

Referate

der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS



Gastronomie und Tierschutz

Tierwohl in der Gastronomie

Sascha Schwarzkopf
Leiter Wirtschaftspolitik, GastroSuisse, Zürich

Landwirtschaft braucht Tierhaltung

Dr. med. vet. Anita Idel
Mediation, Projektmanagement Agrobiodiversität und
Tiergesundheit, D-Feldatal

Vegan: gesund, nachhaltig und tierfreundlich

Raphael Neuburger
Präsident, Vegane Gesellschaft Schweiz, Basel
Raphael Lüthy
Head Chef & Educational Management, Edu Chefs, Baar

Nachhaltige und tierfreundliche Beschaffung

Christian Keller-Hoehl
Supply Chain Operations Director, SV Schweiz AG, Dübendorf

Vegetarisch und vegan sind Kult

Christian Frei
Gastronom und Mitgründer tibits AG, Zürich

It's vegan Baby!

Elif und Sibel Erisik
Gründerinnen, Elle'n'Belle, Zürich

S'Magdi im Wandel

Sylvie Mauruschat
Köchin, Luzern
Ruedi Zimmermann
Barkeeper, Luzern

Dienstag, 27. September 2016, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ



**Die Referentinnen und Referenten der 1. STS-Gastrotagung
„Gastronomie und Tierschutz“
vom 27. September 2016 im Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ**

Dr. sc. nat. Hansuli Huber

Geschäftsführer Fachbereich des Schweizer Tierschutz STS, Basel
hansuli.huber@tierschutz.com

Sascha Schwarzkopf

Leiter Wirtschaftspolitik, GastroSuisse, Zürich
sascha.schwarzkopf@gastrouisse.ch

Dr. med. vet. Anita Idel

Mediation, Projektmanagement Agrobiodiversität und Tiergesundheit, D-Feldatal
anita.idel@t-online.de

Raphael Neuburger

Präsident, Vegane Gesellschaft Schweiz, Basel
raphael@vegan.ch

und

Raphael Lüthy

Head Chef & Educational Management, Edu Chefs, Baar
office@educhefs.ch

Christian Keller-Hoehl

Supply Chain Operations Director, SV Schweiz AG, Dübendorf
christian.keller-hoehl@sv-group.ch

Christian Frei

Gastronom und Mitgründer tibits AG, Zürich
christian.frei@tibits.ch

Elif und Sibel Erisik

Gründerinnen Elle'n'Belle, Zürich
info@ellenebelle.ch

Sylvie Mauruschat

Köchin, Restaurant s'Magdi, Luzern

Ruedi Zimmermann

Barkeeper, Restaurant s'Magdi, Luzern
carlos@magdalena.ch

Inhalt

Einleitung	4
Dr. Hansuli Huber Tierschutz und Gastronomie	5
Sascha Schwarzkopf Tierwohl in der Gastronomie	8
Dr. med. vet. Anita Idel Landwirtschaft braucht Tierhaltung	9
Raphael Neuburger und Raphael Lüthy Vegan: gesund, nachhaltig und tierfreundlich	17
Christian Keller-Hoehl Nachhaltige und tierfreundliche Beschaffung	18
Christian Frei Vegetarisch und vegan sind Kult	25
Elif und Sibel Erisik It's vegan Baby!	26
Carlos Eichmann: an der Tagung vertreten von Sylvie Mauruschat und Ruedi Zimmermann S'Magdi im Wandel	30

Dr. sc. nat. Hansuli Huber
SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS
Geschäftsstelle
Dornacherstrasse 101/Postfach
CH - 4018 Basel

Tel. 0041-(0)61-365 99 99
Fax 0041-(0)61-365 99 90
sts@tierschutz.com
www.tierschutz.com

Einleitung

„Der Mensch ist, was er isst!“ Dieses Zitat des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach stimmt auch heute noch, 150 Jahre später. Immer mehr Menschen verzichten auf Produkte von schlecht gehaltenen oder gar gequälten Tieren. Vegetarische und vegane Kochbücher haben Hochkonjunktur, Bio- und Labelprodukte lassen die Kassen der Grossverteiler klingeln. Die Gastronomie kann sich diesem Trend nicht entziehen. Allerdings stellt das Tierwohl an Gastronomen neue und zusätzliche Anforderungen und dies bei einer gesamthaft für viele Betriebe sowieso oft schon schwierigen Lage.

Mit seiner ersten Fachtagung zum Thema „Gastronomie und Tierschutz“ will der STS Gastronom, Zulieferanten, Erzeuger und Konsumenten zusammenbringen, um mit kompetenten Referentinnen und Referenten, darunter auch erfolgreiche Gastronomen, das Thema Tierwohl von verschiedenen Seiten zu beleuchten. Zusätzlich gibt es während der Mittagspause Gelegenheit, sich an diversen Ständen über Erzeugung und Beschaffung tierfreundlicher Produkte, Vegetarismus und Veganismus und Tierschutz zu informieren.

Tierschutz und Gastronomie

Einführungsreferat von Dr. sc. nat. Hansuli Huber, Geschäftsführer Fachbereich des Schweizer Tierschutz STS, anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

Im Rahmen mehrerer Recherchen des Schweizer Tierschutz STS zeigte sich in den vergangenen zehn Jahren stets dasselbe Bild: Beim Tierschutz sticht der Detailhandel die Gastrobranche aus. Konsumenten fragen jährlich für rund 3 Milliarden Franken Produkte aus tierfreundlicher Haltung nach. Der Labelanteil bei den vier Hauptfleischarten Rind, Kalb, Schwein und Geflügel betrug 2015 bei VOLG und Manor je 66 %, bei Coop 50 % und bei Migros 47%. Demgegenüber lagen gemäss einer STS-Studie von 2013 bei gehobenen- und Gourmet-Restaurants der Labelfleisch- und der Biokäse-Umsatz im Durchschnitt bei lediglich 30% – bei Freiland- und Bioeiern bei 56%. Erstaunlicherweise bot nur rund die Hälfte der antwortenden Restaurants mehrere vegetarische Menüs an.

Immer mehr Menschen legen beim Kauf von Fleisch- und Milchprodukten sowie Eiern Wert darauf, dass diese aus tierfreundlicher Haltung stammen und sind bereit, dafür einen höheren Preis zu bezahlen. Dies belegen die steigenden Umsatzzahlen des Detailhandels in diesem Sektor. Dafür geben Konsumentinnen und Konsumenten schätzungsweise rund 3 Milliarden Franken jährlich aus. Parallel dazu entwickelt sich im Detailhandel ein weiterer Trend, nämlich hin zu vegetarischen und veganen Produkten. Während die Detaillisten bei der jüngsten STS-Umfrage 2015/16 die zukünftigen Absatzchancen von Fleisch, Milchprodukten und Eiern mehrheitlich nur mehr als „stabil“ bewerteten, sahen sie in den Bereichen Fleischersatzprodukte, vegetarische und vegane Produkte ein hohes Potential. Als Konsequenz gaben 7 von 8 Detaillisten an, inskünftig mehr solche Produkte im Angebot zu führen. Besonders aktiv scheinen Fleischkonzerne zu sein, die sich mit vegetarischen und veganen Fleischersatzprodukten ein zeitgemässes, zweites Standbein aufbauen.

In der Schweiz werden über zehn Milliarden Franken für Essen ausser Haus ausgegeben und Fleisch dürfte als Bestandteil eines Menüs nach wie vor die bedeutendste Speisekategorie sein. Damit ist die hohe Bedeutung der Gastronomie für den Tierschutz augenfällig. Wer nun aber mit gewissen Ansprüchen ans Tierwohl ins Restaurant geht, erlebt als Gast oft eine Enttäuschung. In vielen Restaurants fehlen Labelfleischmenüs und die Auswahl für Vegetarier und insbesondere Veganer ist meist überschaubar. Selbst in der gehobenen Gastronomie wird dem Gast nicht selten Fleisch, Eier und Käse aus ausländischen Massentierhaltungen angeboten, welche nicht einmal die Minimalauflagen der eidgenössischen Tierschutzgesetzgebung erfüllen; von den Transport- und Schlachtbedingungen, die den Tieren im Ausland zugemutet werden, ganz zu schweigen.

Häufig sind Wirte und Köche über die Tierhaltungsbedingungen im In- und Ausland und die verschiedenen Tierwohl-Labels gar nicht richtig informiert. Das ist kein Vorwurf, sondern eine Tatsache. Denn die Gastronomen selbst sind oft die Betrogenen. Auf die Informationen von gewissen Gastro-Zulieferanten und -Importeuren ist nämlich wenig Verlass. Sie bescheinigen ihren Kunden beim Importfleisch gerne korrekte Tierschutzbedingungen bei Haltung, Transport und Schlachtung sowie beim Verzicht auf den bei uns verbotenen Einsatz von GVO-Futter oder von Antibiotika- und Hormon-Leistungsförderern. Dabei kennen sie die Verhältnisse vor Ort meist gar nicht, sondern lassen sich von ihren Lieferanten in der EU, Nord- und Südamerika oder Ozeanien einfach eine windige Bestätigung ausstellen. Nachdem unser Verband diese tierschutzwidrigen Importe zum Thema gemacht hatte, beginnt langsam ein Umdenken. So sind mehrere Detaillisten aber auch Importeure in verschiedenen Herkunftsländern am Aufbau von Lieferbetrieben, welche den Tierschutz garantieren und kontrollieren können.

Aber auch im Inland ist nicht alles Gold was glänzt. Auf unsere Umfrage hin meldeten Wirte immer wieder, sie bezögen ihr Fleisch ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen und nur aus

den ihrer Meinung nach tierfreundlichen Herkünften der Marke „Suisse Garantie“ und „QM Schweizer Fleisch“. In der Tat behaupten die Markeninhaber auf ihrer Homepage: „Professionelle, tiergerechte Haltung und Fütterung.“ Wer aber genau hinschaut, wird merken, dass „Suisse Garantie“ / „QM Schweizer Fleisch“ lediglich das Einhalten der Minimalvorschriften der Tierschutzgesetzgebung garantiert. Das bedeutet beispielsweise, dass dem bis zu 500 kg schweren Mastvieh lediglich 3 m² Fläche und den 100 kg schweren Mastschweinen gerade mal 0.9 m² Platz in einer kahlen Bucht, ohne Einstreu zum Liegen und ohne Auslauf ins Freie angeboten werden muss. Eine solche minimalistische Haltung ist zweifellos nicht tiergerecht oder tierfreundlich, wird aber so beworben.

An dieser Stelle kann ein erstes Fazit zum Thema „Tierschutz und Gastronomie“ gezogen werden. Es lautet: „Mangelnde Information und Transparenz beim Tierschutz“. Die von Lieferanten vorgelegten Informationen zu den Tierhaltungsbedingungen im In- und Ausland können falsch und irreführend sein. Wirte und Köche fragen in gutem Treu und Glauben solche Herkünfte oder Marken nach, in der Meinung, mit dem Tierwohl sei alles zum Besten bestellt. Wegen dieser Fehlinformation und Falschdeklarationen ist für den Gastronomen ein korrekter Vergleich bezüglich Tierschutz und Preiswürdigkeit oftmals gar nicht möglich. Es wäre deshalb wünschenswert, wenn beispielsweise der Dachverband „GastroSuisse“ seinen Mitgliedern ein Fact Sheet über die relevanten unterschiedlichen Niveaus zwischen den Erzeugungsbedingungen im In- und Ausland sowie den Labels anbieten würde.

