Fleisch

Da das Thema eine besondere Stellung innerhalb des Themas „Nahrung“ hat, findest du hier einige Filme speziell dazu. Die findest hier Berichte über Tierhaltung und Fleischproduktion, Videos zur Frage, ob wir berechtigt sind, Tiere zu essen und Kabarettausschnitte von Hagen Rether, bei denen einem das Lachen im Hals stecken bleibt.

arte (01.08.22): Wen dürfen wir essen? (1/3)

arte (02.08.22): Wen dürfen wir essen? (2/3)

arte (03.08.22): Wen dürfen wir essen? (3/3)

ZDF Magazin Royale (22.04.22): Der Chef-Schlachter von Rheda-Wiedenbrück

Ist Fleisch WIRKLICH schlecht fürs Klima?

hr (16.11.20): Eine Welt ohne Fleisch
https://pdvideosdaserste-a.akamaihd.net/int/2020/11/12/b1a40ddf-09d4-4ce4-9ed0-4f9824284d4b/960-1_773361.mp4

ZDF Die Anstalt vom 18.12.2018

ORF Vorarlberg heute: Fleisch als Klimakiller

WissensWert: Fleisch und Nachhaltigkeit

The Meatrix Relaunched – 2015
Hier findest du das Informationsmaterial der Heinrich-Böll-Stiftung.

ORF Kreuz und Quer: Fleischlos die Welt retten

Pig Business in Germany

SWR – Schweine für den Müllcontainer

3sat nano – Schweinetötung NICHTS FÜR EMPFINDLICHE GEMÜTER

Philip Wollen über die Notwendigkeit, auf Fleisch zu verzichten.

3sat scobel – Dürfen wir Tiere töten?

Richard David Precht im Gespräch mit Robert Spaemann – Dürfen wir Tiere essen?

Hagen Rether über Fleisch, Ernährung und CO_2

Hagen Rether – Die Wahrheit über Fleisch

Fast Food – Dem Hamburger auf der Spur

Nie wieder Fleisch?
ARTE Dokumentation vom 27.3.2012

arte Dokumentation: Die neuen Vegetarier – Dürfen wir Tiere essen?
In dieser Dokumentation geht es vor allem um die persönlichen Beweggründe, VegetarierIn zu werden. Ist Fleischkonsum nötig? Für diejenigen, die ihn vermissen würden, werden Alternativen vorgestellt. Ökologische Aspekte des übermäßigen Fleischkonsums werden nur am Rande erwähnt.

Harte Kost

Wie unser Essen produziert wird – Auf der Suche nach Lösungen für die Ernährung der Welt

Valentin Thurn & Stefan Kreutzberger
Verlag Ludwig 2014.
München. 320 Seiten.

Die Weltbevölkerung wird bis 2050 auf fast zehn Milliarden Menschen anwachsen. Um sie zu ernähren, müssen wir 70 Prozent mehr Lebensmittel produzieren, prophezeien die Agrarkonzerne. Und das gehe nur mit mehr Chemie, mit Gentechnik und Massentierhaltung. Aber ist das wirklich der einzig gangbare Weg?

Journalist Stefan Kreutzberger und Filmemacher Valentin Thurn begeben sich mit „Harte Kost“ auf eine weltweite Suche nach zukunftsfähigen Lösungen für eine Nahrungsmittelproduktion, die Mensch und Tier respektiert und die knappen Ressourcen schont. Sie besuchen Visionäre aus den zwei gegnerischen Lagern der industriellen und der bäuerlichen Landwirtschaft, treffen Biobauern und Nahrungsmittelspekulanten, besuchen urbane Gärten und Industrieschlachthöfe, Insekten- und Genlachsfarmen. Die Geschichten, die hinter unseren Lebensmitteln stehen und die die Autoren auch in einem Film präsentieren, sind oft so unfassbar, dass man den Glauben an das Gute im Menschen verlieren möchte. Doch die Fülle an Gegenvorschlägen zeigt deutlich: Wir haben einen enormen Handlungsspielraum, wir können etwas verändern. Wenn wir es wollen.

Fleischatlas extra

Abfall und Verschwendung 2014

Heinrich-Böll-Stiftung.
Berlin. 22 Seiten.

Hinweis: Der „Fleischatlas extra: Abfall und Verschwendung“ ist nur als PDF-Version erhältlich. Der „Fleischatlas 2014“ und der „Fleischatlas 2013“ können auch als Print-Version bestellt werden.

Essen ist wertvoll. Aber häufig gehen wir so nicht damit um. Wenn nur noch die Filetstückchen auf unseren Tellern landen und der Rest des Tieres zur Energieproduktion oder als Düngemittel eingesetzt wird, hat das mit Wertschätzung wenig zu tun. Dabei hat ein schonender Umgang mit Nahrungsmitteln eine Schlüsselfunktion im Kampf gegen Hunger und Umweltzerstörung.

