



Für eine ausgewogene, verantwortungsvolle Ernährung

300'000 Jahre Evolution hat uns Menschen zu „Allesfressern“ heranwachsen lassen, da kommen wir nicht so rasch los davon. Tierische Produkte, ob Fleisch oder Milch, stellen einen wichtigen Teil unserer Ernährung dar, der nur mit grossem, für die Mehrheit der Menschen nicht machbarem Aufwand ersetzt werden kann.

10'000 Jahre Landwirtschaft haben differenzierte Produktionstechniken entwickelt, die die vorhandenen Ressourcen Böden, Wasser, Pflanzen, Tiere - in optimaler Weise nutzen lassen.

150 Jahre Marktwirtschaft haben uns den Floh ins Ohr gesetzt, optimale Nutzung heisse maximalen Geldertrag. Vor 50 Jahren haben WissenschaftlerInnen im Club of Rome die Grenzen des Wachstums angekündigt.

Die Produktion von Nahrungsmitteln ist ein wichtiger Faktor der menschlichen Beeinflussung des Klimawandels.

Tierische Produkte belasten weit mehr als pflanzliche, vor allem dann, wenn zu ihrer Herstellung statt extensivem Grasland Kraftfutter angebaut und dafür sogar noch Urwald gerodet wird. Grasland, Pampas, Berggebiete, Steppenränder, steile Hanglagen - lässt sich nur als Weide für die Nahrungsmittelproduktion nutzen, wir Menschen können kein Gras essen, Kühe und Schafe können uns daraus aber die ganze Palette von Milchprodukten herzaubern. Nur schon das wäre ein wichtiger Schlag gegen die unsichtbare Hand des Marktes:

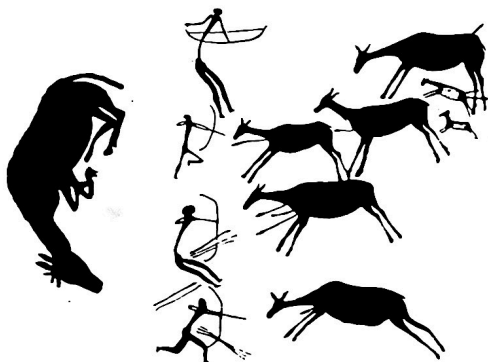
Statt das Grasland veröden und verganden lassen, es als Weide nutzen, dafür Schluss mit Tierfutterproduktion auf fruchtbarem Ackerland. Im Ergebnis: Der Anteil an tierischen Produkten wird abnehmen und damit auch die entsprechende Klimabelastung.

Das wäre ja auch ein Lichtblick für alle, denen das Tierwohl am Herzen liegt:

Ab auf die Weiden, Schluss mit der tierquälerischen Mästerei.

+++ INFO +++ YAK +++ GUMPI +++ NEWS +++ INFO +++ YAK +++ GUMPI +++ NEWS++++++ INFO +++ YAK +++ GUMPI +++

"Weniger Fleisch, mehr Qualität!"



Die Yakwurst und das Gumpiwürstli heissen jetzt:

DAUERWURST und CHNEBELI scharf/rezent.

Beide können roh gegessen werden. Die Chnebeli haben eine feine Haut und werden ganz verzehrt, die Dauerwurst empfiehlt sich zu häuten.

Die ersten Teile des TROCKENFLEISCHES sind ab März/April fertig gereift und verfügbar

Alles ist lange haltbar und kann auch tiefgefroren werden.

Tiefgefrorenes Frischfleisch ist noch erhältlich.

Quellen Bild und Text: A-Bulletin, Nr. 870, 16. Dezember 2021