

HofFnug

Leben

Ernährung

Nahrungsmittel

Schlachtung

CO²

Haltung

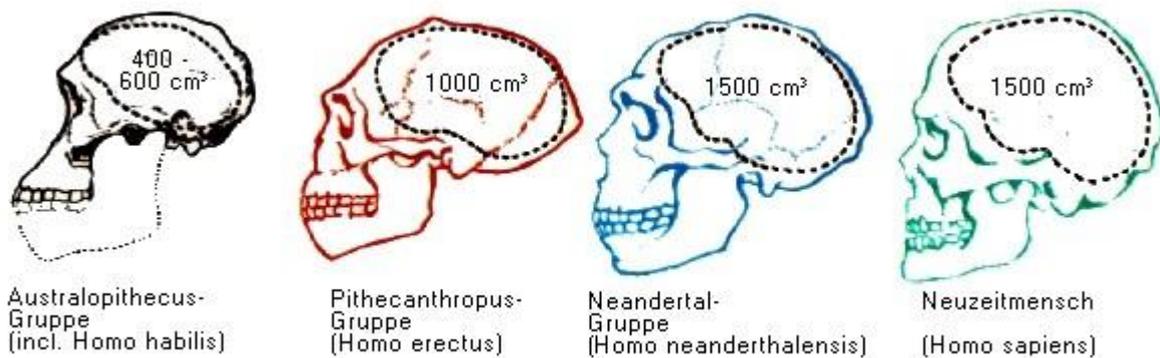
Über die negative Wirkung von Fleisch



Das Fleisch und der Mensch

Der Mensch ist vom Körperbau ein Allesfresser also ein Omnivore, wie auch verschiedene Tiere. Der Mensch ass früher oft beeren und Früchte um den Eiweiss Bedarf zu decken wurden kleine Insekten und Kleintiere gegessen erst später fing der Mensch Ass zu konsumieren.

Den Gehirn Wachstum verdanken wir hauptsächlich dem Fleisch das wir konsumierten durch Früchte beeren war es fast unmöglich den Energiebedarf in kurzer Zeit zu decken durch Fleisch konnten wir Eiweiss Proteine und Fette aufzunehmen dadurch fing der Mensch auch schon früh an Vieh zu halten. Und unser Gehirn konnte sich schnell entwickeln.



Die Spezies Australopithecus der sich auf den Fleischkonsum konzentrierte setzte sich durch auf Grund seines grösseren Hirns wie dass der Gattung der Australopithecus die sich auf den pflanzen Konsum konzentrierte und vor 11 Mio. Jahren ausstarb weil er sich den Klima Bedingungen nicht anpassen konnte. Wir stammen hauptsächlich von Australopithecus ab.

Die Gattung homo kam vor 2.5 Mio. Jahren ins Spiel sie bauten sich Werkzeuge um das Fleisch vom Knochen zu trennen und entwickelten sich langsam zu Jägern sie jagten ihre Beute mit Speeren als sie das Feuer entdeckten konnten sie das Fleisch braten um es verdaulicher zu machen.

