»Ich konnte die Bilder nicht mehr sehen: Wie die Tiere abgestochen wurden, abgeschossen und wie sie bei lebendigem Leib aufgeschnitten wurden... Viele Kopfschlächter sind Alkoholiker, und die gehen mit den Tieren um, als wären sie der letzte Dreck.«

Bild: Dittmann

Wer Fleisch isst, gibt den Auftrag zum Töten

Ein Schlächter steigt aus

Interview mit einem ehemaligen Kopfschlächter

Du warst als Kopfschlächter in Süddeutschland tätig. Wie lange hast du das gemacht?

Hans F. (Name von der Redaktion geändert): Achteinhalb Jahre. Dann habe ich aufgehört. Ich konnte die Bilder nicht mehr sehen: Wie die Tiere abgestochen wurden, abgeschossen und wie sie bei lebendigem Leib aufgeschnitten wurden - dann hat es mir gelangt. Da habe ich keinen Bock mehr drauf gehabt.

Wie kamst du zu dem Beruf?

Hans F. : Ich habe gelernt als normaler Metzger.

Und wie war es dann im Schlachthof?

Hans F.: Ich habe die Bilder alle noch im Kopf drinnen - das holt mich teilweise nachts aus dem Schlaf.

Viele Kopfschlächter sind Alkoholiker, und die gehen mit den Tieren um, als wären sie der letzte Dreck. Wenn die Tiere in der Früh geliefert werden - die kommen irgendwo von Dänemark her oder vom Sudentenland: die Schweine und Rinder -, werden sie einfach reingetrieben, dann werden sie abgeschossen und aufgehängt, viele leben noch, und dann werden sie schon durchgeschnitten. Und dann läuft das Blut von den Bullen. Derweil wird von manchen Schlächtern das Blut gesoffen, manche hauen sich Salz, Pfeffer und ein Ei rein, andere saufen es pur - lauter so Dreckszeug. Und das ist nicht mehr meine Welle gewesen. Ich kann´s

ja auch nicht mehr, ich will auch nicht - ich habe selber zwei Hunde, ich bin ein Tierfreund.

Oder bei den Spanferkeln, die die Leute draußen fressen - die Quiekerei und die Schreie von den Kleinen -, die ahnen das, die spüren, wenn sie geschlachtet werden sollen. Wenn´s einer nicht kann - die schießen dann verkehrt oder stechen verkehrt und diese Tiere leben dann ja noch -, bei lebendigem Leib werden viele geschlachtet.

Wie geht der ganze Vorgang im Schlachthof vor sich? Die Tiere kommen also erst einmal vom Transporter...

Hans F.: Ja, die kommen also erst mal rein, die kommen dann in so einen Kessel rein, dann werden sie enthaart...

... Leben die Tiere da noch?

Hans F.: Ja, viele leben noch, na, logo! Etliche kommen lebend in den Kessel rein zur Enthaarung. Das ist siedend heiß, das Wasser. Die Borsten werden dann abgebrüht. Dann werden sie gehäutet und dann werden sie geschlachtet. Und dann saufen manche Schlächter das Bullenblut pur, warm, so wie es ist. Oder von den Schweinen die Leber, die wird pur gefressen, so warm wie die ist, lauter so Zeugs. Oder dann werden den Bullen die Hoden abgeschnitten, dann hacken die sie zusammen, dann kommt Salz und Pfeffer dazu und dann wird´s gefressen. Die denken, davon werden sie kräftig.

Wie essen die das, einfach so mit der Hand oder legen sie es auf einen Teller und essen mit Messer und Gabel?

Hans F.: Die schneiden sich was ab, wenn sie ausbeinen - so nennt sich das - und fressen das gleich so, wie sie es rausnehmen. Pervers ist das, das sage ich dir ganz ehrlich!

Wann werden die Tiere genau geschossen?

Hans F.: Wenn die Tiere ankommen, werden sie erst einmal in so eine Art Käfig hineingetrieben. Wenn dann der Schuss nicht gleich klappt - die zappeln ja -, wird ihnen die Kehle durchgeschnitten bei lebendigem Leib. Und das Fleisch wird dann abgenommen. Und wenn das nicht astrein ist - das muss ja geprüft werden -, wenn also das Tier krank war oder das Fleisch sonst nicht zu gebrauchen ist, dann kommt es in die Verwertung rein. Ich fürchte allerdings, hier stimmt sowieso nicht alles, sicher gehen auch manchmal Teile über die Ladentheke, die nicht astrein sind...

Und dann hast du aufgehört.

Hans F.: Ich kann so etwas nicht mehr mit ansehen, wie die Tiere leiden müssen. Wenn sie dann reingetrieben werden - das ist ein Wahnsinn. Das musst du mal selber erleben! Ich kann dich mal mitnehmen, dort wo ich gearbeitet habe, die schlachten Montag, Mittwoch und Freitag. Nachts um eins geht es los bis mittags um elf, zwölf rum. Die machen das im Akkord. Das geht nach Stückzahl.

>>>

Bild: www.brennglas.com

Bild: www.brennglas.com

Da kämpft jeder gegen jeden, wer die meiste Stückzahl hat. Die verdienen ein Schweinegeld, die Kopfschlächter. Aber ich kann´s nicht mehr. Und die Tiere, wenn du die hörst - ich krieg jetzt schon wieder eine Gänsehaut, wenn ich nur daran denke. Ich hab´s gemacht und ich konnte es dann auch nervlich nicht mehr. Wie gesagt, viele der Kopfschlächter sind Alkoholiker, die hauen schon nachts die Flasche Schnaps weg und alles. Das ist ja nicht normal! Ich kenne das auch von anderen Schlachthöfen, da ist das genauso. Das sind keine Menschen mehr für mich - die sind ja irre. Ich sag ja, egal, auf welchen Schlachthof du gehst, viele sind Alkoholiker - wenn die mal Kontrollen machen würden, egal, ob es die Lebensmittelpolizei ist oder das Gewerbeaufsichtsamt, die würden das blaue Wunder erleben!

