



Dr. Annett Stange
Vorsitzende der
Tierschutzliga e.V.

„Zu viel Fleisch schadet der Gesundheit. Stammt es aus Massentierhaltung, enthält es zudem Rückstände, die uns krank machen.“

Tiere in der Massenindustrie

Die Intensivtierhaltung strebt danach, eine maximale Menge an Fleisch schnell und billig zu produzieren, bei minimaler Platzanforderung. Die Tiere werden so beengt gehalten, dass sie sich nicht umdrehen können. Auf die artfremde Haltung reagieren sie mit Verhaltensstörungen, Kannibalismus, Selbstverletzungen und erbitterten Kämpfen. Um dies zu verhindern, werden z.B. Hühnern die Schnäbel gekürzt – ohne Betäubung.

Sofort nach der Geburt von den Müttern getrennt, leiden Kälber an Blutarmut, weil ihnen kaum Eisen zugeführt wird, damit sie helles Fleisch liefern.

Meist sehen die Tiere zum ersten Mal die Sonne, wenn sie zum Schlachter gefahren werden. Viele Tiere erleben die Schlachtung bei lebendigem Leibe, weil die Betäubung fehlerhaft ist.

Was Biozucht für Tiere bedeutet

- Kein Abschneiden der Schwänze oder Abkneifen der Zähne bei Schweinen
- Kein Kastrieren ohne Betäubung bei Ferkeln
- Kein Ausbrennen oder Verätzen der Hörner bei Kälbern
- Keine Nasenringe bei Schweinen (Nasenringe verhindern die artgerechte Wühltätigkeit)
- Keine Kuhtrainer (der Metallbügel über dem Rücken versetzt einen Stromschlag, wenn die Tiere beim Harnen oder Koten artgemäß ihren Rücken krümmen)

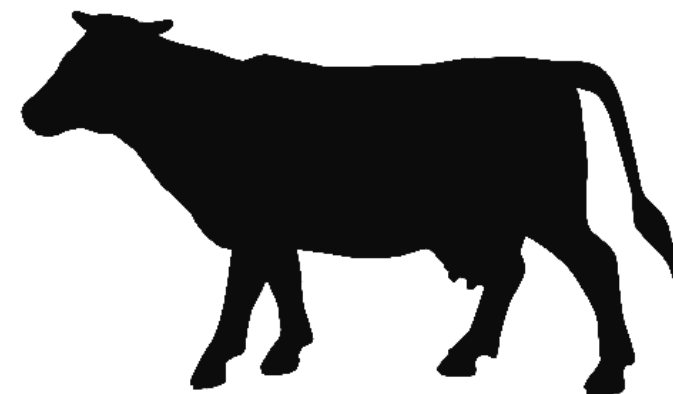
Die Tierschutzliga – über uns

Unter dem Dachverband der Tierschutzliga in Deutschland e.V. haben sich vier Tierschutzvereine mit zwölf Tierheimen und Auffangstationen zu einer starken, bundesweiten Gemeinschaft zusammengeschlossen. Neben Hunden, Katzen, Vögeln und anderen Kleintieren bieten wir auch in Not geratenen Groß- und Huftieren Obdach. Unvermittelbare Tiere werden bei uns nicht eingeschläfert.

Herausgegeben von:
Tierschutzliga in Deutschland e.V.
Ausbau Kirschberg 15, 03058 Neuhausen/Spree
Tel.: (035608) 416 95, www.tierschutzliga.de
E-Mail: info@tierschutzliga.de



Nachdruck – auch auszugsweise – ohne Genehmigung der Tierschutzliga in Deutschland e.V. nicht gestattet. Grafiken: Gültek Bülent (Istockphoto.de), CC-BY-SA Heinrich-Böll-Stiftung, BUND, Le Monde diplomatique; Text und Layout: Myriam F. Goetz



