

FREIHEIT für Tiere



Nr. 3 / 2023
D 6,25 Euro
A und EU 7,25 Euro
CH 9,25 SFr.

Tierschutz aktiv
»Robin Hood«:
Einsatz für Straßenhunde
in Albanien



Ernährung
& Gesundheit
Das Geheimnis
veganer
Spitzensportler



Recht
Erfolg für den
»Erdlingshof« e.V.:
Vereinsgrundstücke
offiziell jagdfrei!



Machen Sie mit!
Petition für ein
bundesweites
Fuchsjagdverbot



Lifestyle
Vegan
vom Grill



Recht
Gerichtsurteil:
Anbindehaltung von
Rindern ist Tierquälerei



Lifestyle
Buchtipps & Rezepte:
DIE VEGANE
BACKBIBEL



FREIHEIT FÜR TIERE

Inhalt

TIERNACHRICHTEN

3

Tiere hören Ultraschallgeräusche von Pflanzen
Studie: »Veggie-Fleisch« immer beliebter
Bayerische Molkereien setzen auf Pflanzenmilch
EU-Tierversuchsverbot für Kosmetik: Tiere werden weiterhin gequält

4
4
5

TIERNACHRICHTEN: PROMIS FÜR TIERE

6

Queen-Legende Brian May: Ein Ritter für die Tiere
Comedy-Star Atze Schröder: »Pflanzenfresser!«
Anne Hathaway investiert in veganes Ei-Protein
Jerome Flynn: Game Of Thrones-Star kämpft für Schweine

7
8
9

RECHT

10

Gerichtsurteil: Anbindehaltung von Rindern ist Tierquälerei
PETA erstattet Strafanzeigen gegen Rinderbetriebe mit Anbindehaltung
Machen Sie mit: Petition für ein bundesweites Fuchsjagdverbot

13

RECHT: KEINE JAGD AUF MEINEM GRUNDSTÜCK

14

Grundstücke in Rohrbronn (Baden-Württemberg) seit 1.4.2023 jagdfrei
Erfolg für den Erdlingshof: Vereinsgrundstücke offiziell jagdfrei
Urteil des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs München:
Auch Vereine und Stiftungen können Jagdbefriedung beantragen

16
22

TIERSCHUTZ AKTIV

24

Tierschutzverein »Robin Hood«:
Einsatz für Straßenhunde in Albanien

VEGAN & SPORT

30

Das Geheimnis veganer Spitzensportler für alle, die Leistung
im Sport & Alltag bringen, gesund bleiben und die Welt retten wollen
Studie: Vegane Sportler haben genauso viel Kraft
und mehr Ausdauer als Fleischesser
Jetzt in den Stadien: Vegane Bundesliga-Bratwurst

37
38

LIFESTYLE: TIERFREUNDLICH GRILLEN

39

Vegan vom Grill
Rezepte: Rauchige Paella · Blumenkohl und Mango
Rezept: Salat mit gegrilltem Fenchel

40
44

LIFESTYLE: TIERFREUNDLICH BACKEN

46

Die vegane Backbibel
Rezept: Millionaire's Shortbread
Rezepte: Apple Pie · New York Cheesecake

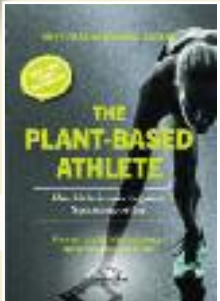
50
52

LESERSERVICE & BRENNGLAS-SHOP

56

Was können Sie tun, wenn Sie Zeuge von Tierquälerei werden?
Leserbeiträge · Impressum
Brennglas-Shop

57
60





Tiere hören Ultraschallgeräusche von Pflanzen - und Pflanzen reagieren auf Tiergeräusche

Ein Forschungsteam aus Israel hat bei Experimenten mit Tomaten- und Tabakpflanzen Erstaunliches festgestellt: Pflanzen geben hohe Ultraschall-Geräusche ab, die für Menschen nicht hörbar sind - wahrscheinlich aber für einige Tiere. Dies ist das Ergebnis einer Studie, die im Fachmagazin *Cell* veröffentlicht wurde.

Pflanzen leiden nicht »still«, sie können unter Stress, wie durch Wassermangel oder Verletzungen, »weinen«. Ein Forschungsteam der *Universität Tel Aviv* fing per Mikrophon Ultraschallgeräusche von Tomaten- und Tabakpflanzen ein. Pflanzen, die unter Wassermangel leiden oder geschnitten wurden, erzeugen bis zu 35 Geräusche pro Stunde. Heruntergedreht und beschleunigt »klingt es ein bisschen wie Popcorn - sehr kurze Klicks«, erklärte Studienleiterin Prof. Lilach Hadany dem Wissenschaftsmagazin »*Nature*«. Gut gewässerte und gesunde Pflanzen waren dagegen »leise«. Sie gaben nur etwa ein Geräusch pro Stunde von sich.

Tiere wie Fledermäuse, Mäuse und Nachtfalter hören wahrscheinlich Pflanzengeräusche

Die Töne der Pflanzen liegen im Ultraschallbereich - etwa in der Frequenz von 20 bis 100 Kilohertz. Das ist ein so hoher Schallbereich, dass ihn Menschen nicht hören können, wohl aber einige Tiere. Wahrscheinlich leben Tiere wie Fledermäuse, Mäuse, Feldhamster, Marder und Nachtfalter in einer Welt voller Pflanzengeräusche. Auch Hunde und Katzen können Ultraschallgeräusche wahrnehmen.

Pflanzen können auch »hören« - und reagieren auf Tiergeräusche

Frühere Studien des Forschungsteams um Prof. Lilach Hadany hatten ergeben, dass Pflanzen Geräusche »hören« können und auf Tiergeräusche reagieren. So gibt die Strandprimel süßeren Nektar ab, wenn sie dem Geräusch einer fliegenden Biene ausgesetzt ist.

Quellen: · *Gestresste Tomaten: Pflanzen können weinen - und Tiere hören sie wahrscheinlich. Merkur, 1.4.2023.*

· *Lilach Hadany, Yossi Yovel et al: Sounds emitted by plants under stress are airborne and informative. Cell, Volume 186, ISSUE 7, P1328-1336.e10, 30.3.2023. <https://doi.org/10.1016/j.cell.2023.03.009>*



Ein Forschungsteam der Universität Tel Aviv nahm Ultraschallgeräusche von Pflanzen auf.



Fledermäuse, Mäuse, Feldhamster, Marder und Nachtfalter leben wahrscheinlich in einer Welt voller Pflanzengeräusche.

Und: Pflanzen »hören« Tiergeräusche und reagieren darauf. Wenn eine Primel eine Biene hört, gibt sie süßeren Nektar ab.





Studie: »Veggie-Fleisch« immer beliebter



Vegane und vegetarische Lebensmittel sind aus den Supermärkten nicht mehr wegzudenken und verdrängen immer mehr die alten Klassiker aus den Einkaufswägen. In einer Marktforschungsstudie wurden Kundinnen und Kunden in Supermärkten zu Veggie-Produkten befragt. »Neben Tierwohl und Umweltschutz spielt auch die eigene Gesundheit eine immer größere Rolle bei der Entscheidung für vegetarische oder vegane Fleischalternativen«, so Fabian Größ, Geschäftsführer des Marktforschungsunternehmens *epap*.

Die Ergebnisse der Einkaufsstudie:

- 71 % der Kundinnen und Kunden bewerten vegane Fleischalternativen als gesund. Und im Vergleich zum Original aus Fleisch halten 62 % die pflanzliche Alternative für gesünder.
- Nicht nur bei Veganern und Vegetariern landen Fleischalternativen im Einkaufswagen: 42 % der Kundinnen und Kunden entscheiden sich für Veggie-Fleischalternativen, um den eigenen Fleischkonsum zu reduzieren.
- Den Geschmack von Fleischalternativen bewerten 78 % der Frauen und 62 % der Männer als gut.
- 82 % der Befragten vertreten die Meinung, pflanzliche Fleischalternativen sollten günstiger sein als Fleisch.
- Bei den Supermarktkunden ist die »Rügenwalder Mühle« der Befragung zufolge die bekannteste und beliebteste Marke für Veggie-Fleischalternativen. 51 % kennen auch »Beyond Meat«.
- 51 % der Befragten kennen die Kampagne »Veganuary«, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. 45 % der Befragten finden es gut, dass dadurch Aufmerksamkeit auf vegane Ernährung gelenkt wird. 38 % der Befragten geben an, durch Kampagnen wie »Veganuary« die eigene Ernährung zu überdenken.

»Vegetarische oder vegane Fleisch-Alternativen sprechen längst nicht mehr nur Veggie Zielgruppen an«, fasst Fabian Größ vom Marktforschungsunternehmen *epap* die Ergebnisse zusammen. *Quelle: Einkaufsstudie zur Fleischalternativen: Vegane und vegetarische Ernährung punktet. Marktforschung.de, 16.3.2023*



Bayerische Molkereien setzen auf Pflanzenmilch



Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine vegane Ernährung oder schränken den Konsum von Kuhmilchprodukten ein. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Kuhmilch ist seit Jahren rückläufig. Die Milchwirtschaft reagiert.

Bayerische Molkereien wie *Meggle*, *Hochland*, *Zott* und *Bauer* folgen dem Vegan-Trend. *Zott* bietet mit »Pure Joy« neben Hafer- und Kokosmilch pflanzliche Joghurts und Desserts an. *Bauer* stellt mit der Linie »Grünkraft« vegane Streichkäse »aus

bayerischem Hafer« her. *Meggle* wirbt mit veganer Butter und veganen Grill-Cremes. *Hochland* produziert Käse ohne Kuhmilch: Frisch- und Scheibenkäse aus Mandeln und Kokosöl.

Laut Statista Consumer Insights lag der Umsatz für Milch-Alternativen im Jahr 2022 bei 610 Millionen Euro - ein Anstieg um 190 Prozent innerhalb von acht Jahren. Besonders beliebt ist Hafermilch.

Quelle: Bayerische Molkereien setzen auf vegane Milchersatzprodukte. BR24, 20.3.2023



10 Jahre EU-Tierversuchsverbot für Kosmetik: Unzählige Tiere werden weiterhin gequält

Seit dem 11. März 2013 sind Tierversuche zu kosmetischen Zwecken in der EU offiziell verboten. Doch trotz aller Verbote und Versprechungen werden weiterhin Inhaltsstoffe von Kosmetika an Kaninchen, Mäusen und anderen Tieren getestet.

Vor zehn Jahren hat die EU ein Vermarktungsverbot für an Tieren getesteten Kosmetikprodukte und deren Inhaltsstoffe erlassen. Die Realität sieht anders aus: Bis heute werden Tiere auch für Kosmetika in Laboren gefangen gehalten und als Testobjekte missbraucht.

Tierversuche für Shampoos, Haarspray, Sonnenmilch...

Über 400 Chemikalien sind in der EU als Inhaltsstoffe registriert, die ausschließlich in Kosmetika verwendet werden. Bei einigen davon fordert die Europäische Chemikalienagentur (ECHA), dass sie in neuen Tierversuchen getestet werden.

Bei diesen Tests werden Zehntausenden Kaninchen, Mäusen, Ratten oder Fischen über Monate Inhaltsstoffe zum Beispiel von Shampoos oder Sonnencremes zugeführt. In einigen Fällen werden diese Tierversuche auch an schwangeren Tieren durchgeführt, bevor sie und ihre ungeborenen Kinder getötet und seziiert werden. Diese Tierversuche verfehlen das Ziel des Verbots völlig - nämlich sichere Kosmetika auf den Markt zu bringen, ohne dass neue Tierversuche erforderlich sind.

Dass kosmetische Produkte ohne Tierversuche hergestellt werden können und für den Menschen sicher sind, zeigen über 6.100 Unternehmen, die auf PETAs Liste tierversuchsfreier Kosmetik aufgeführt sind. Diese Firmen haben sich verpflichtet, in keiner Phase der Entwicklung Tierversuche durchzuführen, in Auftrag zu geben, zu bezahlen oder anderweitig zuzulassen, weder für Inhaltsstoffe noch für Endprodukte. Sie müssen mit ihren Zulieferern Vereinbarungen treffen, die garantieren, dass auch sie für die von dem Unternehmen gekauften Inhaltsstoffe keine Tierversuche durchführen, in Auftrag geben, bezahlen oder zulassen werden.

Ist Ihre Lieblingskosmetik eigentlich tierversuchsfrei? Das finden Sie in wenigen Schritten ganz einfach heraus. Seien Sie schön - ohne Tierleid!



Bild oben: Tierversuche an Kaninchen für Shampoo.

Bild unten: Tierversuche an Kaninchen für Haarspray.



Die Europäische Kosmetikverordnung gaukelt Konsumentinnen und Konsumenten seit Jahren vor, dass kosmetische Produkte in der EU mit gutem Gewissen gekauft werden könnten - obwohl das geltende Tierversuchsverbot in der EU systematisch verletzt wird.

Finden Sie heraus, ob Ihre Kosmetik tierversuchsfrei ist:
tierversuchsfrei.peta-approved.de

Fordern Sie jetzt den Ausstieg aus Tierversuchen:
wissenschaft-statt-tierversuche.de



Queen-Legende Brian May: Ein Ritter für die Tiere

Brian May steht bereits seit über 50 Jahren mit der britischen Rockband *Queen* auf der Bühne. Der virtuose Gitarrist mit der Lockenmähne rockt auch mit inzwischen 75 Jahren die großen Stadien. Hits wie »We Will Rock You« und »Who Wants to Live Forever« stammen aus seiner Feder. Neben der Bühne ist Dr. Brian May ein herausragender Astrophysiker. Und: Der *Queen*-Gitarrist setzt sich seit vielen Jahren für Tierrechte ein. Aus Liebe zu den Tieren ernährt er sich vegan. Am 14. März 2023 wurde Brian May von König Charles zum Ritter geschlagen - aufgrund seiner Verdienste für die Musik und für seinen Einsatz für Tierrechte.



Queen-Gitarrist Brian May setzt sich seit vielen Jahren für Tiere ein. Hier ist er bei einer Anti-Jagd-Demo in London zu sehen.



»Ich bin glücklich und dankbar, dass mir diese Ehre zuteil wird«, sagte er nach der Auszeichnung. »Ich werde den Ritterschlag nicht so sehr als Belohnung betrachten, sondern eher als Auftrag für mich, weiterhin für Gerechtigkeit zu kämpfen, eine Stimme für diejenigen zu sein, die keine Stimme haben. Ich werde mich bemühen, würdig zu sein - dieser Ritter in glänzender Rüstung zu sein.«

»Eine Stimme für diejenigen zu sein, die keine Stimme haben«

Gegenüber *BBC News* sagte Sir Brian May über die Ehrung, dass der Ritterstand »eine Art Herausforderung« für ihn darstelle: »Ich sehe das so: Tue Gutes in der Welt und mache es besser als bisher.« »Am stolzesten« sei er darauf, was er und sein Team für Tiere erreicht haben. »Die Sache läuft weiter. Und ich hoffe, der Ritterstand wird dabei helfen.«

Sir Brian May hat 2010 die Tierschutzorganisation »SAVE ME« gegründet, um für das Verbot der Fuchsjagd in England einzutreten und um wildlebenden Tieren eine Stimme zu geben. Der Schwerpunkt von »SAVE ME« liegt auf Öffentlichkeitsarbeit und dem politischen Protest gegen die Wiedereinführung der Fuchsjagd in Großbritannien oder der Massentötung von Dachsen. Ganz konkret rettet Brian May mit »SAVE ME« aber auch verwaiste Fuchswelpen. Auf seinem Anwesen nimmt er verletzte und verwaiste Wildtiere auf, bis sie für die Freilassung in die Natur bereit sind.

Bereits vor über 10 Jahren sagte der legendäre Queen-Gitarrist gegenüber der *Sunday Times*: »Wenn ich nicht mehr da bin, werden sich die Leute zweifellos wegen *Queen* an mich erinnern, aber ich würde viel lieber in Erinnerung bleiben für meinen Versuch, die Art und Weise zu verändern, wie wir unsere Mitgeschöpfe behandeln.« Er habe ein verrücktes Leben geführt, und das Beobachten von Wildtieren bringe ihm ein Gefühl der Ruhe zurück.

Neben seinem Engagement für »SAVE ME« ist Sir Brian May Vizepräsident der *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals*, der größten Tierschutzorganisation in Großbritannien. Er unterstützt auch den *International Fund for Animal Welfare* und die Tierrechtsorganisation *PETA*.

Informationen: **SAVE ME Trust**
www.save-me.org.uk



Comedy-Star Atze Schröder: »Pflanzenfresser!«

Atze Schröder wirbt für pflanzliche Ernährung: In gewohntem Look präsentiert der Comedy-Star sein PETA-Motiv »Pflanzenfresser«. Darauf sitzt die Kultfigur inmitten von Unmengen an Gemüse, mit einem Bund Petersilie im Mund.

Atze Schröder engagiert sich aus ethischen und gesundheitlichen Gründen für pflanzliche Ernährung. »Ich lebe seit rund 2,5 Jahren fleischfrei. Denn irgendwann wurde mir klar, dass ich doch nicht meine Mitbewohner aufessen kann. Denn es heißt doch immer: Tiere sind unsere Freunde - also: Wo ist die Logik?! Und es gibt auch einen gesundheitlichen Aspekt: Schon sechs Wochen später war mein Blutdruck wieder völlig normal - ich werde uralt mit Pflanzen!« Und er ruft seine Fans auf: »Probiert es aus! Und wenn ihr mehr wissen wollt, warum Pflanzen essen gesund ist, dann geht doch einfach auf [PETA.de](https://peta.de).«

»Ich werde uralt mit Pflanzen!«

Eine ausgewogene vegane Ernährung ist gesund und für alle Altersgruppen und Lebensphasen wie Kindheit oder Schwangerschaft geeignet. Vegan lebende Menschen nehmen laut der Fachgesellschaft *Academy of Nutrition and Dietetics* weniger ungesunde gesättigte Fette zu sich und verzehren mehr gesundheitsförderliche Lebensmittel wie Gemüse, Obst, Hülsenfrüchte und Vollkorngetreide.

Produkte tierischer Herkunft sind Klimakiller!

Eine pflanzliche Ernährung kann aber nicht nur fit und gesund halten, sondern auch das Klima schützen. Die Massentierhaltung ist einer der Hauptverursacher der größten Umweltprobleme unserer Zeit, einschließlich der Klimakatastrophe. Ebenso stehen die Abholzung des Regenwaldes, die Gewässerverschmutzung sowie die Feinstaubbelastung in engem Zusammenhang mit der landwirtschaftlichen Tierhaltung.

Eine *Oxford*-Studie kam zu dem Ergebnis, dass der Wandel hin zu einer veganen Ernährung die beste Möglichkeit ist, um die Auswirkungen auf das Klima am effektivsten zu bekämpfen.

(Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science Vol 360, Issue 6392. · www.science.org/doi/10.1126/science.aaq0216)



»Ich in meiner tragenden Rolle als Gemüsesuppe!«

Atze Schröder ist eine deutsche Comedy-Kultfigur und wurde insbesondere durch Fernsehshows wie dem »Quatsch Comedy Club« und die TV-Serie »Alles Atze« bekannt. Seit vielen Jahren ist er mit seinem erfolgreichen Programm auf deutschsprachigen Bühnen zu sehen. Gemeinsam mit Till Hoheneder veröffentlicht er den Podcast »Zärtliche Cousinen«, mit dem sie auch auf Tour gehen. Er ist außerdem wöchentlich im psychologischen Podcast »Betreutes Fühlen« mit Leon Windscheid zu hören.

Informationen & »Making of« ansehen:

www.peta.de/prominente/atze-schroeder-fleischfrei/



Anne Hathaway investiert in veganes Ei-Protein



Anne Hathaway bei der Welt-Premiere von »WeCrashed« in Los Angeles.



EVERY-Gründer Arturo Elizondo ist stolz auf die Entwicklung des veganen Ei-Proteins, mit dem sich perfekter Ei-Schnee zum Beispiel für Macarons herstellen lässt - völlig ohne Tierleid.

Hollywood-Schauspielerin Anne Hathaway investiert in das Unternehmen **EVERY**, das durch Fermentation pflanzliches Ei-Protein herstellt. »Die Notwendigkeit, unser Lebensmittelsystem umzugestalten, war nie deutlicher und dringlicher als heute«, erklärt Anne Hathaway. »Ich bin stolz darauf, diese Vision einer besseren Zukunft zu unterstützen.«

Anne Hathaway hatte in den letzten Jahren immer wieder mit veganer Ernährung experimentiert. Für ihre Hauptrolle in der Serie »WeCrashed« an der Seite von Jared Leto stellte sie 2022 zeitweise auf roh-vegane Ernährung um: »Es ist großartig«, erzählte sie im März 2022 in der »Late Show«. »Wir sollten so viel wie möglich Gemüse essen, um die Umwelt zu schützen. Ich hoffe, das wissen wir jetzt alle.«

»Wir sind begeistert, mit visionären Investoren wie Anne zusammenzuarbeiten, um unsere Pläne voranzutreiben, die Art und Weise, wie wir die Welt ernähren, neu zu denken«, so Arturo Elizondo, Gründer und Geschäftsführer der Firma **EVERY**. »Letztendlich ist es unsere Vision, allen Menschen überall tier-freies Protein zu liefern - und dazu beizutragen, den Tisch für eine bessere Ernährungszukunft zu decken.«

Firmengründer wurde nach Besuch im Schlachthof Veganer

EVERY-Gründer Arturo Elizondo wurde 2010 Veganer, als er als Mitarbeiter des US-Landwirtschaftsministeriums Schlachthöfe kontrollierte und miterlebte, wie tierische Lebensmittel auf unseren Teller gelangen. Nach seinem anschließenden Studium der Ernährungssicherheit in Genf lernte er die globalen Auswirkungen der industriellen Tierhaltung auf Umwelt und Klima kennen. Daraufhin beschloss er, das Problem an der Wurzel zu packen: 2014 gründete er sein veganes Unternehmen in San Francisco, um durch Präzisionsfermentation natur-äquivalente tierische Proteine herzustellen - aber eben völlig ohne Tiere.

Quellen: · Anne Hathaway Makes First B2B Investment, Backing Future of Food Leader The EVERY Co. - theeverycompany.com/news, 1.2.2023
· Anne Hathaway: Vegane Rohkost für Rolle in 'WeCrashed'. vip.de, 16.3.2022

Informationen: theeverycompany.com



Jerome Flynn: Game Of Thrones-Star kämpft für Schweine

Der britische Schauspieler Jerome Flynn, bekannt aus der Kult-Serie »Game Of Thrones«, setzt sich mit der Tierschutzorganisation »Viva!« gegen die Vergasung von Schweinen ein. Die CO₂-Vergasung von Schweinen bezeichnet er als eines der »verstörendsten« Videos, die er je gesehen habe.

»Wie etwas aus unseren schlimmsten Alpträumen«

»Sehen Sie sie sich an!«, sagte der Game Of Thrones-Star. »Man kann die Angst und Verzweiflung in ihren Augen sehen. Sie sind in jeder Hinsicht wie wir, aber sie verbringen ihre letzten Momente damit, vor Schmerzen zu schreien, während sie zu Tode vergast werden.« Die CO₂-Vergasung von Schweinen sehe aus »wie etwas aus unseren schlimmsten Alpträumen«, so der Schauspieler. Sie sei aber kein Alptraum, sondern sei real und passiere Tag für Tag millionenfach in Schlachthöfen. Jerome Flynn setzt sich gegen diese grausame Tierquälerei ein und bittet eindringlich: »Hören Sie sich ihre Schreie an. Ist eine schnelle Mahlzeit wirklich ihr Leiden wert? Als ich die Wahrheit über die Tierhaltung erfuhr, habe ich die Welt nie wieder auf dieselbe Weise gesehen.«

»Ist eine Mahlzeit wirklich ihr Leiden wert?«

Jerome Flynn wurde bereits im Alter von 18 Jahren Vegetarier und lebt seit vielen Jahren vegan. Der britische Schauspieler setzt sich seit Jahrzehnten öffentlich für Tierschutz und gegen Massentierhaltung ein.

In dem 2020 erschienenen Dokumentarfilm »Hogwood: eine moderne Horrorgeschichte« führt uns Jerome Flynn hinter die Mauern der Hogwood Pig Farm, eine der größten Mastbetriebe Großbritanniens. »Nachdem ich die schrecklichen Umstände und den Tiermissbrauch hinter den Mauern der Hogwood Schweinefarm gesehen hatte, musste ich etwas unternehmen«, erklärt Jerome Flynn. »Schweine sind nicht nur Fleischprodukte, sie sind sensible, emotional bewusste Wesen wie wir und sie haben etwas Besseres verdient.«



Jerome Flynn bei einer »Game of Thrones«-Premiere in der Walt Disney Concert Hall, Los Angeles.



Jerome Flynn demonstriert in der Londoner Haupteinkaufsstraße gegen Tierquälerei für Schweinefleisch: Mutterschweine werden in qualvoller Enge gehalten - sie können sich nicht einmal umdrehen.

Video ansehen: Britain's Secret Gas Machines
viva.org.uk/act-now/



Gerichtsurteil: Anbindehaltung von Rindern ist Tierquälerei

PETA erstattet Strafanzeigen gegen Rinderbetriebe mit Anbindehaltung

Ein aktuelles Urteil des Verwaltungsgerichtes Münster wertet die Anbindehaltung von Rindern als Verstoß gegen das Tierschutzgesetz.
(VG Münster, 3.2.2023, Az.: 4 K 2151/19)

Die Tierrechtsorganisation *PETA* hat bei drei Rinderhaltungen mit tierquälerischer Anbindehaltung im Landkreis Miesbach Anzeige bei der *Staatsanwaltschaft München II* erstattet.

