte jedem Leser und jeder Leserin danken, dass er und sie sich aktiv an einer guten Zukunft beteiligt. Durch unsere Ess- und Kaufentscheidungen haben wir ein sehr starkes Wahlrecht in der Hand. Darüber hinaus möchte ich als Ernährungsberater alle Menschen dazu anhalten, sich mit den Grundsätzen einer bedarfsgerechten Ernährung zu befassen. Denn es bricht mir das Herz, wenn Leute aus Überzeugung auf eine vegane Ernährung umsteigen und dann einige wichtige Punkte nicht beachten und dadurch Mangelerscheinungen bekommen. Von daher bitte ich wirklich jeden Menschen, in regelmäßigen Abständen die wichtigsten Parameter im Blut testen zu lassen und vor allem die Vitamin-B12- und Vitamin-D-Versorgung sicherzustellen.

Vor allem in der Schwangerschaft ist es besonders wichtig, den erhöhten Nähr- und Vitalstoff zu decken, um Mutter und Kind optimal zu versorgen. Schwangere haben einen erhöhten Bedarf an beinahe allen Makro- und Mikronährstoffen. Bei veganen Schwangerschaften bitte ich darum, die erhöhte Versorgung mit Proteinen, Eisen, Folsäure und EPA/DHA sicherzustellen. Dann steht einer glücklichen, gesunden und nachhaltigen Schwangerschaft nichts im Weg.

***Freiheit für Tiere:* Was erwartet uns 2016 von dir?**

Niko Rittenau: Gemeinsam mit meinem Team bauen wir meinen Youtube Channel auf, in dem wir viele spannende Videos rund um die Themen Ernährung und Gesundheit veröffentlichen werden. Außerdem startet ab April wieder meine Supper-Club-Reihe in Berlin, in der ich mit meinem Team vegane Pop-up Dinner veranstalte, die zeigen, wie wohlschmeckend und abwechslungsreich die vegane Küche ist.

Ab der zweiten Jahreshälfte widme ich mich dann verstärkt meinem ersten Buch, welches mein Verständnis von bedarfsgerechter pflanzlicher Ernährung und meine Vision von ganzheitlicher Gesundheitsberatung zum Thema haben wird.

***Freiheit für Tiere:* Dafür wünschen wir dir viel Erfolg und sind schon gespannt auf deine Kolumne in »Freiheit für Tiere«!**

Das Interview mit Niko Rittenau führte Julia Brunke, Redaktion »Freiheit für Tiere«

VEGAN Italian Style

»Die italienische Küche ist ohne Frage eine der beliebtesten Küchen der Welt. Nur vegan ist sie leider von Haus aus nicht. Deshalb war es einfach Zeit für meine eigene Interpretation dieser traditionsreichen Küche, die auf so viele gesunde Grundprodukte wie Tomaten, Oliven, Knoblauch, Gemüse und Kräuter zugreift«, erklärt Attila Hildmann, der von der einfach erzeugten Komplexität der Aromen schwärmt: wenige Zutaten und trotzdem eine Explosion auf der Zunge!

»Es gibt eine Vielzahl an wissenschaftlichen Studien und Publikationen, die einen Zusammenhang zwischen einer mediterranen Ernährung und einer Vorbeugung von Übergewicht, Diabetes mellitus und Herz-Kreislauf-Erkrankungen herstellen«, schreibt Attila Hildmann.

Warum ist die italienische Küche so gesund?

Durch hochwertiges Olivenöl werden wir mit den gesunden ungesättigten Fettsäuren versorgt, was Studien zufolge das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduziert und blutdruckregulierend wirkt. Zudem steckt kaltgepresstes Olivenöl voller wertvoller Antioxidantien. Die italienische Küche lebt von frischen Kräutern: Basilikum, Rosmarin, Oregano und Thymian. Sie stecken voller Vitamine, Mineralien, Antioxidantien und ätherischen Ölen. Die Naturheilkunde schätzt ihre gesundheitsfördernde Wirkung. Auch Knoblauch - in der italienischen Küche unverzichtbar - wird seit Jahrtausenden als Heilmittel und zur Stärkung der Abwehr geschätzt.

Sonnengereifte Tomaten sind ein Inbegriff der italienischen Küche. Sie stecken voller Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Dazu sind sie eine hervorragende Quelle für sekundäre Pflanzenstoffe, vor allem für Carotinoide. Sie sorgen für einen frischen Teint und beugen bekanntlich der Hautalterung vor, außerdem schützen sie auch sonst vor oxidativem Stress.

>>>

Attila Hildmann stellt in »VEGAN Italian Style« etwa 100 mediterrane Köstlichkeiten für den gesunden & tierfreundlichen Genuss vor: Pizza, Focaccia, Crostini, Ciabatta, Antipasti, Minestrone, Maccheroni, Spaghetti, Tagliatelle, Orecchiette, Ravioli, Tortellini, Lasagne, Gnocchi, Risotto, Polenta, Frittata, Carpaccio, Scaloppa, Panforte, Pannacotta, Tiramisu, Tartufo, Cassata, Cantuccini und viele, viele andere mehr...

