

SPEZIAL

# GLOBAL NEWS

das Umweltmagazin von **GLOBAL 2000** Sonderausgabe zur Multivisionsschau

## Mahlzeit

*the story of men and meat*



BILDUNG FÜR NACHHALTIGKEIT MAGAZIN FÜR LEHRERINNEN UND LEHRER

**Mahlzeit**  
*the story of men and meat*



die | **MULTIVISION**

FRIENDS OF THE EARTH AUSTRIA  
DIE ÖSTERREICHISCHE UMWELTSCHUTZORGANISATION

**GLOBAL 2000**





**Liebe Pädagoginnen und Pädagogen,**  
 Sie haben die neue Sonderausgabe der GLOBAL NEWS vor sich, die sich diesmal mit dem Thema Fleisch auseinandersetzt und als Begleitheft zur Multivisionsschau „**Mahlzeit – the story of men and meat**“ dient. Die während der Veranstaltung angesprochenen Themen sind darin jugendgerecht aufbereitet und sollen Ihnen als Basis für die Bearbeitung derselben während des Unterrichts dienen. Damit Sie die einzelnen Beiträge auch als Kopiervorlagen verwenden können, wenden wir uns darin direkt an die Schülerinnen und Schüler. Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass die LeserInnen dabei geduzt werden.

Immer mehr Menschen beschließen – aus den unterschiedlichsten Gründen – sich künftig fleischlos zu ernähren. Fast zehn Prozent der Österreicherinnen und Österreicher leben bereits vegetarisch oder gar vegan. Unter den Jugendlichen sind es meist die Mädchen, die oft aus ethischen Gründen ihre Ernährung umstellen.

Mit der Multivisionsschau „**Mahlzeit – the story of men and meat**“ und dem vorliegenden Heft wollen wir die Kinder und Jugendlichen auf die Probleme aufmerksam machen, die mit dem ausufernden Fleischkonsum unserer Gesellschaft einhergehen. Sie sollen ein Bewusstsein für dieses Thema entwickeln und auch wissen, was sie anders machen können, um einen Beitrag für ein nachhaltiges Leben in der Zukunft zu leisten.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und Ihren Schülerinnen und Schülern spannende, informative Unterrichtsstunden.

Ihre Leonore Gewessler  
 GLOBAL 2000-Geschäftsführerin

■ <b>Mach die Schule zum Kino</b>	3
■ <b>The story of men and meat</b>	
Die Viehhaltung als Grundlage der Erfolgsgeschichte des Menschen	4
■ <b>Der "Sündenfall"</b>	
Wie sich das Mensch-Tier-Verhältnis verändert hat	6
■ <b>Wie groß ist dein Footprint?</b>	
Tierische Produkte sind für 80 Prozent des Ernährungsfootprints verantwortlich	8
■ <b>Future Food – was wollen wir in Zukunft essen?</b>	
Ernährung bleibt eine zentrale Herausforderung der Menschheit	10
■ <b>Liebst du Tiere?</b>	
Ist uns die Katze näher als das Schwein?	11
■ <b>Was kann ich schon machen?</b>	
Auch du kannst dein Scherflein beitragen	12
■ <b>Drehbuchtext</b>	
Der Text zum Film „Mahlzeit – The story of men and meat“	14
■ <b>GLOBAL 2000</b>	
Was und wer ist GLOBAL 2000?	18

**IMPRESSUM:** Medieninhaberin, Eigentümerin, Herausgeberin, für den Inhalt verantwortlich: Umweltschutzorganisation GLOBAL 2000, ZVR: 593514598, Neustiftgasse 36, 1070 Wien, Tel. (01) 812 57 30, Fax (01) 812 57 28, E-Mail: office@global2000.at, www.global2000.at, Geschäftsführung: Leonore Gewessler und René Fischer – Vorstand: Helmut Burtscher, Bernhard Csengel, Gerald Osterbauer, Franz Schättle, Barbara Studeny, Martin Wildenberg – Vereinszweck: GLOBAL 2000 ist eine unabhängige österreichische Umweltschutzorganisation. Als Mitglied des internationalen Umweltnetzwerks Friends of the Earth arbeitet GLOBAL 2000 seit 1982 zu brisanten gesellschaftlichen Themen und deckt deren mögliche Gefahren für Mensch und Umwelt auf. Blattlinie: GLOBAL NEWS ist das SpenderInnen-Magazin von GLOBAL 2000. Die Umweltzeitschrift erscheint vierteljährlich mit einer Auflage von jeweils 30.000 Stück und berichtet über umweltrelevante Themen und die Arbeit von GLOBAL 2000. Zusätzlich erscheinen in unregelmäßigen Abständen Sonderausgaben (GLOBAL NEWS SPEZIAL) zu bestimmten Themen. – Bankverbindung: Erste Bank IBAN AT24201182220844701 Verlegerin: GLOBAL 2000 VerlagsgmbH, Neustiftgasse 36, 1070 Wien, Tel. (01) 812 57 30, Fax (01) 812 57 28 – Chefredaktion: Astrid Breit – Lektorat: Carin Unterkircher – Layout: Hannes Eder Bildbearbeitung: Steve Wyckoff – Fotos: GLOBAL 2000-Archiv (S.18/1,2,3 u.5), Kasia M. Skrzypek für GLOBAL 2000 (S.2) die MULTIVISION (S.3, S.14-17), shutterstock (S.4-12, S.13/1, S.18/4), Paul Ripke (S.13/2) – Cover: shutterstock/Volodymyr Burdiak – Gedruckt auf Recyclingpapier mit Farben auf Pflanzenölbasis und nach modernen Umweltstandards durch die Druckerei Thienel, 1120 Wien.

Organisationsbüro: GUSB21 – Bildung für Zukunftsfähigkeit, 2102 Hagenbrunn, Mühlweg 29a, Tel. & Fax: 02262 61 405, Mobil 0664 312 41 95, E-Mail: guenther.gehringer@multivision.at



# Mach die Schule zum Kino



**M**it der Multivisions-Veranstaltung „**Mahlzeit – the story of men and meat**“ greift GLOBAL 2000 eines der aktuellsten und drängendsten Themen der Nachhaltigkeitsdebatte auf: die Frage unseres eigenen und des globalen Fleischkonsums. Weltweit steigt der Fleischverbrauch rapide an. Sowohl in reichen Staaten wie Österreich als auch in Schwellenländern wächst die Nachfrage – und natürlich das Angebot. Mittlerweile dienen 80 Prozent der globalen Ackerfläche der Fleischproduktion. Das hat weitreichende Folgen: für die Bevölkerung armer Länder, die Naturreserven unseres Planeten und unsere Gesundheit.

Die Multivisionsschau „**Mahlzeit – the story of men and meat**“ wird Staunen hervorrufen und Neugier wecken. Wir zeigen Zusammenhänge auf und lassen dabei ein neues Bild der Welt entstehen: eine Welt, die nicht mehr unermesslich ist und in der wir auch durch die Produktion unserer Nahrungsmittel an Grenzen stoßen.

Wir sprechen viele Themen an: Ernährungssicherheit, Futtermittel, Transport, ökologischer Fußabdruck, Klima, Regenwald, Tierhaltung, Gesundheit und Gentechnik. Wir vermitteln fächerübergreifendes Wissen zu Wirtschaft, Geographie, Chemie, Biologie und Hauswirt-

schaft. Unsere Multivisionsschau „**Mahlzeit – the story of men and meat**“ wird mindestens zwei Schuljahre (2014/15 und 2015/16) lang durch Österreichs Schulen touren. Die spannenden Inhalte sind für Schüler und Schülerinnen aller Schultypen im Alter von zwölf bis 18 Jahren konzipiert. ■

## Die Vorteile für Ihren Unterricht

- Sie fördern das Wissen und die kritische Haltung Ihrer SchülerInnen gegenüber Konsumprodukten.
- Sie erhalten wissenschaftlich und didaktisch aufbereitete Materialien zum Thema.
- Sie wecken das Interesse Ihrer SchülerInnen für nachhaltige Berufe und
- Sie bieten ihnen einen anschaulichen Einblick in die Weltwirtschaft.

**KONTAKT:** [schule@multivision.at](mailto:schule@multivision.at)



# The Story of men and meat ...

... Viehhaltung als Grundlage der Erfolgsgeschichte des Menschen. Vom Steinkeil zum Smartphone hat die technische Entwicklung nur etwa 12.000 Jahre gedauert. Eine Zeitspanne, die evolutionär betrachtet sehr kurz ist.

**W**as ist geschehen, dass der Mensch sich nach Millionen Jahren gemächlicher Schritt-für-Schritt-Entfaltung innerhalb weniger tausend Jahre so unglaublich rasant entwickeln konnte? Die Gründe dafür sind vielschichtig, dennoch ist die intensive Nutzung von Tieren sicherlich einer der wichtigsten.

