

1/2026

die **Vegionale**

**Veganismus
und Tierschutz
in der Region**

**Immer weniger
Fleisch**

Weshalb die Mensa
der Uni Ulm immer
öfter vegan kocht

**Tierschutz-
Aktivisten**

Wie Anonymous
und PETA laut für
Tiere werden

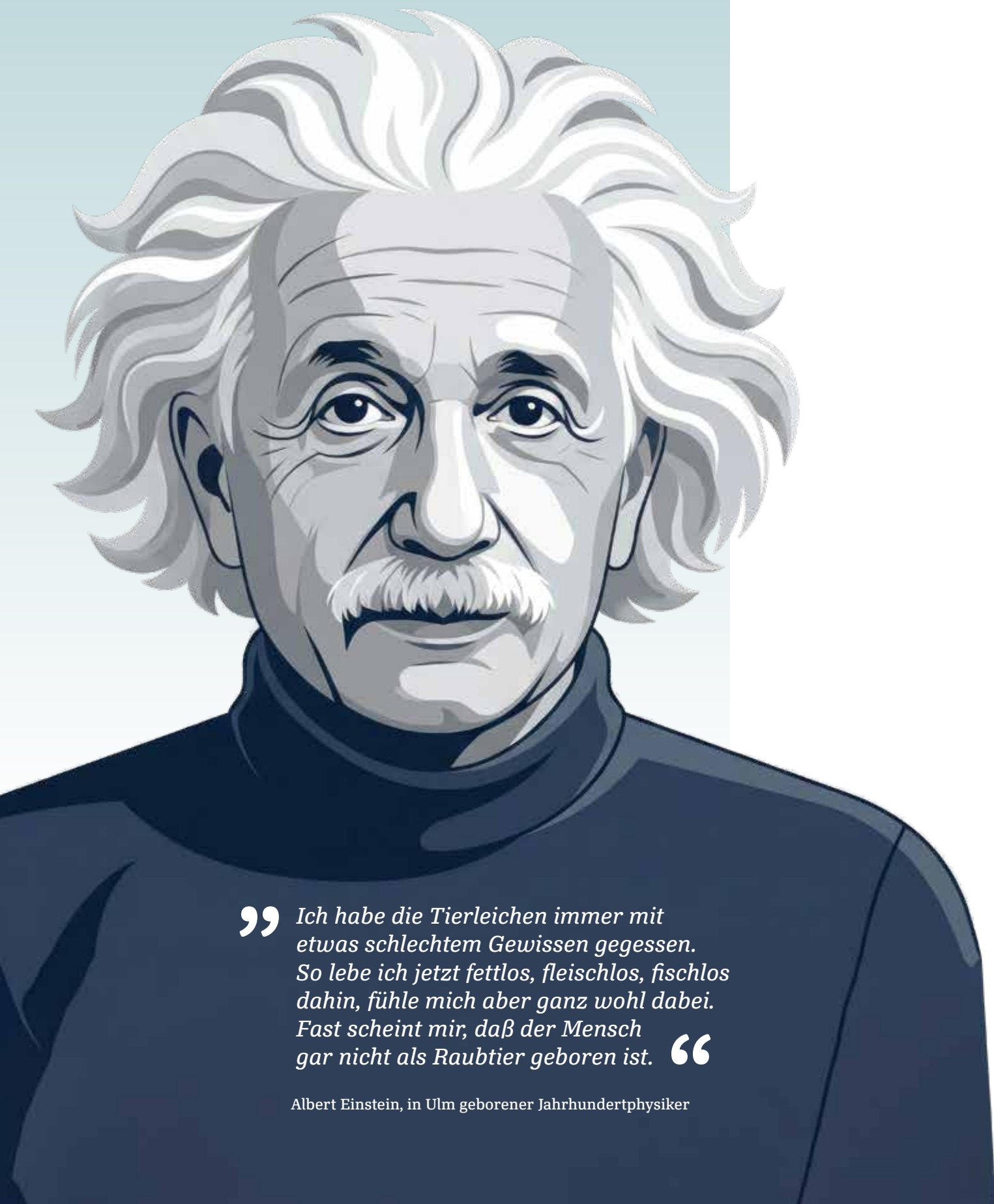
**MENSCH
UND TIER
IN DER
REGION**

**Vegan essen
in der Region**

Wo man auch ohne
tierische Produkte
satt wird

Tauben, Schweine, Fledermäuse:
Wie Mensch und Tier zusammenleben





” *Ich habe die Tierleichen immer mit etwas schlechtem Gewissen gegessen. So lebe ich jetzt fettlos, fleischlos, fischlos dahin, fühle mich aber ganz wohl dabei. Fast scheint mir, daß der Mensch gar nicht als Raubtier geboren ist.* “

Albert Einstein, in Ulm geborener Jahrhundertphysiker

Editorial

Lieber Leser, liebe Leserin,

es geschieht. Die Wende zum Veganen vollzieht sich und man kann sie überall in der Region sehen, hören oder schmecken.



Nur ein paar Beispiele: 2023 hat in Ulm das Virtshaus eröffnet, wo zünftig, aber vegan aufgetischt wird, Ende 2024 das VeggyGo in Neu-Ulm, ein rein veganer Burger-Imbiss. So gut wie jedes Restaurant schreibt sich vegane Speisen in die Karten, in den Supermärkten explodiert die Auswahl exzellenter veganer Ersatzprodukte, und die Mensa der Uni Ulm serviert seit 2023 drei von vier angebotenen Speisen ohne Fleisch.

Es tut sich was und das rapide. Das Bewusstsein, dass es falsch ist, Tiere auszu-beuten, breitet sich aus. Seit Sommer 2025 werden sowohl die Anonymous for the Voiceless als auch das PETA Street Team in der Ulmer Innenstadt laut für die Rechte von Tieren, während im Rathaus bereits im Jahr zuvor mit Bastian Röhms erstmals ein Vertreter der Tierschutzpartei in den Stadtrat einzog.

Der Wandel liegt in der Luft. Ein wachsender Teil der Gesellschaft nimmt nicht länger hin, dass Tiere ohne Not gequält und getötet werden. Vielleicht ist das in einer immer verwirrenderen Welt mit das Einzige, was ohne Zweifel richtig ist. Wer bestreitet ernsthaft, dass es besser ist, wenn kein Tier leidet, damit man satt wird?

Die Vegonale begleitet diesen Wandel. Hier und jetzt, vor Ort, in der Region. Wir beleuchten, wie Tiere mit dem Menschen leben und leiden, zeigen, wo man vegan essen kann, erklären, wie man dabei gesund bleibt. Und allerhand mehr.

Viel Spaß mit der ersten Ausgabe unseres Magazins!

Christoph Bergman

Herausgeber und Chefredakteur

Inhalt



Der Tierschützer
im Rathaus

S. 25

Titelthema

Mensch und Tier in der Region 30

Leben und leiden lassen: Tierisches Leben vor Ort	32
Katzenschutz: Keine Freigänger-Romantik	35
Störche auf den Dächern Langenau	36

„Wo immer man auf Jahrzehnte hin beobachtet, welchen Einfluss die Ernährung auf die Gesundheit hat, zeigt sich, dass Veganer seltener krank werden und später sterben.“

S. 48

Überregionales

Meldungen	06
Tierschutzskandale 2025	07
Die oberste Tierschützerin Deutschlands	08
EU möchte Sojaschnitzel zensurieren	10
Die Geflügelpest tobt	12

Regionales

Geflügelpest lokal: Tote Möwen und Schwalben im Plessenteich	14
Interview mit einer Amtstierärztin	15
Regional-Meldungen: Taubenschläge und Igelschutz in Ulm/ Tierschützer im Rathaus / NABU sorgt für Wildvögel	17

Mensa der Universität Ulm: Systemgastronomie im Wandel 20

Umfrage: „Was sagen Sie zur gesellschaftlichen Wende zum Veganismus?“	23
Hunde-Erziehung: Tipps einer Hundetrainerin	24
Kann man Hunde vegan ernähren?	26
Ein Einblick in das Günzburger Tierheim Arche Noah	27

Regional-Aktivismus: PETA und Anonymous for the voiceless 28

Ernährung & Gesundheit

Vegane Gastronomie: Wo man pflanzlich essen kann 38

Das eine Gericht: Die vegane Speisekarte der Region	42
Lob der Ersatzprodukte: Ein Ulmer Ernährungsberater erklärt	43
Ersatzprodukt-Parade	44
Vegan Kochen Wie ersetze ich ... ?	45
Kochrezept von Eat this! Vegane grüne Lasagne mit Erbsen und Tofu-Béchamel	46
Nährstoffe, die Veganern fehlen könnten	48
Ein Ulmer Orthopäde über die Bedeutung der Ernährung	49

Wichtig & witzig

Theorie: Vom Abolitionismus zur politischen Integration von Tieren	50
Veranstaltungen / Memes / Impressum	51
Blog und Umfrage	Rückseite

Im Winter tobte die Geflügelpest

Allein in Deutschland fielen der Vogelgrippe mehrere Millionen Tiere zum Opfer, vor allem Hühner und Truthähne, aber auch eine erschreckend hohe Anzahl an Wildvögeln. Die Regionale klärt über das überregionale Geschehen auf (S.12), erinnert daran, wie die Vogelgrippe vor wenigen Jahren am Neu-Ulmer Plessenteich wütete (S. 15) und fragt die Günzburger Amtsveterinärin Barbara Gneiser-Schupp, wie man in der Region mit der Seuche umgeht (S. 16).

S. 12



Leben und leiden lassen

Die Menschen in der Region lieben ihre Tiere. Die einen – Störche, Fledermäuse, Wildvögel, Katzen – wenn sie leben, die anderen – Schweine, Rinder, Straussen, Hühner – wenn sie tot auf dem Teller liegen. Die Regionale hat über das tierische Leben und Leiden in der Region recherchiert. Auf einer Karte zeigen wir Highlights (S. 31). Kleine Reportagen widmen wir den Langenauer Störchen (S. 36) sowie den verwilderten Katzen im Donautal (S. 35), während wir in kurzen Berichten (S. 32) über viele weitere Tiere informieren.

S. 36



Warum muss das denn wie eine Wurst aussehen?

Das EU-Parlament wittert Irreführung, wenn ein Sojalappen als „Schnitzel“ ausgegeben wird, doch weil die deutsche Ersatzprodukte-Branche schon zu groß ist, blockiert Landwirtschaftsminister Rainer ein Gesetz (S. 12). Wir von der Regionalen haben mit dem Ulmer Ernährungsberater Hartmut Distel gemein, dass wir Ersatzprodukte lieben (S. 43). In der Ersatzprodukt-Parade stellen wir daher unsere liebsten pflanzlichen Würste, Schnitzel und Fleischbällchen vor (S. 44.)



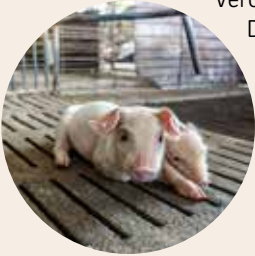
S. 10

++ Meldungen ++

Schweinehaltung vor dem Verfassungsgericht

Mehrere Tierschutzorganisationen drängen das Bundesverfassungsgericht in Karlsruhe, einen sogenannten „Normenkontrollantrag“ zu bearbeiten, den das Land Berlin schon 2019 eingereicht hat. Der Antrag enthält ordentlich Sprengstoff: Er bestreitet, dass die Verordnungen zur Schweinehaltung, wie sie in Deutschland gelten, dem Tierschutzgesetz gerecht werden, dem zufolge jeder Halter „das Tier seiner Art und seinen Bedürfnissen entsprechend angemessen ernähren, pflegen und verhaltensgerecht unterbringen“ muss. Da der Tierschutz seit 2002 als Staatsziel verankert ist, würden die Verordnungen damit dem Grundgesetz widersprechen.

Der Antrag begründet dies auf 200 Seiten hieb- und stichfest, doch die Richter sträuben sich bisher, den Fall zu bearbeiten. Vielleicht scheuen sie die juristisch zwar unvermeidbare, aber kommunikativ schwer verdauliche Schlussfolgerung, dass Schnitzel und Bratwurst, wie man sie üblicherweise aufischt, gegen die Verfassung verstoßen.



Österreich bildet erste vegane

Köche aus / In Österreich starteten 2025 die weltweit ersten Ausbildungen zum vegetarischen und veganen Koch. Dies lockt auch Auszubildende aus Deutschland an, wo die Lehre noch zu weiten Teilen darin besteht, Tierleichteile zu verarbeiten. Möglich gemacht haben die Ausbildung Parlamentarier der Grünen sowie die Vegane Gesellschaft Österreichs – und wie es aussieht, erfreut sie sich schon jetzt reger Beliebtheit.

Trolle gegen Veganismus / Ein angeblicher Whistleblower berichtet über antivegane Propaganda durch die Fleischindustrie: Diese bezahle Menschen dafür, eine tierleidfreie Ernährung online schlecht zu reden. Die antiveganen Trolle geben sich als gesundheitsgeschädigte Ex-Veganer aus, dramatisieren Nährstoffmängel, verherrlichen Fleisch als Superfood, übertreiben die Profite der Hersteller von Ersatzprodukten, greifen Tierschutzorganisationen wie PETA an und streuen falsche Daten über tote Tiere bei Getreideernten.

Landwirte aus Kreis Memmingen vor Gericht

Am Memminger Landgericht läuft seit Januar der „wohl bedeutendste aktuelle Tierschutzprozess“, so Friedrich Mülln von SOKO Tierschutz: Zwei Landwirte und ihre Angestellten müssen sich wegen der „teils massiven Misshandlung von Rindern“ rechtfertigen: Sie hatten 58 Rindern die angebrachte tierärztliche Versorgung verweigert und kranke Tiere qualvoll mit einem Radlader transportiert. Die SOKO Tierschutz hatte dieses Leid schon 2019 dokumentiert, die Landwirte legten bereits 2023 ein Geständnis ab. Seit Januar gibt es 16 weitere Verhandlungstage vor Gericht. „Mehr denn je ist die Politik gefordert, den rechtsfreien Raum und das Vollzugsdefizit bei Milchkühen in Bayern und bundesweit endlich zu beenden,“ kommentiert Mülln. Mit einem Urteil ist ab Mitte Mai zu rechnen.

Der Ostsee-Dorsch ist verloren

Weil die Bestände von Dorsch und Hering in der Ostsee rapide zurückgehen, hat der Internationale Rat für Meeresforschung (ICES) empfohlen, die Fangquoten für beide Arten für 2026 und 2027 auf Null zu senken. Die EU-Kommission schlug zumindest vor, die Quoten erheblich zu reduzieren. Doch sie scheiterte damit am Europarat, an dem die zuständigen Fachminister beteiligt sind, darunter der deutsche Landwirtschaftsminister Alois Rainer. Der Europarat habe damit, erklärt der Kieler Meeresbiologe Rainer Froese dem Deutschlandfunk, das Schicksal des Dorsches in der Ostsee besiegelt. Er sei „verloren“, die Ausrottung ohne Fangquoten unvermeidbar.



Tierschutzskandale 2025



Hühner: Den Kopf bei lebendigem Leib abgerissen

Wenn eine Legehennen ausgedient hat, wird sie meist geschlachtet und als Suppenhuhn verkauft. Die Tierschutzorganisation Aninova hat im größten deutschen Schlachthof für Suppenhühner im fränkischen Ansbach ermittelt. Hier werden am Tag rund 100.000 Hennen am Fließband getötet und unter der Marke „Luna Suppenhühner“ etwa bei Rewe verkauft. Und als wäre das Leben als Legehennen nicht schon hart genug, werden die Tiere dabei maximal gequält und misshandelt. 500 Stunden Videomaterial zeigen mehr als 500 Vorfälle: Mitarbeiter boxen, schlagen, würgen, werfen die Hühner; ihre Köpfe bleiben manchmal am Schlachtband hängen und werden bei lebendigem Leib abgerissen. Nach der Aufdeckung wurde der Schlachthof geschlossen – und bleibt das wohl auch.

Rinder: Jeder Tag in Ketten, das ganze Leben lang

Die Tierschutzorganisation Aninova hat in Bretzfeld, Hohenlohe, verdeckt in einem Milchbetrieb gefilmt. Rund 50 Kühe leben das ganze Jahr – ihr ganzes Leben – in einer engen Anbindehaltung, die ihnen kaum erlaubt, sich zu bewegen und miteinander zu interagieren. Die Milch wird von der Molkerei Hohenlohe abgeholt und etwa bei Edeka oder Rewe verkauft. Anders als in Schweden, Österreich und der Schweiz ist die ganzjährige Anbindehaltung in Deutschland legal. Rund eine Million Rinder leiden unter dieser Haltungsform, insbesondere in Bayern. Allerdings halten viele Tierärzte und auch Juristen die ganzjährige Anbindehaltung für gesetzeswidrige Tierqual. Aninova hat daher gegen den Betrieb eine Strafanzeige gestellt.



Kaninchen: Das komplette Blut abgesaugt

Hinter den Kulissen eines Biobauernhofs in Kissing nahe Augsburg leiden und sterben im Jahr rund 36.000 Kaninchen. Die Mitarbeiter spritzen den Kaninchen Wirkstoffe, damit diese Antikörper bilden. Danach wird ihnen das gesamte Blut abgesaugt und an Pharmaunternehmen verkauft. Die Kaninchen leben dabei, zeigen Aufnahmen der SOKO Tierschutz, in Enge und Dunkelheit und werden zudem grob und unnötig brutal behandelt. Der Hofbesitzer verlor seinen Sitz aus der Grünen (!) Fraktion im Gemeinderat und betrachtet sich selbst als das Opfer der Affäre.

Schweine: Wer sein Fleisch beim Metzger kauft ...

Die Videos, die SOKO Tierschutz aus einem großen Schweinemast-Betrieb in Hawangen nahe Memmingen aufnahm, wirken wie Schnappschüsse aus der Hölle: schwer kranke, verletzte und sterbende Tiere, die in Fäkalien liegen und an unbehandelten, eitrigen Wunden leiden; verwesende Kadaver, Blutlachen, Maden. Der Betrieb hält rund 2.500 Schweine und beliefert auch eine große schwäbische Metzgerei. Nun widmet sich ein Staatsanwalt den Vorwürfen.



Schafe: 400 Opfer des Animal Hoardings

Bei Magdeburg entdeckte man auf einem Grundstück rund 400 tote sowie rund 600 weitere, stark vernachlässigte Schafe und mindestens 14 ebenso vernachlässigte Hunde. Die Halterin, eine 62-jährige Frau, hatte eigentlich seit Jahren ein Tierhaltungsverbot, umging dieses aber, indem sie unter falschem Namen Grundstücke anmietete. Dieser extreme Fall von Animal Hoarding, bei dem sich Menschen mehr Tiere zulegen als sie versorgen können, wird Behörden und Tierheime noch lange beschäftigen.

