

Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender

Herausgeber: Pro Juventute

Band: 83 (1990)

Artikel: Arme Schweine

Autor: Michel Richter, Ruth

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-989371>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Arme Schweine

Fleisch ist gesund, heisst es. Fleisch gehört einfach auf den Tisch. Ohne Fleisch ist eine Mahlzeit keine richtige Mahlzeit. Und wer gross und stark werden will, braucht einfach seine tägliche Portion. Doch die Sache mit dem Fleisch hat eine Kehrseite. Und einige Haken.

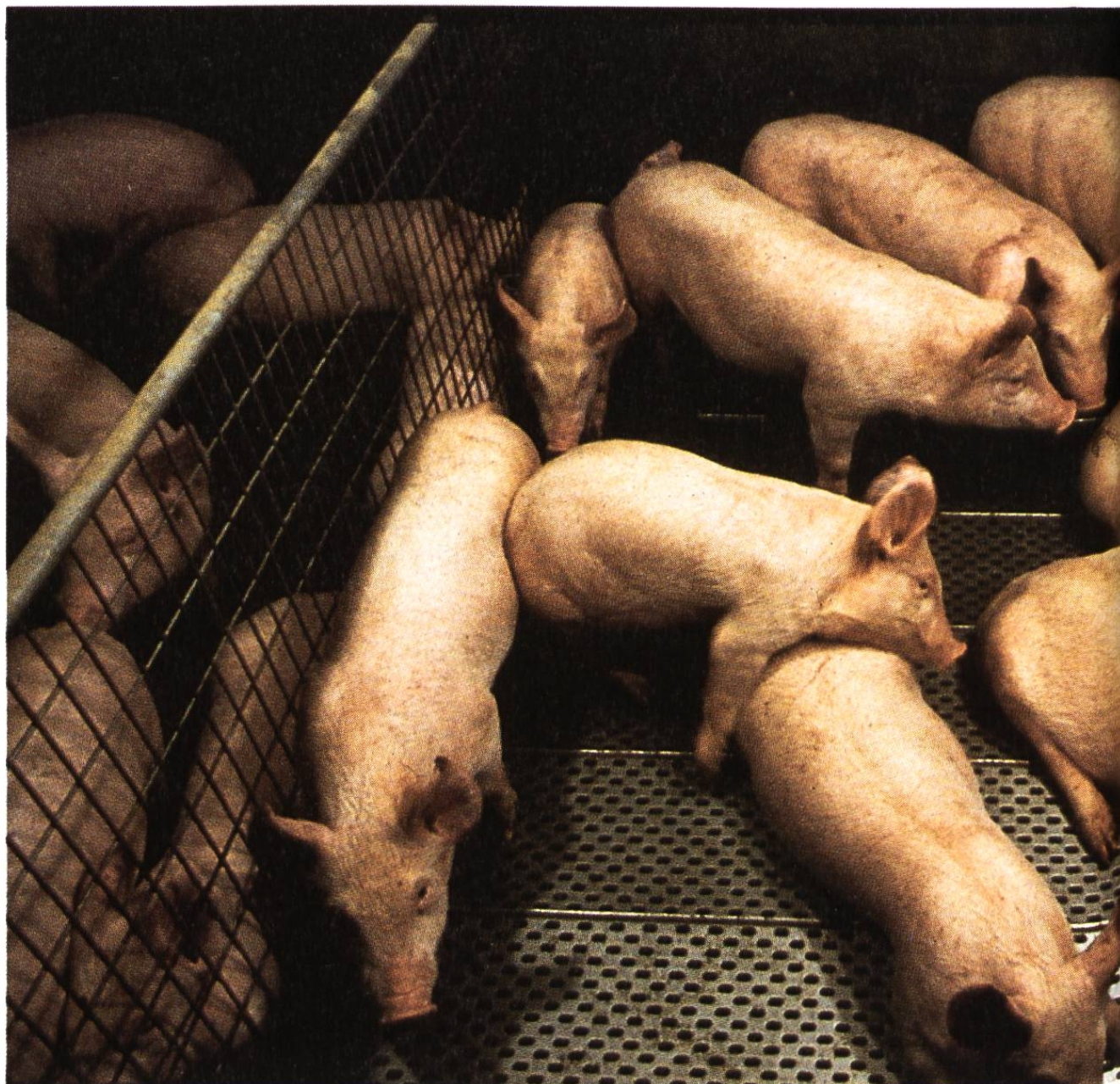
Noch vor 40 Jahren verspeisten die SchweizerInnen rund 45 kg Fleisch pro Jahr. Im letzten Jahrhundert waren es noch weniger. Grosse Teile der Bevölkerung konnten sich gerade zu Festtagen mal einen Braten leisten. Fleisch war nur für die Reichen. Deshalb wurde Fleisch auch etwas Wünschenswertes: Wer viel Fleisch essen kann, dem geht es gut, der ist reich. Inzwischen sind wir bei 90 kg Fleisch pro Kopf pro Jahr angelangt. Das macht 246 Gramm Fleisch pro Kopf pro Tag. Geht die Entwicklung weiter wie in den letzten 40 Jahren, so werden wir im Jahre 2030 180 kg Fleisch pro Nase pro Jahr verspeisen oder umgerechnet 492 Gramm pro Tag. Das kann man nur bewältigen, wenn man ein Steak zum Frühstück, ein Steak zum Mittagessen und ein saftiges Stück Braten am Abend verschlingt. Und dazwischen noch einen Hamburger. Und das soll nicht gut sein? Es ist nicht gut. Weshalb, kannst du auf den folgenden Seiten nachlesen.

