

Andrea Kdolsky war von Jänner 2007 bis Dezember 2008 Gesundheits- und Familienministerin. In die Zuständigkeit der Ärztin fiel auch der Tierschutz.

## Ex-Gesundheitsministerin **ANDREA KDOLSKY**

„Wir essen  
die **ANGST**  
mit“

Als verantwortliche Politikerin sah sie unvorstellbare Brutalität in den Schlachthöfen und bei Tiertransporten. In NEWS erklärt ANDREA KDOLSKY, warum sie vom Schweinsbraten-Fan zur Tierschützerin wurde – und wieso uns unser tägliches Schnitzel krank macht. Ihre Lösung:

„**FLEISCH MUSS TEURER WERDEN.**“

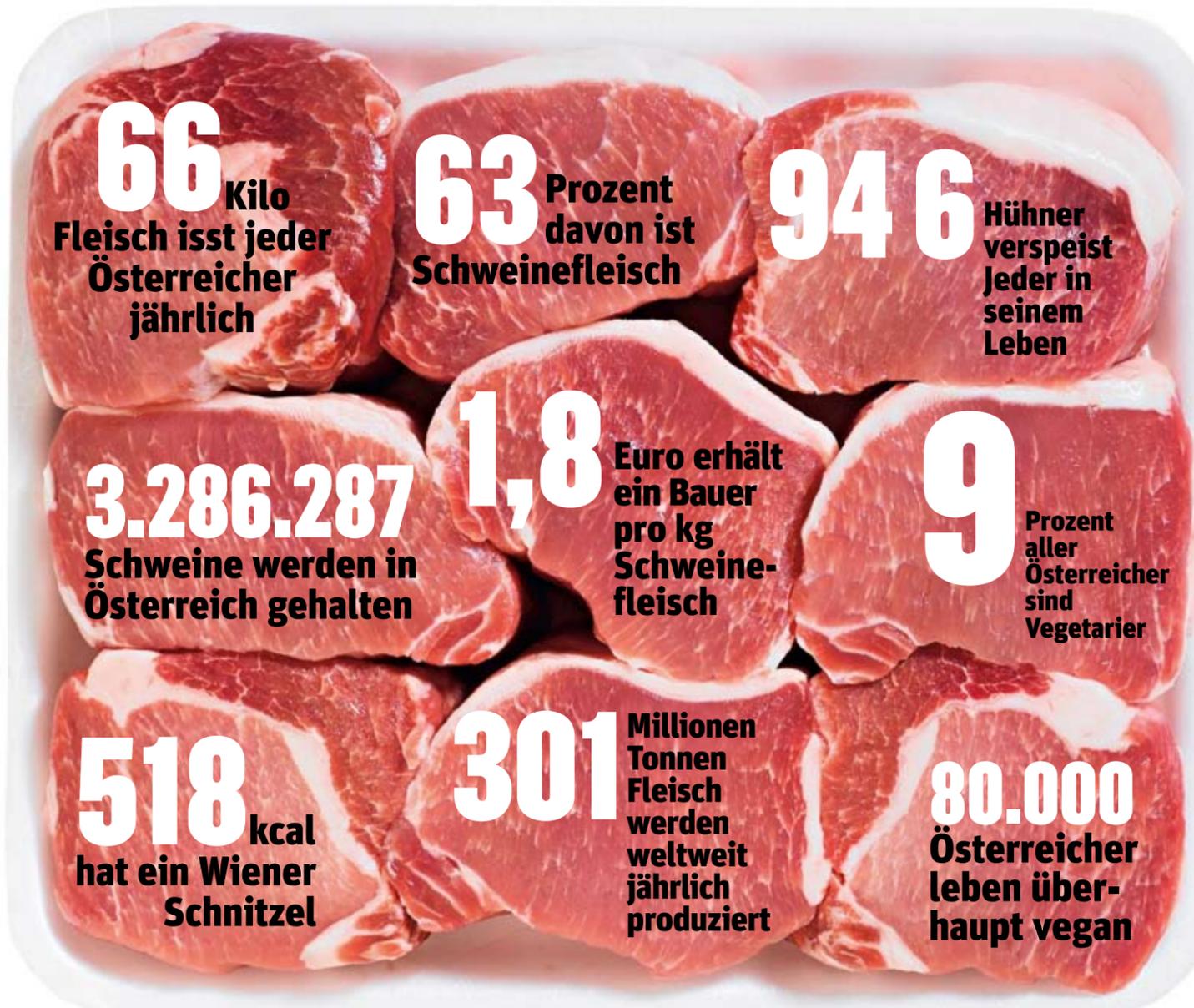
**U**ns täglich Fleisch gib uns heute. Österreich liegt beim Fleischkonsum im europäischen Spitzenfeld – und das nicht nur in der Grill-Saison: 66,4 Kilogramm Fleisch verspeist jeder Österreicher im Schnitt laut Agrarmarkt Austria (AMA) jährlich. Am beliebtesten ist Schwein, gefolgt von Rind, Kalb und Geflügel.

