



## Das Schwein - ein Glückstier? Vom Leben der Schweine in der Schweiz

**Bitte Mitgliedschaft oder Abonnement für 2017 erneuern**

auf VgT-Konto IBAN CH 0409 000 000 850044345  
oder mit inliegendem Einzahlungsschein.

Einzahlung von 30 (Abo) bzw 100 Fr (Mitgliedschaft inkl Abo) genügt als Neu-Anmeldung. Vielen Dank!

## IMPRESSUM VgT-Nachrichten (VN)

Quartalszeitschrift  
für Mitglieder und Abonnenten

ISSN 1423-6370

Herausgeber:  
**Verein gegen Tierfabriken Schweiz**  
**VgT.ch**

gegründet von Dr Erwin Kessler  
am 4. Juni 1989

Chefredaktion:  
Dr Erwin Kessler  
Im Bühl 2, 9546 Tuttwil

Email: Kontaktformular auf [www.vgt.ch](http://www.vgt.ch)

Telefonische Auskünfte sind uns leider nicht möglich. Auch können wir keine telefonischen Adressänderungen und Abokündigungen entgegennehmen.

Spenden, Mitgliederbeitrag, Abo:  
Postfinance-Konto (Schweizer Franken):  
85-4434-5

IBAN: CH 0409 000 000 850044345

### Abo und Mitgliedschaft

#### Jahresabonnement: 30 Fr

Der **Beitritt** zum VgT erfolgt formlos durch Einzahlung des Jahresbeitrags von 100 Fr.

Für die **Erneuerung** des Abonnements bzw der Mitgliedschaft werden keine Rechnungen gestellt. Bitte verwenden Sie unaufgefordert den jeder Ausgabe beiliegenden Einzahlungsschein.

**Adressänderungen** können wir leider nicht telefonisch entgegennehmen. Bitte benutzen Sie das Kontaktformular auf [www.vgt.ch](http://www.vgt.ch)

Als gemeinnützige Organisation ist der VgT **steuerbefreit**, das heisst, Spenden können von der Einkommenssteuer abgezogen werden. Dazu müssen Sie dem Steueramt Ihre Zahlungsbelege einreichen. Sollte das Steueramt die Steuerbefreiung des VgT verneinen, melden Sie uns dies bitte umgehend.

Eine **Spendenbestätigung** durch den VgT ist nicht nötig und nicht möglich, da der VgT kein kostspieliges Büropersonal beschäftigt, wie zum Teil andere Vereine, denen die "Mitglieder-Pflege" und Spendenbeschaffung wichtiger ist, als der Tierschutz.

Denken Sie bitte auch in Ihrem Testament an den Schutz der wehrlosen, leidenden Tiere.

Sprechen Sie französisch? Abonnieren Sie auch das französischsprachige Magazin **ACUSA-News** des VgT.

Editorial von Sonja Tonelli, Vizepräsidentin VgT.ch

## Das Schwein - ein Glückstier?

Haben Sie auch das Gefühl, dieses Jahr sei nur so dahin geflogen? Wir durften uns 2016 über diverse Erfolge freuen, aber leider verging auch kein Tag, an dem wir nicht mit sehr traurigen Tierschicksalen konfrontiert wurden. Wir bedanken uns herzlich bei Ihnen, dass Sie uns dabei unterstützt haben, diesen Tieren eine Stimme zu geben. Denn nur dank Ihren Spenden ist es uns möglich, für die einzustehen, welche sonst in unserer Gesellschaft viel zu oft vergessen werden, die sogenannten «Nutz»tiere.

In vielen Verkaufsgeschäften findet man in der Zeit vor Silvester Glücksbringer-Geschenke, z.B. kleine Schweinchen aus Marzipan, mit denen man seinen Liebsten ein gutes neues Jahr wünschen kann. Das Schwein als Glückssymbol? Dieser Brauch geht sehr weit zurück in der Geschichte. Für die Germanen war der Eber bspw das heilige Tier der Götter. Und in China und Japan ist das Schwein noch heute ein Symbol für Stärke und Zufriedenheit.

Für mich steht dies in grossem Widerspruch zu dem Stellenwert, den Schweine heute in unserer Gesellschaft haben. Von vielen Menschen wird das Wort Schwein dazu missbraucht, jemanden zu beschimpfen, indem man ihn als «dreckiges Schwein» bezeichnet oder etwas als «Sauerei» betitelt. Und auch wie Schweine bei uns zur Fleischproduktion gehalten und behandelt werden, zeigt deutlich, dass ihr Stellenwert leider alles andere als der eines Glückssymbols hat.

Gemäss dem Schweizerischen Bauernverband wurden im Jahr 2015 in der Schweiz über 2.7 Millionen Schweine geschlachtet. Können Sie sich diese immense Zahl vorstellen? Das macht über 7500 Schweine pro Tag, welche für den Fleischkonsum der Schweizerischen Bevölkerung ihr Leben lassen mussten. Doch die Schlachtung ist meist nur das Ende eines traurigen Daseins. Für weit über 90% der Schweine in der Schweiz ist das kurze Leben geprägt von Qual und Elend, wie der VgT mit seinen Dokumentationen immer wieder aufzeigt. Von einem Glückstier kann da wohl kaum die Rede sein!

Von den unzähligen zum neuen Jahr geäusserten Wünschen halte ich per-

sönlich ohnehin nicht viel. Oftmals sind es reine Floskeln, einfach so dahin gesagt, ohne jegliche Bedeutung. So kann man kurz vor Silvester von überall her «es guets Neus» hören. Von der Verkäuferin an der Kasse, dem Bankangestellten, der Arzthelferin oder wo immer man sich in der Öffentlichkeit gerade befindet. Da wünschen sich Menschen gegenseitig ein gutes neues Jahr, die sich noch nie zuvor gesehen haben. Wie wenig ehrlich dies oftmals gemeint ist, zeigte mir vor einigen Jahren ein Beispiel, welches mich sehr betroffen machte. Ich war am Silvester einkaufen und konnte schon gar nicht mehr zählen, wie oft mir an diesem Tag bereits ein gutes neues Jahr gewünscht wurde. Man hätte geradezu denken können, die ganze Welt meine es gut mit mir und meinen Mitmenschen.

Als ich zu meinem Auto lief, konnte ich auf der anderen Strassenseite beobachten, wie eine betagte Frau stolperte und zu Boden fiel. Ihr gesamter Einkauf rollte auf die Strasse. Die Autos fuhren einfach darüber ohne anzuhalten. Was mich aber noch mehr schockierte war, dass viele Menschen einfach an der Frau vorbeigingen, ohne sie zu beachten. Zusammen mit einem jungen Mann half ich ihr auf die Beine und fuhr sie zum Arzt. Wie vielen Unbekannten hatten die Leute, welche die Frau einfach liegen liessen, an diesem Tag wohl bereits «es guets Neus» gewünscht? Und wie ehrlich konnte dies gemeint sein, wenn man einen Menschen in Not dann einfach liegen lässt?

Wünsche sind etwas Schönes, wenn sie von Herzen kommen. Doch dann sind sie nicht nur leere Floskeln, sondern beeinflussen das ganze Jahr hindurch unser Leben und unser Verhalten. Wenn ich meinen Mitmenschen etwas Gutes wünsche, werde ich auch dementsprechend handeln und ihnen Gutes tun.

Und weil ich mir wünsche, dass kein Tier leiden muss, auch nicht die sogenannten «Nutz»tiere, beeinflusst auch dies mein Verhalten und ich esse seit langem keine tierischen Produkte mehr.

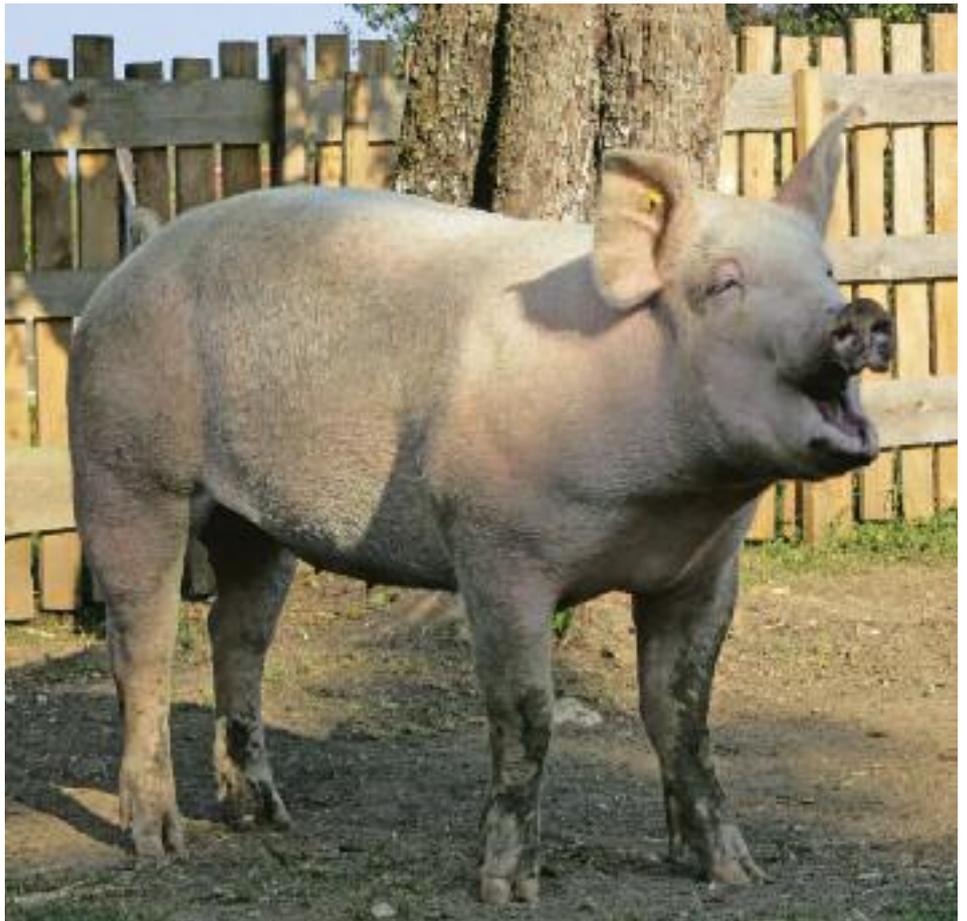
Ihnen, liebe Mitglieder und allen die uns sonst unterstützen, wünsche ich und das ganze VgT-Team nicht nur fürs neue Jahr sondern überhaupt von Herzen alles Gute!

# OLIVIA - EIN SCHWEIN IM GLÜCK

VON SONJA TONELLI, VGT.CH

Als ich Olivia auf dem Lebenshof «Tante Martha» das erste Mal traf, staunte ich nicht schlecht, wie gross sie ist, obwohl noch nicht einmal ein Jahr alt. Im Gehege, wo sie sich gerade mit einem Eimer voll Wasser vergnügte, den sie freudig hin und her schüttelte, um den Inhalt zu verspritzen, hatte ich erst einmal ein bisschen Respekt vor ihr. Doch das legte sich rasch. Als sie uns sah, kam sie neugierig angelaufen, drückte mir ihren feuchten Rüssel an mein T-Shirt und schaute mich mit ihren kleinen Äuglein lustig an. So als wollte sie sagen, komm spiel mit. Sie liess sich einige Zeit von mir kraulen, aber lange hielt sie nicht still. Olivia ist sehr bewegungsfreudig und neugierig und es gibt für sie jeden Tag so vieles zu entdecken. Auch an diesem Nachmittag durchsuchte sie das Gelände und die Freude war gross, als sie unter einem Baum leckere Zwetschgen fand.

Die Fröhlichkeit und Lebensfreude dieses Tieres haben mich sehr berührt. Olivia ist eine Persönlichkeit, immer auf Achse, neugierig darauf die Welt zu entdecken. Und diese Welt hat auf dem Lebenshof «Tante Martha», wo Olivia ihr Zuhause hat, sehr viel zu bieten. Mit vielen weiteren Tieren verbringt sie dort ein Leben in Sicherheit, fern von jeglichen Nutzungsansprüchen, und darf sein, wie sie ist. Den Lebenshof «Tante Martha» stellen wir auf den letzten Seiten noch genauer vor.



Dass Oliva so ein schönes Leben führen darf, ist ein grosses Glück. Denn von Geburt an lebte sie als Testschwein in der Uniklinik Bern. Sie war ein Kümmersäuli und wurde von den Studenten aufgeschöpelt und -gepöppelt! Dadurch eroberte sie ihr Herz und als Olivia schlachtreif war, hatten die Studenten Mitleid mit ihr

und suchten für sie einen Lebensplatz. Ihre Geschwister hatten leider nicht so viel Glück und wurden inzwischen alle geschlachtet! Vielleicht bekommt Olivia irgendwann noch ein Gschpänli. Aber erst einmal hält sie Irina und Darko vom Lebenshof «Tante Martha» und all die anderen Tiere mit ihrer überschäumenden Lebensfreude und ihrer Neugierde ganz schön auf Trab.

Olivia, immer zum Spielen aufgelegt



Das ist nicht erstaunlich, denn Schweine sind sehr interessierte und intelligente Tiere. Wissenschaftler vergleichen ihre Intelligenz und ihre intellektuellen Fähigkeiten sogar mit denen eines dreijährigen Kindes. Wie neugierig und lernfreudig Kinder in diesem Alter sind und wie viel Arbeit ihre Entdeckungsfreude gibt, damit sie ja nichts anstellen, wissen alle Eltern aus eigener Erfahrung. Sandra Döpjan, eine Forscherin am Leibniz-Institut für Nutztiere geht sogar davon aus, dass Schweine intelligenter sind als Hunde und mehr Kommandos lernen können. Sie sagt: «Mit der Rüsselscheibe und den Zähnen untersuchen die neugierigen Tiere zielstrebig alles, was ihnen unterkommt.» Schweine können sich auch ihren Namen merken. In einem



Sich von Irina den Bauch kraulen lassen ist schön.

Versuch brachte man kleinen Ferkeln dreisilbige Namen, wie Brunhilde, Griselda oder Edelgard bei. Als die Tiere erwachsen waren, rief man in einem Stall mit knapp 40 Schweinen über einen Lautsprecher die auf Futter wartenden Schweine einzeln auf. Nur das Schwein, welches seinen Namen hörte, bekam Futter aus dem Automaten. Nach einigem Üben hatten die Tiere das System begriffen und es stand jeweils nur das Schwein auf und lief zum Futterautomaten, welches seinen Namen hörte. Die anderen blieben ruhig liegen, bis sie aufgerufen wurden.

Nach Ansicht von zahlreichen Tierverhaltens-Forschern liegen Schweine in Sachen Intelligenz an der vierten Stelle im Tierreich, gleich nach den Menschenaffen, Delfinen und Elefanten und damit deutlich vor Hunden, Katzen oder Pferden. Nur wenige Tiere können sich selbst im Spiegel erkennen. Hunden und Katzen ist das nicht möglich. Doch so wie Elefanten, Delfine und Primaten sind auch Schweine dazu fähig und haben offensichtlich eine Art Selbstbewusstsein. In einer Studie testeten britische Forscher, inwieweit Schweine die Reflexionen des Spiegels verstehen. Dazu wurde Futter hinter einer Abdeckung versteckt, so dass dieses nur im Spiegel zu sehen war. Die Schweine liefen schnurstracks zum Futter – sie hatten den Trick durchschaut. Das zeigt, dass sie auch räumliche Informationen, die sie über den Spiegel erhalten, richtig einschätzen können und erkennen,

wo sie sich selbst im Spiegelbild befinden.

Schweine können sogar lernen, Geräte zu bedienen und einfache Computerspiele zu spielen. Sie sind in der Lage, mit einem Joystick im Maul einen Kreis so lange auf einem Bildschirm zu bewegen, bis dieser sich exakt mit einem vorgegebenen blauen Fleck deckt. Und in einer Untersuchung der Universität von Illinois in den USA zum sogenannten Wohlfühlverhalten von Schweinen, konnten die Tiere sogar lernen, wie man in einem kalten Stall die Heizung einschaltet und vor allem, wenn es zu warm wird, diese dann auch wieder

ausschaltet. Die Borstentiere verstanden ganz genau den Zusammenhang zwischen Schalter und Temperatur.

Es erstaunt daher nicht, dass die Tiertrainerin, welche im Film «Ein Schweinchen namens Babe» für das Training der Tiere zuständig war, sagte: «Einem Schwein bringe ich in 20 Minuten etwas bei, wofür ich bei einem Hund eine Woche brauche.»

