

..... n e w s l e t t e r 03, Februar 2013.....

## **(Nutz)Tiere in unserem Leben – zum Streicheln, zum Bestaunen, zum Essen**

Liebe Patinnen und Paten,

wie wir von denen, die auf der 'Grünen Woche' waren, gehört haben, war dort 'Tiere gucken' ein Renner. Dafür gibt es auch jenseits der Messe viele interessante und leicht zugänglichere Orte, Zoos natürlich, aber auch Biobauernhöfe. Schwieriger schon ist es, wer das überhaupt wollte, Massentierhaltung zu besichtigen; das geht am besten über Filme.

Da man ja auch in der Stadt häufig Tieren begegnet, lassen sich ja immer wieder spannende/ philosophische Fragen stellen: Welche Rechte haben Tiere? Wie können wir sehen, ob sie sich wohl oder unwohl fühlen? Was denken Hunde oder Katzen wohl über Menschen?

Bitte beachten: Bei all den schwierigen Themen den Genuss nicht zu kurz kommen lassen. Deshalb bieten wir Euch auch ganz unten die Gelegenheit, ein „Rezeptbuch für unsere Zukunft“ zu gewinnen.

Bitte beachtet auch die Programmhinweise am Ende des Newsletters. Sie erinnern euch an bestehende Angebote und außerdem gibt es auch ein sehr interessantes neues Gruppenangebot Anfang Mai, eine Exkursion auf einem Forschungsschiff auf dem Tegler See.

Und ein Hinweis: Wenn wir im Folgenden von 'Ihr' und 'Euch' sprechen, meinen wir Euch als Paten-Tandems, auch wenn sich viele Infos und Hinweise zunächst nur an Patinnen und Paten richten.

Guten Appetit, gute Ideen und gute Tage wünschen Euch

Florian und Bernd

---

### **Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.**

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) [www.kipa-berlin.de](http://www.kipa-berlin.de) [info@kipa-berlin.de](mailto:info@kipa-berlin.de)

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des *Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit* von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.

\*\*\*\*\*Zum Hingehen: Domäne Dahlem\*\*\*\*\*

In Berlin empfiehlt sich zum nachhaltigen Tiereschauen vor allem das Freilichtmuseum Domäne Dahlem, <http://www.domaene-dahlem.de>. Dort gibt es einen Biobauernhof mit Ackerbau und Tierhaltung.

Praktisch: Er steht für Besucher jederzeit offen. Man kann den Gemüsegarten bewundern oder die verschiedenen Arbeiten auf einem Hof direkt miterleben. Und vor allem lassen sich die Tiere bestaunen: Kühe, Schafe, Ziege, Schweine, Eber, Hühner, Truthähne, Enten, Pferde etc.

Am "Eutermodell" kann sogar das Handmelken geübt werden; dafür sollten wir vielleicht eine Führung für uns buchen. Was meint Ihr?

\*\*\*\*\*Zum Nachrechnen: Wieviele Tiere essen wir?\*\*\*\*\*

Der Vegetarierbund Deutschland hat es so beziffert: Jede/r Deutsche isst jedes Jahr durchschnittlich 62 Kilo Fleisch.

Im Leben verzehrt bzw. verbraucht ein/e Durchschnittsdeutsche/r also 1094 Tiere:

4 Kühe und Kälber,  
4 Schafe,  
12 Gänse,  
37 Enten,  
46 Truthähne,  
46 Schweine und  
945 Hühner.

Hinzu kämen noch Fische und andere Meerestiere.

Fragt sich, ob das auch auf Euch zutrifft? Wer es in Zahlen umsetzen mag, berechne, auf wieviel Kilo Fleisch Ihr pro Jahr kommt. Eine andere Idee: Diese vielen Tiere einmal gemeinsam malen, auf ein Papier bringen, um es anschaulich zu machen.

Darüber hinaus: Warum essen die Menschen so gerne Fleisch? Warum essen die einen mehr (Handwerker zum Beispiel) und die anderen weniger? Und warum finden wir das unvorstellbar, was die Menschen in China essen, Hunde zum Beispiel.

Was wäre, wenn die Menschen alle plötzlich darauf verzichten würden, Tiere zu essen?