Statistisch gesehen, isst jeder von uns im Laufe seines Lebens 1.094 Tiere (darunter rund 64 Schweine). Viel zu viel, warnen Mediziner. Denn die Folge von übermäßigem Fleischkonsum können neben Übergewicht schwere Erkrankungen wie Darmkrebs oder Diabetes sein (siehe Kasten Seite 29).

#### Neun Prozent Vegetarier

Gleichzeitig stieg die Zahl der Vegetarier in den vergangenen Jahren enorm. Waren es 2005 gerade einmal 2,9 Prozent der Österreicher, die fleischlos lebten, sind es mittlerweile schon neun, bei den Unter-40-Jährigen sogar 17 Prozent.

Auch Ex-Gesundheitsministerin Andrea Kdolsky, 51, startete vor einigen Monaten ihr persönliches veganes Projekt. Das ist doppelt erstaunlich, galt sie doch in ihrer Amtszeit als ausgesprochener Schweinsbraten-Fan. Die Lust auf Fleisch verlor sie allerdings rasch, als sie mit den unglaublichen Zuständen in den heimischen Schlachthöfen und bei Tiertransporten konfrontiert wurde. In NEWS klagt die studierte Medizinerin die Fleischindustrie an. Dank ihres Insiderwissens ortet sie gerade im massiven Einsatz von Antibiotika und Hormonen enormes Risiko für die Menschen. Ihr Vorstoß ist ein echter Tabubruch für ein ehemaliges Regierungsmitglied.



QUELLE: AMA, GLOBAL 2000, VEGANE GESELLSCHAFT, DROGISTENVERBAND

**NEWS: Sie haben vor einigen Monaten begonnen, sich vegan zu ernähren. In Ihrer Amtszeit machten Sie mit einem Schweinsbraten-Kochbuch Schlagzeilen. Warum dieser Sinneswandel?**

**Kdolsky:** Gleich vorweg: Ich habe die österreichische Küche immer geschätzt. Aber dass Schweinsbraten meine Lieblingsessensweise war, ist falsch. Diese Mär beruhte auf einem Missverständnis. Ich habe in meinem ersten Interview auf Ö1 gesagt: „Natürlich esse ich auch Schweinsbraten.“ Daraufhin spaltete sich die Nation. Die einen sagten, Schweinefleisch ist ungesund, und die anderen jubelten über diese Aussage. Um

den Ruf der armen Schweine zu retten, habe ich mit meinem Team dann beschlossen, ein Kochbuch mit Schweinefleisch-Rezepten von Prominenten für einen guten Zweck herauszugeben. Danach wurde ich immer als Schweinsbraten-Liebhaberin dargestellt. Das hat mich sehr geärgert.

**NEWS: Aber wie kamen Sie zur veganen Ernährung?**

**Kdolsky:** Ich habe in der Fastenzeit ein veganes Projekt gestartet. Dabei habe ich einige Zeit auf alle tierischen Nahrungsmittel verzichtet. Grund dafür war vor allem mein intensives Engagement für den Tierschutz. Ich wollte außerdem herausfinden, was mein Körper wirklich braucht. An-

**„Was ich auf Schlachthöfen erlebte, war schockierend.“**

dererseits war es mir wichtig, auf Fehlentwicklungen in der Nutztierhaltung aufmerksam zu machen.

**NEWS: Was läuft denn schief in unseren Schlachthöfen?**

**Kdolsky:** Es läuft sowohl beim Fleischkonsum als auch in den Schlachthöfen und bei Tiertransporten vieles falsch. Es ist ein Thema, bei dem leider häufig weggeschaut wird. Ich habe durch meine frühere politische Tätigkeit – ich war ja als Ministerin auch für den Tierschutz

verantwortlich – einen Einblick bekommen.