Ein weiteres Problem, das sich unserer Erfahrung nach tierfreundlichen Gastronomen häufig stellt, ist die möglichst einfache Beschaffung solcher Produkte. Mit der Behauptung, dass solche Herkünfte wegen ihres geringfügig höheren Preises von Wirten und Köchen sowieso nicht nachgefragt würden, führen viele Gastro-Zulieferanten primär Import- und konventionelle Inlandprodukte im Angebot. Darüber hinaus konzentrieren sich heute die meisten Tierwohl-Label auf den Detailhandel und nicht den Gastrokanal. Lediglich bei den Eiern bietet der Handel tierfreundliche und auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Produkte an.

Somit lautet zusammengefasst das zweite Fazit zum Thema „Tierschutz und Gastronomie“: „Beschaffungsproblem tierfreundliche Herkünfte“. Hier beisst sich die Katze natürlich in den Schwanz. Denn wenn die Gastronomie wenig Tierwohl nachfragt, wird niemand aus den vorgelegten Bereichen, also Bauern, Metzger und Handel, in solche Lieferstrukturen investieren wollen. Allerdings gibt es bereits heute einige seriöse Anbieter, die in der Lage sind, interessierte Wirte und Köche mit Produkten aus tierfreundlicher Haltung, teilweise sogar aus der Region, zu beliefern. Es wäre deshalb wünschenswert, wenn beispielsweise „GastroSuisse“ für seine Mitglieder eine Liste von entsprechenden Lieferanten zur Verfügung stellen würde.

Die 2013 publizierte Gastroumfrage unseres Verbandes enthielt auch eine Schätzung zum Potential an Gästen, welche ein Angebot von Produkten aus tierfreundlicher Haltung honorieren würden. Dieser Anteil wurde bei den Restaurants der gehobenen Klasse auf rund 50 % geschätzt. Das wäre doch eine Riesenchance für viele Gastrobetriebe, möchte man meinen. Weshalb dann die eingangs aufgezeigte Zurückhaltung der Branche bei Produkten aus tierfreundlicher Haltung?

Eigentlich ist alles ganz einfach. Essen hat viel mit Tierschutz zu tun. Das weiss heute jedermann. Wer nicht auf Fleisch, Eier und Käse verzichten will – und das ist die überwiegende Mehrheit in unserer Gesellschaft – aber Schweizer Freiland Eier, Labelfleisch und Biokäse nachfragt, fördert automatisch eine bessere Haltung und einen schonenderen Umgang mit den Tieren. Wir alle wissen es: Geiz ist nicht immer geil. Denn für Billiglebensmittel zahlen wir alle letztlich einen hohen Preis. Nicht nur, dass Tiere Qualen und Leid über sich ergehen lassen müssen, Lebensmittelskandale oder Rückstände in Nahrungsmitteln vorprogrammiert sind sowie Agrar- und Tierfabriken die Umwelt belasten und unsere Existenzgrundlage – nämlich Böden, Wasser und Luft – ruinieren. Mit Importwaren zu Billigpreisen setzen wir hierzulande auch Arbeitsplätze in der Ernährungswirtschaft aufs Spiel, zerstören die Existenz einheimischer Bauern und schaden unserer wirtschaftlichen Unabhängigkeit. Auch die Produktequalität spricht

klar für mehr Tierschutz. So weisen Kühe und Mastrinder, die auf der Weide leben können – statt in engen Ställen oder verdreckten Feedlots mit Krafftutter zu Höchstleistungen gezwungen werden – die doppelte Konzentration an Omega-3-Fettsäuren in Milch und Fleisch auf. Diese beugen Kreislauferkrankungen, Schlaganfällen und Depressionen vor. Pouletfleisch von Freilandhühnern ist feiner, von zarterem Biss und saftiger. Freilandeier weisen wesentlich höhere Lycopin-Carotinoid-Gehalte auf, welche Alterung und Arteriosklerose vorbeugen, Fleisch von Freiland-Schweinen ist weniger wässrig. Deutlich ist auch dieser Zusammenhang: Wer massvoll und vielseitig isst, ist häufig gesünder.

Es gibt viele gute Gründe, weshalb Gastronomen verstärkt auf vegetarische, vegane und Produkte aus tierfreundlicher Haltung setzen sollten und sich damit auch profilieren könnten. Allerdings herrscht im Gastrogewerbe ein extrem starker Wettbewerb, der meist rein über die Preisschiene läuft. Eine Situation, wie wir sie seit langem weltweit in der Land- und Ernährungswirtschaft kennen und die der Qualität der Nahrungsmittel aber auch der Lebensqualität der hier tätigen Menschen völlig zuwider läuft.

Viele Gaststuben sind schlecht ausgelastet. Die Ernährungsgewohnheiten und -sitten ändern sich. Statt einer Auszeit und einer gepflegten Mahlzeit, stopfen heute täglich hundertausende Menschen zwischen St. Gallen und Genf im Gehen oder beim Zufahren irgendetwas in sich hinein. Mit moralischen Urteilen, auch bezüglich Essen oder Tierhaltung, ist unsere Gesellschaft heute rasch zur Hand. Denn im Unterschied zu einer Meinung, die auf Fach- und Hintergrundwissen beruht und die deshalb erst mühsam erarbeitet sein will, kann jedermann ohne nachdenken zu müssen ein moralisches Urteil fällen und Andersdenkende oder Anderstätige verdammen. Wir finden dieses Phänomen leider auch beim Tierschutz. Es gibt zwar geschätzte 8 Millionen Tierfreunde und Tierschützer im Land. Doch der Anteil der Menschen, die auch persönlich die Konsequenzen ziehen und sich vegetarisch oder vegan ernähren oder bereit sind, für Fleisch, Käse und Eier aus tierfreundlicher Haltung den notwendigen Mehrpreis zu bezahlen, dürfte wesentlich geringer sein.

Nichtsdestotrotz: Daran kann man arbeiten. Dass heute Bio- und Labelprodukte im Detailhandel teilweise Standard geworden sind, kam nicht von gestern auf heute und bedurfte erheblicher Anstrengungen seitens Detaillisten, Konsumentenvertreter und Tierschutzorganisationen. Gemeinsam gelang es, diese Produkte aus dem Nischendasein zu erlösen. Es gibt keinen Grund, weshalb initiative, qualitätsbewusste und gästefreundliche Gastronomen das nicht ebenfalls schaffen sollten. Seitens Schweizer Tierschutz STS hoffen wir, Ihnen mit der heutigen Veranstaltung für diesen Weg Mut zu machen.

Tierwohl in der Gastronomie

Sascha Schwarzkopf, Leiter Wirtschaftspolitik, GastroSuisse anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

Eine bedeutende Aufgabe des grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverbandes für Hotellerie und Restauration, GastroSuisse, ist die Aus- und Weiterbildung. Den rund 20'000 Mitgliederbetrieben, Restaurants, Cafés, Bars etc. und den rund 2500 Hotels werden hierfür praxisrelevante Kurse, Weiterbildungs-Seminare und Informationen angeboten.

Der GastroSuisse-Branchenspiegel weist aus, dass tierische Produkte und insbesondere Rind- und Schweinefleisch, Poulet und Fisch ganz oben auf dem Speisezettel von Herrn und Frau Schweizer im Ausser-Haus-Konsum stehen. Das Thema Tierschutz ist deshalb für den Verband und die rund 220'000 Mitarbeitenden in der Branche ein wichtiges Anliegen. Um den Praktikern in den Betrieben vor Ort eine praxistaugliche Arbeitshilfe an die Hand zu geben, wurde die „Leitlinie zur guten Verfahrenspraxis im Gastgewerbe - Lebensmittelrecht und -hygiene“ zusammen mit gewerblichen Partnern im Lebensmittelbereich 2013 eingeführt. Die 68-seitige Leitlinie ist hat sich für alle Betriebe als eine unverzichtbare Hilfe etabliert. Auch hinsichtlich des Tierschutzes hilft diese bei der Umsetzung der gesetzlichen Tierschutz-Vorschriften.

99 % aller Restaurants und Hotels sind KMUs. Die Betriebe befinden sich am Ende der Wertschöpfungskette von Produktion, Handel und Verkauf. Während aus hygienischen Gründen und regulatorischen Auflagen eine Schlachtung in gastgewerblichen Betrieben höchst selten geworden ist, sind die Gastgeberinnen und Gastgeber vielmehr darauf angewiesen, dass die vorgelagerten Verarbeitungs-Stufen gesetzeskonform die tierschutzrelevanten Regelungen einhalten. Die Wahrung des Tierwohles im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen ist für das Gastgewerbe eine Selbstverständlichkeit. Nicht zuletzt geht auch eine gute Qualität von tierischen Produkten mit einem artgerechten Umgang mit Tieren einher. Neue Ideen sind hier seitens des Gastgewerbes willkommen.

Zürich, 15. September 2016

Landwirtschaft braucht Tierhaltung

Dr. med. vet. Anita Idel, Mediation & Projektmanagement Agrobiodiversität, Feldatal anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

*Leider ist der Ton in der Diskussion oft rau, wenn es einerseits um den Konsum von Fleisch bzw. anderer tierischer Produkte geht und andererseits um vegetarische oder vegane Ernährungs- und Lebensformen. Das liegt aber keineswegs nur an den Protagonisten omnivorer, vegetarischer oder veganer Ernährung. Denn häufig sind es Medienvertreter*innen, deren Dramaturgie darauf zielt, Fleischesser gegen Nicht-Fleischesser antreten zu lassen. Damit ist den Tieren in Intensiv- und Massentierhaltung nicht gedient. Im Gegenteil: Deren Profiteure reiben sich die Hände, wenn sich die Kritiker untereinander zerfleischen...*

*Aber auch die Wissenschaft – Forschung und Lehre – trägt einen Teil zur verzerrten Wahrnehmung und daraus folgend zu falschen Schlussfolgerungen bei. Zu diesen zählen zum Beispiel die kontraproduktive weil nicht differenzierende Forderung nach einer Fleisch- oder Fettsteuer, statt der – nach der Intensität der Agrarsysteme differenzierenden – Besteuerung von Stickstoff. Umso mehr steigt die Verantwortung von Lebensmittelhandel, Gastronomie und letztlich uns allen: als **Co-Produzenten**. Denn ob omnivor, vegetarisch oder vegan – es geht ums Ganze. Ohne die derzeit **nachhaltig** lebenden Veganer*innen wäre die moralische und ökologische Schiefelage unseres Planeten Erde noch heftiger. Die Herstellung aller Lebensmittel muss sich an denselben Nachhaltigkeitskriterien messen lassen: Tierische Produkte erfordern nachhaltige Produktionssysteme, die Tierwohl und soziale Aspekte berücksichtigen. Damit die Kreisläufe auf Dauer (!) funktionieren, ist eine nachhaltige Nutzung von Tieren erforderlich. Nur so ist der Schutz der biologischen Vielfalt, der Böden, der Gewässer und des Klimas möglich.*

Hochleistung = Maximieren statt Optimieren – „Weiter wie bisher ist keine Option“

Nicht nur die Zahl der Lebensmittel liefernden Tiere nimmt weltweit dramatisch zu, sondern gleichzeitig die Intensität bei Zucht, Haltung und Fütterung, mit der jedes einzelne Tier genutzt wird. Ist es nicht eine Binsenweisheit, dass Tiere umso anfälliger für Krankheiten und Schäden sind, je einseitiger sie auf Höchstleistungen gezüchtet sind nach dem Motto „mehr Fleisch – oder mehr Milch oder mehr Eier – und das in immer kürzerer Zeit“? Das angestrebte Zuchtziel liegt seit Jahrzehnten gerade nicht im Optimieren, sondern im Maximieren – nicht in der *eierlegenden Wollmilchsau*, sondern im extrem spezialisierten Tier. Qualzucht ist die Folge. Während in zuchtbedingter Überforderung eine generelle **Ursache** für Krankheiten liegt, wirken andere Einflüsse meist als **Auslöser** für Krankheiten und Schäden. Hoch- und Höchstleistungen erfordern einen Stoffwechsel auf Hochtouren; zu diesem genetisch erzwungenen Leistungsstress kommt dann noch haltungsbedingter Stress (Idel, 2016-2).