Bild unten: In diesem Betrieb im Landkreis Miesbach sind die Rinder mit Riemen und Ketten am Hals festgebunden, so dass sie sich nicht einmal umdrehen können.





Verwaltungsgericht bestätigt Tierquälerei durch Anbindehaltung von Rindern

Das *Verwaltungsgericht Münster* hat am 3.2.2023 die Klage eines Landwirts aus dem Kreis Borken (Nordrhein-Westfalen) abgewiesen (*VG Münster, 3.2.2023, Az.: 4 K 2151/19*): Der Landwirt wollte gegen die Anordnung des Kreisveterinäramtes klagen, seinen in Anbindehaltung untergebrachten Rindern zumindest im Zeitraum vom 1. Juni bis 30. September eines jeden Jahres täglich für mindestens zwei Stunden freien Auslauf auf einer Weide, einem Paddock, einem Laufhof oder etwas Vergleichbarem zu gewähren. Der Landwirt begründete seine Klage gegen die Anordnung der Behörde, das Verbot der Anbindehaltung sei rechtswidrig. Die Anbindehaltung sei im Tierschutzgesetz nicht untersagt. Auch hätten sich bayerische Bauernverbände gegen ein Verbot der Anbindehaltung ausgesprochen.

Dieser Argumentation folgte das Verwaltungsgericht Münster jedoch nicht: Es treffe zu, dass die Anbindehaltung von Rindern vom Gesetzgeber bislang nicht verboten worden sei. Das ändere jedoch nichts daran, dass die Anbindehaltung den allgemeinen Anforderungen des Tierschutzgesetzes genügen müsse und die vom Kläger praktizierte ganzjährige Anbindehaltung hiergegen verstoße. Sie führe zu einer deutlichen Einschränkung artgerechter Verhaltensweisen der Rinder. Sofern angeborene, arteigene und essentielle Verhaltensweisen anhaltend und erheblich eingeschränkt würden, sei davon auszugehen, dass dies auch mit erheblichem Leiden verbunden sei. **Zurzeit noch bestehende Anbindehaltungen seien nur unter der Bedingung im Rahmen einer Übergangsfrist zu tolerieren, wenn den angebondenen Rindern täglich freie Bewegung durch Weidegang oder in einem Laufhof für mindestens zwei Stunden ermöglicht werde.**

PETA erstattet Strafanzeigen gegen Rinderbetriebe mit Anbindehaltung in Bayern und Baden-Württemberg

Jahrelange Forderungen nach der Abschaffung der Anbindehaltung von Rindern als besonders qualvoller Haltungsförm werden damit erneut bestätigt. Die Tierrechtsorganisation PETA hatte bereits im November 2022 Strafanzeigen gegen 19 Rinderbetriebe mit Anbindehaltung in Bayern und gegen 7 Rinderbetriebe in Baden-Württemberg erstattet.

Vor dem Hintergrund des neuen Urteils, das die Tierquälerei durch Anbindehaltung von Rindern bestätigt, forderte PETA die bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und den baden-württembergischen Minister Peter Hauk auf, die Anbindehaltung sofort zu verbieten.



Bild oben: Vor allem in Bayern, Baden-Württemberg und Hessen ist die Anbindehaltung in kleinen und mittleren Betrieben noch sehr stark verbreitet.

Als Sofortmaßnahme werden die Landesregierungen ausdrücklich aufgefordert, Landwirtinnen und Landwirte beim Ausstieg aus der Anbindehaltung finanziell zu unterstützen. »Die gehäuften Meldungen verdeutlichen die gesellschaftliche Ablehnung dieser tierschutzwidrigen Haltung«, so die Tierrechtsorganisation in einer Pressemeldung.

Bundestierärztekammer fordert seit Jahren ein Ende der Anbindehaltung

PETA weist darauf hin, dass die Bundestierärztekammer bereits seit Jahren einen kompletten Ausstieg aus der Anbindehaltung fordert. Die Bundestierärztekammer hatte am 23.4.2015 in einer Stellungnahme zur ganzjährigen Anbindehaltung von über sechs Monate alten Rindern Gesetz- und Verordnungsgeber aufgefordert, durch klare Regelungen Rechtssicherheit zu schaffen und die Anbindehaltung mit einer an den Erfordernissen des Tierschutzes orientierten angemessenen Übergangsphase grundsätzlich zu verbieten.

Auch die Bundesregierung erklärt in einer Antwort auf eine Kleine Anfrage am 11.3.2022, dass die dauerhafte oder zeitweise Anbindehaltung »zu erheblichen Beeinträchtigungen in allen Funktionskreisen des artigen Verhaltens« führe. >>>



Diese jungen Rinder werden für die Fleischproduktion gemästet. Sie sind an kurzen Ketten angebunden und müssen auf hartem und kotverdrecktem Spaltenböden liegen.



Die Bundestierärztekammer fordert seit Jahren einen kompletten Ausstieg aus der Anbindehaltung. In einer Stellungnahme von 2015 heißt es eindeutig: »Die Bundestierärztekammer hält einen kompletten Ausstieg aus der Anbindehaltung für erforderlich.«



Informationen zur Anbindehaltung:
www.peta.de/anbindehaltung
Kostenloses Veganstart-Programm:
www.veganstart.de

Etwa eine Million Kühe in deutschen Ställen am Hals fixiert

Doch ein klares Verbot und ein Gesetz gegen die tierquäleryische Anbindehaltung fehlt seit Jahren. In Deutschland werden immer noch mehr als eine Million Kühe und Rinder über die langen Wintermonate oder sogar das ganze Jahr über angebunden im Stall gehalten. Sogar in Bio-Betrieben.

Vor allem in Bayern, Baden-Württemberg und Hessen ist die Anbindehaltung noch sehr stark verbreitet, hauptsächlich in kleinen und mittleren Betrieben. Milchkühe und Rinder werden mittels Anbindevorrichtungen am Hals fixiert, wodurch sie sich nicht bewegen, nicht umdrehen, nicht putzen und keine sozialen Interaktionen mit Artgenossen eingehen können. Den Tieren wird damit die meiste Zeit ihres Lebens das gesamte Repertoire arteigener Verhaltensweisen verwehrt.

Anbindehaltung führt zu psychischen und körperlichen Schäden

Die Anbindehaltung kann nicht nur psychische Schäden hervorrufen, sondern auch körperliche Beeinträchtigungen und Krankheiten nach sich ziehen, wie schmerzhaft Liegeschwielen, entzündete Gelenke, Lahmheit sowie Einschnürungen und Quetschungen am Hals durch die Anbindevorrichtungen. Verstärkt werden diese Erkrankungen zum Beispiel bei unbeweglichen Halsrahmen als Anbindevorrichtung, bei verschlissenen oder fehlenden Liegematten und bei zu kurzen bzw. zu schmalen Liegeflächen. Oftmals liegen die Tiere dauerhaft in ihren eigenen Exkrementen oder auf Kot-Gitterrosten, was vor allem für Kühe aufgrund des übergroßen Euters sehr schmerzhaft ist.

Was Sie tun können

Ganz gleich, ob Anbindehaltung, Laufstall oder Weide: Milch und Fleisch bedeuten immer Tierleid und den Tod für Rinder und Kälber. Daher wendet sich die Tierrechtsorganisation PETA auch an alle Verbraucherinnen und Verbraucher: mit dem Appell, beim Einkauf zu pflanzlichen Produkten wie Hafer- oder Mandelmilch, Soja-Joghurt und veganen Käsesorten zu greifen.

Quellen:

- Neues Gerichtsurteil bestätigt Tierquälerei durch Anbindehaltung von Rindern: PETA erstattet Strafanzeige gegen dritten Betrieb mit Anbindehaltung im Landkreis Miesbach. PETA, Pressemeldung vom 9.2.2023 www.peta.de/presse/neues-gerichtsurteil-bestaetigt-tierquaelerei-durch-anbindehaltung-von-rindern-peta-erstattet-strafanzeige-gegen-dritten-betrieb-mit-anbindehaltung-im-landkreis-miesbach/
- Verwaltungsgericht Münster: Rindern in Anbindehaltung muss zeitweise Auslauf gewährt werden. Pressemitteilung vom 7.2.2023. vg-muenster.nrw.de/behoerde/presse/10_pressemitteilungen/01_220207/index.php
- Antwort der Bundesregierung. Kleine Anfrage, Drucksache 20/926 vom 11.03.2022. <https://dserver.bundestag.de/btd/20/009/2000926.pdf>



Machen Sie mit: Petition für ein bundesweites Fuchsjagdverbot

Hobbyjäger töten in Deutschland jedes Jahr bis zu einer halben Million Füchse - oft auf grausamste Weise. Dabei gibt es aus wissenschaftlicher Sicht keinen Grund für die massenhafte Bejagung von Füchsen. Im Gegenteil: Füchse erfüllen eine wichtige Rolle als »Gesundheitspolizei« des Waldes. Die Politik muss endlich handeln und dem sinnlosen Töten der nützlichen Tiere ein Ende setzen! Darum hat die Tierrechtsorganisation PETA eine Petition für ein bundesweites Fuchsjagdverbot gestartet, die sich an die für die Jagd zuständigen Landwirtschaftsministerien wendet. Dieser Petition kann sich jeder online anschließen:

Wissenschaftliche Studien endlich anerkennen: Fuchsjagd verbieten!

Sehr geehrte Ministerinnen und Minister,

Ich habe mit Bestürzung erfahren, dass bundesweit jährlich bis zu einer halben Million Füchse getötet werden, obwohl es aus wildbiologischer Sicht keinen nachvollziehbaren Grund für die massenhafte, flächendeckende Bejagung der Beutegreifer gibt. Im Gegenteil, die Fakten sprechen für ein Verbot der Fuchsjagd. Ich nehme mit Besorgnis zur Kenntnis, dass Jäger den Füchsen bewusst ein schlechtes Image anhängen, um ihrem blutigen Hobby weiter nachgehen zu können. Füchse sind jedoch ein wichtiges Glied im Kreislauf der Natur. Sie sichern auch ihren Beutarten das Überleben, indem sie schwache und kranke Tiere erbeuten und Krankheitserreger somit sofort eliminieren.

Dennoch wird Füchsen bundesweit und flächendeckend nachgestellt. Jedes Jahr werden bis zu 500.000 dieser Tiere von Jägern getötet. Viele von ihnen werden nur angeschossen oder in Fallen regelrecht zerquetscht und verstümmelt.

Als Grund für die Bejagung wird von Jagdverbänden meist die angebliche Gefährdung der Bestände bodenbrütender Arten wie Rebhuhn, Kiebitz und Feldlerche sowie von Junghasen und Feldhamstern angegeben. **Experten sind sich jedoch einig, dass die drastischen Populationsrückgänge betroffener Arten wie beispielsweise Rebhühner oder Feldhasen in den vergangenen Jahrzehnten der industrialisierten Landwirtschaft und dem damit einhergehenden Lebensraumverlust zuzuschreiben sind.** Hinzu kommt, dass Jäger in Deutschland selbst jedes Jahr mehr als 180.000 Feldhasen töten. Füchse ernähren sich in erster Linie von Mäusen; pro Fuchs sollen es 3.000 bis 5.000 Mäuse pro Jahr sein. (...)

Dass die Jagd auf Füchse unnötig ist und sich vielmehr kontraproduktiv auswirkt, wurde längst durch umfangreiche wissenschaftliche Literatur dargelegt: Die Jagd auf Füchse hat keinen merklichen Effekt; vielmehr regulieren sich Fuchspopulationen aufgrund von Nahrungsverfügbarkeit und Sozialgefüge von selbst.

Laut § 1 des Tierschutzgesetzes ist es verboten, ein Tier ohne vernünftigen Grund zu töten oder ihm Leid zuzufügen. Doch genau dies geschieht bei der Fuchsjagd. Vor dem Hintergrund, dass der Tierschutz seit 2002 als Staatsschutzziel im Deutschen Grundgesetz verankert und somit als bindendes Gut mit Verfassungsrang anzusehen ist, möchte ich Sie bitten, die Fuchsjagd zu verbieten.

Im Nationalpark Bayerischer Wald werden seit vielen Jahren keine Füchse mehr getötet. Und auch in Luxemburg ist die Fuchsjagd seit 2015 verboten. Die Bilanz: keine Probleme.

Bitte streichen Sie Füchse aus der Liste der jagdbaren Arten oder etablieren Sie zumindest eine ganzjährige Schonzeit.

**Schließen Sie sich der Petition an:
www.peta.de/kampagnen/fuchsjagd-stoppen**



Nur 10 Monate nach Antragstellung Grundstücke in Rohrbronn



Die Grundstücke von Eva Maria Leitner in Remshalden-Rohrbronn nahe Stuttgart sind seit 1.4.2023 offiziell jagdfrei. Im Februar 2023 erhielt die Tierfreundin den Bescheid des Kreises Rems-Murr (Baden-Württemberg), dass ihrem Antrag auf jagdrechtliche Befriedung zum Ablauf des Jagdjahres zugestimmt wurde - nur 10 Monate nach der Antragstellung!

Eva Maria Leitner kann die Jagd auf ihren Streuobstwiesen (insgesamt etwa 4000 Quadratmeter) nicht mit ihrem Gewissen vereinbaren. Wie alle Grundstückseigentümer außerhalb geschlossener Ortschaften war sie automatisch Mitglied in der Jagdgenossenschaft.

Grundstückseigentümerin kann das Töten von Tieren auf ihren Streuobstwiesen nicht mit ihrem Gewissen vereinbaren

Der Antrag der Grundstückseigentümerin auf jagdrechtliche Befriedung aus ethischen Gründen war am 17.3.2022 bei der zuständigen *Unteren Jagdbehörde beim Landratsamt Rems-Murr* eingegangen. Ihre Beweggründe formulierte Eva Maria Leitner so: »Aus ethischen Gründen lehne ich generell das Töten von Tieren jeglicher Art ab. Mit meinem Gewissen ist nicht zu vereinbaren, dass Jäger auf meinen Grundstücken Wildtiere oder gar Haustiere (wie schon geschehen) töten. Aus ethischen Gründen kann ich dafür mein Land nicht zur Verfügung stellen. Das Jagen und Töten von Wildtieren auf meinem Boden stellt für mich eine enorme psychische Belastung dar und wird von mir aus ethischen Gründen abgelehnt. Auf Grund dieses belastenden Gewissenskonfliktes ist es für mich unzumutbar, die Jagd auf meinem Grundstück gegen meine ethische Überzeugung weiter hinzunehmen.«

Am Schluss ihres Antrags auf jagdrechtliche Befriedung schrieb Eva Maria Leitner: »Ich bitte Sie, meinen Antrag so schnell als möglich zu genehmigen. Bei Ablehnung werde ich gerichtliche Schritte einleiten, da ein negativer Bescheid nicht mit der Entscheidung des *Europäischen Gerichtshofes für Menschenrechte* in Einklang steht.«

Bilder: Eva Maria Leitner hat auf ihren Grundstücken Biotope für Wildtiere geschaffen. Seit April 2023 sind die Streuobstwiesen offiziell jagdfrei.



auf jagdrechtliche Befriedung: (Rems-Murr-Kreis) jagdfrei!

Nur ein Jahr nach dem Antrag auf jagdrechtliche Befriedung: Die Grundstücke sind seit 1.4.2023 jagdfrei!

Weniger als ein Jahr später, im Februar 2023, erhielt die Tierfreundin den Bescheid des Kreises Rems-Murr, dass ihrem Antrag auf jagdrechtliche Befriedung ihrer Grundstücke zum Ablauf des Jagdjahres am 31.3.2023 zugestimmt wurde.

»Der Antrag wurde problemlos genehmigt«, berichtet die Grundstückseigentümerin. Die Kosten für die Befriedung: 640 Euro. »Die 640 Euro zahle ich sehr gerne, wenn dadurch mein Grundstück jagdfrei wird«, so die engagierte Tierfreundin.

»Ich habe sehr viele Berichte von Grundstückseigentümern gelesen, bei denen die Beantragung auf jagdrechtliche Befriedung sehr schwierig verlief und mehrere Jahre dauerte. Ich will Mut machen durch meine Geschichte!«

»Keine Jagd auf meinem Grundstück!« - Die rechtliche Grundlage

Generell unterliegen alle Flächen in Deutschland dem Jagdrecht. Jäger haben also grundsätzlich das Recht, überall außerhalb geschlossener Ortschaften die Jagd auszuüben. Alle Grundstücke im Außenbereich sind in einer Jagdgenossenschaft zusammengeschlossen, welche die Flächen an Jäger verpachtet. Dies bedeutet, dass Jäger auf privaten Grundstücken, die Teil einer Jagdgenossenschaft sind, die Jagd ausüben dürfen.

Der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte hatte am 26.06.2012 entschieden, dass die Zwangsmitgliedschaft in einer Jagdgenossenschaft gegen die Menschenrechte verstößt, sofern der Grundeigentümer die Jagd aus ethischen Gründen ablehnt. Am 6.12.2013 ist der § 6a Bundesjagdgesetz »Befriedung von Grundflächen aus ethischen Gründen« in Kraft getreten.

Der Antrag auf jagdrechtliche Befriedung

Eigentümerinnen und Eigentümer von Grundstücken, die im Außenbereich liegen und Teil einer Jagdgenossenschaft sind, können einen »Antrag auf jagdrechtliche Befriedung aus ethischen Gründen« bei der zuständigen Unteren Jagdbehörde (Teil des Landratsamtes oder der Stadt) stellen. Dazu benötigen Sie auf jeden Fall die Flurnummern. Sie müssen den Antrag immer für alle in Ihrem Besitz stehenden Grundstücke stellen.

Die Ablehnung der Jagd sollten Sie ausschließlich mit ethischen Motiven begründen und Ihren Gewissenskonflikt darlegen:

- Sie lehnen aus ethischen Gründen generell das Töten von Tieren ab (Vegetarier/Veganer).
- Sie können es nicht mit Ihrem Gewissen vereinbaren, wenn Jäger auf Ihrem Grundstück Wildtiere tot schießen und Sie Ihr Grundstück dafür gegen Ihren Willen und gegen Ihre ethische Überzeugung zur Verfügung stellen müssen.

- Sie lehnen aus Gründen des ethischen Tierschutzes und der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf ab, wildelebende Tiere zu jagen und hierbei durch Duldung der Jagd auf den eigenen Grundstücken mitzuwirken. Sie berufen sich auf das Tierschutzgesetz: »Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.« (§ 1 TierSchG) Die Hobbyjagd ist für Sie kein vernünftiger Grund.

Helfen Sie mit!

Viele Grundstückseigentümerinnen und -eigentümer, welche die Jagd auf ihrem Grund und Boden nicht länger dulden wollen, kommen erst durch die Hilfe eines Rechtsanwalts zum Ziel. Da dies für Tierfreundinnen und Tierfreunde, die ihr Grundstück jagdfrei stellen möchten, hohe Kosten bedeuten kann, können Sie die Jagdbefriedung mit einer Spende unterstützen. Je mehr Grundstücke in einem Bundesland jagdfrei gestellt werden, desto leichter wird es für weitere Grundstückseigentümer, die ebenfalls den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung stellen. So können in Deutschland endlich die dringend benötigten Rückzugsgebiete für Wildtiere geschaffen werden!

Helfen Sie mit! Wollen Sie die Bürgerinitiative »Zwangsbejagung ade« und damit betroffene Grundstückseigentümer, welche die Jagd auf ihren Flächen nicht länger dulden wollen, unterstützen?

Spendenkonto: Wildtierschutz Deutschland e.V.
IBAN: DE61 4306 0967 6008 6395 00

Verwendungszweck: Zwangsbejagung ade
Wildtierschutz Deutschland e.V. ist als gemeinnützig anerkannt und die Spende steuerlich absetzbar.

Informationen: www.zwangsbejagung-ade.de



Erfolg für den Erdlingshof: Vereinsgrundstücke offiziell jagdfrei

Von Julia Brunke, Redaktion »Freiheit für Tiere«

Alle Grundstücke des »Erdlingshofs« e. V., idyllisch gelegen im Landkreis Regen im Bayerischen Wald, sind mit Beginn des neuen Jagdjahres am 1.4.2023 offiziell jagdfrei! Und das betrifft nicht nur die Hofgrundstücke, die im Besitz der beiden Vorstände

16 Freiheit für Tiere 3/2023

Birgit Schulze und Johannes Jung stehen, sondern auch die Weideflächen, die dem eingetragenen Verein - also einer juristischen Person - gehören.

Damit ist der Erdlingshof der erste Tierschutzverein in Deutschland, dem die jagdrechtliche Befriedung seiner Flächen gelungen ist!



Der Erdlingshof: Ein Zuhause für über 100 ehemalige »Nutztiere«

Der Erdlingshof hilft Erdenbewohnern, die aus tierquälerischer Haltung gerettet wurden, und gibt ihnen ein sicheres Zuhause. »Wir verstehen „Erdlinge“ als Kunstbegriff für alle Wesen, die auf unserem Planeten wohnen und mit denen wir diesen teilen, und haben davon abgeleitet den Namen „Erdlingshof“ gewählt«, erklären Birgit Schulze und Johannes Jung, die beiden Vorstände des Vereins Erdlingshof e. V.

Auf dem Hof leben Rinder, Pferde, Esel, Hirsche, Schweine, Schafe, Ziegen, Hunde, Puten, Gänse, Hühner, Katzen und Kaninchen - viele von ihnen ehemalige »Nutz«tiere. Hier müssen sie keinen vorzeitigen gewaltsamen Tod und keine Tiergefängnisse fürchten, sie brauchen keinen Nutzen mehr erbringen, sondern können einfach nur friedlich leben. Sie können sich auf Wiesen und in geräumigen Ställen frei bewegen und werden von tierliebenden Menschen betreut. Inzwischen sind es über 100 Tiere, die täglich zu versorgen sind.

Jäger sitzen auf Hochsitz an Wiesen, auf denen gerettete Pferde und Rinder grasen

In den vergangenen Jahren kam es auf dem Erdlingshof immer wieder zu Konflikten mit Jägern. »Wir haben eine große Weide für unsere Pferde und Rinder, die ist mit einem dreireihigen Elektrozaun eingezäunt, da können Wildtiere also durch«, erklärt Birgit. »Und hier haben wir die Jäger regelmäßig gesehen, wie sie angesessen sind - ob da unsere Pferde und Rinder drauf waren oder nicht. Wir sind immer wieder zu den Jägern hingegangen und haben gesagt: Hier sind unsere Tiere auf der Weide, wir wollen das nicht.«

Im August 2020 eskalierte der Konflikt mit den Jägern - sogar die Polizei musste kommen. Daraufhin entschieden sich Birgit Schulze und Johannes Jung, ein Jagdverbot auf den Flächen des Erdlingshofs beim Landkreis Regen zu beantragen.

2020: Antrag auf jagdrechtliche Befriedung der privaten Grundstücke und der Vereinsgrundstücke

Birgit Schulze und Johannes Jung stellten im August 2020 zunächst den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung für das bebaute Hauptgrundstück und die Hirschwiese, welche in ihrem privaten Eigentum stehen. »Das waren die Grundstücke, die eigentlich gar nicht mehr bejagt werden können«, erklärt Birgit. »Denn einmal ist es das Hofgrundstück. Und die Hirschwiese ist mit einem zwei Meter hohen engmaschigen Zaun umgeben, da gehen von außen keine Tiere mehr rein, außer vielleicht Kaninchen oder so. Aber wir wollten alles offiziell befriedet haben, auch, um ein Zeichen zu setzen.« >>>



Seit dem 1. April 2023 sind die Grundstücke des Erdlingshofs offiziell jagdrechtlich befriedet.



»Obwohl es sich um Grundstücke eines Lebenshofes und Tierschutzvereins handelt und obwohl auf den Flächen auch Tiere grasen, durfte dort bisher ganz "normal" gejagt werden«, berichten Johannes Jung und Birgit Schulze. »Auch waren wir (wie auch jede andere Person, die ländliche Grundstücke besitzt) Zwangsmittglied in der Jagdgenossenschaft.«





FREIHEIT FÜR TIERE Recht: Keine Jagd auf meinem Grundstück



Auf dem »Erdlingshof« leben Rinder, Pferde, Esel, Schweine, Schafe, Ziegen, Damhirsche, Hunde, Puten, Gänse, Hühner, Katzen und Kaninchen - viele von ihnen ehemalige »Nutz«tiere.



Hier müssen sie keinen vorzeitigen gewaltsamen Tod und keine Tiergefängnisse fürchten, sie brauchen keinen Nutzen mehr erbringen, sondern können einfach nur friedlich leben.



Zwei große Wiesen sind Eigentum des Vereins Erdlingshof. »Die Hauptwiese ist etwas über drei Hektar groß, die wird von unseren Tieren beweidet«, erklärt Birgit Schulze. »Dann haben wir noch eine zweite Wiese, die wird im Moment nicht von Tieren beweidet. Da machen wir Heu.«

Im November 2020 stellten Birgit und Johannes auch für die beiden Grundstücke, die im Eigentum des Vereins stehen, den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung. Und sie waren bereit, dafür - wenn nötig - durch alle Instanzen bis vor den Europäischen Gerichtshof für Menschenrechte zu klagen. Denn: Laut Gesetz zur Änderung jagdrechtlicher Vorschriften, das am 6.12.2013 mit dem § 6 a Bundesjagdgesetz in Kraft getreten ist, dürfen nur »natürliche Personen« das Ruhen der Jagd beantragen. Ein Verein gilt als »juristische Person« und kann laut Bundesjagdgesetz das Ruhen der Jagd auf seinen Flächen nicht beantragen.