**NEWS: Fangen wir bei den Missständen in den Schlachthöfen an...**

**Kdolsky:** Die Situation in den Schlachthöfen ist heute oftmals eine Katastrophe und völlig inhuman.

**NEWS: Das sind harte Vorwürfe. Haben Sie denn selbst Schlachthöfe besucht?**

**Kdolsky:** Ich war als Tierchutzministerin gezwungen, mir Schlachthöfe anzuschauen. Was ich dort erlebt habe, war teilweise sehr schockierend – obwohl sämtliche Vorschriften eingehalten worden sind. Doch bei einer automatisierten Schlachtung passie-

## ÄRZTE UND ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTER ÜBER GESUNDEN GENUSS

### Wieviel Fleisch ist gut für mich?

**Menge.** Rund 1,27 Kilo Fleisch essen die Österreicher durchschnittlich pro Woche. Viel zu viel, sagen Mediziner und Ernährungsexperten. „Empfohlen sind zweimal 200 Gramm in der Woche“, erklärt der Arzt Bernhard Ludvik, Experte für Endokrinologie und Stoffwechselerkrankungen. „Ältere Menschen können etwas mehr essen, weil sie zur Erhaltung der Muskeln mehr Eiweiß brauchen.“ Bei Kindern kann Fleisch ein Fünftel der Ernährung ausmachen. „Aber es ist nicht so, dass Kinder unbedingt Fleisch brauchen, man kann auch fleischlos sehr gut groß werden“, sagt der Kinderarzt Peter Voitl.

**Fleischart.** Weißes Fleisch, also Geflügel, ist gesünder als rotes Fleisch. Das Fleisch sollte eher mager sein. „Den Verzehr von verarbeitetem Fleisch wie Wurstwaren sollte man so weit wie möglich reduzieren, weil sie viel Fett und Salz enthalten“, empfiehlt Ludvik. „Vor allem aber kommt es auf die Qualität des Fleisches an. Hier gilt: Es ist nicht alles gut, was billig ist. Die Massenproduktion hat die Preise sehr gedrückt.“

**Gesundheitsrisiko.** „Die Auswirkungen von zu hohem Fleischkonsum ist Übergewicht, weil man gerade durch verarbeitetes Fleisch viele Kalorien und viel Fett zu sich nimmt“, warnt die Ernährungswissenschaftlerin Edith Sichtar. „Die Folgen sind Herz-Kreislauferkrankungen, Arterienverkalkung, die Gefahr von Schlaganfällen, Bluthochdruck, und Darmkrebs steigt.“ Schon an Kindern seien die Konsequenzen sichtbar. „Wir haben 20 bis 30 Prozent übergewichtige Kinder“, sagt Kinderarzt Voitl. „Sie leiden an Diabetes und Bluthochdruck, Krankheiten, wie wir sie früher nur von älteren Menschen kannten. Aber“, setzt er hinzu, „das liegt nicht alleine am Fleisch, sondern allgemein an ungesunder, unausgewogener Ernährung, wenig Gemüse und wenig Obst.“

**Antibiotika.** Medikamente werden vor allem in der Massentierhaltung eingesetzt. Erkrankt ein Tier, wird der ganze Stall mitbehandelt. „Die Folge ist die Entwicklung multiresistenter Keime“, sagt Edith Sichtar. „Hühner- oder

Putenfleisch ist häufiger kontaminiert, weil in der Geflügelhaltung besonders viele Antibiotika eingesetzt werden.“ Daher ist es ratsam, zu Bio-Produkten zu greifen: Es werden weniger Tiere in einem Stall gehalten, und Antibiotika werden selektiver eingesetzt.

