

PRESSEINFORMATION – Berlin, 16. Oktober 2013

Welternährungstag 2013: Weniger ist mehr für nachhaltigen Fleischgenuss

Der Hunger nach Fleisch ist ungebremst. Fleisch wird heutzutage industriell produziert; die Tiere verkommen dabei zu reinen Fleischlieferanten. Niedrige Preise, Massenproduktion und eine allzeitige Verfügbarkeit, zumindest bei uns im Norden der Welt, heizen den Fleischverzehr weiter an. Doch je mehr Fleisch in industrieller Tierhaltung erzeugt wird, desto gravierender sind die Auswirkungen auf die Umwelt, auf die Gesundheit von Mensch und Tier und auf das Recht der Menschen auf Nahrung weltweit. *Ein Kommentar zum Welternährungstag 2013 von Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende, Slow Food Deutschland e.V.*

Der erste Burger, der zu hundert Prozent aus dem Labor stammt, wurde im August in London serviert. Die Reaktionen der Verkoster auf Geschmack und Konsistenz der Laborbulette waren gemischt, aber der Petrischalen-Klops wurde medial gefeiert. Es sei ein Meilenstein auf dem Weg, ein hoch eiweißhaltiges Ersatzfleisch für den weltweit wachsenden Fleischhunger bereitzustellen – dies mit Blick auf den Welthunger aber auch auf industrielle Tierhaltung und einen damit verbundenen höchst profitablen Wirtschaftszweig.

Die Produktionskosten für solches Ersatzfleisch sind noch sehr hoch und weit entfernt von einer marktfähigen Umsetzung. Aber wichtiger ist, dass bei dieser angeblichen Problemlösung wesentliche Faktoren aus dem Blickfeld geraten: Wiederkäuer nehmen eine zentrale Rolle in unseren Ökosystemen ein. Das Laborfleisch trägt dazu bei, den Bezug zu natürlichen Lebensmitteln und den Zyklen, denen sie angehören, einmal mehr zu verschleiern.

Die natürlichen Systeme der Wiederkäuer, also der Raufutterfresser, sind außerordentlich wichtig für Bodenfruchtbarkeit, Klimaschutz und den Erhalt von Grasland. Daher müssten vernünftigerweise alle Bemühungen dahin gehen, sie zum allgemeinen, handlungsleitenden und fleischhunger-zügelnden Wissensbestand werden zu lassen. Ein jeder, der sich der unzweifelhaft wichtigen Frage des Fleischkonsums, des Fleisch-Essens und des Fleisch-Verzichts stellt, sollte um die natürlichen Zusammenhänge von Ackerbau und Viehzucht, von Klima und Weideflächen wissen, damit er oder sie auch die jeweils ganz persönliche Antwort auf die brisante Fleischfrage finden kann.



Wiederkäuer in ihren angemessenen und artgerechten Haltungsformen sind von zentraler Bedeutung für den Erhalt von Ökosystemen, ebenso wie für unser Weltklima – und das im positiven Sinne! Deswegen unterstützt Slow Food in Deutschland und weltweit Landwirte, die sich um eine artgerechte und regional verankerte Tierhaltung bemühen, mit unseren Projekten zum Erhalt der biologischen Vielfalt: **der Arche des Geschmacks** und den **Presidi**.

An sich sind Wiederkäuer weder Nahrungskonkurrenten für den Menschen noch Klimakiller. Sie verwerten, was wir nicht verdauen können und wandeln es für uns in nahrhafte, gesunde, wohlschmeckende Lebensmittel um: Milch und Fleisch. Mehr noch, sie sind es, die zum Ackerbau untaugliche Flächen beweidend und lebendig halten: immerhin mehr als zwei Drittel der weltweit urbaren Flächen. Wo nicht gegrasst wird, wird – außer im Wald – nicht aktiv CO₂ gebunden. Beweidete Grasflächen aber sind CO₂-Senken. Häufig vergessen wird ebenfalls, dass es ohne Wiederkäuer, ohne ihren Mist, der natürliche Düngung ist, keine saubere, ökologische Landwirtschaft gibt. Wiederkäuer sind unerlässlich für eine natürliche Kreislaufwirtschaft. Ja, wir brauchen einen Wandel wenn es um Fleisch geht – einen Wandel unseres Denkens, unseres Handelns und in der Erzeugung: weniger, besser, tiergerechter und zu fairen Preisen.

[3.566 Zeichen – Im Bild: Das Hinterwälder Rind ist genügsam und trittfest, und auch auf den Steilhängen des südlichen Hochschwarzwaldes ein guter Futterverwerter. Die beinahe ausgestorbene Rasse wird vom Slow Food Projekt Arche des Geschmacks unterstützt. Foto © Slow Food Deutschland/Stefan Abtmeyer]



Slow Food®

Deutschland e.V.

Veranstaltung in Berlin zur Zukunft der Tierhaltung, 12. November 2013

Unter dem Titel "**Braucht der Mensch noch Nutztiere? Die Zukunft der Tierhaltung.**" findet am Dienstag, 12. November 2013 in Berlin eine Veranstaltung des Demeter e.V. gemeinsam mit Slow Food Deutschland e.V., Provieh – Verein gegen tierquälerische Massentierhaltung e. V. und der AG für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise Rheinland-Pfalz und Saarland statt. **Dr. Ursula Hudson**, Vorsitzende von **Slow Food Deutschland**, diskutiert mit auf dem Podium.

Termin: Dienstag, 12. November 2013, 16:00 Uhr bis 20:00 Uhr
Ort: Vertretung des Landes Rheinland-Pfalz, In den Ministergärten 6, 10117 Berlin

Die Kuh als Klimaschädling, das Huhn als Opfer industrieller Massentierhaltung, die Verbraucher getäuscht und aufgebracht. Veganer im Kommen und die Viehbauern, auch die ökologischen, eine Branche ohne ausreichende Bezahlung und Perspektive: Das ist die Situation, in der diskutiert werden soll. Ist die Zeit der Nutztiere vorbei und die Zukunft vegetarisch? Oder können wir auf die Nutztiere gar nicht verzichten? Und wenn Tiere halten – dann wie?

Impulsvorträge von:

- Dr. Anita Idel, Autorin „Die Kuh ist kein Klima-Killer!“
- Martin Ott, Autor „Kühe verstehen“, Demeter-Landwirt
- Michael Hoffmann, Restaurant Margaux Berlin

Podiumsdiskussion mit:

- Dr. Alexander Gerber, Demeter e.V.
- Stefan Johnigk, PROVIEH – VgtM e.V.
- Dr. Ursula Hudson, Slow Food Deutschland e.V.
- Martin Ott, Autor „Kühe verstehen“, Demeter-Landwirt
- Sebastian Gronbach, Autor
- Michael Hoffmann, Restaurant Margaux Berlin
- Moderation: Renée Herrnkind

Anmeldung:

Kerstin Fügner
Trainee Qualitätsmanagement und Politik Demeter e.V.
Tel. 06155 / 84 69 - 48
kerstin.fuegner@demeter.de

Über Slow Food Deutschland e.V.:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – a.klitzing@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen

Für Pressefotos schreiben Sie bitte an a.klitzing@slowfood.de