

Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Generell gilt, dass sich Haus- und Nutztiere wohler fühlen, je mehr ihr Lebensraum ihrer früheren Heimat entspricht. Geht man auf die Ansprüche der Tiere ein, können die Tiere gesund und lebensfroh bleiben.“

Wir sind „**ARCHE Austria** – Verein zur Erhaltung seltener Nutzierrassen“!

Der Grund, warum wir uns gerade für die alten Haus- und Nutzierrassen so stark machen, ist unsere Überzeugung, dass die Lebensvielfalt (BIODIVERSITÄT) eine zentrale Bedeutung für die Schönheit und die Fortdauer unseres Lebens hat.“

www.arche-austria.at

www.facebook.com/ARCHE.Austria

archeAustria
verein zur erhaltung seltener nutzierrassen

Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Ein ARCHE Hof ist eine Zucht- und Präsentationsstätte alter und in ihrem Bestand gefährdeter Nutzierrassen. Täglich sterben Arten von Wildpflanzen und Wildtieren aus, das gleiche Schicksal droht auch vielen unserer Nutztier- bzw. Haustierrassen. Die landwirtschaftlichen Tierbestände setzen sich aus wenigen - sogenannten Hochleistungsrassen - zusammen. Zahlreiche, früher beliebte und verbreitete, Rassen sind scheinbar unwirtschaftlich geworden. Viele Rassen, die den Zuchtzielen der modernen Tierproduktion nicht mehr gerecht werden, sind ausgestorben oder nur noch in Restbeständen vorhanden. Damit geht nicht nur kostbares Erbgut unwiederbringlich verloren, sondern auch ein Stück „lebende Kulturgeschichte“ verschwindet für immer. In einer Zeit des ökonomischen Wandels in der Landwirtschaft zur Nachhaltigkeit wird die Zielsetzung der Produktionssteigerung zunehmend in Frage gestellt. Umweltverträgliche Produktion, Extensivierung und Landschaftspflege rücken in den Vordergrund. Der Forderung des Verbrauchers nach Qualität der Produkte und nach artgemäßer Tierhaltung begrüßt den Einsatz der robusten und genügsamen, der traditionellen Mehrnutzungsrassen. Diese alten, extensiven Rassen eignen sich nicht für die Massentierhaltung, dafür aber bestens für die alternativ produzierenden Landwirte.

Die interessierte Bevölkerung kann in den vorbildhaften ARCHE Höfen Einblicke in die Materie bekommen. Seltene extensive Nutztiere sind Teil einer umweltgerechten, bäuerlichen Landwirtschaft und ein wesentlicher Bestandteil der Biodiversität. Wir arbeiten für die Erhaltung dieser bedrohten regionalen Rassen, damit auch kommende Generationen Basis für die Haltung und Zucht dieser Tiere haben.

Unser besonderes Augenmerk liegt auf der Lebenderhaltung. Das Tierwohl steht dabei immer im Vordergrund. Seltene Nutzierrassen eignen sich dank ihrer Robustheit überwiegend für die Freilandhaltung. Dort können sie ihre Qualitäten ausspielen.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die ARCHE Austria hat sich als gemeinnütziger Verein den österreichischen seltenen Nutzierrassen verschrieben. Diese gezielte Erhaltungsarbeit gelebter Österreichischer Kultur ist natürlich sehr kostenintensiv. Trotz der ca. 1.000 Mitglieder und AbonentInnen sucht die ARCHE Austria dringend neue Mitglieder – auch „Nicht-LandwirtInnen“ können den Verein unterstützen. Mit der Mitgliedschaft von € 40,- jährlich fördert man den Schutz seltener Rassen.

Wir brauchen also mehr Landwirte, die seltene Nutzierrassen halten und züchten aber auch mehr Mitglieder/UnterstützerInnen, um noch stärker auftreten zu können.

Höheres Budget, um „teure“ Projekte verwirklichen zu können.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Als Verein zur Erhaltung seltener Nutzierrassen betreuen wir mit unseren 34 ARCHE Höfen, 2 ARCHE Almen, einem ARCHE Park und vielen engagierten Züchtern über 40 seltene Haus- und Nutzierrassen in Österreich. Die ARCHE Austria betreut viele Projekte im Bereich Biodiversität/seltene Nutzierrassen. Bei allen unseren Initiativen und Projekten steht immer das Tierwohl an oberster Stelle. Das wird in Zukunft auch so bleiben.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Tierschutz beginnt im Einkaufskorb“

Wir sind animal.fair!

animal.fair liefert alle wesentlichen Informationen rund um ethisches Einkaufen: tierfreundlich, menschenfreundlich und umweltfreundlich.

www.animalfair.at



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Wir informieren über Kleidung und Kosmetik, die ohne Tierleid hergestellt wurden, über vegane Schuhe, tierversuchsfreie und ökologische Reinigungsmittel und eine pflanzenbasierte Ernährung. Unser gedruckter aktueller „Ethischer Einkaufsführer“ ist das praktische und kompakte Handbuch für einen ethischen Konsum- und Lebensstil. Er enthält Hintergrundinformationen und konkrete Praxistipps sowie österreichweit mehr als 800 Bezugsquellen für fair und umweltfreundlich hergestellte und tierleidfreie Produkte aus allen Konsumbereichen. Der Online-Guide hat inzwischen mehr als 1.800 Einträge.

animal.fair informiert und animiert KonsumentInnen, möglichst oft tierleidfrei einzukaufen.

Konkret: welche Reinigungsmittel wurden ohne Tierversuche hergestellt, welche Kosmetik enthält keine tierischen Inhaltsstoffe. Je mehr KonsumentInnen tierleidfrei einkaufen, desto größer ist das Signal an den Markt und die ProduzentInnen, dass Produkte hinter denen Tierqual steht, nicht erwünscht sind.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die Recherche für inzwischen mehr als 1.800 Einträge im Online-Guide ist sehr aufwendig und nur mit dem Engagement und Idealismus von einem großteils ehrenamtlich arbeitenden Team zu bewältigen. Deshalb brauchen wir weitere, eventuell ehrenamtliche MitarbeiterInnen, wie etwa PädagogInnen, aber auch finanzielle Mittel, um unsere Pläne in die Tat umsetzen zu können.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Über unsere Homepage, Blog, Facebook-Seite, Twitter-Seite, Presseberichte, Mundpropaganda und unserer Präsenz auf einschlägigen Messen erreichen wir schon viele Menschen. Darüber hinaus ist unser gedruckter, jährlich aktualisierter und neu aufgelegter „Ethischer Einkaufsführer“ im Buchhandel in ganz Österreich erhältlich.