Attila Hildmann: VEGAN Italien Style
260 Seiten, gebunden, ca. 130 Fotos
Becker Joest Verlag, 2015 · ISBN 978-3-95453-111-0
Preis: 29,95 Euro

Aus Liebe zu den Tieren: Italienische Spezialitäten vegan übersetzt

Einige italienische Spezialitäten waren schon immer vegan, andere hat Attila Hildmann vegan übersetzt. Denn: »Die schrecklichen Bilder von Tiertransporten und Schlachtfabriken kennen wir alle. Der einfache und köstliche Ausweg aus diesem gesundheitlich wie ethisch fragwürdigen Schlamassel ist der ausschließliche Konsum von Lebensmitteln, die von Medizinern, Ernährungs- und anderen Wissenschaftlern sowieso als besonders gesund angesehen werden: vegane Zutaten.

Beste Zutaten - purer Genuss

Die Italiener legen bei Gemüse und Obst Wert auf Qualität: Auf den Wochenmärkten fassen sie das Gemüse an, riechen daran und prüfen akribisch. »Wenn Lebensmittel nicht von bester Qualität sind, werden sie nicht gekauft«, berichtet Attila Hildmann. Dieses Qualitätsbewusstsein sollten wir uns von den Italienern abschauen: »Die Qualität muss für den Italiener einfach stimmen, denn der Geschmack würde sonst darunter leiden.« Darum sein Tipp: »Zutaten, mit denen du kochst, sollten von bester Qualität sein. Dabei ist es egal, ob es sich um Gemüse, Obst, Wein, Olivenöl oder Pasta handelt.«

Ein weiterer positiver Nebeneffekt: »Dein Geld kommt bei genau den Bauern an, die dein Geld auch wirklich verdienen und die die Welt durch einen nachhaltigen, bewussten Umgang mit dem Boden besser machen. Zolle ihnen den verdienten Respekt und unterstütze sie! Schluss mit bleichen, geschmacklosen Tomaten…, Schluss mit chemisch gepresstem Olivenöl!«

Mit besten Zutaten führt einfachste Zubereitung zu purem Genuss: »Eine einfache sonnengereifte Tomate in Scheiben geschnitten, mit aromatischem und frisch gepflücktem Basilikum belegt, mit bestem Olivenöl beträufelt und mit einer Prise grobem Meersalz bestreut, ist zwar kein komplexes Gericht, der Geschmack dagegen ist sehr wohl komplex.«

Hochwertige Zutaten schmecken auch noch am nächsten Tag: »Viele der klassischen Rezepte entstanden durch Verwertung von Resten, so etwa der italienische Brotsalat 'Panzanella', der mit getrockenetem Brot gemacht wird, oder diverse Nudelaufläufe aus Pasta vom Vortrag.«

Kochen wie die Italiener

In einem Kapitel erklärt Attila Hildmann, wie Italiener wirklich gute Pasta kochen - das ist wirklich lesenswert! Denn deutsche Untugenden, wie das Abschrecken der Nudeln oder Olivenöl ins Kochwasser geben, sorgen dafür, dass die Pasta bei uns eben nicht so köstlich schmeckt wie in Italien. Außerdem erfahren wir, wie man richtig gute Pasta (Tagliatelle, Ravioli und Tortellini) selbst herstellen kann und wie ein perfekter Pizzateig gelingt.

Bilder: © Justyna Krzyzanowska · Aus: Vegan to Go · Becker Joest Volk Verlag

Italienische Köstlichkeiten à la Attila

Schon das Blättern in den Rezepten von » VEGAN Italian Style« macht einfach unglaublich viel Freude: Die Aufmachung ist großzügig, liebevoll und kreativ. Und natürlich sind die Gerichte allesamt superlecker und überzeugen auch jeden (Noch-)Nichtveganer!

Die Rezepte sind gegliedert in

- **Antipasti e Pane** (Antipasti-Platte, Pilz-Carpaccio, Ciabatta, Focaccia, Crostini, Bruschetta…)
- **Insalate** (Brotsalat »Panzanella« mit gegrilltem Gemüse, Insalata mista, Kartoffelsalat mit Grillgemüse…)
- **Pasta e Pesto** (Tagliatelle mit Knoblauch-Chili-Öl oder alla carbonara, Farfallesalat mit Rucola und Pinienkernen, Lasagne alla bolognese oder Spinatlasagne, Ravioli alla genovese, Karotten-Tortellini, Canneloni mit Pilzfüllung…)
- **Pizze** (superlecker mit verschiedensten Gemüsen, frischen Kräutern, Cashewmus & Co.)
- **Secondi Piatti** (Aubergienenröllchen mit Erbsenfüllung auf Pilzcreme, Frittierte Safranreisbällchen, Zucchinischiffchen, Auberginentower, Safranrisotto, Risotto mit Pilzen, Rotweinrisotto mit Kräuterpilzen, Omelette mit Tomaten und Basilikum, Auberginenauflauf…)
- **Dolci** (Tiramisu, Pannacotta, Zabaione, Crema di Caffè, Tartufo, Cantuccini, Torta di mandorle…)

>>>

Bild: © Simon Vollmeyer · Aus: Vegan to Go · Becker Joest Volk Verlag

Brotsalat mit gegrilltem Gemüse und Kürbiskernen

(Panzanella)