Vierbeiner in Fabrikation

Die Mengen Fleisch, die heute verlangt werden, können Schweizer Kleinbauern nicht mehr auf Weiden und in Feldern heranziehen. Dazu braucht es Grossbetriebe, das heisst, Tierfabriken: Schweine, Kälber, Kühe, Mastbullen leben auf engstem Raum in dunklen Ställen zusammengepfercht. Sie haben keinen

Auslauf, sie sind anfällig für Krankheiten. Deshalb werden dem Viehfutter Medikamente beigefügt. Immer wieder liest man von «Hormonkälbern»: Trotz Verbot spritzten Fleischproduzenten Kälbern Hormone, die bewirken, dass die Tiere schneller wachsen. Mit dem Plätzli verzehren wir dann auch die Medikamente!

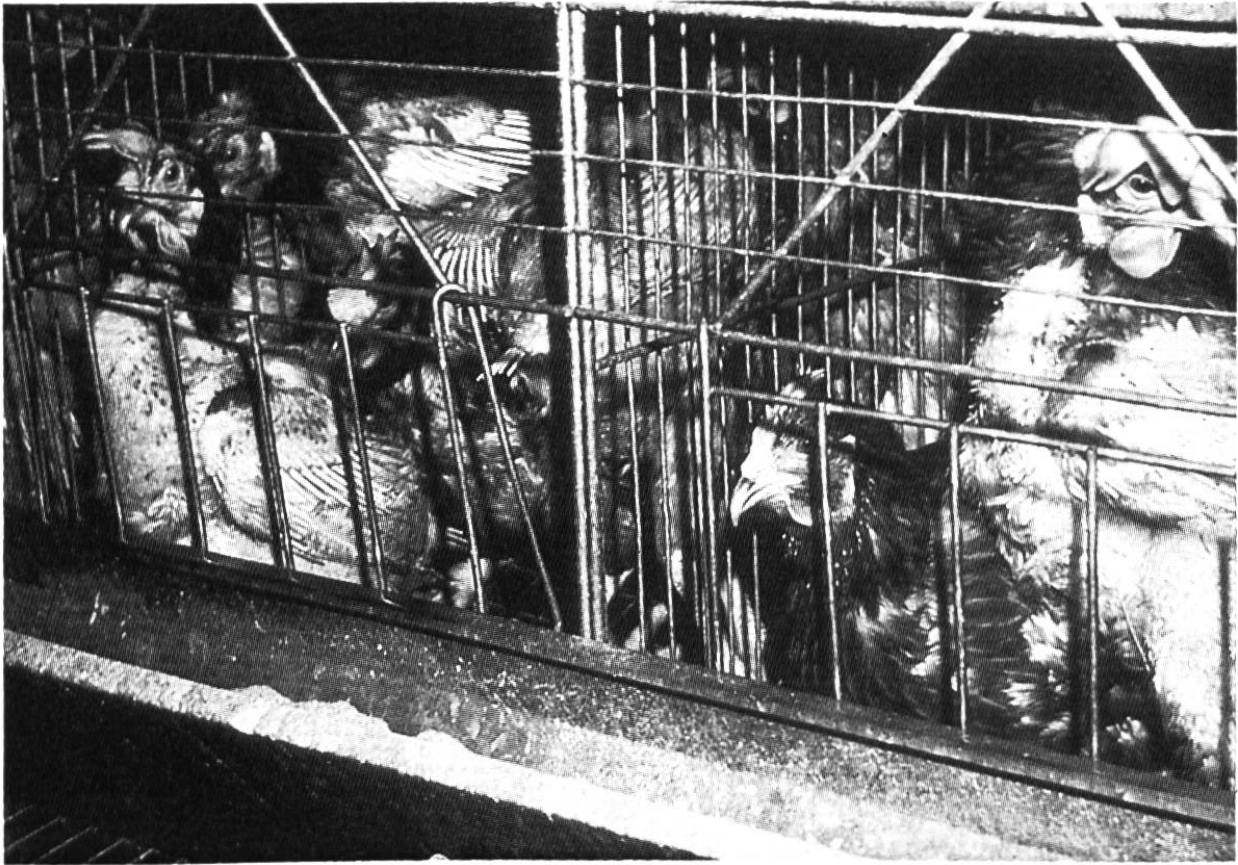
Die Menge der Tiere in Fabrikhaltung entspricht nicht der Menge Futter, die in der Schweiz produziert wird. Sogenannte «Bahnhofbauern» verfüttern nicht nur einheimisches Getreide an Tiere, sondern auch...