**Fleischlos glücklich.** Vegetarische Ernährung gilt als unbedenklich, bei Veganismus teilen sich die Meinungen. „Wenn man sich mit dem Thema beschäftigt, viele Vollkornprodukte, Gemüse, Obst, hochwertige Öle, Nüsse, Hülsenfrüchte zu sich nimmt, kann man sich vegan gesund ernähren“, sagt Ernährungswissenschaftlerin Sichtar. Kinderarzt Voitl ist skeptisch. „Ich würde Kinder nicht vegan ernähren, weil wesentliche Eiweißstoffe fehlen“, erklärt er. „Die Mängel durch Nahrungsergänzungsmittel auszugleichen, halte ich für den falschen Weg. Zudem ist es ein großer Einschnitt, weil eine Vielzahl an Nahrungsmitteln und Gerichten wegfällt. Man sollte Kindern aber das Vergnügen am Essen nicht nehmen.“



**Bernhard Ludvik, Facharzt für Innere Medizin, Endokrinologie und Stoffwechsel am AKH Wien. Einer seiner Schwerpunkte ist Ernährungsmedizin.**



**Peter Voitl, Facharzt für Kinder- und Jugendheilkunde mit dem Spezialgebiet Kinderkardiologie. Seine Praxis bietet u.a. Ernährungsberatung an.**



**Edith Sichtar, Ernährungswissenschaftlerin sowie Gesundheits- und Vitalcoach. Sie ist Mitglied der Veganen Gesellschaft Österreichs.**



**Mehr Gemüse.** Die Ex-Gesundheitsministerin empfiehlt, regionales und saisonales Gemüse zu kaufen. Fleisch sollte hingegen nur einmal pro Woche verzehrt werden.

► ren auch Grauslichkeiten. Ich habe Bilder mit bereits hängenden Kälbern gesehen. Diese haben minutenlang geschrien, bevor sie verendeten. Eigentlich sollten sie vorher betäubt werden. Es kommt aber leider viel zu häufig vor, dass nicht jedes Tier betäubt ist. Wenn nur bei einem von fünfzig Kälbern die Betäubung nicht ausreicht, dann ist das wider den Tierschutz, schrecklich.

**NEWS: Aber es fiel doch in Ihre Zeit als Tierschutzministerin, als die Zentralschlachthöfe in der jetzigen Form eingeführt wurden.**

**Kdolsky:** Das ist richtig. Ich musste auf Grund von EU-Vorgaben die Hausschlachtungen und die regionalen Strukturen der Schlachthöfe auflösen.

**NEWS: Wieso haben Sie das nicht verhindert?**

**Kdolsky:** Ich bin grundsätzlich eine Befürworterin der EU.

Die EU ist ein faszinierendes Projekt, aber es gibt natürlich auch Bereiche, wo Entscheidungen auf europäischer Ebene getroffen werden, die ich sehr kritisch sehe. So auch diese. Wir mussten damals Hygienevorschriften umsetzen, obwohl Österreich bereits vorbildliche Hygienestandards hatte. Österreich konnte dagegen nichts unternehmen. Es war eine EU-Vorgabe, die erfüllt werden musste. Ich muss aber heute eingestehen, dass ich der Thematik Schlachthöfe zu wenig Bedeutung beigegeben habe. Österreich sollte öfter versuchen, gute Standards nicht an die EU anzupassen, sondern diese als „Goldenen Standard“ für die EU vorgeben.

**NEWS: Sie haben zuvor auch die Tiertransporte angesprochen. Da die Tiere nicht mehr in regionalen Schlachthöfen geschlachtet werden, müssen sie manchmal hunderte Kilo-**

## „Einmal pro Woche Fleisch zu essen ist in Ordnung.“

**meter weit bis zum nächsten Zentralschlachthof transportiert werden.**

**Kdolsky:** Ja, aber 2007 wurden gesetzliche Regelungen für kürzere Wegstrecken und Pausen verankert. Doch es ist paradox: Wir schaffen die Käfighaltung ab, und dann werden Tiere in Lkw transportiert, die noch viel schlimmer als jede Käfighaltung sind. Ich habe Videos vom Entladen dieser Transporter gesehen. Kälber stürmen aus dem Lastwagen. Dann bleibt eines bei einer Holzplanke hängen, stürzt und bricht sich ein Bein. Die anderen Tiere schieben das schreiende und verletzte Tier weiter. Der Anblick war kaum zu er-

tragen. Das verletzte Tier müsste eigentlich zur Seite genommen und unverzüglich von seinen Qualen befreit werden. **NEWS: Das macht nur niemand.** **Kdolsky:** Richtig. Die Mitarbeiter haben das verletzte Tier ebenfalls weiter getrieben. Das Personal der Schlachthöfe ist zum Teil nicht sehr gut geschult. Es ist keine angenehme und schöne Arbeit. Die Mitarbeiter sind oft schlecht ausgebildet und haben leider oft keinen menschlichen Zugang zum Lebewesen Tier.