ZUTATEN für 2 Personen

340 g Ciabatta
1/2 rote Paprikaschote (netto ca. 180 g)
1/2 gelbe Paprikaschote (netto ca. 180 g)
1 Zucchini (netto ca. 160 g)
260 g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
40 g Kürbiskerne
8 EL Olivenöl
Meersalz
2 Bund Basilikum
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Das **Ciabatta** in Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im Ofen 5-7 Minuten backen.
In der Zwischenzeit das **Gemüse** waschen, **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen. Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Kirschtomaten halbieren. Paprika von Samen und Scheidewänden befreien und die Schoten in Streifen schneiden.
Die Zucchini längs in Scheiben und diese in Streifen scheiden.
Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, bis sie zu duften beginnen.
Paprika, Zucchini und Zwiebel mit 4 EL **Olivenöl** in einer Grillpfanne ca. 3 Minuten anbraten. Tomaten und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Dann mit **Salz** würzen.
Das **Basilikum** waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
Das Gemüse mit krossem Ciabatta, Basilikum, Kürbiskernen, **Zitronensaft** und dem restlichen **Olivenöl** in einer Schüssel vermischen und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Aus:

Bild: © Simon Vollmeyer · Aus: Vegan to Go · Becker Joest Volk Verlag

Canneloni mit Pilzfüllung und Mandelcreme

(Canneloni ai funghi e crema di mandorle)

ZUTATEN für 2 Personen

Für die Tomatensauce
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
900 g Tomaten
1 Bund Basilikum
6 El Olivenöl
Meersalz
Für die Canneloni
350 g Seitlinge (alternativ Champignons)
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
200 g Tofu Natur
3 EL Olivenöl
2 EL weißes Mandelmus
1 Handvoll gehackte Petersilie
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 Canneloni
Für die Creme
190 ml Sojasahne
80 g weißes Mandelmus
Meersalz

Aus:

ZUBEREITUNG ca. 35 Minuten plus ca. 1 Stunde Backzeit

Für die Sauce **Zwiebel** und **Knoblauch schälen und fein hacken.**
Die Tomaten waschen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden.
Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken, etwas für Deko beiseite legen.
4 EL **Olivenöl** in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln darin 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, Knoblauch zugeben und ca. 1 Minute braten. Tomaten und Basilikum ebenfalls dazugeben, aufkochen lassen, bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 8 Minuten köcheln lassen und mit **Salz** abschmecken.
Für die Creme **Sojasahne** und **Mandelmus** mit einem Schneebesen vermischen und mit **Salz** würzen.
Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Seitlinge sorgfältig putzen und in kleine Stücke schneiden.
Zwiebeln und **Knoblauch** schälen und fein hacken.
Tofu mit der Gabel zerdrücken. Das **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin 3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Den Knoblauch dazugeben und 1 weitere Minute braten. Nun die Pilze dazugeben und 6 Minuten braten. Den Tofu unterrühren und weitere 3 Minuten unter Rühren braten. **Mandelmus** und **Petersilie** unterheben und mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
Die Füllung mit einem Löffel in die **Canneloni** drücken.*
Etwas Tomatensoße auf den Boden einer Auflaufform verteilen, die Canneloni darauf nebeneinander und mit der restlichen Tomatensoße toppen. Im Backofen 50 Minuten backen.
Dann Mandelcreme daraufgeben und 5-7 Minuten auf der Grillstufe überbacken. Die fertigen Canneloni mit dem restlichen **Olivenöl** beträufeln und mit dem zurückbehaltenen Basilikum bestreuen.

** Stelle die Canneloni senkrecht auf eine Oberfläche und stopfe die Füllung mit einem Löffel oder deinen Fingern hinein, dann geht es einfacher.*

Bild: © Simon Vollmeyer · Aus: Vegan to Go · Becker Joest Volk Verlag

Tiramisu

ZUTATEN für 8 Personen (1 Form von 30 x 20 cm Größe)

Für den Bisquit
780 g aufschlagbare Sojasahne
300 g Weizenmehl (Type 550)
1 Pck. Backpulver (17g)
200 g Puderzucker
80 ml Olivenöl
1 Prise Meersalz
Für die Vanillecreme
500 g aufschlagbare Sojasahne
80 g Puderzucker
1 TL gemahlene Vanille
420 g Vanille-Sojapudding
Außerdem
100 ml Espresso
1 EL Zucker (15 g)
1 EL Kakaopulver
100 g gekühlte Zartbitterschokolade (mind. 50 % Kakaogehalt)

Aus:

ZUBEREITUNG ca. 40 Minuten plus ca. 1 Stunde 5 Minuten Backzeit und 1 Stunde 30 Minuten Kühlzeit

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die gekühlte **Sojasahne** aufschlagen und in eine große Schüssel geben. **Mehl, Backpulver** und **Puderzucker** darübersieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. **Olivenöl** und **Salz** unterheben, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (36 x 33 cm) gleichmäßig verstreichen.
Im Ofen ca. 1 Stunde 5 Minuten goldbraun backen.
Den Kuchenteig auskühlen lassen. Den Espresso frisch aufbrühen und mit **Zucker** süßen.
Für die Vanillecreme die gekühlte **Sojasahne** aufschlagen, **Puderzucker, Vanille** und **Pudding** dazugeben, vermischen und kühl stellen.
Eine Glasform mit der Hälfte des Biskuitteigs auslegen und mit der Hälfte des Espressos beträufeln. Die Hälfte der Vanillecreme darüber verteilen und mit einer zweiten Schicht Biskuitteig bedecken. Diesen mit dem restlichen Espresso beträufeln und die zweite Schicht Vanillecreme darüber verstreichen.
Den Kakao darübersieben.
Von der **Schokolade** mit einem scharfen Messer Späne abschneiden. Damit das Tiramisu toppen.
Mit Frischhaltefolie bedecken, 30 Minuten ins Gefrierfach stellen, danach noch mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, besser noch über Nacht.

