

Thema: Tierwohl vs. Fleischkonsum? – Das muss nicht immer ein Widerspruch sein...

Umfrage: 0:46 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Schon längst ist Essen nicht einfach nur Essen. Es muss ja nicht nur lecker schmecken, es sollte im Idealfall kalorienarm und ausgewogen sein und ganz wichtig: hübsch aussehen, damit es sich als Insta-Post gut macht. Bei diesen Abwägungen kommt eine Sache aber oft zu kurz: Nämlich die Frage, woher die Lebensmittel eigentlich kommen, gerade bei Fleisch ist das ein wichtiges Thema. Deshalb haben wir uns auf der Straße mal umgehört, worauf beim Kauf von Fleisch so geachtet wird...

Frau: „Ich würde es schon gerne beim Metzger um die Ecke kaufen. Aber es ist halt oft eine Frage vom Portemonnaie, ne?“

Mann: „Wenn ich einkaufen gehe, da achte ich nicht drauf. Dann nehme ich den Schinken oder die Salami, die mir schmeckt.“

Mann: „Wenn Fleisch, dann natürlich irgendwie schon gucken, dass das Tier nicht gelitten hat, also am liebsten Bio. Und dass das Tier vielleicht auch noch, bis es dann geschlachtet wurde - ein gutes Leben hatte.“

Kind: „Mit Mama und Papa fahre ich am Wochenende auf den Bauernhof und da kaufen wir Fleisch. Da stehen ganz viele Kühe immer rum. Man kann sich die Schweinchen angucken und die haben auch ganz viele Hühner.“

Frau: „Ja, dass es möglichst Bioqualität ist. Also schon, dass das Fleisch schon eine gewisse Qualität hat. Da muss man auch ein bisschen mehr ausgeben, aber dass man dann bessere Qualität kriegt und möglichst beim Metzger kauft und nicht unbedingt Discounter Billigfleisch.“

Abmoderationsvorschlag: Mehr zu dem Thema hören wir gleich von einem echten Experten auf dem Gebiet der glücklichen Tiere und der verantwortungsvollen Fleischerzeugung. Bleiben Sie dran!

Thema: Tierwohl vs. Fleischkonsum? – Das muss nicht immer ein Widerspruch sein...

Beitrag: 1:55 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Ernährungsexperten sind sich einig: Ein- bis zweimal pro Woche gehören Fleisch und Wurst auf den Speiseplan, alles darüber hinaus ist eigentlich nicht nötig – und auch nicht empfehlenswert. Trotzdem landet in den meisten deutschen Haushalten fast täglich Fleisch auf dem Teller, und gerade zu Weihnachten darf der Braten – und ganz klassisch die gefüllte Pute – nicht fehlen. Allerdings sollte man nicht aus den Augen verlieren, wo das Fleisch eigentlich herkommt und wie die Tiere gelebt haben. Jessica Martin berichtet.



Sprecherin: Gutes Fleisch schmeckt nicht nur gut, es stammt auch von Tieren in artgerechter und verantwortungsvoller Haltung, sagt der Naturland-Landwirt Sebastian Kettenberger.

O-Ton 1 (Sebastian Kettenberger, 23 Sek.): „Ja, die artgerechte Putenhaltung die geht halt auf die artgerechten Bedürfnisse vom Tier ein. Unter Naturland-Richtlinien ist es zum Beispiel so, dass wir pro Tier einen Quadratmeter Stallfläche haben, beim Auslauf brauchen wir zehn Quadratmeter, soll ein schöner grüner Auslauf sein, damit sie auch grasen können, was die Pute ja sehr gerne tut. Sie brauchen Flächen zum Aufbäumen. Entweder kriegen sie Sitzstangen oder sie kriegen erhöhte Flächen, wo sie aufsitzen können für das Sicherheitsgefühl über Nacht.“

Sprecherin: Von den durchschnittlich 18 kg Geflügelfleisch, die jeder Bundesdeutsche im Jahr isst, stammt gerade mal ein Prozent aus ökologischer Landwirtschaft – von Höfen, wie zum Beispiel dem Kettenberg-Hof.

O-Ton 2 (Sebastian Kettenberger, 14 Sek.): „Wir haben uns ja damals bewusst entschieden, meine Eltern schon 1993, nach den Naturland-Richtlinien zertifiziert Bio zu betreiben. Eben aus den Gründen, ohne chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel und ohne Kunstdünger Landwirtschaft zu betreiben.“

Sprecherin: Ökologisch zu arbeiten, bedeutet vor allem, Verantwortung zu übernehmen. Das beginnt bei der Geburt der Tiere, geht über die Fütterung und Haltung, bis hin zur Schlachtung. Der Verband Naturland ist dabei von Anfang an ein wichtiger Partner.

O-Ton 3 (Sebastian Kettenberger, 13 Sek.): „Die sind sehr gut ausgestattet im Bereich vom Wissenstransfer. Das heißt, die helfen uns, wenn wir Fragen haben, wenn irgendwelche Probleme auftreten. Sei es im Ackerbau oder in der Tierhaltung. Und sie sind natürlich auch im Bereich Vermarktung eine Unterstützung für uns.“

Sprecherin: Außerdem stellen regelmäßige, unabhängige Kontrollen auf den Höfen die Qualität sicher – die ja gerade zur Weihnachtszeit eine wichtige Rolle spielt, zum Beispiel beim Braten. Deshalb sollte man beim Einkauf unbedingt auch auf die Herkunft der Lebensmittel achten.