Wir aktualisieren den gedruckten und den Online-Einkaufsführer laufend. In der Zukunft möchten wir verstärkt mit einem Ethikunterricht in Schulen vertreten sein. Aus unserer Sicht ist es sehr wichtig, schon bei Kindern das Bewusstsein für einen nachhaltigen und verantwortungsvollen Lebensstil zu wecken.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Unsere Sonnenschweine dürfen das ganze Jahr über auf die Weide!“

Wir sind der Biohof Labonca!

Über 400 Schweine sowie Rinder und Hühner genießen bei uns ganzjährige Freilandhaltung auf 250.000 m² Weideflächen.

www.labonca.at

BIOHOF
Labonca

Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Die Tiere am Labonca Biohof dürfen alle ihre Grundbedürfnisse, die ihnen von der Natur gegeben wurden, ausleben. Das ist der Mindeststandard in unserer Haltungsform. Das wären z.B. beim Schwein : Galoppieren, Suhlen, Wühlen in Erde, Nestbau vor der Geburt.

Die Schlachtung der Tiere erfolgt angstfrei im eigenen, neuen und einzigartigen Weideschlachthaus mit angrenzender Weide. Dabei wird so gearbeitet, dass die Tiere schon Tage vor der Schlachtung auf der Schlachthausweide sind und täglich in den späteren Betäubungsbereich hinein gefüttert werden, sodass sie dann in gewohnter Umgebung betäubt werden können und so in keine ausgeprägte Angst-situation kommen.

Tiergerechte Haltung und stressfreie Schlachtung bedeuten auch hohe Qualität und ethische einwand-freien Genuß für die KonsumentInnen.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Finanziell und wirtschaftlich ist ein Preis durchzusetzen, der ca. 3-4x so hoch ist wie konventionelles Fleisch. Die Finanzierung von z.B. dem Weideschlachthaus (600.000 Euro) konnte zu einem Grossteil über KundInnenbeteiligungen geschafft werden. Durch den Verkauf von „Labonca Genußscheinen“ wurden über 300.000 Euro aufgestellt.

Unsere Produkte sprechen für sich, es bedarf aber auch der Bewußtseinsbildung und der Bereitschaft für Gutes auch gut zu bezahlen.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Wir werden unser Konzept weiterhin verfolgen.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Kühe tragen Hörner!“

Wir sind Demeter!

Demeter Österreich verzichtet als einziger Bioverband auf die Enthornung bei der Kuh.

www.demeter.at



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Für Demeter geht es vor allem um den Respekt vor der Integrität des Tieres. Gesundes Sozialverhalten, Wohlbefinden und Gesundheit liegen in der Verantwortung derer, die Tiere halten und auch derer, die die Produkte der Tiere konsumieren. Die Hörner sind für den Stoffwechsel der Kuh wichtig und unterstützen die Verdauung. Der Kopfbereich hin zum Hornzapfen ist stark durchblutet und mit Nerven durchsetzt. Beim Wiederkäuen steigen Gase hoch, die sich in die Stirnhöhlen bis zu den Hornzapfen bewegen. Ohne Hörner ist die Verdauungskraft eingeschränkt und haben die Milch und der Mist als Dünger eine schlechtere Qualität.

Im letzten Jahrzehnt hat die Enthornung bei Jungtieren rasant zugenommen, obwohl dadurch großes Tierleid verursacht wird. In Österreich werden derzeit fast 2 Mio. Kühe gehalten, von denen rund 84 % keine Hörner mehr haben. Das Ausbrennen der Hornanlagen ohne Anästhesie - wie es bei Kälbern erlaubt und verbreitet ist - verursacht massive Schmerzen, ist häufig mit Wundheilungsstörungen verbunden. Zudem verändert sich das Sozialverhalten von enthornten Tieren, denn die Hörner dienen der grundlegenden Kommunikation innerhalb der Herde. Mit der Hornamputation verändert sich auch die Milchqualität. Bildgebende Untersuchungen legen nahe, dass die Milch von Demeter-Rindern weniger Allergene aufweist als andere Milch und zudem für laktoseintolerante Personen verträglicher ist. Auch Blut- und Milchanalysen von Kühen mittels bildgebender Verfahren offenbaren vermehrt degenerative Prozesse.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die größte Hürde ist die vermeintlich effiziente Massentierhaltung. Hornlose Kühe entsprechen dem Selbstverständnis der modernen Landwirtschaft. Dass die wesensgemäße Haltung von horntragenden Kühen gut und nachhaltig funktioniert, zeigen Demeter-Höfe seit 1924. Demeter bezieht auch immer wieder die KonsumentInnen mit ein, so dass diese beim Kauf ganz bewusst mitentscheiden können, dass sie Milch von Kühen mit Hörnern haben möchten.

Es braucht engagierte Menschen in der Landwirtschaft (TierhalterInnen und ZüchterInnen), in Forschungseinrichtungen (zB. Raumberg-Gumpenstein) und bewusste KonsumentInnen, die diesen Weg auch beim Einkauf mittragen. Vor allem ist auch der Mut von politischen EntscheidungsträgerInnen wichtig, Wege jenseits der Agrarlobby einzuschlagen.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Im Bereich der horntragenden Kühe gibt es noch genug zu tun. Diesen Schwerpunkt wird Demeter Österreich auch in Zukunft setzen. Wesensgemäße Tierzucht (weg von der einseitigen Spezialisierungszucht hin zu standortangepassten Rassen mit Focus auf Gesundheit und Langlebigkeit (z.B. langlebige Mehrnutzungs-Hühnerrassen, Lebensleistungszucht bei Rindern etc.) ist ebenso unser Ziel, wie die stressfreie Schlachtung.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„800.000 neue Konsumenten - wie Sie 25% Wachstum pro Jahr generieren indem sie sich den Bedürfnissen des Markts anpassen!“

Wir sind Future Food!

Das österreichische Netzwerk verbindet ProduzentInnen, Handel, Gastronomie, BildungsträgerInnen und KonsumentInnen, mit dem Ziel, das Angebot an pflanzlichen Alternativen an die rapide steigende Nachfrage anzupassen. Schwerpunkte sind das Bereitstellen von Ressourcen, Best-Practice aus In- und Ausland, kostenlose Services wie Beratung, Vernetzung der verschiedenen Player, Dissemination und Medienarbeit.

www.futurefood.org



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Durch die Förderung der Entwicklung von schmackhaften, gesunden, nachhaltigen und kostengünstigen pflanzlichen Alternativen können tierische Produkte nach Bedarf ersetzt werden.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Anfänglich gab es in Bereichen der Wirtschaft Zweifel, ob der Boom der bei pflanzlichen Produkten spürbar war ein nachhaltiger Trend sein würde. Nach Jahrzehnten kontinuierlichen Wachstums haben pflanzliche Produkte jedoch einen fixen Platz im Mainstream eingenommen, und kein anderer Bereich verzeichnet sogar in Zeiten von Rekordarbeitslosigkeit solche Zuwachszahlen.

