2/2026
Gratis!

die Vegionale

Tierschutz und Ernährung in deiner Region



DIE RINDER DER REGION

**Ihre Talente.
Ihr Verhängnis.**

GASTRO-TIPPS

- Vegan genießen in der Region
- Eat this! Wie man Tofu richtig grillt
- Veganes Eis im Test: Unsere Top 7
- Wie man Milchprodukte meidet



Wahre menschliche Kultur gibt es erst, wenn nicht nur Menschenfresserei, sondern jede Art des Fleischgenusses als Kannibalismus gilt.

Wilhelm Busch zugeschrieben (deutscher Dichter und Zeichner, 1832 – 1908)

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

diesmal geht's um Rinder. Die großen, gemütlichen, gutmütigen Tiere, die allein dadurch, dass sie da sind, jedes mausgraue Dorf zur süddeutschen Idylle machen.

Die Recherche führte mich auch zu einem Lebenshof in Obermarchtal. Als ich zurückfuhr, war ich ungewöhnlich bewegt, zugleich gerührt und entsetzt. Auf der einen Seite wegen Ludwig, einem Kalb, das begeistert schleckte, tollte, schmuste und die Zitzen seiner Mutter jagte. Es war rührend, Ludwig zu sehen – aber es machte auch begreifbar, was es für ein Verbrechen ist, das fast allen anderen männlichen Milchkälbern angetan wird: Man karrt sie nach Holland, in dunklen, engen Transportern, in die Kälbermast, auf Eisenmangel, damit das Fleisch weiß bleibt; oder man fährt und schifft sie bis nach Saudi-Arabien, halb verdurstend, in grausamer Hitze, um dort geschächtet zu werden. Ludwig dagegen – er hat einen Namen und eine Zukunft, und das ist wunderbar, macht aber alles noch viel entsetzlicher, und man weiß nicht mehr, ob man vor Freude oder Trauer zittert …

Aber nicht nur das berührte mich. Auch die Menschen: Sabine vom Verein Lebenshilfe Kuh und Co., ihr Mann Hubert, der vergnügt Brot und Äpfel verfütterte, Peter K. der Landwirt, der auf Lebenstierhaltung umgestiegen ist, seine Frau, die ihn dabei ermutigt und stützt. Diese Menschen haben sich irgendwann entschieden, das Richtige zu tun. Sie haben einen Preis dafür bezahlt und opfern sehr viel Zeit. Doch sie strahlen eine ruhige, friedliche Freude aus. Sie können die Welt nicht heilen – aber sie können sie für einige Wesen in Ordnung bringen. Das allein ist mehr Belohnung als jeder finanzielle Segen.

Dies zieht sich übrigens durch unsere Arbeit: Wir treffen Menschen – Gastronomen, Tierschützer, Wissenschaftler, Politiker, Tierärzte, sogar Anwälte und Unternehmer – für die es am wichtigsten ist, das Richtige zu tun. Und Sie, liebe Leserinnen und Leser, werden sie kennenlernen.

Viel Spaß mit dieser prallvollen Ausgabe wünscht Ihre

Vegionale-Redaktion

Inhalt



Titelthema überregional

Ein Superorganismus auf vier Klauen 12
Tierärzte gegen Anbindehaltung 17
Die intelligente Kuh Veronika 18
Rinderhaltung und Nachhaltigkeit 20
Was mit männlichen Kälbern geschieht 22

„Wir waren zu zweit, haben einen Flyer entworfen und gefragt: Wer aus Ulm und Umgebung wünscht, mitzumachen?“

S. 39

Überregionales

Meldungen 6
Putenhaltung: Urteil fordert mehr Aufsicht 8
Sonderseite Tierversuche 10
Mini-Organ statt „Minnie Maus“ 11
Kennedy gegen Tierversuche 11
Mikrobielles Protein für Hunde 43

Regionales

Meldungen: Taubenschläge / Lebende Krippe / Storchenrekord / Vogelschlag am Medienhaus / vernachlässige Stuten 26–28
Rinder in der Region:
Rinderhaltung und Schlachtung im Stadtkreis Ulm 29
Landschaftspfleger auf Klauen 30
Urzeit-Rinder auf Urzeitweide 32
Die Rinder der Region 34
Beim Lebenshof Obermarchtal 36
Interview mit Miriam Broux (Tierschutzpartei) 38
Das Ulmer Tierheim im Porträt 41
Exkursion: Veganes Leben in Biberach 44
Aktivismus: PETA, AV und ein Urteil in Memmingen 46

Ernährung & Gesundheit

Vegan genießen in der Region 48
Aus Virtshaus wird Virtschaft 50
LOFT: Veganes Street Food 51
Tipps: Vegane Gastronomie 51
Veganes Eis in der Eisdiele und im Supermarkt 53
Die Ersatzprodukt-Parade 55
Wie man Tofu richtig grillt 56
Milchprodukte everywhere 58
Endgegner Käse 59
Interview mit Ernährungs-beraterin Sabine Schlegel 59
Ernährung in der Traditionellen Chinesischen Medizin 61

Wichtig & witzig

Der Utilitarismus: Die wichtigste Ethik für den modernen Tierschutz 62
Veranstaltungen / Meme / Impressum / Bildnachweis 63
Der vegane Cartoon Rückseite

Gewinnspiel

Vegionale-Gewinnspiel 23

Rinder

Unser Schwerpunkt „Rinder“ nimmt zahlreiche Seiten ein. Wir erklären, warum das Rind so nützlich ist, aber die heutige Massenhaltung alles andere als nachhaltig (S. 20). Eine Wissenschaftlerin erzählt vom erstaunlichen Erfindergeist von Kuh Veronika (S. 18). In der Region erkundigen wir uns bei den Veterinären über das Leben der Kühe und besichtigen Taurus-Rinder in einem Steinbruch (S. 32) sowie einen Lebenshof für Rinder.

ab S. 12





Bodenbrüter schützen

Der Schutz bodenbrütender Vögel ist beschäftigt Tierschützer in der Region. Im Kreis Neu-Ulm gelang es einer Allianz, den Bestand von Rebhühnern fast zu verdoppeln, während man am Schmiechen-See versucht, den Kiebitz zu schützen, indem man Füchse fängt. Im Donaumoos scheiterte dagegen die seltene Brut des Großen Brachvogels.

S. 28



Veganer Sommerspaß

Auch Veganer lieben es, im Sommer Eis zu essen, zu grillen und Street-Food-Märkte zu besuchen. Die Vegionale gibt deswegen Grilltipps von Experten, zeigt, wie und wo man gutes veganes Eis bekommt und interviewt einen veganen Street-Food-Betreiber.

ab S. 48



Überschüssige Tiere

Darüber, dass man überschüssige Tiere einfach wegwirft, empören sich nicht nur Veganer. Bei Küken wurde die Praxis deswegen verboten. Üblich im großen Maßstab ist sie dagegen noch bei Tierversuchen.

S. 10

++ Meldungen ++

Per Gesetz: Videoüberwachung in Schlachthöfen

Ende April beschloss die Bundesregierung die verpflichtende Videoüberwachung in Schlachthöfen. Diese soll für zahlreiche Prozessschritte gelten, vom Entladen über die Betäubung zum Entbluten, und es Veterinärämtern ermöglichen, den Tierschutz strenger zu überwachen. In Kraft tritt die Verpflichtung am 1. Januar 2027, danach haben die Betriebe ein Jahr Zeit, sie umzusetzen. Tierschutzorganisationen wie *ProVieh* begrüßen den Vorstoß zwar. Sie kritisieren aber, dass er nicht weit genug reicht. Denn betroffen sind nur Betriebe, die über 1.000 „Großvieheinheiten" im Jahr schlachten, was 1.000 Rindern, 5.000 Schweinen oder 150.000 Hühnern entspricht. So sind bis zu 95 Prozent der Schlachthöfe ausgenommen, auch wenn diese, um fair zu sein, nur einen relativ kleinen Anteil aller Tiere schlachten, etwa 10 Prozent. *ProVieh* kritisiert weiter die fehlenden Sanktionen bei Manipulation der Daten. Aufnahmen zu löschen ist im Gesetzesentwurf keine Straftat, sondern eine Ordnungswidrigkeit. Vor allem aber, so die Tierschutzorganisation, ignoriere das Gesetz den bereits bestehenden Personalmangel in den Ämtern, der es fast unmöglich macht, die Aufnahmen mehr als nur stichprobenweise zu prüfen.



Wenn Tofu knapp wird … / Anfang Juni machten Berichte über Tofuknappheit in deutschen Supermärkten die Runde. Rewe bestätigte, dass die Verfügbarkeit beschränkt sei und eine Normalisierung erst Ende des Jahres erwartet werde. Auch der große Tofu-Hersteller Taifun – bekannt für seinen Goldstandard des Räuchertofu – räumte ein, nicht alle Produkte in der nachgefragten Menge liefern zu können. Mitbewerber Treiber aus Berlin ließ ebenfalls verlauten, hart an der Kapazitätsgrenze zu arbeiten. Der Grund dafür liegt aber nicht an einem Mangel an Soja, sondern daran, dass die Nachfrage schneller steigt, als die Produzenten ihre Kapazitäten ausbauen können. Laut Rewe hat sich die Tofu-Nachfrage in drei bis vier Jahren verdoppelt und lag 2025 um 30 Prozent über dem Vorjahr.





EU vertagt Verbot der Pelztierhaltung / Die EU-Kommission verzögert offenbar ein EU-weites Verbot der Pelztierzucht. Die Initiative *Fur Free Europe* hatte ein solches gefordert und dafür 1,5 Millionen Unterschriften sowie 53 Mitglieder des Europäischen Parlaments gewonnen. Da Pelzzucht in den meisten EU-Ländern ohnehin schon verboten ist oder bald wird, und nur noch in Finnland und – etwas widerwilliger – Dänemark eine Zukunft hat, wäre es relativ einfach gewesen. Doch der für Tierschutz zuständige EU-Kommissar Olivér Várhelyi scheint ein komplettes Verbot zu vermeiden und arbeitet stattdessen an einem Plan, die Pelzzucht „tierwohlfreundlicher" zu machen.

Schlachthofprozess: Aktivisten verlieren vor Gericht

Anfang Juni hat das Oberlandesgericht Oldenburg ein Urteil im Schlachthofprozess gefällt. Die beiden Aktivisten Anna Schubert und Hendrik Haßel waren 2024 in einen niedersächsischen Schlachthof eingedrungen und hatten gefilmt, wie Schweine mit CO_2 betäubt werden. Nach ihren Aussagen ein Erstickungskampf unter Panik, Schmerzen und Todesangst. Der Schlachthof hatte die beiden daraufhin nicht nur auf Hausfriedensbruch verklagt, sondern auch einen hohen Schadenersatz wegen der Veröffentlichung der Videos gefordert – 140.000 Euro. Die Aktivisten erkennen in dem Verfahren Merkmale einer „SLAPP-Klage" – einer strategischen Einschüchterungsklage, bei der es weniger darum geht, Recht zu bekommen, als Druck auszuüben. Das Landgericht Oldenburg hatte der Klage schon vor einem Jahr stattgegeben, nun, in Berufung, bestätigt das Oberlandesgericht: Die Veröffentlichung echter Videoaufnahmen aus dem Schlachthof richte einen unzulässigen Schaden für dessen Halter an. „Wenn Bilder aus einem Schlachthof wirtschaftlich so gefährlich sind, dass man jahrelang vor Gericht zieht, um sie loszuwerden, dann sagt das vor allem eines über diese Bilder aus: Die Bilder gehören in die Öffentlichkeit", kommentiert Hendrik Haßel.

„Die Bilder gehören in die Öffentlichkeit"

Tierwohlsiegel auch für Importe und Gastronomie

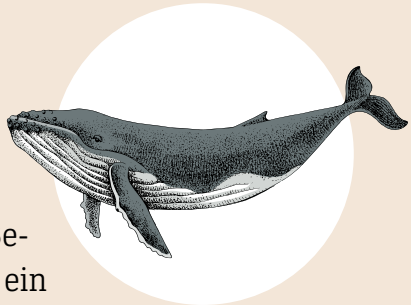
Das staatliche Tierwohl-Siegel informiert in fünf Stufen, mit welcher Haltungsform Fleisch produziert wurde, von Stall bis Bio. Unter der Ampel-Regierung wurde das Siegel erstmals verbindlich, bisher aber nur für Schweinefleisch, nur aus Deutschland und nur im Einkauf. Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer möchte diese Lücken schließen und das Siegel künftig auch für importiertes und in der Gastronomie angebotenes Schweinefleisch verpflichtend machen. Rainer hat einen Entwurf ausgearbeitet und durch ein Rechtsgutachten stützen lassen. Nun wartet er darauf, dass die EU-Kommission grünes Licht gibt.

Mehr als 150 Millionen tote Lachse

Mit fast einer Viertelmillion Tonnen ist der Lachs der meistkonsumierte Speisefisch in Deutschland. Nicht bewusst ist den meisten, dass dahinter eine der schlimmsten Formen der Massentierhaltung überhaupt steckt. Dies verdeutlichen aktuelle Berichte aus Schottland und Norwegen, den beiden wichtigsten Standorten der europäischen Lachszucht. Für Schottland, wo im Jahr rund 160.000 Tonnen Lachs produziert werden, zählten Behörden zwischen Januar 2023 und Oktober 2025 mehr als 35 Millionen tote Fische, die es nicht in den Handel schafften, sondern entsorgt wurden, vermutlich wegen Krankheiten; in Norwegen, mit mehr als einer Million Tonnen im Jahr der weltweit größte Lachsproduzent, starben laut Statistiken des Veterinäramtes im vergangenen Jahr 43,4 Millionen Lachse in den Brütereien und 67,5 Millionen in den Meeresfarmen. Mehr als 150 Millionen europäische Lachse sterben also zusätzlich zu denen, die im Supermarkt landen.



Thema: Timmy



Die meisten Tierfreunde, mit denen wir geredet haben, nahmen das Drama um Wal Timmy mit leicht amüsiertem Befremden wahr. Natürlich: Wenn ein wundervoller Riese der Meere stirbt, lässt einen das nicht unberührt. Der heißen Anteilnahme, mit der die Republik das Sterben von Timmy begleitete, steht jedoch eine scharfe Kälte gegenüber, wenn es um andere Tiere geht. Während Deutschland um Timmy trauert, verputzt das Land im Jahr 2,8 Millionen Rinder, 44,9 Millionen Schweine, 27,6 Millionen Puten und 697,3 Millionen Hühner, Tendenz, seit neuestem, leider wieder aufwärts. Ein einzelner Tod, heißt es, ist eine Tragödie, aber eine Million Tote nur Statistik. Oder, im Falle der Tiere: Milliarden. Die Tierschutzorganisation PETA schätzt die Anzahl der Fische, die für die deutschen Teller gefangen werden, auf 2,4 Milliarden. Fische, in den Weltmeeren, wo sich auch Wale wie Timmy herumtreiben. Das viel größere Drama, als der Tod eines Buckelwals, ist für Veganer die allgemeine kognitive Dissonanz, die sich in der Anteilnahme für ihn ausdrückt.

Psychologische Studien

Fleisch im männlichen Rollenbild

Eine Dissertation an der Universität Antwerpen widmete sich dem Thema Fleisch und Männlichkeit. Die Idee, dass „echte Männer“ totes Tier verputzen müssen, war bereits Gegenstand zahlreicher Studien. Man weiß etwa, dass Männer sich desto schwerer tun, sich pflanzlich zu ernähren, je stärker sie sich mit traditionellen Rollenbildern identifizieren. Weit verbreitet ist der Glaube, Männer bräuchten Fleisch, um fit und muskulös zu bleiben. In sozialen Medien wird dies oft ins Absurde gesteigert, wenn „Meatfluencer“ dazu auffordern, den Fleischkonsum zu maximieren. Dies ist, so ein aufschlussreiches Ergebnis der Dissertation, der Punkt, wo Internet und echte Welt auseinanderklaffen. Denn viele der befragten Männer folgen zwar dem Narrativ des gesunden, für Männer nötigen Fleisches – haben aber durchaus ethische Skrupel, mehr davon zu essen, als sie zu brauchen meinen.



Was Veganismus mit der Psyche macht

Drei Psychologinnen aus Österreich haben erforscht, wie sich Vegansein auf die Psyche auswirkt. Nach einer Online-Umfrage mit 91 Teilnehmern zeigt sich ein gemischtes Bild. Es erfüllt zwar die meisten mit innerer Ruhe und Klarheit, da sie in Übereinstimmung mit den eigenen moralischen Werten leben. Doch eine kleine Gruppe leidet auch darunter, eine gesteigerte Empathie mit dem Leid von Tieren zu verspüren. Dies illustriere, folgern die Forscherinnen, „wie Veganismus gleichzeitig zur Quelle von Selbstkongruenz und zur emotionalen Herausforderung wird.“

News auch unter vegionale.de

RECHT UND ORDNUNG

Ein Beben in den Putenställen

Bislang gibt es keine rechtlichen Normen zur Putenhaltung. Ein wegweisendes Gerichtsurteil in höchster Instanz wird dies wohl ändern.

Die Mühlen der Justiz mahlen langsam. Aber sie sind es, die die Wirklichkeit prägen. Das zeigt ein Urteil, mit dem das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig im April ein Verfahren abschloss, das 2017 in Schwäbisch Hall begonnen hatte.

Der Verein Menschen für Tierrechte Baden-Württemberg e.V. hatte das Schwäbisch Haller Veterinäramt aufgefordert, bei einem großen Putenstall einzugreifen. Das Amt blieb untätig, also erhob der Verein eine Klage. Diese ging in erster Instanz nach Stuttgart, wo das Gericht sie abwies. Der Verein legte Berufung beim Verwaltungsgerichtshof in Mannheim ein. Dort bekam er 2024 recht.

Sylvi Paulick, Syndikusrechtsanwältin der *Albert-Schweitzer-Stiftung für unsere Mitwelt,* erklärt, warum dieses Urteil ein Durchbruch ist: „Es gibt für Puten





Artgerechte Haltung aus Sicht der Industrie: Der Keller'sche Putenstall in Bibertal, der größte seiner Art im Landkreis Günzburg.

keine rechtlichen Haltungsvorgaben, wie etwa für Schweine oder Hühner. Daher orientieren sich Veterinäre und Halter, wie in Schwäbisch Hall, an den freiwilligen Eckwerten der Geflügelindustrie. Und genau diese erklärte der Verwaltungsgerichtshof für völlig ungeeignet, eine artgerechte Haltung zu gewährleisten, wie sie das Tierschutzgesetz verlangt."

Keine weiteren Fragen

Die Begründung des Gerichtshofs ist bestechend:

- Die Puten leben dicht gedrängt auf engstem Raum. Auf einen Quadratmeter kommen fast drei Tiere. 5.000 Puten teilen sich vier Strohballen, Zwischenwände gibt es keine.
- Die Tiere können weder Rangkämpfen aus dem Weg gehen noch ungestört und artgerecht schlafen. Sie stehen unter permanentem Stress und picken sich gegenseitig.
- Um starke Verletzungen durch das Picken zu vermeiden, wird ihnen pauschal der Schnabel gekürzt – obwohl solche Amputationen laut Tierschutzgesetz nur in Ausnahmefällen erlaubt sind.

Es braucht viel Phantasie, um hier eine „artgerechte" Haltung zu sehen. Das Mannheimer Gericht sah sie nicht, sondern ordnete an, dass die Veterinäre in Schwäbisch Hall die Haltungszustände in dem Betrieb verbessern müssen. Die wollten das aber nicht und gingen in Revision. So eskalierte der Fall bis nach Leipzig: zur höchsten Instanz.

Das Bundesverwaltungsgericht bestätigte im April nun, dass die Mannheimer Richter korrekt geurteilt hatten. Damit ist es offiziell: Die bisher gängigen Eckwerte reichen nicht aus, um eine bedürfnisgerechte Unterbringung zu gewährleisten. Nicht nur in Schwäbisch Hall, sondern überall, auch in der Region, etwa in Bibertal.



Sylvi Paulick, Anwältin der Albert-Schweitzer-Stiftung für unsere Mitwelt

Für Veterinäre wird das herausfordernd. „Da die Eckwerte vollkommen versagt haben, müssen die Veterinäre – wie eigentlich schon immer – auf Grundlage des Tierschutzgesetzes entscheiden, ob und wie der Tierschutz in der Haltung umgesetzt wird", erklärt Frau Paulick. „Sie können sich dabei an wissenschaftsbasierten Arbeiten zur Putenhaltung orientieren, wie sie etwa die EFSA oder KTBL herausgeben."

Zeit für Regulierung

Veterinäre haben genügend Informationen, um Entscheidungen zu treffen. „Aber es besteht die Gefahr, dass sich ein Flickenteppich bildet", warnt Frau Paulick, „daher braucht es nun dringend bundesweit einheitliche, rechtsverbindliche Vorgaben durch das Bundeslandwirtschaftsministerium."

In Niedersachsen erkennt man den Handlungsbedarf bereits. Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte lässt daher neue Richtlinien für Veterinäre ausarbeiten. Aber auch sie appelliert an das Bundeslandwirtschaftsministerium, die Putenhaltung bundesweit zu regulieren – wie bereits bei Kälbern, Schweinen, Legehennen, Masthühnern und Kaninchen.

Selbst die Geflügelwirtschaft ruft nach Regulierung. Der Verband Deutscher Putenerzeuger lässt verlauten, es sei „Aufgabe der Politik, klare gesetzliche Grundlagen zu schaffen." Eine Erweiterung der Nutztier-Verordnungen um die Mastpute sei jetzt „zwingend erforderlich."

Aber dies wird noch Zeit brauchen. Die Mühlen der Bürokratie mahlen ebenso langsam wie die der Justiz. Bis dahin müssen Veterinäre in eigener Regie entscheiden, wie die Putenhalter das Tierschutzgesetz zu erfüllen haben. Was im Grunde schon immer ihre Aufgabe sein sollte.

ÜBERSCHÜSSIGE VERSUCHSTIERE

Tiere als Verbrauchsartikel?

Die deutsche Forschung hat 2024 mehr als drei Millionen Versuchstiere verbraucht. Ein erschreckend hoher Anteil davon kam aber nie zum Einsatz.

Das Deutsche Zentrum zum Schutz von Versuchstieren hat vor kurzem eine Statistik über die Versuchstiere im Jahr 2024 veröffentlicht. Ihr zufolge wurden insgesamt drei Millionen Tiere verbraucht. In Versuchen selbst kamen aber nur gut 1,3 Millionen Tiere zum Einsatz, während 600.000 für „wissenschaftliche Zwecke“ getötet wurden, etwa um Organe zu entnehmen. Die übrigen Tiere – immerhin mehr als eine Million oder gut ein Drittel – sind „Überschuss“: Sie haben das falsche Geschlecht, eine falsche Genetik, ein falsches Alter. Da man sie für Versuche nicht brauchte, hat man sie getötet.

„Grundsätzlich ist das nutzlose Töten von Tieren nicht mit dem Tierschutzgesetz vereinbar. Das schreibt vor, dass es einen ‚vernünftigen‘ Grund geben muss. Wie das Urteil zum Kükenschreddern gezeigt hat, reichen wirtschaftliche Gründe dafür nicht,“ erklärt Gaby Neumann von *Ärzte gegen Tierversuche*.

Die Tierärztin spielt auf ein wegweisendes Urteil des Bundesverwaltungsgerichts an. Dieses hatte 2019 bezüglich der Küken entschieden, was nicht als vernünftiger Grund gelten darf. Es schrieb: „Im Lichte des Staatsziels Tierschutz ist das wirtschaftliche Interesse an speziell auf eine hohe Legeleistung gezüchteten Hennen für sich genommen kein vernünftiger Grund […] für das Töten der männlichen Küken aus diesen Zuchtlinien.“

Dies ist zwar nicht ganz identisch zur Lage der Versuchstiere. Denn die Zucht bestimmter Linien lässt sich mit dem Forschungsinteresse begründen anstatt rein wirtschaftlich. Dennoch hat das Töten überschüssiger Tiere auch in der Forschung einen faden Beigeschmack und gibt Gegnern von Tierversuchen womöglich einen juristischen Hebel.



GroKo will Versuchstiere aus Tierschutzgesetz nehmen

Gaby Neumann und andere Tierschützer befürchten, dass die Regierung exakt diesen Hebel präventiv entschärfen möchte. Bisher fallen Versuchstiere unter das Tierschutzgesetz. Für sie gelten dieselben Rechte wie für andere Tiere. Sie anders zu behandeln als etwa Küken bedarf einer guten Rechtfertigung.

Es sei denn … man lagert Versuchstiere aus dem Tierschutzgesetz aus – und genau das steht im Koalitionsvertrag der Regierung Merz: „Wir schaffen ein eigenständiges Gesetz für wissenschaftliche Tierversuche.“ Dies würde, erklärt Neumann, „bedeuten, dass Versuchstiere weniger wert wären als andere Tiere. Und möglicherweise, dass man sie ohne vernünftigen Grund töten darf.“

Derzeit existiert noch kein Gesetzesentwurf, auch nicht für das Innovationsfreiheitsgesetz, welches das Vorhaben vermutlich umsetzen dürfte. Es gibt aber eine politische Debatte: Die Grünen fordern per Antrag, Versuchstiere im Tierschutzgesetz zu lassen; die Landestierschutzbeauftragten mehrerer Bundesländer veröffentlichen, unter Federführung von Julia Stubenbord aus Baden-Württemberg, den Appell, „kein neues Gesetz für wissenschaftliche Tierversuche zu schaffen.“

Es gilt also zu verhindern, dass die Regierung dieses Vorhaben umsetzt. Dafür bringen einige Organisationen, darunter die Ärzte gegen Tierversuche, eine Petition auf den Weg, die

die Herausnahme von Versuchstieren aus dem Tierschutzgesetz verhindern soll. Besser zu früh als zu spät.

