

Lebensmittelverschwendung – VERSCHWENDUNG VON LEBEN

WEGWERFWARE TIER – JEDES JAHR LANDEN IN DEUTSCHLAND MILLIONEN VON TIEREN IN FORM VON VERSCHWENDETEN LEBENSMITTELN IN PRIVATHAUSHALTEN ODER AUSSORTIERTEN WAREN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL ACHTLOS IM MÜLL.

TEXT SANDRA LEMMERZ



Sandra Lemmerz leitet die Öffentlichkeitsarbeit bei Provieh e. V. Die Tierschutzorganisation kämpft für die artgemäße Haltung von Nutztieren.

Doch die Verschwendung von Leben beginnt schon früher: Die mangelnde Wertschätzung für die Tiere zieht sich durch viele Bereiche der sogenannten industriellen Tierproduktion. Einigen Tieren wird so wenig Wert beigemessen, dass sie bereits direkt nach der Geburt getötet werden, andere verenden während der Mast, weil eine medizinische Behandlung zu teuer wäre, oder sie sterben auf den langen Transporten auf dem Weg zum Mastbetrieb oder zum Schlachthof.

Tiere für die Tonne

In deutschen Privathaushalten wird ein Drittel der Lebensmittel vergeudet. Besonders hoch ist der Anteil von Gemüse, Obst und Brot, aber auch enorme Mengen Fleisch und Wurst werden weggeworfen:

Über vier Kilogramm Fleisch und Wurst landen in Deutschland jährlich pro Kopf laut der Heinrich-Böll-Stiftung (Fleischatlas 2021) in der Tonne. Umgerechnet auf ganze Tiere sind das 50 000 Rinder, 450 000 Puten, 640 000 Schweine und 8 900 000 Hühner, die von uns Verbrauchern und Verbraucherinnen jedes Jahr achtlos in den Müll geworfen werden. Diese Tiere haben zumeist ungenügende Lebens- und Haltungsbedingungen, strapaziöse Transporte und eine leidvolle Zeit bereits vor der Schlachtung durchleben müssen – und sind letztlich völlig umsonst gestorben. Wertschätzung sieht anders aus!

Fleisch – vom Luxusgut zum Billigprodukt

Noch vor einigen Jahrzehnten war Fleisch in Deutschland ein Luxusgut. Der Sonntagsbraten war etwas Besonderes und wurde bewusst konsumiert, da man sich diesen nicht jeden Tag erlauben konnte. Das ist vorbei, seit wir uns täglich Billigfleisch aus industrieller Tierhaltung leisten können. Der permanente Preiskampf der Discounter trägt an der mangelnden Wertschätzung von Fleisch eine Mitschuld.

In Industrienationen wie Deutschland kommt regelmäßig Fleisch auf den Tisch und es werden nur noch ausgewählte Teile des Tieres, wie Steak, Keule oder Hühnerbrust verzehrt. Die unedleren Teile wie Füße, Backen oder Schwänze kommen in die Wurst oder werden in andere Länder exportiert. Die Innereien, wie Nieren, Pansen oder Zunge, gelten als Schlachtnebenprodukte. Sie werden zum Beispiel zu Tierfutter, Biokraftstoff oder in der Chemie- und Düngemittelindustrie verarbeitet oder als Abfall entsorgt.