Um das Netzwerk weiter wachsen zu lassen sind weitere Partner aus Produktion, Handel und Gastronomie notwendig, sowie aus Wissenschaft und Forschung in Hinblick auf Produktentwicklung.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Umfragen haben ergeben dass die Initiative große Sichtbarkeit verzeichnet, was nicht alleine auf die starke Präsenz in Print- und elektronischen Medien zurückzuführen ist.

Jetzt und weiterhin Förderung von pflanzlichen Alternativen!

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Guter Geschmack und Ethik paart die Menschen und Dinge die zusammengehören!“

Wir sind herzlichst, ANNA`s!

Farm to table - vom Saatgut zu den KonsumentInnen!

www.annas.co.at

www.facebook.com/herzlichstannas

https://instagram.com/herzlichst_annas/



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Die Idee von herzlichst, ANNA's ist es, Lebensmittel direkt von Kleinbäuerinnen und -bauern alle Bio- oder Demeter-zertifiziert, die nicht industriell arbeiten, zu beziehen, die Anna persönlich kennt und aussucht. Hier achten wir besonders auf Qualität und nachhaltige Produktion abseits der industriellen Verarbeitung.

Bei uns werden die Lebensmittel von Anfang bis Ende verarbeitet und im gesamten Kreislauf angeboten. Ob frisch im Biokistl bis zum fertigen Essen im Catering bieten wir echtes „Bio“ abseits vom Öko-Image. Qualität und Geschmack sind unser oberstes Ziel. Unser Menü schreibt daher nicht nur unser Kochpersonal, sondern vor allem die Natur.

Keine Massentierhaltung, keine Mast, artgerechte Haltung und artgerechte Schlachtung.
Keine Verschwendung der Lebensmittel und somit keine unnötigen Schlachtungen und Abfälle.
Respektvoller Umgang bis über den Tod hinaus.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die größte Hürde ist die aktuelle Preispolitik bei Lebensmittel. Durch Subvention und Markt zu niedrige Lebensmittelpreise machen es schwer, die echten Kosten und damit realistische Preise für qualitativ hochwertige Produkte aus der Biolandwirtschaft zu verlangen. Generell besteht eine schlechte Förderlandschaft für JunggastronomInnen in Österreich – mit zu hohen Lohnnebenkosten.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Wir kaufen unser Fleisch ausschließlich aus Freilandhaltung und Biobetrieben, die artgerecht füttern. Keine Mast – reine Weidehaltung inkl. Weideschlachthaus. Wir kaufen direkt bei unseren Bäuerinnen und Bauern, nicht über HändlerInnen, und haben damit den direkten Zugang zu unseren ProduzentInnen. Wir kaufen gerne das ganze Tier und achten hier auf Ausgewogenheit.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Nicht die Leistung, sondern das Wohlergehen und die Gesundheit der Tiere stehen an erster Stelle“

Wir sind „Tierschutz geprüft“!

Die Bio-Marke Zurück zum Ursprung von Hofer ist österreichweit die einzige Marke, die das unabhängige Prüfzeichen „Tierschutz geprüft“ auf allen Milchprodukten tragen darf, das von der Gesellschaft für artgemäße Nutztierhaltung (GAN) vergeben wird. Ermöglicht wird das durch den strengen Prüf Nach!-Standard, der für alle Zurück zum Ursprung-Produkte gilt und der im Bereich Tierschutz ganz besonders strenge Kriterien ansetzt.



www.zurueckzumursprung.at

Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

180 Tage Auslauf im Freien, davon mindestens 120 Tage Weidehaltung sind das Mindestmaß für den Prüf-Nach!-Standard. Meist sind es aber mehr Tage, denn jeder Zurück zum Ursprung-Bauer lässt seine Tiere, sobald es Klima und Vegetation erlauben, auf die Weide und das für möglichst lange Zeit. Die Kühe verbringen den Tag in ihrem eigenen Rhythmus und grasen auf den Bergwiesen – wie es der Art dieses Tieres entspricht. Auf den Zurück zum Ursprung-Bioweiden herrscht eine große Artenvielfalt an Gräsern und Kräutern: Im letzten Jahr wurden von ExpertInnen bis zu 50 Arten Kräuter und Gräser festgestellt. Die Milch und Milchprodukte von Kühen, die monatelang auf Bergwiesen weiden, weist einen unverwechselbaren, gehaltvollen Geschmack auf.

Die Bewegungsmöglichkeiten im Freien und das natürliche Zusammenleben in der Herde wirken sich äußerst positiv auf die Tiergesundheit aus. Deshalb ist Weidehaltung bei Zurück zum Ursprung selbstverständlich.

Alle Zurück zum Ursprung-Tiere bekommen ausschließlich Bio-Futter aus Österreich, zumindest 75% davon vom eigenen Betrieb des jeweiligen Bauern. Der Raufutteranteil, wie Heu, muss auch außerhalb der Weidesaison die überwiegende Mehrheit des Futters sein, weil er für die Gesundheit von Wiederkäuern besonders wichtig ist. Der Verzicht auf Soja in der Rinderfütterung ist bei Zurück zum Ursprung selbstverständlich.

Zurück zum Ursprung arbeitet, z.B. bei der Beratung der LandwirtInnen hinsichtlich Langlebigkeit und Fitness der Tiere, mit der Gesellschaft für artgemäße Nutztierhaltung zusammen. Der Fokus liegt bei Milchkühen auf der Vermeidung von Hochleistungsrassen. Für Zurück zum Ursprung stehen die Fitness, die lange und gesunde Lebensdauer einer Kuh und ihre Eignung für die Weide im Mittelpunkt. Tiere, die in nur zwei Laktationsperioden ihre Lebensleistung an Milch erfüllen sollen, für die natürliches Futter nicht mehr ausreichend ist und die nur mit großen Mengen Kraffutter die geforderte Milchmenge erreichen, sind für uns nicht akzeptabel.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Basis ist die Überzeugung aller Beteiligten (Bäuerinnen und Bauern, BeraterInnen und BauernvertreterInnen, Zuchtverbände etc.) vom Leistungsgedanken in der Milchproduktion hin zum Fitnessgedanken für die Tiere. Das Mitwirken und Zusammenwirken aller ist wesentlich für das Ziel.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Die Tierwohl-Standards werden in Zusammenarbeit mit der Gesellschaft für artgemäße Nutztierhaltung laufend weiterentwickelt und unter Einbezug neuester Erkenntnisse angepasst.