Dieses vegane Tiramisu steht dem Original in nichts nach. Achte nur darauf, dass du eine wirklich aufschlagbare Sojasahne kaufst. Oft steht es auf der Packung und stimmt dann nicht. Probiere es vorher lieber aus oder gehe gleich in einen veganen Supermarkt.

Bild: © Simon Vollmeyer · Aus: Vegan to Go · Becker Joest Volk Verlag

Happy vegan

Vegan genießen und dabei abnehmen - das geht ganz leicht mit dem Kochbuch »HAPPY VEGAN« von Lindsay S. Nixon. Sie stellt über 150 ihrer Lieblingsrezepte vor: von Ananas-Pfannkuchen über karibischen Bowl bis zu Blaubeermuffins. Die Gerichte lassen sich fast alle in weniger als einer halben Stunde zubereiten, haben wenig Kalorien und machen garantiert satt.

Lindsay zeigt uns, wie wir aus leicht erhältlichen Zutaten gesunde, nährstoffreiche, fettarme und dabei köstliche Gerichte zaubern können.

»Wenn Sie wie ich einen unersättlichen Appetit haben oder auch (wie ich) einfach gern essen, kann es für Ihre Ernährung und Ihre Einstellung zum Essen entscheidend sein, auf die Kaloriendichte zu achten«, so Lindsay Nixon. »Denn wenn Sie sich darauf konzentrieren, Lebensmittel mit niedriger Kaloriendichte zu kaufen, müssen Sie sich weniger darum sorgen, wie viel Sie essen - und Sie nehmen einfach ab, ohne sich hungrig und unzufrieden zu fühlen. Es ist wirklich so einfach!«

»Happy Vegan ist ein wundervolles Buch mit einfachen, leckeren Gerichten, mit denen Ihnen gesundes, veganes Kochen ganz leicht fallen wird. In Lindsays Buch finden Sie nicht nur zahlreiche kreative, pflanzliche Rezepte, sondern auch tolle Tipps, wie Sie abnehmen, mehr Energie bekommen und sich rundum wohlfühlen können.« *Dr. Neal Barnard, Präsident The Physicians Committee for Responsible Medicine PCRM*

Lindsay S. Nixon: Happy vegan
150 Rezepte zum Abnehmen und Glücklich-Sein
336 Seiten, gebunden
Unimedica-Verlag 2015 · ISBN 978-3944125541
Preis: 24,- Euro

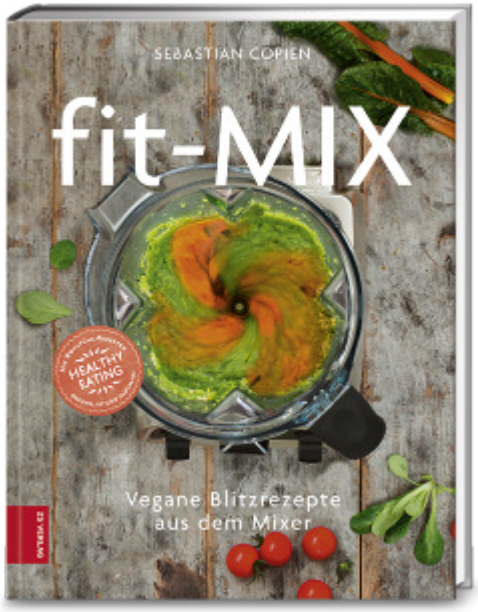
fit-MIX

»Wrööm ...« hört man es aus deutschen Wohnungen röhren. Die neue Lieblingsbeschäftigung: Mixen!

Hochleistungsmixer sind wahre Küchen-Wunder und können mehr als Smoothies und Shakes: Smoothiebowls (üppige Sattmacher-Smoothies), Suppen, Sorbets, (Eis-)Cremes, Desserts, Brotaufstriche beispielsweise. Obst, Gemüse und frische Kräuter einfach in den Mixer, dazu noch ein paar Superfoods, Knopf an - und schon sind Drinks und Gerichte gezaubert, die vor Vitaminen und Vitalstoffen nur so strotzen. Verblüffend neu und kreativ!

Sebastian Copien - Veggie-Koch, Kochbuchautor, Surfer, Gemüsegärtner - macht mit seinem neuen Buch »fit-MIX« mächtig Lust auf diese junge, frische und schlanke Küche. Seine Philosophie: Maximal natürliche & biologische Produkte der Saison und Region - vom Feld in den Topf!

Sebastian Copien: Fit-Mix
Vegane Blitzrezepte aus dem Mixer
Hardcover
144 Seiten
ZS-Verlag
Erscheint im April 2016
ISBN: 978-3-89883-529-9
Preis: 15,99 Euro



Karibische Bowl aus »Happy vegan«

sojafrei · glutenfrei · schnell · günstig · unter 350 Kalorien

PRO SCHÜSSEL

Kalorien	347
Fett	3,9 g
Kohlenhydrate	65,6 g
Ballaststoffe	12,6 g
Zucker	8,3 g
Eiweiß	16,7 g
WW-Punkte	9

ZUTATEN (1 Portion)

- 70 g Grünkohl, gehackt (alternativ: Spinat)
- 100 g gekochter Quinoa
- 80 g gekochte schwarze Bohnen
- 125 ml Ananassalsa
- 80 g Ananas (stückig oder crushed)
- 2 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

Den Boden eines Topfes dünn mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Grünkohl hinzugeben, abdecken und dampfgaren, bis der Grünkohl sich hellgrün verfärbt (etwa 1 Minute). Umrühren, bis alles hellgrün und weich ist, dann das Wasser abgießen.
Wenn Sie möchten, können Sie die Quinoa und/oder die Bohnen untermischen, um sie etwas aufzuwärmen.
(Ich mag diese Bowl am liebsten, wenn alles außer Salsa, Ananas und Frühlingszwiebeln warm ist.)
Alles in eine Schüssel geben und mit Salsa, Ananas und Frühlingszwiebeln vermengen. Einige Frühlingszwiebelringe für die Garnitur aufbewahren. Falls gewünscht, können Sie abschließend etwas Chilisauce aufträufeln.