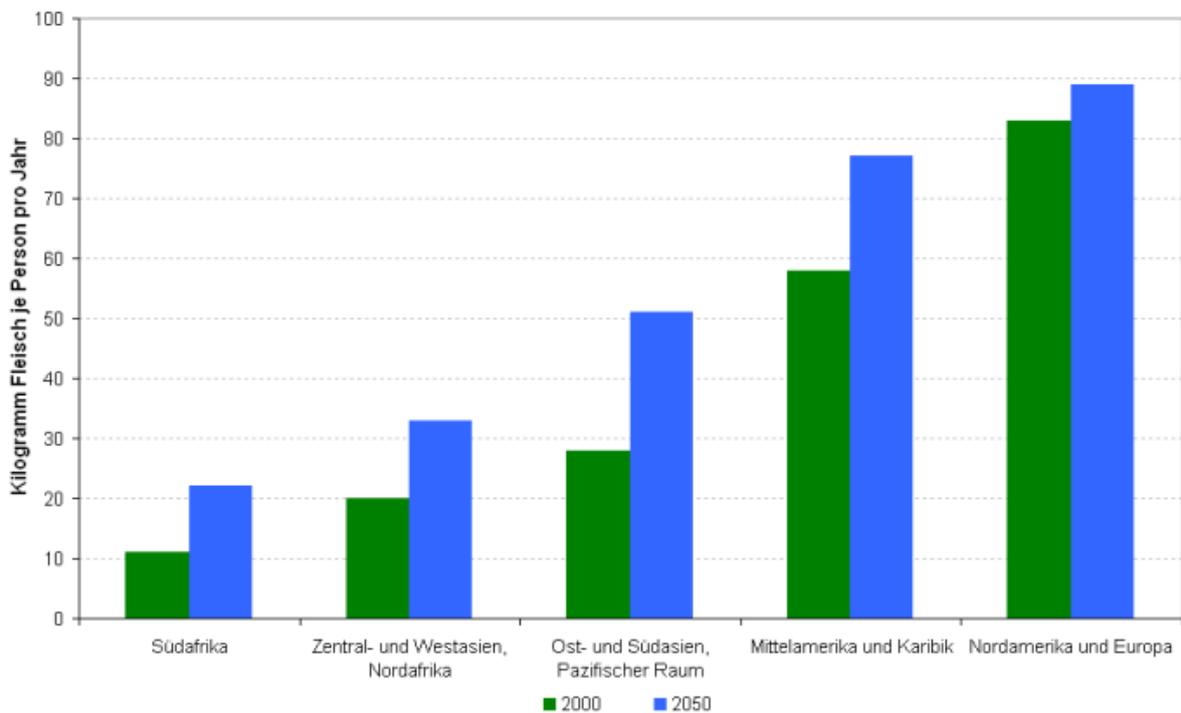
Der heutige Fleischkonsum

Mit hohen Belastungen der Umwelt essen heute viele Menschen mehrmals am Tag Fleisch ohne Rücksicht auf Welt Mensch und Tier ob wohl ein bis 2-mal pro Woche reichen würde.

Im Vergleich zu Gemüse ist der CO₂ Ausstoss von Fleisch fast 100-mal höher wie der des Gemüses und macht ungefähr, laut dem Worldwatch Institute (WWI) in Washington /USA 51% des gesamten co₂ Ausstoss der ganzen Welt aus.

Der normale Schweizer Bürger hat jährlich etwa einen co₂ Ausstoss von mehr al 2T und etwa 38% davon geht an tierische Nahrungsmittel und nur 8% gehen an pflanzliche Lebensmittel.

Wie auf der Statistik zu sehen ist der Wachstum riesig und von den USA und Europa dominiert.



Weniger Fleisch für eine grüne Erde!

Unser Umweltfreundliches 5 Gänge Menü

Wild mit Pilzen und Zwetschgen

Gebratene Artischocken mit Ziegenkäse und Sauerkraut

Geschmorter Hirsch mit Pastinaken und Rosmarin

Sanddorn Joghurt aus Ziegenmilch

Pudding aus Ziegenmilch an Vanillesauce

Durch wenig Fleisch und regionale bio Produkte und den gesammelten wild Kautern konnten wir ein schmackhaftes und Umweltfreundliches Menü kreieren.

Auf Grund von Zeitmangel konnten wir nicht alle Gerichte kochen.