Aktuell geht es z.B. bei den Rindern um die Optimierung von Stallsystemen oder um das Thema der Enthornung, um auch hier eine Verbesserung zum Wohl der Tiere zu erreichen. Aber auch die geeignete Auswahl der Zuchttiere ist ein wesentliches Thema – auch hier gilt Robustheit und Gesundheit der Tiere vor Milchleistung.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„KAGfreiland ist die schweizerische Nutztierschutz-Organisation und das tierfreundlichste Bio-Label der Schweiz. Seit 1972 setzen wir uns für die artgerechte Tierhaltung im Freiland ein.“

Wir sind die KAGfreiland!

Mit dem Projekt «Eber statt Kastraten» setzt sich KAGfreiland seit mehr als 15 Jahren gegen die Kastration und für die Ebermast ein.

www.kagfreiland.ch

KAG freiland

für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Die übliche Kastrationsmethode bei Schweinen ist die betäubungslose chirurgische Entfernung der Hoden, ein schmerzhafter Eingriff, der EU-weit jährlich bei über 100 Millionen Ferkel, in der Schweiz 1,3 Millionen männliche Ferkel routinemässig durchgeführt wird. Ohne Kastration, wird die Integrität der Tiere geschützt, ihre Würde gewahrt und ihr genetisches Potenzial betreffend Wachstumsvermögen voll ausgeschöpft. Wenn bei der Haltung und Fütterung auf die speziellen Eigenarten heranwachsender Eber geachtet wird, ist die Ebermast ein artgerechtes Verfahren zur Erzeugung hochwertigen Fleisches. Sie ist auch bei der Mast interessant, da die Kosten für die Kastration entfallen. Die Fütterung von Ebern ist aufgrund ihres erhöhten Aminosäurebedarfs insbesondere im Biolandbau anspruchsvoll, Eber weisen aber eine bessere Futterverwertung und höhere Tageszunahmen auf als Kastraten.

Die Kastration männlicher Ferkel wird durchgeführt, um dem unangenehmen Ebergeruch männlicher Tiere vorzubeugen, der sich bei einem kleinen Prozentsatz der geschlechtsreifen Eber entwickelt und das Fleisch im erhitzten Zustand ungeniessbar macht. KAGfreiland geht gegen dieses Vorurteil vor. Wir zeigen, dass sich aus Eberfleisch hervorragende Produkte herstellen lassen und dass diese bei den Verbrauchern bestens ankommen. Bestes Beispiel dafür sind Produkte wie der innovative „Eber-Burger“, der auf Märkten stets reisenden Absatz findet.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

KAGfreiland ist auf Mitgliedsbeiträge, Spenden sowie Projektgelder aus Drittmitteln angewiesen. Mit zunehmendem Bekanntheitsgrad sowie der Etablierung eines innovativen Online-Marktplatzes für KAGfreiland-Produkte soll sich eine wirtschaftliche Basis einstellen. Dazu bedarf es jedoch einer verstärkten Produktion, landesweiter Verfügbarkeit der produzierten Lebensmittel sowie einem höheren Bekanntheitsgrad in der Bevölkerung.

Die Zusammenarbeit mit anderen Initiativen und Organisationen wird angestrebt, um gemeinsam das Ziel einer artgerechten Tierhaltung voran zu treiben.

KAGfreiland bemüht sich, alle Parteien der Fleischbranche an einen Tisch zu bringen, um die Ebermast zu fördern: 2013 haben wir mit einer Umfrage die Bereitschaft der ProduzentInnen zur Ebermast evaluiert, eine Podiumsdiskussion zum Thema organisiert und zusammen mit dem FiBL und VIER PFOTEN einen Workshop zur Verarbeitung von Eberfleisch durchgeführt.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Ein bedeutender Erfolg war das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration in der Schweiz im Jahr 2009. Die Methode bleibt aber problematisch, denn bis zu 100.000 Ferkel pro Jahr sind nur ungenügend narkotisiert. KAGfreiland will darum einen Schritt weitergehen und zeigen, dass es auch ohne Kastration funktioniert: In Zusammenarbeit mit KAGfreiland-Bauern erarbeiteten wir die Grundlagen für die Ebermast, mit den KAGfreiland-Metzgern entwickelten wir Verarbeitungsmöglichkeiten für geruchsbelastetes Eberfleisch. Damit wollen wir Vorurteilen und Befürchtungen seitens der Fleischbranche entgegenwirken und einen Markt für Eberprodukte aufbauen.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Unsere hohen Ansprüche an eine qualitativ hochwertige und regionale Küche bewirken, dass wir Lebensmittel aus der nahen Umgebung beziehen. Damit fördern wir die Bauern und schätzen die Umwelt – und der Genuss kommt dabei nicht zu kurz.“

KWP-Geschäftsführerin Mag.^a Gabriele Graumann

Wir sind das Kuratorium Wiener Pensionisten-Wohnhäuser!

Essen in den Häusern zum Leben ist nicht nur Verpflegung, sondern im Mittelpunkt stehen vor allem Genuss, Geschmack, gesunde Ernährung und ein effizienter Einsatz der Ressourcen.

www.haeuser-zum-leben.com



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

74 Prozent aller bei uns eingesetzten Lebensmittel stammen aus Österreich, 33 Prozent aus biologischer Landwirtschaft. Zudem wurde das gesamte Fischangebot im KWP hinsichtlich Nachhaltigkeit und Ökologie geprüft: Einmal wöchentlich gibt es daher Frischfische aus österreichischen Fischteichen. Um die Bestände der Ozeanfischarten und die Aufrechterhaltung des Ökosystems zu sichern, werden bei Meerestischen ausschließlich MSC zertifizierte Fische, die aus nachhaltigem Fang stammen, angeboten.

Seit 2012 wurde mit „ÖkoKauf Wien“ und „die umweltberatung“ ein Kooperationsprojekt zum Thema klimafreundliche Küche gestartet. Den „natürlich gut Teller“ (ngT) gibt es seither in allen 30 Häusern mindestens dreimal wöchentlich. Die wichtigsten Kriterien sind saisonale, regionale, biologische Frischküche mit reduziertem Fleischanteil und Fische aus nachhaltiger Fischerei bzw. österreichischer Fisch.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die Hürden waren vor allem ausreichende Liefermengen in der gewünschten Bio-Qualität zu bekommen und zum Teil auch die Preisgestaltung.

Die hohe Akzeptanz unter den BewohnerInnen und ein steigendes Angebot an österreichischen Bio-Produkten, sollen die genussvolle und nachhaltige Versorgung auch zukünftig sicherstellen.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Das KWP setzt bei der Verpflegung auf ein Frischküchen-Konzept. Alle 30 Frischküchen sind seit November 2014 Träger des Österreichischen Umweltzeichens für die Gemeinschaftsverpflegung. Das KWP ist damit auch das österreichweit größte Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung, das die Auszeichnung trägt.