importierte Futtermittel. Diese stammen aus andern Ländern Europas, aus den USA und aus Ländern der Dritten Welt. (Mehr darüber im Artikel «Vom Urwald in den Supermarkt»). Weil «Bahnhofbauern», die ihr Viehfutter am Bahnhof abholen, nicht mehr viel Land bebauen, haben sie keinen Boden mehr, auf der sie Tiergülle austragen können — und die kann nicht ins Ausland verfrachtet werden. Deshalb wird viel zu viel Gülle auf zu wenig Boden ausgeschüttet. Damit wird der Boden überdüngt, Gülle gerät in Bäche, Flüsse,



Fleisch sollte für alle erschwinglich sein — den Preis dafür bezahlen die Schweine, die in Massenmastbetrieben unter engsten Verhältnissen gehalten werden.



Lebensfeindliche
Enge in der
Poulet-Zucht.



... und ähnliche
Enge in der
Gefriertruhe.

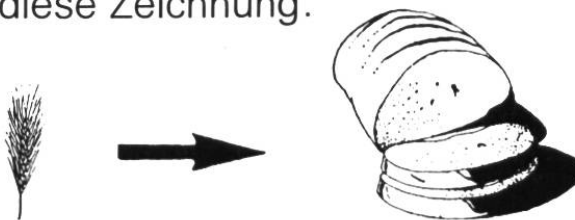


Freilaufende
Hühner haben
mehr Spass —
und machen
Spass.

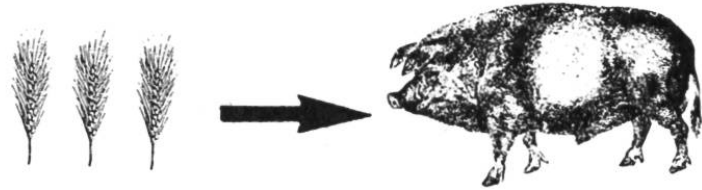
Seen und sogar ins Grundwasser, das bald nicht mehr geniessbar ist. Seen sind verschmutzt und leiden an Sauerstoffmangel. Für viel Geld müssen sie beatmet werden. Dafür kostet das Schweinsplätzli 10 Rappen weniger.

Veredelung — oder Verarmung?

