www.freiheit-fuer-tiere.de

Das Magazin für alle Tierfreunde

FREIHEIT für Tiere

Nr. 3/ 2013
D 2,80 Euro
A 3,20 Euro
Lux 3,20 Euro
CH 5,60 SFr.

Natur ohne Jagd:
Wilde Tiere in der Stadt

Jagd:
Schützenswertes Kulturgut?

Tierschutz aktiv:
Gärtnern für Tiere

Milch? - Besser nicht
Gesundheitliche Vorteile der veganen Ernährung

Tierfreundliche Rezepte
Vegane Volksküche

»Wer einen Hund oder Affen, ja jedes höhere Säugetier wirklich genau kennt und trotzdem nicht davon überzeugt wird, dass dieses Ähnliches erlebt wie er selbst, ist seelisch abnorm.«

Konrad Lorenz (1903–1989), Verhaltensforscher, Nobelpreis für Physiologie / Medizin 1973

Titelbild: Pim Leijen · fotolia.com

Tiernachrichten: 4

EU-weites Verbot für Tierversuchs-Kosmetik
Putzen und Waschen ohne Tierversuche
Alle Schulen in L.A. montags fleischfrei 5
England und Slowenien verbieten Wildtiere im Zirkus 5
Diplomarbeit: Massentierhaltung und Werbung 6
Persönlichkeitsrechte für Tiere 8
Lodengrüne Grüne: Pervertierung von Tier- und Naturschutz 9

Promis für Tiere 10

Andreas Hoppe ermittelt: Tatort Pelz

Natur ohne Jagd 12

Strafanzeige gegen Fuchsmassaker: »Jagd steht auf der Kippe«
Gerichte stellen immer mehr Grundstücke jagdfrei 14
Ein Muss für Tierfreunde: Brunos Jagdkalender 16

Lebensräume 18

Gärtnern für Tiere
Wilde Tiere in der Stadt: Sind Wildtiere von Natur aus scheu? 22
Poster: Jungfuchs 32

Tierschutz 34

Kommen Bio-Eier von glücklichen Hühnern? 34

Tiere leben lassen 36

Kurzmeldungen: Fleisch ade

Wissenschaft & Gesundheit 38

Milch? Besser nicht! Gesundheitliche Vorteile der veganen Ernährung

Lifestyle: Tierfreundlich kochen 44

Hier & jetzt vegan: Neues Kochbuch von Björn Moschinski
Blätterteigtaschen mit Spinat 45
Gemüseschaschlik 46
Interview mit Björn Moschinski:
»Der Veganismus ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen« 48
Buchtipp: Vegane Volksküche 50
Gemüse in Kichererbsenteig 52
Brotküchlein 54
Birnen an Heidelbeer-Bananen-Soße 56
einfach vegan: Draußen kochen - von Grillen bis Picknick 58

Foto: Ilike · Fotolia

DVD-Tipp 60

Die fantastische Reise der Vögel

Leserservice & Brennglas-Shop 61

Leserbriefe · Impressum
Brennglas-Shop 62

EU-weites Verbot für Tierversuchs-Kosmetik

Seit dem 11. März 2013 gilt ein EU-weites Vermarktungsverbot für Kosmetik, die in Tierversuchen getestet wurde.

Dennoch schließt die neue Regelung Tierversuche keineswegs völlig aus: Das Verbot gilt nur für Substanzen, die ausschließlich in Kosmetikprodukten verwendet werden und nicht für Inhaltsstoffe, die auch in anderen Bereichen wie der Industrie eingesetzt werden. Ein Großteil der Inhaltsstoffe von Kosmetika fällt damit nicht unter die EU-Kosmetika-Richtlinie. Für sie gilt die Testung nach dem Chemikalienrecht (REACH).

Achten Sie daher beim Kauf von Kosmetikprodukten auch weiterhin auf Firmen, die ausdrücklich auf Tierversuche verzichten. Einige Hersteller schreiben ausdrücklich den Hinweis «ohne Tierversuche« auf die Verpackung.

Oder achten Sie auf diese Logos (von links nach rechts): *Logo des Internationalen Herstellerverbands gegen Tierversuche in der Kosmetik e.V.*, Qualitätssiegel »Leaping Bunny«, Vegan-Logo

Eine Liste von Kosmetikherstellern, die schriftlich versichert haben, dass sie keine Tierversuche durchführen oder in Auftrag geben, finden Sie hier: **www.kosmetik-ohne-tierversuche.de · www.tierschutzbund.de/kosmetikhersteller.html**

Putzen und Waschen ohne Tierversuche

Im Gegensatz zu Kosmetikprodukten, die seit dem 11. März 2013 in der gesamten EU tierversuchsfrei produziert werden müssen, gibt es für Wasch- und Reinigungsmittel keine derartigen Vorschriften.

Achten Sie daher beim Einkaufen von Wasch-, Spül- und Putzmitteln darauf, dass die Produkte von Unternehmen stammen, die auf Tierversuche verzichten.

Bild: www.peta.de

In der EU leiden und sterben jährlich mehr als 12 Millionen Tiere in Tierversuchen. Der größte Teil sind Nager, wie Mäuse, Ratten und Meerschweinchen. Doch auch Affen, Kaninchen, Hunde und Katzen werden in Tierversuchen grausam gequält.

Kaninchen mit verätzter Haut in einem Labor

Längst gibt es eine große Auswahl an Wasch- und Reinigungsmitteln, für die keine Tierversuche durchgeführt werden. So sind alle Produkte mit dem Vegan-Logo selbstverständlich tierversuchsfrei und ohne Inhaltsstoffe von Tieren.

Ökologische tierversuchsfreie Wasch- und Renigungsmittel (viele mit Vegan-Label) IN Bio-Läden und im Vegan-Versand:

- Ecover
- Sodasan
- Klar (Dr. Stewner)
- Oxin
- Sonett
- Ulrich natürlich
- AlmaWin
- Beeta
- PamoRen
- Weiss Biodienst (LavaSan etc.)

Aber auch in ganz normalen Drogerien gibt es tierversuchsfreie Reinigungsmittel. So geben die dm-Drogeriemärkte und Müller-Drogeriemarkt/Rossmann an, für ihre Eigenmarken ebenfalls keine Tierversuche durchzuführen bzw. in Auftrag zu geben.

Tierversuchsfreie Wasch- und Reinigungsmittel in Drogeriemärkten:

- Frosch
- Rorax
- Denkmit (dm-Markt)
- domol (Eigenmarke Rossmann)

Alle Schulen in L.A. montags fleischfrei

In Los Angeles wurde an allen öffentlichen Schulen den »Meatfree Monday« eingeführt. Der Schuldistrict von Los Angeles ist der zweitgrößte in den USA: 650.000 Mahlzeiten werden damit jeden Montag komplett fleischfrei an die Schüler ausgegeben.

Im November 2012 hatte der Stadtrat von L.A. einstimmig beschlossen, sich der Kampagne »Meatfree-Monday« anzuschließen. Viele öffentliche Einrichtungen und Restaurants führten daraufhin den »Meatfree Monday« ein.

Der fleischfreie Montag an Schulen ist ein bedeutender Wandel in der Einstellung der Behörden: Mit der Reduzierung des Fleischkonsums soll die Gesundheit der Schulkinder verbessert und die Adipositas-Epidemie in den USA bekämpft werden.

Bild: meatfreemondays.com

650.000 Schulkinder in Los Angeles bekommen jeden Montag komplett fleischfreie Mahlzeiten.

Informationen: Meat Free Monday-Kampage
Internet: **meatfreemondays.com**

England und Slowenien verbieten Wildtiere im Zirkus

Die englische Regierung hat am 16. April 2013 ein Verbot der Wildtierhaltung in Zirkussen verabschiedet. Der Beschluss ist ab dem 1.12.2015 gültig.

In Slowenien wurde am 7. März 2013 ein neues Tierschutzgesetz beschlossen, das Wildtiere in Zirkussen und Zucht und Jagd von Tieren zur Pelzgewinnung verbietet.

Damit sind es inzwischen bereits 16 Staaten in Europa, die das Mitführen von allen oder von bestimmten Wildtierarten in reisenden Zirkusbetrieben verbieten.

Angesichts der Missstände bei Wildtierhaltung und Dressur in Zirkussen fordern Tierrechtsorganisation erneut die zuständige Bundesministerin Ilse Aigner auf, endlich auch in Deutschland ein Wildtierverbot zu beschließen. Der Bundesrat hatte Ende November 2011 und bereits 2003 in zwei Entschließungsanträgen ein grundsätzliches Verbot von Wildtieren im Zirkus gefordert. Auch die Bundestierärztekammer und die Mehrheit der Deutschen unterstützen ein Wildtierverbot für Zirkusse.

Foto: Vier Pfoten

Wildtiere gehören in die Freiheit

Diplomarbeit: Massentierhaltung und Werbung

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

Design: Denis Becker Dipl.-Des. (FH) · Foto: soylent-network

ZUBEREITUNG: RIPPCHEN mit aromatisiertem Reis

Die Schweine zu mehreren 10.000 Tieren in dunkle Mastställe einsperren und in vier bis sechs Monaten schlachtreif mästen. Zur Leistungsförderung und präventiv Medikation, Antibiotika und andere Medikamente unter das Futter mischen. Das schlachtreife Schwein betäuben, Kehle durchschneiden und ausbluten lassen. Offene Verletzungen und Entzündungen wegschneiden.

Design: Denis Becker Dipl.-Des. (FH) · Foto: PETA Deutschland e.V.

ZUBEREITUNG: SPIEGELEIER mit Speck
Legehennen in gestapelte Gitterkäfige einsperren.
Das für die Schalenbildung notwendige Calcium aus den immer spröder werdenden Knochen der Hennen mobilisieren.
Sobald die Leistung abnimmt, das völlig entkräftete Tier in den Schlachthof bringen und töten.
Die nutzlosen männlichen Küken bei lebendigem Leib zerschreddern, zerquetschen oder vergasen.

Werbung und Realität - eine trügerische Phantasie

Mit seinen Plakaten will Diplom-Designer Denis Becker darauf aufmerksam machen, dass Produkte wie Schinken, Wurst, Eier oder Käse in der industriellen Massentierhaltung entstehen und mit millionenfacher Tierquälerei verbunden sind - aber mit einer völlig gegenteiligen Darstellung beworben werden: »Beispiel Milch - Während zur Herstellung von Milch die Kühe künstlich besamt, zyklisch geschwängert, von ihren Kälbern getrennt, zweimal täglich gemolken und später geschlachtet werden, wird in der Darstellung der entsprechenden Milchprodukte oftmals eine traumhafte Idylle von freien und glücklichen Kühen präsentiert.«

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

Plakate für eine vegane Ernährung

Jedes Rezept auf den Plakaten ist mit Informationen zur »Zubereitung« versehen, welche die Realität hinter der bunten Werbung zeigen.

Ziel der Plakate ist es, eine größere Masse von Menschen zu erreichen und dazu animieren, sich eingehender mit diesen unbequemen Wahrheiten auseinanderzusetzen.

Für seine Diplomarbeit »Plakate für eine vegane Ernährung« hat Denis Becker 9 Plakate im DIN A1-Format erstellt. Offenbar haben Design und Aussage die Prüfer überzeugt - denn die Diplomarbeit wurde mit der Note 1,0 bewertet.

Diplomarbeit »Plakate für eine vegane Ernährung«
9 Plakate ansehen und Informationen
Internet: www.denisbecker.com

Persönlichkeitsrechte für Tiere

Verhaltensstudien und moderne Erkenntnisse aus der Gehirnforschung sprechen dafür, dass nicht nur wir Menschen, sondern auch viele Tierarten die Charakteristika von Personen erfüllen. Der Meeresbiologe und Verhaltensforscher Dr. Karsten Brensing fordert in seinem neu erschienenen Buch zum Umdenken auf: Persönlichkeitsrechte sollten auch den Tieren zustehen - als die nächste Stufe der moralischen Evolution.

In den vergangenen Jahren ließen wissenschaftliche Untersuchungen die Differenz zwischen Mensch und Tier schwinden. War der Werkzeuggebrauch von Schimpansen vor 100 Jahren eine Sensation, so staunen wir heute über Zeichen von Fairness und Moral im Tierreich. Wir beginnen zu verstehen, dass einige Arten Selbstbewusstsein haben und darüber hinaus auch das Selbstbewusstsein anderer erkennen. Wir entdecken Kultur, Mitgefühl, Verstand, Denken und strategische Planung. Und wir erkennen, dass unsere Gehirne ein Instrument der sozialen Interaktion sind und dass wir dies mit vielen anderen hochentwickelten Tieren gemeinsam haben.

»Was fehlt, sind die Schlüsse, die wir daraus ziehen müssen. Wenn uns einige hochentwickelte Tiere in den Charakteristika einer Person in nichts nachstehen, müssen ihnen konsequenterweise auch gleiche Rechte zugestanden werden«, folgert Karsten Brensing. »Bei einigen Tierarten handelt es sich zweifelsfrei um mitfühlende, selbstbewusste Individuen mit einer Vorstellung von Raum und Zeit und der Fähigkeit zu strategischem Denken und Handeln. Sie leben in ihrer eigenen Kultur, haben ein gutes Gedächtnis und vermutlich die Fähigkeit, im Rahmen einer einfachen Grammatik miteinander zu kommunizieren. Sie nutzen Werkzeuge und scheinen so etwas wie einen guten Geschmack oder ein Bewusstsein für Mode zu haben. Darüber hinaus können sie sich empathisch verhalten und es wurden einfache Formen von Gerechtigkeitssinn und Fairness entdeckt. In den grundlegenden Fähigkeiten, die uns Menschen zu Personen machen, steht uns somit eine ganze Reihe von Tieren in nichts nach. Die Frage ist: Berechtigen diese Fähigkeiten zu einer Sonderstellung? Und was genau gibt uns das Recht, eine Sonderstellung einnehmen zu wollen?«

Wie menschliche Personen haben tierische Personen ein Recht auf Leben, Freiheit und Sicherheit. Aber Karsten Brensing geht noch weiter: Die Erkenntnisse über die Persönlichkeit von Tieren sollen unsere Moralvorstellung und unser Handeln mitbestimmen. So wäre das Leben vieler Arten gesichert und der Mensch auf der nächsten Stufe der moralischen Evolution angekommen.

Der Autor

Dr. Karsten Brensing ist Meeresbiologe und Verhaltensforscher und hat an der FU Berlin über die Interaktion zwischen Delfinen und Menschen promoviert und Forschungsprojekte in Florida und Israel geleitet. Seit 2005 arbeitet er für die internationale Wal- und Delfinschutzorganisation WDC.
Informationen: www.walrecht.de

Das Buch

»Karsten Brensings Buch ist spannend, lehrreich, optimistisch - und überaus unterhaltsam«, schreibt Schauspieler und Tierschützer Hannes Jaenicke in seinem Vorwort.

Karsten Brensing: Persönlichkeitsrechte für Tiere
239 Seiten · Gebunden mit Schutzumschlag
Herder-Verlag, 2013 · ISBN 978-3-451-30513-9
Preis: 17,99 Euro

Lodengrüne Grüne: Pervertierung von Tier- und Naturschutz

Viele Politiker der Partei *DIE GRÜNEN* kennen offenbar den Unterschied zwischen »Grün« und »Lodengrün« nicht: So erklärte der neue grüne Landwirtschaftsminister Meyer kurz nach seiner Wahl den niedersächsischen Jägern eilig: »Ich bin kein Gegner der Jagd, ganz im Gegenteil«. Die Jäger - die einen Tierschützer erwartet hatten - reagierten verwundert, Tier- und Naturschutzverbände empört.

In Niedersachsen ermittelt die Staatsanwaltschaft bekanntlich gegen 150 Hühner-Massenställe - und der Widerstand in der Bevölkerung gegen die Agrarfabriken wächst. So gibt sich Christian Meyer als grüner Landwirtschaftsminister in der Öffentlichkeit medienwirksam als Kämpfer gegen die Massentierhaltung - und kündigte an: Die neue rot-grüne Landesregierung werde sich »auf allen Ebenen« für deutliche Verbesserungen im Tierschutz einsetzen.

Doch zum Entsetzen der Tierschützer und zur großen Verwunderung der Weidmänner bekundete der grüne Minister bei einer Versammlung der niedersächsischen Jäger: »Ich bin kein Gegner der Jagd, ganz im Gegenteil«. Manchmal, etwa in Naturschutzgebieten, sei sogar mehr Jagd erforderlich, zitierte die *Hannoversche Allgemeine (3.3.2013)* den Minister. Er sei kein Vegetarier, sondern esse »durchaus auch Wild«. Zum Dank schenkten ihm die Jäger eine Wildmettwurst.

Hängt der neue Minister seine Fahne nach dem Wind? Im Januar 2012 hatte der heutige Minister Meyer der ***Gänsewacht*** und dem ***Wattenrat*** zugesagt, sich für die Einstellung der Jagd in Schutzgebieten zu verwenden, als er sich in Emden ein Bild von der Jagd auf Zugvögel in Natur- und EU-Vogelschutzgebieten an der Ems machte. *(www.wattenrat.de)*

Man möchte dem grünen Minister die Worte von Theodor Heuss, dem ersten Bundespräsidenten, mit auf den Weg geben, der bekanntlich sagte:
»Jagd ist nur eine feige Umschreibung für besonders feigen Mord am chancenlosen Mitgeschöpf. Die Jagd ist eine Nebenform menschlicher Geisteskrankheit.«

Lesen Sie dazu:
»Freiheit für Tiere« 2/2013:
»Warum jagen Jäger wirklich?«

www.freiheit-fuer-tiere.de/vorschau/warum-jagen-jaeger-wirklich.html

Internationaler Tierschutzverein Grenzenlos e.V.: Offener Brief an Christian Meyer (Grüne), Landwirtschaftsminister in Niedersachsen

Sehr geehrter Herr Minister,

als die *GRÜNEN* in Niedersachsen die Chance zur Umsetzung ihrer Politik bekamen, waren wir sehr zufrieden. Als Sie Minister für Landwirtschaft wurden, haben wir das als Mitglied im Netzwerk »Bauernhöfe statt Agrarfabriken« sehr begrüßt.

Gibt es doch jetzt endlich die reale Möglichkeit zur Korrektur einer industriellen Landwirtschaft, die geprägt ist von abartiger Massentierhaltung und großflächiger Zerstörung und Vergiftung natürlicher Lebensgrundlagen!

Wir setzen voraus, das es Ihnen als zuständiger Minister bei dieser Kurskorrektur auch um den »Tierschutz« geht.

Umso mehr hat uns irritiert, befremdet und entsetzt, von Ihnen zu hören, dass Sie in Übereinstimmung mit den Jägern die Jagd ausdrücklich befürworten *(siehe Walsroder Zeitung, 4.3.2013)*, ebenso Ihr persönlicher Bericht über Ihr Treffen mit der Landesjägerschaft anlässlich des Treffens der Regionalen Bürgerinitiativen in Celle-Wietzenbruch am 3. März). Ja, die Jagd soll Ihrer Auffassung nach sogar in Naturschutzgebieten ausgeweitet werden! Eine solche Auffassung ist mit Natur- und Tierschutz absolut unvereinbar und ist gerade jetzt anlässlich der anstehenden Beratungen zur Novellierung des Bundesjagdgesetzes ein katastrophales Signal.

Zu Ihrer Information und zum besseren Verständnis der Beweggründe von Jägern und der verheerenden Auswirkungen der Jagd auf die letzten Wildtiere in Deutschland erlaube ich mir, Ihnen den ausführlichen Beitrag zu diesem Thema in der beigefügten Ausgabe von ***Freiheit für Tiere*** zu übersenden. Besonders beachtenswert sind die Ausführungen über »Warum jagen Jäger wirklich?«.

Es bedarf eigentlich keiner wissenschaftlichen Erkenntnisse und Argumentationen mehr, die Jagd als nicht mehr zeitgemäß und biologisch unsinnig zu erkennen und die Motivation von Jägern als egozentrisches Hobby zu entlarven:

Zitat aus einer Dissertation eines Jägers: ***»Weltweit wird die Wildjagd unserer Zeit selten noch aus rein praktischen Motiven, sondern um eines starken emotionalen Erfolges willen (der Kick beim Töten des Tieres, Freude, Glück, Zerstreuung, Entspannung, Abenteuer) oft mit großer Leidenschaft und Hingabe betrieben… Für den modernen Jäger unserer Zeit bedeutet das Töten des Wildes notwendige Bedingung zum Erreichen des oft leidenschaftlich intendierten emotionalen Ereignisses (der Kick)«.*** *(Freiheit für Tiere 2/2013, S. 27)*

Haben wir die *GRÜNEN* in Sachen »Natur- und Tierschutz« total falsch eingeschätzt oder ist diese von Ihnen erklärte Nähe zur Jägerschaft ein persönlicher Ausrutscher?

Die Lust am Töten sollte jedenfalls nicht von den *GRÜNEN* unterstützt werden!

Mit freundlichen Grüßen

Dr. Helga Körnig
Internationaler Tierschutzverein Grenzenlos e.V.
www.itvgrenzenlos.de

Andreas Hoppe ermittelt: Tatort Pelz

Blutüberströmt liegt das Opfer unter dem weißen Leichentuch. Andreas Hoppe, bekannt als sympathisch-brummiger Kommissar Mario Kopper aus dem Tatort Ludwigshafen, begeht den Ort des Verbrechens. Schnell hat er einen Verdächtigen ausgemacht - seit einiger Zeit sind Hoppe und sein Team einem Serienkiller auf der Spur.

Die Muster ähneln sich in ihrer Brutalität: Immer sind die Opfer minderjährig, immer wurde ihnen die Haut abgezogen. Im neuen Spot der Tierrechtsorganisation PETA Deutschland e.V. löst der Berliner den Fall. Der Tat überführt: Die Pelzindustrie.

»Hinter jedem Pelz steckt eine Tragödie«, so Andreas Hoppe. »Werden sie nicht zum Komplizen, tragen Sie keinen Pelz und keine Kleidung mit Pelzbesätzen«.

Jahr für Jahr sterben Millionen Nerze, Füchse, Waschbären, Hunde und Katzen im Auftrag der Bekleidungsindustrie. Zahlreiche Kauf- und Modehäuser haben in den vergangenen Jahren den Pelzverkauf eingestellt, darunter C&A, Karstadt, Zara, P&C, Mango, Otto, Escada, Quelle und Galeria Kaufhof.

