

ANHANG 16B: Zeit Online²⁰

28. September 2016, 11:47 Uhr

(12 Leseempfehlungen)

Ich habe mich einmal mit der Veganen Fertigmüchle beschäftigt, um ehrlich zu sein, als ich die Zutatenliste gelesen hatte, dachte ich an ein Chemielabor.

Da Lob ich mir einen selbstgemachtes Steak (vom Bauern meines Vertrauens), auf dem Grill gebraten, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt gereicht mit Kartoffelecken, an gedünsteter Zucchini. Hier zumindest alles natürliche Produkte, wo der Geschmack vom Produkt kommt und nicht aus dem Chemielabor.

(Zeit2_FEP_jump21_#1)

28. September 2016, 12:35 Uhr

(15 Leseempfehlungen)

Die veganen Tofu-Produkte von Aldi Nord sind einwandfrei. Das sind bio-Produkte auf Tofu-Basis, und sie beinhalten nur Dinge, die ich auch in meiner Küche verwenden würde. Von Rügenwalder etc. würde ich sowieso nichts kaufen. Fleischkonzerne darf man nicht noch unterstützen, nur weil sie einen Trend ausschalten. Und dass Rügenwalder keinen Wert auf das Wohl der Kunden legt - egal ob bei vegetarischen oder Fleischprodukten -, überrascht mich gar nicht. Vom Wohl der Tiere mal ganz abgesehen.

(Zeit2_FEP_TimoKiel_#1.1)

28. September 2016, 12:48 Uhr

(10 Leseempfehlungen)

Hört sich gut an, dieses tägliche, selbstgegrillte Steak.

Falls Sie schon mal Wurst gegessen haben, dann rate ich Ihnen jedoch, nicht auf die Zutatenliste zu sehen. Sie könnten sich dabei vorkommen wie im Chemielabor. Medikamente müssen ja nicht deklariert werden, sonst würden Sie sich vorkommen wie im Arzneimittelschrank des Chemielabors.

(Zeit2_FEP_Benutzzzzzzzzer_#1.2)

28. September 2016, 13:04 Uhr

(5 Leseempfehlungen)

Sehr viele (aber auf jeden Fall nicht alle) Vegetarier/Veganer verzichten allerdings auf Grund von moralischen Gründen auf Fleisch bzw. Tierprodukte, und nicht auf Grund von meiner Meinung nach vollkommen übertriebenen Ängsten vor Chemie (Vor allem da alle Tiere die wir essen weit komplexere Chemielabore sind, als alles was der Mensch so geschaffen hat). Für diese Menschen, zu denen ich mich auch zähle, sind dann solche Fleischersatzprodukte perfekt, solange sie nicht Erdöl enthalten, dass allerdings auch ein höchst natürliches Produkt ist und somit eigentlich ja gar nicht schädlich sein kann....

(Zeit2_FEP_Dundoril_#1.3)

28. September 2016, 14:03 Uhr

„auf dem Grill gebraten“ - na hoffentlich so, dass nichts anbrennt, denn:

http://www.dkfz.de/de/presse/pressemitteilungen/2009/download/dkfz_pm_09_21.pdf

(Zeit2_FEP_hairy_#1.4)

28. September 2016, 14:34 Uhr

Ich hoffe sie wissen wo ihr Gemüse her kommt, denn:

<http://www.faz.net/aktuell/gesellschaft/gesundheit/ehec-infektionen-rki-warnt-vor-tomaten-salat-und-gurken-1642117.html>

(Zeit2_FEP_jump21_#1.5)

28. September 2016, 14:40 Uhr

„allerdings auf Grund von moralischen Gründen auf Fleisch bzw. Tierprodukte“

Ich hoffe sie setzen genau so hohe Moralische Gründe an, wenn Menschen in der Landwirtschaft ausgebeutet werden und zu Dumpinglöhnen beschäftigt werden. Setzen sie sich mal mit den Arbeitsskalen in Spanien auseinander die Ihre Tomaten oder Paprika in Spanien anbauen. Damit sie diese im Winter essen können usw.

(Zeit2_FEP_jump21_#1.6)

28. September 2016, 15:57 Uhr

Kann ich so nicht bestätigen, die Wurst die ich konsumiere enthält defacto keine Chemikaliengeschweige denn Medikamente! Was esst Ihr alle bloß!?

(Zeit2_FEP_1jörgfritzke1_#1.7)

²⁰ Brauns, B. (2016): Fleischersatz: Auch im Veggi-Burger lauert Gefahr. Online verfügbar unter <http://www.zeit.de/wirtschaft/2016-09/fleischersatz-vegetarisch-vegan-lebensmittelverunreinigung-gesundheit-stiftung-warentest> [Letzter Zugriff 11.07.2019].