## Fleisch als zentrale Nahrungsquelle des frühen Menschen

Schon für den frühen Menschen war Fleisch eine zentrale Nahrungsquelle. Das ökologische Gleichgewicht der Järgesellschaften war solange intakt, wie am Ende der Nahrungskette deutlich weniger Fleischfresser lauerten, als es Pflanzenfresser gab, die als

Beute dienten. Ob die Menschen damals nachhaltig im heutigen Sinne agierten, ist umstritten. Viele ForscherInnen bringen das Aussterben der großen Beutetiere wie Mammut, Wollhaar-Nashorn oder Riesenhirsch unmittelbar mit dem Auftauchen des Menschen als Jäger in Verbindung.

## Das Leben der Jäger war gefährlich ...

... und oft mit Hunger verbunden. Vor etwa 11.000 Jahren begann der Mensch, Pflanzen nicht nur zu sammeln, sondern auch gezielt anzubauen und die brauchbarsten Arten zu züchten. Und er fing an, Tiere nicht nur zu jagen, sondern sie auch in Gefangenschaft zu halten, da dies deutlich weniger anstrengend war.



## Der Auerochse wird zum Haustier

Der Auerochse, ein Wiederkäuer wie das heutige Rind, lebte von Gras, das für den Menschen sonst wertlos war. Und Gras für Auerochsen gab es im Überfluss. Durch einfache Brandrodung konnten die Weideflächen sogar ohne große Anstrengung ausgedehnt werden. Im Vergleich dazu war der Ackerbau schon wesentlich anstrengender und mühsamer.

Und bei der Entwicklung des Ackerbaus kam eine zweite Eigenschaft der gezähmten Auerochsen zum Tragen: ihre enorme Kraft. Den Unterschied zu ihren eigenen begrenzten Kraftreserven empfanden die Menschen damals als überwältigend. Nicht umsonst wurde der Stier in vielen Kulturen vergöttert – man denke nur an den Minotaurus. Er wurde zum Symbol für Kraft und Macht.

## Der Stall wird voll und voller

Neben Kraft, Fleisch und Milch lieferte das domestizierte Rind auch noch Leder und Horn, Werkstoffe, die der Mensch bestens brauchen konnte. Das Schaf, ebenfalls ein Wiederkäuer, lieferte zusätzlich Wolle, die eingefangenen Hühnervögel regelmäßig Eier und Federn. Das genügsame Schwein komplettierte die Stallbesetzung. Was der Mensch nicht mehr essen konnte oder wollte, diente als Schweinefutter. Erst das geschickte Zusammenleben mit Nutz-Tieren erlaubte es dem Menschen, sich von der Last der täglichen Nahrungsbeschaffung zu befreien und seine Kräfte in Kreativität zu stecken – die entscheidende Basis für kulturellen Aufschwung, der Beginn unserer Zivilisation. ■

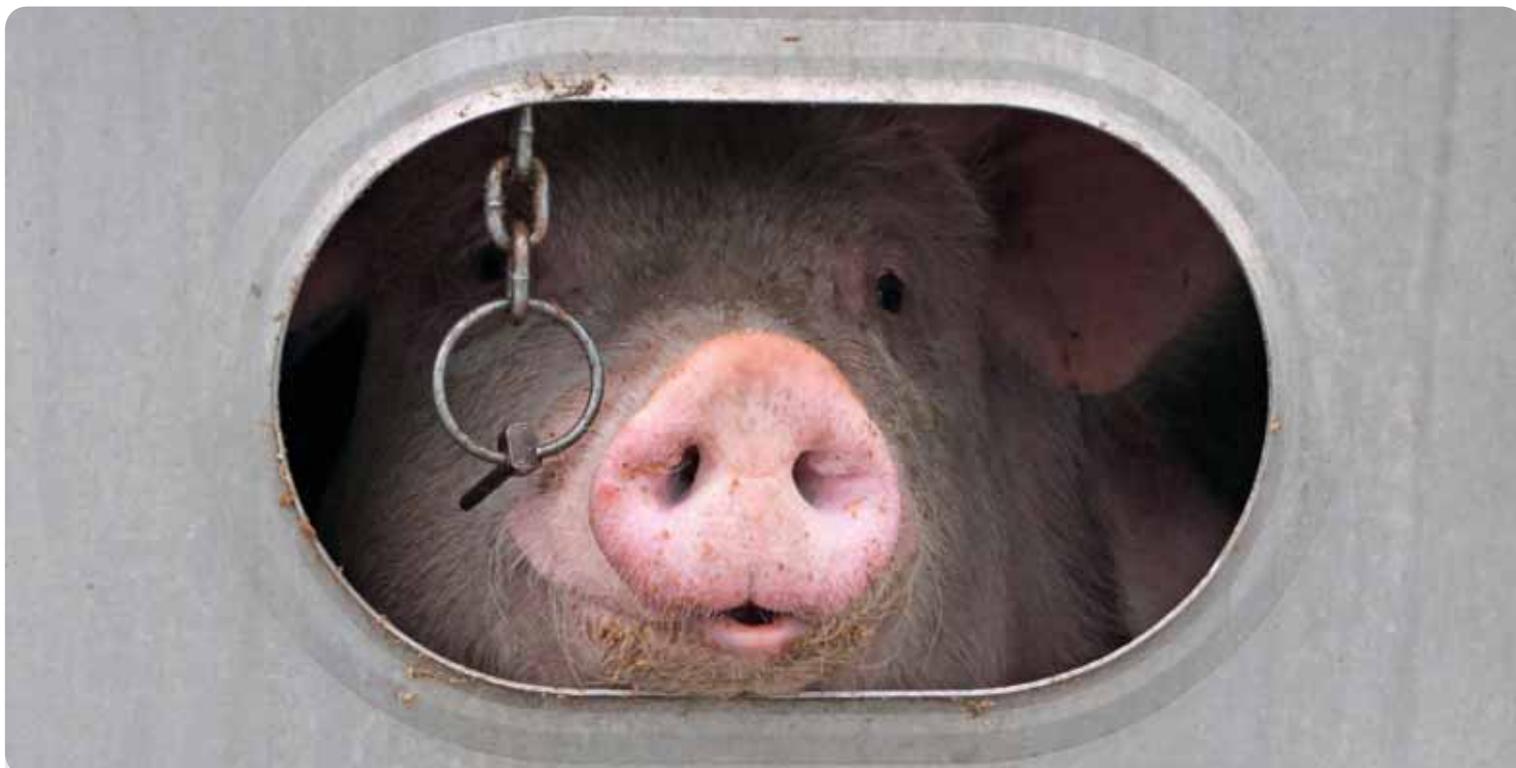
## Der Mensch züchtet sich selbst

Mit dem Züchten von Tieren hat sich der Mensch sozusagen selbst gezüchtet. Die Laktose-Toleranz ist eine von vier bekannten Mutationen des Menschen, die in den letzten zehntausend Jahren entstanden sind. Sie erlaubt dem Menschen, den Milchzucker, nicht nur als Säugling, sondern auch als Erwachsener zu verdauen. Eine Eigenschaft, die erst zweckvoll wurde, als Milch

durch die Viehhaltung in Europa auch für Erwachsene zur Verfügung stand. Dem 5.000 Jahre alten Ötzi fehlte dieses Gen noch und der evolutionäre Prozess ist noch lange nicht abgeschlossen.

In Österreich können rund 20 Prozent der Menschen Laktose nicht verdauen, weltweit sind es 75, in China sogar 90 Prozent. Umso unerklärlicher erscheint da der weltweite Anstieg des Milchkonsums.





# Der "Sündenfall"

Jahrtausende lang lebten Mensch und Tier auf engstem Raum zusammen. In kühlen Gegenden waren Bauernhäuser oft so gebaut, dass die Abwärme des Stalls die Wohnräume wärmte. Enger ging es kaum: gratis Heizung, Geruch inklusive.

**D**as enge Zusammenleben mit Tieren hatte jedoch auch seinen Preis. Viele schreckliche Seuchen wie Pocken, Masern und Tuberkulose sind gar erst durch den engen Kontakt mit Nutztieren entstanden und haben die frühen Ackerbauern arg dezimiert. Die Überlebenden gingen jedoch gestärkt aus dem Kontakt mit den Krankheiten hervor.

## Das Mensch-Tier-Verhältnis verändert sich

Mitte des 20. Jahrhunderts änderte sich die Beziehung des Menschen zu seinen Tieren grundlegend: Aus Haustieren wurden Nutztiere. In den wohlhabenden Ländern wurde Tieren plötzlich nicht mehr nur Gras oder für den Menschen Unbrauchbares verfüttert. Sie bekamen Lebensmittel, von denen sich Menschen auch direkt ernähren konnten. Dies war der eigentliche "Sündenfall". Heutzutage fressen Abermilliarden an Nutztieren Mais, Soja oder Getreide, die als direkte Nahrung für den Menschen viel effizienter einzusetzen wären.