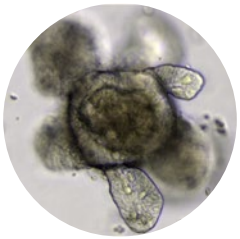
Überschüssige Versuchstiere an der Uni Ulm

Tierexperimentelle Forschung leiste, erklärt die Uni Ulm, „einen wichtigen Beitrag zum Verständnis von Krankheitsmechanismen“ und zur Entwicklung neuer Therapien. Die damit verbundene ethische Abwägung zwischen Forschung und Tierschutz bilde „die Grundlage aller Entscheidungen in der Versuchstierhaltung der Universität Ulm.“ Auf die Problematik der überschüssigen Tiere reagiert die Uni mit einer „verbindlichen Kaskadenregel“: Erstens soll eine „sorgfältige und bedarfsorientierte Zuchtplanung“ Überschüsse vermeiden. Zweitens prüft die Uni, ob überschüssige Tiere in anderen Forschungsprojekten genutzt oder an private Halter vermittelt werden können. Drittens wird eine Tötung überschüssiger Tiere erst legitim, wenn die Haltungs- oder Personalressourcen erschöpft sind.

PETITION UNTERSCHREIBEN!

Tierversuchsgesetz stoppen! Tierschutz auch für Tiere in Laboren!

Ärzte gegen Tierversuche e.V.



Mini-Organ statt „Minnie Maus“

Der technische Fortschritt macht weniger Tierversuche notwendig. Neue Methoden ersetzen die Experimente nicht nur. Sie versprechen, sozusagen als Bonus, bessere Ergebnisse.

Denn Tierversuche sind nicht nur ethisch heikel. Sie skalieren nur begrenzt und sind schlecht auf den Menschen übertragbar. Medikamente werden, zugespitzt gesagt, für Mäuse gemacht und nicht für Menschen: Was bei Tieren unschädlich ist, muss dies nicht bei Menschen sein; so wie ein Medikament, das Tieren schadet, für Menschen gut verträglich sein kann.

Organoide versprechen, diese Probleme hinter sich zu lassen. Das sind dreidimensionale Zellkultursysteme, die aus menschlichen Stammzellen gezüchtet werden, die man etwa aus Haaren gewinnt. Durch Zugabe spezieller Nährmedien wachsen aus ihnen wenige Millimeter große Organe, etwa Leber, Gehirn, Niere oder Haut. Man kann sie beliebig vermehren, und sie sind genetisch identisch mit menschlichen Zellen, bei Bedarf sogar mit denen einzelner Patienten. Das macht es etwa möglich, die Verträglichkeit von Chemotherapien exakt zu prüfen.

Die Forschung mit Organoiden beginnt erst. Auch die Uni Ulm treibt sie voran. Die *Core Facility Organoids* führt eine lebende Biobank mit mehr als 250 Organoidlinien. Sie beschleunigt dadurch „Erkenntnisse in der Krebsbiologie und Präzisionsmedizin“. Erst im Februar gelang es Ulmer Forschenden, mithilfe von Organoiden zu zeigen, dass ein aktiviertes Krebs-Gen die Umgebung eines Pankreas-Tumors schon vorbereitet, noch bevor ein Karzinom erkennbar ist, unter anderem, indem es das Immunsystem daran hindert, den Krebs zu bekämpfen. Diese Erkenntnis verspricht neue Möglichkeiten zur Prävention und gezielten Intervention bei Bauchspeicheldrüsenkrebs.



Kennedy gegen Tierversuche

Ausgerechnet die USA, ausgerechnet Robert F. Kennedy Junior – Trumps etwas verschrobener Gesundheitsminister: Ausgerechnet er begeistert Tierschützer und Tierbefreier.

„Er spricht die Wahrheit aus und zeigt einen Weg vorwärts“, schwärmte Kathy Guillermo, Vizepräsidentin von PETA USA.

Der Grund: Kennedy setzt sich nach eigener Aussage „entschieden dafür ein, Tierversuche zu beenden“. Eine Motivation ist das Tierwohl, insbesondere das von Primaten. So verhandelt das Gesundheitsministerium mit großen Forschungszentren über das Ende der Primatenforschung, etwa in Oregon, wo 5.000 Primaten, überwiegend Makaken, gehalten werden. Auch die National Institutes of Health (NIH) setzten Anreize: Sie schreiben keine Anträge mehr aus, die Tiermodelle zwingend voraussetzen.

Neben dem Tierwohl geht es Kennedy um wissenschaftlichen Fortschritt. Er hält Alternativen zu Tierversuchen wie Computermodelle oder Organoide für besser geeignet, medizinische Folgen vorherzusagen. Deshalb fördert das NIH ihre Entwicklung mit mindestens 87 Millionen Dollar. Ein neues Amt, ORIVA, soll diese Methoden validieren – ein entscheidender Schritt für die Praxis.

Auch andere Behörden ziehen mit. Die Arzneimittelbehörde FDA legt einen Plan vor, um Medikamente vollständig ohne Tierversuche zu testen. Die US-Umweltschutzbehörde will Tierversuche an Säugetieren bis 2035 beenden. Und sogar die Army engagiert sich: Ein Ende 2025 verabschiedetes Gesetz verbietet dem Verteidigungsministerium „schmerzhafte Forschung“ an Hunden und Katzen.

Wenn nur genügend Wille da ist, findet sich eben doch ein Weg.

EIN SUPERORGANISMUS AUF VIER KLAUEN

Die Frage, was für eine Art Tier das Rind ist, ist leicht beantwortet: Es ist, seiner Masse zum Trotz, kein Nutz-, sondern ein Fluchttier. Dennoch wird es seit 10.500 Jahren ausgenutzt. Für die Menschheit war dies entscheidend – aber es ist Zeit, damit Schluss zu machen.



Rasse-Lexikon

BRAUNVIEH UND FLECKVIEH

Braunvieh und Fleckvieh sind Allrounder: Sie geben viel Milch und setzen gut Fleisch an. Das Fleckvieh ist in Süddeutschland die mit Abstand häufigste Rasse, das Braunvieh herrscht auf den Allgäuer Weiden vor. Auf dem Foto liegen Braunvieh Stella und Fleckvieh Walter auf der Weide. Das sieht gemütlich aus – doch ihr Stoffwechsel läuft auf Hochtouren: Sie käuen wieder und verdauen Gras.

Stella und Walter wurden Zeugen der Gründung von Lebenshilfe Kuh und Co (siehe S. 36). Sie wurden 2015 aus schlimmster Haltung herausgeholt und leben seit mehr als 10 Jahren auf einem Lebenshof in Obermarchtal.

DIE VIER MÄGEN EINER KUH

Pansen
Zersetzt Pflanzen mithilfe von Mikroorganismen

Netzmagen
Sortiert Nahrung, bildet Wiederkau-Ballen

Blättermagen
Entzieht Wasser und zerkleinert weiter

Labmagen
Verdaut Nahrung mit Magensäure und Enzymen

Die Welt stellt sich dem Rind völlig anders dar als dem Menschen. Das beginnt bei den Augen: Sie sitzen seitlich am Kopf, wie bei Fluchttieren üblich, und decken ein viel weiteres Gesichtsfeld ab als die des Menschen – 330 Grad zu etwa 214.

Das Rind erkennt Gefahren rasch – sieht aber eher unscharf. Entfernungen kann es nur in dem relativ kleinen Winkel einschätzen, in dem sich die Sichtfelder beider Augen überlappen. Um einen Schatten von einem Loch zu unterscheiden, muss es den Kopf senken und stehen bleiben.

Mit den Ohren eines Rindes

Hervorragend dagegen ist das Gehör des Rindes: Es nimmt Töne von 23 Hertz bis 35 Kilohertz wahr, während für den Menschen schon ab 20 Kilohertz Schluss ist. Am empfindlichsten reagiert das Rind auf 8.000 Hertz, ein hoher, dünner Klang, höher als die höchste Taste eines Klaviers, wie fein fiepender Strom. Auf Lärm reagiert das Rind sensibel. Menschliches Geschrei stresst es, zeigen Studien, so sehr wie ein Stromstoß: Es treibt seinen Puls stärker hoch als ein schlagendes Gatter, und das Tier braucht zwanzig bis dreißig Minuten, um sich zu beruhigen.

Bemerkenswert ist auch die Nase: Ein Bulle riecht der Kuh an, ob sie brünstig ist, und seinen Artgenossen, ob sie Angst haben. Stress breitet sich in der Herde durch den Geruch des Harns aus. Auch der Kot eines Raubtiers in der Nähe macht Rinder vorsichtig.

Das Rind ist zwar ein Fluchttier und will nichts weiter von der Welt, als in Frieden Gras zu fressen – aber es ist ein großes, massives Fluchttier, das sich mit seinen festen Klauen und Hörnern zu wehren weiß und das auch deutlich kommunizieren kann.

Das Matriarchat der Kühe

In Freiheit leben Rinder in matrilinearen Verbänden: in Gruppen von Kühen mehrerer Generationen mit ihren Kälbern und den Jungtieren, geführt von einer meist alten, erfahrenen Leitkuh. In den Herden bilden Kühe, wie Menschen, Freundschaften und Antipathien. Die erwachsenen Bullen ziehen in Junggesellenherden umher; zu den Kühen stoßen sie nur, um sich zu paaren. Alte Bullen werden zu Einzelgängern.

Kein Organ – ein Superorganismus

Seine größte Stärke aber trägt das Rind im Bauch. Dieser besteht aus vier Kammern: Pansen, Netzmagen, Blättermagen und Labmagen. Erst die letzte arbeitet wie unser Magen. Die drei davor sind für die Vorbereitung.

Diesen Magen mit vier Kammern braucht das Rind, um seine Superkraft auszuspielen: Gras zu verdauen.





„Das hat mit Tierwohl gar nichts zu tun."

Landwirte und Veterinäre loben gerne die tierwohlfreundliche Haltung von Rindern: Im Laufstall bewegen sie sich frei, am Melkroboter entscheiden sie selbst, wann sie Milch geben; in der Mutterkuhhaltung bleiben Kuh und Kalb zusammen, und der Weideschuss macht sogar den Tod erträglich.

Nur ist all das Augenwischerei, erklären Lisa Kainz und Julia Weibel von der Tierrechtsorganisation PETA: In Laufställen stehen Rinder meist auf Beton- oder Holzspaltenböden und können ihre artgerechten Bedürfnisse kaum ausleben. „Das gilt auch, wenn man ‚bio' kauft: Das Siegel bezieht sich vor allem auf die Fütterung, saisonale Anbindehaltung ist weiterhin üblich."

Der Melkroboter ist für Frau Kainz und Frau Weibel weniger Tierwohl als Symptom: „Moderne Milchkühe sind so auf Leistung getrimmt, dass manche selbst in der Trockenstehphase, wenn sie gar nicht gemolken werden, weiter Milch verlieren. Das Euter ist so überfüllt, dass die Tiere den Druck loswerden müssen." Die frühe Trennung von Mutter und Kalb ist in der Milchindustrie die leidvolle Regel. Aber auch die Mutterkuhhaltung verursache Leid, erklärt Kainz: „Je besser die Bindung, desto größer der spätere Trennungsschmerz. Wie tief diese Bindung reicht, zeigen Berichte von Lebenshöfen, auf denen sich Kuh und Kalb nach Jahren wieder erkannten."

Am Schlachthof schließlich wird all das, was das Rind zum Rind macht, zu seinem Verhängnis: Die feinen Sinne nehmen wahr, was geschieht, und versetzen das Tier in seinen letzten Minuten in unvorstellbare Panik. Als humaner gilt der Weideschuss. Über ihn sagt Kainz: „Aus der ethischen Perspektive bleibt es falsch, einem Tier, das nicht sterben will, das Leben zu nehmen."



Rasse-Lexikon

SCHOTTISCHES HOCHLANDRIND

Schottische Hochlandrinder sind vor allem bei privaten Kleinlandwirten beliebt. Die ans schottische (Un-)Wetter gewohnten Tiere lassen sich problemlos ganzjährig auf der Weide halten. Daher sieht man sie relativ häufig, obwohl sie in der deutschen Rinderwirtschaft nur eine Nische bilden.

Mona, Lisa und Lotte kamen erst 2024 auf den Lebenshof in Mahlstetten. Der Betreiber kaufte sie einer privaten Halterin ab, weil sie ihre Rinderzucht aufgab.

Evolutionär gesehen ist das ein Durchbruch. Gras besteht vor allem aus Zellulose. Das ist eine Kette aus Glucosemolekülen, die an sich auch den Menschen sättigen würden. Sie werden aber durch eine sehr stabile Verbindung zusammengehalten, die beta-1,4-glykosidische, kurz beta-Bindung. Säugetiere haben nur die Enzyme für die alpha-Variante. Sie können daher kein Gras verstoffwechseln.

Auch das Rind. Es leiht sich aber die Enzyme anderer Lebewesen. Denn die erste Kammer des Magens, der Pansen, ist weniger ein Organ als ein Superorganismus. In ihm leben mehr als eine Billiarde Mikrolebewesen: Bakterien, Archaeen, Pilze, Wimperntierchen. Diese können die beta-Bindung spalten. Im Grunde funktioniert der Pansen wie ein Gärbottich.

Zunächst aber schlingt das Rind das Gras nur grob gekaut in den Pansen. Denn solange es mit gesenktem Kopf weidet, ist es verletzlich. Erst wenn es in Sicherheit zur Ruhe kommt, würgt es das Gras wieder hoch – bis zu 100 Kilogramm passen in den Pansen –, um es erneut zu kauen. Das Wiederkäuen macht das Gras besser verdaulich und der Speichel sorgt dafür, dass im Pansen der richtige pH-Wert herrscht.

Die nächste Kammer, der Netzmagen, sortiert, was aus dem Pansen kommt. Die groben Stücke gehen zurück, um erneut gekaut zu werden, die feinen in die dritte Kammer: den Blättermagen. Der entzieht dem vergorenen Grasbrei Wasser, sodass er eindickt. Im Labmagen findet dann die eigentliche Verdauung statt: Dem Grasbrei werden die Nährstoffe entzogen.

Diese Fähigkeit ist die große Gabe des Rindes. Aber sie ist auch die Quelle seines Verhängnisses.

Vom Auerochsen zum Hausrind

Dank ihrer Superkraft breiteten sich die Rinder in Gebieten aus, auf denen wenig wächst außer Gras. Indem sie Gras rupfen, erhalten sie die Graslandschaft, die sie brauchen – und schaffen zugleich einen Lebensraum für viele Pflanzen und andere Tiere.

Das Verhängnis begann, als der Mensch ins Spiel kam. Vor rund 10.500 Jahren machten neolithische Bauern im Vorderen Orient den Auerochsen zum Haustier – nach Schaf und Ziege.

Das Rind nützt dem Menschen wie kaum ein zweites Tier. Es bildete über Jahrtausende die wichtigste Industrie

Reichtum wurde lange in „Rind“ gemessen.

der Welt: chemisch, weil es Gras in Kalorien – Milch und Fleisch – sowie Dünger verwandelt; mechanisch, weil es Mühlsteine dreht, den Pflug durch den Acker reißt und Karren zieht. Nicht umsonst steckt im Vieh das Geld. Das lateinische pecunia, das Geld, stammt von pecus, dem Vieh; das englische fee – Preis, Gehalt, Gebühr – und das deutsche Vieh haben dieselbe Wurzel; das Wort Kapital geht, wie das englische cattle für Rind, auf caput zurück, das Haupt. Reichtum wurde lange in „Rind“ gemessen.

Fast jede alte Religion verehrte die Rinder: die Ägypter die kuhgestaltige Hathor, Göttin der Mutterschaft und Fruchtbarkeit; die Sumerer den Himmelsstier Gugalanna. Selbst An, der oberste Gott des Landes Sumer, wird oft als Stier dargestellt.

Ohne das Rind wäre die Menschheit, das sollte man anerkennen, nie dahin gelangt, wo sie heute steht. Das Smartphone in Ihrer Hand gäbe es nicht, ohne die Leistung der Rinder. Besser gesagt … ohne ihr Opfer.

Die wenigsten Rinder sehen die Weide

Rund 1,58 Milliarden Rinder leben auf der Erde: rund 305 Millionen in Indien, noch mal etwa 250 Millionen in Brasilien und die USA und China haben 86 bzw. 100 Millionen. In Europa leben in Frankreich mit 17,5 Millionen und Deutschland mit etwa 11 Millionen die größten Herden.

Zusammen sind die Rinder eine ökonomische Großmacht. Sie erzeugen im Jahr über 60 Millionen Tonnen Fleisch und rund 750 Millionen Tonnen Milch, dazu Leder, Talg, Gelatine und das Lab, das den Käse gerinnen lässt.

Die meisten dieser Rinder sehen leider nie eine Weide. Wo intensiv gewirtschaftet wird, steht das Vieh im Stall. In Deutschland kommt nur etwa jedes dritte Rind überhaupt auf die Weide. Die meisten fristen ihr Leben in Ställen, oft Laufställe, aber nicht selten in Anbindehaltung, vor allem in Bayern und Baden-Württemberg, wo die Höfe noch klein und alt sind. Aber auch auf der Weide werden die Rinder verfrüht aus dem Leben gerissen. Mastbullen mit etwa 18 Monaten, Milchkühe etwas später, in der Regel nach fünf bis sechs Jahren. Dabei können Rinder gut zwanzig Jahre alt werden; die älteste bekannte Kuh, die irische Big Bertha, brachte es auf fast 49 Jahre.

Dieses Opfer mag für Menschen einmal wichtig gewesen sein, um sich mit Nahrung, Kleidung, Dünger und Baumaterial zu versorgen. Heute ist es das längst nicht mehr. Zeit, das Rind in den verdienten Ruhestand zu schicken!



Rasse-Lexikon

WEISSBLAUE BELGIER

Der Weißblaue Belgier ist Bayerns häufigstes reines Mastrind. Die Rasse gilt als „Bodybuilder“: Durch eine Genmutation wachsen die Muskeln ungebremst, sodass Tiere bei guter Fütterung bereits nach 13 statt 18–20 Monaten schlachtreif sind. Wegen der schwierigen Geburten gilt die Rasse als Qualzucht und ist in einigen Ländern verboten. Häufig trägt eine vom Milchgeben ausgelaugte Schwarzbunte das Kalb aus – die qualvolle Geburt ist oft ihr letzter Dienst.

Kuh Athena wurde mit ihrer Schwester Penelope als „Mastfärse“ von einem Viehhändler freigekauft. Bei ihrer Ankunft auf dem Lebenshof Obermarchtal waren sie erst acht Monate alt, aber schon so groß wie ein ausgewachsenes Fleckvieh.



TIERÄRZTE FORDERN DAS AUS

Kühe an der Kette

Von Rouven Zietz

Mehr als 350 Tierärztinnen und Tierärzte verlangen ein schnelles Verbot der Anbindehaltung von Rindern. In einem offenen Brief an Bundesagrarminister Alois Rainer nennen sie die Praxis „aus tierärztlicher Sicht nicht vertretbar“. In Deutschland stehen noch rund 1,1 Millionen Rinder an der Kette, fast eine halbe Million davon Milchkühe.

Veröffentlicht haben die Veterinäre den Brief im Januar vor der Grünen Woche in Berlin. Ihr Kernargument: Angebundene Rinder können sich kaum bewegen und keine wichtigen Verhaltensweisen ausleben. Das führe zu körperlichem und seelischem Leid. Denn Rinder leben von Natur aus in Herden auf der Weide und laufen täglich mehrere Kilometer. Im Anbindestall ist das unmöglich.

Überhaupt nicht artgerecht

Die Tierärzte werten die ganzjährige Fixierung sogar als Rechtsbruch. „Wer Tiere in ganzjähriger Anbindehaltung hält, macht sich eindeutig strafbar“, kommentiert Madeleine Martin, hessische Landestierschutzbeauftragte und Erstunterzeichnerin, die Veröffentlichung des Briefes. Sie beruft sich auf Paragraf 2 des Tierschutzgesetzes, der bestimmt, dass ein Halter die „Möglichkeit des Tieres zu artgemäßer Bewegung nicht so einschränken“ darf, dass diesem Leid oder Schmerz entstehen. Und Studien zeigten deutlich: Fixierte Milchkühe leiden besonders oft an schmerzhaften Euterentzündungen.

Einen Bruch von heute auf morgen fordern die Veterinäre jedoch nicht. Sie verlangen vielmehr einen klaren gesetzlichen Rahmen mit Übergangsfristen und Förderprogrammen für tiergerechte Ställe. Das soll den Höfen Planungssicherheit geben. Auch die Verbraucherorganisation *foodwatch* unterstützt den Appell, mehr als 55.000 Menschen unterzeichneten eine Petition. Landwirtschaftsminister Alois Rainer lehnt ein Verbot bisher aber ab. Der Landwirtschaftsminister der Ampel-Regierung, Cem Özdemir, hatte eines geplant, brachte es aber nicht mehr durch.

Niedersachsen macht ernst

Ein Land zieht die Konsequenz allein. Seit dem 2. Juni ist die Anbindehaltung in Niedersachsen verboten. Betriebe mit ganzjähriger Anbindung müssen binnen sechs Monaten melden, ob sie umbauen oder aufgeben. Spätestens nach sieben Jahren muss der Umbau stehen. Tierschützer sehen darin ein Signal an den Süden. Denn dort liegt das Problem: In Bayern steht über die Hälfte aller deutschen Anbinde-Betriebe, rund jeder zweite Milchviehhalter im Freistaat bindet seine Tiere an. In Baden-Württemberg trifft es etwa 13 Prozent der Rinder und knapp 17 Prozent der Milchkühe. Im Öko-Landbau ist die ganzjährige Anbindung längst verboten. Kleine Betriebe dürfen nur anbinden, wenn die Tiere regelmäßig nach draußen kommen.



Rund 1,1 Millionen Rinder leben in Deutschland angebunden, die meisten in Bayern.

HANDELS-LABEL: HALTUNGSFORMEN FÜR RINDER (1 BIS 5)

Stufe 1	Stallhaltung: gesetzlicher Mindeststandard. Anbindehaltung erlaubt.
Stufe 2	Stallhaltung Plus: reine Anbindehaltung verboten. Laufstall oder Kombinationshaltung mit Bewegung an mindestens 120 Tagen im Jahr.
Stufe 3	Frischluftstall: Laufstall mit ständigem Kontakt zum Außenklima.
Stufe 4	Auslauf/Weide: deutlich mehr Platz, Weidegang oder Auslauf.
Stufe 5	Bio: Vorgaben der EU-Öko-Verordnung, Auslauf und Öko-Futter.

Seit Juli 2024 hat das freiwillige Handels-Label fünf Stufen. Ganzjährige Anbindehaltung ist nur in Stufe 1 möglich. In Stufe 2 bleibt Kombinationshaltung erlaubt, ab Stufe 3 ist Anbindehaltung ausgeschlossen.

INTERVIEW

„Eine Kuh, die ein Werkzeug benutzt – das galt als unmöglich.“

Die Kognitionsbiologin Alice Auersperg sucht Werkzeuggebrauch sonst auf fernen Inseln. Eine ihrer erstaunlichsten Entdeckungen machte sie auf einer Weide in Kärnten: eine Kuh, die sich mit einem Rechen kratzt.

Auf einer Wiese im Gailtal hebt eine Kuh einen hölzernen Rechen vom Boden auf. Sie dreht ihn so, dass die Zinken nach unten zeigen, klemmt den Stiel zwischen die Zähne und kratzt sich den Rücken. Veronika, 13 Jahre alt, hat das niemand beigebracht. Sie lebt bei einer Kärntner Künstlerfamilie, läuft das ganze Jahr auf der Weide und darf tun, was die meisten Kühe nie dürfen: spielen. Vor neun Jahren fing sie an, Stöcke aufzuheben. Mit Veronika beschäftigt sich heute eine Forscherin der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Dass eine Kuh Werkzeuge benutzt, hat selbst sie überrascht.

Frau Auersperg, wie sind Sie auf Veronika gestoßen?
Ich habe vor gut einem Jahr ein Buch über den Erfindergeist der Tiere geschrieben. Danach haben mir ständig Leute Videos geschickt von Tieren, die angeblich Werkzeuge benutzen. Das meiste war Fake. Aber dann kam ein Video von einer Familie aus Kärnten: Darauf kratzt sich eine Kuh mit einem Holzrechen den Rücken.

Was ist daran so besonders? Eine Kuh, die sich kratzt, klingt erst mal nach nichts.
Sie hat den Rechen mit den Zinken nach unten ausgerichtet, als würde sie seine Funktion verstehen. Im Sommer plagen Rinder die Fliegen. Deshalb stellt man ihnen feste Kratzbürsten hin, ähnlich wie in einer Autowaschanlage. Kühe lieben das. Veronika hat diesen Effekt offenbar auf ein loses Werkzeug übertragen und damit Stellen erreicht, an die sie sonst nicht so leicht herankommt.