Bundesjagdgesetz: Tierschutzvereine oder Stiftungen können das Ruhen der Jagd auf ihren Flächen nicht beantragen

In § 6 a Bundesjagdgesetz (BjagdG) heißt es: »Grundflächen, die zu einem gemeinschaftlichen Jagdbezirk gehören und im Eigentum einer natürlichen Person stehen, sind auf Antrag des Grundeigentümers zu befriedeten Bezirken zu erklären (Befriedung), wenn der Grundeigentümer glaubhaft macht, dass er die Jagdausübung aus ethischen Gründen ablehnt.«

In den Erläuterungen des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz BMVL heißt es dazu: »Antragsberechtigt sind nur natürliche Personen, da die Ablehnung der Jagd aus ethischen Gründen Ausdruck einer persönlichen Überzeugung und Gewissensentscheidung ist. Daher entfällt eine Befriedung bei juristischen Personen.«

Im Klartext: Tier- und Naturschutzvereine oder Stiftungen konnten bisher das Ruhen der Jagd auf ihren Flächen nicht beantragen bzw. durchsetzen - auch dann nicht, wenn diese Flächen nur deshalb erworben wurden, um Schutzgebiete und Lebensraum für Tiere zu schaffen.

Dies stellte im Grunde eine Verletzung der Europäischen Menschenrechtskonvention dar: Denn im Artikel 1 des Zusatzprotokolls zur Konvention zum Schutz der Menschenrechte und Grundfreiheiten heißt es: »Jede natürliche oder juristische Person hat das Recht auf Achtung ihres Eigentums«. Deswegen hatten bereits zwei Tierschutzstiftungen eine Verfassungsbeschwerde gegen den Ausschluss juristischer Personen von jagdrechtlicher Befriedungsmöglichkeit beim Bundesverfassungsgericht gestellt, die 2018 aber abgelehnt wurde. (BVerfG, Beschluss vom 02.05.2018, Az.: 1 BvR 3250/14, BeckRS 2018, 10290 und Az.: 1 BvR 3251/14, BeckRS 2018, 10293).



In den vergangenen Jahren kam es auf dem Erdlingshof immer wieder zu Konflikten mit Jägern. »Wir haben eine große Weide für unsere Pferde und Rinder, die ist mit einem dreireihigen Elektrozaun eingezäunt, da können Wildtiere also durch«, berichtet Birgit Schulze. »Und hier haben wir die Jäger regelmäßig gesehen, wie sie angesessen sind - ob da unsere Pferde und Rinder drauf waren oder nicht.«

2020: Wegweisendes Urteil des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs

Die Vorstände des Vereins Erdlingshof trafen - trotz der Beschränkung in § 6 a BJagdG auf natürliche Personen - die Entscheidung, den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung der Vereinsgrundstücke zu stellen. Als sie den Antrag formuliert hatten, baten sie die Rechtsanwältin Eva Biré, die sich auf Tierschutzrecht spezialisiert hat und vor der Eröffnung ihrer Tierschutzrechts-Kanzlei für die *Erna-Graff-Stiftung für Tierschutz* gearbeitet hatte, den Text durchzusehen. Rechtsanwältin Eva Biré verwies dabei auf ein wegweisendes Urteil des *Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs München* aus dem Jahr 2020. Hier hatte eine GmbH - also ebenfalls eine juristische Person - auf jagdrechtliche Befriedung ihrer Flächen geklagt. (*VGH München, Urteil v. 28.05.2020 - 19 B 19.1715*) »Das habe ich in unseren Antrag eingefügt, und dieses Urteil war auch ganz maßgeblich für das Befriedungsverfahren«, erklärt Birgit Schulze.

Der Weg zum jagdfreien Grundstück

»Den Antrag haben wir dann selbst formuliert und gestellt«, erläutert die Tierschützerin weiter. »Dabei haben wir uns tief in die Materie eingearbeitet. Auch ein Kollege mit großem juristischem Fachwissen hat uns geholfen. Er hat sich in die

Verfahren der beiden Tierschutz-Stiftungen eingearbeitet, die vor dem *Bundesverfassungsgericht* geklagt hatten. Die Stiftungen sind zwar vor dem *Bundesverfassungsgericht* gescheitert und ihre Flächen wurden nicht befriedet. Aber unser Kollege meinte, dass es nicht an der Sache selber gescheitert sei, sondern weil der Rechtsweg nicht ausgeschöpft war - und dass es doch Möglichkeiten für die Befriedung von Flächen gebe, die im Eigentum von juristischen Personen stehen.«

Nach der Antragstellung im November 2020 sei erst einmal lange nichts passiert. Als die Vorsitzende des Erdlingshofs e.V. bei der Unteren Jagdbehörde anrief, um zu fragen, wie der Stand der Dinge sei, habe der Sachbearbeiter gesagt, dass er den Antrag für die Vereinsgrundstücke ja ablehnen müsse - die Möglichkeit, einen Antrag auf jagdrechtliche Befriedung zu stellen, hätten laut § 6a *Bundesjagdgesetz* ja nur »natürliche Personen« und eben keine Vereine. Birgit Schulze verwies auf das genannte Urteil des *Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs* vom 28.05.2020, demzufolge die Antragstellung für eine »Erklärung von Grundstücken zu jagdrechtlich befriedeten Bezirken« auch für juristische Personen wie Vereine oder Stiftungen möglich sei. Daraufhin habe der Sachbearbeiter gesagt, dass er sich mit der Juristin des Landratsamts besprechen wolle, erinnert sich Birgit Schulze. >>>



FREIHEIT FÜR TIERE Recht: Keine Jagd auf meinem Grundstück



Im November 2020 stellten Birgit Schulze und Johannes Jung, die beiden Vorstände des Vereins Erdlingshof e.V., den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung für die Grundstücke, die im Eigentum des Vereins stehen. Sie waren bereit, dafür - wenn nötig - durch alle Instanzen bis vor den Europäischen Gerichtshof für Menschenrechte zu klagen. Laut Bundesjagdgesetz können nur »natürliche Personen« das Ruhen der Jagd beantragen - und keine Tierschutzvereine oder Stiftungen. Während sie ihren Antrag formulierten, stießen Birgit und Johannes auf ein wegweisendes Urteil des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs vom 28.05.2020: Die Antragstellung für die »Erklärung von Grundstücken zu jagdrechtlich befriedeten Bezirken« ist auch für »juristische Personen« wie Vereine oder Stiftungen möglich.



Im November 2022 wurde dem Erdlingshof der Bescheid über die jagdrechtliche Befriedung mit Beginn des neuen Jagdjahres am 1.4.2023 zugestellt.



Damit habe das Verfahren dann eine Wendung genommen. Schließlich habe der Sachbearbeiter gesagt, dass sich das Landratsamt dem Antrag des Vereins Erdlingshof e. V. auf jagdrechtliche Befriedung doch so anschließen könne.

Anschließend kam das ganze Anhörungsverfahren, wie bei jedem Antrag auf jagdrechtliche Befriedung, in Gang: alle Grundstücksnachbarn wurden befragt, die Jagdgenossenschaft, der Jagdpächter, die Polizei und so weiter. »Einige haben sich im Anhörungsverfahren gegen die Befriedung ausgesprochen«, erklärt Birgit Schulze. »Die Jäger haben gesagt, an der nächsten Straße würden besonders viele Wildunfälle passieren, deswegen müssten unsere Flächen weiter bejagt werden. Dann wurden die Gründe geprüft und so weiter.«

»Im März 2022 war es soweit, dass der Sachbearbeiter sagte, er könne jetzt eigentlich den Bescheid erlassen«, erinnert sich die Tierschützerin. Die Jäger hätten darauf gepocht, dass die Befriedung erst zum Ende des Jagdpachtvertrags gültig werden sollte. Aber dann habe das Landratsamt sich dafür stark gemacht, dass dies nicht verhältnismäßig wäre.

Im November 2022 wurde dem Erdlingshof schließlich der Bescheid über die jagdrechtliche Befriedung mit Beginn des neuen Jagdjahres am 1.4.2023 zugestellt - und zwar für beide Anträge, für die privaten Grundstücke und für die Vereinsgrundstücke.

Das ganze Befriedungsverfahren hat damit nur zwei Jahre gedauert. Birgit Schulze und Johannes Jung kam diese Zeit zwar unendlich lang vor. Doch andere Grundstückseigentümer müssen oft wesentlich länger warten, bis ihre Grundstücke endlich jagdfrei werden.

Vereinsgrundstücke werden jagdrechtlich befriedet - zum ersten Mal in Deutschland!

Dieser Fall ist bislang einzigartig in Deutschland: Ein Landratsamt als Untere Jagdbehörde erteilt einen Bescheid auf jagdrechtliche Befriedung von Grundstücken, die Eigentum eines Vereins - also einer juristischen Person - sind. Ohne Vertretung durch einen Rechtsanwalt, ohne Klage vor Gericht.

»Wir konnten es selbst gar nicht glauben«, sagt Birgit Schulze. »Wir waren ja bereit, bis vor das höchste Gericht zu gehen! Zunächst hielten wir auch einige Monate völlig still, um die Klagefrist abzuwarten. Hätte die Jagdgenossenschaft Klage gegen den Bescheid eingelegt, wäre es vor das *Verwaltungsgericht Regensburg* gegangen. Vielleicht wäre das sogar nicht schlecht gewesen, damit hätte man etwas Handfesteres gehabt für andere Verfahren. Dann hätten andere Tierschutzvereine oder Gnadenhöfe auf ein Urteil verweisen können. Aber für uns, den Erdlingshof, ist das natürlich absolut super so!«



Der Antrag des »Erdlingshofs« auf jagdrechtliche Befriedung hatte Erfolg: Seit 1.4.2023 ist der Erdlingshof offiziell jagdfrei - und das gilt für die privaten Grundstücke UND für die Vereinsgrundstücke! Dass Vereinsgrundstücke offiziell jagdfrei gestellt sind, ist bisher einzigartig in Deutschland. Birgit Schulze und Johannes Jung, die Vorstände des Vereins »Erdlingshof« e.V., - im Bild mit Hund Lukas und Rind Simon - hoffen, dass dieser Erfolg anderen Tierschutzvereinen und Stiftungen Mut macht, ebenfalls den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung zu stellen.

Rund um die Grundstücke des Erdlingshofs haben Birgit und Johannes Schilder mit der Aufschrift »Jagdverbot« aufgestellt. »In dem Bescheid steht, dass wir die Grundstücke von allen Seiten kenntlich machen müssen«, so Birgit Schulze. »Die Schilder hätten wir aber sowieso aufgestellt, das hat ja eine Signalwirkung, auch für die Besucher des Erdlingshofs.«

Der Erdlingshof ist damit nicht nur ein sicherer Lebensraum für gerettete Tiere wie Rinder, Pferde, Ziegen und Schafe, sondern auch ein Rückzugsort für Wildtiere, in dem Hasen oder Rehe vor tödlichen Schüssen von Jägern sicher sind.

Und auch, wenn der Rückzugsort für Wildtiere auf den Flächen des Erdlingshofs noch klein ist: Von Bayern bis Schleswig-Holstein gibt es inzwischen hunderte jagdfreie Grundstücke. Immer mehr Grundstückseigentümer stellen den Antrag auf jagdrechtliche Befriedung ihrer Flächen. Jahr für Jahr werden viele weitere Grundstücke jagdfrei - und bieten damit wertvolle Schutzgebiete für Natur und Tiere.

Birgit Schulze, Vorstand des »Erdlingshof« e.V., ist im Rahmen ihrer Möglichkeiten gerne bereit, Tierschutzvereine und Stiftungen zu unterstützen, ebenfalls die jagdrechtliche Befriedung für ihre Flächen zu erreichen. >>>

Informationen & Kontakt: Erdlingshof e.V.

Ogleinsmais 3 · 94262 Kollnburg

Tel.: 09942 949341

E-Mail Birgit Schulze: bs@erdlingshof.de

www.erdlingshof.de

Rechtsanwältin für Tierschutzrecht Eva Biré

Barnhelmstr. 2b · 14129 Berlin

Telefon: 01782188364

E-Mail: ra-bire@e-mail.de

tierschutz-rechtsanwaeltin-bire.de



Richtungsweisendes Urteil des Bayerischen Auch »juristische Personen« wie Jagdbefriedung ihrer Flächen aus

Laut § 6a Bundesjagdgesetz (BjagdG) dürfen nur »natürliche Personen« das Ruhen der Jagd beantragen. In den Erläuterungen heißt es dazu: »Antragsberechtigt sind nur natürliche Personen, da die Ablehnung der Jagd aus ethischen Gründen Ausdruck einer persönlichen Überzeugung und Gewissensentscheidung ist. Daher entfällt eine Befriedung bei juristischen Personen«. Im Klartext: Tier- und Naturschutzvereine oder Stiftungen konnten bisher das Ruhen der Jagd auf ihren Flächen nicht beantragen. Doch dies ist mit dem entscheidenden Urteil des Europäischen Gerichtshofs für Menschenrechte vom 26.6.2012 und der Europäischen Menschenrechtskonvention (Schutz des Eigentums) nicht vereinbar.

Der Bayerische Verwaltungsgerichtshof München macht in seinem grundlegenden Urteil vom 28.05.2020 »Erklärung von Grundstücken zu jagdrechtlich befriedeten Bezirken« die Antragstellung auch für juristische Personen wie Vereine, Stiftungen oder GmbHs möglich.

(VGH München, 19 B 19.1713 und 19 B 19.1715)

In den Leitsätzen, die dem Urteil vorangestellt sind, heißt es ausdrücklich, dass die deutsche Gesetzgebung in § 6a BjagdG die Rechtssprechung des Europäischen Gerichtshofs für Menschenrechte (EGMR) nicht vollständig umgesetzt hat:

»1. § 6a BjagdG darf nur insoweit angewendet werden, als er in Einklang mit der Rechtsprechung des Gerichtshofs zur ethischen Jagdgegnerschaft steht. (...)

6. Bei juristischen Personen müssen die Befriedungsvoraussetzungen von allen vertretungs- und kontrollbefugten natürlichen Personen erfüllt werden.«

Dies bedeutet: Auch juristische Personen können wie private Eigentümer von Grundstücken die jagdrechtliche Befriedung ihrer Flächen aus ethischen Gründen beantragen. Voraussetzung ist, dass sämtliche natürliche Vertreter der juristischen Person (Vorstände, Gesellschafter) die ethischen Gründe teilen und kein Vertreter als Jagdscheininhaber damit im Widerspruch steht.

Diese wesentlichen Leitsätze werden in der Urteilsbegründung sehr ausführlich ausgeführt.

»36 Die Entwurfsbegründung zu § 6a BjagdG geht davon aus, dass nur natürliche Personen antragsberechtigt sind, da die Ablehnung der Jagd aus ethischen Gründen Ausdruck einer persönlichen Überzeugung und Gewissensentscheidung sei. Daher entfalle eine Befriedung bei juristischen Personen. (...)

37 Die Bestimmung des § 6a BjagdG darf nicht unbesehen angewendet werden, sondern nur in einer Weise, die mit der EGMR-Rechtsprechung zur jagdlichen Zwangsvereinigung zu vereinbaren ist (...) Das deutsche Recht muss (...) dem Konventionsrecht Rechnung tragen, um Konventionsverstößen vorzubeugen. Dies gilt auch für § 6a BjagdG. (...)

Die Richter führen in der Urteilsbegründung aus, dass der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte EGMR in seinem Urteil vom 26.6.2012 zu dem Ergebnis kommt, dass die Jagd in Deutschland in erster Linie von Privatpersonen als Freizeitbeschäftigung ausgeübt wird und also in erheblichem Umfang Allgemeininteressen nicht verwirklicht. Das Jagdrecht müsse der Rechtsentwicklung der letzten Jahrzehnte und den Allgemeininteressen wie Schutz der Ökosysteme und vor allem dem Artikel 20a Grundgesetz, der den Schutz der natürlichen Lebensgrundlage und der Tiere zum Staatsziel macht, Rechnung tragen:

»135 Die weitere Rechtsentwicklung hat aber dazu geführt, dass sich das Jagdrecht den neuen Allgemeininteressen nicht mehr entziehen kann. Die - mit der Bundesrepublik Deutschland als Vertragspartei - am 29. Dezember 1993 in Kraft getretene Biodiversitätskonvention schützt u.a. die Vielfalt der Ökosysteme und beruht damit auf dem Ökologiegrundsatz. Im Jahr 2002 haben der Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen und der Tierschutz Verfassungsrang erhalten (Art. 20a GG). (...)

135 Das Bestreben, das Jagdrecht weiterhin von der neueren Entwicklung der Allgemeininteressen abzuschotten, widerspricht diesen übergreifenden Bestimmungen. Der rein utilitaristische Umgang mit wilden Tieren, insbesondere die Jagd zum Vergnügen, ist überholt. (...)



Verwaltungsgerichtshofs München: Vereine und Stiftungen können ethischen Gründen beantragen

Auch juristische Personen, die Zwangsmitglied in einer Jagdgenossenschaft sind, dürfen als ethische Jagdgegner Antrag auf Befriedung stellen

Die Richter führen aus, dass die Bundesregierung mit dem Inkrafttreten des § 6a BJagdG am 6.12.2013 die Rechtsprechung des EGMR nicht vollständig umgesetzt habe. Daher müsse der § 6a BJagdG im Sinne dieser Rechtsprechung ausgelegt werden:

»151 Nach diesen Grundsätzen ist die teilweise an der Konventionsrechtsprechung vorbeigehende Bestimmung des § 6a Abs. 1 Satz 1 BJagdG so auszulegen, dass die freiheitliche Jagdausübung auch von kleinen Grundeigentümern in Zwangsvereinigungen abgelehnt werden darf, die keine natürlichen Personen sind, dass die Bestimmung keine Gewissensprüfung o.ä. fordert und dass sich aus dem Erfordernis der Glaubhaftmachung - angesichts der grundsätzlichen Zulässigkeit einer ethischen Jagdgenossenschaft - lediglich ergibt, dass der Antragsteller die Voraussetzungen des § 6a Abs. 1 Satz 3 BJagdG erfüllen und darüber hinaus sonstige Anhaltspunkte dafür ausräumen muss, dass seine Haltung nur oberflächlich, widersprüchlich oder trivial ist. (...)«

Der Freistellungsanspruch des ethischen Jagdgegners wiegt schwerer als das Recht auf Jagd oder Allgemeininteressen

Der Europäische Gerichtshof für Menschenrechte sieht die Jagd in erster Linie als Freizeitbeschäftigung. Dieser freiheitlichen Jagdausübung steht die Gewissensentscheidung von Grundstückseigentümern gegenüber, welche die Jagd auf ihren Flächen aus ethischen Gründen ablehnen. Sowohl der Schutz des Eigentums als auch die Gewissensfreiheit sind von der Europäischen Menschenrechtskonvention geschützt und wiegen schwerer als die freiheitliche Jagdausübung (als Freizeitbeschäftigung), welche kein Menschenrecht ist.

Der Schutz der Menschenrechte des ethischen Jagdgegners wiegt auch schwerer als sogenannte Allgemeininteressen, wie Abschusspläne, Pflicht zur Hege, die Erhaltung eines artenreichen gesunden Wildbestandes, die Verhütung von durch Wildtiere verursachten Schäden usw.:

»165 Die Annahme einer Abwägbarkeit des Anspruchs auf Freistellung des Grundstücks von einer freiheitlichen Jagdausübung gegen Allgemeininteressen und geschützte Interessen anderer ist jedoch unrichtig. Der Freistellungsanspruch des ethischen Jagdgegners ist - solange die ihm auferlegte Jagdausübung wesentliche freiheitliche Anteile hat, also ihm gegenüber willkürlich ist - nicht davon abhängig, inwieweit infolge der Freistellung Allgemeininteressen beeinträchtigt werden. Die zur Begründung dieser Annahme herangezogenen Formulierungen in den Verstoßfeststellungsentscheidungen (betreffend die Suche nach einem Ausgleich bzw. Gleichgewicht) vermögen sie nicht zu tragen. Die ethische Jagdgenossenschaft ist eine Ausübung der Eigentümerfreiheit, die grundsätzlich Respekt in einer demokratischen Gesellschaft verdient, und darf daher gegenüber der freiheitlichen Jagdausübung nicht zurückgesetzt werden. (...)«

Der Bayerische Verwaltungsgerichtshof hat zwar mit seinem Urteil vom 28.5.2020 die Berufung der klagenden GmbH auf jagdrechtliche Befriedung ihrer Flächen zurückgewiesen - aber nicht, weil es sich bei der GmbH um eine juristische Person handelte, sondern weil drei Gesellschafter bzw. Geschäftsführer zum Zeitpunkt der Antragstellung im Besitz von Jagdscheinen waren. Das Gericht weist aber am Ende der Urteilsbegründung ausdrücklich darauf hin: Einem erneuten Befriedungsverfahren sei die Erfolgsaussicht nicht abzusprechen, wenn alle Gesellschafter bzw. Geschäftsführer der juristischen Person, welche aus weltanschaulichen Gründen einen besonderen Tierschutz anstrebe, zum Zeitpunkt weiterer Behördenentscheidungen nicht mehr über Jagdscheine verfügen und die Ablehnung der Jagd aus ethischen Gründen eindeutig sei. ■

Das Urteil des Bayerischen Verwaltungsgerichtshofs München »Erklärung von Grundstücken zu jagdrechtlich befriedeten Bezirken« (BayVGH 19 B 19.1713 v. 28.05.2020 und 19 B 19.1715 v. 02.06.2020) finden Sie hier:

rewis.io/urteile/urteil/pcx-28-05-2020-19-b-191713/

www.gesetze-bayern.de/Content/Document/Y-300-Z-BECKRS-B-2020-N-15047?hl=true



Tierschutzverein »Robin Hood«: Einsatz für Straßenhunde in Albanien



Der österreichische Tierschutzverein »Robin Hood« unterstützt neben Tierschutzprojekten und Tierrechts-Öffentlichkeitsarbeit in Österreich mehrere Tierschutzprojekte im Ausland. Dazu zählen ein Hilfsprojekt für Schlittenhunde in Grönland, der Einsatz für Streunerhunde in Rumänien mit Kastrationsprojekten und der Unterstützung von rumänischen Tierheimen sowie der Einsatz für Streunerhunde und Streuerkatzen in Albanien. Anfang 2023 reiste Marion Löcker, Gründerin und Vorsitzende von »Robin Hood«, zum dritten Mal nach Elbasan in Albanien, um sich ein Bild von der Lage der Streunertiere zu machen - und vor allem, um die Arbeit der Tierschützerinnen und Tierschützer vor Ort zu unterstützen. Lesen Sie hier ihren Reisebericht:



Von **Marion Löcker, Gründerin und Vorsitzende von Robin Hood e.V.**

Die tapferen Frauen von Elbasan und ihre wunderbaren Tiere

Seit einigen Jahren unterstützt **Robin Hood** im albanischen Elbasan tapfere Tierschützerinnen, die jeden Tag viele Kilometer unterwegs sind, um Straßenhunden und Straßenkatzen zu helfen - obwohl sie mit ihrem Tierschutzverein »Elbasan Cares About Animals« auch ein Tierheim mit 150 Hunde leiten und betreuen.

Egal bei welchem Wetter, ob Sonn- oder Feiertag: Vera, Mimoza und Marjana packen Hundefutter in ihr Privatauto und kümmern sich um diese Tiere, die zum Teil weit in den Bergen leben und niemanden haben. Ein derartiges Engagement habe ich offen gestanden selten erlebt!

Täglich starten wir um 10 Uhr und sind bis spät am Abend unterwegs: Erst fahren wir nach Tirana, um Futter zu holen, dann in die Berge, wo unsere kleinen Freunde schon warten. Wer nicht wartet, wird gerufen - und es ist herzergreifend zu sehen, wie sie von überall hersausen, um ihr Futter zu erhalten sowie liebe Worte und Streicheleinheiten. Sehr berührend ist eine Mutterhündin, die es gar nicht fassen kann, soviel Futter auf einmal zu bekommen: Sie versucht nämlich, alles in ihren Mund zu bekommen und scheitert kläglich. Die Verzweiflung ist ihr ins Gesicht geschrieben... sie nimmt mit, was geht, kehrt wieder um und beginnt erneut zu hamstern. Die Arme... aber es ist ja alles für sie und niemand würde ihr es wegnehmen. Sie will alles zu ihren Babies bringen.

Auffallend viele Hunde sind verletzt, haben alte Brüche, humpeln... viele sind Opfer von Autounfällen geworden. Vera erzählt, nicht selten werden Hunde absichtlich angefahren. Auch unser Tierarzt bestätigt mir die vielen Eingänge von verunfallten Hunden.

»Ich bin tief berührt vom Schicksal dieser Hunde, aber auch ihrer Lebensfreude«

Ich bin tief berührt vom Schicksal dieser Hunde, aber auch von ihrem ungebrochenen Lebenswillen, ihrer Freundlichkeit und Lebensfreude. Selbst mich, die sie doch gar nicht kennen, begrüßen sie freundlich, lassen sich streicheln und hüpfen freudig an mir hoch, zumindest viele von ihnen, manche sind freundlich reserviert und das ist auch ihr gutes Recht. Welpen laufen uns entgegen, völlig außer Rand und Band vor Freude. Sie bekommen Reis gemischt mit Hundefutter und alle machen sich hungrig über die großen Schüsseln her. Die Hundemutter hält sich zurück, beobachtet ihre Kinder mit Zufriedenheit in den glänzenden Augen. >>>



Marion Löcker, Gründerin und Vorsitzende des österreichischen Tierschutzvereins »Robin Hood«, reiste nach Elbasan in Albanien, um sich ein Bild von der Lage der Streunerhunde zu machen.



»Robin Hood« unterstützt die Arbeit des Tierschutzvereins »Elbasan Cares About Animals« von Vera, Mimoza und Marjana. Die albanischen Tierschützerinnen versorgen Streunerhunde mit vollem Einsatz und viel Herz und führen ein privates Tierheim.