Wenn man mit Olivia Zeit verbringt, dann erkennt man auch schnell, dass Schweine sehr freundliche und soziale Tiere sind, die gerne kommunizieren. So grunzt und quiekt Olivia auf ihren Entdeckungstouren fröhlich vor sich hin und wenn man genau hin hört, dann kann man ganz verschiedene Laute erkennen. Wissenschaftler sind davon überzeugt, dass Schweine über eine Sprache verfügen, mittels derer sie ihren Artgenossen Informationen über ihren Gefühlszustand mitteilen können. Bisher ist es gelungen, mehr als 20 verschiedene Laute zu identifizieren, mit denen die Tiere Gefühle wie Angst oder Stress ausdrücken oder auch Dinge sagen können wie «Ich habe Hunger» oder «Ich freue mich».

Schweine sind auch sehr familienbezogen. Wenn eine trüchtige Muttersau die Gelegenheit dazu hat, baut sie vor der Geburt der Ferkelchen ein Nest und sorgt sich liebevoll um ihre Kleinen, sobald diese auf der Welt sind. Neugeborene Ferkelchen lernen, auf die Stimme ihrer Mutter zu hören, indem sie den Babies etwas vorsingt, während sie diese säugt.

Immer auf der Pirsch. Es gibt so vieles zu entdecken...



Die Bindung zu den Nachkommen ist sehr eng. Aus der Beobachtung von Wildschweinen, von denen unser Hausschwein abstammt, weiss man, dass sie Familienmitglieder sogar dann wieder erkennen, wenn sie lange Zeit getrennt waren. Schweine sind auch in der Lage, tiefe Freundschaften einzugehen. Mit engen Freunden gehen sie sehr sozial und liebevoll um und sind äusserst loyal.

Wenn sie genügend Platz haben, sind die sauberen Tiere sehr darauf bedacht, sich entfernt vom Ort zu entleeren, wo sie fressen oder schlafen. Auch Olivia konnte ich dabei beobachten, wie sie sich im Auslauf in die hinterste Ecke zurück zog, um ihr Geschäftchen zu machen. Den Ruf, dass sie schmutzige Tiere sind, haben Schweine völlig zu Unrecht. Da sie nicht schwitzen können, suhlen sie sich gerne in einem Schlammloch, um sich abzukühlen und ihre empfindliche Haut vor Sonnenbrand zu schützen. Längst ist auch unter uns Menschen bekannt, wie wohltuend und pflegend Schlamm packungen für unsere Haut sind. Olivia hat ein eigenes Schlammloch, welches sie sehr gerne aufsucht. Das intelligente Tier weiss eben ganz genau, was ihm gut tut.

Die Begegnung mit Olivia hat mich zutiefst berührt. Ich wusste um die Intelligenz dieser Tiere, doch selbst erleben zu dürfen, was für liebenswerte und lustige Tiere Schweine sind, war etwas Besonderes für mich. Und noch heute zaubert mir die Erinnerung an Olivias schelmischen Blick ein Lächeln ins Gesicht. Was sie wohl



... und wenn man dann einen Leckerbissen findet, ist die Freude besonders gross.

in diesem Moment gerade wieder anstellt? Das Leben ist ein Spielplatz für sie und ich freue mich aus tiefstem Herzen, dass sie es im Gegensatz zu so vielen ihrer Artgenossen, die eingepfercht in Tierfabriken ein elendes Dasein fristen, so sehr geniessen darf.

Wer einmal so wie ich die Gelegenheit erhält zu beobachten, wie Schweine sind, welche Bedürfnisse und Vorlieben sie haben, dem wird sehr schnell klar werden, dass die Art und Weise wie diese empfindsamen und intelligenten Tiere heute zur Schweinefleischproduktion gehalten werden, ein grosses Verbrechen an den Tieren ist. Olivia ist stellvertretend für ihre Artgenossen eine

Botschafterin, um hoffentlich noch vielen Menschen die Augen dafür zu öffnen.

Um etwas an die Lebenskosten von Olivia beizutragen, hat der VgT für sie eine Patenschaft übernommen.

Vielleicht möchten auch Sie Olivia gerne persönlich kennen lernen und sich von ihrem fröhlichen und liebenswerten Wesen berühren lassen? Oder vielleicht ebenfalls eine Patenschaft für sie oder ein anderes Tier auf dem Lebenshof «Tante Martha» übernehmen? Wenn ja, erfahren Sie auf den letzten Seiten dieser Zeitschrift, wie das möglich ist.

Ein bisschen Abkühlung durch ein entspanntes Bad im Schlamm tut gut und pflegt die empfindliche Haut.



# Fakten zur Schweizer Schweinefleischproduktion - Lassen Sie sich von der Werbung täuschen?

Von Sonja Tonelli, VgT.ch

Ich möchte Sie bitten, bei den nachfolgenden Ausführungen über die Schweizer Schweinefleischproduktion den vorherigen Artikel im Sinn zu behalten, wo wir am Beispiel von Olivia sehen konnten, was für neugierige, intelligente und empfindsame Tiere Schweine sind.

Werden in der Schweizer Fleischwerbung Schweine gezeigt, sieht man sie meist auf grünen Wiesen oder in dick eingestreuten Ställen. Doch die Realität sieht leider sehr viel anders aus, wie der VgT seit über 25 Jahren immer wieder aufzeigt.

Und zwar dermassen schlimm, dass sogar der ansonsten gemässigte Schweizer Tierschutz STS klare Worte dafür findet. Gemäss der Zeitung 20 Minuten sagte der Geschäftsführer Hans-Ulrich Huber kürzlich, «es brauche dringend strengere Mindestvorschriften für die Haltung von Nutztieren. Heute dürften Bauern die Mastschweine ungestraft ohne Auslauf in engen, kahlen Buchten halten. Statt weich auf Stroh müssten die Tiere auf hartem Betonboden liegen.» Geht es nach Huber, führte die Zeitung weiter aus, sollten solche Haltungsformen verboten werden.

## Ein trauriger Start ins Leben

Natürlicherweise würde eine Schweinemutter vor der Geburt für ihre Ferkelchen ein weiches Nest bauen. In der Schweizer Schweinefleischproduktion gebärt sie auf hartem Betonboden. Es wird der Mutter mit ihren Kleinen meistens nicht einmal ein bisschen Stroh gegönnt, was eine krasse Verletzung der Tierschutzverordnung Art 15 Abs 2 darstellt - aber wie fast alle Tierschutzvorschriften bleibt auch diese toter Buchstabe und Tierschutzorganisationen haben kein Klagerecht. Kastenstände, in denen das Muttertier sich kaum bewegen kann, sind auch in der Schweiz noch immer erlaubt. Von Natur aus würde sie ihre Ferkelchen im Alter von 13-17 Wochen langsam von der Milch absetzen. Bereits ab der 3. Woche beginnen die Kleinen zu der Muttermilch auch schon Wasser und Festnahrung aufzunehmen, da die Milch den Nährstoffbedarf nicht mehr komplett deckt. Über den Tag verteilt nehmen die Ferkelchen so mehrere kleine Mahlzeiten ein und die Umstellung von der Muttermilch auf feste Nahrung findet schleichend statt. Wenn die Mutter dann die Ferkel komplett absetzt, sind sie bereits

an feste Nahrung gewöhnt.

In der konventionellen Schweinehaltung werden die Ferkelchen jedoch bereits 3-4 Wochen nach der Geburt von der Mutter getrennt (bei Bio Suisse auch schon nach 6 Wochen), was die Tiere unter erheblichen Stress setzt. Einerseits haben sie in den wenigen Wochen nicht genügend Zeit gehabt, sich von der Muttermilch zu entwöhnen, andererseits verunsichert die Separierung von der Mutter die Kleinen sehr und sie leiden unter Angst und Trennungsschmerz.

Die Muttermilch ist nötig, um das Immunsystem auszubilden. Werden die Schweinchen so früh entwöhnt, hat sich das Immunsystem bei vielen Ferkelchen noch nicht richtig entwickelt, was die Tiere extrem krankheitsanfällig macht. Auch die neue Umwelt bereitet den Schweinekindern oft grosse Probleme. Plötzlich sind sie umgeben von neuen Artgenossen. Die Futterumstellung mit weniger Mahlzeiten pro Tag bringt die noch sehr empfindliche Verdauung durcheinander. Bei vielen Tieren kommt es durch all diese Stressfaktoren nach der Trennung der Mutter zu starken Durchfällen, die schnell zum

**Ein trauriger Start ins Leben. Schweinemütter bauen von Natur aus gerne kuschelige Nester für ihre Kinder. In der Schweizer Schweinefleischproduktion wird ihr und ihren Ferkelchen meist nicht einmal ein bisschen Stroh gegönnt, obwohl dies gemäss der Tierschutzverordnung Vorschrift wäre.**



Tod führen können.

Da das Saugbedürfnis in diesem Alter noch sehr gross ist, weil das Saugen an der Zitze der Mama neben der Futtermittelaufnahme auch Geborgenheit und Sicherheit vermittelt, kommt es oft zu Ersatzhandlungen wie Bauchstupsen oder Schwanzbeissen. Der Keimdruck in Schweinemastbetrieben ist gross und die geschwächten Tiere erkranken schnell. Es verwundert daher nicht, dass der Antibiotikaeinsatz und die Sterberate in diesem Alter sehr hoch sind. Dass die Trennung von der Mutter für die noch viel zu kleinen Schweinchen ein grosser Schock ist, belegten auch Untersuchungen des Forschungsinstituts für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere in Deutschland (FBN), das zum Bundesernährungsministerium gehört. Das Blut der kleinen Ferkelchen zeigte nach dem Verlust der Mama erhöhte Stresshormone auf.

### **Die Schweinemutter, die ihre Kinder vermisst**

Auch für die Mutter ist der Verlust ihrer Kinder nur schwer zu verkraften. Schweine pflegen sehr enge Familienbanden. Gemäss Proviande wird ein Mutterschwein für die Zucht hier in der Schweiz nur durchschnittlich 3-4 Jahre gehalten. In dieser kurzen Zeit wird sie mittels künstlicher Besamung 5 mal geschwängert und bringt pro Schwangerschaft unter unwürdigsten Lebensbedingungen 11-14 Ferkelchen zur Welt. Für das Muttertier bedeuten die schlimmen Haltungsbedingungen, die ständigen Schwangerschaften und das wiederholte Getrenntwerden von ihren Kin-



Erniedrigende Vergewaltigung an einem Eber - die Absamung.

Bildquelle: SUISAG

dern grosses körperliches und emotionales Leiden. Lässt die Fruchtbarkeit nach, wird sie geschlachtet. Einziger Zweck ihres traurigen Daseins: Als Geburtsmaschine Schweinchen auf die Welt zu bringen für den uner sättlichen und ungesunden Schweinefleischkonsum der Schweizer Bevölkerung.

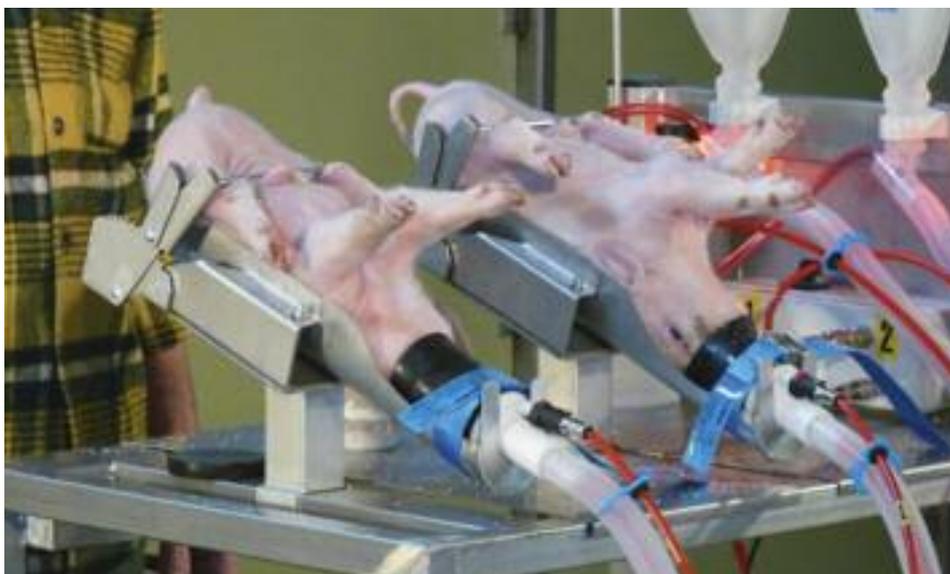
### **Der Schweinevater, der seine Nachkommen nie sieht**

Für die künstliche Besamung der Muttertiere braucht es Ebersperma. In der Schweizerischen Schweinezucht ist die Firma SUISAG mit Sitz im luzernischen Sempach marktführend. Auf der Homepage von SUISAG, welche sich selbst als «Dienstleistungszentrum für die Schweineproduktion» bezeichnet, kann man lesen:

«Der Eberbestand für die Produktion von Schweinesperma ist auf zwei Standorte (Wängi und Knutwil) verteilt, die unabhängig voneinander bewirtschaftet werden. An beiden Eberstationen werden morgens die Eber nach dem Absamungsplan abgesamt. Dieser wurde am Freitag für beide Bestände erstellt, damit am Montagmorgen alles reibungslos abläuft. Montags startet in Knutwil das Absamen um 03.00 Uhr, in Wängi starten die Mitarbeitenden um 02.00 Uhr.» Wenn sie nicht gerade abgesamt werden, verbringen die Eber die restliche Zeit ihres Lebens einzeln in kleinen Buchten. Doch Schweine sind sehr soziale Tiere, welche unter grosser Einsamkeit leiden, wenn sie in so einer reizarmen Umgebung einzeln gehalten werden und sich den ganzen Tag langweilen. Ist sein Sperma nicht mehr gefragt, wird der Eber getötet. Die vielen mit seinem Sperma gezeugten Kinder sieht er nie. Wer gibt uns Menschen das Recht, Tiere dermassen auszu-beuten?

### **Ferkelkastration**

Bildquelle KAGfreiland



### **Das Problem mit den Buben**

Eberfleisch ist unbeliebt. Bei der Geschlechtsreife werden Hormone gebildet, die beim Erhitzen des Fleisches unangenehme Gerüche hinterlassen können. Um dies zu umgehen, werden die männlichen Ferkelchen in den ersten zwei Wochen nach ihrer Geburt kastriert - meist mittels Gasbetäubung, was allerdings nicht immer eine sichere Methode für eine genügende Narkosetiefe gewährleis-

tet. Denn schon geringfügige Änderungen des Gasgemisches können zu Schwankungen in der Narkosetiefe führen. Immer wieder prahlt die Schweizer Fleischbranche damit, dass die Ferkelchen im Gegensatz zu der EU in unserem Land schmerzfrei mittels Betäubung kastriert werden. Dennoch gibt es auch kritische Stimmen wie bspw die von KAGfreiland, auf deren Homepage man lesen kann: «Bei der Gasnarkose werden die männlichen Ferkel in eine eigens dafür entwickelte Maske gesetzt (siehe Bild auf der vorherigen Seite), mit dem Narkosegas Isofluran betäubt und dann chirurgisch kastriert. Auf diese Weise werden die Tiere schmerzfrei operiert und können gegen die postoperativen Schmerzen behandelt werden. Zugleich lassen sich die Ohrmarken schmerzfrei einsetzen. Trotzdem ist die Gasnarkose eine zwiespältige Methode. Die Tiere werden zwar schmerzfrei narkotisiert. Sie erleiden aber grossen Stress beim Handling, werden nach wie vor chirurgisch kastriert, wobei nicht alle Tiere vollständig betäubt sind, und erhalten zusätzlich noch eine Spritze.»

### Die Lebensabschnitte eines Mastschweines

Wie wir bereits gesehen haben, werden Ferkel bereits im Alter von 3-6 Wochen von ihrer Mutter getrennt und kommen dann in sogenannte Aufzuchtställe. Die Tiere wachsen sehr schnell und erreichen gemäss

Proviande bereits nach 10 Wochen ein Gewicht von 20 kg. Nach weiteren 10-12 Wochen wechseln sie erneut den Stall und kommen in die sogenannte Mästerei bis sie im Alter von etwa 6 Monaten mit einem Gewicht von 105-115 kg schlachtreif sind. Das Gewicht betrug bei der Geburt lediglich um die 1.5 kg. Können Sie sich vorstellen, wie es sich anfühlen muss, innerhalb 6 Monate über 100 kg zuzunehmen? Um das Jahr 1900 brauchte ein Schwein noch 1,5 Jahre, um 50 kg schwer zu werden. Doch unsere Mastschweine wurden derart qualgezüchtet, dass sie innerhalb kurzer Zeit das gewünschte Schlachtgewicht ansetzen.