Können auch Pflanzen Stress haben?

Eine Frage, die noch vor wenigen Jahren allein in der Esoterik-Schublade verortet wurde. Inzwischen zählt angesichts des Klimawandels zumindest der durch Hitze und Dürre bedingte Stress zu den Forschungsfragen. Der alltägliche Stress von Pflanzen geht aber weit über diese Ursachen hinaus.

Denn anthropogen verursachte Schäden wie der Verlust der Biodiversität auf und im Boden sowie die Belastung der Gewässer und Böden mit Pestiziden, Antibiotika, Antiparasitika, hormonwirksamen Substanzen und synthetischem Stickstoffdünger beeinträchtigen die Fitness der jeweiligen Pflanze direkt. Indirekte Schäden entstehen, weil diese Substanzen ja gleichzeitig auf *alle* Lebewesen wirken, mit denen die Pflanze in direktem oder indirektem Kontakt steht. Am bekanntesten der Niedergang der Bienen oder auch das Algensterben und Umkippen von stehenden Gewässern. Noch viel zu wenig im Fokus der Forschung ist die dramatische Schädigung

gung der für die Humusbildung notwendigen Regenwürmer sowie Mikroorganismen wie Bakterien und Pilze. Die lebendige Erde – sinnbildlich haben wir unseren Planeten danach benannt! – nimmt somit nicht nur nach Fläche, sondern auch in ihrer dritten Dimension, der Bodenfruchtbarkeit dramatisch ab.

Mit Monokulturen steigt somit nicht nur das Ertragsrisiko – und damit der Stress der Produzenten, sondern auch der Stress der Pflanzen, die über immer weniger Resilienz verfügen und gleichzeitig in einer immer fragileren Umgebung leben.

Anders ausgedrückt: Es fehlt dem industriellen Agrarsystem gefährlich an Fehlertoleranz.

Ob Zucht, Haltung oder Fütterung: Die physischen und psychischen Leiden landwirtschaftlich genutzter Tiere sind kein Zufall. Sie sind aber auch nicht nur Folge privatwirtschaftlicher industrieller Interessen der Zucht- und Biotechnologie-Konzerne, der Veterinärpharmaka- und Futtermittel-Hersteller sowie der weiterverarbeitenden und der Transport-Industrie. Denn hinzu kommen Interessen der Politik am Welthandel – auf nationaler ebenso wie auf supranationaler Ebene welche den fatalen Mainstream in der Forschung und Lehre bedingt (Idel 2016-3).

Wachsen oder Weichen – „Weiter wie bisher ist keine Option“

Tatsächlich verursacht die Massentierhaltung den größten Anteil an den von der Landwirtschaft verursachten ökologischen und klimatischen Schäden. Ob Milch- oder Fleischprodukte: Agrar-Forschung, -Ausbildung und -Förderung zielen auf Masse, um mit Überschüssen an sogenannten veredelten – tierischen – Produkten auf dem Weltmarkt konkurrieren zu können.

Heute stammen laut Welternährungsorganisation FAO über 70 Prozent der in der Landwirtschaft der EU verfütterten Proteine aus Importen: Dafür dienen als Produktionsfläche für die Futtermittel insbesondere die Böden (Süd-)Amerikas (Idel und Reichert 2013). Somit ernährt die EU mit dem Export ihrer Überschüsse nicht die Welt! Im Gegenteil: Sie produziert diese auf Kosten anderer. In Wahrheit hängt die EU am Tropf.

„**Weiter wie bisher ist keine Option**“, lautet das Fazit des Weltagrарberichts (2009). Statt mit Pestiziden, Medikamenten und synthetischem Stickstoffdünger weiter die Säulen des kranken Agrarsystems zu stützen, benötigen Tier, Mensch und Umwelt eine (Agrar-)Politik, die in der Forschung und in der Ausbildung die Voraussetzungen für nachhaltige Entwicklung fördert.

Halbierung des Fleischkonsums ja! – Aber: Auf das „wie“ kommt es an!

„Wir können den Chinesen doch nicht vorschreiben, dass sie ihren Fleischkonsum begrenzen sollen.“ So wehren sich deutsche Landwirtschaftsminister und ihre Staatssekretäre seit Jahren gegen Forderungen nach einer Begrenzung bzw. Reduzierung des deutschen / weltweiten Fleischkonsums.

Doch! Angesichts der Tierschutzrelevanz der Massentierhaltung müssen wir alles dafür tun, den Fleischkonsum global zu reduzieren – und auch von den Chinesen können wir Mithilfe einfordern, aber nur unter einer entscheidenden Voraussetzung: Wir müssen mit gutem Beispiel voran gehen! Denn Deutschland zählt beim Einkauf von Fleisch einschließlich Wurst seit Jahren zu den Spitzenländern: knapp 90 Kilogramm¹ pro Kopf und Jahr. Mit 120 kg liegen die USA ein Drittel darüber. Weltweit wird heute mit circa 44 Kilogramm doppelt so viel Fleisch gegessen wie Mitte des 20. Jahrhunderts.² Inzwischen wollen es uns die Chinesen vormachen: Der Pro-Kopf-Konsum soll von derzeit 63 auf maximal 27 Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr mehr als halbiert werden.³

¹ Die Zahlen der FAO schließen Knochenanteile mit ein. 88 kg entsprechen deshalb den üblicherweise für den Fleischverzehr in Deutschland angegebenen 60 kg.

² <http://faostat.fao.org/>.

³ 1982 konsumierten die Chinesen im Durchschnitt noch 13 Kilogramm Fleisch im Jahr.

Ganz in diesem Sinne fordert nun Bundesumweltministerin Barbara Hendricks im Entwurf ihres Klimaschutzplanes eine Halbierung des Fleischkonsums auch für Deutschland. Es verwundert nicht, dass Agrarfunktionäre, die für ein „weiter so“ stehen, darauf allergisch reagieren. Tatsächlich gibt es aber auch im Sinne des Tier-, Ressourcen und Klimaschutzes – ganz erhebliche Kritik am Entwurf der Ministerin. Das liegt an der von ihr favorisierten Umsetzungsmaßnahme: **"Für den Klimaschutz entscheidend ist vor allem der Abbau der Wiederkäuer-Bestände"**.

Denn wohin das führt, zeigen die schlechten Erfahrungen aus Nordrhein-Westfalen, wo innerhalb von gut 20 Jahren der Bestand an „Milch“-Kühen mehr als halbiert wurde, während gleichzeitig die in NRW ermolkene Milchmenge anstieg. Das heißt, abgeschafft wurden Weidetiere, die wesentlich vom Gras und deshalb viel weniger in Nahrungskonkurrenz zum Menschen leben. Hingegen wurden die Lebensbedingungen der verbleibenden Kühe umso intensiver: Krankheitsanfälligkeit sowie die als *Berufskrankheit* bezeichneten Euterentzündungen sind der Preis, den einseitig auf Hochleistung selektierte Kühe zahlen (Wilstacke 2011).

Hinzu kommt ein massiver Antibiotikaeinsatz. Untrennbar damit verbunden klafft die Schere zwischen Milchhöchstleistung und Fleischansatzvermögen, so dass männliche Kälber an Wert verlieren und vernachlässigt werden (Busse 2015).

Krafftutter und Landnutzungsänderungen schädigen Klima und Umwelt

Bereits seit Jahrzehnten besteht für die Verwendung von Krafftutter ein gigantischer Transfer von Nährstoffen, der mit der Industrialisierung der Tierhaltung dramatisch zunimmt

- nicht nur wegen der zunehmenden Tierzahl in der Geflügel- und Schweinehaltung
- sondern auch wegen der Zunahme der Intensität in der Rinder-, Geflügel- und Schweinehaltung.

Deshalb hatte der Abbau der Milch-Kühe nicht zu einer Reduktion klimaschädlicher Emissionen geführt – im Gegenteil: Die verbleibenden Kühe erhalten mehr Krafftutter – ebenso wie die Bestände an Schweinen und Geflügel, die massiv aufgestockt wurden und werden. Das dazu erforderliche Krafftutter trägt wesentlich zum Klimawandel bei:

- Landnutzungsänderungen und synthetischer Stickstoffdünger im Rahmen der Krafftutterproduktion
 - o Freisetzung von CO₂ durch Erosion – z.B. 30 bis 40 Prozent Verlust an Humus in den auf einen Grünlandumbruch folgenden Jahren.
 - o Lachgas (N₂O) entsteht bei der Anwendung von synthetischem Stickstoffdünger und ist 300-mal so klimarelevant wie CO₂. Es leistet den größten Beitrag der Landwirtschaft zum Klimawandel (Delgado 2011).
- und in der Folge: Gülle bei der Tierproduktion.

So werden immer noch mehr Regenwald und wertvolles Grünland zu Ackerland⁴ und es werden noch mehr klimaschädlicher synthetischer Stickstoffdünger und Gülle aus problematischer Stallhaltung ausgebracht. Während den Böden (insbesondere) Südamerikas Nährstoffe entzogen werden, belasten die Exkremate der damit gefütterten Tiere Böden, Wasser, Klima und Biodiversität in Europa. So gelten die Po-Ebene in Italien, die Nordküste der Bretagne in Frankreich, Katalonien in Spanien und die Region Vechta-Cloppenburg in Deutschland als Hotspots der Nitratbelastung. Damit erweist man auch dem Klimaschutz einen Bärendienst. Hinzu kommen Pestizide. Dazu zählt Glyphosat, das Totalherbizid des Agrar-Multis Monsanto, dem Weltmarktführer bei Herbiziden.⁵

⁴ Insbesondere Grünlandumbruch zählt neben der Abholzung von Regenwald zu den sogenannten Landnutzungsänderungen, welche weltweit den größten Anteil am Klimawandel ausmachen. Siehe: <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/12-schritte-auf-dem-weg-schutz-fruchtbarer-boeden>.

⁵ 2016 startete Pro Natura die Kampagne „Keine Pestizide in unseren Gewässern!“ mit Verweis auf die rund 2000 Tonnen Pestizide, die allein in der Schweiz pro Jahr gegen Pflanzen, Pilze und Insekten auf Äcker und Kulturen versprüht werden.

Wissenschaftlich nicht sachdienliches Studiendesign führt zu falschen Schlussfolgerungen

1. Warum kommen fast alle Studien zu dem Schluss, Rinder seien *schlechte Futterverwerter*?

Diese Studien kommen aufgrund des Studiendesigns zwangsläufig zu dem Ergebnis, Rinder seien *schlechte Futterverwerter*. Denn Rinder werden in diesen Studien nicht in einem Wiederkäuer gemäßen System und somit nicht an dem gemessen, was sie gut können, nämlich Gras verdauen. Stattdessen werden sie in den Studien intensiv mit Kraftfutter gefüttert. Dass dieses vom Alles-Esser Mensch sowie von den Alles-Fressern Schwein und Geflügel wesentlich besser verstoffwechselt wird, ist bekannt, bevor die Studien beginnen.

Es geht somit um das Studiendesign und damit verbunden um die Systemgrenzen.