DIE OBERSTE TIERSCHÜTZERIN DEUTSCHLANDS

Die Alte und die Neue



ARIANE KARI

Geburtsjahr: 1987

Ausbildung: Studium Veterinärmedizin mit Weiterbildung zur Fachtierärztin für Tierschutz im öffentlichen Veterinärwesen

Vorheriger Job: stellvertretende Landestierschutzbeauftragte Baden-Württemberg

Partei: Keine

Ernährungsweise: Wenn möglich vegan

Projekte: Überarbeitung Tierschutzgesetz, Unterstützung der Landwirtschaft beim Umstieg auf pflanzliche Proteine, Einführung Haustierführerschein, Reduktion Tierversuche, Verbot von Böllern, europaweite Abschaffung der Käfighaltung von Hühnern und mehr.

„Ich hoffe, dass das Staatsziel Tierschutz nicht nur in der Verfassung steht, sondern im Alltag umgesetzt wird.“

„Die allermeisten Tierhalter, ob privat oder Landwirte [...] die machen das 24/7 mit großer Verantwortung und machen einfach alles für die Tiere.“



SYLVIA BREHER

Geburtsjahr: 1973

Ausbildung: Studium Rechtswissenschaften

Vorheriger Job: Rechtsanwältin, Geschäftsführerin des Kreislandvolkverbandes Vechta, einem niedersächsischen Zentrum der Schweinezucht (!)

Partei: CDU, Mitglied im Landesvorstand Niedersachsen, Parlamentarische Staatssekretärin am Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung

Ernährungsweise: unbekannt, vermutlich Mischkost

Projekte: Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft stärken, Videoüberwachung in Schlachthöfen, Regelung des Onlinehandels mit Tieren, Lebendtiertransporte in Tierschutz-Hochrisikostaten verbieten.

Im Sommer schuf 2023 schuf der damalige Landwirtschaftsminister Cem Özdemir (Grüne) das Amt der Tierschutzbeauftragten des Bundes. Damit setzte er um, was das „Staatsziel Tierschutz“ seit 2002 gebietet: einen Mechanismus, durch den die Gesetzgebung das Wohl der Tiere mit berücksichtigt. Als unabhängige Stimme vertritt die Tierschutzbeauftragte die Interessen der Tiere in der Bundespolitik, indem sie prüft, wie Gesetzesvorhaben Tiere betreffen. Da alle Tiere – Haus-, Nutz- und Wildtiere – unter ihre Verantwortung fallen und sie zudem den Tierschutz zwischen Bund und Ländern koordiniert, hat die Bundestierschutzbeauftragte sehr viel zu tun. Ihr Budget dagegen ist ebenso gering wie die politischen Rechte, die sich darauf beschränken, gehört zu werden.

Die erste Inhaberin dieses Amtes war Ariane Kari, eine vegan lebende, unabhängige Tierärztin aus Baden-Württemberg. Doch schon nach zwei Jahren entließ sie der neue Landwirtschaftsminister, Alois Rainer (CSU), ein Metzgermeister aus Straubing. Er wollte die Stelle zunächst ganz abschaffen, setzte aber stattdessen seine Kollegin Silvia Breher aus Niedersachsen ein. Kritiker sagen, ihre Personalie mache das Amt zur Farce, da von der notwendigen Unabhängigkeit bei der CDU-Politikerin und ehemaligen Landwirtschafts-Lobbyistin keine Rede sein könne.

EUROPA UND ERSATZPRODUKTE

EU möchte Sojaschnitzel zensieren

Das Europaparlament will es verbieten, veganen Ersatzprodukten Titel wie „Schnitzel“ oder „Wurst“ zu geben. Damit stößt es aber auf einen überraschenden Widerstand.



Im Herbst erntete das Europaparlament reichhaltig Spott und Häme. Das EU-Organ hatte sich der Fleischindustrie etwas zu offensichtlich als linke Hand angeboten.

Das Parlament bestätigte einen Gesetzesentwurf, der Bezeichnungen wie etwa „Vegane Wurst“ oder „Soja-Schnitzel“ EU-weit verbieten soll. Mehr als 30 Begriffe – darunter auch Speck, Brust, Huhn und Rind – bleiben demnach Waren vorbehalten, die Teile toter Tiere enthalten, angeblich, um zu verhindern, dass der Verbraucher in die Irre geführt wird. Trotz entschiedener Proteste aus der Wirtschaft – darunter auch von Aldi, Lidl und Burger King – stimmte das Europaparlament im Oktober für den Entwurf.

Absurderweise hatte der Europäische Gerichtshof (EuGH) erst 2024 das glatte Gegenteil geurteilt: EU-Staaten dürften Begriffe wie Soja-Schnitzel, so der EuGH, eben nicht verbieten, da bereits die bestehenden Beschreibungs-Auflagen ausreichen, um Verbraucher vor Irreführung zu schützen – also davor, versehentlich doch keine Teile toter Teile in den Einkaufswagen zu legen.

Bezweifelt das Europaparlament damit das Urteil des EuGH? Oder unterstellt es dem Verbraucher, binnen eines Jahres Urteilsfähigkeit abgebaut zu haben? Oder – und das ist am wahrscheinlichsten – vertritt es schlicht und ohne Skrupel die Interessen der Fleischindustrie? Die sieht sich nämlich angesichts stagnierender oder rückläufiger Umsätze zu Recht von der dynamischeren Ersatzprodukte-Branche bedroht. Denn langfristig gehen „tierische“ Schnitzel im Preiskampf gegen die pflanzlichen Alternativen unter. Es ist eben effektiver, Proteine, die auf dem Feld wachsen, direkt zu verwursten und zu verschnitzeln, anstatt mit ihnen erst ein Tier zu mästen.

In der deutschen Presse erntete das Europaparlament von rechts bis links Unverständnis und Spott. Selbst Landwirtschaftsminister Alois Rainer – immerhin Metzgermeister von Beruf und Parteigenosse von Bayerns ewigem Fleischfluencer Markus Söder – reagierte reserviert. Ein solches Verbot würde in der Sache wenig helfen

und unnütz Bürokratie und Kosten verursachen. Rainer signalisierte also seine Ablehnung – womit das Verbot im Grunde schon vom Tisch ist.

Denn damit ein EU-Gesetz in Kraft tritt, muss es nicht nur vom Europaparlament entschieden, sondern unter anderem auch vom Europarat bestätigt werden. Dieser setzt sich aus den Fachministern der Mitgliedstaaten zusammen, darunter auch Rainer. Die ersten Vorverhandlungen blieben erwartungsgemäß ohne Ergebnis, weshalb man die Abstimmung auf 2026 verschoben hat.

Interessanterweise stecken hinter Rainers Ablehnung wohl nicht nur die Bürokratie, sondern auch die Interessen der deutschen Landwirte. Die erschließen sich mit pflanzlichen Proteinen – etwa Acker- und Sojabohnen oder Erbsen – längst neue Wachstumsmärkte. Die Ernährungswende ist, anders gesagt, bereits auf den Feldern angekommen.

**Soja oder Schwein?
Das Europaparlament
fürchtet Irreführung
unter der knusprigen
Panade.**



Ersatzprodukte: Daten und Fakten

Der Konsum von veganen Ersatzprodukten steigt. 2024 konsumierten die Deutschen 126.500 Tonnen (etwa 1,5 Kilogramm je Kopf), womit sich der Markt seit 2019 verdoppelt hat. Im Jahr 2024 wuchs der Umsatz um 10,9 Prozent von 583,2 auf 647,1 Millionen Euro.

Anders sieht es bei Fleischwaren aus. Deren Umsatz sinkt oder stagniert seit einigen Jahren, 2024 etwa von 44,8 auf 44,3 Milliarden Euro. Je Kopf aß man in Deutschland 53,2 Kilogramm Fleisch, also ein Vielfaches mehr als Ersatzprodukte.

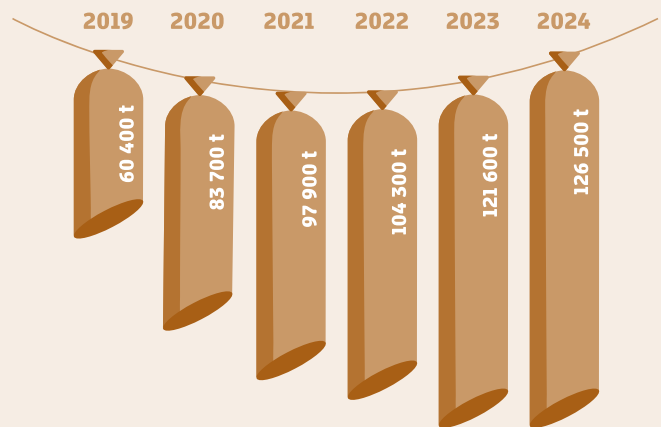
Eine Trendwende ist von einem Benennungsverbot nicht zu erwarten. Dies zeigt das Beispiel der Milch. Seit 2017 dürfen laut EU-Recht Milchalternativen aus Pflanzen nicht mehr Milch heißen. Daher drucken Hersteller Titel wie Hafer-, Mandel- oder Sojadrink auf die Packung. Dem Absatz der hat dies aber nichts geschadet.

Allein zwischen 2020 und 2023 stieg der Umsatz veganer Milchalternativen um stolze 85 Prozent auf 805 Millionen Euro, während echte Milch so wenig verkauft wird wie zuletzt 1991.

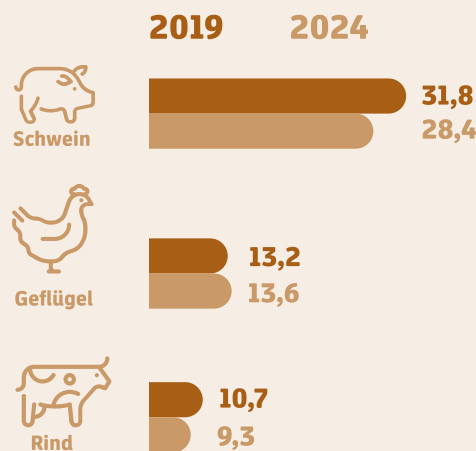
Die Deutschen tranken 2023 im Schnitt nur noch 46 Kilogramm Kuhmilch, denen knapp fünf Liter pflanzliche Milch gegenüberstehen, also gut 10 Prozent. Ein Verbot des für die Verbraucher naheliegenden Titels, eben der Milch, änderte nichts am Aufstieg der pflanzlichen Alternativen.



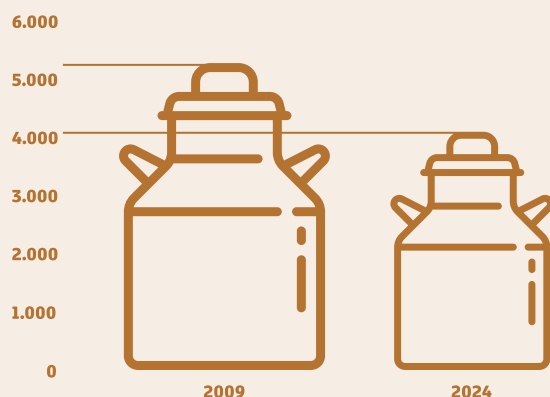
Fleischersatzprodukte (vegetarisch und vegan) Produktion in Deutschland



Jährlicher Fleischkonsum in Deutschland in kg Schlachtgewicht pro Kopf



Herstellung von Konsummilch bei den Molkereien in 1.000 Tonnen





Die Geflügelpest tobt

In Deutschland forderte die Vogelgrippe im vergangenen Winter mehrere Millionen Opfer – und bedroht zunehmend Wildvögel.

Die Meldungen aus vier zufälligen Tagen im Dezember 2025 zeigen, wie sehr die Vogelgrippe im ausklingenden Jahr 2025 wütete:

13.12.2025

6.500 Gänse im Landkreis Leipzig und 33.000 Legehennen auf Rügen gekeult

14.12.2025

1 5.600 Puten im Landkreis Osnabrück getötet

15.12.2025

19.000 Puten in Salzwedel gekeult

16.12.2025

36.000 Puten in Kleve, 33.000 Puten auf Rügen und 10.700 im Emsland getötet

Dies waren keine besonderen, sondern ganz normale Tage ab Oktober. Seit die Vogelgrippe ausbrach, sterben jeden Tag zehntausende Hühner, Puten, Enten oder Gänse.

Die „aviäre Influenza“, wie die Vogelgrippe fachmännisch heißt, tritt seit 2004 in jedem Winter auf – selten aber so heftig wie im vergangenen.

Ende 2025 hatte die Seuche bereits rund 2,5 Millionen Tiere das Leben gekostet. Die Schwerpunkte lagen in Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Niedersachsen, betroffen waren vor allem Puten und Hühner.

Sobald in einem Betrieb eine Infektion festgestellt wird, greift ein Protokoll: Es gibt eine Sperr- und eine Schutzzone. In ihr gilt eine Stallpflicht für Geflügel sowie strenge Hygieneauflagen. In der Herde, in der die Seuche auftritt, werden alle Tiere „gekeult“, also getötet. Selbst wenn nur ein einziges betroffen war.

Wegen dieses rabiaten Seuchenschutzes explodierten die Opferzahlen rasch. Allein in Niedersachsen wurden 1,5 Millionen Vögel getötet. Zu sagen, dass die Tiere ohnehin geschlachtet werden, wäre dabei zu einfach: Denn die Kadaver werden verbrannt, anstatt in den Handel zu gehen. Daher

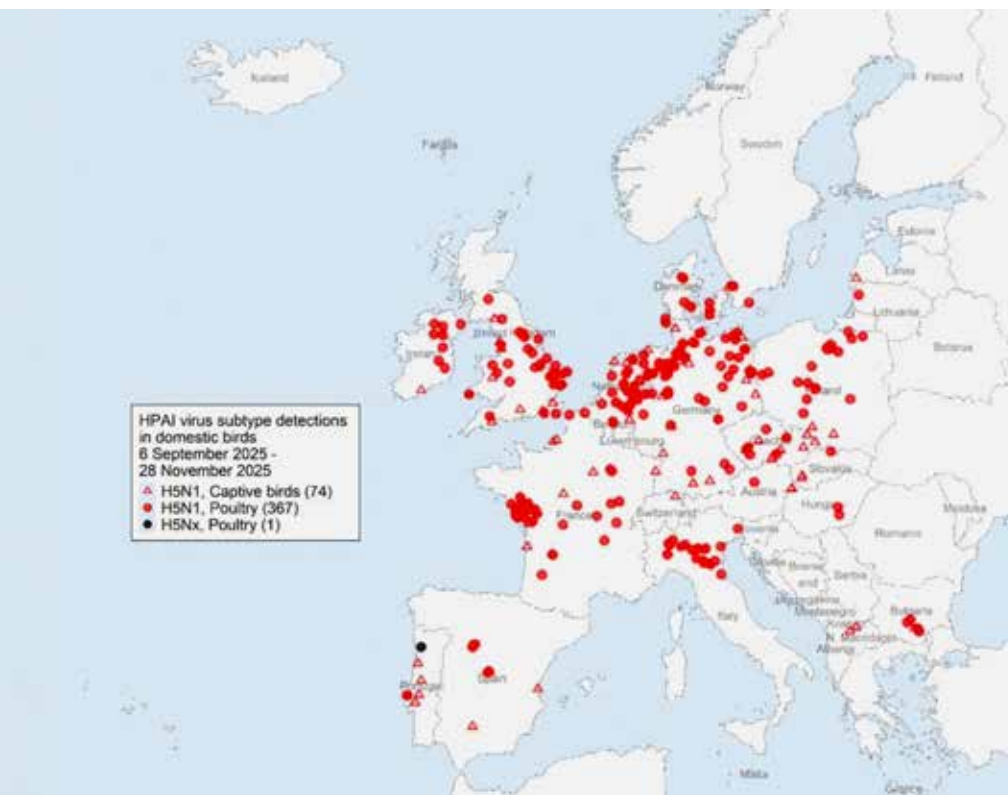
kommen die 2,5 Millionen gekeulten Tiere auf die Leben hinzu, welche die Fleischindustrie ohnehin nimmt, sozusagen als Bonus: Sie werden mit gebraten, gegrillt und gekocht, wenn Gockele oder Pute auf dem Teller landen.

Die Landwirte, die ihre Tiere verlieren, erhalten dagegen von der Tierseuchenkasse eine Entschädigung. In Niedersachsen zahlte die Kasse rund 32 Millionen Euro aus, die Hälfte davon aus Steuermitteln.

Wildtiere vermehrt betroffen

Im vergangenen Winter traf die Vogelgrippe auffällig viele Wildvögel. Unter den Kranichen, die im Herbst von Skandinavien über Deutschland nach Südeuropa ziehen, kam es zu örtlichen Massensterben; insgesamt verendeten mindestens 15.000 Vögel. Daneben erwischte es Schwäne, Enten, Wildgänse, Möwen und andere Wildvögel.

In Spanien, wo schon mehr als zwei Millionen Tiere wegen der Vogelgrippe



Vogelgrippe-Fälle bei heimischen Vögeln im Herbst 2025.

Quelle: EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit)

Gefährlich erst durch Massentierhaltung

Was die Krankheit derzeit treibt, ist umstritten. Der Stammerreger, H5N1, kursiert seit langem unter Wasservögeln. Er ist jedoch wenig ansteckend und gefährlich.

Erst 1996 mutierte er in einer chinesischen Gänsefarm zur hochgefährlichen Variante A/H5N1. Von dort aus verbreitete er sich über Fleischtransporte und Zugvögel um die ganze Welt und war, so die Weltgesundheitsorganisation, ab 2005 nicht mehr zu stoppen.

Die aktuelle Welle treiben vor allem Wildvögel. Über den Kot und auf die Erde fallende Kadaver erreicht das Virus die Geflügelbetriebe. Diese sind aber ein perfekter Nährboden. Anders als Wildvögel bauen die genetisch gleichförmigen Tiere keine natürliche Immunität auf; in der Enge der Massentierhaltung hat die Durchseuchung freie Fahrt.