Die Haltungsbedingungen der Mastschweine in der Schweiz bedeuten ein grosses Elend für die Tiere, auch wenn Proviande, der Schweizerische Fleischfachverband und Co. uns immer wieder etwas anderes weismachen wollen. Das Schlimmste ist wohl die lebenslange Monotonie und Langeweile. Die neugierigen und von Natur aus sehr aktiven Tiere verkümmern psychisch regelrecht. Den ganzen Tag sehen sie nur die Wände der Stallbucht. Manche Tiere werden aggressiv und beißen ihre Leidensgenossen, andere werden apathisch und depressiv. Die einzige Abwechslung am Tag ist die Fütterung - mit dem immer gleichen Industrie frass, der nur darauf abzielt, dass die Tiere möglichst schnell Fleisch ansetzen.

Die schnelle Gewichtszunahme setzt

den Tieren sehr zu. Das Skelett kann dem rasanten Wachstum nicht standhalten, die Tiere leiden dadurch unter schlimmen Gelenkschmerzen. Die Luft im Stall ist stickig und der Geruch der Fäkalien ist für die empfindsamen Nasen der Schweine, die noch viel mehr Riechzellen besitzen als Hunde, eine grosse Qual. Das Ammoniak in der Luft führt oft zu Augenentzündungen und kann die Bronchien und Lungen der Tiere schädigen. Auch andere organische Erkrankungen, wie bspw Leberschäden sind in der Schweinemast häufig zu finden. Ganz zu schweigen von den vielen Herzerkrankungen, welche zuchtbedingt sind und manchmal sogar zu einem vorzeitigen Tod führen. Eiternde Abszesse und Geschwüre entstehen, wenn die Tiere sich durch Bisswunden verletzen und Schmutz in die Wunde gelangt. Wen wundert es da, dass der Antibiotikaeinsatz in der Schweinemast enorm hoch ist? Viele Tiere überleben die Mastdauer nicht und sterben frühzeitig an Herzversagen oder Infektionskrankheiten oder geben sich vor Kummer einfach auf. Das gesamte Leben eine einzige Qual - von der Geburt bis zum Tod.

### Ist Labelfleisch die Lösung?

Es gibt in der Schweinefleischproduktion mittlerweile unzählige Label. Menschen, welche Wert darauf legen, dass die Tiere ein artgerechtes Leben führen dürfen, sind gerne bereit, mehr für das Fleisch zu bezahlen. Ca 50% der Mastschweine werden unter



Statt eine grüne Wiese bedeuten RAUS-Programme (Bio-Suisse-Mastschweine, IP-Suisse, Coop NaturaFarm) lediglich eine nach Draussen erweiterte Schweinebucht mit schmutzigem Spalten- oder Betonboden. Mit dem Rüssel in der Erde wühlen, in einem Schlammbad suhlen oder zu spielen ist für die Schweine auch hier nicht möglich.

einem Label produziert, welches verspricht, dass die Schweine regelmässigen Auslauf nach Draussen haben.

Doch das, was sich die Konsumenten darunter vorstellen, nämlich Auslauf auf eine Weide, ist weit entfernt von der Realität. Auslauf für Schweine bedeutet lediglich eine Aussenbucht mit Spalten- oder Betonboden. Immerhin können die Schweine dort frische Luft schnappen. Aber Bewegung, Spielmöglichkeiten oder andere Beschäftigung bietet ihnen der Miniauslauf ebenfalls nicht. Den Bedürfnissen der Schweine wird auch bei sogenannten RAUS-Programmen ganz und gar nicht Rechnung getragen. Sie können nie mit ihrem Rüssel in der Erde wühlen, spüren nie eine Wiese unter ihren Füssen und auch von einem kühlenden Bad im Schlamm können diese Schweine nur träumen.

**Lassen Sie sich nicht von der Werbung täuschen**, in der Sie Schweine auf der Wiese oder im Stroh sehen! Diese Bilder sind eine Lüge! So wird Schweinefleisch in der Schweiz nicht produziert! Es gibt ganz wenige Ausnahmen von einigen kleinen Bio-Betrieben oder privaten Schweinehaltern, bei denen die Schweine tatsächlich auf einer Weide gehalten werden. Dieses Fleisch ist jedoch sehr schwer erhältlich, weil die Nachfrage das Angebot bei weitem übersteigt, und auch dort verlieren die Tiere bereits nach wenigen Monaten ihr Leben.

### Das qualvolle Ende

Ein Schwein könnte von Natur aus um die 12 Jahre alt werden. Ein Mastschwein wird, wie wir gesehen haben, lediglich 6-7 Monate alt. Haben die Tiere ihr Schlachtgewicht erreicht, werden sie frühmorgens durch die Buchten in den Schweinetransportern getrieben. Zu diesem Zeitpunkt können viele von ihnen aufgrund ihres Gewichts und den Gelenkschäden nur noch unter grossen Schmerzen laufen. Das Ein- und Ausladen erfolgt oft unter Zeitdruck, sodass die Schweine sich auch hier verletzen können. Die vielen fremden Tiere bei grossen Sammeltransporten stressen sie zusätzlich. Viele von ihnen sehen zum ersten mal den freien Himmel über sich und können frische Luft einatmen, doch selbst das



Schweinetransporter auf dem Areal der SBAG (Schlachtbetrieb St. Gallen AG) in Bazenhaid, an dem auch die Micarna (Migros) beteiligt ist. Ein Ort des Grauens! Um die 520'000 Schweine werden hier jedes Jahr getötet. Der Betrieb weist eine Schlachtleistung von 360 Tieren pro Stunde aus. Beim Gang über die Rampe in die Wartebucht, wo die Schweine bis zu zwei Stunden verweilen müssen, bevor sie in die Gaskammer kommen, sehen viele von ihnen zum ersten und letzten Mal im Leben den freien Himmel über sich.

kann je nach Witterungsbedingung grosse Ängste auslösen, weil unbekannt. Die oft mehrstündigen Transporte stellen für die Tiere aus all diesen Gründen eine extrem hohe Belastung dar.

Auch im Schlachthof selbst geht es stressig weiter. Die völlig verängstigten Tiere werden aus dem Transporter getrieben. Alles muss schnell gehen, denn in den grossen Schlachthöfen der Schweiz werden **pro Stunde zwischen 200-360 Schweine geschlachtet**. Über 2.7 Millionen Schweine schweizweit pro Jahr! Eine unserer Mitarbeiterinnen hat diverse Schlachthöfe in der Schweiz angeschrieben, in denen Schweine geschlachtet werden und sie zum Schlachtvorgang, insbesondere zur Art der Betäubung angefragt. Von keinem einzigen Schlachthof kam eine Antwort. Über das letzte Kapitel der Schweinefleischproduktion wird nicht gerne Auskunft gegeben, der Konsument soll vom blutigen Ende der Tiere möglichst nichts mitbekommen. In der Schweiz werden Schweine vor der Schlachtung durch einen elektrischen Stromschlag oder durch CO<sub>2</sub>-Gas betäubt. Beides ist für die Tiere mit grossem Stress verbunden. Bei der Betäubung durch CO<sub>2</sub>-Gas leiden die Tiere unter schlimmer Atemnot und Erstickungsgefühlen.

**Wie heute in unserem Land mit den Schweinen zur Fleischproduktion umgegangen wird, ist ein grosses Verbrechen an den Tieren in einem Ausmass, welches für sensible Menschen kaum mehr auszuhalten ist.** Immer wieder schreiben uns Leser, dass sie die

schrecklichen Bilder von den Schweinen nicht ertragen können. Wie viel schlimmer muss es da für die Tiere selbst sein?

Wir möchten immer wieder betonen, dass wir bei unseren Recherchen keine schwarzen Schafe heraus picken, sondern nach dem Zufallsprinzip Schweineställe auswählen. Wie unsere neueste Recherche aus dem Kanton Bern (siehe Seite 12) aufzeigt, treffen wir leider immer dieselben schlimmen Zustände an. Es sind keine Einzelfälle, sondern so sieht die alltägliche Realität aus in der Schweizer Schweinefleischproduktion!

Doch es gibt glücklicherweise eine Möglichkeit, sich nicht mehr an diesem Verbrechen an den Tieren zu beteiligen. Es ist ganz einfach: Eine vegane Ernährung verhindert solches Leid. Jeder einzelne der auf Schweinefleisch verzichtet, trägt dazu bei, dass weniger dieser liebenswerten und intelligenten Tiere «produziert» werden und leiden müssen. Denn die Nachfrage bestimmt das Angebot.

Wie schön wäre es, wenn es irgendwann nur noch Schweine wie Olivia geben würde, die sich Tag für Tag über ihr Leben freuen können und deren natürliche Bedürfnisse nicht mehr durch uns Menschen unterdrückt werden. Das ist unser Wunsch für die Zukunft. Doch so lange noch Schweine in Tierfabriken dahin vegetieren, werden wir unsere Stimme für sie erheben und den Menschen die traurige Realität aufzeigen. In der Hoffnung, damit Herzen zu berühren und die Menschen zum Umdenken zu bewegen. Vielleicht erreichen wir ja auch Ihres?

## **VgT gewinnt vor Gericht gegen den Fleischfachverband: Im TV-Spot gezeigte Bilder sind realistisch, nicht täuschend!**

Über Weihnachten und Neujahr 2014 zeigte der VgT im Schweizer Fernsehen in einem TV-Spot typische Bilder aus Schweizer Tierfabriken. Der Sprechtext des Spots lautete:

**«Auch für Ihren Festtagsbraten müssen Tiere leiden. Essen Sie vegan -  
Ihrer Gesundheit und den Tieren zuliebe. Frohe Weihnachten!  
www.vgt.ch»**

Hierauf behauptete der Schweizer Fleischfachverband, die gezeigten Bilder seien «irreführend, rufschädigend und unlauter». Diese Verleumdung konnte der VgT nicht hinnehmen. Ein rechtskräftiges Urteil des Thurgauer Obergerichts hält nun fest, dass die gezeigten Bilder realistisch und nicht irreführend waren und dass der Fleischfachverband mit seiner unwahren Behauptung den guten Ruf des VgT rechtswidrig verletzt hat.

Der VgT hat dem Gericht seine Bildreportagen der letzten Jahre über die Zustände in der Nutztierhaltung in der Schweiz eingereicht (repräsentative Aufnahmen, keine «schwarzen Schafe») eingereicht. Diese umfangreiche Dokumentation überzeugte die Richter. Der Fleischfachverband dagegen konnte für seine verleumderische Behauptung keinerlei Beweise vorlegen.

Ausführlicher Bericht mit dem vollständigen Gerichtsurteil und dem TV-Spot-Video in der Online-Dokumentation [www.vgt.ch/doc/tv-spot-2014](http://www.vgt.ch/doc/tv-spot-2014)



## Im TV-Spot gezeigte Aufnahmen aus typischen, «tierschutzkonformen» Schweizer Tierfabriken - der ganz normale, landesweite Wahnsinn:

Aufgrund der ständigen verlogenen Werbung von Migros, Coop und der vom Bund finanzierten Agro-Mafia hat der Durchschnittskonsument ganz andere Vorstellungen, wie «Schweizer Fleisch» produziert werde.



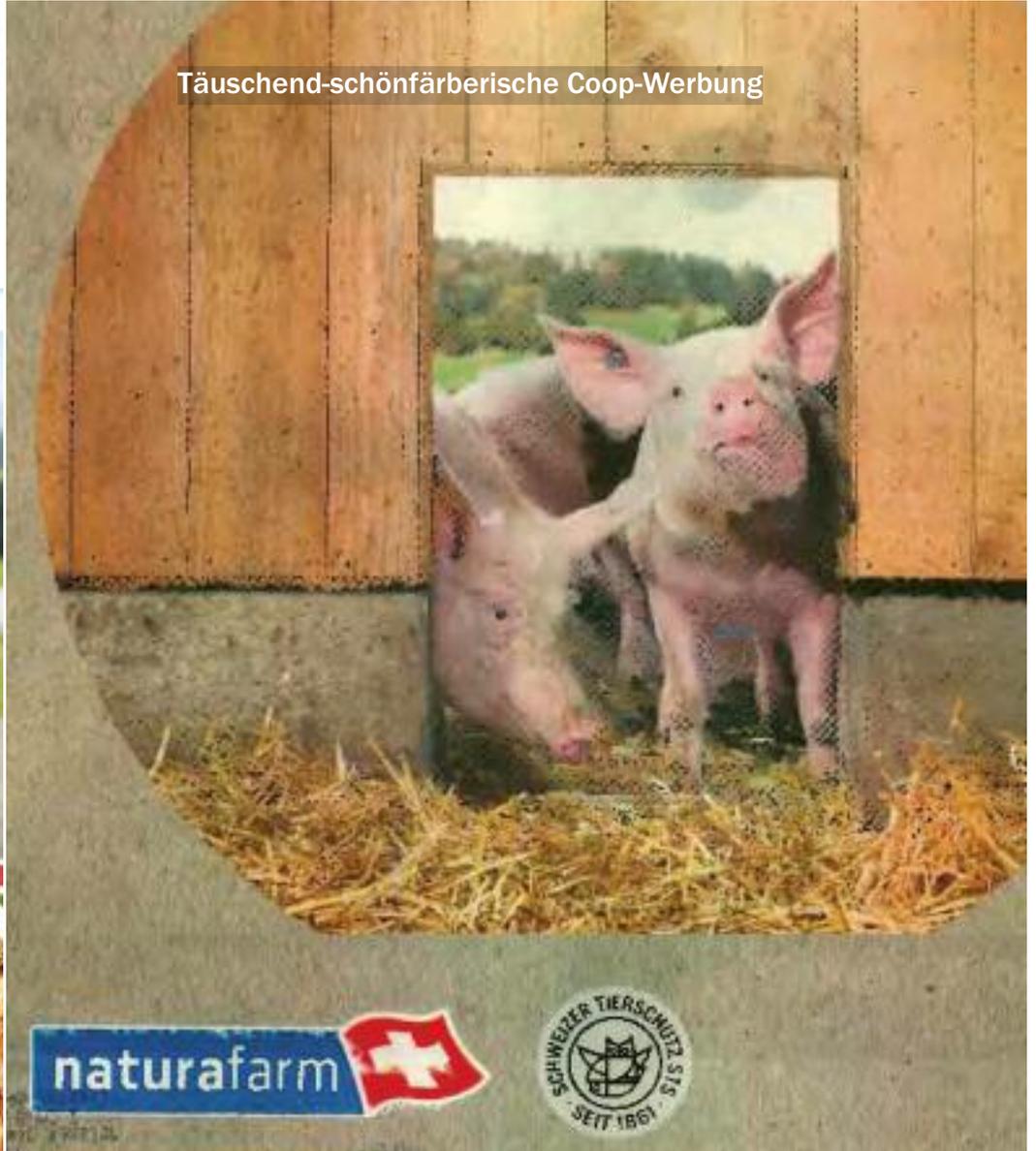
**Alle Medien, welche die Verleumdungen des Fleischfachverbandes und des Bauernverbandes verbreitet haben, unterdrückten diesen klärenden Gerichtserfolg total. Es war gerade Grillzeit, und das von den Steuerzahlern zwangsfinanzierte grosse Werbebudget der Fleischmafia bestimmt stärker, über was berichtet wird, als das Informationsinteresse der Zeitungsleser. Wie sagte doch schon Kurt Tucholsky so treffend: «In der Schweiz gibt es keine Zensur. Aber sie funktioniert»**



Verlogene Werbung von **Coop** und **Migros**:  
Die Realität sieht ganz anders aus. Siehe die nächsten Seiten!



Verlogene Migros Werbung mit täuschenden Schlagwörtern «Natur», «umweltgerecht und tierfreundlich», «artgerechte Ställe», «viel Auslauf». Auslauf wohin? Nicht in die «Natur» auf eine grüne Wiese, sondern nur in einen kleinen Beton-Auslauf.



Täuschend-schönfärberische Coop-Werbung



Mit TerraSuisse genießen Sie das Beste von Schweizer Bauernhof. Über 10 000 IP-Suisse-Bauern setzen für Sie auf umweltgerechte und tierfreundliche Landwirtschaft. Viel Auslauf, artgerechte Ställe und eine naturnahe Fütterung sorgen dabei für das Wohl der Tiere.

**MIGROS**  
Ein **M** biologischer.

Ein Teil von

12  
GENERATION M

# Tierfabriken im Kanton Bern

Keine «schwarzen Schafe», sondern der ganz normale Wahnsinn. Seit Jahrzehnten dokumentiert der VgT immer wieder neu das gleiche Massen-Elend nach Schweizer Tierschutzstandard

von Dr Erwin Kessler, Präsident Verein gegen Tierfabriken Schweiz VgT.ch



**Coop-NaturaFarm-Schweinefabrik in Niederösch**



**Coop NaturaFarm**  
**Zum Wohl der Tiere**



Fleisch und Eier von NaturaFarm Tieren kommen garantiert aus der Schweiz.