<p>28. September 2016, 17:20 Uhr Was enthaelt denn diese Wurst „defacto“? (Zeit2_FEP_Reza Rosenbaum_#1.8)</p>
<p>28. September 2016, 17:26 Uhr Das kommt auf den Hersteller an. Ich habe mich wegen der Kohlehydrate mit Joghurt auf Sojabasis angefreundet. Bei den großen Supermärkten kann man Soja-Joghurt kaufen, der sogar in der „Natur“-Version Zucker enthält und diverse Zusätze. Im Bioladen gibt es solche, die außer Soja, Wasser und Joghurtkulturen nichts weiter enthalten. So ähnlich verhält es sich vermutlich auch mit den Fleischersatz-Lebensmitteln. (Zeit2_FEP_Userin_#1.9)</p>
<p>28. September 2016, 18:04 Uhr Sicher, aber das hat ja wenig mit dem Thema hier zutun? Nebenbei benoetigt die Fleischproduktion weit mehr Getreide und Soja, als wenn man es einfach direkt zu sich nehmen wuerde. Was also wohl zu noch mehr Ausbeutung fuehrt. Aber ich stimme ich Ihnen zu, dass die von Ihnen angesprochen Missstaende geloesst werden sollten, aber ich sehe einfach nicht, wie Sie von meiner Aussage auf Ihre Kritik gekommen sind. (Zeit2_FEP_Dundoril_#1.10)</p>
<p>28. September 2016, 19:00 Uhr Dann essen Sie halt den ganzen Tag Futtergetreide und Soja, dann stimmt ihre Rechnung. Ich wette, Sie tun es nicht. Sobald Sie mit Hülsenfrüchten, Gemüse, etc. substituieren, also Produkte, bei denen kaum Kalorien von der Fläche kommen, sieht es düster aus. Zeit2_FEP_explicit09_#1.11)</p>
<p>28. September 2016, 19:07 Uhr Tofu ist an sich ja auch im Grunde ein uraltes Naturprodukt, dass schon die Chinesen vor Jahrhunderten hergestellt haben. Das lässt sich kaum mit diesen Chemieschnitzeln von z.B. Valess vergleichen. Ich habe so etwas ja früher auch mal gegessen. Da es ständig in der Truhe mit den reduzierten Sachen herrumliegt habe ich verführen lassen, was ich dann nicht selten auch mit anschließendem Durchfall und Sodbrennen bezahlte. Besonders die Produkte von Rügenwalder bekamen mir richtig schlecht. Von meinem Standpunkt aus, kann ich nur jedem von diesem Dreck abraten. (Zeit2_FEP_Nanqetawh Qutschgov_#1.12)</p>
<p>28. September 2016, 21:54 Uhr Komisch. Ich habe mir einmal diese Veggie-Schnitzel vor so ca. 8 Wochen gekauft und zubereitet und fand sie gar nicht schlecht. Allerdings hatte ich in der Zeit nach dem Verzehr zwei Tage lang grippeähnliche Symptome, Kopfschmerzen, Unwohlsein etc. - kann natürlich ein Zufall sein. Die vegetarischen Schnitzel hätte ich nie dafür verantwortlich gemacht. Mit dem neuen Wissen aber schon eher! (Zeit2_FEP_Seehopser_#1.13)</p>
<p>28. September 2016, 11:48 Uhr (8 Leseempfehlungen) Na toll, die „Sünder“ namentlich nennen, die schadstofffreien Produkte aber nicht. Das zeigt, dass dieser Artikel nicht zum Dazulernen sonder zum Kritisieren taugen soll. Als Vegetarier esse ich solche „Ersatzprodukte“ ohnehin nur ein- bis zweimal im Monat. (Zeit2_FEP_shishikou_#2)</p>
<p>28. September 2016, 12:04 Uhr (6 Leseempfehlungen) Und nicht mal eine google suche hilf. Den test darf man sich dann für 2,50€ runterladen. Als wäre eine ordentliche Verbraucherinformation nicht wichtiger als noch den letzten Cent aus den Kunden raus zu quetschen. Aber hier in D. haben es halt einige Firmen immer noch nicht verstanden wie das Internet funktioniert. (Zeit2_FEP_oh.stv_#2.1)</p>
<p>28. September 2016, 12:06 Uhr (5 Leseempfehlungen) Gut hier wenigstens etwas Information: Die besten Produkte laut Ökotest:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Gut Bio Soja Schnitzel“ von Aldi Nord /gut • „Alberts Lupinenschnitzel“ / befriedigend • „Alnatura Veggie Aufschnitt Paprika“ / befriedigend • „Gut Bartenhof Vegetarischer Aufschnitt extra fein“/ befriedigend