Sie sind in Ihrer Definition von Werkzeug sehr streng. Warum?
Weil vieles als Werkzeuggebrauch verkauft wird, was keiner ist. Für uns ist ein Werkzeug dann ein Werkzeug, wenn ein Tier es „verkörpert" einsetzt: Es muss einen Gegenstand aufnehmen, auf ein Ziel zubewegen und am Ziel eine mechanisch-dynamische Verbindung herstellen, die ihm etwas nützt. Wenn eine Kuh einen Melkroboter bedient, ist es deshalb keiner, weil der Roboter schon dasteht. So streng definiert kommt echter Werkzeuggebrauch in der Natur selten vor.

Und Veronika hat den Test bestanden …
Um zu zeigen, dass ihr Verhalten zielgerichtet ist, gaben wir ihr einen Deckschrubber, ein asymmetrisches Objekt. Dabei fanden wir etwas Unerwartetes: Veronika benutzt nicht nur die Schrubber-Seite, sondern auch das Stiel-Ende. Den Schrubber setzt sie dort ein, wo das Fell dick ist, am Rücken. Mit dem Stiel stupst sie sanft die empfindlichen Stellen, Euter und After. Sie verwendet also ein und dasselbe Werkzeug für zwei Zwecke.

Was bedeutet das?
Ein solches Mehrzweckwerkzeug kennt man aus der Natur fast ausschließlich von einer Tierart: Schimpansen, die mit der dicken Seite eines Astes einen Termitenbau aufstoßen und mit der dünnen die Termiten herausfischen. Das einzige andere Beispiel ist Veronika. Allerdings setzt sie das Werkzeug am eigenen Körper an, die Schimpansen richten es nach außen. Da muss man vorsichtig sein.

Setzt Werkzeuggebrauch ein Verständnis von Ursache und Wirkung voraus, also auch ein Gedächtnis?
Veronika hat sich über neun Jahre verbessert und gelernt, welcher Griff besser funktioniert. Ob das ein echtes kausales Verständnis ist, müssen wir noch erforschen. Aber es gibt Hinweise: Will sie ihren After erreichen, die am schwersten zugängliche Stelle, hebt sie vorher den Schwanz und fasst den Besen ganz hinten. Das spricht dafür, dass sie planen könnte.

Warum kann Veronika das und die meisten anderen Kühe nicht?
Wenn man einem Kind kein Spielzeug gibt, lernt es auch nicht, mit Gegenständen umzugehen. Die Fähigkeit steckt in den Tieren, sie zeigt sich aber nur unter bestimmten Bedingungen. Veronika wurde nicht als Nutztier gehalten, sondern fast wie ein Haustier: sie hatte im Gegensatz zu den meisten Kühen ein langes Leben und eine stark bereicherte Umgebung.

Was heißt das für die Haltung?
Wenn die Forschung einen Effekt hat, wäre das schön: dass man die Intelligenz von Rindern in der Haltung ernster nimmt. Wir haben kaum Haltungsformen, in denen Kühen lose Objekte zur Verfügung stehen. Ob ihnen Spielzeug im Stall gut täte, ist nicht erforscht. Aber es lohnt sich, hinzuschauen.

Es gibt einen weiteren Faktor: die Milch.
Kälber bekommen meist nur so viel Milch, dass ihr Immunsystem sich aufbaut, viel weniger, als sie trinken würden. Studien zeigen: Bekommen sie die Menge, die sie von Natur aus nähmen, spielen sie normal. Bekommen sie die in der Milchhaltung übliche Menge, spielen sie gar nicht.

Das heißt, das Spielverhalten wird ihnen früh abtrainiert.
Eher abgetötet, weil ihnen die Energie fehlt. Das sind Fragen, über die man nachdenken sollte, wenn man diese Tiere nutzt.

Wie sieht es mit der sozialen Intelligenz von Rindern aus?
Das untersuchen Kollegen. Sie zeigen, dass Kühe starke soziale Bindungen haben, beste Freunde in ihrer Herde, und Stress, wenn man sie trennt. Sie erkennen bis zu hundert Artgenossen wieder und unterscheiden Menschen, die sie gut behandelt haben, von denen, die das nicht taten.

Sie sprechen von einem blinden Fleck. Warum hat die Forschung Kühe so lange übersehen?
Rinder leben seit zehntausend Jahren mit uns, und trotzdem gehen wir davon aus, dass sie dumm sind. Die Kognitionsforschung an Kühen blüht erst auf. Hinzu kommt eine Voreingenommenheit: In Befragungen halten Menschen Tiere für weniger intelligent, wenn sie essbar sind. Wir reisen auf ferne Inseln, um Werkzeuggebrauch zu sehen. Und dann findet man so etwas in Kärnten, zwischen Dorfkirche und Grundschule. Das gibt zu denken.

ZUR PERSON

Alice Auersperg ist Kognitionsbiologin am Messerli-Forschungsinstitut der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Sie erforscht, wie Tiere Werkzeuge erfinden. Ihr Buch „Der Erfindergeist der Tiere" erschien 2024. Die Studie zur Kuh Veronika veröffentlichte sie mit ihrem Postdoc Antonio Osuna-Mascaró.

DAS IDYLL, DAS ES NICHT GIBT

Die Weide: eine Illusion

Rind gilt als das nachhaltige Fleisch, das man, im Gegensatz zum Schwein, mit einigermaßen gutem Gewissen kauft. Ist das so?

Wenn man an Rindfleisch und Milch denkt, kommen einem schnell schöne, idyllische Bilder in den Sinn: Leben die Rinder nicht frank und frei auf der Weide? Fressen sie nicht das Gras, das ansonsten verdorrt, bewirtschaften sie nicht Hänge, die ansonsten verbuschen?

Ist Rind und Käse zu essen nicht sogar gelebter Naturschutz, wie es Hubert Weiger, ehemaliger Vorsitzender der Naturschutzorganisation BUND, vor wenigen Jahren sagte?

Die Kuh ist ohne Zweifel ein biologisches Wunder. Sie wandelt Gras, das für die meisten Lebewesen unverdaulich ist, in nährstoffreiche Lebensmittel um. Sie kann Flächen bewirtschaften, die für Pflug und Traktor unerreichbar bleiben, und sie erhält mit der freien Wiesenlandschaft einen Lebensraum für viele Arten.

Aber das Idyll, das man nun vor Augen hat, war vielleicht mal echt. Irgendwann. Heute ist es eine Illusion. Erstens lebt nur ein Bruchteil der Rinder auf einer freien Weide. Zwei Drittel leben dauerhaft im Stall, je nach Region etwas mehr oder etwas weniger. Sie bewirtschaften keine ansonsten fruchtlosen Wiesen – sondern fressen das, was auf den Äckern wächst.

Zweitens ernähren sich selbst die Rinder, die auf der Weide leben, nicht von Gras allein. Die heutigen hochgezüchteten Rassen, etwa die Weißblauen Belgier für Fleisch oder die Holstein-Kühe für Milch, sind Leistungssportler im Stoffwechsel und benötigen, wie ein Bodybuilder, ihr Kraftfutter.



Rasse-Lexikon

HINTERWÄLDLER

Die Hinterwäldler kommen aus dem Südschwarzwald. Sie sind genügsam, langlebig und trittsicher. Weil sie weniger Milch geben und Fleisch ansetzen als moderne Hochleistungsrassen, wurden sie mittlerweile selten. 1992 erklärte man sie sogar zur gefährdeten Nutztierrasse.

Lemmy stammt aus einer beschlagnahmten Hinterwäldler-Herde, die 2018 freigekauft wurde und seitdem auf einem Lebenshof in Albstadt lebt.



Rasse-Lexikon

HOLSTEIN-SCHWARZBUNT

Die Holstein-Schwarzbunt ist die Hochleistungskuh schlechthin. Vor rund 60 Jahren gaben Milchkühe etwa 1.600 Liter Milch im Jahr. Eine moderne Schwarzbunte schafft dagegen mehr als 10.000, teilweise sogar mehr als 13.000 Liter – was auf Dauer auf die Gesundheit geht. Wegen ihrer Leistung hat sich die Holstein-Kuh in der Milchwirtschaft außerhalb Süddeutschlands durchgesetzt.

Perle wurde 2013 in einem Milchbetrieb geboren. Mit sechs Jahren sollte sie geschlachtet werden; bei einer Totgeburt eines Belgisch-Blauen Kalbes wäre sie fast gestorben. Seit ihrer Rettung lebt sie froh auf einem Lebenshof.

Flächenraub für Weiden

So oder so – um Rindfleisch und Milch zu produzieren, braucht es nicht nur Ställe und Weideland, sondern auch Ackerland. Und zwar jede Menge. Daher schneiden beide Lebensmittel fürchterlich ab beim vermutlich wichtigsten Indikator für die menschliche Ernährungssicherheit und biologische Diversität – dem Flächenbedarf je Protein (siehe Grafik) oder Kalorie.

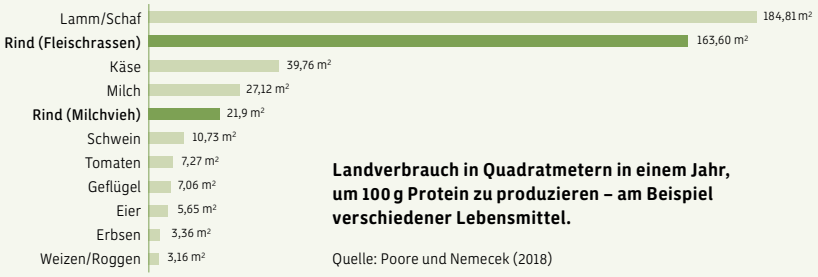
Alles, was vom Rind kommt, braucht ein Vielfaches der Fläche von Getreide oder Gemüse. 1.000 Kilokalorien Rindfleisch benötigen fast 120 Quadratmeter, Käse fast 23, Milch knapp 15. Tomaten dagegen nur 4,35, Erbsen 2,16 und Weizen 1,44. Das Einsparpotenzial ist absurd groß: Wer Milch durch Hafermilch ersetzt, spart je 1.000 Kalorien etwa 12 Quadratmeter; wer anstatt Rinderhack Çiğköfte aus Weizen isst, sogar bis zu sagenhaften 118 Quadratmetern. Diese Fläche könnte man der Natur zurückgeben oder nutzen, um mehr Menschen satt zu machen.

Beides ist dringend nötig. Der Flächenbedarf der Landwirtschaft gilt als stärkster Treiber des modernen Artensterbens. Agrarfläche zerstört den Lebensraum vieler Arten, Pestizide ruinieren die Bestände an Insekten. Jeder Hektar, den man hier einsparen kann, ist ein Gewinn für die Biodiversität.

Während Arten aussterben, steigt der globale Hunger wieder. Wegen des Klimawandels und des weiteren Bevölkerungswachstums werden die fruchtbaren Flächen knapp. 2025 waren mehr als 600 Millionen Menschen chronisch unterernährt. Die Welt kann es sich nicht mehr leisten, die Kalorien, die auf den Feldern wachsen, an Rinder zu verfüttern.

Einzelne Rinderherden mögen nachhaltig sein. Das bestreitet niemand. Aber als Ganzes richtet Rinderhaltung dauerhaften Schaden an, den sich unsere Welt immer weniger leisten kann.

FLÄCHENVERBRAUCH pro 100g Protein



Landverbrauch in Quadratmetern in einem Jahr, um 100 g Protein zu produzieren – am Beispiel verschiedener Lebensmittel.

Quelle: Poore und Nemecek (2018)

MÄNNLICHE KÄLBER

Jenseits der Grauzone …

Ein dunkles Kapitel der Rinderzucht handelt vom Schicksal männlicher Milchkälber. Viel ist nicht bekannt – aber genug, um sich zu entsetzen.

Das Leben der sogenannten Nutztiere hat seine Härten und Grausamkeiten. Die meisten Verbraucher nehmen diese aber, mehr oder weniger bewusst, hin. Ethisch gehen sie d'accord mit dem Tierschutzgesetz, das es gestattet, Tieren Leid zuzufügen, wenn es nur einen „vernünftigen" Grund dafür gibt.

Vernünftig ist in dieser Perspektive alles, was, irgendwie, einen Nutzen hat, beim Rind etwa die Produktion von Milch, Fleisch oder Leder. Für viele beginnt aber dort eine ethische Grauzone, wo der Nutzen fehlt oder sich in reine Ökonomie verflüchtigt. Etwa wenn die männlichen Küken von Legehennen geschreddert werden, weil die Überoptimierung aufs Eierlegen sie für die Mast wertlos macht.

Weil die Kalorien in die Milch fließen

Eine ähnliche, aber weniger bekannte Thematik findet man bei den Kälbern von Milchkühen. So wie eine Henne Eier legt, um sich fortzupflanzen, gibt eine Kuh nur Milch, wenn sie ein Kalb geboren hat.

Bei vielen Zweinutzungsrassen, wie dem in Süddeutschland stark verbreiteten Fleckvieh, gehen die Kälber in die Mast. Sie setzen gut Fleisch an, daher bekommen die Milchbauern anständige Preise für sie. Sie erwartet das ganz normale Leben eines Bullen, das nach 12 bis 24 Monaten mit der Schlachtung endet.

Anders ist es bei reinen Milchrassen. Wie bei den Legehennen macht die Züchtung auf Hochleistung den männlichen Nachwuchs für die Mast ungeeignet. Die Holstein-Rinder etwa setzen kaum Fleisch an, da sie Kalorien überwiegend in Milch investieren. Für ihre Kälber erhalten Landwirte viel weniger Geld als für die anderer Rassen, ungefähr die Hälfte.

Damit das Kalbfleisch schön weiß bleibt

Über das, was mit diesen weniger wertvollen Kälbern geschieht, gibt es wenig belastbare Angaben. Man weiß, dass rund 700.000 von ihnen im Jahr in die Niederlande exportiert werden, um in die Kälbermast zu gehen, die meisten vermutlich aus den westlichen und nördlichen Bundesländern, wo man stark auf die Holstein-Kühe setzt.

In Mastbetrieben werden die Kälber in Massenställen, meist auf Betonspaltenböden, gedrängt, oft tausende Kälber zusammen. Damit das Fleisch schön weiß bleibt, setzt man die Kälber auf Eisenentzug, weshalb sie oft unter Blutarmut leiden; nach einigen Monaten werden sie geschlachtet.

Andere Kälber reisen noch weiter. Sie gelangen über andere EU-Staaten etwa in die Türkei oder in ein arabisches Land. Dort werden sie geschächtet, also bei vollem Bewusstsein ausgeblutet. Es gibt Berichte, dass ihnen davor die Glieder gebrochen werden, damit sie sich nicht wehren.

Man kann sich kaum vorstellen, wie qualvoll die wenigen Monate sind, die ein solches Kalb leben darf: volle Transporter, laute Straßen, zu wenig Wasser, gedrängte Ställe, Eisenmangel, sengende Hitze … Stärker verletzt das ethische Empfinden der Verbraucher aber eine weitere Möglichkeit: Was macht ein Landwirt, wenn er keinen Abnehmer für ein Kalb findet, und sich nicht leisten kann, es zu füttern? Es gibt hierzu viele grausige Gerüchte, aber keine Bestätigungen oder Belege.

Die Zahlen, die die Landeskontrollverbände für die Milchwirtschaft veröffentlichen, sind aber vielsagend: Männliche Milchkälber werden in Bayern etwa doppelt so oft wie weibliche tot geboren oder sterben innerhalb der ersten 28 Tage, etwa jedes zehnte Bullenkalb, besonders oft bei Holstein-Rindern.

Eine Erklärung ist, dass Bullenkälber wegen ihrer Größe den Geburtskanal blockieren. Aber auch das ist nicht zu bestätigen. Und vermutlich wollen es die meisten Menschen auch gar nicht so genau wissen.



REIN PFLANZLICHES GRILL-KOMPENDIUM GEWINNEN

Vegionale-Gewinnspiel

Mitmachen und gewinnen!

Diesmal gibt es 5 x das Kochbuch von Eat this! zu gewinnen. „Vegan grillen kann jeder“ zeigt auf 224 Seiten, wie Grillgenuss auch fleischlos perfekt gelingt. Plus viele Gutscheine für die vegane regionale Gastronomie.



Jetzt mitmachen!

Teilt uns einfach nur mit, wo ihr die Vegionale gefunden habt. Mehr nicht.

Einfach auf vegionale.de / feedback gehen und uns eine Nachricht und einen Kontakt da lassen, damit wir euch verständigen können, falls ihr gewonnen habt.

Der Vegionale-Blog

Noch mehr Themen rund um Tierschutz und vegane Ernährung gibt es auf unserem Blog unter vegionale.de

Ihr möchtet euch für Tierschutz und Veganismus engagieren und bei uns mitmachen? Dann meldet euch gerne. Auch Lob, Anregungen oder Kritik werden gerne entgegengenommen. Wir freuen uns auf eure Nachricht unter vegionale.de / feedback

WO DAS LEBEN ZWITSCHERT, MÄHT UND MUHT



Diese prachtvollen Urzeitrinder sind in Blaubeuren zuhause. Mehr über sie auf Seite 32/33.

**Das Leben in unserer Region ist eng mit Tieren verbunden.
Sie prägen Landschaft, Landwirtschaft und den Alltag vieler Menschen.
Wir stellen einige Bewohner und ihre Lebensräume vor.**



++ Meldungen ++

Tauben: In die Landesgartenschau

In Ulm kümmert man sich weiterhin um die Stadttauben. Das heißt vor allem, die Tiere „aufzuräumen“, sodass das urbane Zusammenleben von Mensch und Taube möglichst reibungsfrei bleibt. Dafür hat die Stadt im obersten Stockwerk des Parkhauses Deutschhaus einen Taubenschlag geöffnet, der sich langsam mit Tauben füllt. Der bereits etablierte Schlag am Ehinger Tor musste dagegen umziehen, da dort eine Fernwärmeleitung gebaut wird. Aber dies hat auch etwas Gutes: Der neue Standort wird taubenfreundlicher sein – in der Schubertstraße, auf dem Areal der Landesgartenschau, zu der er künftig gehören wird. Stadtverwaltung und Taubenschutzverein siedeln derweil einige Tauben, die verletzt gefunden und aufgepäppelt wurden, in die neuen Schläge um, und bringen die Eier freibrütender Tauben aus ungeeigneten Nistplätzen, die etwa durch Bauarbeiten gefährdet sind, in den Schlag, damit sie dort ausgebrütet werden. Denn eine Taube, die in ihm schlüpft, wird ihn für immer als Heimat betrachten.



Stadtrat Bastian Röhm beim Taubenumzug



Krähen: Aus der Innenstadt verschreckt

Saatkrähen gehören offenbar zu den Zivilisationsgewinnern. Vor einigen Jahrzehnten waren die schön schwarz schimmernden Rabenvögel noch so selten, dass man sie 1977 unter Artenschutz stellte. Heute scheint die Krähe so allgegenwärtig, dass immer häufiger von einer Plage die Rede ist. So auch in Ulm. Dort hat man die Vögel nun aus der Innenstadt verschreckt: Man riss ihre Nester aus den Bäumen und ließ Falken aufsteigen. Die intelligenten Vögel merken es sich, wenn ein Standort ungemütlich wird, und wechseln daraufhin den Ort. Sie siedelten also vom Zentrum Ulms in andere Stadtteile. Dort sind die Anwohner allerdings wenig beglückt sind und beschwerten sich. Die Untere Naturschutzbehörde hat aber bereits erklärt, dass sie die Krähen nicht erneut vertreiben wird. Stadtrat Bastian Röhm schlägt stattdessen vor, beim Abfallmanagement anzusetzen: Die Krähen ernähren sich gerne aus offenen Mülleimern oder zerrupfen Gelbe Säcke, wenn sie zur Abholung auf dem Gehweg liegen. Wenn man die Mülleimer schließt und Gelbe Tonnen einführt, könnte das die Krähen motivieren, sich weiter in die Natur zurückzuziehen.

Schafe: Weil Tiere keine Deko sind!

Die lebende Krippe ist ein Herzensprojekt von Stadtrat Bastian Röhm. Der Vertreter der Tierschutzpartei hat schon im vergangenen Jahr versucht, mit einem Antrag zu unterbinden, dass man Schafe und Esel in die Mitte des lärmenden Ulmer Weihnachtsmarktes karrt. Denn Tiere sind keine Dekoration. Im Aufsichtsrat der Ulmer Messe, die den Weihnachtsmarkt ausrichtet, stieß er damit aber auf Granit. Unter anderem wegen der Sorge, dass ohne die lebende Krippe die Besucherzahlen schwinden. Nun versucht Röhm es mit einem erneuten Antrag: „Das Bewusstsein ändert sich. Immer mehr Städte, etwa Stuttgart oder Reutlingen, ersetzen lebende Krippen durch zeitgemäße Alternativen. Und die Besucherzahlen bleiben dabei stabil.“ Ulms Chefveterinär Manfred Chaloun stimmt zwar zu, dass die Beschwerden im letzten Jahr zugenommen haben. Er meint aber, dass dies „oft auf falschen Eindrücken basiert. Wir nehmen jeden Tag Proben und testen sie. Medizinisch geht es den Tieren besser als im Stall.“ Röhm hofft dennoch, mit dem Antrag durchzukommen und im zumindest das Bewusstsein dafür zu schärfen: „Im letzten Jahr wurde die Krippe zwar nicht verboten, aber strenger reguliert.“ Für dieses Jahr wird es etwa einen engmaschigeren, nach oben abgeschrägten Zaun geben, der es schwieriger macht, die Tiere mit Berührungen zu belästigen.

Störche: Der Trend geht zum Drittnest

In einem Ranking der fast 11.000 deutschen Kommunen nach der Daseinsvorsorge belegte Langenau Rang 285 – und nimmt damit eine Top-Stellung im Alb-Donau-Kreis ein. Dem dürften die Störche der Region zustimmen, die auf den Dächern und Türmen der Stadt perfekte Gelegenheiten zum Nestbau finden, während sie im nahe gelegenen Donaumoos reichlich Frösche und andere Amphibien vom feuchten Boden picken können. So kommt es, dass die Anzahl der Nester in Langenau von Jahr zu Jahr wächst und in diesem Sommer mit 34 Nestern im Kerngebiet und 44 im Umfeld ein Allzeithoch erreicht hat. Störche fühlen sich in Kolonien am wohlsten, also nahe bei ihren Artgenossen – selbst dann, wenn ihnen diese eher unsympathisch sind, was auch vorkommt, aber nur selten bis zur Sabotage am nachbarlichen Nestbau eskaliert. Und auch wenn der Trend auf manchen Innenstadt-Dächern zum Dritt- oder Viertnest geht – etwa auf der Volksbank oder der Bäckerei Betz – kann von einer Plage noch längst keine Rede sein.



Rebhühner: Anzahl fast verdoppelt

Der NABU hat das Rebhuhn zum Vogel des Jahres 2026 gewählt. Der Bodenbrüter gilt als stark bedroht: Sein Bestand ist seit 1980 um 87 Prozent geschwunden. Als Gründe gelten vor allem der Verlust wilder Grünflächen und die Intensivierung der Landwirtschaft, etwa durch Pestizide. Aus Neu-Ulm gibt es nun gute Nachrichten: Die Rebhuhn-Allianz, gegründet vom Jagdpächter Elmar Zeller, der Landwirtin Ramona Hauff und dem Unternehmer Johannes Friedrich, hat Erfolg. Sie vereint Jäger, Landwirte und weitere Freiwillige. Die Jäger betreiben „Prädatoren-Management“, indem sie Krähen, Füchse und Dachse regulieren. Die Landwirte lassen Grünflächen brach liegen oder erstellen sogenannte „Beetle-Banks“, und freiwillige Helfer bauen gelb lackierte Futterstationen für die Rebhühner. Nach rund einem Jahr zeigt sich bereits ein Effekt: Seit März 2025 hat sich die Anzahl der Rebhühner in der Region von 56 auf 104 fast verdoppelt. Dafür wurden die Initiatoren mit dem zweiten Platz beim Klima- und Naturschutzpreis des Landkreises Neu-Ulm ausgezeichnet. Der messbare Erfolg der Rebhuhn-Allianz spricht für sich und die Initiatoren freuen sich über weitere Mitstreiter aus allen Reihen.



Vogelschlag am Medienhaus

Beim Ulmer NABU ärgert man sich derzeit über das Neue Medienhaus in der Olgastraße. Dies ist die neue Zentrale der Neuen Mediengesellschaft, die unter anderem die Südwestpresse herausgibt.

Das Gebäude ist groß, prächtig und modern. Fast die gesamte Fensterfront besteht aus Glas, was Tierschützer besorgt: „Solche Glasflächen werden für Vögel zu einer tödlichen Falle“, erklärt Wiltrud Spiecker vom NABU Ulm/Neu-Ulm. „Sie erkennen das Glas nicht als Hindernis und nehmen den direkten Weg.“ Allein in Deutschland verenden jedes Jahr schätzungsweise 100 Millionen Vögel an Glasscheiben. Zugegeben: Bei Altbauten ist es oft aufwändig, nachträglich etwas zu ändern. Aber bei Neubauten kann und muss man den Vogelschutz von vornherein berücksichtigen. Beim Neuen Medienhaus haben NABU und das städtische Umweltamt die Bauherrin gedrängt, Schutzmaßnahmen einzuplanen, etwa großflächige Muster auf den Scheiben. Diese „investierte aber lieber in ein Gutachten, das das Gebäude für unbedenklich erklärt“, erzählt Spiecker. Als Schutzmaßnahmen brachte sie lediglich eine Punktmusterung an den Eckverglasungen an.