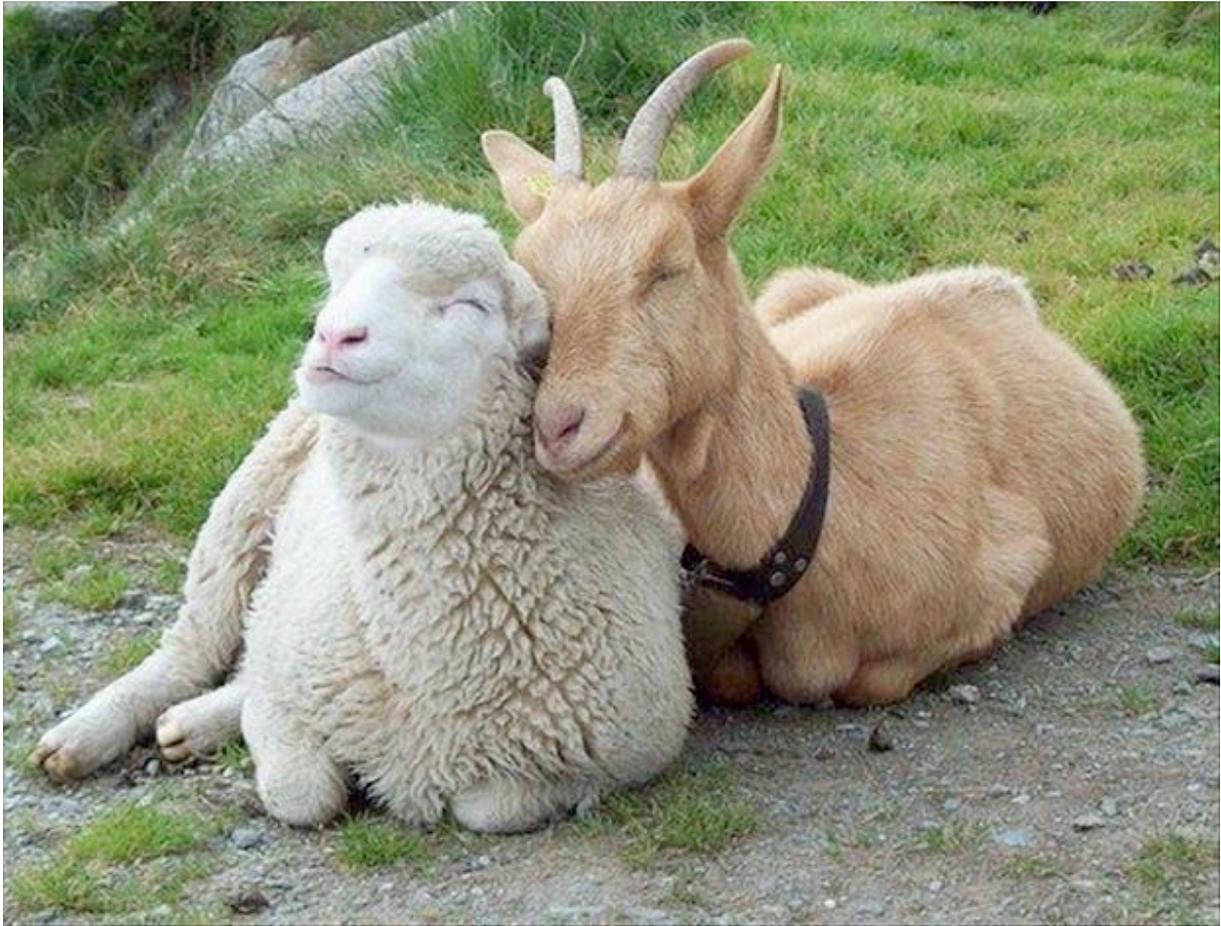
Bei unserem Gericht haben wir ungefähr 1300 g co2 produziert das entspricht etwa alleine einem kg Rindfleisch.

Da die Kuh milch etwa 3-mal so viel co2 Ausstoss wie Ziegenmilch hat, haben wir alle Milch durch Ziegenmilch ersetzt was auch zu einem rezenteren geschmackführte.

Meine Idee mit Ziegen und Schafen

Die Haltung von Ziegen oder Schafen braucht 3-mal weniger co2 wie die Haltung von Schweinen und Rindern. Die Herstellung von Ziegenmilch ist etwa um 70% co2

ärmer wie die Herstellung von Kuhmilch und ist zu allem noch Lactose frei. Ziegen brauchen weniger Futter und weniger Wasser.



Lamm Fleisch ist qualitativ hochwertig und geschmacklich stark doch durch die kleine Produktion ist es überteuert weil es nur in kleinen Mengen produziert wird würden wir lamm anstatt Rind essen würde für alle etwas rausspringen.