Jeder Mensch kann helfen, indem er sich entscheidet, keinen Echtpelz zu kaufen oder zu tragen. Verantwortungsvolle Modedesigner wie Stella McCartney und Calvin Klein zeigen pelzfreie Kollektionen und setzen damit Trends. Andreas Hoppe betont: »Pelze sind heute als Kälteschutz nicht mehr notwendig, es gibt zigfache Alternativen«.

Informationen: PETA Deutschland e. V.
Benzstr. 1 · D-70839 Gerlingen · e-mail: info@peta.de
Spot ansehen: www.peta.de/web/andreashoppe.6912.html

Foto: Shai Levy · www.peta.de

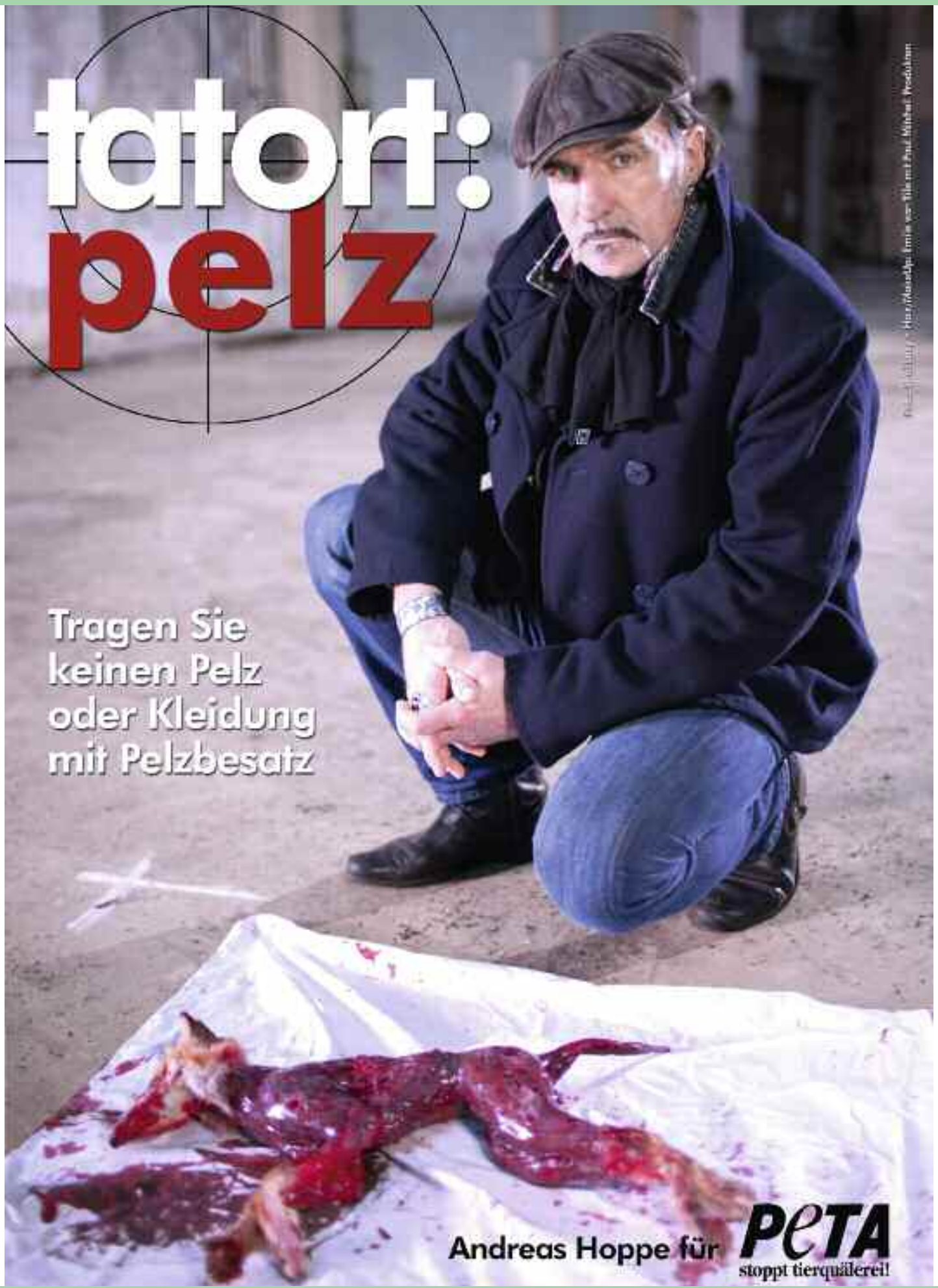
Anzeige

Wir, das Vogelschutz-Komitee e.V., helfen Wildvögeln in Not – lokal, bundesweit und international. So engagieren wir uns zum Beispiel:

- für den Erhalt und die Neuanlage von Nistplätzen wie Eisvogel-Brutwänden oder Weißstorchhorsten.
- gegen Tiermissbrauch wie Wildvogelhaltung und illegalen Handel.
- mit Aktionen gegen grausamen Mord an unseren Zugvögeln in Südeuropa.
- für den Schutz letzter Vogeloasen in Deutschland, Spanien, Frankreich und Polen durch Landerwerb.
- für hilfsbedürftige Wildvögel.

Helfen Sie mit!
... damit auch unsere Kinder und Enkel Vögel in freier Natur erleben können.

Vogelschutz-Komitee e.V.
Weender Landtsr. 72 · D-37079 Göttingen
Tel.: 0551 - 2099329 · Fax: 0551 - 24894
info@vogelschutz-komitee.de · www.vogelschutz-komitee.de
Spendenkonto: 46 303 590 · Sparkasse Göttingen · BLZ 260 500 01


tatort:
pelz
Tragen Sie
keinen Pelz
oder Kleidung
mit Pelzbesatz
Andreas Hoppe für
PETA
stoppt tierquälerei!

Strafanzeige gegen Fuchsmassaker
»Jagd steht auf der Kippe«

Tierschutzorganisationen stellten Strafanzeige gegen eine Massentötung von 71 Füchsen im hessischen Reinhardswald wegen Verstoßes gegen das Tierschutzgesetz. Diese Strafanzeige schlug hohe Wellen in Presse und Fernsehen - und wird offenbar von der zuständigen Staatsanwaltschaft ernst genommen.

Zwischen dem 25. und 27. Januar 2013 hatten die Jäger dreier Hegegemeinschaften eine revierübergreifende »Schwarzwildschwerpunktjagd« veranstaltet. Doch weil den etwa 60 Jägern kaum Wildschweine vor die Flinte kamen, kam es zu einer Massentötung von 71 Füchsen. Mehrere Tierschutzorganisationen, darunter PETA Deutschland e.V., die Anti-Jagd-Allianz und die Initiative zur Abschaffung der Jagd, reichten daraufhin über die Kanzlei Storr aus Neustadt am Main (Bayern) Strafanzeige wegen Verstoßes gegen das Tierschutzgesetz bei der Staatsanwaltschaft Kassel ein.

Die Strafanzeige gegen die Fuchs-Massentötung schlug große Wellen: Zunächst berichtete die Presse mehrfach ausführlich, in zahlreichen Leserbriefen wurde die blutige Hobbyjagd angeprangert.

Am Ostermontag sendete das Hessische Fernsehen einen Bericht über die Strafanzeige. Aufgrund der öffentlichen Kritik wollten sich die betroffenen Jäger nicht äußern. Statt dessen sagte der Zoologe Jochen Tamm, selbst Jäger, vor der Kamera: »Einfach nur töten ohne irgendeinen weiteren Grund, außer sich vielleicht eine Trophäe an die Wand zu hängen oder einfach nur an dem eigenen Schießvermögen zu erfreuen, das reicht nicht aus, um ein höheres Lebewesen vom Leben zum Tod zu bringen.«

Sogar aus der unteren Jagdbehörde des Landkreises Kassel wurde im Fernsehen Kritik laut. Harald Kühlborn, Sprecher des Landkreises Kassel, sagte gegenüber der *Hessenschau*, »dass diese Art von Jagd etwas ist, worauf man nicht stolz sein kann.«

Bild: www.abschaffung-der-jagd.de

Die *Deutsche Jagdzeitung* blickt mit Sorge auf die Strafanzeige. In dem Artikel »3 Hegegemeinschaften angezeigt: Jagd ohne Grund« *(DJZ 4/2013)* heißt es: »Mit der Jagdausübung ist unweigerlich das Töten verbunden. Ein 'vernünftiger Grund' im Sinne des Tierschutzgesetzes besteht für den Abschuss von Wild allerdings nicht. Genau das machen sich Tierschützer jetzt zunutze.« Das Schlimme sei, dass die Tierschützer auf Grundlage der momentanen Gesetzeslage sogar auf Erfolg hoffen könnten, so die *Deutsche Jagdzeitung*. Und das Jägermagazin kommt zu dem Schluss: »Denn haben die 7 jagdfeindlichen Tierschutzorganisationen Erfolg mit ihrerAnzeige, steht die gesamte Jagd auf der Kippe.«

Das Landwirtschaftsportal *top agrar* griff den Bericht der *DJZ* auf: »Tierschützer glauben, eine neue Möglichkeit gefunden zu haben, juristisch gegen die Jagd vorzugehen.« *(21.4.2013)* Derzeit prüfe die Staatsanwaltschaft Kassel, ob eine strafbare Handlung vorliegt.

»Die Freude am Töten allein kann nicht als vernünftiger Grund im Sinne des Tierschutzgesetzes angesehen werden«, so Rechtsanwalt Dominik Storr, der die Tierschutzorganisationen vertritt. Dies gilt umso mehr, als der Tierschutz inzwischen als Staatsziel im Grundgesetz festgeschrieben ist.

Verstoß gegen das Tierschutzgesetz

Als Rechtfertigung für diese Massentötung von Füchsen, die als Wirbeltiere grundsätzlich dem Schutz des Tierschutzgesetzes unterstehen, wurde nachträglich vor allem die angebliche Seuchengefahr durch Tollwut und Fuchsbandwurm genannt.

Doch für die Abwehr von Tierseuchen, auch für vorbeugende Maßnahmen, ist die Jägerschaft nicht zuständig. Ausschließlich sachlich zuständig für Maßnahmen der Seuchenabwehr oder -vorbeuge ist die nach § 1 Abs. 1 Satz 1 der Verordnung zum Vollzug des Tierseuchenrechts örtlich zuständige Kreisverwaltungsbehörde.

Das Argument, dass die Jäger die Tollwut bekämpfen und daher massenhaft Füchse erlegen müssen, ist zudem eine längst widerlegte Mär: **Deutschland gilt seit 2008 nach den internationalen Kriterien der Weltorganisation für Tiergesundheit als tollwutfrei.**

In Deutschland ist kein einziger Fall einer Fuchsbandwurminfektion eines Menschen über Waldbeeren etc. dokumentiert. Mediziner vom Uniklinikum Ulm und von der Universität Würzburg gaben offiziell Entwarnung: »Dass man sich auf diese Weise mit dem Fuchsbandwurm infizieren kann, darf endgültig ins Reich der Legenden verbannt werden.«*(Welt der Wunder, 18.6.2012)*

Außerdem ist die Durchführung von revierübergreifenden Jagdausübungsmaßnahmen im hessischen Jagdrecht nicht vorgesehen. Die revierübergreifende Massentötung von Füchsen in Hofgeismar war daher nach hessischem Jagdrecht illegal und verstößt somit gegen das Tierschutzgesetz.

Bild: Pim Leijen - Fotolia.com

»Die Jagd ist eines der sichersten Mittel,
das Gefühl der Menschen für ihre Mitgeschöpfe abzutöten.«
François Voltaire, Schriftsteller und Philosoph

Gerichte stellen immer mehr Grundstücke jagdfrei

Am 22.3.2013 ließ der Bundesrat das umstrittene Gesetz zur Änderung jagdrechtlicher Vorschriften passieren. Die bundesweite Bürgerinitiative *Zwangsbejagung ade* hatte sich in einem Offenen Brief an alle Mitglieder des Bundestags und des Bundesrats mit dem Appell gewandt, dem Gesetzentwurf nicht zuzustimmen. Währenddessen werden aufgrund von Gerichtsbeschlüssen immer mehr Grundstücke in Deutschland jagdfrei gestellt.

Das umstrittene Gesetz war unter massiver Einflussnahme der Jagdlobby im Landwirtschaftsministerium von Ilse Aigner erstellt worden. Trotz völlig eindeutiger Rechtssprechung des Europäischen Gerichtshofs wurde offen ausgesprochen, dass man den unfreiwilligen Jagdgenossen den Austritt aus der Jagdgenossenschaft so schwer wie möglich machen möchte. Bei der Öffentlichen Anhörung des Agrarausschusses am 20.02.2013 sprach eine Grundstückseigentümerin, die ein Bio-Weingut besitzt, den Parlamentarischen Staatssekretär im Landwirtschaftsministerium, Peter Bleser, an: »Die Politik macht es den Grundstückseigentümern ganz schön schwer, ihr Grund- und Menschenrecht wahrzunehmen.« - Daraufhin antwortete Staatssekretär Bleser: »Ja, das ist auch genau unsere Absicht.«

Am 28.2.2013 wurde das Gesetz dann mitten in der Nacht von einem kleinen Häuflein Bundestagsabgeordneter beschlossen - ohne jegliche parlamentarische Diskussion.

Gerichtsbeschlüsse: Die ersten jagdfreien Grundstücke in Deutschland

Doch während die Politik dem Urteil des Europäischen Gerichtshofs gegen die Zwangsbejagung nicht gerecht wurde, stellen gleichzeitig Gerichte immer mehr Grundstücke jagdfrei:

Die Verwaltungsgerichte Würzburg und Regensburg schlossen sich damit der Rechtsprechung des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs (BayVGH) an, der am 30.1.2013 in zwei Eilverfahren entschieden hatte, dass auf den Grundstücken von zwei Tierschützern in Unterfranken vorläufig nicht mehr gejagt werden darf. *(BayVGH, Beschlüsse v. 30.01.2013 - 19 AE 12.2122 u. 19 AE 12.2123)*

Das Bayerische Verwaltungsgericht Würzburg hat am 5.3.2013 in einem Eilverfahren ein Grundstück vorläufig jagdfrei gestellt. *(VG Würzburg, Beschluss v. 05.03.2013 - W 5 E 13.138)*

Das Bayerische Verwaltungsgericht Regensburg hat mit Beschluss vom 19.02.2013 entschieden, dass auf dem Grundstück einer ethischen Jagdgegnerin aus Landshut vorläufig nicht mehr gejagt werden darf. *(VG Regensburg, Beschluss v. 19.02.2013 - RN 4 E 13.183)*

Ganze 47 Grundstücke eines Landwirts hat das Bayerische Verwaltungsgericht Regensburg am 18.4.2013 vorläufig jagdfrei gestellt. *(VG Regensburg, Beschluss v. 18.4.2013, Az.: RN 4 E 13.310)*

Vier weitere Waldgrundstücke im Landkreis Kelheim sind laut Beschluss des VG Regensburg vom 18.4.2013 ebenfalls vorläufig jagdfrei gestellt. *(VG Regensburg, Beschluss v. 18.04.2013, Az.: RN 4 E 13.582)*.

Jagdbehörden stellen Grundstücke jagdfrei

Grundstückseigentümer aus ganz Deutschland haben inzwischen Eilanträge auf jagdrechtliche Befriedung ihrer Grundstücke gestellt - und fast täglich kommen neue hinzu.

In Baden-Württemberg hat das Landratsamt Konstanz als erste Behörde in Deutschland einem Landwirt vorläufig den Austritt aus der Jagdgenossenschaft gestattet, um einer Verurteilung durch das Verwaltungsgericht Freiburg im Eilverfahren zu entgehen. Das Landratsamt Calw, ebenfalls Baden-Württemberg, hat sich dieser Vorgehensweise angeschlossen. Andere Behörden haben bereits signalisiert, gleichartig zu entscheiden. Damit entlassen die ersten Behörden in Deutschland Grundstückseigentümer, welche die Jagd auf ihren Flächen ablehnen, vorläufig aus der Zwangsmitgliedschaft in den Jagdgenossenschaften. Endgültige Regelungen werden erst nach Inkrafttreten der Änderungen des Bundesjagdgesetzes vorgenommen.

»Es freut meine Mandanten und mich, dass der durch die gerichtlichen Eilanträge aufgebaute Druck auf die Behörden Erfolge bringt«, so Rechtsanwalt Dominik Storr, der zahlreiche Grundstückseigentümer vertritt. »Es ist auch sehr begrüßenswert, dass Behörden dem Begehren von Jagdgegnern nachkommen, so dass in diesen Fällen entsprechende gerichtliche Eilanträge nicht mehr notwendig sind.«

Zwangsmitgliedschaft in der Jagdgenossenschaft verletzt die Menschenrechte
Dennoch weist Verwaltungsgericht Koblenz Eilantrag eines Bio-Winzers zurück

Vor diesem Hintergrund kommt es völlig überraschend, dass das Verwaltungsgericht Koblenz mit Beschluss vom 17.04.2013 einen Eilantrag des Inhabers des Weinguts und Biohotels Gänz aus Hackenheim (Rheinland-Pfalz) zurückgewiesen hat. In diesem Eilverfahren ging es darum, ob die Grundstücke der Bio-Winzerfamilie vorläufig jagdfrei gestellt werden.

Europäischer Gerichtshof stellte Unzumutbarkeit der Zwangsbejagung fest

Der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte (EGMR) hatte in seinem Urteil vom 26.06.2012 mit großer Richtermehrheit beschlossen, dass die Einbindung in eine Jagdgenossenschaft für einen Grundeigentümer, der die Jagd aus ethischen Gründen ablehnt, eine unverhältnismäßige Belastung seines Eigentums darstellt und gegen die Europäische Menschenrechtskonvention verstößt. Damit knüpfte der EGMR an frühere Entscheidungen an. Bereits 1999 urteilte das höchste Europäische Gericht im Fall französischer Kläger, dass die Zwangsmitgliedschaft in Jagdgenossenschaften gegen die Europäische Menschenrechtskonvention verstößt. Im Jahr 2007 kam der Europäische Gerichtshof im Fall luxemburgischer Kläger zu dem gleichen Ergebnis.

Verwaltungsgericht Koblenz ignoriert Verstoß gegen Menschenrechtskonvention

Unter Verkennung fundamentaler juristischer Prinzipien führte das Verwaltungsgericht Koblenz aus, dass es dem Antragsteller zumutbar sei, zu warten, bis die Änderungen des Bundesjagdgesetzes in Kraft getreten seien - was noch über ein halbes Jahr dauern wird. Da erst nach Inkrafttreten der Änderungen des Bundesjagdgesetzes über den Fall endgültig entschieden werden kann, mutet das Verwaltungsgericht dem Antragsteller somit einen andauernden Verstoß gegen Grund- und Menschrechte über weitere viele Monate mit offenem Ende zu, zumal das neue - von der Jagd-Lobby selbst geschusterte - Gesetz ein aufwändiges Verwaltungsverfahren vorsieht, das nochmals viele Monate in Anspruch nehmen wird.

Während die Behörden und Gerichte in Bayern und Baden-Württemberg die unfreiwilligen Jagdgenossen vorläufig aus der Zwangsmitgliedschaft in der Jagdgenossenschaft entlassen, gelten die Grund- und Menschenrechte beim Verwaltungsgericht Koblenz in diesem Fall offenbar nicht. Dabei wäre das Verwaltungsgericht verpflichtet gewesen, den Verstoß gegen das Eigentumsrecht umgehend vorläufig abzustellen.

»Bis heute gibt es keinen Beweis, dass die Jagd notwendig ist«, sagt Bio-Winzer Albert Gänz. »Dass dafür dann auf meinen Grundstücken unzählige Tiere einen unnötigen und meist qualvollen Tod sterben müssen, kann ich beim besten Willen nicht mit meinem Gewissen vereinbaren.«

Der Weg durch die Instanzen droht

Der Anwalt des Antragstellers kündigt an, notfalls das Bundesverfassungsgericht im Eilverfahren anzurufen, sofern das Oberverwaltungsgericht des Landes Rheinland-Pfalz gleichermaßen fahrlässig mit den Grund- und Menschenrechten seines Mandanten umgehen sollte. »Rheinland-Pfalz liegt zwar tief im Westen der Republik, aber hoffentlich nicht im gesetzlosen 'Wilden Westen'«, so Rechtsanwalt Dominik Storr.

Wird auch Ihr Grundstück gegen Ihren Willen bejagt?

Damit Sie bei Ihrer Jagdbehörde den richtigen Antrag stellen können, hat die bundesweite Bürgerbewegung »Zwangsbejagung ade« alle Informationen sowie einen **Musterantrag auf jagdrechtliche Befriedung Ihrer Grundflächen** zum kostenlosen Herunterladen bereitgestellt. **Internet: www.zwangsbejagung-ade.de**

Jetzt ist Solidarität gefragt!

Jetzt ist Solidarität gefragt, damit sich auch Grundstückseigentümer, die über keine Geldmittel verfügen, einen rechtlichen Beistand in ihrem Verfahren auf jagdrechtliche Befriedung Ihrer Grundflächen leisten können. Denn nur mit einem ausreichenden Spendenaufkommen können weitere Verwaltungsverfahren und, wenn nötig, auch weitere Gerichtsverfahren finanziell unterstützt werden.

Der Arbeitskreis humaner Tierschutz e.V. hat sich bereit erklärt, betroffene Grundstückseigentümer zu unterstützen. **Kontakt: ak-tierschutz@online.de**

Spenden per Überweisung:

Arbeitskreis humaner Tierschutz e.V.
Bankverbindung: Postbank Nürnberg
BLZ: 760 100 85 · Kto.Nr.: 18 1111 857
IBAN Nr.: DE92 7601 0085 0181 111 857 · BIC: PBNKDEFF
Verwendungszweck: Zwangsbejagung ade

Der Arbeitskreis humaner Tierschutz e.V. ist als gemeinnützig anerkannt, und die Spende ist als Sonderausgabe steuerlich absetzbar.