Zukünftig möchten wir noch mehr auf Fleisch aus dem österreichischen biologischen Landbau setzen. Eine Herausforderung ist dabei, neben der Qualität und der Regionalität, vor allem die Bezugsmenge.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Für mich stellt das Henne-Bauer-Ei Prinzip die Eckpfeiler für eine gemeinsame Zukunft dar. Geht's dem Bauern gut, ist die Henne glücklich und der Konsument erhält ein hochqualitatives Produkt bei dem er sich wohlfühlt!“

Toni Hubmann

Wir sind Toni's Handels GesmbH!

Unsere Initiativen sprechen für sich!

- Toni's Tierwohlstandard
- Henne und Hahn www.tonishennehahn.at
- Toni's Smoothie www.tonis.at/de/produkte/uebersicht/tonis-smoothie.html
- Toni's fahrender Hühnerstall
www.facebook.com/Tonis-fahrender-Hühnerstall-396790503849152/



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Toni's Tierwohlstandard: Jedes Huhn soll das tun, was es auch in freier Wildbahn tun würde. Daher gehen wir über gesetzliche Bestimmungen für die Freilandhaltung hinaus. Das bedeutet: 50 % mehr Platz im Stall als gesetzlich vorgeschrieben, Sandbademöglichkeiten für Gefieder- und Hautpflege, attraktiver Auslauf mit Sträuchern, Blüh- und Fluchtstreifen. Das Wohlbefinden der Tiere wird laufend dokumentiert!

Henne und Hahn: Wir geben den männlichen Küken eine Chance!

Da Zweinutzungshühner nicht nur vorzügliche Eier legen, sondern auch delikat schmecken, ziehen wir zu jeder Henne auch ihren Bruder auf. Damit verhindern wir, dass die männlichen Küken gleich nach dem Schlüpfen getötet werden. Im Gegenteil: Sie genießen artgerechten Auslauf und haben 3-mal so lange Zeit aufzuwachsen wie herkömmliche Masthühner (90-120 Tage). Die Zweinutzungsrasse bedeutet weniger Eier als hochgezüchtete Legespezialisten liefern, aber auch weniger Stress für die Hühner.

Toni's fahrender Hühnerstall wird ca. alle 2 Wochen umgestellt. So finden die Hühner von Toni's frisches Gras als Futterquelle quasi direkt vor ihrer Haustür. Durch das regelmäßige Umstellen des Hühnerwohnwagens kann sich die Wiese übers Jahr gut regenerieren und wir können ganz nebenbei zum Erhalt der Artenvielfalt von Wiesenblumen und Wiesenkräutern beitragen.

Toni's Smoothie: Toni's arbeitet bereits seit 26 Jahren mit Freilandhühnern. Eier sind reich an Mineralstoffen und Vitaminen, die Hühner genießen einen sehr hohen Tierschutzstandard.. Und gerade weil das Ei so gut ist, gibt's jetzt Toni's Smoothie. Ein Vitaldrink mit wertvollen Inhaltsstoffen für Körper und Geist. Mit diesem Produkt wird gezeigt, dass eine Kennzeichnung zur Herkunft des Eis in Fertigprodukten möglich und vor allem wichtig für die Konsumenten ist.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die Hürden bestehen in der Kommunikation. Sobald die KonsumentInnen informiert sind, kaufen sie die Produkte, die sie auch wirklich verzehren möchten.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Wir versuchen uns immer weiter zu verbessern und auf die Bedürfnisse der Tiere zu achten.

Wir beobachten und messen laufend das Tierwohl unserer Hühner wodurch wir uns auch ständig verändern und verbessern, z.B.: Wie sieht das Federkleid aus, wie sehen die Fußballen aus,...

Wenn das Federkleid nicht gesund aussieht, muss ich den Grund hierfür herausfinden. (z.B. zu dichter Besatz, unverträgliche Rassen, ...). Sobald ich das Problem erkannt habe, kann ich es beheben.

Für die Zukunft ist die Bio-Branchenlösung geplant. Ziel ist es, gemeinsam mit der gesamten Branche im Bio- Bereich das Töten der männlichen Küken zu verhindern.

Was wir vor allem brauchen ist Unterstützung für Aufklärungsarbeit!

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Es ist Zeit für glückliche Tiere ! Bitte helfen Sie mit !“

Wir sind URIA - e.V. Verein zur Förderung einer neuen Art der Tierhaltung!

URIA e.V.

- berät TierhalterInnen, MetzgerInnen, ViehhändlerInnen und Behörden bei der Umsetzung tierfreundlicher Haltungs- und Schlachtmethoden.
- leistet Lobbyarbeit bei PolitikerInnen, Parteien, Verbänden, Organisationen und in der Bevölkerung zur Durchsetzung seiner tierfreundlichen Ziele.
- zeigt, dass es auch ohne Schlachttiertransporte und ohne Ohrmarken geht!
- beklagt nicht nur Missstände, sondern beweist in seinem Demonstration und Vorzeigeprojekten, dass es auch anders geht!



www.uria.de

www.facebook.com/UriaNutztierschutz

Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Bei der Haltung: Sie Leben in einem natürlichen Herdenverband, regeln ihre sozialen Beziehungen und Bedürfnisse selbst - dadurch sind die Tiere unglaublich ausgeglichen und glücklich!

Bei der Kennzeichnung: Ohrmarken-Kennzeichnung ist unwürdig für die Tiere: Es ist ethisch nicht vertretbar, lebende Mitgeschöpfe mit Nummern Schildern zu kennzeichnen wie Autos. Ohrmarken zur Kennzeichnung von Tieren sind nicht fälschungssicher und technisch überholt. Es kommt laufend zu Verletzungen der Ohren, auch das Einstanzen der Ohrmarken ist sehr schmerzhaft. Durch moderne Chip Kennzeichnung entfällt das vollständig und eine Verwechslung der Tiere ist nicht mehr möglich.

Bei der Schlachtung: Die Betäubung erfolgt vor dem Transport, ohne Stress und ohne Angst in gewohnter Umgebung und nicht nach einem elenden Transport unter Angst und Stress in einem Schlachtbetrieb! Die Tötung erfolgt gemäß EU Hygiene VO 853/2004 in im URIA Projekt entwickelten MSB[®] (Mobilen Schlacht Box) Es handelt sich dabei um reguläre Schlachtungen!