<ul style="list-style-type: none"> • „Rügenwalder Vegetarischer Schinken Spicker, Bunter Pfeffer“ / befriedigend • „Rügenwalder Vegetaria Nuggets“ / befriedigend <p>(Zeit2_FEP_oh.stv_#2.2)</p>
<p>28. September 2016, 12:15 Uhr (3 Leseempfehlungen)</p> <p>Au weia, die armen Vegetarier, was haben die verbochen, dass die von sowas leben müssen? Ich denke, die 2,50 EUR sollte besser in ein Kochbuch investiert werden...</p> <p>(Zeit2_FEP_Atan_#2.3)</p>
<p>28. September 2016, 18:24 Uhr</p> <p>Ich habe mal eine - wirklich ernst gemeinte - Frage: Warum müssen die Produkte denn so aussehen wie Fleisch? Also wie ein Schnitzel oder eine Wurst? Verstehe ich einfach nicht. Ich versuche ja auch nicht, mein Steak wie eine Gurke aussehen zu lassen.</p> <p>(Zeit2_FEP_Mannfred42_#2.4)</p>
<p>28. September 2016, 18:37 Uhr</p> <p>Stellen Sie sich vor, sie schauen heute auf Youtube noch drei Dokus über die Tierhaltung. Sie merken, dass männliche Küken nach einem langen Kampf aus dem Ei direkt vergast oder zerschreddert werden, weil sie zu einer auf Eierlegen gezüchteten Rasse gehören. Sie merken, dass ein großer Prozentsatz der Schweine beim Schlachten wegen der schlechten Haltungsbedingungen trotz wiederholtem Antibiotikaeinsatz krank ist. Sie merken, dass auch die ach so vegetarische Milch</p> <p>a) von Hochleistungskühen kommt, die nicht auf eine Wiese dürfen, sondern tag ein tag aus auf Holzlattenboden stehen müssen im engen Stall.</p> <p>b) diese jedes Jahr ein Kalb bekommen müssen, um weiterhin Milch zu produzieren. Falls dies ein männliches Kalb ist, wird es minimal erlaubte Zeit am leben gehalten und dann zu Kalbsfleisch. Kalbsfleisch ist allerdings unrentabel (Kalb frisst mehr als das Fleisch bringt), weswegen es „unerklärlicherweise“ eine ziemlich hohe Sterblichkeit bei denen gibt während der Geburt. Können Sie sich ja denken.</p> <p>Sie kommen zu dem Schluss: Ich möchte, dass für meine Ernährung so wenig Tiere wie möglich sterben. Sie machen sich einen Account auf cheFEPoch.de, lernen ein paar tolle neue vegane Rezepte und das nächste mal zum Grillen oder bei Heißhunger auf Pommes Currywurst kaufen Sie sich Sojawürstchen, diese sind oft lecker, allerdings trotzdem nicht dasselbe. Aber Sie haben ein Paar Tiere davor gerettet, in der Fleischindustrie geboren zu sein, gemästet und getötet worden zu sein.</p> <p>(Zeit2_FEP_Möchtegernanarchist_#2.5)</p>
<p>28. September 2016, 18:43 Uhr</p> <p>Danke für die ausführliche Antwort. Sowohl den ersten als auch den zweiten Teil kann ich nachvollziehen. Ihre Antwort ist plausibel.</p> <p>(Zeit2_FEP_Mannfred42_#2.6)</p>
<p>28. September 2016, 20:35 Uhr</p> <p>Ich bin kein Vegetarier, aber ich versteh das schon. Viele Menschen wollen ja auch Fleisch essen, können es aber nicht mit ihrem Gewissen vereinbaren. Ich sehe in Fleischersatz kein Problem, mich würde es aber interessieren, ob Vegetarier, Fleisch essen würden, wenn es aus Zellen gezüchtet wird. Aber wahrscheinlich würde darüber genauso eine Ideologische Debatte entbrennen wie nun auch.</p> <p>(Zeit2_FEP_oh.stv_#2.7)</p>
<p>29. September 2016, 13:43 Uhr</p> <p>Die Zuchtmethoden für Fleisch, die heutzutage funktionieren</p> <p>Die Zuchtmethoden für Fleisch, die heutzutage funktionieren benötigen eine erhebliche Menge Stammzellen, es bräuchte also Herdenweise Tiere als „Spender“. Es gibt theoretische Zuchtmethoden mit nur ein paar Stammzellen zum Start. Alles Weitere kann man dann daraus züchten. Ich finde es nicht verwerflich, dieses Fleisch zu essen. Würde es bestimmt selbst mal probieren. Aber auf meinen Speiseplan muss das jetzt nicht unbedingt.</p> <p>(Zeit2_FEP_Möchtegernanarchist_#2.8)</p>
<p>28. September 2016, 11:52 Uhr</p> <p>„Tatsächlich sind sie aber generell betrachtet die gesündere Alternative zu Fleisch und können wegen ihrer geringeren CO-Bilanz das Klima schonen.“</p> <p>Schon einmal recherchiert wie Energie aufwendig die Gewinnung von Lupinen ist, da bezweifle ich sehr stark die bessere Energiebilanz.</p> <p>(Zeit2_FEP_jump21_#6)</p>
<p>28. September 2016, 11:54 Uhr</p>