\*\*\*\*\*Zum Nachschauen: Fleisch am Fließband\*\*\*\*\*

Wie schafft man das, so viele Tiere zu züchten, zu verarbeiten und zumeist so billig zu verkaufen? Eine erste Antwort gibt eine Webcam aus einem 'Sauenstall':

<http://www.bauernverbandsh.de/webcam.html>

Eine andere ein längerer Artikel auf einer Kinderseite:

---

**Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.**

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) [www.kipa-berlin.de](http://www.kipa-berlin.de) [info@kipa-berlin.de](mailto:info@kipa-berlin.de)

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des *Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit* von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.

[http://www.helles-koepfchen.de/Massentierhaltung\\_Leben\\_fuer\\_den\\_Tod\\_Teil1.html](http://www.helles-koepfchen.de/Massentierhaltung_Leben_fuer_den_Tod_Teil1.html)

Infos und Filme dazu, anschaulich gemacht am Fall der Schweine, gibt es auf Sonderseiten bei 3sat: „Fleisch am Fließband“:

<http://www.3sat.de/page/?source=/nano/gesellschaft/159957/index.html>

„Wie viel Fleisch verträgt die Welt?“

<http://www.3sat.de/page/?source=/nano/gesellschaft/152550/index.html>

Hier u.a. auch ein Film, der zeigt, was künftig auf den Tisch kommen könnte: Mehlwurm-Kroketten statt Rumpsteak. Zumindest forschen Wissenschaftler an solchen Ernährungsalternativen und die Vereinten Nationen halten Insekten für die Ernährung der Zukunft.

Kennt Ihr jemand, der schon mal Insekten gegessen hat, Maden oder Fliegen? Würdet Ihr so etwas essen? Und wenn ja, unter welchen Umständen?

\*\*\*\*\*Zum Reinschauen: „Unser täglich Brot“\*\*\*\*\*

So lautet der Titel eines Dokumentarfilms über die globalisierte, automatisierte, mechanisierte Produktion unserer Nahrungsmittel. Angesichts teilweise erschütternder Bilder ist er vielleicht eher zur Information von Erwachsenen gedacht – und mit Kindern gemeinsam nur in Ausschnitten anzuschauen, zum Beispiel wie es Küken auf ihren Wegen in der Massenhaltung ergeht, Min. 5:10 bis 10:15.

Der Filmer Nikolaus Geyrhalter bekam 2008 dafür den Grimme-Preis. Die Jury lobte: „'Unser täglich Brot' ist eine Zumutung: Wir werden angehalten, die industrielle Nahrungsmittelproduktion als Spiegelbild unserer gesellschaftlichen Konsumtion zu sehen: viel, einfach, schnell, billig. Und wir werden konfrontiert mit unserer kollektiven Bigotterie: 'Sie wollen das Kalb essen, das Blut nicht sehen' (Brecht). Dies alles geschieht mit den Mitteln des Films, mit nachhaltig beeindruckenden Bildern, durch Anschauung statt Belehrung, durch rhythmisch klare Erzählung statt des Stakkatos sich übertrumpfender Spektakel.

Der Film lässt einen nicht los. Wir haben zu lernen, dass wir Teil seiner fatalen Logik sind. Das Gebet sagt: "Unser täglich Brot" gib uns heute. Aber: Wer vergibt uns unsere Schuld?"

Mit schlechtem Gewissen verweisen wir hier auf Youtube, wo der Film unerlaubterweise eingestellt wurde: <http://www.youtube.com/watch?v=adblQjGmrCQ>

\*\*\*\*\*Zum Nachschauen: „Bio find ich kuh'!\*\*\*\*\*

So heißt eine Kinderseite rund um den Ökolandbau. Viele leicht und locker aufbereitete Infos für Kinder bietet das Portal <http://www.oekolandbau.de/kinder/>. Dort werden zum Beispiel die Erkältungskrankheiten von Schweinen oder ein Rezept für Ringelblumensalbe. Oder seltene Nutztierassen.

---

**Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.**

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) [www.kipa-berlin.de](http://www.kipa-berlin.de) [info@kipa-berlin.de](mailto:info@kipa-berlin.de)

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des *Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit* von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.

