

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 90 (2012)
Heft: 10

Artikel: Der Glaubenskrieg ums Fleisch
Autor: Novak, Martina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725864>

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: 17.01.2026

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

Der Glaubenskrieg ums

Immer mehr Menschen ernähren sich ganz oder weitgehend fleischlos. Von der Umwelt und Ethik her ist der Verzicht auf Tierprodukte nachvollziehbar – aber tun die Betroffenen auch sich selbst etwas Gutes?

Keine Tiere auf dem Gewissen haben, einen Beitrag zur Verbesserung der Ökobilanz leisten, gesünder leben – das sind die Hauptargumente, warum Menschen freiwillig kein Fleisch und keine Fische oder gar keine tierischen Erzeugnisse essen. Laut Schweizerischer Gesundheitsbefragung von 2007 haben knapp drei Prozent der Schweizerinnen und Schweizer nie Fleisch auf dem Teller (Frauen 4,1 Prozent, Männer 1,3 Prozent).

Eine Zahl, die nach Auswertung der diesjährigen Gesundheitsbefragung noch höher liegen dürfte. «Gegen fünf Prozent», schätzt Renato Pichler, Präsident des Schweizerischen Vereins für Vegetarismus (SVV). Die Mitgliederzahl des SVV wächst laufend – nicht zuletzt dank des grossen Engagements, dank Standaktionen und anderer Aufklärungsarbeit.

Die Argumente der Vegetarier machen Eindruck: Überproduktion von Fleisch bei Nahrungsmittelverschwendung durch Verfüttern von Getreide an Nutztiere. Überdüngung durch Exkrememente der Nutztiere. Verstärkung des Treibhauseffektes durch entstehende Methangase. Überfischung der Meere. Versteppung grosser Landflächen. Massentierhaltung. Abschlachten unschuldiger Kreaturen.

Tatsache ist: Das tägliche Stück Fleisch wird zur Gewissensfrage – vegetarisch oder beinahe vegetarisch zu leben, ist ein Trend. Jedes Jahr werden es mehr Menschen, quer durch alle Altersgruppen hindurch und über beide Geschlechter hinweg, die Steaks und Würsten, Schnitzel und Pouletschenkel entsagen. Besonders stark vertreten sind «Fast»- oder «Semi»-Vegetarier, auch «Flexitarier» genannt, die aus oben genannten Gründen weitgehend auf Tierisches verzichten. Braten gibts bei ihnen, wenn schon, wirklich nur am Sonntag und vom Bauern um die Ecke. Fische wegen ihrer gesunden Omega-

3-Fettsäuren am liebsten selbst gefangen oder dann aus einer Biozucht, die nicht am anderen Ende der Welt liegt. Frühstückseier vom Wochenmarkt und garantiert nicht aus einer Hühnerfarm.

Schon im Jahr 2001 hatten in der «Nutritrend»-Studie neun Prozent der Befragten ausgesagt, dass sie «fast immer vegetarisch» essen, wobei die fleischlose Küche besonders bei jüngeren Befragten sowie bei Personen mit höherer Schulbildung und höherem Haushaltseinkommen überdurchschnittlich beliebt war. Insbesondere bei Kindern und Jugendlichen kommt irgendwann der Moment, wo sie realisieren, dass die herzigen Tiere auf der Weide später unerbittlich im Schlachthof und danach auf dem Tisch landen. Neu ist, dass auch «eingefleischte» Karnivoren, die ihr halbes Leben mit Genuss Koteletts und Co. verzehrten, aufgrund der beängstigenden ökologischen Tatsachen abstinenter werden.

Und spätestens seitdem tierische Fette wegen ihrer Cholesterin-Wirkung in Verfall geraten sind, überlegt sich manch ein Fleischliebhaber, ob er sich sein Menü mit Fleisch zum Zmittag aus gesundheitlichen Gründen noch leisten kann.

Der 2007 verfasste Expertenbericht der Eidgenössischen Ernährungskommission über die «Gesundheitlichen Vor- und Nachteile einer vegetarischen Ernährung» gibt diesem Vorbehalt recht: «Der Verzicht auf Fleisch führt zu einer Verringerung der Zufuhr von gesättigten Fettsäuren, was im Zusammenhang mit dem Risikofaktor Cholesterin eine Verbesserung in Bezug auf Prävention von Herz-Kreislauf-Krankheiten mit sich bringen kann.»

Es braucht auch Proteine

Tatsächlich geht aus vielen epidemiologischen Studien hervor, dass Leute mit vegetarischer Ernährung im Vergleich zu Allesessern weniger übergewichtig sind, tieferen Blutdruck und bessere Blutfettwerte haben sowie seltener an Herz-Kreislauf-Krankheiten oder Krebs sterben. Von der Fettaufnahme her betrachtet ist Fleischverzicht also durchaus sinnvoll. Doch was ist mit den Proteinen, dem wichtigsten Bestandteil tierischen Muskelfleisches, mit Eisen und B-Vitaminen?