Das weiß ja in der Öffentlichkeit eigentlich niemand!

Hans F.: Wer das nicht selber gelernt hat oder das erlebt hat, der weiß das nicht. Wir haben normalerweise Schweigepflicht. Ich dürfte dir das gar nicht erzählen. Mein Name bleibt aus dem Spiel! Ich will da keinen Stress haben!

Wenn von der Gesundheitsbehörde mal wirklich die Leute kontrolliert würden - ich möchte nicht wissen, wie viele da selber an Krankheiten leiden, bei dem, was die von den Tieren alles fressen. Ich kenne einen, wenn der die Därme sauber macht, der macht sich in sein Fleisch einen Teil Kot mit rein und frisst das. Solche Verrückte sind das. Wenn ich´s nicht selber erlebt hätte, könnte ich es dir nicht erzählen. Da vergeht dir das Essen.

Das kann keiner mehr nachvollziehen...

Hans F.: Nein, das kann auch keiner, wenn man es nicht selber mitgemacht hat!

Und werden die Schlächter davon nicht krank?

Hans F. : Teilweise. Der eine geht in Frührente, der andere ist dann irgendwo in der Nervenklinik und so weiter - na ja, weil die jeden Scheißdreck fressen. Und dann fangen die das Saufen an. Mit Schnaps fangen die schon früh um eins an, und um elf Uhr morgens sind manche dann stockbesoffen. Dann geht´s noch in die Kneipe rein, da wird ´ne Kesselsuppe gelöffelt...

Ich könnte es nicht mehr. Heute war Schlachttag, und wenn du vorbeifährst, das stinkt barbarisch bis ins nächste Dorf rüber! Weil die Tiere ja abgeborstet werden. Mit ihrem Kittel gehen die Schlächter einfach in die Kneipe - da gibt´s ´ne extra Kneipe für die - und fressen ihr Zeug da drinnen. Das bringen sie sich oft selbst mit. Und wenn frische Leberwurst gemacht wird, dann machen die um elf, wenn sie Feierabend haben, Brotzeit.

Ist es den Schlächtern egal, wie es den Tieren geht?

Hans F.: Ja, den meisten ist das scheißegal. Manche Tiere zappeln noch, nachdem sie geschossen wurden, die haben noch Lebensgefühl, denen werden bei lebendigem Leib die Augen ausgestochen und die Beine abgeschnitten - die zappeln noch, die sind noch warm, die Tiere merken das noch. Das ist ein Riesenleiden - wie bei einem Menschen. Tiere leiden schlimmer als wir.

Isst du noch Fleisch?

Hans F. : Nur ganz selten. Ich kann es nicht mehr. Gestern habe ich mir eine Pfannkuchensuppe gemacht, heute eine Reissuppe... Und mein Hund bekommt auch kein Dosenfleisch, weil ich weiß, was da drin ist, was da für Dreck verarbeitet wird. - Weißt du, was in Leberkäse oder Wurst alles drin ist?

Nein...

Hans F. : Das kann ich dir erzählen: In Kalbsleberwurst reicht ein Zusatz von 10% »Kalb« und 10% Schweineleber. Den Rest würden viele Leute wohl nicht freiwillig essen... In Wurst oder Leberkäse kommt alles rein, was nicht als Steak oder Kotelett über die Ladentheke geht: Innereien, Hälse mit Speiseröhren, Beine, Schwänze, Augen, alte Wurst - Abfälle also... Das wird dann mit Gewürz, Geschmacksverstärkern, Farbstoff und Chemie zusammengemischt, dann wird das gebacken und dann geht es an die Leute.

Schon der Dichter Jean Paul spottete bekanntlich: »Wurst ist Götterspeise, denn nur ein Gott weiß, was drin ist!«
Darf man denn heute so etwas verkaufen?

Hans F.: Solange sie es nicht kontrollieren... Das Zeug wird ja teilweise eingefroren und dann wird´s aufgetaut - und keiner weiß ja, was drinnen ist.

Ein Beispiel kann ich dir sagen: Als ich damals meinen Finger hier, meinen Zeigefinger, im Kutter verloren hab, ist einfach weitergekuttert worden. Und er ist in Bratwürste reingekommen. Ich weiß nicht, wer meinen Finger gefressen hat!

Das ist ja kaum zu fassen!

Hans F.: Und am meisten leiden ja die Tiere. Und was manche da abziehen mit den Tieren, das ist nicht mehr normal. Ich kann´ s nicht mehr ertragen. Das ist vorbei!

