

Die Experten beim Greenpeace Themenabend : „Iss gut jetzt. Wie wir mit Essen die Welt verändern“

Gabi Mörxmann – Diplom Agraringenieurin

Landwirtin aus Melle bei Osnabrück; verheiratet und zwei Söhne.

Sie arbeitet mit konventioneller und Bio-Schweinehaltung und betreibt einen „Aktivstall“ für Schweine. Zudem plant und berät sie andere Landwirte zu Aktivställen für Schweine. Sie fordert mehr Tierwohl und eine transparente Arbeit, dazu gehören Hofbesuche, Pressearbeit und die Nutzung des Social Media-Bereichs zur Kommunikation. Jeder Betrieb, der das Logo „Aktivstall für Schweine“ nutzen möchte, wird von ihr selbst besucht und bewertet.

„Uns macht es traurig, dass Politiker in den Medien immer wieder verkünden, dass sie bundesweit beraten, wie die Nutztierhaltung verbessert werden soll, und keinerlei Rahmenbedingungen dafür geschaffen werden.“

Dr. oec. troph. Markus Keller, Ernährungswissenschaftler

Gründer des IFANE (Institut für alternative und nachhaltige Ernährung) in Gießen, Studiengangleiter Vegan Food Management, Fachhochschule des Mittelstands (Köln). Er studierte Ökotrophologie an der Universität in Gießen und promovierte dort. Das von ihm im Jahre 2010 gegründete Institut für alternative und nachhaltige Ernährung wurde 2013 von der deutschen UNESCO-Kommission als offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Die Schwerpunkte seiner Arbeit liegen auf den gesundheitlichen und ökologischen Aspekten der vegetarischen und veganen Ernährung. Zu diesen Themen hält er Vorträge, Seminare, sowie TV-, Radio- und Presse-Interviews. In Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Claus Leitzmann schrieb er das Standardlehrbuch „Vegetarische Ernährung“ (3. Auflage 2013), sowie zusammen mit Edith Gätjen „Vegane Ernährung. Schwangerschaft, Stillzeit und Beikost“ in 2017.

Seit 2011 leitet er die Abteilung Wissenschaft und Forschung im Verband für Unabhängige Gesundheitsberatung (UGB). Des Weiteren ist er Mitglied des wissenschaftlichen Beirats von ProVeg, sowie der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt.

Dr. Harald Lemke, Philosoph und Gastrosoph

Direktor und Wissenschaftliche Leitung des Internationalen Forums Gastrosophie, lehrt Philosophie u.a. am Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg, sowie an der Universität Hamburg und der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg.

Seine Arbeitsschwerpunkte umfassen die Sozialphilosophie, Ethik des guten Lebens, Gastrosophie, Alltagskultur, Praxistheorien, transdisziplinäre Nachhaltigkeitsforschung und Theorie des Politischen. Er hat zahlreiche Bücher verfasst, darunter „Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt“ (2012) und „Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie“ (2007/2016). Er ist Fellow der Alexander von Humboldt-Stiftung, der Deutschen Bundesumweltstiftung sowie der Studienstiftung des Deutschen Volkes. Er ist zudem aktiv in „Die Keimzelle“, Gartenprojekt St. Pauli, sowie der „Tomatenretter Subsistenz-Gruppe“ am Hof vorm Deich, Hamburg.

Jens Tuijder, Beyond Carnism

M.A. Philosophie

Aus Mannheim

Sein Schwerpunkt liegt auf der Tierethik. Er war unter anderem als Redner bei zahlreichen internationalen Konferenzen tätig. Darunter Minding Animals in den Niederlande, the International Animal Rights Konferenz in Luxemburg und Tierrechtskongress in Österreich. Er hat zudem einige akademische Artikel veröffentlicht. Im Jahre 2012 erhielt er für seinen Essay

zum Thema „On the ethics of eating animals“ einen Preis von der deutschen Gesellschaft für analytische Philosophie.

Er führt eine online database, die eine strukturierte Zusammenstellung von Antworten auf häufig gestellte Fragen zum Thema Vegetarismus, Veganismus und „animal issues“ auflistet.

„Wir verdrängen die Verbindung zwischen dem Fleisch auf dem Teller und dem fühlenden Individuum, von dem es stammt, und betrachten Tiere als Objekte. Wir rechtfertigen unseren Tierkonsum, indem wir ihn für normal, natürlich und notwendig halten. Und wir stellen den Veganismus als Lösung in Frage.“