

>> Schafzucht

Schafe werden vor allem in Australien, aber auch in vielen anderen Ländern in Massen gehalten. Dabei geht es um die Wolle und um das Fleisch der Schafe und der Lämmer, die Woll- und die „Fleischgewinnung“ geht Hand in Hand. Manche Tiere werden nach kurzer Zeit wegen ihres Fleisches getötet. Manche werden erst eine Weile geschoren, um an die Wolle zu gelangen und dann wegen ihres Fleisches getötet. Die Lämmer werden vor allem zu Ostern sofort geschlachtet. Die Massenbetriebe in Australien, die einen erheblichen Teil der weltweiten Wollproduktion innehaben, züchten vor allem Merinoschafe. Diese Schafe wurden so zurechtgezüchtet, dass sie eine faltige Haut haben, damit sie eine größere Menge an Wolle produzieren. In die Hautfalten rund um den Schwanz der Tiere (der im Lämmeralter allerdings schon ohne Narkose abgeschnitten wird, eine Methode, die wie oben beschrieben auch schon



bei Ferkeln Anwendung findet), in denen sich Urin und Kot sammelt, legen Fliegen bevorzugt ihre Eier. Die Fliegenlarven schädigen die Schafe, was Verluste für die Farmer bedeutet. Deshalb wird versucht, den Schafen die Hautfalten in der Nähe des Schwanzes einfach wegzuschneiden – ebenfalls ohne Narkose.

>> Seide / Daunen / Honig

„Seide“ ist die Faser, die Seidenraupen weben, um Kokons daraus zu spinnen. Seidenraupen werden in Massen gezüchtet. Um die Seide für den Menschen zu gewinnen, werden die Kokons mit den darin lebenden Raupen in kochendes Wasser geworfen.

Daunenfedern, die für Decken, Kissen oder Winterjacken genutzt werden, werden weißen Gänsen bei lebendigem Leibe mehrmals in ihrem kurzen Leben in Akkordarbeit ausgerupft. Die traumatisierten Tiere sind nach dem Rupfen ihren daraus resultierenden Verletzungen und dem fehlenden Wärmeschutz hilflos ausgesetzt, bis die Federn nachge-

wachsen sind. Nach 4-5maligem Rupfmartyrium landen sie im Schlachthof.

In von Menschenhand erbauten Bienenstöcken wird der von den Bienen produzierte Honig, der ihnen als vollwertige Nahrung dient, entnommen und zum menschlichen Verzehr zweckentfremdet. Bei der Entnahme wird nicht nur der Tod von Bienen in Kauf genommen, auch Bienenvölker, die als zu schwach angesehen werden und nicht mehr profitabel für die Imker sind, werden durch Abschweifung getötet. Im „Imkergewerbe“ wird „die Vernichtung hoffnungslos heruntergekommener Völker“ empfohlen.¹²

¹⁰ „Do fishes have nociceptors? Evidence for the evolution of a vertebrate sensory system“ Proceedings: Biological Sciences, Volume 270, Number 1520/June 07, 2003, S. 1115 – 1121

¹¹ Quelle: FIZ Fisch-Informationszentrum e.V.

¹² Edmund Herold, „Neue Imkerschule: theoretisches und praktisches Grundwissen“, 5. Auflage, 1982, Seite 174



» Konsequenzen?

Die Auflistung der Bereiche, in denen Tiere ausgebeutet werden, sowie die Art und Weise, wie dies geschieht, verdeutlicht, dass immer dort, wo ein wirtschaftliches Interesse an Tier„produkten“ besteht, Tiere leiden und sterben. Fleisch, Milch, Eier, Leder usw. sind alles „Produkte“, die auf Kosten der Tiere unter Leiden, Ausbeutung und deren Tod zustande kommen. Zunächst könnte man in einigen Punkten meinen, dass es unproblematisch sei, wenn man auf Produkte aus so genannter artgerechter Haltung umsteigt. Bei genauerem Hinsehen bemerkt man jedoch, dass dies nicht der Fall ist: Da auch Biobauernhöfe an einem wirtschaftlichen Gewinn interessiert sind, werden auch auf Biobauernhöfen hochgezüchtete Spitzenleistungstiere „verwendet“, mit all den negativen Konsequenzen für die Tiere. Auch auf einem