«Proteine sind in einer gesunden Ernährung unerlässlich für Muskulatur,

Vegetarismus-Arten

→ **Ovo-Lakto-Vegetarier:** Essen nichts aus dem Körper getöteter Tiere, d.h. kein Fleisch, Geflügel, Fisch, keine Gelatine usw., aber Eier und Milchprodukte.

→ **Lakto-Vegetarier:** Verzicht zusätzlich auf Eiprodukte, nicht aber auf Milch oder Milchprodukte.

→ **Ovo-Vegetarier:** Verzicht zusätzlich auf Milch und Milchprodukte, nicht aber auf Eiprodukte.

→ **Veganer:** Essen überhaupt keine tierischen Nahrungsmittel. Etwa jeder zehnte Vegetarier lebt vegan.

→ **Bio-Veganer:** Essen nur pflanzliche Lebensmittel, die unter ökologischen Kriterien hergestellt wurden.

→ **Frutarier (Fruganer):** Essen nur pflanzliche Lebensmittel, die nicht zur Schädigung oder Zerstörung der Pflanzen führen, von denen sie stammen.

Haut und Hormone. Im Alter, wenn – bedingt durch mangelnden Appetit und sinkenden Energiebedarf – weniger und einseitiger gegessen wird, muss man besonders darauf achten», erklärt Susanne Emmisberger, Leitende Ernährungsberaterin am Felix-Platter-Spital in Basel, wo vorwiegend betagte Patientinnen und Patienten behandelt werden. Täglich zwei bis drei Portionen hochwertiges Eiweiss sollten bei älteren Menschen auf dem Speiseplan stehen, empfiehlt sie.

Lieferanten für hochwertiges Eiweiss sind Fleisch, Fisch, Eier, Käse, Quark, Tofu, Seitan oder Quorn. Bei einer ausgewogenen Mischkost sollte die Deckung des Eiweissbedarfes somit kein Problem darstellen, auch bei einer ovo-lakto-vegetabilen Ernährung (mit Eiern und Milchprodukten, siehe Kasten oben) nicht. Statt Fleisch und Fisch sind bei dieser Ernährungsweise die anderen hochwertigen Eiweisslieferanten angesagt.

Auch Hülsenfrüchte sind ausgezeichnete Eiweissquellen und eignen sich als Fleischersatz. Wichtig: nicht einfach das Fleisch weglassen und Beilagen essen, wie das ältere Menschen oft tun, wenn sie kein Fleisch mehr essen mögen. Sondern

Fleisch

das Fleisch bewusst und gezielt durch andere proteinhaltige Nahrung ersetzen.

Schwierig wird die Proteinversorgung bei Menschen, die vegan leben. Susanne Emmisberger rät älteren Menschen von dieser Ernährungsweise ab, die ihrer Meinung nach punkto Nährstoffaufnahme selbst für Jüngere nicht unproblematisch ist. Das von Vegetariern oft diskutierte Vitamin B12, das ausschliesslich in tierischen Nahrungsmitteln vorkommt, müssen Fleischabstinenten in Form von Nahrungsergänzungsmitteln zu sich nehmen. Auch Seniorinnen und Senioren sollten dies tun, selbst wenn sie regelmässig Fleisch essen, sagt Susanne Emmisberger. Mit zunehmendem Alter könne das wichtige Vitamin im Magen nicht ausreichend aus der Nahrung aufgenommen werden. Eisen hingegen ist sowohl in pflanzlicher wie Fleischkost enthalten.

Wichtig ist das Mass

Während Tierfreunde und Umweltschützer dafür plädieren, dass Menschen kein Fleisch essen, schliessen Gesundheitsexperten dies nicht ganz aus – vernünftigen Umgang in Bezug auf Herkunft, Menge und Verarbeitung der tierischen Produkte vorausgesetzt. Der Mensch sei kein reiner Pflanzenfresser, sondern mit dem Verdauungsapparat eines Allesverwerter ausgestattet, belegen Studien. Offen bleibt die Frage, wie viel Fleisch der Umwelt und dem eigenen Körper zugemutet werden kann.

Über den Tellerrand hinauszuschauen und mehr Bewusstsein für die Folgen einer fleischorientierten Ernährung zu entwickeln, kann daher nicht schaden – wenn man bedenkt, dass Vegetarierinnen und Vegetarier in der Regel gesünder sind als Karnivoren. Das hat aber nicht allein mit dem Essen zu tun, sondern damit, dass Vegetarier meist insgesamt gesünder und nachhaltiger leben.

Martina Novak

Gemüse und Früchte, Getreide und Hülsenfrüchte sind die Basis der fleischlosen Küche.

Bild: Prisma

Mehr Infos bei der Schweizerischen Vereinigung für Vegetarismus: SVV, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur, www.vegetarismus.ch – am 22.9.2012 findet in Winterthur die grösste vegetarische Messe der Schweiz statt: www.veganmania.ch