Der Name des ehemaligen Kopfschlächters ist der Redaktion bekannt,

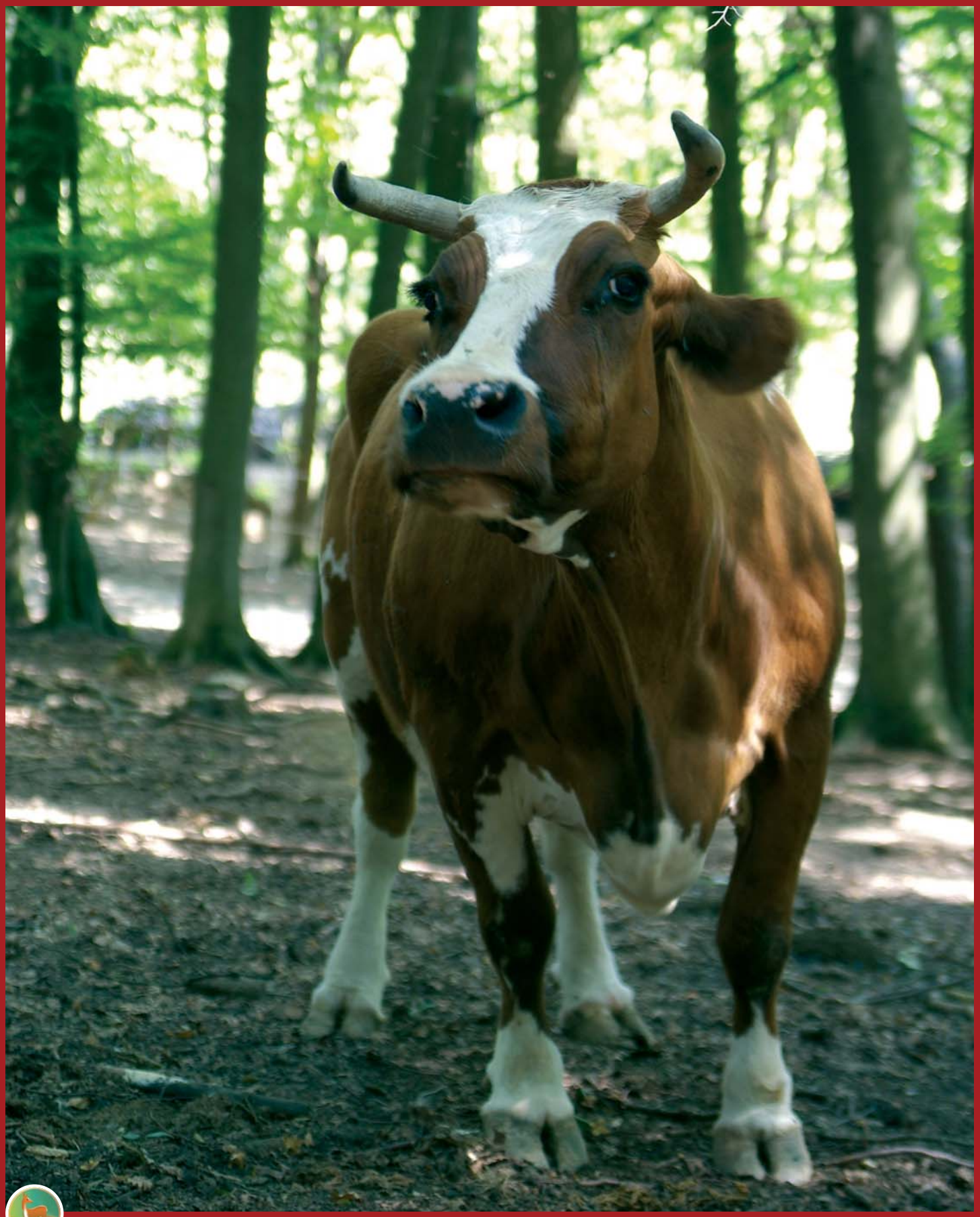


Bild: www.gabriele-stiftung.de

»Die Grausamkeit gegen die Tiere und auch schon die Teilnahmslosigkeit gegenüber ihren Leiden ist meiner Ansicht nach eine der schwersten Sünden des Menschengeschlechts.«
Romain Rolland (29.01.1866 – 30.12.1944)

Milch tötet Tiere

»Milch tötet Tiere« - wie kann das sein? - Eine Kuh gibt natürlich nur Milch, wenn sie ein Kälbchen bekommt. Deshalb werden Milchkühe einmal im Jahr künstlich befruchtet. Weil die Milch für den Menschen genommen wird, werden die Kälber kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Die weiblichen Kälbchen werden meist zu Milchkühen aufgezogen, die männlichen Kälbchen werden 6 Monate lang gemästet, bis sie - ihrem Alter nach noch Kinder - im Schlachthof enden. Doch auch ihre Mütter, die sie im Grunde nie kennengelernt haben, werden nicht sehr alt: eine Milchkuh wird durchschnittlich im Alter von vier Jahren geschlachtet.

»Wegwerfkühe«: im Alter von 4 Jahren zum Schlachter

Bild: www.brennglas.com

Lässt die »Milchleistung« nach oder wird die Kuh krank, ist sie nicht mehr »rentabel« und wird zum Schlächter gebracht.

Heutzutage gibt eine Milchkuh in Deutschland im Durchschnitt 18,16 Liter Milch am Tag. Früher waren es täglich etwa 8 Liter - das ist in etwa die Menge, die ein Kälbchen braucht, um heranwachsen zu können.

1951 gab eine Kuh durchschnittlich 2600 Liter Milch im Jahr. 1980 waren es bereits 4548 Liter und 1998 ganze 5750 Liter - also mehr als doppelt so viel wie vor 40 Jahren! Und heute? Heute gibt eine Milchkuh im Durchschnitt circa 7.000 Liter Milch pro Jahr. Insgesamt haben die Kühe in Deutschland im Jahr 2007 rund 28,4 Milliarden Liter Milch produziert.

Die dermaßen überzüchteten Tiere mit einer völlig unnatürlichen Milchleistung sind besonders krankheitsanfällig. So leiden viele Milchkühe an Mastritis, einer Entzündung des Euters. Früher war es durchaus normal, wenn eine Kuh 15 Jahre alt wurde. Heute werden Kühe durchschnittlich nur noch vier bis fünf Jahre alt. Da eine Kuh erst nach zwei Aufzuchtjahren ein Kalb zur Welt bringt, geben Kühe heute im Durchschnitt gerade noch etwas mehr als zwei Jahre lang Milch! Sie sind mehr oder weniger zu Wegwerfkühen geworden.

Und was ist mit den Kälbchen?

