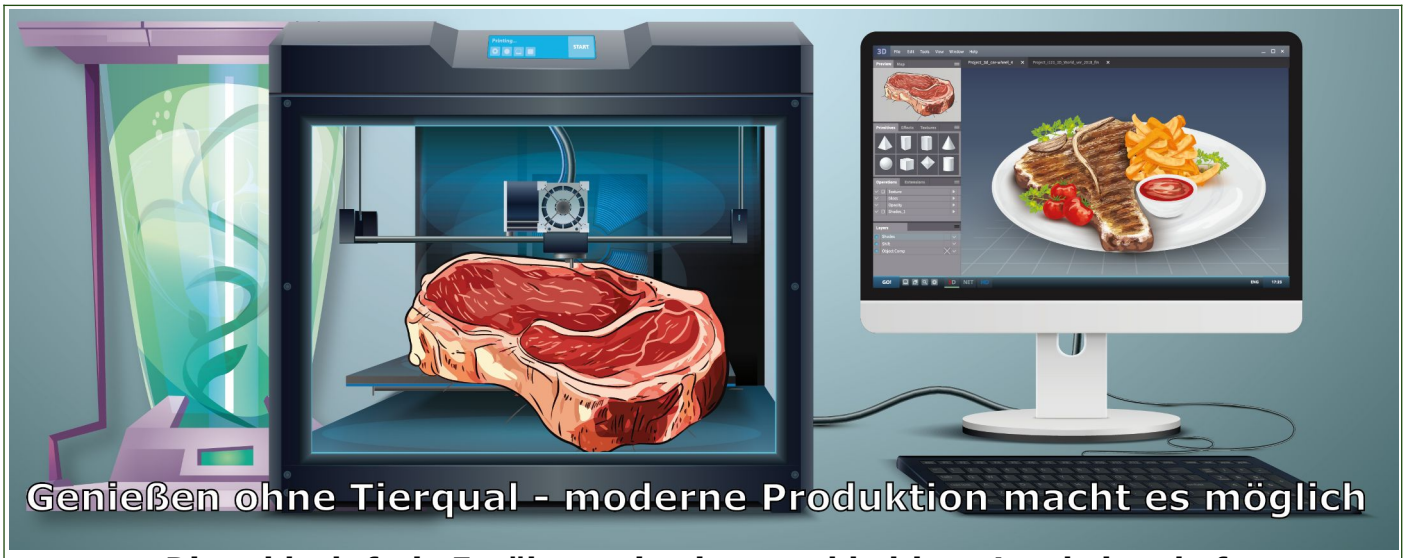


Die schlachtfreie Ernährung in einer nachhaltigen Landwirtschaft

Verfasser & Bildersteller: Olaf Francke

„Ich lass mir mein Schnitzel nicht wegnehmen!"

„Nein, Klaus-Dieter, niemand will dir dein Schnitzel und deine Currywurst wegnehmen. Aber wäre es nicht toll, wenn du dein Grillsteak in dem Wissen genießen kannst, dass dafür kein Tier gequält wurde?"

- Es ist sicherlich nicht erforderlich, die gruseligen Bilder von Schlachthöfen und Viehtransporten hier zu zeigen, um auf die furchtbaren Umstände hinzuweisen, unter denen das von vielen so geliebte Fleisch und die daraus hergestellten Produkte vom Stall in den Handel gelangen. Jeder kennt diese Bilder.
- Dieses Thesenpapier ist auch nicht dazu gedacht, die Arbeit der vielen Land- und Tierwirte in der Agrarwirtschaft zu schmähen, die sich mit großem persönlichen Einsatz um ihre Nutztiere kümmern.
- Ja, man kann sich auch ohne die Nutzung tierischer Produkte ernähren. Einige Menschen jedoch möchten das nicht. Für die Menschen, die gern Fleisch essen, sollte es schlachtfreie Alternativen geben.

Da wir in einem hochtechnisierten Land leben, haben wir Möglichkeiten, am Problem der **Massentierhaltung** zu arbeiten. Wir verbrauchen Unmengen an Wasser, Strom, Feldfrüchten, importierten Rohstoffen, Medikamenten und Chemikalien, nur um dann die Hälfte des erzeugten Fleisches wegzuwerfen, weil das Verbrauchsdatum erreicht wurde oder weil im Supermarkt mal wieder die Kühlanlagen ausfallen.