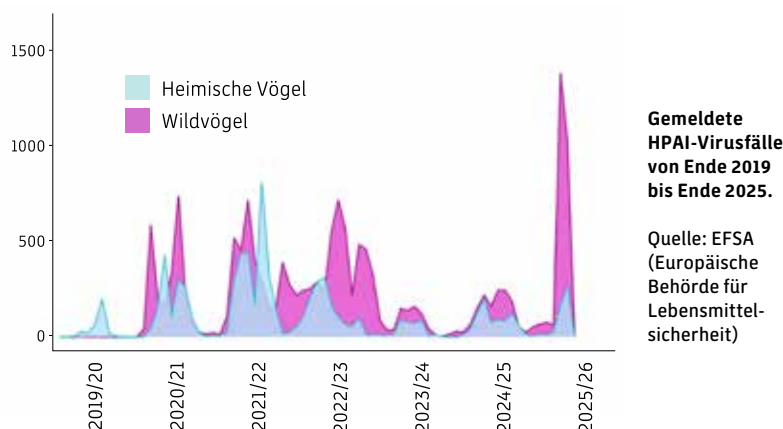
Erst diese Enge macht die Vogelgrippe so gefährlich. In der Massentierhaltung entstand um 2020 auch die Mutation „Klade 2.3.4.4b“. Diese ist noch aggressiver. Sie durchdringt leichter die Artengrenzen und greift auf andere Wildvögel und Säugetiere über; auf ihr Konto geht die große Epidemie Anfang der 2020er Jahre, die, parallel zu Corona, fast 100 Millionen Zuchtvoegel und mehr als eine halbe Million Wildvögel dahin raffte.

Viele Tierschützer, darunter auch Niedersachsens Tierschutzbeauftragte Julia Pfeiffer-Schlichting, nennen daher die Massentierhaltung die tragende Ursache für die Geflügelpest.

getötet wurden, fand man 500 an der Vogelgrippe verstorbene Störche. Die großen Vögel überwintern immer häufiger in Spanien, auch welche, die ihren Sommer in der Region um Ulm verbringen (siehe S. 36/37).

Die Vogelgrippe kann auch ganze Arten bedrohen. In Großbritannien hat sie vor einigen Jahren drei Viertel der Skuas und ein Viertel der Basstölpel getötet, zwei Arten, die außerhalb der britischen Inseln sehr selten sind.

Empfänglich sind auch Säugetiere. In Brandenburg haben sich einige Katzen angesteckt, vermutlich an toten Wildvögeln. In Niedersachsen fand man das Virus bei toten Füchsen, in Hessen bei Waschbär-Kadavern. Vor wenigen Jahren wurden in Finnland wegen der Vogelgrippe 2023 mindestens 50.000 Pelztier, etwa Nerze und Marder, getötet. Und auf einer Insel vor Argentinien raffte die Geflügelpest fast alle See-Elefanten dahin.







GEFLÜGELPEST LOKAL

TOTE MÖWEN UND SCHWALBEN IM PLESSENTEICH

Unter Naturschützern in der Region weckt die derzeitige Vogelgrippe-Epidemie Erinnerungen an das Frühjahr 2023. Als Nachhall der großen Welle von 2021/22 breitete sich das Virus im Plessenteich aus, einem renaturierten Baggersee im Neu-Ulmer Stadtgebiet, an dem rund 233 Vogelarten leben.



Beispielbild

Anstatt wie gewohnt Brutvögel zu beobachten, mussten die Naturschützer des Gerlenhofener Arbeitskreises Umweltschutz (GAU) im Frühjahr 2023 tote Möwen und Schwalben aufsammeln. Weil Greifvögel und Eulen die Kadaver gefressen hatten, die am Ufer lagen, breitete sich die Epidemie auch auf diese aus, möglicherweise auch auf Rabenvögel.

In der Folge kam es zu einem sehr schlechten Brutjahr am Plessenteich, bei Möwen und Seeschwalben beinahe zum Totalausfall. Bei den Möwen hat sich die Population mittlerweile wieder einigermaßen erholt, während Seeschwalben selten bleiben. Eine weitere Vogelgrippe-Saison könnte dem Bestand erheblich zusetzen. Immerhin darf man hoffen, dass die aktuelle Welle am Plessenteich vorüberzieht, da die Seevögel dort, anders als Stallvögel, noch durch die letzte Epidemie immunisiert sind.

INTERVIEW

„Bei Großbetrieben wird die tierschutzkonforme Betäubung und Tötung der Tiere durch Spezialfirmen durchgeführt.“



Die Regionale hat mit Dr. Barbara Gneiser-Schupp, der Leiterin des Günzburger Veterinärämtes, über die Vogelgrippe in der Region gesprochen. Sie erklärt uns, wie man vor Ort reagiert, wenn die Seuche auch hier ausbricht - und warum Landwirte, die ihre Hühner in den Stall sperren, die Eier dennoch als Freiland Eier verkaufen dürfen.

Nachdem die Vogelgrippe in der Region aufgetreten ist – wie gehen Sie damit um?

Es gab im November einen Vorfall im Alb-Donau-Kreis. Um diesen herum wird laut Verordnung eine Schutzzone von drei Kilometern und eine Überwachungszone von zehn Kilometern eingerichtet. In diese laufen die Landkreise Günzburg und Neu-Ulm mit hinein. Bei uns sind es Teile von Günzburg, nämlich Riedhausen, und Leipheim mit den Ortsteilen Weisingen und Riedheim, wobei etwa 30–40 Betriebe betroffen sind. Darunter aber auch Kleinstbetriebe mit nur etwa 10 Hühnern.

Was passiert in der Überwachungszone?

Zunächst gilt eine Aufstallungspflicht: alle Tiere müssen in den Stall, sozusagen ein Lockdown. Dann kontrollieren wir alle Betriebe und Herden und testen stichprobenweise auf Vogelgrippe. Auch wenn ein wild lebendes Wassergeflügel auffällig erkrankt, nehmen wir Proben. Bisher waren alle Tests zum Glück negativ.

Was würde passieren, wenn ein Test positiv ausfällt?

Etwas ähnliches wie im Alb-Donau-Kreis: Wir müssen die entsprechenden Maßnahmen einleiten, die die Verordnungen vorsehen. Wir müssen eine Schutz- und Überwachungszone einrichten mit Vorgaben für die dort gehaltenen und betroffenen Tierarten, alle Tiere in der betroffenen Herde keulen und den Betrieb im Anschluss reinigen und desinfizieren lassen.

Keulen bedeutet, dass alle Tiere im Stall getötet werden?

Ja. Die Keulung verhindert das Ausbreiten der Seuche und reduziert das Tierleid. In kleinen Betrieben werden die Vögel etwa in einem elektrischen Wasserbad betäubt und anschließend entblutet oder euthanasiert. Bei Großbetrieben wird die tierschutzkonforme Betäubung und Tötung der Tiere durch Spezialfirmen durchgeführt, hier kommt beispielsweise Gas wie CO₂ zur Anwendung.

Werden dann die Besitzer der Tiere entschädigt?

Ja, meistens, wenn die Tierhalter Mitglied einer Tierseuchenkasse sind. Die Viehhalter zahlen Mitgliedsbeiträge in diese ein. Aber auch die Länder beteiligen sich an der finanziellen Ausstattung der Tierseuchenkassen.

Wie ist es mit den Eiern? Gelten die trotz Stallpflicht als Freilandei?

Wenn es eine Allgemeinverfügung für das Gebiet gibt, ja. Der Landwirt wäre im Nachteil, weil er sein Huhn nicht mehr ins Freiland lassen darf. Wenn ein Viehhalter dagegen freiwillig aufstellt, noch bevor wir es verordnen, verliert er die Haltungsform. Es wäre zwar aus Gründen des Seuchenschutzes sinnvoll, wenn Geflügelhalter präventiv aufstellen, aber dann muss der Legehennenhalter die Regelungen der Haltungsformen für die Deklaration von Eiern natürlich einhalten.

Was macht Ihnen am meisten Sorgen bei der Geflügelpest?

Bezogen auf den Alb-Donau-Kreis nichts. Das scheint unter Kontrolle und ich gehe davon aus, dass wir die Überwachungszone nach 30 Tagen wieder aufheben. Schlimmer sind Bedrohungen durch Wildvögel, etwa über den Kot. Das lässt sich kaum kontrollieren. Wenn die Hühner im Stall sind, kann durch Biosicherheitsmaßnahmen, etwa das Wechseln von Schuhen und Kleidung am Eingang, ein Einschleppen in den Bestand verhindert werden. Aber im Freiland? Wie soll verhindert werden, dass Vogelkot in den Außenstall fällt?

Gefährdet die Vogelgrippe auch Wildvögel?

Ja. Wir sehen das derzeit mit den Kranichen, von denen in Deutschland schon einige tausend gestorben sind. Für Singvögel ist das Virus dagegen aktuell eher harmlos. Im Wildvogelbereich sind neben Kranichen vor allem Enten, Schwäne und Gänse bedroht. Hühner sind aber besonders empfänglich und werden am stärksten krank. Enten und Gänse sind in der Regel eher symptomlos, aber es gibt auch

„Natürlich nützt es einem Virus, wenn Tiere eng aufeinander wohnen, das erhöht die Wahrscheinlichkeit einer Mutation.“

Virusvarianten, die selbst diese Tiere, wie vor kurzem im Alb-Donau-Kreis, in kürzester Zeit massiv erkranken und sterben lassen. Aber aktuell ist nicht davon auszugehen, dass ganze Wildtierarten durch das Virus aussterben.

Ist die Geflügelpest durch die Massentierhaltung entstanden, wie man sagt?

Natürlich nützt es einem Virus, wenn Tiere eng aufeinander wohnen, das erhöht die Wahrscheinlichkeit einer Mutation. Aber es ist zu einfach, alles auf die sogenannte Massentierhaltung oder die Landwirtschaft zu schieben. In der Natur treten ja auch Viren auf und verändern sich und die derzeitige Welle wird vor allem von Wildvögeln getragen.

Kann die Vogelgrippe auch für Menschen gefährlich werden?

Ein Risiko besteht immer. In Amerika hat man das Vogelgrippe-Virus in Eutern von Milchkühen und damit in der Kuhmilch gefunden. Wenn man die Milch dann roh verzehrt, landet das Virus im menschlichen Körper. Das kann theoretisch auch durch rohe Eier geschehen. Aber um uns zu schaden, müssen wir Menschen erstmal für das Virus empfänglich sein und wir haben ja auch noch unser Immunsystem, das uns vor Erregern schützt. Daher sehe ich außer vielleicht in Einzelfällen bei besonders anfälligen Personengruppen aktuell keine akute Gefahr.

Vogelgrippe in der Region

Die Region blieb bisher weitgehend von der Vogelgrippe verschont. Der einzige nennenswerte Fall ist ein Hof in Öllingen im Alb-Donau-Kreis, der nach einem Ausbruch der Vogelgrippe 15.000 Enten, Hühner und Gänse töten musste. Ansonsten wurden nur vereinzelt verendete Wildvögel gefunden, vor allem Graugänse.

++ Regional-Meldungen ++



STADTPOLITIK

Igelschutz per Allgemeinverfügung

Ende November brachte der Ulmer Stadtrat eine Allgemeinverfügung für den Igelschutz auf den Weg. Damit reagiert die Stadt darauf, dass der europäische Igel zunehmend bedroht ist, unter anderem, weil die Gärten immer gepflegter, aber damit auch weniger igelfreundlich werden. Ulm wird dadurch zur ersten Stadt in Baden-Württemberg, die Igel und andere Wirbeltiere durch eine solche Verfügung besser schützt. Unter anderem sollen mehr geeignete öffentliche Übernachtungsmöglichkeiten für Igel geschaffen und ein nächtliches Mähverbot für Roboter erlassen werden, da immer wieder Igel unter deren Messer geraten.

TIERSCHUTZ IN DER STADT

Ulm richtet dritten Taubenschlag ein

Stadttauben stammen von domestizierten Felsentauben ab. Sie wurden nicht gezüchtet, um Briefe zu transportieren, wie man manchmal denkt, sondern um schnell Fleisch anzusetzen und viele Eier zu legen. Man hielt sie in Schlägen auf Speichern als Nahrungsquelle, vor allem für arme Bürger. Als während des Zweiten Weltkrieges viele Stadthäuser zerstört wurden, entkamen viele Tauben in die Freiheit. Andere entließ man, als sich die Versorgung mit Nahrungsmitteln verbesserte. Dass die Tauben nicht länger als Futtertiere gehalten werden, ist ein großer, oft verkannter Erfolg der Tierbefreiung. Allerdings sind sie in der Wildnis nicht

überlebensfähig. Sie klammern sich daher an die menschliche Zivilisation und picken, was sie in der Stadt finden. Gleichzeitig vermehren sie sich besonders stark, da sie gezüchtet wurden, um viele Eier zu legen. Dies hat in vielen Städten mittlerweile zu Taubennotständen geführt. So auch in Ulm. Hier nimmt man die Verantwortung an, die Menschen gegenüber den von ihnen geschaffenen Geschöpfen haben. Der AG Stadttauben sowie die Stadtverwaltung richten Taubenschläge ein: Bauwagen, die zu mobilen Taubenhäusern umgebaut sind. In ihnen finden die Vögel artgerechte Nahrung, was auch deren Verdauung sichtbar verbessert. Außerdem ersetzen sie die Eier durch Attrappen, um die Vermehrung zu kontrollieren. Mittlerweile gibt es in Ulm drei Taubenschläge: am Ehinger Tor, in Böfingen und

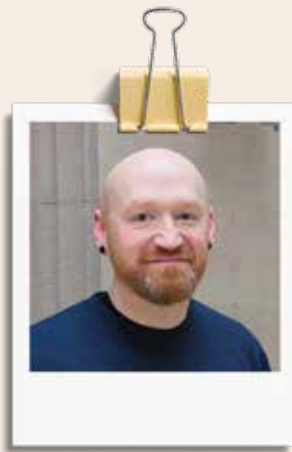
am Deutschhaus. Zwei weitere sind in Planung und werden, hoffentlich, 2026 eingerichtet. Ulm folgt dabei dem Augsburger Modell, das den Tauben freien Zu- und Ausgang aus den Schlägen erlaubt. Im November und Dezember mussten sie wegen der umgehenden Vogelgrippe allerdings in Quarantäne.



AUS DEM GEMEINDERAT

Der Tierschützer im Rathaus

Mit Bastian Thomas Röhm sitzt erstmals ein Vertreter der Tierschutzpartei im Ulmer Gemeinderat. Der 40-Jährige war eigentlich ein starker Fleischesser, doch nachdem er in der Technikerschule den Film „Earthlings“ gesehen hatte, wurde er über Nacht zum strikten Veganer. Ihm war mit Wucht klar geworden, wie viel Leid und Unrecht in jedem Bissen Fleisch stecken. Nach einigen Jahren Aktivismus in der Fußgängerzone trat der Maschinenbautechniker der Tierschutzpartei bei, stieg zum



Vorsitzenden in Baden-Württemberg auf und ergatterte 2024 einen Platz im Ulmer Stadtrat. Seitdem vertritt er die Interessen der Tiere in der Lokalpolitik. Er sieht sich „als Speerspitze, die den Weg ebnet“. Sein Ziel, „die Massentierhaltung abzuschaffen“, behält er im Hinterkopf, aber die politische Arbeit zwingt ihn dazu, moderatere Brötchen zu backen:

Er organisiert etwa die Aufstellung von Taubenschlägen, sorgt für den Wildkatzenschutz und kämpft für ein nächtliches Mähverbot für Roboter, um Igel zu schützen.

Nicht alles, was er sich vornimmt, gelingt. So biss er etwa auf Granit, als er die lebende Krippe am Weihnachtsmarkt abschaffen wollte, weil Schafe keine Dekoration sein sollten. Auch sein Vorschlag, eine vegane Speise in der Schulmensa anzubieten, erntete empörten Widerstand. Aber die Amtszeit von Röhm dauert noch bis 2028 – und geht es nach ihm, noch länger. Für den Tierschutz in der Region gibt es genug zu tun.

EHRENAMTLICHER VOGELSCHUTZ

Der NABU sorgt in der Region für Wildvögel

Bald, wenn ab April die ersten Vögel brüten, wird sich Wiltrud Spieckers Haus wieder mit Jungvögeln füllen, die aus dem Nest gefallen sind, nach dem Ausfliegen verirrt haben, von Katzen gefangen oder anderweitig hilfsbedürftig geworden sind. Die Sprecherin des NABU Ulm/Neu-Ulm nimmt solche Kleinvögel, die Leute in ihren Gärten finden, entgegen und päpelt sie fachkundig auf. Ab dem späten Frühjahr singen und flattern rund 30 bis 40 Vögel im Haus der Biologin umher, etwa Meisen, Spatzen, Amseln und Schwalben. Solange die Vögel sie als Ersatzmutter anerkennen, sind sie zutraulich, manchmal sogar regelrecht aufdringlich; wenn sie selbständig werden, werden sie aber in der Regel scheu und vorsichtig. Im Oktober, wenn die Ästling-Saison zu Ende geht, kehrt langsam wieder Ruhe im Hause Spiecker ein, was die Tierschützerin zugleich erleichtert und betrübt. Die Wildvögel sind ein Schwerpunktthema des NABU. Der Naturschutzbund vertritt deren Interessen auch bei der Stadtplanung, etwa in Neubaugebieten. Hier sind etwa große Glasflächen gefährlich, an denen nach Hochrechnungen in Deutschland etwa 100 Millionen Vögel pro Jahr sterben. Die Stadt ist verpflichtet, den Rat des NABU anzuhören, doch immer durchsetzen können sich die Naturschützer nicht. Auch praktisch schützt der NABU die Wildvögel. Die Mitglieder installieren etwa Nisthilfen für Eisvögel – die man in der Friedrichsau beobachten kann, – Schwalben und andere Vögel. Sie pflegen das Arnegger Ried, ein ehemaliges Moor im Blautal, in dessen feuchten Wiesen sich viele Wildtiere wohlfühlen, beraten bei fledermausfreundlichen Sanierungen und mehr.



Zum Mitmachen

Die „Partei Mensch Umwelt Tierschutz“ wurde 1993 als erste Tierschutzpartei der Welt gegründet. Mit 1–2 Prozent bei Bundestags- und Europawahlen ist sie eine der stärksten Kleiparteien Deutschlands; sie ist bereits in einigen Bezirks-, Stadt- und Gemeinderäten vertreten, etwa in Stuttgart, München und Berlin.

Der NABU Ulm/Neu-Ulm sucht ständig Ehrenamtliche, die sich um Nistkästen, Biotope und Wildvögel kümmern.

Info: www.nabu-ulm-neu-ulm.de





SYSTEMGASTRONOMIE IM WANDEL

„Heute machen Gerichte mit Fleisch nur noch ein gutes Viertel aus“

Die Mensa der Universität Ulm serviert jeden Tag rund 2.000 Speisen – den größten Teil davon mittlerweile vegan oder vegetarisch. Mensaleiter Dieter Stock erklärt im Interview, wie sich die Ernährungsweisen ändern – und was das für die Systemgastronomie bedeutet.

