

Iss was?! Tiere, Fleisch & Ich

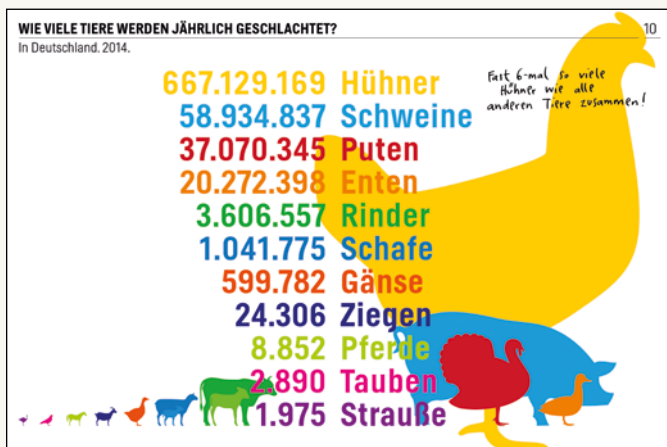


Abb. 1: Wie viele Tiere werden jährlich geschlachtet?

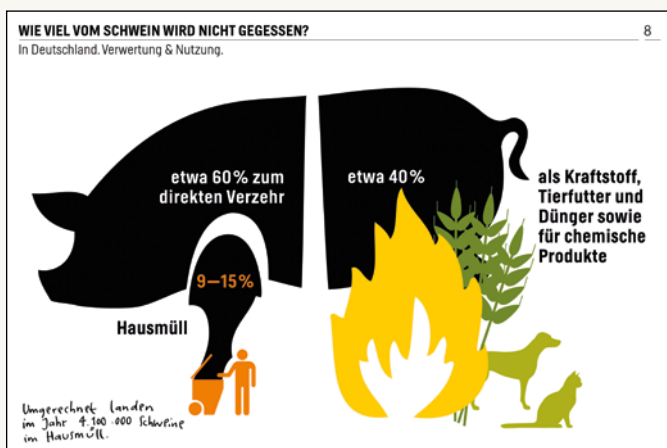


Abb. 2: Wie viel vom Schwein wird nicht gegessen?

Nachdem die Heinrich-Böll-Stiftung bereits 10 Auflagen des „Fleischatlas“¹ herausgegeben hat, widmet sie diese Fassung speziell Kindern und Jugendlichen im Alter von 10 bis 14

Jahren. Mit 63 Fragen bietet sie Antworten „für alle, die wissen wollen, was Fleisch mit uns zu tun hat“. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, ist das Buch einfach und klar

aufgebaut: Einführende Erläuterungen nehmen lediglich 4 Seiten ein, die – wie das ganze Buch – sehr bildhaft gehalten sind. Anschließend werden auf 63 Doppelseiten die 63 Fragen mit faktenreichen Infografiken beantwortet. Daher kann man das Buch überall aufschlagen, denn jede Doppelseite, jede Frage, steht für sich.

Die Fragen lauten u. a.: Was kam früher auf den Tisch? Wie viele Tiere werden jährlich geschlachtet (♦ Abbildung 1)? Wie lebt eine Sau? Wie wird/werden Geflügel/Schweine geschlachtet? Wie viel vom Schwein wird nicht gegessen (♦ Abbildung 2)? Wo kommt das Futter für die Tiere her? Wie schadet Glykophosat dem Menschen? Was macht Fleisch mit dem Klima? Wie werden Tiere anderswo gehalten?

Das Buch regt zum Nachdenken und Diskutieren an, bspw. zu „Wo ist überall Schwein drin?“. Ist die industrielle Nutzung von Schweineteilen bspw. in Kosmetikprodukten oder Zigarettenfiltern ein „Mehrwert“, da alles verwertet wird, oder ist es ein skrupelloser Einsatz günstig zu erzeugender Teile vom Tier, da wir nur die Filetstücke essen?

Die Informationen verdeutlichen, welche Auswirkungen die Fleischproduktion und der Verzehr für die Tiere, das Klima und die Welternährung haben und welchem Wandel die Erzeuger von tierischen Lebensmitteln gegenüberstehen. Das Buch schließt mit Quellenangaben und Filmtipps, Links und lesenswerten Büchern zum Thema.