Bild: Schweizerische Vereinigung für Vegetarismus SVV

Die Kälbchen werden kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Die weiblichen werden meist zu Milchkühen aufgezogen. Die männlichen Kälbchen werden drei bis sechs Monate lang auf das optimale Schlachtgewicht von 250 Kilo gemästet. Sie werden in enge Holzverschläge gesperrt, in denen sie sich kaum bewegen können. Der Profit wird maximiert, indem man jedem Kalb bis zur Schlachtung nur einen Quadratmeter Fläche zur Verfügung stellt. Statt der Muttermilch bekommen sie eine fette weiße Brühe, die aus Magermilchpulver, Talg, Walfett und viel Salz besteht. Aufgrund der überhöhten Menge Salz müssen die Kälber in Ermangelung von Wasser mehr Milchaustausch-Brei zu sich nehmen und nehmen so schneller zu. Die Tiere werden künstlich anämisch gehalten, indem ihnen jegliche Aufnahme von Eisen vorenthalten wird, da sonst das Fleisch nicht hell bleibt. Auch Raufutter bekommen die Tiere aus diesem Grund nicht zu essen. So leiden sie an Blutarmut, Durchfall, Lungenentzündungen und Lähmungen. Sie stehen auf Spaltenböden über ihrem eigenen Kot. Der Gestank ist entsetzlich. Die Spaltenböden führen zu schmerzenden Füßen bis hin zu Verformungen.

Eine Kuh gibt nur Milch, wenn sie ein Kälbchen bekommt. Die kleinen Kälber werden kurz nach der Geburt ihren Müttern weggenommen und unter qualvollen Bedingungen gemästet - bis sie mit 3 bis 6 Monaten geschlachtet werden.
Von Natur aus sind Rinder erst mit etwa fünf Jahren ausgewachsen und werden zwanzig, dreißig und mehr Jahre alt. Sie sind bewegungsaktive Tiere und leben am liebsten in größeren Gruppen.

Etwa 10 Prozent der Kälber sterben in den ersten Lebenswochen. Die anderen enden mit vier bis sechs Monaten im Schlachthof. Die Milchproduktion steht also im engen Zusammenhang mit der Fleischindustrie.

Tierbabys auf dem Teller

Kein einziges Tier, welches für den Fleischkonsum geschlachtet wird, erreicht auch nur ein Sechstel seiner natürlichen Lebenserwartung. Fast alle werden getötet, noch bevor sie überhaupt ausgewachsen sind.

Ein Rind hat eine natürliche Lebenserwartung von etwa 30 Jahren, manche werden sogar noch deutlich älter. Doch die Kälber der Milchkühe werden bereits im Alter von drei bis sechs Monaten geschlachtet - es handelt sich also um Tierbabys! Einige Kälbchen werden bereits wenige Tage nach ihrer Geburt getötet: Das Lab in ihren Mägen dient der Käseherstellung.

Eine Milchkuh kommt durchschnittlich im Alter von vier bis fünf Jahren zum Schlächter. Zu diesem Zeitpunkt sind viele Kühe noch nicht einmal ausgewachsen. Verglichen mit dem Alter eines Menschen, würde es sich um ein etwa 15-jähriges Mädchen handeln.

Jede achte Kuh kommt trächtig zum Schlachter. Das Blut der Kälberföten stellt eine zusätzliche Goldgrube für die Pharma- und Kosmetikindustrie dar: Die Kälber werden aus der Fruchtblase geschnitten, und dem noch schlagenden Herzen wird mit einer Nadel durchschnittlich ein halber Liter Blut abgezapft. Auf diese Weise verenden jährlich mindestens 2 Millionen ungeborene Kälber.

Gibt es Alternativen zur Milch?

Wer nun ins Nachdenken gekommen ist, dem empfehlen wir: Probieren Sie Alternativen zu Kuhmilch und zu Milchprodukten aus! Längst gibt es eine riesengroße Palette: Soja-, Hafer-, Dinkel-, Reis-oder Kokosmilch, Soja- und Hafersahne, Soja-Joghurts und Puddingcremes, sogar Eis und »Käse« ohne Kuh-Milch.

Der Verzicht auf Kuhmilch ist ein geschmacklicher und auch gesundheitlicher Gewinn. Versuchen Sie einfach mal Soja- oder Hafermilch im Kaffee. Kochen Sie statt mit Butter und Sahne mit Olivenöl - das ist ganz nebenbei auch gut für den Cholesterinspiegel. Mit Hafer- oder Sojamilch lassen sich alle Milchgerichte zubereiten: vom Pudding bis zum Pfannkuchen. Und als schmackhafte Alternative zu Käse gibt es eine Vielzahl leckerer rein pflanzlicher Brotaufstriche.

Verzicht auf Milch: gut für die Gesundheit

Allen erwachsenen Säugern ist gemeinsam, dass sie nach dem Abstillen ihre artspezifische Muttermilch nicht mehr zu sich nehmen und auch nicht mehr verstoffwechseln können. Ist es da nicht merkwürdig, dass wir Menschen uns artfremde Milch als Basisnahrung erkoren haben? Zumal die Natur das Drüsensekret von Kühen für Kälber bestimmt hat? Gesünder sind wir Menschen durch den Milchkonsum sicher nicht geworden.

Milchprodukte enthalten keine Ballaststoffe oder komplexe Kohlenhydrate und sind voller gesättigter Fette und Cholesterin. Sie sind mit Blut und Eiter kontaminiert und enthalten häufig Pestizide, Hormone und Antibiotika. Milchprodukte - hierzu gehören Käse, Eis, Milch, Butter und Joghurt - sorgen für bedeutende Mengen an Cholesterin und Fett in der Nahrung. Eine Ernährung, in der Fett und gesättigte Fettsäuren in großem Maße vorkommen, kann das Risiko für verschiedene Erkrankungen erhöhen.

