

**Buchbesprechung: "Tiere essen" - Eine etwas andere Sicht
auf Fleisch**

Journal für Ernährungsmedizin 2010; 12 (4), 20

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



For personal use only.

Not to be reproduced without permission of Verlagshaus der Ärzte GmbH.

Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



Buchbesprechung

„TIERE ESSEN“ – EINE ETWAS ANDERE SICHT AUF FLEISCH

Bekanntermaßen liegt der Fleischkonsum in den industrialisierten Ländern weit über den empfohlenen Mengen – von notwendigen Mengen ganz zu schweigen – und in Bereichen, die zu einer weit überhöhten Aufnahme tierischer Fette führen, was, wie gleichermaßen bekannt, weitreichende negative Folgen für die Gesundheit mit sich bringt. Aber die gesundheitlichen Aspekte unseres Fleischkonsums kommen in dem Buch des US-amerikanischen Autors Jonathan Safran Foer nur am Rande vor. Und ein Pamphlet für den Vegetarismus ist das Buch schon gar nicht. Es ist vielmehr eine umsichtige, vielschichtige Darstellung eines düsteren Kapitels der Gegenwart – der Massentierhaltung und „Fleischproduktion“.

Das Buch dreht sich vor allem um die ethische und die ökologische Dimension unseres scheinbar unstillbaren Fleischhungers, um die Absurditäten und institutionalisierten Grausamkeiten des Systems der Massentierhaltung. Freilich: Fleisch ist ein Genuss, ein köstliches Nahrungsmittel mit uralter Tradition, Kultur und einer nicht zu unterschätzenden Symbolik. Aber Foer schreibt „Ich liebe Würste auch, aber ich esse sie nicht“. Warum? Er hat drei Jahre lang recherchiert, wobei er nach seinen Angaben auf tausende Anfragen an Fleischerzeugungsbetriebe keine Antwort bekommen hat. Aus gutem Grund. Man kann davon ausgehen, dass viele der involvierten Personen sich nicht wirklich wohl fühlen dabei – ganz abgesehen davon, dass es dem Absatz kaum gut tun würde, wären den Konsumenten zu viele Details präsent. Denn uns Konsumenten wäre schon gar nicht wohl in unserer Haut, wäre uns die Geschichte der küchenfertigen Hühnerfilets, Schweinsbraten oder Rindersteak bewusst. Oder besser gesagt: Würden wir sie nicht ausblenden, mit aller Gewalt verdrängen und vergessen. Wir würden es nicht ertragen, die Widersprüchlichkeit unseres Verhaltens gegenüber anderen Kreaturen dieser Erde ins Bewusstsein zu lassen. Es geht es nicht darum, DASS wir Tiere essen. Es geht um die Frage, wie die Tiere,



Jonathan Safran Foer:
Tiere essen.
400 Seiten, Hardcover,
2010, ISBN 978-3-462-
04044-9, € 20,60

die wir essen, leben und sterben. Kaum jemand würde es auch nur einen einzigen Tag in einem industriellen Tierzuchtbetrieb, geschweige denn Schlachthof aushalten, wo tausende Tiere pro Schicht getötet werden. Offenbar man muss man davon ausgehen, dass nicht wenige davon bei Bewusstsein gehäutet und zerteilt werden und so weiter und so weiter. Diese Dinge sind keine Ausnahmen, sie werden in Kauf genommen. Im derzeitigen System zumindest.

WIRKLICHKEITEN & MÖGLICHKEITEN

In Amerika werden 99 % aller Landtiere, die gegessen werden oder Milch und Eier produzieren, in Massentierhaltung gezüchtet. Die Daten in dem Buch beziehen sich zumeist auf die USA, unterscheiden sich aber nicht gravierend von Deutschland zum Beispiel. In Österreich mag es etwas mehr Wahlmöglichkeiten geben zwischen Fleisch aus Massentierproduktion und anderer Herkunft – wirklich ins Gewicht fällt das aber wohl kaum.

Die Massentierhaltung bringt nur scheinbar billiges Fleisch hervor. Die Folgekosten für Umweltverschmutzung und eben auch Gesundheit sind exorbitant. Die landwirtschaftliche Nutztierhaltung ist die Ursache Nummer eins für den Kli-

mawandel, sie trägt mehr dazu bei als das globale Transportwesen. Und Fisch: Es ist so gut wie unmöglich, Meeresfisch zu essen, ohne absurde Grausamkeiten und ökologischen Wahnsinn in Kauf zu nehmen. Was an Beifang stirbt, ist weit mehr, als an Fisch gegessen wird, Meeresökosysteme werden systematisch zerstört. Aquakulturen sind im Allgemeinen eine sehr, sehr schwache Alternative. Foer vermeidet Schuldzuweisungen, das ist eine weitere Stärke des Buches. Er berichtet Daten und Fakten, greift verschiedene Aspekte auf, lässt Beteiligte zu Wort kommen und räumt auch ein, dass nicht allzu viele Menschen die Möglichkeit haben, sich zu ernähren, ohne sich in dieses ethische Spannungsfeld zu begeben.

Aber Rationalität herrscht beim Essen ja nicht vor. „Essen ist nie nur ein schlichtes Abwägen, welche Kost am wenigsten Wasser verbraucht oder am wenigsten Leid verursacht“, schreibt Foer, der gerade in der Irrationalität des Essens einen Ansatzpunkt sieht: „Darin liegt vielleicht die größte Hoffnung, um uns zu motivieren, uns zu ändern. Einerseits zwingt uns die Massentierhaltung dazu, unser Gewissen zu unterdrücken, um unsere Gelüste zu befriedigen. Aber auf einer anderen Ebene kann unsere Befähigung, die Massentierhaltung abzulehnen, genau das sein, was wir am meisten wollen.“ K.G.