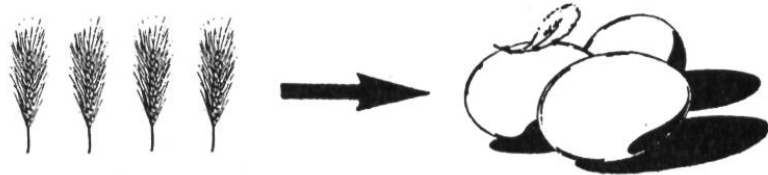
Fleisch ist ein «edles» Nahrungsmittel. Wenn man am Montag fragt, was es denn am Sonntag zu essen gegeben habe, heisst die Antwort meistens «Kalbsbrust», oder «Fleischvögel», oder «Hackbraten» oder «Poulet», als sei dies das ganze Menü. In unsern Augen ist es das Wichtigste. Dabei nutzen wir beim Fleischkonsum das, was direkt wächst, sehr schlecht. Wie, zeigt diese Zeichnung:



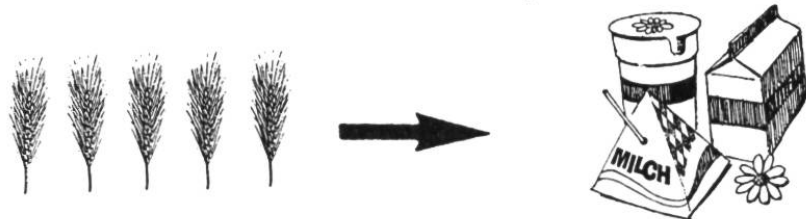
1 Kalorie Getreide bleibt 1 Kalorie, wenn wir sie direkt essen, zum Beispiel 1 Kalorie Mais gegessen als Polenta oder 1 Kalorie Weizen als Brot.



Wollen wir 1 Kalorie aus einem Schweineschnitzel, so muss dieses Schwein 3 Kalorien Getreide fressen.



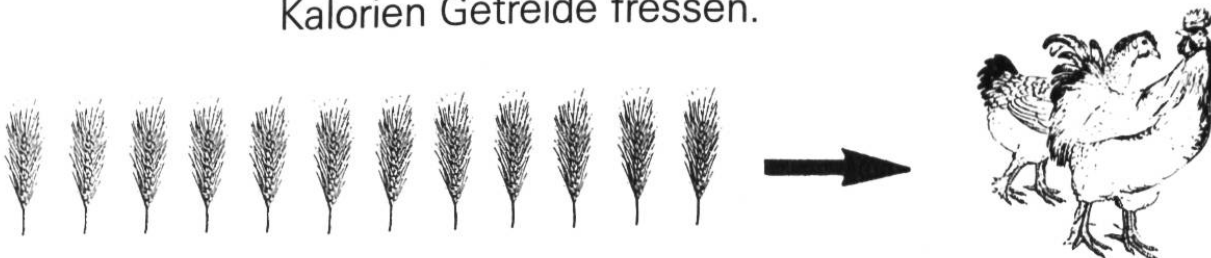
Wollen wir 1 Kalorie aus einem Hühnerei, so muss das Huhn dafür 4 Kalorien Getreide picken.



Wollen wir 1 Kalorie aus der Milch, muss die Kuh dafür 5 Kalorien Getreide fressen.



Wollen wir 1 Kalorie Rindsplätzli, muss das Rind 10 Kalorien Getreide fressen.



Wollen wir 1 Kalorie Poulet, muss das Huhn dafür 12 Kalorien Getreide fressen.

Rund 60% des Getreides, das in der Schweiz angebaut wird, landet in Futtertrögen. Doch reicht dies noch nicht. Mehr Getreide, Soja, Mais und Erd-

nüsse werden importiert, zum Teil auch aus Ländern der Dritten Welt, wo Menschen an Fehl- oder Unterernährung leiden. Aus Europa schicken wir dafür Weizen als Hungerhilfe in diese Länder...

Es wäre sinnvoller, Kühe, Rinder oder Schafe mit Futter zu füttern, das für Menschen nicht geniessbar ist, Tieren aber sehr wohl schmeckt: Gras und Heu. Schweine und Hühner könnten auf Bauernhöfen mit Abfällen gefüttert werden und sich einen Teil ihrer Nahrung selbst suchen. So benötigten sie weder teures Zufutter noch Medikamente.