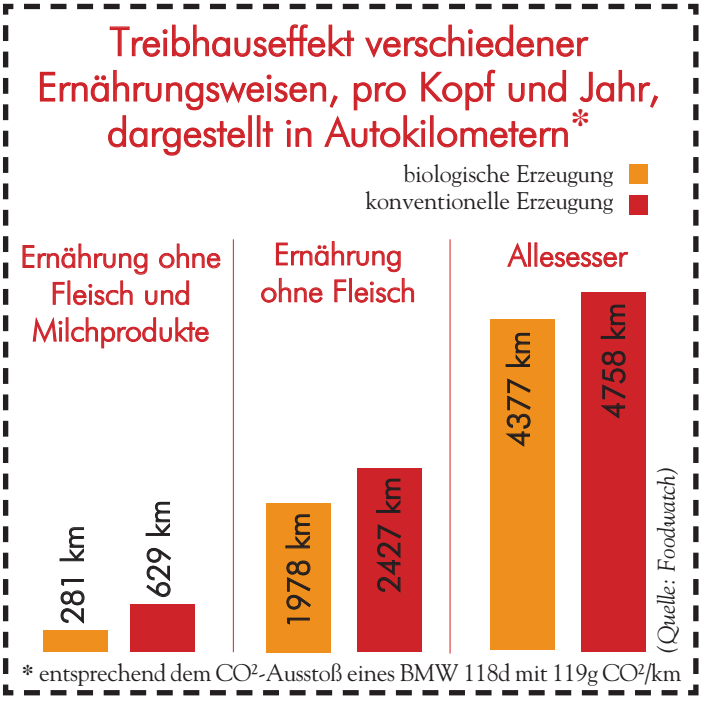
Gesundheitliche Probleme und Krankheiten, die aufgrund von wissenschaftlichen Studien in Zusammenhang mit Milchkonsum gebracht werden, sind u.a.: Diabetes, Multiple Sklerose, Morbus Parkinson, Morbus Crohn, Akne, Neurodermitis, Autismus, Allergien, Fettleibigkeit, Herzerkrankungen, Krebs. Studien belegen sogar, dass Milchprodukte eher Osteoporose verursachen als vor ihr zu schützen! *(Mehr dazu: www.fleisch-macht-krank.de · www.milchlos.de · www.peta.de/milch)*

Verzicht auf Milch: gut fürs Klima

Die Massentierhaltung und die Verarbeitung von Tierprodukten sind laut einer aktuellen Studie des »Worldwatch Institute« für etwa die Hälfte der menschenverursachten Treibhausgase verantwortlich. *(World Watch Magazine, November/Dezember 2009)*. Die Milchproduktion hat daran einen nicht unerheblichen Anteil. So entstehen bei der Produktion von einem Kilo Käse über acht Kilogramm Treibhausgase.

Der Klimawandel könnte nach Ansicht des Marburger Forschers Ralf Conrad gebremst werden, wenn die Menschheit sich anders ernähren würde. »Kurz gesagt könnte die Parole lauten: Keine Rinder mehr essen, auf Milchprodukte verzichten«, sagte der geschäftsführende Direktor des Max-Planck-Instituts für terrestrische Mikrobiologie der Deutschen Presse-Agentur (dpa) bereits im Februar 2007. Kühe produzieren bei der Verdauung das aggressive Treibhausgas Methan; es entsteht bei den Gärvorgängen in ihren Wiederkäuermägen. An der »Methanschraube« in der Atmosphäre zu drehen, könne schneller einen positiven Effekt bringen, als rasch den Kohlendioxidausstoß reduzieren zu wollen, so Ralf Conrad vom Max-Planck-Institut. »Der Methan- Kreislauf in der Atmosphäre ist innerhalb von etwa acht Jahren beeinflussbar, bei Kohlendioxid dauert das Jahrzehnte.« *(Quelle: Mainpost.de, 22.02.2007)*

Deutlich klimafreundlicher als Fleisch und Milchprodukte sind Brot, Teigwaren und frisches Gemüse aus der Region. Die Verbraucherorganisation *Foodwatch* hat in einer Studie ermittelt, dass eine Ernährung ohne Fleisch und Milchprodukte mehr als 7-mal klimafreundlicher ist - eine rein pflanzliche Ernährung aus biologischer Erzeugung ist sogar mehr als 16-mal klimafreundlicher!



VIER PFOTEN erstattet Strafanzeige gegen 20 deutsche Kaninchenmastbetriebe

Kaninchen raus aus dem Käfig!

Die Tierschutzorganisation VIER PFOTEN hat am 26. März 2010 Strafanzeige gegen 20 Mastbetriebe in zehn deutschen Bundesländern erstattet. In den Betrieben werden die Kaninchen in tristen, engen Käfigbatterien gehalten, die bei Legehennen längst strafbare Tierquälerei darstellen. Kaninchen sind im Vergleich zu allen anderen Nutztieren in Deutschland im wahrsten Sinne des Wortes rechtlos: Keine Verordnung regelt die Haltung der sensiblen »Langohren«.

Kaninchen werden in Käfig-Batterien gehalten - für die Fleischproduktion. VIER PFOTEN stellte nun Strafanzeige gegen die die tierquälerischen Zustände in 20 Mastbetrieben.

Bilder: www.vier-pfoten.de

VIER PFOTEN legte schockierendes Beweismaterial vor:

➤ In einem Mastbetrieb in Baden Württemberg hat ein Kaninchen nur 350 Quadratzentimeter Platz in einem engen Drahtkäfig - weniger als auf einer A4-Seite.

➤ Die Tiere in einem Betrieb in Mecklenburg-Vorpommern werden in Käfigen auf drei Etagen übereinander gestapelt. Ein System, das selbst Experten bisher nur aus Kaninchenmastanlagen in China kannten.

➤ Die Dokumentation zeigt massiven Kannibalismus: In der Reizarmut der Käfige fallen die Kaninchen übereinander her und selbst Mütter attackieren ihre Babys und Jungtiere. Die »Lösung« der Käfigmäster: Die Muttertiere werden jahrelang in fast hautengen Einzelkäfigen gehalten.