Mit dem Taschenbuch will „Die grüne politische Stiftung“ die wichtigsten Informationen zum Thema Fleisch für alle verständlich und anschaulich präsentieren – was ihr mehr als gelungen ist. Die Darstellung ist nicht nur „anschaulich“: Die

klare und dennoch nicht nüchterne sondern optisch ansprechende, wunderbar unmissverständliche Aufbereitung, ergänzt um Kurztexte und quasi handschriftliche Bemerkungen, machen das Buch fast schon zum Bildband. Entsprechend des englischen Begriffs für besonders repräsentative Exemplare (*coffee-table book*) sollte es meiner Meinung nach an vielen Orten, aber nicht nur auf dem heimischen Sofatisch, ausliegen und genutzt werden, bspw. in Wartezimmern, Bibliotheken, Mensen/Kantinen und auch im Schulunterricht. Förderlich ist, dass die Heinrich-Böll-Stiftung das Buch kostenfrei, nur unter Zahlung der Versandkosten, zur Verfügung stellt.

Ein echter Bonus ist zudem, dass das pdf zum Buch auf der Stiftungs-Website auch gratis heruntergeladen werden kann – ein Plus für Lehrkräfte und ihre Schüler, Referenten und speziell Ernährungsfachkräfte, die aussagekräftige Grafiken zum Thema Fleischkonsum in Präsentationen einbauen möchten.

Mein eindeutiges Fazit: „Iss was?!“ ist eine hervorragende, kritische und wertvolle Publikation zum hochaktuellen Thema „Fleischkonsum“. Übersichtlich, bildhaft und verständlich aufbereitet ist dem Buch eine weite Verbreitung in allen Altersklassen zu wünschen.

Kostenfreier Download:
→ www.boell.de/isswas

Stella Glogowski, Pohlheim

Iss was?! Tiere, Fleisch & Ich
Heinrich-Böll-Stiftung e. V. (Hg)
140 S., Berlin 2016

ISBN: 978-3-86928-150-6

¹ Den Fleischatlas 2016 haben wir in ERNÄHRUNGS UMSCHAU 2/2016 auf S. M76 vorgestellt.

Nachhaltigkeitssiegel: Können Verbraucher Fairtrade, UTZ & Co. vertrauen?



Für die Maiausgabe der Zeitschrift test hat Stiftung Warentest fünf verschiedene Lebensmittel-Label getestet, die auf nachhaltige und/oder faire Herstellung und Vertrieb hinweisen. Diese Siegel verspre-

chen, dass bei der Herstellung bestimmte soziale, ökologische und ökonomische Kriterien eingehalten werden.

Um zu prüfen, inwieweit die hinter den Labeln stehenden Organisationen ihre Versprechen einhalten, stellten die Tester ihnen eine Reihe von Fragen und forderten schriftliche Belege für die Antworten, z. B. dazu, ob sie Erzeugern faire Preise zusichern und ob sie Vorgaben zu Arbeitnehmerrechten und zum Chemikalieneinsatz machen. Es wurden Interviews mit Mitarbeitern geführt und viele Unterlagen gesichtet. Mit der Zusammenarbeit zeigt sich Stiftung Warentest zufrieden. Die Unternehmen hätten ausführlich geantwortet und die

Tester konnten bei Besuchen in den Unternehmenssitzen mit einer Reihe von Mitarbeitern sprechen.

Auch die Ergebnisse werden von den Testern positiv gesehen: Alle untersuchten Organisationen konnten belegen, dass sie sich für eine sichere Existenz von Bauern in Entwicklungs- und Schwellenländern einsetzen. Den höchsten Standard setzt den Testergebnissen zufolge das Siegel „Naturland Fair“. Auch „Fairtrade“¹ und „Hand in Hand“ garantieren Bauern laut test Mindestpreise für ihre Ernte. Die Siegel von „Rainforest Alliance“ und „Utz“ fördern v. a. nachhaltige Anbaupraktiken, die Anforderungen seien bei diesen insgesamt aber geringer.