Jeden Tag füttern die Tierschützerinnen Streunerhunde in den Straßen von Elbasan und in den Bergen.



Zusammen mit dem jungen Tierarzt Jon wird ein erfolgreiches Kastrationsprogramm durchgeführt: Die Hunde werden tierärztlich untersucht, kastriert, markiert und wieder frei gelassen.



»Was wären all diese Tiere ohne die beherzten Tierschützerinnen?«

Was wären all diese vielen Tiere ohne die beherzten Tierschützerinnen von Elbasan? Die Tage sind gefüllt mit Futter holen, in die Berge fahren, Hunde füttern - bis zum späten Abend.

Seit einiger Zeit arbeiten wir mit dem jungen Tierarzt Jon zusammen, der eine neue Praxis am Stadtrand von Elbasan eröffnet hat. Mit zwei Kollegen behandelt er auch »unsere« Tiere. Ganz wichtig ist das Kastrationsprogramm. Das Gute bei ihm: Die Tiere dürfen fünf Tage in der Klinik bleiben, sie werden vor der Operation und danach untersucht, damit alles gut verläuft. Mit Tierarzt Jon haben wir einen wertvollen Partner für unser Projekt in Albanien gefunden!

»Das einzig richtige Programm ist kastrieren - markieren - wieder freilassen«

In der Stadt Elbasan leben überall Straßenhunde - in keiner anderen albanischen Stadt gibt es so viele Streuner, auch in der Hauptstadt Tirana nicht. Ich habe noch nie, auch in Rumänien nicht, so viele Hunde gesehen. Zum Glück werden sie meist in Ruhe gelassen, obwohl es natürlich auch hier Tierhasser gibt. Aber wir dürfen sie kastrieren, markieren und wieder freilassen. Dieses Programm ist das einzige richtige, denn ein Tierheim bedeutet immer große Kosten und baldige Überfüllung. Stetes Kastrieren und Füttern bedeutet wohl mögliche Gefahren, aber auch Freiheit für die Hunde.

»Ein Streunerhund führt ein hartes Leben - aber er ist frei«

Ein Erlebnis ist mir besonders im Gedächtnis haften geblieben: Eine Fabrik hält zwei Hunde an der Kette auf dem Gelände. Einer davon, ein Schäferhund, hängt unmittelbar hinter dem Gelände an der Autobahn. Er hat zwar eine Hütte, ist aber tagaus tagein dem Lärm und der Luftverschmutzung ausgesetzt. Auch ihm bringen wir Futter. Welch ein Leben müssen die beiden Hunde führen! Jeder Streunerhund - und mag sein Leben noch so hart sein - hat ein besseres Dasein, denn er ist frei.

Natürlich müssen die Hunde essen und werden von den Tierschützerinnen auch mit Schlachtabfällen gefüttert. Mir persönlich tut das Abholen der Schlachtabfälle in den Hühnerschlachthöfen weh und auch die Tierfreundinnen sind nicht glücklich darüber. Ich habe die Haken gesehen, an denen die armen Hühner hängen, große Gitterboxen mit Resten von Federn. Wir sind außerhalb der Schlachtzeit dort... Doch ich fühle mich furchtbar und es geht mir sehr nahe, die LKWs mit den Plastikboxen zu sehen, in denen die armen Hühner transportiert werden. Eine Lösung fällt mir da momentan auch nicht ein...



Fredi, ein junger Mann, der auf der Straße geboren wurde - ein Streunermensch sozusagen - ist 24 Stunden im Tierheim »Elbasan Cares About Animals« von Vera, Mimoza und Marjana vor Ort. Die Hunde mögen ihn und er mag sie, ein Streuner unter Streunern...

Vera, Mimoza und Marjana führen das Tierheim »Elbasan Cares About Animals«

An dieser Stelle möchte ich betonen, dass die Tierfreundinnen nicht nur an die Hunde denken, auch die Katzen werden gefüttert: in der Stadt, im Garten eines Hotels, überall, wo sie sich aufhalten. Vera, Mimoza und Marjana nehmen auch immer wieder Hunde aus dem städtischen Tierheim in ihr privates Tierheim »Elbasan Cares About Animals« auf, weil sie im städtischen Tierheim oft angekettet sind und kaum gefüttert werden.

Im letzten Jahr haben wir ein neues Grundstück für das Tierheim von Vera, Mimoza und Marjana gesucht und gefunden. Die Hunde haben großzügige Gehege, viele laufen frei, es gibt Olivenbäume, die in den heißen Sommern Schatten spenden. Die Hunde sind alle zutraulich, laufen um uns herum, als ich das Tierheim besuche, sie sind gut genährt und sehen glücklich aus. Fredi, ein junger Mann, der auf der Straße geboren wurde - ein Streunermensch sozusagen - ist 24 Stunden im Tierheim vor Ort. Nicht selten teilt er sein Bett mit einem Hunde-Notfall. Die Hunde mögen ihn und er mag sie, ein Streuner unter Streunern... und das meine ich absolut lieb. >>>





Das Tierheim »Elbasan Cares About Animals«, unterstützt von »Robin Hood« ist die letzte Chance für viele Streunerhunde. Im Bild von links: Mimoza, Vera, Marion Löcker und Marjana.



In der Stadt Elbasan wimmelt es von Straßenhunden, die von den Tierschützerinnen vorsorgt werden.



Die letzte Chance für viele Hunde

Wie kam es eigentlich zur Gründung des privaten Tierheims? Vera erzählt, dass sie das Tierheim wegen Gina gegründet hat. Vera hat die Hundemutter mit zwei Welpen von der Straße geholt und bei sich aufgenommen. Gina ist mittlerweile 12 Jahre alt und darf ihr ganzes Leben in Veras Tierheim bleiben. Ohne Vera wäre sie gestorben und mit ihr unzählige Hunde, die nun ein Zuhause gefunden haben.

Balu ist auch ein trauriger Fall. Er wurde schwer verletzt am Rande der Autobahn gefunden und hatte keine Chance, hätte ihn Vera nicht entdeckt. Doch der schwer verletzte Balu hatte große Angst und wollte Vera beißen, als sie ihn hochnehmen wollte. Ein junger Mann konnte Vera letztendlich helfen, ihn ins Auto zu laden. Balu ist ein kräftiger, lustiger Hund geworden und sein leichtes Humpeln stört ihn gar nicht. Auch er ist einer der rund 150 Bewohner im Tierheim.

In der Stadt Elbasan selbst wimmelt es vor Hunden. Im Zentrum lebt Lupi mit seinen Hundekumpels. Jeden Morgen gehen Mimoza und ich zum Füttern und die Hunde laufen uns freudig entgegen, springen an uns hoch. Viele Menschen sehen uns fassungslos an, aber es gibt auch nette Menschen, wie einen Taxifahrer, der eine Hundehütte für diese Hunde aufstellen will.

»Menschen wie wertvolle Edelsteine, die selten zu finden sind«

Zu den absolut lieben Menschen zählt auch Veras Ehemann Romi. Er arbeitet in einem kleinen Holzbetrieb und gibt sein Geld Vera, damit sie für die Hunde sorgen und Futter kaufen kann. Er liebt seine Frau und die Tiere so sehr, dass er weder nach Reichtum noch einem tollen Auto oder Haus strebt. Vera und er leben in einer Wohnung, im Hof und im Haus werden Hunde und Katzen aufgenommen und gefüttert. Auch die beiden Töchter und ihre Lebensgefährten unterstützen die Tierschutzarbeit ihrer Mutter - eine tolle Familie!

Die Söhne von Marjana fahren in die Berge zum Hunde füttern, falls die Frauen einmal wirklich keine Zeit haben, in der Tierklinik oder anderswo beschäftigt sind. Es ist für die jungen Männer selbstverständlich, zu helfen.

Mimozas Sohn lebt in den USA und arbeitet in einer Flugzeugfabrik. Auch er unterstützt seine Mutter finanziell, ohne ihn könnte Mimoza nicht täglich für Hunde und Katzen kochen. Sie steht jede Nacht um 3.00 Uhr auf, um die Straßentiere zu füttern, da sie tagsüber oft angefeindet wird.

Ich bin beeindruckt von diesen Menschen, die - wie wertvolle Edelsteine - selten auf unserem Planeten zu finden sind.



Die Familien von Vera, Mimoza, Marjana unterstützen die Tierschutzarbeit: ideell, durch aktive Mithilfe und durch finanzielle Unterstützung. »Ich bin beeindruckt von diesen Menschen«, sagt Marion Löcker. Sie ist dankbar, dass auch durch die Spenderinnen und Spender von »Robin Hood« das Leben der Hunde von Elbasan verbessert werden kann.

»Doch es gibt auch Gutes in dieser Welt«

Die Tage verfliegen und der Abschied naht. Vera, Mimoza und Marjana wollen mir wieder so viel schenken: Olivenöl, Orangen, Zitronen, Bilder aus Ton mit der Stadt Elbasan und vieles mehr... Das ist so lieb von ihnen, aber ich reise mit Handgepäck und bringe mit viel Mühe ein Bild unter und ein paar Orangen und Zitronen. Der Abschied schmerzt. Am Flughafen in Tirana umarmen wir uns mit Tränen in den Augen und versprechen uns ein baldiges Wiedersehen.

Wieder daheim versorgen mich meine Freundinnen aus Albanien mit Fotos und Videos von ihren täglichen Begegnungen mit den Hunden. Und ich fühle mich, als wäre ich dabei.

So viel Furchtbares sehen wir jeden Tag in dieser Welt, soviel unfassbar Grausames, was Menschen tun, Lüge, Krieg, Verbrechen... Doch es gibt auch Gutes in dieser Welt. Menschen wie diese Frauen, die ihr Leben ganz den Tieren gewidmet haben. Danke! Danke auch, dass ich dazugehören darf, um den Tieren das Leben zumindest etwas zu verbessern. Das kann ich jedoch nur mithilfe der Menschen, die unsere Arbeit unterstützen, unseren Spenderinnen und Spender. Ihnen gilt mein besonderer Dank im Namen der Tiere! ■

Tierschutzverein »Robin Hood«

Der Tierschutzverein »Robin Hood« wurde 2010 gegründet und sieht seine Aufgaben sowohl im Tierschutz als auch in der Tierrechtsarbeit: »Tiere brauchen nicht nur unseren Schutz, sie brauchen genauso Rechte und die Wahrung derselben. Wir sehen unsere Aufgabe zum Einen darin, einzelnen Tieren zu helfen, aber auch durch politische Veränderungen Verbesserungen herbeizuführen.«

»Robin Hood« hilft Tieren mit aktiven Projekten und politischen Kampagnen: in Österreich beispielsweise durch die Rettung von Tieren aus tierquälerischen »Nutztier«-Haltungen, die Unterstützung einer Wildtierstation im Waldviertel und der Kampagne für die Verbesserung der Lebensbedingungen für Fiakerpferde. Zu den Tierschutzprojekten im Ausland zählen ein Hilfsprojekt für Schlittenhunde in Grönland, die oft unter unfassbaren Bedingungen vegetieren müssen, der Einsatz für Streunerhunde in Rumänien mit der Unterstützung von rumänischen Tierheimen sowie der Einsatz für Straßentiere in Albanien, im Irak, in Sibirien, Ungarn und Armenien.

Informationen: www.robinhood-tierschutz.at



Das Geheimnis veganer für alle, die Leistung im gesund bleiben und die



Matt Frazier ist Ultramarathonläufer - und der beste Beweis dafür, dass rein pflanzliche Ernährung eine hervorragende Grundlage für sportliche Leistung bietet. Veganer wurde Matt Frazier aus ethischen Gründen: Er wollte nicht mehr am Tierleid schuld sein. Hinzu kommt für ihn der Umweltschutz. Als Sportler profitiert er von der schnelleren Regeneration und langfristigen Vorteilen für die Gesundheit.

Seit 2009 betreibt Matt seinen Blog »No Meat Athlete«, um den sich eine riesige Sportler-Community gesammelt hat:

www.nomeatathlete.com

Eine wachsende Zahl von Profi-Sportlerinnen und Profi-Sportlern, Champions, Olympia-Teilnehmern und Weltmeistern und anderen Elite-Athleten setzt auf pflanzenbasierte Ernährung: weil sie erkennen, dass vegane Ernährung nicht nur zu Erfolgen führt, sondern auch ihrer sportlichen Karriere sowie sogar ihrem Leben Jahre hinzufügen kann - und weil sie einen aktiven Beitrag zum Tier-, Umwelt- und Klimaschutz leisten wollen. Die beiden Hochleistungssportler Matt Frazier und Robert Cheeke stellen in ihrem Buch »The Plant-Based Athlete«, das jetzt in deutscher Sprache erschienen ist, die Geheimnisse veganer Spitzensportler vor: eine Ernährungsweise für alle, die Leistung im Sport, im Beruf und im alltäglichen Leben bringen und gesund werden oder bleiben wollen.

Vorteile pflanzlicher Ernährung für Sportlerinnen und Sportler

»Es ist kein Geheimnis, dass der Veganismus einer der größten Lifestyle-Trends unserer Zeit ist«, so Matt Frazier und Robert Cheeke, die beide seit Jahrzehnten mit pflanzenbasierter Ernährung sportliche Erfolge feiern. »Fast jeder, der diese Ernährungsweise ausprobiert - ob vollständig pflanzlich oder sich eher interessiert annähernd, profitiert von den Vorteilen, die der Verzehr von mehr Pflanzen und weniger tierischen Produkten mit sich bringt.«

Zu den Vorteilen pflanzlicher Ernährung zählen nicht nur der Verlust von überflüssigem Körperfett und die Senkung des Cholesterinspiegels, sondern auch die Stabilisierung des Blutzuckerspiegels bis hin zur Umkehrung von Diabetes, die Vorbeugung vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie - gerade für Sportlerinnen und Sportler wichtig! - die Linderung von Entzündungen und Gelenkschmerzen.



Spitzensportler Sport & Alltag bringen, Welt retten wollen

Athletinnen und Athleten können mit pflanzlicher Ernährung also einerseits chronischen Krankheiten vorbeugen oder bereits bestehende Erkrankungen lindern und überwinden - und dadurch die Dauer ihrer Karriere weit über das normale Maß hinaus verlängern. Andererseits können sie durch weniger Entzündungen und eine schnellere und effektivere Regeneration nach Training und Wettkämpfen schneller wieder trainieren und so ihre körperliche Leistungsfähigkeit steigern.

Matt Frazier und Robert Cheeke sind beide seit Jahrzehnten bekannte Gesichter der veganen Sportszene: Matt Frazier ist Marathonläufer und gründete 2009 die »No Meat Athlete«-Bewegung, die vielleicht größte Plattform für vegane Athleten weltweit. Robert Cheeke gilt seit Mitte der 1990er Jahre als Pate der veganen Bodybuilding-Bewegung und gewann zahlreiche Bodybuilding-Wettbewerbe. Beide Sportler sind überzeugt: Der menschliche Körper braucht kein Fleisch, keine Eier und keine Milchprodukte, um stark zu sein! Und das gilt sowohl für Profi-Sportlerinnen und -Sportler als auch für Hobbysportler und jeden körperlich aktiven Menschen. Denn: »Wenn die leuchtendsten Stars der NBA während ihrer hoch intensiven Saison mit 82 Spielen vorwärts kommen, die größten und besten Spieler der NFL dasselbe in der körperlich anstrengendsten US-Sportart tun können und professionelle Tennisspieler ihre anstrengende ganzjährige Saison unter extremen Bedingungen und Zeitzonewechseln überstehen, dann stellen Sie sich vor, was der durchschnittliche Sportler mit einer gesunden, pflanzenbetonten Ernährung erreichen kann!«

Über 60 Spitzensportlerinnen und Spitzensportler haben zu dem Buch »The Plant-Based Athlete« beigetragen

Zu dem Buch »The Plant-Based Athlete« haben über 60 US-amerikanische Spitzensportlerinnen und Spitzensportler, die sich seit Jahren pflanzlich ernähren, mit ihren Erfahrungen, Ernährungsplänen und Rezepten beigetragen. >>>

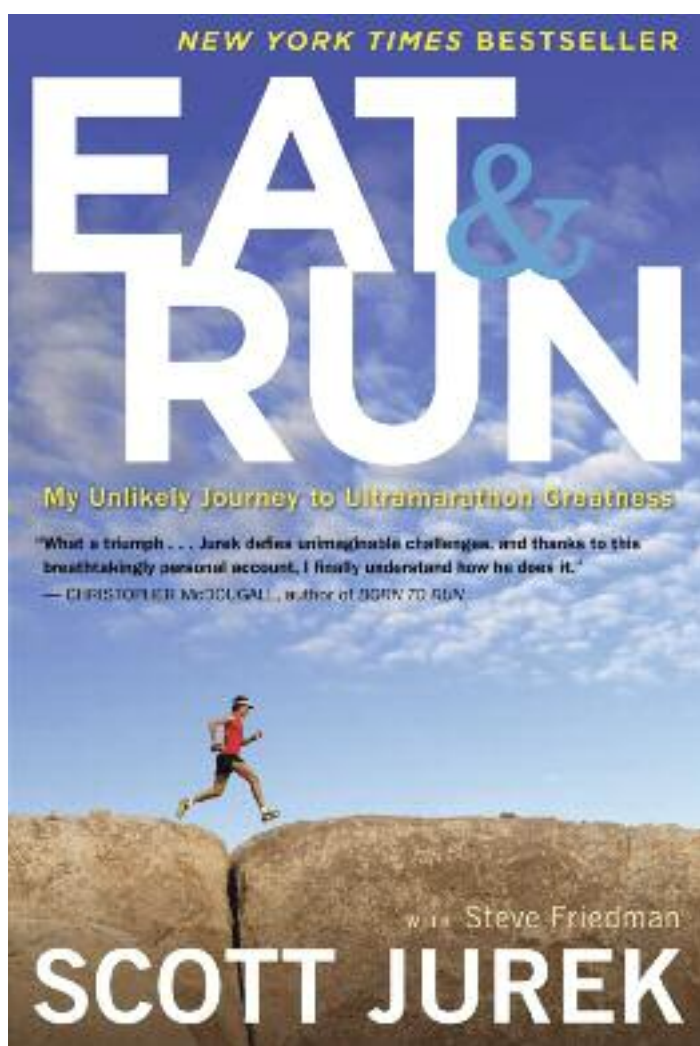


»Für mich war die bedeutendste Veränderung nach der Umstellung auf eine pflanzliche Vollwertkost, dass ich mehr Energie und weniger Muskelkater von meinen Trainings hatte. Und dadurch konnte ich einen zusätzlichen Trainingstag in meine Woche einbauen.«

Jeremy Reijnders, CrossFit-Athlet, trägt den Titel »Fittest man of the Netherlands« 2022 und 2018



Darunter sind Weltmeisterinnen und Weltmeister verschiedener Sportarten, Olympiateilnehmer, Weltrekordhalter, NFL- und NBA-Spieler: von Austin Aires (Weltmeister im Pro Wrestling), über Ünsal Arik und Yuri Foreman (beide Weltmeister im Boxen), Darcy Gaechter und James Bebbington (beide Weltmeister im Kajakfahren), Tia Blanco (Weltmeisterin im Surfen), David Carter (ehemaliger NFL-Spieler), Meagan Duhamel (Olympische Eiskunstläuferin), Scott Jurek (Weltmeister Ultrarunner) und Rich Roll (Ultrarunner Champion), Fiona Oakes (Guinness Weltrekord haltende Marathonläuferin), Sonya Looney (Weltmeisterin im Mountainbiken) bis John Salley (4-facher NBA-Meister).



»Als ich während meiner Physiotherapieschule in Krankenhäusern arbeitete, wurde mir klar, dass ich meine Ernährung umstellen musste, um die gesundheitlichen Probleme zu vermeiden, die ich dort sah. Es war definitiv eine langfristige Entscheidung und nicht eine für kurzfristige Leistungssteigerungen.«
Scott Jurek, siebenmaliger Gewinner des Western States 100-Meilen-Laufs und zweimaliger Gewinner des 135-Meilen-Badwater-Ultramarathons

Wie diese außergewöhnlichen Athletinnen und Athleten im wirklichen Leben essen, trainieren und sich regenerieren, zeigen Matt Frazier und Robert Cheeke in ihrem Buch »The Plant-Based Athlete«. Und sie erklären, wie Profi- und Hobby-Sportlerinnen und Sportler diese Strategien an ihr eigenes Leben anpassen und ihr Potenzial freisetzen können.

Zusätzlich zu den Erfahrungen von Spitzensportlerinnen und Spitzensportlern, die sich pflanzlich ernähren, beziehen Matt Frazier und Robert Cheeke in »The Plant-Based Athlete« viel Input von medizinischen Experten und Ernährungsexperten ein. Denn sowohl die wissenschaftliche Forschung als auch die Erfahrungen der veganen Sportler bestätigen: »Pflanzen besitzen die außergewöhnlichen Eigenschaften, die Durchblutung steigern zu können, das Blut mit Sauerstoff zu versorgen, Entzündungen zu mindern, Giftstoffe auszuscheiden, die Muskeln zu nähren, das Herz robust zu halten und das Gehirn zu versorgen - alles, was die sportliche Leistung in die Höhe treibt.«

Die Kraft hinter dem Essen verstehen: Makronährstoffe, Mikronährstoffe und Kaloriendichte

»Am Anfang steht das Verständnis von Makro- und Mikronährstoffen und der Kaloriendichte«, erklären die Sportexperten. »Eine Ernährung mit optimal abgestimmten Makronährstoffen und reichlich Mikronährstoffen ist entscheidend für die Nutzung der Nahrung als Brennstoff. Wenn Sie von einem Makronährstoff zu viel und von einem anderen zu wenig essen, kann das Folgen haben, die von übermäßiger Kalorienaufnahme und erhöhtem Körperfett bis zu unzureichender Energie für das Training reichen.«

Makronährstoffe sind die Hauptnährstoffe der Ernährung:

➤ Kohlenhydrate - ganz besonders komplexe Kohlenhydrate aus Früchten, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Vollkorn, Nüssen und Samen - stellen Brennstoff für den Körper bereit. Alle Gewebe und Zellen in unserem Körper nutzen Kohlenhydrate zur Energiegewinnung. Kohlenhydrate sind außerdem notwendig für die Funktion des zentralen Nervensystems, der Nieren, des Gehirns und der Muskeln (einschließlich des Herzens). Sie können in den Muskeln und der Leber gespeichert und später zur Energiegewinnung verwendet werden.

Kohlenhydrate finden bei Sportlern oft weniger Beachtung. Dabei liefern Kohlenhydrate aus Brot, Nudeln oder Reis Energie. Komplexe Kohlenhydrate aus Kartoffeln, Haferflocken, Vollkorn, Vollreis, Quinoa, Hülsenfrüchten und Nüssen liefern sogar sehr langanhaltende Energie. Aktuelle Studien haben gezeigt, dass Kohlenhydrate die Leistungsfähigkeit und ganz besonders die Ausdauerleistung von Sportlern steigern.



➤ Eiweiß unterstützt das Wachstum und die Geweberneuerung, stellt wichtige Hormone und Enzyme her, stärkt die Immunfunktion und erhält die magere Muskelmasse. Wenn Kohlenhydrate nicht verfügbar sind, kann Eiweiß in Energie umgewandelt werden. »Viele Sportler, auch solche, die von vorneherein viel Körpermasse haben, befürchten, dass sie verkümmern und eingehen, wenn sie nicht ‚genug‘ Eiweiß zu sich nehmen, und sind deshalb ständig auf der Suche danach - in Form von tierischen Produkten, Eiweißdrinks und mit zusätzlichem Eiweiß angereicherten Lebensmitteln«. Diese Ernährungsvorstellung ist wissenschaftlich inzwischen überholt.

Ein Athlet, der Masse, Kraft, und Schnelligkeit braucht, kann genügend Protein aus Pflanzen bekommen. Zahlreiche Studien haben nachgewiesen, dass pflanzliche Proteinquellen wie Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen ebensogut Muskeln aufbauen und obendrein gesünder sind. Hülsenfrüchte wie Bohnen, Erbsen, Linsen, Kichererbsen, Soja, Lupinen und Erdnüsse liefern nämlich nicht nur viel Protein, sondern auch komplexe Kohlenhydrate - den Treibstoff für den Körper - und außerdem viele Vitamine, Mineralstoffe, Phytonährstoffe und Ballaststoffe.

Auf der anderen Seite zeigen tausende Studien, dass der Konsum von tierischem Eiweiß mit vielen Haupttodesursachen in Verbindung steht, von Diabetes bis zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs und chronischer Nierenerkrankung.

➤ Fett unterstützt normales Wachstum und Entwicklung, liefert Energie, fördert die Aufnahme bestimmter Vitamine, erhält die Zellmembran und sorgt für die Polsterung der Organe. Zu viel Fett erhöht bekanntlich das Risiko für Übergewicht.