## Veredelung ist Verschwendung

Die Umwandlung von pflanzlichen in tierische Produkte wird als "Veredelung" bezeichnet. Dabei müssen durchschnittlich fünf

Kalorien Pflanzenfutter in ein Nutztier gesteckt werden, um eine Kalorie Fleisch zu gewinnen. Das ist, als würdest du deine Semmel, nachdem du einmal davon abgebissen hast, einfach auf den Kompost werfen. Ein Drittel des weltweit angebautes Getreides und Sojas wird heute auf diese Weise direkt zu Mist. In Europa und den USA ist dieser verlorene Anteil noch wesentlich größer.

In einer scheinbar unbegrenzten Welt, in der es noch Wildnis gab, die urbar gemacht werden konnte, war diese Verschwendung bei der Umwandlung von pflanzlichen in tierische Produkte zunächst kein Problem. Wurde Boden knapp, schuf man durch Roden und Abbrennen neuen. Nur: Was über Jahrtausende funktioniert hat, sprengt heute die Grenzen unseres Planeten.

## Die Menge macht's

An der Spitze der Nahrungspyramide wird es eng. Die Viehhaltung, die als Geniestreich begann, wird nun durch ihr schiereres Ausmaß zum Bumerang für den Menschen. Denn sie trägt maßgeblich zur Erschöpfung unserer Ressourcen bei. Der jährliche "Earth Overshoot Day" kennzeichnet jenen Tag, an dem der ökologische Fußabdruck des Menschen die Biokapazität unseres Planeten überschritten hat. In den frühen 1970er-Jahren kam die



Den meisten Menschen ist die Übernutzung des Planeten jedoch gar nicht bewusst. Während die Wissenschaft seit Jahren warnt, dass die Grenzen des globalen Ökosystems bereits überschritten sind, verkaufen uns Wirtschaft und Politik weiteres Wachstum als einzige Lösung. Die Welt ist zu einer schlecht gemanagten Farm geworden. Weil wir immer mehr Fleisch essen, braucht diese Farm ständig neue Flächen, um Futtermittel anzubauen. Diese stehen dann für den Anbau von Getreide und Gemüse und als Lebensraum für freilebende Tiere nicht mehr zur Verfügung.

Die Nutztiere, die wir heute zu unserer Ernährung halten, sind schon 20-mal so schwer wie alle restlichen, landlebenden Wirbeltiere zusammen. Der Bedarf an Flächen für den Anbau von Futtermitteln, um diese vielen Tiere zu ernähren, ist enorm.

In allen natürlichen Ökosystemen, die langfristig im Gleichgewicht sind, gibt es immer viele Pflanzenfresser und nur wenige Fleischfresser. ■

Menschheit erstmals ins Öko-Defizit und der Overshoot tritt seitdem jährlich früher ein, ein Trend der ungebrochen anhält. Im Jahr 2000 waren schon am ersten Oktober alle Rohstoffe verbraucht, die die Erde innerhalb eines Jahres wieder reproduzieren kann. Im Jahr 2014 war dies bereits am 19. August der Fall.

### Globale Fairness – ein Fremdwort?

Sieben Milliarden Menschen verbrauchen derzeit bereits eine Naturleistung von eineinhalb Planeten. Würden alle Menschen so ressourcenintensiv leben wie wir EuropäerInnen, bräuchten wir sogar drei Erden, um unseren Ressourcen hunger zu stillen. Unser Lebensstil ist also global gesehen keinesfalls das Maß aller Dinge, und schon gar nicht die Art und Weise, wie wir uns ernähren. Die Idee globaler Fairness, ohne die es keinen dauerhaften Frieden geben kann, erfordert also Veränderungen – auch und vor allem im Bereich unserer Ernährung.

**Bis heute stammen 97 Prozent der tierischen Nahrung von nur acht domestizierten Tierarten:**

Schwein, Rind, Ziege, Schaf, Pferd, Huhn, Ente und Truthahn.

Der größte Anteil stammt mit **40 Prozent vom Schwein**, mit **30 Prozent vom Geflügel** und mit **22 Prozent vom Rind**.



# Wie groß ist dein Footprint?

Der durchschnittliche ökologische Fußabdruck (Footprint) von uns ÖsterreicherInnen ist mit 5,3 Hektar etwa dreimal so groß, wie er global und fair betrachtet sein dürfte. Unsere Ernährung macht mit fast einem Drittel den größten Teil des durchschnittlichen Fußabdrucks aus, wobei Fleisch und tierische Produkte für fast 80 Prozent des Ernährungsfootprints verantwortlich sind.

**A**lles, was wir konsumieren, verbraucht bei der Herstellung Ressourcen und beansprucht Flächen. Der ökologische Fußabdruck rechnet den Verbrauch fossiler Ressourcen ebenfalls in Fläche um und addiert diese zu den genutzten Acker- und Waldflächen. Dem gesamten Footprint wird die Tragfähigkeit der Erde gegenübergestellt.

Diesen Footprint kann man für ganze Länder, für einzelne Personen oder für beliebige Produkte berechnen. Allein dein cooles neues Baumwoll-Shirt hat beispielsweise im Laufe seiner Entstehung unzählige Ressourcen verbraucht: vom Anbau und der Ernte der dafür notwendigen Baumwolle in Indien, über die Schiffsreise derselben in die Türkei und deren anschließendem Transport per LKW weiter zur Baumwollspinnerei, bis zur Flugreise der fertig gewebten Stoffballen nach Fernost, wo das Gewebe eingefärbt wurde und zur Beförderung des bunten Stoffs nach Pakistan, wo dein Shirt dann letztendlich in einer Textilfabrik zugeschnitten und genäht wurde, um schließlich per Luftfracht wieder nach Europa geschickt zu werden, wo du es dann in einem Shop entdeckt hast, dich auf Anhieb darin verliebt hast und es unbedingt haben musstest ...

## Weniger als zwei globale Hektar pro Kopf?

Die Erde hat für rund sieben Milliarden Menschen etwa 12 Milliarden Hektar Land- und Wasserflächen zur Verfügung, die Nahrung und nachwachsende Ressourcen bereitstellen und Klimagas wieder in den Kreislauf zurückführen können. Alles, was wir an natürlichen Rohstoffen entnehmen, lässt sich durch den ökologischen Fußabdruck in Fläche darstellen. Jedes Nahrungsmittel, jeder Kosmetikartikel, jedes Kleidungsstück, jede Autofahrt haben Auswirkungen auf die Umwelt. Ein bewusstes Leben spart Ressourcen. Probier doch mal den Fußabdruckrechner von **mein-fussabdruck.at** aus.

Gerade bei Nahrungsmitteln können die Angaben für Footprints recht unterschiedlich sein. Einerseits schlagen hier die Art der Herstellung, die Herkunft des Lebensmittels, die Verpackung und der Transport zu Buche. Der wirklich ausschlaggebende Unterschied ist aber, ob das Lebensmittel tierischen oder pflanzlichen Ursprungs ist. Tierische Produkte haben immer einen deutlich größeren Footprint als pflanzliche. Dennoch sollten wir beim Lebensmitteleinkauf stets darauf achten, Verpackungsmüll zu ver-

meiden und Wert darauf legen, dass das Produkt saisonal und regional hergestellt wurde. Aber: Weit gereistes Brot hat trotzdem immer deutlich weniger Footprint als regionaler Speck.

## Ohne Wasser kein Leben

Die Viehwirtschaft ist der weltgrößte Wasserverbraucher. Mehr als 80 Prozent des weltweiten Wasserverbrauchs gehen zu Lasten der Landwirtschaft und dort zum Großteil auf das Konto der Viehhaltung. Eine Kuh trinkt 40 bis 80 Liter täglich. Pro Liter Milch fallen 1.000 Liter Wasserverbrauch an, pro Kilogramm Rindfleisch etwa 15.000 Liter. In den wasserreichen Regionen Österreichs spielt das heute eine untergeordnete Rolle, in trockenen Gegenden und vor allem in der Zukunft ist aber das Privileg von reichlich Wasser nicht selbstverständlich. Ein lokaler Überschuss ist kein Freibrief für Verschwendung. Auch bei der Wasserverschmutzung hat die Viehwirtschaft die Nase vorn: Direkte Abwässer und Düngemittel verseuchen Trinkwasser und Brunnen.