Denn sinnvoll wäre es hingegen, intensive und weniger intensive Agrar-/Fütterungssysteme innerhalb der Tierarten zu vergleichen, so wie wir ja auch bei der Spezies Mensch zwischen unterschiedlichen Lebens-/Ernährungsstilen unterscheiden:

- Vergleich energie- und ressourcenintensiv genutzten Rindern mit energie- und ressourcenschonend genutzten Rindern
- Entsprechend: Schwein mit Schwein und Huhn mit Huhn

1. Warum kommen fast alle Studien zu dem Schluss, Rinder seien *Klima-Killer*?

Auch diese Studien kommen aufgrund des Studiendesigns zwangsläufig zu dem Ergebnis, Rinder seien *Klima-Killer*. Denn fast alle Studien sind auf die Messung von Emissionen und dabei nicht selten sogar nur auf das Methan (CH₄) beschränkt. Da Kühe Methan rülpfen und Methan 25 mal so relevant für das Klima ist wie CO₂ und weil Geflügel, Schwein und Rind ansonsten nur vergleichbar geringe Mengen an Methan pupsen, kommen solche Studien dann zwangsläufig zu der Schlussfolgerung, Rinder seien *Klima-Killer* (Idel 2014; Idel 2016-1).

Das gilt insbesondere für Studien, die ihre Messungen allein auf die emittierte Methanmenge pro Kilogramm Milch konzentrieren: Denn vermeintlich schneidet dann die 10.000 Liter Kuh besser ab als zwei Kühe mit je 5.000 Litern und die 12.000 Liter Kuh besser als die 10.000 Liter Kuh.

- Aber bezüglich der Klimarelevanten Emissionen – und ebenso bezüglich des Ressourcenverbrauchs – ergibt sich das Gegenteil, wenn die Systemgrenzen nicht unangemessen eng gesetzt werden.
 - o Zum einen muss das für die Milchleistung jeweils notwendige Futter berücksichtigt werden: Im Falle der 5.000 Liter Kuh genügt Gras von der Dauerweide, während höher leistende Kühe in Nahrungskonkurrenz zum Menschen auf Ackerfutter angewiesen sind (Stichworte: Landnutzungsänderungen, Dünger).
 - o Zu den weiteren Folgen der intensiven Milchproduktion zählt die geringe Nutzungsdauer. Je kürzer die Nutzungsdauer, desto höher ist der prozentuale Anteil an Lebenszeit, den das weibliche Tier, das die (Mutter-)Kuh einmal ersetzen soll, parallel zu dieser lebt und frisst und rülpst.
 - o Zudem bedingt die Hochleistung bei der Milchbildung den Rückgang des Fleischansatzvermögens, wodurch zusätzlich mehr Tiere zur Produktion von Fleisch gehalten werden.
- Über die Berücksichtigung dieser systemrelevanten Emissionen hinaus haben weidende Rinder das Potenzial, zur Kohlenstoffspeicherung beizutragen. Denn in nachhaltigen Beweidungssystemen können sie so effizient wie sonst keine andere Tierart durch Förderung des Wurzelwachstums zum Humusaufbau beitragen. Da Humus aus verrottenen Pflanzen gebildet wird, die durch Fotosynthese entstehen, besteht er zu über 50 Prozent aus atmosphärischem Kohlenstoff. Deshalb entzieht jede zusätzliche Tonne Humus der Atmosphäre 1,8 Tonnen CO₂.

„Weiter wie bisher ist keine Option“,

lautet das radikal klingende Fazit des Weltagrарberichts (2009). Im Gegensatz zu den Jahr für Jahr im Welternährungsbericht aktualisierten dramatischen Zahlen zu weltweiter Mangel- und Unterernährung stellte er angesichts der desaströsen Fehlentwicklung in der Landwirtschaft erstmals die entscheidende Frage nach der ursächlichen Rolle von (Agrar-)Forschung und -Ausbildung: Sind das Artensterben, der Rückgang der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche und der Bodenfruchtbarkeit, die Verschmutzung der Böden und Gewässer durch synthetischen Stickstoffdünger, Pestizide und Medikamente sowie die Tierschutzrelevanz und die menschlichen Tragödien Entwicklungen, die sich trotz oder wegen der Milliarden Dollar, Yuan, Real, Rubel, Euro und der immer spezialisierteren Ausbildung im Agrarbereich immer weiter zuspitzen?

„Forschung und Ausbildung müssen auf allen Ebenen und in allen Bereichen der Landwirtschaft Teil der Lösung werden, wo sie heute weiter überwiegend Teil des Problems sind“, resümiert damals wie heute Hans Rudolf Herren, Co-Chair des IAASTD und Präsident der von ihm gegründeten Stiftung Biovision (vgl. Pro Natura 2016).

Vegan versus Massentierhaltung

Schmerzlich mussten viele der sich fleischlos vegetarisch Ernährenden erfahren, dass die abgelehnten Fleischprodukte und die konsumierten Milch- und Eiprodukte zwei Seiten derselben Medaille darstellen: Denn erstens haben die sogenannten Milch-Kühe alle ebenso einen Bruder wie die sogenannten Lege-Hennen, wobei der erste gemästet und der zweite geschreddert oder vergast wird. Und zweitens führt Hochleistung bei den weiblichen Tieren zwangsläufig zu Schäden, Leiden und gar nicht so selten auch zum krankheitsbedingten Tod.

So liegt neben der ethisch begründeten Ablehnung, Tiere zu töten, in der – an Zahl und Ausmaß immer noch zunehmenden – Tierschutzrelevanz der Massen- bzw. Intensivtierhaltung für viele VeganerInnen der wesentliche Grund, auf alle tierischen Produkte – zumindest in ihrer Ernährung – zu verzichten. Aber noch viel zu wenig ist bekannt, dass darin häufig nur eine vermeintliche Lösung liegt. Denn ein Großteil der pflanzlichen Produkte wird mit der Gülle von Rindern und Schweinen oder Trockenkot von Hühnern aus der Massentierhaltung gedüngt.

Dünger – der Schlüssel zum Problem ebenso wie zur Lösung

Keine Frage, wer aus Tierschutzgründen die Massentierhaltung ablehnt, will nicht nur keine industriell erzeugten tierischen Produkte essen, sondern lehnt auch pflanzliche Lebensmittel ab, die mit den Fäkalien leidender Tiere gedüngt werden. Aber welche Alternativen gibt es zu tierischem Dünger?

Synthetischer Stickstoffdünger spielt weltweit die entscheidende Rolle als nicht tierischer Dünger. Der Verbrauch nimmt weiter zu, obwohl seit Jahrzehnten seine ökologisch problematischen Wirkungen auf Gewässer bekannt sind. Erst nach und nach behandelt die Wissenschaft auch Probleme für die Bodenfruchtbarkeit und das Klima, sodass die Öffentlichkeit erst allmählich davon erfährt. Wer weiß schon, dass bei der Ausbringung von synthetischem Stickstoffdünger Lachgas (N₂O) entsteht, das mehr als 300 mal so klimarelevant wie CO₂ ist und den größten Beitrag der Landwirtschaft zum Klimawandel verursacht? Nicht nur in riesigen Mono-Kulturen mit Mais und Getreide auch in kleineren Mono-Einheiten wie im Gartenbau ist synthetischer Stickstoffdünger sehr verbreitet. Hinzu kommt der Pestizideinsatz: Allein in Deutschland gelangen pro Jahr 30.000 Tonnen Gift in die landwirtschaftlich genutzten Böden – ganz legal.

Bio-Betriebe benutzen weder synthetischen Stickstoffdünger noch die verbreiteten Pestizide, sondern meistens die Fäkalien der eigenen Tiere. Eine wesentliche Düngewirkung erzielen sie auch mit nachhaltigen Fruchtfolgen, da Leguminosen wie Erbsen, Bohnen, Luzerne, Klee und auch Soja die Bodenstruktur und das Bodenleben fördern und mit Stickstoff anreichern. Zudem betreiben Bio-Betriebe Ursachenvermeidung, indem sie durch die Fruchtfolgen erreichen, dass sich die mit den jeweils angebauten Pflanzen verbundenen Schädlinge nicht so gut vermehren

können. Bio-vegane Gärtnereien können ohne landwirtschaftlich genutzte Tiere wirtschaften. Sie nutzen zusätzlich zu den Fruchtfolgen Kompost, der aber nur in begrenzter Menge in Bio-Qualität zur Verfügung steht.

Statt bio-vegan für alle – wir brauchen Tiere in der Landwirtschaft!“

Damit die Kreisläufe auf Dauer (!) funktionieren, ist eine nachhaltige Nutzung von Tieren erforderlich. Nur so ist der Schutz der biologischen Vielfalt, der Böden, der Gewässer und des Klimas möglich.⁶ Denn wie entstand fruchtbarer Boden, von dem wir **heute** zehren, **bevor** Menschen sesshaft wurden? Ob die Prärie in Nord- und die Pampa in Südamerika oder die Schwarzerdeböden in der Ukraine, Rumänien und den deutschen Tieflandsbuchten: Woher stammt die gigantische Fruchtbarkeit der Böden dieser Regionen, die wir heute „Kornkammern“ oder „breadbaskets“ nennen? Ihre Gemeinsamkeit: Sie alle sind Steppenböden, das heißt, ihre gigantische Fruchtbarkeit verdanken sie nachhaltiger Beweidung – zum Beispiel durch Auerochsen, Wisente, Guanakos und Bisons, die erst Jahrtausende später ausgerottet oder vertrieben wurden. Als sich die Gletscher der Eiszeit zurückgezogen hatten, wuchsen als erstes Gräser – wie nach einem Orkan, wenn Licht, der energiegeladene Sonnenstrahl – den Boden des Bruchwaldes erreicht. Erst wenn die Futtergrundlage für die grasenden Tiere zunahm, blieben Flächen unbeweidet. Dann konnten auch Büsche oder Bäume wachsen, vorausgesetzt, es war nicht zu trocken und nicht zu kalt. Pflanzliche Nahrung in relevanten Mengen bot sich den Jäger- und Sammler-Gesellschaften erst, als die Vegetationsperioden wieder ausreichend lang und warm waren, sodass Früchte und Nüsse auch ausreifen konnten.

Reduzierung des Fleischkonsums: Systemwechsel notwendig

Der damals die Mahlzeiten dominierende Fleischkonsum darf heute kein Vorbild sein, wo Fleisch immer weniger auf der Weide entsteht und die Tiere auf Kosten der Umwelt und ihrer eigenen Gesundheit ein Leben in Ställen oder Feedlots fristen müssen.

Ob Rind, Huhn oder Schwein – die Intensität der Zucht-, Haltungs- und Fütterungsbedingungen in industrialisierten Agrarsystemen macht nicht nur die Tiere krank, sondern auch Mensch, Umwelt und Klima. Ein Systemwechsel ist erforderlich, um (nicht nur) dem Klimawandel effektiv etwas entgegenzusetzen.

Als wichtigste Maßnahme zur Reduzierung der Produktion und letztlich des Konsums von Fleisch – sowie Milch und Eiern – ist eine Stickstoffabgabe dringend geboten. Dadurch würden synthetischer Stickstoffdünger, Gülle und Kraftfutter drastisch reduziert – und dadurch auch die gigantische Zahl derjenigen Tiere, die einseitig auf Höchstleistungen gezüchtet werden. Das betrifft vor allem die riesigen Bestände mit Geflügel und Schweinen, aber auch Rinder in der Intensivmast und hochleistende Kühe für die Milchproduktion.