Iberische Schweine auf der Weide

Unrentable Jungtiere

Diese mangelnde Wertschätzung zeigt sich bereits sehr früh in der Produktionskette Fleisch. Jedes Jahr leiden und sterben Millionen von Jungtieren als Nebenprodukte der industriellen Tierproduktion, weil ihre Aufzucht nicht rentabel ist. Durch eine stark spezialisierte Nutzung haben sich unterschiedliche Zuchtlinien etabliert, die einzig auf bestimmte Eigenschaften gezüchtet wurden: Zum Beispiel gibt es auf der einen Seite Masthühner, die sehr schnell zunehmen und auf der anderen Seite Legehennen, die möglichst viele Eier legen. Da die männlichen Küken der Legelinien keine Eier legen können und nicht genügend Fleisch ansetzen, um sie so gewinnbringend zu mästen, wie die dafür gezüchteten Masthühner, wurden sie bis vor Kurzem bereits nach dem Schlüpfen getötet. Die Praxis des Kükentötens ist zum Glück seit Anfang 2022 gesetzlich verboten, auch wenn andere Probleme, die mit der Hochleistungszucht einhergehen, dadurch noch nicht gelöst sind. Legehennen und Masthühner leiden weiter unter leistungsbedingten Krankheiten. Diese Probleme können nur behoben werden, wenn nicht mehr die Hochleistung das vorrangige Zuchtziel ist.

Bei den Hochleistungsrindern gibt es ähnliche Probleme: Die spezialisierte Milchproduktion zieht die Problematik der überschüssigen Kälber nach sich, denn nur einige weibliche Kälber werden zur Aufstockung der Milchviehherde benötigt. Die übrigen weiblichen und männlichen Kälber sind überschüssig, da sie aufgrund ihrer Genetik nur sehr schlecht Muskeln

und Fleisch ansetzen. Sie sind für die Mast schlecht geeignet. Diese Kälber sind ein unerwünschtes Nebenprodukt der Milchviehwirtschaft und werden mit zwei bis vier Wochen an Viehhändler verkauft und über lange Transportwege in Großanlagen zur Kälbermast innerhalb Deutschlands, ins europäische oder außereuropäische Ausland transportiert – unter strapaziösen und teils tierschutzwidrigen Bedingungen. Dort werden sie intensiv, tierungerecht und kostengünstig gemästet und früh geschlachtet.

Lichtblick

Aber nicht alles ist schlecht und die aktuelle Entwicklung macht Hoffnung. Bei vielen Menschen in den Industriestaaten hat sich in den letzten Jahren das Bewusstsein für Fleischkonsum stark verändert. Verbraucherinnen und Verbraucher interessieren sich für die Herkunft ihrer tierischen Lebensmittel und gute Lebensbedingungen für die Tiere sind ihnen wichtig. Es haben sich wunderbare Leuchtturmprojekte von Landwirten entwickelt, in denen zum Beispiel Kälber bei ihren Müttern bleiben dürfen und die Bedürfnisse der Tiere geachtet werden. Auch verzichten immer mehr Menschen teilweise oder ganz auf Fleisch und tierische Produkte. Es gibt inzwischen ein großes Angebot an vegetarischen und rein pflanzlichen Alternativen in den Supermärkten sowie viele vegetarische und vegane Rezepte, sodass es kein Problem ist, zumindest an einigen Tagen auf Fleischgerichte zu verzichten. Wenn wir von dem Billig-Fleisch und den schlechten Produktionsbedingungen wegkommen wollen, hilft vor allem eine Änderung des Konsumverhaltens.



Die Tierschutzorganisation Provieh setzt sich für eine artgemäße, wertschätzende Tierhaltung ein. Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln ist dabei essenziell. Das heißt sowohl weniger Fleischkonsum insgesamt – dafür eine bessere Qualität zu einem angemessenen Preis – als auch weniger Fleisch im Müll. Bitte helfen Sie mit, denn hinter jeder weggeworfenen Packung Wurst und Fleisch steht der Leidensweg eines Tieres, das für den Abfall gestorben ist.

Mehr Informationen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und regelmäßige Berichte über die neuesten Tierschutzentwicklungen finden Sie bei Provieh auf der Webseite und im Vereinsmagazin Respektiere Leben. Die Organisation setzt sich für eine artgemäße Tierhaltung ein, in der die sogenannten Nutztiere ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben dürfen. Dabei freut sich Provieh über Unterstützung:
provieh.de



Kälbchen toben sich gerne aus

Abbildungen: © Fotoeventis, KatieDamonPhoto / Shutterstock.com