## Nahrung landet im Müll

In Anbetracht des enormen Footprints scheint es undenkbar, wertvolle Nahrung ungenutzt einfach wegzuworfen. Doch genau das passiert: Vom Acker über die Lebensmittelindustrie bis hin zu den Supermärkten wird Nahrung in Müll verwandelt. Dazu kommt dann noch alles, was zuhause in unseren Kühlschränken verkommt oder am Teller übrig bleibt. In Summe wird etwa ein Drittel aller Nahrungsmittel in Europa nie gegessen und wandert direkt in den Müll. Bei tierischen Produkten ist das doppelt verwerflich, weil ja bereits die Herstellung so verschwenderisch ist. ■



## Spezifische Footprints von wichtigen Nahrungsmitteln

Verursachte Naturbeanspruchung (Footprint) pro Kilogramm Nahrungsmittel

	gm <sup>2</sup> /kg
Rindfleisch	100-250
Hartkäse	80-120
Schwein	30-70
Geflügel	25-60
Fisch	10-200
Pflanzenöle	50
Frischkäse	20-60
Eier	25-40
Milch	10
Tofu	10
Soja	8-12
Getreide	8
Obst	3
Kartoffel	5
Gemüse	1-3
Salat	1

**gm<sup>2</sup> = Quadratmeter Land mit durchschnittlicher Bioproduktivität**  
Der Vergleich berücksichtigt nicht den unterschiedlichen Nährwert gemessen in Kilokalorien. Dies ist auch kaum möglich. Auch unter Berücksichtigung dieses Unterschiedes ist der Footprint durchschnittlicher pflanzlicher Nahrung etwa fünfmal so klein wie der durchschnittlicher tierischer Nahrung.

Quelle: Plattform Footprint

# Future Food

## – was wollen wir in Zukunft essen?

Wenn viel von etwas ein Problem darstellt, dann ist weniger davon die Lösung. Ernährung bleibt eine zentrale Herausforderung für die Menschheit. Das Gute daran: Wir haben die Lösung selbst in der Hand.

**T**iere waren dem Menschen stets wertvoll, Fleisch immer knapp und nur besonderen Anlässen vorbehalten. Noch für die meisten unserer Großeltern kam Fleisch nur in Form des Sonntagsbratens auf den Tisch. Seither ist Fleisch zum billigen Alltagsessen mutiert. Seit den 1950er-Jahren hat sich der weltweite Fleischkonsum verfünffacht. Wenn wir so weiter machen, platzt die Welt bald aus allen Nähten.

### Trendwende gefällig?

Die Reduktion unseres Fleischkonsums hätte enorm positive Auswirkungen. Das Klimaproblem würde entschärft, Regenwald und Wildnis würden geschützt und könnten sich wieder ausdehnen, auch in Österreich würden die Ökosysteme deutlich weniger belastet. Und wir würden gleichzeitig unserer Gesundheit viel Gutes tun. Deutlich weniger Fleisch in den reichen Ländern wäre auch ein wichtiger Schritt in Richtung globale Fairness. ■



# Liebst du Tiere?

Wir ÖsterreicherInnen verwöhnen rund 1,5 Millionen Katzen, etwa 600.000 Hunde und eine halbe Million Kleintiere und Vögel. Dazu kommen noch rund 120.000 Pferde. Allein für das Futter unserer Lieblinge geben wir jedes Jahr über 400 Millionen Euro aus. Wir alle lieben also Tiere, keine Frage.



**O**der etwa doch nicht? 180 Millionen Tiere werden weltweit jeden Tag getötet, um auf unseren Tellern – oder ungegessen im Müll – zu landen. Unvorstellbar? Ist aber so. Warum lassen wir das zu?

Ist uns die Katze näher als das Schwein? Sicher, die Katze hat ein flauschiges Fell und das Schwein nur Borsten. Genetisch gesehen ähnelt uns jedoch das Schwein mehr als jedes unserer geliebten Kätzchen.

## Kein Respekt vor den Bedürfnissen der Tiere

Besonders in der Massentierhaltung, bei der Tiere lediglich Produktionsfaktoren sind, gibt es keinerlei Respekt für die Bedürfnisse der Tiere. Das Tier als Lebewesen mit arteigenen Bedürfnissen wird ausgeblendet.

In Geflügelhöfen denkt man etwa gar nicht daran, dass Hühner es lieben im Boden zu scharren, Regenwürmer zu suchen, Nester zu bauen, in Pfützen zu baden und dass sie dabei etwa fünf Jahre alt werden. Brathühner aus industrieller Mast werden lediglich sechs Wochen alt. Und sie haben in ihrem kurzen Leben keine Sonne gesehen, nie im Boden gescharrt, keinen Wurm gefressen und kein Bad genommen. Auf den Geschmack soll das angeblich keinerlei Einfluss haben.

Und die Schweine? Nach der Geburt wird ihnen ihr Ringelschwänzchen gleich ohne Betäubung abgeschnitten. Die ersten

Wochen lebt das Ferkel zusammen mit seiner Mutter und seinen Geschwistern in einem winzigen Stahlkorb. Danach übersiedelt es in den meist fensterlosen Maststall. Und weil es ja ganz schnell fett werden muss – bis zur Schlachtung muss es 120 Kilo auf die Waage bringen – darf es sich auch kaum bewegen. Dann wird es auf einem LKW, eingepfercht mit hunderten Artgenossen, zum oft stundenlang entfernten Schlachthof gekarrt, wo es sein unerfreuliches Leben nach knapp sechs Monaten endlich aushauchen darf.

## Der Mensch ist, was er isst!

Tierhaltung, -transport und -tötung bedürfen also dringend eines ganzen Maßnahmenkatalogs zur Verbesserung. Dennoch kommt jeder und jede einzelne nicht darum herum, sich die Gewissensfrage zu stellen: Fleisch oder nicht Fleisch? Und wenn ja, wie oft und wie viel? Solltest du dich für Fleisch entscheiden, dann sollte es dir auch wichtig sein, wie das Tier gehalten wurde, was es zu fressen bekam – letztlich schmeckt man auch den Unterschied. Schließlich ist der Mensch, was er isst. ■



## Was ist Bio-Fleisch?

Wenn du Fleisch isst, dann am besten in Bioqualität. Dieses Fleisch kommt von glücklichen Tieren, die in hellen, luftigen Stallungen leben und viel Auslauf haben. Sie werden mit biologisch angebautem, gentechnikfreiem Futter großgezogen. Bio-Fleisch ist schadstofffrei.



**Der hohe Fleischkonsum verursacht gravierende Umweltschäden, Gesundheitsgefahren, Menschenrechtsverletzungen, Tierleid und KonsumentInnen-täuschung.**

**Im aktuellen GLOBAL 2000-Report "Zurück zum Sonntagsbraten" findest du noch mehr Infos zum Thema:**

**[global2000.at/fleischkonsum-österreich-zurück-zum-sonntagsbraten](http://global2000.at/fleischkonsum-österreich-zurück-zum-sonntagsbraten)**

# Was kann ich schon machen?

Nicht nur die Goliaths der Politik und Wirtschaft können die Welt verändern. Nein, auch wir kleinen Davids müssen nicht tatenlos zusehen, wie unsere Welt aus dem Ruder läuft. JedeR Einzelne kann sein Scherflein für eine gerechtere nachhaltigere Welt beitragen, gleichzeitig seinen Horizont erweitern und etwas für seine persönliche Gesundheit tun.

## Sprich darüber

Ob im Unterricht, mit FreundInnen oder zu Hause mit deinen Eltern und Großeltern – es lohnt sich, mit anderen über das Thema Ernährung zu diskutieren und zu erfahren, wie unsere Ernährungsgewohnheiten sich im Laufe der Zeit hin zu immer mehr Fleisch entwickelt haben. Mach dir Gedanken darüber, welchen Anspruch du an dein Essen hast. Was es bedeutet, Tiere zu halten und zu schlachten und welche Verantwortung wir Menschen dabei haben. Dass wir es sind, die dafür sorgen müssen, dass diese Tiere artgerecht und gesund gehalten werden und angst- und schmerzfrei getötet werden.

## Denk darüber nach

Denk darüber nach, wie wichtig ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln ist. Frag oder lies nach, woher die Wurst in deiner Semmel, die Chicken Nuggets und das Schnitzel auf deinem Teller kommen. Interessiere dich nicht nur für den Preis, sondern auch für die Herkunft des Tieres, das sein Leben dafür gelassen hat, damit du satt wirst. Lies Inhaltsangaben auf Verpackungen und Hinweise zur Herkunft des Lebensmittels und frag einfach nach oder informiere dich im Internet.