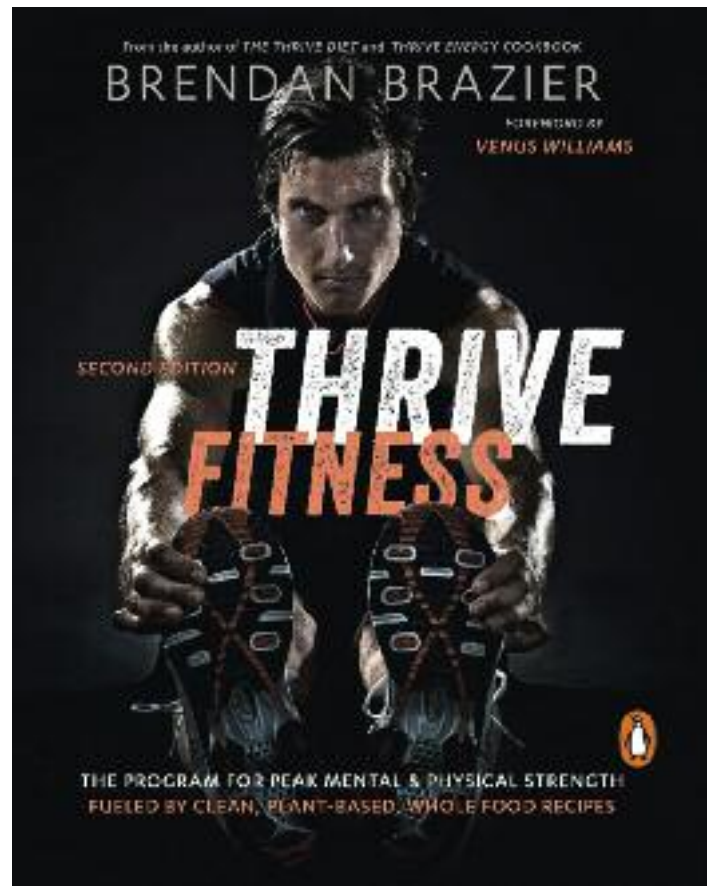
Wichtig sind die gesunden pflanzlichen Fette, die mehrfach ungesättigten Fettsäuren aus Nüssen und Saaten. Ganz besonders wichtig sind Omega-3-Fettsäuren aus Leinsamen, Hanfsamen, Walnüssen, Leinöl, Hanföl, Rapsöl oder Algen.

Gesättigte Fette aus Fleisch, Milchprodukten und Eiern können den Cholesteringehalt im Blut erhöhen und zu Verengungen von Blutgefäßen führen. Außerdem erhöht der Konsum von viel tierischen Fetten das Risiko, an Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Demenz und Diabetes zu erkranken.

Kohlenhydrate:

Der perfekte Treibstoff für den Körper

»Für alle Sportler, auch für Kraftsportler, sollten Kohlenhydrate das A und O sein - auch für den Muskelaufbau«, erklären Matt Frazier und Robert Cheeke. »Lebensmittel, die reich an komplexen Kohlenhydraten sind, enthalten die meisten Nährstoffe. Sie helfen, Entzündungen zu reduzieren, unterstützen die Erholung nach dem Training, unterstützen bei der Flüssigkeitsversorgung und erleichtern die Verteilung von Elektrolyten, Vitaminen und Mineralien im Körper.«



»Die Erholungszeit ist der größte Vorteil einer pflanzenbasierten Ernährung. Ich bin in der Lage, mehr zu trainieren und mich dadurch schneller zu verbessern.«

Brendan Brazier, Ultramarathon-Champion

»Sowohl unser Gehirn als auch unsere Muskeln bevorzugen Kohlenhydrate als Brennstoff«, erklären die Sport-Experten. »Wenn wir Kohlenhydrate zu uns nehmen, werden sie als Erstes in Glukose umgewandelt und daraufhin in unserer Leber und in unseren Muskeln als Glykogen gespeichert, um später als Energie genutzt zu werden. Beim Training greift unser Körper auf dieses gespeicherte Glykogen als Energiequelle zu. Sind diese Glykogenspeicher dann aufgebraucht, verwendet unser Körper gespeichertes Fett als sekundäre Brennstoffquelle.« Eiweiß werde selten als Energiequelle verwendet, auch wenn viele das Gegenteil behaupteten.

Eine abwechslungsreiche vollwertige pflanzliche Ernährung ist reich an komplexen Kohlenhydraten und deckt die Bedürfnisse von Sportlerinnen und Sportlern an Proteinen, ohne dass sie zusätzlich auf Proteinpulver zurückgreifen müssten.

Mehr Protein mache nicht automatisch mehr Muskeln: »Eiweiß, das über den Bedarf des Körpers hinausgeht, wird entweder ausgeschieden oder als Fett gespeichert.«

>>>



Ein Problem (nicht nur) für Sportler: Entzündungen

Der Verzehr tierischer Produkte (Fleisch, Milchprodukte, Eier) führt zu einer Zunahme von Entzündungen und oxidativem Stress. Entzündungen sind zunächst ein nützliches Mittel unseres Immunsystems zur Bekämpfung von Eindringlingen: Durch eine Entzündung gelangen Nährstoffe und immunaktive Zellen an den Ort der Verletzung oder Infektion - die Basis für die Heilungsreaktion des Körpers. Doch wenn unser Immunsystem wiederholt durch »Alarme« aktiviert und angegriffen wird, kommt es zu einer ständigen und chronischen Entzündung.



»Für alle Sportler, auch für Kraftsportler, sollten Kohlenhydrate das A und O sein - auch für den Muskelaufbau«, erklären Matt Frazier und Robert Cheeke. Komplexe Kohlenhydrate liefern sehr lang anhaltende Energie. Lebensmittel, die reich an komplexen Kohlenhydraten sind, enthalten die meisten Nährstoffe: Früchte, Gemüse, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Vollkorn, Vollreis, Haferflocken, Quinoa, Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen, Linsen, Kichererbsen und Soja sowie Samen (Leinsamen, Hanfsamen, Chiasamen...) und Nüsse versorgen uns mit komplexen Kohlenhydraten, ausreichend pflanzlichen Proteinen, gesunden Fetten, Vitaminen, Mineralstoffen und Phytonährstoffen. Sie helfen, Entzündungen zu reduzieren und unterstützen die Erholung nach dem Training.

»Dies ist im Wesentlichen ein Zustand, in dem Ihr Körper sich selbst angreift und infolgedessen Gewebeschäden verursacht - oder oxidativen Stress«, so Matt Frazier und Robert Cheeke. Chronische Entzündungen sind die Ursache von chronischen Erkrankungen.

Entzündungen und oxidativer Stress sind besonders für Sportlerinnen und Sportler von großer Bedeutung, denn sie haben Auswirkungen auf das Training: »Je mehr Sie nämlich trainieren, desto schwieriger ist es, sich zu erholen, und desto mehr Auszeiten brauchen Sie zwischen den Trainingseinheiten«, erklären die Sport-Experten.

»Eine pflanzliche Vollwertkost ist viel entzündungshemmender und vermag daher trainingsinduzierte Entzündungen aus verschiedenen Gründen besser zu bekämpfen«, erfahren wir in »The Plant-Based Athlete«.

Sportlerinnen und Sportler, die auf vollwertige pflanzliche Ernährung umgestiegen sind, berichten, dass sie viel weniger mit Muskelschmerzen, Verspannungen, Gelenkschmerzen und Entzündungen zu kämpfen haben und dass sie weniger verletzungsanfällig sind. Sie berichten, dass sie nach dem Sport viel schneller regenerieren und besser schlafen.

Mikronährstoffe: Essentiell für die Gesunderhaltung des Körpers

Als Mikronährstoffe werden Vitamine und Mineralstoffe bezeichnet. Sie sind essentiell für die Gesunderhaltung unseres Körpers: »Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Energieproduktion, der Immunfunktion, dem Schutz des Körpers vor oxidativen Schäden und Stress, der Bildung von Neurotransmittern und der Bildung und Reparatur von Muskeln, Sehnen, Bändern und Knorpeln«, erklären Matt Frazier und Robert Cheeke. »Vitamine und Mineralien sorgen dafür, dass unser Blut mit Sauerstoff versorgt wird, unsere Knochen stark bleiben und unsere Elektrolyte wieder aufgefüllt werden - alles integrale Bestandteile einer herausragenden körperlichen Fitness.«

Früchte und Beeren, Gemüse, grüne Blattgemüse, Kräuter, Vollkorn, Vollreis, Quinoa, Amaranth und Hirse, Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen, Kichererbsen, Soja, Erdnüsse), Nüsse und Samen (Leinsamen, Hanfsamen, Chia-Samen, Sesam...) stecken voller Vitamine und Mineralstoffe. Außerdem liefern sie überaus gesundheitsfördernde Phytonährstoffe, so genannte sekundäre Pflanzenstoffe wie Carotinoide, Polyphenole, Flavonoide, Sulfide oder Phytoöstrogene. Phytonährstoffe haben neurologische, entzündungshemmende und antibakterielle Wirkungen. Sie schützen unsere Zellen vor freien Radikalen und somit vor verschiedenen Krebsarten. Außerdem fördern Phytonährstoffe die Elastizität der Blutgefäße und sorgen so für einen gesunden Blutdruck.



Werden Vitamine und Mineralstoffe isoliert als Nahrungsergänzungsmittel zu sich genommen, fehlen die wertvollen Phytonährstoffe. Somit sind Vitalstoffe aus vollwertiger Nahrung immer wertvoller und gesünder. Um sicher zu gehen, dass man mit allen Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen gut versorgt ist, empfiehlt es sich, alle ein bis zwei Jahre ein großes Blutbild machen zu lassen - und dann gezielt die Stoffe über Nahrungsergänzungsmittel zuzuführen, die tatsächlich fehlen. Es gibt aber einige Ausnahmen: Vitamin B12 sowie Vitamin D sollten immer regelmäßig supplementiert werden - und zwar unabhängig von der Ernährungsweise.

Damit Sie mit Vitaminen, Mineralstoffen und Phytonährstoffen optimal versorgt sind, sollten Sie eine möglichst große Vielfalt an vollwertigen pflanzlichen Lebensmitteln auf Ihren Speiseplan setzen. Essen sie viel frische und ungekochte Früchte, Gemüse und Salate. Eine Möglichkeit, eine größere Menge Früchte und Beeren, grüne Blattgemüse und Kräuter (Blattgemüse wie Spinat und Grünkohl, Kräuter wie Petersilie, Minze, Melisse, außerdem Wildkräuter wie Löwenzahn, Brennnesseln und Giersch) zu sich zu nehmen, sind Grüne Smooties. Grüne Blattgemüse stecken übrigens voll Chlorophyll. Chlorophyll ist ein hervorragender Blutbildner. Außerdem bildet unser Körper durch Chlorophyll im Blut in Verbindung mit Sonnenlicht das Coenzym Q10, das alle Zellen verjüngt und vor Schäden aller Art schützt. Q10 kann sogar die Telomere verlängern. Telomere sind die Chromosomen-Endkappen. Bei der Zellteilung werden unsere Telomere naturgemäß kürzer. Q10 wirkt also wie ein »Jungbrunnen«. Es verbessert unsere Gesundheit und kann möglicherweise sogar das Leben verlängern.

Kaloriendichte versus Nährstoffdichte

»Wichtig: Kaloriendichte und Nährstoffdichte sind völlig unterschiedliche Dinge«, erfahren wir in dem Buch »The Plant-Based Athlete«. Die Kaloriendichte misst, wie viel Kalorien ein Lebensmittel pro Maßeinheit, z.B. in 100 Gramm enthält. Die Nährstoffdichte misst, wie viele Nährstoffe pro Kalorie ein Lebensmittel enthält. Lebensmittel mit hoher Nährstoffdichte sind besonders gesund, da sie viele komplexe Kohlenhydrate, Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Phytonährstoffe enthalten, aber wenige Kalorien. Von Lebensmitteln mit hoher Nährstoffdichte können wir essen, bis wir rundum satt sind, ohne dick zu werden.

Süßigkeiten, Fast Food und andere Produkte mit viel Weißmehl, Zucker und Fett enthalten bekanntlich viele Kalorien, aber wenig Nährstoffe. Man spricht daher auch von »leeren Kalorien«. Zucker liefert 405 Kilokalorien pro 100 Gramm, aber keine Nährstoffe. Die kalorienreichsten Lebensmittel der Welt sind Öle und Fette mit 880 kcal pro 100 g, sie haben aber eine geringe Nährstoffdichte (Nährstoffe pro Kalorie). >>>



➤ Frische Früchte und Gemüse, grüne Blattgemüse, Kräuter, Hülsenfrüchte, Nüsse und Samen stecken voller Mikronährstoffe und Antioxidantien und bauen daher Entzündungen ab.

➤ Viele pflanzliche Lebensmittel sind sogar regelrechte »Superfoods«, weil sie spezifische, starke entzündungshemmende Antioxidantien enthalten, welche oxidativen Stress und die daraus resultierenden freien Radikale reduzieren. Beispiele sind Kreuzblütler wie Grünkohl, Brokkoli und andere Kohllarten, Grüner Tee, Kräuter und Wildkräuter, Beeren wie Himbeeren, Erdbeeren und Blaubeeren oder Gewürze wie Ingwer und Kurkuma.

➤ Vollkorn wirkt weniger entzündlich als Weißmehlprodukte, da der Blutzuckerspiegel nicht so schnell ansteigt.

➤ Fleisch, Milchprodukte und Eier enthalten einen hohen Anteil an gesättigten Fetten, welche Entzündungen fördern. Eine pflanzliche Vollwertkost enthält die gesunden mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren können das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkte senken. Besonders wichtig ist Omega-3 aus Leinsamen und Leinöl, Walnüssen, Hanfsamen und Hanföl, Rapsöl sowie Algen. Omega-3 ist von großer Bedeutung für den Stoffwechsel, und das Gehirn. Außerdem hemmt Omega-3 Entzündungen.



Profitieren Sie von Lebensmitteln mit hoher Nährstoffdichte

Das Lebensmittel mit dem höchsten Nährstoffgehalt pro Kalorie ist Grünkohl: So enthält er mit 105 mg/100 g doppelt so viel Vitamin C wie Orangen (50 mg/100 g), größere Mengen an Vitamin A und Vitamin K, Calcium und Eisen. Außerdem liefert Grünkohl mit 4,3 g Eiweiß je 100 g bemerkenswert viel Protein, das zudem auch noch sehr hochwertig ist und sogar die Aminosäure Tryptophan enthält (65 mg/100 g). Tryptophan wird im Organismus zum Glücks- und Gute-Laune-Stoff Serotonin umgebaut und zu Melatonin, das beim Einschlafen hilft. Und: Grünkohl enthält Alpha-Linolensäure, die zur Gruppe der Omega-3-Fettsäuren gehört und entzündungshemmend wirkt.

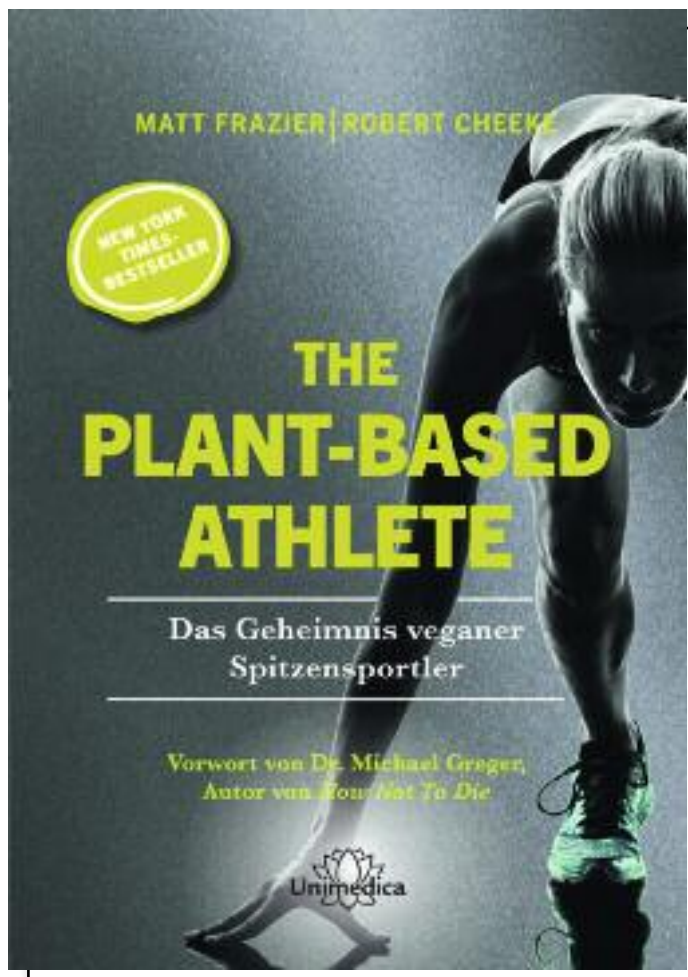
Die geringe Kaloriendichte von Kartoffeln, Süßkartoffeln, Topinambur, Kürbis, Mais, Erbsen, Bohnen, Linsen, Tempeh, Tofu, Vollreis, Vollkorngetreide, Gemüse, grünem Blattgemüse, Kräutern, Früchten und Beeren ermöglicht es Ihnen, sich richtig satt zu essen, ohne zu viele Kalorien aufzunehmen. Gleichzeitig versorgt Sie die hohe Nährstoffdichte dieser Lebensmittel mit komplexen Kohlenhydraten, Aminosäuren, Vitaminen, Mineralstoffen und Phytonährstoffen, die den Körper gesund erhalten, Energie für sportliche Leistungskraft liefern und nach Wettkämpfen oder Training schnelle Regeneration und Muskelaufbau ermöglichen.

Retten Sie die Welt: Essen Sie kein Fleisch!

Es geht um noch mehr als Gesundheit und sportliche Erfolge: »Man kann nicht umfassend gegen Fleisch argumentieren, ohne auch über die negativen Auswirkungen auf den Planeten zu sprechen«, so Matt Frazier und Robert Cheeke. »Abgesehen davon, dass es Ihrem Körper großen Schaden zufügt, ist Fleisch einer der größten Übeltäter, wenn es um die Schädigung der Umwelt geht.« Dazu gehören:

- Klimaerwärmung,
- Verschwendung von Wasser (16.000 Liter Wasser pro Kilo Rindfleisch),
- Vergiftung unserer Lebensgrundlagen: Böden, Gewässer, Grundwasser, Luft,
- Abholzung von Wäldern, Vernichtung von Wiesen
- Vernichtung des Regenwaldes, der Lunge unseres Planeten,
- Zerstörung von Lebensräumen, Vernichtung der Artenvielfalt und damit Zerstörung unserer Lebensgrundlagen.

»The Plant-Based Athlete« ist ein fundierter ganzheitlicher Ratgeber, der zeigt, wie Athletinnen und Athleten mit einer pflanzenbasierten Ernährung sportliche Höchstleistungen vollbringen können - und dabei auch noch aktiven Tierschutz, Naturschutz und Klimaschutz betreiben!



»Generationen von Athleten haben bei ihrem Training auf eine an tierischem Eiweiß reiche Ernährung gesetzt, um größer, stärker und schneller zu werden, alles im Namen eines Wettbewerbsvorteils. Die meisten wissen nicht, dass ihre Anstrengungen, kurzfristig sportlichen Erfolg zu erreichen, oft zu dauerhaften Beschwerden durch eine chronische Krankheit führen. Dieses Buch zeigt, dass die Athleten von heute - von den Top-Stars bis zu den Breitensportlern - erkennen, dass sie ihre kurzfristigen Ziele erreichen können, ohne ihre langfristige Gesundheit zu opfern. Das Ersetzen einer Ernährung mit tierischem Eiweiß durch eine pflanzliche Ernährung schützt nicht nur das Herz, bekämpft Krebs, besiegt Diabetes und verhindert Schlaganfälle, sondern verringert auch Entzündungen, verbessert die Regenerationszeit und kann das Feuer eines Athleten anfachen, zu gewinnen.«

Dr. Columbus Batiste, Interventioneller Kardiologe

Matt Frazier / Robert Cheeke: The Plant-Based Athlete
Das Geheimnis veganer Spitzensportler

Flexi-Cover, 250 Seiten

Unimedica, 2023 · ISBN: 978-3-96257-329-4

Preis: 26,80 Euro



Studie: Vegane Sportler haben genauso viel Kraft und mehr Ausdauer als Fleischesser

Bei vielen Menschen hält sich hartnäckig das Vorurteil, dass Veganer weniger Ausdauer und Kraft als Fleischesser haben. Eine Studie der *Université du Québec* in Kanada zeigt dagegen: Vegane Sportlerinnen und Sportler haben genauso viel Kraft und eine deutlich bessere Ausdauer als Fleischesserinnen und Fleischesser. Dies liegt wohl an der kohlenhydratreichen Ernährung, welche die Muskeln mit mehr Glykogen versorgt, erklärt das Forschungsteam unter der Leitung von Prof. Antony D. Karelis im *European Journal of Clinical Nutrition*. Zudem ist bei Veganern der oxidative Stress geringer und es kommt zu weniger Entzündungen im Körper.

An der Studie nahmen 56 gesunde und sportlich aktive Frauen teil. Die Hälfte der Teilnehmerinnen ernährte sich seit mindestens zwei Jahren vegan. Die andere Hälfte aß mindestens dreimal wöchentlich Fleisch. Beide Gruppen waren hinsichtlich körperlicher Aktivität, Body-Mass-Index, Körperfettanteil und Muskelmasse vergleichbar.

Um die Kraft der Studienteilnehmerinnen zu untersuchen, absolvierten diese Übungen mit einer Bein- und Brustpresse. **Das Ergebnis: Bei den Kraftwerten waren beide Gruppen nahezu identisch.**

Vegane Ernährung: mehr Ausdauer, höhere aerobe Leistungsfähigkeit und geringerer oxidativer Stress

Die Ausdauer untersuchte das Forschungsteam über eine Messung des maximalen Sauerstoffverbrauchs auf dem Fitnessfahrrad. Ergebnis: **Die veganen Sportlerinnen hatten eine bessere Ausdauerzeit bis zur Erschöpfung im Vergleich zu den Fleischesserinnen. Außerdem hatten sie einen deutlich höheren maximalen Sauerstoffverbrauch, also eine höhere aerobe Leistungsfähigkeit.**

Ursache hierfür sei wohl der höhere Kohlenhydratanteil bei veganer Ernährung, vermutet das Forschungsteam. Denn Kohlenhydrate aus Brot, Nudeln oder Reis liefern Energie.



Vollkorn liefert Energie für Kraft und Ausdauer, Früchte stecken voller Antioxidantien und schützen vor Entzündungen.

Komplexe Kohlenhydrate aus Kartoffeln, Vollkorn, Vollreis, Hülsenfrüchten und Nüssen liefern sogar sehr langanhaltende Energie. Andere Studien hatten bereits gezeigt, dass eine kohlenhydratreiche Ernährung die Ausdauer verbessert, weil den Muskeln dadurch mehr Glykogen zur Verfügung steht.

Ein weiterer Grund für die deutlich bessere Ausdauer bei veganen Sportlern ist der geringere oxidative Stress, wodurch es seltener zu Entzündungen kommt als bei Fleischessern.

Oxidativer Stress führt zur Bildung freier Radikale im Körper, die das Immunsystem belasten und zu Entzündungen führen. Entzündungen beschleunigen Alterungsprozesse und können zu Krankheiten wie Arteriosklerose, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Krebs oder Rheuma führen. Antioxidantien aus Früchten, Gemüse, Blattgemüse, Hülsenfrüchten, Vollkorn und Nüssen bekämpfen freie Radikale und verringern den oxidativen Stress. **Wer also viele frische pflanzliche Lebensmittel isst, kann Entzündungen vorbeugen und Entzündungsprozesse abbauen, wodurch sich bei Sportlerinnen und Sportlern die so wichtige Regenerationsfähigkeit verbessert.** ■

Quelle: Boutros GH, Landry-Duval MA, Garzon M, Karelis AD: Is a vegan diet detrimental to endurance and muscle strength? *European Journal of Clinical Nutrition*, 2020 Nov;74(11):1550-1555.
www.nature.com/articles/s41430-020-0639-y



DIE VEGANE BUNDESLIGA BRATWURST



Die BVB-Spieler Mats Hummels, Nationalspieler und Weltmeister von 2014 (mitte), Nationalspieler Karim-David Adeyemi (rechts im Bild) und Nachwuchsnationalspieler Youssoufa Moukoko (links) setzen auf vegane Stadionwurst!

Vegane Bundesliga-Bratwurst

Passend zur Grillsaison: Die Vegane Mühlen Bratwurst der Rügenwalder Mühle ist offizielles Lizenzprodukt der Deutschen Fußball Liga (DFL) - und damit die erste vegane Bundesliga-Bratwurst!

Endlich eine fleischfreie Stadionwurst!

Bayern oder Dortmund? Handspiel oder nicht? Im Fußball gibt es genug Themen, bei denen sich die Fans uneinig sind. Auch die Stadionwurst hat die Fans jahrelang getrennt, denn neben der fleischhaltigen Variante gab es kaum Alternativen für den Grill. Dank der offiziellen veganen Bundesliga-Bratwurst findet nun jeder Fan die richtige kulinarische Spielbegleitung.