Ein Muss für Tierfreunde: Brunos Jagdkalender

Auf diesen Kalender haben wir gewartet! Der österreichische Karikaturist Bruno Haberzettl nimmt mit »Brunos Jagdkalender 2014« Jäger und ihre Leidenschaft aufs Korn - scharfzüngig, mit spitzer Feder und immer einem Augenzwinkern. Übrigens: Ein ganzes Buch mit Brunos Jagd-Karikaturen mit dem Titel »Brunos Jagdfieber« erscheint am 1.9.2013!

Bruno Haberzettl zählt zu den Größen der deutschsprachigen Karikatur-Szene. Seine Zeichnungen werden regelmäßig in überregionalen Pressemedien publiziert. Seit 1995 erscheint seine wöchentliche Karikatur am Sonntag in der *Kronen Zeitung*. Darüber hinaus hat Bruno Haberzettl einige Bücher mit seinen Zeichnungen veröffentlicht.

Ein ausführliches Interview mit Bruno Haberzettl können Sie unter www.freiheit-fuer-tiere.de (Ausgabe 2/2012) lesen.

Bruno Haberzettl: Brunos Jagdkalender
Monatskalendarium · 14 farbige Blätter · 34,5 x 49,5 cm
Ueberreuter-Verlag · ISBN 978-3-8000-7553-9
Erscheint am 18. Juni 2013 · Preis: 14,95 Euro

45.000 Unterschriften für EU-weites Jagdverbot

Die italienische Tierschutzbewegung »No alla caccia« (»Nein zur Jagd«) hat beim Europäischen Parlament eine Petiton mit 45.000 Unterschriften für ein EU-weites Jagdverbot vorgelegt.

Die Begründung: Jagd störe Tierpopulationen in ihrem Gleichgewicht und vergifte durch Blei die Natur. Jagdunfälle forderten Jahr für Jahr Todesopfer und Verletzte. Die Jagd verstoße zudem gegen einige europäische Gesetzesnormen, wie die EU-Richtlinie 92/43 (Fauna-Flora-Habitat) zum Schutz der Wildtiere und die Vogelschutzrichtlinie 2009/147.

Der EU-Parlamentarier Andrea Zanoni begleitete »No alla caccia« bei der Einreichung der Unterschriften. Er ist überzeugt: »Die Jagd ist ein barbarischer Brauch und Ursache für den Tod von Millionen von Tieren, Jagdunfällen und Übertretungen des Europäischen Rechts. Es ist an der Zeit, eine Entscheidung im Sinne einer zivilisierten Gesellschaft zu treffen.«

Bild: www.no-alla-caccia.org

Karikatur: Bruno Haberzettl aus »Brunos Jagdkalender«

Nach Problembären und Problemwölfen - jetzt auch noch Problemjäger ...

Gärtnern für Tiere

Wie lässt sich ein Garten in ein kleines Paradies verwandeln, damit sich dort Eichhörnchen, Schmetterlinge und viele weitere Tiere wohl fühlen und ein Zuhause finden? Adrian Thomas, Mitarbeiter der *Royal Society for the Protection of Birds* zeigt in seinem neuen Buch »Gärtnern für Tiere«, wie wertvoller Lebensraum geschaffen werden kann.

In jedem Garten leben heimische Arten, ob darin wildtierfreundlich gegärtnert wird oder nicht. Gärten sind somit wichtige Refugien für viele Pflanzen und Tiere. Denn gerade in ländlichen Gebieten hat die Tier- und Pflanzenwelt nichts zu lachen.

Wer in seinem Garten aktiv etwas für Wildtiere tun möchte, findet in »Gärtnern für Tiere« eine Fülle an praktischen und phantasievollen Anregungen und Ideen.

Adrian Thomas räumt zunächst mit hartnäckigen Irrtümern auf. Dazu gehört der Mythos, nur ein verwilderter Garten eigne sich für die Ansiedlung von Igel & Co. Ob große Gärten, kleine Gärten, Nutzgärten, Ziergärten, Spielwiesen - sie alle lassen sich wildtierfreundlich gestalten. Sogar auf kleinem und kleinstem Raum - wie Terrasse oder Balkon - können Habitate geschaffen werden. Das Praxisbuch »Gärtnern für Tiere« zeigt Schritt für Schritt, wie sich jeder Garten in ein kleines oder großes, elegantes oder wildes Tierparadies verwandeln lässt, damit sich viele verschiedene Tierarten wohl fühlen und darin ein Zuhause finden.

Erfolgreiches tierfreundliches Gärtnern setzt jede Menge Wissen über Fauna und Flora voraus. Adrian Thomas stellt in »Gärtnern für Tiere« einige Hundert Tierarten (Vögel, Schmetterlinge, Säugetiere, Amphibien und Reptilien, Bienen, Libellen) mit ihren jeweiligen Lebensbedürfnissen vor: Wie werde ich ein guter »Gastgeber« für große und kleine Gäste aus der heimischen Tierwelt? Wie schaffe ich es, dass Rotkehlchen in meinem Garten brüten? Wie kann ich mehr Wildbienen anlocken und fördern? Wie lege ich einen Wald- oder Gehölzgarten an, wie eine Wildblumenwiese, einen Heidegarten oder einen Feldblumengarten? Wie gestalte ich einen Wassergarten? Und wie kann auch ein kleiner Garten, eine Terrasse oder ein Balkon wildtierfreundlich werden? Oder wie lege ich den Gemüsegarten wildtierfreundlich an?

Wirklich hilfreich sind die Porträts von rund 300 verschiedenen Gartenpflanzen (Blumen, Sträucher und Bäume), die nicht nur ideal für manche Wildtierarten sind, sondern überdies den Garten ungemein verschönern. Ein Arbeitskalender begleitet dabei den Hobbygärtner durchs Jahr.

Gärtnern für Vögel

Vögel stehen bei Gärtnern fast immer an erster Stelle: Wer erfreut sich nicht an ihrem Zwitschern, ihrer Schönheit und ihrer Lebendigkeit? Wer beobachtet sie nicht gerne an der Futterstelle? Darüber hinaus sind Vögel wertvolle Helfer eines jeden Gärtners, da sie Schnecken, Blattläuse und Insekten vertilgen. Und: Sie nehmen alle Hilfen, die wir ihnen anbieten, gerne an. Schon einfache Maßnahmen sorgen dafür, dass mehr Vögel in unseren Garten kommen und sich neue Arten ansiedeln - und manche sogar brüten.

Adrian Thomas stellt etwa fünfzig Vogelarten vor, welchen Lebensraum, welche Nahrung, welche Schlaf- und Brutplätze sie bevorzugen. Viele Vogelarten freuen sich über Bäume und Sträucher mit Fruchtbehang, andere über eine Vielfalt an Insekten - die wir wiederum durch bestimmte Blühpflanzen, Sträucher, Laubbäume und Gemüsebeete anlocken können. Wichtig ist dabei natürlich, dass keine Pestizide & Co. zum Einsatz kommen!

Amseln freuen sich über Bäume und Sträucher mit Früchten, Rotkehlchen über schattige Waldgärten mit vielen Insekten. Insektenreichtum im Garten lockt auch Sperlinge, Stare, Kohlmeisen und Blaumeisen an. Die Heckenbraunelle liebt dichtes Dorngebüsch, am besten eine Brombeerhecke mit Brennnesseln. Für Zaunkönige sind dichter Pflanzenwuchs, Hecken, Reisighaufen und Holzstapel optimal. Buchfinken und Grünfinken fühlen sich in Gärten mit Bäumen, Sträuchern und einer gut bestückten Futterstelle wohl, auch eine Feldblumenecke wäre prima. Die Türkentaube freut sich über getreidehaltiges Futter.

Durch Futterstellen, die ganzjährig Zusatzfutter bieten, Vogeltränken und Vogelbäder sowie Nistkästen werten wir den Lebensraum weiter auf. Wichtig ist, dass die Nistplätze an sicheren Plätzen angebracht werden und dass auch Nistmaterial vorhanden ist.

>>>

Rechts: Für die Blaumeise sind möglichst große Laubbäume mit reichem Insektenleben ideal. Hängen Sie einen Nistkasten mit einem 25 mm breiten Einflugloch auf und sorgen sie für Erdnuss- und Sonnenblumensamen-Nachschub in Futtersäulen.

Bild: Archiv

Bild: Reddogs - Fotolia.com

Oben: Der Buntspecht schätzt alten Baumbestand, wo er Insekten aus der Rinde klopfen kann. Im Herbst und Winter ernährt er sich von Kiefern, Fichten- und Lärchensamen, Nüssen, Eicheln und Bucheckern. Bieten Sie einen großen Nistkasten an und lassen Sie Totholz möglichst stehen.

Bild: maurizio loi - Fotolia.com

Bild: Archiv

Das Tagpfauenauge liebt sonnige, blumenreiche Parks und Gärten. Fraßpflanze für die Raupen sind Große Brennnesseln.

Bild: Genta - Fotolia.com

Der Igel ist ein beliebter und willkommener Gartenbesucher, der dringend unserer Hilfe bedarf - denn die Zahl der Igel geht alarmierend zurück!

Bild: usbfco - Fotolia.com

Gärtnern für Schmetterlinge

Was die Beliebtheit angeht, so stehen Schmetterlinge den Vögeln kaum nach. In »Gärtnern für Tiere« werden 21 häufige Gartenschmetterlinge und ihre Lebensräume vorgestellt. Denn auf einfache Weise können wir viel tun, um die Zahl der Tagfalter und die Vielfalt ihrer Arten in unserem Garten zu erhöhen:

Wichtigste Fraßpflanzen für viele Raupen sind große Brennnesseln - so für die Raupen von Admiral, Tagpfauenauge, Kleinem Fuchs, und C-Falter. Daher sollten wir überlegen, ob wir nicht Brennnesseln in unserem Garten kultivieren. Die Raupen des Großen und Kleinen Kohlweißlings brauchen Weiß-, Grün- oder Rosenkohl. Fraßpflanzen für die Raupen des Rapsweißlings und des Aurorafalters sind Knoblauchsrauke, Wiesenschaumkraut und Brunnenkresse.

Nektarpflanzen für erwachsene Schmetterlinge sind Schmetterlingsstrauch, Wilder Majoran, Echter Lavendel, Echte Brombeere, Wasserdost, Gewöhnlicher Efeu, Sumpfkratzdistel, Herbstastern, Acker-Witwenblume u.a.m. in möglichst großen Gruppen an einem sonnigen Platz.

Gärtnern für Säugetiere

Wenn wir unseren Garten igelfreundlich machen wollen, brauchen wir Holzstöße, Hecken und Brombeergestrüpp, unter welche Igel kriechen können. Wir lassen im Herbst Blätterhaufen im Garten liegen. Selbstverständlich darf in unserem Garten kein Schneckengift zum Einsatz kommen, da Igel so durch den Verzehr von Nacktschnecken zu Tode kommen. Ebenso verbrennen wir keine alten Holzhaufen, da auch dies oft den Tod von Igeln und anderen Tieren bedeutet. Igel ernähren sich von Käfern, Würmern, Raupen, Nacktschnecken. Haben wir stachelige Gäste zu Besuch, freuen sie sich auch über Hunde- und Katzenfutter. Milch und Brot sollten nicht gefüttert werden.

Durch Zerstörung ihres Lebensraums ist auch die Haselmaus selten geworden. Die kleinen goldfarbenen nachtaktiven Tiere brauchen alle Hilfe, die sie bekommen können. Wenn unser Grundstück in Waldnähe liegt, können wir eine gemischte Hecke aus einheimischen Gehölzen, Brombeeren und Haselnusssträuchern pflanzen. Manche Haselmäuse besuchen auch Vogelfutterspender, sogar tagsüber.

Wenn wir alten Baumbestand im Garten haben (und die umliegenden Nachbarn auch), sind wir optimale Gastgeber für Eichhörnchen. Sie ernähren sich von Samen, Beeren, Nüssen, Knospen und Rinde, aber auch Vogeleiern. Gerne bedienen sich Eichhörnchen auch an Vogelfutterstellen.

Im deutschsprachigen Raum gibt es rund 25 bis 30 Fledermausarten, die alle streng geschützt sind. Um Fledermäusen ein gutes Umfeld zu bieten, brauchen wir einen Teich, über dem sie Insekten fangen können, nektar- und pollenreiche Blütenpflanzen, die Insekten anlocken und Bäume, die nicht nur Insektenherbergen sind, sondern Fledermäusen auch geschützte Futterplätze und - vielleicht einmal - Schlafplätze bieten.

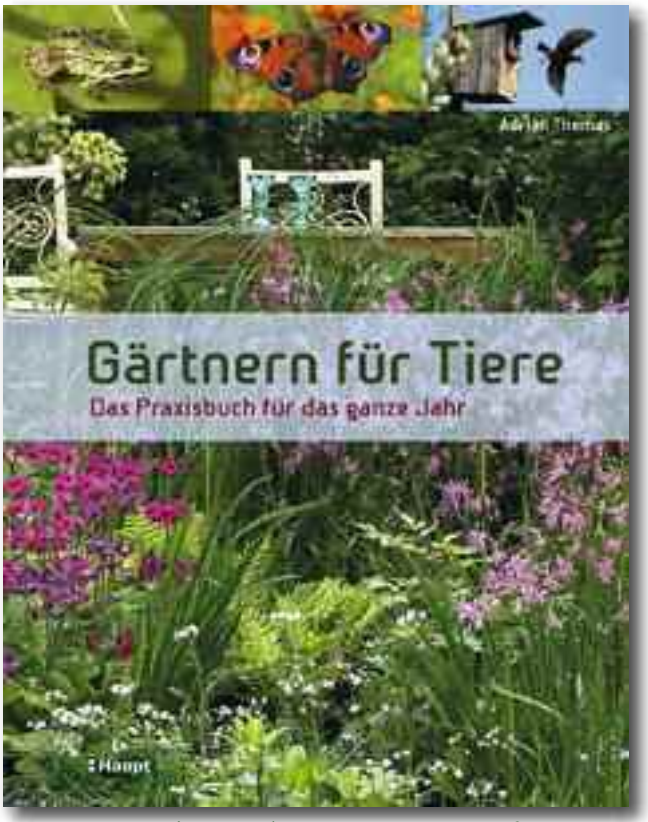
Links: Eichhörnchen brauchen viele große Bäume. Sind sie im Garten zu Gast, lassen sie sich beim akrobatischen Klettern und Springen von Baum zu Baum wunderbar beobachten.

Gärtnern für Libellen, Reptilien und Amphibien

Wer einen Teich im Garten hat oder einen Wassergarten anlegen möchte, findet in »Gärtnern für Tiere« wertvolle Anregungen. Je größer der Gartenteich, desto mehr Arten werden wahrscheinlich zu Besuch kommen. Wenn wir ein möglichst reiches Tierleben an unseren Teich locken wollen, sorgen wir für einen sonnigen Platz, unterschiedlich tiefe Regionen im Teich, einschließlich seichter Stellen. Libellen lieben üppigen Pflanzenbewuchs, ein oder zwei untergetauchte Äste und geschützte Hecken und Blumenbeete mit vielen Insekten in der Nähe.

Sobald ein Teich angelegt ist, siedeln sich wie von Zauberhand Frösche an. Nicht nur für Kinder ist es faszinierend, zu beobachten, wie aus dem Froschlaich Kaulquappen schlüpfen. Für Eidechsen und Blindschleichen können wir am Teich nach Süden ausgerichtete Plätze zum Sonnenbaden anlegen, in der Nähe von üppiger Vegetation. In Steinhaufen, am besten mit Felsbrocken, die in der Erde eingegraben sind, können sie übernachten und überwintern.

Wir sehen: Jeder Gartenbesitzer kann aktiv Lebensräume schaffen und seinen Garten in ein kleines Paradies für Menschen und Wildtiere verwandeln. Oder wie es Adrian Thomas ausdrückt: »In unseren Gärten können wir vor der eigenen Haustür mit der Erhaltung der Erde beginnen.«



Adrian Thomas: Gärtnern für Tiere
Das Praxisbuch für das ganze Jahr
240 Seiten, gebunden, durchgehend Farbfotos
Haupt-Verlag 2013 · ISBN-13: 9783258077598
Preis: 29,90 Euro

Bild: nujalee - Fotolia.com

Bild oben: Was gibt es Schöneres, als an einem Sommertag an einem Teich zu entspannen und den Libellen zuzusehen?

Bild unten: Der dramatische Rückgang ihrer Lebensräume, der Feuchtgebiete, bedroht Frösche weltweit. Adrian Thomas ist überzeugt: »In unseren Gärten können wir vor der eigenen Haustür mit der Erhaltung der Erde beginnen.«

Bild: Flarotof - Fotolia.com

Sind Wildtiere von Natur aus scheu?

Von Julia Brunke

Immer mehr Wildtiere zieht es in die Nähe der Menschen. In unseren Großstädten findet sich eine ganz erstaunliche und immer weiter zunehmende Vielfalt der Tier- und Pflanzenarten. Füchse ziehen ihre Jungen seelenruhig in Parks vor den Augen der Spaziergänger groß, Wildschweine laufen mit ihren Frischlingen am helllichten Tage durch die Grünanlage, Wanderfalken nisten mitten in der Innenstadt.

Städte - Inseln der Artenvielfalt

»Die Wildnis drängt in die Städte und ehemals scheue Tierarten, die sich, solange man denken konnte, vom Menschen fernhielten, werden zu einem Teil der Stadtnatur«, schreibt Bernhard Kegel in seinem neuen Buch *Tiere in der Stadt*. Inzwischen gibt es eine eigene Wissenschaftsdisziplin, die sich mit den wild lebenden Tieren und Pflanzen der Städte beschäftigt: die Stadtökologie.

Es scheint, als habe sich eine Umkehr vollzogen: Auf dem Land verkommen ehemals fruchtbare und lebensfreundliche Flächen durch die industrielle Landwirtschaft mit giftigen Spritzmitteln, intensiver Gülle-Düngung und Monokulturen zu regelrechten Agrarwüsten.

Bild links: Wilde Tiere haben in unseren Großstädten einen neuen Lebensraum gefunden. Inzwischen gibt es Füchse in fast jeder Stadt und Rehe in fast jedem größeren Stadtwald. Berlin gilt als »Hauptstadt der Wildschweine«. Auf dem Bild sehen wir die als »Schneewittchen« bekannt gewordene Bache, die in einem Vorgarten ihre 7 Frischlinge zur Welt brachte *(siehe S. 25)*.

Bild aus: Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt

In einem Umland der Monotonie werden Städte zu Inseln der Artenvielfalt, die Lebensraum für unzählige Tierarten bieten.

Der in München lebende Naturforscher Prof. Dr. Josef Reichholf, ehemaliger Leiter der Wirbeltierabteilung der Zoologischen Staatssammlung München und Professor für Ökologie und Naturschutz an der TU München, spricht bei den großen Städten gar von »Rettungsinseln der Artenvielfalt«. Er meint damit, dass viele Tierarten, die eigentlich vom Aussterben bedroht sind, in unseren Städten überleben können.

»Die Zugewinne in der neuen städtischen Artenvielfalt waren keineswegs nur irgendwelche, früher vielleicht einfach übersehene Kleintiere und exotische Pflänzchen, sondern durchaus auffällige Arten wie Wildschwein und Biber, Wanderfalke und seltene europäische Entenarten«, schreibt Reichholf in seinem Buchbeitrag *Städte - Insel der Artenvielfalt (in: Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt)*. Wanderfalken ziehen ihre Jungen am Kölner Dom, am Roten Rathaus in Berlin oder den Türmen der Münchner Frauenkirche groß. In München hat sich infolge der Renaturierung der Isar sogar der Biber wieder angesiedelt, der eigentlich als extrem menschenscheu gilt. Sogar Feldhasen wurden zu Stadthasen. »Verständlicherweise, denn wie die Kaninchen werden sie in der Stadt, wenn überhaupt, weit weniger gejagt als draußen in der ‚freien Natur'«, so Reichholf.

Bild aus: Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt

Der vom Aussterben bedrohte Wanderfalke brütet in Berlin im Turm des Roten Rathauses.

Auf jeden Münchner und Berliner kommt mindestens ein Vogel

In einer europäischen Großstadt leben durchschnittlich mehr als 10.000 unterschiedliche Arten. Die Städte sind sehr reich an Strukturen, viel reichhaltiger, als das ausgeräumte, intensiv genutzte Land. »Gebäude aller Art bieten Sonnen- und Schattenseiten, Unterschlupf und Nistplätze; Gärten bilden Mosaike von buntem Grün; Parkanlagen locken mit Licht und Nahrungsfülle, weil auf den Freiflächen nicht ‚produziert' wird wie draußen auf der Flur«, erklärt der renommierte Biologe Prof. Dr. Reichholf (ebda.). Und was mindestens genauso wichtig ist: Die Städte sind nicht überdüngt - es wird in den Städten keine Gülle ausgefahren oder im großen Stil künstlich gedüngt. Daher bieten sie den Pflanzen den Lebensraum, den sie brauchen: In einigen Städten finden sich doppelt so viele Wildpflanzenarten wie in ihrem Umland. >>>

Bild: Jearu - Fotolia.com

Bild oben: In keiner anderen deutschen Stadt gibt es so viele Turmfalken wie in Berlin: Hier brüten etwa 180 bis 250 Turmfalkenpaare. Auch Waldkauz, Schleiereule und andere Fels-, Nischen- und Höhlenbewohner wie Mauersegler, Mehlschwalbe, Ringeltaube sowie verschiedene - auch seltene - Fledermausarten haben längst die Stadt als Lebensraum erobert.

Bild aus: Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt

Bild links: Berliner Stockenten haben auf Balkonen, Fenstersimsen und in Innenhöfen neue Nistplätze erschlossen. Die Küken folgen dem Ruf ihrer Mutter bedingungslos - selbst wenn dies einen Sprung aus mehreren Metern Höhe auf die Straße bedeutet.