Nicht nur die Politik, auch wir Co-Produzenten sind gefragt – Transparenz tut not

Ob im Norden und oder im Süden: Es braucht noch weit mehr Transparenz, damit für eine breite Öffentlichkeit leichter wahrnehmbar wird, *wer wofür welchen* Preis zahlt – oder erhält.

Denn billig ist nur scheinbar billig: Der Preiskampf bei tierischen Produkten verschärft das Leid der Tiere und die Bauern ringen wegen der ruinösen Erzeugerpreise um ihre Existenz: Wenig Chancen für die dringend notwendigen Investitionen für eine verbesserte Tierzucht und -haltung.

⁶ In vielen Regionen der Welt – so auch in der Schweiz und in Deutschland – ist die Versorgung der landwirtschaftlich genutzten Böden durch Entsorgung des Klärschlammes erlaubt. Alternativen zu dieser End-of-the-Pipe-Technik sind dringend geboten. Große bisher weitgehend ungenutzte Potenziale liegen in der (mikro-)biologischen Aufbereitung menschlicher Fäkalien.

Der Weltagrarbericht hat die Risiken ebenso wie die Chancen verdeutlicht, denn

- während industrialisierte Landwirtschaft als wesentlicher Treiber von Ressourcenschwund und Klimawandel wirkt
- hat nachhaltige Landwirtschaft durch biologische Verfahren das größte Potenzial zu deren Begrenzung.

Ein wesentlicher Pfeiler für Tier-, Ressourcen- und Klimaschutz liegt in der Forderung nach *Regionalität*. Produkte, für die die jeweiligen regionalen Klima- und Bodenbedingungen geeignet sind. Regionalität ist bei diesen Produkten eine notwendige, aber keine hinreichende Bedingung. Denn auch Produkte aus Massentierhaltung lassen sich legal mit „aus der Region“ bewerben und vermarkten. Transparenz tut Not und ist die Voraussetzung für Vertrauen zwischen Anbietern und Käufern.

Das gilt auch für die ebenfalls notwendige Forderung: „Alle Teile des Tieres müssen verwendet werden.“ Spätestens als die Entsorgung auch für fleischliche Abfälle kostenpflichtig wurde, haben auch industrielle Fleischproduzenten Phantasie entwickelt. Seit einem Vierteljahrhundert wiederholt sich durch den Export von hier ungeliebten Teilstücken aus der Herstellung tierischer Produkte die Zerstörung lokaler oder regionaler Märkte, die nicht selten mit Geldern aus Entwicklungshilfebudgets aufgebaute wurden, derweil der hiesige Außenhandel floriert und weiter erheblich subventioniert wird.

Wir Co-Produzenten sind gefragt, „im Großen“ die politisch Verantwortlichen zu kritisieren – auch angesichts von Freihandelsabkommen wie TTIP und CETA, die das Vorsorgeprinzip aushebeln. Genauso sind wir „im Kleinen“ gefordert, uns und andere z. B. in der Verwendung aus der Mode geratener Teilstücke zu schulen und Gerichte zuzubereiten, die das Angebot bereichern.

Denken und Handeln in fruchtbaren Landschaften - (Noch) mehr Gras in die Kuh!

Keine Frage, der Konsum tierischer Produkte muss verringert werden. Und ob omnivor, vegetarisch oder vegan: Die Kriterien nachhaltiger Produktion müssen von allen berücksichtigt werden (Idel 2015). Dabei liegt eine für viele erstaunliche Konsequenz im Sinne nachhaltiger Landwirtschaft darin, dass in vielen Regionen die Zahl der Rinder nicht verringert sondern erhöht werden sollte – vorausgesetzt, sie werden artgemäß gehalten. Das finanzielle Anreizsystem des Schweizer Bundesprogramms Graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) geht in diese Richtung. Für die, die ihre Wiederkäuer nur mit Gras und Heu füttern, geht es aber noch nicht weit genug.

Nachhaltige Beweidung und Grünlandnutzung erfordern eine Schwerpunktverlagerung in der Agrarpolitik – für die Forschung, Lehre und Praxis. Generell hat die Orientierung der Zuchtziele hin zu robusten und freilandtauglichen Tieren einen direkten Einfluss auf die Entlastung der ländlichen Räume – vom viehdichten Kanton Luzern über Vechta-Cloppenburg bis in die Pampa Argentiniens. Besonders deutlich zeigt sich bei der Kuh: Der Klima-Killer ist immer der Mensch. Wir entscheiden, ob wir Wiederkäuer mit Kraftfutter zu schlechten Futterverwertern und Nahrungskonkurrenten des Menschen machen oder mit ihnen nicht ackerfähige Böden und Regionen und sogar Ackerland in Wert setzen (Idel 2016-1).

Literatur

Busse, Tanja (2015): Die Wegwerfkuh, Blessing.

Delgado, J A, Groffman, P.M., (...) Rattan Lal et al. (2011): Conservation practices to mitigate and adapt to climate change. JOURN OF SOIL AND WATER CONS, VOL.66, NO. doi:10.2489/jswc.66.4.118A pp 118A-129A.

Idel, Anita (2016-1): Die Kuh ist kein Klima-Killer. Metropolis, Marburg, 6. Auflage.

Idel, Anita (2016-2): TierärztInnen und landwirtschaftlich genutzte Tiere – ein systembedingtes Dilemma. In: Tierethik, 8. Jahrgang 2016/1, Heft 12, S. 34-52.

Idel, Anita (2016-3): Sinn, Nutzen und Problematik der Nutztierhaltung. In Tagungsband: 17. Nutztierhaltung „Tierschutz auf Transporten und in Schlachthöfen“, Schweizer Tierschutz STS, 6. Juni 2016, Olten.

Idel, Anita (2015): Wie ökologisch ist vegan? In: Umweltzeitung - Magazin für Ökologie, Politik und besseres Leben. Juli-August 2015, Braunschweig, S. 6-8.

Idel, Anita (2014): Klimaschützer auf der Weide. <https://germanwatch.org/de/download/8126.pdf>.

Idel, Anita and Tobias Reichert (2013): Livestock production: a climate change and food security hot spot. Livestock production and food security in a context of climate-change and environmental and health challenges. In: Wake up before it is too late. Transforming Agriculture to cope with climate change and assure food security. UNCTAD Trade and Environment Review 2013, Hoffmann, U. (Ed.) Geneva. <http://unctad.org/en/pages/PublicationWebflyer.aspx?publicationid=666>.

Vgl. Pro Natura Magazin 3/2016, inkl. Interview mit Hans Herren S. 8-12; Hrsg Schweizer Bund für Naturschutz.

Weltagrarbericht (2009): Vgl. www.weltagrarbericht.de

Wilstacke, Ludger (2011): Tierhaltung im Spannungsfeld verschiedener Interessen. Landwirtschaftstagung Ev. Akad. Villigst, LWK NRW, FH Südwestfalen, Natur- und Umweltschutz-Akademie, Zentrum für ländliche Entwicklung, 30.11. – 01.12.2011 in Schwerte.

Weitere Literatur auf Wunsch bei der Verfasserin.

Vegan: gesund nachhaltig und tierfreundlich

Raphael Neuburger, Präsident, Vegane Gesellschaft Schweiz und Raphael Lüthy, Head Chef & Educational Management, EduChefs anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

Vegan ist in wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Die Beweggründe dafür sind dabei so vielfältig wie die Vorteile und die vielen gastronomischen Möglichkeiten, die das Thema bietet.

Gesund: Eine ausgewogene und abwechslungsreiche vegane Ernährung ist gesund und bietet eine Reihe von Vorteilen hinsichtlich der Reduktion von sogenannten Zivilisationskrankheiten wie Herz-Kreislauf Erkrankungen, Diabetes oder einigen Krebs-Arten. Ein bewusster und abwechslungsreicher veganer Lifestyle ist gemäss der “Academy of Nutrition and Dietetics” (der grössten Vereinigung von ErnährungsexpertInnen) in allen Lebensabschnitten zu empfehlen und zu befürworten.

Nachhaltig: Die Nutztierhaltung verursacht gemäss der UNO-Welternährungsorganisation FAO 18 % der Treibhausgas-Emissionen und damit mehr als der gesamte Treibstoffverbrauch im weltweiten Transportwesen bzw. Verkehr. Die Förderung der veganen Lebensweise trägt massgeblich dazu bei, dieses Problem zu reduzieren, Nachhaltigkeit zu fördern und unseren ökologischen Fussabdruck zu verkleinern.

Tierfreundlich: In der veganen Küche werden keine Produkte vom Tier verwendet. Weder müssen männliche Kühen, die keine Eier legen, geschreddert werden, Kuh-Kälber in einsamer Mast gehalten, oder Schweine, Hühner und Rinder nach einem Bruchteil ihrer natürlichen Lebenserwartung im Schlachthof getötet werden. Vegan geht hinsichtlich Tierschutz keinerlei Kompromisse ein und bietet eine lebensbejahende Alternative.

Schmackhaft: Vom fast food Restaurant, über die Regale in den Grossverteiler bis zum Gault Millau Koch wird demonstriert wie schmackhaft, abwechslungsreich die vegane Küche ist. Ob ausgetüftelt, einfach, gourmet oder Snack - die vegane Küche bietet unendlich viele Möglichkeiten. Aufgrund fehlender Schulung der Köchinnen und Köche hat diese jedoch noch nicht genügend Fuss gefasst in der Gastronomie. Mit nur wenigen Schritten kann dem glücklicherweise einfach abgeholfen werden.

In diesem Vortrag werden anhand dieser Themen die Vorteile der veganen Küche sowie die Arbeit der Veganen Gesellschaft Schweiz als Non-Profit Organisation und der EduChefs, die Gastro-Betriebe von der Rezeptentwicklung bis hin zur vollständigen Ökologisierung beraten, schulen und unterstützen, präsentiert.

Nachhaltige und tierfreundliche Beschaffung

Christian Keller-Hoehl, Supply Chain Operations Director, SV Schweiz AG, Dübendorf anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ



SV Schweiz

- Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie
- 300 Restaurants in der Schweiz
- 5'000 Mitarbeitende
- davon 1'000 Küchenchefs
- 300'000 Gäste pro Tag
- 23'000'000 Hauptmahlzeiten / Jahr



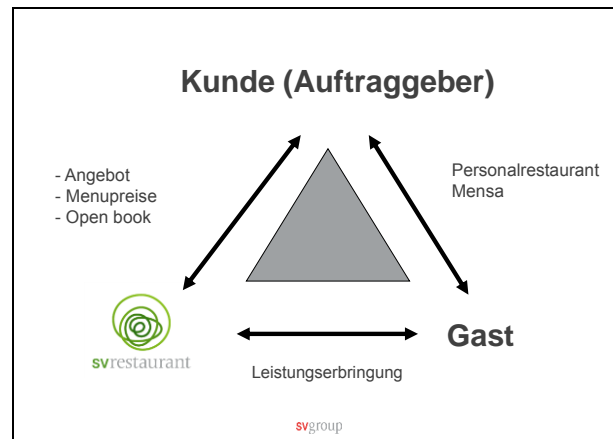
svgroup

Über SV Schweiz:

SV Schweiz mit Sitz in Dübendorf bei Zürich beschäftigt rund 5000 Mitarbeitende. Kerngeschäft ist mit über 300 geführten Personalrestaurants und Mensen die Gemeinschaftsgastronomie. Für dieses Geschäftsfeld entwickelte das Unternehmen gemeinsam mit dem WWF Schweiz das Klimaschutzprogramm ONE TWO WE, an dem heute bereits über 120 Betriebe teilnehmen. Daneben ist SV Schweiz im Event Catering (dine&shine), in der öffentlichen Gastronomie (Restorante SPIGA) und in der Hotellerie (Courtyard by Marriott, Renaissance, Residence Inn by Marriott, Moxy) zu Hause.