»So können Veganer*innen, Flexitarier*innen und Fleischesser*innen jetzt auch Zuhause gemeinsam eine leckere Bundesliga Bratwurst genießen«, erklärt Steffen Zeller, CMO bei der Rügenwalder Mühle. »Denn natürlich gilt auch beim Fußballgucken und auf dem Grill: Am besten schmeckt's, wenn's allen schmeckt!« Die Idee zur veganen Bundesliga-Bratwurst hat die Rügenwalder Mühle mit dem BVB-Vermarktungspartner

SPORTFIVE entwickelt. »An einer nachhaltigeren Ausrichtung der Sportbranche führt kein Weg vorbei«, erklärt Hendrik Schiphorst, Geschäftsführer von SPORTFIVE. »Innovationen wie die vegane Bundesliga-Bratwurst schaffen eine Alternative zur klassischen Stadionbratwurst und bringen viele Fans dazu, überhaupt erst einmal eine fleischfreie Alternative zu probieren.«

»Wurst ist die Zigarette der Zukunft«

Der Geschäftsführer der Rügenwalder Mühle, Christian Rauffus, hatte bereits vor zehn Jahren prophezeit: »Wurst ist die Zigarette der Zukunft.« 2014 begann das Familienunternehmen, vegetarische und vegane Wurst- und Fleisch-Alternativen herzustellen. 2021 wurden bereits mehr vegane und vegetarische Produkte als Fleisch verkauft. Die Rügenwalder Mühle hat damit den Beweis erbracht, dass es einem traditionellen fleischverarbeitenden Unternehmen möglich ist, auf tier-, klima- und umweltfreundliche Produktion umzustellen. »Der Erfolg gibt uns Recht - und spornt uns weiter an. So wollen wir unser pflanzliches Sortiment weiter ausbauen - und auch die vegetarischen Produkte zunehmend auf vegan umstellen.«



VEGAN VOM GRILL

»Was essen Veganer, wenn gegrillt wird?« Diese Frage wurde der britischen Köchin Katy Beskow während ihrer bisher fünfzehn Jahre als Veganerin unzählige Male gestellt. Die Antwort: »Wenn ihr euch von der Idee verabschiedet, dass Grillen und Fleisch (oder Fertiggerichte aus Fleischalternativen) untrennbar zusammengehören, steht euch eine neue Welt offen.« In ihrem neuen Kochbuch »Vegan vom Grill« zeigt Katy Beskow mit 70 kreativen und unkomplizierten Rezepten, dass fleischfrei Gegrilltes hervorragend schmeckt - nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über! Dazu zeigt Katy zahlreiche Tipps und Tricks - damit die Grillparty auch bei blutigen Grill-Anfängerinnen und -Anfängern gelingt. Ob Hauptgericht oder Dessert: »Vegan vom Grill« animiert, den Grill dieses Jahr richtig zum Einsatz kommen zu lassen!

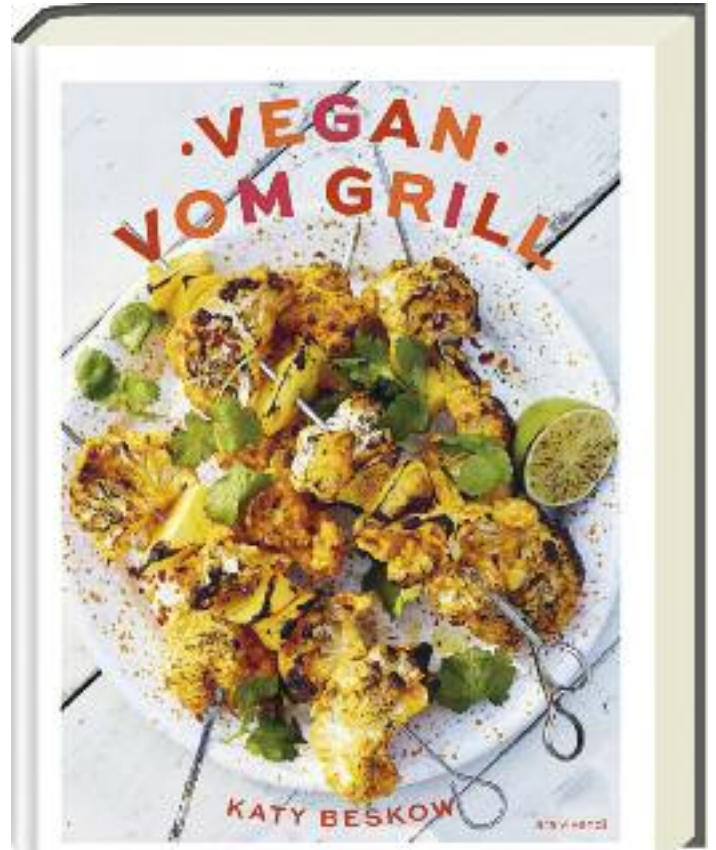
Statt Fleisch-Ersatzprodukten sind bei Katy frisches Obst und Gemüse die Stars auf dem Grill. »Die Zutaten werden auf dem Grill wie verwandelt; die Räucheraromen und die knusprige aber dennoch zarte Konsistenz wecken eure Sinne«, erklärt sie. »Ich bin fest davon überzeugt, dass gegrillte Gerichte grundsätzlich besser schmecken - ihr könnt also kreativ werden!«

70 Rezepte für alle Jahreszeiten

Katy Beskow zeigt mit über 70 Rezepten, wie sich auf dem Grill ganz einfach hervorragende Gerichte zaubern lassen - ob schnell zubereitete Abendessen zu zweit oder ein Festmahl für Freunde und Familie.

Und sie macht uns Lust, gleich heute oder spätestens am nächsten Wochenende Freunde und Familie zu einem Grill-Abend einzuladen. »Es macht Spaß, seine Lieben bei einem Barbecue zu bewirten«, schreibt sie. »Anstatt in der engen Küche vor euch hin zu arbeiten, genießt ihr draußen beim Brutzeln die Gesellschaft, gönnt euch einen kühlen Drink und sammelt, hoffentlich sogar bei strahlendem Sonnenschein, unzählige Erinnerungen. In diesem Rahmen lässt sich veganes Essen auch wunderbar in entspannter Atmosphäre präsentieren.«

Grill oder Barbecue-Ausrüstung können aber nicht nur bei einem festlichen Grill-Abend ein- oder zweimal im Jahr zum Einsatz kommen, sondern regelmäßig, um auch ohne einen besonderen Anlass einfach das Abendessen darauf zuzubereiten: »Kochen fühlt sich manchmal nach Pflichtveranstaltung an«, so Katy Beskow. »Dann solltet ihr den leicht angestaubten Grill



Katy Beskow: Vegan vom Grill

Gebunden, 160 Seiten

ars vivendi, 2023 · ISBN-13: 9783747204542

Preis: 24,- Euro

hervorholen, (wortwörtlich) das Feuer entzünden, draußen kochen und die Zutaten mit Aromen verfeinern, die bei keiner anderen Zubereitungsart entstehen.«

Von Aubergine mit Tamarinde und Teriyaki-Tofu mit grünem Grillgemüse über Rauchige Paella mit Riesenbohnen und Oliven oder Blumenkohl und Mango in würziger Joghurtmarinade bis hin zu Besonderheiten wie Gegrillte Wassermelone mit grünem Thai-Curry und einem abschließenden Barbecue Banoffee Pie ist nicht nur für jeden Anlass und Geschmack, sondern auch für alle Jahreszeiten genau das Richtige dabei.

»Freiheit für Tiere« stellt Ihnen auf den folgenden Seiten drei Rezepte für die tierfreundliche Grillsaison vor:

- Blumenkohl und Mango in würziger veganer Joghurtmarinade
- Rauchige Paella mit Riesenbohnen und Oliven
- Gegrillte Wassermelone mit grünem Thai-Curry

>>>



BLUMENKOHLE UND MANGO IN WÜRZIGER JOGHURTMARINADE

»Mariniert die Blumenkohlröschen in pikant gewürztem Joghurt, bevor ihr sie auf den Grill legt.
Bei dieser simplen Zubereitung nimmt der Blumenkohl all die Aromen auf.«

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

6 EL ungesüßter Natur-Sojajoghurt
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL milde Currypaste (vegan)
1/2 TL gemahlene Kurkuma
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise getrocknete Chiliflocken
Meersalz
1 kleiner Kopf Blumenkohl, Blätter entfernt
und in 16 mundgerechte Röschen zerteilt
2 feste Mangos, geschält und
in 12 mundgerechte Stücke gewürfelt
frisch gepresster Saft von 1/4 unbehandelter
Zitrone
1 kleine Handvoll Koriandergrün,
frisch geschnitten

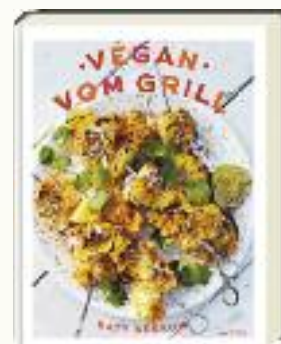
ZUBEREITUNG · BARBECUEGARTEMPERATUR: mittlere Hitze

1 Joghurt, Öl, Currypaste, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chiliflocken und eine Prise Meersalz in einer großen Schüssel gründlich vermengen.
2 Die Blumenkohlröschen zufügen und mit der Marinade bedecken. Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Deckel abdecken und den Blumenkohl 2 Stunden marinieren.
3 Überschüssige Joghurtmarinade abschütteln und die Röschen abwechselnd mit Mangostücken auf vier Metallspieße stecken (je 4 Blumenkohlröschen und 3 Mangostücke).
4 Die Spieße auf den heißen Rost legen und 12–15 Minuten grillen. Mehrfach wenden, sodass sie rundum angebräunt werden. Vom Grill nehmen, dann Blumenkohl und Mango vorsichtig von den Spießen schieben. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Koriandergrün bestreuen.

HEISSER TIPP

Während des Grillens werden die Mangostücke weich und klebrig. Nehmt deshalb am besten noch nicht ganz reife Mangos, die sich gut aufspießen lassen und beim Grillen nicht herunterfallen.

Aus:







RAUCHIGE PAELLA

MIT RIESENBOHNEN UND OLIVEN

»Für Paella eignet sich der Grill bestens, da ihr bei hoher Hitze zuerst das Gemüse rösten könnt, bevor die Temperatur dann sinkt und der Reis die Safranbrühe aufnehmen kann. So entsteht in geselliger Runde ein wunderbar sommerliches Gericht. Nehmt eine tiefe Paellapfanne aus Edelstahl und die frischesten Zutaten, die ihr auftreiben könnt. Ich liebe die zarten spanischen Riesenbohnen (Limabohnen), die in diesem Rezept zum Einsatz kommen. Achtet auf Safran von guter Qualität, der dem Gericht ein köstliches Honigaroma verleiht. Dazu serviert ihr ein erfrischendes Glas Sangria.«

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Prise Safranfäden
- 800 ml heiße Gemüsebrühe
- 6 Mini-Paprikaschoten (verschiedene Farben)
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 unbehandelte Zitrone, halbiert
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Oregano
- 300 g Bomba-Paella-Reis
- 400 g Riesenbohnen (aus dem Glas oder der Dose), abgespült und abgetropft
- 8 entsteinte grüne Oliven, in Ringe geschnitten
- 1 Handvoll glatte Petersilie, frisch geschnitten
- 1 kleine Handvoll Dillspitzen, frisch geschnitten
- Meersalz

Aus:



ZUBEREITUNG · BARBECUEGARTEMPERATUR: starke Hitze

- 1 Den Safran in einem Krug in die heiße Gemüsebrühe einrühren und durchziehen lassen.
- 2 Paprikaschoten und Zucchini mit 1 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen.
Das Gemüse mit den Zitronenhälften auf den heißen Rost legen und 2–3 Minuten von jeder Seite grillen, bis sich Röststreifen bilden. In einer Schüssel beiseitestellen.
- 3 Restliches Olivenöl in eine schmiedeeiserne Paellapfanne (30 cm Ø) träufeln und die Pfanne auf den Grill stellen.
Die Zwiebel ins heiße Öl geben und 5–7 Minuten anbraten, bis sie weich ist.
- 4 Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver und Oregano zugeben und unter häufigem Rühren weitere 3–5 Minuten braten, bis sich das Aroma entfaltet.
- 5 Den Reis einrühren und einige Minuten gut unterheben.
Dann die Hälfte der Safranbrühe zugießen.
Die Pfanne mit Alufolie abdecken oder den Deckel des Grills auflegen. 15–20 Minuten grillen, bis der Großteil der Brühe aufgesogen ist. Übrige Brühe und Riesenbohnen zufügen und weitere 10 Minuten garen, bis die Brühe eingezogen ist.
- 6 Das Gemüse darauf verteilen und die Zitronenhälften darüber auspressen.
Mit Oliven, Petersilie und Dill garnieren. Mit 1 Prise Salz abschmecken, vom Grill nehmen und vor dem Verzehr 5–10 Minuten ziehen lassen.

HEISSER TIPP

Bereitet alle Zutaten vor, bevor ihr mit dem Grillen beginnt. So könnt ihr die Paella unkompliziert draußen zusammenstellen und habt alles zur Hand.

FREIHEIT FÜR TIERE
Lifestyle: Tierfreundlich Grillen





GEGRILLTE WASSERMELONE

MIT GRÜNEM THAI-CURRY

»Wer noch nie gegrillte Wassermelone probiert hat, wird von der fleischigen Konsistenz verblüfft sein, die man bei Obst nicht unbedingt erwartet - auf dem cremigen Kokoscurry zudem ein richtiger Hingucker. Ich koche gern Outdoor-Curry, denn da macht nicht nur das Essen Spaß, sondern auch die Zubereitung!«
Dazu Reis, Reissalat oder ganz einfach Brot servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl, plus 1 EL zum Bestreichen
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 rote Chilischote, entkernt und in feine Ringe geschnitten
- 8 Stangen Baby-Brokkoli (auch Broccolini oder Bimi; langstielige Brokkolisorte)
- 8 Stangen grüner Spargel, holzige Enden entfernt
- 8 Zuckerschoten, längs halbiert
- 4 Baby-Maiskölbchen, längs halbiert
- 4 EL Edamamebohnen (frisch oder TK)
- 1 gehäufte EL grüne Thai-Currypaste (vegan)
- 400 ml Kokosmilch (aus der Dose)
- 1 EL Sojasauce
- 1/2 Wassermelone, längs in 3 Spalten und Fruchtfleisch in 1 cm breite Dreiecke geschnitten
- 2 unbehandelte Limetten, halbiert
- Meersalz
- 1 Handvoll gesalzene Erdnusskerne, grob gehackt
- 1 Handvoll Koriandergrün, frisch geschnitten

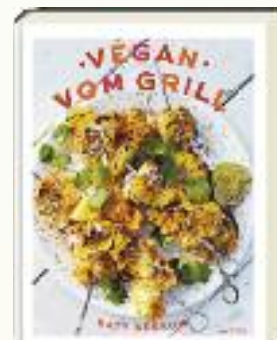
ZUBEREITUNG · BARBECUEGARTENPERATUR: mittlere Hitze

- 1 Eine für den Grill geeignete schmiedeeiserne Pfanne (30 cm Ø) auf dem Grill erhitzen und 1 EL Öl hineingeben. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili darin verteilen und 1–2 Minuten anbraten.
- 2 Brokkoli, Spargel, Zuckerschoten und Baby-Maiskölbchen zufügen und unter häufigem Rühren 2–3 Minuten braten.
- 3 Edamamebohnen und Thai-Currypaste untermischen. Die Kokosmilch zugießen und alles 15–20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Sojasauce einrühren.
- 4 Inzwischen die Wassermelone mit etwas Öl bestreichen und auf den Rost legen. 4–5 Minuten grillen, bis sich Röststreifen bilden. Mit der Grillzange wenden und von der anderen Seite weitere 4–5 Minuten grillen. Die Limetten mit der Schnittseite nach unten auf den Rost legen und 3–5 Minuten anbräunen.
- 5 Wassermelone und Limette mit 1 Prise Meersalz bestreuen. Die Melone auf das Curry legen. Mit Erdnüssen und Koriandergrün bestreuen und mit den Limettenhälften zum Auspressen servieren.

HEISSER TIPP

Das Thai-Curry lässt sich leicht auf dem Grill zubereiten. Ihr solltet nur alle Zutaten vorbereitet und zur Hand haben. Oder ihr bereitet das Curry im Voraus auf dem Herd zu und garniert es dann nur noch mit der gegrillten Wassermelone.

Aus:



FREIHEIT FÜR TIERE
Lifestyle: Tierfreundlich Grillen





Die vegane Backbibel

Toni Rodríguez' vegane Patisserie ist eine Klasse für sich. Dafür hatte er über zwei Jahrzehnte geforscht und neue Rezepturen entwickelt, deren Geheimnisse er jetzt in seinem ersten Buch »Die vegane Backbibel« verrät.

In über 100 Rezepten mit Schritt-für-Schritt-Fotografien leitet er leicht verständlich zum Backen der veganen Meisterwerke an. So gelingen Biskuitrollen, Torten und Tortenschnitten, Donuts, Tiramisu, Brioche und Tartes,





Ob fluffige Zimtschnecken aus Orangen-Hefeteig, gefüllt mit einer Creme aus Zimt, Walnüssen und Rosinen (Bild oben) oder Waffeln nach Lütticher Art mit Schoko und Karamell (Bild unten): Mit Toni Rodríguez' veganer Patisserie werden süße Wünsche wahr!

Cheesecake, Flans (die normalerweise aus Unmengen an Eiern bestehen) und Macarons (ein französisches Baisergebäck, das hauptsächlich aus Eischnee besteht) 100% tierfreundlich. Mit seinem ersten Buch »Die vegane Backbibel« führt Toni Rodríguez Hobbybäcker und Profis in die hohe Kunst der veganen Patisserie ein. Dieses Meisterwerk lässt nicht nur die Herzen von Veganerinnen und Veganern höher schlagen!

Nach Paul McCartney-Konzert: Mit 17 Jahren Veganer

»Wenn mir mit 16 Jahren jemand gesagt hätte, dass ich in einigen Jahren Konditor, Koch und außerdem Veganer sein würde, hätte ich gedacht, er macht sich über mich lustig«, erzählt Toni Rodríguez zu Beginn seines Buches. Ein Jahr später, mit 17, entschied er sich vegan zu leben. Das war im Jahr 2003: Seine Schwester Diana, die bereits Vegetarierin und Tierrechtsaktivistin war, schenkte Toni eine DVD mit einem Paul McCartney-Konzert. Diana legte die DVD ein, während Toni (wie so oft) Fleisch aß. »Wir waren Beatlemaniacs und es spielten andere sehr gute Künstler«, erinnert sich Toni. »Was dann geschah, änderte mein Leben für immer: Am Ende des Konzertes zeigten sie Bilder von ausgebeuteten Tieren. Ich schob den Teller beiseite und beschloss, nie wieder Fleisch zu essen.« (Diana hatte Toni das Konzert »Paul McCartney & Friends« geschenkt, bei dem sich Stars gemeinsam mit der Tierrechtsorganisation PETA für Tiere stark machen.)

Toni Rodriguez entdeckt seine Liebe zur veganen Bäckerei

2004 backte Toni Rodríguez seine erste vegane Torte. »Ein Desaster«, berichtet er. »Damals war es nahezu unmöglich, Informationen darüber, wie man vegan backt, oder entsprechende Rezepte zu bekommen.« Und so begann Toni damit, jede Woche verschiedene süße Gebäcke mit rein veganen Zutaten auszuprobieren. Schließlich brach er sein Informatik-Studium ab und begann in einem vegetarischen Restaurant zu arbeiten. »Mit kaum 20 Jahren hatte ich eine so große Liebe und Besessenheit für die vegane Küche und Bäckerei entwickelt, dass ich 16 Stunden am Tag sieben Tage die Woche arbeitete, um so viel wie möglich zu lernen.« >>>





Toni Rodríguez startet seine vegane Konditorei »Lujuria Vegana«

Parallel startete Toni Rodríguez sein eigenes Projekt, die vegane Konditorei »Lujuria Vegana«. Er flog in die USA, wo es bereits verschiedene vegane Bäckereien mit einigen Jahren Erfahrung gab. »Der Erfolg, den sie hatten, überraschte mich. Es war ein Paradies, sich das eines Tages in Europa vorzustellen, war schwer.« Die Backwaren waren natürlich durch und durch amerikanisch: Zimtschnecken, Chocolate Bombs, Cheesecake. »In meinen Anfängen backte ich hauptsächlich amerikanische Süßwaren. Mit der Zeit aber wandte ich mich immer mehr auch der französischen Patisserie zu. Schließlich fing ich an, beide zu kombinieren und meine eigenen Kreationen zu erschaffen: Die Füllung amerikanischer Zimtschnecken besteht nur aus Fett, Zucker und Zimt; dagegen habe ich in Paris solche gesehen, die mit Mandelcreme gefüllt waren. So kreierte ich meine eigene, individuelle Variante aus fluffigem Hefeteig mit einer Cremefüllung aus Mandeln und Zimt.«

Toni Rodríguez arbeitete intensiv daran, die süße vegane Bäckerei auf das Niveau der gehobenen Patisserie zu heben. Weil die Kundennachfrage bei »Lujuria Vegana« stetig anstieg, beschloss er 2009, sich ausschließlich seiner eigenen veganen Konditorei zu widmen. Morgens bereitete er die zum Verkauf bestimmten Backwaren zu, nachmittags arbeitete er an der Forschung und Entwicklung neuer Rezepturen. »Lujuria Vegana« entwickelte sich zur ersten großen Konditorwerkstatt Europas, die vegane Macarons, Desserts, Torten, Cupcakes und Kleingebäck herstellte und in ganz Europa verkaufte. »Mit unseren Produkten erreichten wir jede Art von Kunden: Veganer, Vegetarier, Angehörige bestimmter Religionen, Allergiker gegen Ei und Milch, Leute mit Unverträglichkeiten gegen einzelne Produkte und ebenfalls all jene, die Süßes liebten«, berichtet Toni Rodríguez in »Die vegane Backbibel«.

Forschung und Entwicklung immer neuer veganer Rezepturen

Die Forschung und Entwicklung neuer Rezepturen war und ist für Toni Rodríguez immer ein Schwerpunkt: »Mit den Jahren lernten wir, dass der Verzicht auf Eier und Milchprodukte den Geschmack, den wir in einer Rezeptur erreichen wollen, besser hervorhebt. Der Ei-Geschmack ebenso wie der von Milchprodukten dominierte in Süßwaren und überdeckt den anderer Zutaten, beispielsweise den von Haselnuss in einer Haselnussahne oder den von Schokolade in einer Schokoladenfüllung. Und dasselbe passiert in Biskuits, Mousses, Keksen usw. Beim Arbeiten mit Wasser sowie mit neutralen Pflanzenölen und alternativen Verdickungsmitteln erreichten wir, dass der Geschmack, den wir in einer Rezeptur hervorheben wollen,

deutlich kräftiger wurde. Es kostete viele Jahre und Stunden an Forschung, aber es ist eine wertvolle Arbeit, die sich nicht bepreisen lässt, vor allem wenn man sieht, dass die Zeit, die man der Entwicklung einer Textur oder Rezeptur gewidmet hat, Früchte trägt.« So entstanden viele, viele Rezepte und Rezepturen für selbstgemachte Grundzutaten wie vegane Schlagsahne, Buttercreme, Englische Creme, Tortenguss oder Karamellcreme.

Eröffnung einer veganen Konditorschule: Die »Toni Rodríguez Academy«

2018 beschlossen Toni Rodríguez und seine Partnerin Sara, in Barcelona mit der »Toni Rodríguez Academy« eine eigene vegane Konditorschule zu eröffnen: »um all unser Wissen in Präsenz- und Onlinekursen weiterzugeben und zudem weiterhin viel Zeit in die Forschungs- und Entwicklungsarbeit zu investieren, um immer neue Rezepturen zu kreieren«.

Eine bessere Welt für uns alle schaffen

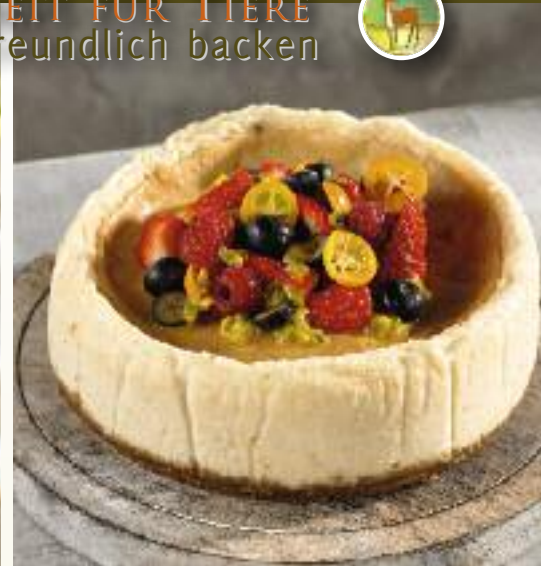
Was treibt Toni Rodríguez und sein Team an, immer neue leckere vegane Rezepte zu entwickeln? »Die vegane Patisserie kommt ohne Zutaten aus, die von Tieren stammen oder mit deren Ausbeutung im Zusammenhang stehen«, erklärt er. »Wir wissen, dass der Konsum von Produkten tierischen Ursprungs die Umwelt auf unserem Planeten belastet, das Leid der Tiere nicht zu vergessen. Wir sind daher der Meinung, dass wir mit dem Verzicht auf solche Zutaten eine bessere Welt für uns alle schaffen.«

»Die vegane Backbibel« profitiert von zwei Jahrzehnten Erfahrung

Mit »Die vegane Backbibel« von Toni Rodríguez können Hobbybäcker und Profis von zwei Jahrzehnten Erfahrung mit der süßen veganen Bäckerei profitieren: von der französischen, italienischen, spanischen und belgischen Pâtisserie über beliebte amerikanische Süßgebäcke wie Donuts, Zimtschnecken, Cookies, Cheesecake und Pecan Pie, britische Apple Pies und Blaubeer-Scones bis zu deutschen und österreichischen Konditorspezialitäten wie Sachertorte, Schokoladenbiskuittorte, Biskuitrolle und gefüllten Krapfen. Dazu kommen Trüffel, Pralines, Schokoladen, Karamell und Flapjacks und Riegel.

In einem Einführungskapitel erläutert Toni Rodríguez die Theorie zu den veganen Zutaten: Wie werden Eier und Milchprodukte in der veganen Bäckerei ersetzt? Außerdem erfahren wir Wissenswertes über Geliermittel, Schaumbildung, gerührte und aufgeschlagene Teige und vieles mehr.

Es folgt ein Kapitel mit Grundrezepten für selbst zubereitete vegane Milch, Schlagsahne, Buttercreme, Konditorcreme, Tortenguss, glutenfreien Mehl-Mix, Praliné-Paste und Konfitüre.