Sie wurden vor kurzem von PETA zu einer der veganfreundlichsten Mensen in Deutschland gekürt. Haben Sie darauf hingearbeitet?

Nicht konkret auf die Auszeichnung. Aber wir verstehen sie als Wertschätzung dafür, dass wir unser veganes Speisenangebot kontinuierlich entwickeln. Damit werden wir unserer Verantwortung als Großversorger gerecht und reagieren auf die geänderte Nachfrage.

Wie integrieren Sie vegane Speisen in Ihr Angebot?

Wir haben seit 2020 vier Speiselinien. Fleisch enthält nur noch die Linie „Fleisch und Fisch“, während „Klima Prima“ vollständig vegan ist. Die anderen beiden Linien, „Sattmacher“ und „Topf und Pfanne“, sind vegan oder vegetarisch. Dazu gibt es Aktionstheken, etwa mit Röstis, hausgemachter Pasta oder Pizza.

Gibt es die Pizza auch in vegan?

Ja. Wir testen die veganen Käsealternativen, auch für Käsebrötchen in der Cafeteria. Nicht jede ist geeignet, aber das Angebot entwickelt sich rasch, was für mich spannend zu beobachten ist.

Apropos Cafeteria: Bieten Sie auch pflanzliche Milch für Kaffee an?

Natürlich. Unsere Vollautomaten geben Kaffee seit einigen Jahren sowohl mit Kuh- als auch Hafermilch aus. Dabei wählen bereits 22 Prozent Haferdrink, 40 Prozent die Kuhmilch und der Rest ohne. Milch wird also schon fast zur Hälfte pflanzlich ausgegeben.

Ganz in seinem Element: Mensaleiter Dieter Stock packt an der Theke mit an.

Das ist bemerkenswert. Wie sieht es bei den Speisen aus?

Ähnlich gut. Der Anteil veganer und vegetarischer Gerichte ist zwischen 2019 und 2023 extrem angestiegen, von 47 auf 72 Prozent. Heute machen Gerichte mit Fleisch nur noch gut ein Viertel aus. Das wäre vor zehn Jahren undenkbar gewesen. Dies liegt zum Teil an unseren neuen Linien, aber sicherlich auch an einem geänderten Bewusstsein der Studierenden.

Welche veganen Gerichte kommen besonders gut an?

Wir führen dafür Listen mit Rennern und Pennern. Im letzten Semester waren Kässpätzle der absolute Renner, aber auch Alblinsen mit oder ohne Saitenwürstchen. Viele vegane Gerichte stehen sehr weit oben, etwa eine Curry Bowl, Spaghetti Bolognese aus roten Linsen, Spinatcurry oder ein Linseneintopf. Weniger gut liefen Gemüse mit Reis oder Ofengemüse mit Walnüssen. Warum, kann man nur raten.



Die Mensa der Universität Ulm: Hier wurden im Sommersemester 2025 insgesamt 182.485 Essen ausgegeben.



Mensaleiter Dieter Stock mit Petra Bosch (l.) und Silke Schröder (r.) vom Studierendenwerk

Das ist eine reiche Auswahl. Wie stellen Sie Ihre Rezepte zusammen?

Wir vermeiden Ersatzprodukte und verwenden viel Gemüse und verschiedene Getreideprodukte, etwa Bulgur und Hirse. Je nachdem, wie die Gerichte laufen, passen wir unsere Linien an, wir betreiben also fortlaufend Marktforschung. Dabei nehmen wir auch Vorschläge der Studierenden auf. Aber nicht alle sind großküchentauglich.

Was kann da hinderlich sein?

Etwa die Standzeiten. In der Mensa muss man ein Gericht für einige Zeit warmhalten, ohne dass es zerfällt. Das geht etwa bei zartem Reis nicht. Ein weiteres Hindernis ist die Zubereitung. Jemand hat etwa vorgeschlagen, dass wir das persische Gericht Fesenjan in vegan anbieten. An sich wäre das gut möglich, doch es enthält Granatapfelkerne, und für 500 Portionen Granatäpfel zu öffnen, ist einfach nicht praktikabel. Man könnte auf Saft ausweichen, aber der ist teuer.

Sind diese Probleme bei veganen Speisen stärker als bei fleischhaltigen?

Etwa gleich. Auch Fleisch wird trocken, wenn es lange steht. Insgesamt aber steigt der Aufwand, wenn man mehr Gerichte anbietet. Manches muss man auch erst austüfteln,

„Milch wird schon zur Hälfte pflanzlich gewünscht.“

etwa wie man mit den je eigenen Garpunkten der Gemüse umgeht. Auf der anderen Seite gibt es auch vegane Gerichte, etwa Currys, die viel einfacher sind als Fleischgerichte.

Ist es teurer, vegan zu kochen?

Im Gegenteil. Wenn man wie wir einigermaßen gutes, regionales Fleisch verwendet, sind die Fleischgerichte am teuersten. Eine pflanzliche Küche ist dann klar eine günstigere Küche.

Erfinden Sie bekannte Speisen in vegan neu, etwa Käse-spätzle?

Teilweise. Wir haben etwa Schupfnudeln mit Sauerkraut, aber ohne Speck, sondern mit Gemüsestreifen. Das kommt sehr gut an. Spätzle ohne Ei haben wir versucht, aber die zerfallen beim Warmhalten zu schnell. Daher kochen wir stattdessen Linsen mit Maccaroni. Nicht alles kann man 1:1 veganisieren. Aber das Angebot an Ersatzprodukten verbessert sich rasch, sodass wir auch klassische Fleischgerichte in vegan anbieten.

Wie entwickelt sich die Qualität der veganen Produkte?

Qualität und Verfügbarkeit bei unserem Großhändler haben sich stark verbessert. Vegane Hähnchen, Köttbullar oder Schnitzel schmecken bereits authentisch, während wir mit Käsealternativen noch nicht ganz zufrieden sind. Aber hier passiert noch sehr viel und wir testen jeden Monat neue, vielversprechende Ersatzprodukte.

Ist es für gelernte Köche schwierig, vegan zu kochen?

Das kommt darauf an, wo und wann sie gelernt haben. Natürlich nehmen Fleisch und tierische Produkte in der Ausbildung eine zentrale Rolle ein, während Hirse oder Quinoa kaum ein Thema sind. Aber die jüngeren Köche sind besser geschult, und es gibt sehr gute Kurse und Kochbücher. Man muss eben am Ball bleiben und lernen – was für mich selbst eine Bereicherung ist.

Die Mensa

Die Mitarbeiter*innen der Mensa an der Universität Ulm kochen rund 2.200 Essen am Tag, von denen ca. 500 an weitere Ausgabestellen auf dem Campus und die Mensa der Technischen Hochschule Ulm geliefert werden. Das Studierendenwerk betreibt darüber hinaus auch in den Hochschulen in Schwäbisch Gmünd, Aalen, Heidenheim und Biberach Mensen und Cafeterien.

Die Auszeichnung

Die Tierschutzorganisation PETA zeichnet seit 2016 die veganfreundlichsten Mensen Deutschlands aus. 4,5 oder 5 grüne Blätter bekommen Mensen, die ausschließlich vegetarisch oder vegan kochen, während es 4 Blätter für Mensen gibt, die wie die Ulmer nicht nur jeden Tag vegane Gerichte anbieten, sondern auch aktiv bewerben.

Klar: Längst nicht jeder lebt vegan, im Grunde nur eine kleine Minderheit. Aber weil fast jeder eine Meinung hat, wenn es ums Essen geht, hat sich die Vegonale in Ulm und Günzburg umgekehrt: Was denken die Leute darüber, dass der Veganismus auf dem Vormarsch ist?

Umfrage

„Was sagen Sie zur gesellschaftlichen Wende zum Veganismus?“

GÜNZBURG, FUSSGÄNGERZONE

Frank, 50, Polizist

„Unsinn finde ich das! Das Huhn legt ja so oder so Eier. Ich habe aber schon mitbekommen, wie andere aus meinem Umfeld vegan geworden sind. Bei denen klappt das auch echt gut. Für mich wäre es trotzdem nichts. Mir würden Fleisch und Käse zu sehr fehlen.“

Simon, 46, Klempner

„Super. Mir selbst schmeckt Fleisch zwar sehr, aber aus Respekt vor den Tieren esse ich es kaum noch. Jedes halbe Jahr mal ein gutes Steak. Vermutlich würde ich darauf auch verzichten, wenn mir jemand vor Ort zeigen würde, wie es in der Haltung wirklich zugeht.“

Johanna, 44, Kassiererin

„Es ist fürchterlich, wie wir Tiere für unsere Belange quälen und schlachten. Zum Teil wirft man sie ja einfach weg, weil man zu viel produziert. Wie das schon klingt! Ich habe 18 Jahre lang weder Fleisch gegessen noch Milch getrunken. Damit ging es mir sehr gut. Auf Eier verzichte ich nicht, und Fleisch esse ich heute wieder, aber nur an besonderen Tagen.“

Amari, 14, Schülerin

„Ich bekomme vom Thema wenig mit. Ich kenne keine Veganer oder Vegetarier. Vielleicht ist das Thema in Hamburg groß. Hier aber nicht. Ich mag Tiere ja, aber in meinem Alter beschäftigt sich niemand damit. Massentierhaltung unterstütze ich trotzdem nicht.“

ULM, WEIHNACHTSMARKT

Klara, 21, Studentin

„Man sollte machen, was man für richtig hält. Ich könnte nicht vegan leben. Das ist mir zu radikal. Ich esse doch so gerne Eier und Speck zum Frühstück. In meinen Studiengängen sind aber immer mehr junge Leute, die vegetarisch leben, vegan aber nur selten, glaube ich.“

Daniel, 20, Unteroffizier

„Mir ist schon aufgefallen, dass immer mehr junge Leute vegan oder vegetarisch leben. Bei uns gibt's das aber nicht. In der Kaserne kann man nicht vegan leben. Was soll man denn essen? Salat? Aber natürlich habe ich nichts dagegen, wenn das andere machen. Mir wäre es aber zu einseitig.“

Marin, 24, Spengler

„Da bin ich gespalten. Klar ist es gut, wenn weniger Tiere geschlachtet werden. Auch dass es immer bessere Ersatzprodukte gibt. Aber mich stört auch, wie sehr die vegane Community Druck ausübt, dass wir tierfrei leben müssen. Auch dass Ersatzprodukte als gesünder beworben werden als echtes Fleisch stört mich.“





Die Haustier-Seite

Haustiere halten eine besondere Stellung im Tierreich. Während die meisten Nutz- und Wildtiere eher das Opfer der menschlichen Zivilisation sind, profitieren Haustiere von ihr. Sie genießen Schutz vor Unwetter und Fressfeinden, nehmen eine medizinische Versorgung in Anspruch, von der früher Könige geträumt hätten, und sind von Rechts wegen besser vor Gewalt und Missbrauch geschützt als Kinder noch vor wenigen Jahrhunderten. Nichtsdestoweniger leiden Haustiere oft unter den Menschen, etwa wenn sie als falsch erzogene Problemhunde keine Halter mehr finden oder nach einer unüberlegten Anschaffung einfach wieder ausgesetzt werden.

HUNDE-ERZIEHUNG

„Rausfinden, was funktioniert – und dann hartnäckig bleiben“

Lena Probst leitet die Ulmer Hundeschule Pedagogical und re-socialisiert Problemhunde, die zum Teil auch schon gebissen haben. Hier gibt sie neun Tipps zur Hundeerziehung.

1. Die Rasse ist nicht alles, aber auch nicht nichts

Ein Rottweiler ist in der Tendenz anders als ein Labrador. Labradore sind als Familien- und Jagdhunde gezüchtet, Rottweiler, um Rinder zu treiben. Daher sollten sie auch unerschrocken bleiben, wenn ein Rindvieh nach ihnen tritt, was für viele Halter eine (zu) große Herausforderung ist.

2. Nur positive Erziehung funktioniert selten

Viele Hundetrainer raten, falsches Verhalten zu ignorieren und richtiges zu belohnen. Das kann (manchmal) bei einem Bilderbuch-Labrador funktionieren. Aber wenn ein Rottweiler einen anderen Hund fressen möchte, sollte man das nicht ignorieren.

3. Alle vier Quadranten einsetzen

Es gibt vier Quadranten der Lerntheorie: positive und negative Verstärkung sowie positive und negative Strafe. Sie sind, je nach Hund und Problem, nützlich, um dem Hund klar zu machen, was er darf und was nicht. Wenn er das nicht weiß, horcht er auch nicht.

4. Die richtige Methode ist individuell

Nicht jede Korrektur klappt bei allen Hunden. Bei meiner pubertierenden Rottweilerhündin hilft es, sie festzuhalten, bis sie akzeptiert, dass sie wo nicht hin darf. Bei anderen Hunden klappt Anleinen, Ignorieren, Wegschicken, klare Ansprachen oder mehr. Das muss man (mit kompetenter Anleitung) herausfinden.

5. Von Hunden lernen

Auch wenn der Hund beim zigten Versuch nicht hört, muss man ruhig bleiben. Ich atme dann durch und überlege manchmal, was ein anderer Hund tun würde. So verschafft sich einer meiner Älteren etwa effektiv Gehör, indem er die anderen kurz, aber entschieden anschnauzt.

6. Hartnäckigkeit ist alles

Kaum eine Korrektur funktioniert beim ersten Mal. Man muss sie fünfmal, zehnmal, hundertmal wiederholen – bis der Hund versteht, dass es gilt. Man muss hartnäckiger bleiben als der Hund. Das ist das wichtigste: rausfinden, was funktioniert, und dann hartnäckig bleiben.

7. Räumliche Abtrennung ist keine Dauerlösung

Wenn ein Hund überfordert ist, kann es sinnvoll sein, ihn räumlich abzutrennen. Etwa wenn Besuch kommt, und man erst selbst rausfinden will, wie der Mensch drauf ist. Aber dauerhaft sollte ein Hund lernen, mit solchen Situationen klar zu kommen.

8. Falsch loben und strafen schadet

Sowohl Strafen als auch Lob können falsch platziert sein. Etwa bei der Leinenführigkeit. Oft lernt man, stehen zu bleiben, wenn der Hund zieht, und dann ein Leckerli zu geben, wenn er sich rückorientiert. Manche Hunde bauen dabei eine Verhaltenskette vom Ziehen zum Leckerli auf.

9. Kühl bleiben – auch wenn der Hund zubeißt

Wenn ein Hund beißt, muss man ruhig bleiben und ihm entschieden klar machen, dass er das nicht darf. Angst zeigen oder Nachgeben würde ihn belohnen. Nach einem ernsthaften Biss taste ich mich vorsichtig wieder an solche Situationen heran, bis ich mir sicher bin, wieder souverän zu reagieren.

„Nicht jede Korrektur klappt bei allen Hunden. Das muss man herausfinden.“

Hundetrainerin und- züchterin Lena Probst arbeitet nach dem Motto „Erziehung statt Dressur“.



ERNÄHRUNG

Kann man Hunde vegan ernähren?

Ob man Hunde vegan ernähren kann und darf, ist unter Tierhaltern umstritten. In der Wissenschaft herrscht dagegen Klarheit.

Um zu wissen, wofür der Hund gemacht wurde, muss man ihm nur ins Maul schauen. Die Reißzähne zeigen klipp und klar, dass ihm die Schöpfung keinen Brokkoli, sondern andere Tiere auf die Speisekarte geschrieben hat.

Dies bringt viele Hundehalter in ein

Dilemma. Einerseits sind sie tierlieb und wissen bestens, dass Tiere keine Automaten sind, sondern Geschöpfe, die zu vielfältigen, auch sonderbaren Empfindungen fähig sind. Dass sie durchs Tierfutter die Massentierhaltung subventionieren – mit un-

gefähr einer Milliarde Euro im Jahr – dürfte den wenigsten Hundehaltern gefallen. Aber andererseits braucht der Hund halt Fleisch, um gesund zu bleiben. Oder?

Soweit man weiss eben nicht. Fast alle Studien, die es dazu gibt, zeigen, dass man Hunde nicht nur problemlos vegan ernähren kann – sondern sie damit auch gesünder und länger leben.

25 Jahre alt und vegan

Hunde sind eben keine Wölfe mehr. Sie haben sich mit dem Menschen entwickelt und gelernt, Kohlenhydrate zu verstoffwechseln. Wären sie nicht in der Lage, zu verdauen, was dem Menschen von der Tafel fällt, wären sie längst ausgestorben.

Zudem hat das, was im Hundefutter steckt, nichts mit dem guten Fleisch zu tun, das Wölfe reißen. Es sind Schlachtabfälle – Knorpel, Haare, Hufe, Urin – aus einer Massenhaltung, die die Tiere krank und ihr Fleisch ungesund macht.

Dementsprechend berichten viele Hundehalter davon, dass eine vegane Ernährungsumstellung Allergien lindert, Blähungen reduziert und die Verdauung verbessert. Der älteste Border Collie der Welt, die 25-jährige Bramble, war auch Veganerin – was im Mindesten beweist, dass Hunde kein Fleisch brauchen, um lange zu leben.

Die Empfehlungen

Als ideal gilt eine Ernährung, die in moderaten Mengen Getreide enthält, etwa Reis, sowie Kartoffeln und verschiedene Hülsenfrüchte, wie Erbsen, Linsen oder Sojabohnen. Tierärzte raten jedoch, einige Nährstoffe im Auge zu behalten. So fehlen etwa Taurin und L-Carnitin in einer pflanzlichen Ernährung. In veganem Hundefutter sind sie in der Regel zugesetzt, wer den Hund selbst bekocht, sollte sie supplementieren.

Auf Webseiten wie vierglueck.de kann man veganes Hunde- und Katzenfutter bestellen und sich tiefer in das Thema einlesen. Mit dem Code Vegonale-5 bekommt ihr zudem einen Rabatt bei der ersten Bestellung.





AUS DEM TIERHEIM

„Jährlich kommen um die 200 Tiere an“

Ein Einblick in das Günzburger Tierheim Arche Noah

Sicherlich fragt man sich: Was muss passieren, dass so viele Lebewesen pro Jahr abgegeben oder gefunden werden?

Häufig ist die Allergie gegen die Fellnasen ein Grund. Viele wissen nicht, dass sie allergisch sind, etwa gegen Katzenhaare, und bemerken es erst, wenn die Nase beim Schmusen läuft. Manchmal sind es auch finanzielle Schwierigkeiten, oder, immer häufiger, unüberlegte Anschaffungen.