LESERBEITRÄGE

Das Blut der unschuldigen Kreatur schreit zum Himmel

Herzlichen Dank für die neue Ausgabe. Vor allem Dank für das große Interview mit dem unverzichtbaren, getreuen und von allen Tierfreunden so geschätzten Dr. Haferbeck. Nach aktuellen Informationen (»Video aus dem Hühnerstall« unter peta.de/Eier-vom-Bauern-nebenan) ist wieder bewiesen, dass »Gutes aus der Region« eher die »Grenzen des Erträglichen« überschreitet. Die Bilder und der Bericht aus der Stuttgarter Zeitung vom 14.11.2015 sprechen jedenfalls für sich. ***(siehe dazu den Artikel »Eier aus Bodenhaltung: Keine Idylle für Hühner« auf Seite 16. Anm. d. Red.)*** Und dieses Jammerspiel in den Ställen wird politisch Jahr um Jahr geduldet. Daran sollten wir beim Ausfüllen des Wahlzettels denken. Wir sollten daran denken, was wir essen und wie es insgesamt ums Leben und den Klimaschutz steht.

Wie einst Abels Blut zum Himmel schrie, schreit nun aus allen Weltteilen unendliches Blut der unschuldigen Kreatur. Trost bleibt nur - wie Goethe sagt: »Alles verändert sich, aber dahinter ruht ein Ewiges« - dem nichts entgeht.

Weil in der Presse vieles verdreht und verschwiegen wird, schätzen wir ***Freiheit für Tiere***, dieses informative, alle Tierschutz- und Umweltbereiche aufgreifende, so ehrliche und zielgerichtete Heft mit seinen rückenstärkenden Beiträgen, die unsere nicht nachlassende Arbeit erfordert, umso mehr. Denn in den 50 Jahren, die wir nun kämpfen und glaubten, die Politik zum Einsehen zu bringen, ist das Tierleid nur schlimmer geworden.

Eva Maria Zwicker,
Arbeitsgemeinschaft Tier und Umwelt, 82057 Icking

Schockfotos auf Wurst und Schinken

Dieser Tage ging groß durch die Medien, dass ab Mai Zigarettenpackungen mit Schockfotos versehen werden. Und auch der Bundestag schien sich doch tatsächlich intensiv mit dieser Frage befasst zu haben, zumal das auch europaweit Thema ist. Zahlreiche Leserkommentare zu dem Thema zielen darauf ab, selbiges für Massentierhaltung vorzuschreiben. Über eine entsprechende Kennzeichnungspflicht hört man viel zu wenig.

Dabei schädigt durch Massentierhaltung nicht nur der konsumierende Mensch sich selbst (wie beim Rauchen) nein, er schädigt ja auch noch das gequälte Tier! (Dem Tabak hingegen passiert ja beim Wachsen nichts). Und überhaupt gibt es im Verhältnis gesehen sicher viel mehr Fleisch- und Eier-essende Bevölkerung als Raucher.

Ich fordere deshalb alle Tierschutzorganisationen auf, die Gunst der Stunde zu nutzen und in diesem meiner Meinung nach viel wichtigeren Thema vorstellig zu werden. Auch die Tabaklobby gilt als sehr stark, doch wenn entsprechend Druck gemacht wird, dann muss eine Kennzeichnungspflicht mit Schockbildern auf 2/3 der Verpackung von Wurst und Schinken aus Massentierhaltung doch möglich sein!

Daniel Wiener, 97711 Rothhausen

DER TIERLEICHEN-FRESSER

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

92 Prozent aller Deutschen essen regelmäßig gewürzte, gesottene und gebratene Leichenteile. In ihrem Auftrag töten Schlächter Millionen von Tieren, schneiden die Kadaver auseinander und hängen sie ab. Der Verwesungsprozess beginnt. Den Leichenteilen werden Gewürze und Geschmacksverstärker hinzugegeben. Im Supermarkt findet der Kunde die Tierleichen unter der Bezeichnung »Fleisch« in der Kühltheke wieder.

DER TIERLEICHENFRESSER wirft einen Blick hinter die Kulissen von Massentierhaltung und Schlachthöfen: Was tun wir eigentlich den Tieren an? Und was ist mit Fleisch-Skandalen, Antibiotikamissbrauch und anderen gesundheitlichen Gefahren? Auch Welthunger, Klimakatastrophe und Umweltzerstörung sind eine Fleischfrage.

Nach der ersten Auflage 2001 mit vielen Tausend Exemplaren wurde die Kult-Broschüre DER TIERLEICHENFRESSER immer wieder nachgedruckt, überarbeitet und aktualisiert.