## Coop-NaturaFarm-Schweinefabrik in Bätterkinden, Neumatt 1



**Coop Naturafarm**  
**Zum Wohl der Tiere**

Fleisch und Eier von Naturafarm Tieren kommen garantiert aus der Schweiz.

Jeder kann etwas gegen diese auch in der Schweiz erlaubte Massentierquälerei und Konsumenttäuschung tun: gesunde und schmackhafte vegane Ernährung. Beim heutigen grossen Angebot an veganen Lebensmittel ist das nicht schwierig.





## IP-Suisse-Schweinefabrik in Bätterkinden, Oberfeld, südwestlich des Dorfes

IP-Suisse und Naturafarm-Schweinefabriken erhalten vom Bund Direktzahlungen für «besonders tierfreundliche Haltung» (BTS). Nicht nur die Konsumenten werden mit diesen Labeln betrogen, auch die Steuerzahler



Links: Schwein mit sehr schmerzhafter schwerer Gelenkentzündung - eine sehr verbreitete Krankheit bei Schweinen - Folge der Überzüchtung (Qualzucht). Schweizer Tierschutzstandard.

Unten:  
Schlafen im eigenen Kot auf dem nackten Zementboden. Schweizer Tierschutzstandard.



Von Migros als tierfreundlich propagiert.  
Ein M besser?





**Oben: Ein leidvolles Leben in extremer Enge und Eintönigkeit im eigenen Kot. Schweizer Tierschutzstandard mit Labels für «tierfreundliche Haltung».**

**Unten: Das Schwein rechts kann - offenbar wegen Gelenkschmerzen - nicht mehr aufstehen. Das Tier links leidet unter einer Nabelhernie. Der Bauer hofft wohl, dass er die Tiere noch bis zum Schlachtgewicht weitermästen könne - Tierquälerei! Das verletzt das Tierschutzgesetz; das arme Tier müsste sofort operiert oder euthanasiert werden, doch das Tierschutzgesetz bleibt wie immer toter Buchstabe. Es zählt nur der Profit. Niemand kann dagegen vor Gericht klagen, auch Tierschutzorganisationen nicht. Die Veterinärämter und die Agromafia machen unter sich aus, wie der Tierschutz(nicht)vollzug erfolgen soll.**

Von Migros als tierfreundlich propagiert.  
Ein M besser?



# IP-Suisse-Schweinefabrik in Utzenstorf-Altwyden



Oben: Hauptgebäude mit IP-Label.

Unten: IP-Migros-Schweine im eigenen Kot.



Von Migros als tierfreundlich propagiert.  
Ein M besser?



Schweiz. Natürlich.





## Schweinefabrik in Höchstetten

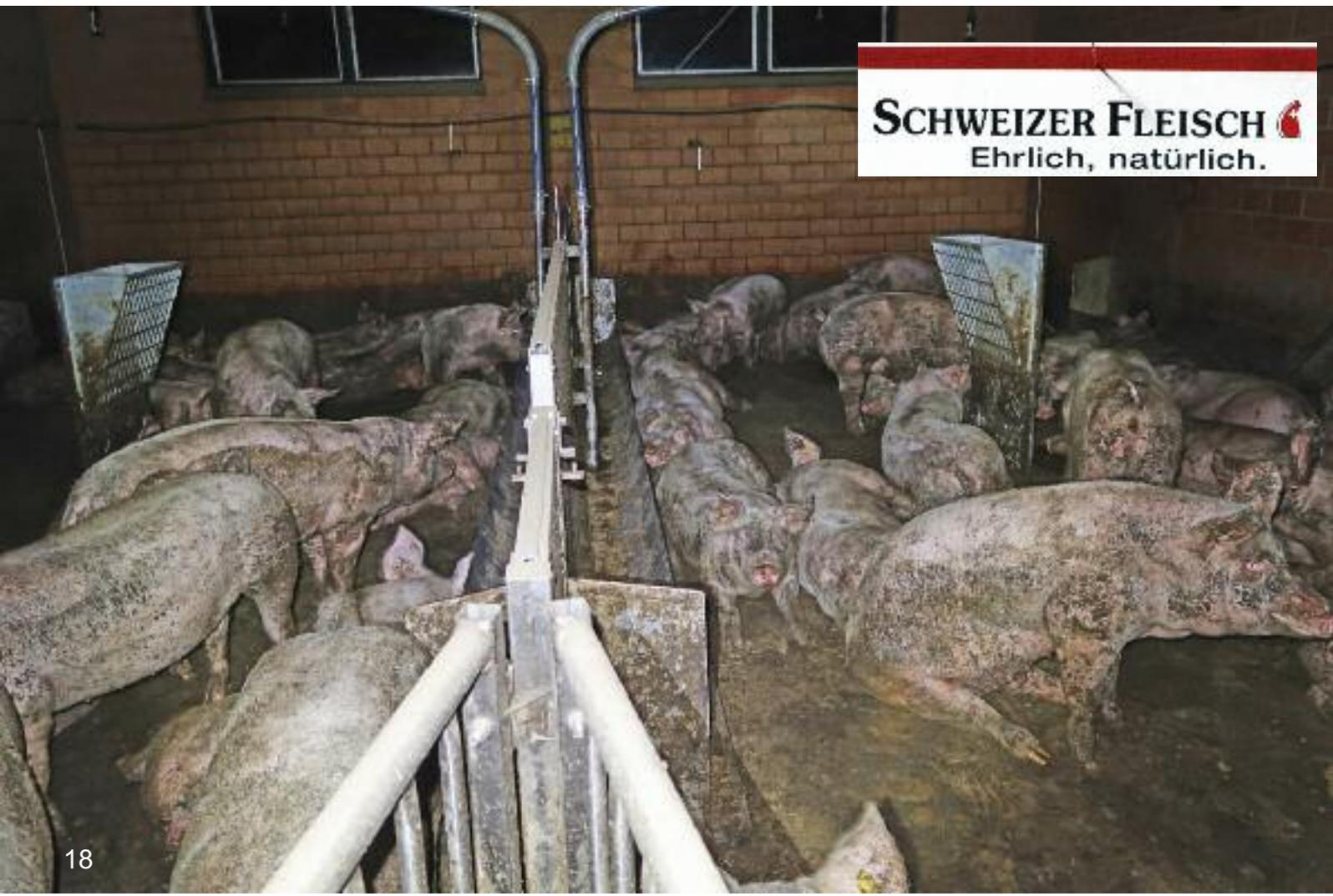
Über diese Schweinefabrik wurde in den VgT-Nachrichten schon mehrmals mit jeweils aktuellen Aufnahmen berichtet. Am



Das könnte Olivia sein.

Elend der Tiere hat sich über die Jahrzehnte nichts Wesentliches geändert. Solche Zustände entsprechend dem angeblich «strengen Tierschutzgesetz», mit dem die Agro-Mafia ständig Werbung für Schweizer Fleisch macht, während die Tiere in Wahrheit unter KZ-ähnlichen Bedingungen gehalten werden.

Die wenigen Vorschriften, welche das Los dieser leidenden Geschöpfe etwas lindern könnten, werden nicht eingehalten und nicht kontrolliert. Man beachte die leere Strohraufe.





**Rinder/Munimast-  
Fabrik in Utzenstorf**



**SCHWEIZER FLEISCH**

Alles andere ist Befrage.



Monster-Schweinefabrik Weyeneth in Fraubrunnen-Underberg.



## Schweinefabrik Weyeneth in Fraubrunnen-Underberg (Sohn von Ex-SVP-Nationalrat Herman Weyeneth)

Mit hohem Stacheldrahtzaun nach Art einer Militäranlage schwer gesicherte Tierfabrik. Trotzdem gelang es Tierschützern erneut, Aufnahmen zu machen.

Alles begann im Jahr 2001. Der VgT veröffentlichte Aufnahmen aus dem Schweinestall Weyeneth in Jegenstorf (Abbildung links) und reichte eine Anzeige ein wegen Missachtung von Tierschutzvorschriften. Die Anzeige wurde abgewiesen: alles tierschutzkonform - Schweizer Tierschutzstandard. Nicht erstaunlich, dass es in der neu erstellten Schweinefabrik (vom Sohn von Herman Weyeneth betrieben) wieder gleich schrecklich aussieht.



Oben: Aufnahme aus dem Jahr 2001 vom damaligen Schweinestall von Herman Weyeneth in Jegenstorf.

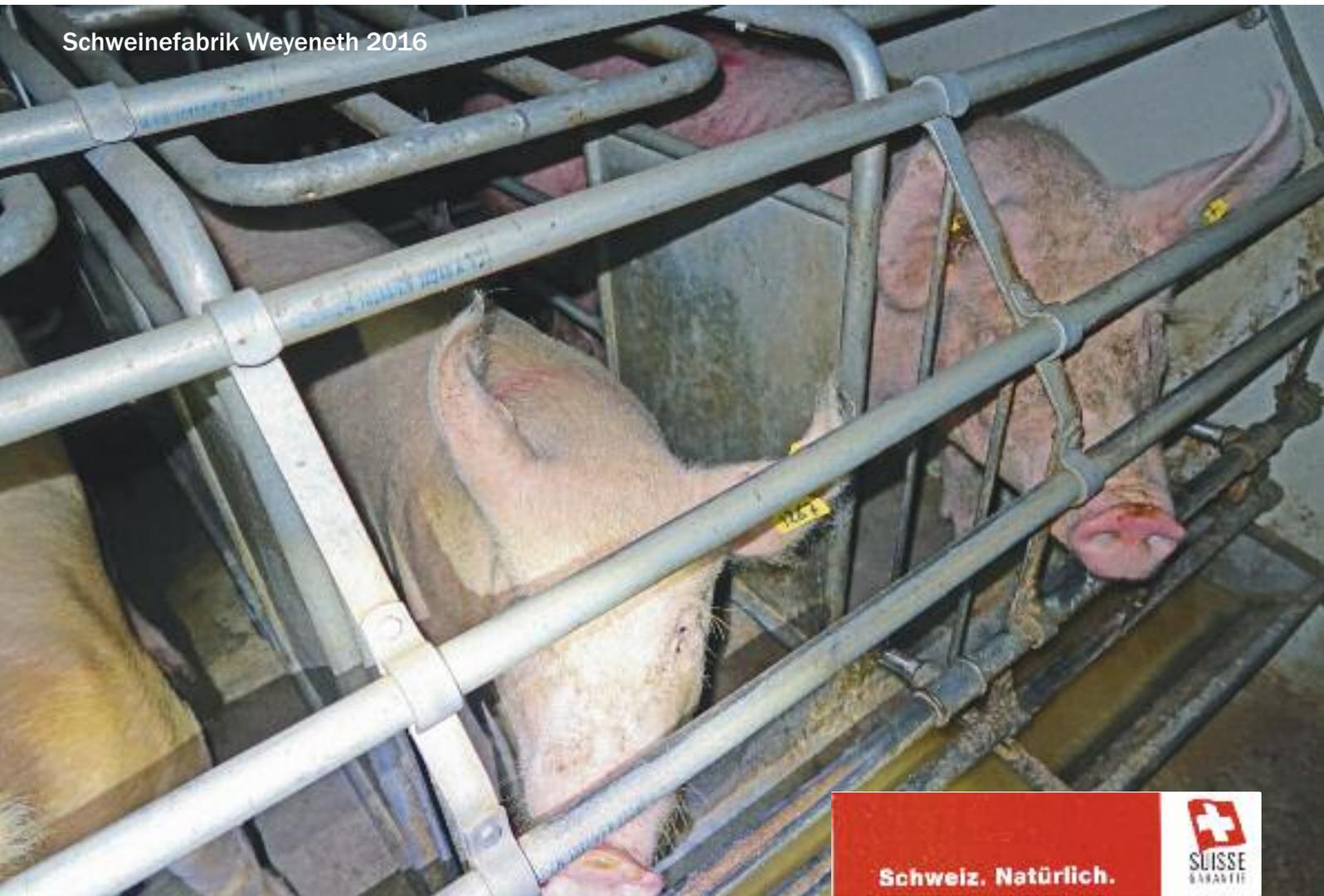
Unten:

Aufnahme aus der in der offenen Landschaft neu erstellten Monster-Tierfabrik Weyeneth in Fraubrunnen-Underberg (2008).



Im Jahr 2008 veröffentlichte der VgT in den VgT-Nachrichten VN 08-3 ([www.vgt.ch/vn/0803/html5/?pn=18](http://www.vgt.ch/vn/0803/html5/?pn=18)) erstmals Aufnahmen aus dieser neuen, riesigen Schweinefabrik Weyeneth in Fraubrunnen (Abb links unten). **Nun liegen neue Aufnahmen aus dem Jahr 2016 vor - immer das gleiche Massenelend - Schweizer Tierschutzstandard trotz angeblich fortschrittlichem Tierschutzgesetz.** Schlimmer werden Schweine auch im Ausland nicht gehalten.

Schweinefabrik Weyeneth 2016



Schweiz. Natürlich.



Schweinefabrik Weyeneth 2016



Schweinefabrik Weyeneth 2016



**SCHWEIZER FLEISCH**

Alles andere ist Beilage.

Schweinefabrik Weyeneth 2016



So wie im Kanton Bern sieht es überall in der Schweiz aus - Schweizer Tierschutzstandard. Seit Jahrzehnten deckt der VgT immer wieder mit neuen Reportagen das Masseneleid in Schweizer Tierfabriken auf - vom Schweizer Fernsehen und allen anderen Medien unterdrückt. In der letzten Ausgabe ein ähnlicher Bericht über den Kanton Aargau ([www.vgt.ch/vn/1603/html5/?pn=8](http://www.vgt.ch/vn/1603/html5/?pn=8)). Eine Aufnahme aus diesem Aargauer-Bericht:



**N**ochmals: Jeder kann etwas gegen diese auch in der Schweiz erlaubte Massentierquälerei und Konsumententäuschung tun: gesunde und schmackhafte vegane Ernährung. Die einzige Chance für die wehrlosen Tiere.

## Trauriges Schweineleben auch auf der Alp

(S) Schweine auf der Alp sind nicht automatisch glückliche Schweine, wie dieses Foto zeigt, welches uns ein Leser zugeschickt hat. Er schrieb dazu: «Dieses Bild habe ich gestern auf dem Wanderweg zum Speer gemacht. Es gehört zum Hof Oberchäseren. Sind solche desolaten Zustände denn legal?»

Ja, leider sind sie das. Die Schweine sind wegen der Käseherstellung auf der Alp. Ungefähr von Juni bis September werden in der Schweiz Kühe in den Alpen geweidet. Als Nebenprodukt der Käseherstellung fällt Molke an – pro 100 kg Alpmilch rund 90 Liter. Um diese Molke zu verwerten, halten einige Äpler Schweine, denn Molke eignet sich gut dazu, die Tiere zu mästen.

Von ihrem kurzen Ausflug in die Berge haben diese Schweine, wie man sieht, jedoch leider nichts. Die grüne Weide, auf der sie mit ihrem Rüssel so gerne in der Erde wühlen würden, ist aufgrund des Elektrozauns unerreichbar. Es bleibt nur das Herumstehen in der Nässe und im Dreck in dem winzigen Auslauf.



# Ich habe keinen Namen

Der untenstehende Text stammt von Ariane Dorffer. Sie ist 16 Jahre alt und liess uns wissen: «Die Lieblingstiere meiner jüngeren Schwester sind Schweinchen. Das war die Inspiration für mich diesen Text zu schreiben. Ausserdem hat mich die Grausamkeit an allen Tieren schon immer sehr beschäftigt (insbesondere bei der Massentierhaltung).»

Wenn sich Jugendliche solch tiefgehende Gedanken machen, ist das für uns immer besonders berührend und lobenswert. Ariane hat den Text aus Sicht eines Schweines geschrieben, welches zum Schlachthof transportiert wird. Nicht alles was in dem Bericht beschrieben wird, trifft auf Tiertransporte innerhalb der Schweiz zu. Z.B. werden bei uns Schweine aufgrund der relativ kurzen Wege zum Schlachthof nachts oder sehr früh am morgen transportiert, so dass sie nicht unter quälender Hitze leiden. Dennoch ist auch die Schweiz an solch leidvollen Tiertransporten mitbeteiligt, welche quer durch die EU führen und so qualvoll sind, dass immer wieder Schweine dabei sterben. Gemäss der Organisation Tier im Recht importiert die Schweiz jährlich 10'000 Tonnen Schweinefleisch (Stand 2011). Denken Sie bspw nur einmal an den berühmten Parmaschinken oder Salami - so wie jegliches Schweinefleisch ein schlimmes Tierqualprodukt. Hier nun der Text von Ariane:

Es ist heiss hier drin, sehr heiss, es fühlt sich an als würde die Luft mich beim Einatmen versengen. Und es ist eng, von allen Seiten werde ich eingeklemmt. Ständig wackelt es, wir fallen beinahe übereinander, aber es ist nicht genug Platz, um richtig umzufallen, es ist nicht mal genug Platz, um sich hinzulegen, geschweige denn einen Schritt zu gehen. Ich kann in der Dunkelheit nichts sehen, aber ich kann hören. Ich höre die Anderen, sehr viele, sie sind in derselben Lage wie ich. Der Geruch, den dieses Dasein auf engstem Raum mit sich bringt, ist für meine sensible Nase kaum auszuhalten. Jegliches Zeitgefühl wurde mir in dieser Umgebung geraubt. Ich fühlte mich orientierungslos, hilflos. Was war nur los? Wieso hatte man uns aus unserem normalen Dasein gerissen? Naja, wirklich gut war es nie gewesen, eigentlich war es sogar ziemlich schlecht. Aber immer noch besser als das hier. Ich verstehe es nicht.