Oft werden die Tiere herrenlos gefunden, ob vor den Türen des Tierheims oder auf den Straßen. Die Mitarbeiter lassen das Tier nach der Ankunft durchchecken und, sofern sich kein ursprünglicher Halter meldet, impfen und gegebenenfalls kastrieren. Anschließend suchen sie nach einem neuen, liebevollen Zuhause. Bis dahin haben Katzen im Tierheim sechs gut ausgestattete Räume mit Kratzbäumen

und Außenbereich; Hunde verweilen in großzügigen Zwingern im Hundehaus, welche mit Fußbodenheizung ausgestattet sind und ebenfalls über einen Außenbereich verfügen. Im Durchschnitt befinden sich etwa 30 Katzen und 10 Hunde im Heim. Aber keine



Sorge, so viele wie abgegeben werden, werden wieder vermittelt. Jungtiere finden schnell ein neues Zuhause. Schwerer haben es ältere, chronisch kranke oder traumatisierte Tiere. Manche besonders schwierigen Fälle bleiben auch länger oder gar für immer im Tierheim. „Doch mit einem Sozialisierungs-Training geben wir auch schwierigen Vierbeinern die Chance, sich zu entwickeln und wieder einen Halter zu finden“, merkt Bianca Thiel an, die Leiterin der Arche Noah.

Die Auswahl neuer Besitzer

Wer sich dafür entscheidet, ein Tier zu adoptieren, kann nicht einfach reinspazieren und sich eins mitnehmen. Für Katzen verlangt die Arche Noah drei Besuche, damit sich Tier und Mensch aneinander gewöhnen und die Entscheidung gut durchdacht ist, für Hunde noch mehr. Denn das Tierheim wählt neue Besitzer sorgfältig aus. Mit Erfolg: Nur rund fünf bis zehn Prozent der Tiere kommen wieder zurück, weil später Probleme auftreten.

Zur Adoption müssen die neuen Halter ein wenig Geld in die Hand nehmen. Für ein Kitten, einfach geimpft und gechipt, fällt eine Schutzgebühr in Höhe von 70 Euro an. Für eine ältere Katze, welche vollständig geimpft, gechipt und auch bereits kastriert ist, bis zu 180 Euro. Die Schutzgebühr bei Jungtieren unter einem Jahr beträgt 400 Euro, bei ausgewachsenen Hunden 300 Euro.

(Sach-)spenden willkommen

Diese Einnahmen decken aber bei weitem nicht die Ausgaben der Arche Noah, die auch unter den steigenden Preisen für Tierärzte, Futter und Energie leidet. Die Stadt hilft zwar mit Fundtierpauschalen, doch ohne Spenden könnte das Tierheim nicht überleben und nur rote Zahlen schreiben; deshalb freut es sich immer über Geld- und Sachspenden.

Von Emma Sposato

Arche Noah-Leiterin Bianca Thiel mit zwei Schützlingen

STAND UP FOR THEIR RIGHTS!

Aktivismus

Viele Veganer erzählen dasselbe: Wenn man einmal ins Bewusstsein lässt, dass das, was da auf dem Teller liegt, einmal ein lebendes Tier war, mit Augen und mit Seele, passiert der Rest von selbst.

Ab da wird es einfach, geradezu zwingend, auf tierische Produkte zu verzichten. Denn die Wahrheit ist schlicht: Wir verursachen ein endloses Tierleid – eineinhalb Millionen tote Schweine nur im Schlachthof Ulm – und das ohne jede Not. Wir Menschen können uns auch ohne Fleisch den Bauch prima füllen und die Füße ohne Leder wärmen.

Und dabei liebt doch jeder Tiere! Die meisten Menschen reagieren mit Abscheu, wenn einer ein Tier aus niedrigen Gründen quält ... nur um kurz darauf eine Semmel mit Leberkäs' zu verputzen. – Wie können Liebe und unnötiges Leid so sehr Hand in Hand gehen?

Viele Veganer bringt dieser Widerspruch zur Verzweiflung. Sie würden die Mischköstler unter uns am liebsten schütteln, bis ihnen das Brett vorm Kopf wegfällt! Aktivisten wie Johannes und Stefan versuchen genau das: Sie werden laut für die Tiere, was nicht jedem unbedingt gefällt – aber manchen hilft, einen überreifen Groschen fallen zu lassen.



ANONYMOUS FOR THE VOICELESS

Man findet Stefan, 19 Jahre alt und Mathestudent an der Uni Augsburg, am Abend meist in einer Fußgängerzone.

Einmal die Woche in Ulm, Ingolstadt und Augsburg, zweimal die Woche in München. Dort spricht Stefan für die „Anonymous for the Voiceless“ Passanten an, während einer aus der Gruppe mit Guy-Fawkes-Maske einen „Cube“ hält, einen Bildschirm auf der Brust, manchmal noch am Rücken, auf dem der Film „Dominion“ läuft – schwer erträgliche Szenen der alltäglichen Tierqual in Schlachthäusern und Ställen hinter der Fassade unseres Alltags.

Die Gruppe versucht, Empathie für die Tiere zu wecken, und fordert die Passanten auf, künftig vegan zu leben. In Ulm trifft man sie seit Juli 2025 jeden Donnerstag von 17 bis 20 Uhr in der Fußgängerzone zwischen Münster und Bahnhof. Das lose verbundene Netzwerk hilft dabei, sich nicht allein zu fühlen und gute Argumentations-Strategien zu finden. So oft die fürchterlichen Videos auf den Cubes zu sehen, schlägt Stefan manchmal aufs Gemüt – aber laut für die Tiere zu werden gibt ihm Sinnhaftigkeit und Resilienz.

Mitmachen? Kommt vorbei oder vernetzt euch auf Instagram: @av.ulm

„Die meisten Leute reagieren erschrocken – wie normale Menschen, die Empathie haben.“



PETA STREET TEAM

„Der Aktivismus hat mich selbstbewusster gemacht.“

Tierrechte und Tierschutz sind 2025 nicht mehr irgendein „Tabu-Thema“, sondern eines, das junge Menschen laut, sichtbar und politisch macht.

Etwa den 27-jährigen Ulmer Aktivisten Johannes Held, der im Sommer 2025 entschieden hat, den Tierrechts-Aktivismus in Ulm neu aufleben zu lassen. Schon früher war Johannes Mitaktivist der mittlerweile inaktiven Ulmer Earthlings. Im vergangenen Jahr stellte er das PETA-Streetteam auf die Beine, eine Gruppe aus 20 Leuten, die Aktionen planen und zusammen die Öffentlichkeit suchen.

Das Besondere: Sie müssen das Demomaterial nicht selbst basteln. Die Tierschutzorganisation PETA stellt Flyer, Banner, Plakate und Kostüme zur Verfügung. Dadurch wirken die Demos nicht wie hemdsärmelig vorbereitet, sondern professionell und einheitlich, was für die Reichweite und Wahrnehmung wichtig ist.

Johannes' Engagement kommt nicht aus dem Nichts. Er wurde schon mit 15 vegan, zu einer Zeit, in der es noch keine „veganen Chicken Nuggets“ in jedem Supermarkt gab. Früher hatte er sich nichts sehnlicher gewünscht, als einen Freund, der auch vegan ist. Heute hat er eine Gemeinschaft mit dem gleichen Mindset: sein Team.

Mit seinen Mitstreitern hat er schon mehrere Aktionen auf die Beine gestellt: Der Veganstart im Juni, Zoos abschaffen im August, Hundemilch im September sowie Tiere raus aus dem Zirkus und vegane Festtage im Dezember. Sehr spannend war auch eine Demo vor dem Tiergarten in Ulm im August 2025; im Ulmer Roxy durften sie bei einer Show der veganen Komödiantin Maria-Clara Groppler einen Infotisch veranstalten.

Bei den Aktionen tragen die meisten Mitglieder der Gruppe Masken und



„Viele Leute erkennen den Widerspruch, Tiere zu respektieren, sie aber dann eine Ecke weiter auszubeuten.“

Kostüme, etwa als Erbse, Hund oder Zirkustier. Johannes dagegen steht „meist ohne Maske dabei als Ansprechpartner für Leute, die aufmerksam werden“. Er zeigt ihnen, um was es geht und warum. Oft reagieren Passanten skeptisch, aber interessiert. „Zu einer körperlichen Auseinandersetzung kam es noch nie“, erzählt Held erleichtert. Und wir hoffen, dass es dabei bleibt.

Von Emma Sposato

Laichingen



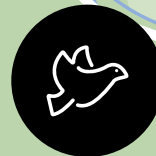
Höhlen auf der Alb

Blaubeuren



Tierforschungszentrum

Ulm-Eselsberg



Stadttauben

Ulm

Neu-Ulm



Schlachthof / Katzen

Ulm-Donautal

Erbach

Ehingen (Donau)



Ferkel- und
Schweinehandel

Laupheim

Langenau



Störche

Elchingen



Angelseen

Riedheim



Straußeneiland

Leipheim

Günzburg

TITELTHEMA

MENSCH UND TIER IN DER REGION

Senden

Überall in der Region treffen Mensch und Tier zusammen – manchmal zum Wohl, manchmal zum Leid der Tiere. Unsere Karte zeigt einige Highlights, von den Fledermäusen in den Höhlen auf der Alb über den Ulmer Schlachthof bis zum Straußeneiland in Leipheim.

Illertissen

LEBEN UND LEIDEN LASSEN

Eines gilt für fast alle Tiere in der Region:
Sie sind vom Menschen abhängig.
Manchmal zu ihrem Wohl – häufiger aber
zu ihrem Leid.

Wir Menschen beherrschen und verwalten den gesamten Lebensraum, selbst da, wo er noch natürlich wirkt – einschließlich der Tiere in ihm.

Am deutlichsten wird dies im Leben der Nutztiere, der Schweine, Rinder, Hühner, Truthähne, Schafe. Ihr Leben unterliegt einer lückenlosen Kontrolle durch die Menschen. In den ausgedehnten Landkreisen Neu-Ulm und Günzburg leben etwa 60.500 Rinder, 32.500 Schweine und 11.300 Schafe oder Ziegen. Allein in Neu-Ulm werden 76.000 Hühner, Truthähne und andere Geflügelarten gehalten.

Schweinezüchter findet man vor allem in der Region um Ehingen. Hier liefern viele Züchter ihre Ferkel an den Vermarkter Schleker. Nicht weit davon, im Ulmer Donautal, befindet sich einer der größten Schlachthöfe Süddeutschlands, und in Günzburg stellt OSI die Patties für McDonalds her. An der Massentierhaltung hängen zahlreiche Jobs, vermutlich Zehntausende. Allein in Günzburg gibt es 700 Rinder- und 140 Schweinehalter sowie hunderte Geflügelhalter. Dazu kommen die Schlachthöfe, Molkereien, Metzger, Köche, Tierärzte ...

Eingriffe in Lebensräume

Die meisten Nutztiere leben unter unvorstellbar fürchterlichen Bedingungen. Der Mensch tritt ihnen gegenüber buchstäblich als Dämon auf. Um sie an die Haltungssysteme anzupassen, amputiert er den Puten die Schnäbel und den Ferkeln die Ringel-

schwänze; nach einem kurzen, freudlosen Leben tötet er sie dann, fast noch im Kindesalter.

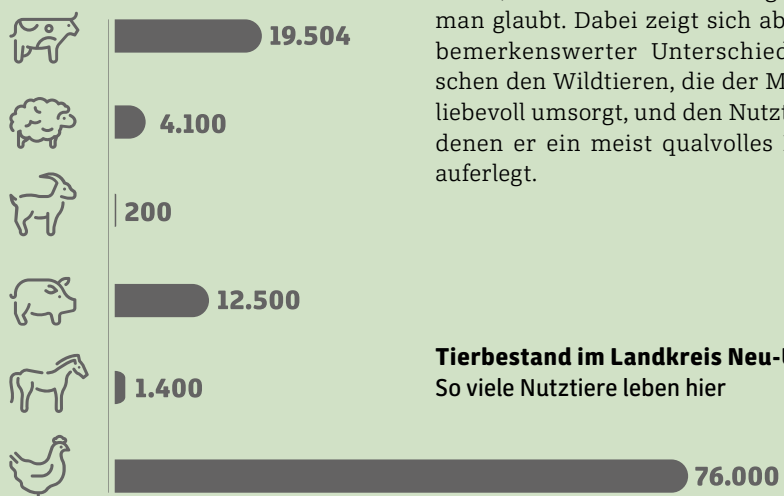
Immerhin gibt es kleine Verbesserungen. Laut Veterinäramt Neu-Ulm haben „rechtliche Verschärfungen“ sowie „klare Vorgaben im Verwaltungsvollzug“ das Tierwohl in den vergangenen Jahren verbessert. In Günzburg mache sich, so das dortige Veterinäramt, der Einfluss der Discounter bemerkbar, die bessere Haltungsstufen verlangen und bezahlen – ohne dass dies den Schrecken der Massentierhaltung ernsthaft lindert.

Sehr viel besser verhält sich der Mensch den Wildtieren gegenüber. Auf der Alb sorgen Höhlenvereine dafür, dass Fledermäuse im Winterschlaf ihre Ruhe vor Störern haben. In Langenau freuen sich die Leute über die Störche, selbst wenn diese die Ka-

mine verstopfen und die Dächer mit Kot bedecken. Und in Ulm sorgt ein Interessenverband dafür, dass Tauben artgerecht gefüttert werden.

Der Mensch hat den natürlichen Lebensraum der Tiere, die Wälder und Wiesen, unwiderruflich verändert. Er verleibt sie der Zivilisation ein – und erhält damit eine Verantwortung gegenüber den Tieren. In den Wäldern kontrollieren Förster die Population der Wildtiere – die mangels Wölfe keine Fressfeinde mehr, aber klimawandelsbedingt reichlich Nahrung haben –, in den Baggerseen um die Donau setzen Angelvereine Fische aus, um sie später wieder zu fangen, und an den feuchten Wiesen im Donaumoos und dem Arnecker Ried sorgen der NABU und die Arge Donaumoos dafür, dass Wildtiere gute Lebensbedingungen finden.

Das Zusammenleben von Menschen und Tieren ist kaum mehr zu überblicken. Kein Tier, das nicht vom Menschen abhängt, und viel mehr Menschen, die von Tieren abhängen, als man glaubt. Dabei zeigt sich aber ein bemerkenswerter Unterschied zwischen den Wildtieren, die der Mensch liebevoll umsorgt, und den Nutztieren, denen er ein meist qualvolles Leben auferlegt.



Tierbestand im Landkreis Neu-Ulm
So viele Nutztiere leben hier



Tierversuche made in Ulm

Das Tierforschungszentrum (TFZ) an der Uniklinik Ulm gehört zu den Zentren der Tierversuche in Süddeutschland. Der Schwerpunkt liegt auf der Traumaforschung, einem in der Sache gewalttätigen Interesse.

Laut den eigenen Angaben verbrauchte das TFZ im Jahr 2024 19.213 Mäuse, 7.498 Zebrafische, 782 Ratten, 207 Hamster, 54 Krallenfrösche, 19 Schweine und 2 Kaninchen, also 27.775 Tiere, um zu erforschen, wie diese auf Verletzungen durch äußere Gewalt einwirkung reagieren. Dafür erhielt es 2018 sogar einen Preis, „Herz aus Stein“, verliehen von den Ärzten gegen Tierversuche für die schlimmsten Tierversuche.

Dass Tierversuche grausam sind, bestreitet nicht einmal die Uni selbst. Während aber die Ärzte gegen Tierversuche meinen, dass sie für die menschliche Medizin nutzlos und vollständig ersetzbar sind, hält die Uni sie für „komplexe Fragestellungen“ wie die Traumaforschung sowie „richtungsweisende Entdeckungen“ noch für alternativlos. Allerdings erprobt in Ulm das 3R-Zentrum Ersatzmethoden, etwa Pankreas-Organoiden sowie Computersimulationen, um Tierversuche zu reduzieren, und macht die Versuche weniger qualvoll. Vielleicht wird die Forschung einmal ohne Tierleid auskommen – noch scheint dies aber in weiter Ferne zu liegen.

Tauben in der Stadt

Stadttauben zeigen, wie sich die Beziehung zwischen Mensch und Tier zum Besseren verändern kann. Früher hielt man sie in engen Schlägen auf dem Speicher, um ihre Eier und ihr Fleisch zu essen. Heute brüten sie frei und bevölkern gurrend, fliegend und pickend unsere Innenstädte.

Wie viele Tauben konkret in Ulm und Neu-Ulm leben, hat natürlich niemand gezählt. Man sagt aber, dass auf drei Einwohner einer Großstadt pi mal Daumen eine Taube kommt, womit wir bei etwa 40.000 Tauben in Ulm und 20.000 in Neu-Ulm wären.

Das enge Zusammenleben mit dem Menschen schafft immer wieder Reibungspunkte. Einerseits leiden die Tiere an der völlig falschen Fütterung durch Menschen, etwa mit Pommes oder Kebab, andererseits – und damit eng verbunden – verunreinigen sie die Innenstadt mit ihrem unnatürlich flüssigen Kot, was wiederum die Pommes- und Kebabläden stört.

Beidem wirkt die Stadt seit dem letzten Jahr entgegen, indem sie Taubenschläge aufstellt – womit sie nicht nur die Innenstadt sauberer macht, sondern auch der Fürsorgepflicht des Menschen für Geschöpfe nachkommt, die er sich geschaffen hat.



Winterschlaf in den Höhlen auf der Alb

Sie heißen „großer Abendsegler“ oder „braunes Langohr“.

In Deutschland gibt es 24 Fledermausarten, die allesamt als gefährdet gelten. Ein Grund liegt darin, dass die Insektizide der Landwirtschaft den Insektenbestand, von dem sich Fledermäuse ernähren, drastisch reduziert haben. Ein anderer liegt in der zunehmenden Ordnung der Welt, in der morsche Bäume und verfallene Häuser rasch aufgeräumt werden, wodurch die Fledermäusen sichere Unterkünfte verlieren. Zu allem Übel erreichen die Tiere ein für ihre Körpergröße biblisches Alter von mehr als 20 Jahren und zeugen nur ein bis zwei Jungtiere im Jahr. Dadurch baut sich der demolierte Bestand nur sehr langsam wieder auf.

Umso wichtiger ist es, die aktuelle Population zu schützen. Dies gehört auch zu den Aufgaben des Blaubeurer Höhlenvereins, in dessen Höhlen sich viele Fledermäuse zum Überwintern zurückziehen. Sie bilden große Kolonien mit mitunter tausend Tieren, die ihre Körpertemperatur auf etwa vier Grad senken. Wenn sie aus dem Winterschlaf erwachen, benötigen sie so viel Energie, dass es ihr Leben kosten kann. Daher schließt der Verein die Höhlen in der Winterzeit und betritt sie nur auf leisen Pfoten, um den Bestand zu zählen.

Die zwei Reisen im Leben eines Schweins

Mitten durch die Region zieht sich ein Netzwerk, das aus Tierleid Lebensmittel macht.