»Unter Ornithologen kursiert ein Witz, bei dem man allerdings bei näherer Überlegung nicht weiß, ob man ihn wirklich komisch finden soll: Wenn ein südamerikanischer Kollege nach Deutschland käme, um die hiesige Vogelwelt kennenzulernen, schickte man ihn am besten..., ja, wohin? In die Nationalparks und Biosphärenreservate, in den Harz oder Bayerischen Wald, nach Hiddensee, ins Untere Odertal? Nein, in die Hauptstadt, nach Berlin! An kaum einem anderen Ort in diesem Land, schon gar nicht in der viel gerühmten, aber intensiv genutzten Kulturlandschaft lassen sich so viele Vogelarten (151) auf so kleiner Fläche (892 Quadratkilometer) beobachten.« *Bernhard Kegel in: Tiere in der Stadt*

Die Vielfalt an Pflanzen bietet wiederum einen Lebensraum für eine Vielzahl von Tieren: Im Park der Zoologischen Staatssammlung München leben 650 verschiedene Schmetterlingsarten - das ist eine Zahl, wie man sie in einigen wenigen sehr guten Naturschutzgebieten finden kann. Auch mit seinen 110 verschiedenen Brutvogelarten kann es München mit den meisten bayerischen Naturschutzgebieten an Artenvielfalt durchaus aufnehmen. Auf jeden Münchner kommt ein Vogel - mindestens. Und auf jeden der dreieinhalb Millionen Berliner kommt sogar mindestens ein Vogelpaar.

In der Hauptstadt brüten über 150 Vogelarten - das sind zwei Drittel aller Vogelarten, die in Mitteleuropa zwischen Nord- und Ostsee und den Alpen vorkommen. »Hamburg konkurriert mit noch mehr Arten«, schreibt Reichholf. »Küstenvögel, die naturgemäß in Berlin nicht vorkommen, kommen in Hamburg ja dazu.« Und in Köln seien mit bis zu 1150 Brutpaaren pro Quadratkilometer die bislang dichtesten Brutvogelbestände überhaupt nachgewiesen worden. »Sortiert man die Städte nach ihrer Größe, so gilt: je größer die Stadt, desto reichhaltiger die Vogelwelt und umso zahlreicher auch der Brutbestand an Vögeln«, so Reichholf. (ebda.)

Berlin: Hauptstadt der Tiere

Berlin gilt als Hauptstadt der Tiere: In keiner anderen europäischen Stadt gibt es so eine große Arten- und Pflanzenvielfalt. Mehr als 20.000 verschiedene Tier- und Pflanzenarten kommen inzwischen in der Bundeshauptstadt vor. Mittlerweile leben in Berlin mehr Nachtigallen als in ganz Bayern. Und der vom Aussterben bedrohte Wanderfalke brütet im Turm des Roten Rathauses. Und neben mehr als 150 Brutvogelarten leben in Berlin 53 Säugetierarten.

In Berlin ist nur ein Viertel von 890 Quadratkilometern Stadtfläche bebaut. Die innerstädtische Waldfläche erstreckt sich über 161 Quadratkilometer. Nahezu 2500 Parks und Grünanlagen bilden ein Mosaik von Lebensräumen im gesamten Stadtgebiet. 6 Prozent der Stadtfläche besteht aus einem weitverzweigten Netz von Flüssen, Kanälen, Seen, Teichen, Feuchtgebieten und Kleingewässern. Hinzu kommen zahllose Kleingärten und verwilderte Brachen an aufgegebenen Bahntrassen, ehemaligen Industriegebieten und im Bereich des ehemaligen Mauerstreifens. Das »grüne Berlin« ist zum Lebensraum einst extrem menschenscheuer Wildtiere geworden.

Bild aus: Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt

In Berlin kann man Wildschweine so hautnah und vertraut erleben, wie sonst wohl nirgends in Europa. Auf 890 Quadratkilometer Berliner Stadtgebiet sollen etwa 6.000 Wildschweine leben. Wildschweinmütter bringen ihre Jungen in Vorgärten, Gartensiedlungen und Parks zur Welt - und lassen sich von Anwohnern, Spaziergängern, Auto- und Fahrradfahrern nicht stören.

»In Berlin gebären Wildschweinmütter ihre Jungen in einem wenige Meter breiten Waldstreifen zwischen der Autobahn und einer Parallelstraße, in der jedes Wochenende Tausende von Fitnessfans mit Rädern oder Rollerskates entlangrasen«, schreibt der in Berlin lebende Stadtökologe Bernhard Kegel. »Kaninchen fühlen sich in unmittelbarer Ku'dammnähe auf einer kaum fußballplatzgroßen, mit Rasen und Büschen bepflanzten Verkehrsinsel wohl.« *(in: Tiere in der Stadt)*

Auf den 890 Quadratkilometern des Berliner Stadtgebiets sollen etwa 6.000 Wildschweine leben. Florian Möllers berichtet in seinem Buch *Wilde Tiere in der Stadt* von Schneewittchen, einer jungen Wildschweinmutter, die in der Waldsiedlung Zehlendorf in einem kleinen Gebüsch unter dem Küchenfenster von Nr. 191 Mitte März ihre Jungen bekam: »Nachdem der erste Schrecken über die ungewöhnlichen Untermieter verflogen war, hatte die Anwohnerin sofort die Polizei verständigt. Zusammen mit den Berliner Forsten wurde daraufhin der Bereich des Wurfkessels, eine flache Mulde überhäuft mit Zweigen, Gras und anderem Pflanzenmaterial, großräumig mit einem Flatterband gekennzeichnet.

Die Nachricht von ‚die süßen Kleenen' verbreitete sich wie ein Lauffeuer. Eine fürsorgliche Gruppe von Wildschweinsympathisanten formierte sich, nachdem die Ausflüge der jungen Familie immer weiter Richtung Bürgersteig und Straße führten. Bald hingen an Laternenpfählen, Baugruben und Straßenbäumen selbst gedruckte Hinweisschilder: »Vorsicht Wildschweine! Bitte langsam fahren!'«

Die junge Familie wurde nicht nur in Zehlendorf zu einer Attraktion - aus ganz Berlin und Umgebung reisten Wildschweintouristen an, um die Tiere einmal aus unmittelbarer Nähe zu sehen.

Als Schneewittchen und ihre sieben putzmunteren Frischlinge gepflegte Rasenflächen und Vorgärten auf der Suche nach Nahrung umpflügten, wurde es manchen Anwohnern zu viel: »Natürlich wolle man sie nicht gleich erschießen, erklärten die Wildschweingegner, aber ob man sie denn nicht fangen und woanders aussetzen könne?« Marc Franusch, Pressesprecher der Berliner Forsten, versuchte die Wildschweinnachbarn bei einem Ortstermin zu beruhigen: »Wenn die Tiere nicht gefüttert werden, dann zieht die Mutter mit ihren Kleinen in spätestens zwei bis drei Wochen zurück in den Wald.« - Es sollte allerdings sechs Wochen dauern, bis Schneewittchen ihre sieben Zwerge wohlbehalten zurück in den Wald führte. *(Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt)*

»Wenn es Probleme gibt mit Wildschweinen im Stadtgebiet, dann liegt das eigentlich immer an Leuten, die die Tiere füttern«, berichtet Derk Ehlert, Wildtierreferent des Berliner Senats. Denn wenn die Tiere gefüttert werden, suchen sie diese Orte immer wieder auf und können dann beim Stöbern durchaus Schäden verursachen. In der Regel bedeutet das ihr Todesurteil, weil dann ganz sicher irgendjemand den Jäger ruft. Im Übrigen kann das Füttern mit unnatürlicher Nahrung wie Kuchen oder Süßigkeiten bei den Tieren zu Organschäden oder Stoffwechselerkrankungen führen. Somit ist das Füttern eine falsch verstandene Tierliebe.

>>>

Während ihre Artgenossen in Wald und Feld stets unnachgiebigen Nachstellungen durch Jäger ausgesetzt sind, darf in Siedlungsgebieten nicht geschossen werden. Inzwischen sind Füchse daher selbst in den Zentren von Großstädten wie Berlin, München oder Stuttgart anzutreffen.

In den Berliner Parks kann man Füchse beobachten, während sich nur paar Schritte weiter unbekümmert Wildkaninchen tummeln. Derk Ehlert hat sogar schon beobachtet, dass sich in der Nähe des Hauses der Kulturen der Welt Kaninchen und Füchse einen Bau teilen. Unter dem Titel »Seltsame Wohngemeinschaft« schrieb die *Berliner Morgenpost*: »Ehlert kannte den Kaninchenbau schon lange. Ein Bau mit vielen Ein- und Ausgängen. Und er hatte schon häufiger beobachtet, wie Kaninchen rein- und raushoppelten. Eines Tages aber schlüpfte aus einem Loch ein Fuchs. Ganz friedlich.« *(18.9.2011)* »Burgfrieden« wird dieses friedliche Zusammenleben von Beutegreifern und Beutetieren in der Fachliteratur genannt.

Der Wildtierreferent des Senats beruhigt Anwohner, wenn sie sich Sorgen wegen Tollwut und Fuchsbandwurm machen: Seit mehr als 20 Jahren wurde die Fuchstollwut nicht mehr registriert, seit vielen Jahren auch kein Fuchs mit Bandwürmern mehr gefunden. Wer keinen Fuchs im Garten haben will, sollte sich Nachbars Hund einmal ausleihen: »Um einen Fuchs zu vertreiben, muss man nicht auf ihn schießen. Es reicht meist, in seinem Revier mit einem Hund spazieren zu gehen und es ihn markieren zu lassen. Füchse haben Angst vor Hunden. Binnen drei Wochen sind die Tiere weg«, so Derk Ehlert im NABU-Magazin *Naturschutz heute (1/2012)*.

Die Stadtbevölkerung ist Tieren gegenüber viel toleranter

Neben dem reich strukturierten Lebensraum, den die Großstädte bieten, gibt einen weiteren wichtigen Grund, der die Wildtiere in unsere Metropolen zieht: Die Stadtbevölkerung ist den wild lebenden Tieren gegenüber viel toleranter eingestellt als die Landbevölkerung - nicht nur gegenüber Vögeln, sondern auch Füchsen, Mardern, Waschbären und Wildschweinen. Die Tiere lernen, dass ihnen die Städter nichts anhaben wollen.

So traut sich der Fuchs in den Städten anders als auf dem Land wieder am Tage ins Freie, da er sich hier nicht mehr vor den Jägern verstecken muss. »Man könnte sich wie auf den weltfernen Galapagosinseln wähnen, wenn Füchslein im hellen Sonnenschein zur Terrasse eines Hauses schlendern, um sich dort zu einem Schläfchen zusammenzurollen. Oder wenn im Stadtpark der Waldkauz im Eingang seiner Höhle sitzt und am Tag die milde Sonne genießt, ohne sich um die Menschen zu kümmern«, schreibt Josef H. Reichholf in seinem Buchbeitrag *Städte - Insel der Artenvielfalt (a.a.O)*. Dieser Abbau der Scheu, das Wiederauferstehen der ursprünglichen Vertrautheit, mache die Stadttiere so großartig. >>>

Füchse - intelligente und sehr soziale Tiere

Im Fuchs vereinen sich Schönheit und sprichwörtliche Schläue, unbändiger Überlebenswille und einzigartige Anpassungsfähigkeit.

Füchse sind überaus soziale Tiere, die im Normalfall in Gruppen oder Einehe zusammen leben. Sofern der Mensch Fuchs und Füchsin am Leben lässt, ziehen beide Elternteile ihren Nachwuchs gemeinsam groß.

Füchse erfüllen eine wichtige Rolle als »Gesundheitspolizei«: Sie fangen hauptsächlich Mäuse, was zum Nutzen der Landwirtschaft ist, vertilgen Aas und erbeuten meist kranke oder verletzte Tiere - und tragen somit zur Gesunderhaltung der Tierpopulationen bei. Doch der Fuchs ist nicht nur »Gesundheitspolizei« in der Natur, sondern trägt auch zum Schutz des Waldes bei, da er Waldwühlmäuse vertilgt.

Füchse sind heute weitaus häufiger in Siedlungsgebieten anzutreffen als noch vor fünfzig oder gar hundert Jahren. In den grünen Oasen der Städte finden sie hervorragende Lebensbedingungen vor. Gärten und Parks sind reich an Deckung und Nahrung. Und: In der Stadt finden Füchse Schutz vor Jägern.

Gnadenlose Jagd auf Füchse

600.000 Füchse erlegen deutsche Jäger jedes Jahr deutschlandweit. Diese gnadenlose Jagd auf Füchse versuchen die Jäger gegenüber der Öffentlichkeit mit zwei Argumenten zu rechtfertigen: dem angeblichen Schutz der Bevölkerung vor Tollwut und dem Fuchsbandwurm. Der Haken daran: Deutschland gilt seit 2008 nach den internationalen Kriterien der »Weltorganisation für Tiergesundheit« als tollwutfrei. Zudem ist in Deutschland kein einziger Fall einer Fuchsbandwurminfektion eines Menschen über Waldbeeren etc. dokumentiert. So berichtete das Magazin *Welt der Wunder* am 18.6.2012 unter Berufung auf Mediziner vom Uniklinikum Ulm und von der Universität Würzburg, die offiziell Entwarnung gaben: »Dass man sich auf diese Weise mit dem Fuchsbandwurm infizieren kann, darf endgültig ins Reich der Legenden verbannt werden.«

Die Initiative ***Schonzeit für Füchse*** weist darauf hin, dass eine »Regulierung« der Fuchsbestände mit jagdlichen Mitteln gar nicht möglich ist: Je mehr Füchse durch Jagd sterben, desto stärker steigt die Geburtenrate. Andersherum führt eine sinkende Sterblichkeit durch soziale Regulationsmechanismen der Fuchspopulationen zu weniger Nachwuchs. Diese Ansicht bestätigt der Zoologe Julian Heiermann vom Naturschutzbund *NABU* gegenüber dem *FOCUS*: »Das Abschießen vieler Füchse stört die Sozialstruktur, was wiederum die Reproduktion ankurbelt.« *(FOCUS online, 16.2.2012)* Studien zeigen, dass durch starke Bejagung mehr Füchsinnen trächtig werden und zudem eine größere Zahl Junge bekommen.

Informationen:
***DIE* Informationsseite über Füchse: www.fuechse.info**
www.schonzeit-fuer-fuechse.de

Bild aus: Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt

Bild: M. Haberl

In einem Park mitten in München ist diese Fuchsfamilie zu bestaunen. Zwei Tierfreundinnen haben diese Fotos mit ihrer Handykamera gemacht: »Insgesamt sind es fünf Junge und zwei Elterntiere. Man ist rundherum (also Anwohner, Arbeitende, Spaziergänger und Touristen) begeistert!«

Bild: A. Hauer

***Unten:* Dieses Füchslein hat ein Tierfreund als Waisenkind aufgenommen, als es etwa vier Wochen alt war. Inzwischen ist der Fuchs wieder in Freiheit, kommt aber jeden Abend zum Spielen im Garten vorbei.**

Bild: Thorsten Emberger

An Berliner Gewässern sind in den letzten Jahren etliche Graureiher zu beobachten. Graureiher wurden lange intensiv verfolgt, so dass die Bestände stark zurückgingen. Doch als man Schonzeiten einführte, erholten sich die Bestände - und plötzlich zeigen die Graureiher ein verändertes Verhalten: Ihre Fluchtdistanz beträgt nur noch wenige Meter.

Josef H. Reichholf berichtet von Gänsesängern, Silberreihern, Graureihern und Kormoranen, die in den Münchner Gewässern vor den Augen zahlloser Menschen tauchen und Fische fangen - und denen deswegen kein von der Anglerfischerei erwirktes Todesurteil durch Abschuss droht. Er berichtet von ansonsten unduldsamen Autofahrern, die plötzlich zu Kavalieren werden, wenn Mutter Ente einfach die stark befahrene Straße im Watschelgang überquert. Selbst wenn ein Marder ein Kabel in einem Auto durchbeiße, drohe ihm keine Hundertschaft der Polizei, um ihn unschädlich zu machen.

»Die Städte sind zu einer, vielleicht sogar ***der*** entscheidenden Schnittstelle zwischen Natur und Mensch geworden«, so der Stadtökologe Bernhard Kegel in seinem Buch *Tiere in der Stadt*. Er verweist darauf, dass in den Städten die Käufer ökologischer Lebensmittel leben, die Mitglieder der Natur- und Tierschutzverbände, die Vegetarier und Veganer - also für Natur und Tiere aufgeschlossene Menschen.

Auf dem Land hingegen werden wild lebende Tiere bekämpft: Wehe dem Spatz, der Kirschen nascht! Wehe den arktischen Gänsen, die während des Vogelzugs auf einem Acker Rast machen! Wehe dem Reh, das an einem Baum knabbert! Wehe der Wildschweinmutter, die ihre Kinder in einem Maisfeld groß zieht! Wehe dem Hasen, der ins Gemüsebeet kommt! Es scheint, als würden die Bauern den Tieren kein einziges Körnchen gönnen - die Bauern sind es, die nach den Jägern schreien, damit noch mehr Tiere tot geschossen werden.

Die Verfolgung durch den Menschen hat eigentlich tagaktive Tiere wie Füchse oder Wildschweine nachtaktiv gemacht, so dass Erholungssuchende nur selten überhaupt ein Tier zu Gesicht bekommen. Denn die ständige Bejagung macht die Tiere scheu und führt zu großen Fluchtdistanzen. Auch der tierliebende Spaziergänger fällt für die Tiere in die Kategorie »Feindbild Mensch«, vor dem man sich verstecken und die Flucht ergreifen muss.

Ohne Jagd: Tiere verlieren die Scheu

Tatsache ist, dass die Scheu, welche die Wildtiere auf dem Land zeigen, in der Stadt abgebaut ist. Dies liegt vor allem daran, dass in der Stadt nicht gejagt wird. Der Mensch ist für die Tiere in der Stadt damit kein Feindbild mehr - ganz anders in der freien Natur, in Wäldern und Feldern. Auf dem Land werden Tiere das ganze Jahr gejagt, die Städte bieten ihnen dagegen Schutz. In Parks, Gartensiedlungen und auf Brachen gibt es Nischen zum Leben, die sogar sicherer sind als die freie Wildbahn.

Bild: Pim Leijen - Fotolia.com

Früher waren Graureiher in Berlin eine Seltenheit. Nur am östlichen Stadtrand gab es einige wenige Brutkolonien. Im Jahr 2001 wurde im Zoologischen Garten das erste innerstädtische Brutpaar beobachtet. Heute leben in Berlin etliche Graureiher. Sie lassen sich vom Lärm der Menschen nicht beunruhigen.

»Irgendetwas ist mit den Vögeln geschehen«, schreibt Bernhard Kegel in seinem Buch *Tiere in der Stadt*. Er verweist darauf, dass die Graureiher lange intensiv verfolgt wurden, so dass die Bestände stark zurückgingen. »Doch als man Schonzeiten einführte, erholten sich die Bestände und mit ihrem Comeback zeigten die Graureiher plötzlich ein verändertes Verhalten. Nun drangen sie auch in Gebiete vor, die sie vorher wegen der Menschen gemieden hatten.« Immer häufiger sind Graureiher nun in Städten zu sehen. Ihre Fluchtdistanz verringerte sich auf wenige Meter.

Tiere entwickeln neue Verhaltenskulturen

Füchse sind sehr anpassungsfähig. Ihr Speiseplan ist breitgefächert und reicht von Mäusen und Regenwürmern über Aas bis hin zu Beeren und Früchten. In den Städten finden Füchse reichlich Nahrung in Gärten, auf Komposthaufen und in Küchenresten. »Beste Voraussetzungen also, um auch in Städten erfolgreich zu sein. Sie mussten ‚nur' ihre Angst vor dem Homo sapiens besiegen«, schreibt der Berliner Stadtökologe Bernhard Kegel. Doch als die ersten Fuchs-Pioniere in die Städte zogen, machten sie die Erfahrung, dass die Stadtmenschen keine Füchse töten. In einer Zeit, in der Filme wie »Der Fuchs und das Mädchen« von Oscarpreisträger Luc Jacquet ein Millionenpublikum in die Kinos locken, freuen sich viele Städter sogar über den Anblick von Füchsen.

Wenn heutzutage ein Städter im Frühjahr einen ausgezehrten Fuchs zu Gesicht bekommt, ruft er bei den zuständigen Behörden an und fragt, ob man das arme Tier nicht füttern müsse - um dann zu erfahren, dass es sich wahrscheinlich um eine Fuchsmutter handelt, die gerade ihr Winterfell verloren hat und einige Jungfüchse zu säugen hat.

Für moderne Biologen ist Fuchs nicht gleich Fuchs: Sie beobachten Stadtfüchse als individuelle Tiere und nicht einfach als Exemplar einer Gattung. In seinem Buch *Tiere in der Stadt* erklärt Bernhard Kegel, dass die Tiere, welche in den letzten Jahrzehnten vom Land in die Städte einwanderten, besondere »Tierpersönlichkeiten« innerhalb ihrer Art darstellen: Sie sind die neugierigsten und am wenigsten ängstlichen Tiere, mutige Pioniere, die das Wagnis eingehen, eine neue Lebenswelt zu erobern. Ihre Gene und auch ihr Verhalten geben sie an ihre Nachkommen weiter. Verhaltensforschungen zeigen, dass Stadtfüchse und Landfüchse inzwischen sehr unterschiedliche Verhaltensformen ausgeprägt haben.

In Zürich, wo seit Jahren viele Stadtfüchse zu Hause sind, wurden im Rahmen des Schweizer Fuchsprojektes Haar- und Gewebeproben von Stadtfüchsen genommen und mit der DNA von Füchsen aus drei angrenzenden ländlichen Gebieten verglichen. »Die Ergebnisse waren erstaunlich: Obwohl viele Kilometer voneinander entfernt, waren die Füchse aus den drei ländlichen Gebieten näher miteinander verwandt als die Stadtfüchse mit den jeweils benachbarten Landfüchsen,« fasst Bernhard Kegel das Ergebnis zusammen. (ebda.) Die meisten in der Stadt lebenden Füchse verlassen das Siedlungsgebiet nicht - und bilden somit eine eigene »Fuchskultur«.