## Informiere dich

Mach dich vertraut mit dem Thema Ernährung. Um dich gesund und ausgewogen zu ernähren, musst du keinE ErnährungswissenschaftlerIn sein. Dennoch solltest du ein paar Dinge über die einzelnen Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe und Wirkung wissen. Wenn du deine Ernährung verändern willst, musst du wissen, worauf du achten musst: Wie du Fleisch ersetzen kannst. Wie du auch ohne oder mit viel weniger Fleisch genügend Eiweiß zu dir nimmst und keinen Eisenmangel bekommst. Welche vegetarischen Gerichte es gibt. Lerne neue Nahrungsmittel kennen und lieben. In vielen



Familien wird häufig nur das gekocht, was jedeR kennt und was schnell geht. Der ewig gleiche Speiseplan wiederholt sich Woche für Woche.

## Probieren Neues aus

Wenn deine Eltern nur wissen, wie man Schnitzel zubereitet, wird es vermutlich oft Schnitzel geben. Sag ihnen, dass du ihnen beim Kochen hilfst, wenn sie bereit sind, mal was Neues auszuprobieren. Im Internet findest du zahllose vegetarische Rezepte für leckere Gerichte. Trau dich auch mal Lebensmittel auszuprobieren, von denen du noch nie gehört, geschweige denn sie je gekostet hast. Schränke deinen Fleischkonsum ein und wenn du Fleisch isst, dann achte auf die gute Qualität. Denk an das Tier, dessen Fleisch du isst. Und es schmeckt dir zweifellos gleich besser, wenn du weißt, dass das knusprige Hendlhaxerl auf deinem Teller von einem glücklichen Huhn stammt. ■



© Paul Ripke

Der deutsche Sänger und Songwriter Tim Bendzko, der mit dem Hit „Nur noch kurz die Welt retten“ berühmt wurde, isst schon seit über einem Jahr kein Fleisch mehr. Im Interview mit dem Biomagazin „Schrot und Korn“ erzählt er: „[...] Ich habe angefangen zu kochen, mich mit Essen zu beschäftigen. Und ich habe viele neue Lebensmittel kennengelernt: 90 Prozent der Sachen, die ich jetzt esse, kannte ich vor einem Jahr noch nicht! Allein das ist es ja schon wert, es auszuprobieren [...].“

# Drehbuchtext zur Multivision:

die | **MULTIVISION**

# Mahlzeit



*the story of men and meat*

Die faszinierende Entwicklung der Menschheit – vom Steinkeil zum Smartphone – wäre ohne Nutzung von Tieren wahrscheinlich nie möglich gewesen. Für die frühen Menschen als Jäger und Sammler war der Verzehr von Fleisch eine zentrale Nahrungsquelle. Die Lebensweise der Jäger war gefährlich und meist mit Hunger verbunden. Wie bei allen Fleischfressern hängt auch bei der menschlichen Jagdgesellschaft das ökologische Gleichgewicht davon ab, wie groß das Jagdrevier ist und wie viel Beute zur Verfügung steht. Am Ende der Nahrungskette müssen deutlich weniger Jäger lauern, als es Pflanzenfresser gibt.

## Die Lebensweise der Jäger war gefährlich und meist mit Hunger verbunden

Vor etwa 11.000 Jahren begannen kluge Menschen Tiere in Gefangenschaft zu halten. Die Beschaffung von Fleisch wurde so deutlich einfacher. Und sie begannen auch Pflanzen nicht nur zu sammeln, sondern sie gezielt anzubauen und die brauchbarsten zu züchten.

Das Rind wurde dabei zum wichtigsten Verbündeten der frühen Menschen in Europa. Rinder sind Wiederkäuer und können Gras nutzen, das für den Menschen völlig unbrauchbar ist. Rinder können Gras verdauen, weil in ihren Mägen Milliarden Mikroorganismen helfen, die Zellulose zu zerlegen. Ein Kunststück, das neben den Wiederkäuern nur wenige andere Lebewesen gemeistert haben.

## Gras für den Auerochsen gab es im Überfluss

Durch einfache Brandrodung konnten die Weideflächen sogar ohne große Anstrengung ausgedehnt werden. Im Vergleich dazu war der Ackerbau schon wesentlich anstrengender und mühsamer. Neben Kraft, Fleisch und Milch lieferte das domestizierte Rind auch noch Leder und Horn, Werkstoffe, die der Mensch bestens brauchen konnte. Das Schaf, ebenfalls ein Wiederkäuer, lieferte zusätzlich Wolle. Die eingefangenen Hühnervögel versorgten den Menschen regelmäßig mit Eiern und Federn. Das genügsame Schwein komplettierte die Stallbesetzung. Was der Mensch nicht mehr essen konnte oder wollte, diente als Schweinefutter.

Erst das geschickte Zusammenleben mit Nutztieren erlaubte es dem Menschen, sich von der Last der täglichen Nahrungsbeschaffung zu befreien und seine Kräfte in Kreativität zu stecken, die entscheidende Basis für technischen und kulturellen Aufschwung, der Beginn unserer Zivilisation.

## Jahrtausende lang lebten Mensch und Tier auf engstem Raum zusammen

Die Tiere waren sehr wertvoll, Fleisch war knapp und hauptsächlich für den Sonntagsbraten vorgesehen. Mitte des 20. Jahrhunderts änderte sich die Beziehung des Menschen zu seinen Tieren grundlegend. Nach dem 2. Weltkrieg waren die Menschen ausgehungert. Die Produktion von Fleisch wurde gefördert, es wurde billiger und immer mehr zum Alltagsessen. Aus Haustieren mit individuellem Namen wurden anonyme Nutztiere. Statt Gras und Resten wurden den Tieren nun immer mehr auch Getreide und Mais verfüttert, Nahrungsmittel, mit denen Menschen auf direktem Weg viel rascher satt werden können.

**Moderatorin:** „Dies war der eigentliche Sündenfall. Das Nutztier wurde zum Nahrungskonkurrenten für den Menschen.“

Die Umwandlung von pflanzlichen Rohstoffen in tierische Produkte wird "Veredelung" genannt, so wird z.B. aus Mais Fleisch. Das ist arge Verschwendung, denn den Großteil der Energie des Futters verbraucht das Tier für seinen eigenen Stoffwechsel, verwandelt es in Bewegung, Körpertemperatur und Exkreme. Dabei müssen durchschnittlich mehr als fünf Kalorien Pflanzenfutter an ein Tier verfüttert werden, um eine Kalorie tierische Nahrung wie Milch, Käse und Fleisch zu gewinnen. Effizient ist das nicht! Es ist, als ob man von einer Semmel nur einmal abbeißen und den Rest in den Kompostkübel werfen würde. Man könnte sich auch vorstellen: Ein Drittel des weltweit angebauten Getreides und Sojas wird auf diese Weise direkt zu Mist in Form von tierischen Exkrementen.

Das Getreide von einem Hektar Land in Österreich liefert genug Kalorien, um etwa 25 Menschen ein Jahr lang zu ernähren. Wird das Getreide an Tiere verfüttert, kann der gleiche Hektar nur mehr etwa fünf Menschen ernähren. In einer Welt mit noch sehr wenigen Menschen war dieser Verlust kein Problem. Wurden Futter und Boden knapp, schuf man einfach durch Roden von Wäldern mehr Platz und machte Land urbar. Die Bevölkerung wuchs rasch und die Wildnis wurde schrittweise zu unserer heutigen Kulturlandschaft. Diese Ausdehnung von landwirtschaftlich genutzter Fläche funktionierte über Jahrtausende, da es genug Land gab. Doch seit kurzem sprengt der immer weiter wachsende Bedarf an fruchtbarem Land die Grenzen der Erde. Denn die Natur ist nicht unendlich.

## Die Natur ist nicht unendlich

Nur ein Viertel der Erdoberfläche ist fruchtbar genug, dass der Mensch dort Pflanzen ernten oder Tiere nutzen kann. Der Rest ist Eis, Wüste, Steine oder weite, wenig fruchtbare Ozeane. Die ertragreichen Zonen des Meeres beschränken sich auf die Küsten. Entgegen landläufiger Meinung liefert das Meer, trotz all seiner Reichtümer, weniger als fünf Prozent der menschlichen Nahrung.

Die Basis unseres Essens ist fast ausschließlich fruchtbarer Boden. Da die Oberfläche der Erde nicht wachsen kann, sind fruchtbare Flächen eines der knappsten Güter der Erde. Ein Gut, das sich der Mensch mit allen anderen Lebewesen teilen muss. Wir müssen also der Wildnis, dem Regenwald und heimischen Wäldern mit all seinen Bewohnern genug Platz lassen und können nicht die ganze Erde zu einem riesigen Bauernhof machen. Heute sind die Nutztiere der Menschen schon 20mal so schwer wie alle restlichen, landlebenden Wirbeltiere.