Behörden wachrütteln

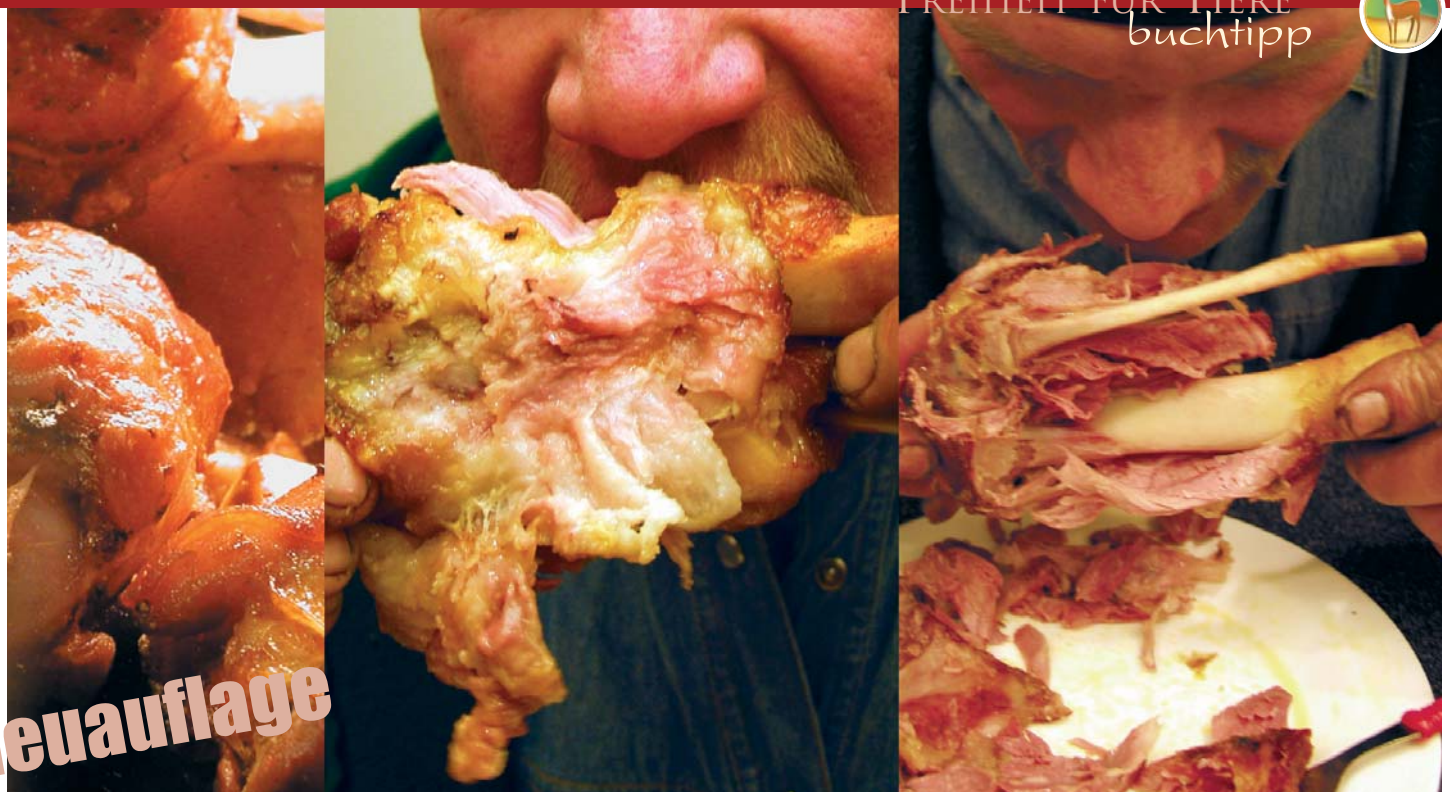
Mit den zwanzig Strafanzeigen möchte VIER PFOTEN die deutschen Behörden endlich wachrütteln. »Es hat zehn Jahre gedauert, Tausende Legebatterien für Hühner abzuschaffen; bei Kaninchen tut sich seit 30 Jahren nichts, obwohl die Anzahl der betroffenen Betriebe im zweistelligen Bereich liegt«, so Marcus Müller, Kampagnenleiter von VIER PFOTEN.

Die Käfiglobby setzt auf das Pseudo-Gütesiegel GGE der ausschließlich aus Käfigbatteriebetreibern bestehenden Qualitätsgemeinschaft Kaninchen. Diese Institutionen preisen neue Käfige als artgerecht an - doch dieses Käfigsystem zeigt die altbekannten grausamen Resultate: qualvolle Enge, kranke Tiere, abgebissene Ohren. »Warum sollte die Käfighaltung von Legehennen illegal und die gleiche Folter für empfindlichere Kaninchen legal sein?«, fragt Marcus Müller.

Dabei wäre das Handeln der Politik und ein Umstieg auf echte Alternativen einfach: Österreich setzte innerhalb von wenigen Monaten der Käfighaltung von Kaninchen per Gesetz ein Ende. Auf Druck von Tierschutzorganisationen haben in Deutschland immer mehr Supermärkte Käfig-Kaninchenfleisch aus ihrem Programm genommen.

Die größte Macht hat der Verbraucher: indem er diese Tierqual-Produkte boykottiert - und am besten gar keine Kaninchen aufisst.

Informationen:
VIER PFOTEN - Stiftung für Tierschutz
Dorotheenstraße 48 · D-22301 Hamburg
e-mail: office@vier-pfoten.de · Tel: +49-40-399 249-0
Internet: **www.vier-pfoten.de**



DER TIERLEICHEN-FRESSER

»Das Fleisch, das wir essen, ist ein mindestens zwei bis fünf Tage alter Leichnam.«
Volker Elis Pilgrim

92 Prozent aller Deutschen essen regelmäßig gewürzte, gesottene und gebratene Leichenteile. In ihrem Auftrag töten Schlächter die Tiere, schneiden die Kadaver auseinander und hängen sie ab.