\*\*\*\*\*Was sind die sieben Grundsätze für Nachhaltige Ernährung?\*\*\*\*\*

Nachhaltig kann und soll ja der gesamte Alltag sein. Wie uns das auf Schritt und Tritt verfolgt, zeigt sich besonders beim Thema Essen. Wie und was wir essen, entscheidet schließlich mit darüber, wie Lebensmittel produziert und vertrieben werden. Wenig überraschend gibt es deshalb auch eine Forschungsgruppe an der TU München, die sich mit „Nachhaltiger Ernährung“ beschäftigt. Auf der nachfolgend genannten Webseite haben die WissenschaftlerInnen Sieben Grundsätze dafür formuliert: <http://www.ne.wzw.tum.de/index.php?id=40> – und auch den Maßstab, möglichst wenig Fleisch zu essen.

\*\*\*\*\*Zum Diskutieren: Grundsätze, überflüssig oder wichtig?\*\*\*\*\*

Wenn man diese Grundsätze liest: Was davon macht Ihr schon? Was ließe sich umsetzen? Was widerstrebt den eigenen Gewohnheiten und Bedürfnissen? Immer wieder kritisch angemerkt wird: Bio muss man sich leisten können. Dagegen argumentieren Karl von Koerber und Jürgen Kretzschmer von der TU München in einem Aufsatz: „... Die Entscheidung, mehr Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft zu kaufen, (ist) weniger eine Frage des Einkommens als viel mehr der Einstellung, das heißt der Prioritäten des eigenen Lebensstils.“ Fragt sich: Stimmt das? Wo wärt Ihr bereit, mehr Geld für Nahrung auszugeben – und auf was würdet Ihr dann verzichten wollen?

\*\*\*\*\*Zum Hingehen: Internationale Rohkostmesse\*\*\*\*\*

Was es nicht alles gibt: am 16. und 17. März findet im FEZ die 16. Internationale Rohkostmesse statt. Es darf probiert und geschmeckt und eine besondere Szene der Nahrungsmittelindustrie besichtigt werden, alles unter dem Slogan „Die Revolution beginnt auf dem Teller“. Entsprechend lautet die Webseite [www.rohvolution.de](http://www.rohvolution.de). Preis 9 Euro, Kinder bis 14 Jahre frei.

---

**Netzwerk Berliner Kinderpatenschaften e.V.**

Kirchstraße 2 – 10557 Berlin, 03046730943 (TELEFON) 01725994348 (MOBIL) [www.kipa-berlin.de](http://www.kipa-berlin.de) [info@kipa-berlin.de](mailto:info@kipa-berlin.de)

Das Projekt Patenschaften für Nachhaltige Entwicklung wird im Rahmen des *Wettbewerbs zur Förderung von Lokalen Bildungs- und Kompetenznetzwerken für Nachhaltigkeit* von Oktober 2012 bis September 2013 durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziert.

\*\*\*\*\*Zum Diskutieren: Essen und Denken\*\*\*\*\*

„Die Ernährung bringt uns auch gute Gedanken in den Kopf“, sagt jemand im Trailer zur Rohkostmesse.

Wie geht das denn? Stimmt das überhaupt? Habt Ihr schon mal an Euch einen Zusammenhang zwischen verzehrtem Lebensmittel und Stimmung und Wohlbefinden festgestellt?

\*\*\*\*\*Zum Nachdenken aus aktuellen Anlass: \*\*\*\*\*

Skandal, Skandal, tönt es allenthalben. In Lasagne-Produkten ist Pferdefleisch entdeckt worden - was nicht auf der Packung stand. Verständlich insofern die Aufregung. Aber wieso soll man in Europa kein Pferd essen, dafür aber Kuh und Schwein?

Viele Gründe dagegen liefert Franz-Josef Wagner: [www.bild.de/news/standards/franz-josef-wagner/liebe-pferde-28517438.bild.html](http://www.bild.de/news/standards/franz-josef-wagner/liebe-pferde-28517438.bild.html)

\*\*\*\*\*Zum Gewinnen: „Nachhaltig genießen“\*\*\*\*\*

Der Stuttgarter Trias-Verlag hat uns drei Exemplare dieses „Rezeptbuchs für unsere Zukunft“ vermacht, die wir an Euch weiterreichen möchten. Bitte schreibt dazu bis 23.2. an: [b.schueler@kipa-berlin.de](mailto:b.schueler@kipa-berlin.de). Wir würden uns freuen, wenn die Gewinner uns erzählen, was sie in dem neu entdeckt und besonders Interessant und lecker fanden.