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Kurioserweise gab es immer wieder starke Widerstände von teilweise hochrangigen Veterinärbeamten, gegen die URIA Systeme für humane Schlachtung. So konnte z.B. das Recht auf Kugelschussbetäubung von freilebenden Rindern erst nach 13 Jahren der Auseinandersetzung und drei Rechtszügen überwunden werden. Auch gegen reguläre Schlachtungen von in gewohnter Umgebung betäubten Tieren mittels MSM[®] gab es massive Widerstände in der Veterinärverwaltung.

Eine breitere Basis mit sehr vielen Mitgliedern aus allen Bevölkerungsschichten ist unser Ziel, um auch langwierige und kostspielige Rechtszüge erfolgreich durchstehen zu können. Durch die rasant wachsende Mitgliederzahl kommt URIA e.V. diesem Ziel immer näher.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Wir haben schon viel erreicht, möchten aber auch in der Zukunft möglichst viele Nutztierhalter für natürliche Haltung und Angst- und Stressfreie Schlachtung der Tiere sensibilisieren und unterstützen.

Zusammenarbeit und Vernetzung mit möglichst vielen Tierschutzorganisationen und politischen Parteien um auf die unanständigen Missstände im Bereich der Nutztierhaltung nicht nur aufmerksam zu machen, sondern laufend Verbesserungen durchzusetzen.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„VGT- Wir geben Tieren eine Stimme!“

Wir sind der Verein gegen Tierfabriken VGT!

Der VEREIN GEGEN TIERFABRIKEN (VGT) ist ein (Partei-)unabhängiger Verein mit dem Ziel, Mitgefühl und Respekt gegenüber Tieren in der Gesellschaft zu verankern.

www.vgt.at



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Bei Verbesserungen im Nutztierbereich liegt der Mehrwert für die Tiere auf der Hand: bessere Lebensqualität, längeres Leben u.v.m. sind hier die Ziele.

Kernidee des Vereins ist der Schutz des Lebens und Wohlbefindens ausnahmslos aller Tiere, egal ob Haustiere, sogenannte Nutztiere oder Wildtiere in Freiheit oder Gefangenschaft. Jedes Lebewesen mit Bewusstsein ist leidensfähig und hat einen eigenen Willen, sein Leben selbst zu gestalten.

Der Schutz des Lebens und Wohlbefindens der Tiere steht über kulturell, historisch oder religiös begründeten menschlichen Übergriffen gegenüber anderen Spezies.

Der Verein verfolgt die Vision eines gerechten, ökologisch und ethisch verantwortungsbewussten Zusammenlebens aller auf dieser Welt. Moderne und effiziente Mittel des Aktivismus, um diese Anliegen an die Öffentlichkeit zu bringen, sowie eine unermüdliche Aufklärungs- und Überzeugungsarbeit sollen die Vereinsziele in der Gesellschaft verbreiten, wobei der Verein in seinen Tätigkeiten vorbehaltlos den Grundsatz der Gewaltlosigkeit vertritt und seine Kampagnen an den Kriterien für demokratiepolitisch legitime Aktionsformen orientiert.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Um Verbesserungen im Nutztierbereich einführen zu können, spielen natürlich eine Vielzahl an Faktoren eine Rolle. Entscheidend sind politische Weisungen bzgl. Gesetzesänderungen und Bestrebungen des Handels pflanzliche Alternativen zu führen, das Angebot auszubauen und dieses zu bewerben. Die Hürden bei Erreichung unserer Ziele kommen in erster Linie aus der Landwirtschaft und landwirtschaftsnahen politischen Parteien.

Eine Zusammenarbeit möglichst vieler tierfreundlicher Initiativen ist wünschenswert, um gemeinsam sowohl politische als auch gesellschaftliche und handelsrelevante Ziele erreichen zu können.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Hauptziele sind ein Ende der tierquälerischen Nutztierhaltung, eine grundsätzliche Umgestaltung der landwirtschaftlichen Subventionen und ein Ende der Förderung von Tierfabriken, das Ende des Handels mit Tierprodukten, die in Österreich aus Tierschutzgründen nicht mehr hergestellt werden dürfen sowie Verbesserungen der Haltungsbedingungen von Nutztieren.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„friendly food – Gut für Gesundheit, Tiere und Klima!“

Daria Heinz – Projektmanagerin friendly food

Wir sind **VIER PFOTEN** – Stiftung für Tierschutz
„Initiative friendly food©“

Eine bewusste Wahl von pflanzlichen Produkten bzw. eine verstärkt pflanzliche oder auch vegetarische Ernährung ist nicht nur ein deutlicher Beitrag zum Tier- und Klimaschutz, sondern spart auch wichtige Ressourcen ein und hilft nicht zuletzt unserer Gesundheit.

www.vier-pfoten.at
www.friendlyfood.at



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Die hohe Nachfrage nach billigem Fleisch ist in den letzten Jahrzehnten rasant gestiegen und bedingte unweigerlich die Entstehung der heutigen industriellen Intensivtierhaltung und des damit verbundenen Tierleids. Die Initiative friendly food will das Bewusstsein der Menschen stärken, im Hinblick darauf, dass eine bewusste Ernährung gesund ist und gleichzeitig einen wertvollen Beitrag zur artgemäßen Tierhaltung leistet und sich positiv auf unsere Umwelt und unser Klima auswirkt.

Konkret stellt sich friendly food die Aufgabe, hochqualitative fleischlose Alternativen in der österreichischen Gastronomie zu fördern und somit dazu beizutragen, dass mehr fleischlose Gerichte konsumiert werden. Je mehr Menschen ihr Konsumverhalten in diese Hinsicht überdenken, desto weniger Fleisch aus nicht artgemäßer Tierhaltung wird produziert, denn das Angebot richtet sich ja bekanntlich nach der Nachfrage!

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die österreichische Küche ist per se fleischlastig und deftig. Dies trägt dazu bei, dass vielfältige vegetarische Gerichte auf vielen Speisekarten fehlen, sowie auch zuhause nicht oft gekocht werden.

Die Hürde ist, die Einstellung der Menschen gegenüber fleischlosen Speisen zu ändern. friendly food richtet sich nicht nur an vegetarisch und vegan lebenden Menschen. Die Initiative grenzt niemanden aus, sondern lädt jede(n) ein mitzumachen!

Was wir brauchen ist Visibilität zur Steigerung der Bekanntheit, verlässliche PartnerInnen aus der Gastronomie, dem Schulwesen, der Politik, anderen NGOs und vor allem viele Menschen, die mitmachen!

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Wir möchten weitere Partnerbetriebe gewinnen und Bewusstseinsarbeit in Schulen und anderen Bildungseinrichtungen leisten.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

Wir sind Star Wraps!