>>>

»Der Abbau der Scheu, das Wiederauferstehen der ursprünglichen Vertrautheit, macht die Stadttiere so großartig.«
Josef H. Reichholf

Bild: lumen-digital - Fotolia.com

Der Stadtökologe berichtet, dass das Sozialleben der Stadtfüchse für die Forscher eine sensationelle Überraschung war. »Man hielt die Tiere bis in die 1970er-Jahre für Einzelgänger. Fähe und Rüde treffen nur zur Paarung zusammen und trennen sich dann wieder, das war lange und unbestritten der Stand der Dinge.« David Macdonald bewies Ende der 1970er-Jahre das Gegenteil: Mithilfe der Radiotelemetrie spürte er den nächtlichen Aktivitäten von Füchsen in Oxford nach. Mit Ergebnissen, die alles auf den Kopf stellten, was man über das Sozialleben von Füchsen zu wissen glaubte: »Stadtfüchse, das bestätigen später weitere Untersuchungen, leben nicht allein, sondern in Familienverbänden, die aus einer Fähe, einem Rüden, deren Jungtieren und weiteren erwachsenen Füchsen bestehen, zumeist Schwestern oder ältere Töchter der Eltern.« (ebda.) In Zürich stellten Forscher sogar fest, dass im Revier einer solchen Fuchsfamilie mehrere verwandte Männchen leben. Die Verwandten der Elterntiere haben keinen eigenen Nachwuchs, sondern beteiligen sich gemeinsam an der Aufzucht der Jungen. Kegel verweist auf Studien die zeigen, dass sich die Überlebenschancen der Fuchsjungen deutlich erhöhen, wenn mindestens ein weiteres erwachsenes Tier Nahrung herbeischafft.

Die Sicherheit der Städte, wo es Nahrung im Überfluss gibt, ermöglicht es somit den Füchsen, eine Seite ihres Verhaltensrepertoires auszuleben, für die in ländlichen Gebieten meist die Voraussetzungen fehlten, erklärt Bernhard Kegel. So wurde schon beobachtet, wie Füchse und Hauskatzen friedlich nebeneinander essen und sogar miteinander spielen.

Erfahrung mit Artenvielfalt in Städten zeigt: Auf dem Land muss sich etwas ändern!

Während unsere Städte zu Oasen der Artenvielfalt werden, sind auf dem Land viele Pflanzen- und Tierarten, die früher selbstverständlich waren, selten geworden oder sogar vollständig verschwunden. Rund die Hälfte der mitteleuropäischen Arten gilt als gefährdet, die Roten Listen werden von Jahr zu Jahr länger.

Gibt es nicht zu denken, dass Feldhasen - seit Jahren auf der Liste bedrohter Arten - in der Stadt einen Lebensraum gefunden haben, während auf dem Land ihr Lebensraum dramatisch schwindet und zusätzlich Jäger jährlich über 300.000 Feldhasen erschießen?

Bild:MarFot - Fotolia.com

Artenfeind Nr. 1 ist die industrielle Landwirtschaft, so Prof. Dr. Josef H. Reichhof in seinem Buch *Die Zukunft der Arten*. Überdüngung, Strukturverarmung, Monokulturen sind Arten-Killer. Die Industrialisierung und Intensivierung der Landwirtschaft raubte in den letzten Jahrzehnten zahllosen Wildtieren und -pflanzen kontinuierlich Lebensraum und Nahrungsgrundlage: durch die Flurbereinigung mit Trockenlegung von Mooren und Auen, Begradigungen von Wasserläufen und Abholzung von Hecken; durch den Siegeszug der Agrochemie mit exzessiver Kunstdünger-, Pestizid- und Fungizidverwendung; durch die Überdüngung durch riesige Güllemengen, die das Bodenleben ersticken und Wildpflanzen, die magere Böden benötigen, ausrotten; durch Monokulturen, die Kultursteppen schufen. Es fehlt an Lebensräumen wie Hecken, Gewässern und Stellen ohne intensive landwirtschaftliche Nutzung. Und viele Wälder haben sich durch eine intensive Forstwirtschaft in bloße Stangenholzäcker verwandelt.

Nach der industriellen Landwirtschaft ist die Jagd Artenfeind Nr. 2: Auf dem Land wird das ganze Jahr gejagt. Prof. Dr. Reichholf ist überzeugt: Bei den meisten der größeren Arten hängt die Zukunft an den Gewehrläufen der Jäger. Die Jagd erzeuge künstlich Scheu und schränke damit die Lebensmöglichkeiten der bejagten Arten sehr stark ein. »Jeder kann dies an der ungleich geringeren Scheu der in den Städten lebenden Tiere im Vergleich zum freien Land draußen direkt feststellen«, so Reichholf.

So sehr wir uns also darüber freuen können, dass in den Städten die Artenvielfalt immer größer wird und Oasen für wild lebende Tiere entstanden sind, so sehr wir uns freuen, dass die Tiere ihre unnatürliche Scheu vor dem Menschen verloren haben und so für uns wieder erlebbar werden - umso deutlicher wird, dass sich auf dem Land etwas ändern muss. Wollen wir die Natur und die in ihr lebenden Tiere bewahren, ist ein Umdenken in der Landwirtschaft mehr als überfällig. Mehr als überfällig ist auch eine andere Sicht der Tiere: Wild lebende Tiere sind nicht die Feinde der Landwirtschaft, sondern gehören zu unserer Natur dazu. Letztlich zerstören wir Menschen durch die Vernichtung der Lebensräume von immer mehr Tieren und Pflanzen unseren eigenen Lebensraum - und bedrohen unser Überleben auf dem Planeten Erde.

Das Erfolgsmodell »Wildtiere in der Stadt« zeigt: Tiere möchten in Frieden mit dem Menschen zusammenleben und ihn nicht als Todesfeind fürchten müssen. Tiere, die ohne Angst vor dem Menschen aufwachsen, können auch ihre eigene Persönlichkeit entwickeln, wie die Stadtbiologie zeigt. Auch auf dem Land müssen solche Oasen für Tiere und Natur entstehen: Ohne Jagd und mit einer Landwirtschaft im Einklang mit der Natur.

Literatur

Bernhard Kegel: Tiere in der Stadt - Eine Naturgeschichte. Dumont-Verlag, 2013

Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt. - Inseln der Artenvielfalt. Knesebeck-Verlag, 2010

Josef H. Reichholf: Die Zukunft der Arten - Neue ökologische Untersuchungen. Verlag C.H.Beck München, 2005

NABU Berlin: Wildtiere in der Stadt berlin.nabu.de/tiereundpflanzen/wildtiere/

Poster nächste Seite: Pim Leijen · fotolia.com

Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt

Florian Möllers zeigt uns, warum die Tiere zunehmend in Städten einen komfortablen Lebensraum finden und wie die Menschen damit umgehen.

Seine Landschaftsaufnahmen aus Berlin sind für eine Großstadt unerwartet stimmungsvoll, seine Tierbilder und Stadtbeobachtungen außergewöhnlich spannend und immer wieder überraschend.

Ein praktischer Infoteil zum Thema »Stadtnatur erleben« rundet neben den zahlreichen überraschenden Bilddokumenten diesen wunderbaren Band ab.

Florian Möllers hat sich als Fotograf und Autor auf Bildreportagen spezialisiert, die das Zusammenleben von Mensch und Tier illustrieren. Als Naturfotograf arbeitet er auf der ganzen Welt, doch nie hatte er derart unmittelbare und häufige Begegnungen mit Wildtieren wie bei der Arbeit für dieses Buch. Seine Geschichten, z.B. über Wildschweine, Nerze oder Kormorane, erscheinen in Magazinen wie GEO und National Geographic, in Büchern und Kalendern. Seine Fotos wurden mehrfach international ausgezeichnet. Er ist berufenes Mitglied der International League of Conservation Photographers (ILCP).

Florian Möllers: Wilde Tiere in der Stadt - Inseln der Artenvielfalt
Gebunden, 174 Seiten, mit 140 farbigen Abbildungen
Knesebeck, 2010 · ISBN 978-3-86873-196-5 · **Preis: 29,95 Euro**

Bernhard Kegel: Tiere in der Stadt

In der Stadt findet sich eine erstaunliche Vielfalt der Arten: Nirgendwo lassen sich so viele heimische Vogelarten (mehr als 150) auf so kleiner Fläche beobachten wie in Berlin. Graureiher jagen neben einer Berliner U-Bahn-Station, Füchse dösen im Kölner Klingelpützpark in der Sonne, vom Aussterben bedrohte Graukopf-Flughunde hängen in den Bäumen nahe der Oper von Sydney. Unübersehbar drängt die Wildnis in die Städte, ehemals scheue Tierarten werden Teil der Stadtnatur.

Wie ist das zu erklären? Sind unsere Städte zu Oasen aufgeblüht, während das Land ringsherum zur Agrarwüste verkommt? Was sagt diese Vielfalt über die Qualität der Lebensräume in Stadt und Land aus? Was müssen Tiere mitbringen und wie müssen sie sich verändern, um in unserer Nachbarschaft überleben zu können? Und wie beeinflussen diese Begegnungen unseren Umgang mit der Natur?

Bernhard Kegel, geboren 1953 in Berlin, studierte Chemie und Biologie an der Freien Universität Berlin und arbeitete am Institut für Biologie der TU. 1991 Promotion zum Dr. rer. nat. mit einer agrarökologischen Arbeit über Nebenwirkungen von Pflanzenschutzmitteln auf Bodentiere, anschließend Tätigkeit als ökologischer Gutachter und Lehrbeauftragter. Seit 1993 veröffentlichte Bernhard Kegel mehrere Romane und Sachbücher, darunter das inzwischen in 5. Auflage erschienene Sachbuch »Epigenetik« (2009) und den Wissenschaftskrimi »Ein tiefer Fall« (2012). Seine Bücher wurden mit mehreren Publizistikpreisen ausgezeichnet.

Bernhard Kegel: Tiere in der Stadt - Eine Naturgeschichte
479 Seiten · Dumont-Verlag, 2013 · ISBN 978-3832197186 · **Preis: 22 Euro**

Kommen Bio-Eier von glücklichen Hühnern?

Bild: flucas · Fotolia.com

Jeder, der »Freilandhaltung« hört, denkt an Bilder wie dieses (oben). Doch die Eier, die im Supermarkt als aus Bio-Freiland-Haltung verkauft werden, stammen wahrscheinlich aus Hühnerhaltungen wie dieser »Bio«-Farm (unten):

Bild: www.peta.de

Seit Jahren löst ein Lebensmittelskandal den anderen ab. In diesem Jahr sorgten der Skandal um verseuchte Futtermittel, Pferdefleisch in Lasagne und Bolognese sowie millionenfach als »Bio-Eier« deklarierte Tierqual-Eier für Schlagzeilen. Und dies ist nur die Spitze des Eisbergs. Wer die Wahrheit über »Bio-Eier« erfahren will, sollte unbedingt das neue Buch »*Friss oder stirb*« von Clemens G. Arvay lesen. Der Agrarbiologe schaute bei Vor-Ort-Recherchen hinter die Kulissen der Lebensmittelindustrie, die längst den Bio-Boom für sich entdeckt hat.

Das ernüchternde Ergebnis: Die Lebensmittelkonzerne schmücken Produkte aus industrieller Massentierhaltung und von Hybrid-Züchtungen mit dem »grünen Mäntelchen« - und führen ernährungsbewusste Konsumenten gezielt hinters Licht. »Vom ethischen Umgang mit Lebewesen oder einem ökologischen Kreislaufgedanken bleibt wenig übrig. Stattdessen stößt Arvay auf irreführende Werbung und systematische Fehlinformation der Konsumentinnen und Konsumenten«, schreibt Stefan Kreutzberger, Investigativ-Journalist und Autor von »Die Öko-Lüge« und »Die Essensvernichter« in seinem Vorwort.

Auf über 40 Seiten informiert Clemens Arvay in »Friss oder stirb« über den Bio-Eier-Skandal.

Hühnerhölle mit Biosiegel

Bei seinen Vor-Ort-Recherchen wollte Clemens Arvay die Ställe von Eierproduzenten mit Bio-Siegel von innen ansehen. Doch viele Großproduzenten von Eiern, die damit werben, ihre Hühnerhaltung würde »den Bedürfnissen der Tiere gerecht«, ließen den Agrarbiologen gar nicht in ihre Hallen.

Und dort, wo es Arvay erlaubt wurde, zu fotografieren, sah er in stinkenden Hallen Tausende Hühner auf engstem Raum - Hühner, denen Federn fehlten, mit blutigen Entzündungen. Nicht nur die Hühner in konventionellen Massenställen sind verhaltensgestört und picken sich gegenseitig blutig. Auch Bio-Hühner werden in Massenställen mit 3.000 Tieren auf engstem Raum gehalten. Doch in großen Herden mit 3.000 Hennen kann sich keine natürliche Sozialstruktur entwickeln, was zu einem erhöhten Stressniveau und gestörtem Verhalten führt. Fachleute sprechen von »Federnkannibalismus«.

Sechs Bio-Hühner pro Quadratmeter

Die EU-Richtlinien für biologische Landwirtschaft erlauben für die Eierproduktion **3.000 Legehennen pro Stalleinheit** bei Besatzdichten von **sechs Tieren pro Quadratmeter**.

Der große Freiland-Bluff

Bei Freiland-Haltung denken wir an Bauerngärten, in denen 20 bunte Hühner glücklich picken und scharren. Doch das, was im Discounter als »Bio-Freiland-Eier« verkauft wird, stammt aus tierquälerischer Massentierhaltung. Werden 3.000 Hühner zusammengepfercht, sind die Tiere völlig gestört, sie können keine natürlichen Sozialstrukturen aufbauen. Selbst wenn ein großer Auslauf zur Verfügung steht, sieht man darauf fast keine Hühner. Auslaufflächen für tausende oder zigtausende Hühner lassen sich einfach nicht artgerecht gestalten. Denn: Hühner sind nicht für Massenhaltung geschaffen.

Die Küken stammen aus industriellen Brütereien. Wenn man tausend frisch geschlüpfte Küken in einen Stall setzt, der einen Ausgang auf eine Rasenfläche hat, werden die Küken die Rasenfläche nicht betreten - weil sie keine Henne haben, die mit ihnen ins Freie geht, die ihnen vormacht, wie man pickt und scharrt. Zudem bieten die als Auslauf vorgesehenen Rasenflächen keine Deckung wie Hecken, Büsche oder Bäume, an denen entlang sich Hühner bewegen und unter denen sie sich vor Greifvögeln sicher fühlen.

Clemens G. Arvay schreibt: »Dieses Phänomen wird in den Nutztierwissenschaften als „Auslaufproblem" gehandelt und ist Agrarforscherinnen und Agrarforschern wohlbekannt. Unter Insidern wird es nicht bestritten und ich traf auch nie auf einen biologischen oder konventionellen Produzenten, der die Existenz des Auslaufproblems im Vieraugengespräch mir gegenüber geleugnet hätte.«

Vor der Öffentlichkeit hingegen wird diese Tatsache verheimlicht, und zwar nicht nur von den Lebensmittelkonzernen, die in der Werbung glücklich im Gras pickende Hühnern zeigen. Auch die Bio-Verbände betonen in ihrer Öffentlichkeitsarbeit, dass jedem Huhn vier Quadratmeter Freifläche - bei manchen Verbänden sind es sogar zehn Quadratmeter - zur Verfügung stehen würde. Dass die Wirklichkeit völlig anders aussieht, beschreibt Clemens Arvay in »Friss oder stirb«:

»Die Auslaufoption kann bei intensiver biologischer Haltung aber kaum mehr so gestaltet werden, dass die Hühner die vier bis zehn Quadratmeter Wiese, die ihnen theoretisch zur Verfügung stünden, auch tatsächlich nutzen. Dasselbe Problem herrscht in der konventionellen Freilandhaltung. Egal zu welcher Tageszeit ich Legehennen besuchte, die für unsere Lebensmittelkonzerne Freiland- oder Bio-Eier legen: Der Großteil von ihnen war immer im Stall. Die Herden sind einfach zu groß, die dichten Haltungsbedingungen in den Volieren führen zu Stress. Eine natürliche Hackordnung lässt sich so nicht mehr aufbauen, was zu Unruhe und Chaos in der Herde führt. Dies ist mit ein Grund, dass die Tiere ihre arteigenen Verhaltensmuster weit weniger entfalten können, als es in kleineren, angepassten Einheiten der Fall wäre. Der Auslauf wird also bereits aufgrund des hohen Stressniveaus nur schlecht ausgenutzt.«

Auch Bio-Hühner sind degenerierte Züchtungen multinationaler Agrarkonzerne

In Bio-Haltungen kommen die gleichen »für ökonomische Bedürfnisse« auf »Legeleistung« getrimmten degenerierten Hybrid-Züchtungen »zum Einsatz«. Denn: »Inzwischen beherrscht ... nur mehr eine Handvoll multinationaler Agrarkonzerne den gesamten Zuchtmarkt, also die genetische 'Erzeugung' von industriell ertragreichen Hühnertypen«, schreibt Clemens G. Arvay. »Bei Legehennen steht nur ein Aspekt im Vordergrund: die Legeleistung. Bei Masthühnern und Puten sind es das schnelle Wachstum und der rasche Ansatz von Fleisch. Diese Tiere sind biologisch degeneriert und auch nicht mehr in der Lage, genetisch stabile Nachkommen hervorzubringen.«

Männliche Bio-Küken: millionenfacher Tod

Auch bei Bio-Hühnern werden die männlichen Küken gleich nach dem Schlüpfen aussortiert und vergast oder zerschreddert.

Alle Legehennen - ob aus konventioneller oder aus Bio-Haltung - werden »am Ende der Legeperiode« im Alter von 15 oder 16 Monaten geschlachtet. Dabei können Hühner 10 Jahre alt werden.

Sich gesund und ethisch vertretbar ernähren

Clemens Arvay zeigt in »Friss oder stirb« auf, wie wir Verbraucher dem Machthunger der Lebensmittelkonzerne entgegen treten können - und wie wir uns gesund und ethisch vertretbar ernähren können. Denn es gibt sie, die Bio-Bauern, die den Begriff »Bio« wirklich verdienen und das Ideal einer Landwirtschaft verfolgen, die Menschen, Tieren und der Natur wirklich gerecht wird.

FRISS ODER STIRB

Clemens G. Arvay enthüllt, wie es in der (Bio-) Landwirtschaft wirklich zugeht. Auf seiner Reise durch Europa wagt er den Blick hinter die Kulissen und bringt die ungeschminkte Wahrheit der Agrarindustrie ans Licht. Er trifft unterwegs aber auch Bauern, die ihren Traum von einer ursprünglichen Landwirtschaft trotz aller Widerstände verwirklichen und zeigt Wege aus der Lebensmittelkrise.

www.frissoderstirb.info

Clemens Arvay: Friss oder stirb
Wie wir den Machthunger der Lebensmittelkonzerne brechen und uns besser ernähren können
Ecowin Verlag, Salzburg, März 2013 · ISBN: 978-3711000309
Gebundene Ausgabe, 232 Seiten · **Preis: 21,90 Euro**

Fleisch ade: Gesünder leben und Tiere leben lassen

Wer viel Wurst isst, stirbt früher

Bild: Swetlana Wall · Fotolia.com

Ein hoher Verzehr von Wurst ist mit einem erhöhten Risiko für vorzeitigen Tod durch Kreislauferkrankungen und Krebs verbunden

Wer viel verarbeitetes Fleisch isst, stirbt in der Regel früher. Das weist eine groß angelegte Studie der Universität Zürich mit knapp einer halben Million Menschen nach.

Durch den Konsum von verarbeitetem Fleisch wie Wurst, Schinken und Speck steigt das Risiko für einen Tod durch Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie für Krebserkrankungen, so die Wissenschaftler im Fachmagazin *BMC Medicine*.

In der Langzeitstudie wurden insgesamt 448.568 Frauen und Männern, die zum Zeitpunkt des Beginns der Studie noch nicht an Krebs erkrankt und keinen Schlaganfall oder Herzinfarkt gehabt hatten, im Schnitt über fast 13 Jahre begleitet.

Das Ergebnis: Statistisch gesehen haben die Menschen, die viel Wurst essen, ein höheres Risiko für einen frühen Tod als die, welche weniger als 20 Gramm Wurst pro Tag essen.

Quelle: Sabine Rohrmann et al: Meat consumption and mortality - results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition · BMC Medicine, 7.3.2013 · www.biomedcentral.com/1741-7015/11/63/abstract

Vegetarisch essen schützt das Herz

Mediziner der *University of Oxford* wiesen in einer Langzeitstudie mit rund 45.000 Teilnehmern nach, dass Vegetarier seltener wegen Herzerkrankungen ins Krankenhaus müssen als Fleischesser und dass sie seltener an Herzkrankheiten sterben.

Bild: Robert Kneschke · Fotolia.com

Herz-Kreislauferkrankungen sind Todesursache Nr. 1. Rund 40 Prozent aller Todesfälle in Deutschland gehen auf das Konto von Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Die Studie der britischen Wissenschaftler zeigte, dass bei den Vegetariern im Durchschnitt der Blutdruck und die Cholesterinwerte deutlich niedriger waren. Bei einem hohen Cholesterinwert steigt das Risiko für Arterienverkalkungen, Herzinfarkt und Schlaganfall. Dagegen können eine pflanzliche Ernährung und dazu regelmäßige Bewegung nachweislich dabei helfen, die Cholesterinwerte zu senken.

Quelle: University of Oxford, The American Journal of Clinical Nutrition http://ajcn.nutrition.org/content/early/2013/01/30/ajcn.112.044073.abstract

90 Gramm rotes Fleisch am Tag senken die Lebenserwartung um 30 Minuten pro Tag

Bild: JPC-PROD · Fotolia.com

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

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

Quelle: David Spiegelhalter: Using speed of ageing and »microlives« to communicate the effects of lifetime habits and environment. BMJ 2012; 345. http://dx.doi.org/10.1136/bmj.e8223

Gesättigte Fettsäuren aus tierischen Produkten verschlechtern Hirnleistungsfähigkeit

Die »Western Diet« - eine Ernährungsform mit einer hohen Zufuhr von gesättigten Fettsäuren aus Fleisch und Milchprodukten sowie raffinierten Kohlenhydraten - kann verschiedene Hirnsysteme schädigen.

Bild: Laurent Renault · Fotolia.com

Zahlreiche Studien belegen eine Verbindung zwischen der Western Diet und einer gestörten kognitiven Funktionen - und möglicherweise zur Entwicklung neurodegenerativer Erkrankungen.

Unser Gehirn braucht mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie sie in pflanzlichen Ölen (wie Nüssen, Leinöl, Weizenkeimöl, Olivenöl oder Avocado) vorkommen.

Quelle: Francis H, Stevenson R et al.: The longer-term impacts of Western diet on human cognition and the brain; Appetite. 2013 Jan 3.