Gerade der heutige Fleischkonsum aus industrieller Produktion zehrt an den Ressourcen der Erde. Und er verschärft die Ungleichheit zwischen denen, die verschwenden können, und denen, die zu wenig haben, um satt zu werden. Um wertzuschätzen, ist Wissen nötig. Daher stellen wir Ihnen in diesem „Fleischatlas extra“ über Abfall und Verschwendung vor allem Informationen über die Tiere bereit, die Sie *nicht* essen.

- Den Fleischatlas extra auf dem Smartphone und Bildschirm

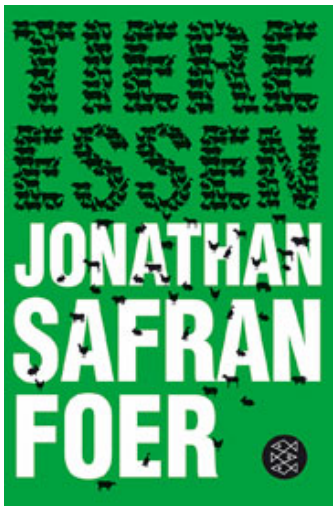
lesen
- Download als PDF-Datei
- Zur Fleischatlas-Übersichtseite

Inhaltsverzeichnis:

Die große Vergeudung (S.4)
von *Christine Chemnitz*
Nur knapp die Hälfte eines zur Schlachtung vorgesehenen Tieres landet als Fleisch und Wurst bei den Konsumentinnen und Konsumenten. Und selbst bei ihnen wird noch viel weggeworfen.

Der Tierverbrauch im Lebensverlauf (S.11)
von *Dietmar Bartz*
Wie viele Tiere verzehrt ein Mensch in seinem Leben? Eine Frage, die mehrere Antworten erlaubt – und einen Blick in die Statistiken erzwingt.

Tiere essen



_Jonathan Safran Foer
Fischer Taschenbuch Verlag 2012
Frankfurt am Main. 400 Seiten.

„Tiere essen“ ist ein leidenschaftliches Buch über die Frage, was wir essen und warum. Als Jonathan Safran Foer Vater wurde, bekamen seine Fragen eine neue Dringlichkeit: Warum essen wir

Tiere? Würden wir sie auch essen, wenn wir wüssten, wo sie herkommen?
Foer stürzt sich mit Leib und Seele in sein Thema. Er recherchiert auf eigene Faust, bricht nachts in Tierfarmen ein, konsultiert einschlägige Studien und spricht mit zahlreichen Akteuren und Experten. Vor allem aber geht er der Frage auf den Grund, was Essen für den Menschen bedeutet.

Interview mit Jonathan Safran Foer

Spaghetti mit Knoblauch

Ein Rezept für 4 Personen. Spaghetti mit Knoblauch ist ein Rezept von Sarah Wiener, das sie in „Die Tricks der Lebensmittelindustrie“ als schnelle Alternative zur Fertig-Pizza vorstellt.

Zutaten:

500 g Spaghetti
8 getrocknete Tomaten
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
ca. 12 große Walnüsse
Parmesan
Olivenöl

Zubereitung:

Spaghetti etwa 5 Minuten lang kochen, damit sie nicht zu labbrig werden, abgießen und zur Seite stellen. Die getrockneten Tomaten in ca. 1 cm große Stücke schneiden, Petersilie, Walnüsse und Knoblauch klein hacken. In einen Topf so viel Öl geben, dass der Boden bedeckt ist und alles außer

Parmesan und Petersilie hinein schmeißen. Wenn alles heiß ist, die Petersilie dazu geben und gut umrühren. Die Spaghetti mit Knoblauch auf Teller verteilen und reichlich Parmesan darüber reiben.

Guten Appetit!

Alina (11)

Bandnudeln mit Spargel

Ein schnelles Rezept mit Spargel für 4 Personen. Optisch passen auch Penne oder grüne Bandnudeln mit Spargel gut zusammen.

Zutaten:

350 g Bandnudeln
500 g Spargel
1 Knoblauchzehe, gehackt
Olivenöl
50 g Butter
50 g Parmesan
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer
Oregano

Zubereitung:

Den Spargel schälen, in etwa 20 cm lange Stücke schneiden und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei milder Hitze in Olivenöl anbraten. In der Zwischenzeit Wasser für die Nudel zum Kochen bringen und die Nudel darin garen. Die gehackte Knoblauchzehe und den Zucker zum Spargel geben und stärkerer

Hitze braten bis der Zucker karamellisiert . Nach etwa 30 Minuten mit Salz, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und etwas Oregano abschmecken. Die Bandnudeln mit Spargel, Butter und geriebenen Parmesan mischen.

Quelle: chefkoch.de

Spargel

Das ist ein einfaches Spargelrezept für 4 Personen, bei dem der Spargel am besten zu Geltung kommt. Man kann ihn aber auch mit einer Sauce hollandaise servieren.