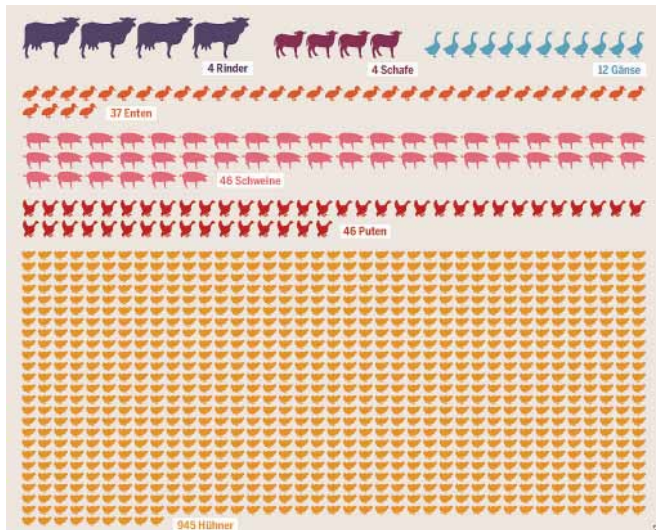
Wir dürfen Fleisch essen

Aber zu viel Fleisch macht krank

Unser Fleischkonsum

Vor nicht allzu langer Zeit war Fleisch ein Luxus-Nahrungsmittel. Bei unseren Großeltern kam es darum nur einmal die Woche auf den Tisch.

Früher galt Fleischkonsum als Zeichen von Wohlstand, den sich nicht jeder leisten konnte. Die Industrie reagierte auf den Bedarf der Verbraucher, entwickelte die Intensivtierhaltung und stellte billiges Fleisch her. 1950 kostete in Deutschland 1 kg Schweinefleisch 1,6% des monatlichen Nettoverdienstes, 2002 nur noch 0,28%. Heute ist Fleisch zur günstigen Massenware geworden. Die Folge: 85% der Deutschen essen nahezu täglich Fleisch – das ist zu viel und macht krank.



Jeder Deutsche isst im Laufe seines Lebens durchschnittlich: 4 Rinder, 4 Schafe, 12 Gänse, 37 Enten, 46 Schweine, 46 Puten, 945 Hühner.

Krank durch Fleisch

Früher galt Fleisch als gesund. Diese Ansicht ist längst überholt. Studien belegen: Zuviel Steak, Braten und Wurst verkürzen unsere Lebenserwartung um bis zu 20% und sind für Zivilisationskrankheiten wie Krebs,

Wer viel Fleisch isst, senkt seine Lebenserwartung um bis zu 20%

Archives of Internal Medicine
Langzeitstudie

Gicht, Osteoporose, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes mitverantwortlich (Archives of International Medicine). Ein hoher Konsum von rotem Fleisch (wie Schwein, Rind, Schaf, Lamm) erhöht die Sterblichkeit durch Krebs und Herz-Kreislauf-Erkrankungen um mehr als 30% (Nationales Gesundheitsinstitut, USA). Bereits täglich 100 Gramm rotes Fleisch zusätzlich zur empfohlenen Höchstmenge, erhöht das Risiko für Darmkrebs um 49% und für Lungenkrebs um 20% (EPIC). Wurst ist besonders ungesund.

Vegetarier erliegen nur halb sooft Schlaganfällen und Herzinfarkten wie durchschnittliche Fleischesser (Deutsches Krebsforschungszentrum).

Muss ich auf Fleisch verzichten?

Nein, es ist nicht nötig, dass Sie gleich zum Vegetarier werden. Aber vielleicht können Sie nur noch ein- bis zweimal pro Woche Fleisch essen? Ernährungswissenschaftler empfehlen für eine gesunde Ernährung wöchentlich 300 bis 600 Gramm Fleisch. Verzichten Sie auf Fertigprodukte und große Mengen Wurst.

Welches Fleisch soll ich kaufen?

Kaufen Sie Fleisch mit EU-Biosiegel, oder noch besser, mit einem Siegel nebenstehender Bio-Anbauverbände, die über die Kriterien der EU-Öko-Verordnung hinaus gehen.

Entscheidend für gesundes Fleisch ist, welche Ernährung und Substanzen dem Tier zugeführt wurden. Denn all

Besorgniserregend hoch ist der Einsatz von Antibiotika in der konventionellen Massentierhaltung

Fleischatlas
Heinrich-Böll-Stiftung

das hinterlässt Rückstände im Fleisch. Biotiere erhalten keine prophylaktischen Medikamente wie Antibiotika, keine Wachstumshormone und

Leistungsförderer. Dafür bekommen sie gutes Futter, das nicht mit synthetischen Pflanzenschutzmitteln (Pestizide) behandelt wurde, kein Genfutter, kein artfremdes Futter wie Fischmehl (Kühe oder Schafe sind Pflanzenfresser).

Auch Weidefleisch, das von Tieren stammt, die ganzjährig auf der Weide stehen, ist eine sinnvolle Alternative.