Die ganze Zeit war alles immer gleich geblieben. Mein Leben war stets von dem künstlichen Licht und den regelmässigen Mahlzeiten bestimmt worden. Es gab nie irgendeine Abweichung von den Normen. Alles gleich, immer. Wir haben sie nur selten zu Gesicht bekommen. Doch diesmal war alles anders. Ich habe das schon öfter beobachtet, aber immer aus einiger Entfernung, viele Reihen von mir weg. Was auch immer mit diesen «Auserwählten» geschah, ich habe sie nie wiedergesehen. Dieses Mal war ich in der Gruppe, die fortgebracht wurde. Sie öffneten die Türen und trieben uns raus. Zuerst konnte ich kaum laufen, ich war es nicht mehr gewohnt, doch mir blieb keine Wahl. Mit langen Stäben trie-



ben sie uns vorwärts. Immer weiter, bis über die Grenzen der mir bekannten Welt. Ein grosses Tor wurde geöffnet. Mit einem Schlag war es so hell, viel heller als es jemals zuvor war. Ich konnte nichts erkennen. Dieses Licht war ganz anders als alles, was ich bis dahin gekannt hatte. Es war nicht weiss, und vor allem war es warm. Noch etwas hatte sich in diesem Moment geändert, zuerst konnte ich nicht sagen was es war, doch allmählich wurde mir klar, dass es die Luft dort war. Sie besass ein Aroma, welches mir gänzlich unbekannt war. Ich wollte dort bleiben an diesem neuen Ort, der mir so fremd war, und mir gleichwohl vorkam als würde ich hier hingehören, als wäre es meine Bestimmung in dieser «neuen Welt» zu leben.

Aber sie liessen es nicht zu, dass wir stehen blieben. Ich hatte Angst vor ihnen und ihren seltsamen Stöcken, die so furchtbar auf der Haut brannten, also lief ich und merkte, wie der Boden unter meinen Füssen sich ver-

änderte. Er war jetzt glatt, aber nicht mehr ganz eben, vielmehr stieg er an. Dann wurde es wieder flach, und auch wieder dunkler. Ich gehörte zu den Ersten. Irgendwann stiessen wir auf eine Begrenzung, es ging nicht weiter, und doch kamen immer mehr, drängten von hinten hinein in dieses Gefängnis. Wir hatten keine Möglichkeit, weiter zurückzuweichen, und so wurde es enger und enger. Ich hörte ein Quietschen und es wurde mit einem Schlag stockdunkel.

Dann setzte wieder ein Geräusch ein. Es klang wie ein Brummen oder Rattern. Einfach alles hier war unheimlich. Mit der Zeit wurde ich hungrig, sehr hungrig. Es frass mich von innen heraus auf, verzehrte mich.

Aber noch viel schlimmer war der Durst, der Durst in Verbindung mit der fast unerträglichen Hitze. Einige brachen zusammen, wurden nur noch von der schieren Masse Anderer am Stehen gehalten. Hie und da hört man einzelne Hilferufe, Rufe die nie er-

hört wurden. Endlich halten wir. Es kann nicht schlimmer sein als das eben., denke ich mir. Ich bin erleichtert, endlich wieder meine Beine bewegen zu können. Die merkwürdigen Flügeltüren gehen auf und lassen Licht hinein. Sofort stürmen wir hinaus. Ich stand ganz hinten, so war ich eine der Letzten. Beim Verlassen dieses Ortes werfe ich einen Blick zurück. Gestalten liegen am verdreckten Boden, regungslos. Am Rand stehen einige von ihnen. Sie müssen das gesehen haben, wieso tun sie denn nichts? Frage ich mich. Im Gegenteil, zu meinem Entsetzen muss ich sehen wie sie die Reglosen herausziehen und am Rand aufeinanderstapeln. Ich wende mich schnell ab. Das kann unmöglich ein besserer Ort sein als der, von dem ich kam. Nachdem ich die erste Panik überwunden habe, sehe ich mich um, während ich immer weiterlaufe. Es ist

weiss hier, irgendwie grell. Alles scheint sauber und doch rieche ich etwas. Dieser Geruch ist mir ebenfalls fremd, und doch weiss ich instinktiv worum es sich handelt. Ich rieche Blut, sehr viel Blut sogar. Der Geruch ist so stark, dass in meinem Kopf alle Alarmglocken läuten. Mein erster Impuls ist die Flucht, aber ich kann nicht. Sie sind direkt hinter mir und bestrafen jeden Versuch meinerseits mit einem Hieb ihrer seltsamen Waffen. Ich bin auch so schon ein ganzes Stück hinter der Gruppe, und so treiben sie mich noch schneller voran. Vor mir höre ich Schreie. Dann werde ich in einen noch furchtflössenderen Raum getrieben. Er ist genau so weiss wie alles hier.

Ich sehe mich um, etwas hat sich plötzlich verändert, wieder kann ich es zuerst kaum einschätzen, doch dann wird es mir klar. In der Gruppe

vor mir ist alles still geworden. Da war keiner mehr der schrie, oder weinte und es gab auch keine Schritte mehr, denen ich hätte folgen können.

Ich komme tiefer in einen kleinen Raum hinein. Plötzlich geht hinter uns eine Türe zu und wir fahren nach unten. Ich habe Angst. Also schreie ich. Ich schreie um Hilfe, flehe. Doch niemand zeigt Erbarmen. Es fühlt sich an, als würde ich ersticken und ich ringe um Luft. Irgendwann wird es schwarz vor meinen Augen.

Ich habe keinen Namen. Ich habe keine Eltern, jedenfalls keine richtigen. Ich kenne keine angemessenen Worte für das, was mit mir geschieht. Und doch ist meine Geschichte keine Erfindung. Es passiert, genau in diesem Augenblick, in diesem Land. Und es gibt 100'000e von uns.

---

## «DIE WÜRDE DES SCHWEINS» - SONGTEXT VON REINHARD MEY

In einer engen Box war es,  
auf Beton und standesgemäss,  
dass sie die Glühbirne der Welt entdeckte.  
Sie war das Ferkel Nummer vier,  
drei and're lagen über ihr,  
so ein Gedränge, dass sie fast erstickte.  
Schon nach zwei Wochen Säugakkord  
kam jemand und nahm Mutter fort.  
Doch noch als die Erinnerung schon verblasst war,  
fiel'n manchmal dem jungen Schwein  
der Mutter Worte wieder ein:  
Die Würde des Schweins ist unantastbar,  
hmmmmmmm, die Würde des Schweins ist unantastbar.

Der Kerker wurde ihr zu Haus,  
an einem Fleck tagein tagaus,  
und immer im eigenen Dreck rumsitzen.  
Die feine Nase, der Gestank,  
sie wurde traurig, wurde krank,  
und als sie sehr krank wurde, gab es Spritzen.  
Sie wurd' zum Decken kommandiert,  
das hat sie niemals akzeptiert,  
dass Schweinesein nur Ferkelzucht und Mast war.  
Und wenn man ihren Willen brach,  
dachte sie dran, wie Mutter sprach:  
Die Würde des Schweins ist unantastbar,  
hmmmmmmm, die Würde des Schweins ist unantastbar.

Dann fuhr der Viehtransporter vor,  
und packte sie an Schwanz und Ohr,

zusammen mit ihren Leidensgenossen.  
Die zitterten und quiekten bang,  
und fuhr'n und standen stundenlang,  
viel enger noch als üblich eingeschlossen.  
Das Schwein ist schlau, so ahnt es schon,  
die tragische Situation,  
sie wusste, dass dies ihre letzte Rast war.  
Sie hat den Schlachthof gleich erkannt,  
und sie ging ohne Widerstand.  
Die Würde des Schweins ist unantastbar,  
hmmmmmmm, die Würde des Schweins ist unantastbar.

Sie hat den Himmel nie geseh'n,  
durft' nie auf einer Weide steh'n,  
hat nie auf trock'nem, frischem Stroh gegessen.  
Sie hat sich nie im Schlamm gesuhlt,  
freudig gepaart, und eingepoolt,  
wie könnt ich dies' Häufchen Elend essen.  
Die Speisekarte in der Hand,  
seh' ich ueber den Tellerrand,  
und kann die Bilder wohl nie mehr vergessen.  
Ich möchte nicht, Du armes Schwein,  
an Deinem Leid mit schuldig sein,  
weil ich in diesem Restaurant zu Gast war.  
Und ich bestell von nun an wohl  
den überback'nen Blumenkohl\*.  
Die Würde des Schweins ist unantastbar,  
die Würde des Schweins ist unantastbar.

\* vegan natürlich (Anm. d. Red.)

# Warum Politiker oft falsche Entscheidungen treffen und warum das Tierschutzgesetz toter Buchstabe bleibt

## Die Psychologie gibt Auskunft

von Dr Erwin Kessler, Präsident VgT.ch

Der deutsche Psychologieprofessor Deitrich Dörner stellt bei vielen Politikern fest: Sie wehren ab, was nicht in ihr Weltbild passt. Die Folge: törichte und deshalb gefährliche Entscheidungen.

Dörner nennt folgendes Beispiel für diese Wahrnehmungsabwehr, dh eine psychische Sperre gegen Informationen, die eine Meinung oder Entscheidung in Zweifel ziehen könnte. Ein hoher Politiker reagierte auf Einwände, die sein Konzept in Zweifel zogen so: Er verbat sich Einwände, wies sie pauschal ab, weil er sie nicht als legitime Beiträge zum politischen Diskurs ansah, sondern als Angriffe gegen sein Amt und seine Person.



**“Die Bürger werden eines Tages nicht nur die Worte und Taten der Politiker zu bereuen haben, sondern auch das furchtbare Schweigen der Mehrheit”  
(Bertolt Brecht)**

Meistens tritt Wahrnehmungsabwehr zusammen mit einem verwandten Phänomen auf, das in der Psychologie mit dem Fachbegriff «konfirmatorische Kognition» bezeichnet wird: Einschränkung von Gedanken und Wahrnehmungen auf solche, die eine einmal gefasste Auffassung bestätigen. Die Betroffenen weigern sich, Informationen wahrzunehmen, die ihr Weltbild infrage stellen würden. Sie tun das nicht aus Selbstgefälligkeit,

sondern aus Angst. Wenn ihr Weltbild ins Wanken gerät, wanken sie selber. Aus der Angst heraus entsteht dann eine Sperre, ein gegebenes Problem angemessen zu analysieren, also Informationen zu sammeln, zur Kenntnis zu nehmen und vorurteilslos darüber nachzudenken.

Viel bequemer ist es einfach zu sagen: «Das haben wir immer so gemacht. Andere machen das auch so.» Überhaupt orientieren sich die Massenmenschen daran, was andere, die Mehrheit, tun. Sie fühlen sich am sichersten, wenn sie mit der Herde mitlaufen - ein biologischer Urinstinkt.

Auf diese Phänomene stossen wir täglich bei unserer tierschützerischen Öffentlichkeitsarbeit: Die

meisten Fleisch-, Milch- und Eier-Esser wollen nicht wissen, was sie damit anrichten. Und ihr Verhalten scheint ihnen ok, da sie sich damit bei der Mehrheit fühlen. Massgebend ist für sie, was die Mehrheit tut und denkt - das ist ja auch der tiefsitzende

Kern unserer demokratischen Tradition. Und somit muss letztlich auch richtig sein, was die von einer Mehrheit gewählten Politiker tun und sagen, zum Beispiel dass Tierfabriken und Tierversuche unverzichtbar seien zum Wohl der Menschen. In früheren, historischen Zeiten ermöglichte dieses massenpsychologische Phänomen immer wieder Massenverbrechen, staatlich erlaubt oder gar gefördert, wie heute den Holocaust an

den Nutztieren.

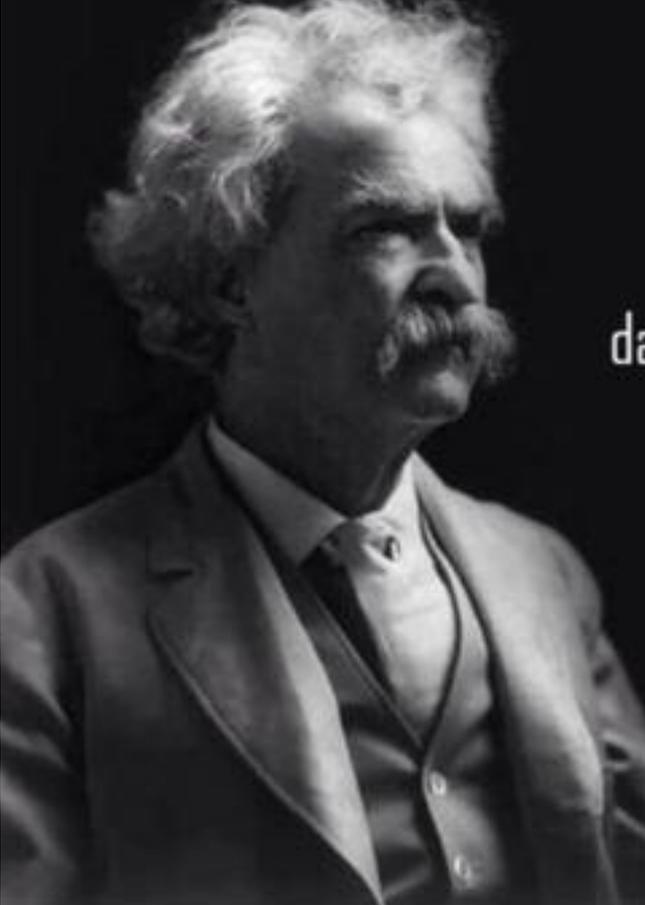
Solche Fehlentwicklungen entarten dann schliesslich derart, dass Wahrnehmungsabwehr nicht mehr funktioniert und immer mehr Menschen erwachen und beginnen, auf die bislang ignorierten, verhöhnten und verfolgten Kritiker zu hören als Retter aus der Not. So ging es in neuester Zeit lange und zum Teil heute noch den Warnern vor der globalen Umweltzerstörung und uns Tierschüt-



Zufällig gesehene Autobeschriftung :-)

zern, die das Massenverbrechen an den «Nutz»tieren anprangern und unablässig versuchen, darüber aufzuklären. In früheren Zeiten erlebten das Gleiche Menschen, die ihre Stimme gegen die Sklaverei oder Rassismus erhoben. Tragisch, dass aus der Geschichte fast nichts gelernt wird und ähnliche Erscheinungen nicht als solche erkannt werden, wenn sie äusserlich anders daher kommen, weil es um andere Opfer geht.

«Bitte senden Sie mir Ihre Zeitschrift nicht mehr. Wenn man diese Bilder gesehen hat, kann man wochenlang nicht mehr schlafen.» Solche und ähnliche Zuschriften erhalten wir immer wieder - auch von Menschen, die noch keineswegs vegan sind und sich am Elend, das die Bilder doku-



„Es ist leichter,  
Menschen zum Narren zu halten,  
als sie davon zu überzeugen,  
dass sie zum Narren gehalten werden.“

Mark Twain

Dieser Satz gilt besonders für diejenigen, die immer noch - entgegen aller wissenschaftlichen Studien - den Lügen glauben, dass Fleisch, Milchprodukte, Fisch und Eier gesund seien und zu einer "ausgewogenen Ernährung" gehörten.

mentieren, beteiligen. Man will die schreckliche Realität nicht sehen. Wahrnehmungsabwehr. Auch von den sonst gierig nach Skandalchen jagenden Medien und den sich besonders kritisch und mutig gebenden Konsumenten- und Politikermagazinen wie Beobachter, K-Tipp, Saldo, Kassensturz, Rundschau, Weltwoche etc. Gut, der Kassensturz deckt manchmal einzelne Missstände auf, aber das Massenelend der Nutztiere im vollen, flächendeckenden Ausmass - vom VgT seit Jahrzehnten laufend mit authentischen, neuen Aufnahmen aus der Schweiz dokumentiert - wird sorgfältig und systematisch verschwiegen. Für die Zuschauer nicht zumutbar. Wohl auch ganz persönliche Wahrnehmungsabwehr der Fernseh- und Kassensturzmacher, welche sich selber an diesem Massenverbrechen beteiligen und Veganismus «extrem» finden. Wie immer bezeichnen Menschen, die Ihre Mittäterschaft verdrängen müssen, nicht die himmelschreienden Zustände extrem, sondern diejenigen, welche diese aufdecken und bekämpfen.