DER TIERLEICHENFRESSER · 4. überarbeitete und erweiterte Auflage 2014
48 Seiten, A4, mit vielen Farbbildern · Preis: 4,- Euro - Bestellen im Brennglas-Shop, Seite 63

»Freiheit für Tiere« auf der Messe »veggie & frei von« in Stuttgart

Infomaterial für Schulprojekt

In meiner Schule bin ich ein festes Mitglied in der Organisation »Jung-Aktiv-Nachhaltig«. Soeben recherchierte ich für mein Projekt »Ernährung und Konsum« und entdeckte Ihr Angebot, an Schulen kostenlose Broschüren zu schicken. Für ***Freiheit für Tiere*** 4/2015 hatte ich ein Essay geschrieben (»Vegetarier als ein den Tieren das Futter wegfressendes Bakterium«). Von dieser Ausgabe habe ich noch ein paar Exemplare bei mir zu Hause und deswegen interessiere ich mich für das kostenlose Infomaterial.

Einige Tage später:

Die Broschüren, Hefte und DVD's sind angekommen und meine Arbeitsgruppe war schwer begeistert. Wir werden die Materialien weiter nutzen, um Projekte zu starten und noch mehr Schüler für unsere Arbeit zu begeistern. Vielen lieben Dank!

Anja Engelhardt (16 Jahre) Leipzig

»Keine Jagd auf meinem Grundstück«

Ich bedanke mich sehr für die Zusendung des Infomaterials, das sehr interessant ist, und möchte gerne »Freiheit für Tiere« abonnieren.

Ich bin Eigentümerin des Biotops »Die Rote Erde« in Mühlheim am Main. Weil dort Anfang 2014 ein Falkner illegal mit seinem Greifvogel jagte, beantragte ich die jagdrechtliche Befriedung auf meinem Areal. Dort leben Haustiere und Wildtiere harmonisch zusammen und ich wurde für meinen Einsatz für die Erhaltung der Natur ausgezeichnet.

Die untere Jagdbehörde macht es mir schwer, meinem Antrag zu entsprechen. Deshalb wandte ich mich an die Initiative »Zwangsbejagung ade«. Ich hoffe, mit deren Hilfe Erfolg zu haben.

Gudrun S. Feser-Pfeifer,
63071 Offenbach

GRATIS: Fuchs-Flyer

Füchse - Gejagte Überlebenskünstler

Füchse haben zu Unrecht einen schlechten Ruf, und so ist es wichtig, jede Gelegenheit zu nutzen, falsche Annahmen zu korrigieren und Sympathie zu wecken.

Informationsflyer DIN Lang, Zickzackfalz, 8 Seiten
GRATIS bestellen im Brennglas-Shop, Seite 63
(auch größere Stückzahl!)

Freiheit für Tiere

Anschrift der Redaktion:
Verlag Das Brennglas GmbH
Hernster Str. 26
D-97892 Kreuzwertheim
Bestell-Telefon: 09391/50 42 36
Fax 09391/50 42 37
e-mail: info@brennglas.com
www.freiheitfuertiere.com
www.brennglas.com
www.facebook.com/Freiheit.fuer.Tiere.Magazin

Herausgeber: German Murer
Verlag Das Brennglas GmbH
Redaktioneller Inhalt:
Julia Brunke (verantw.)

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandtes und nicht mit Urhebervermerk gekennzeichnetes Bild- und Textmaterial haftet die Redaktion nicht.

Druck:
Klardruck GmbH, Marktheidenfeld
gedruckt auf 100% Recycling-Papier
EU-Ecolabel · FSC zertifiziert

Vergünstigtes Jahresabo
(nicht kostendeckend):
Deutschland: 19,80 Euro
Österreich: 23,50 Euro
Schweiz: SFr. 26,50

Förder-Abo: 30 oder 50 Euro jährlich

DAS BRENNGLAS ist eine gemeinnützige Körperschaft.
Zweck der Gesellschaft ist es, den Tierschutz weltweit zu fördern. Dadurch soll das Leid der Tiere, z.B. in den Versuchslabors, in der Massentierhaltung etc. vermindert bzw. gestoppt werden. Die Gesellschaft verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke.
Spendenbescheinigungen können ausgestellt werden.

Bankverbindungen:
Deutschland
Volksbank Wertheim
IBAN DE 60673900 000 000 570109
BIC GENO DE 61WTH
Österreich
Österr. Postsparkasse
Kto.-Nr. 92.146.738 · BLZ 60.000
Schweiz
PostFinance
IBAN CH71 0900 0000 6027 7238 8
BIC POFICHBEXXX

FREIHEIT FÜR TIERE
Leserservice

Ausgabe 3/2016 Juni / Juli / Aug. erscheint Ende Mai

Brennglas-Shop

FREIHEIT FÜR TIERE - Die Zeitschrift, die den Tieren eine Stimme gibt

FREIHEIT FÜR TIERE setzt sich kompromisslos sowohl für unsere Haustiere als auch für die Millionen Schlachttiere, Versuchstiere und die Wildtiere in unseren Wäldern ein. Die Vision von FREIHEIT FÜR TIERE ist ein friedfertiges Zusammenleben von Mensch und Tier.

FREIHEIT FÜR TIERE erscheint 4 x im Jahr - werden Sie Abonnent!

Sie möchten die Verbreitung von »Freiheit für Tiere« unterstützen? Bestellen Sie ein Förderabo mit einem monatlichen Beitrag ab € 5,- oder mit einem Jahresbeitrag von wahlweise € 30,- oder € 50,-! Neue Förderabonnenten erhalten das Buch »Wir fühlen wie du - Die etwas anderen Tiergeschichten« als Geschenk!