nicht Energiebilanz sondern Co-Bilanz (Zeit2_FEP_jump21_#6.1)
28. September 2016, 12:17 Uhr Na das mit der CO-Bilanz beim Fleisch ist ja immer so eine Sache. Ich glaube die Tierchen stoßen nicht mehr aus, als sie aufgenommen haben. Insofern ist es doch das selbe wie beim Holz, das ist an sich auch klimaneutral. Erst wenn wir Rohstoffe, die über Millionen von Jahren im Boden eingelagert wurden, innerhalb kürzester Zeit verfeuert werden, wirkt sich das negativ aus. (Zeit2_FEP_Franzl321_#6.2)
28. September 2016, 12:52 Uhr Nicht zu vergessen, den Massen-Soja-Anbau mit Ausnutzung der Natur durch Abholzung der Regenwälder und Vertreibung der Kleinbauern. Kein Bauer in Europa kann Soja anbauen, aber Gemüse, Früchte, Getreide und er kann verantwortungsbewußt Tiere halten, die wir nutzen können. Damit unterstützen wir die regionale Landwirtschaft und nicht die (US)-amerikanischen industriellen Agrarunternehmen in Südamerika. Ein bisschen mehr nachdenken bitte! (Zeit2_FEP_pauker vom land_#6.3)
28. September 2016, 13:08 Uhr Mehr Nachdenken und nicht alles blind glauben, was die einflußreiche Ökoindustrie geschickt inszeniert. Vielleicht mal einfach unvoreingenommen diesen Artikel aus der New York Times lesen? „Why Industrial Farms Are Good for the Environment“ http://www.nytimes.com/20... (Zeit2_FEP_peterm8s_#6.4)
28. September 2016, 13:17 Uhr „Ein bisschen mehr nachdenken bitte!“ Der Grossteil der weltweiten Sojaproduktion geht nunmal in die Tierhaltung. Auch in die europäische. Nun kann man sicher argumentieren, dass die eigentlich nicht sein sollte und unsere Nutztiere nur mit z.B. deutschem Getreide gefüttert werden sollten. Stimme ich zu, geht aber aber vollkommen an der jetzige Realität vorbei, in der auch bei der Ausnutzung der Natur durch Massen-Soja-Anbau die Nicht-Veganer überproportional beitragen, nur sieht man es da halt weniger, weil nicht direkt Soja draufsteht... (Zeit2_FEP_Dundoril_#6.5)
28. September 2016, 13:30 Uhr Naja... die verantwortungsvoll gehaltenen Tiere fressen aber nun mal pro kg „produziertem“ Fleisch 7 kg Getreide. Im Zweifel auch gerne mal Soja in großen Mengen. Wohingegen man zur Herstellung von 1 kg Tofu etwa 500 g Soja braucht. (Zeit2_FEP_talktome_#6.6)
28. September 2016, 13:36 Uhr Erklären Sie bitte, was am Massen-Soja-Anbau schädlich sein soll. Die hohen Erträge, die man inzwischen pro Flächeneinheit erzielt? Und die es damit ermöglichen mehr Naturflächen als solche zu belassen. Der durch die moderne Anbauweise ermöglichte pfluglose Anbau, wodurch die Bodenerosion erheblich gemindert wurde? Die Eigenschaft der Sojabohne sich den Luftstickstoff als Dünger zu holen? Die durch glyphosatverträgliche Sorten ermöglichte verringerte Bearbeitungseinsparung/Energieeinsparung? Die Bodenverbesserung durch den Sojabohnenanbau? (Zeit2_FEP_peterm8s_#6.7)
28. September 2016, 13:57 Uhr Da hätte ich jetzt wirklich gerne ein paar Quellen dazu. Im besonderen dazu, wie Sojaanbau im Regenwald die Bodenqualität verbessert. Bisher lässt der anbau doch eher wüste zurück. (Zeit2_FEP_Grails Knight_#6.8)
28. September 2016, 14:59 Uhr Nicht mal Greenpeace behauptet, dass derzeit noch Regenwald für neuen Sojaanbau gerodet wird. Es gibt in Brasilien, dem größten Anbauland schon lange ein Abkommen mit der Sojaindustrie, dass dies nicht mehr geschieht und auch überwacht wird. (Logging ist der Urwaldkiller) Der Hype wird nur noch zu Spendenoptimierung aufrechterhalten - inzwischen sollte Greenpeace nach Den Haag - wie es die 106 Nobelpreisträger im Zusammenhang mit den landwirtschaftsbezogenen Lügen dieser Organisation indirekt fordern: „WIR RUFEN DIE REGIERUNGEN DER WELT AUF die Kampagne von Greenpeace gegen den Goldenen Reis im Speziellen, und gegen biotechnologisch verbesserte Feldfrüchte und Nahrungsmittel im Allgemeinen zurückzuweisen; und alles in Ihrer Macht stehende zu tun, um sich Greenpeace's Handlungen zu widersetzen und den Zugang von Landwirten zu allen Mitteln der modernen Biologie zu beschleunigen, dabei vor allem den Zugang zu biotechnologisch verbessertem Saatgut. Opposition, die auf Emotionen und den vorliegenden Daten widersprechendem Dogma basiert, muss verhindert