„Wir sind Österreichs erster Foodtruck“

Wrapstars ist Österreichs erster Foodtruck. Wrapstars ist Slow Fast Food.

www.wrapstars.at



MaMa's Boys GmbH

Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Wir verwenden nur Fleisch aus biologischer Haltung. Auch beinahe alle unserer tierischen Produkte sind ebenfalls aus biologischer Haltung, was wir immer weiter ausbauen. Wir hoffen, durch unser Schaffen ein Beispiel dafür zu sein, dass wirtschaftlicher Erfolg trotz eines höheren Wareneinsatzes möglich ist. Mit der Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln, kommt das Angebot von selbst. Die Tiere profitieren in dem Sinne, dass Massentierzuchtgehaltenen weniger werden, regionale Landwirtschaft rückt in den Vordergrund. Während regionale, biologische und nachhaltige Produkte im normalen Handel und in der Gastronomie längst AbnehmerInnen gefunden haben, ist es im Fast Food Bereich noch wenig etabliert.

Wir sind BIO-zertifiziert und versuchen unsere Werte auch über unsere Firmenkultur zu kommunizieren. Wir möchten transparent zu arbeiten, Fragen ehrlich beantworten und es gibt kein Mogeln. Dafür haben wir für unsere MitarbeiterInnen ein Regelwerk aufgestellt:

Regel 1: Liebe oder lass es - Verkaufe kein Essen, das du nicht selbst geil findest

Regel 2: Die Großmutter Regel - Verwende nie Zutaten, die deine Großmutter nicht verstehen würde

Regel 3: Go with the flow - Verwende die am besten schmeckenden Zutaten der Saison

Regel 4: Fresh till death - Bereite das Essen so kurz wie möglich vor der Bestellung zu

Regel 5: No Bullshit - Sorge für maximale Transparenz und brutale Ehrlichkeit jeder/m gegenüber

Wir sind die BotschafterInnen der Jamie Oliver Food Revolution, bei der es darum geht, Kindern einen neuen Zugang zu Lebensmittel zu ermöglichen. Dabei wollen wir ihnen nicht sagen, was sie zu tun oder zu lassen haben, sondern auf spielerische „coole“ Art und Weise ihre Neugier wecken. Dazu haben wir den Disco Salat für Kinder ins Leben gerufen.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Die größte Hürde ist unseres Erachtens nach die Preissensibilität. Menschen sind es nicht gewohnt, bei einem „Imbissstand“ 7 € oder mehr auszugeben. Wir müssen vermitteln, dass hochwertiges Fleisch teurer ist als z.B. Premium Hundefutter.

Wir denken, es braucht ein gesamtheitliches gesellschaftliches Umdenken und mehr Bereitschaft neue Wege zu gehen. Foodtrucks und Popup Stores sind beste Möglichkeiten, um allen Leuten einen kostengünstigen Zugang zu neuen Dingen zu ermöglichen. Teure Investitionen und hohes Risiko können natürlich dazu führen, dass UnternehmerInnen nicht auch noch mit unerprobten Produkten experimentieren möchten und lieber bei Altbewährtem bleiben. Ein ganzheitliches Miteinander von Stadt und Unternehmern wäre sehr wünschenswert, wobei längerfristige Kooperationen sicher für beide Parteien von Nutzen sind.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Wir versuchen uns selbst stets zu verbessern. Entsprechend unserem Kodex, trennen wir uns auch von Dingen, die wir nicht mehr für Gut erachten, auch wenn es einer unserer Top Seller war, wie z.B. ein bestimmtes Teil vom Rindfleisch. Uns hat es nicht mehr 100 % zugesagt hat. Nun verwenden wir einen Mix aus mehreren Teilen, auch solchen, die nicht so oft von Restaurants verwendet werden. Grundsätzlich sind unsere Produkte vegetarisch und Fleisch ein Luxus, für den die Leute mehr bezahlen müssen. Wir hoffen ihnen dadurch bewusster zu machen, dass unser Fleisch hochwertiger ist, als bei herkömmlichen Imbissständen.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Die Tiergesundheit kommt noch mehr in den Vordergrund“

Wir sind die KuhPraktiker!

Institut für Nutztierwissenschaften, Department für Nachhaltige Agrarsysteme, Universität für Bodenkultur

www.nas.boku.ac.at/nuwi/



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Die Kuhpraktiker-Ausbildung wurde von 2010 - 2012 gemeinsam von BIO AUSTRIA und BOKU durchgeführt. Die 6-tägige Ausbildung soll den Biobäuerinnen und -bauern eine umfassende und vor allem praxisbezogene Ausbildung zum Thema Tiergesundheit bei Rindern bieten. Dabei wird das Stable School-Konzept eingesetzt: Mindestens die Hälfte des Kurses findet in den teilnehmenden Betrieben statt. Neben tierbezogenen Parametern (BCS, Lahmheiten, Sauberkeit etc.) wird auch das allgemeine Tierverhalten (Ausweichdistanz etc.) sowie die Auswertung und Interpretation sämtlicher zur Verfügung stehender Daten (Medikamenteneinsatz, Milchhaltsstoffe etc.) erlernt. Abschließend werden alle erhobenen Parameter und Auswertungen in einem Tiergesundheitsplan zusammengefasst, der die Situation des Betriebes widerspiegelt.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Hürden waren das unterschiedliche Engagement der regionalen BeraterInnen/Ansprechpersonen, das intensive Austausch mit den OrganisatorInnen vor Ort erfordert und die zeitliche und räumliche Flexibilität der TeilnehmerInnen, der durch ein lokales Angebot von Kuhpraktikerkursen begegnet wurde.

Es braucht motivierte Partner-Organisationen oder Unternehmen, die das Ausbildungskonzept z.B. als Teil der Qualitätssicherung integrieren. Zielführend ist darüber hinaus eine Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Fachschulen und eine Effektivitätskontrolle bezüglich Auswirkungen aufs Tier (wissenschaftliche Evaluierung).

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Durch die ganzheitliche Ausbildung im Bereich Tiergesundheit und Wohlergehen, die Vermittlung von Werkzeugen zur Beurteilung und Verbesserung sowie des Stable School-Konzeptes sind die TeilnehmerInnen in der Lage, die Situation bezüglich Tiergesundheit und Wohlergehen auf ihren Betrieben zu erkennen und weiter zu verbessern.

Wir planen die Ausweitung des Kurskonzeptes auf konventionelle Milchviehbetriebe bzw. auf andere Tierarten und setzen auf die Berücksichtigung der Inhalte bei der Erstellung von Leitfäden.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Mit „ÖkoKauf Wien“ dem Programm für ökologische Beschaffung und dem „ÖkoBusinessPlan Wien“, dem Serviceprogramm für Betriebe, fördern wir Lebensmittel ohne Tierleid“

Wir sind die Wiener Umweltschutzabteilung-MA 22!

