

Das Tollwood-Team stellt sein Bündnis „Artgerechtes München“ vor



Alltägliches Tierleid: Milchkühe, Muttersauen im Kastenstand, Puten in der Mast und Legehennen



Über 15 000 Menschen sterben jedes Jahr in Deutschland, weil Antibiotika nicht mehr wirken. In Donauwörth entsteht ein Betrieb, in dem 3000 Zuchtsauen, eingezwängt in Käfigen, Ferkel werfen und säugen sollen. Das Grundwasser ist in Deutschland zunehmend mit Nitrat belastet - es läuft etwas gewaltig schief in der Landwirtschaft. Um das zu ändern, hat Tollwood das Aktionsbündnis „Artgerechtes München“ gegründet, das gestern vorgestellt wurde. Das Bündnis will erreichen, dass die Stadt München in Kantinen, Tagesstätten, bei allen städtischen Empfängen und Veranstaltungen wie dem Oktoberfest, nur Produkte aus artgerechter Tierhaltung zulässt.

Schluss mit dieser Tierqual!



Leben lieben. Aiderbichl

Michael Aufhäuser



Schwein gehabt: ein glückliches Ferkel auf Gut Aiderbichl

Mal Neues probieren

Wenn Tollwood jetzt für ein artgerechtes München eintritt, wird es in einer breiten Öffentlichkeit zum Nachdenken kommen. Schon deshalb ist dieser Vorstoß zu begrüßen. Schließlich hat es auch bei mir damit angefangen, dass ich von unterschiedlichen Seiten immer wieder Denkanstöße bekam und informiert wurde. Es war ein langer Prozess, bis ich zum Vegetarier und Flexi-Veganer wurde. Zunächst verschwanden Gänsestopfleber, Spanferkel und Lammrücken von meinem Speiseplan. Einfach, weil mir die Tierkinder leidtun haben und ich viel zu spät von den maßlosen Qualen der Stopfgänse erfahren habe. Dann sah ich Berichte, wie in der industriellen Landwirtschaft Schweine, Hühner und Puten gehalten werden. Auch über die Medikamente, die zum Einsatz kommen müssen, und wie man Tiere einpercht und sie dahingelassen lässt.

Das war lange, bevor ich Gut Aiderbichl gegründet habe. Zunächst stellte ich, wann immer möglich, auf Bio-Produkte um. Aber auch diese gerieten in die Diskussion. Schwarze Schafe hatten diese Bezeichnung ungerechtfertigt auf ihre Produkte gedruckt. Da verringerte sich mein Appetit auf Fleisch, Milchprodukte und Eier nachhaltig. Ich dachte zunächst, Wild sei ein gangbarer Weg. An Eier aus der Freilandhaltung hielt ich noch bis vor Kurzem fest.

Natürlich sind mir immer wieder innetere Bauern und auch Förster und Jäger begegnet. Es beruhigte mich, dass es Menschen wie sie gibt. Aber meine Ansichten über Ernährung entwickelten sich weiter, das war nicht mehr aufzuhalten. Ich dachte darüber nach, dass man, um ein Kilogramm Fleisch zu bekommen, zwölf Kilogramm Soja verfüttern muss. Auch, dass etwa eine Milliarde Menschen hungern. Aber nicht nur ich, auch mein ganzes Umfeld schien darüber nachzudenken. Selbst Landwirte, die ich kenne oder die bei uns beschäftigt sind, sind plötzlich mit veganen Produkten vertraut, und viele bauen sie inzwischen in ihren Speiseplan ein. Da hat sich eine Menge getan.

Kürzlich las ich - und war sprachlos - dass fünf Prozent der Gesamtbevölkerung von Israel vegan leben. In Österreich isst jeder Zehnte vegetarisch. In den Supermärkten ist dieser Trend überall wahrzunehmen. Noch immer möchte ich, wenigstens einmal in der Woche, Fisch essen. Kürzlich bestellte ich bei meinem Lieblingsitaliener ein gegrilltes Lachsfilet, das so modrig schmeckte, als käme es aus einer der schrecklichen Fischfarmen. Auf Shrimps verzichte ich inzwischen gerne, und wenn ich mich nach einem Shrimpspieß sehne, dann mache ich mir einen aus der Yams-Wurzel. Das ist gesund und ohne Antibiotika. Mandelmus statt Milch, Kichererbsen und Seitan statt Fleisch ... Dass ich jetzt so lebe, verdanke ich der Aufklärung durch Menschen, wie man sie bei Tollwood findet.

Wir sind mit unserem System der Landwirtschaft am Ende angekommen. Es handelt sich um einen der größten Irrtümer unserer Zeit“, fasst Karl Ludwig Schweisfurth, der Gründer der Hermannsdorfer Landwerkstätten seine Erfahrungen zusammen. Er ist einer der vielen Münchner und Münchnerinnen, die das Aktionsbündnis unterstützen. Dazu gehört auch Dr. Rupert Ebner, Tierarzt und Umweltreferent der Stadt Ingolstadt, der an die Verbraucher appelliert: „Die Städter werden was Ernährung angeht, ordentlich auf den Arm genommen und betrogen.“ Er ruft die Münchner auf, nachzuforschen, woher das Fleisch und die Produkte stammen, die sie zu sich nehmen.