<p>werden. Wie viele von Armut betroffene Menschen in der Welt müssen noch sterben, bevor wir dies als ‚Verbrechen gegen die Menschlichkeit‘ anerkennen?“ (Zeit2_FEP_peterm8s_#6.9)</p>
<p>28. September 2016, 17:48 Uhr Ich moechte an dieser Stelle anmerken, dass die Formulierung „Massen-Soja-Anbau“ von „pauker vom land“ kam. Ich habe den Begriff nur verwendet, um innerhalb seines Arguments gegen ihn zu argumentieren. Ausserdem hat auch er diese Begriff im Zusammenhang mit Abholzung der Regenwälder verwendet und auf diese sind die meisten Ihrer Punkte gar nicht anzuwenden bzw. allein diese Tatsache waere ein Beispiel fuer seine schaedliche Wirkung Das bedeutet natuerlich nicht, dass Sojaanbau im Prinzip ein Problem ist, hat er doch wie sie schon darlegten auch seine Vorteile. (Zeit2_FEP_Dundoril_#6.10)</p>
<p>28. September 2016, 18:37 Uhr „Kein Bauer in Europa kann Soja anbauen“ Stimmt so nicht: „In Europa wurden 2012 2,2 % der globalen Erntemenge produziert. In der EU werden in erster Linie in Italien, Rumänien und Frankreich Sojabohnen produziert, außerhalb der EU in der Ukraine, Russland und Serbien....In Deutschland wurden im Jahr 2011 auf etwa 5000 Hektar Sojabohnen angebaut. Optimale klimatische Bedingungen in der unter hiesigem Klima möglichen Vegetationszeit der Bohnen zwischen Ende April/Anfang Mai und Mitte Oktober herrschen nur an einigen Standorten in Süddeutschland (Oberrheinische Tiefebene zwischen Freiburg und Mainz, Neckartal zwischen Stuttgart und Heilbronn, südliches Bayern).[23] Seit 1996 konzentriert man sich auf den ökologischen Anbau.“ https://de.wikipedia.org/wiki/Sojabohne#Europa „Im Dezember 2015 hatten der Freiburger Tofuhersteller Taifun und die Landessaatzuchtanstalt der Uni Hohenheim Hobbygärtner, Profigärtner und Landwirte dazu aufgerufen, an der Soja-Züchtungsinitiative „1000 Gärten – Das Soja-Experiment“ teilzunehmen. Ziel der Initiative ist es, neue kühlereisistente und für die Herstellung von Tofu geeignete Sojasorten zu züchten, die in Deutschland heimisch werden.“ https://www.uni-hohenheim.de/pressemitteilung?&tx_ttnews%5Btt_news%5D=31106&cHash=e3fa575c41e03ce48b9a1102561d6843 (Zeit2_FEP_suchenwi_#6.11)</p>
<p>28. September 2016, 21:36 Uhr Es werden schon seit 10 Jahren keine Regenwälder mehr für Sojaanbau abgeholzt.* Nicht mal Greenpeace behauptet das noch. Seit 2006 sind im größten Anbauland Brasilien praktisch keine neuen Flächen mehr für Sojaanbau durch deforestation entstanden. Die größten Flächen in Brasilien werden sowieso in den halbtrockenen Gebieten angebaut. *„Conducting aerial surveys, ground inspections, and satellite image analysis, Brazilian researchers found that only 0.4 percent of soy established in the Amazon biome since 2006 has occurred in areas deforested since the implementation of the soy moratorium.“ (Zeit2_FEP_peterm8s_#6.12)</p>
<p>28. September 2016, 22:15 Uhr Ökologischer Unsinn, aber was tut man nicht um den Anti-GM-Wahn zu bedienen! First World Problemchen... „In den letzten Jahren fand in Deutschland eine Ausweitung der Anbauflächen statt. Wurde 2003 noch auf 1.000 ha Soja angebaut, waren es 2014 bereits 9.000 ha. Allein die deutsche Geflügelhaltung hat jedoch einen Bedarf von über 1,2 Mill. t. Sojaschrot pro Jahr. Das entspricht einer Anbaufläche von etwa 444.000 ha, ein Raum so groß wie das Ruhrgebiet. Für den Ersatz der gesamten deutschen Sojaimporte wären mindestens 2,22 Mill. ha notwendig. Das entspricht 35 % der deutschen Getreideanbaufläche. Da nicht unbegrenzt zusätzliche Flächen für die Landwirtschaft zur Verfügung stehen, müssten andere landwirtschaftlich genutzte Flächen dem Sojaanbau weichen. Das wären hauptsächlich Weizen, Mais und Raps. Doch v.a. für Weizen sind die Anbaubedingungen in Deutschland optimal und hohe Erträge können erzielt werden. Würde Soja in Deutschland angebaut und Weizen müsste importiert werden, wäre der Flächenverbrauch insgesamt deutlich höher als wenn weiterhin Soja in Amerika und Weizen in Europa angebaut wird. Nicht nur aus ökonomischer, sondern gerade aus ökologischer Sicht ist es gegenwärtig nachhaltiger, dass Deutschland Weizen und Brasilien Soja anbaut und die Erzeugnisse gegenseitig gehandelt werden.“ http://www.wing-vechta.de... (Zeit2_FEP_peterm8s_#6.13)</p>
<p>29. September 2016, 20:40 Uhr „Für den Ersatz der gesamten deutschen Sojaimporte wären mindestens 2,22 Mill. ha notwendig. Das entspricht 35 % der deutschen Getreideanbaufläche. Da nicht unbegrenzt zusätzliche Flächen für die Landwirtschaft zur</p>

Verfügung stehen, müssten andere landwirtschaftlich genutzte Flächen dem Sojaanbau weichen. Das wären hauptsächlich Weizen, Mais und Raps.“

Wenn Sojabohnen zu besseren Preisen verkaufbar sind als Weizen, lohnt sich der Anbau betriebswirtschaftlich. Insbesondere Bio-Soja (für „Menschenfutter“: Tofu ;^) erzielt deutlich höhere Preise, macht aber nur einen geringen Teil der Soja-Importe aus. Das meiste davon endet eh als Sojaöl, und der Trester (Pressreste) als Tierfutter.

Natürlich würde ich auch Tieren Bio-Soja-Pressreste gönnen, aber noch lieber wäre mir, wenn gar nicht mehr soviel Fleisch von „Nutztieren“ nachgefragt würde. Sondern mehr Bio-Tofu.

