

Donaueschingen

Fleisch: billig - giftfrei - artgerecht?

Von Schwarzwälder-Bote, aktualisiert am 03.03.2011 um 09:50



Alle Jahre wieder werden Verbraucher aufgeschreckt durch Skandale um Nahrungsmittel: BSE, Antibiotika im Futter, Dioxin in Fleisch und Eiern. Foto: dpa

Donaueschingen - "Unser täglich Fleisch: billig - giftfrei - artgerecht?" Zu diesem Thema findet am Dienstag, 29. März, 20 Uhr, die nächste Diskussions-Veranstaltung im Rahmen der Reihe Anstöße im evangelischen Gemeindehaus in Donaueschingen statt.

Debattieren werden Urban Messner, Schweinezüchter aus Bad Dürkheim, Theo Kern, Bartleshof Vöhrenbach und der Pfarrer Stefan Boldt.

Alle Jahre wieder werden Verbraucher aufgeschreckt durch Skandale um Nahrungsmittel: BSE, Antibiotika im Futter, Dioxin in Fleisch und Eiern. Die landwirtschaftliche Tierproduktion ist in den Schlagzeilen. Bundesweit, weil ein Futtermittelhersteller dioxinhaltiges Fett über Tiermägen entsorgen ließ. Regional, weil in Bad Dürkheim ein Landwirt einen der größten Ställe in Süddeutschland plant: 1200 Muttersauen sollen Ferkel für die Schweinemast liefern.

Diskutiert werden soll unter anderem darüber, welche Betriebs-Größe verträglich mit der regionalen Struktur, der Umwelt und dem Pachtmarkt ist, welche Ställe artgerecht sind und ob sich Verbraucher an die tägliche Portion Gift im Essen gewöhnen müssen.