Und anstatt sich Gedanken über die Ursachen der zunehmenden tödlichen und kost-

"I am not a right extremist, I am extremely right! Die Zustände sind extrem, nicht ich.»  
Erwin Kessler

spieligen Zivilisationskrankheiten machen zu müssen, können sich die Politiker mit Wahrnehmungsabwehr wieder ganz darauf konzentrieren, die «explodierenden Gesundheitskosten» dadurch in den «Griff» zu bekommen, dass diese anstelle einer Ursachenbekämpfung einfach verlagert werden - vom Bund zu den Kantonen, vom Patienten zum Steuerzahler oder umgekehrt etc, endlos im Kreis herum, jedoch letztlich direkt oder indirekt immer auf den Steuerzahler und die staatlich zwangsversicherten Bürger. Derweil subventioniert der Bund die Fleischwerbung jährlich mit Millionenbeträgen.



Schlechte Menschen erkennt man an ihren guten Ausreden.

(Marie von Ebner-Eschenbach)

gutezitate.com

**Ich hasse es, wenn Veganer versuchen, mir ihre Ernährung aufzuzwingen. Die Fleischindustrie mit ihrer Werbung im Fernsehen, Internet, Radio und Zeitungen, ihren Prospekten, Flyern und Gutscheinen, Werbetafeln auf Straßen, in öffentlichen Verkehrsmitteln und Gebäuden, an Ampeln und Bushaltestellen versucht mich ja auch nicht vom Fleischessen zu überzeugen!**

# DIE GLÜCKLICHE TIERFAMILIE DER VILLA KUHNTERBUNT

VON BEA GUTZWILLER, LEITERIN DES LEBENSHOFES VILLA KUHNTERBUNT UND BESITZERIN VON ODYSSEE

Darf ich mich vorstellen? Ich bin Odyssee, eine 8 Jahre alte Jersey-Kuh und wie viele Leser vielleicht schon wissen Patentier vom VgT.

Vor zwei Jahren wurde dank mir und meinem Schicksal die Villa Kuhnterbunt, ein Lebenshof für Rinder, gegründet.

Nach dem ersten, sehr turbulenten Jahr verlief das zweite etwas ruhiger und wir hatten Zeit, zu einer familiär-kuhnterbunten Herde zusammenzuwachsen. Der Winter war durch die lange Weidesaison im letzten Jahr relativ kurz und auch kurzweilig - kamen doch immer wieder viele nette Besucher mit Leckerlis und streichelnden Händen vorbei, es gab Kurse, Anlässe und Patentreffen.

Die erste grosse Überraschung des Jahres kam nach Ostern - 11 Lämmer erblickten das Licht der Welt und brachten ordentlich Leben in den Stall: ungeplant aber natürlich herzlich willkommen! Es folgten weitere Glückspilze, die bei uns einziehen durften: 2 Ponies namens Johann und Oerly, die Schafe Anna, Klara und Mogli und die Rinder Maloja, Penny, Aramis, Ben, Surabhi, Samira, Pippi Langstrumpf, Herr Nilson, Tüpfli, Viola und Mangosie - alle dürfen bei uns ein Leben jenseits menschlicher Nutzungsansprüche führen und in Frieden und Würde alt werden.

Bald begann die Weidesaison, endlich wieder Gras unter den Klauen, frischer Wind um die Ohren und Tag und Nacht freier Zugang zu den grossen Weiden mit den herrlichen Apfelbäumen - was wünscht sich eine Kuh mehr?

Während wir das süsse Nichtstun geniessen konnten, wurde auf dem Hof und im Stall viel gearbeitet, umgebaut und neuer Platz für den nächsten Winter geschaffen. 50 Rinder, 34 Schafe, 2 Ponies, 12 Katzen und eine bunte Hühnerschar brauchen viel Platz - so gross und vielfältig ist die kuhnterbunte Familie geworden!

Damit wir Bewohner der Villa Kuhnterbunt so ein glückliches Leben führen können, sind wir auf Spenden und Patenschaften angewiesen.





**Vielleicht wäre eine Patenschaft für mich oder einen der anderen Bewohner der Villa Kuhnterbunt ein schönes Weihnachtsgeschenk für einen Tierfreund?**

Für alle, die uns gerne kennenlernen möchten, besteht alle zwei Monate am letzten Samstag im Monat von 13:00 - 15:00 die Möglichkeit, uns zu besuchen. Wir freuen uns immer sehr über neue Gesichter! Die genauen Daten und weitere Infos dazu, wie man uns unterstützen kann, finden Sie auf [www.villakuhnterbunt.ch](http://www.villakuhnterbunt.ch)



Ich wünsche allen eine besinnliche Adventszeit, friedliche Weihnachten für Mensch und Tier und einen guten Start in ein glückliches, gesundes und zufriedenes neues Jahr.

Herzlich, Eure Odyssee

# Fleisch so schädlich wie Rauchen oder Unkrautvertilgungsmittel

von Sonja Tonelli, VgT.ch

Nie so oft liest man so viele Tipps zum Abnehmen wie nach Weihnachten und Neujahr. Spätestens wenn die Hose kneift und die Waage ein paar Kilo mehr zeigt, werden sich viele Menschen bewusst, dass sie über die Festtage zuviel gegessen haben. Doch oftmals ist es nicht einmal die Menge der Lebensmittel, welche zum Unwohl sein führen, sondern vor allem was man zu sich genommen hat.

«In den zehn letzten Dezembertagen verkaufen wir etwa so viel Fleisch wie normalerweise in einem ganzen Monat», wird ein Metzger in einem Artikel der Berner Zeitung zitiert, in dem es um die Fleischnachfrage kurz vor den Festtagen ging. Für viele hat das Fondue-Chinoise, der Rollschinken oder das Rindsfilet über die Festtage geradezu Tradition. Dass für diesen kurzen Genuss ein Tier leiden und sterben musste, blenden die meisten Menschen einfach aus. Ebenso die gesundheitlichen Folgen, welcher der häufige Fleischkonsum mit sich bringt.

Denn seit die Internationale Krebsforschungsagentur (IARC), welche unter der Schirmherrschaft der WHO steht, **verarbeitetes Fleisch der Kategorie 1 der krebserregenden Stoffe zugeordnet hat, kann wohl niemand mehr behaupten, dass Salami, Schinken oder Würste gesund seien. In derselben Kategorie 1 der krebserregenden Stoffe stehen bspw auch Tabakrauch, Asbest, Plutonium oder Röntgenstrahlen. Doch auch unverarbeitetes rotes Fleisch schnitt bei den Experten nicht wirklich gut ab. Sie wiesen es als «möglicherweise krebserregend» der Kategorie 2a zu, in welcher auch Unkrautvernichtungsmittel, Kaminrauch oder Formaldehyd stehen.** Nicht gerade appetitfördernd oder?

Trotz dieser Warnungen isst die Schweizer Bevölkerung nicht nur über die Festtage sondern auch das ganze Jahr hindurch viel Fleisch. 51,35 kg pro Kopf waren es im Jahr 2015 durchschnittlich, wobei Schweinefleisch fast die Hälfte des gesamten Fleischkonsums ausmachte. Und dies, obwohl das Fleisch dieser lebenswerten Tiere vom gesundheitlichen Aspekt her einen besonders schlechten Ruf hat. Und dies völlig zu

Recht, wenn man die Fakten einmal genauer betrachtet. Eine Untersuchung der amerikanischen Verbraucherzeitschrift Consumer Reports ergab, dass 69 Prozent aller Proben von rohem Schweinefleisch stark mit Mikroorganismen belastet waren, die Fieber und Bauchschmerzen verursachen und potenziell eine tödliche Infektion auslösen können.

Die USA ist weit weg und hier in der Schweiz ist alles besser, werden nun viele denken. Doch dem ist nicht so, denn auch hierzulande gilt Schweinefleisch als besonders ungesund. Grund dafür ist das Verdauungssystem der Schweine. Im Gegensatz zu Rindern, Schafen usw. sind Schweine Allesfresser und haben eine dementsprechende Verdauung. Sie verstoffwechseln das Futter sehr schnell durch einen einzigen Magen und der gesamte Verdauungs-Prozess dauert nur wenige Stunden. Durch das Futter aufgenommene schädliche Mikroorganismen und Schadstoffe, können nicht wie beispielsweise bei Wiederkäuern über die Verdauung abgebaut und wieder ausgeschieden werden, sondern werden in den Fettzellen und Organen abgelagert. Zudem können Schweine nicht schwitzen, was ebenfalls zur Entgiftung des Körpers beitragen würde. Das sind die Gründe, warum Schweinefleisch allgemein höher mit schädlichen Mikroorganismen und Toxinen belastet ist als anderes Fleisch.

Doch es gibt noch weitere Gründe, warum man gut daran tut, auf Schweinefleisch zu verzichten. Hier ein Auszug aus dem Buch «Bioenergietherapie: Die bioenergetische Ganzheitsmedizin» (Keymer/Schmedtmann/Reinhol): *«Schweinefleisch enthält ein Eiweiss, das aufgrund seiner Struktur eine hohe Verwesungsrate hat. Es geht sehr schnell in Fäulnis über. Die dabei entstehenden Fäulnisprodukte belasten Darm, Lymphe, Blut und Ausscheidungsorgane erheblich. Die Eiweissstruktur des Schweinefleisches ist derjenigen des menschlichen Fleisches ähnlich. Dadurch wird es bei der Verdauung vom Abwehrsystem nicht als*

*Fremdkörper erkannt, sondern kann leicht durch die Darmwand ins Lymphsystem und ins Blut gelangen, mitsamt seinen Eiweissfäulnisprodukten und Toxinen. Schweinefleisch hat eine negative Wirkung auf das Bindegewebe (Aufquellen infolge schwefelhaltiger Verbindungen). Schleimsubstanzen des Schweinefleisches werden in Sehnen, Bändern und Knorpeln eingelagert. Dadurch entstehen typische Erkrankungen wie Rheuma, Arthritis, Arthrose, Bandscheibenschäden.»*

Wer dies verstanden hat und wem seine Gesundheit wichtig ist, wird künftig sicher kein Schweinefleisch mehr essen wollen.

Doch es gibt auch immer mehr Menschen, welche nicht nur an Weihnachten sondern auch das ganze Jahr hindurch auf Fleisch und sonstige tierische Produkte verzichten, weil sie nicht möchten, dass ein Tier für ihren Genuss leiden muss. Denn ob Rind-, Hühner- oder Schweinefleisch, Milch oder Eier, hinter all diesen Produkten stehen empfindsame Tiere, welche für den Konsum der Menschen ausgebeutet werden. Und dabei wünschten sie sich eigentlich nur eines - genau so glücklich leben zu können wie wir.

Vielleicht verzichten auch Sie zugunsten der Tiere diese Weihnachten auf Fleisch? Probieren Sie doch einmal das Festtagsmenü auf der nächsten Seite aus. Sie werden sehen dass Genuss auch ohne tierische Produkte möglich ist und Sie tun gleichzeitig etwas Gutes für Ihre Gesundheit.

Iss mich nicht - mir und deiner Gesundheit zuliebe!



# EIN TIERLEIDFREIES FESTTAGSMENÜ

VON GINA KLEINGUTTI, VGT.CH

Alle Jahre wieder... Weihnachten steht vor der Tür, und man fragt sich, was man bei diesem festlichen Anlass kochen könnte. Wie wäre es denn mal mit einem feinen veganen Menü?

Ich habe hier ein paar Rezepte zusammengestellt und möchte Ihnen damit zeigen, wie lecker vegane Weihnachten sein kann: Linsenbraten mit Bratensauce, Kartoffelstock, Blaukraut und Maroni.

Das Menü fordert einige Zeit, da hier alles selbstgemacht wird. Aus diesem Grund habe ich für Sie am Schluss auch ein paar Produktvorschläge, falls Sie keine Lust oder zu wenig Zeit zum Kochen haben.



## Linsenbraten

### Zutaten:

600 g gekochte Linsen (ganz weich kochen)  
3 EL gemahlene Leinsamen  
9 EL Wasser  
3 zerdrückte Knoblauchzehen  
2 bis 3 Zwiebel, gewürfelt  
2 Karotten, geraspelt  
1 grosser Apfel, geraspelt  
50 g getrocknete Tomaten, kleingeschnitten  
200 g Paniermehl  
1 TL Thymian  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Eine Stunde vor der Zubereitung die Linsen weich kochen. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Als Bindemittel werden zuerst die Leinsamen mit dem Wasser vermengt und zum Quellen kurz stehen gelassen. Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch leicht an-

braten und anschliessend die Karotten, den Apfel und die Tomatenstücke hinzufügen und für fünf Minuten dünsten lassen. In einer grossen Schüssel die Linsen und alle restlichen Zutaten gut vermischen. Den Teig anschliessend mit den Gewürzen abschmecken. Eine Kastenform mit Öl einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Mischung fest in die Form drücken und 50 bis 60 Minuten in das vorgeheizte Backofen geben. Den Linsenbraten etwas auskühlen lassen und vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers aus der Kastenform heben. Nochmals kurz auf einem Teller auskühlen lassen, bevor er angeschnitten und serviert wird – das ist wichtig, denn sonst werden die Scheiben nicht eben!

## Kartoffelstock

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
2.5 dl Pflanzendrink  
30 g vegane Margarine  
Salz und Muskat

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in gleich grosse Stücke schneiden und weich kochen. Kochwasser vollständig abgiessen. Kartoffeln zurück in den Topf geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Pflanzendrink und Margarine dazu geben und weiter rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

## Blaukraut und Maroni

### Zutaten für 4 Portionen:

1 grosse Zwiebel, in feine Streifen geschnitten  
800 g Rotkohl (Blaukraut), gerüstet und in feine Streifen geschnitten  
2 grosse Äpfel, geschält, entkernt, geviertelt und in feine Scheiben geschnitten  
200 g Maronen, geschält, gefroren  
2 EL Preiselbeer-Marmelade  
2 EL Zucker  
170 ml Rotwein  
330 ml Bouillon  
Pfeffer, Zimt, Salz

### Zubereitung:

Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebeln begeben und kurz andünsten. Blaukraut begeben und kräftig weiter dünsten. Etwas salzen, so dass es Wasser ziehen kann.

Apfelscheiben begeben und kräftig weiter kochen lassen. Preiselbeer-Marmelade und Zucker begeben und gut durchmischen. Danach mit dem Rotwein ablöschen. Kurz einkochen lassen und mit der Bouillon aufgiessen. Das Kraut auf schwacher Hitze weich kochen. Nach und

nach etwas Wasser zugeben. Währenddessen die gefrorenen Maroni etwa 10-15 Minuten garkochen. Blaukraut und Maroni zusammen servieren.

## Bratensauce

### Zutaten für ca. 1 Liter:

2 Zwiebeln  
1 Lauchstange  
100 g Knollensellerie  
1 EL Tomatenmark  
3 EL Mehl  
400 ml veganer Rotwein  
800 ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch und Knollensellerie säubern und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in einer beschichteten Pfanne anrösten. Lauch und Knollensellerie mitrösten bis das Gemüse eine dunkle Farbe bekommt. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Mehl bestäuben. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Den Rotwein einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne, ist und das Gemüse wieder anrösten. Mit dem Rest des Rotweins wiederum ablöschen und gleich wieder einreduzieren lassen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und Lorbeerblatt dazu geben.

Die Sauce etwa 30 Minuten kochen lassen. Sauce durch ein grobes Sieb passieren oder mit einem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Wenn es schnell gehen muss:

Veganes Kartoffelstock-Pulver trifft man in den Supermärkten selten an, meistens enthält es Milchpulver. Nicht so beim Bio-Kartoffelpüree von Spar, was nämlich ganz ohne tierische Zutaten auskommt.

Ebenfalls gibt es auch verschiedene vegane Bratensaucen, wie zum Beispiel die Braune Sauce von Morga.

Fertig-Rotkraut findet man ja überall, aber achten Sie bitte einfach auf die Zutatenliste, denn nicht jedes Fertig-Rotkraut ist vegan.