Zutaten:

250 g Spargel pro Person
Salz
50 g Butter pro Person
Schnittlauch, gehackt
neue Kartoffeln

Zubereitung:

Den Spargel schälen, das holzigen Ende entfernen und ihn in siedendem, leicht gesalzenem Wasser 15-20 Minuten garen. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Topf holen, abtropfen lassen und mit geschmolzener Butter und neuen Salz- oder Pellkartoffeln servieren. Das Ganze noch mit gehacktem Schnittlauch garnieren.
Die Schalen und und Enden nicht wegwerfen, sondern aufheben und in dem Kochwasser auskochen. Daraus lässt sich am nächsten Tag noch eine lecker Spargelcremesuppe machen.

Pizza

Statt der tiefgekühlten Pizza mal was frisch Zubereitetes, das du nach Lust und Laune (und Vorräten) variieren kannst. Ausreichend für 4 (nicht zu hungrige) Personen.

Zutaten:

500 g Mehl
Wasser
Olivenöl
Salz
1 Würfel Hefe

2 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Tomatenmark
3 Tomaten oder 1 Glas/Dose geschälte Tomaten
Salz
Pfeffer
Oregano
Olivenöl

Zubereitung:

Hefe mit 1 EL Mehl in etwas lauwarmes Wasser bröseln und zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen bis sich dieser Vorteig verdoppelt hat. 500 g Mehl mit dem Vorteig, etwas Salz, Olivenöl und Wasser zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten. Er sollte nicht bröseln aber auch nicht fließen. Den Teig ebenfalls abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in Olivenöl andünsten, mit Tomatenmark und etwas Wasser auffüllen und nach Geschmack würzen. Im Sommer frische Tomaten dazu,

sonst geschälte Tomaten (muss aber nicht sein). Wenn du Lust hast, kannst du die Sauce noch mit Sojaschnetzel aufpeppen. Das ergibt dann eine Art Bolognesesauce.
Den Teig gut durchkneten, dünn ausrollen und mit der Tomatenmasse bestreichen. Wer möchte, kann die Pizza mit Käse bestreuen. Dann ist sie allerdings nicht mehr vegan. Bei 200° C 15-20 Minuten backen. Oder so lange, bis der Teigrand hellbraun und knusprig ist.

Bärlauch-Gnocchi

Ein schönes Rezept, um die schrumpligen Kartoffeln aus dem Keller in ein leckeres Essen zu verwandeln. Die Bärlauch-Gnocchi reichen für 4 Personen aus.

Zutaten:

600 g alte Kartoffeln (halten die Gnocchi besser zusammen)
4 EL Hartweizengrieß
8 EL Mehl
2 Eier
60 g Bärlauch
Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale garen, den Bärlauch waschen, trocknen, die Stiele entfernen und die Blätter grob hacken. Den Bärlauch mit den Eiern im Mixer oder einem Pürierstab pürieren. Die gegarten Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen, pürieren, mit dem Mehl, dem Grieß und der Bärlauch-Ei-Mischung vermischen. Mit Salz abschmecken. Die Mischung sollte nicht zu stark durchgearbeitet werden und nicht zu feucht sein. Wenn nötig noch etwas Mehl dazu geben. Den Teig

auf einer mit Grieß bestreuten Fläche zu einer fingerdicken Wurst ausrollen, in 2 cm lange Stücke schneiden und diese mit der Gabel platt drücken. In siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten ziehen lassen (nicht kochen lassen, sonst lösen sich die Bärlauch-Gnocchi auf), mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.
Dazu passt eine Tomatensauce (mit großem Footprint) oder Bärlauch-Pesto (mit kleinem Footprint).

Quelle: chefkoch.de

Minestrone (fast)

Hier ein Rezept für eine einfache Gemüsesuppe (vegan), die du im Sommer mit frischen Tomaten und Zucchini zur echten Minestrone aufpeppen kannst. Ich koche sie im Schnellkochtopf, das spart Energie und die Suppe ist in 15 Minuten fertig. Die Menge reicht für 8 Personen

Zutaten:

4 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
1 Knollensellerie
2 Stangen Lauch
500 g Karotten
4-6 große Kartoffeln
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Thymian
Majoran
2 Lorbeerblätter
200 g weiße Bohnen, getrocknet

100 g Nudeln (Vermicelli)
100 g unpolierter Reis

Zubereitung:

Das Gemüse putzen, klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Mit Wasser auffüllen bis alles gut bedeckt ist, würzen, die Bohnen, den Reis sowie die Nudeln dazugeben und den Topf fest verschließen. Bei maximaler Wärmezufuhr erhitzen, bis die Druckanzeige Betriebsdruck anzeigt. Herd ausschalten und warten, bis der Topf nicht mehr unter Druck steht.
Soll die Suppe nicht an einem Tag gegessen werden, ist es besser, die Nudel extra zu kochen, weil sie sonst beim erneuten Aufkochen arg schlabberig werden.