Die wenigsten Menschen, die Fleisch verzehren, haben jemals eigenhändig ein Tier getötet und zerlegt, sodass die Debatte um schlachtfreie Ernährung von Befürwortern und Gegnern nicht selten abstrakt, stark emotionalisiert und bisweilen faktenfremd geführt wird, doch das bringt uns nicht weiter.

Was wir angesichts einer immer weiter wachsenden Weltbevölkerung brauchen, ist ein modernes Ernährungskonzept, das ohne Brutalität gegen wehrlose Tiere auskommt und das große Teile der Bevölkerung mit wertvollen Proteinen versorgt.

Es ist möglich, tierische Produkte ohne Qualzucht, Massentierhaltung und Turbomast mit anschließender Industrieschlachtung herzustellen.[1]

• In vitro: schlachtfreie Fleischerzeugung[2]

Hierbei werden Tieren (alle Sorten Fleisch und Fisch sind möglich) Zellen entnommen, die in Bioreaktoren vermehrt werden und dann in einer Nährlösung zu realitätsnahem Fleisch- und Fettgewebe heranwachsen. Es handelt sich dabei um echtes Fleisch, das nicht von empfindungsfähigen Wesen und schlachtfrei produziert wird. Die ästhetische und naturnahe Formgebung kann Teil des Verarbeitungsprozesses sein.

Durch entsprechende Förderprogramme könnten Landwirte dazu animiert werden, Großstallanlagen in Produktionsstätten umzuwandeln. Eine Bestandsobergrenze für Lebendvieh kann hier als Entscheidungshilfe dienen.

• Printing: schlachtfreie Produktzeugung[3]

a) **Drucken mit pflanzlichen Basisprodukten**

Moderne 3D-Drucker sind in der Lage, auch sehr spezielle Grundelemente zu verarbeiten (siehe z.B. Beton- und Metalldruck). Aus Proteinen z.B. von Leguminosen (Erbsen, Bohnen, Linsen) und Getreide (Weizen, Reis usw.) lassen sich unter Zusatz von Hilfsstoffen (Öle, Gewürze, Farb- und Aromastoffe) druckbare Gemenge herstellen, die im Ergebnis dann die Faserstruktur von Muskelgewebe imitieren und eine fleischartige Haptik entwickeln.

b) **Drucken mit tierischen Basisprodukten**

Eine andere Form des Fleischdruckes ist die Verwendung von tierischen Zellen, die, ähnlich wie beim in-vitro-Fleisch, in Bioreaktoren gezüchtet werden und dann in ein druckfähiges Gebinde gebracht werden. Durch Einsatz verschiedener Stammzellen lassen sich so Muskel- und Fettgewebe aller Art herstellen. Zwar ist diese Technologie noch in einem frühen Entwicklungsstadium, erste Firmen bieten jedoch schon solche Produkte an.

Es sei hier ergänzend angemerkt, dass viele Kritiker der artifiziellen Fleischproduktion nicht wissen, dass ihr *„lecker mariniertes Nackensteak"* aus Fleisch- und Fettklumpen besteht, die mit Phosphaten und Eiweißkleber in einer Stahltrommel zusammengepoltert, danach in Form gebracht, eingefroren, zersägt und mit verzuckerter Ölplörre in Plastik abgepackt werden. Von Aufschnitt ganz zu schweigen.

Wir verzehren im Durchschnitt jeder ca. 55kg Fleisch pro Jahr[4] - das ist eine Menge. Dabei werden unglaublich viele Ressourcen verbraucht, die man anders und sinnvoller nutzen kann, ohne vollständig auf den Verzehr von Fleisch verzichten zu müssen.