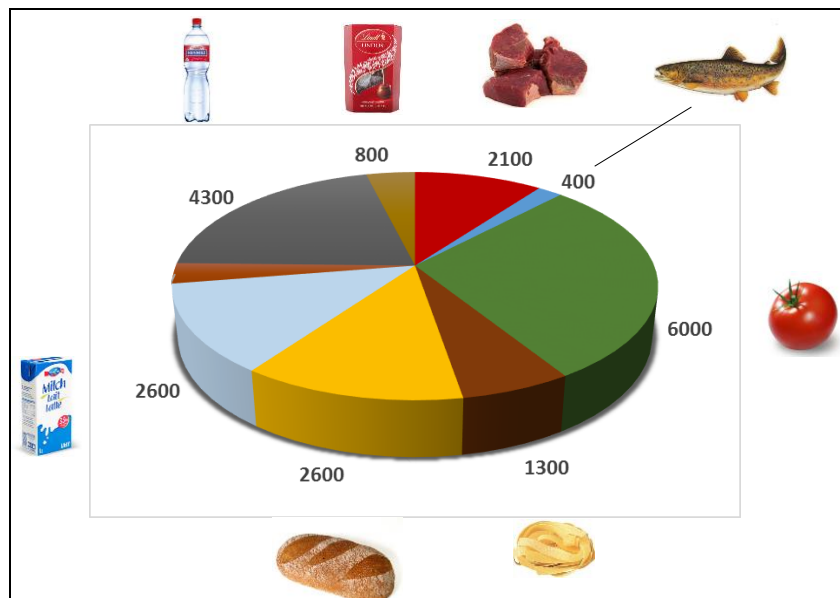
Das Unternehmen geht auf die 1914 von der Pionierin Else Züblin-Spiller gegründete Non-Profit-Organisation «Schweizer Verband Soldatenwohl» zurück, welche Soldatenstuben betrieb und dort ausgewogene und preiswerte Verpflegung anbot. Die ideellen Werte des Gründervereins werden heute von der SV Stiftung weitergeführt. Die gemeinnützig ausgerichtete Stiftung ist Mehrheitsaktionärin der SV Group und setzt ihre Dividende für Projekte im Bereich der gesunden Ernährung und für das Gemeinwohl ein.

www.sv-group.ch, www.sv-stiftung.ch



Im grössten Geschäftsfeld von SV Schweiz, der Personal- und Schulgastronomie, besteht folgendes Dreiecksverhältnis:

Der Kunde (z.B. eine Firma oder eine Universität/Schule) beauftragt SV Schweiz sein Personalrestaurant oder die Mensa zu betreiben. Verschiedene Rahmenbedingungen wie die Anzahl der Menulinien, das Inhouse-Catering-Angebot, der Menupreis, die Öffnungszeiten und ggf. eine Subvention werden mit dem Kunden in einem Vertrag vereinbart. Der Gast speist im Personalrestaurant/Mensa in der Regel zu einem subventionierten Menupreis.



Der eingekaufte Jahres-Warenkorb von allen SV Restaurants wird mit rund 6'000 Tonnen von Gemüse und Früchten dominiert. Dazu tragen neben den Salat- und Gemüsebuffets vor allem auch die steigende Zahl an vegetarischen Menus bei.



Der Einkauf basiert grundsätzlich auf 4 Säulen

1. Klimaschutz

Wir bevorzugen Produkte, die einen tiefen CO₂-Fussabdruck haben. Z.B. reduzieren wir den Einsatz von Flugware und setzen Schweizer Klimagemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern ein.

2. Tierwohl und Artenschutz

Seit lange arbeiten wir beim Einkauf von Fischen und Meeresfrüchten mit dem WWF-Fischeinkaufsführer. Seit 2015 sind alle unsere Restaurants MSC- und ASC-zertifiziert. Bei inländischen Produkten setzen wir bevorzugt IP-SUISSE-Produkte (z.B. Wiesenmilch und Rüebl) ein. Mit gezielten Massnahmen schaffen die IP-SUISSE-Bauern Lebensräume für Tiere und Pflanzen. Zudem wird der Schutzraum der Bienen gefördert, indem artenreiche Blumenwiesen – so genannte Bienenweiden – angelegt werden und auf die Ausbringung von bienengefährdenden Stoffen verzichtet wird.

Seit August 2016 haben wir mit dem Schweizer Tierschutz STS einen Partnerschaftsvertrag abgeschlossen und gemeinsame Ziele für eine Erhöhung des Tierwohls im Warenkorb vereinbart.

3. Regional / vom Bauern

Unter Regionalität verstehen wir die Herkunft der Rohprodukte. Ziel ist es, in der Beschaffungskette den Ursprungsproduzenten zu kennen. Beispiele hierfür ist unser Schweizer Klimagemüse, die IP-SUISSE-Karotten aus dem Berner Seeland und unsere Wiesenmilch von Bauern aus dem Aargau.

4. Fair gehandelt

Bei Produkten aus dem Süden setzen wir auf Fairtrade-Waren. Relevante Produktgruppen wie Bananen, Orangensaft, Zucker und Kaffee werden in Fairtrade-Qualität beschafft.

Tierwohl-Handlungsbedarf

Tierqual-Produkte



Stopfleber
Lebend-Hummer
Froschschenkel
Haifisch
Kaviar

Ausland (EU)



Bei vielen Tieren ist die
Haltung gesetzlich
nicht geregelt
z.B. sind
Vollspaltenböden
erlaubt

Konventionell Inland

Schweizer Fleisch wird überschätzt
Laut einer Umfrage des Schweizer Tierschutzvereins vom Januar dieses Jahres, dass bei
Schweizer Fleisch der Auslauf ins Freie nicht Pflicht ist.



Beispiel Platzbedarf
Mastschweine:

1 Parkplatz für 10 Schweine

svgroup

Tierwohl-Label

Detailhandel

Coop



Migros



Volg



Gastronomie



Im Personalrestaurant und in
der Mensa?

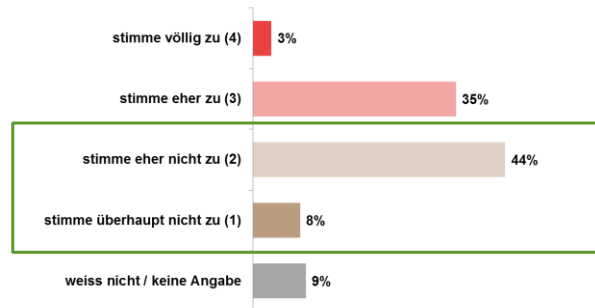
svgroup

Tierfreundliche Produkte sind im Detailhandel bereits weit verbreitet. Die Grossverteiler haben hier unterschiedliche Labels im Einsatz, die aber alle auf den IP-SUISSE-Richtlinien und den BTS- und RAUS-Konzepten* beruhen. In der Gastronomie werden diese Tierwohl-Label praktisch noch nicht eingesetzt. Zum einen sind die Artikel in Gastro-Qualität (Verpackung / Grössen / Eigenschaften) nicht erhältlich, zum anderen scheuen viele Gastronomen die Mehrkosten bzw. die Nachfrage der Gäste ist nicht aktiv vorhanden. Es kann auch daran liegen, dass das Thema Fleischgenuss und Tierwohl auf dem Teller durch viele Gäste ausgeblendet wird, da ja immer ein «blutiger» Schlachtvorgang zum Produkt führt.

* BTS = **B**esonders tierfreundliche **S**tallhaltungssysteme

RAUS = **B**esonders tierfreundliche **S**tallhaltungssysteme mit regelmässigem **A**uslauf im Freien

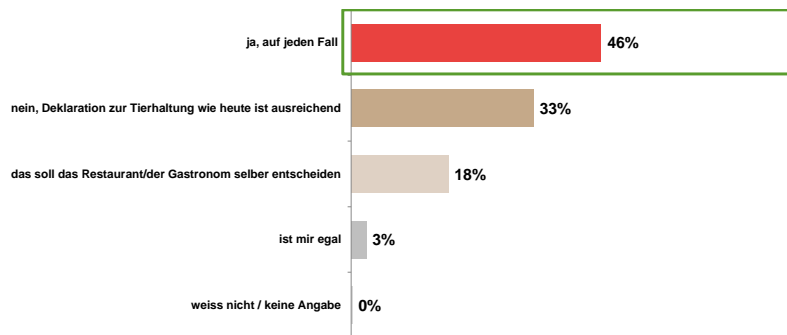
«In der Gastronomie wird dem Thema Tierwohl genügend Beachtung geschenkt»



Konsumentenbefragung durch amPuls Market Research AG vom 8.-12. Juli 2016 mit 500 Privatpersonen im Alter zwischen 18 und 79 Jahren in der Deutschschweiz

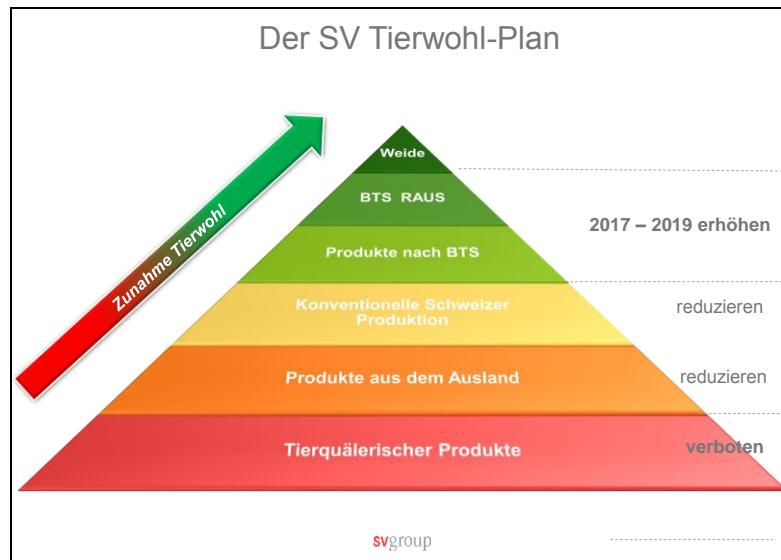
svgroup

«Hätten Sie beim Besuch eines Restaurants gerne mehr Informationen darüber, wie die Tiere gehalten wurden?»

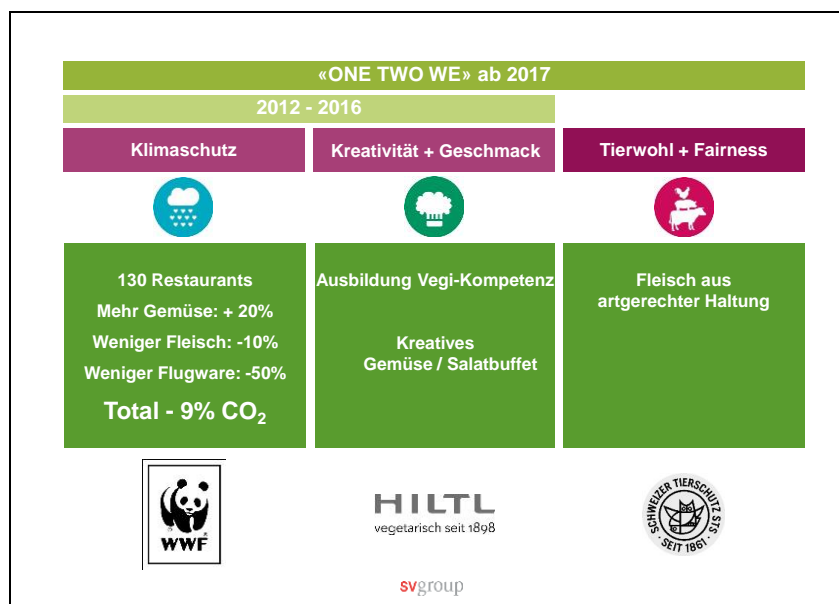


Umfrage durch amPuls, Juli 2016, 500 Teilnehmende

svgroup



In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz STS hat SV Schweiz einen Plan entwickelt, um das Tierwohl im eingekauften Warenkorb stufenweise zu erhöhen. Dabei gilt es vor allem auf der Beschaffungsseite die für die Gastronomie benötigten Produkte zu entwickeln und die entsprechenden Mengen abzurufen.



