

Unsere Adressen

Geschäftsstelle Berlin

Kaiserdamm 97
14057 Berlin
Tel.: 030 30 10 38 31
Fax: 030 30 10 38 34
berlin@aktiontier.org

Geschäftsstelle München

Herzogstraße 84
80796 München
Tel.: 089 32 66 98 10
Fax: 089 32 66 98 12
muenchen@aktiontier.org

Pressestelle Berlin

Kaiserdamm 97
14057 Berlin
Tel.: 030 30 10 38 33
Fax: 030 30 10 38 34
info@aktiontier-pressestelle.org

aktion tier – menschen für tiere e.V.

Mitgliederbetreuung

Spiegelweg 7
14057 Berlin
Tel.: 030 30 111 62 0
Fax: 030 30 111 62 14
mitgliederbetreuung@aktiontier.org

Kontakttelefon:

030 30 111 62-0

www.aktiontier.org



Herausgeber: **aktion tier – menschen für tiere e.V.**

Redaktion: © moventis GmbH

Gestaltung: © Bolz

Titel: © terex – Fotolia.com

Druckerei: Möller Druck und Verlag GmbH
16356 Ahrensfelde OT Blumberg

Verbrauchertipps von aktion tier
**Tierschutzgerecht
einkaufen**



Die Nachfrage bestimmt das Angebot

Viele von Ihnen kennen die grausamen Bilder von Tiertransporten oder nicht artgerechter Tierhaltung. Viele rümpfen die Nase oder schütteln den Kopf bei diesem Anblick. Im nächsten Supermarkt ist der Gedanke jedoch schnell verdrängt und beherzt greift man zum günstigen Hähnchen oder dem Steak aus dem Sonderangebot. Der Kreislauf der nicht artgemäßen Tierhaltung beginnt.



Fleisch – Ein Stück Lebenskraft?

Die Skandale um BSE, Salmonellen und Gammelfleisch zeigen aber, dass der Mensch seiner Gesundheit durchaus schaden kann, wenn er beim Einkauf von Fleisch nicht achtsam ist. Frische und Qualität sind daher mittlerweile neben der Preisfrage wichtige Kriterien für den Konsumenten. Die hohe Nachfrage nach Fleisch und der Wunsch nach noch günstigeren Preisen bestimmt aber den Markt der Billigwaren, die in Massen produziert werden.



► Jährlich werden allein in Deutschland über 500 Mio. Hähnchen und 49 Mio. Puten verzehrt.

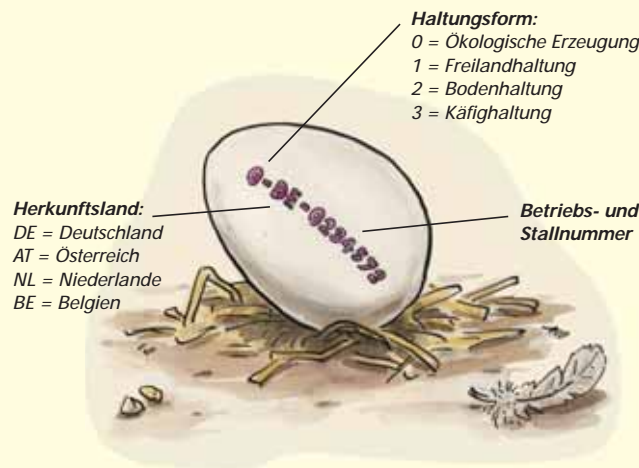
► Mit rund 26 Mio. Schweinen in Mastbetrieben ist Deutschland der größte Schweinefleischerzeuger der Europäischen Union.

Ein Hähnchen aus der Massentierhaltung (ca. 23 Tiere/ m² ohne Auslauf) hat eine Lebensdauer von ca. 28 Tagen und wird meist vor Erreichen der Geschlechtsreife geschlachtet, so dass oftmals gar nicht klar ist, ob tatsächlich ein Hähnchen oder doch ein Hühnchen in den Verkauf geht. Ein Hähnchen aus der Biohaltung (10 Tiere/ m² mit einem Auslauf von 4 m² pro Tier) hingegen hat eine Lebensdauer von min. 81 Tagen.



Augen auf beim Eierkauf!

Mehrere Mrd. Eier werden jährlich in Deutschland verzehrt. Berücksichtigt hierbei ist auch der Verzehr der sogenannten versteckten Eier, die sich in Nudeln, Fertigsoßen oder Schokoladen wiederfinden. In der Legebatterie teilt sich ein Huhn mit ca. 15 weiteren Hühnern 1 m² Platz. In der Biohaltung hingegen teilen sich sechs Hühner 1 m² und pro Huhn werden 4 m² Auslauf gewährt.



Eine Liste der Kontrollstellen finden Sie unter www.bio-siegel.de, bzw. www.bmelv.de

Tipps zum Anfassen:

- Achten Sie bitte auf den Eierstempel und kaufen Sie bitte nur Eier aus der Bio- oder Freilandhaltung. Schenken Sie den Hühnern ein Stück Freiheit und sagen Sie „NEIN“ zur Käfighaltung.
- Auch in Hotels oder Restaurants darf man sich durchaus nach der Herkunft der angebotenen Produkte erkundigen und Nahrungsmittel aus der Massentierhaltung ablehnen.
- Kaufen Sie Fleisch beim Biohändler. Verzichten Sie auf häufigen Fleischkonsum – dadurch tun Sie etwas für Ihre Gesundheit und relativieren den teureren Preis der Biowaren.
- Vermeiden Sie Lebensmittel mit versteckten Eiern aus Käfighaltung. Ersetzen Sie bspw. Eiernudeln durch Hartweizennudeln.