Verschiedene feine vegane Braten aus Seitan findet man bei Vegusto ([www.vegusto.ch](http://www.vegusto.ch))

Wie zum Beispiel das Vegi-Bratstück, gefüllt mit veganem Käse und Karotten.

Alle diese Produkte, feine Desserts und weitere Inspirationen findet man natürlich auch in den veganen Läden und Onlineshops.



## Winterlicher Zupfkuchen

Zutaten für eine Springform mit 18 cm Durchmesser.

Für eine Springform mit 24 cm Durchmesser die Angaben verdoppeln und Garzeit entsprechend anpassen!

### Für den Teig:

150 g Mehl  
1 geh. EL Zucker  
1 EL Kakao  
1 Prise Salz  
1/2 TL Lebkuchengewürz  
70 g vegane Margarine  
3 EL Pflanzendrink

### Für die Füllung:

60 g vegane Margarine, zimmerwarm  
100 g Zucker  
90 g gemahlene Mandeln  
60 g Stärke  
Mark von einer Vanilleschote  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Schale von einer halben Bio-Zitrone (unbehandelt)  
1 Prise Zimt  
1 Prise Backpulver  
500 g Sojajoghurt Natur



### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Kakao, Salz und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Margarine und Pflanzendrink zugeben und alles so lange kneten bis es sich gut zu einem Teig verbunden hat. Eine Springform einfetten und mit 3/4 des

Teiges auslegen. Dabei einen 3 cm hohen Rand bilden und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Rührschüssel Margarine und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Mandeln, Stärke, Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb, Zimt und Backpulver zugeben und mit einem Kochlöffel gut mischen. Dann den Joghurt esslöffelweise zugeben, damit nichts verklumpt, und dann glatt rühren.

Die Füllung auf den ausgelegten Teig geben. Den restlichen Teig zu Sternen ausstechen und auf den Kuchen legen.

Den Kuchen etwa 45 Minuten backen. Er ist fertig, wenn er golden glänzt. Sollte er zu früh dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken und weiterbacken. Mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.

Auch «Nutz»-Tiere wären im Winter gerne draussen im Schnee - aber nur sehr wenigen ist das vergönnt wie diesen Pferden. Die allermeisten leiden auch über Weihnachten weiter in engen Ställen. Bitte denken Sie daran bei der Auswahl Ihres Festtagsmenüs.



# VON CHRISTSTOLLEN BIS ZIMTSTERN

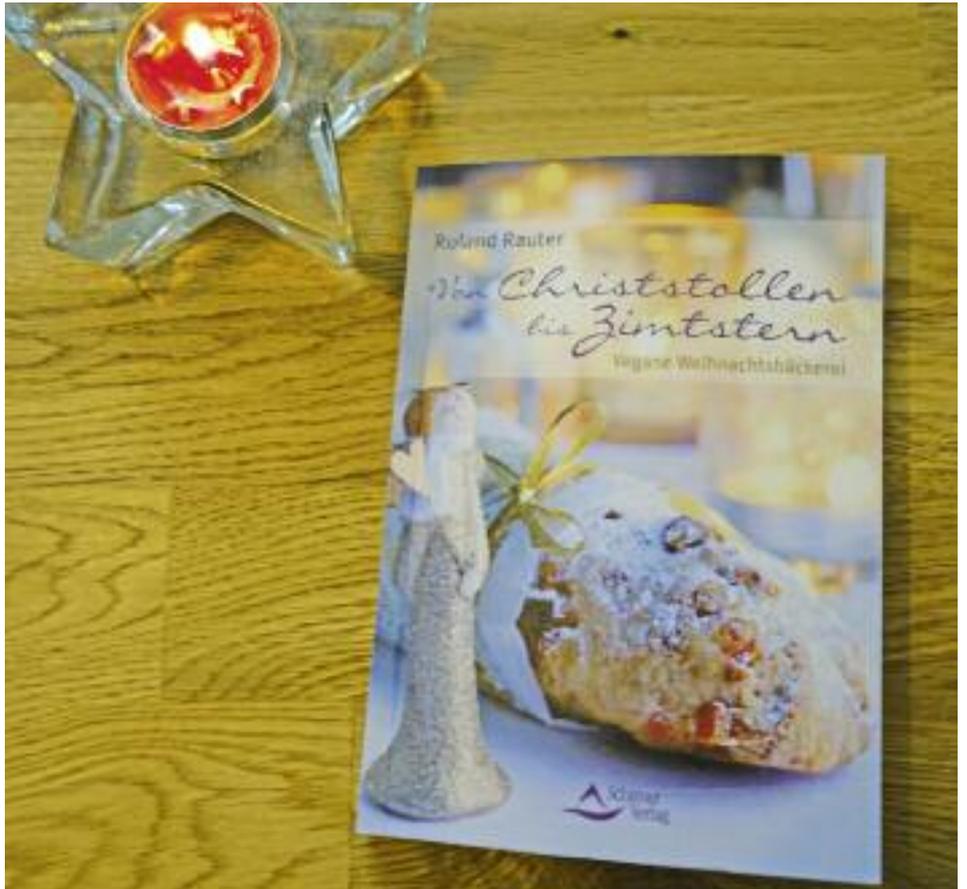
BUCHBESPRECHUNG VON GINA KLEINGUTTI, VGT.CH

Dieses kleine Rezeptbüchlein wurde von Roland Rauter geschrieben.

Der Österreicher ist gelernter Koch und seit einigen Jahren überzeugter Veganer. Als Bereichsleiter und Küchenchef hat er Jugendliche mit Hörbehinderung und Sonderförderbedarf im Bereich Küche ausgebildet. Mit seinen Büchern möchte er zeigen, wie genussvoll die vegane Ernährung ist.

Bevor es mit den Rezepten los geht, gibt Herr Rauter in seinem Büchlein noch ein paar Tipps, damit die Backwerke auch wirklich gelingen. Ebenfalls wird die Haltbarkeit der Backwaren angesprochen, und danach gibt es noch eine kleine Warenkunde.

Danach geht es zu den Rezepten. Es hat zu jedem Rezept ein Bild, was mir persönlich auch sehr wichtig ist. Das Büchlein enthält klassische sowie auch spezielle und österreichische Weihnachtsrezepte, wie zum Beispiel Vanillekipferl, Zimtsterne, Polo nero oder Husarenkräpferl. Nach den Backrezepten folgen zwei Rezeptseiten mit verschiedenen Glasuren, die für die Weihnachtsbäckerei gebraucht werden können. Am Schluss ist noch ein «Plätzchen-Register» enthalten, damit man weiss, auf welcher Seite das entsprechende Gebäck zu finden



ist.

«Von Christstollen bis Zimtstern» ist ein kleines, mit viel Liebe kreierte Büchlein, das sich sicher auch als ein kleines Weihnachtsgeschenk gut machen würde.

Es ist im Schweizer Buchhandel ab CHF 8.40 erhältlich.

## WUSCHEL-GESCHICHTEN EIN BUCH DAS KINDERHERZEN BERÜHRT

(R) Das Buch über die Erlebnisse des Bären «Wuschel» offeriert drei wunderschöne Geschichten, welche die Problematik der heutigen Mensch-Tier-Beziehung auf kindliche Art erläutert.

So möchte beispielsweise der grosse Bär «Wuschel» aus Mitleid mit dem Tier keinen Fisch mehr essen und wird vegan. In der nächsten Erzählung befreit er das Schwein «Rosa» aus der Mastanlage und es entwickelt sich eine tiefe Freundschaft zwischen den beiden. In der dritten Geschichte lernt «Wuschel», dass man als moderner Bär nicht in die Natur eingreifen sollte.

Die drei Geschichten sind in ihrer farbigen, ansprechenden Gestaltung einfach ein Muss für jedes Kinderbuchregal. Auf die Verbildlichung von Gewalt durch den Menschen an Tieren wurde verzichtet, sodass weder Blut noch brutale Szenen darin zu finden sind.

Autor Schlunz brachte sich selbst das Zeichnen und Malen bei und arbeitete bereits mit 18 Jahren als Grafiker. Seit 2002 lebt er vegan und so war es





naheliegender, dass auch für seine Tochter ein schönes Buch mit moralischer Wertvermittlung entstehen sollte.

Der GrünerSinn-Verlag macht den Namen zum Programm und achtet bei der Herausgabe von Büchern auf die Nachhaltigkeit – d.h. auf umweltfreundliche und ressourcenschonende Herstellung. Die Materialien sind frei von Schadstoffen, und für die Produktion wird mit erneuerbaren Energien sowie rein pflanzlichen Ölfarben gearbeitet.

Das Buch, über welches sich Ihre Kinder als Weihnachtsgeschenk bestimmt freuen würden, kann über [www.veganverlag.de](http://www.veganverlag.de) für 19.95 Euro oder auch im Buchhandel in der Schweiz bestellt werden.

## NATURKOSTBAR - EINE OASE FÜR GENUSS UND WOHLBEFINDEN

(R) Wohnen Sie in oder in der Nähe von Bern? Oder planen Sie demnächst einen Ausflug dorthin? Dann sollten Sie der *Naturkostbar* beim Berner Hauptbahnhof unbedingt einen Besuch abstatten. Am 8. August 2016 eröffnete die *Naturkostbar* diesen zweiten Standort im Zentrum «Welle7». Das Gesamtsortiment umfasst über 140 Produkte und wird auf einer Fläche von rund 100 m<sup>2</sup> angeboten. Darunter befinden sich besonders exklusive Highlights wie zum Beispiel rohe vegane Gourmet-Torten oder Camembert.

Nebst den vielen Take Away Möglichkeiten wird das Einkaufen im neuen *Naturkostbar*-Geschäft mit einem Erlebnis verbunden. So werden die Kakaobohnen vor den Augen der Kunden zur cremigen Couverture gemahlen und anschliessend mit einer Nussmilch frisch serviert. Zudem bieten sie Kochkurse in einer topmodernen Küche auf 240 m<sup>2</sup> an, bei deren Teilnahme ein

Zertifikat ausgehändigt wird. Wollten sie schon immer einmal Einblick erhalten in die Welt der «Rohköstler»? Dann besuchen sie doch einen oder gleich mehrere der sechs Kochkurse, darunter z.B.: «Inspirierende Rohkostwelt», «Fermentation und veganer Käse», oder «Rohkost-Torten für Feinschmecker». Alle Rezepte sind roh, vegan, gluten- und laktosefrei!

### Philosophie

*Naturkostbar* ist ein Unternehmen, welches sich auf die handgemachte Verarbeitung von Rohkost-Produkten spezialisiert hat. Die *Naturkostbar* bezieht ihre Rohstoffe zum grössten Teil direkt von Bauern, regional sowie international. Ein Qualitätsmerkmal der Firma, wie z.B. dass die Rohprodukte noch keimfähig sein müssen, zeichnet das Unternehmen besonders aus. Kaltgepresste Öle behalten alle Inhaltsstoffe der natürlichen und biologischen Rohstoffe und sind in Sachen Geschmack,

Geruch und Nährwert von bester Qualität. Zusätzlicher Vorteil: Bei Press-Temperaturen von 37 Grad bleiben alle erwünschten Enzyme, ungesättigte Fettsäuren, Vitamine und Spurenelemente erhalten. Ein vielfältiges Angebot von Aprikosen- und Kokos- bis hin zum schwarzen Sesam-Öl werden gesundheitsbewusste Kunden begeistern.

Neben den Qualitätsmerkmalen bei den Rohstoffen achtet die Firma auch auf energiepolitische Aspekte und Fair Trade. Die handgefertigte Produktion wurde nach Uetendorf verlegt, wo sich auch das Hauptlager der Rohstoffe befindet, was aus ökologischer Sicht ein weiterer Pluspunkt für die Firma ist!

*Naturkostbar* ist ein kompetenter Schweizer Produzent von veganen Gourmet-Rohkost-Lebensmitteln und steht für *direkt, biologisch, selbst hergestellt, rein pflanzlich ... natürlich!* Weitere Infos unter: [www.naturkostbar.ch](http://www.naturkostbar.ch)



# LEBENSHOF TANTE MARTHA - EIN ORT DES FRIEDENS FÜR MENSCH UND TIER

VON SONJA TONELLI, VGT.CH

Romont ist ein hübsches kleines Dorf im Berner Jura, welches auf einem Hügel 9 km nordöstlich von Biel liegt. Im Jahr 2015 hatte es gerade einmal um die 195 Einwohner. Doch Halt! Würde man die Tiere, welche in Romont leben, auch als Einwohner zählen, wäre die Zahl mindestens mehr als doppelt so hoch. Denn alleine auf dem Lebenshof «Tante Martha» wohnen um die 200 Tiere.

200 Tiere? Ja, Sie haben richtig gelesen! Angefangen hat alles ganz klein. Im Jahr 2013 zogen Irina und Darko Hauswirth mit ihren beiden Töchtern und einer Handvoll Tieren, welche sie aus prekären Verhältnissen übernommen hatten, auf eine ehemalige Hirschfarm in Romont. Sie stiessen per Zufall auf dieses damals verwahrloste 3 Hektaren umfassende Grundstück ohne zu ahnen, wie viel Arbeit dadurch auf sie zukommen würde. Auf der Farm waren noch die letzten 11 überlebenden Damhirsche, die Irina und Darko übernahmen, damit diese nicht auch noch dem Metzgersbeil zum Opfer fielen. Inspiriert und motiviert durch Schwester Theresia von der Tierenschutzstelle Felsentor gründeten sie den Lebenshof «Tante Martha», um

die bereits vorhandene Infrastruktur auch für die Unterbringung von weiteren Tieren, welche sich in einer Notsituation befanden, zu nutzen. Irina und Darko ist es wichtig, diesen Ort «Lebenshof» und nicht «Gnadenhof» zu nennen, weil letzterem ihrer Meinung nach ein negativer Beigeschmack anhaftet.

## **Tante Martha - Ein Sinnbild für familiären Zusammenhalt**

*Irina und Darko erzählen uns: «Da wir schon seit immer eine sehr tiefgründige Beziehung zu unseren tierischen Mitbewohner/Innen hatten und haben, hatten wir uns sinngebend für den Namen „Tante Martha“ entschieden: „Tante Martha“ war Irina's Gross tante – ihr Name steht sinnbildlich für bedingungslosen familiären Zusammenhalt und Unterstützung.»*

Diesen bedingungslosen familiären Zusammenhalt konnte ich spüren, als ich den Lebenshof «Tante Martha» besuchte. Irina und Darko und ihre beiden Töchter «halten» nicht einfach Tiere, sondern sie leben mit ihnen. Und dies buchstäblich und auf eine sehr berührende Art und Weise. In der schönen Wohnstube, wo wir bei unserem Besuch gastfreundlich

zum Essen eingeladen wurden, spazierten gemütlich Hühner zwischen Hunden und Katzen herum. Eigentlich leben die Hühner draussen, doch tagsüber suchen sie manchmal den Kontakt zu Menschen, was ihnen hier nicht verwehrt wird. Als ich zur Toilette ging, schaute mich im Bad eine grosse dicke Henne an, welche unter sich einige Küken wärmte und zufrieden gluckste. Was mich sehr erstaunt hat, ist die harmonische Atmosphäre zwischen den unterschiedlichen Tierarten und ihre Beziehung zu den Menschen. Selten habe ich so einen Frieden verspürt wie an diesem Ort.

Ich frage die beiden, wie es sein kann, dass bei «Tante Martha» Hühner, Katzen, Kaninchen, Hunde und viele andere Tiere frei herum spazieren, ohne dass etwas passiert. Wie ist so ein friedliches Miteinander möglich?

Die Antwort lautet: «Wir haben hier genug Platz. Und wir haben ein gutes Gespür, welche Tiere wir zu welchem Zeitpunkt gut zusammenführen können. Es braucht Mut und Gottvertrauen die Lebensgemeinschaft unter den Tieren so zu gestalten, dass es jedem einzelnen Wesen wohl sein kann. Strei-



tereien und Reibereien gibt es immer, diese sind auch nötig, damit wir dann wieder zusammen weitergehen können.»

Auf den Stellenwert der Tiere in ihrem Leben angesprochen, lassen Irina und Darko uns wissen: *«Wir bilden alle zusammen eine Lebensgemeinschaft. Die Tiere sind unsere Freunde, und wir betrachten sie nicht als Objekte oder Sachen. Wir haben eine tiefe spirituelle Verbundenheit zueinander.»*

Auf die Frage, wie viele Tierarten auf dem Lebenshof «Tante Martha» wohnen, haben Irina und Darko geantwortet: *«Zur Zeit 2 Ochsen, 2 Pferde, 4 Alpakas, 5 Ziegen, 12 Schafe, 9 Damhirsche, 1 Schwein, 10 Truten, ca. 60 Hühner, 2 Enten, ca. 70 Tauben, 2 Hasen, 4 Meerschweinchen, 6 Hunde, 8 zahme Katzen, ca. 10 Wildkatzen, ca. 30'000 Bienen, viele Wildvögel, Eichhörnchen, Igel, Füchse, Dachse, Frösche, Molche, Fledermäuse und im Sommer eine Menge Fliegen.»* Das ist typisch für den Geist von «Tante Martha», hier wird zwischen den Tieren keinen Unterschied gemacht. Sie alle sind für die Familie Hauswirth Lebewesen, welche einen respektvollen Umgang verdienen.