**NEWS: Es wäre aber zu einfach, nur den Schlachthof-Mitarbeitern die Schuld für das Tierleid zu geben.**

**Kdolsky:** Natürlich muss auch die Politik die gesetzlichen Rahmenbedingungen schaffen, damit solche Dinge nicht passieren. Es wäre zum Beispiel notwendig, Rampen vorzuschreiben, an denen sich die Tiere nicht so leicht verletzen können. Es werden ja auch teu-

re Turnierpferde transportiert. Da passiert so etwas nicht. So wie es jetzt abläuft, sind die Tiere aber dauernd Angst und Schmerz ausgesetzt. Sie schütten beim Transport und im Schlachthof hohe Dosen von Angsthormonen aus. Kurz gesagt: Wir essen Angst.

**NEWS: Stichwort Hormone: In der Massentierhaltung werden Unmengen künstlicher Hormone und Antibiotika eingesetzt. Was sagen Sie als Ärztin dazu?**

**Kdolsky:** Das ist ein riesiges Problem. Es ist logisch, dass, wenn zum Beispiel so viele Puten auf engstem Raum gehalten werden, Antibiotika eingesetzt werden müssen, um ein rasches Ausbreiten von Erkrankungen zu verhindern. Aber genau dieser Antibiotika-Einsatz ist für Resistenzen mitverantwortlich. Penicillin war eine der großen Errungenschaften des 19. Jahrhunderts. Doch viele Mittel wirken nicht mehr, weil durch die Zufuhr von Antibiotika in unseren Lebensmitteln der Mensch daran gewöhnt wird. Auch die in der Tierzucht eingesetzten Hormone halte ich für sehr bedenklich. Diese sind ja nicht nur im Fleisch, sondern auch in der Milch. Und dann darf man sich nicht wundern, wenn immer mehr Menschen Allergien bekommen oder an einer Lactose-Intoleranz leiden.

**NEWS: Bei all Ihren Schilderungen ist es wohl am besten, gar kein Fleisch mehr zu essen.**

**Kdolsky:** Ich möchte Fleisch an sich überhaupt nicht schlecht machen. Einmal die Woche Fleisch ist aus meiner Sicht durchaus in Ordnung. Vorausgesetzt, das Tier stammt nicht aus Massentierhaltung und ist ohne Hormon- und Antibiotika-Zugabe aufgewachsen. Prinzipiell sollten Obst, Gemüse und Kohlehydrate Hauptbestandteile der

Ernährung sein. Ich liebe zum Beispiel frische Kartoffeln mit Butter und dazu einen grünen Salat. Aber für viele Menschen ist das heute gar keine vollwertige Mahlzeit mehr. Bei unseren Großeltern war es das aber sehr wohl.

**NEWS: Durchschnittlich isst jeder Österreicher 66,4 Kilogramm Fleisch im Jahr. Das ist deutlich mehr als eine Portion wöchentlich.**

**Kdolsky:** Die Österreicher essen viel zu viel Fleisch. Es gibt etwa Kinder, die fünfmal am Tag Fleischprodukte konsumieren: In der Früh ein Wurstbrot, dann zur Jause eine Wurstsemmel, zu Mittag einen Burger, am Nachmittag wieder ein Wurstbrot, und am Abend gibt es dann noch Spaghetti Bolognese. Das ist neben mangelnder Bewegung einer der Hauptgründe, warum Österreichs Kinder laut OECD-Studie im internationalen Vergleich kränker und dicker sind. Mit diesem übermäßigen Konsum geht jegliche Wertschätzung gegenüber dem Fleisch, damit den Tieren und letztlich gegenüber den Bauern als Produzenten verloren.

**NEWS: Wie könnte man Ihrer Meinung nach die Wertschätzung wieder erhöhen?**

**Kdolsky:** Generell muss sich die Einstellung zum Essen verbessern. Viele Menschen essen im Gehen, in etlichen Haushalten läuft nebenher der Fernseher. Eine gemeinsame Mahlzeit, bei der kommuniziert wird, wird immer seltener.