Biobauernhof werden die Tiere getötet, die nicht mehr genügend „Legeleistung“, „Milchproduktion“ usw. bieten. Auch auf einem Biobauernhof werden nur Hennen benötigt, die Hähne wurden bereits nach dem Ausschlüpfen aussortiert und getötet – normalerweise stammen die Küken der Biobauernhöfe aus konventionellen Massenbrütereien. Und Fleisch an sich stammt immer von einem Tier, das getötet wurde, obwohl es einen Lebenswillen hatte. Tiere sind keine Waren, sie sind fühlende Lebewesen mit einem weit reichenden Sozialleben und vielfältigen Interessen. In der Tierproduktion werden diese Interessen mit Füßen getreten, Tiere sind der hemmungslosen Ausbeutung und Quälerei ausgesetzt. Ist ein kulinarischer Genuss oder ein Kleidungsstück ein Grund, für all dies mit verantwortlich zu sein?

» Es geht auch anders:

Vor Einführung des Begriffs „Veganismus“ 1944 in England wurde dieser auch als „konsequenter Vegetarismus“ bezeichnet. Vegan zu leben bedeutet „soweit wie möglich und praktisch durchführbar, alle Formen der Ausbeutung und Grausamkeiten an Tieren für Essen, Kleidung oder andere Zwecke zu vermeiden“ (The Vegan Society). Dies bedeutet, dass tierische „Produkte“ abgelehnt werden: Fleisch, Milch, Eier, Fisch(e), Honig, Leder, Pelz, Wolle, Seide, Daunen ...

Während es eine Fülle von veganen Kochbüchern gibt¹³, in denen viele Rezepte mit und ohne „Ersatzprodukte“ vorhanden sind, gibt es inzwischen auch eine große, stetig zunehmende Auswahl an extra vegan hergestellten Lebensmitteln für jeden Geschmack. Erhältlich sind diese Produkte in Bioläden, Reformhäusern und zunehmend auch in normalen Supermärkten. Spezielle Veganläden oder -versände haben inzwischen Lebensmittelprodukte von weit mehr als dreißig Firmen im Angebot. Auch lohnt sich ein Blick in andere Kulturkreise, deren Produkte z.B. in Asialäden erhältlich sind.

Als Alternative zu Fleisch gibt es beispielsweise Seitan- oder Tofuprodukte in allen Formen und Zubereitungen wie z.B. Würstchen, Schnitzel oder Frikassee.

Eier lassen sich beim Backen durch Sojamehl oder Ei-Ersatz ersetzen, oftmals sind sie für das Gelingen eines Rezeptes aber auch gar nicht nötig und können einfach weggelassen werden. Als Alternative zu Rührei kommt z.B. Tofu oder Lupino (aus Süßlupinen) in Frage. Sojamilch und -pudding gibt es inzwischen in fast jedem Supermarkt in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Im Bioladen findet sich meistens auch vegane Sahne, Käse und Eis aus Soja.

Vegan

Auswärts essen kann man in vegetarischen, und auch z.B. in thailändischen, indischen oder italienischen Restaurants. Zudem können auch oft individuelle Vereinbarungen getroffen werden, beispielsweise kann Pizza auch immer ohne Käse serviert werden. Günstiges „Fastfood“ sind Pommes-Frites, Falaffel aus Kichererbsen, Salat oder ähnliches.

Vegane tierversuchsfreie Kosmetik findet sich im Bioladen und in zunehmendem Maße auch in Drogeriemärkten, eine größere Auswahl hat man hingegen bei veganen oder vegetarischen Versänden.

Eine gute und qualitativ hochwertige Alternative zu Lederschuhen gibt es von Firmen wie Vegetarian Shoes und Ethical Wares, erhältlich in Veganläden und -versänden. Günstige lederfreie Schuhe lassen sich aber auch in jedem Schuhladen finden.



¹³ Empfehlenswert mit vielen unkomplizierten Rezepten: „Veggiemania - Kochen ohne Tierleid“ der Tierversuchsgegner Aachen e.V., zu bestellen für 3,- Euro über den tierbefreier e.V. -Shop, shop@die-tierbefreier.de