An jedem Tag, im Sommer wie im Winter, „produzieren“ Muttersauen in Ställen der Region Ferkel, in einer so engen Bucht, dass sie sich nicht mal wälzen können. Nach einem Monat entreisst man der Sau die Ferkel, damit diese ihre erste Reise antreten: nach Ehingen, wo beim Ferkel-Vermarkter Schlecker je Woche rund 5.000 Ferkel umgeschlagen werden. Wie bei einem Schulausflug kreuzen sich hier die



Bilder oben: Beengten Transport (Beispielbild) und massenhafte Schlachtung von Schweinen gibt es auch in der Region Ulm

Wege der Klassen. In ihrer neuen Heimat mästet der Landwirt die Ferkel so schnell es geht, da jeder Tag Kosten verursacht.

Nach etwa einem halben Jahr in dunklen, engen Ställen – ein Schwein hat etwa einen Quadratmeter Lebensraum – sind die Tiere, im Prinzip noch Kinder, aber oft schon krank von Enge, Langeweile und dem Ammoniak der eigenen Absonderungen, schwer genug, um ihre zweite Reise anzutreten, die auch ihre letzte wird – in den Ulmer Schlachthof im Donautal. Dieser tötet im Jahr über 1,5 Millionen Schweine. Jeden Tag kommen rund 5.000 Schweine mit einem Transporter an. Sie werden durch metallene Gänge getrieben, mit CO₂ erstickt, und auf der Rückseite in toten Teilen wieder verladen.



Angelseen an der Donau



Angelseen an der Donau



Kaum etwas prägt die Region so stark wie der Bau der Autobahnen. Aber nicht, weil ihre Betonspuren graugerade durch die Landschaft schneiden, sondern weil man für ihren Bau unzählige Kiesgruben an der Donau ausgehoben hat. Aus diesen entstand zwischen Ulm und Leipheim ein in Süddeutschland seltenes Paradies aus Baggerseen – zur Freude von Wasserratten und Anglern, die aus ganz Süddeutschland anreisen, aus Stuttgart, München, Füssen. An sonnigen Tagen kaufen mehr als 100 Personen im Angelcenter Elchingen Tageskarten für einen der mehr als 20 Seen, die der Laden betreut. Es gibt aber noch viele weitere, allein 33 Gewässer des Ulmer Angelvereins. Gefischt werden vorwiegend Hecht und Karpfen, aber auch Giebel, Zander, Schleie, Brachse und andere. Dass die Fische es nicht eben toll finden, so gewaltsam aus dem Leben gerissen zu werden, versteht sich von selbst.

Aber immerhin durften sie, im Gegensatz zu Schweinen, bis dahin in Freiheit leben. Und anders als die Meeresfischer roteten die Angelvereine die Fischarten nicht aus, sondern sorgen dafür, dass die Bestände in den Seen stabil bleiben.

Exoten im Donaumoos



Der menschliche Hunger auf Tierisches ist so gewaltig, dass ihn das Vieh, das hier heimisch ist, kaum ganz befriedigen kann. Daher vergreift man sich auch an Exotischem, beispielsweise in Leipheim am König der Vögel – dem Strauss. 1993 erhielt ein Hof im Donaumoos zwei Afrikanische Straussenzuchtpaare, woraus mit dem Straussen Eiland eine der größten und langlebigsten Straussenfarmen Deutschlands wurde. Wiewohl die Tiere besser leben dürften als Hühner



Exoten für den Teller (Beispielbild)

oder Schweine, geht ihre Ausbeutung, wie die Tierschutzorganisation PETA anprangert, ebenfalls mit „Tierleid und Qual“ einher. Das Gehege im feuchtkalten Donaumoos dürfte kaum ein artgerechtes Revier abgeben für die lauffreudigen, ans trockenen-heiße afrikanische Klima gewohnten Wildvögel. Vor allem aber dürften nur die 30 Zuchtstraussen im Eiland ein einigermaßen langes Leben führen; den 400–500 Küken und Jungstraußen, die auf der Farm leben, gönnt man dagegen nur einen Bruchteil ihrer maximal 50 Lebensjahre. Sie werden getötet, sobald sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben, was üblicherweise nach 15–18 Monaten soweit ist.

Die Regionale hat das Straussen-Eiland hartnäckig um ein Interview gebeten, ist aber letztlich trotz freundlichem Kontakt gescheitert. Daher können wir nur begründet vermuten.

KATZENSCHUTZ

Keine Freigänger- Romantik

Die Katzenhilfe Ulm/Neu-Ulm kümmert sich seit 30 Jahren um ein Problem, das vom Menschen verursacht wurde: das der verwilderten Hauskatzen.



Oft kommt es vor, dass Menschen Hauskatzen aussetzen oder diese entlaufen. Deren Nachwuchs ist dann nicht mehr in der Lage, mit Menschen zu leben – aber auch nicht ohne sie.

Diese verwilderten Katzen streunen daher um die Zivilisation herum, etwa um Bauernhöfe oder in Industriegebieten wie dem Donautal, wo 300 bis 400 von ihnen leben.

Dieses Streunerleben hat weniger Freigängerromantik, als es manche Stubentiger ausmalen. „Wenn es wie im Donautal nicht genügend Mäuse gibt, ernähren sie sich aus den Mülltonnen,“ erzählt Mimi Barth von der Katzenhilfe, „Viele kommen krank zur Welt, mit kaputten Augen wegen des Katzenschnupfens. Sie sind auch voller Parasiten. Geschätzt 80 Prozent der streunenden Katzen erreichen nicht das erste Lebensjahr.“

Die Mitarbeiter der Katzenhilfe wirken der explodierenden Population entgegen. Sie fangen die Katzen mit Lebendfallen und lassen sie beim Tierarzt kastrieren, tätowieren und medizinisch versorgen, um sie danach wieder am ursprünglichen Ort auszusetzen.

Helfen würde eine Katzenschutzverordnung, wie sie in vielen Bundesländern, aber auch Städten wie Senden bereits gilt. Diese verpflichtet jeden, der Katzen raus lässt, sie zu kastrieren und zu kennzeichnen, und berechtigt Tierschutzvereine, auch abgesperrte Grundstücke zu betreten, um Katzen einzufangen.

In Ulm versucht die Katzenhilfe mit Stadtrat Bastian Röhm und Amtsveterinär Manfred Chaloun, diese Verordnung zu aktivieren. Dafür zählen sie die streunenden Katzen, indem sie sie mit Wildkameras aufnehmen. Noch sträubt sich der Stadtrat. Aber Mimi Barth hofft, bei ihm 2026 Erfolg zu haben.



Von Wildkameras
erfasste nächtliche Streuner.



STÖRCHE

Auf den Dächern Langenau

Langenau, etwas nordöstlich von Ulm gelegen, ist eine der süddeutschen Störchen-Hochburgen. Die Einwohner lieben die geflügelten Gäste – aber es gibt auch Reibungen.



Störche sind schwer zu übersehen. Wenn sie ihre Flügel ausbreiten, werfen sie einen weiten Schatten auf die Straßen, und was sie auf die Dächer bauen, sind keine Nester, sondern hölzerne Festungen, die bis zu einer Tonne wiegen können. Diese Auffälligkeit verdeckt, wie selten Störche eigentlich sind.

Seit den 80ern hat sich der Bestand von 2.500 auf 7.500 Brutpaare in Deutschland erholt. Das klingt viel, ist aber verglichen mit 85 Millionen Menschen oder 400.000 Krähen-Brutpaaren verschwindend wenig. Der Bestand hat sich stabilisiert, erklärt der Langenauer Störchenbetreuer Jörg Müller, doch bedroht sind die Großvögel weiterhin.

In Langenau, einer der Störchen-Hochburgen Süddeutschlands, gibt es rund 40 Nester, in denen im Sommer gut 200 Störche wohnen. Ab März klappt und flattert es auf den Dächern, und staunende Besucher erblicken auf fast jedem ein Nest. Auf manchen, wie dem der Bäckerei Staib, leben sogar

drei Familien in harmonischer Nachbarschaft nebeneinander.

Ideales Umfeld für Störche

Die meisten Langenauer lieben ihre Störche. Aber nicht immer leben Mensch und Tier reibungsfrei zusammen. Wenn die Nester die Schornsteine verstopfen, darf man sie nur mit Genehmigung und nach der Brutzeit entfernen; und wenn die Jungvögel ihre Bürzel über den Nestrand heben, fließt der Kot sturzbachartig das Dach hinab. Das schadet den Ziegeln nicht, sagt Müller, sondern pflegt sie sogar, weil der Kot das Moos zersetzt. Doch wenn er wie bei der Volksbank die Nottreppe und Photovoltaikanlage verschmiert, stößt auch ehrliche Tierliebe an ihre Grenzen.

Den Standort Langenau haben sich die Störche ausgesucht, weil sie im nahen Donaumoos genügend Insekten, Mäuse und auch Amphibien als Nahrung finden. Doch wegen der Trockenheit wurde das Angebot im letzten

Bild oben: Einige Störche überwintern mittlerweile in Langenau. Zu tun haben sie immer etwas – die fleißigen Tiere hören nie auf, an ihrem Nest zu bauen. Hier hat ein Storch einen Zweig gesammelt und stolziert mit ihm auf dem First des Rathauses.

Jahr knapper, weshalb einige Störche, erzählt Müller, die schwächeren Küken kurzerhand aus dem Nest werfen, um sich um die Stärkeren zu kümmern.

Das Leben der Störche ist hart. Im Herbst treibt der Instinkt die Jungvögel auf die Reise in den Süden, teilweise bis nach Afrika, meist aber nur bis Spanien. Von dieser Reise wird nur die Hälfte zurückkehren. Die alten Störche fliegen eigentlich nach – doch rund 14 Exemplare haben sich so gut in Langenau eingelebt, dass sie auch den Winter hier bleiben.



Jörg Müller ist Storchentretreuer von Langenau. Als Naturschützer für die ARGE Donaumoos verbringt er einen Großteil seiner Freizeit damit, sich um das Wildleben in den moorigen Wiesen an der Donau zu kümmern.



Im ganzen Stadtgebiet besetzen die Störche hoch gelegene Plätze, hier auf einer speziellen Plattform, die die Kirchengemeinde angebracht hat. Um fliegen zu lernen, müssen die Jungvögel zunächst hinabfallen. Erst erwachsene Störche können aus dem Stand abheben.

Wie monogam Störche wirklich sind, ist umstritten. In den großen Kolonien in Spanien wechseln sie vermutlich auch mal die Partner – und den Freundeskreis. Zumindest hat man in Langenau schon einen Storch angetroffen, der in Spanien geboren ist. Die beiden Prachtexemplare, die am Südgiebel des Rathauses wohnen, dürften sich aber treu bleiben.



Langenau aus der Storchensperspektive. Auf dem Dach der Bäckerei Staib nisten gleich drei Paare in harmonischer Nachbarschaft. Kein Vogel in Deutschland baut so große Nester wie der Storch. Die Nester, die überwiegend aus Holz und Lehm bestehen, können bis zu einer Tonne schwer werden.





ERNÄHRUNG & GESUNDHEIT

**VEGAN –
WEIL TIERE
KEINE ZUTAT SIND**

Ausgehen: Top oder Flop?

Eigentlich ist es ganz einfach, sich vegan zu ernähren: Man lässt Fleisch, Milchprodukte und Eier weg – übrig bleibt genug. Schwieriger wird es beim Essengehen, wo Veganer oft wenig Auswahl haben, während zuhause Ersatzprodukte nicht selten für Streit sorgen. Essen ist eben wichtig – und deshalb nie ganz einfach.

Lohnt sich – ganz und gar vegan!



VeggyGo

Marienstraße 7, Neu-Ulm

Das VeggyGo bringt belgische Imbiss-Vibes nach Neu-Ulm, nur eben vegan. Die Burger fett und saftig, der vegane Käse verblüffend authentisch. Die Pommes sind zwar nicht original belgisch, aber mit den ganzen Saucen trotzdem mega. Zwischen Donaucenter und Herdbrücke findet man die bisher einzige Filiale des Neu-Ulmer Franchise. Es gibt zwar auch Falafel, Cigköfte und Bowls, aber tendenziell geht man eher für die besten veganen Burger aller Zeiten hin.



Virtshaus

Auf dem Kreuz 37, Ulm

Das Virtshaus wartet mit einer gutbürgerlichen, aber veganen Küche in der Ulmer Innenstadt auf. In gediegenem Ambiente gibt es hier schwäbische Leckereien wie Kässpätzle, Zwiebelrostbraten oder Linsen mit Saitenwürstle, dazu Originelles wie Brezenknödel, Wildkräutersalat oder Rote-Beete-Bällchen und als Nachtisch Kaiserschmarrn, Marillenknödel oder Apfelstrudel. Ganz günstig ist es nicht – aber wo sonst können Veganer so zünftig schwäbisch schmausen?



Cigköftem

Insel 7, Neu-Ulm / Albert-Einstein-Platz 3/12, Ulm

Den veganen türkischen Cigköftem-Imbiss gibt es sowohl in Neu-Ulm nahe der Donaubrücke als auch in Ulm unter dem Bahnhof. Der Imbiss bietet den namensgebenden Cigköfte – in Scheiben gepresster Bulgur – sowie Weizenbällchen und Falafel, entweder im Wrap mit Gemüse oder als Teller, Salat oder Box. Abgesehen davon, dass es hier nur Veganes gibt, überzeugt die herrlich frische Würze mit Petersilie, Minze und Zitrone.

Die Vegonale verlost Gutscheine für VeggyGo, Virsthaus und Cigköftem. Einfach den QR-Code scannen, an unserer Umfrage teilnehmen und gewinnen!



Einen Versuch wert



SunRice

Insel 1, Neu-Ulm

Das SunRice in Neu-Ulm wirkt stylisch, mit dunklen Farben und moderner Asia-Deko. Die Karte klingt zunächst top: Misosuppe, Sommerrollen, Udon-Nudeln, Currys; Fleisch ist dabei optional, da jede Speise mit knusprig-weichem Tofu angeboten wird. Allerdings enthalten viele Gerichte dennoch Eier, Fisch oder Milch, sodass am Ende nur drei vegane Hauptgerichte übrig bleiben. Aber immerhin!



Hungry Turtle

Schaffnerstraße 2, Ulm

Jeder scheint zu denken, Veganer brauchen zwingend Tofu, Falafel oder ein Ersatzprodukt. Auf die Idee, einfach Bohnen als Proteinquelle anzubieten, kommt in Ulm nur ein Restaurant – das Hungry Turtle. Hier gibt es deftige Burritos, Quesadillas, Bowls und Tacos, mit reichlich schwarzen Bohnen und einer veganen Cheddar-Creme. Für einen moderaten Preis kann man sich so gut den Magen füllen.



Gourmet Lin

Schlachthausstraße 59, Günzburg

Nahe des Günzburger Bahnhofs bietet das Gourmet Lin ein Mittagsbuffet, das für Veganer durchaus ertragreich sein kann – wenn sie nicht ganz genau hinschauen. Die Auswahl ist umwerfend: gebackene Bananen, Pilze, geschmortes Gemüse, veganes Sushi; dazu Saucen, Pommes, Nudeln, Salat und mehr. Allerdings bleibt unklar, ob Saucen, Nudeln und Frittiertes nicht doch Ei oder Milchprodukte enthalten.



Safran

Marktplatz 16, Günzburg

Das Safran in der Günzburger Altstadt serviert zwar für ein indisches Restaurant ungewöhnlich viele Fleischspeisen, bietet aber auch eine ordentliche Auswahl an Gemüsegerichten. Die meisten davon enthalten leider Butter oder Käse. Für Veganer gibt es aber etwa pürierte Auberginen mit Tomaten und Zwiebeln, Kartoffeln in Zitronengrassoße und scharf gewürztes oder traditionell gebratenes nordindisches Gemüse.



Vegane Pizza in Günzburg

L'Osteria: Wilhelm-Maybach-Straße 5, Günzburg /

Allegro: Augsburgs Straße 14, Günzburg

Mittlerweile kann man Pizza häufig auch vegan essen, nicht einfach ohne Käse, sondern mit Ersatz. In Günzburg ist dies sowohl in der L'Osteria im Gewerbegebiet möglich als auch im Allegro in der Innenstadt. Während die L'Osteria mit ihren breit über den Tellerrand hinauslappenden Steinofenpizzen punktet, gibt es im Allegro noch einen schönen veganen Vorspeisenteller inklusive herrlicher Bruschetta-Variationen. Gut schmeckt es in beiden Pizzerien, wobei das Allegro den Vorteil der besseren Lage und des gemütlicheren Flairs hat.



Tokyo

Frauenstraße 39, Ulm

Das Tokyo in der Ulmer Frauenstraße bietet moderne japanische Küche. Das vegane Angebot ist breit, besonders bei den Vorspeisen: Neben Suppen gibt es auch frittiertes Gemüse. Als Hauptgerichte stehen Nudel- und Reisgerichte mit Gemüse und Tofu sowie Sushi zur Wahl, wobei die vegane Auswahl hier etwas begrenzt ist. Das Ambiente ist stilvoll, doch empfiehlt sich ein Platz in einer der Nischen, da es im Gastraum schnell laut werden kann.



Waldvogel

Grüner Weg 1, Leipheim

Am Rande von Leipheim, schon fast bei Günzburg, empfängt das Hotel Waldvogel an den Wochenenden auch Speisegäste. Die Küche ist gehoben, reich an Salaten und saisonalen Gerichten, darunter auch immer Veganes, mal traditionell, mal extravagant. Geschmacklich sind die Gerichte immer sehr gelungen, auch wenn die Portionen für den Preis eher klein ausfallen.



Mai Thai

Kaiser-Karl-Str. 28, Weißenhorn

Fußläufig vom Zentrum Weißenhorns tischts das Mai Thai eine gehobene thailändische Küche auf. Neben Vorspeisen – Frühlingsrollen, Suppen und Teigtaschen – enthält die Speisekarte eine ordentliche Auswahl veganer Gerichte. Jedoch nicht für diejenigen, die ungern scharf speisen, denn fast jede vegane Option war chiliös gewürzt. Auf Wunsch gibt es dafür jedes Gericht auch ohne Ei, was die vegane Auswahl erhöht.



Ist das nicht rechts?

Vegane Burger bekommt man mittlerweile fast überall, selbst bei BurgerKing und im Barfüßer. Aber das Franchise Hans im Glück hat daraus mehr gemacht. Es serviert gleich acht vegane Burger mit fünf verschiedenen Patties, neben Rinder- und Hühnchenersatz auch Gemüse-, Umami- und Falafelbratlinge, dazu Salate, Bowls, Kraut, Süßkartoffelpommes, Knusperbohnen ... Doch war da – bei aller Freude über die reiche vegane Auswahl – nicht ein Haken? Eine sehr unappetitliche Verbindung nach Rechtsaußen?

