

Zwischen Tierschutz und Tierwohl

Vollspaltenböden, genverändertes Soja, Antibiotika, artgerecht – die Liste der Themen im Kontext der Schweinefleischproduktion ist lang.

... Von Andrea Knura

Schweine sind sehr intelligente Tiere. Sie sind neugierig, wollen suchen, untersuchen, schnüffeln, zerbeißen, entdecken. Das wäre artgerecht. Dem gegenüber steht die große Kostenfrage. Faktoren, die den Preis beeinflussen, sind neben dem Futter (das ist der kleinste), der Platz im Stall und der Arbeitseinsatz. Und jetzt beginnt es: Platz einsparen bedeutet, dass Schlafplatz, Futterplatz, Beschäftigungsplatz und Kotplatz eins werden, „dank“ Vollspal-

tenböden. Was aus den Tieren rausfällt, geht direkt durch die Spalten in die Gülle. Würde man Stroh einstreuen (damit würden sich die Tiere wohlfühlen), würden die Spalten verstopfen und man müsste wieder ausmisten.

Experten sind überzeugt, dass die Herausforderung für die Zukunft sein wird, die Nutztierhaltung im Sinne der Konsumenten weiterzuentwickeln. Der Konsument, also wir, müssen ein gutes Gefühl haben. Und damit geht der Tierschutz, also das Ersparen von Leid, über in Tierwohl.

Ethik ist Nachdenken über Moral
Christian Dürnberger vom Messerli Forschungsinstitut in Wien beschäftigt sich mit ethischen Fragen der Nutztierhaltung. Dem Tier Leid zu ersparen, reicht seiner Meinung nicht mehr. Es geht um die Frage, was macht es aus, ein gutes Leben zu führen, wie geht Tierwohl? Es ist doch ein Luxus unserer Zeit, dass wir über Ethik in der Schweinehaltung nachdenken und wieder direkt beim Bauern einkaufen; Brechts Zitat „Zuerst kommt das Fresen, dann die Moral“ ist damit überholt.



© Andrea Knura

SPEZIALITÄTEN

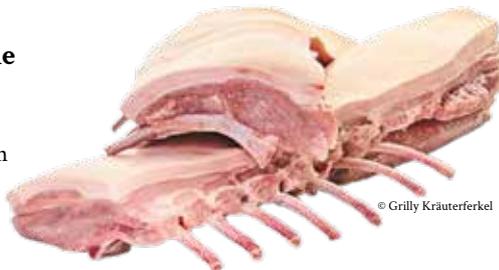
„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen.“

Konfuzius

Weitere Spezialitäten zu entdecken auf bauernladen.at

Kräuterferkel Krone Grilly Kräuterferkel

Grilly Kräuterferkel werden in Österreich geboren, gentechnikfrei gefüttert und verarbeitet. Es ist eine Kreuzung der Qualitätsrassen Edelschwein und Landschwein. Das Besondere am Futter ist die patentierte Kräutermischung. Produkt: Kräuterferkel Rücken halbiert, ohne Grad, kurze Rippen zugeputzt, mit Haut, roh.
2 kg 58,- €



© Grilly Kräuterferkel



© Der Tschürtz

Katharina Leberpastete im Glas Der Tschürtz

Eine feine Leberpastete vom Landschwein. Die Herstellung jedes der Tschürtz-Fleischprodukte beginnt und endet in der Region Ödenburger Gebirge – vom Tier, dem Futter bis hin zur Reifung. Und das schmeckt man.
50 g 1,60 €

Gaitaler Schinkenspeck g.g.A. Gaital Bauer

Charakteristisch für den Gaitaler Speck g.g.A. (geschützte geographische Angabe) sind seine rote Farbe und das schneeweiße Fett. Der Gaitaler Speck weist einen mild-salzigen, gut ausgeprägten Pök-, Räucher- und Fleischgeschmack auf, der leicht würzig ist. Er ist fest in der Konsistenz und zart im Biss.
0,25 kg 8,- €



© Gaital Bauer

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

1.025

PRODUKTE

13.288

auf www.bauernladen.at



© Andrea Knura

REZEPT: Schweinefilet, Speck & Pilze ... auf bauernladen.at

Hamburger-speck
Pechtigam
300 g 6,- €



© Pechtigam

Austernseitlinge getrocknet
Lalo Piku – Langenloiser Pilzkultur
25 g 4,- €



© Lalo Piku