Aber das Fleisch würde teurer, weil es nicht mehr in so grossen Mengen produziert werden könnte.

Kein Fleisch mehr essen? Vegetarier musst du nicht werden, aber es geht mit sehr viel weniger, als viele von uns gewohnt sind. Fleisch hat zwar viel gesundes Eiweiss, daneben aber auch viel ungesundes Fett. Und von wegen Eiweiss — während der Eiweissanteil von Fleisch 20% beträgt, bringen es



Gänse im Freigehege.

weisse Bohnen auf 21%, Linsen auf 24% und Emmentaler auf 25%!

Fleischkonsum hat nicht nur mit unserer Gesundheit zu tun. Fleischkonsum hat auch sehr viel mit dem Wohlergehen der Menschen in der Dritten Welt zu tun. Und mit Tieren, die unter tierunwürdigen Umständen in Mastbetrieben gehalten werden. Und mit der Umweltverschmutzung, die durch den Gülleüberfluss verursacht wird.

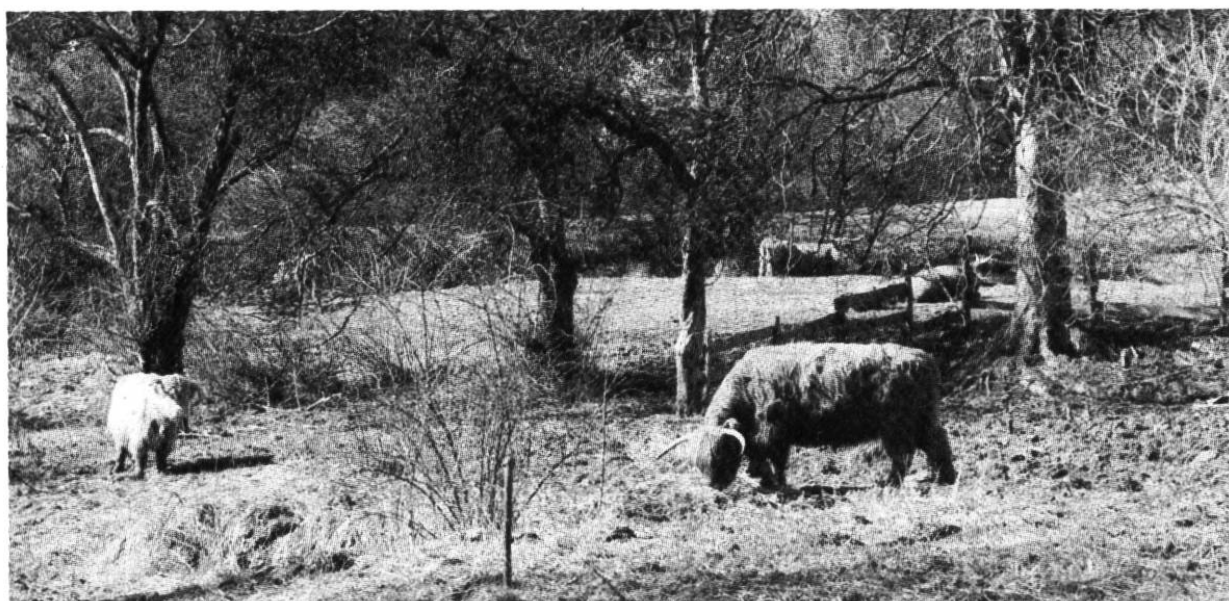
Es könnte ein Anfang sein, zwei fleischfreie Tage in der Woche einzuführen. Und es könnte eine Gewohnheit werden, nur noch ein bis zweimal pro Woche Plätzli, Braten oder Schinken zu servieren. ●

Ruth Michel Richter

Wenn du zu diesem Thema noch mehr wissen möchtest:

Erklärung von Bern: ***Fleisch — Bei uns und in der Dritten Welt.*** 98 Seiten, erhältlich bei: Erklärung von Bern, Quellenstrasse 25, 8005 Zürich.

Schweizer Tierschutz, Birsfelderstr. 45,
4052 Basel.



Auch Kälber, Rinder und Kühe fühlen sich auf der Weide wohler als im Stall.