Der Verwesungsprozess beginnt. Der Leichenwürzer gibt Gewürze und Geschmacksverstärker hinzu. Im Supermarkt findet der Kunde die Tierleichen unter der Bezeichnung »Fleisch« in der Kühltheke wieder: aus Muskeln wird ein »Schnitzel«, ein in Streifen geschnittener Magen heißt »Kutteln«, zermanschte und gewürzte Leichenreste werden unter der Bezeichnung »Wurst« verkauft.

Wir sind es gewöhnt, zubereitetes Fleisch zu essen - fix und fertig gewürzt und mundgerecht geschnitten. Immer weniger Menschen bringen ihr Steak oder ihre Wurst tatsächlich mit lebendigen Geschöpfen in Verbindung, die wie der Mensch Trauer, Freude, Leid und Schmerz empfinden können.

»Töten von Tieren« - das erscheint grausam. Beim Metzger ein Stück Wurst einzukaufen ist hingegen normal. Würden wir auch Katzenfleisch im Supermarkt kaufen, wenn es lecker angemacht wäre? Natürlich nicht! Würden wir unseren eigenen Hund essen oder unser Meerschweinchen? Nein! - Warum aber essen wir das Kalb?

Ein deutscher Durchschnittsbürger verspeist im Lauf seines Lebens 7 Rinder, 22 Schweine, 20 Schafe, 600 Hühner sowie zusätzlich etliche Wildtiere, See- und Meeresfische.

Pro Woche isst der Durchschnittsdeutsche 1,160 Kilo Fleisch - die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt höchstens 300 bis 600 Gramm je Woche. Männer essen im Schnitt doppelt so viel Fleisch wie Frauen.

Warum haben wir eigentlich so wenig Skrupel, Fleisch zu essen? Wenn jeder Mensch sein Tier eigenhändig umbringen müsste, würden die meisten es wohl nicht übers Herz bringen - und würden statt dessen lieber auf ihr Fleisch verzichten. Schließlich würde sich bei so manchem das Gewissen regen, wenn er ein Tier selbst töten sollte. So mancher würde dem Tier in die Augen schauen und könnte ihm nicht mehr das Leben nehmen.

ACHTUNG: Diese Broschüre kann Ihre Ernährungsgewohnheiten verändern!

DER TIERLEICHEN-FRESSER

3. Auflage 2010
Broschüre, A4, 32 Seiten, mit vielen Farbfotos

Preis: 2 €
(Selbstkostenpreis - zuzgl. Versand)

Bestellen:
Brennglas-Shop S. 63

Fleisch ade: Gesünder leben und Tiere leben lassen

Häufiger Fleischkonsum: Risiko für Bauchspeicheldrüsenkrebs

Bild: Jaroslav Machacek · Fotolia

Fleischkonsum ist ein Risikofaktor für viele Krebserkrankungen

Häufiger Fleischkonsum verdoppelt das Risiko, an Bauchspeicheldrüsenkrebs zu erkranken.

In den Jahren zwischen 1991 und 2008 wurde in Norditalien eine Studie durchgeführt, um den Zusammenhang zwischen Ernährungsweise und Pankreaskarzinom (Bauchspeicheldrüsenkrebs) zu untersuchen. Ein häufiger Fleischkonsum war mit einem zweifach erhöhten Risiko für Pankreaskarzinom assoziiert, besonders hoch war das Risiko bei scharf gebratenem und geschmorten Fleisch. Nicht-Zitrusfrüchte und gekochtes Gemüse zeigten einen Schutzeffekt gegen die Entstehung eines Pankreaskarzinoms.

Quelle: www.fleisch-macht-krank.de · Polesel J. et al.: Dietary habits and risk of pancreatic cancer: an Italian case-control study; Cancer Causes Control. 2009 Nov. 29

Vegetarische Ernährung mindert Risiko für Kehlkopfkrebs

Bild: Andre · Fotolia

Ein hoher Verzehr von Obst und Gemüse reduziert Krebsrisiko

Italienische Wissenschaftler untersuchten den Einfluss der Ernährung auf die Entstehung des Kehlkopfkrebses.

Die Autoren der Studie kamen zu dem Ergebnis, dass Ernährungsformen mit vielen tierischen Produkten und tierischen Fetten direkt mit dem Risiko für Kehlkopfkrebs verbunden sind. Ein hoher Verzehr von Obst und Gemüse bildet einen Schutzeffekt gegen diese Tumorart.

Quelle: www.fleisch-macht-krank.de · Valeria Edefonti et al.: Nutrient-based Dietary Patterns and Laryngeal Cancer: Evidence form an Exploratory Factor Analysis; Cancer Epidemiol Biomarkers Prev. 2010 Jan;19(1):18-27.

Fleisch: Risiko für Hepatitis E

Hepatitis E wird durch das Hepatitis-E-Virus (HEV) hervorgerufen. Das Virus kann durch den Konsum des Fleisches von Schweinen, Wildschweinen und Hirschen übertragen werden. Auch Schalentiere gelten schon länger als Überträger von HEV-Viren.

Hepatitis E wird inzwischen als Zoonose angesehen. Zoonosen sind Infektionskrankheiten, die vom Tier auf den Menschen übertragbar sind. Das Essverhalten und die Formen der Zubereitung bestimmen, in welchem Umfang HEV übertragen werden kann oder nicht. Ein anderer Infektionsweg erfolgt über die Ausscheidung von Viren durch Menschen und Tiere.