## Nahrungspyramiden sind an der Spitze immer schlank

In der Natur gibt es immer viele Pflanzenfresser und nur wenige Fleischfresser. In der afrikanischen Serengeti kommt nur ein Löwe auf 100 große Pflanzenfresser wie Gnus, Zebras oder Antilopen. Sieben Milliarden Löwen wären völlig undenkbar, an der Spitze der Nahrungspyramide ist nicht genug Platz. Genauso wenig für sieben Milliarden Menschen, die sich hauptsächlich von Fleisch ernähren.

In den letzten 50 Jahren hat sich die Anzahl der Menschen weltweit mehr als verdoppelt, der Konsum von Fleisch zugleich aber mehr als vervierfacht. Und diese Entwicklung geht weiter. In einem Jahr konsumiert das "Raubtier Mensch" etwa 65 Milliarden Nutztiere: Das macht neun Tiere pro Kopf.



Um diese unvorstellbare Menge an Tieren zu halten, wird auch immer mehr Futter benötigt. Alles in allem hat das schwerwiegende Umweltauswirkungen. Tag für Tag werden für die weiter wachsende Viehhaltung Wälder gerodet, Wasser verbraucht, Böden ausgelaugt, Grundwasser verschmutzt und unvorstellbare Mengen an Treibhausgasen freigesetzt. Und Tiere werden nicht artgerecht gehalten, Hormone werden gespritzt, Antibiotika eingesetzt und Gene manipuliert.

**Moderatorin:** „Das ist also die schlechte Nachricht, auf die wir schon gewartet haben. Was als Geniestreich des Menschen begann, wird nun durch die schiere Menge zum Bumerang.“

Obwohl die Viehwirtschaft zu den größten Flächenverbrauchern gehört, trägt sie nur wenig zum Kampf gegen den Hunger bei. Die Haltung und Fütterung der Nutztiere beansprucht etwa drei Viertel der gesamten landwirtschaftlichen Fläche der Erde. Dabei liefert sie aber weniger als ein Fünftel der Kalorien für die menschliche Ernährung. Futter für die industrielle Massentierhaltung steht damit in Flächenkonkurrenz zur menschlichen Nahrung und verschärft das Hungerproblem und die Armut.

Der steigende Fleischhunger führt auch dazu, dass Bauern und Bäuerinnen aus den armen Ländern des Südens durch große Agro-Konzerne von ihrem Land vertrieben werden, um Platz für Viehweiden oder Viehfutter zu schaffen. Die Vertriebenen arbeiten dann oft als LandarbeiterInnen für diese Konzerne, zu einem Hungerlohn, der häufig nicht ausreicht, um genug Lebensmittel für ihre Familien zu kaufen.

Rodungen für neue Viehweiden oder Ackerflächen für Soja sind die Hauptursache für den Verlust von tropischen Regenwäldern. Dabei geht wertvoller Lebensraum und unwiederbringliche Artenvielfalt verloren. Es werden unvorstellbar große Mengen an CO<sub>2</sub> freigesetzt. Danach fehlen die Bäume, um das CO<sub>2</sub> aus der Atmosphäre wieder aufzunehmen.

Alle Auswirkungen mit eingerechnet, verursacht die Viehwirtschaft fast ein Viertel aller globalen Treibhausgase. Damit trägt sie etwa so viel zum Klimawandel bei, wie der gesamte weltweite Verkehr. Neben dem CO<sub>2</sub> aus den Rodungen sind es vor allem Methan und Lachgas, die zum Treibhaus-Effekt beitragen. Methan ist etwa 25-mal klimawirksamer als CO<sub>2</sub> und kommt hauptsächlich aus den Mägen der Wiederkäuer.

**Landwirt:** „Also eine Kuh frisst Raufutter, im Gegensatz zum Schwein oder anderen Tieren. Dafür hat sie verschiedene Mägen. Der größte ist der Pansen, der ist etwa da, so im gesamten Bauchraum. Hat ein Fassungsvermögen von ca. zweihundert Liter und fasst rund achtzig Kilogramm Frischmasse. In diesem Pansen leben eben irrsinnig viele Bakterien, die dann die Frischmasse aufschließen, das Eiweiß aufschließen und das vergärt. Und da wird eben dann auch das Methan frei, das eben dann sozusagen die Kuh wieder rülpsen, beziehungsweise wieder ausstoßen muss.“

**Moderatorin:** „Dass Rinder Methan rülpsen, ist ja nun nichts Neues, neu ist nur die ungeheure Menge davon. 20 Millionen Büffel konnten das Klima kaum beeindrucken, aber bei Milliarden Rindern wird das zum globalen Problem.“

Ähnliches gilt für Lachgas. Dieses Treibhausgas, etwa 300-mal so wirksam wie CO<sub>2</sub>, wird hauptsächlich über Kunstdünger und die Exkremente der Tiere freigesetzt.

## Wenn Lebewesen fressen, entsteht immer Mist

Bei wenigen Tieren ist das kein Problem, Mist kann wieder als Dünger eingesetzt werden. Bei Milliarden Tieren sind es aber unvorstellbar große Mengen an Mist, die weltweit die Atmosphäre und auch das Wasser belasten. Die großen Futtermittel-Monokulturen beanspruchen nicht nur Platz, an dem Nahrung wachsen könnte. Sie bereiten dem Menschen und der Natur auch andere Probleme. Dünger und Spritzmittel für riesige Maisfelder belasten zum Beispiel auch das heimische Grundwasser und gefährden die Bienen und andere Klein-Lebewesen. In Südamerika gibt es noch viel größere Flächen, auf denen ausschließlich Soja als Monokultur angepflanzt wird, hauptsächlich gentechnisch verändertes Soja. In der Folge werden noch mehr Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Monsanto und Co verdienen an beidem. Die ausgebrachten Mengen an Pflanzenschutzmitteln sind so groß, dass viele Menschen krank werden und Kinder mit schweren Missbildungen geboren werden.

In Nord und Süd-Amerika sind bereits etwa 90 Prozent des angebauten Sojas gentechnisch verändert. Viele Millionen Tonnen davon kommen als Tierfutter nach Europa und auch nach Österreich. Europa ist aufgrund der enormen Futter-Mengen stark von den Soja-Importen abhängig. In der EU wird mehr als 30-mal so viel Soja verfüttert, als in Europa selbst angebaut wird. Soja ist sehr eiweißhaltig und deshalb in der Viehzucht sehr beliebt. Es lässt die Tiere in kürzerer Zeit groß werden. Das ist nicht unbedingt zum Vorteil für die Tiere.

Die Initiative "Donau Soja", die in Österreich gestartet wurde, hat sich zum Ziel gesteckt, in den nächsten Jahren den Anbau von heimischem Soja zu fördern.

**Matthias Krön, Obmann Donau Soja:** „Also zunächst einmal war Österreich – abgesehen von Japan und China – das erste Land, in dem Sojabohnen angebaut wurden. Und zwar hat Professor Haberlandt von der Universität für Bodenkultur vor 140 Jahren die Sojabohne entdeckt und gesagt, dass man damit eine ganze Monarchie ernähren könne. Er hat dann mit dem Anbau begonnen und deshalb hat Österreich die längste Sojageschichte der ganzen westlichen Welt.“

## Österreich ist Europas Parade-Soja-Land

Soja ist von allen Pflanzen jene mit dem besten Gehalt an Eiweiß für die menschliche Ernährung. Sie enthält alle Aminosäuren, liefert also alle Eiweißverbindungen, die der Mensch zum Leben braucht. Das ist einmalig und diese Bohne wächst direkt am Feld. Mit dem Anbau der Sojabohne entstehen Jobs, eine Wertschöpfung in der Landwirtschaft und was für die KonsumentInnen am wichtigsten ist: Diese Sojabohne ist garantiert gentechnikfrei, ökologisch erzeugt, oft in Bioqualität, und sie ist 100 Prozent sicher, weil sie aus der österreichischen Landwirtschaft kommt. Österreich ist das Parade-Soja-Land von ganz Europa.

Man kann durchaus auch Fleisch essen, aber der pflanzliche Anteil an der Ernährung soll wachsen. Und da spielt eben Soja eine wesentliche Rolle, weil es genau das Eiweiß bringt, das wir sonst über Fleisch oder Milchprodukte aufnehmen. Wir können damit einen Teil unseres Fleischkonsums einsparen und auch einen Beitrag zu unserer Gesundheit und zur Gesundheit des Planeten leisten.“

## Bei der Viehhaltung geht es nicht nur um Fleisch

Weltweit hat auch Milch und Käse einen sehr gewichtigen Anteil. In Europa geht es in der Rinderhaltung sogar hauptsächlich um Milch. Milch und Fleischproduktion sind direkt miteinander verbunden. Denn um Milch zu geben, müssen Kühe Kälber bekommen und jedes zweite Kalb ist ein Stier, das keine Milch gibt und deshalb nach der Mast zu Kalb- oder Ochsen-Fleisch wird.