Die Umstellung der Produktion ist für Landwirte **nicht existenzbedrohend**, da es sich um eine Transformation des Produktionsablaufs mit Ausweichprodukten handelt, in welche die Urerzeugung komplett eingebunden ist. Siehe dazu auch das Thesenpapier *„Hanf auf die Felder"*: https://weyu.shop/dl/hanfaufdiefelder.pdf

1 Info-Video dazu (Youtube): https://youtu.be/IZ3ii_8Kx_w
2 Infos dazu: https://de.wikipedia.org/wiki/In-vitro-Fleisch
3 Infos dazu: https://www.swr.de/swraktuell/baden-wuerttemberg/laborfleisch-weihnachtsgans-aus-dem-labor-100.html
4 Statistik: https://de.statista.com/infografik/21790/pro-kopf-konsum-von-fleischsorten-in-deutschland/

Vorteile der schlachtfreien Fleischerzeugung

- **Kein Tierleid** (Qualhaltung und Schlachtung)
- Enorme **Futterersparnis** (>50% des Getreideanbaus sind Futtergetreide, ca. 20 Mio. t)[5]
- Erhebliche **Wassereinsparung** (ca. 15.000 Liter Wasser für 1 kg Rindfleisch insgesamt)[6]
- **CO_2-Ersparnis** (1kg Rindfleisch setzt ca. 99,5 kg CO_2 frei, äquivalent zu > 600km Autofahrt / Verbrenner)[7]
- **Wegfall der Gülleausbringung** (ca: 200 Mio. m^2 pro Jahr)[8] und Methaneinsparung (61% der landwirtschaftl. THG-Emissionen)[9]



Neben diesen rein wirtschaftlichen und umweltspezifischen Vorteilen bietet die artifizielle Fleischerzeugung Vorteile in den Bereichen Ethik, bedarfsgerechte Produktion und Wettbewerbsfähigkeit. Außerdem können enorme Ressourcen in sinnvolle Verwendung umgeleitet werden. Die schlachtfreie Fleischerzeugung wird die Nutztierhaltung nicht vollständig ersetzen, aber sie kann die Massentierhaltung obsolet machen.

Religiöse Speisevorschriften: Die Frage, ob in-vitro-Fleisch *koscher* ist, wird in jüdischen Fachkreisen heftig umstritten, die Speisevorschriften sind da sehr komplex. Die islamischen Organisationen stufen in-vitro-Fleisch allgemein als *halal* ein, wenn die Verarbeitung den Vorschriften der Sharia entspricht. In beiden Kulturkreisen ist das Urteil der jeweils zuständigen Behörde bindend. Einige Länder (z.B. Italien) haben in-vitro-Fleisch komplett verboten, in anderen Ländern ist es erlaubt.

• Tierzucht: herkömmliche Viehwirtschaft

Tierhaltung kann niemals vollkommen artgerecht sein, aber es ist möglich, Tiere zu züchten, ohne sie Brutalität und Grausamkeit auszusetzen. Das geht nicht in Feedlots[10] oder Milchfarmen mit > 100.000 Großvieheinheiten[11], Broiler-Mastanstalten[12], Schweinehochhäusern[13] oder in riesigen Fischzuchtbecken[14].

a) Milchviehhaltung in kleinen, kontingentierten Beständen mit Koppelhaltung

b) Geflügelhaltung in kleinen Beständen mit Koppelhaltung (Eierproduktion)

c) Fischwirtschaft lokal mit strengen Kontingenten für Wildfang

d) Jagdwirtschaft aus der erforderlichen Hege heraus nach Kontingenten

e) Einsatz von Insekten als nicht empfindungsfähige Proteinlieferanten

5 Infos dazu & Bildquelle: https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/getreide
6 Infos dazu: https://www.peta.de/themen/wasserverbrauch-fleisch/
7 Infos dazu: https://this-is-vegan.com/co2-bilanz-fleisch/
8 Infos dazu: https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Produktionsmethoden/aktuell-duengen.html
9 Infos dazu: https://www.umweltbundesamt.de/daten/umweltzustand-trends/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas
10 Beispiel: https://diercke.de/content/kuner-feedlot-colorado-rindermastbetrieb-978-3-14-100800-5-220-2-1
11 Beispiel: https://www.agrarheute.com/tier/rind/xxl-wuestenfarm-50000-holsteinkuehe-geben-mich-wueste-618330
12 Link zu einer Stallbauerseite: https://poultryequipmentmanufacturers.com/de/masthahnchenproduktionssysteme-fur-eine-ertragreiche-fleischproduktion/
13 Beispiel: https://de.wikipedia.org/wiki/Schweinehochhaus
14 Infos dazu: https://www.peta.de/themen/aquakultur/

Kennst du schon unseren HOMEGROW GUIDE? Kostenlos als PDF: https://weyu.shop/dl/cannabis_anbau_anleitung.pdf