Es geht um Hans-Christian Limmer. Der Gründer von Backwerk war Gesellschafter bei Hans im Glück – und hatte die Einladungen zum berühmten „Remigrationsgipfel“ der AfD mit unterschrieben. Der Unternehmer war schon zuvor im Zusammenhang mit rechtsextremen Veranstaltungen aufgefallen. Als es Anfang 2024 zum Skandal um den Remigrationsgipfel kam, verkaufte Limmer seine Anteile an der Burgerkette. Die distanzierte sich und erklärte, weder bei der Einstiegsprüfung des Gesellschafters noch während der vierjährigen Zusammenarbeit rechte Tendenzen festgestellt zu haben. Ob Hans im Glück es nicht wusste oder nicht wissen wollte, bleibt eine offene Frage. Heute hat Limmer mit der Burgerkette nichts mehr am Hut – und die veganen Patties bleiben spitze.

Hans im Glück

Münsterplatz 18, 89073 Ulm

Wenn Veganer essen gehen, sparen sie Zeit bei der Auswahl. Schließlich gibt es meistens eh nur ein oder zwei Gerichte. Die Vegane Speisekarte macht's noch einfacher: Sie bringt die veganen Optionen von 20 Restaurants in der Region auf eine einzige Karte.

Das eine Gericht

Die vegane Speisekarte

Gasthof zur Münz (Günzburg)

- Gemischter Salat
- Pommes

Zebrano (Günzburg)

- Pommes
- Nudeln mit Tomatensoße
- Veganer Burger

Gaststätte Zur Post (Leipheim)

- Gemischter Salat
- Gegebenenfalls Wochengerichte

Gasthaus zur Linde (Günzburg)

- Gemischter Salat
- Allgäuer Krautkrapfen

Pfannkuchenhaus (Ulm)

- Gemischter Salat
- Pommes

Klosterbräustuben (Oberelchingen)

- Gemischter Salat
- Pommes
- Gefüllte Paprikaschoten
- Krautkrapfen

Barfüßer (Weißenhorn)

- Beilagensalat
- Falafel Bowl
- Pommes

Anno 1460 (Weißenhorn)

- Gemischter Vorspeisensalat & Cherrytomaten
- Orientalisch gefüllte rote Paprika
- In Maismehl gebackenes Gemüse
- Asiatische Gemüsepfanne
- Süßkartoffel-Pommes

Restaurant Posthorn (Neu-Ulm)

- Grillgemüse
- (Ohne Parmesan bestellen)

Taverne zum Griechen (Neu-Ulm)

- Fava mit Kapern
- Gegrillte Artischockenherzen
- Oliven und Peperoni
- Knoblauchbrot
- Rosmarinkartoffeln

Meteora (Senden)

- Vorspeisen (Riesenbohnen, Oliven, Fladenbrot, Knoblauchbrot, gegrillte Paprika)
- Bohnensuppe
- Kartoffelscheiben
- Beilagensalat

Oberland (Illterissen)

- Geröstetes Weißbrot
- Gegrillte Peperonie
- Gemischter Salat

Carina's ur'Schlössle (Unterknöringen)

- Pizza ohne Käse
- Penne all'Arrabiata
- Salate

Hirsch (Finningen)

- Mariniertes Ofenkürbis
- Pilz-Kräuterragout

Diem (Krumbach)

- Salatteller
- Chili Sine Carne aus Linsen

Adler (Ichenhausen)

- Beilagensalat
- Pommes

Fiddler's Green (Pfaffenhofen)

- Rösti-Burger
- Seele mit Grünkern-Patty
- Zwiebelringe
- Pommes und Wedges
- Beilagensalat

Zum Ochsen (Blaubeuren)

- Beilagensalat
- Pommes

Klingenstein (Blaustein)

- Kürbiscremesuppe
- Beilagensalat
- Linsen-Bowl
- Veganes Schnitzel
- Veganes Gulasch
- Kartoffelrösti

Pflugbrauerei (Langenau)

- Rote-Linsen-Curry mit Spinat

„Mein Lieblingsessen ist immer noch der Zwiebelrostbraten mit Kässpätzle“

Man sieht Hartmut Distel nicht eben an der Nase an, dass er ein veganer Ernährungsberater ist. Zumindest entspricht der 56-Jährige nicht dem Klischee, dass Veganer nur Möhren und Tofu essen und dauernd Yoga üben.

Distel, der auch Serviceleiter des Virtshauses ist, Ulms veganem Restaurant, stellt sich unverkrampft als „Hardy“ vor. Er wurde vor acht Jahren vegan, nachdem er einen Herzinfarkt erlitten hatte. Weil er dem Tod von der Schippe gesprungen war, reflektierte er vieles, darunter das ethische Problem, dass Tiere leiden, Gewalt erfahren oder sterben müssen, damit er seinen geliebten Zwiebelrostbraten nach Allgäuer Art mit Kässpätzle essen kann.

Ohne Tod kein Fleisch

„Ich habe mir lange eingeredet, dass es ok ist, wenn ich mein Fleisch beim Metzger kaufe. Aber das ist es nicht. Je mehr ich mich informierte, umso klarer wurde mir, dass es kein Fleisch, keine Milch und keine Eier ohne Gewalt, Tod und Ausbeutung gibt,“ erzählt Hardy.

Mit der Entscheidung, fortan vegan zu leben, verlor er aber nicht seine Liebe zu Rostbraten und Spätzle. So einfach läuft es nicht. Also recherchierte und experimentierte er. Spätzle kann man etwa mit weniger Wasser herstellen, so dass sie auch ohne Ei fest werden, alternativ verwendet Hardy gerne Johannisbrotmehl oder eben den Eiersatz, den man im Supermarkt kaufen kann.

Das Original womöglich übertroffen

Auch auf seinen geliebten Cappuccino mit Milchschaum muss er nicht verzichten. Er ersetzt die Kuh- durch eine Pflanzenmilch, entweder aus Hafer oder Soja. Mittlerweile schmeckt ihm das sogar besser als das Original.

Und wie ist es mit dem Rostbraten? Kann man den ersetzen? Erstaunlicherweise ja. In Supermärkten gibt es immer bessere Alternativen, die etwa bei Würsten, Schnitzel und Hackfleisch keine Wünsche offen lassen und, um auf einen beliebten Einwand zu reagieren: oft nicht stärker verarbeitet sind als tierische Produkte. Den Zwiebelrostbraten genießt Hardy dagegen am liebsten im Virtshaus, wo der



**Gesundheit und Genuss mit veganer Ernährung:
Hardy Distel hat seinen Weg gefunden**

Küchenchef ein veganes Bratenstück mit Sauce aufischt, das, meint Hardy, dem Original in nichts nach steht – und es womöglich sogar übertrifft.

Das Wichtigste fehlt aber noch: die Käsespätzle. Hardy gibt zu, dass viele Käse-Alternativen bisher nicht an einen guten, festen Käse herankommen. Aber es wird besser. Im Virtshaus mixt man mehrere vegane Käsesorten und vegane Sahne mit Hefeflocken und veganem Schmand, um Kässpätzle zu zaubern, die auch tief schwäbische Geschmacksknospen glücklich machen.

So kommt es, dass Hardy auch nach acht Jahren Vegansein mit aller Überzeugung sagen kann: „Mein liebstes Essen ist ein Zwiebelrostbraten mit Käsespätzle – aber ohne tote und ausgebeutete Tiere.“

Kurz vor unserem Redaktionsschluss hat Lu Patscheider, Gründer und Küchenchef des Virtshauses, leider aus gesundheitlichen Gründen das Handtuch geworfen. Das Team ist fest entschlossen, das gut laufende Restaurant weiter zu führen und hofft, es schon in wenigen Wochen wieder mit derselben Speisekarte zu öffnen.



Mühlen Cordon Bleu

Niemand, der einmal das vegane Mühlen Cordon Bleu gegessen hat, vermisst je wieder ein echtes Cordon Bleu. Die Panade perfekt knusprig, der Schinken zart, der Käse umschmilzt das Sojaschnitzel herzig-heiß. Einziges Manko ist, dass es relativ fettig ist bei mäßig hohem Proteingehalt.

Authentizität ****
Geschmack *****
Nährstoffe ***



Billie Green Salami

Mittlerweile gibt es ein reiches Sortiment hervorragender Wurstersatzprodukte. Eine Auszeichnung verdient jedoch die Weizeneiweiß-Salami von Billy Green, ob Klassik, im Baguette-Stil oder mit Pfeffer. Nicht nur schmeckt sie verblüffend echt – sie hat mit 32 Gramm Protein und keinen 10 Gramm Fett auch viel bessere Nährwerte als das Original.

Authentizität ****
Geschmack *****
Nährstoffe *****



GreenForce Kötbullar

Kötbullar sind die schwedische Variante der Fleischbällchen. GreenForce hat sie in vegan nachgebaut – und man kann nur staunen: Wie kann etwas aus Erbsen so sehr nach Fleischbällchen schmecken? Fast wie bei Ikea. Die Kötbullar, die man in vielen Supermärkten findet, bereichern Salate, Nudelgerichte und mehr.

Authentizität *****
Geschmack *****
Nährstoffe ***

Die Ersatzprodukt-Parade

Bekanntermaßen essen Veganer ihr Gemüse am liebsten, wenn es aussieht und schmeckt wie Würste, Schnitzel oder Burger. Daher stellen wir hier die beliebtesten Ersatzprodukte unserer Redaktions-Kantine vor, die zwar gänzlich fleisch- aber keineswegs schnitzelfrei ist.

GreenForce Leberkäs

Jeder vermisst Leberkäs, den Inbegriff des sündig-schlechten Fleisches – außer die Veganer, die den GreenForce-Leberkäse genießen, entweder zum Selbst-Anrühren oder am Stück aus der Packung. Zwar schmeckt das Produkt aus Erbsen und Ackerbohnen nicht exakt wie das Original, hat aber eine ähnliche Konsistenz und den gewissen Ekel-Faktor, den ein echter Leberkäse braucht.

Authentizität ***
Geschmack *****
Nährstoffe ***



Heirler/EDEN Vegane Landjäger

Trotz vieler gelungener Nachmacher bleiben die Saitan-Landjäger von Heirler / EDEN an der Spitze, sowohl die Klassik-Variante als auch die mit Chili. Rauchig, knackig, bissfest haben sie fast alles, was einen echten Landjäger ausmacht. Da sie aus Saitan sind, haben sie zudem weniger Fett, aber mehr Proteine als das Original – mit 38 Gramm je 100 Gramm toppen sie jeden Proteinriegel.

Authentizität ***
Geschmack *****
Nährstoffe *****

Wie ersetze ich ... ?

Eier

Eier geben Festigkeit, etwa im Teig für Spätzle oder Kuchen. Wie man sie ersetzt, hängt vom Gericht ab. Bei Spätzle kann man den Teig etwas dicker anrühren und einen Teil des Wassers durch Sojamilch ersetzen. Für den Eigeschmack kann man das schwefelige Kala Namak Salz hinzugeben, für die Farbe etwas Kurkuma. Alternativ bietet sich etwas Johannesbrotmehl als Bindemittel an.

Für Kuchenteig gibt es eine Fülle an Optionen. Am einfachsten ist es, den Eiersatz aus dem Supermarkt zu benutzen. Beliebt ist auch Aquafaba, also das Wasser aus Kichererbsendosen. Oder ein Leinsamenei (einfach einen Esslöffel Leinsamen mit zwei Esslöffeln Wasser vermischen) – oder schlicht eine zerdrückte Banane oder etwas Apfelmus.

Ein schönes Rührei bekommt man dagegen hin, wenn man eine Packung Seidentofu zerdrückt und mit Kala Namak mischt.

Käse

Für Käsescheiben führt kein Weg an Ersatzprodukten vorbei, die mal mehr, mal weniger passend sind und in der Regel aus Cashews, Mandeln, Kokos oder Sonnenblumenkernen bestehen. Bei Frischkäse ist die Qualität schon hoch, für Pizzakäse gibt es „veganen Reibegenuss“, der mal mehr mal weniger gut passt.

Ein Klassiker sind Hefeflocken, die von sich aus einen käsigen Geschmack mitbringen. Zusammen mit Cashewnüssen oder Mandeln, als Mehl oder fein gehackt, ergeben sie eine natürliche Alternative zum Parmesan.

Für authentische Kässpätzle kann man einige Käseersatzprodukte, veganen Schmand und Hefeflocken kombinieren.

Milch, Joghurt, Sahne

Mit Hafer-, Mandel-, Kokos- und Sojamilch gibt es hervorragende Ersatzprodukte für jeden Geschmack, einschließlich Joghurt, Sahne und Schmand. In der Regel kann man damit Milchprodukte beim Backen 1:1 ersetzen. Manchmal hilft es, noch ein wenig Pflanzenöl fürs Fett dazu zu geben. Über den Geschmack hinaus gibt es aber kleine Unterschiede: So kann Hafermilch in Kombination mit Säure, Salz und Hitze rasch ausflocken, während Sojamilch meistens stabiler bleibt. Mandelmilch ist ökologisch fragwürdig, und Kokosmilch nicht immer vegan, da oft Affen zur Ernte missbraucht werden.

Butter

Wenn es nur ums Fett geht, etwa zum Braten, kann man Butter durch pflanzliche Öle ersetzen. Man sollte aber auf den Rauchpunkt achten, der bei Nussölen, Rapsöl oder Sesamöl zu niedrig liegt. Raffiniertes Olivenöl oder Sonnenblumenkernöl eignen sich dagegen bestens.

Wer die feste Konsistenz von Butter schätzt, behilft sich mit Kokos- oder Palmfett. Aber auch Margarine oder pflanzliche Butter wie von Alsan sind eine Option.



Wenn man einmal weiß, was man womit ersetzen kann, kocht und backt es sich auch vegan ganz einfach.

KOCHREZEPT

Vegane grüne Lasagne mit Erbsen und Tofu-Béchamel

Unsere grüne Lasagne mit Erbsen, Spinat und Tofu-Béchamel sieht schick aus und passt super zum Frühling. Sie ist leicht, frisch, punktet mit extra Protein, schmeckt echt deluxe und der Aufwand hält sich im Vergleich zur klassischen Lasagne auch noch in Grenzen.



Zutaten für sechs Portionen

Für die Tofu-Béchamel-Sauce

400 g Seidentofu
(alternativ Naturtofu)
250 ml Sojamilch
35 g Hefeflocken
1½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
¼ TL Muskat
2 EL Olivenöl
2 EL Tapiokastärke oder Maisstärke

Für das Erbsen-Pesto

75 g Tiefkühlerbsen
150 g Spinat (frisch oder tiefgekühlt)
50 g Basilikum
25 g Walnüsse
2 Zehen Knoblauch
1 EL Hefeflocken
1½ TL Salz
7 EL Olivenöl

Außerdem

250 g Tiefkühlerbsen
400 g Lasagneplatten
50 g veganer Reibekäse

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Gesamtzeit: 55 Minuten





Und so geht's:

1. Für die Tofu-Béchamel alle Zutaten fein mixen, in einen Topf geben, aufkochen und 1–2 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce abbindet.
2. Für das Erbsen-Pesto alle Zutaten cremig pürieren. Kann gerne noch leicht stückig bleiben.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Lasagneblätter 2–3 Minuten in sprudelndem Salzwasser vorkochen. Anschließend kalt abschrecken.

5. Eine dünne Schicht Tofu-Béchamel auf den Boden einer etwa 26 × 20 großen Auflaufform geben. Anschließend eine Schicht Nudeln darüber legen. Darauf folgt eine dünne Schicht Béchamel, Erbsen-Pesto und ein paar ganze Erbsen. Diese Schritte wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einer Schicht Béchamel abschließen. Gleichmäßig mit veganem Reibekäse bestreuen und mit Alufolie oder einem Deckel abdecken.

6. Auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen. Anschließend Folie oder Deckel entfernen und ca. 10 Minuten bei Oberhitze goldbraun fertig backen.

7. Vor dem Anschneiden 10–15 Minuten setzen lassen.



Das Rezept hat Eat this! bereitgestellt. Das sind Nadine und Jörg aus Pfaffenhofen, die seit 2011 mit Eat this! vegane Kochrezepte online veröffentlichen. Neben dem Foodblog veröffentlichen die beiden auch vegane Kochbücher.

Mehr unter eat-this.org

AUS DER FORSCHUNG

Gesund für Diabetiker

Eine Studie aus Deutschland zeigt, dass eine rein pflanzliche Ernährung bei Diabetes helfen kann. Unter 4.829 Patienten, die mehr als 11 Jahre lang beobachtet wurden, starben diejenigen, die sich pflanzlich und gesund (!) ernährten, am seltensten.

Nicht schädlich für Kinder

Eine tschechische Studie untersuchte bei 95 Familien, wie die Ernährungsweise – mischköstlerisch, vegetarisch oder vegan – die Gesundheit der Kinder beeinflusst. Sie stellte keine signifikanten Unterschiede fest. Vegane Kinder hatten bessere Herz-Kreislauf-Werte, ihre Versorgung mit Vitamin D war am höchsten, mit Phosphat und Iod am geringsten. Folgen für die Schilddrüse waren nicht erkennbar.

Besser als ihr Ruf

Vegane Ersatzprodukte stehen im Ruf, hochverarbeitet und darum ungesund zu sein. Eine Übersichtsstudie widerlegt dies. Pflanzliche Ersatzprodukte sind zwar weniger gesund als unverarbeitetes Obst und Gemüse, aber immer noch, so die verfügbare Studienlage, besser für Herz und Kreislauf als unverarbeitetes Fleisch.

Sie wollen mehr oder es genauer wissen?
Auf unserer Seite vegonale.de finden Sie die Links zu allen vorgestellten Studien.



Nährstoffe, die Veganern fehlen könnten

Die meisten Menschen, die vegan werden, fühlen sich dadurch gesundheitlich rasch besser, oft sogar erheblich. An sich ist das keine Überraschung: Wer mehr Pflanzen isst, nimmt weniger Fett und weniger Kalorien, aber mehr Vitamine, Ballaststoffe und Antioxidantien zu sich, was, nach allem was die Ernährungsforschung weiß, prima ist.

Die meisten Langzeitstudien bestätigen das. Wo immer man auf Jahrzehnte hin beobachtet, welchen Einfluss die Ernährung auf die Gesundheit hat, zeigt sich, dass Veganer seltener krank werden und später sterben. Ob dies daran liegt, dass sie nichts Tierisches zu sich nehmen – wie Veganer gerne sagen – oder daran, dass sie tendenziell gesundheitsbewusster leben – wie Fleischesser oft einwenden –, wird wohl noch lange diskutiert werden. Fakt sollte aber sein, dass das Vegansein einem gesunden Leben nicht im Weg steht.