Immer wieder wird der Lebenshof Tante Martha angefragt, ob er Tiere aufnehmen könnte. Tiere werden ihnen vermittelt von anderen Lebenshöfen, von Tierärzten, Veterinärämtern, Privaten, aus unterschiedlichen Notsituationen wie z.B. Tierversuchen, schlechter Haltung, Nichtabholung vom Ferienplatz, Beschlagnahmungen etc. Irina und Darko erzäh-

Auch für die Kleinsten wird auf dem Lebenshof gesorgt. Dieses Küken hat keine Mama und wurde von Irina liebevoll aufgezogen. Damit es schön warm hatte, trug sie es oft stundenlang dicht an ihrem Körper unter der Jacke herum.



Auf dem Lebenshof Tante Martha begegnen sich die verschiedensten Tiere freundlich und leben in Frieden zusammen.

*len: «Zusätzlich vermittelten wir ebenfalls unzählige Tiere aus Notsituationen an gute bzw seriöse Plätze. Unterdessen kennen wir unsere Grenzen – wir können uns leider nicht jeder Notsituation annehmen, da sonst die bestehende Konstellation aus den Fugen geraten könnte.»*

#### **Ein Leben für die Tiere**

Tiere zu betreuen gibt viel Arbeit. Und dies nicht nur bei schönem Wetter. Ausserdem braucht es eine Menge Geld, um all den Tieren ein schönes Zuhause bieten zu können. Der Lebenshof «Tante Martha» wird noch zu einem grossen Teil von Irina und Darko selbst finanziert und ist deshalb für sie sowie auch für ihre Töchter mit viel persönlichem Verzicht

verbunden. In unserer konsumorientierten Welt keine Selbstverständlichkeit! Dennoch machen Irina und Darko auf mich einen sehr zufriedenen und glücklichen Eindruck. Auch ihren beiden Töchtern geht es sehr gut damit.

Ich wollte von Darko und Irina wissen, woher sie die Motivation für die viele Arbeit und ein bescheidenes Leben nehmen und bekam folgende schöne Antwort: *«Wir schaffen einen Mikrokosmos, worin verschiedenste Lebewesen miteinander in Symbiose leben. Jedes Lebewesen hat seinen eigenen Charakter und seine eigene Geschichte und das Recht, nicht jemandem bis in den Tod dienen zu müssen. Die Liebe und Dankbarkeit, welche wir von unseren tierischen Mitbewohner/Innen tagtäglich erhalten, motivieren uns weiter zu machen, sowohl bei Sonnenschein wie auch in stürmischen Zeiten. Zudem versteht sich Tante Martha nicht nur als Lebens-, sondern auch als Begegnungshof. Tante Martha verbindet Tierschutz mit Sozialem und Kultur: Es tut immer wieder gut zu erleben, wenn unsere tierischen Mitbewohner/Innen mit ihren individuellen Geschichten auf mannigfache Art und Weise in Kontakt kommen mit verschiedensten Menschen (z.B. Schulreisen, Teambuildingstage, Ausflüge etc.) und den daraus resultierenden Interaktionen. Diese Gegebenheiten fördern sehr oft Verständnis, Empathie und teilweise auch eine Veränderung der zukünftigen Handlungsweisen der involvierten Individuen.»*

Doch «Tante Martha» tut noch mehr. Immer wieder gehen Irina und Darko

auf die Gasse und unterstützen auch Tiere von sogenannten «Randständigen» mit Futter, Vermittlung von medizinischer Unterstützung und einem offenen Ohr. Das Futter und Material für dieses Gassenprojekt wird ihnen von der Susy Utzinger Stiftung zur Verfügung gestellt. Irina und Darko fügen an: *«Die aus all diesen kreativen Handlungen erzeugte positive Energie tut uns und allen Beteiligten gut.»*

### Ein Tag bei Tante Martha

Mich nimmt Wunder, was so ein Arbeitstag bei «Tante Martha» beinhaltet. Folgendes haben Irina und Darko aufgezählt: *«Füttern, misten, pflegen, betreuen, putzen, haushalten, kochen, einkaufen, verwalten, kommunizieren bzw. netzwerken, streicheln, verarzten, bauchpinseln, aus Fehlern lernen, vermitteln, sich erfreuen an diversem Goodwill und positiven Gegebenheiten, sich wehren gegen diverse Unfreundlichkeiten und Unverständnis - zudem fallen Arbeiten in den Bereichen Infrastruktur, Gerätschaften und Unvorhergesehenem an. Sehr wahrscheinlich haben wir auch irgendetwas vergessen, hier aufzuzählen.»*

Das tönt wirklich nach einer ganzen Menge und es wundert mich nicht, dass der Tag bei Hauwirths morgens um 6 Uhr beginnt und etwa um 1 Uhr ebenfalls am Morgen wieder endet. Zwischendrin gibt es die eine oder andere kurze Ruhephase. Darko hat nebenbei noch einen 100% Job. Ich frage die beiden, wie sie das alles unter einen Hut bringen: *«Wir haben eine Handvoll liebe Freunde, welche uns ab und zu und spontan bei den täglichen Arbeiten, Notfällen und Veranstaltungen helfen. Zudem gibt es*



Diese Hirschkuh hatte Glück. Statt wie ihre Artgenossen geschlachtet zu werden, darf sie ihren Lebensabend bei «Tante Martha» verbringen. Sie ist schon stolze 17 Jahre alt, was man ihr aber nur an ihrem zerzausten Fell anmerkt. Es geht ihr noch immer sehr gut.



Riesige Weiden tragen zu einem glücklichen Leben der Tiere bei.

*immer wieder Helfertage, an welchen uns auch andere zukommende Mitmenschen tatkräftig unterstützen. Für diese Hilfsleistungen sind wir sehr dankbar.»*

### Jedes Tier ein Individuum mit einer Geschichte

Irina und Darko steht jedes einzelne Tier sehr nahe und jedes Tier hat eine eigene erzählbare Geschichte. Wer sich für die Geschichte eines der Tiere vom Lebenshof Tante Martha interessiert, darf sich bei den beiden danach erkundigen. Es gibt auch immer wieder ganz besonders berührende Erlebnisse. Eine davon erzählen sie uns, es ist die Geschichte von Ares:

*«Ares war ein über zehnjähriger Hund, welcher über eine Deutsche Tierschutzorganisation einem randständigen Mann aus einer spanischen Tötungsstation vermittelt wurde. Kaum war Ares in der Schweiz angekommen, erkrankte der Mann an einer unheilbaren Krankheit. Über wenige Monate begleitete Ares diesen Mann bedingungslos im Sterbebett bis wenige Stunden vor seinem Tod. Der Mann wurde gegen seinen Willen und in Sorge um Ares' Zukunft in ein Sterbehospiz gebracht. Ares verweilte*

*in dieser Zeit zuhause auf dem Bett des Mannes und wollte dieses nicht mehr verlassen. Da der Mann keine Angehörigen und Freunde mehr hatte, kümmerte sich eine Nachbarin um Ares. Von einer Stunde auf die andere musste sie den Hund platzieren oder einschlafen lassen. Verzweifelt fragte sie Tante Martha um Hilfe an. Da per sofort gehandelt werden musste, nahm Tante Martha Ares auf, um ihn dann weiter vermitteln zu können, was nicht der gängigen Praxis entspricht, da Tante Martha sich nicht als Transitort versteht, sondern Tiere direkt vermittelt. Drei Stunden nach dem Telefonat kam Ares in Romont an. Auf die Minute genau, als Ares ankam, starb der Mann im Hospiz. Tante Martha kümmerte sich um den sehr traurigen Hund und bemerkte dabei, was für ein lebenswürdiges und bedingungsloses Wesen Ares hat. Zudem hatte er sich sofort in das bestehende Hunderudel und in die gesamte Tiergemeinschaft integriert, ohne dass es zu irgendwelchen Komplikationen kam. Ausserdem bemerkten wir schnell, dass Ares nicht gesund war. Aus diesen Gründen entschieden wir uns, Ares bei uns zu behalten. Nach der ersten tierärztlichen Untersuchung wurde uns eröffnet, dass Ares nur noch 2-3 Wochen zu leben hätte. Seine Nieren funktionierten fast gar nicht mehr. Sein Zahnfleisch und seine Zähne schmerzten ihn sehr. Obwohl uns davor abgeraten wurde, Ares in seinem Zustand in Narkose zu versetzen, um ihm die Zähne behandeln zu lassen, hatten wir uns entschieden, diesen Eingriff trotzdem ausführen zu lassen. Nach erfolgreicher Behand-*



Trotz der vielen Arbeit nehmen sich Irina und Darko immer Zeit, den Tieren genügend Zuwendung zu schenken.

*lung lebte Ares wieder auf – aus den prognostizierten 2-3 Wochen wurden dann noch mehrere glückliche Monate, in denen Ares viel Liebe erfahren durfte.»*

Wie vorher bereits erwähnt, finanzieren Irina und Darko zur Zeit den Lebenshof «Tante Martha» noch weitgehendst selbst. Momentan erhalten sie erst einzelne Spenden, und wenige Tiere haben einen Paten oder eine Patin. Sie verzichten dafür auf vieles und tun das gern. Doch um das Fortbestehen und die Nachhaltigkeit von «Tante Martha» garantieren zu können, sollte die Finanzierung in Zukunft breiter abgestützt werden. Ich frage Irina und Darko deshalb, wie man sie am besten unterstützen kann: *«Wir würden uns über personelle, materielle und finanzielle Unterstützung jeglicher Art sehr freuen. Ohne diese Hilfe wird Tante Martha auf die Dauer nicht bestehen können.»*

Bei so viel Trubel braucht's zwischendurch auch mal ein Nickerchen auf dem Sofa.



Spenden und Patenschaften zu generieren braucht Zeit. In der heutigen schnelllebigen Zeit, wo Social Media den Ton angibt, ist das Marketing sehr wichtig. Aus zeitlichen und energetischen Gründen können Irina und Darko momentan dem hierfür nötigen Tempo nicht gerecht werden. Deshalb sind sie noch nicht sehr bekannt, was wir durch diesen Bericht gerne ändern möchten.

Wir finden, dass «Tante Martha» ein sehr wertvolles Projekt ist und unterstützen den Lebenshof deshalb mit einer monatlichen Patenschaft für die hübsche Schweinedame Olivia (siehe erster Artikel im Heft). Ich selbst habe privat für den Schafbock Wischnu eine Patenschaft übernommen, die mir sehr viel Freude bereitet. Es ist für mich jedes Mal ein schönes Erlebnis, Wischnu

und seine Freunde zu besuchen. Und ich hoffe, dass noch viele Menschen für eines der Tiere auf «Tante Martha» eine Patenschaft übernehmen werden und dadurch mithelfen, diesen wunderbaren Ort zu erhalten.

### **Ein Wunsch für die Zukunft**

Der Lebenshof «Tante Martha» hat in mir Spuren hinterlassen. Wir leben in einer Welt, in der wir täglich geradezu mit traurigen und schrecklichen Nachrichten bombardiert werden. Und auch bei meiner Arbeit beim VgT erlebe ich immer wieder viel Leid. Wie wohltuend es da doch ist zu erleben, dass es Orte des Friedens wie «Tante Martha» gibt, wo jedes Lebewesen mit Respekt und Liebe behandelt wird und alle eine Familie sind. Ich kehre immer wieder gerne zu diesem Ort zurück.



Dem abschliessendem Wunsch für die Zukunft von Irina und Darko schliesse ich mich nur zu gerne an: *«Wir wünschen uns Respekt, Würde und Achtung vor allen Lebewesen - Gesundheit, Glück, Kraft, Kreativität, Wohlergehen und Motivation für uns alle, um weiter im Namen der Tiere eintreten zu können. Tante Martha steckt noch in Kinderschuhen und wünscht sich, dass die Plattform ihres Schaffens wachsen und sich professionalisieren kann, damit sich verschiedenste Menschen in verschiedensten Formen individuell einbringen können, um so den Spirit dieser friedlichen Art vom Zusammenleben immer weiter und weiter übertragen zu können.»*

Möchten auch Sie «Tante Martha» unterstützen oder für eines der Tiere eine Patenschaft übernehmen? Die nötigen Informationen dazu finden Sie auf [www.tante-martha.ch](http://www.tante-martha.ch) oder auf der nächsten Seite.

# EIN WEIHNACHTSGESCHENK, WELCHES KINDERN UND ERWACHSENEN FREUDE BEREITET

Nie so oft werden Tiere verschenkt wie zu Weihnachten. Auf der Wunschliste vieler Kinder stehen ein niedliches Kaninchen, putzige Meerschweinchen, lustige Wellensittiche oder eines der vielen anderen Tierarten, welches man im Zoofachhandel kaufen kann.

Wenn das Tierchen erst einmal da ist, ist anfangs die Freude noch gross. Es wird herumgezeigt und die Kinder spielen mit ihm. Doch in der Regel lässt das Interesse der Kinder mit der Zeit nach. Und die Eltern werden sich bald bewusst, dass die Haltung der Tiere doch nicht so einfach ist, wie man sich das vorgestellt hat, wenn das Kaninchen die Möbel anknabbert, die Meerschweinchen den Teppich verschmutzen und die Wellensittiche mit ihrem oft stundenlangen lauten Gezeter die Kinder bei den Hausaufgaben stören.

Die Leidtragenden sind so oder so immer die Tiere. Tag für Tag verbringen sie in ihrem Käfig ein monotones Leben mit viel zu wenig Beschäftigung und Auslauf. Dass viele Tiere unter der Haustierhaltung leiden, merkt man ihnen oft nicht an. Doch wenn wir uns einmal ehrlich über die Bedürfnisse von Heimtieren informieren, dann wird uns schnell bewusst werden, dass wir ihnen in den allermeisten Fällen nicht wirklich gerecht werden können. Denn Kaninchen und Meerschweinchen möchten den ganzen Tag herumspringen können und brauchen viel Beschäftigung und Artgenossen, um glücklich zu sein. Und auch Ziervögeln gefällt es überhaupt nicht, ein Leben im Käfig zu verbringen und möchten gerne fliegen. **Wir appellieren deshalb an alle Leser, bitte keine Tiere zu Weihnachten schenken!**

Auf der anderen Seite ist es natürlich auch etwas Schönes, wenn Kinder Kontakt mit Tieren haben und lernen, Verantwortung für sie zu übernehmen. Dazu eignen sich Patenschaften auf dem Lebenshof «Tante Martha» sehr gut. Man wählt eines der zahlreichen Tiere aus und bezahlt an seine Lebenskosten monatlich einen frei wählbaren Betrag. Das Tier kann danach an von «Tante Martha» organisierten Patentreffen oder nach Absprache mit Irina



und Darko besucht werden. «Tante Martha» führt auch immer wieder Helfertage durch, bei denen man Zäune flickt, Ställe mistet, Tiere striegelt oder streichelt uvm und danach gemeinsam zu Mittag isst. So lernen Kinder den richtigen Umgang mit Tieren und Gutes zu tun. Der Kontakt zu den Tieren wird für die ganze Familie zu einem besonderen Erlebnis. Denn wer kann schon von sich erzählen, dass er schon einmal ein Schwein persönlich kennen gelernt, ein Huhn gestreichelt oder eine Kuh gestriegelt hat? Auf dem Lebenshof Tante Martha sind solche Dinge möglich.

Eine Patenschaft als Weihnachtsgeschenk wird nicht nur Kindern, sondern auch Erwachsenen viel Freude bereiten. Wenn Sie den Lebenshof «Tante Martha» gerne unterstützen möchten, finden Sie weitere Infos dazu auf [www.tante-martha.ch](http://www.tante-martha.ch). «Tante Martha» ist ein gemeinnütziger Verein und freut sich über neue Mitglieder. Spenden können von den Steuern abgezogen werden.

Tante Martha  
Chemin du Pierrat 9  
2538 Romont BE  
Tel. Nr. 079 194 20 09  
email: [info@tante-martha.ch](mailto:info@tante-martha.ch)  
Bankverbindung: Clientis Bank Oberaargau  
IBAN CH29 0645 0600 1835 7368 8

Aufgrund der hohen Arbeitsauslastung bitten Irina und Darko um Verständnis, wenn schriftliche Anfragen jeweils nicht sofort beantwortet werden können.