Jahrgänge 2015 / 2014 / 2013 zum Sonderpreis

- Jahrgang 2015 (4 Hefte) nur € 12,-
- Jahrgang 2014 (4 Hefte) nur € 6,-
- Jahrgang 2013 (4 Hefte) nur € 6,-

Bestell-Coupon für Ihr Abonnement

Antwort

FREIHEIT FÜR TIERE
Verlag »Das Brennglas«
Hernsterstr. 26

D-97892 Kreuzwertheim

Ja, ich möchte ein Jahres-Abo:

☐ **FREIHEIT FÜR TIERE**
D: € 19,80 / A: € 23,50 /CH: SFr. 26,50

Förder-Abo:
Ich fördere Druck und Verbreitung von »Freiheit für Tiere« mit jährlich
Deutschland/Österreich:
☐ € 30,- ☐ € 50,- ☐ ___ €
per Dauerauftrag/Abbuchung
Österreich nur per Dauerauftrag
Schweiz: (per Dauerauftrag)
☐ Fr.40,- ☐ Fr. 60,- ☐ Fr ___
Die Zeitschrift bekomme ich vierteljährlich.

Als Dank für das Förder-Abo erhalte ich zusätzlich das Buch »Wir fühlen wie du - Die etwas anderen Tiergeschichten« als Geschenk!

☐ **VEGAN genießen International - Die besten Rezepte aus aller Welt**
168 Seiten € 19,95

☐ **»Natur ohne Jagd«**
Großformat, 132 Seiten Sonderpreis € 6,80

Absender: (Bitte ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

Land / PLZ / Ort

Ich bezahle ☐ per Überweisung
☐ per Bankeinzug

Konto-Inhaber

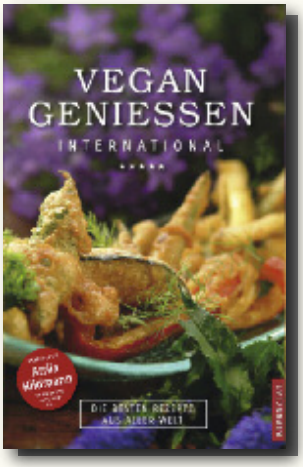
Bank

IBAN

BIC

Bitte in einem Kuvert einsenden oder faxen an: 0049-(0)9391-50 42 37

Bücher



VEGAN GENIESSEN
Die besten Rezepte aus aller Welt
Flexcover, durchgehend farbig mit Fotos
168 Seiten · € 19,95

Best of VEGETARISCH GENIESSEN II
● KARIBIK ● INDIEN
● THAILAND ● JAPAN
● ARABIEN · 132 Seiten
statt € ~~12,80~~ nur € 6,80

Natur ohne Jagd
Das Paradies ist möglich
Alle Fakten und Beweise als Buch auf 132 Seiten!
statt € 12,80 nur € 6,80

Bestellformular

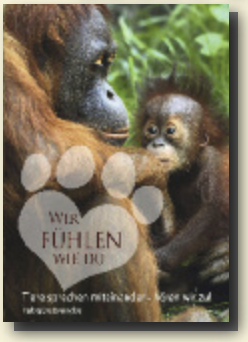
Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis	Menge
Freiheit für Tiere aktuelle Ausgabe	150	€ 4,95	
Freiheit für Tiere Jahresabo (erscheint 4 x im Jahr)	153	€ 19,80	
Freiheit für Tiere Förderabo I (Jahresbeitrag)	165	€ 30,-	
Freiheit für Tiere Förderabo II (Jahresbeitrag) *Der Verlag DAS BRENNGLAS ist eine gemeinnützige Körperschaft, die ausschließlich Tierschutz-Publikationen herausbringt.* *Mit einem Förderabo können Sie die Verbreitung unterstützen.* *Als Dank erhalten Sie das Buch »Wir fühlen wie du« als Geschenk!*	166	€ 50,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2015	159	€ 12,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2014	158	€ 6,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2013	157	€ 6,-	
Freiheit für Tiere frühere Ausgaben (auch in größerer Menge) Stück	151	€ 1,-	
NEU: »Wir fühlen wie du« - Die etwas anderen Tiergeschichten Tiere sprechen miteinander - hören wir zu · Fotoband, 68 Seiten	052	€ 16,90	
Vegan genießen International Kochbuch, 168 Seiten	104	€ 19,95	
»Best of« Vegetarisch genießen II Buch Großformat, 132 Seiten Karibik · Indien · Thailand · Japan · Arabien	103	€ ~~12,80~~ € 6,80	
Freiheit für Tiere - Natur ohne Jagd Buch Großformat, 132 Seiten viele Farbbilder · Alle Fakten und Beweise!	152	€ ~~12,80~~ € 6,80	
Manfred Karremann: »Sie haben uns behandelt wie Tiere« Taschenbuch, 224 Seiten	050	€ 14,90	
Der Tierleichen-Fresser Broschüre A4, 48 Seiten, 4. erweiterte und überarbeitete Auflage	202	€ 4,-	
Der Lusttöter · Die Wahrheit über die Jagd Broschüre A4, 48 Seiten, 5. erweiterte und überarbeitete Auflage	200	€ 4,-	
Das sagen Kleingeister und große Geister über die Jagd Broschüre mit Zitaten, 60 Seiten	203	€ 1,50	
Das sagen große Geister über das Essen von Tierleichenteilen Broschüre mit Zitaten, 60 Seiten	205	€ 1,50	
Die verheimlichte Tierliebe Jesu Broschüre, 48 Seiten Zeugnisse einer fleischlosen Ernährungsweise der ersten Christen	207	€ 1,50	
Die Verfolgung von Vegetariern durch die Kirche Broschüre	208	€ 1,50	
Die tierfeindliche Bibel des Hieronymus Broschüre, 60 Seiten	209	€ 1,50	
Die Priester - die Tiermörder Broschüre, 48 Seiten	206	€ 1,50	
Solange der Vorrat reicht: Pooja, das Elefantenmädchen gebundene Ausgabe, 144 Seiten, viele Farbbilder	051	€ 19,90	
NEU: DVD Pooja und Shanti · Eine ganz besondere Freundschaft Doku: Freundschaft eines Mädchens mit Elefanten · ca. 40 min	308	€ 12,-	
NEU: DVD Mehr als Freunde - Ein Leben unter Füchsen Doku über Günther Schumann und die Füchse · Laufzeit: 18 min	307	€ 9,90	
DVD: »Brennpunkt Erde: Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere« Laufzeit ca. 45 min	306	€ 9,80	
DVD: »Die unbeweinte Kreatur« Laufzeit ca. 25 min	302	€ 4,50	
CD AJ-GANG: Album »Das Einzige, was zählt«	356	€ 9,-	
CD: AJ-GANG: Album »MEAT IS MURDER«	350	€ 6,-	
Maxi-CD: AJ-GANG: »BambiKiller« Anti-Jagd-Rap	351	€ 4,50	
Maxi-CD: »God's Creation« von Phil Carmen	352	€ 5,45	
Forderungen für eine Novellierung der Jagdgesetze · Infoblatt A4	513	€ 0,20	
Jagd kann Wildschweine nicht regulieren Infoblatt A4, 4 Seiten	515	€ 0,20	
Jagd ist eine Nebenform menschlicher Geisteskrankheit · Infoblatt A4	507	GRATIS	
Gratis: Zwangsbejagung ade! · Faltblatt	512	GRATIS	
Gratis: Füchse - Gejagte Überlebenskünstler · Flyer, 8 Seiten	519	GRATIS	