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

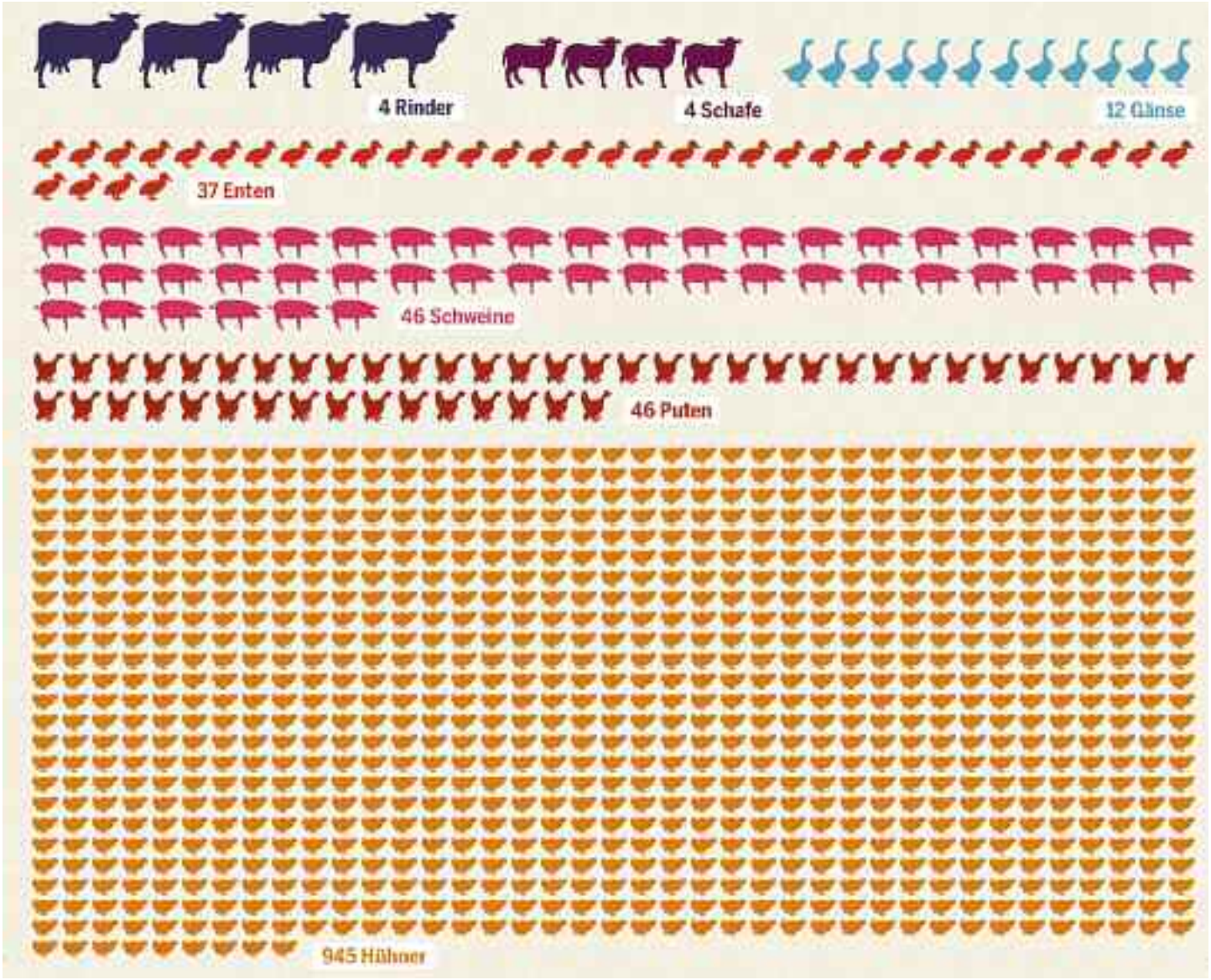


Bild aus: Fleischatlas

945 Hühner, 46 Schweine, 46 Puten, 37 Enten, zwölf Gänse, vier Rinder und vier Schafe - das ist die durchschnittliche Fleisch-Bilanz eines Deutschen im Laufe eines Lebens. Der jährliche Fleischverzehr in Deutschland beträgt 60 Kilogramm pro Kopf.

Was hat das Schnitzel auf unserem Teller mit dem Regenwald im Amazonas zu tun? Und wie hängt es mit ländlicher Armut und Hunger in Kamerun zusammen? Wie werden Tiere, die wir essen, gehalten und welche Auswirkungen hat die Massentierhaltung auf unser Klima? - Essen ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sondern eine politische und ethische Entscheidung. Der Fleischatlas gibt mit Texten und Infografiken Einblicke in die globalen Zusammenhänge, die mit dem Fleischkonsum verbunden sind.

Fleischatlas
Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel

Hrsg.: Heinrich-Böll-Stiftung in Kooperation mit BUND und Le Monde Diplomatique
Berlin, 2013

kostenlos bestellen
www.boell.de

kostenloser Download:
www.boell.de/downloads/2013-01-Fleischatlas.pdf

Milch? Besser nicht!

Gesundheitliche Vorteile der veganen Ernährung

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

Von Dr. med Ernst Henrich, Pro Vegan

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

Osteoporose und Milch

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

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

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

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

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

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

Im *British Medical Journal* wurden interessante Ergebnisse über den Zusammenhang von Kalziumzufuhr und dem Risiko von Knochenbrüchen veröffentlicht. Diese Langzeitstudie mit über 60.000 Frauen in Schweden verfolgte die Kalziumaufnahme dieser Frauen und ihrer Knochenbrüche für 19 Jahre (1987-2006).

Foto: raven - Fotolia.com

Die Frauen mit der niedrigsten Kalziumaufnahme hatten, wie erwartet, die meisten Frakturen. Diejenigen mit einer mittleren Kalziumzufuhr von etwa 750 mg Kalzium pro Tag, hatten eine sehr viel geringere Bruchrate. Diejenigen mit dem höchsten Verbrauch von Kalzium konnten die Knochenbruchrate nicht reduzieren, sondern hatten sogar eine höhere Rate an Hüftfrakturen. (54)

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

Milch und Herz-Kreislauf-Erkrankungen

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

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

Krebs und Milch

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

Fall-Kontroll-Studien in verschiedenen Bevölkerungsgruppen haben eine starke und konsistente Verbindung zwischen Serum-IGF-I-Konzentrationen und dem Risiko für Prostatakrebs nachgewiesen. (18) Eine Studie zeigte, dass Männer, die die höchsten IGF-I Werte aufwiesen, ein fast zweifach erhöhtes Risiko für Prostatakrebs hatten, verglichen mit denjenigen, die die niedrigsten Werte aufwiesen. (19) Weitere Untersuchungen konnten zeigen,

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

Foto: mubi - Fotolia.com

dass das Risiko für Prostatakrebs durch den Konsum von fettarmer Milch erhöht wurde, was darauf hindeutet, dass zu viel Kalzium aus Milch eine potenzielle Bedrohung für die Prostatagesundheit darstellen könnte. (18)

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

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

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

>>>

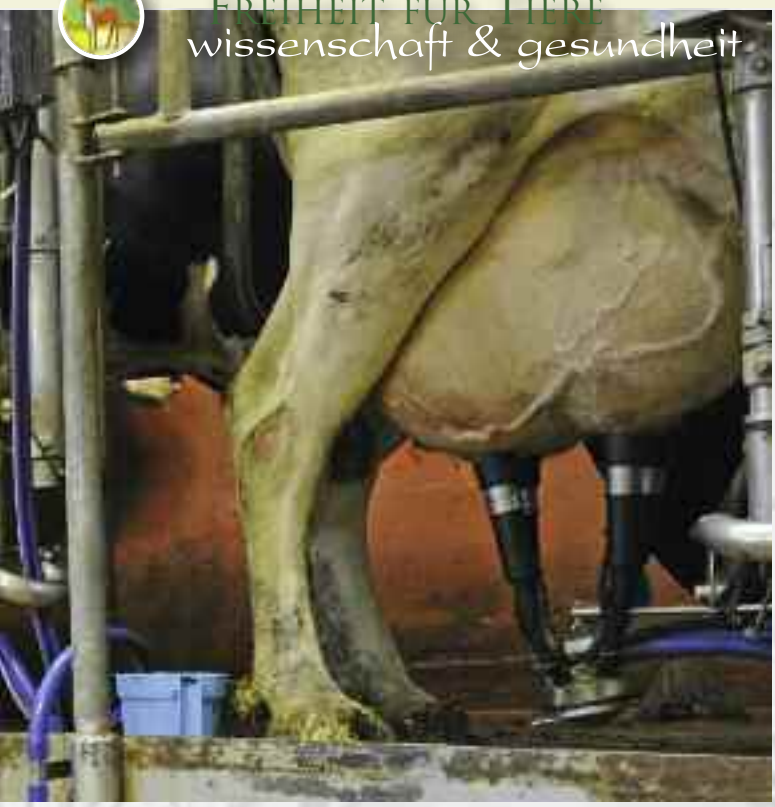


Foto: Fotolyse - Fotolia.com

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

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

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

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

Laktose-Intoleranz

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

Vitamin D

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

Verunreinigungen der Milch

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

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

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

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

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

Milchproteine und Diabetes

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

Kuhmilchkonsum im Säuglingsalter und in der frühen Kindheit erhöhen das Risiko für Diabetes Typ I beträchtlich. (68, 69)

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

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

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

Milch erhöht Risiko für Diabetes und Multiple Sklerose

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

Milch und gesundheitliche Bedenken bei Säuglingen und Kindern

Milcheiweiß, Milchzucker, Fett und gesättigte Fettsäuren in Milchprodukten bedingen erhebliche gesundheitliche Risiken für Kinder und fördern die Entwicklung von Fettleibigkeit, Diabetes und Herzerkrankungen.

Die *Amerikanische Akademie für Kinderkrankheiten* empfiehlt, Kleinkindern unter 1 Jahr keine Kuhmilch zu geben,(32) weil bei einer Ernährung, die reich an Milch und Milchprodukten ist, ein Eisenmangel wahrscheinlich ist. Kuhmilch-Produkte haben zudem einen nur sehr geringen Eisengehalt. (33) Wenn Milchprodukte ein wichtiger Teil der Ernährung werden, wird auch ein Eisenmangel immer wahrscheinlicher. Koliken sind ein weiteres Problem bei Milchkonsum. Bis zu 28 Prozent der Kinder leiden unter Koliken während der ersten Lebensmonate.(34) Kinderärzte wissen schon seit langem, dass Kuhmilch oft der Grund ist. Wir wissen jetzt, dass sogar stillende Mütter Koliken bei ihren Babys auslösen, wenn die Mütter Kuhmilch konsumieren. Die Antikörper aus der Milch können in den Blutkreislauf der Mutter, dann in ihre Muttermilch und anschließend ins Baby gelangen. (35, 36) Darüber hinaus scheinen Nahrungsmittelallergien das Ergebnis des Konsums von Kuhmilch zu sein, insbesondere bei Kindern. (37, 38) Kuhmilch steht auch im Zusammenhang mit chronischer Verstopfung bei Kindern. Forscher sagen auch, dass Milchkonsum zu Wundsein am Po und Schmerzen beim Stuhlgang führt, was wiederum eine Verstopfung bei den betroffenen Kindern zur Folge hat. (39)

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

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

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

Schmerzen, Rheuma, Migräne und Milchkonsum

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

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

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

>>>

Foto: bilderbox - Fotolia.com

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

Akne und Milch

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

Alzheimer, Demenz, Parkinson

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

Fettleibigkeit und Kalorien

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

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

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

Quellennachweise

1. Lanou AJ, Berkow SE, Barnard ND. Calcium, dairy products, and bone health in children and young adults: a reevaluation of the evidence. Pediatrics. 2005;115:736-743.

2. Feskanich D, Willett WC, Colditz GA. Calcium, vitamin D, milk consumption, and hip fractures: a prospective study among postmenopausal women. Am J Clin Nutr. 2003;77:504-511.

3. Sonneville KR, Gordon CM, Kocher MS, Pierce LM, Ramappa A, Field AE. Vitamin D, Calcium, and Dairy Intakes and Stress Fractures Among Female Adolescents. Arch Pediatr Adolesc Med. Published ahead of print March 5, 2012.

4. Lunt M, Masaryk P, Scheidt-Nave C, et al. The Effects of Lifestyle, Dietary Dairy Intake and Diabetes on Bone Density and Vertebral Deformity Prevalence: The EVOS Study. Osteoporos Int. 2001;12:688-698.

5. Prince R, Devine A, Dick I, et al. The effects of calcium supplementation (milk powder or tablets) and exercise on bone mineral density in postmenopausal women. J Bone Miner Res. 1995;10:1068-1075.

6. Lloyd T, Beck TJ, Lin HM, et al. Modifiable determinants of bone status in young women. Bone. 2002;30:416-421.

7. Lin P, Ginty F, Appel L, et al. The DASH diet and sodium reduction improve markers of bone turnover and calcium metabolism in adults. J Nutr. 2001;133:3130–3136.

8. Tucker KL, Hannan MR, Chen H, Cupples LA, Wilson PWF, Kiel DP. Potassium, magnesium, and fruit and vegetable intakes are associated with greater bone mineral density in elderly men and women. Am J Clin Nutr. 1999;69:727-736.

9. Going S, Lohman T, Houtkooper L, et al. Effects of exercise on bone mineral density in calcium-replete postmenopausal women with and without hormone replacement therapy. Osteoporos Int. 2003;14(8):637-643.

10. U.S. Department of Agriculture and U.S. Department of Health and Human Services. Dietary Guidelines for Americans, 2010. 7th Edition. Washington, D.C.: U.S. Government Printing Office, December 2010. Available at: http://www.cnpp.usda.gov/dietaryguidelines.htm. Accessed January 31, 2011.

11. Lindahl O, Lindwall L, Spangberg A, et al. A vegan regimen with reduced medication in the treatment of hypertension. Br J Nutr. 1984;52:11-20.

12. Ernst E, Pietsch L, Matrai A, Eisenberg J. Blood rheology in vegetarians. Br J Nutr. 1986;56:555-560.

13. Szeto YT, Kwok TC, Benzie IF. Effects of a long-term vegetarian diet on biomarkers of antioxidants status and cardiovascular disease risk. Nutrition. 2004;20:863-866.

14. Ornish D, Brown SE, Scherwitz LW, et al. Can lifestyle changes reverse coronary heart disease? Lancet. 1990;336:129-133.

15. Voskuil DW, Vrieling A, van't Veer LJ, Kampman E, Rookus MA. The insulin-like growth factor system in cancer prevention: potential of dietary intervention strategies. Cancer Epidemiol Biomarkers Prev. 2005;14:195-203.

16. Young NJ, Metcalfe C, Gunnell D, et al. A cross-sectional analysis of the association between diet and insulin-like growth factor (IGF)-I, IGF-II, IGF-binding protein (IGFBP)-2, and IGFBP-3 in men in the United Kingdom. Cancer Causes Control. 2012;6:907-917.

17. Gonzalez CA, Riboli E. Diet and cancer prevention: Contributions from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study. Eur J Cancer. 2010;46:2555-2562.

18. Leitzmann MF, Rohrmann S. Risk factors for the onset of prostatic cancer: age, location, and behavioral correlates. Clin Epidemiol. 2012;4:1-11.

19. Price AJ, Allen NE, Appleby PN, et al. Insulin-like growth factor-I concentration and risk of prostate cancer: results from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. Cancer Epidemiol Biomarkers Prev. 2012.

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

Informationen: Vegan - Die gesündeste Ernährung
Dr. med Ernst Walter Henrich
Internet: www.provegan.info

Hier & jetzt vegan

Neues Kochbuch von Björn Moschinski

Fotos aus »hier und jetzt vegan«: Florian Bolk (LE SCHICKEN)

Vegankoch Björn Moschinski stellt mit »hier & jetzt vegan« phanatsievolle Rezeptideen vor, die nicht nur ein Genuss für Auge und Gaumen sind, sondern auch mit Zutaten der Saison leicht zuzubereiten. So findet jeder das passende Gericht für jede Jahreszeit, jeden Anlass und jeden Geschmack!

Gerade die Vielfalt der Rezepte - von Florian Bolk fotografisch meisterhaft in Szene gesetzt - macht das neue Kochbuch so interessant: Es gibt »Klassiker« wie panierte Sellerieschnitzel, Dinkel-Grünkernbratlinge oder Steinpilz-Risotto, Phantasievolles wie Gemüseschaschlik oder Reispuffer mit Dattelratatouille sowie Rezepte mit Wildkräutern von der Brennnessel-Kartoffelsuppe bis zum Tomaten-Avocado-Carpaccio mit Wildkräutersalat.

Eine reichhaltige Auswahl ist auch für Naschkatzen dabei: von feuriger Schokomousse und Kirschmichel bis Cranberry-Safran-Couscous. Der absolute Hit ist Lavendel-Heidelbeer-Eis im heißen Blätterteigmantel *(siehe links)*.

Rezepte für die 4 Jahreszeiten

Das Buch ist jahreszeitlich gegliedert mit Rezepten für Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Für jede Jahreszeit gibt es Salate und Suppen, Hauptgerichte und leckere Nachspeisen. Ein Obst- und ein Gemüse-Kalender gibt Überblick, was wann Saison hat. »Außerhalb der Saison unreif gepflücktes und künstlich nachgereiftes Obst und Gemüse können nie den Geschmack und die Qualität liefern, welche die Gemüse- und Obstbauern aus der Region durch kurze Lieferwege frisch und knackig auf die Teller der Konsumenten bringen«, so Björn Moschinski.

Der Titel »hier & jetzt vegan« bezieht sich genau darauf: mit »hier« ist die Region und mit »jetzt« die Zutaten der Jahreszeit gemeint. Denn Vegankoch Moschinski weiß aus Erfahrung: »Je höher die Qualität der Rohstoffe, umso einfacher ist es, daraus ein geschmacksintensives und nahrhaftes Gericht zu zaubern.«

Der Schritt zu einer ökologisch vertretbaren Lebensweise

Patrik Baboumian (stärkster Mensch Deutschlands 2011/2012) schreibt in seiner Begrüßung zu »hier & jetzt vegan«: »Der Wechsel zu einer veganen Ernährung stellt einen bedeutenden Schritt in Richtung einer ökologisch vertretbaren und nachhaltigen Lebensweise dar. So kann jeder Einzelne einen Beitrag zur Nachhaltigkeit der gesamten Gesellschaft leisten und das mit überschaubarem Aufwand.«

blätterteigtaschen

mit spinat · dazu pinienkerne und tofu

Aus:

ZUTATEN
für 4 Portionen

200g Naturtofu
Salz
3 EL Pinienkerne
1 Zwiebel
1 rote Paprikaschote
400g Babyspinat
4 Platten TK-Blätterteig
2 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
Muskat

ZUBEREITUNG

Den Naturtofu in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Den Topf mit Salzwasser auffüllen, bis die Würfel bedeckt sind, und anschließend zum Kochen bringen.
Den Topf vom Herd nehmen, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden.
Die Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Spinat waschen, trockenschleudern und in grobe Streifen schneiden.

Den Blätterteig auf ein bemehltes Brett geben und auftauen lassen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Paprikawürfel sowie den jungen Spinat dazugeben und alles leicht einköcheln lassen.
Den Tofu abgießen und zusammen mit den Pinienkernen in die Pfanne geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Backofen auf 170°C vorheizen. Den Blätterteig in 12 große Stücke teilen. 4 davon als Boden auf ein Backpapier legen. Die restlichen Stücke ausschneiden, sodass ein mindestens 5 Millimeter breiter Rand übrig bleibt. Jeweils 2 dieser Ränder auf einen Boden legen und das Ganze anschließend bei 170°C für 10-12 Minuten im Ofen vorbacken. Der Blätterteig sollte noch nicht goldgelb sein. Die Formen nun aus dem Backofen nehmen und vorsichtig mit der Spinat-Tofu-Masse füllen. Nochmals in den Ofen geben und goldgelb fertig backen. Noch heiß servieren.

gemüs

mit

ZUTATEN
für 4 Portionen

Für den Hirsesalat:
1 Schalotte
1 Karotte
2 E Olivenöl
1/2 Chilischote
200g Hirse
200m1 Gemüsefond
1/2TL Curry
2 EL Margarine
1 Frühlingszwiebel

Für die BBQ-Sauce:
1 EL Rapsöl
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
3 EL Agavendicksaft
1 EL Tomatenmark
1TL Aceto balsamico
100ml Johannisbeersaft
50ml Wasser
1 TL Cayennepfeffer
1 Prise Rauchsalz

Für die Gemüsespieße:
2 Paprikaschoten
1 Zucchini
4 Schalotten
100g Räuchertofu
4 Cocktailtomaten
6 EL Sonnenblumenöl
1/2 Knoblauchzehe
3 Prisen Zitronenpfeffer
1 Prise Rauchsalz
2 Prisen Cayennepfeffer
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
4 Rosmarinnadeln
Salz und Pfeffer

Foto aus »hier und jetzt vegan«: Florian Bolk (LE SCHICKEN)

eschaschlik

johannisbeer-bbq-sauce und hirsesalat

ZUBEREITUNG

Für den Hirsesalat die Schalotte sowie die Karotte schälen und anschließend in feine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Karotten- und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Chilischote entkernen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit der Hirse in den Topf geben. Für 1 weitere Minute anschwitzen und mit dem Gemüsefond ablöschen. Alles aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, vom Herd nehmen und zugedeckt 1o Minuten ziehen lassen. Anschließend die Margarine vorsichtig unter den Salat heben und diesen dabei auflockern. Die Frühlingszwiebel putzen, in Ringe schneiden und über den kalten Salat streuen.

Für die BBQ-Sauce das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die Knoblauchzehe und Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und darin glasig dünsten. Den Agavendicksaft und das Tomatenmark dazugeben, für 2 Minuten anschwitzen und anschließend alles mit Balsamico, Johannisbeersaft und Wasser ablöschen. Mit dem Cayennepfeffer, den Salzen und dem Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Für die Spieße die Paprikaschoten waschen, entkernen und in etwa 2 x 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Zucchini waschen, die Enden abschneiden und der Länge nach vierteln. Anschließend das weiche Innere der Zucchini entfernen und das verbleibende Äußere ebenfalls in 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in dicke Scheiben, etwa gleich stark wie das restliche Gemüse, schneiden. Den Räuchertofu trockentupfen und ebenfalls in 2 Zentimeter dicke Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Tofu abwechselnd nacheinander auf mit Wasser befeuchtete Spieße stecken, jeweils mit 1 Cocktailtomate abschließen.