Der Begriff Nachhaltigkeit bedeutet, mit dem auszukommen, was vorhanden ist oder regelmäßig nachwächst. Gemessen am ökologischen Fußabdruck beansprucht die Menschheit heute schon um die Hälfte mehr, als der Planet Erde bereitstellen kann. Wir betreiben also Raubbau. Das ist genau das Gegenteil von nachhaltig. Der ökologische Fußabdruck hängt recht viel vom Essen ab. Die Ernährung – mit allem Drum und Dran – verursacht bei einem/r durchschnittlichen ÖsterreicherIn fast ein Drittel des persönlichen Fußabdrucks. Damit ist allein mit der Ernährung schon jener Anteil verbraucht, der uns global betrachtet, fairerweise zustehen würde.

## Beim Ernährungsfootprint geht der größte Anteil auf das Konto von Fleisch und tierischen Produkten

Selbstverständlich hat auch die Art der Herstellung, die Verpackung, die Länge der Transportwege und die Zubereitung des Nahrungsmittels einen Einfluss auf dessen Fußabdruck. Den wirklich ausschlaggebenden Unterschied macht jedoch die tierische oder pflanzliche Herkunft desselben aus.

**Moderatorin:** „Alle tierischen Produkte haben also einen viel größeren Footprint als Nudeln, Gemüse oder Gebäck. Bei dem vielen Futter und den zusätzlichen Treibhausgasemissionen, die bei der Fleischproduktion anfallen, ist das eigentlich logisch!“

Wenn wir bedenken, wie eng es auf der Erde schon ist, sollte uns Nahrung wertvoll sein. Trotzdem verschwenden wir Lebensmittel in großer Menge. Vom Acker über die Lebensmittelindustrie bis zu den Supermärkten landet Essen im Müll. Dazu kommt alles, was im Kühlschrank verkommt oder am Teller übrig bleibt. In Summe wird etwa ein Drittel aller Nahrungsmittel in Europa nie gegessen, sondern gleich zu Abfall.

**Moderatorin:** „Bei tierischen Produkten ist das doppelt verwerflich, weil ja bereits bei der Herstellung so viele Kalorien in Mist verwandelt worden sind. Und eigentlich obszön. Dafür sind Tiere völlig sinnlos ge-tötet worden.“

## Haustier oder Nutztier, Kätzchen oder Kuh, Liebling oder Beefburger, wo ist der Unterschied?

Wir lieben Tiere, warum lassen wir sie dann töten? Jeden Tag verlieren 180 Millionen Tiere ihr Leben, um den Fleischhunger der Menschen zu stillen.

**Lebewesen oder Produkt? Ein Rind besteht aus 64 Kilogramm Haut, 72 Kilogramm Knochen, 32 Litern Blut, 200 Kilogramm Gedärmen, 23 Kilogramm Innereien, 60 Kilogramm Kopf, Füßen und Fettabfall, 50 Kilogramm Fett und Sehnen, 170 Kilogramm Siedfleisch, Hackfleisch und Wurstfleisch und 100 Kilogramm Qualitätsfleisch.**

**Moderatorin:** „Aber wenn wir Tiere halten und töten, ist es dann nicht das Mindeste, jedem Tier mit Respekt zu begegnen und ihm ein möglichst gesundes und artgerechtes Leben zu ermöglichen? Mit den tierischen Produkten respektvoll und sorgsam umzugehen?“

Jährlich werden über 50 Milliarden Hühner verspeist. Die wenigsten davon hatten ein vertretbares Hühnerleben. Nach nur sechs Wochen ihres Daseins haben konventionell aufgezogene Hühner am Bratspieß

keine Sonne gesehen, nie im Boden gescharrt, keinen Wurm gefressen und kein Bad genommen. In den Tierfabriken müssen die winzigen Küken in nur 35 Tagen auf Bratgröße anwachsen und leiden beim raschen Wachstum sogar Schmerzen.

Dafür kostet ein Brathuhn in der EU mitunter weniger als ein Kilo Äpfel oder Gemüse. Wieso sparen wir dann bei den Tieren, die wir essen, jeden Cent? Kaufen immer noch billigeres Fleisch, das wir gar nicht alles aufessen? Jahrtausende lang war Fleisch knapp und besonderen Anlässen vorbehalten. Noch für viele unserer Großeltern war Fleisch nicht einmal als Sonntagsbraten selbstverständlich. Erst die Massentierhaltung mit Futtermittel-Zukauf und Milliarden Fördergeldern aus Steuern machte Fleisch zu einem billigen Alltagsessen. Dabei ist jede Kostenwahrheit verloren gegangen und leider auch das Gefühl für den Wert von Nahrung. Fleisch ist oft billiger als Gemüse.

Weltweit hat sich der Fleischkonsum seit den 1950er-Jahren verfünffacht. Was in den wohlhabenden Ländern begann, setzt sich heute in den Schwellenländern fort. In China hat sich der Fleischkonsum in nur 40 Jahren verzehnfacht. Gleichzeitig sind in Österreich seit den 1950er-Jahren hunderttausende bäuerliche Betriebe verschwunden. Der durchschnittliche Bauer kann im Preiskampf mit den Großen in Europa und der Welt kaum mithalten.

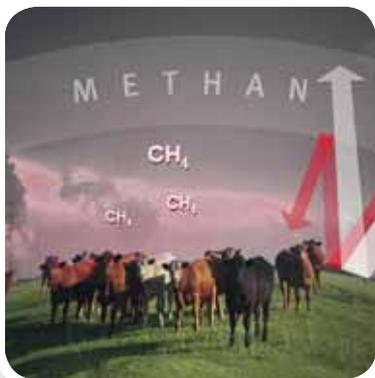
**Leonore, Geschäftsführerin von GLOBAL 2000:** „Auch in Europa sehen wir einen starken Trend in der Fleischproduktion. Immer größere Betriebe produzieren immer größere Anteile unseres Fleischbedarfs, dazu kommen EU-Agrarförderungen, die zu einer massiven Intensivierung der landwirtschaftlichen Produktion geführt haben. Wozu das führt: zu starkem Preisdruck. Billiges Fleisch aus Massenproduktion. Das hilft weder unserer Umwelt, noch den kleinbäuerlichen Betrieben. Was wir daher brauchen, ist eine Umorientierung der nationalen und europäischen Fördergelder hin zu mehr Nachhaltigkeit und ökologisch verträglicher Landwirtschaft. Das schont Ressourcen, zeigt, dass Landwirtschaft ohne Gentechnik auskommt und es schont die Umwelt. Und was wir alle dazu beitragen können? Wir können uns bewusst werden, dass unsere täglichen Entscheidungen großen Einfluss haben. Zurück zum Sonntagsbraten. Das ist Fleisch aus biologischer Landwirtschaft aus der Region von einem artgerecht gehaltenen Tier. Und dann schmeckt der Sonntagsbraten gleich doppelt so gut.“

## Wer Fleisch essen will, sollte nur höchste Qualität auf seinem Teller akzeptieren: Qualität für Mensch, Tier und Umwelt!

In Gebieten, in denen Ackerbau nicht sinnvoll ist, bietet die Nutzung der Wiesen und Almen durch beispielsweise ALMO-Almoachsen eine sinnvolle Lösung: Die steirischen Almenland-Bauern verpflichten sich zu einem qualitätsorientierten und streng kontrollierten Wirtschaften und werden für ihren höheren Einsatz auch besser bezahlt. Pflicht ist, die Tiere den ganzen Sommer lang ausschließlich auf den Almen weiden zu lassen – ohne zusätzliches Futter, in der freien Natur. Bereits über 400 Bauern beteiligen sich.

Beim Biolandbau werden die Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich gehalten und den Nutztieren ein möglichst artgerechtes Umfeld geboten. Es gibt weder Gentechnik noch chemisch-synthetische Dünger und giftige Spritzmittel sind verboten. Vor allem sollten nur so viele Tiere gehalten werden, wie der Bauernhof von seiner eigenen Fläche ernähren kann. Beim Biolandbau leben im Stall weniger Tiere pro Fläche als im konventionellen Betrieb. Zusätzlich müssen für jedes Bio-Huhn mindestens acht Quadratmeter Auslauf zur Verfügung stehen. Für Massenhühner gibt es gar keinen Auslauf. Biohühner wachsen auch deutlich langsamer und leben fast 90 Tage, oft mehr als doppelt so lang wie in der Massentierhaltung.

Fleisch aus Biolandbau ist dadurch natürlich teurer. Gutes kostet eben mehr. Genau betrachtet ist jedoch nicht "Bio" zu teuer, sondern her-



kömmliches Industriefleisch viel zu billig. Denn die Umweltschäden der Massentierhaltung sind nicht im Kaufpreis enthalten – die bezahlen wir dann alle in der Zukunft. Toll wäre, wenn es überhaupt nur Biofleisch gäbe. Oder Fleisch aus Weidehaltung. Die heute verspeisten Mengen wären dann allerdings nicht möglich, viele Probleme deutlich kleiner.