Mehr Tierschutz in der Landwirtschaft ist sinnvoll, weil sich die Herstellung von Fleisch, Eiern und Milch immer mehr industrialisiert hat. Nutztiere werden benutzt, ihre Bedürfnisse spielen bei den modernen Produktionsmethoden der Betriebe keine Rolle mehr. Das liegt auch daran, dass die Vorschriften für die Haltung von Nutztieren mangelhaft sind. Die Tiere werden passend gemacht: Ferkel werden die Schwänze kupiert, Hühnern die Schnäbel geschnitten, damit sie sich nicht aus Langeweile gegenseitig verletzen. Milchkühe leben gerade mal sechs Jahre, bevor sie ausgelugt zum Schlachter kommen. Tiere, die sich nicht wohl fühlen und in großer Enge leben müssen, werden



Starke Partner: Rupert Ebner, Karl L. Schweisfurth, Josef Schmid, Julian Nida-Rümelin und Stephanie Weigel von Tollwood

schneller krank. Sie bekommen dann Antibiotika. Durch den massenhaften Einsatz der Medikamente entstehen multiresistente Keime, die Menschen infizieren und töten können. Antibiotikaresistenz finden sich im Fleisch oder gelangen über den Kot in die Umwelt und schließlich ins Grundwasser. Ein Drittel des Grundwassers in Bayern ist in schlechtem Zustand. Der Hauptgrund ist die hohe Belastung mit Nitrat aus der Gülledüngung.

Für Professor Julian Nida-Rümelin ist das Artgerechtes-Bündnis ein Appell an alle Münchner. Egal ob Veganer oder Fleischliebhaber - alle müssten sich doch darin einig sein, dass wir moralisch dazu verpflichtet sind, Tiere artgerecht zu halten. Die Münchner haben sich in einer Tollwood-Umfrage vom Oktober 2014 für eine solche artgerechte Selbstverpflichtung der Stadt ausgesprochen. 85 Prozent sind bereit, dafür einen Mehrpreis zu bezahlen. Die

Kosten einer Umstellung sind bezahlbar. Ein von Tollwood beauftragtes Gutachten kam zum Schluss, dass im Kantinen- und Kindergartenbereich mit Mehrkosten von weniger als zehn Prozent gerechnet werden muss. Bei Großveranstaltungen wird das Essen um zehn bis 20 Prozent teurer. Stephanie Weigel: „Damit liegen die Mehrkosten voll im gesellschaftlich akzeptierten Rahmen.“ Dass eine Umstellung möglich ist, hat das Tollwood-Festival gezeigt: Seit 2003 ist es bio-zertifiziert und damit 100 Prozent artgerecht.

Wer mitmachen will, kann sich unter www.artgerechtes-muenchen.de informieren und als Unterstützer unterschreiben. Übrigens: Auch die Seite Akte Tier macht mit. Seit fast zehn Jahren setzen wir uns jede Woche dafür ein, dass es den Tieren besser geht und machen auf Missstände aufmerksam. Wir wünschen dem Tollwood-Team viel Erfolg.

Fotos: Westermann (5), dpa (3), pa

Jeder kann etwas tun

Ich koche jeden Tag frisch, aber nur einmal in der Woche gibt es bei mir Fleisch. Dann kaufe ich allerdings Produkte aus artgerechter Haltung oder Bio-Fleisch. Das kann ich mir leisten, weil ich ja sonst am Fleisch spare. Wenn alle mitdenken, könnte es den Tieren deutlich besser gehen. VERONIKA VON QUAST, KOMIKERIN UND SCHAUSPIELERIN



Schwung für das Tierwohl

Wir begleiten Tollwood seit vielen Jahren und stehen voll hinter dem Aktionsbündnis. Auch wir setzen mit unserem Tierschutzlabel Standards für das Tierwohl. Tollwood hilft, das Thema in der Praxis umzusetzen, und bringt die Bewegung weiter nach vorne. DR. BRIGITTE RUSCHE, AKADEMIE FÜR TIERSCHUTZ



Soll der Sohn alles erben?

Mein Sohn und seine Frau übernehmen meinen Bauernhof in Landshut mit 25 Milchkühen und 25 Mast Schweinen: Aber kann ich ihnen dazu raten? Nur wenn sich grundlegend etwas ändert in der Landwirtschaft: Unsere Zukunft liegt nicht im Weltmarkt und auch nicht in Agrarfabriken. JOSEF SCHMID, AG BÄUERLICHE LANDWIRTSCHAFT



Verantwortung eines Kochs

Seit vielen Jahrzehnten bin ich als Koch auf der Suche nach Produkten aus artgerechter Haltung: Ich fing schon damit an, als es diese Produkte praktisch noch nicht gab. Warum? Ich tue das aus einem Gefühl der Verantwortung heraus: gegenüber meinen Kunden, den Tieren, der Umwelt und der nächsten Generation. OTTO KOCH, MÜNCHNER STARKOCH