Nun ist das Neue Medienhaus in Betrieb, und ein Anwohner hat bereits einen sterbenden Buntspecht vor der Fassade gefunden. Spiecker hofft noch, dass man nachträglich Maßnahmen erzwingen kann, wenn man weitere tote Vögel findet und dokumentiert, und ruft Anwohner auf, aufmerksam zu sein. Die Neue Mediengesellschaft gab keinen Kommentar auf unsere Anfrage ab.



Pferde: Vollkommen vernachlässigt

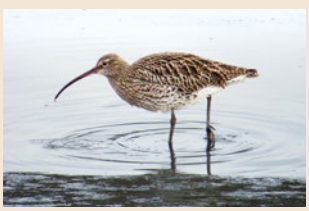
Im März griffen die Veterinäre des Alb-Donau-Kreises zur schärfsten Sanktion: Sie entzogen einem Pferdehalter die drei Stuten Merida, Twilight und Lillifee. „So etwas habe ich selten gesehen. Die Stuten waren unterernährt, verdreckt, verfilzt und von Pilzen befallen. In ihrer Unterkunft war es dunkel und eng und sie standen bis zu den Knien in Mist und Kot“, erzählt Nicole Mayrhofer. Sie leitet die Pferdeklappe des Österreichischen Tierschutzvereins in Reutte, Tirol, wo die Stuten nun leben. Solche Tierheime für Pferde gibt es wenige, das in Österreich war das nächste. In ihm werden die drei Stuten nun aufgepäppelt: „Mittlerweile geht es ihnen relativ gut. Sie haben Zugang zu einer Graskoppel und integrieren sich in kleine Pferdegruppen“, erzählt Mayrhofer. „Eine von ihnen ist noch schwierig im Umgang, weil sie Standards, die für andere Pferde Routine sind, nicht gekannt hat, etwa das Fell striegeln und die Hufe auskratzen.“ Warum jemand die Pferde derart vernachlässigt hat, weiß Frau Mayrhofer nicht. „Für mich zählt jetzt nur das Wohl der Tiere.“





Großer Brachvogel: Blut an den Schalen

Wer den Großen Brachvogel einmal sieht, vergisst ihn nicht: Trotz seines unauffälligen Gefieders beeindruckt er durch seine Größe und den langen, gebogenen Schnabel, mit dem er Insekten aus dem Boden zieht. Doch nur wenige Menschen bekommen ihn zu Gesicht, denn die Art ist akut vom Aussterben bedroht. Umso größer war die Freude, als im Donaumoos drei Paare brüteten. „Wir haben zwei Nester mit einem Elektrozaun vor Räubern geschützt, und auch die Landwirte haben kooperiert“, berichtet Jörg Müller, der gemeinsam mit Holger Müller den Schutz der Wiesenbrüter koordinierte. Trotzdem scheiterte die Brut: Vermutlich ein Fuchs oder Marder raubte die Eier wenige Tage vor dem Schlupf. An den Schalenscherben klebte noch Blut. Die Altvögel wurden danach weiter beobachtet und werden als ortstreue Zugvögel voraussichtlich im nächsten Jahr zurückkehren. Dann, so hofft Müller, könnten die Erfahrungen aus diesem Jahr zum Bruterfolg beitragen.





Führungswechsel im Ulmer Tierheim

Das Ulmer Tierheim hat einen neuen Vorstandsvorsitzenden. Moritz Steiger wurde mit rund drei Vierteln der Stimmen gewählt. Der IT-Unternehmer betreut das Tierheim seit vielen Jahren und kennt den Betrieb und die Mitarbeitenden gut. Steiger löst Dagmar Kaufmann-Widder ab, die den Verein seit 2002 als Vorstandsvorsitzende geführt hat. Sie übergibt das Tierheim Ulm als eines der modernsten der Region, dessen Ausstattung als vorbildlich gilt. Steiger will diesen Standard halten und ausbauen. Entscheidend dafür sind Spenden, auf die der gemeinnützige Verein angewiesen ist, um die laufenden Kosten zu decken.

Füchse: gefragt als Sündenbock

Am Schmiechener See entdeckten Fußgänger vor kurzem Betonrohrfallen für Füchse. Der Wildtierschutz Deutschland erkundigte sich und erfuhr, dass sie dem Schutz des Kiebitzes dienen sollen. Der seltene Bodenbrüter war 2006 an den Schmiechener See zurückgekehrt und vermehrte sich ab 2011 – doch seit 2020 wurde kein Bruterfolg mehr vermeldet. Die Gründe dafür sind vielfältig: Der abflussfreie See trocknet ebenso rasch aus, wie er überschwemmt wird; bis 2021 wurde zudem Abwasser aus der Kläranlage eingeleitet. Hinzu kommen die Knappheit offener Grünflächen, das Insektensterben und die Bedrohung durch Räuber wie Füchse. Die allgemeinen Bedingungen lassen sich kaum ändern und ein passives Prädatorenmanagement, etwa durch Zäune oder Nestschutzkörbe, wäre zu aufwändig. Also muss es der Fuchs ausbaden. Der Wildtierschutz bezweifelt jedoch, dass dies dem Kiebitz wirklich hilft, und bezeichnet die verstärkte Fuchsbejagung als „blinden Aktionismus“.

AUS DER PRAXIS

Rinderhaltung und Schlachtung im Stadtkreis Ulm



Der Ulmer Schlachthof – direkt daneben ist Manfred Chalouns Veterinärbüro.

Gemessen an der Zahl der gehaltenen Rinder gehört der Stadtkreis Ulm zu den kleinsten Kreisen Baden-Württembergs. Betrachtet man jedoch die Zahl der Schlachtungen, zählt er zu den größten.

Der Grund für dieses in Baden-Württemberg wohl einmalige Missverhältnis liegt darin, dass Ulm einerseits ein sehr urbaner Kreis ist – und andererseits im Donautal einer der größten Schlachthöfe Süddeutschlands steht, wo jährlich etwa 100.000 Rinder sterben.

Die etwa unter 1.000 Rinder des Stadtkreises verteilen sich auf die Ortsteile im Norden, Süden und Osten. Die Haltungsbedingungen unterscheiden sich, überwiegend werden die Tiere jedoch in Laufställen gehalten. Aber auch die Anbindehaltung wird noch relativ häufig praktiziert.

„In den Ortsteilen des Stadtkreises Ulm, beispielsweise in Lehr, Jungingen, Eggingen, Einsingen, Gögglingen, Donaustetten und Unterweiler, gab es früher viele Vollerwerbslandwirte am Stadtrand," erzählt Manfred Chaloun, Abteilungsleiter beim Veterinäramt der Stadt Ulm. „Sie führten ihre Rinder auf die Weiden. Heute werden viele Höfe nur noch im Nebenerwerb betrieben, und an den Ortsrändern sind Wohngebiete, Gewerbeflächen oder Verkehrswege entstanden."

Das Wachstum der Stadt hat die Weidehaltung schwieriger gemacht als noch im 20. Jahrhundert. Zwar können Landwirte ältere Anbindeställe, die Haltungsstufe 1 entsprechen, zu modernen Laufställen aufrüsten. Dafür gibt es auch Förderprogramme des Landes Baden-Württemberg. Dennoch ist der finanzielle Aufwand hoch, oft zu hoch für Landwirte im Nebenerwerb. Zudem vergeht zwischen Planung und Umsetzung meist viele Zeit, oft Jahre.

Chaloun und sein Team sorgen dafür, dass sich die Rinderhalter an den Tierschutz halten. Sie führen in den Ställen regelmäßig umfangreiche Kontrollen durch, von der Luftqualität im Stall über die Frischwasserversorgung zum Gesundheitszustand der Tiere. Dabei stellen sie trotz der an sich sehr kooperativen Landwirte immer wieder Mängel und Beanstandungen fest. Besonders häufig betrifft dies die Klauenpflege. „Die Klauenpflege wird des Öfteren vernachlässigt. Das liegt auch daran, dass die spezialisierten Dienstleister nur begrenzte Kapazitäten haben. Ungepflegte Klauen können schmerzhafte Entzündungen verursachen", erklärt Chaloun.

Die Überwachung endet nicht auf den Höfen. Auch im Schlachthof Ulm-Donautal kontrollieren Mitarbeiter des Veterinäramtes jeden Schritt des Prozesses. Die Kontrollen beginnen bereits beim Transport der Tiere und umfassen Gesundheitsuntersuchungen der lebenden Rinder sowie Untersuchungen von Organen nach der Schlachtung.

Vor der Schlachtung werden Rinder mittels Bolzenschuss betäubt, wodurch sie in einen komatösen Zustand versetzt werden. Anschließend erfolgt die Schlachtung. Der größte Teil des Fleisches gelangt in den Lebensmittelkreislauf für den menschlichen Verzehr. Teile, die in Deutschland von Menschen kaum nachgefragt werden, etwa Blase oder Mägen, werden unter anderem zu Tierfutter verarbeitet.

Die Arbeit der Veterinäre zeigt den hohen Aufwand, der betrieben wird, um Tischschutzstandards entlang der gesamten Produktionskette durchzusetzen. Gleichzeitig stoßen die Behörden an Grenzen, meint Chaloun, die durch wirtschaftliche Rahmenbedingungen geprägt sind: Tierwohlmaßnahmen verursachen Kosten – doch die Verbraucher erwarten günstige Fleischprodukte. Hier einseitig auf Landwirte und Veterinäre zu zeigen, greift zu kurz.

Für Manfred Chaloun gehört deshalb auch ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln zum Respekt vor den Tieren. Lebensmittelverschwendung empfindet er als Missachtung der Ressourcen und des Aufwands, der in der Haltung, in der Kontrolle und Verarbeitung der Tiere steckt.



BÜFFEL, RINDER & CO.

Landschaftspfleger auf Klauen

Rinder sind von Natur aus Landschaftspfleger. Sie fressen Gräser und Triebe junger Büsche, und schaffen so den Lebensraum, den sie benötigen: die offene Graslandschaft. Diese ist nicht nur ihnen eine Heimat, sondern auch vielen weiteren Tieren und Pflanzen.

Leider wurden offene Wiesen selten. Sie verbuschen und verwalden oder verschwinden zunehmend aus der Landschaft. Daher versuchen Naturschützer, sie zurückzugewinnen – und Rinder und Büffel sind dabei unersetzlich. Sie erfüllen die Aufgabe eines Rasenmähers, brauchen dabei keinen Strom und metzeln keine Igel oder Vogelnester, erreichen aber problemlos Orte, an denen Rasenmäher scheitern: etwa die Moorgebiete im Arnegger Ried und Schwäbischen Donaumoos oder im verwinkelten, steilen Steinbruch nahe Blaubeuren.

Diese Landschaftspflege könnte ein Beispiel abgeben, wie es sein kann: wie Rinder und Büffel in dieser vom Menschen zersiedelten Welt einen Platz finden, ohne ausgebeutet und gemolken zu werden. Aber ohne Schlachtung geht es leider auch hier noch nicht …





ARGE DONAUMOOS

Perfekt gemacht für diesen Job



Die Biologin Anja Schumann ist stellvertretende Vorsitzende der ARGE Donaumoos.

Das Schwäbische Donaumoos zwischen Leipheim und Langenau hat eine mystische Aura. Über den Wiesen hängt eine feuchte Luft, tote Bäume recken sich in den Himmel, und überall flattert, summt und singt es. Es ist immer ruhig, aber niemals still.

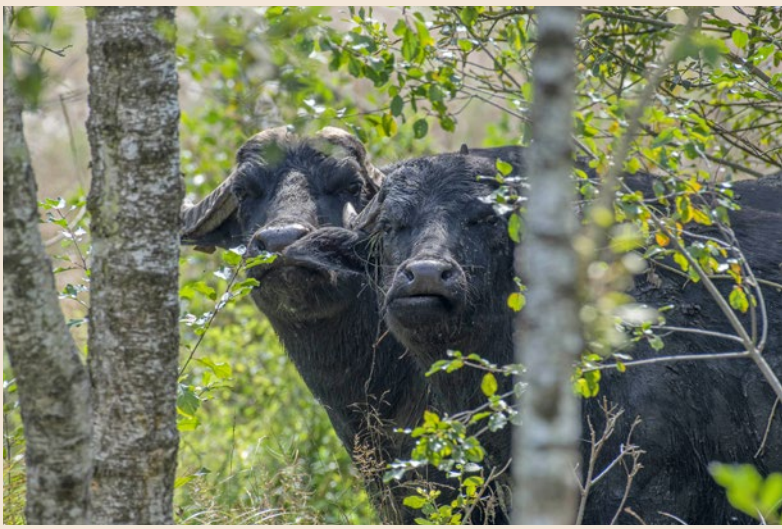
Das war nicht immer so. Im 19. Jahrhundert wurde das Moor zunehmend entwässert, um Torf zu gewinnen und die Flächen landwirtschaftlich nutzbar zu machen. Erst in den letzten Jahrzehnten rückte der Wert der Moore als Lebensraum, Wasserspeicher und Kohlenstoffsenke wieder stärker ins Bewusstsein. „Seit 2011 vernässen wir das Leipheimer Moos. Heute weist es wieder deutlich moortypischere Habitate auf und bietet vielen seltenen Pflanzen- und Tierarten einen Lebensraum“, erzählt Anja Schumann, stellvertretende Vorsitzende der ARGE Donaumoos.

Ohne Wasserbüffel wäre das kaum möglich. Würde man das Moor sich selbst überlassen, würde es bald verbuschen und schließlich zum Wald werden – und Rasenmäher haben auf dem sumpfigen Boden keine Chance. „Also haben wir einen Landwirt überzeugt, einige Flächen mit Büffeln zu beweiden.“ Rund 70 Wasserbüffel grasen auf über 100 Hektar, dazu noch einige kleine Dexter-Rinder und Exmoor-Ponys. „Die Tiere ergänzen sich. Jedes hat seine eigenen Vorlieben und Methoden, Pflanzen zu fressen.“

Die Wasserbüffel eignen sich bestens für diese Aufgabe: Indem sie weiden, halten sie die Landschaft offen und schaffen eine vielfältige Struktur aus unterschiedlich hohen Vegetationsbereichen. Ihre Tritte und Suhlen erzeugen offene Bodenstellen und Kleingewässer, in denen sich viele Tierarten wohlfühlen, ihre Hinterlassenschaften bilden den Lebensraum vieler Insekten, die wiederum Vögeln als Nahrung dienen. Und als Bonus fressen die Büffel invasive Arten, wie das indische Springkraut, ehe es die heimischen Arten verdrängt.

Aber auch diese Beweidung kommt nicht ohne „Management“ aus. Anders als in natürlichen Wildnisgebieten regulieren sich die Bestände in der Kulturlandschaft Donaumoos nicht von selbst. „Wir müssen die Population kontrollieren und die Herdengröße an die verfügbare Fläche anpassen. Wenn es zu eng wird, kommt es zu Konflikten“, erklärt Frau Schumann.

Die Büffel werden, kurz gesagt, geschlachtet, in der Regel Jungbullen im Alter von zwei Jahren. „Sie werden auf der Wiese mit Schalldämpfer geschossen. Die anderen schauen nur kurz auf, dann grasen sie weiter.“ Das Fleisch wird verkauft, das gehört zum Betriebskonzept. „Wirtschaftlich leistet der Fleischerlös aber eher ein Taschengeld. Zum größten Teil wird die extensive Bewirtschaftung durch die Förderprogramme für Naturschutz finanziert.“



BEI BLAUBEUREN

URZEIT-RINDER AUF DER URZEITWEIDE



In einem überwiegend stillgelegten Steinbruch bei Blaubeuren liegt die Urzeitweide. Hier halten Taurusrinder und Konik-Pferde die Fläche offen, die ansonsten rasch zum Wald werden würde. Besucher können die Tiere von mehreren Stationen außerhalb beobachten.

Einen Katzensprung von Ulm entfernt findet man sich in einer Westernkulisse wieder. Kalksteinwände ragen senkrecht hinauf, mit scharf gezeichneten Sedimenten, während auf dem trockenen Boden nur stoppeliges Gras und karge Büsche wachsen.



Vor dieser Kulisse wirkt es fast normal, dass plötzlich eine Herde Taurusrinder aufmarschiert. Die schlanken, selbstbewussten und sauberen Tiere folgen ihrer Leitkuh. Wenn sie Kälber haben, warnt Karlheinz Jungbauer, sollte man die Autotüre immer offen lassen, falls ein Rind aggressiv wird.



Herr Jungbauer arbeitet bei Heidelberg Materials und ist Handlungsbevollmächtigter der Urzeitweide. Der Firma gehört der Steinbruch bei Blaubeuren. Nach der überwiegenden Stilllegung entschloss sich das Unternehmen, für den Naturschutz eine halboffene Landschaft zu erhalten.





Das robuste Taurusrind ist eine Abbildzüchtung, die dem ausgestorbenen Auerochsen relativ nah kommt. Es kommt gut mit den teilweise extremen Wetterbedingungen auf der Alb klar und bewegt sich sicher auch an steilen Hängen. Außerdem passt es gut zum urzeitlichen Flair der Gegend.



Für die Bullen hat der Spaß im Steinbruch meistens leider rasch ein Ende. Mit zwei bis drei Jahren werden sie geschossen, und ihr Fleisch bei einem lokalen Metzger verkauft. „Es würde sich ansonsten überhaupt nicht rechnen“, erklärt Jungbauer. Denn da Heidelberg Materials den Steinbruch ohnehin renaturieren und rekultivieren muss, bekommt das Unternehmen keine Fördergelder für Naturschutz.



NACHGEFORSCHT

Die Rinder der Region

Wie viele Rinder leben in der Region – und, vor allem: Wie leben sie? Die Vegionale hat nachgeforscht und einiges herausbekommen.

Es ist nicht einfach, viel über die Rinder in der Region zu erfahren. Immerhin informieren die Veterinärämter bereitwillig über die präzise Anzahl der Tiere in der Region.

Im Alb-Donaukreis leben 46.098 Rinder, davon 15.436 Milchkühe. Ähnlich im Landkreis Günzburg, mit rund 40.000 Rindern, davon etwa 13.000 Milchkühe. Im Landkreis Neu-Ulm leben dagegen nur 19.500 Rinder, und in Ulm etwas weniger als 1000.

Über die Betriebsgrößen dagegen gab nur die Günzburger Veterinärin Barbara Gneiser-Schupp Auskunft: Betriebe unter 20 Tieren sind eine Minderheit, über 150 Tiere sind selten. Die meisten Rinder leben in den Herdengrößen dazwischen. Der größte Einzelbetrieb im Landkreis Günzburg hält etwa 350 Milchkühe.

Weidegang eher selten

Auch bei den Haltungsformen haben wir eher vage Auskünfte erhalten. Die als besonders artgerecht geltende Mutterkuhhaltung, bei der die Kuh nicht gemolken wird, sondern ihr Kalb mit eigener Milch versorgt, findet meist „extensiv“, also auf der Weide statt, erklärt Frau Gneiser-Schupp, oft mit besonderen Rinderrassen, die für diese Haltung geeignet sind – wie Galloways oder Schottische Hochlandrinder.

Der typische Weidegang sei im Landkreis nicht besonders häufig, meint die Veterinärin, auch wenn man immer wieder Rinder auf der Weide antrifft, je tiefer man in den Landkreis hinein reist. Ähnlich verhält es sich in den anderen Landkreisen der Region.

Häufiger sind Ställe. Gerade an den großen Betrieben lobt die Veterinärin die modernen Ställe: „Das sind Laufställe, in denen sich die Rinder ihre Boxen selbst aufsuchen und oft Zugang zu Freifläche haben.“ Der technische Fortschritt, etwa Melkroboter, die die Kühe selbst ansteuern, helfe dem Tierwohl weiter. Auch das Veterinäramt des Alb-Donau-Kreises nennt „Boxenlaufställe mit oder ohne Laufhof“ eine verbreitete Form der Milchkuhhaltung. Mastrinder leben dagegen „vorrangig in Tiefstreu-, Tretmist- und Kompostierungsställen und vereinzelt noch in Boxen auf Betonspalten mit Liegeflächen.“

Ein weiter Weg zum Tierwohl

Fast alle, mit denen wir geredet haben, halten die Anbindehaltung für ein Auslaufmodell, für, so das Veterinäramt des Alb-Donau-Kreises, „nicht mehr zukunftsfähig“. Dennoch muss die Region noch einen sehr weiten Weg gehen, um diese Halteform hinter sich zu lassen.

Zwar machen die Veterinäre keine konkreten Angaben zur Häufigkeit. Aber die Berichte des Landeskontrollverbands (LKV) sind sehr transparent. In Baden-Württemberg leben noch 21,3 Prozent der Milchkühe in Anbindehaltung. In Bayern nutzt jeder zweite bis vierte Betrieb diese Haltungsform.

Es spricht wenig dafür, dass es in den Landkreisen der Region anders

links: Leicht bedrohlich: Ein Fleckvieh-Bulle auf einer Weide im Landkreis Günzburg.

Mitte: Gemütlich im Schatten: Schottische Hochlandrinder im Donaumoos.

rechts: Anbindehaltung im Günzburger Stadtteil Reisensburg.









ist. Vor allem in kleineren Höfen in den dörflichen und städtischen Zentren, wo wenig Platz ist, um den Stall zu modernisieren, ist die Anbindehaltung oft Standard. Das Veterinäramt des Alb-Donau-Kreises erklärt, warum: Die modernen, tierwohlfreundlicheren Haltungsform sind „mit einem höheren Arbeitszeitbedarf sowie deutlich höheren Investitions- und laufenden Betriebskosten verbunden."

Es sei daher entscheidend, „ob entsprechende Produkte im Lebensmitteleinzelhandel tatsächlich nachgefragt und abgenommen werden." Die Entscheidung liegt also nicht allein beim Landwirt, sondern auch beim Verbraucher. Auch dies haben wir von verschiedener Seite gehört.

Die Haltung hinterlässt ihre Spuren

Dabei ist die Anbindehaltung nicht die einzige Ursache von tierischem Leid. Gerade Milchkühe sind oft auf eine extreme Leistung hochgezüchtet. Im Alb-Donau-Kreis finden sich mehrere Rekord-Milchkühe, die mehr als 13.000 Liter Milch im Jahr produzieren. Frau Gneiser-Schupp vergleicht dies mit „Leistungssport", der natürlich seine Spuren hinterlässt. „Das Tier hat dadurch nicht automatisch eine geringere Lebensdauer, jedoch fordert die hohe Milchleistung den Organismus. Ich kenne auch Milchkühe, die 20 Jahre alt geworden sind. Aber in der Regel wird das Tier aus der Milchproduktion genommen und geht in den Lebensmittelbereich hinein, wenn es den Anspruch an den Stoffwechsel nicht mehr bewältigt."

Alt werden Rinder in der Region selten. Mastrinder werden in der Regel nach 17-20 Monaten geschlachtet, Milchkühe werden nach 3-4 Laktations-Perdioden, im Alter von etwa fünf Jahren, ebenfalls zum Lebensmittel. Das Veterinäramt des Alb-Donau-Kreises bestätigt dies: Der Großteil der Rinder ist jünger als zwei Jahre; gerade mal 2939 Rinder im Alb-Donau-Kreis sind älter als zwei, davon nur 386 männlich. Bullen leben selten lange.

Trotz des geringen Alters zeigt ihr Gesundheitszustand die hohe Belastung. „In allen Haltungsformen finden wir bei Milchkühen Entzündungen des Euters und des Geburtssystems. Das liegt vor allem daran, dass die Tiere rund um die Geburt empfänglicher für Infektionen sind," erklärt die Tierärztin Julia Querengässer vom Kuh Zentrum Babenhausen. „Oft finden sich auch Liegeschwielen bei Rindern im Anbindestall."

Der LKV-Bericht bestätigt dies für Baden-Württemberg. Bei den rund 250.000 Rindern im Ländle wurden 2024 fast 66.000 Diagnosen gestellt. Die meisten davon betrafen den Bewegungsapparat, den Euter oder den Stoffwechsel – Erkrankungen, die in unmittelbarer Beziehung zur Haltungsform stehen.

Allerdings widerspricht Frau Querengässer einer pauschalen Kausalität von Haltungsform und Gesundheit. „Das ist oft ein Kurzschluss. Moderne Laufställe sind für die Tiere oft besser als viele ältere zugelassene Bioställe. Manche Medikamente sind im Biobereich nicht erlaubt, und wenn dann eine Colimastitis ausbricht" – eine bakterielle Entzündung des Euters – „stehen die Biowirte vor der Wahl, vor der Entzündung aufzugeben oder den Biostatus zu riskieren."

Es ist also, alles in allem und so oder so, kein Jackpot, ein Rind in der Region zu sein.

oben: Konventionelle Tierhaltung in Neu-Ulm (Bilder anonyme Zusendung)

unten: Eine sympathische Rotbraune Holstein-Kuh im Günzburger Land.





LEBENSHOF OBERMARCHTAL

Frieda – oder der Moment, der alles änderte

Auf dem Lebenshof in Obermarchtal leben knapp 50 Rinder. Nicht als Produzent von Fleisch und Milch, sondern artgerecht und als Selbstzweck. Möglich macht es der Verein Lebenshilfe Kuh und Co.

Sabine Massler springt begeistert auf den Stall zu. „Merle und Ludwig und Fenja, schön, dass ihr hier seid," ruft sie.

Die Kälber, Merle und Ludwig, recken ihre Köpfe neugierig durch das Gatter. Sie schlecken mit rauen Zungen über unsere Hände, lassen sich streicheln, greifen mit ihrem Maul nach unseren Kleidern und tollen durch den Stall. „Die Fenja, die Kuh, hat Zwillinge bekommen. Eine davon ist den Hang heruntergefallen und hat furchtbar geschrien. Das war die Merle."