Wer sich von Obst und Gemüse in allen Farben, vor allem rot, blau und grün, sowie Vollkorn, Hülsenfrüchten, Nüssen und Saaten ernährt, kann kaum etwas falsch machen. Nichtsdestoweniger sollte man einige Nährstoffe im Blick haben und gegebenenfalls supplementieren:

Calcium

finden Veganer zwar reichlich in Kohlgemüse und Hülsenfrüchten. Da diese aber auch reich an Antagonisten wie Oxalsäure und Phytin sind, die die Calcium-Aufnahme hemmen, kann es dennoch zu einem Mangel kommen, der langfristig der Knochengesundheit schadet.

Vitamin B12

ist in veganen Lebensmitteln nicht vorhanden. Der Körper hat zwar in der Regel Vorräte für einige Jahre, daher droht kein sofortiger Engpass. Auf Dauer sollte man es aber als Pille oder Pulver einnehmen, um Mangel sowie im schlimmsten Fall Nerven- und Rückenmarksschäden vorzubeugen.

Vitamin K

kommt in Pflanzen reichlich vor, insbesondere in allen grünen Blattgemüsen, doch die Form, K1, wird schlechter verarbeitet als das in tierischen Produkten enthaltene K2. Daher kann hier eine gelegentliche Substitution sinnvoll sein.

Omega-3-Fettsäuren

gelten als entzündungshemmend. Veganer finden sie nur in Walnüssen, Hanfsamen, Leinsamen und Raps in relevanten Mengen, aber einer für den Körper schlechter verfügbaren Form. Gut bioverfügbar sind die Fettsäuren nur in Algen. Ob ein Mangel wirklich schadet, ist zwar unklar, aber mehr scheint besser zu sein.

Jod

ist wegen der ausgelaugten Böden nicht zuverlässig in Pflanzen enthalten. Veganer decken ihre Zufuhr überwiegend durch jodiertes Speisesalz. Wer dieses durch Suppenbrühe, Maggi oder Sojasauce ersetzt, sollte das Spurenelement im Auge behalten, das für die Schilddrüse essenziell ist.

„Unsere Tierhaltung macht die Tiere krank – und damit auch die Menschen.“



Als Orthopäde kümmert sich Dr. Christoph Buck primär um Gelenke, Knorpel und die Wirbelsäule. Die Ernährung spielt dabei eine überraschend große Rolle.

Oft hört man, dass das Gesundheitswesen an seinem Limit arbeite, da immer weniger Ärzte immer mehr Kranke versorgen.

Die Lösung dafür wäre, meint Dr. Buck, verblüffend einfach: „Wenn sich die Leute mehr bewegen und sich besser ernähren würden, hätte ich 80 Prozent weniger Patienten.“

Der Ulmer Orthopäde betreut neben hunderten von Patienten auch die Fußballer des SSV Ulm sowie die Nationalmannschaft der Leichtathleten. Aus seinen Erfahrungen weiß er, dass eine falsche Ernährung der Gesundheit und der Leistungsfähigkeit abträglich ist und eine sinnvolle Umstellung beides verbessert.

Zwei Probleme, eine Lösung

Ein großes Problem sind „kurzkettige Kohlenhydrate“, vor allem Zucker und raffiniertes Weizenmehl. „Das ist praktisch Gift.“ Der Stoffwechsel spaltet kurzkettige Kohlenhydrate rasch in das kleinste Bauelement Glucose auf, wodurch starke Insulinausschüttungen ausgelöst werden. Dies führt unter anderem zu den berühmten Heißhungerattacken. Zudem lagert sich Glucose als Säure im Bindegewebe ab, was Entzündungen auslösen und weitere Hormonprozesse negativ beeinflussen kann.

Das zweite Problem ist zu viel fettiges Fleisch. „Ein großes Problem sehe ich in der Haltung der Tiere. Sie macht Tiere krank und infolge auch die Menschen, die ihr Fleisch essen.“ Der hohe Fettanteil von etwa Schweinefleisch

stört den Fettstoffwechsel, schlechte Fettsäuren verstopfen die Gefäße und verursachen Entzündungen. Dazu kommt noch die Belastung durch Stresshormone und Antibiotika. Es hat einen Grund, weshalb die World Health Organization (WHO) rotes Fleisch als „krebserregend“ einstuft.

Vollkornprodukte, Obst und Gemüse enthalten dagegen wenig Fette, aber gut verträgliche langkettige Kohlenhydrate und, vor allem in Blaubeeren, stark entzündungshemmende Antioxidantien. Eine Umstellung zu mehr Vollkorn, Obst und Gemüse hat schon hunderten von Bucks Patienten geholfen. Dass sie Gewicht verlieren, ist motivierend und erfreulich, aber eher ein Nebeneffekt: „Viele erzählen, dass sich ihr Schlaf und ihre Verdauung verbessert, sie fitter sind und auch ihre Gelenkprobleme zurückgehen.“ Die Fußballer des SSV berichten von einer Leistungssteigerung, objektiv messbar ist ein Rückgang der Muskelverletzungen.

Bei strenger veganer Ernährung fehlen laut Dr. Buck jedoch essentielle Aminosäuren, die der Körper für die Bildung bestimmter Proteine zwingend benötigt. Häufig fehlen den Klienten auch zusätzliche Nährstoffe – etwa Vitamin B12, Omega-3-Fettsäuren oder Eisen. Daher können gezielte Nahrungsergänzungsmittel – nicht nur für Veganer – sinnvoll sein.

THEORIE

Vom Abolitionismus zur politischen Integration von Tieren

Viele Philosophen und Ethiker verzichten seit langem auf Fleisch. Eine inspirierende Perspektive auf das Zusammenleben von Mensch und Tier bildete sich aber erst in den letzten Jahren.

Das Unbehagen daran, Tiere zu essen, ist uralte. Seit jeher weigern sich die großen Denker fast aller Epochen, zu vergessen, dass das Stück Fleisch, das saftig und fettig auf ihrem Teller liegt, einmal ein Tier war.

Der Begründer der Mathematik, Pythagoras, verzichtete angeblich auf Fleisch, wie auch viele Jahrhunderte später der Begründer der Relativitätstheorie, Ulms größter Nestling Albert Einstein, und, Hunderte weitere exzellente Köpfe, darunter Leonardo da Vinci, Mohandas Ghandi, Charles Darwin, Leo Tolstoj, Wilhelm Busch, Lewis Hamilton, Rob Zombie und viele mehr.

Es gehört zur emotionalen Grundausstattung des Menschen, Empathie mit Tieren zu empfinden. Der antike Vegetarismus hallt noch in der Bibel nach, wenn Paulus den Korinthern schreibt, dass „wir weder besser noch schlechter [sind], ob wir nun das Fleisch essen oder nicht“ – ein klarer Hinweis darauf, dass es unter frühen Christen verbreitet war, aus ethischen Gründen auf Fleisch zu verzichten.

Im 19. Jahrhundert wurde der Vegetarismus zur Bewegung, wofür die 1847 gegründete Vegetarian Society steht. Der Veganismus dagegen entstand erst im 20. Jahrhundert (die Vegan Society 1944). Er verzichtet nicht nur auf Fleisch, sondern auf alle tierischen Produkte – Milch, Eier, Wolle, Pelze, Leder, selbst Honig – da diese, sobald sie industriell hergestellt werden, Ausbeutung und Leid verursachen.

Die konsequente Fortsetzung dieser Haltung ist der Abolitionismus. Er lehnt jede Form von Tierhaltung ab, einschließlich der von Katzen und Hunden, da er sie pauschal verdächtigt, Leid zu verursachen. Im Zeitalter der industriellen Massentierhaltung und bei begrenztem Wissen hilft

diese Heuristik, zu verhindern, unbeabsichtigt Tierqual zu verursachen.

Allerdings gerät der Abolitionismus in eine gewisse Verlegenheit, wenn man nach positiven Alternativen fragt. Was passiert mit den Tieren, wenn man sie nicht mehr ausbeutet? Mit den Schweinen, Rindern, Hühnern? Werden sie aussterben? Soll man sie auswildern? Darf man hinnehmen, dass sie in der Wildnis dahinstirben, weil sie nicht ohne den Menschen leben können? Wird man ihnen Reservate zur Verfügung stellen? Wer wird die Schafe scheren, die wir biologisch dahin gezüchtet haben, dass sie geschoren werden müssen?

Gnadenhöfe, Lebenshöfe und Reservate wie das Land der Tiere gehen mit gutem Beispiel voran. Sie geben Nutztieren einen Raum, wo diese nicht mehr nützlich sein müssen, sondern leben dürfen, wie sie geschaffen wurden. Damit erringen sie zwar ein Stück kosmischer Gerechtigkeit – sind aber kaum eine Lösung für das Gesamte. Weder gibt es genügend Land für alle Tiere noch ein tragfähiges Geschäftsmodell über das begrenzte Spendenaufkommen hinaus.

Dem Abolitionismus folgt unvermeidbar die Konsequenz: Nutztiere bis auf wenige Exemplare aussterben zu lassen. Bei Qualzuchten wie Möpsen oder manchen Hühnerarten mag dies angebracht sein. Doch schuldet die Menschheit den zu Lebensglück fähigen Nutztieren, den Schweinen, Rindern, Schafen und auch Hühnern, nicht ein besseres Leben anstatt den Tod? Und wie geht man damit um, dass der Mensch sich immer mehr Lebensraum unter den Nägeln reißt, in dem für wild lebende Tiere schlicht kein Platz mehr bleibt? Das abolitionistische Argument, das nur Wildnis oder Aussterben

duldet, wirkt angesichts der realen Umstände wie eine Flucht aus der Verantwortung.

Eine Aussicht auf eine positive Vision brachte der sogenannte Political Turn der Tierrechts-Diskussion. Er beginnt mit dem kühnen Anspruch, dass Tiere vollwertige Mitglieder der menschlichen Gesellschaft sein müssen, Bürger mit allen juristischen und politischen Rechten. In der politologischen Diskussion dreht sich viel darum, wie man Tieren – in der Regel indirekt – politisches Gehör verschafft, etwa durch ausschließlich den Tieren verpflichtete parlamentarische Vertreter. Die Tierschutzbeauftragte der Bundesregierung wäre, wenn sie unabhängig wirkt, ein guter Anfang.

Ein wesentlicher Aspekt ist aber, Tiere als (oft unfreiwilligen) Teil der menschlichen Gesellschaft anzusehen, deren Willen so ernst zu nehmen ist wie der von Menschen. Tiere äußern stets ihren Willen, auch wenn nicht alle dies so deutlich machen wie Katzen und Hunde. Eine solche Willensäußerung kann eine Basis von Verträgen abgeben, analog zu mündlichen Verträgen unter Menschen.

Damit können Tiere vollwertige Mitglieder der kapitalistischen Gesellschaft werden. Denn deren grundlegender Mechanismus ist die Vertragsfreiheit: Nur Transaktionen, denen beide Parteien aus freiem Willen zustimmen, gelten als legitim. Bislang nehmen an diesen Transaktionen nur menschliche Parteien – etwa Landwirte, Schlachter und Konsumenten – teil, während die Tiere, die darunter leiden, so wenig gefragt werden wie ein Salatkopf.

Wenn man die Willensäußerung der Tiere zur Basis des Zusammenlebens und, vielleicht wichtiger, -arbeitens macht, verlieren einige Formen der Interaktion – etwa

die Schweine- und Hühnerzucht sowie Tierversuche – zwingend ihre Legitimität, ohne dass man wie im Abolitionismus genötigt ist, jede ökonomische Interaktion zwischen Mensch und Tier abzulehnen. Würde ein Schaf nicht zustimmen, dass der Mensch ihm Wiesen und Schutz vor Unwetter und Fressfeinden gibt – und es sich dafür (schonend) scheren lässt? Ließe sich dies unter entsprechenden Bedingungen nicht auch für eierlegende Hühner oder Milchkühe behaupten? Und wären Trüffelschweine oder Blinden- und Wachhunde nicht ebenso Beschäftigte wie menschliche Mitarbeiter?

Wenn man also den Blick auf Interaktionen lenkt, die dem Willen beider Seiten gerecht werden, werden viele bestehende Mensch-Tier-Beziehungen als gutes Beispiel sichtbar anstatt als exotische Ausnahme oder verschleierte Missbrauch. Hunde und Katzen sind sogar Nutznießer der menschlichen Zivilisation, wenn sie sichere Häuser, Spielzeug, Schutz vor Gewalt und eine moderne Medizin genießen. Auch Pferden gelang es, ihre Lebensumstände erheblich zu verbessern, wenn sie idealerweise auf einer sicheren Weide in Gruppen leben und nur gelegentlich (schonend) geritten werden. Nennenswert wären auch Tauben, die eigentlich als Nahrungsmittel in engen Schlägen gehalten wurden, nun aber frei in den Innenstädten leben, wo Menschen ihnen gegenüber zunehmend Verantwortung übernehmen. Gute Beispiele dafür findet man genug, um Hoffnung zu haben, dass sich das Leben aller Tiere verbessern kann.

Termine

PETA-Treffen

jeden ersten Dienstag im Monat
um 17 Uhr im Virthaus (Auf dem
Kreuz 37, 89073 Ulm)

Cube of Truths von den

Anonymous for the Voiceless

Jeden Donnerstag in der Fußgänger-
zone, Hirschstraße Ulm.

Die Hochschulgruppe Nachhaltig- keit der Universität Ulm

veranstaltet regelmäßig einen vega-
nen Brunch im Haus der Nachhaltig-
keit. Der letzte im Januar war mit 94
Gästen prächtig besucht.

Mehr Info unter: Instagram @hsg_
nachhaltigkeit_ulm

Der Vegetarier-Treff

veranstaltet regelmäßig einen vega-
nen/vegetarischen Mitbring-Brunch
in Ulm. Der nächste findet zwar erst
am 26. Juni statt, aber ihr könnt euch
schon jetzt anmelden.

kampfsport-ulm.de/vegi-treff/

Animal Rights Watch e. V.

(Ortsgruppe Geislingen) veranstaltet
regelmäßig einen veganen Mitbring-
brunch im Mehrgenerationenhaus.
Die nächsten Termine sind am 22.
März und 26. April 2026. Los geht's
jeweils um 11 Uhr. Geschirr sollte
man mitbringen, Getränke gibt es
vor Ort. Dabei wird es auch fach-
spezifische Vorträgen geben, mal zu
bestimmten Tieren, mal dazu, wie
Tiere ausgebeutet werden.
(Schillerstraße 4
73312 Geislingen an der Steige)

Tierisch ernst ...

Impressum

Die Regionale
Geschwister-Scholl-Straße 6
89340 Leipheim

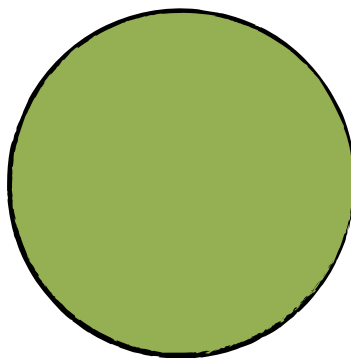
Herausgeber, Chefredakteur, V.i.S.d.P.:
Christoph Bergmann
Mitarbeit: Emma Sposato, Sarah Rabe

Online:
regionale.de
redaktion@regionale.de

Gestaltung:
Bertsche Spiegel, Ulm

Druck:
XXX

Was passiert, wenn jemand vegan wird?



- ☐ stirbt an Proteinmangel
- ☐ stirbt an Calciummangel
- ☐ isst nur Tofu und Salat
- ☐ strandet auf einer einsamen Insel
und muss sich zwischen Fleisch
essen und Sterben entscheiden
- ☒ hört auf, zum Leiden
von Tieren beizutragen

Bildnachweis

Adobe Stock: S.16, S.26

Anonymous for the Voiceless:
S.29 (links)

Bergmann, Christoph:
S.3, S.4, S.14/15, S.18 (unten), S.19,
S.20-23, S.28, S.33 (oben), S.34
(oben rechts, unten), S.38-41

Bertsche Spiegel: Grafiken S.11,
S.30-32, Bilder S.44

Buck, Dr. Christoph: S.49

Eat this! (Jörg Mayer und Nadine
Horn): S.46-47

Envato: S.5 (oben), S.6, S.7 (Rinder,
Schweine und Schaf), S.10/11, S.12,
S.18 (oben), S.19 (unten rechts),
S.23, S.24, S.33 (unten), S.34 (oben
links, rechts), S.41 (unten), S.42,
S.45

Held, Johannes: S.29 (rechts)

Katzenhilfe Ulm/Neu-Ulm: S.35

KI-generiert: S.2, S.5 (unten), S.8-9

Landratsamt Günzburg: S.16

Probst, Lena: S.25

Spieker, Wltrud: S.19 (unten links)

Sposato, Emma: S.27, S.43

Wolf, Sven: Titelbild, S.5 (Mitte),
S.36-37, Rückseite

SOKO S.7? (Hühner und Hasen)

Blog und Umfrage auf vegionale.de

Mitmachen
und
gewinnen!

Die Vegionale ist ein kleines, junges Magazin, das einen anderen Weg geht. Während die meisten Medien mit voller Kraft ins Internet stürmen und alles, was nach Papier riecht, so weit als möglich hinter sich lassen, fokussiert sich die Vegionale auf das Gedruckte.

Das hat mehr Vorteile, als wir hier aufzählen können. Ein gedrucktes Magazin ist ein Stück Entschleunigung und Beständigkeit, es bringt ein meditatives Leseerlebnis in die gehetzte, endlos abwärts scrollende digitale Medienwelt.

Doch es hat auch Nachteile. Anders als im Internet bekommen wir nicht mit, wer die Vegionale liest. Liegt unser Magazin einfach nur herum? Verpacken diejenigen, die es mitnehmen, damit einfach nur ihren Biomüll? Werden nur einzelne Artikel angelesen? Oder wird sie Zeile für Zeile studiert?

Wir wissen es nicht – noch. Denn wir verlassen uns darauf, dass Sie, liebe Leserinnen und Leser, unserem Aufruf folgen, den unten stehenden QR-Code zu scannen. Dieser wird sie auf unsere Website hinleiten und einladen, an einer Umfrage teilzunehmen. **Als Belohnung verlosen wir unter denen, die die Umfrage durchlaufen, einige attraktive Gutscheine.**

Daneben finden Sie zahlreiche weitere Infos, nicht zuletzt, wie Sie die Vegionale unterstützen können. Aber wir nehmen auch gerne Beschwerden, Wünsche, Anregungen und Lob entgegen.