Das Sonnenblumenöl, die geschälte Knoblauchzehe und die restlichen Gewürze in einem Mörser zu einer Marinade verarbeiten und gegebenenfalls noch einmal mit Salz abschmecken. Die Gemüsespieße mit der Marinade bepinseln und anschließend auf einem Grill oder in einer Pfanne anbraten. Zusammen mit dem Hirsesalat und der Sauce servieren.

hier & jetzt vegan

Nach dem großen Erfolg seines ersten Kochbuchs »Vegan kochen für alle« (2011) sorgt Vegankoch Björn Moschinski jetzt mit über 60 neuen Rezepten in seinem neuen Buch »hier & jetzt vegan« für köstliche Abwechslung auf dem Teller.

Nach einem Artikel in der Jugendzeitschrift BRAVO wurde Björn Moschinski mit 14 Jahren Vegetarier, ein Jahr später Veganer.

2001 gründete er sein eigenes Unternehmen ***Herbivore Catering***, ab 2005 folgten Praktika in der regulären À-la-carte-Gastronomie. Im Münchner Vegan-Restaurant ***Zerwirk*** wurde er 2007 schon nach kurzer Zeit Souschef, 2008 schließlich Chefkoch im veganen Restaurant ***La Mano Verde*** in Berlin.

2011 verwirklichte Björn Moschinski ein lange gestecktes Ziel und eröffnete mit dem ***Kopps*** sein eigenes Restaurant in Berlin: stilvolles Ambiente und gutbürgerliche vegane Küche zu fairen Preisen.

Infos: www.bjoernmoschinski.de · www.kopps-berlin.de

BJÖRN MOSCHINSKI:
hier & jetzt vegan
Marktfrisch einkaufen, saisonal kochen
Gebundenes Buch, 144 Seiten, 21,0 x 26,0 cm · ca. 85 Abb.
Südwest-Verlag, 2013 · ISBN: 978-3-517-08825-9
Preis: 17,99 Euro

»Der Veganismus ist in der Gesellschaft angek

Interview mit Björn Moschinski

Björn Moschinski lebt seit 18 Jahren vegan. Er arbeitete in den angesagten Vegan-Restaurants *Zerwirk* in München und im *La Mano Verde* in Berlin als Koch. 2011 eröffnete er sein eigenes veganes Restaurant in Berlin Mitte - das »*Kopps*« - und feierte mit seinem ersten Kochbuch »*Vegan kochen für alle*« riesige Erfolge. Auch sein neuestes Kochbuch »hier und jetzt vegan« schickt sich an, ein Bestseller zu werden. Im »*Freiheit für Tiere*«-Interview erzählt Björn Moschinki, warum er Veganer wurde und was ihn antreibt.

Freiheit für Tiere: **Sie sind schon als Jugendlicher mit 15 Jahren Veganer geworden. Warum?**

Björn Moschinski: Mit 14 las ich in der Jugendzeitschrift BRAVO Berichte über Tiertransporte und Massentierhaltung. Recht schnell entschloss ich mich, dies nicht mehr zu fördern und sah damals den Verzicht auf Fleischprodukte als richtigen Schritt. Ein Jahr später realisierte ich die Problematik, die eine vegetarische Lebensweise mit sich führt und entschied mich, konsequent auf alle tierischen Produkte zu verzichten.

Freiheit für Tiere: **Für die meisten Menschen, die Veganer werden, stehen ethische Gründe im Vordergrund. Es gibt aber auch immer mehr wissenschaftliche Studien, die belegen, dass eine vegane Ernährung auch sehr gesund ist.**

Björn Moschinski: Ja, davon hab ich auch schon gehört und ich finde dies auch super! (lacht) Ich selbst lebe nun seit fast 19 Jahren vegan und erfreue mich bester Gesundheit. Dies ist meist mein Totschlagargument bei Menschen, die dies nicht glauben wollen. Ich finde insbesondere die Entwicklung der Mediziner super, die immer mehr die vegane Ernährung befürworten und einen Zusammenhang zwischen vielen Zivilisationskrankheiten und dem übermäßigen Fleischverzehr herstellen.

Freiheit für Tiere: **Fleischesser, aber auch Vegetarier, denken immer noch, dass eine vegane Ernährung Verzicht bedeutet. Haben Sie Tipps, die die Umstellung auf eine rein pflanzliche Ernährung erleichtern?**

Björn Moschinski: Jede Veränderung der Gewohnheiten ist schwierig, und daher rate ich den Menschen, einfach mal einen Monat vegan zu leben, um zu realisieren, wie einfach diese Art der Ernährung ist. Einen Verzicht gibt es aus meiner Sicht nicht! Einzig die Bezugsquellen für vegane Rohstoffe, wie vegane Aufschnitte, veganer Käse, vegane Würste etc. sind noch viel zu wenig, aber ich bin mir sicher, dass in den kommenden Jahren viel auf dem Markt passieren wird!

Freiheit für Tiere: **Dass eine rein pflanzliche Ernährung keinen Verzicht bedeuten muss, sondern einen kulinarischen Gewinn, beweist die Vielfalt der Rezepte in »*hier und jetzt vegan*«. Was essen Sie privat derzeit am liebsten?**

Björn Moschinski: Das ist immer tagesformabhängig! Ich kann zum Beispiel immer veganen Quark mit leckeren Pellkartoffeln aus dem Garten und frisch gepresstem Lausitzer Leinöl essen. Aber auch solch deftige Gerichte wie Krautroulade mit Bratensauce oder ein leckeres Cordon Bleu - natürlich beides vegan - dürfen da nicht fehlen.

Freiheit für Tiere: **In Ihrem zweiten Kochbuch »*hier und jetzt vegan*« legen Sie das Augenmerk auf Obst und Gemüse der Saison und aus der Region. Was sind Ihre Gründe?**

Björn Moschinski: In erster Linie sind die Qualität der Rohstoffe und die Unterstützung der Region und der kleinen Bauern meine Hauptgründe. Gemüse und Obst, welches in der Saison gepflückt und auf kurzen Wegen zum Endverbraucher gelangen, haben die beste Qualität. Auch die Besinnung auf die alten Gemüse- und Obstsorten unserer Region ist eines meiner Ziele, da wir meiner Meinung nach wunderbar schmackhafte Sorten haben. Zum Glück durfte ich noch Zeiten kennen lernen, in denen wir uns aus dem eigenen Garten ernährt haben, und diese Qualität ist heute kaum noch zu finden.

Freiheit für Tiere: **Als wir vor 11 Jahren mit »*Freiheit für Tiere*« begannen, gab es nur zwei oder drei vegane Kochbücher. In letzter Zeit erscheint ein veganes Kochbuch nach dem anderen, so dass wir pro Ausgabe gleich mehrere Bücher vorstellen können. Wie erklären Sie diesen »Run« auf vegan?**

der Mitte kommen«

Björn Moschinski: In den letzten vier bis fünf Jahren ist der Veganismus in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Ich glaube, dies ist vielen Menschen zu verdanken. Einerseits Jonathan Safran Foer, der mit seinem Buch »Eating Animals« einen großen Hype verursacht hat, aber auch den Produzenten, die durch immer bessere vegane Produkte überzeugen konnten. Die Thematik Umweltzerstörung und Ressourcenverschwendung bei der Fleisch- & Milchproduktion gab der veganen Bewegung einen zusätzlichen Schub, da diese Fakten & Zahlen real und für jeden greifbar sind.

Freiheit für Tiere: **Ihr Restaurant »*Kopps*« in Berlin hat 100 Prozent vegane Gerichte auf der Speisekarte. Sind Ihre Gäste hauptsächlich Veganer und Vegetarier?**

Björn Moschinski: Nein, im Kopps gehen wir davon aus, dass ca. 60 Prozent unserer Kunden Fleischesser sind. Ich versuche am Ende des Abends an die Tische zu gehen und erfahre meist zu Beginn des Gespräches, ob die Gäste vegan oder auch nicht sind.

Im Kopps haben wir auch darauf geachtet, dass der Begriff vegan nicht ständig vorkommt... eigentlich wird er nur einmal erwähnt. Die Gäste sollen einen schönen und entspannten Abend genießen bei gutem Essen und guten Weinen und nicht ständig an dieses Thema erinnert werden. Allein die Tatsache, dass diese Menschen ins Kopps essen gehen, zeigt, dass sie offen sind für den Veganismus. Dieses Konzept werde ich auch bei meinem zweiten Restaurant verfolgen, welches im Sommer direkt an der Warschauer Brücke eröffnet wird.

Freiheit für Tiere: **Vielen Dank für das Interview! Weitere Infos finden Sie auf www.bjoernmoschinski.de**

Fotos: Sandra Gärtner - FoodFotografin.de

Kopps – Bar & Restaurant

Linienstrasse 94 · 10115 Berlin
Tel.: 030-432 097 75 · e-mail: kontakt@kopps-berlin.de
www.kopps-berlin.de

Öffnungszeiten: Wochentags 11:30 Uhr bis open end
Wochenende & Feiertags 10.00 Uhr bis open end

Vegankoch Björn Moschinski beweist, dass der Verzicht auf vermeintlich Unverzichtbares ganz im Gegenteil neue Geschmackserlebnisse und Genuss bedeutet.

Das *Kopps - Bar & Restaurant* lädt in Berlin-Mitte zu tierfreundlichen Schlemmereien in stilvollem Ambiente ein.

Buchtipp: Vegane V

Zitate

Nichts wird die Chance auf ein Überleben
auf der Erde so steigern wie der Schritt
zur vegetarischen Ernährung.
Albert Einstein, Physiker, Nobelpreisträger

Die Goldene Regel -
»Was du nicht willst, dass man dir tu',
das füg' auch keinem anderen zu« -
sagt uns nicht nur, wie wir unsere Mitmenschen
behandeln sollen, sondern auch, wie wir Tiere
behandeln sollen.
Wir brauchen für Tiere keine neue Moral.
Wir müssen lediglich aufhören, Tiere willkürlich
aus der vorhandenen Moral auszuschließen.
Helmut Kaplan, Philosoph und Buchautor

Warum ich Vegetarier geworden bin?
Aus vielen Gründen: Einmal war ich krank,
und die neue Diät hat mich geheilt.
Daher behalte ich sie.
Zweitens: Die weltweite Getreideernte ist rund
2 Milliarden Tonnen pro Jahr.
Über 500 Mio werden dem Vieh
der reichen Nationen verfüttert -
während in den 122 Ländern der Dritten Welt
(wo 3,8 der 5 Milliarden Menschen unseres
Planeten wohnen) pro Tag nach UNO-Statistik
43000 Kinder am Hunger sterben.
Diesen fürchterlichen Massenmord
will ich nicht mehr mitmachen:
Kein Fleisch zu essen, ist ein minimaler Anfang.
*Jean Ziegler, CH-Nationalrat, Buchautor,
UNO Sonderbeauftragter*

Hiermit übergebe ich euch alle Pflanzen
auf der ganzen Erde, die Samen tragen,
und alle Bäume mit samenhaltigen Früchten.
Euch sollen sie zur Nahrung dienen.
Gott in der Schöpfungsgeschichte (Bibel, Gen 1,29)

»Vegane Volksküche« heißt ein neues Kochbuch für die schnelle & gesunde Küche - und das ganz ohne Tierleid. Vorstellt werden über 70 Rezepte aus der TV-Sendereihe »Die vegetarische Volksküche« - jeweils mit passenden Kochvideos zum Ansehen und Nachkochen.

Alle Gerichte lassen sich auch ohne Vorwissen oder große Kocherfahrung ganz einfach & schnell zubereiten - auch noch nach einem anstrengenden Arbeitstag. Die Rezepte sind im Inhaltsverzeichnis schön übersichtlich nach »Vorspeisen, Suppen & Salate«, »Hauptspeisen« und »Desserts & Getränke« sortiert, von A wie Auberginen-Antipasi bis Z wie Zucchinitürmchen.

Deutsche Klassiker & Hits der mediterranen Küche

Sie finden »Deutsche Klassiker« wie »Badischer Kartoffelsalat«, »Gurkensalat wie zu Omas Zeiten«, »Sauerkraut mit Schupfnudeln« und »Himmel und Erde« genauso wie Hits aus der mediterranen Küche wie »Risotto Primavera«, »Fusilli Bologneser Art« oder »Gemüse-Tortilla«. Bei den Desserts liegt der Schwerpunkt auf leckeren Früchte-Kreationen und Smoothies. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere drei Favoriten für die sommerliche Küche vor.

Volksküche

Jedes Rezept ist übersichtlich nach Zutaten (jeweils für zwei Portionen), Schritt-für-Schritt-Zubereitung und Tipps gegliedert. Die geschmackvollen Farbfotos zu jedem Rezept machen so richtig Lust aufs Kochen & Genießen. Bei den Zutaten handelt es sich überwiegend um Gemüse, Kräuter & Salate, Früchte und Getreide, die auch in der Region erhältlich und allgemein bekannt sind.

Verwenden Sie Produkte bester Qualität

»Damit Ihre veganen Gerichte wirklich gut schmecken und auch bekömmlich sind, ist es ratsam, Produkte bester Qualität zu verwenden«, heißt es im Vorwort. Beste Qualtiät heißt: Unverfälschte Naturprodukte aus naturgemäßem Anbau, die wachsen und reifen durften ohne Genmanipulation, ohne Pestizide, Herbizide und Fungizide, ohne Mist und Gülle - und die ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Geschmacksverstärker, Aromen und Farbstoffe weiterverarbeitet wurden.

Smartphone-Besitzer aufgepasst: »Vegane Volksküche« ist ein QR-Kochbuch!

Bei den meisten Rezepten finden Sie den QR-Code, mit dem Sie die dazugehörige TV-Sendung direkt über Ihr Smartphone aufrufen und beim Kochen parallel den TV-Köchen über die Schulter schauen können. Oder schauen Sie die Sendung einfach im Internet an unter **www.vegane-volksküche.de**

Foto aus: Vegane Volksküche

Die TV-Serie

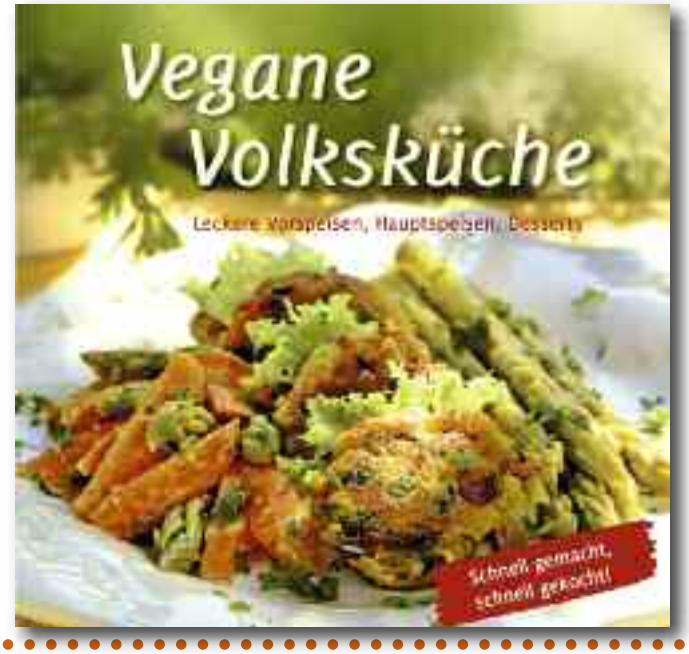
Kochen mit Freude und Genuss - und ohne Tierleid. Genießen Sie das Kochen - und die wunderbaren veganen Gerichte, die sich im Handumdrehen zubereiten lassen!
Sehen Sie die Filme der TV-Serie »Vegetarische Volksküche« im Internet unter **www.vegane-volkskueche.de** und laden Sie sich die **App aufs Handy**!

Das Buch

In dem neuen Kochbuch »Vegane Volksküche« finden Sie die reiche Auswahl herzhafter Rezepte aus der TV-Serie »Vegetarische Volksküche«.

Das Besondere:
Zu den Rezepten können Sie sich über QR-Code *(rechts)* die passenden Kochsendungen ansehen.

Vegane Volksküche
Leckere Vorspeisen, Hauptspeisen, Desserts
167 Seiten, kartoniert
ISBN: 978-3-89201-355-6
Preis: 19,90 Euro



Gemüse in Kichererbsenteig

ZUTATEN

Für 2 Personen
1 Zwiebel
1 kleine Karotte
1/4 Salatgurke
1 rote Paprika
1 kl. Tasse Kichererbsenmehl
1 kl. Tasse Weizenmehl
1 TL BackpulerSalz
1 TL Kreuzkümmel
2 TL Paprika edelsüß
1 Messerspitze Chilipulver
Wasser
Bratöl

ZUBEREITUNG

- Kichererbsenmehl, Weizenmehl und die Gewürze in eine Schüssel geben. Vorsichtig mit Wasser vermischen, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Mit Salz würzen.
- Reichlich Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe nach und nach in den Kichererbsenteig tauchen, kurz abtropfen lassen und im heißen Öl beidseitig goldbraun braten.
- Die geschälte Karotte und das Gurkenstück grob in eine Schüssel raffeln. Die Paprika in kleine Stücke (wie Zwiebeln) schneiden und mit dem Gemüse vermischen. Die Gemüsemischung in den restlichen Kichererbsenteig einrühren.
- Jeweils einen gehäuften Esslöffel der Gemüsemischung ins heiße Öl geben, so dass kleine Küchlein entstehen; diese goldbraun braten.

Serviertipp: Die gebratenen Zwiebelringe und Gemüseküchlein schmecken sowohl kalt als auch heiß und eignen sich als Snack oder kleine Vorspeise, aber auch als Hauptspeise, z.B. als feine Salatbeilage. Dazu passen gut scharfe Soßen oder Dips, z.B. Curry-Ketchup, süß-saure Chinasoßen, mexikanische Dips usw.

Variante: Wenn Sie kein Kichererbsenmehl zur Hand haben, können Sie auch Weizenmehl verwenden. Kichererbsenmehl macht das Frittierte besonders knusprig und gibt geschmacklich einen Pfiff!

Aus:

www.vegane-volkskueche.de

Foto aus: Vegane Volksküche

Brotküchlein

ZUTATEN

Für 2 Personen
200 g (gereiftes) Brot
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Bratöl
1 Bund Schnittlauch
2 Rosmarin-Zweige
Streuwürze
Pfeffer
Olivenöl zum Braten
Wasser

ZUBEREITUNG

- Das Brot in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Bratpfanne im Öl glasig werden lassen. Die Rosmarin-Zweige mitdünsten.
Den in Scheibchen geschnittenen Knoblauch dazugeben, mit Streuwürze abschmecken und mit einem Schuss Wasser kurz durchziehen lassen.
- Die Rosmarin-Zweige aus der Pfanne nehmen und den ganzen Sud in die Schüssel zum Brot geben.
- Alles zusammen mit den Händen zu einem Teig kneten, nach Bedarf etwas Wasser dazugeben. Den Schnittlauch klein schneiden und unterkneten, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Mit angefeuchteten Händen kleine Küchlein formen und in einer Pfanne in Olivenöl beidseitig goldbraun braten.

Tipp: Je kleiner das Brot gewürfelt ist, desto schneller zieht die Brühe durch. Die Wassermenge richtet sich danach, wie trocken das Brot ist. Die Streuwürze mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Rosmarin kurz mitköcheln lassen - dadurch entfaltet sich der wunderbare Geschmack und verteilt sich auch gut.

Aus:

www.vegane-volkskueche.de

Foto aus: Vegane Volksküche

Birnen an Heidelbeer-Bananen-Soße

ZUTATEN

Für 2 Personen
2 Bananen
100 g Heidelbeeren
2 Birnen
1 Zitrone

ZUBEREITUNG

- Birnen schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Die Zitrone gibt außerdem einen erfrischenden Geschmack.
- Bananen und Heidelbeeren zusammen mit einem Stabmixer in einem Becher pürieren. Einige Heidelbeeren für die Garnitur ganz lassen.
- Die Heidelbeersoße auf zwei Teller geben und die Birnenspalten wie eine Blume auf dem Soßenspiegel drapieren.

Tipp: Frucht pur! Mit Heidelbeeren und Zitrone, nach Belieben auch mit Mandelplättchen garnieren.

Aus:

www.vegane-volkskueche.de

Foto aus: Vegane Volksküche

Endlich ist der Sommer da und laue Abende laden ein zum Grillen und draußen Essen.

Eine große Vielfalt an Rezeptideen finden Grill- und Picknickfreunde im neuen Kochbuch von Roland Rauter.

Draußen koc
von Grillen bi

Wer kennt das nicht: Auf der Grillparty sind die leckeren Alternativen zu Fleisch zuerst aufgegessen - und das meist von den Fleischliebhabern! Grillfans und Picknickfreunde finden im neuesten Kochbuch »einfach vegan: draußen kochen« von Roland Rauter ein Feuerwerk an Rezepten für die Outdoor-Küche. Wir sprachen mit dem Spitzenkoch.

Freiheit für Tiere: Welche Tipps haben Sie für Tierfreunde, die ihre fleischessenden Freunde oder Familienangehörigen zu einem Gartenfest oder einer Grillparty einladen möchten?

Roland Rauter: Einfach aus der ganzen Vielfalt schöpfen, die wir anbieten können. Heute haben wir beim Grillen von der WOK-Pfanne bis zur Grillpfanne so viele Möglichkeiten: Da können wir von der Nudelpfanne bis zum gegrillten Spargel alles machen!

Freiheit für Tiere: Welche Highlights gibt's denn bei Ihnen auf einer Grillparty?

Roland Rauter: Wenn ich grille? Also, ich mache von Pizza über Auberginen-Burger bis zur asiatischen Nudelpfanne alles auf dem Grill! Ich schaue einfach, welches Gemüse da ist - und das kommt auf den Grill.

Freiheit für Tiere: Nun haben Sie ja auch die Ideen dazu! Aber welche Tipps geben Sie jemanden, der noch nicht so viel Veggie-Grill-Erfahrung hat?