Ihr Bruder Ludwig war, wie alle männlichen Kälber, schon für die Mast bestimmt. „Man weiß nie, wo sie enden. In Holland oder Spanien in der Kälberzucht, wo man sie auf Eisenmangel setzt, oder in Saudi-Arabien, zum Schächten. Wer weiß," erklärt Sabine. In ihren Augen glitzern Tränen. Dann setzt sie, gerührt vor Freude, hinzu: „Ich bin so froh, dass du stattdessen hier bist, Ludwig!"

Eine Tierschützerin hatte Merle entdeckt. Aus Mitleid mit dem Kalb kaufte sie dem Bauern auch die Mutter, Fenja, sowie Ludwig ab und übergab die Familie Sabines Verein „Lebenshilfe Kuh und Co.", der sie wiederum zum Lebenshof in Obermarchtal brachte.

„Wir haben komplett umgestellt," erzählt Peter K., der Besitzer des Hofes, „das war eine Entscheidung der ganzen Familie. Damit leben wir vom Pensionsbetrag für die Tiere und den Flächen-Subventionen. Alles, was wir produzieren, geht an die Rinder."

Andere Berufskollegen lächeln darüber: „Du musst Biogas herstellen, Schweine mästen, die Fläche intensiv bewirtschaften. So denkt man üblicherweise. Wenn man den Kreislauf verlässt, irritiert das viele." Peter und seine Familie sind aber sehr glücklich mit der Entscheidung, und man merkt es ihnen an.

Das Verhältnis zwischen der Familie K. und Sabine und ihrem Mann Hubert, der vergnügt Kühe mit Brot und Äpfeln füttert, ist herzlich. Die Rinder hier sind neugierig und zutraulich. Sabine zeigt auf eine Fleckvieh-Kuh mit stolzen Hörnern: „Das ist Franzi, das letzte







Die Rinder auf dem Lebenshof sind zutraulich und mögen ihre Menschen.

Kuhkalb von Frieda. Mit ihr begann im Oktober vor elf Jahren alles," erinnert sie sich.

„Ein Bekannter im Dorf rief mich an, um nach den schreienden Rindern im Stall vom Nachbarn zu schauen. Dort stand sie, die Frieda ... mit eingewachsenem Horn, angebunden, die Klauen tief im Mist, die 'Mastrinder' in Spaltboden-Buchten zusammengepfercht." Dieser Anblick veränderte etwas in Sabine. „Ich kniete vor Frieda nieder, verprach ihr, sie rauszuholen und für ihre Brüder und Schwestern zu kämpfen. Sechs Rinder konnte ich dem Halter abkaufen und ihn später sogar zur Hofaufgabe bringen."

Im März 2016 gründete sie dann zusammen mit engagierten Menschen den Verein Lebenshilfe Kuh und Co. Mittlerweile hat der Verein 96 Rinder gerettet, die vom Veterinäramt beschlagnahmt wurden oder bei Hofaufgaben übrig blieben. Drei Höfe in Baden-Württemberg und ein Hof in der Eifel haben in Zusammenarbeit mit dem Verein auf das Lebenshof-Modell umgestellt. Sie bieten den Rindern mit herrlichen Weiden, Offenställen und bestem Rauhfutter ein würdevolles Leben.

Hier, in Obermarchtal, kennt sie fast jede Kuh und ihre Geschichte. „Das ist Ochse Bo, den hat ein 13-jähriges Mädel gerettet. Du Schöner!" erzählt sie entzückt. „Der Braune, den haben wir aus einem schrecklichen Milchbetrieb geholt, ein Loch wie vor 50 Jahren. Und dort, schau, die Emily, die hat uns eine Schwarzwald-Bäuerin geschenkt. Grüß dich Emily. Die Vroni dagegen kommt aus Brandenburg, eine Laborkuh, an ihr wurden Pestizide getestet."

Die Rinder auf dem Lebenshof in Obermarchtal haben zwar ein gelbes Schild mit Nummer im Ohr. Das ist ihr Ausweis. Aber sie haben auch einen Namen, eine Vergangenheit – und, am wichtigsten: eine Zukunft.





Gemeinsam ein Licht in die Ställe tragen

Auf den Lebenshöfen des Vereins Kuh und Co leben derzeit 96 Rinder, 2 Schweine, 2 Puten und 2 Ziegen. Die Hofbetreiber erhalten für die Versorgung der geretteten Tiere monatliche Apanagen. Je Rind 120 Euro. Momentan sind bis auf zwei Plätze alle Höfe voll belegt. Im Frühjahr und Herbst veranstaltet der Verein Kuuuhle Hoffeste.

Spenden oder Patenschaften, ab fünf Euro im Monat, sowie aktive Mitgliedschaften unterstützen den Verein. Er freut sich auf euren Besuch.

INTERVIEW

„Ungerechtigkeit tut mir körperlich weh.“



Die Ulmerin Miriam Broux sitzt im Bundesvorstand der Partei *Mensch Umwelt Tierschutz* und trat bei der letzten Landtagswahl als Spitzenkandidatin an. Ein Gespräch über das Glyphosat-Votum, das sie in die Politik trieb, über Tiertransporte, die sie zu Tränen rühren, und darüber, wie man Menschen gewinnt, ohne den Zeigefinger zu heben.

Von Rouven Zietz

Der vegane Schokokuchen bleibt fast unberührt. Miriam Broux hat ihn bestellt, dazu einen Cappuccino, aber zum Essen kommt sie kaum während unseres fast zweistündigen Gesprächs. Am Nachbartisch im Café Aegis spielen Studenten Karten, zwei Tische weiter klackern die Steine eines Backgammon-Spiels. Broux, 37, ist in Ulm geboren und mit der Stadt verwachsen. Sie kämpft für Ziele, an die sonst kaum jemand glaubt.

Vegionale: Das mit dem körperlichen Schmerz – wie meinst du das?
Broux: Ich bin neurodivergent, vergangenes Jahr habe ich meine ADHS-Diagnose bekommen. Dazu gehört oft ein starker Gerechtigkeitssinn, und der trifft auf mich wirklich zu. Wenn ich Ungerechtigkeit sehe, ist das kaum auszuhalten, fast ein physischer Schmerz. Diesen Weltschmerz trage ich seit der Pubertät in mir. Und mit ihm das Bedürfnis, etwas Sinnstiftendes zu tun. Ich meckere nicht nur, ich überlege, was ich tun kann.

Wann wurde aus diesem Gefühl Politik?
2017. Damals stimmte der CSU-Agrarminister Christian Schmidt auf EU-Ebene für die Verlängerung von Glyphosat, gegen die Absprache mit der Umweltministerin. Da dachte ich: Es kann doch nicht sein, dass Profitgier über dem Verbraucherschutz steht. Wir vergiften Böden, Insekten und Vögel und wissen bei vielem nicht, was wir anrichten. Da war für mich klar: Ich muss selbst dahin, wo entschieden wird. Damit ich mit Bayer, Monsanto und Co. überhaupt auf Augenhöhe komme.

Von diesem Entschluss bis zum Engagement in einer Partei ist es ein weiter Weg. Wie hat sich das bei dir entwickelt?
Etwa zur gleichen Zeit bin ich aus der katholischen Kirche ausgetreten. Das Geld, das ich vorher als Kirchensteuer gezahlt habe, wollte ich in etwas stecken, das zu meinen Werten passt. Ich habe recherchiert und bin auf die Tierschutzpartei gestoßen. Ihr Grundsatzprogramm habe ich gelesen und dachte: Die gehen die Themen ehrlich an, wissenschaftsbasiert und ganzheitlich. Das war und ist bis heute meine politische Heimat. Den Entschluss, nicht nur Mitglied zu sein, sondern aktiv zu werden, hatte ich dann in einer Meditation. Kurz darauf habe ich mit Bastian Röhm die Regionalgruppe Ulm gegründet. Wir waren zu zweit, haben einen Flyer entworfen und gefragt: Wer aus Ulm und Umgebung wünscht, mitzumachen?

Wie viel Energie steckst du in deine politische Arbeit?
Über Jahre war das mein halbes Leben. Ich habe nachts den Laptop zugeklappt und bin sofort eingeschlafen. Plakate entwerfen und aufhängen, am Corporate Design mitarbeiten, am Europawahlprogramm mitschreiben – ich habe wirklich alles gemacht, was zu tun war. Dazu die Unterstützungsunterschriften, die wir vor jeder Wahl von Hand sammeln müssen. Zur Bundestagswahl 2021 war ich hochschwanger. Am Tag vor der Geburt stand ich am Infostand, beteiligte mich im Anschluss an einer Menschenkette gegen rechts, dann an einer Müllsammelaktion, und am nächsten Tag kam mein Sohn auf die Welt. Im Krankenhaus sorgte ich mich, wer jetzt die Plakate abhängt, damit ich keine Strafe zahle. So drin steckt man da.

Inzwischen sitzt eure Partei mit Sebastian Everding im Europaparlament. Bei der Wahl 2024 hat zum zweiten Sitz wenig gefehlt – wie wenig?
0,1 Prozent. Hätten wir die noch bekommen, hätte es für den zweiten Sitz gereicht. Das zeigt: Es kommt wirklich auf jede Stimme an.

Viele denken in der Wahlkabine, eine kleine Partei zu wählen, sei eine verschenkte Stimme.
Beim Wahl-O-Mat landen wir bei vielen Menschen auf Platz 1 oder unter den ersten drei. Eine Untersuchung hat ergeben, dass unser Programm am stärksten mit den Interessen der Bürgerinnen und Bürger übereinstimmt, mit 66 Prozent. Würden alle, die sagen „euch würde ich gerne wählen", das wirklich tun, säßen wir in den Parlamenten. Bei uns machen die Leute das aus Überzeugung, mit Herzblut. Karrieristinnen und Karrieristen findest du kaum, dafür gäbe es leichtere Wege. Ich sage immer: Wir sind grüner als die Grünen und linker als die Linken.

Viele Vegionale-Leser teilen wahrscheinlich deine Werte. Wie erreicht man Menschen, die anders denken?
Ich verstehe die Wut von Leuten, die verzweifelt sind und denken: Es ist doch alles aufgeklärt, warum handeln die Menschen nicht? Ich habe nur gemerkt: Wer andere als ignorant oder dumm beschimpft, überzeugt niemanden. Man verbittert dabei selbst. Menschen umgeben sich mit denen, bei denen sie sich wohlfühlen und auch mal eine Schwäche zugeben dürfen. Also nicht schubsen, sondern ziehen, wertschätzend und gut gelaunt. Ich bringe zu jeder Grillparty meine veganen Würstchen und Steaks mit und kaufe bewusst mehr, damit die anderen probieren können. Und ich frage, was jemand schon umgestellt hat: Hafermilch im Kaffee, das Auto öfter stehen lassen. Von da aus geht es Schritt für Schritt weiter.

Gibt es einen Moment, der dich besonders trifft?
Wenn ich zur Arbeit gehe und an der Kreuzung ein Tiertransporter mit Schweinen vorbeifährt, muss ich jedes Mal weinen. Das sind fühlende Lebewesen, die ein schlechtes Leben hatten, und jetzt diesen Transport erleiden. Am Ende wartet ein grausamer Tod. In den Schlachthöfen geht es auch den Menschen nicht gut, da werden Mensch und Tier ausgebeutet. Dabei könnte man die Subventionen umlenken, hin zu denen, die es besser machen wollen.

Viele essen Bio-Fleisch und haben dabei ein gutes Gewissen.
Dann frage ich erst mal, was sie sich unter Bio überhaupt vorstellen. Für viele heißt Bio: Die Tiere laufen glücklich draußen herum und sterben am Ende an Altersschwäche. So ist es aber nicht. Bio sagt wenig darüber, wie ein Tier wirklich lebt – und geschlachtet wird es trotzdem. Wenn man das auseinandernimmt, fällt das gute Gewissen oft von

selbst in sich zusammen. Lieber zeige ich aber, was die Alternative kann: Es gab einen Test mit Burger-Pattys (siehe S. 57), bei dem unter den zehn besten sieben pflanzlich waren, die ersten drei Plätze sowieso. Sie waren hygienischer, kamen ohne Antibiotika aus, waren gesünder und schmeckten besser. Wenn man Menschen nichts wegnimmt, sondern ihnen eine bessere Alternative zeigt und ein gutes Gefühl gibt, hilft das am meisten.

Ihr setzt euch für bio-vegane Landwirtschaft ein. Was heißt das?
Keine Pestizide, und weg von der tierhaltenden Landwirtschaft. Der entscheidende Punkt ist: Ein großer Teil unserer Felder dient heute gar nicht direkt unserer Ernährung, sondern wird als Futtermittel für Tiere angebaut. Fällt die Tierhaltung weg, wird genau diese Fläche frei — und das ist enorm viel. Auf ihr könnten Wälder wachsen und Naturschutzgebiete entstehen. Wir bräuchten am Ende sogar weniger Anbaufläche als heute, wenn wir lernen, auch krummes Gemüse wieder zu essen, statt es wegzuwerfen — weltweit gibt es 30.000 essbare Pflanzen, wir nutzen nur einen Bruchteil. Die Böden, heute oft überdüngt und ausgelaugt, würden sich erholen, das Grundwasser wäre sauberer, die Artenvielfalt käme zurück. Langfristig könnten Höfe zu Lebenshöfen werden. Kurzfristig will ich die Kastenstände beenden, in denen Sauen sich kaum bewegen können, und die Anbindehaltung, bei der Kühe im Stall festgebunden stehen, in ganz Deutschland verbieten.

„Mich motiviert, dass die kleinen Schritte wirklich etwas bewirken."



Broux nimmt endlich einen Bissen von ihrem Schokokuchen. Sie legt die Gabel hin, bevor sie weiterspricht.

Du bist seit Jahren in der veganen und der Tierrechtsbewegung aktiv. Wo steht sie sich selbst im Weg?
Wir sind eine Bewegung aus sehr empathischen, leidenschaftlichen Menschen, und diese Leidenschaft schlägt manchmal nach innen statt nach außen. Manche treten sehr aggressiv auf. Ich verstehe das, es macht ja etwas mit einem. Aber es bewirkt oft das Gegenteil. Dieses Sich-im-Klein-Klein-Verlieren und gegenseitige Bekämpfen, statt an einem Strang zu ziehen, das können wir uns nicht leisten. Wir haben schon große Gegner.

Du musst mit viel Gegenwind rechnen, der Erfolg bleibt oft aus. Was hält dich motiviert?
Dass die kleinen Schritte wirklich etwas bewirken. In Ulm haben wir zum Beispiel betreute Taubenschläge durchgesetzt, in denen die Stadttauben versorgt werden, statt sie zu vertreiben. Nachts dürfen die Mähroboter nicht mehr laufen, das schützt die Igel. Und eine Katzenschutzverordnung wird künftig hoffentlich dafür sorgen, dass Freigängerkatzen kastriert werden, damit nicht immer mehr Tiere im Elend landen. Das sind kleine Dinge, aber sie wirken. Wenn ich mit jemandem spreche und diese Person danach nur noch Hafermilch trinkt, habe ich auch schon etwas bewegt. Es ist ein schönes Gefühl, Teil der Lösung zu sein und nicht Teil des Problems. Das ist sinnstiftend, fast heilsam. Sonst macht einen das alles depressiv. Mein Sohn ist vier und sagt von sich aus: Mama, wir essen keine Tiere. Das berührt mich sehr.

Stell dir die Region in zehn Jahren vor, wenn vieles gut läuft. Wo stehen wir?
Keine Pestizide mehr, eine begrünte Stadt, sichere Radwege. Wir sind gesünder, auch psychisch, das Stresslevel sinkt. Am liebsten würde ich den Schlachthof im Donautal schließen und die Biodiversität sich erholen lassen – eine kleine Insel der Gemeinwohlökonomie, in der nicht der Gewinn zählt, sondern der Beitrag zum Gemeinwohl. Wir hätten zukunftssichere Jobs und wären ein Vorbild für andere Regionen auf der ganzen Welt.

ZUR PERSON

Miriam Broux, geboren 1989 in Ulm, ist Beisitzerin im Bundesvorstand der Tierschutzpartei und Co-Vorsitzende des Landesvorstands Baden-Württemberg. 2017 gründete sie mit Bastian Röhm, der heute im Ulmer Gemeinderat sitzt, die Regionalgruppe Ulm. Hauptberuflich arbeitet sie als Betriebsratsassistentin, nebenbei als Heilpraktikerin für Psychotherapie. Sie lebt vegan, hat einen Sohn und findet Kraft in Yoga und Meditation.
Kennenlernen? Stammtisch Tierschutzpartei im Hemperium, jeden ersten Montag im Monat ab 18 Uhr.

TIERHEIM ULM

„Es gab auf TikTok einen Trend mit niedlichen Küken …“

Von Johannes Held

Das Ulmer Tierheim ist ein Aushängeschild in der Region. Hier werden nicht nur Hunde und Katzen aufgenommen – sondern auch exotische und Wildtiere.



Das Tierheim Ulm gilt als das modernste in der Region. Das merkt man sofort, sobald man es betritt. Es ist leise, sauber und müffelt nicht.

Insgesamt werden hier jedes Jahr rund 1.200 Tiere versorgt und aufgepäppelt. Darunter sind natürlich viele Hunde und Katzen, die hier geräumige Kratzbaum-Zimmer und Zwinger bewohnen. Aber es gibt auch Tiere, die man in anderen Tierheimen kaum findet. Moritz Steiger, der neue Vorstandsvorsitzende, kann darüber viele Anekdoten erzählen.



64 Kaninchen auf einmal

„Eine Zeitlang gab es auf TikTok einen Trend mit niedlichen Küken. Eine junge Frau hat deshalb ihrer Freundin Küken zum Geburtstag geschenkt. Nicht bedacht haben die beiden aber, dass die Küken einmal groß werden. Seit ihnen das klar wurde, haben wir hier Hühner.“

Solche skurrilen Fälle geschehen nicht selten. Vergangenes Jahr betreute das Tierheim eine Königspython. Ein andermal sammelte es 64 Kaninchen ein, die sich in einem Animal-Hoarding-Haushalt unkontrolliert vermehrt hatten.

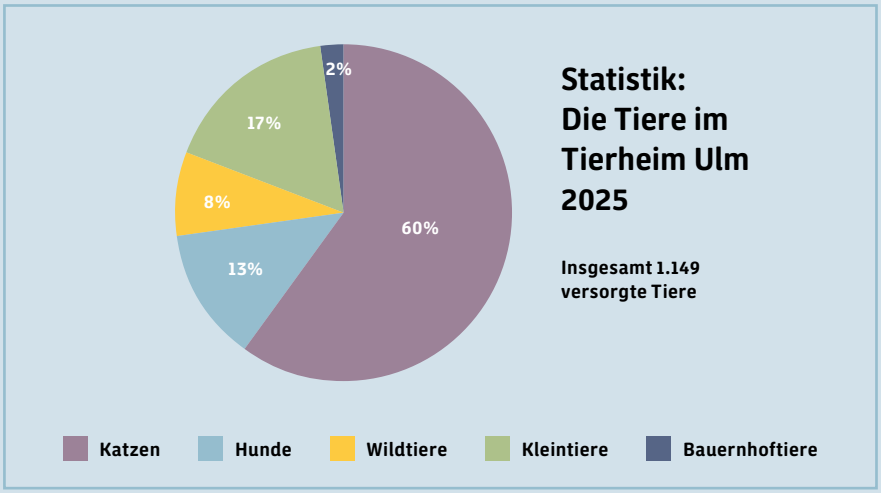
Die meisten Tierheime tun sich schwer damit, solche Tiere aufzunehmen. Sie sind vor allem auf Hunde und Katzen vorbereitet. In Ulm dagegen hat man die räumlichen und personellen Möglichkeiten. Dies macht es zur wichtigsten Anlaufstelle in der Region.

„Viele Tiere kommen nicht zu den Öffnungszeiten an. Hinter dem Haus gibt es einige Zwinger, zu denen die Polizei und Feuerwehr Schlüssel haben. Morgens liegt dann manchmal ein Zettel da: Wir haben euch diese Kobra, dieses Lama, diesen Welpen gebracht, dankeschön.“

Wie viele Tiere kommen, schwankt mit den Jahreszeiten. Im Frühjahr und Sommer bringen Spaziergänger vermehrt verletzte Wildtiere vorbei; in den Ferien häufen sich die Haustiere, weil der Urlaub näher rückt und die Besitzer nicht wissen, wohin mit dem Tier, das sie ohnehin nicht mehr haben möchten.

Der Ulmer Muster-Milliardär

Wenn das Tierheim voll ist, telefonieren die Mitarbeiter mit anderen süddeutschen Tierheimen. So reicht man die Tiere dorthin weiter, wo Platz für sie ist. Im Idealfall sind die Tierheime aber nur eine Zwischenstation zum nächsten Halter. „Doch wir sind kein Drive-



in," warnt Steiger, „man kommt nicht einfach mit der EC-Karte vorbei und nimmt einen Hund mit. Meist braucht es mehrere Besuche und gemeinsame Spaziergänge, bis die geschulten Mitarbeiter bestätigen, dass Mensch und Tier zusammenpassen."

Diesen großen Aufwand kann sich das Ulmer Tierheim nur dank großzügiger Spender leisten. Besonders erwähnenswert ist hier der Ulmer Muster-Milliardär Erwin Müller. Er hat den größten Teil des Neubaus finanziert, der am Ende mit rund 4,5 Millionen Euro deutlich teurer wurde als geplant.

Dennoch braucht das Tierheim Einnahmen, um den Betrieb zu schultern: Futter für die Tiere, Gehälter fürs Personal, Gebühren für Veterinäre und Tierärzte, dazu Strom, Heizkosten, Reinigungskräfte … Zum Teil werden diese Kosten durch Schutzgebühren für die Adoption gedeckt, oder durch Erbschaften und Vereinsbeiträge der rund 1.200 Mitglieder. Aber ohne Spenden, betont Steiger, wäre es nicht machbar. Daher wird er sich verstärkt ums Einholen von Spenden kümmern.

Nicht gerettet, sondern entführt

Darüber hinaus möchte der IT-Unternehmer intensiver aufklären. Denn besser, als ein Tier im Tierheim zu versorgen, ist es, wenn es gar nicht erst ankommen muss. „Viele Menschen haben den Bezug zu Tieren verloren. Fleisch wächst nicht in der Tiefkühltruhe. Die TikTok-Küken, die überraschenderweise zu Hühnern werden, sind dafür ein gutes Beispiel. Aber es kommt auch vor, dass Menschen gut gemeint Wildtiere retten, die gar keine Hilfe brauchen, sie also zu uns entführen."

Steiger möchte daher verstärkt auf Social Media aufklären. Bereits heute folgen dem Tierheim rund 16.000 Menschen auf Facebook und etwa 3.000 auf Instagram. An bezaubernden Motiven – hier ein Kaninchen, da ein Eichhörnchen, dort ein Waschbär – mangelt es nicht. Und irgendwie passt es ja auch zum eigenen Anspruch, das modernste Tierheim der Region zu sein.



HUNDE

Die längste Freundschaft

Die Freundschaft zwischen Hund und Mensch ist offenbar noch älter als bisher gedacht. Dies legen zwei neue Studien aus der Fachzeitschrift *Nature* nahe. Eine Probe aus einer Schweizer Fundstätte sowie sechs DNA-Proben von Überresten aus der Türkei, dem Iran, Serbien und England zeigen nun, dass es bereits vor 14.300 Jahren einheitliche Hundelinien gab, die in ganz Europa verbreitet waren. Bisher datierte man dies auf etwa 10.900 Jahre.

KATZEN

Individuelle Töne der Stubentiger

Dank der KI wissen wir es nun: Nicht das Mauzen und Miauen macht eine Katze zum Individuum – sondern das Schnurren. Für eine Studie, die nun im Fachmagazin *Scientific Reports* erschien, wurde eine KI mit Tonbandaufnahmen von Katzen gefüttert. Beim Schnurren erkannte sie die Samtpfote zu 85 Prozent wieder, beim Miauen fiel es ihr schwerer.



links: CEO Marcel Hoffmann, rechts: Head of Sales, Bert Fuhrmann, Mitte: Bürohund Sharky

HUNDE VEGAN ERNÄHREN

„Der Hund braucht nicht zwingend Fleisch – er braucht Nährstoffe.“

Marsapet, ein rheinländischer Hersteller von Heimtierfutter, leistet Pionierarbeit: Mit MicroBell bietet das Unternehmen das weltweit erste Alleinfuttermittel für Hunde mit mikrobiellem Protein an. Grund genug für die Vegionale, dem Verkaufsleiter Bert Fuhrmann ein paar Fragen zu stellen.

Hunde vegan zu ernähren ist umstritten. Sie haben im vergangenen Jahr dennoch eine vegane Linie eingeführt. Warum?
Wir haben bereits vor zehn Jahren mit Insektenprotein eine alternative Proteinquelle erschlossen. Wir wollten das schon lange mit einem rein veganen Protein fortführen, hatten aber bis vor etwa eineinhalb Jahren keines gefunden, dessen Aminosäureprofil unseren Anforderungen entsprach.

Bei Menschen ist eine rein pflanzliche Proteinversorgung unkompliziert. Sind die Anforderungen bei Hunden höher?
Zur menschlichen Ernährung kann ich nichts sagen. Für Hunde veröffentlicht die FEDIAF, der europäische Verband der Heimtierfutterindustrie, Ernährungsleitlinien. Sie beschreiben unter anderem, was ein Alleinfuttermittel beim Aminosäureprofil leisten muss. Das ist für uns die Mindestvoraussetzung.