„Pressreste“ extrudiert ergeben übrigens „Sojaschnitzel“ - 30 min. einweichen, dann ist es ein leckerer „Fleischersatz“ für veganes Gulasch, Geschnitzeltes usw.

(Zeit2_FEP_suchenwi_#6.14)

28. September 2016, 11:58 Uhr

>> Mit den betroffenen Produkten stehen damit ausgerechnet jene Lebensmittel in der Kritik, die als ethisch korrekter und als gesünder gelten und auch als solche beworben werden. <<

Was heißt da „ausgerechnet“? Ethische Korrektheit und Gesundheitsversprechen sind auch bei diesen Lebensmitteln nichts als Marketinggags, genau wie bei den Fett- und Zuckerbomben, die ausgerechnet als gesunde Kindernahrung angepriesen werden.

Und nein, es liegt nicht allein in den Händen des Verbrauchers. Wer gerade diese Produkte nicht kauft, kauft irgendetwas anderes, das ebenfalls belastet ist. Idealerweise sollten Verbraucher m.E. also gemeinsam die Politik zum Handeln motivieren, statt sich in Grabenkämpfen zwischen den verschiedenen Glaubensrichtungen der Vege- oder Flexitarier, Veganer, Alles-, Slow-Food-, Regionalküchen- oder Wasweißich-Esser zu ergehen.

(Zeit2_FEP_alice_42_#7)

28. September 2016, 12:30 Uhr

Hallo Alice,

da ist er wieder, der Schrei nach der Politik. Können Sie lesen? Ja, ganz offensichtlich. Dann lesen Sie doch einfach die Angaben über die jeweiligen Inhaltsstoffe. Sie sind doch schon groß? Sie können doch schon die Verantwortung für sich selbst tragen? Dann tun Sie es einfach.

(Zeit2_FEP_Wackadoo_#7.1)

28. September 2016, 12:48 Uhr

Zutatenliste vegetarische Mühlenschnitzel, direkt von der Rügenwalder Seite kopiert:

Trinkwasser

Weizenmehl

Sojaprotein-
konzentrat (11%)

Weizengluten

Rapsöl

Säureregulatoren:Kaliumlactat

Natriumacetate

Milchsäure

Aroma (u.a. Soja)

Kochsalz

Verdickungsmittel: Methylcellulose

Sojaproteinisolat (1%)

Eiklar* getrocknet

Traubenzucker

Gewürze

Zucker

Hefe

Ja, kann man nachlesen. Harmlos oder nicht ? Die MOSH sind schon mal nicht verzeichnet, klar. Was ist vielleicht noch drin, was nicht oder nicht mit Klarnamen verzeichnet ist, sondern unter Gewürze oder Aroma verbucht wird ? Den Ruf, das politisch besser zu regeln, finde ich nicht so falsch.

(Zeit2_FEP_volumen_#7.2)

