

ALL OF IT - GENUSS MIT HIRN & HERZ

KAGfreiland, Medienmitteilung vom 20. Mai 2015

Eine hohe Wertschätzung für das Nutztier findet auch darin Ausdruck, dass es nach der Schlachtung möglichst vollständig und hochwertig verwertet wird. Dem ist allerdings schon lange nicht mehr so. KAGfreiland lanciert deshalb die Kampagne «All of it – Genuss mit Hirn & Herz»: Mit Informationen, Rezepten von Spitzenköchen, Restaurantwochen und einem von Renato Kaiser getexteten Film ruft KAGfreiland in Erinnerung, dass nicht nur Steak und Schnitzel gegessen werden können, sondern dass andere, weniger beliebte Fleischstücke ebenso schmecken.

Der Fleischkonsum ist in den vergangenen Jahrzehnten selektiver geworden, immer weniger Teile der Nutztiere landen auf den Schweizer Tellern. Magere, edle Stücke wie Filet oder Schinken sind gefragt, Vorderviertel immer weniger, Innereien fast gar nicht mehr.

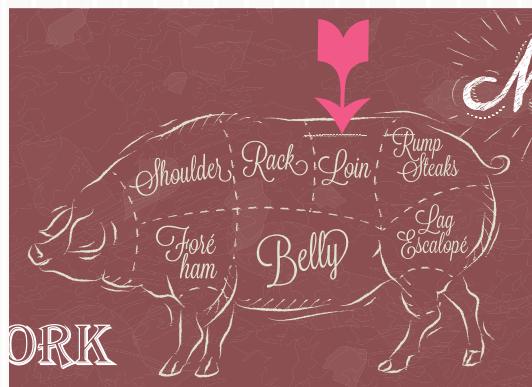
Die Fleischbranche versucht, diesem Trend gerecht zu werden. Ungeliebte Teile werden abgewertet, anderweitig verarbeitet oder exportiert und im Gegenzug Edelstücke importiert. Das ist eine Verschwendug geniessbarer, schmackhafter Lebensmittel, respektlos gegenüber dem Nutztier, ethisch fragwürdig und wenig nachhaltig.

Verhängnisvolle Zucht auf Edelstücke

Die Entwicklung hat auch Konsequenzen für die Nutztiere, die in Jahrzehntelanger, gezielter Zucht auf edles Fleisch getrimmt wurden. Und die diese «Erfolge» nun mit Haltungsschäden und Krankheiten ausbaden müssen:

Masthühner und Truthähne haben dermassen überzüchtete Brustmuskulatur, dass sich die Tiere am Ende der Mast nicht mehr aufrecht halten können und umkippen. Bei Schweinen resultiert die Selektion auf Magerfleisch in erhöhter Stressanfälligkeit und überforderten Organen. Und Doppelender-Rinder sind so mit Muskeln vollbepackt, dass Geburten nur noch mittels Kaiserschnitt möglich sind.

Doch die Zucht allein kann den selektiven Konsum nicht auffangen. Um genügend Edelstücke bereitstellen zu können, müssen demnach mehr Tiere gehalten, gemästet und geschlachtet werden.





Informationen und Rezepte

Unter dem Slogan «All of it – Genuss mit Hirn & Herz» macht die schweizerische Nutztierverschutzorganisation KAGfreiland in einer neuen Kampagne auf die Auswirkungen des selektiven Fleischkonsums aufmerksam. Gleichzeitig werden Konsumentinnen und Konsumenten eingeladen, die Vielfalt der Gerichte jenseits schnellgarender Edelstücke und Würste zu entdecken.

Interessierte finden dazu auf der Webseite www.allofit.ch neben Hintergrundinformationen eine Auswahl schmackhafter Rezepte. Diese wurden von renommierten Köchinnen und Köchen, wie 17-Punkte-Koch Nenad Mlinarevic, annabelle-Redaktorin Anna Pearson oder Christian Kuchler, dem Newcomer des Jahres 2010, zur Verfügung gestellt.

Wer ist Olaf?

In Zusammenarbeit mit dem Spoken-Word-Künstler Renato Kaiser hat KAGfreiland zudem die Kurzfilme «Wer ist Olaf?» gefertigt. Im bereits veröffentlichten 1. Teil werden augenzwinkernd Gründe aufzeigt, nicht nur Edelstücke zu essen. Schnell, schräg und fordernd. Angelehnt an den Film lanciert KAGfreiland im Juni einen Filmwettbewerb zum Thema Edelstücke.

Die Kampagne umfasst darüber hinaus Restaurantwochen, Live Metzgeten und weitere Aktionen. Alle Informationen werden unter www.allofit.ch veröffentlicht.

KAGfreiland

KAGfreiland setzt sich seit 1972 mittels Kampagnen, Tierwohl-Projekten und Öffentlichkeitsarbeit für die artgerechte Haltung von Nutztieren ein. KAGfreiland ist zugleich das Bio-Label mit den schweizweit strengsten Tierhaltungs-Richtlinien. Mit der KAGfreiland-Sonne ausgezeichnete Produkte garantieren beste Tierhaltung.

Rückfragen:

Pascal Girod, Kampagnenleiter KAGfreiland
071 222 10 23
pascal.girod@kagfreiland.ch
www.kagfreiland.ch

Logo von «All of it» im Anhang.
Druckfähige Bilder auf Anfrage.



Schmorbraten mit Gemüse

Fleisch, Knochen, gespickte Zwiebeln, Knoblauch und Selleriekraut in eine tiefe Schüssel geben. Mit