Das preisgekrönte SV Nachhaltigkeitsprogramm ONE TWO WE (www.one-two.we.ch) hat SV Schweiz 2012 in Zusammenarbeit mit dem WWF Schweiz entwickelt. Das Programm fokussiert bis heute auf den Klimaschutz, resp. die Reduktion von CO₂. Von den rund 300 Personalrestaurants und Mensen, die SV Schweiz gesamthaft führt, haben sich bis heute 130 Betriebe zur Teilnahme am Programm verpflichtet. Durch die Reduktion von Flugwaren, dem Einsatz von Gemüse aus nicht fossil beheizten Gewächshäusern und einer Erhöhung der vegetarischen Menulinen auf 50% konnte der CO₂-Fussabdruck um schweizweit 9% (minus 4'000 Tonnen) gesenkt werden, dies entspricht dem CO₂-Ausstoss eines Mittelklassewagens, der 900 Mal die Erde umrundet. Gleichzeitig wurde die vegetarische Kochkompetenz der SV Küchenchefs durch ein Ausbildungsprogramm in der Hiltl Kochakademie gestärkt und neue und kreative Gemüse- und Vegi-Rezepte entwickelt. Das Klimaschutzprogramm mit den attraktiven Vegi-Menüs erhielt viel Lob und Zuspruch von Seiten der Gäste, sodass das gesetzte Ziel erreicht worden ist.

Das SV Nachhaltigkeitsprogramm wird ab 2017 mit neuen Tierwohlkriterien ergänzt, die gemeinsam mit dem Schweizer Tierschutz STS entwickelt worden sind. So besteht das Ziel in den nächsten drei Jahren darin, den Anteil an BTS- und RAUS-Produkten im Warenkorb auf bis zu 80% zu erhöhen.

Einkaufskriterien für das SV Restaurant





Level 3:  + 100% Tierfreundlich

Level 2:  + 50% Tierfreundlich

Level 1: 

Ab Level 2 in allen Tierwohlkriterien ist das SV Restaurant ein tierfreundliches Restaurant und kann mit dem Schweizer Tierschutz STS als Partner werben.



Weitere Produktgruppen





Wenn ein Auftraggeber mit seinem Personalrestaurant beim ONE-TWO-WE-Programm mitmacht, kann er neu fünf Einkaufskriterien für sein Restaurant konfigurieren und festlegen. Bei Schwein, Rind, Kalb und Poulet hat er die Wahl den bestehenden SV Standard (entspricht immer Level 1) auf Level 2 oder Level 3 zu erhöhen. Das heisst er definiert für sein Restaurant den Anteil an besonders tierfreundlicher Stallhaltung mit regelmässigen Auslauf auf 50% (Level 2) oder 100% (Level 1).



Vegetarisch und Vegan sind Kult

Christian Frei, Gastronom und Mitgründer tibits AG, Zürich anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

Fast wie im Märchen

tibits, abgeleitet aus dem Englischen "tidbits", »kleine Leckerbissen, steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken.

Unser Familienbetrieb wurde im Jahr 2000 von den Gebrüdern Frei und der Familie Hiltl, den Betreibern des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt, dem "Haus Hiltl", gegründet.

Die Idee zu tibits entstand im Rahmen des Businessplan-Wettbewerbs Venture 98, einer Veranstaltung der ETH Zürich und McKinsey. Die Gebrüder Christian, Daniel und Reto Frei wurden für ihren Businessplan "Vegetarische Fast Food Restaurants" zweimal prämiert. Rolf und Marielle Hiltl erfuhren aus den Medien von diesem Projekt und kontaktierten die Frei Brüder. Die Chemie stimmte auf Anhieb und man ergänzte sich perfekt. Gemeinsam wurde eine Firma gegründet und die Idee mit der über hundertjährigen Gastronomie-Erfahrung vom "Haus Hiltl" umgesetzt. Bis heute tauschen sich die beiden Familienunternehmen tibits und Hiltl partnerschaftlich aus - denn das Credo, die genussvolle, frische und gesunde vegetarische und vegane Küche weiterzuentwickeln, verbindet.

Die Erfolgsgeschichte, die im Jahr 2000 im Zürcher Seefeld begonnen hat, findet in Winterthur, Bern, Basel, Luzern, ab diesem Jahr in Oerlikon und seit einigen Jahren sogar in London ihre Fortsetzung.

Rund sechzehn Jahre nach der Gründung arbeiten 450 Personen aus über siebzig Nationen bei tibits.

Die Idee

Frisch, genussvoll, unkompliziert – das ist tibits. Hier gibt's täglich von früh bis spät über 40 hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen.

Die Gäste stellen sich ihre Auswahl unkompliziert gleich selbst am Buffet zusammen. So isst jeder nach Lust und Laune was er mag, so viel wie er mag. Abgerechnet wird nach Gewicht – wer's Take Away mitnimmt, sogar etwas günstiger.

So einfach geht das bei uns.

Das Food Boat

Unser reichhaltiges Buffet hat es in sich: Von Salaten, Suppen und frischen Sandwiches bis hin zu warmen Gerichten und Desserts findet jeder, was ihm gefällt.

Zum Frühstück, als kleine Zwischenverpflegung, währschafte Mahlzeit oder zum Apéro laden täglich über 40 Leckerbissen zu vegetarischem und veganem Genuss ein.

Am Sonntag heisst es verweilen und geniessen. Am besten mit unserem reichhaltigen Brunch-Angebot.

It's vegan Baby

Elif und Sibel Erisik, Gründerinnen, Elle'n'Belle, Zürich anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

Nur Idioten eröffnen eine Beiz...

So lautete im Mai dieses Jahres der provokante Titel eines kritischen und sehr langen Artikels im „Magazin“ des Tages-Anzeigers. Darin wird erklärt, warum es aussichtslos ist, ein Restaurant erfolgreich zu führen.

Ja auch uns, dass heisst unserem rein veganen Restaurant „Elle'n'Belle“ in Zürich, gaben Gastroinsider im Geheimen kein Jahr Überlebenschance. Wie soll denn ein Betrieb mit 130 Innenplätzen und 100 Aussenplätzen ohne Verwendung von Fleisch, Milch und Eiern rentieren? Die Zielgruppe ist viel zu klein – bei geschätzten 1 % Veganern in der Schweiz.

Doch es kam anders. Von Anfang an war unser Lokal am Limmatplatz ein „Place to be“ und zwar nicht nur für Veganer und Vegetarier, sondern vor allem auch für Gäste, die gerne Fleisch essen. Schon zwei Monate nach der Eröffnung, im September 2014, schrieben wir schwarze Zahlen. Der Umsatz hat sich bis heute – zwei Jahre danach – stetig gesteigert. Im November 2015 haben wir als erstes veganes Restaurant den 3. Platz bei den Best of Swiss Gastro Awards in der Kategorie Trend gewonnen und diesen Mai sogar den 1. Platz bei den ersten Swiss Vegan Awards über alle Kategorien. Im Juni eröffneten wir dann einen zweiten Standort in Zürich – einen Take-Away am Goldbrunnenplatz.

Elle'n'Belle das sind wir, meine Schwester Elif (Elle), ich Sibel (Belle) und unser 30-köpfiges-Mitarbeiter-Team.

Vor vier Jahren entschieden wir uns, vegan zu leben – zum einen aus gesundheitlichen Gründen, zum anderen fürs Tierwohl. Im Zuge unseres veganen Lebensstils, der sich nicht nur auf das Essen bezog, sondern in jeglicher Lebenssituation eine Rolle spielte, wollten wir uns auch beruflich in dieser Hinsicht umorientieren. Da genussvolles Essen eine unserer Leidenschaften ist und es zu dieser Zeit kaum Restaurants mit veganem Angebot gab, kündigten wir unsere Jobs in den Medien und der Werbung, lösten unsere Pensionskassen und Ersparnisse auf und stürzten uns ins Abenteuer Elle'n'Belle. Ganz ohne Vorkenntnisse waren wir nicht, denn unsere Eltern führten selbst 25 Jahre lang ein Restaurant in Solothurn.

It's vegan Baby!

Was unser Restaurant-Konzept betrifft, so gibt es nur eine Konstante: wir sind konsequent vegan. Auch alle unsere Getränke, Putzmittel, Gästeseifen und sogar die Zigaretten sind vegan. Dies tun wir jedoch ohne den moralischen Zeigfinger zu erheben. Wir wollen nicht missionieren, sondern positive Gefühle in Verbindung mit „vegan sein“ bei unseren Gästen wecken. Ansonsten halten wir uns an den Rock'n'Roll-Lifestyle, was bedeutet, dass wir uns die Freiheit nehmen zu tun, was uns gefällt und zwar in allen Bereichen. Wir kochen so, wie wir privat auch gerne essen - querbeet und aufgeschlossen für Neues. Ob mediterran oder asiatisch, Fast Food oder Gourmet, Neukreationen oder veganisierte Klassiker, alles ist möglich.

Unsere Einrichtung ist zusammengewürfelt mit Vintage-Möbeln, die auch bei uns zu Hause stehen könnten oder sogar schon standen. Überall gibt es was zu Sehen. Und der ganze Tag läuft unsere Lieblingsmusik. Ein grosses gemütliches Wohnzimmer also.

Veganismus, die wichtigste Bewegung des 21. Jahrhunderts?!

Vegan ist für uns kein Trend oder ein Luxusproblem der westlichen Welt, sondern eine Lebenseinstellung, welche die Gesellschaft merklich und tiefgreifend verändert. Herkömmlicher Tierschutz geht uns da zu wenig weit, Tiere sollen nicht nur nicht leiden, sondern auch nicht genutzt und getötet werden. Wir machen dabei keinen Unterschied zwischen sogenannten Nutztieren, Wildtieren und Haustieren.

Wir sind überzeugt, der vegane Lebensstil bringt Nachhaltigkeit in vielen Bereichen und wirkt sich positiv auf das Tierwohl, Umwelt, Welthunger, Gesundheit und auf die Seele aus.

Einmal „Daddy Cool“ bitte!

Unser Verkaufsschlager ist der „Daddy Cool“. Döner Kebap mit selbstgemachtem Seitan, einem Fleischersatz aus Weizengluten, eingewickelt in Fladenbrot mit Sauce und frischem Gemüse. Der Name „Daddy Cool“ ist eine Hommage an unseren türkischstämmigen Vater, der als einer der Ersten in der Schweiz „normalen“ Döner Kebap hergestellt und verkauft hatte. Noch heute verwenden wir seine geheime Gewürzmischung dafür.