Und diese kann man auch ohne Fleisch erfüllen?
Der Hund braucht nicht zwingend Fleisch, sondern die richtigen Nährstoffe. Das in MicroBell eingesetzte Protein verfügt über ein vollständiges Aminosäureprofil. Die Verdaulichkeit der essenziellen Aminosäuren liegt bei über 85 Prozent.

Das bedeutet, dass die essenziellen Aminosäuren eine Verdaulichkeit von mehr als 85 Prozent aufweisen. Wie hoch ist dieser Wert bei Hundefutter aus Fleisch?
Das ist mit hochwertigen tierischen Proteinquellen vergleichbar. Bei Futtermitteln mit tierischen Nebenerzeugnissen kann die Proteinqualität je nach Ausgangsmaterial und Verarbeitung unterschiedlich ausfallen. Entscheidend sind nicht allein die Herkunft, sondern das Aminosäureprofil und die tatsächliche Verdaulichkeit.

Wie wird das mikrobielle Protein denn hergestellt?
Das ist spannend: Wir haben das US-amerikanische Unternehmen Calysta entdeckt. Calysta nutzt den natürlich vorkommenden Mikroorganismus Methylococcus capsulatus (Bath), der in einem Fermenter zusammen mit Nährstoffen und Methan ein Protein mit hervorragendem Aminosäureprofil produziert. Das vermarktet Calysta unter dem Namen FeedKind.

Klingt sehr chemisch …
Es ist technisch, basiert aber auf einem natürlichen Fermentationsprozess. Die Vorteile sind bestechend: Die Produktion erfolgt unter kontrollierten Bedingungen, benötigt sehr wenig Wasser und kein Ackerland, kein Getreide und kein Soja. Ökologisch gesehen ist es genau das, was wir gesucht haben.

Und geschmacklich?
Ich probiere jedes Hundefutter, das wir herstellen, selbst. Und dieses schmeckt mir mit Abstand am besten. FeedKind enthält einen hohen Anteil an Glutaminsäure. Diese trägt zum herzhaften Umami-Geschmack bei, der auch in vielen Lebensmitteln wie Tomaten oder Pilzen vorkommt. Das dürfte zur sehr guten Akzeptanz bei Hunden beitragen.

Vertragen sie es auch gesundheitlich?
FeedKind wurde in einer wissenschaftlichen Untersuchung zur Verträglichkeit und Nährstoffverwertung bei Hunden bewertet. Die Protein- und Energieverdaulichkeit der untersuchten Futterrezepturen lag über 80 Prozent, die Fettverdaulichkeit über 90 Prozent. Zudem wurden positive Veränderungen im Darmmikrobiom beobachtet.

Das klingt ja toll. Planen Sie auch eine Produktlinie für Menschen?
(lacht) Nein. Wir sind ein Futtermittelhersteller und konzentrieren uns auf Heimtierfutter. FeedKind Pet ist für den Futtermittelbereich zugelassen. Für Lebensmittel für Menschen liegt uns keine entsprechende Zulassung vor.

EXKURSION

Vegan in Biberach



Seit über 10 Jahren oder 150 Treffen gibt es den Veggietreff in Biberach – über 100 Empfänger und Empfängerinnen tummeln sich im Mailverteiler, die WhatsApp-Gruppe hat 33 treue Mitglieder. Bei nahezu jedem Treff waren die Gründer Stefan Roth und Viviane Roth dabei. Stefan erzählt im Interview mehr.

Wie kam es zum Veggietreff in Biberach?
Wir stellten uns als Familie im August 2012 auf vegan um und fühlten uns, was Kontakte betraf, ziemlich alleingelassen.

Kurzer Einwurf. Was war der Antrieb zur veganen Ernährung?
Wir waren 2010 über das Buch „Tiere essen" von Jonathan Safran Foer gestolpert. Daraufhin veränderten wir nach und nach unser Konsumverhalten und wurden vegetarisch. Mein Lieblingsmensch Viviane aus ethischen Gründen. Ich war neugierig, wie sich die Ernährungsumstellung auf meine Multiple Sklerose auswirkte. Und war sehr überrascht. Denn als die letzten Milchprodukte vom Tisch fielen, waren die letzten störenden Symptome der MS weg.

Wirklich? Unglaublich!
Ja. Ich weiß nicht, ob eine vegane Ernährung allen Betroffenen hilft, aber es gibt viele Hinweise, dass Milchprodukte Multiple Sklerose verschlechtern. Bei mir war es in jedem Fall ein Durchbruch und wir blieben vegan. Um Gleichgesinnte zu finden, schlossen wir uns 2014 dem damaligen VEBU, heute ProVeg, als Regionalgruppe an. Da ich selbst Grafikdesigner und Cartoonzeichner bin, fiel uns die mediale Werbung leicht, und die ersten Flyer flogen schon bald in die Bäckereien und Bioläden von Biberach. Der erste Stammtisch fand im „stadt:cafe" statt. Dass gleich beim ersten Treffen überraschend zehn Menschen auftauchten, hat uns sehr motiviert.

Wie ging es dann weiter?
Schon bald kamen – immer am zweiten Dienstag im Monat – bis zu 25 Personen zu den Treffen. Die Schwäbische Zeitung wurde auf uns aufmerksam, interviewte die Gruppe und veröffentlichte einen Artikel. Danach wurde es richtig lebendig. Die Treffen waren zeitweise so gut besucht, dass man sie fast schon moderieren musste.

Beeindruckend. War denn noch genug Platz im „stadt:cafe"?
Fast nicht mehr. Einmal gab es einen veganen Vortrag mit Brunch, da war die Bude gerammelt voll. Kurzzeitig entstand sogar ein weiterer Treffpunkt in Laupheim. Nach ein bis zwei Jahren wurde dort eine eigene Regionalgruppe gegründet, mit der die Biberacher Gruppe weiterhin zusammenarbeitete. Leider löste sich die Laupheimer Gruppe wegen interner Probleme 2018 wieder auf.

Oh, schade. Aber ihr seid weiter im „stadt:cafe" geblieben?
Nein, auch nicht. Vegan war gerade stark im Kommen. Am Marktplatz hatte das „Schimpanski" mit tollen veganen Optionen geöffnet – dort trafen wir uns einige Male. Dann eröffnete ein veganes Paar in Fischbach bei Ummendorf ein veganes Restaurant: das „Schmackofatz". Auch dort war richtig was los. Die Gruppe hatte einen Ort, an dem Begegnung, Austausch und gutes Essen fast von selbst zusammenfanden. Sogar mit Musik – lange bis in die Nacht. Wir befinden uns in meiner Erzählung jetzt in den Jahren 2019, 2020 ...

Dann kam also Corona ...
Jupp. Und das ist dramatisch gelaufen. Unsere Gruppe war so erfolgreich und groß wie nie. Wir waren so viele, dass wir ein veganes Stadtfest in Biberach für Juni 2020 organisiert hatten. Die Plakate waren entworfen, die Bands gebucht, die Genehmigung lag vor – dann wurde es abgesagt. Das Restaurant in Fischbach schloss Ende 2021. Wir zogen ins „Motorworld Inn" in Warthausen um, doch die Stammtische wurden seltener und die Verbindung untereinander schwächer. Auch wir blieben nicht vom coronalen Lagerdenken verschont.



Stefan Roth (2. v. r) und seine Frau Viviane (1. v. r.) auf dem veganen Stammtisch in Biberach.

„Zu fast jedem Treffen kommen neue Gesichter dazu."

Wie schade. Aber ihr habt es überstanden?
Die Pandemie hinterließ auch hier leere Stühle. Zeitweise saßen nur noch zwei oder drei Menschen am Tisch. An einem dieser schlecht besuchten Abende entstand eine einfache Idee: weg vom festen Wochentag, hin zu einem festen Datum. Seitdem findet der Veggietreff immer am 10. Tag des Monats statt – egal, welcher Wochentag das ist.

Hat das etwas verändert?
Ja! Wie durch ein Wunder kamen wieder mehr Menschen. Nachdem wir ein wenig durch die Restaurants vagabundiert sind, trifft sich die Gruppe mittlerweile unter anderem im „Zum Scharfen Eck" bei hervorragender veganer Karte und auch wieder im „stadt:cafe" in tollem Ambiente. Zu fast jedem Treffen kommen neue Gesichter dazu. Das ist schön zu sehen – und zeigt, dass das Interesse an veganem Leben, Austausch und Gemeinschaft weiterhin da ist.

Habt ihr euch immer nur zum Essen und Quatschen getroffen?
Nein. Obwohl es immer guttat – und auch heute noch guttut –, einfach Menschen zu treffen, denen du nicht erklären musst, dass weibliche Kühe von Natur aus Hörner haben und nicht immer Milch geben. Wir hatten auch viele Aktionen in Stadt und Region, etwa einen vegane Kuchenverkäufe zur Weihnachtszeit, Infostände zu Ostern, Demonstrationen gegen Pelz, zwei Aktionen beim politischen Aschermittwoch der Grünen in der Stadthalle sowie Mahnwachen bei Schlachthöfen und beim Zirkus. Wir hatten sogar eine Kinopremiere in der damaligen Traumfabrik für „Hope for All".

Aber das hat aufgehört?
Leider. Mit der sinkenden Personenzahl wurden allerdings auch die Aktionen weniger. Hinzu kam, dass ProVeg, ehemals VEBU, die Regionalgruppenstruktur spontan beendete. Damit stand die Biberacher Gruppe plötzlich ohne Dachorganisation da – kampagnentechnisch erst einmal ziemlich im Regen.

Ich habe auch mal etwas vom veganen Stadtführer gehört …
Den hätte ich fast vergessen. Ja, das ist ein Projekt von mir: dem veganen Grafiker und Illustrator. Ich habe mir mal die Mühe gemacht, alle Cafés, Restaurants, Bäckereien und Lebensmittelhändler in Biberach entweder anzuschreiben oder auszuforschen, was sie an veganen Angeboten haben. Das Ganze habe ich in ein kleines, geldbeuteltaugliches Heft in der Größe einer halben Postkarte – also A7 – verfrachtet und auch auf veggiebiber.de online gestellt. Das war eigentlich sogar unsere beste Karte. Wie ich bei manchen Veggietreffs höre, nutzen den noch viele.

Und wie geht es weiter mit dem Veggietreff Biberach?
Nun – ich werde mir mal wieder Zeit nehmen und alle Einträge des Online-Stadtführers für Biberach überprüfen. Am 10. Tag jeden Monats treffen wir uns weiterhin, und vielleicht starten wir auch wieder eine Aktion. Vor 12 Jahren kannten nur wenige den veganen Gedanken und waren sich der Qualen hinter tierischen Produkten bewusst. Heute sind die Informationen allen zugänglich. Daher hoffe ich, weiterhin viele neue Gesicher beim Veggietreff zu sehen.

VEGGIETREFF BIBERACH

Der Veggietreff Biberach trifft sich immer am **10. jeden Monats**. Die Lokalität wechselt kapazitäts- und terminbedingt. Ist aber immer in Biberach.

Die aktuellen Treffpunkte sind immer – neben dem beliebten veganen Stadtführer – auf **veggiebiber.de** zu finden.

LECKERE TIPPS IN BIBERACH

Zum Scharfen Eck: Sehr feine Küche – nur vegetarisch und vegan / **Schimpanski:** Sehr gemütliches Café – viele vegane Optionen / **stadt:cafe:** Mischküche – vegane Optionen – üppige Portionen / **Die grüne Pause:** Der beste vegane Imbiss der Stadt / Auf dem Wochenmarkt sind **„Rinkus indische Küche"** und **„Adibs Falafel"** sehr zu empfehlen.

Gesunden Appetit :)

AKTIVISMUS

Feuerprobe am Hundegrill





Das PETA-Streetteam Ulm hat einen neuen zweiten Leiter.

Als sich Daniel Geßner vor fünf Jahren einen Vortrag über Nachhaltigkeit anhörte, ahnte er nicht, wohin ihn das führen würde – dass er in der Ulmer Fußgängerzone Hunde grillt.

Der Vortrag machte dem 36-Jährigen klar, was für ein Wahnsinn es ist, Kalorien vom Feld erst an Tiere zu verfüttern, um diese dann zu essen. „Rund 70 Prozent der Kalorien gehen dabei verloren. Das hat mich so schockiert, dass ich sofort vegan wurde." Je mehr sich der Schreiner aber von der tierischen Ernährung entfernte, desto mehr rückte der ethische Standpunkt in den Vordergrund: die „unfassbare Grausamkeit, die wir den Tieren antun."

Etwa ein Jahr später begann er mit dem Aktivismus. Zunächst auf einer Demo von SOKO-Tierschutz, dann mit den Ulmer Earthlings, und, nachdem diese sich aufgelöst hatten, mit dem PETA Streetteam, das erst 2025 gegründet wurde. Er versucht damit, die Leute zum Nachdenken anzuregen. „Wir können niemanden sofort überzeugen, sondern nur einen Gedanken stärken, der schon da ist."

Vor einigen Monaten hat er nun zugesagt, die zweite Leitung der Gruppe zu übernehmen. Dafür musste er eine Aufnahmeprozedur bei PETA durchlaufen: Er stellte sich vor, beschrieb in einer Art Planspiel, wie er eine Demo organisieren würde, und wurde schließlich in einem Medientraining auf bestimmte Situationen vorbereitet.

Die Feuerprobe fand aber schließlich am Hundegrill statt – dem ersten von ihm selbst organisierten Event. Er bestellte die Ausrüstung bei PETA – den Grill mit der Hundeattrappe – meldete die Demo bei der Stadt an und instruierte die anderen Aktivisten.



KURZINTERVIEW

„Wir machen es ein Stück schwieriger, zu vergessen.“



Simon (rechts) mit Stefan.

Simon, 20 Jahre, aus der Nähe von Augsburg, studiert Mathematik und ist für Anonymous for the Voiceless in mehreren Städten Süddeutschlands aktiv.

Warum machst du das?
Ich könnte mich nicht im Spiegel anschauen, wenn ich einfach nichts mache, obwohl ich weiß, was für eine unglaubliche Ungerechtigkeit den Tieren angetan wird.

Warum genau diese Art Aktivismus?
Es ist wichtig, dass Leute sehen, dass wir kein Internethype sind, sondern auch echte Menschen, mit der Einstellung, dass man Tiere nicht ausbeuten darf. Die meisten verstehen das, aber es ist einfach, das auszublenden, weil noch nicht genügend von uns auf der Straße stehen. Aber wir machen es ihnen ein Stück schwieriger, zu vergessen.

Du machst das seit 2,5 Jahren. Wie hat sich deine Gesprächsführung in der Zeit verändert?
Ich bin durch die militante Veganerin vegan geworden und habe es am Anfang so versucht wie sie. Sie argumentiert sehr logisch und abstrakt, etwa indem sie nach dem signifikanten Unterschied fragt, der es rechtfertigt, Tiere auszubeuten, aber Menschen nicht. In meiner Erfahrung funktioniert es besser, wenn ich es auf eine einfache Ebene runterbreche, der die Leute zustimmen können. Etwa, dass man Tiere respektieren anstatt ausbeuten sollte. Von dort aus argumente ich mich hoch bis zum Schluss, sich nun vegan zu ernähren.

Kommt ihr da an?
Das ist leider der schwierigste Schritt. Wir haben zwar jedes Mal ein paar Leute, die sagen, ja, ich bin jetzt vegan. Aber die meisten stimmen zwar an sich zu, fallen dann aber auf die üblichen Ausreden zurück, die wir eigentlich schon vorher adressiert haben.

Zum Beispiel?
Dass sie es halt so gewohnt sind. Dass sie bei der Oma den Kuchen nicht ablehnen wollen. Meistens sehen sie es gar nicht echt so, denke ich mir, sondern belügen sich selbst weiter. Dann hinterfrage ich das wieder. Das hilft selten sofort, aber ich hoffe, dass sie in Zukunft ehrlicher zu sich selbst sind.

Aktivismus vor Gericht

Während das Wetter erstmals die 30-Grad-Marke knackte, konnte man im Memminger Amtsgericht einiges über Recht und Aktivismus lernen.

Auf der Anklagebank saß der Nürnberger Aktivist Johannes Hoffmann. Er hatte im November 2025 als Teil der Organisation „Gemeinsam gegen die Tierindustrie Bayern“ vor der Memminger Lederfabrik BestHides ohne Anmeldung demonstriert. Die Polizei hatte die Versammlung aufgelöst und die Teilnehmer an einen anderen Versammlungsort verwiesen. Weil sich Hoffmann sträubte, erhielt er einen Bußgeldbescheid in Höhe von 200 Euro.

Die Summe klingt zu klein, um den Aufwand eines Verfahrens wert zu sein. Aber es gehe auch ums Prinzip, meint Hoffmanns Rechtsbeistand Simon Herschl: Es könne nicht angehen, dass die Polizei Grundrechte mit Füßen trete und dafür noch Geld wolle. In der Hauptverhandlung erklärte Hoffmann zunächst seine tierschützerischen Motive: Die Produkte von BestHides seien mehr als kritikwürdig. Von einer katastrophalen Klimabilanz über Tierleid hin zu ausbeuterischen Arbeitsbedingungen. Über den Vorfall selbst schwieg er auch auf Nachfrage.

Danach rekonstruierten die Richterin, Herrschl und ein Polizeibeamter den Ablauf des Geschehens aus der Akte. Das ist der juristische Kern. Damit eine Versammlung rechtmäßig aufgelöst werden kann, muss eine „unmittelbare Gefahr für die öffentliche Sicherheit“ vorliegen. Vor Ort berief sich die Polizei noch auf die drohende Gefahr einer Behinderung der Werksmitarbeiter, was als Nötigung eine potenzielle Straftat wäre.

Allerdings zeigte Herschl klar auf, dass dieser Anfangsverdacht nicht zu beweisen ist, und die Polizei dies vor Ort hätte erkennen müssen. Es gab also keinen Grund, die Versammlung aufzulösen.

Die Richterin folgte dieser Argumentation und stellte das Verfahren ein. Sie würdigte auch explizit die honorable Motivation des Aktivisten, die juristisch relevant ist, da Tierschutz seit 2002 als Staatszielbestimmung im Grundgesetz verankert ist. „Wir haben unser Ziel erreicht,“ freut sich Verteidiger Herschl. „Gemeinsam gegen die Tierindustrie“ macht jedenfalls weiter.

LECKER, LECKER, LECKER ...

VEGAN GENIESSEN IN DER REGION

Wraps / Falafel Cigköftem / Pommes



CIGKÖFTE
Wraps, Falafel, Cigköftem & Pommes
Die zwei CifköfteM-Filialen und das unabhängige, hier abgebildet Urfali Cigköfte in Ulm und Neu-Ulm beweisen, dass das Cigköfte-Konzept aufgeht: ein frischer und veganer türkischer Imbiss im Wrap oder der Box.
Albert-Einstein-Platz 3/12, Ulm
Schuhhausgasse 2, Ulm
Insel 7, Neu-Ulm



VEGGYGO
Die besten Burger in der Stadt und Fritten mit vielen Saucen. Das vegane Franchise mit Sitz in Neu-Ulm hat aber auch Gesundes im Angebot, etwa Falafel, Cigköfte-Wraps oder tolle Bowls.
Marienstraße 7, Neu-Ulm

Burger / Fritten
Bowls / Wraps



Rostbraten
Käs'spätzle
Vlaischküchle
Brezelknödel

VIRTSCHAFT
Als Virtschaft erfindet sich Ulm Virtshaus neu: mit traditionell-schwäbischer, aber veganisierter Küche, originellen Salaten und verführerischen Nachspeisen.
Auf dem Kreuz 37, Ulm



Hummus
Couscous
Falafel
Fladenbrot

HUMMUS MIT HERZ
Hummus, Couscous, Falafel & Fladenbrot Der neue und junge Imbiss bringt vegane syrische Speisen in die Ulmer Frauenstraße. Etwa Dreierlei Hummus, liebevoll mit gehackten Nüssen garniert. Dazu wechselnde vegane Kuchen.
Frauenstraße 35, Ulm



AYI YOGA
Im AYI Yoga Café kann man in ruhiger, meditativer Atmosphäre vegan essen. Die täglich wechselnde Bowl punktet mit frischem Gemüse und frischen Kräutern.
Leimgrubenweg 31, Ulm

Bowls / Smoothies
Frühstück / Kuchen



DAS VEGANE RESTAURANT IN ULM

Das Virtshaus sagt Danke – die Virtschaft Hallo!



Im Februar schockte uns die News, dass das Virtshaus schließt. Es folgte ein Krimi um die Wiedereröffnung – mit einem gut gewürzten Happy End.

Im Frühjahr stand die Zukunft von Ulms edelstem veganem Restaurant auf Messers Schneide.

Lu Patscheider, Gründer und Koch des Virtshauses im gemütlichen Stadtteil auf dem Kreuz, warf überraschend das Handtuch. Das verblüffte Team erfuhr davon quasi aus der Presse, die bereits den Nachruf gedruckt hatte.

Schon wenige Wochen vorher, an Valentinstag, war Lu plötzlich aus gesundheitlichen Gründen ausgefallen. Ausgerechnet als das Lokal mit 120 Reservierungen mehrfach komplett ausgebucht war. Hardy Distel, damals Serviceleiter, erhielt in der Früh einen Anruf: Lu könne nicht kommen; er solle entscheiden, ob überhaupt geöffnet werde.

Damit hatte Hardy, ohne es zu wissen, das Zepter übernommen. Er rief das Team zusammen, das gemeinsam beschloss, „das zu rocken. Es ging uns erst mal nur darum, diesen einen Tag zu retten und den vielen Gästen die Enttäuschung zu ersparen, ihre Reservierungen so kurzfristig zu stornieren." Mit Erfolg.

Zwei Wochen später, als Lu endgültig aufhörte, ging es dann nicht mehr nur um einen Tag oder eine Woche. Sondern um alles. Und erstmals nahm die Idee Gestalt an, das Lokal selbst fortzuführen oder neu zu erfinden.

Hardy strahlt eine anpackende Zuversicht aus. Es ist kaum vorstellbar, dass er keine Lösung weiß, wenn man ihm ein Problem erzählt. Vermutlich war er genau der richtige Mann zur richtigen Zeit. Doch auch er hatte Zweifel: „Ich hatte keine Erfahrung damit, ein Restaurant zu führen, und das war auch nie auf meiner To-Do-Liste." Deshalb gab es zahlreiche schlaflose Nächte, in denen er und seine Frau Nicole hin und her überlegten. Planten, kalkulierten und viele Gespräche führten.

Vor allem aber tauschte sich das Team aus. „Am Ende hat so ein Projekt nur eine Chance, wenn es von Menschen getragen wird, die dafür brennen. Was bei uns zum Glück der Fall war. Wir haben allerdings unterschätzt", erzählen Hardy und Nicole, „um wie viele Details man sich neben dem eigentlichen Geschäft kümmern muss. Lieferanten, Konzessionen, Pachtverträge, Investitionen, Arbeitsverträge, Versicherungen, Behörden … was andere Gründer monatelang vorbereiten, mussten wir in wenigen Wochen organisieren, und selbst zwei Tage vor unserer Deadline stand aufgrund einer gewerberechtlichen Problematik immer noch alles auf der Kippe. Zwei Tage später, und wir hätten es nicht gemacht."

Die Zitterpartie endete mit der Eröffnung Mitte April unter neuem Namen: Die „Virtschaft aufm Kreuz". Das Konzept bleibt bei traditioneller rustikaler Küche, mit Käsespätzle, Brezelknödel, Rostbraten, Geschnetzeltem, Kaiserschmarrn. „Aber bei der Marke haben wir eine klare Zäsur. Wir sind ein neues Restaurant, und wir haben viele neue Ideen, die wir einführen werden."

Anfangs gab es noch einige Unsicherheiten. Immerhin war das Restaurant knapp zwei Monate geschlossen gewesen, das Reservierungssystem wochenlang offline. Würden die Gäste wieder kommen? Und wie lange würde es dauern, um die benötigte Auslastung zu erreichen?

Weitere zwei Monate später ist die Virtschaft gut besucht. Alte Stammgäste kommen bereits das dritte oder vierte Mal, erste positive Bewertungen zieren das Google-Firmenprofil und neue Reservierungen im System reichen bereits Wochen in die Zukunft. Auch auf der Speisekarte tut sich was: eine Panna Cotta als Nachtisch zum Beispiel oder Vleischküchle, die sich schon jetzt als der Renner entwickeln. Man soll eben, wie es heißt, keine Krise ungenutzt verstreichen lassen.

Der veganen Community in Ulm, um Ulm und weit um Ulm herum bleibt also „ihr" veganes Restaurant erhalten. Aber auch Nichtveganer, die immerhin weit über die Hälfte der Virtschafts-Gäste ausmachen, kehren hier gerne ein. Offenbar schmeckt es ihnen auch ohne tierische Zutaten.

„Viele Leute kamen zurück und fragten, ob sie das Vegetarische bekommen haben.“

Tobias Rocholl füllt noch schnell den Serviettenständer auf, bevor wir uns im „Backstage-Bereich“ hinter dem Stand auf zwei Klappstühle setzen. Vorne, beim Ulmer Zelt, ist es zu laut: Auf den Bierbänken neben dem Stand sitzen die Leute dicht gedrängt und reden durcheinander.

Tobias ist der Inhaber von LOFT Catering, dem einzigen Caterer in Ulm, der ausschließlich vegetarisch und vegan kocht und zu 100 Prozent bio-zertifiziert ist.