Bilder oben: »Freiheit für Tiere« stellt Ihnen auf den folgenden Seiten drei köstliche Rezepte aus »Die vegane Backbibel« vor: Millionaire's Shortbread, Apple Pie und Cheesecake.

Im Kapitel »Rührteige« stellt Toni Rodríguez Rezepte für Zitronen-, Schokoladen- und Marmorkuchen, Brownies, Muffins, Bananenbrot, Mandelkuchen, weichen Ingwer-Kirschkuchen und glutenfreien Aprikosenkuchen vor.

Im Kapitel »Hefe, Plunder und Blätterteige« finden Sie Rezepte für klassische französische Brioche und Orangen-Brioche, Croissants, Pain au Chocolat, Mille-feuille (eine französische Spezialität aus geschichtetem Blätterteig und Vanillecreme) und verschiedene Blätterteigkuchen, Zimtschnecken, verschiedene Donuts, Berliner Pfannkuchen mit Konfitüre bis hin zu Stollen. Alle etwas komplizierteren Rezepte sind über mehrere Seiten aufwändig mit zahlreichen Schritt-für-Schritt-Fotos erläutert, so dass die Spezialitäten garantiert gelingen!

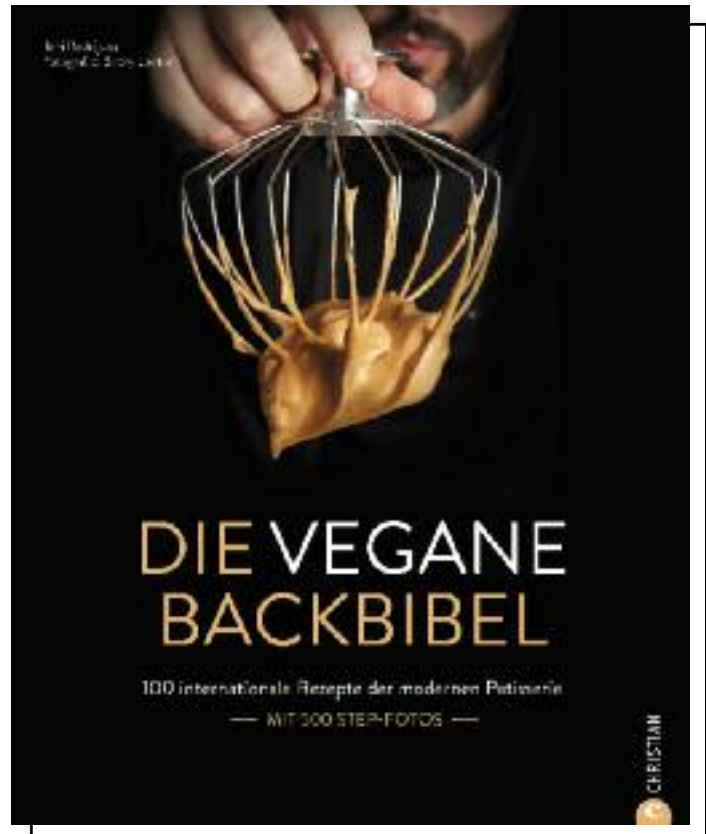
Rezepte für Waffeln, Scones, Shortbread, Riegel und Flapjacks, verschiedene Cookies und Kekse, Tartes, Pies und Crostata (ein italienischer Mürbeteigkuchen) finden sich in den Kapiteln »Kleingebäck zum Snacken« und »Kekse und Mürbeteiggebäck«.

Toni Rodríguez' Spezialität sind Macarons (eine französische Spezialität aus Baiser) und Petits Fours, denen er ein eigenes Kapitel widmet: mit Vanille, Schokolade, Pistazien, Himbeeren...

Im Kapitel »Schokolade« werden Rezepte für Schoko-Aufstrich, Schokoladen-Tafeln, Schoko-Riegel und Trüffel vorgestellt.

Das Highlight kommt zum Schluss: Toni Rodríguez' Torten-Rezepte. Von einer dreistöckigen Kakao-Biskuit-Torte mit Erdnuss-Creme über Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Ópera-Tortenschnitten, Kokos Biskuit-Törtchen, Kirsch-Galette und New York Cheesecake bis zu Himbeer-Biskuit-Rolle und Sachertorte bleiben keine süßen Wünsche offen! >>>

Toni Rodríguez' Rezepte im Internet:
Vegan Pastry Academy (in englischer/spanischer Sprache):
wildsliceacademy.com · [instagram.com/tonirodriguezlv](https://www.instagram.com/tonirodriguezlv)



Das ultimative vegane Backbuch!

Ob Kekse, Petit Fours, Hefe- und Blätterteiggebäck, Rührkuchen oder Torten: Die stylish aufgemachte vegane Backschule von Toni Rodríguez leitet mit 500 Schritt-für Schritt-Fotografien perfekt an. **Mit ausführlichem Theorie-Teil für Hobbybäcker und Profis!**

Toni Rodríguez: Die vegane Backbibel
100 internationale Rezepte der modernen Patisserie
Hardcover, 320 Seiten · mit über 100 großformatigen Fotos
und über 500 Schritt-für-Schritt-Fotografien
Christian 2022 · ISBN-13: 978-3-95961-736-9

Preis: 49.99 €



MILLIONAIRE'S SHORTBREAD

KEKSBODEN MIT KAREMELL, BEDECKT MIT EINER VOLLMILCHSCHOKOLADENGLASUR.

ZUTATEN für Für 1 Backrahmen (20 x 20 cm)

KEKSBODEN

160 g Weizenmehl Type 405
60 g brauner Zucker
1 g Salz
120 g Margarine

KAREMELL

175 g Glukosesirup
175 g Zucker
185 g heißes Wasser
140 g Kokosöl
2 g Salz
8 g Sojalecithin

SCHOKOLADENGLASUR

125 g vegane Schokolade («Vollmilch»)
10 g Sonnenblumenöl

FERTIGSTELLUNG

Keksboden mit Karamellschicht
Schokoladenglasur

TIPPS

Sie können die helle Schokolade durch eine andere Sorte oder Kuvertüre ersetzen. Wenn Sie statt des braunen Zuckers Kokosblütenzucker verwenden, wird der Geschmack des Keksbodens kräftiger.

Aus:



ZUBEREITUNG

KEKSBODEN

Das Mehl, den Zucker und das Salz in einer Schüssel vermischen. Die Margarine zugeben und die Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. In einen Backrahmen (20 x 20 cm) legen und mit den Fingern gleichmäßig darin verteilen.

Bei 180 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen. Anschließend bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

KAREMELL

Den Glukosesirup und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis die Mischung karamellisiert. (Die ideale Temperatur beträgt 195°C.) Anschließend das heiße Wasser nach und nach einrühren. Die Mischung glatt rühren und auf 105°C temperieren.

Die Masse in einen hitzebeständigen Rührbecher geben. Das Kokosöl, das Salz und das Sojalecithin hinzufügen und mit dem Pürierstab glatt rühren. Danach abkühlen lassen und erneut aufmixen, bis das Karamell eine Temperatur von 35°C erreicht.

Das fertige Karamell über den Keksboden im Backrahmen geben, gleichmäßig verstreichen und über Nacht bei Zimmertemperatur erkalten lassen.

SCHOKOLADENGLASUR

Die Schokolade auf 45 °C erhitzen und schmelzen. Dann das Sonnenblumenöl hinzufügen und die Mischung glatt rühren. Auf 25 °C abkühlen lassen.

FERTIGSTELLUNG

Den Backrahmen um den Keksboden mit Karamellschicht entfernen. Die Schokoladenglasur über der Karamellschicht verteilen und etwas kristallisieren lassen. Die Ränder abschneiden. Das Gebäck in beliebig große Stücke schneiden. Zimmerwarm servieren.

HALTBARKEIT

Halten sich bei Zimmertemperatur 1 Woche. Verwenden Sie zur Aufbewahrung ein luftdicht schließendes Gefäß, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.





APPLE PIE

TARTE MIT WÜRZIGER APFELFÜLLUNG UNTER EINER KNUSPRIGEN TEIGDECKE.

ZUTATEN für 1 Kuchen (22 cm Durchmesser) ZUBEREITUNG

MÜRBETEIG

340 g Weizenmehl Type 405
7 g Salz
225 g Margarine
100 g Wasser

APFELFÜLLUNG

1,5 kg Äpfel (Golden Delicious)
110 g brauner Zucker
14 g Tapiokastärke
30 g Maismehl
3 g Salz
1,5 g Apple Pie Spice
oder Bratapfel-Gewürzmischung
40 g frisch gepresster Zitronensaft
70 g frische Brombeeren (optional)

FERTIGSTELLUNG

gekühlter Mürbeteig
Apfelfüllung
brauner Zucker

MÜRBETEIG

Das Mehl, das Salz und die Margarine zu einer homogenen Masse verkneten. Das Wasser nach und nach einarbeiten. Kneten, bis ein kompakter Teig entstanden ist. In Frischhaltefolie gewickelt über Nacht kalt stellen.

APFELFÜLLUNG

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker, die Tapiokastärke, das Maismehl, das Salz und die Gewürzmischung in einer Schüssel vermischen.

Die Mischung mit den Äpfeln vermengen.

Dann den Zitronensaft hinzufügen und untermischen.

Die Füllung für 10–15 Minuten kalt stellen.

Anschließend die Brombeeren nach Belieben mit der Füllung vermengen.

FERTIGSTELLUNG

Den Teig 3–4 mm dick ausrollen und einen Kreis (etwa 26 cm Durchmesser) ausschneiden. Damit eine Pie-Form (22 cm Durchmesser) auskleiden. Den übrigen Teig zum Bedecken der Pie beiseitestellen.

Die ausgekleidete Kuchenform für 5 Minuten tiefkühlen.

Danach den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Die Apfelfüllung in die Backform füllen und mit dem übrigen Teig bedecken. Diesen mehrfach mit einer Gabel einstechen oder mittig über Kreuz einschneiden.

Den Kuchen mit etwas braunem Zucker bestreuen und bei 170 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 40–50 Minuten backen.

SERVIEREN

Zimmerwarm, leicht erwärmt oder gekühlt servieren.

HALTBARKEIT

Hält sich bei Zimmertemperatur 2–3 Tage, im Kühlschrank 3–4 Tage. Kann auch bis zu 3 Monate eingefroren werden. Verwenden Sie dafür ein luftdicht schließendes Gefäß oder decken Sie es gut mit Frischhaltefolie ab, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Aus:



FREIHEIT FÜR TIERE
Lifestyle: Tierfreundlich backen





CHEESECAKE

NEW YORK CHEESECAKE MIT KOKOS-ZIMT-KEKSEN.

ZUTATEN für 1 Kuchen (22 cm Durchmesser)

KUCHENBODEN

200 g Mürbeteig, gebacken (Rezept S. 52)*
80 g Margarine
1 g Salz
1 g gemahlener Zimt
20 g Kokosraspeln

SELBSTGEMACHTER VEGANER FRISCHKÄSE

500 g Cashewkerne
160 g Wasser plus mehr zum Einweichen
30 g Zitronensaft
1 g Salz

CHEESECAKE-MASSE

750 g veganer Frischkäse (*selbstgemacht siehe oben oder ein fertiges Produkt*)
300 g Zucker
15 g Vanilleextrakt
375 g Sojajoghurt
75 g Maismehl
12 g Zitronensaft
1,3 g Salz

FERTIGSTELLUNG

gebackener Cheesecake
Konfitüre nach Geschmack
frische Früchte

* *alternativ: 200g gekaufte fertige vegane Kekse/Cookies*

Aus:



ZUBEREITUNG

KUCHENBODEN

Den Mürbeteig in einem Food Processor (Küchenmaschine) mahlen. Die Margarine auf 45 °C erhitzen und schmelzen. Beides mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Den Boden einer runden Kuchenform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier bespannen und die Mürbeteigmasse darauf verteilen. Bei 170 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 8 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kalt stellen.

SELBSTGEMACHTER VEGANER FRISCHKÄSE

Die Cashewkerne für 8 Stunden in Wasser einweichen. Anschließend abgießen und die Cashewkerne mit dem Wasser, dem Zitronensaft und dem Salz in einen Food Processor zu einem sehr feinen, cremigen Mus ohne Stückchen mahlen. Den Cashew-Frischkäse in eine Frischhaltedose füllen und vor der Verwendung für mindestens 12 Stunden kalt stellen.

CHEESECAKE-MASSE

Den Frischkäse, den Zucker und den Vanilleextrakt in der Küchenmaschine 5 Minuten verrühren. Den Sojajoghurt mit dem Maismehl, dem Zitronensaft und dem Salz in einer Schüssel glatt rühren. Die Sojajoghurt-Maismehl-Mischung zur Frischkäsemasse geben und 2 Minuten unterrühren. Die Masse auf den Kuchenboden geben. Die (abgedichtete) Backform in ein tiefes Backblech stellen. Heißes Wasser angießen, sodass die Form im Wasser steht. Der Cheesecake sollte unbedingt im Wasserbad gebacken werden. Das macht ihn besonders cremig. Den Cheesecake bei 140 °C (Umluft) im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen 1 Stunde abkühlen lassen. Den Cheesecake für 12 Stunden kalt stellen. Gut gekühlt servieren.

FERTIGSTELLUNG

Den Cheesecake mit Konfitüre (meine Favoriten sind Blaubeer- und Himbeerkonfitüre) und frischen Früchten garnieren.

HALTBARKEIT

Hält sich im Kühlschrank 4-5 Tage. Kann auch - ohne Früchte und Konfitüre - eingefroren werden. Verwenden Sie dafür ein luftdicht schließendes Gefäß oder decken Sie es gut mit Frischhaltefolie ab, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.





Was können Sie tun, wenn Sie Zeuge von Tierquälerei werden?

Nach § 2 des Tierschutzgesetzes gilt:

Wer ein Tier hält, betreut oder zu betreuen hat,

1. muss das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechend angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen,
2. darf die Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränken, dass ihm Schmerzen oder vermeidbare Leiden oder Schäden zugefügt werden,
3. muss über die für eine angemessene Ernährung, Pflege und verhaltensgerechte Unterbringung des Tieres erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügen.

Ob die Tiere »der Art entsprechend gehalten« werden, wird bei einigen Nutztierarten durch Haltungsverordnungen (z.B. Schweineverordnung) geregelt. Der Begriff »der Art entsprechend« wird allerdings in der Praxis sehr »großzügig« ausgelegt.

Tierquälerei - was nun?

1. Versuchen Sie herauszufinden, wem die Tiere gehören und mit dem Besitzer Kontakt aufzunehmen. Versuchen Sie, das Gewissen zu erreichen - schließlich wollen Sie in erster Linie den Tieren helfen und nicht den Leuten schaden. Vielleicht sind die Tierhalter überfordert und brauchen Hilfe? **Wenn Lebensgefahr für das Tier besteht, rufen Sie sofort die Polizei!**

2. Zeigt sich der Tierhalter uneinsichtig, wenden Sie sich an das Veterinäramt (meist Teil des Landratsamtes). Dokumentieren Sie den Tatbestand möglichst genau mit Fotos, Filmaufnahmen, Zeugenaussagen. Denn in Fällen von Tierquälerei werden Tatbestände oft schnell vertuscht oder geleugnet. **Wichtig: Geben Sie Beweismaterial nie ohne Kopie aus der Hand!**

3. Sprechen Sie parallel dazu mit der Polizei und erstatten Sie gegebenenfalls Anzeige wegen Tierquälerei. Berufen Sie sich auf § 2 des Tierschutzgesetzes, nach dem der Tierhalter verpflichtet ist, die Tiere der Art entsprechend zu versorgen. Zeigen Sie auch der Polizei Ihre Fotos. Jeder hat übrigens das Recht, dass seine Aussage vertraulich (anonym) behandelt wird.

4. Sie können Anzeige gegen den Halter bei der zuständigen Polizeidienststelle oder direkt bei der Staatsanwaltschaft erstatten. Dies ist mit keinen Kosten verbunden und dazu brauchen Sie auch keinen Anwalt. Lassen Sie sich ein Aktenzeichen geben und fragen Sie nach, was aus der Anzeige geworden ist.

5. Wenden Sie sich mit Ihren Fotos und Ihrem Bericht an die regionale Presse. Öffentlicher Druck wirkt manchmal Wunder!

**Weitere Informationen: www.juraforum.de/ratgeber/tierschutz/
Formular, um Tierquälerei an die Tierrechtsorganisation PETA zu melden: www.peta.de/whistleblower**

Die Pflichten der Amtstierärzte

Sie haben dem Amtstierarzt einen Verstoß gegen das Tierschutzgesetz gemeldet und er will nicht aktiv werden? Dazu ist er aber verpflichtet! Hilfreich ist hierzu ein im Auftrag der hessischen Landestierschutzbeauftragten erstelltes Rechtsgutachten von Rechtsanwalt Rolf Kemper über »Die Garantenstellung der Amtstierärztinnen und Amtstierärzte im Tierschutz«. Im Ergebnis wird festgestellt, dass die Amtstierärzte »Beschützergaranten« für das Wohl der Tiere und die Einhaltung des Tierschutzrechts sind und als solche verpflichtet, gegen tierschutzrechtswidrige Handlungen und Zustände einzuschreiten.

Rechtsgutachten »Die Garantenstellung der Amtstierärztinnen und Amtstierärzte im Tierschutz« im Auftrag des Hessischen Ministeriums für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz«, vorgelegt von Rechtsanwalt Rolf Kemper, Berlin, Sept. 2006

<http://freiheit-fuer-tiere.de/artikel/zeuge-von-tierquaelerei.html>

Tierquälerei bei der Jagd, Bedrohung durch Jäger, Haustier erschossen?

1. Wenn Sie Tierquälereien bei der Jagd beobachten, beim Spaziergang oder auf Ihrem Grundstück durch Jäger bedroht werden oder Ihr Haustier verletzt oder getötet wurde, rufen Sie die Polizei. Erstellen Sie im Bedarfsfall Anzeige wegen Tierquälerei oder Bedrohung. Wenden Sie sich auch an das Ordnungsamt und an die untere Jagdbehörde (Teil des Landratsamtes oder der Stadt). Wichtig: Sie sollten immer ein Handy, evtl. einen Fotoapparat, dabei haben, am besten auch Zeugen. **Geben Sie Beweismaterial nie ohne Kopie aus der Hand!**

pro iure animalis hat eine Checkliste zusammengestellt, was Sie bei der Begegnung mit Jägern beachten sollten und Informationen, was Jäger dürfen und was nicht:

www.pro-iure-animalis.de/dokumente/flyer_begegnung_www.pdf

2. Schreiben Sie die Redaktionen Ihrer örtlichen Zeitungen an. Berichten Sie von Ihrer Angst bei Spaziergängen. Schreiben Sie, dass Sie sich an wild lebenden Tieren erfreuen und nicht verstehen können, dass Menschen als Hobby Tiere tot schießen.

Eine gute Möglichkeit ist das Schreiben von Leserbriefen, auch als Reaktion auf entsprechende Artikel. Anregungen finden Sie hier: www.abschaffung-der-jagd.de/leserbriefe/index.html

3. Sie möchten andere Menschen aufklären? Verteilen Sie Handzettel oder melden Sie einen Informations-Stand bei der Stadt an. Material können Sie beim Verlag *Das Brennglas* auch in größeren Mengen (zum Sonderpreis) gerne bestellen per mail: info@brennglas.com · Internet-Shop: www.brennglas.com



LESERBEITRÄGE

Interview mit Hannes Jaenicke in Freiheit für Tiere 2/2023

Vielen Dank an Hannes Jaenicke und alle anderen, die sich für die Tiere einsetzen! Die Auseinandersetzung mit dem Tierleid ist so belastend, da ist es wichtig für die Seele, dass es MitstreiterInnen gibt wie Sie.

Einigen Menschen ist die Situation der Tiere leider völlig egal. Die Fakten zum Klimawandel und auch gesundheitliche Themen könnte man im Sinne der Tiere nutzen. Jede/r Deutsche isst im Schnitt jährlich ca. 60 kg Fleisch im Jahr. Für die Produktion von einem einzigen Kilo Rindfleisch 15.000 Liter Wasser verbraucht. So viel wie ein Jahr lang täglich duschen.

Und laut Jonathan S. Foer (»Tiere essen«) trägt die landwirtschaftliche Nutztierhaltung 40 Prozent mehr zur globalen Erwärmung bei als der gesamte Transportverkehr.

Sie und Ihre Freunde wissen das sicherlich, die Mehrheit der Bevölkerung weiß es vermutlich nicht - oder es ist ihnen egal.

Die Klimaschutzbewegung wird - zum Glück - immer größer. Bei den Veranstaltungen vermisste ich aber die Hinweise auf den Zusammenhang von Fleischkonsum und Klimawandel. Meine Hoffnung ist die jüngere Generation. Die Älteren (meine Generation) hat mehrheitlich nur Angst, dass ihr Häuschen irgendwann weggeschwemmt wird - die Tiere sind offenbar nicht wichtig.

Eva Gruber, München per e-mail

e-mail an: info@brennglas.com
facebook.com/Freiheit.fuer.Tiere.Magazin

Rückmeldungen via Facebook zu »Freiheit für Tiere« 2/2023:

Die neueste Ausgabe von »Freiheit für Tiere« hält wieder viele spannende Themen bereit: Was Vogelgesang für die Gesundheit bedeutet, über »Vegan Gladiators« wie Ralf Möller, Tierschützer Hannes Jaenicke, legalisierte Tierquälerei durch Tierhaltung, jagdliche Befriedung von Grundstücken, viele grandiose vegane Rezepte und ein großes Special zu Spatzen und Kolkkraben.
Waldmädchen via Facebook

Die beste »Tierzeitschrift«, die ich kenne! Fachlich sehr gut recherchiert und neueste Studien!
Sabine V Luppert via Facebook

Finde die Zeitschrift super!!! Weiter so!!!

Martín Kirsten via Facebook

»Freiheit für Tiere« wird immer besser

Ich lese »Freiheit für Tiere« von Anfang an, also seit 21 Jahren. Und ich muss euch ein großes Kompliment machen: Ihr werdet immer besser! Was eigentlich unglaublich ist, denn »Freiheit für Tiere« war immer schon die beste Tierzeitschrift. Woher bekommt ihr immer wieder aufs Neue so viele interessante, aufklärende, spannende und ergreifende Themen, die selbst »altgedienten« Tierschützer:innen bislang unbekannt waren? Also: Macht weiter so!

Harald Wagner per e-mail

FREIHEIT für Tiere

Anschrift der Redaktion:
Verlag Das Brennglas GmbH
August Woerner Str. 29
D-97265 Hettstadt
Bestell-Telefon: 09391/50 42 36
Fax 09391/50 42 37
e-mail: info@brennglas.com
www.freiheitfuertiere.com
www.brennglas.com
www.facebook.com/Freiheit.fuer.Tiere.Magazin

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

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: 27,90 Euro
Österreich und EU: 31,90 Euro
Schweiz: SFr. 36,90
Förder-Abo: 50,- oder 80,- Euro jährlich

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

Bankverbindungen:
Deutschland
Volksbank Wertheim
IBAN DE 60673900 000 000 570109
BIC GENO DE 61WTH
Österreich
Österr. Postsparkasse
IBAN AT42 6000 0005 1018 1468
BIC BAWAATWW
Schweiz
PostFinance
IBAN CH71 0900 0000 6027 72388
BIC POFICHBEXX

■ DVD: Jesus und die Tiere

Die verheimlichte Tierliebe Jesu - jetzt als DVD!

Vergleicht man die Bibel mit apokryphen Schriften, dann ist gut zu erkennen, dass die Kernaussagen oft die Gleichen sind, aber die Tierliebe Jesu gänzlich fehlt. In dieser DVD werden viele Begebenheiten, bei denen Jesus über die Tiere sprach, wiedergegeben. Wären diese ganzheitlichen Lehren des Jesus von Nazareth den Menschen nicht vorenthalten worden - die Welt könnte eine andere sein und das Leid der Tiere wäre nicht so grenzenlos. Kirchenvater Hieronymus, der die Schriften der Bibel im Auftrag des Papstes übersetzte und vereinheitlichte, wusste noch von der Tierliebe Jesu. »Doch die Ohren der Kirche sich schicklich weigerten es zu hören«, schrieb er...

Auf dieser DVD gibt es auch eine englische Fassung.



NEU

DVD: Jesus und die Tiere
Dokumentarfilm, 44 min
Verlag Das Brennglas, 2022
Art. Nr. 318 · Preis: 9,90 Euro



Brennglas-Shop

■ Broschüren



DER TIERLEICHENFRESSER

Art. Nr. 202 · Preis: 4,- Euro

DER TIERLEICHENFRESSER

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

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

Nach der 1. Auflage 2001 mit vielen Tausend Exemplaren wurde die Kult-Broschüre immer wieder nachgedruckt, überarbeitet und aktualisiert.

48 Seiten, A4, mit vielen Farbbildern



DER LUSTTÖTER

Art. Nr. 200 · Preis: 4,- Euro

DER LUSTTÖTER

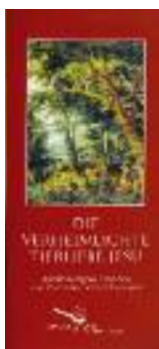
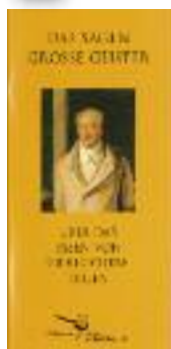
Der »LUSTTÖTER« hat längst Kultstatus erreicht als DIE Anti-Jagd-Broschüre. Alle Fakten auf 48 Seiten!