„ÖkoKauf Wien“ ist das Programm für ökologische Beschaffung

www.oekokauf.wien.at

Der „ÖkoBusinessPlan Wien“ ist das Serviceprogramm für umweltfreundliche Betriebe in Wien

www.oekobusinessplan.wien.at



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

„ÖkoKauf Wien“ ist das Programm für den ökologischen Einkauf der Stadt Wien. Das Programm wurde 1998 zur stärkeren Orientierung beim Einkauf von Waren, Produkten und Leistungen („Beschaffung“) an ökologischen Gesichtspunkten im Magistrat der Stadt Wien, dem Wiener Krankenanstaltenverbund, von Wiener Wohnen und den Wiener Stadtwerken ins Leben gerufen. Insgesamt arbeiten rund 200 MitarbeiterInnen innerhalb und außerhalb der Stadtverwaltung an dem Programm mit. In der Arbeitsgruppe „Lebensmittel“ wird u.a. darauf geachtet, dass der Einsatz von Fleisch möglichst reduziert wird, Eier zumindest aus Freilandhaltung verwendet und Lebensmittelabfälle vermieden werden.

Der *ÖkoBusinessPlan Wien* ist das Umwelt-Service-Paket der Stadt Wien für Wiener Unternehmen. 1998 von der Wiener Umweltschutzabteilung-MA 22 ins Leben gerufen, unterstützt der ÖkoBusiness-Plan Unternehmen bei der Umsetzung von umweltrelevanten Maßnahmen im Betrieb und trägt bei, Betriebskosten zu senken. Ziel ist es, saubere Gewinne für Umwelt und Unternehmen durch ökologisches Wirtschaften zu erzielen und mit Umweltschutz innerhalb der Unternehmen hohe Qualität und finanzielle Vorteile zu sichern.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Auf der Ebene der Stadt (kommunale Einrichtungen) wird die monetäre Bewertung sehr hoch geschrieben und torpediert solche Bemühungen. Allerdings konnte mit vielen Projekten gezeigt werden, dass bei Einhaltung oben genannter Kriterien auch im monetären Bereich Einsparungen erzielt werden konnten.

Allgemeine Hürde ist, dass die Initiative sowohl im betrieblichen als auch im kommunalen Bereich überwiegend vom Engagement Einzelner getragen wird. Diese gilt es zu unterstützen und zu stärken.

Wichtig für die Zukunft sind ein stärkeres gesellschaftliches Kommitment, dass die Aspekte wichtig sind und ihren Stellenwert haben.

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

„ÖkoKauf Wien“: In der Arbeitsgruppe Lebensmittel dreht es sich um den Verstärkten Einsatz von Bio-Lebensmitteln (mind. 30%) in allen städtischen Einrichtungen. Dies wurde in den letzten Jahren um folgende Faktoren erweitert: Regionalität, Saisonalität, Fair Trade, weniger Fleisch, heimischer Fisch und MSC und Lebensmittelabfallvermeidung. Bei den Pilotprogrammen „ÖkoEvent“ und „natürlich gut Teller“ finden diese praktische Anwendungen.

„ÖkoBusinessPlan Wien“: Bei vielen betrieblichen Beratungen werden oben genannte Aspekte behandelt und kommen zur Umsetzung.

Ausbau und strukturiertere Zugang zur Problematik von Ethik in der Lebensmittelproduktion.

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion



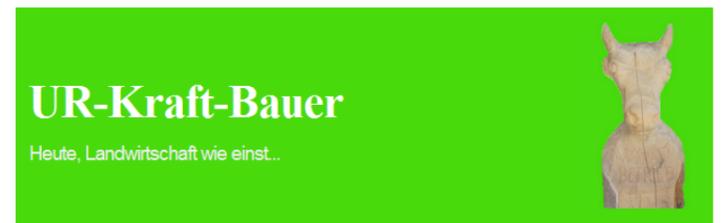
Wer wir sind und was wir für den ethischen Umgang mit Tieren tun.

„Tierwohl = Menschenwohl, Menschenwohl = Tierwohl!“

Ich bin der Ur-Kraft Bauer Franz-Josef Kögel!

Die Art wie wir den Boden nutzen, wie wir mit den Tieren umgehen, ist Kultur im Sinne des lateinischen Ursprungs Colere = Kultus: pflügen, pflegen, anbeten, verehren.

<http://ur-kraft-bauer.com/>



Was haben die Tiere und wir als KonsumentInnen davon?

Die Umstellung zum UR-Kraft-Bauer mit Verzicht auf Krafffutter und fast vollständigen Verzicht auf allopathischer Tierarzneimittel – Besinnung und Vertrauen in die Heilkräfte der Natur, keine Blauzungenimpfung.

Die Umstellungszeit von der landwirtschaftlich industriellen Produktion hin zur jetzigen Wirtschaftsweise, mit der ich das von der nährenden Mutter Erde geschenkte entnehme und an meine Mitmenschen weitergebe, war brutal.

Seit 2011 liefere ich, der Ur-Kraft-Bauer, Heu-Milch an die kleine Sennerei Sellthürner Käskuche. Dort wird diese Milch von „ganzen“ Kühen mit dem Markenprogramm Oyfachguat in Hornmilchkäse veredelt.

Jeder hat es in der Hand, sich für gesunde Lebensmittel zu entscheiden.

Welche Hürden wurden überwunden und was braucht es in der Zukunft?

Ich bin vom auf Ausbeutung und Gier getrimmten „Vollgas-Bauern“ zum „Ur-Kraft“-Bauern mutiert. Mit dem Wissen und der Weisheit der „Alten“, die ohne technische, chemische und pharmazeutische Hilfsmittel ausgekommen sind, geht es mir und meinen Tieren jetzt deutlich besser.

Ich möchte in meinen Vorträgen mit dem Titel „Lass mich wieder Bauer sein – Bauer sein des Lebens“ über meine Erfahrungen als konventioneller Landwirt berichten: Es geht um meine Wege, die ich nach der klassischen Ausbildung zum Landwirt gegangen bin. Von der Erkenntnis, dass diese Ausbildung aus mir keinen Bauer gemacht hat.

Die Zukunft braucht verantwortungsvolle Landwirtschaft ebenso wie verantwortungsvolle KonsumentInnen

Was wurde schon erreicht und was ist noch geplant?

Den beschrittenen Weg möchte ich unbeirrt weitergehen und mit Überzeugungsarbeit noch mehr zum Wohl von Tier und Mensch beitragen!

„Guter Geschmack – Gutes Gewissen“

Initiative für Tier- und Umweltschutz in der Lebensmittelproduktion