### Wenn zu viel von etwas ein Problem darstellt, dann ist WENIGER die beste Lösung

**Moderatorin:** „Das Tolle daran: Weniger Fleisch ist auch gut für uns, für unsere Fitness und unsere Gesundheit. Und was sagt die moderne Medizin dazu?“

**Dr. med. Hans-Peter Hutter, Umweltmediziner an der Universität Wien:** „Prinzipiell ist Fleisch nicht schlecht, aber eben in Maßen. Da gibt es jedoch verschiedene Empfehlungen, alle liegen zwischen 300 und 600 Gramm pro Woche. Also weniger als die Hälfte, als tatsächlich bei uns verzehrt wird. Wenn man sich die Ernährungssituation bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen ansieht, gibt es Unterschiede. Erwachsene sollten maximal 600 Gramm Fleisch pro Kopf und pro Woche zu sich nehmen, kleine Kinder etwa maximal 30 Gramm täglich, Jugendliche maximal 70 Gramm pro Tag. Das heißt, der Fleischkonsum sollte auf Alter, Größe und Entwicklungsstand abgestimmt sein. Keinesfalls sollten jedoch mehr als 600 Gramm Fleisch pro Woche verzehrt werden.“

### Sind auch gesundheitliche Auswirkungen von viel Fleischkonsum bekannt?

**Dr. Hutter:** „Die gesundheitliche Seite des übermäßigen Fleischkonsums sieht natürlich trist aus. Erstens stehen Übergewicht und Diabetes, also Zuckerkrankheit – erworbene Zuckerkrankheit – im Vordergrund. Aber auch Herz-Kreislaufkrankungen bis hin zu Herzinfarkt, Schlaganfall und nicht zuletzt auch Krebsleiden resultieren aus diesem schlechten Essverhalten.“

### KRANKMACHER: viel Fleisch – viel Zucker – Übergewicht – Bewegungsmangel

**Dr. Hutter:** „Wenn ich Sport betreibe, ist es wichtig, dass mein Körper fit und gesund ist. Da ist Fleisch nicht das Wichtigste. Wichtig ist eine gesunde Ernährung, ein ausgeglichener und lockerer Lebensstil, und der hat mit übermäßigem Fleischkonsum überhaupt nichts zu tun. Selbst wenn ich sage, ich esse gar kein Fleisch, ist das auch okay.“

Der stärkste Mann Deutschlands Patrik Baboumian und der Bodybuilding-Weltmeister Alex Dargatz leben vegan und kommen völlig ohne tierische Produkte aus. Geschwächt wirken sie dabei nicht.

### Aber ein Kraftsportler, der sich ohne tierische Eiweiße ernährt, geht denn das?

**Patrik Baboumian:** „Diese Eiweißgeschichte ist eigentlich so ein relativ stark verbreiteter und noch sehr aktiver Mythos, der in den Köpfen so herumspekt. Man kann es sich relativ anschaulich machen, wenn man es sich überlegt, dass ein Büffel in seinem ganzen Leben

*nichts anderes frisst als Gras und auch irgendwie an das kommt, was er braucht, um seine unglaubliche Muskulatur aufzubauen.“*

Falafel-Bällchen statt Burger, Tofu statt Käse und Gemüse-Lasagne statt Spaghetti Bolognese: Immer mehr Menschen entscheiden sich für neue Wege der Ernährung und kommen ganz oder teilweise ohne Fleisch und tierische Produkte aus. Besonders vereinfacht wird der Umstieg durch Fleischersatzprodukte, die praktisch die gleichen Rezepte erlauben. Wiener Schnitzel aus Seitan (aus Weizeneiweiß) statt Schwein. Die Zutaten findet man bereits in jedem besseren Supermarkt. Nur gesund reicht natürlich nicht. Es kann auch toll schmecken und viele FeinschmeckerInnen entdecken die Vorzüge fleischloser Kost, tauchen ein in eine Welt voller neuer Gerüche und Geschmackserlebnisse. Der Trend geht klar in diese Richtung, nicht nur in Österreich, was auch die große Anzahl neuer Kochbücher und Webseiten bestätigt.

### Essen wird auch in Zukunft nicht vom Himmel fallen

Genug gutes Essen – für bald neun Milliarden Menschen – bleibt damit eine zentrale Herausforderung der Zukunft. Fleisch ist nicht die Antwort, denn viel Fleisch war Steinzeit. Wir müssen unsere Ernährung also endlich modernisieren. Noch mehr intensivieren, noch größere Maschinen, noch mehr Rodungen, noch mehr Pestizide dank Gentechnik könnte eine Antwort sein. Aber wollen wir uns so ernähren?

Die Welt-Agrar-Organisation FAO empfiehlt, Insekten als Nahrungsquelle zu erschließen. Wollen wir uns so ernähren? Nahrung könnte auch aus den fast unbegrenzten Algen gemacht werden, oder wie wär's mit Retortenfleisch aus dem Labor? Wollen wir uns so ernähren?

Oder lieber doch wie gewohnt, aber wirklich nachhaltig. Und das heißt jedenfalls weniger Fleisch, denn in einer fairen nachhaltigen Welt werden für jedeN EinzelneN deutlich weniger Tier-Produkte zur Verfügung stehen, als wir heute als selbstverständlich nehmen. Die gute Nachricht: Der Sonntagsbraten für alle, die einen wollen, wäre immer gesichert: Von Tieren, die auf Österreichs Boden aufwachsen, wie dem Almoachsen, und sogar in Bio-Qualität.

**Moderatorin:** „Das Gute bei unserer Ernährung ist: Wir haben die Wahl! Ich kann selbst entscheiden, was ich esse und kann damit sogar gleichzeitig Klimaschutz betreiben. Für diese Klimaschutzmaßnahme braucht es keine Einigung der Bundesregierung und keine Beschlüsse in Brüssel oder in Washington. Beim Essen kann ich meinen Footprint sofort verkleinern, viel einfacher als bei allen anderen Dingen.“

Und meine Möglichkeiten enden nicht bei meinem Magen. Ich kann auch als BotschafterIn für einen zukunftsfähigen Lebensstil wirken, kann bei FreundInnen, Familie und KollegInnen auch eine Veränderung anregen. Durch besser machen und durch besser kochen. Wir haben die freie Wahl! JedeR kann – aber niemand muss – völlig auf Fleisch verzichten.

### Moderatorin:

*„Ich weiß was ich jetzt machen werde – und wie denkt ihr?“* ■



# WER SIND WIR?



**GLOBAL 2000** ist Österreichs führende, unabhängige Umweltschutzorganisation. Als aktiver Teil des größten internationalen Umweltnetzwerks Friends of the Earth International (FoEI) machen wir uns für eine zukunftsfähige Gesellschaft stark. **UMWELTSCHUTZ HEISST, UNSERE VERANTWORTUNG WAHRZUNEHMEN UND UNS FÜR EINE GESUNDE UND LEBENSWERTE UMWELT EINZUSETZEN. UMWELT BRAUCHT SCHUTZ – UND ZWAR JETZT!**

## GLOBAL 2000 DECKT AUF

GLOBAL 2000 beobachtet konsequent und kritisch die umweltpolitischen Entwicklungen in Österreich und deren Auswirkungen auf unser tägliches Leben. Wir sorgen dafür, dass Missstände an die Öffentlichkeit kommen, machen Druck auf die zuständigen Behörden und schöpfen alle rechtlichen Mittel aus, um Politik und Wirtschaft zum Umdenken zu bewegen.

## GLOBAL 2000 MACHT SICH STARK

Wir setzen uns seit mehr als 20 Jahren für den weltweiten Ausstieg aus Atomkraft ein, kämpfen seit Jahren – bis dato erfolgreich – gegen den Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen in Österreich und machen uns stark für die Sicherheit unserer Lebensmittel.

Dazu erstellen wir Studien, führen Produkttests durch und veröffentlichen die Ergebnisse. Und wir arbeiten intensiv daran, den Klimaschutz in Österreich voranzutreiben.

**Wir decken nicht nur auf, sondern bieten Politik und Wirtschaft wissenschaftlich fundierte Alternativlösungen an. GLOBAL 2000 stellt sich der Zukunft.**

Und im Rahmen unseres humanitären Projekts Tschernobyl-Kinder setzen wir uns seit vielen Jahren dafür ein, die Lebenssituation von Waisenkindern und kranken Kindern in der Ostukraine nachhaltig zu verbessern.

**Danke, dass auch Du unsere Arbeit unterstützt!**



GLOBAL 2000



**Umwelt braucht  
Schutz - jetzt!**