Die wenigsten Menschen wollen es wahrhaben, und doch ist es in deutschen Wäldern blutige Realität: 350.000 Jäger bringen jedes Jahr mehr als 5 Millionen Wildtiere ums Leben. Alle 6 Sekunden stirbt ein Tier durch Jägerhand...

Die Mär vom Jäger als Naturschützer ist längst widerlegt. Wissenschaftliche Studien belegen die Selbstregulierungsfähigkeit der Natur. Die Erfahrungen in großen europäischen Nationalparks zeigen: Es geht Natur und Tieren ohne Jagd viel besser! »DER LUSTTÖTER« liefert alle wichtigen Fakten, Argumente und stichhaltige Zitate in kompakter Form - und deckt die wahre Motivation für die Jagd auf.

48 Seiten, A4, mit vielen Farbbildern.

■ Broschüren mit Zitaten



Das sagen Große Geister über das Essen von Tier-Leichenteilen
Broschüre mit Zitaten · Nr. 205 · 1,50 Euro

Das sagen Kleingeister und Große Geister über die Jagd
Broschüre mit Zitaten · Nr. 203 · 1,50 Euro

Die verheimlichte Tierliebe Jesu
Antike Berichte über Jesus und seine Apostel geben Zeugnis von einer fleischlosen Ernährung der ersten Christen · 48 S. · Nr. 207 · 1,50 Euro

Zu allen Zeiten gab es lichte Geister, die deutliche Worte zum Tiermord fanden.

■ Broschüre



Ende der Legende: 2000 Jahre »christliche Feiertage« - Schlachtfeste des Grauens

Über manch einer Metzgerei ist es noch zu sehen: Das alte »Zunftzeichen« der Fleischer und Metzger. Es zeigt ein sitzendes Lamm mit einer »Siegesfahne«: »Lamm Gottes« nennt man es - ein Symbol für Christus! Doch was hat der auf Betreiben der damaligen Priesterkaste grausam ermordete Jesus von Nazareth mit dem Metzgerhandwerk zu tun? Ausgerechnet Er, der friedvoll lebte und unter den Tieren zur Welt kam?

Das Rätsel löst sich, wenn man weiß: Schon die Priester zu biblischen Zeiten schlachteten und zerlegten Tiere, weil man sie angeblich Gott »opfern« müsse. Die besten Stücke aßen sie dann selber... Doch mit Gott hatte das nichts zu tun. Es wird Zeit, einmal Bilanz zu ziehen - über 2000 Jahre angeblichen »Christentums«.

99 Seiten, Art. Nr. 055 · 5,- Euro
Gratis-download als pdf:
www.brennglas.com/broschueren/

... den Tieren zuliebe

■ DVD: Pooja und Shanti - Eine besondere Freundschaft

Die DVD »Pooja und Shanti - Eine besondere Freundschaft« erzählt die wahre Geschichte von Pooja Marske, die im Alter von 5 Jahren in Indien Freundschaft mit Elefanten schloss.

Heute erzählt uns die 16-jährige Pooja rückblickend von ihren besonderen Erlebnissen mit den Elefanten und vor allem ihrer Freundschaft mit Shanti. Die Dokumentation zeigt original Filmaufnahmen von Pooja und den Elefanten, die ihre Eltern damals gemacht haben. Pooja lernt Shanti, eine Tempel-elefantin, in einem Nationalpark kennen. Doch Shanti muss zurück in den Tempel, wo sie zwar von ihren Mahouts gut gepflegt und wie eine Gottheit verehrt wird, aber in Gefangenschaft lebt. So sieht Pooja auch das Leid der Elefanten: »Ich finde es besser, wenn die Elefanten - wenn alle Tiere - in ihrem Lebensraum leben dürfen, für den sie eigentlich bestimmt sind.«



DVD: Pooja und Shanti
Eine besondere Freundschaft
Dokumentarfilm, 40 min
Verlag Das Brennglas, 2016
Art. Nr. 308
Preis: 12,- Euro

■ DVD: Delfinrettung im Reich der Mantas

Vor der Küste Hawaiis hat sich eine unglaubliche Geschichte abgespielt: Ein frei lebender Delfin bat einen Taucher um Hilfe. Der Grund war eine Angelleine, die sich um die Flosse des Delfins verheddert hatte, so dass er sie nicht mehr richtig benutzen konnte. Intuitiv wusste er, dass nur ein Mensch ihn davon befreien kann - und schwamm aus dem offenen Meer auf den Taucher zu. Diese einzigartige Begebenheit hat die Tauchlehrerin und Unterwasserfotografin Martina Wing mit ihrer Kamera festgehalten. In der DVD-Dokumentation berichtet sie über die unvergessliche Delfinrettung und ihren Einsatz für die Mantarochen von Hawaii. Sie zeigt uns atemberaubende Unterwasseraufnahmen der grazilen Riesenfische, welche mit Flügeln durch das Wasser schweben.



DVD: Delfinrettung im Reich der Mantas
Ein Delfin sucht Hilfe bei einem Taucher. Ergreifende Filmszenen von Delfinen und Mantas.
Dokumentarfilm, 30 min
Verlag Das Brennglas, 2016
Art. Nr. 309 · Preis: 12,- Euro

■ DVD: Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere

»Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere« zeigt die Schönheit des Waldes und seiner Bewohner, der wild lebenden Tiere - aber auch die Verfolgung, den Krieg der Jäger gegen unsere Mitgeschöpfe. Obwohl unsere Restwälder meist nur noch reine Nutzwälder sind, bieten sie Lebensräume für viele Tiere. Aber eine kleine Minderheit von 0,4 Prozent der Bevölkerung macht Jagd auf wild lebende Tiere. Sozialstrukturen

werden zersprengt, Jungtiere werden zu Waisen, angeschossene Tiere flüchten panisch und leiden Qualen. Doch: Haben Tiere nicht das gleiche Recht auf Leben wie wir?



DVD: Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere
Dokumentarfilm, 45 min
Art. Nr. 306 · Preis: 9,80 Euro

■ DVD: Mehr als Freunde Ein Leben unter Füchsen

Der Naturfotograf Günther Schumann erhielt Einblicke in das Familienleben von Füchsen, wie wohl noch kein Mensch vor ihm. Der Dokumentarfilm »Mehr als Freunde - Ein Leben unter Füchsen« lässt uns jetzt an dieser ganz besonderen Freundschaft teilhaben. Günther Schumann schloss bei seinen Streifzügen durch Wald und Flur Freundschaft mit einer jungen Füchsin: Feline. Schritt für Schritt gewann er ihr Vertrauen und sie verlor jegliche Furcht vor ihm. Als Feline Fuchsmama wurde, zeigte sie ihm sogar ihre Welpen und nahm ihn in die Familiengemeinschaft der Füchse auf. Mit Fotoapparat und der

Filmkamera begleitete Günther Schumann Feline und ihre Familie elf Jahre.



DVD: Mehr als Freunde Ein Leben unter Füchsen
Dokumentarfilm, 18 min
Verlag Das Brennglas, 2015
Art. Nr. 307 · Preis: 9,90 Euro



Brennglas-Shop

■ DVD: Der Boden, auf dem wir leben - Der unbekannte Kosmos

Das Leben im Boden unter unseren Füßen ist ein gigantischer Mikrokosmos von unvorstellbarer Dimension. Allein unter der Fläche eines Fußes existieren mehr Lebewesen, als es Menschen auf der ganzen Erde gibt. Ohne diese ausgeklügelte Mikroschöpfung im Boden mit ihren winzigen Lebewesen gäbe es kein Leben auf der Erde.

Trotzdem vernichtet der Mensch das Bodenleben systematisch. Die Folgen sind offensichtlich: Die oberen Bodenschichten, die vor Leben strotzen sollten, sind tot. Ohne massiven Einsatz von chemischen Düngern wächst hier nichts mehr. Die Zahl der Insekten ist um rund 80 % zurückgegangen, und auch die Vögel werden immer seltener. Auf den Feldern ist es totenstill: Keine Blumen, keine Insekten, keine Vögel. Wie geht es weiter? Welche Alternativen gibt es? Und wird der Mensch sie nutzen?



Ein spannender Dokumentarfilm, der zum Nachdenken und zum Handeln einlädt!

DVD: Der Boden, auf dem wir leben
Der unbekannte Kosmos
Dokumentarfilm, ca. 55 min
Verlag Das Brennglas, 2018
Art. Nr. 315 · Preis: 12,- Euro

■ DVD: Vegan leben

Ein neuer Lebensstil ist auf der Überholspur. Immer mehr, vor allem junge Menschen, spüren, dass es so, wie mit den Tieren umgegangen wird - vor allem bei der Fleischproduktion - ein absolutes »No-Go« ist.

Fleischverzehr ist wohl die effektivste Form der Nahrungsmittelvernichtung. Eine Milliarde Menschen auf unserem Planeten hungert - ein besorgniserregender Zusammenhang. Und auch die Auswirkungen dieser Ernährung auf das Klima sind immens: Etwa die Hälfte der vom Menschen verursachten Treibhausgase, die maßgeblich an der Klimaveränderung beteiligt sind, entsteht bei der Nutztierhaltung und der Verarbeitung von Tierprodukten. Es ist zu hoffen, dass immer mehr Menschen die Augen öffnen, die Zusammenhänge erkennen und Konsequenzen ziehen. Denn eine Welt ohne Tierleid könnte zu einer glücklicheren Menschheit führen und würde für unseren Planeten Erde neue

Hoffnung geben..



DVD: Vegan leben
Dokumentarfilm, ca. 44 min
Verlag Das Brennglas, 2017
Art. Nr. 311 · Preis: 12,- Euro

■ DVD: Die Schönheit der Schöpfung und der Feldzug des Menschen gegen das Leben

Berausende Aufnahmen zeigen die Schönheiten dieser Erde und das geniale Zusammenwirken der Natur. Im zweiten Teil deckt der Film auf eindruckliche Weise auf, wie der Mensch diese Harmonie empfindlich stört und so die Erde in kurzer Zeit an den Rand des Kollapses geführt hat. Wäre die Erde einen Tag alt, so gäbe es den Menschen erst seit wenigen Sekunden. Zerstörerisch gegen die Mutter Erde benimmt er sich, in diesem Bild, erst seit einer Hundertstelsekunde: Es beginnt mit der Abholzung der Wälder, über die Wirkungen der



Industrialisierung bis zur Realität einer bevorstehenden Klimakatastrophe apokalyptischen Ausmaßes...

DVD: Die Schönheit der Schöpfung
Dokumentarfilm, 53 min
Art. Nr. 314 · Preis: 12,- Euro

■ DVD: Gott hat keine Raubtiere geschaffen

Viele Menschen sind der Meinung, die Scheu der Wildtiere vor dem Menschen sei natürlich und liege im Wesen der Tiere. Doch in von Menschen unbewohnten Gegenden, in denen die Tiere nie vom Menschen gejagt wurden, zeigen sie oft ein ganz anderes Verhalten. In uralten Schriften hat man bemerkenswerte Texte gefunden, die besagen, dass die Tiere erst durch das bestialische Verhalten des Menschen misstrauisch geworden und einige dadurch sogar zu Raubtieren oder Schädlingen mutiert seien. Hat Gott überhaupt Raubtiere erschaffen? Oder hat der Mensch über Jahrtausende den Tieren seinen Stempel aufgedrückt?



Wie kann das sein? Und wenn das stimmen würde, wie ließe sich diese Entwicklung rückgängig machen?

DVD: Gott hat keine Raubtiere geschaffen
Dokumentarfilm, 30 min
Verlag Das Brennglas, 2016
Art. Nr. 310 · Preis: 12,- Euro

... den Tieren zuliebe

■ JETZT AUF DVD: Dies sagten große Geister zum Essen von Tierleichteilen

NEU

»Alles, was der Mensch den Tieren antut, kommt auf den Menschen wieder zurück.« *Pythagoras (585-495 v.Chr)*

»Solange es Schlachthäuser gibt, wird es auch Schlachtfelder geben.« *Leo Tolstoi (1828-1910)*

»Tiere sind meine Freunde und ich esse meine Freunde nicht.« *George Bernhard Shaw (1856-1950)*

Ob Plutarch, Pythagoras, Voltaire, Humboldt, Tolstoi oder Goethe: Es ist erstaunlich, mit welcher Direktheit und Offenheit bereits in frühen Zeiten dieses Verbrechen der Menschheit an den Tieren ungeschminkt thematisiert wurde.



In dieser DVD hören wir eine Auswahl mutiger Zitate über das Essen von Tierleichteilen.

DVD: Dies sagten große Geister zum Essen von Tierleichteilen

Dokumentarfilm 2022, 29 min
Art. Nr. 317 · Preis: 9,90 Euro

■ DVD: Der Massenmord an den Tieren

Obwohl es inzwischen bekannt sein dürfte, dass Tiere überaus empfindsame Wesen sind, die - wie der Mensch - Glück, Freude, Trauer und Schmerz empfinden und bei denen Wissenschaftler - je nach Tierart - Intelligenz, Kommunikationsfähigkeit, Neugier und sogar Erfindergeist nachgewiesen haben, werden die Geschöpfe trotzdem bedenkenlos hingemetzelt. Nach Schätzungen hunderte Milliarden Tiere jedes Jahr. Wenn man davon ausgeht, dass Tiere beseelte Geschöpfe Gottes sind, dann könnte man auch sagen: Jedes Jahr werden hunderte Milliarden Tiere »ermordet«.

Hat Gott es so vorgesehen? Und wenn nicht: Welche Schuld trägt dann die Kirche am milliardenfachen Leid der Tiere?



DVD: Der Massenmord an den Tieren

Dokumentarfilm, 55 min
Art. Nr. 316 · Preis: 12 Euro

■ DVD: Das Jenseits The Beyond

»...ihre Werke aber folgen ihnen nach«, heißt es in der Offenbarung des Johannes, dem letzten Kapitel der Bibel. Was dies für einen Wissenschaftler in der jenseitigen Welt bedeuten könnte, der seinen Ruhm im Diesseits durch »Vivisektion«, also durch das Foltern von Tieren in grausamen Versuchen erwarb, wird in dieser DVD anschaulich gezeigt.

Jede Seele lebt im »Jenseits« in der Welt, die sie zu Lebzeiten auf der Erde durch ihre Taten geschaffen hat. Wer sich an der Schöpfung vergriff, auch weil er Tiere folterte, tötete oder töten ließ, nur um seinen Gaumen zu kitzeln, wird sich in den Spiegelbildern seiner Werke im Jenseits wieder finden. Wir tun



also gut daran, die Gebote der Nächstenliebe zu leben - allen Geschöpfen Gottes gegenüber.
Auf dieser DVD gibt es auch eine englische Fassung.

DVD: Das Jenseits

Dokumentarfilm 2022, 57 min
Art. Nr. 319 · Preis: 9,90 Euro

■ DVD: Der Himmel The Heaven

NEU

Falls es einen Ort in einer anderen höheren Realität gibt, der »Himmel« genannt wird - wie könnten wir erfahren, wie es dort aussieht?

Beweise oder wissenschaftliche Untersuchungen gibt es natürlich keine. Doch es gab und gibt zu allen Zeiten Mystikerinnen und Mystiker, Prophetinnen und Propheten, die durch die Nebelwand unserer dreidimensionalen Welt in höhere Sphären schauen konnten: Im »Himmel«, also in der geistigen Heimat, gibt es keine »Raubtiere« und keine giftigen Tiere oder Pflanzen. Kein Wesen fügt einem anderen ein Leid zu. Diese Verhaltensweisen entstanden durch den »Fall« in die Materie...



Auf dieser DVD gibt es auch eine englische Fassung.

**DVD: Der Himmel /
The Heaven**

Dokumentarfilm 2022, 53 min
Art. Nr. 320 · Preis: 9,90 Euro

Sonderausgabe



Fakten gegen die Jagd

Fakten und Argumente gegen das blutige Hobby der Waidmänner und Waidfrauen

Trotz beharrlicher Propagandaarbeit der Jagdverbände sinkt das Image der Jäger immer mehr: Immer weniger Spaziergänger, Hundehalter und Mountainbiker lassen es sich gefallen, wenn sie von Jägern angepöbelt und bedroht werden. Immer mehr Menschen protestieren gegen die Ballerei in Naherholungsgebieten. Und Berichte, dass Jäger aus Versehen Liebespaare im Maisfeld oder Ponys auf der Weide erschießen, können einem draußen in der Natur durchaus Angst machen. Zudem haben 99,6 Prozent der Bevölkerung andere Hobbys, als Tiere tot zu schießen. **Da stellt sich die Frage: Warum jagen Jäger wirklich?**

Sonderausgabe, 24 Seiten
Preis: 3,50 Euro

Sie brauchen Flyer
Broschüren, Zeitschriften
für Veranstaltungen oder
Tierschutzunterricht?

Fragen Sie nach
Sonderrabatten!

Bestell-Tel.: 09391/50 42 36
info@brennglas.com

Bestellformular

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Preis	Menge
Freiheit für Tiere aktuelle Ausgabe	150	€ 6,50	
Freiheit für Tiere Jahresabo (erscheint 4 x im Jahr)	153	€ 27,90	
Freiheit für Tiere Förderabo I (Jahresbeitrag)	165	€ 50,-	
Freiheit für Tiere Förderabo II (Jahresbeitrag) <i>Der Verlag DAS BRENNGLAS ist eine gemeinnützige Körperschaft, die ausschließlich Tierschutz-Publikationen herausbringt. Mit einem Förderabo können Sie die Verbreitung unterstützen. Als Dank erhalten Sie das Buch »Wir fühlen wie du« als Geschenk!</i>	166	€ 80,-	
Freiheit für Tiere Sonderausgabe: Fakten gegen die Jagd	521	€ 3,50	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2022	169	€ 18,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2021	168	€ 12,-	
Freiheit für Tiere Jahrgang 2020	167	€ 12,-	
KOCHBUCH VEGGIE FOR KIDS Vegan - Kinderleicht & lecker · 88 Seiten, viele Farbfotos	053	€ 16,90	
»Wir fühlen wie du« - Die etwas anderen Tiergeschichten Tiere sprechen miteinander - hören wir zu · Fotoband, 68 Seiten	052	€ 16,90	
DER TIERLEICHENFRESSER wirft einen Blick hinter die Kulissen von Massentierhaltung und Schlachthöfen · Broschüre A4, 48 S.	202	€ 4,-	
DER LUSTTÖTER · Die Wahrheit über die Jagd Broschüre A4, 48 Seiten	200	€ 4,-	
Das sagen Kleingeister und große Geister über die Jagd Broschüre mit Zitaten, 60 Seiten	203	€ 1,50	
Das sagen große Geister über das Essen von Tierleichteilen Broschüre mit Zitaten, 60 Seiten	205	€ 1,50	
Die verheimlichte Tierliebe Jesu Broschüre, 48 Seiten Zeugnisse einer fleischlosen Ernährungsweise der ersten Christen	207	€ 1,50	
Die Verfolgung von Vegetariern durch die Kirche Broschüre 48 S. Die Protokolle der Inquisition bringen Erstaunliches zutage	208	€ 1,50	
Klima-Killer FLEISCH Broschüre 110 S.	054	€ 5,-	
NEU Ende der Legende: 2000 Jahre "christliche Feiertage" - Schlachtfeste des Grauens Broschüre 99 S.	055	€ 5,-	
DVD: »Die unbeweinte Kreatur« Dokumentation über Massentierhaltung, Transporte, Schlachtung · Laufzeit 25 min	302	€ 4,50	
DVD: »Brennpunkt Erde: Das Leben im Wald und der Krieg gegen die Tiere« Laufzeit ca. 45 min	306	€ 9,80	
DVD Mehr als Freunde - Ein Leben unter Füchsen Doku über Günther Schumann und die Füchse · 18 min	307	€ 9,90	
DVD Pooja und Shanti · Eine ganz besondere Freundschaft Doku: Freundschaft eines Mädchens mit Elefanten · 40 min	308	€ 12,-	
DVD Delfinrettung im Reich der Mantas Doku: Ergreifende Filmszenen von Delfinen und Mantas · 30 min	309	€ 12,-	
DVD Gott hat keine Raubtiere geschaffen Dokumentarfilm Freundschaft zwischen wilden Tieren und Menschen · 30 min	310	€ 12,-	
DVD: Vegan leben Dokumentarfilm, 44 min	311	€ 12,-	
DVD: Die Schönheit der Schöpfung Dokumentarfilm · 53 min	314	€ 12,-	
DVD: Der Boden, auf dem wir leben Der unbekannte Kosmos Dokumentarfilm · 55 min	315	€ 12,-	
DVD: Der Massenmord an den Tieren Dokumentarfilm · 55 min	316	€ 12,-	
NEU DVD: Dies sagten große Geister zum Essen von Tierleichteilen Dokumentarfilm · 29 min	317	€ 9,90	
NEU DVD: Jesus und die Tiere Dokumentarfilm · 44 min	318	€ 9,90	
NEU DVD: Das Jenseits Dokumentarfilm · 57 min	319	€ 9,90	
NEU DVD: Der Himmel / The Heaven · Dokumentarfilm · 53 min	320	€ 9,90	
CD: AJ-GANG: Album »MEAT IS MURDER«	350	€ 12,-	
Maxi-CD: »God's Creation« von Phil Carmen	352	€ 5,45	

Freiheit für Tiere 4/2023 Sept. / Okt. / Nov. erscheint Ende Aug.

FREIHEIT FÜR TIERE



Die Zeitschrift, die den Tieren eine Stimme gibt

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

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

Sie möchten die Verbreitung von »Freiheit für Tiere« unterstützen? Bestellen Sie ein Förderabo mit einem monatlichen Beitrag ab € 5,- oder mit einem Jahresbeitrag von wahlweise € 50,- oder € 80,-! Neue Förderabonnenten erhalten das Buch »Wir fühlen wie du - Die etwas anderen Tiergeschichten« als Geschenk!

Alle Ausgaben online: www.freiheit-fuer-tiere.de



■ Jahrgänge 2022 / 2021 / 2020 zum Sonderpreis



● Jahrgang 2022 (4 Hefte) nur € 18,-

● Jahrgang 2021 (4 Hefte) nur € 12,-

● Jahrgang 2020 (4 Hefte) nur € 12,-

Bestell-Coupon für Ihr Abonnement

Zu Ihrem Förder-Abo
kostenlos:



Ja, ich möchte ein Jahres-Abo:

FREIHEIT FÜR TIERE
D: € 27,90 · A und EU: € 31,90 · CH: SFr. 36,90

Förder-Abo:

Ich fördere Druck und Verbreitung von
»Freiheit für Tiere« mit jährlich
Deutschland/Österreich:

€ 50,- € 80,- ___ €

per Dauerauftrag/Abbuchung
Österreich nur per Dauerauftrag

Schweiz: (per Dauerauftrag)

Fr. 50,- Fr. 80,- Fr. ___

Die Zeitschrift bekomme ich vierteljährlich.

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

VEGGIE FOR KIDS
Kinderleichte Pflanzenküche
88 Seiten € 16,90

»Wir fühlen wie du«
Die etwas anderen Tiergeschichten
68 Seiten € 16,90

Absender: (Bitte ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

Land / PLZ / Ort

Ich bezahle per Überweisung
 per Bankeinzug

Konto-Inhaber

Bank

IBAN

BIC

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



FREIHEIT für Tiere

Das Magazin, das Tieren eine Stimme gibt

Alle Ausgaben auch im Internet:

www.freiheit-fuer-tiere.de

■ **Buch: »Wir fühlen wie du« - Die etwas anderen Tiergeschichten**

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

»Warum dürfen Tiere so gequält werden? Und wenn es nun mal so ist, muss es so bleiben? Geht das nicht auch anders?«

Barbara Rütting, Schauspiel-Ikone, Tierschützerin und Autorin

»Was die Menschheit den Tieren antut, ist ein Unrecht, das kaum fassbar und mit Worten nicht zu beschreiben ist. Diese Geschichten machen das auf ungewöhnliche Art bewusst.«

*Dr. Edmund Haferbeck, Leiter der Rechts- und
Wissenschaftsabteilung bei der Tierrechtsorganisation PETA*

»Wir fühlen wie du«
Tiere sprechen miteinander
- hören wir zu!

68 Seiten, Fotoband mit
großformatigen Farbbildern
Verlag Das Brennglas, 2016
Art. Nr. 052

Preis: 16,90 Euro

**Wenn Sie ein Förderabo
für »Freiheit für Tiere«
abschließen, erhalten das
Buch als Geschenk!**



■ **KOCHBUCH: VEGGIE FOR KIDS - Kinderleichte Pflanzenküche**

Die Rezepte für dieses Kochbuch sind allesamt von Kindern und Jugendlichen erprobt worden: Sie sind einfach zuzubereiten, schmecken richtig lecker und sind obendrein auch noch gesund!

Entwickelt wurden alle 33 Rezepte im Kochunterricht in der Schule. Erste Kindergärten und Ganztagschulen haben bereits langjährige positive Erfahrungen mit Veggie-Mittagessen gemacht. Und natürlich ist die tierfreundliche Küche auch im Kochunterricht sehr beliebt. Denn die meisten Kinder lieben Tiere und würden wohl nie von sich aus ein Tier töten wollen, um es zu essen. Mit pflanzenbasierten Mahlzeiten bieten wir ihnen eine gewaltfreie Alternative!

Die jungen Köchinnen und Köche hatten beim Zubereiten der Gerichte für dieses Kochbuch viel Spaß - und sie fanden alles richtig lecker! Probiert auch ihr es aus!

»Für alle, die Tiere lieben und lecker essen möchten!«

VEGGIE FOR KIDS
Vegan -
Kinderleicht
& lecker

Über 33 Rezepte,
88 Seiten
mit vielen
Farbfotos.

Das Brennglas,
November 2017
Art. Nr. 053

Preis: 16,90 Euro



Brennglas-Shop: www.brennglas.com