Ihr habt früher das Café „Brot & Stühle“ und „Oh My Waffle!“ geführt, beide vegetarisch. Warum nun stattdessen Catering und Foodtrucks?
Wir waren sehr zufrieden mit unseren Cafés. Aber es hat viel Energie und Zeit gekostet, die für Familie und Freunde fehlte. Außerdem war es extrem schwierig, Personal zu finden, das wirklich hinter dem steht, was wir machen.

Was genau macht ihr jetzt?
Ausschließlich Caterings und Events: Hochzeiten, Geburtstage, Workshops und so weiter, auch mal die Mittagessen einer Tagesklinik – eben vegetarisch, vegan und bio. Wenn man bei einem klassischen Caterer vegan bestellt, lässt er oft nur das Fleisch weg und man bekommt die Beilagen. Wir haben richtige, eigenständige Gerichte, etwa Linsen mit Spätzle, Seitan-Gyros oder eine Lasagne, die wunderbar vegan funktionieren.

Wie gut kommen die veganen und vegetarischen Gerichte an?
Bei manchen Produkten merken viele gar nicht, dass sie vegan essen. Bei einer Veranstaltung haben wir Chilli sin Carne serviert, und viele Leute kamen zurück und fragten, ob sie schon das vegetarische bekommen haben. Sie haben gar nicht gemerkt, dass das Hackfleisch vegan war.

Wäre es nicht konsequent, rein vegan zu kochen?
Schön wäre es schon. Aber damit würden wir uns mehr einschränken. Es ist mit unserer Kombi schon jetzt schwierig, manche Produkte zu bekommen. Der rein vegane Markt ist derzeit leider noch zu klein.

Hast du den Eindruck, dass sich das derzeit ändert?
Definitiv ja. Immer mehr Leute fragen vegan an. Ich denke, es werden in Zukunft noch viel mehr sein. Aber derzeit ist es hier in der Region noch die Ausnahme. Im Schwabenland isst man halt fleischlastig. Oft trauen sich Leute, die sich selbst vegan oder vegetarisch ernähren, nicht mal, bei ihrem eigenen Geburtstag rein vegan oder vegetarisch aufzutischen, weil sie keinen Gast verschrecken wollen.



LOFT Catering-Stand beim Ulmer Zelt

Wo man LOFT dieses Jahr antrifft:

10.–13.09.:	Streetfood-Markt am südlichen Münsterplatz, mit Waffeln
23.11.—22.12.:	Weihnachtsmarkt: wie schon seit 2017, herzhaft, süß und mit Getränken

GASTRONOMIE

Mit veganem Angebot

ULM UND NEU-ULM

SunRice
Das stilvoll eingerichtete „eurasische“ Restaurant wartet mit einer vielversprechenden Karte auf: Misosuppe, Sommerrollen, Udon-Nudeln, Currys; Fleisch ist optional, jedes Gericht gibt's auch mit knusprig-weichem Tofu. Leider ist oft Ei, Fisch oder Milch dabei, sodass am Ende nur drei vegane Hauptgerichte übrig bleiben.
Insel 1, Neu-Ulm

Hungry Turtle
Auf die Idee, einfach Bohnen als Proteinquelle anzubieten, anstatt Falafel oder Tofu, kommt in Ulm nur ein Restaurant – das Hungry Turtle. Hier gibt es für einen moderaten Preis deftige Burritos, Quesadillas, Bowls und Tacos, mit reichlich schwarzen Bohnen und veganer Cheddar-Creme.
Schaffnerstraße 2, Ulm

Tokyo
Das Tokyo serviert eine moderne japanische Küche mit breitem veganen Angebot. Unter den Vorspeisen sticht etwa das frittierte Gemüse heraus, als Hauptspeise landet man bei Nudel- und Reisgerichten mit Gemüse und Tofu. Sushi ist auch eine Option, die vegane Auswahl bei diesen bleibt aber schmal.
Frauenstraße 39, Ulm

Portico
Wer sich bei veganen Pizzen nicht damit zufrieden gibt, den Käse wegzulassen oder durch „Pizzaschmelz“ zu ersetzen, ist im Portico goldrichtig. Dort gibt es drei phantasievolle vegane Pizzen mit Zucchini-, Auberginen- und Brokkolcreme als Belag. Und als Vorspeise natürlich Pizzabrot.
Kornhausplatz 3, Ulm

Hemperium
Ulms traditionelles Hanfrestaurant hat eine reiche vegane Karte zwischen Imbiss und Schwäbischem: Falafel, Hanfburger, Hanfspätzle – auch mit Linsen! –, Hanfgeschnetzeltes und eine vegane Currywurst. Dazu kommen noch tagesaktuelle wechselnde Gerichte und natürlich Pommes und Salat.
Zinglerstraße 1, Ulm

Hans im Glück
Vegane Burger bekommt man mittlerweile fast überall. Aber Hans im Glück hat daraus mehr gemacht: Es serviert acht vegane Burger mit fünf verschiedenen Patties, neben Rinder- und Hühnchenersatz auch Gemüse-, Umami- und Falafelbratlinge, dazu Salate, Bowls, Kraut, Süßkartoffelpommes und Knusperbohnen.
Münsterplatz 18, Ulm

KAFFEE, KUCHEN, FRÜHSTÜCK

Cafe Einstein
Sich nach Ulms berühmtestem Vegetarier zu benennen verpflichtet. Das Café Einstein kommt dem mit mehreren veganen Frühstücken sowie Bowls, Currys und Salaten nach.
Wichernstraße 10, Ulm

ANIMO!
Das am Ulmer Karlsplatz gelegene Café serviert Frühstück, Mittagessen und Kuchen – und hat immer mehrere vegane Alternativen zur Auswahl.
Syrlinstraße 17, Ulm

Röstschmiede
Köstlicher Kaffee aus eigener Röstung, Cappuccino auch mit Hafermilch, dazu Bananenbrot und auch mal veganen Kuchen.
Hermann-Köhl-Straße 25, Neu-Ulm

Calvi
Im Calvi zwischen Ulmer Münster und Rathaus bekommt man nicht nur Cappuccino und Latte mit Hafermilch – sondern auch immer mindestens einen Kuchen und Bananenbrot.
Neue Straße 83, Ulm

GÜNZBURG

Allegro und L'Osteria
In Günzburg findet man vegane Pizzen sowohl in der L'Osteria im Gewerbegebiet als auch im Allegro in der Innenstadt. Während die L'Osteria mit ihren breit über den Tellerrand hinauslappenden Steinofenpizzen punktet, gibt es im Allegro noch einen schönen veganen Vorspeisenteller inklusive herrlicher Bruschetta-Variationen.
L'Osteria: Wilhelm-Maybach-Straße 5, Günzburg
Allegro: Augsburger Straße 14, Günzburg

Gourmet Lin
Nahe des Bahnhofs bietet das Gourmet Lin ein Mittagsbuffet, das durchaus ertragreich sein kann: gebackene Bananen, Pilze, geschmortes Gemüse, veganes Sushi; dazu Saucen, Pommes, Nudeln, Salat und mehr. Allerdings bleibt unklar, ob Saucen, Nudeln und Frittiertes nicht doch Ei oder Milchprodukte enthalten.
Schlachthausstraße 59, Günzburg

Waldvogel
Am Rande von Leipheim empfängt das Hotel Waldvogel an den Wochenenden auch Speisegäste. Die Küche ist gehoben, saisonal und frisch, darunter immer Veganes, mal traditionell, mal extravagant. Geschmacklich sind die Gerichte sehr gelungen, aber die Portionen fallen für den Preis eher klein aus.
Grüner Weg 1, Leipheim

Safran
Das Safran in der Günzburger Altstadt bietet eine ordentliche Auswahl an Gemüsegerichten. Die meisten davon enthalten leider Butter oder Käse. Für Veganer gibt es etwa pürierte Auberginen mit Tomaten und Zwiebeln, Kartoffeln in Zitronengrassoße und scharf gewürztes oder traditionell gebratenes nordindisches Gemüse.
Marktplatz 16, Günzburg

Joe's Biergarten
Der gemütliche Biergarten am Günzburger Waldbad ist eine gute Anlaufstelle für einen Imbiss unterwegs. Es gibt Pommes, auch aus Süßkartoffeln, sowie Falafel, entweder pur, oder als Teil eines großen Salats.
Heidenheimer Straße 6, Günzburg

WEISSENHORN

Mai Thai
Fußläufig vom Zentrum Weißenhorns tischt das Mai Thai eine gehobene thailändische Küche auf. Neben Vorspeisen – Frühlingsrollen, Suppen und Teigtaschen – enthält die Speisekarte eine ordentliche Auswahl veganer Gerichte, überwiegend Currys mit Gemüse und Tofu.
Kaiser-Karl-Str. 28, Weißenhorn

BLAUBEUREN

Odin
Das Odin in Blaubeuren wird zwar von einem Jägerpaar geführt, dem Fleisch offensichtlich sehr wichtig ist. Dennoch zelebriert das eher hochpreisige Gourmet-Restaurant auch Gemüse kulinarisch, indem es ein rein veganes Menü anbietet.
Karlstraße 52, Blaubeuren



SPASS MIT HANDBREMSE

Viel Sorbet, wenig Sahne

Einen dieser Momente, in denen Vegansein wirklich mal ein bissele weh tut, bekommt man derzeit an der Eisdiele. Während die Nicht-Veganer aus einer reichen Fülle auswählen, aus verheißungsvollen neuen Sorten, speist man Veganer meist mit ein paar Arten Sorbet ab, also Fruchteis. Mit Glück gibt es interessante Sorbets – Mango, Minze, Banane, Zitrone – und dunkle Schokolade. Aber das war's. Vanille, Stracciatella und Nusseis schlecken nur die anderen. So ist das in fast allen Eisdielen der Region. Die einzige Ausnahme, die wir entdeckt haben, ist der Eisrausch nahe des Ulmer Münsters. Dort finden Veganer nicht nur Sorbets, auch eine wechselnde Milcheis-Sorte, etwa Nusseis.

IM TEST

Vegane Eiscreme aus dem Supermarkt: Unsere Top 7

Während die Auswahl in den Eisdielen eher bescheiden bleibt, werden Veganer mittlerweile in fast allen Supermärkten fündig. Die Redaktion der Vegionale hat für euch getestet, was die Tiefkühlregale hergeben.

1. PLATZ

The Icely Brothers – Raspberry & Cookie Dough

Selbst direkt aus der Tiefkühltruhe bleibt dieses Eis perfekt cremig. Geschmacklich glänzt es mit der Verbindung aus fruchtiger Himbeere und rohem Mürbeteig. Buchstäblich zum Dahinschmelzen. Leider findet man das relativ teure Eis nur in Biomärkten wie Denns.

Verfügbarkeit: ●●○○○
Konsistenz: ●●●●●
Geschmack: ●●●●●
Preis: ●●○○○

2. PLATZ

Ben & Jerry's – Bohemian Raspberry

Sehr cremig, intensiv fruchtig und mit reichlich Schoko-Keksteig: Bohemian Raspberry liefert geschmacklich ein besonders rundes Gesamtpaket. Erhältlich ist es in vielen Supermärkten; der Angebotspreis ist attraktiv, regulär ist es jedoch relativ teuer.

Verfügbarkeit: ●●●●●
Konsistenz: ●●●●●
Geschmack: ●●●●●
Preis: ●●●○○

3. PLATZ

Platz 3: Gelato Classico – Eismanufaktur Bio-Eispralinen Kokos

Außen knackig, innen luftig und cremig: Nach kurzem Antauen erinnert die Füllung fast an Mousse. Die Kombination aus Kokosnuss und Vanille ist angenehm ausgewogen. Bisher nur bei Denns entdeckt, mit rund sechs Euro für neun Stück leider preislich eher hoch.

Verfügbarkeit: ●●○○○
Konsistenz: ●●●●●
Geschmack: ●●●●○
Preis: ●●○○○

4. PLATZ

Nomoo – Pistazie

Das im Kaufland erhältliche Eis überzeugt durch einen intensiven, leicht salzigen Geschmack, in dem echte Pistazien anklingen. Die Konsistenz fällt dagegen etwas ab, weil sich etwas zu rasch Eiskristalle bilden. Der hohe Nussanteil und die guten Zutaten trösten darüber hinweg.

Verfügbarkeit: ●●○○○
Konsistenz: ●●○○○
Geschmack: ●●●●●
Preis: ●●○○○

5. PLATZ

Valsoja – Eis Hörnchen Classic

Ein sehr cremiges Hörnchen mit knackiger Schokolade und Krokant. Die Waffel selbst könnte etwas knuspriger sein, wird aber durch die großzügige Schokoladenfüllung in der Spitze wieder aufgewertet. Für einen moderaten Preis findet man es in vielen Supermärkten, darunter Penny.

Verfügbarkeit: ●●●○○
Konsistenz: ●●●●●
Geschmack: ●●●●○
Preis: ●●●○○







6. PLATZ

Hitschies – Saure Drachenzungen Ice Cream

Sehr cremiges Eis mit einzelnen Stücken saurer Zungen, die eine überraschend saure Note setzen. Eine ungewöhnliche, aber überzeugende Sorte. Preis und Verfügbarkeit sind solide, außerdem ist das Produkt nicht veganisiert, sondern nativ vegan.

Verfügbarkeit: ●●●○○
Konsistenz: ●●●●●
Geschmack: ●●●●○
Preis: ●●●○○

7. PLATZ

Dennree – Veganes Stracciatella Eis

Cremige Stracciatella-Eiscreme mit knackigen Schokoladenstücken und milder Vanillenote. Als Denns-Eigenmarke ausschließlich dort erhältlich, geschmacklich aber eine verlässliche und angenehm zurückhaltende Option.

Verfügbarkeit: ●●○○○
Konsistenz: ●●○○○
Geschmack: ●●●●○
Preis: ●●○○○

Die Ersatzprodukt-Parade

Die beliebtesten Ersatzprodukte unserer Redaktions-Kantine



Peas from Heaven: Kesewurst

Der Name ist Programm. Der schwedische Hersteller zaubert aus Erbsenprotein vegane Würste, die besser als alles schmecken, was wir aus unserer Fleischzeit in Erinnerung haben. Perfekt zur Grillsaison landen die Würste im Rewe, mit Käse – unser Favorit – oder ohne.

Geschmack: ●●●●●
Authentizität: ●●●●●
Nährwerte: ●●●○○



My Vay: Veganer Burger, American Style

Vegane Burger werden immer besser, und mittlerweile kann man fast bedenkenlos zugreifen und genießen. Der Burger der Aldi-Eigenmarke My Vay, gemacht aus Rapsöl, Soja- und Erbsenprotein, sticht aber noch ein Stück heraus.

Geschmack: ●●●●○
Authentizität: ●●●●○
Nährwerte: ●●●●○



Mühlen BBQ Steaks

Die Rügenwalder Mühle bleibt Taktgeber der Ersatzprodukte. Mit den BBQ Steaks „Kräuter Typ Schwein" verwandelt die Mühle Soja- und Ackerbohnenprotein sowie Weizengluten in ein saftiges Steak. Perfekt für Pfanne, Grill und Friteuse.

Geschmack: ●●●●○
Authentizität: ●●●○○
Nährwerte: ●●●○○



Lekka Kochschinken

Leka stellt vegane Fleischscheiben fürs Brot her. Der Kochschinken aus Weizen- und Sojaprotein ist dabei eine Klasse für sich, bei der alles passt – sowohl Geschmack als auch Textur – und die man in jedem Rewe findet. Wenn sie nicht schon wieder ausverkauft sind …

Geschmack: ●●●●○
Authentizität: ●●●●●
Nährwerte: ●●●●●



Billy Green: Salami Sticks

Einer der besten veganen Snacks da draußen sind die Salami Sticks von Billy Green, sowohl klassisch als auch mit Chilli und, neu: mit Käse. Die Sticks aus Weizengluten, Kokosfett und Erbsenprotein ersetzen – und verbessern – die beliebten BiFi. Und sind übrigens echte Eiweißbomben.

Geschmack: ●●●●○
Authentizität: ●●●●○
Nährwerte: ●●●●○

KOCHREZEPT

WIE MAN TOFU RICHTIG GRILLT

„Tofu schmeckt mir nicht. Auch nicht gegrillt.“, „Ich mag die Konsistenz von Tofu einfach nicht“ oder einfach nur „Tofu brennt auf dem Grill immer an“. Diese und ähnliche Argumente hören wir häufig. Unsere Antwort darauf lautet dann regelmäßig „Du hast einfach noch nie richtig guten Tofu gegessen“. Und das stimmt dann auch in den allermeisten Fällen.



REGEL #1: WIRKLICH GUTEN TOFU EINKAUFEN

Tofu ist nicht gleich Tofu und damit meinen wir nicht nur den Unterschied zwischen weichem Seidentofu, der sich tatsächlich nicht wirklich dazu eignet, gegrillt zu werden, und festem Tofu. Allein was die Konsistenz angeht, gibt es noch einiges dazwischen. Aber auch geschmacklich. Ist ja eigentlich auch klar, Tofu wird schließlich nicht aus Norm-Sojabohnen hergestellt und jeder Tofuhersteller arbeitet natürlich nach eigenem Rezept, welches dem Endprodukt einen ganz eigenen Geschmack gibt.

Zum Grillen eignet sich am besten fester, aber saftiger und elastischer Tofu, der nicht krümelt.

REGEL #2: TOFU AUSPRESSEN

Tofu enthält viel Flüssigkeit, die zwar dafür sorgt, dass er gelagert werden kann, ohne auszutrocknen, es aber auch gleichzeitig schwierig macht, zusätzlichen Geschmack „hinein“ zu bekommen.

Das überschüssige Wasser kannst du jedoch sehr einfach auspressen. Dazu gibt es spezielle Tofupressen, die Sinn machen, wenn du viel und häufig Tofu isst. Allerdings kannst du dich auch mit zwei Tellern, etwas Küchenpapier und einem schweren Topf behelfen. Dazu legst du Küchenpapier auf einen Teller, legst den Tofublock darauf, deckst ihn mit weiterem Küchenpapier ab und stellst den zweiten Teller obenauf. Das Ganze beschwerst du nun mit einem Topf oder einem anderen schweren Gegenstand. Nach etwa 20 Minuten kannst du die Konstruktion wieder auseinanderbauen und den Tofu weiterverarbeiten.

REGEL #3: TOFU EINFRIEREN

Ein Geheimtipp aus Japan, den du unbedingt ausprobieren musst: Ganze, gut abgetropfte Tofublöcke werden im Ganzen eingefroren und anschließend auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller wieder aufgetaut. Beim Auftauen fließt die überschüssige Flüssigkeit ab, der Tofu wird so fester und saugfähiger. Es ist übrigens ganz normal, dass sich der Tofu beim Einfrieren gelb verfärbt.

REGEL #4: TOFU RICHTIG SCHNEIDEN

Du solltest die Tofublöcke nicht in zu dünne Scheiben schneiden. Der weiche Sojaquark kann einer groben Grillzange einfach wenig entgegensetzen und so wird das Wenden dünner Tofuscheiben spannender als jeder 007-Film. Schneidest du den Tofu in etwa

3 cm dicke Scheiben, kann nicht viel schief gehen.

REGEL #5: GUT UND LANGE MARINIEREN

Wie schon gesagt, hat Tofu natürlich nur einen milden Eigengeschmack, dem man mit kräftigen Marinaden und Gewürzen ganz einfach „auf die Sprünge helfen kann".

Gepresster oder aufgetauter Tofu wird in Scheiben geschnitten und in reichlich Marinade für mehrere Stunden mariniert. Besonders gut eignen sich Würzmischungen aus Olivenöl, grobem Meersalz, Paprikapulver und Kreuzkümmel, pfeffrig wird's in unserem Rezept zum London-Style Pfeffer-Tofu-Steak.

REGEL #6: GUT EINÖLEN

Trockener Tofu neigt dazu, schneller auf dem Rost anzukleben, als du bis drei zählen kannst. Damit das nicht passiert, solltest du mit trockenen Rubs gewürzte Tofuscheiben vor dem Auflegen auf den Grill mit reichlich Öl einpinseln und auch in Marinaden darf der Ölanteil nicht zu kurz kommen. Streiche den Rost selbst vor dem Auflegen ruhig auch noch mal mit etwas Öl ein, das sorgt dafür, dass du den Grilltofu auch im Ganzen auf den Teller bekommst.

REGEL #7: ÜBER DIREKTER HITZE ANGRILLEN, INDIREKT FERTIG GAREN

Tofu eignet sich besonders gut dazu, mit dem neuesten Gusseisenrost anzugeben, denn er steht genauso auf Grillstreifen wie du und lässt sich gerne Muster einbrennen. Die Tofuscheiben grillst du über direkter Hitze für etwa 3 Minuten pro Seite an und lässt sie weitere 6-8 Minuten über indirekter Hitze knusprig werden.

Dieser Beitrag stammt aus dem Buch „Vegan Grillen kann jeder" von Nadine Horn und Jörg Mayer aus Pfaffenhofen, die unter der Marke „Eat This!" vegan foodbloggen. Mehr Rezepte und Tipps unter eat-this.org

Jetzt mitmachen und ein Exemplare dieses Kochbuchs gewinnen!

Vegionale Gewinnspiel



WARENTEST PATTIES

Rindfleisch vs. Erbse

Pünktlich zur Grillsaison hat die Stiftung Warentest zehn Rindfleisch- und zehn pflanzliche Patties getestet. Das Ergebnis verblüfft selbst *die Vegionale.*

Stiftung Warentest steht kaum im Verdacht, vegane Propaganda zu betreiben. Das Resultat ihres Vergleichs von Bratlingen aus Rindfleisch oder aus Pflanzen klingt aber genau so: Sieben von zehn als „gut" bewertete Patties bestehen aus pflanzlichen Zutaten; die ersten drei Plätze gehen ausnahmslos an vegane Burger, an My Vay (Aldi), Beyond Meat und Gourmet Garden.

Haben die Ersatzprodukte nicht nur aufgeholt – stellen sie das Original bereits in den Schatten? Gesundheitlich auf jeden Fall. Das Rindfleisch ist oft von mittelmäßiger Qualität, in vielen Fällen mit Keimen belastet, nicht selten gesundheitsgefährdende und antibiotikaresistente Keime. Die veganen Bratlinge dagegen sind nicht nur völlig schadstofffrei: Sie enthalten auch weniger, aber bessere, da ungesättigte Fette, sowie weniger Kalorien, aber mehr Nährstoffe.

Auch geschmacklich haben die veganen Burger die Nase vorn: Die Tester fanden sie würziger und saftiger und lobten die Haptik im Mund.

Und das Beste, speziell für uns Schwaben? Vegane Bratlinge kosten im Schnitt rund ein Viertel weniger. Wer 2026 noch mit Rindfleisch grillt, zahlt also effektiv mehr, um ungesünder und weniger lecker zu essen.

GUT VERSTECKT

Milchprodukte everywhere







Milch zählt in der EU zu den kennzeichnungspflichtigen Zutaten. Also müssen Milchprodukte auf Verpackungen stehen und man erfährt, wo sie überall drin sind – was manchmal wirklich schwer zu glauben ist.

Zutatenliste checken

Klar: Bei Schokoriegeln, Eiscreme oder Croissants erwartet man es, leider. Aber in Kartoffelchips? In Seelen und Brezeln und Tomatensuppen aus der Tüte? In Kokos-Currys? Dunkler Schokolade? Toastbrot? Nuss-Snacks, Backerbsen, Brötchen? – Vegan einzukaufen wird zum Hindernislauf um Magermilchpulver, Butterreinfett und Süßmolkenpulver.

Der Grund ist pragmatisch. Milchprodukte haben einige Eigenschaften, die für die Lebensmittelherstellung attraktiv sind: Sowohl Molken- als auch Milchpulver bestehen aus Milchzucker (Laktose) und Proteinen. Diese Mischung ist optimal für die Maillard-Reaktion, die Lebensmittel, wie geschmolzenen Käse, braun färbt und verführerischste Röstaromen bildet.

Molken- und Milchpulver binden zudem Wasser. Daher sind sie so oft in Backwaren. Die Laktose in den Pulvern dagegen dient vor allem als Geschmacksträger und Aromaverstärker.

Butterreinfett schließlich, also das reine Fett der Butter, senkt den Schmelzpunkt von Süßwaren, in denen viel Kakaobutter enthalten ist, etwa Kekse, Schokolade und Pralinen, so dass sie rascher im Mund schmelzen.

All dies lässt sich auch mit pflanzlichen Zutaten erreichen – aber vermutlich nicht immer so günstig wie mit Molke. Denn die ist ein Nebenprodukt der Käseherstellung, von dem in Deutschland 2024 mehr als 373.000 Tonnen hergestellt wurden. Dazu kommen noch fast 330.000 Tonnen Magermilchpulver.

Milchprodukte ersetzen

Für den Maillard-Effekt
Dieser braucht Zucker und Eiweiß. Vegan ist das vielfach erreichbar, etwa durch Sojamilch, Malzextrakt oder Hefeflocken.

Als Bindemittel
Um Flüssiges einzudicken, eignen sich Mais- oder Kartoffelstärke, Flohsamenschalen oder Johannisbrotkernmehl. Für Cremiges empfehlen sich etwa Soja- oder Kokosjoghurt sowie Cashewmus.

Für den Schmelzpunkt
Butterreinfett ersetzt man mit etwas Pflanzenöl, das man zur Kakaobutter gibt, oder indem man einen Teil von dieser durch Kokosöl austauscht.