28. September 2016, 12:53 Uhr

>> Können Sie lesen? <<

<p>Und selbst so? Siehe Text: „Konsumenten können das nicht entdecken. Denn auf den Zutatenlisten tauchen Mosh nicht auf.“ Zur besseren Auffindbarkeit im Text: das steht direkt unter der Zwischenüberschrift „Die Politik müsste Handeln“. Finden Sie bestimmt, Sie sind doch schon groß :-) (Zeit2_FEP_alice_42_#7.3)</p>
<p>28. September 2016, 12:16 Uhr Wie kann ein Thunfischbrötchen vegetarisch sein? Wenn da Thunfisch draufsteht ist das eine klare Angabe zu einem Inhaltsstoff und dann hat da auch Thunfisch drin zu sein. Ich kann auch nicht Apfelsaft verkaufen und auf die Packung Birnensaft schreiben. Ob Currywurst, Schawarma oder Frikadellen per Definition fleischhaltig sind, ist schon eher eine Diskussionsfrage. Auch fuer vegetarische und vegane Lebensmittel gilt, das die Bezeichnung dem Inhalt entsprechen muss und nicht irgendwelche Inhaltsstoffe vorgaukeln darf, die ueberhaupt nicht enthalten sind. (Zeit2_FEP_quarague_#8)</p>
<p>28. September 2016, 12:31 Uhr Es ist doch gerade der Witz an der Sache: das Zeug soll aussehen und schmecken wie das Original. Auf der Wiesn in München gibt es veganen Leberkäse, und der wird auch noch gegessen! Der angeblich „mündige“ Verbraucher wil doch gerade das: Margarine mit dem feinen Buttergeschmack. (Zeit2_FEP_Wildbader_#8.1)</p>
<p>28. September 2016, 18:44 Uhr Griff in meinen Kühlschrank: „Lord of Tofu Thuna KEIN FISCH vegan + glutenfrei“ 110g, Reformhaus. Zutaten: Sojabohnen ... Kombucha (fermentierter Schwarztee, verwenden die öfters für Fischgeschmack). Ist ganz lecker auf Brot mit Tomatenmark und Perlzwiebeln. (Zeit2_FEP_suchenwi_#8.2)</p>
<p>28. September 2016, 19:44 Uhr „Auf der Wiesn in München gibt es veganen Leberkäse, und der wird auch noch gegessen!“ Na ja... der Vorteil daran ist, dass die Tischnachbarn einem dann nicht am Teller ansehen, dass man Vegetarier ist. Ist auch mal ganz nett, wenn man mal seine Ruhe hat und nicht ständig erwartet wird, dass man sich für seinen Fleischverzicht rechtfertigt. ;-) Ich weiß gar nicht wie oft ich das schon erlebt habe: Bei einem Essen merken die Fleischesser irgendwann, dass ich kein Fleisch esse und wollen wissen warum. Ich erwähne, dass ich Vegetarier bin. Sie wollen wissen warum. Darauf folgen entweder Rechtfertigungen, warum sie selbst Fleisch essen oder Vorwürfe, dass ich ja dann auch andere Sachen nicht essen dürfte und das meine Ernährung ungesund ist. Und wenn dann die Gegenargumente kommen wird mir nicht selten auch noch vorgeworfen, ich würde missionieren. Merkwürdig, bei mir waren es stets die Fleischesser, die versuchten mich wieder zum Fleischkonsum zu missionieren und auch sonst habe ich noch nie einen Vegetarier kennengelernt, der sich an einen Tische setzte und verkündete: „Ich bin Vegetarier und ihr solltet mit alle folgen.“ (Zeit2_FEP_Nanqetawh Qutschgov_#8.3)</p>
<p>28. September 2016, 20:23 Uhr Ich habe ueberhaupt nichts gegen ‚Margarine mit dem feinen Buttergeschmack‘. Es gibt einen Markt fuer solche Produkte und natuerlich sollen sie so nahe wie moeglich am Orginal sein. Aber wenn das Produkt ‚Margarine mit dem feinen Buttergeschmack‘ ist, soll bitte auch genau das auf der Packung draufstehen und nicht einfach ‚Butter‘, das ist naemlich irrefuehrend. (Zeit2_FEP_quarague_#8.4)</p>
<p>29. September 2016, 23:46 Uhr Es gibt ja bei den Vegetariern Konfessionen, deren Angehörige zwar kein Fleisch essen, sehr wohl aber Fisch. Es bedarf meiner Meinung nach aber schon einiger geistiger Verrenkungen, Fischfleisch nicht als Fleisch einzustufen. (Zeit2_FEP_Herbert Stuss_#8.5)</p>
<p>28. September 2016, 14:08 Uhr Es möge ein jeder nach seiner Façon selig werden, es möge jeder essen, was ihm schmeckt, bekommt und ihn nicht vergiftet - ein jeder für sich, also auch ich für mich und ohne missionarischen Eifer und Einwirkung. Aber „A“ zu essen, was wie „B“ aussieht oder vielleicht „A“ ist und „B“ genannt wird - nennt man das nicht „Steh' auf, nimm dein Bett und wandle, siehe, dein Glaube hat dir geholfen.“ (Zeit2_FEP_Cromagnon_#18)</p>
<p>28. September 2016, 14:42 Uhr</p>