Roland Rauter: Der kann alles grillen! (lacht) Von der Süßkartoffel über die Kartoffel bis zu Zucchini melanzane kann man jedes Gemüse auf den Grill geben! Vielleicht sollte man ein paar Kleinigkeiten beachten: Das Gemüse vorher mit ein bisschen Öl einpinseln. Und die Beschaffenheit des Gemüses beachten: Eine Zucchini kann ich völlig problemlos grillen. Wenn ich einen Pak Choi *(asiatischer Kohl - Anm. d. Red.)* mit nach Hause nehme, muss ich mir ein bisschen mehr Gedanken machen. Eine Zucchini kann ich einfach in Scheiben schneiden, kann sie auf einen Spieß stecken, kann sie aushöhlen und füllen: Ich kann Buchweizen hineingeben oder passierte Kichererbsen - worauf ich immer Lust habe. Kichererbsen sind für die Bindung einfach super.

Freiheit für Tiere: Und was empfehlen Sie für Picknicks?

Roland Rauter: Da habe ich im Buch den klassischen Linsensalat bis hin zum Brownie im Glas. Für's Picknick ist einfach wichtig, dass das Gericht irgendwo reingefüllt ist - wie beim Wrap -, oder dass ich es in ein Einmachglas geben kann - zum Mitnehmen also.

Fotos: Alexandra Schubert · aus »einfach vegan - draußen kochen«

hen:
is Picknick

Freiheit für Tiere: Zur Zeit kommt ja alle paar Wochen ein neues veganes Kochbuch heraus.Wie sind Sie eigentlich auf die Idee gekommen, ein Buch über veganes Grillen zu machen?

Roland Rauter: Das ist wirklich gewaltig, was da gerade für Bücher auch den Markt schießen. Vor drei Jahren hatte man noch ein Problem, für ein veganes Kochbuch einen Verlag zu finden. Und heute hat jeder Verlag gleich mehrere Autoren, die vegane Kochbücher herausbringen.

Wie ich darauf gekommen bin... - Da sind wir wieder bei der ersten Frage: Was macht man, wenn fleischessende Freunde zu Besuch kommen? Bei mir kommen sie gerne, denn sie wissen, es gibt einfach super Sachen. Die Möglichkeiten sind heute so vielfältig. Und das wollte ich einfach aufzeigen. Wenn man mal bei fleischessenden Freunden eingeladen ist und es wird Gemüse auf den Tisch gebracht, ist meistens das Gemüse das, wo alle hinlangen und was als erstes aus ist.

Man ist einfach in seinem Denken: »Was kann man grillen?« so eng. Ich will mit dem Buch auch sagen, dass man eigentlich alles auf dem Grill machen kann. Dass man auch Nudeln grillen kann - die asiatischen gebratenen Nudeln zum Beispiel kennt jeder. Die kann ich mit ganz wenig Zubehör auf dem Grill machen.

Freiheit für Tiere: Die Nudeln vorkochen und dann grillen?

Roland Rauter: Genau. Da brate ich Gemüse an, gebe Sojasauce dazu, dann die Nudeln darunter - das ist die einfachste Art und Weise, wie ich Nudeln auf dem Grill machen kann. - Heute hat man ja viel mehr Möglichkeiten. Früher hat man nur den Grill-Rost gekannt. Heute gibt's Einsätze für WOK, für gusseiserne Pfannen, für spezielle Platten, die für's Gemüsegrillen wirklich ideal sind. - Der klassische Rost ist für's Gemüsegrillen nicht wirklich geeignet. Da braucht man dann Alufolie und so weiter. Mit diesen Platten kann man viel mehr machen - und die kosten nur 40 Euro oder so.

Freiheit für Tiere: Planen Sie schon ein weiteres Buchprojekt?

Roland Rauter: Es wird auf jeden Fall noch ein kleines Buch geben mit veganen Pausensnacks für unterwegs. Es ist es ja immer etwas problematisch, wenn man irgendwo hinfährt und unterwegs nichts Veganes bekommt. Oder auch Snacks fürs Büro. Da möchte ich ein Buch machen mit schnellen Sachen, die man auch abends vorbereiten und dann mitnehmen kann.

Freiheit für Tiere: Super! Vielen Dank für Ihre Ideen für den Grill- und Picknick-Sommer!

Das Gespräch mit Roland Rauter führte Julia Brunke, Redaktion »Freiheit für Tiere«

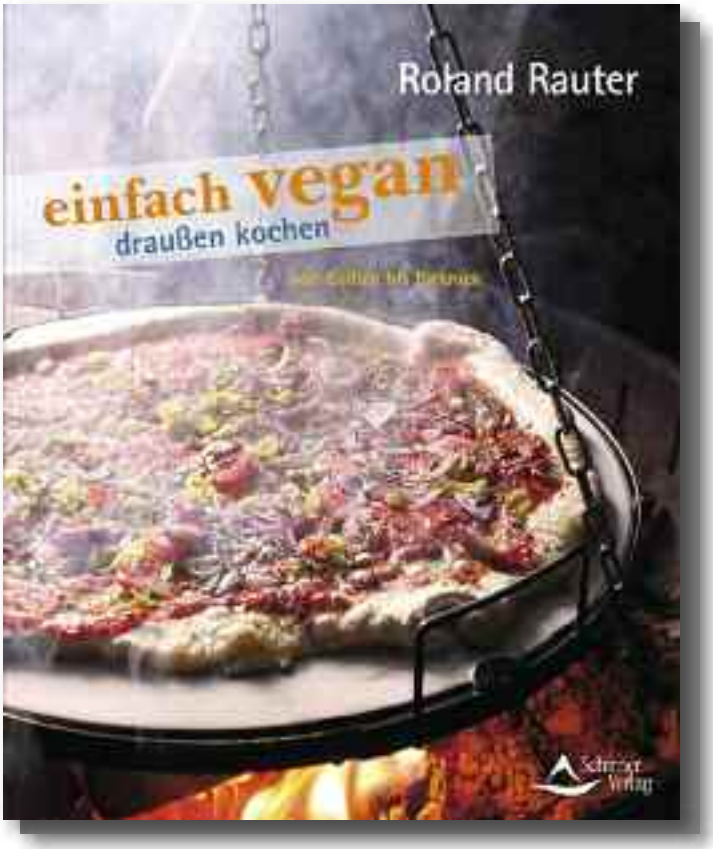
einfach vegan: draußen kochen von Grillen bis Picknick

Roland Rauter ist gelernter Koch und seit Jahren Veganer aus Überzeugung.

Pünktlich zur Grill-Saison präsentiert der österreichische Spitzenkoch Roland Rauter mit »einfach vegan: draußen kochen« sein bereits 4. veganes Kochbuch.

Ob kreatives und schmackhaftes Grillen mit Freunden, Picknick mit Wraps und Brownies oder leckere Pizza vom heißen Stein : Nicht nur Männerherzen schlagen bei diesen veganen Köstlichkeiten höher. Auch Fleischliebhaber werden die Qual der Wahl haben.

Für Campingfreunde und Wintergriller gibt's abwechslungsreiche Rezepte für den »Dutch Oven« und zum Garen über dem offenen Feuer.



Roland Rauter: einfach vegan - draußen kochen
232 Seiten, Paperback · Schirner-Verlag Mai 2013
ISBN-13: 978-3-8434-1105-9 · **Preis: 19,95 Euro**

Die fantastische Reise der Vögel

Die BBC EARTH-Dokumentation »Die fantastische Reise der Vögel« zeigt nie gesehene, faszinierende Aufnahmen vom Flug der Vögel aus nächster Nähe. Regisseur John Downer, der »Steven Spielberg des Tierfilms«, hat unglaubliche und atemberaubende Aufnahmen der beeindruckendsten Landschaften dieser Erde aus Vogelperspektive eingefangen.

Vier Jahre dauerten die Dreharbeiten in 40 Ländern auf sechs Kontinenten. Die Naturfilmer der BBC haben sich mit neuester Technologie an eines der großen Geheimnisse der Natur herangewagt. Menschen wurden zu Mitgliedern in Vogelschwärmen, um von Leichtflugzeugen aus Seite an Seite gemeinsam die Abenteuer der Vogelflugrouten zu meistern. Unbemannte Flugzeuge glitten in Afrika über riesige Flamingo-Ansammlungen, ferngesteuerte Vogelattrappen filmten unerkannt im Schwarm. So ist der Zuschauer mittendrin im Schwarm Kraniche, Störche, Aras, Kondore und Wellensittiche und erhält einen fantastischen Einblick in ihre Sicht auf die Erde.

Episoden
Disc 1:
Nordamerika · Afrika · Europa
Disc 2:
Südamerika · Asien und Australien · Making of

Auf DVD und Blu-ray:
Die fantastische Reise der Vögel
Regisseur: John Downer
Studio: Polyband
Spieldauer: 270 Minuten (2 DVDs)
Freigegeben ohne Altersbeschränkung

LESERBRIEFE

Danke für den mutmachenden Artikel über Esel in Mauretanien

Ich möchte mich explizit für den Artikel über die Esel in Mauretanien bedanken: ein interessanter, bewegender und auch MUT-machender Artikel!

Denn darum muss es gehen: um ein ungezwungenes, spannungsfreies, freundliches und vor allem friedliches Mit- und Nebeneinander von Mensch & Tier! Oder wie es Michael Aufhauser ausdrückt: »...Erst wenn es gelingt, die Tiere nicht mehr schützen zu müssen, sind wir am Ziel. Dann haben wir etwas verändert: UNS.«

In diesem Sinne: Freiheit für die Esel und ALLE anderen Tiere!

Frank-Michael Malchow, Berlin

Wem schmecken noch die armseligen Kadaver aus höllischen Mastfabriken?

Skandal über Skandal. Lügen, Betrügen, Täuschen, Hintergehen, sich respektlos die Taschen füllen ist an der Tagesordnung. Es nützt nichts, wenn Frau Aigner - bisher Blockade in Person - beim Pferdefleisch von »Sauerei« spricht. Bei den Landwirtschaftsministern kam Tierschutz immer unter »ferner liefen«, weil Wirtschaft und Lobbys aus Bonn, Berlin oder Brüssel im Sinne quälerischer Tierfabriken diktierten - reich subventioniert. Nichts ist doch der Fleischmafia heilig. Und dann die Machenschaften in den Hühnerhaltungsbetrieben - auch auf »Bio«-Höfen.

Da bleibt nur Boykott, freiwilliger Verzicht.

Und der fängt im Kopf an. Einmal gründlich überlegt und ausprobiert, ist Fleischverzicht einfach. Wem denn schmecken eigentlich noch diese armseligen, vielfach belasteten Kadaver aus höllischen Mastfabriken, wie sie kürzlich aus Norddeutschland gezeigt wurden?

Vor vielen Jahrzehnten berichtete Prof. Grzimek über »Tier-KZs«. Schon damals hätten diese kriminellen Halter und Märkte, die wie Pilze aus dem Boden schossen, verboten gehört.

Wir wissen, dass Tierschutz gleich Menschenschutz ist. - Wo aber waren und sind die Amtsveterinäre, die dem schon aus gesundheitlichen Gründen Einhalt hätten gebieten müssen?

Wir erwarten, dass Frau Aigner sich nun nicht länger scheut, die schandhafte, verbrecherische Bande sichtbar für alle an den Pranger zu stellen und dass die Staatsanwälte sie mit Höchststrafen belegen.

Dank für Ihren unermüdlichen, so wichtigen Einsatz. Sich immer kompromissloser, direkter und zivilcouragierter zu engagieren, bleibt unser ALLER Aufgabe. ***Eva Maria Zwicker***
Arbeitskreis Tier und Umwelt, Icking

Tolle Zeitschrift

Ich bin begeistert von ***Freiheit für Tiere*** und habe die tolle Zeitschrift schon allen SOS Regenwald-Freunden empfohlen, da ein herrlicher Artikel über SOS Regenwald darin war *(3/2012)* - werde sie auch allen unseren (tausenden) Kunden empfehlen! ***Richard Weixler, A-Wels***
www.sos-regenwald.de

Foto aus: Die fantastische Reise der Vögel

Anzeige

Urlaub, wo Preis und Leistung stimmen!

Vogelschutz-Gebiet Oberes Rhinluch
jederzeit
Erlebnis für Natur- und Vogelfreunde:
brütende Störche, rastende Kraniche u.v.m.

VOGELSCHUTZ KOMITEE e.V.

Wir fördern den Vogelschutz im Teichland Linum und Rhinluch

Landpension Adebar

Im Storchendorf Linum, 16833 Fehrbellin-Linum, Nauener Str. 25
www.landpension-adebar.de • ferien@landpension-adebar.de • Tel: 03 39 22 - 902 87

Kooperationspartner des Vogelschutz-Komitee e. V. (BBG)
16833 Fehrbellin-Linum, Nauener Str. 25 A
www.vogelschutz-komitee.de • info@vogelschutz-komitee.de • Tel: 03 39 22 - 906 31

Freiheit für Tiere

Anschrift der Redaktion, Abo- und Anzeigen-Service:
Verlag Das Brennglas GmbH
Hernster Str. 26
D-97892 Kreuzwertheim
Tel. 09391/50 42 36
Fax 09391/50 42 37
www.freiheitfuertiere.com
www.brennglas.com
e-mail: info@brennglas.com

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

Vergünstigtes Jahresabo (nicht kostendeckend):
Deutschland: 15,- Euro
Österreich: 16,50 Euro
Schweiz: SFr. 23,50

Förder-Abo:
Deutschland/Östereich:
ab Euro 5,- monatl. per Dauerauftrag/ Abbuchung 1/4-jährlich
Schweiz: ab SFr. 10,-/monatl. per Dauerauftrag 1/4-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, Kto-Nr. 5701.09, BLZ 673 900 00
Österreich:
Österr. Postsparkasse
Kto.-Nr. 92.146.738, BLZ 60.000
Schweiz:
Nidwaldner Kantonalbank
Kto.-Nr. 01-40527101-06
Banken-Clearing 779

Ausgabe 4/2013 Sept./Okt./Nov. erscheint Ende August

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!

Sonderausgabe NATUR OHNE JAGD
(Buch, Großformat)
Auf 132 Seiten erwarten Sie:
- Interessante & informative Berichte über jagdfreie Gebiete und Schutzprojekte für Wildtiere - illustriert mit wunderschönen Fotoaufnahmen
- Wissenschaftliche Fakten und Argumente für eine Natur ohne Jagd.

Wenn Sie mit einem Förderabo die Verbreitung von »Freiheit für Tiere« unterstützen, erhalten Sie die Sonderausgabe »Natur ohne Jagd« als Geschenk!

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

Bestell-Coupon für Ihr Abonnement

Antwort

FREIHEIT FÜR TIERE
z.Hd. German Murer
Verlag »Das Brennglas«
Hernster Str. 26

D-97892 Kreuzwertheim

Ja, ich möchte ein Jahres-Abo:

☐ **FREIHEIT FÜR TIERE**
D: € 15,-/ A: € 16,50 /CH: SFr. 23,50

Förder-Abo:
Ich fördere Druck und Verbreitung von »Freiheit für Tiere« mit monatlich
Deutschland/Österreich:
☐ 5,- ☐ € 10,- ☐ € 15,- ☐ ___
per Dauerauftrag/Abbuchung 1/4-jährlich
Österreich nur per Dauerauftrag
Schweiz: (per Dauerauftrag)
☐ Fr.10,- ☐ Fr.15,- ☐ Fr.20,- ☐ ___
Die Zeitschrift bekomme ich vierteljährlich zugeschickt.
Als Dank erhalte ich die Sonderausgabe »Natur ohne Jagd« als Geschenk

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

Absender: (Bitte ausfüllen)

Vorname

Name

Straße

Land / PLZ / Ort

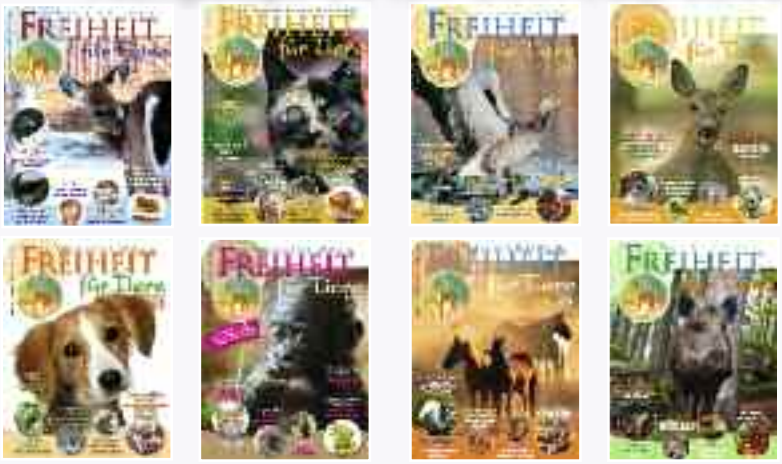
Ich bezahle ☐ per Überweisung ☐ per Bankeinzug

Kto. Kto.-Inh.

BLZ Bank

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

Jahrgänge 2012 / 2011 zum Sonderpreis



Ausgabe 2012 · Nr. 154 nur € 4,- Ausgabe 2011 · Nr. 155 nur € 4,-

Zum Nachlesen und Weitergeben:
Bestellen Sie »Freiheit für Tiere«

- Jahrgang 2012 (4 Hefte)
- Jahrgang 2011 (4 Hefte)

zum absoluten Sonderpreis von nur je € 4,-!

Ältere Ausgaben erhalten Sie
für je 1 Euro - auch in größerer Stückzahl.

Sie brauchen Material für
Tierschutzveranstaltungen, Tierschutzunterricht
oder Infostände? - Schreiben Sie uns!
e-mail: info@brennglas.com

VEGETARISCH GENIESSEN

- BÄRLAUCH Gourmet
- FAST FOOD de luxe
- GRILLEN vegetarisch
- BEEREN-Träume
- HOKKAIDO-Leckereien

Band 1, 132 S. · € 12,80

- JAPAN ● ARABIEN
- KARIBIK ● INDIEN
- THAILAND

Band 2, 132 S. · € 12,80

Bestellformular

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis	Menge
Freiheit für Tiere aktuelle Ausgabe	150	€ 2,80	
Freiheit für Tiere Jahresabo (erscheint 4 x im Jahr)	153	€ 15,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2012	154	€ 4,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2011	155	€ 4,-	
Freiheit für Tiere frühere Ausgaben (auch in größerer Menge) Stück	151	€ 1,-	
***Vegetarisch genießen* »Best of« 1** Buch, 132 Seiten · mit DVD	102	€ 12,80	
Vegetarisch genießen »Best of« 2 Buch Großformat, 132 Seiten	103	€ 12,80	
Freiheit für Tiere - Natur ohne Jagd Sonderpreis! statt ~~€ 12,80~~ Buch Großformat, 132 Seiten, viele Farbbilder	152	€ 6,80	
Manfred Karremann: »Sie haben uns behandelt wie Tiere« Taschenbuch, 224 Seiten	050	€ 14.90	
Der Lusttöter · Die Wahrheit über die Jagd Broschüre A4, 48 Seiten, 5. erw. und überarbeitete Auflage	200	€ 2,-	
Der Tierleichen-Fresser Broschüre A4, 32 S., 2. überarb. Aufl.	202	€ 2,-	
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	207	€ 1,50	
Die Verfolgung von Vegetariern durch die Kirche 48 Seiten	208	€ 1,50	
Die tierfeindliche Bibel des Hieronymus Broschüre, 60 Seiten	209	€ 1,50	
Jagd ist eine Nebenform menschlicher Geisteskrankheit Infoblatt A4	507	€ 0,10	
Zwangsbejagung ade! Infoblatt A4	512	GRATIS	
Forderungen für eine Novellierung der Jagdgesetze Infoblatt	513	GRATIS	
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 Dokumentation über Massentierhaltung, Transporte, Schlachthof	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	
Aufkleber »Schafft die Jagd ab!«	405	€ 1,-	
Aufkleber »Jagd? Nein danke!«	400	€ 1,-	
Postkartenset »Vegetarier sein heißt Leben retten«	601	€ 1,-	

>> Für Bestellung bitte Coupon links ausfüllen · Preise zuzgl. Porto

Den Tieren zuliebe...

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

CDs

AJ-Gang: **Das einzige, was zählt**
Album € **9,-** · Art. Nr. 355

AJ-Gang: **MEAT IS MURDER**
Album € **6,-** · Art. Nr. 350

AJ-Gang: **Bambi-Killer**
Maxi-CD € **4,50** · Art. Nr. 351

Phil Carmen: **God`s Creation**
Maxi-CD € **5,45** · Art. Nr. 352

DVDs

DVD
»DasLeben im Wald und der Krieg gegen die Tiere«
€ 9,80
Art. Nr. 303

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
€ **2,-** · Art. Nr. 200

Der Tier-Leichenfresser

92% aller Deutschen essen regelmäßig gewürzte, gesottene und gebratene Leichenteile. In ihrem Auftrag töten Schlächter die Tiere, schneiden die Kadaver auseinander und hängen sie ab...
€ **2,--** · 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. 204

Die verheimlichte Tierliebe Jesu
€ **1,50** Nr. 207

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

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

Tierfeindliche Bibel des Hieronymus
€ **1,50** Nr. 209

Aufkleber

»Schafft die Jagd ab!« Nr. 405 · Stück: € 1,-

»Jagd? Nein danke!« Nr. 400 · Stück: € 1,-

DVD-TIPP: Die unbeweinte Kreatur

Die DVD »Die unbeweinte Kreatur« wirft einen Blick hinter die Kulissen von Massentierhaltung und Schlachthöfen - und lässt die Bilder für sich sprechen:

Hühner, Schweine, Rinder vegetieren in dunklen, engen Ställen unter erbarmungswürdigen Bedingungen. Nach einem kurzen Leben in der Massentierhaltung werden sie in Kisten gepackt oder in Transporter getrieben - wer nicht freiwillig geht oder nicht laufen kann, wird hineingeprügelt.

Rinder, Schweine, Schafe, Esel und Pferde leiden auf stundenlangen Transporten quer durch Europa, hecheln nach Luft und vor Durst.

Im Schlachthof werden Hühner in ein elektrisch geladenes Wasserbad getaucht, Schweinen wird die Elektrozange angelegt, Rinder bekommen einen Bolzenschuss in den Kopf. Doch bei vielen Tieren sitzt die Betäubung nicht: Sie erleben ihre Schlachtung bei vollem Bewusstsein mit.

Zwischen den einzelenen Filmsequenzen werden Zitate von Großen Geistern der Menschenheitsgeschichte - von Pythagoras bis Tolstoi - eingeblendet. · **Dokumentation, Laufzeit ca. 25 min. · Preis: 4,50 Euro**