Als Geschmacksträger
Alle Zucker dienen als Geschmacksträger, etwa Frucht- oder Kokosblütenzucker. Bei der Textur helfen Apfelmus oder Mandelmus, und für den Umami-Effekt sorgt eine kleine Portion Tomatenmark oder Miso-Paste.

SCHWER ZU ERSETZEN

Endgegner Käse

Die erste Nuss ist bereits geknackt: Vegane Burger, Bratwürste und Wurstscheiben schmecken bereits wie das Original. Vielleicht sogar noch besser.



Veganer Käse dagegen gilt als herausfordernder. Und das, offen gestanden, schmeckt man auch.

Wurst ist ein Produkt mit vielen Inhaltsstoffen. Sein Geschmack entsteht vor allem aus den Gewürzen. Käse dagegen ist ein lang gereiftes Naturprodukt. Das lässt sich schwer nachbauen.

Das kleinere Problem ist die Textur. Bei Käse entsteht sie durch eine stabile Matrix aus dem Protein Casein und Milchfetten. Die meisten Hersteller von veganem Käse, etwa der Marktführer Simply V, nutzen dafür Nüsse, in der Regel Mandeln, manchmal Cashews. Sie haben ein passendes Protein-Fett-Verhältnis. Allerdings liegt der Schmelzpunkt höher. Daher behelfen sich viele Hersteller mit Kokosfett, etwa Bedda und Violife. Die Eigenmarken von Aldi und Lidl, My Vay und VEMONDO, setzen dagegen auf einen Mandel-Kokos-Mix. Insgesamt gelingt die Textur so relativ gut bei weichem Scheibenkäse.

Heikler ist der Geschmack. In der Regel hat der vegane Käse nur wenig Eigengeschmack. Er kommt, im besten Fall, an eher geschmacksarmen jungen Gouda oder Cheddar heran. Von einem kräftigen Bergkäse lässt sich noch nicht mal träumen.

Veganer Käse funktioniert desto besser, je weicher und jünger er ist. Frischkäse und Hüttenkäse sind kaum vom Original zu unterscheiden. Auch veganer Feta, Camembert, Mozzarella und weicher Schnittkäse geben eine passable Figur ab. Bergkäse und Parmesan dagegen bleiben noch unerreichbar.

Gerieben erfüllt der vegane Käse seine Rolle etwa in Käsespätzle, kommt aber in Sachen Backeigenschaften kaum an echten Pizzakäse heran.

Immerhin entwickelt sich der vegane Käse rasch. Immer häufiger wird er wie echter Käse fermentiert. Durch ähnliche oder identische Mikroorganismen entsteht ein ähnlicher Geschmack, etwa bei Camembert wie dem Würzbert von Greenforce.

Vielversprechend ist die Präzisionsfermentation. Diese programmiert Mikroorganismen genetisch so um, dass sie Casein selbst produzieren. Also echtes Milcheiweiss. Dadurch lässt sich nicht nur der Geschmack von Käse replizieren, sondern auch die Back- und Schmelzeigenschaften. Vegane Pizza-Liebhaber dürfen hoffen – brauchen aber noch Geduld, bis die EU die Marktzulassung gewährt.

GESUNDHEIT

„Eine gesunde Ernährung ist überwiegend pflanzlich“

Von Johannes Held

Sabine Schlegel ernährt sich seit Mitte der 1980er vegetarisch. Aus persönlichem Interesse an pflanzlicher Ernährung hat sie sich später zur veganen Ernährungsberaterin weitergebildet und ihr Wissen nebenberuflich weitergegeben. Ihren Hauptberuf übt sie zwar woanders aus: in der Medizinstatistik - doch sie half der Vegionalen, einige Fragen zur veganen Ernährung zu beantworten. Etwa zu Calcium.

Ist vegan automatisch gesund?
Nein. Es stimmt zwar, dass eine gesunde Ernährung überwiegend pflanzlich ist. Aber man kann sich mit jeder Ernährungsweise gesund oder ungesund ernähren. Etwa als Pudding-Veganer. Für mich ist der vollwertige Aspekt am wichtigsten, die Ernährung sollte möglichst wenig verarbeitet sein. Wer als Veganer nur zu Fertigprodukten greift, lebt auch super ungesund.

Warum sind Fertigprodukte pauschal ungesund?
Fertigprodukte sind nicht pauschal ungesund. Aber bei hochverarbeiteten Lebensmitteln wird oft etwas Gutes weg-



genommen, etwa Ballaststoffe und Vitamine, und etwas Ungünstiges zugesetzt, zum Beispiel Zucker, billige Fette und Konservierungsstoffe.

Wenn ich Fertigprodukte weglasse, bin ich dann auf der sicheren Seite?
Das kann schon die halbe Miete sein. Man muss darauf achten, den Nährstoffbedarf zu decken. Ein paar Nährstoffe sind bei Veganern kritisch. Bei Vitamin B12 etwa führt kein Weg an einem Supplement vorbei. Generell erhöht eine breite Lebensmittelauswahl die Wahrscheinlichkeit, sich mit allem zu versorgen, eine Einschränkung dagegen das Risiko, dass etwas fehlt.

Ein Nährstoff, der bei Verzicht auf Tierisches oft Sorgen macht, ist Calcium. Welche Funktion erfüllt der?
Die meisten denken zuerst an die Gesundheit von Knochen und auch Zähnen. Aber Calcium spielt auch eine Rolle in Stoffwechselprozessen und der Nervenübertragung. Wichtig ist dabei auch das Zusammenspiel mit Magnesium. Man darf nie einen Nährstoff isoliert betrachten, weshalb viele wissenschaftliche Studien, die das tun, wenig praktische Relevanz haben. Genau das spricht für vollwertige Lebensmittel, da dort die Nährstoffe im Verbund enthalten sind und nie isoliert.

Wie kann ich meinen Calciumbedarf als Veganer:in decken?
Über die Lebensmittel, in denen es vorkommt: grünes Blattgemüse, Nüsse und Saaten. Sesam hat sehr viel, Hummus mit Tahin ist ein super Lebensmittel. Viele traditionelle Gerichte sind bereits gute Kombinationen, etwa Getreide und Hülsenfrüchte für das Aminosäurenprofil, wie bei Linsen mit Spätzle oder Chili mit Bohnen und Mais. Beim Calcium ist eine rein pflanzliche Versorgung teilweise schwierig, weshalb ich zusätzlich eine Messerspitze Meeresalgen-Pulver in mein Porridge gebe. Aber das geht natürlich auch als Kapsel.

Fehlt mir ohne Milch und Rindfleisch etwas?
Bei Milch ist es so: Viele vertragen sie ohnehin nicht. Global gesehen ist ein Großteil der Menschen laktoseintolerant, wobei wir in Mittel- und Nordeuropa gut an den Konsum von Milch und Milchprodukten angepasst und damit eher die Ausnahme sind. Aber auch bei uns vertragen viele keine Laktose oder reagieren auf Milcheiweiße allergisch. Die in Milch und Milchprodukten enthaltenen Nährstoffe lassen sich auch aus anderen Quellen decken, so dass einem ohne Milch nichts fehlen muss. Auch Rindfleisch ist bedenklich, es gibt einen Zusammenhang zwischen rotem Fleisch und Darmkrebs, wobei es aber natürlich auch auf die Menge ankommt.

AUS DER FORSCHUNG

Veganer haben seltener Krebs – mit einer Ausnahme

Im Frühjahr veröffentlichte das *British Journal of Cancer* eine umfangreiche Metaanalyse zum Einfluss vegetarischer und veganer Ernährung auf Krebs: Rund 1,8 Millionen Menschen wurden über 16 Jahre lang beobachtet, darunter 63.000 Vegetarier und 9.000 Veganer. Das Ergebnis sei „eine wirklich gute Nachricht für Vegetarier", kommentierte Hauptautorin Aurora Pérez-Cornago: Das Risiko, an mehreren verbreiteten Krebsarten zu erkranken, sei deutlich geringer, etwa bei Krebs in Mund, Rachen, Bauch, Leber, Pankreas, Nieren, Knochenmark und Brust. Veganer schneiden zwar tendenziell noch besser ab, doch die Datenlage ist selbst in dieser großen Studie oft zu dünn, um belastbare Schlüsse zu ziehen. Eine Ausnahme bilden Brust- und Darmkrebs, da sie häufig auftreten. Während Brustkrebs unter Veganerinnen am seltensten auftritt, ist ihr Risiko für Darmkrebs um etwa 40 Prozent erhöht. Den Grund sehen die Forscher im Mangel eines Nährstoffs – Calcium. Sowohl die Assoziation von Calcium mit Darmkrebs als auch der Mangel bei Veganern sei erwiesen.



TCM UND ERNÄHRUNG

Zwischen Fakten und Folklore

Von Johannes Held

Viele haben schon von der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) gehört, aber nur wenige kennen sie wirklich. Einer, der sie gründlich kennt, ist Dr. Ulrich März, Facharzt für Allgemeinmedizin in Ulm. Wir haben uns bei ihm erkundigt, welche Rolle die Ernährung in der TCM spielt.

Die TCM kann verwirrend sein, weil so vieles so anders ist als in der westlichen Schulmedizin. Ein wichtiger Punkt, um sie zu verstehen, sozusagen ihr konzeptioneller Boden, seien die Funktionskreise, erklärt Ulrich März. Aus ihnen schöpft die TCM Diagnose und Behandlung.

Warum Angst auf die Wirbelsäule schlägt

Jeder Funktionskreis ist nach einem Organ benannt, etwa Leber, Herz oder Niere, und einer der fünf Wandlungsphasen zugeordnet: Holz, Feuer, Erde, Metall oder Wasser. Im Organismus spielt jeder FK mehrere Rollen. Der FK Leber gehört etwa zur Wandlungsphase Holz und ist, wie jeder FK, mit einem zweiten Organ gekoppelt, hier der Gallenblase. „Das ist ein altertümliches Schema, aber manches daran ist durchaus nachvollziehbar", sagt der Ulmer Mediziner.

Entscheidend ist, dass ein solcher FK weit über das namensgebende Organ hinausgeht. „Die Niere ist nur für den Wasserhaushalt und einige Hormone zuständig. Der Funktionskreis Niere dagegen ist zuständig für alles Knöcherne: den aufrechten Gang, aber auch die Fähigkeit zum Widerstand." Zu jedem Funktionskreis gehört zudem eine Emotion, zu dem der Niere die Angst. „Patienten, die viel Angst haben, bekommen daher häufig Probleme mit der Wirbelsäule."

Der Funktionskreis Milz dagegen, mit Erde und dem Magen verbunden, steht für die Verdauung. Dass die Milz anatomisch gar nichts mit der Verdauung zu tun hat, wussten die Gelehrten im alten China nicht.

Die TCM ist eben, meint März, tausende Jahre alt, und ließe sich nicht einfach so umschreiben. Daher sollte man sie nicht wörtlich nehmen, sondern als hilfreiches Modell betrachten. „In der TCM hat man teilweise harte Fakten, und zum Teil Folklore. Das auseinanderzuhalten ist wichtig." Bei Akupunktur sind die Fakten längst erwiesen – bei anderen Zweigen der TCM weniger. Beispielsweise bei der Ernährung.

Bei Entzündungen besser kein Fleisch

Nährstoffe und Vitamine waren im alten China unbekannt. „Das ist westliche Medizin. Das findet sich in der TCM nicht." Ein Lebensmittel ist in der TCM nicht grundsätzlich gut oder schlecht. Seine Wirkung hängt von mehreren Faktoren ab. So werden den fünf Geschmacksrichtungen – sauer, bitter, salzig, scharf und süß – verschiedene Wirkungen zugeschrieben. Hinzu kommt die sogenannte Temperaturwirkung, die jedes Lebensmittel von kalt bis heiß einordnet.

Diese Skala ist Teil des Symbolismus von Yin und Yang. Yin steht für das Kühle und Beruhigende, Yang für Wärme, Energie und Bewegung. Die Ernährungslehre der TCM versucht, ein Gleichgewicht herzustellen. Entzündungen sind beispielsweise die Folge eines Überschusses an Wärme. Wer sie verringern oder verhindern will, sollte etwa scharf gebratenes Rindfleisch vermeiden und lieber Seitan, Wassermelone oder Sojamilch zu sich nehmen. Ist umgekehrt das Yin, also das Ruhige und Kühle dominant, helfen heiße pflanzliche Lebensmitteln wie Chili, Ingwer oder Knoblauch.

Dabei spielt auch die Zubereitung eine große Rolle. Rohkost ist eher kühl, während Gekochtes warm und scharf Gebratenes heiß ist. „Rohköstler haben daher oft das Problem, dass sie frieren", erklärt März.

„Nicht alles stimmt, aber das Prinzip"

Nun bleibt aber die Frage: Funktioniert es? Gibt es wissenschaftliche Belege über die medizinische Wirkung der Ernährungslehre nach der TCM? Kann man Fakt von Folklore trennen?

Eine Übersichtsstudie von 2025 (Niu und andere) scheint zu widersprechen. Die Wirkung, die die TCM auf konkrete Krankheitsbilder ausübte, blieb uneinheitlich. Nachweisbar war jedoch, dass sie generelle Merkmale guter Gesundheit verbesserte, etwa das Risiko für Übergewicht senkte. Erklären ließe sich dies dadurch, dass die Regeln der TCM fast zwingend dazu führen, dass man sich ausgewogen ernährt.

Nicht die einzelne Zuschreibung also, wie ein Lebensmittel wirkt, macht den Wert der Lehre aus, sondern die dahinterliegende Idee des Ausgleichs. Genau das meint Dr. März, wenn er sagt: „Nicht alles stimmt, aber das Prinzip stimmt."

THEORIE

Gutes maximieren wie nach Adam Riese

Für Tierschutz und Veganismus war der Utilitarismus das wichtigste moderne ethische System. Zu streng genommen führt er aber auf einen gefährlichen Irrweg.

Seit Beginn der Philosophie bis zum Utilitarismus waren Tiere aus dem Kreis der moralischen Subjekte ausgeschlossen. Im Grunde galt, was Aristoteles schon gesagt hatte – dem Vieh fehlt die Vernunft. Zwar haben es viele Denker aller Zeiten abgelehnt, Fleisch zu essen. Aber sie taten dies eher aus einem Gefühl heraus; wenn sie es philosophisch begründeten, dann zielten sie auf die Menschlichkeit ab.

Ein Beispiel hierfür ist Immanuel Kant, der wohl größte deutsche Philosoph aller Zeiten. Er machte die Fähigkeit, moralisch zu handeln, zur Voraussetzung dafür, einen moralischen Status zu besitzen, also moralisch behandelt zu werden. Tiere schieden mangels Vernunft aus und hatten, so Kant, nur einen Tauschwert. Sie zu quälen war nicht an sich unmoralisch, deutete für Kant aber einen schlechten Charakter an und sollte aus pädagogischen Gründen geächtet werden.

Sein etwas jüngerer Zeitgenosse, Jeremy Bentham (1748–1832), der Gründer des Utilitarismus, ließ die übliche Scheidung entlang der Vernunft hinter sich: „Die Frage ist nicht, ob sie denken oder sprechen können", schrieb er, „sondern ob sie leiden können." Jedes Wesen, das in der Lage ist, Leid zu empfinden, hat ein Recht, als moralisches Subjekt behandelt zu werden, unabhängig davon, welche anderen Fähigkeiten es besitzt.

Was selbstverständlich klingt, wurde erst durch den strengen, hedonistischen Pragmatismus von Benthams Utilitarismus denkbar. Ihm sind Prinzipien und Intentionen relativ gleichgültig. Entscheidend ist, welche Folgen Handlungen auf das aggregierte Glück des Universums haben. Wenn sie es steigern, sind sie moralisch, wenn sie es verringern, unmoralisch. Dies macht den Utilitarismus zum natürlichen Gegenpol des die Motive verherrlichenden Christentums, welches mit Paulus alles, „was aber nicht aus dem Glauben geschieht", als Sünde verurteilt. Dem Utilitaristen sind die Motive gleich, ihm zählt, was unterm Strich an globalem Leid bleibt. Dass Tiere fähig sind, zu leiden, reicht ihm aus, um sie zum Subjekt seines moralischen Kosmos zu machen.

In Benthams Nachfolge schreibt der australisch-amerikanische Philosoph Peter Singer (geb. 1946). Er schöpfte das Konzept des „Effektiven Altruismus", einer Lehre, die verlangt, auch wohltätiges Handeln wie ein Unternehmer zu rationalisieren, um den Effekt auf die globale Glücksbilanz zu maximieren. Singer prägte zudem das Konzept des „Speziesismus", der Ausdehnung des Rassimus auf Tiere: Wenn gleiches Leid gleiches Leid bleibt, egal welcher Spezies es zustößt, ist es Diskriminierung, dem Leid der einen Spezies weniger Gewicht zu verleihen als einer anderen. Etwa wenn man Hunden mit Spielzeug gegen das Leid der Langeweile verwöhnt, aber Schweinen in ihren Buchten jede Unterhaltungsmöglichkeit versagt. Singers einflussreiches Buch „Animal Liberation" gründete 1975 die moderne Bewegung der Tierbefreiung.

Der auf den Effekt zielende Ansatz macht den Utilitarismus bestens geeignet, das sogenannte Cause-Washing zu unterbinden: die verbreitete Sitte, Handlungen nicht nach ihren Ergebnissen zu beurteilen, sondern nach ihrem mutmaßlichen Motiv. Wenn gut gemeint wichtiger ist als gut gemacht, wird es für Urheber schändlicher Taten leicht, sich damit herauszureden, nur das Beste gewollt zu haben, während man auch Taten, die im großen Maßstab Gutes tun, damit kleinreden kann, indem man ihnen egoistische Motive unterstellt.

> *„Ich bin ein Teil von jener Kraft, die stets das Böse will und stets das Gute schafft."*
>
> Mephistopheles in Goethes Faust I.

Die summarische Härte des Utilitarismus erlaubt keine Rechtfertigung dafür, das Falsche zu tun; das Richtige dagegen würdigt sie auch dann, wenn es sich, wie bei Goethes Mephistopheles, aus bösen Gründen vollzieht. Dem Utilitaristen sollte es sogar an sich unmoralisch sein, Taten nach ihrem Motiv anstatt ihrem Effekt zu bewerten: schließlich untergräbt dies die Anreize, gut anstatt schlecht zu handeln, und mindert damit das Glück des Kosmos.

Rechte, wie auf Eigentum und Unversehrtheit, sind dem Utilitaristen nur Mittel zum Zweck; universelle, ewige Normen sind ihm völlig fremd. Dem Wirken – und dem Wahn – derjenigen, die Gutes bewirken – oder dies beanspruchen – dürfen keine Schranken gesetzt werden. Dies macht die Lehre oft problematisch. Wörtlich und für sich allein verstanden macht sich der Utilitarismus zum Knecht des bilanzierten Guten; er rechtfertigt noch die ungeheuerlichsten Schandtaten, wenn unterm Strich ein Plus bleibt.

Auf Tiere bezogen wirft der Utilitarismus haarige Fragen auf. Ist es moralischer, Rindfleisch zu essen als Shrimps? Nach Adam Riese sollte es sogar 20.000fach moralischer sein, da für ein Kilo Fleisch rund 20.000 mal mehr Shrimps als Rinder sterben müssen. Sollte es rein summarisch nicht zwingend geboten sein, viel mehr Energie in den Schutz von Shrimps als von Rindern zu investieren?

Oder: Ist es in Ordnung, Tiere in Zoos auszustellen, wenn dafür das menschliche Mitgefühl mit ihnen wächst? Wenn sich durch den Zoobesuch nur ein Mensch entschließt, nie wieder Tiere zu essen, würde es dies rechtfertigen, einige hundert Tiere in nicht-artgerechter Gefangenschaft zu halten? Und, um das Dilemma ins Absurde zu treiben: Darf man ein menschliches Kind töten, wenn man dadurch 100 Kühe rettet? Wo hört die Rechnerei auf, wo beginnt der Speziesismus?

So wertvoll der Utilitarismus ist, um die Falle des Cause-Washings zu vermeiden – so kaltherzig und bedrohlich wird seine Haltung, Mittel und Motiv durch den Zweck zu rechtfertigen – wenn man ihn nicht durch allgemeinere, sozusagen atomistische, Normen unterbaut. Dies gelingt erst durch eine Synthese mit einem Idealismus, der mit Kant grundlegende Normen und Ideale (etwa die Würde) definiert, aber sich auch auf Tiere ausdehnt.

Termine

REGELMÄSSIGES

Anonymous for the Voiceless: Jeden Donnerstag von 17–20 Uhr in der Ulmer Fußgängerzone (Hirschstraße)

Stammtisch Tierschutzpartei: Jeden ersten Montag im Monat ab 18 Uhr im Hemperium. Stadtrat Bastian Röhm berichtet gerne vom Gemeinderat.

Jeder 10. des Monats: Veganer Stammtisch in Biberach. Anmeldung über veggiebiber.de

Das PETA-Streetteam und Freunde treffen sich am ersten Mittwoch des Monats, in der Regel in der Virtschaft. Genaueres auf Instagram @peta_streetteam_ulm

AUSSTELLUNGEN

Blaue Ente: Das nur Sonntags von 14–17 Uhr geöffnete Museum in Leipheim beleuchtet in einer Sonderausstellung derzeit die Geschichte von Menschen und Schafen in Leipheim.

Museum Brot und Kunst: Das Ulmer Museum für Brot und Kunst widmet den Bienen eine Sonderausstellung. Mit viel Wissen und Kunst stellt es die faszinierenden Insekten dar.

SAVE THE DATE

15. August: Kochkurs chinesisch vegan bei Yans Kittchen (Ulm)

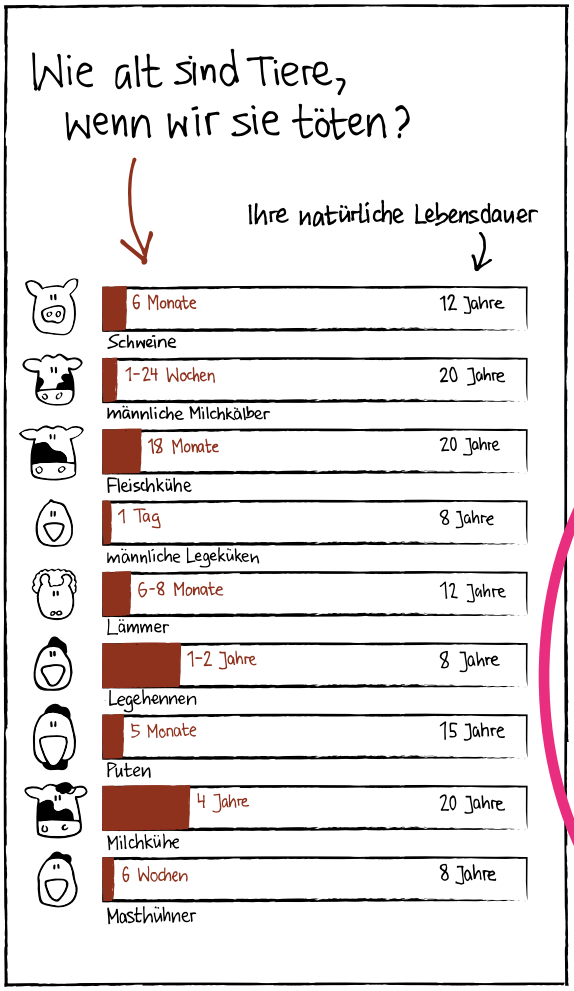
4. September: Kochkurs indisch vegan bei Yans Kittchen (Ulm)

10.–13. September: Streetfood-Markt am südlichen Münsterplatz mit veganem Food-Truck von Loft.

16. Oktober: Kochkurs indisch vegan von der VHS Neu-Ulm in Buch

18. Oktober: Veganer Brunch im Mehrgenerationenhaus Geislingen mit Vortrag zu Tierrechten und Jagd.

22. Oktober: Kochkurs vegane Torten der VHS Neu-Ulm in Vöhringen



Begriffe aus der Rinderwelt

Bulle	männliches Rind
Kuh	weibliches Rind
Kalb	junges Rind
Färse	junge Kuh, die noch keine Milch gegeben hat
Ochse	kastrierter Bulle
Laktation	Milchperiode, etwa ein Jahr
Klaue	Fuß eines Rindes, der an einen gespaltenen Huf erinnert
Abkalben	Geburtsvorgang
Flotzmaul	unbehaarte, feuchte Schnauze des Rinds

Bildnachweis

Anonym:
xxxx

Auersperg, Alice:
S. 18, 19

Bergmann, Christoph:
xxxx

Eat this! (Jörg Mayer und Nadine Horn): S.56, 57

Envato: S. 5 (Bild 2,3), S6,7, S.8, S.11 (oben rechts), S.17, S.22, S.26 (rechts) S.27 (unten), S.28 (unten), S.54, S.58 S.63

Held, Johannes:
xxxx

Wolf, Sven:
xxxx

Impressum

Die Vegionale
Geschwister-Scholl-Straße 6
89340 Leipheim

Herausgeber, Chefredakteur, V.i.S.d.P.:
Christoph Bergmann
Autoren: Johannes Held, Rouven Zietz
Beratung: Sarah Rabe

Online:
vegionale.de
redaktion@vegionale.de

Gestaltung:
Bertsche Spiegel, Ulm


WAS DENN?
DU WOLLTEST DOCH ZUM GRILLEN SCHWEIN, RIND UND HÜHNCHEN.
V
STERO