Quelle: www.fleisch-macht-krank.de · Teo CG.: Much meat, much malady: changing perceptions of the epidemiology of hepatitis E; Clin Microbiol Infect. 2010 Jan;16(1):24-32

Schadstoffe durch Fischkonsum

Bild: Jo Ann Koch · Fotolia

Fische enthalten viele gesundheitsschädliche Schadstoffe

Wissenschaftler aus China haben die Schadstoffbelastungen bei Patientinnen untersucht, denen Leiomyome (Tumore) in der Gebärmutter entfernt worden waren. Die Studie kam zu dem Ergebnis, dass die Anreicherung von Schadstoffen im Organismus im Zusammenhang mit dem Verzehr von Fischen und Schalentieren steht.

Es wurden verschiedene Umweltgifte bestimmt, darunter die Schwermetalle Arsen, Cadmium, Blei und Quecksilber sowie Kohlenwasserstoff-Verbindungen (wie DDTs, HCHs, PCBs). Viele Umweltgifte haben einen östrogenartigen Effekt und stehen deshalb in Verdacht, östrogenabhängige Tumore zu fördern. Bei den Patientinnen mit Leiomyomen wurde eine höhere Konzentration von vielen der gemessenen Schadstoffe nachgewiesen als bei den Kontroll-Personen. Die Anreicherung von Schadstoffen im Organismus steht im Zusammenhang mit dem Verzehr von Fischen und Schalentieren. Die Autoren der Studie empfehlen, dass Frauen die Aufnahme von Umweltgiften so gut wie möglich vermindern sollten. Insbesondere sollten bestimmte Fischarten selten verzehrt werden, z.B. Thunfisch, Schwertfisch und Schalentiere, die dafür bekannt sind, Kohlenwasserstoffe und Schwermetalle anzureichern.

Quelle: www.fleisch-macht-krank.de · Yan Yan Quin et al.: Persistent organic pollutants and heavy metals in adipose tissues of patients with uterine leiomyomas and the association for these pollutants with seafood diet, BMI, and age; Environmental Science and Pollution Resarch.

Fleisch ade: Gesünder leben und Tiere leben lassen

Schlachtkühe mit MAP infiziert

Bild: brennglas.com

Jede 3. Schlachtkuh ist mit dem Erreger der Paratuberkulose »Mycobacterium avium paratuberculosis« (MAP) infiziert, so das Ergebnis einer Untersuchung von Wissenschaftlern des »U.S. Meat Animal Research Center«.

Der Erreger MAP wird von vielen Wissenschaftlern für die chronische Darmentzündung »Morbus Crohn« verantwortlich gemacht. In Deutschland wurde MAP in jüngerer Vergangenheit bei rund 30% gesunder Schlachtrinder nachgewiesen. *Quelle: AHO, 25.1.2010*

Dämpfe beim Fleischbraten krebsauslösend?

Bild: Bluekea · Fotolia

Wissenschaftler haben in dem Dampf, der beim Braten von Fleisch entsteht, Stoffe gefunden, die wahrscheinlich Krebs auslösen können.

Zu den nachgewiesenen Substanzen gehören beispielsweise polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe, heterozyklische Amine und Feinstaubpartikel, berichten norwegische Forscher im Fachmagazin »Occupational and Environmental Medicine«. Die beim Braten von Fleisch aufsteigenden Dämpfe sollten so wenig wie möglich eingeatmet werden. *Quelle: Yahoo News, 19.2.2010*

Gemüse gegen Gewalt

Wer viel Gemüse und Obst isst, lebt gesünder und länger - und friedlicher. Englische Wissenschaftler haben beobachtet, dass sich Gefängnisinsassen weniger aggressiv verhalten, wenn sie sich ausgewogen ernähren.

Sollte sich die Zusammensetzung der Nahrung tatsächlich messbar auf das Verhalten auswirken, hätte das enorme Auswirkungen, nicht nur hinter den Gefängnismauern.

Quelle: Bayerischer Rundfunk, 8.3.2010

»Killer-Käse«: Tödliche Bakterien

Bild: Hermann Focke

Die industrielle Massentierhaltung macht Tiere und Menschen krank.

Nachdem bereits 2009 sechs Menschen in Deutschland und Österreich durch Listerien-Bakterien im Käse starben, erkrankten Anfang 2010 weitere Menschen nach dem Verzehr von mit Listerien belastetem Käse. Zwei Deutsche und sechs Österreicher starben, mindestens 22 Menschen wurden vergiftet und mussten behandelt werden. Die Symptome sind Fieber, grippeähnliche Beschwerden und Meningitis.

Doch es gibt noch weitere Gefahren durch Käse: Eine aktuelle Studie der Hebrew University of Jerusalem belegt, dass die unheilbare Darmkrankheit Morbus Crohn durch das MAP-Bakterium von Wiederkäuern ausgelöst werden kann. Selbst in pasteurisierter Milch und in Käse kann der MAP-Erreger nachgewiesen werden. Drei bis sechs von 100.000 Menschen erkranken in Deutschland pro Jahr an Morbus Crohn.

Quellen: Focus online, 19.2.2010 / PETA, 19.2.2010

Gefährliche Listerien: Ministerium warnt vor Gammelfleisch-Klößen

Gefährliche Listerien lauern nicht nur in Käse: Das niedersächsische Verbraucherministerium warnte Anfang März vor bakterienverseuchten Fleischklößen.

Bild: brennglas.com

Ein Drittel der an Listeriose erkrankten Erwachsenen stirbt

Gefährdet sind vor allen Dingen Kleinkinder. Bei ihnen können die Bakterien schwere Infektionen auslösen. Aber auch für alte und kranke Menschen sowie Schwangere ist eine Infektion gefährlich. An der Bakterien-Infektion Listeriose erkranken in Deutschland jährlich hunderte Menschen. Bei rund 30 Prozent der Erwachsenen verläuft die Krankheit tödlich. Ansteckungswege sind vor allem der Verzehr von mit Bakterien verseuchten Lebensmitteln. Die Keime kommen vor allem in rohem Fleisch, Fisch und Milchprodukten vor. *Quelle: dpa, 5.3.2010*