

Augen auf beim Einkauf: Von Fleisch aus tiergerechter Haltung profitieren Verbraucher, Landwirte und Tiere

Tipps rund um den Fleischgenuss

Rinder, die genüsslich das Gras auf einer riesigen Weide zupfen, Schweine, die sich wohlig im Matsch wälzen können und Hähne, die hocharhobenen Hauptes den Hof abschreiten – ein solches Leben wünschen sich viele Verbraucher für Nutztiere. Zumindest bei Umfragen. Beim Einkauf richten sich die meisten Verbraucher vor allem nach dem Preis der Lebensmittel.

Tipp	Vorteil
Weniger Fleisch kaufen: Greifen Sie häufiger bei Alternativen zum Fleisch zu. Es gibt auch sehr leckere, fleischlose Rezepte.	für den Verbraucher: - Gesundheit auf Trab bringen: Der gegenwärtige Fleischverbrauch ist heute mit 60 kg pro Jahr je Einwohner zwei bis drei Mal so hoch, wie ihn die „Deutsche Gesellschaft für Ernährung“ für gesundheitsverträglich hält. - Geld anders einsetzen: Das Geld wird für weniger Fleisch dafür jedoch mit besserer Qualität ausgegeben
Fleisch von Erzeugern aus der Region	Für den Landwirt - Regionale Betriebe werden unterstützt und können ihr Überleben sichern Für das Klima: - weniger CO ₂ -Ausstoß aufgrund geringerer

	<p>Transporte</p> <p>Für das Tier:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kürzere Tiertransporte
<p>Fleisch aus besonders tiergerechter Tierhaltung</p>	<p>Für den Landwirt</p> <ul style="list-style-type: none"> - Es werden solche Landwirte unterstützt, die ihre Tiere besonders tiergerecht halten <p>Für das Tier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bis zur Schlachtung kann das Tier tiergerecht leben

Bei Gemeindefesten etc. sollte ein großes Angebot an fleischlosen Gerichten vorgehalten werden.

Sehr gute Tipps und fleischlose Rezepte bietet das sehr schöne Kochbuch für bloß 5 Euro:

Mahlzeit Gemeinde! Die Nordkirche kocht

Zahlreiche Häuser und Küchen der Nordkirche haben für dieses Buch Rezepte beigesteuert. Kirchengemeinden und Gruppen finden hier etliche erprobte Anregungen für Anlässe, bei denen viele Menschen gemeinsam essen: Gemeindefeiern, Empfänge, Straßen- und Kinderfeste, Jugendgruppen oder gemeinsames Grillen.

Alle Rezepte sind

- ausgerichtet auf 20 Personen
- ökofair und bio
- mit regionalen und saisonalen Zutaten
- klimafreundlich
- natürlich auch bestens für Feste und Feiern zuhause.

Rezepte für Kinder haben ebenso einen eigenen Platz wie Gerichte, die gut in einer Gruppe zuzubereiten sind und sich deshalb für Jugendliche eignen.

<http://www.bestellung-nordkirche.de/info-material/mahlzeit-gemeinde-die-nordkirche-kocht.html>

Entscheidungshilfe für nachhaltig produzierte Lebensmittel des Rates für Nachhaltige Entwicklung:

Der Nachhaltige Warenkorb

<http://www.nachhaltigkeitsrat.de/projekte/eigene-projekte/nachhaltiger-warenkorb/?blstr=0>