>> Für Bestellung bitte Coupon links ausfüllen · Preise zuzgl. Porto
Sie brauchen Material für Tierschutzveranstaltungen, Tierschutzunterricht, Infostände?
- Schreiben Sie uns! e-mail: info@brennglas.com

Den Tieren zuliebe...

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

Neues Buch



»Wir fühlen wie du«
Die etwas anderen Tiergeschichten
Fotoband, 68 Seiten
Art. Nr. 052 · € 16,90

Buch & DVD

DVD: Pooja und Shanti - Eine ganz besondere Freundschaft
Dokumentation, ca. 40 Minuten
Art. Nr. 308 · € 12,-

Pooja, das Elefantenmädchen
Der 144-seitige Foto-Bildband
Art. Nr. 051 · € 19,90

DVDs

DVD
»Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere«
€ 9,80
Art. Nr. 306

DVD
»Die unbeweinte Kreatur«
€ 4,50
Art. Nr. 302

Broschüren

DER LUSTTÖTER

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

Der TIERLEICHENFRESSER

wirft einen Blick hinter die Kulissen von Massentierhaltung und Schlachthöfen: Was tun wir eigentlich den Tieren an? Und was ist mit den gesundheitlichen Gefahren? Auch Welthunger, Klimakatastrophe und Umweltzerstörung sind eine Fleischfrage.
4. erweiterte u. überarbeitete Aufl., 48 S.
€ 4,- · Art. Nr. 202

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

Das sagen Kleingeister und Große Geister: **Über die Jagd**
€ 1,50 Nr. 203

Die verheimlichte Tierliebe Jesu
€ 1,50 Nr. 207

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

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

Tierfeindliche Bibel des Hieronymus
€ 1,50 Nr. 209

GRATIS: Flyer

Füchse - Gejagte Überlebenskünstler

Füchse haben zu Unrecht einen schlechten Ruf, und so ist es wichtig, jede Gelegenheit zu nutzen, falsche Annahmen zu korrigieren und Sympathie zu wecken.

Informationsflyer DIN Lang, Zickzackfalz, 8 S.
GRATIS *(auch größere Stückzahl!)*

Füchse - Gejagte Überlebenskünstler

DVD: Ein Leben unter Füchsen

Mehr als Freunde

Der Naturfotograf Günther Schumann schloss bei seinen Streifzügen durch Wald und Flur Freundschaft mit einer jungen Füchsin: Feline. Schritt für Schritt gewann er ihr Vertrauen und sie verlor jegliche Furcht vor ihm. Mit seinem Fotoapparat begleitete er Feline über 11 Jahre. Als Fuchsmama zeigte sie ihm sogar ihre Welpen.
Günther Schuhmann wurde in die Familiengemeinschaft der Füchse aufgenommen. Sogar als die Jungfüchse ihre Partner fanden, zeigten sie keinerlei Scheu vor ihm. So erhielt er Einblicke in das Familienleben von Füchsen, wie wohl noch kein Mensch vor ihm. Dieser Dokumentarfilm zeigt Einblicke in eine ganz besondere Freundschaft.

DVD Mehr als Freunde - Ein Leben unter Füchsen
Art. Nr. 307 · **Preis:** € 9,90