Oft werden wir gefragt, wieso wir Gerichte mit veganem Fleisch- Milch- oder Ei-Ersatz anbieten. Es gibt Leute die nicht verstehen, warum wir versuchen Käse, Burger, Geschnitztes, Tiramisu oder eben auch Dönerfleisch zu imitieren. Wenn wir schon Veganer sind, dann sollen wir gefälligst nur mit Gemüse kochen, so ihre Meinung.

Aber genau hier liegt unsere Stärke und auch der Erfolg bei unseren Gästen. Wir wollen genussvoll essen ohne Verzicht – und das ganz ohne Tierleid. Noch immer lieben wir den Geschmack von Käse-Fondue und Raclette, noch immer ist der Geruch einer Bratwurst oder einem gegrillten Poulet in unserem Gehirn verankert. Dieser Umstand ist nicht einfach gelöscht, sobald man zum Veganer wird. Warum nutzen wir also nicht unsere menschliche Intelligenz und Innovationskraft um sinnvolle und gute Dinge zu erschaffen wie Lebensmittel, die helfen Tierleid, Welthunger, Verschwendung von Umweltressourcen und Krankheiten zu verringern?

Da liegt es auf der Hand, sich auch solcher Ersatzprodukte zu bedienen.

Gastronomische Realität – der tägliche Kampf ums Überleben

Der Gast von heute ist nicht mehr leicht zufriedenzustellen. Er will gesundes, frisches Essen, das regional, saisonal und ohne Zusatzstoffe ist – dies alles natürlich zu günstigen Preisen. Zudem lassen steigende Nahrungsmittelunverträglichkeiten Köche verzweifeln. Längere Wartezeiten und nicht dauerlächelndes Personal werden nicht toleriert. Über Social Media wird dann über jeden kleinsten Patzer berichtet – was alles hinter den Kulissen läuft, sieht der Gast nicht.

Der Autor, des vorher erwähnten Magazin-Artikels, Christian Gerig, verweist auf Zahlen des Gastro-Branchenspiegels 2013. Demnach sollen $\frac{2}{3}$ der Gastrobetriebe in der Schweiz defizitär sein. Man rechnet dabei, dass Spezialitätenrestaurants 1% Gewinn vom Umsatz machen, Feinschmeckerlokale gerade mal eine schwarze Null schreiben und traditionelle Restaurants 2% Verlust schreiben. Wirte kämpfen so um jedes Prozent, welches sie bei den Lohn- oder Warenkosten einsparen können.

Die Gastronomie ist also ein hartes Pflaster. Wer reich sein will, sollte etwas anderes machen. Nichtsdestotrotz sind wir in der glücklichen Lage mit unserem veganen Restaurant Gewinne zu erzielen, was nicht selbstverständlich ist.

Es ist somit nicht verwunderlich, dass Massnahmen zum Tierwohl die Gastronomen vor zusätzliche Herausforderungen stellt. Denn obwohl der Konsument privat vermehrt Bio- und tiergerechte Label-Produkte kauft, möchte der Gast im Restaurant selten tiefer in die Tasche greifen. Dies gilt vor allem fürs Mittagsgeschäft und Take-Away-Produkte.

Obwohl wir uns schon lange nicht mehr mit tierischen Produkte und deren Preise beschäftigen, haben wir kurz recherchiert.

Im Detailhandel kann man Pouletschenkel zu folgenden Preisen kaufen:

Bio-Linie für 23 CHF das Kilo

Mit Schweizer Fleisch-Label für 9.90 CHF das Kilo

Billig-Linie mit Fleisch aus Brasilien für 6 CHF das Kilo

Bei Grosshändlern wie z. B. Prodega und Cash&Carry, gibt es kaum tierische Produkte mit tierfreundlichen oder Bio-Labels im Angebot. Meist wird nur die Schweizer Qualität angepriesen.

Auch der STS-Report „Tierschutz im Lebensmittelhandel“ zeigt, dass die Gastronomie die grösste Tierwohl-Baustelle darstellt. Der Grossteil der Gastronomiebetriebe in der Schweiz bezieht gemäss Umfragen seine Produkte nicht aus tierfreundlicher Haltung, mit Ausnahmen der drei umsatzstärksten Gastrounternehmen der Schweiz: Coop-Restaurants, Migros-Restaurants und McDonald's.

Unserer Meinung nach sollten jedoch Grossunternehmen wie die Migros- und Coop-Restaurants nicht mit klein- und mittelgrossen Gastrobetrieben verglichen werden, da deren Mutterfirmen zum einen direkt an der Beschaffungs-Quelle sitzen und auch massgeblich an der Preisgestaltung von Fleisch, Milch und Eiern beteiligt sind.

Gemüseteller und Fruchtsalat verboten

Was kann ein Gastronom also tun, um nachhaltiger zu werden?

Unser Wunsch und Rat ist, vermehrt vegane Gerichte auf die Karte zu setzen. Wir sagen bewusst nicht vegetarische Gerichte, denn mit ein paar Tricks und Ersatzprodukten können aus vegetarischen Gerichten schnell auch vegane gezaubert werden. Dies gilt übrigens auch für viele klassische Fleischgerichte. Die Vorteile liegen auf der Hand: Nebst Schritte in Richtung Tierwohl und Nachhaltigkeit, können auch Menschen mit Laktoseintoleranz oder besonderen religiösen Essensregeln uneingeschränkt speisen. Und wer nicht einfach den antiquierten Gemüseteller und Fruchtsalat auftischt, punktet bei den Gästen sicherlich auch durch Kreativität.

Wer seine Küche veganisieren möchte, kann dies auf verschiedene Arten tun:

1. Die einfache und natürlich Art: Verwenden von Gerichten, die von Natur aus vegan sind, wie z. B.:
 - Pasta aus Hartweizengriess mit Variationen von Tomatensaucen oder Kräuterpesto ohne Käse
 - Marokkanisches Gemüse-Kichererbsen-Tajine mit Couscous
 - Curry mit Kokosmilch und Gemüse
 - Gemüse-Chili
 - Gemüsesuppen und Gazpacho
 - Bruschette mit Olivenpaste, Guacamole, Baba Ganoush
 - Taboulé
 - Bami Goreng , Nasi Goreng, Mah Meh mit Gemüse
 - Blätterteigtaschen mit Gemüse- oder Pilzfüllung
 - Pizza Marinara (Urpizza ohne Käse)

2. Veganisieren mit Hilfe von Ersatz- und Convenience-Produkten wie Sojarahm für Desserts und Saucen, Soja-Joghurt für Birchermüesli, veganer Käse für Pizzabelag, Seitan für Geschnetztes, Sojahack für Bolognese, vegane Ravioli, Burger-Patties, vegane Glace, vegane Mayonnaise und Frenchdressing etc.
3. Ambitionierte Köche lassen sich mittels Kochkursen, Workshops und individuellem Coaching inspirieren, um Eigenkreationen und Homemade-Gerichte zu kredenzen. Denn Seitan und Rohkostorten kann man auch selber herstellen.

Aber egal, welchen Weg man dabei geht, jeder Teller zählt...

Copyright by Sibel und Elif Erisik

28.08.2016

S'Magdi im Wandel

Carlos Eichmann, Chef Restaurant/Bar S'Magdi, Luzern – vor Ort vertreten von Sylvie Mauruschat, Köchin und Ruedi Zimmermann, Barkeeper – anlässlich der 1. Gastro-Tagung des Schweizer Tierschutz STS „Gastronomie und Tierschutz“ vom 27. September 2016 in Pfäffikon SZ

Ein Ort, ein Platz, ein Zuhause...

Beizen, Spelunken, Kaschemmen, Bars, Clubs, Restaurants, Zunftstuben, Gasthäuser, Bistros, Pilgerhäuser....

's Magdi, wie es von den Einheimischen liebevoll genannt wird, bietet Raum für verschiedene Bedürfnisse.

Die Bar im Erdgeschoss, in der noch geraucht werden kann, die Beiz im ersten Stock, wo es sich gemütlich verweilen lässt, mit einem Jass, frischem Essen oder einer Zusammenkunft in kleinerem Rahmen.

Das klassische Bild welches sich über gut hundert Jahre in der Beizenszene hielt, mit Stammgästen am Stammtisch, wandelt sich zu einem Bedürfnis, sich zu treffen, wo immer einem beliebt. Mit dem Handy heutzutage kein Problem mehr.

Die Bar im Erdgeschoss erlebt Ende der Achtziger mit der Drogenszene eine erste Hochblüte. Tür an Tür zur Drogenszene und doch geschützt davor, pilgern Neugierige in die Bar, um sich ein Bild der Zustände zu machen. Soweit zu den wilden Zeiten im letzten Jahrhundert.

Die Leute treffen sich nach wie vor zu einem oder mehreren Getränken in der Bar, während in der Beiz die Gemütlichkeit zum Zuge kommt.

Es fragte sich, was nun mit dem Magdi. Beiz, Nichtbeiz, Rauchverbot, Nachtruhe, Verarmung der Altstadt. Was treibt Leute noch in die Altstadt.

Bars und Beizen, Restaurants, Pizzerias. Die Beiz, prädestiniert für währschafte Kost, schafft diese Herausforderung, indem 2006 eine Küche eingebaut wird und aus einer Spelunke eine Beiz mit Verpflegung wird. Nach und nach wird die Küche immer wichtiger, da das Rauchverbot der Raucherhöhle die Kundschaft entzieht.

Nicht nur die neue Ausrichtung wird diskutiert, auch die Herkunft der Rohstoffe für die Küche sind eine Herausforderung in der heutigen Zeit. Klar definieren wir die frische Küche als Ziel. Ökologie als zentraler Punkt für Einkauf und Verarbeitung ist nur die logische Folge für unsere Überzeugung. Als überzeugte Köchinnen gibt's bei uns keine Fertig- oder Halbfertigprodukte. Wir köcheln Sossen lieber selber, als sie fertig einzukaufen, auf dem Markt, der zweimal wöchentlich in Luzern stattfindet und quasi vor unserer Tür liegt, finden wir genug Produkte aus der Region, während der warmen Jahreszeit auch biologisch angepflanzte, welche dann in unserem Korb landen.

Mit dem Ueli-Hof haben wir einen Partner gefunden, auf den wir uns verlassen können. Von der Haltung der Tiere, bis zur Schlachtung, welche seit kurzem in der eigenen Schlachtereie stattfindet, überzeugt uns die Philosophie. Vor Jahren hat Carlos, der Pächter vom Magdi, ein kurzes Praktikum in der Metzgerei absolviert, was ihn von der Qualität der Erzeugnisse restlos überzeugte.

Zwischendurch kaufen wir auch ganze Hirsche, Schweine oder Lämmer, um sämtliche Stücke zu verarbeiten. Auch diese aus tiergerechter Haltung nach Bio-Standard. Sei es aus dem Bündnerland, Berner Oberland oder Hellbühl aus der Nähe.

Wir lieben die Welt und so auch internationale Gerichte, die wir authentisch hier auf die Teller bringen. Die Zutaten suchen wir auf verschiedenen Märkten zusammen, um den Grundrezepten zu genügen. Die Vielfalt an Kräutern und Gewürzen verzaubert schliesslich jedes Essen zu einem ganz besonderen Genuss, den wir bieten wollen.

Umweltschutz ist für uns eine Entscheidung für das sinnvollste Verhältnis zwischen ökologischer Weitsicht und ökonomischer Vertretbarkeit, denn am Schluss zählt auch bei uns das Weiterbestehen dieses authentischen Betriebes in der Luzerner Altstadt für die nächsten Dekaden, wenn nicht Jahrhunderte.