O-Ton 4 (Sebastian Kettenberger, 16 Sek.): „Ja, wenn Sie natürlich direkt beim Landwirt einkaufen, erkennen Sie es, indem Sie mit ihm reden oder am Naturland-Zeichen am Hof. Und wenn Sie im Handel einkaufen, erkennen Sie es am Naturlandzeichen auf dem Etikett. Und das ist natürlich das Zeichen für was besonders Gutes, was vielen ja für die Feiertage besonders wichtig ist.“

Abmoderationsvorschlag: Sie essen auch gerne Fleisch und Geflügel und wünschen sich Lebensmittel aus verantwortungsvoller Hand? Dann achten Sie beim Einkauf auf jeden Fall auf gute Bio-Produkte – welche das sind und wo Sie die finden, können Sie auch noch mal ganz in Ruhe unter naturland.de nachlesen!

Thema: Tierwohl vs. Fleischkonsum? – Das muss nicht immer ein Widerspruch sein...

Interview: 1:22 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Ernährungsexperten sind sich einig: Ein- bis zweimal pro Woche gehören Fleisch und Wurst auf den Speiseplan, alles darüber hinaus ist eigentlich nicht nötig – und auch nicht empfehlenswert. Trotzdem landet in den meisten deutschen



Haushalten fast täglich Fleisch auf dem Teller, und gerade zu Weihnachten darf der Braten – und ganz klassisch die gefüllte Pute – nicht fehlen. Allerdings sollte man nicht aus den Augen verlieren, wo das Fleisch eigentlich herkommt und wie die Tiere gelebt haben... Denn von den 18 kg Geflügelfleisch, die im Bundesdurchschnitt jährlich pro Kopf gegessen werden, stammt gerade mal ein mageres Prozent aus ökologischer Tierhaltung. Das sollte sich dringend ändern, sagt der Naturland-Landwirt Sebastian Kettenberger, hallo!

Begrüßung: „Hallo, grüß Gott!“

1. Herr Kettenberger, Sie betreiben einen Bio-Bauernhof und züchten mit gutem Gewissen Puten. Können Sie uns kurz erklären, was eine artgerechte Putenhaltung ausmacht?

O-Ton 1 (Sebastian Kettenberger, 23 Sek.): „Ja, die artgerechte Putenhaltung die geht halt auf die arteigenen Bedürfnisse vom Tier ein. Unter Naturland-Richtlinien ist es zum Beispiel so, dass wir pro Tier einen Quadratmeter Stallfläche haben, beim Auslauf brauchen wir zehn Quadratmeter, soll ein schöner grüner Auslauf sein, damit sie auch grasen können, was die Pute ja sehr gerne tut. Sie brauchen Flächen zum Aufbäumen. Entweder kriegen sie Sitzstangen oder sie kriegen erhöhte Flächen, wo sie aufsitzen können für das Sicherheitsgefühl über Nacht.“

2. Und wie wichtig war und ist Ihnen Bio?

O-Ton 2 (Sebastian Kettenberger, 16 Sek.): „Bedeutet für uns natürlich sehr viel. Wir haben uns ja damals bewusst entschieden, meine Eltern schon 1993, nach den Naturland-Richtlinien zertifiziert Bio zu betreiben. Eben aus den Gründen, ohne chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel und ohne Kunstdünger Landwirtschaft zu betreiben.“

3. Inwiefern bekommen Sie dabei Unterstützung von Naturland?

O-Ton 3 (Sebastian Kettenberger, 16 Sek.): „Naturland ist da natürlich ein sehr guter Partner. Die sind sehr gut ausgestattet im Bereich vom Wissenstransfer. Das heißt, die helfen uns, wenn wir Fragen haben, wenn irgendwelche Probleme auftreten. Sei es im Ackerbau oder in der Tierhaltung. Und sie sind natürlich auch im Bereich Vermarktung eine Unterstützung für uns.“

4. Das klingt alles sehr gut – verraten Sie uns noch, woran man beim nächsten Einkauf die Naturland-zertifizierten Produkte erkennt und wo man sie findet?

O-Ton 4 (Sebastian Kettenberger, 16 Sek.): „Ja, wenn Sie natürlich direkt beim Landwirt einkaufen, erkennen Sie es, indem Sie mit ihm reden oder das Naturland-Zeichen am Hof. Und wenn Sie im Handel einkaufen, erkennen Sie es am Naturlandzeichen auf dem Etikett. Und das ist natürlich das Zeichen für was besonders Gutes, was vielen ja für die Feiertage besonders wichtig ist.“

Der Naturland-Landwirt Sebastian Kettenberger über glückliche Puten und ökologische Tierhaltung. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Ja, ich sag vielen Dank!“

Abmoderationsvorschlag: Sie essen auch gerne Fleisch und Geflügel und wünschen sich Lebensmittel aus verantwortungsvoller Hand? Dann achten Sie beim Einkauf auf jeden Fall auf gute Bio-Produkte – welche das sind und wo Sie die finden, können Sie auch noch mal ganz in Ruhe unter naturland.de nachlesen!





point of listening GmbH, Thomasiusstr. 21, 04109 Leipzig, Tel: 0341 – 492 821 0, Fax: 0341 – 492 821 29
www.pointoflistening.de