Die einzelnen Testergebnisse können kostenlos auf der Homepage von Stiftung Warentest unter www.test.de nachgelesen und als pdf heruntergeladen werden. Als weiteres Ernährungsthema findet sich im Heft ein Test zu Mozzarella.

Stiftung Warentest:
Nachhaltigkeitssiegel: Können Verbraucher Fairtrade, UTZ & Co. vertrauen?

Heft 5/2016, S. 26–30
URL: www.test.de/shop/test-hefte/test_05_2016/

¹ Lesen Sie hierzu das Interview zu Fairtrade mit Rüdiger MEYER in diesem Heft.

Lebensmittel-Lügen

Zwar gilt im Lebensmittelrecht das allgemeine Verbot der Täuschung, die Bandbreite an irreführenden Produktangaben ist jedoch enorm. Da zudem u. a. „vegetarisch“ oder „vegan“, „Region“, „traditionell“ oder „nach Hausfrauenart“ und „Tierwohl“ keine gesetzlich geregelten Begriffe sind, hat der Ratgeber der Verbraucherzentrale NRW leider immer noch Berechtigung, weshalb er nun aktualisiert und erweitert aufgelegt wurde.

Wie bereits in den Voraufgaben werden im Sinne der Verbraucherinformation sowohl die häufigsten als auch die eklatantesten Täuschungsversuche der Lebensmittelbranche anhand vieler bebildeter Produktbeispiele aufgezeigt. Diese betreffen u. a. die Herkunft von Lebensmitteln (Orangensaft aus „unserem Norden“), Produktnamen oder Serviervorschläge, die Zutaten suggerieren, welche gar nicht oder nur in Spuren enthalten sind,

oder den Inhaltsstoff Alkohol, der z. T. auch in „alkoholfreien“ Produkten, in Fertigsoßen und sog. Kinderlebensmitteln enthalten ist. Klar wird: Man sollte, sofern möglich, zumindest das Zutatenverzeichnis lesen. Jedoch sind leider auch hier nicht immer alle Zutaten aufgeführt (z. B. Hilfsstoffe); einige Zutaten werden nur in Gruppen genannt (z. B. „Gewürze“ oder „Kräuter“) oder sie sind nicht für jeden erkennbar (z. B. „Ethanol“ statt „Alkohol“). Neu ist in dieser Auflage der Themenkomplex zur tiergerechten Haltung. Siegel von „Vier Pfoten“ oder dem Deutschen Tierschutzbund helfen zwar weiter, können aber nicht ersetzen, dass weder Handel noch Gesetzgeber ausreichend Orientierungshilfe für den Kauf von Produkten geben, bei deren Herstellung mehr auf das Tierwohl geachtet wird. Ähnlich verhält es sich bei vegetarischen Produkten: Hier existiert nur das V-Label vom Vegetarierbund.

Stattdessen werben Anbieter mit eigenen Auslobungen, welche zu noch mehr Verwirrung im Label-Dschungel führen, mit schönen Produkt- bzw. Firmennamen (z. B. Gutshof XY, Weide XY) oder Abbildungen, die ländliche Idylle und Tierwohl vortäuschen. Fazit: Eine sehr kritische Veröffentlichung am Puls der Zeit. Der Ratgeber ist zwar an Verbraucher adressiert, meiner Meinung nach ist er jedoch eher Multiplikatoren im Ernährungsbereich, sehr interessierten Verbrauchern und denjenigen mit speziellen Anforderungen/Bedürfnissen zu empfehlen, bspw. Personen, die aus persönlichen Gründen oder wegen Kindern im Haushalt komplett auf Alkohol verzichten wollen, Vegetariern/Veganern und denjenigen, die entsprechend der Erweiterung dieser Auflage auf tiergerechte Erzeugung Wert legen.

Stella Glogowski, Pohlheim



Claudia Weiß, Birgit Klein, Andrea Schauff, Janina Löbel:
Lebensmittel-Lügen. Wie die Food-Branche trickst und tarnt
248 S., broschiert, 14,90 €
3. Aufl., Verbraucher-Zentrale NRW, 2016

ISBN: ISBN: 978-3-86336-053-5