<p>Wo ist das Problem? Fleisch gerne essen, aber auf Tierquälerei und Tötung verzichten zu wollen ist sicher nicht unethischer als Fleisch essen zu wollen und dabei Tierquälerei und Tötung in Kauf zu nehmen. (Zeit2_FEP_qualia_#18.1)</p>
<p>28. September 2016, 19:07 Uhr Falls Sie es noch nicht wissen, hier die Auflösung: Das Fleisch kommt aus der Abteilung „Fauna“, das Gemüse aus der Abteilung „Flora“. Es gibt kein Fleisch, ohne dass ein Lebewesen aus der Abteilung „Fauna“ sein Leben lassen muss, wenn wir davon ausgehen, dass niemand bei lebendigem Leibe angeknabbert oder verspeist wird - jedenfalls nicht von uns, homo sapiens sapiens. „Fleisch“ essen zu wollen ohne dass es tatsächlich Fleisch ist, das hat doch was von Selbstbetrug - haben wir das denn nötig? BTW, ich esse auch Gemüse und Salat, roh, warm und/oder gekocht. Und auch Fleisch, roh und/oder gebraten, mit Kochen hab' ich's da nicht so. (Zeit2_FEP_Cromagnon_#18.2)</p>
<p>28. September 2016, 23:00 Uhr Selbstbetrug? Jeder der ein Ersatzprodukt isst, weiß doch, dass es kein echtes Fleisch ist. Darum wird es wohl auch gegessen. Nach Ihrer Logik dürften Leute auch keine Killerspiele am Rechner spielen, sondern müssten stets im echten Leben Menschen abballern, weil es ja sonst nicht wirklich echt ist und wenn schon Blutausch, dann richtig. Oder keine Autosimulationen spielen, sondern nur echte Crashes bei 260 km/h auf der Autobahn haben. Mir scheint, Sie wollen nur aus Prinzip Dinge schlecht reden, weil Sie ihnen nicht gönnen, einen Weg gefunden zu haben, um traditionellen Genuss mit Verminderung von Leiden zu verbinden. (Zeit2_FEP_qualia_#18.3)</p>
<p>28. September 2016, 23:58 Uhr Eins muss ich Ihnen lassen: Fantasie haben Sie. Ich muss zugeben, dass ich das Töten von Menschen für ein ausgesprochen zweifelhaftes menschliches Verhalten halte und dass es nicht Sinn der Sache ist, bei 260 km/h auf der Autobahn ein Fahrzeug zu zerlegen (mir persönlich reichen die 160 km/h, mit denen ich es im Alleingang und abgesehen von den Leitplanken ohne Fremdschaden geschafft habe). Ich gestehe aber auch, dass ich keinen Sinn darin sehen kann, solche „Taten“ in einem Baller- oder Raserspiel zu vollbringen. Ich kann aber bei allem Bemühen nicht nachvollziehen, was diese beiden von Ihnen zitierten Beispiele mit dem Verzehr von Fleisch und/oder Gemüse zu tun haben. Oder delectieren Sie sich an einem „Fleischesser“-Videospiel, gibt es sowas? Aber Sie sagen es - wohl ohne die Bedeutung des Wortes wahrzunehmen: Ein Gemüse in Schnitzelform ist ein >Ersatzprodukt< und dieses >Ersatzprodukt< kann niemals den >traditionellen Genuss< von „richtigem“ Fleisch „ersetzen“. Ich bleibe beim Original, ein Schnitzel ist Fleisch und eine Möhre ist Gemüse und bei dieser Einstellung („ich sehe noch, welchen Ursprung meine Speise hat“) kann Ihnen die Nahrungsmittelindustrie auch nicht allzuviel Chemie unterjubeln und damit ist der angenehme Effekt einer geschmackvollen Gewichtskontrolle verbunden. Und damit Sie nicht oben nachlesen müssen, sei es hier wiederholt: >Es möge ein jeder nach seiner Façon selig werden, es möge jeder essen, was er will.< Oder: Suum cuique. (Zeit2_FEP_Cromagnon_#18.4)</p>
<p>29. September 2016, 9:10 Uhr „dass ich das Töten von Menschen für ein ausgesprochen zweifelhaftes menschliches Verhalten halte“ Das Töten von Tieren offenkundig nicht und das erklärt den Rest Ihrer Ausführungen. (Zeit2_FEP_qualia_#18.5)</p>
<p>29. September 2016, 15:06 Uhr Verzeihung, aber die Schärfe haben doch Sie mit >Nach Ihrer Logik dürften Leute auch keine Killerspiele am Rechner spielen, sondern müssten stets im echten Leben Menschen abballern, weil es ja sonst nicht wirklich echt ist und wenn schon Blutausch, dann richtig.< ins Gespräch gebracht - erinnern Sie sich? Mir ist auch völlig unverständlich, welche Vorstellungen Sie entwickeln, wenn Sie das Töten von Tieren zum Verzehr ihres Fleisches mit „Blutausch“ assoziieren wollen. Gibt es vielleicht auch irgendwelche mir nicht bekannten „Räusche“ beim Verzehr von Gemüse in Form von Schnitzeln? (Zeit2_FEP_Cromagnon_#18.6)</p>
<p>29. September 2016, 17:38 Uhr Ihnen ging es um Authentizität beim Essen, unter Vernachlässigung des Tierleids. Mir ging es um Tierleid, und ich halte daher die Authentizität der Mahlzeiten für ein zu vernachlässigendes Problem. Dieses Dilemma ist nicht aufzulösen. Die Metaphern dienen nur der Veranschaulichung, warum ich die Authentizität des Erlebnisses nicht in jedem Fall für das Wichtigste halte. Menschen sind auch „nur“ höherentwickelte Säugetiere, hätte ich ein</p>

kannibalistisches Beispiel gebracht wenn Sie unbedingt auf den Fleischverzehr rauswollen, wäre es noch drastischer gewesen.

(Zeit2_FEP_qualia_#18.7)

29. September 2016, 23:07 Uhr

Vielleicht haben Sie noch nicht viel über die Evolution des homo sapiens sapiens gelesen, aber es herrscht kein Zweifel (und alle Beweise dafür aufzuführen reichen die 1500 Zeichen nicht), dass wir in den vergangenen 1.000.000 Jahren die geworden sind, die wir heute sind, weil wir in der Vergangenheit nicht nur Gemüse und Obst gegessen haben, sondern einfach alles, was schon tot war oder nicht schnell genug oder lange genug weggelaufen oder geflogen/geschwommen ist und dem mittels Speer und Pfeil der Weg in den Tierhimmel gewiesen wurde (vielleicht abgesehen von sowas wie den Maden, denen die Aborigines heute noch den Kopf abbeißen und dann den Rest verspeisen, die sollen lecker sein, sagt man). Wie gesagt, Früchte, Nüsse und sonstiges Grünzeug gehörten auch schon immer dazu und ich kann nur wiederholen: Es möge ein jeder essen, was ihm schmeckt. Nur kann ich den Selbstbetrug nicht nachvollziehen, und deshalb esse ich keine Möhre, die wie ein Schnitzel aussieht, nur, weil es eine Möhre ist, die beim Herausziehen aus der Erde nicht gequiekt hat und nun auf dem Teller aussieht wie ein Schnitzel, was einem Tier entstammt, dessen Quieken kurz vor seinem Tod man nicht hören möchte ... Sicher, die Tiere sollten soweit möglich artgerecht gehalten werden, nur weiß ich nicht, ob der Tod eines Büffels durch die Hetzjagd der Löwen und den Biss in die Kehle so viel stressfreier ist als der Bolzenschuss in die Stirn beim Metzger ...Nun, auch ich will artgerecht ernährt werden ...

(Zeit2_FEP_Cromagnon_#18.8)