**NEWS: Aber damit erhöht sich die Wertschätzung dem Fleisch gegenüber noch nicht.**

**Kdolsky:** Damit das passiert, müsste Fleisch teurer und damit wertentsprechend werden. Es zählt bald zu den billigsten Lebensmitteln. Es kann doch nicht sein, dass Obst und Gemüse bereits teurer sind. Wenn

man so billiges Fleisch bei den Diskontern einkauft, muss man sich schon die Frage stellen: Wo kommt das überhaupt her? Wie wird es produziert? Glückliche Tiere von der Weide oder aus österreichischen Qualitätsbetrieben werden es wohl kaum sein.

**NEWS: Wird das Fleisch teurer, könnten es sich aber viele Menschen nicht mehr leisten.**

**Kdolsky:** Es braucht hier niemand die soziale Keule zu schwingen! Fleisch zählt nicht zu den Grundnah-

rungsmitteln. Man isst es dann halt nicht mehr fünfmal pro Woche, sondern gönnt sich ein- oder zweimal in der Woche ein qualitativ hochwertiges Stück Fleisch. In Österreich werden 2014 nur mehr 12,6 Prozent des Einkommens für Lebensmittel verwendet. Das ist ein Tiefstwert. Doch wenn man so billig anbieten muss, besteht klarerweise der Zwang, Masse zu produzieren. Und Massenproduktion endet in zentralen Schlachthöfen. Solange es noch Hofschlachtungen gegeben hat, wurden die Tiere viel besser behandelt: Sie hatten zum Teil Namen, und die Kinder waren einen Nachmittag lang traurig, wenn „ihr“ Schwein geschlachtet wurde. ►

## „Die Politik trifft oft wichtige Entscheidungen nicht.“



**Bewusster essen.** Wichtig sei, sich zu informieren, wo die Tiere herkommen, sagt Kdolsky.



## GÜTESIEGEL

## Wo bekomme ich gutes Fleisch?

**Gütezeichen-Dschungel.** Wer im Supermarkt einkaufen geht, ist mit einer Vielzahl an Gütesiegeln und Logos konfrontiert, die heimische oder biologische Produkte versprechen. Doch welchen Zeichen kann man vertrauen? „Die Bezeichnung ‚Bio‘ darf nur führen, wer tatsächlich biologische Landwirtschaft betreibt“, erklärt Heidemarie Porstner von der Umweltschutzorganisation „Global 2000“. Das heißt, dass weniger Antibiotika eingesetzt werden. Zudem muss zwischen der Gabe von Antibiotika und Schlachtung ein längerer Zeitraum vergehen, damit weniger Rückstände im Fleisch bleiben. „Auch für die Tierhaltung gelten andere Richtlinien, auch wenn ‚Bio‘ nicht Weidehaltung wie in der Werbung bedeutet“, so Kornel Cimer von der Tierschutzorganisation „Vier Pfoten“.

**Strengere Richtlinien.** Einige Bio-Verbände und Supermarkt-Konzerne wie REWE, Spar oder Hofer erlegen sich bei ihren Produkten sogar strengere Vorschriften auf als es die Bio-Richtlinien Österreichs und der EU erfordern. Die Experten raten jedenfalls, zu Produkten mit offiziellem Gütesiegel zu greifen, wie etwa:



**EU-Bio-Gütesiegel.** Das Produkt kommt aus biologischer Landwirtschaft. Die Tiere haben mehr Auslauf als in konventionellen Betrieben. Die Futtermittel müssen biologisch sein, also gentechnikfrei und unter beschränktem Einsatz von Pestiziden gezüchtet.



**AMA-Bio-Gütesiegel.** Die Produkte müssen den EU-Bio-Anforderungen sowie den österreichischen Bio-Richtlinien genügen. Die Rohstoffe müssen aus der im Zeichen angeführten Region stammen.



**Bio Austria.** Verein zur Förderung biologischen Landbaus. Entspricht den Bio-Richtlinien der EU und jenen Österreichs. Darüber hinaus gelten strengere Richtlinien bezüglich Düngung, Futtermittel, Verarbeitung und Tierhaltung. So müssen Tiere zum Beispiel an mehr als 180 Tagen im Jahr Auslauf haben.

Der Verein für Konsumenteninformation bietet unter [www.konsument.at](http://www.konsument.at) eine Liste von fast 100 Logos und Zeichen an – inklusive einer kurzen Beschreibung, wofür sie stehen.

► **NEWS: Die Zeiten der Hofschlachtung sind aber vorbei. Was müsste aktuell passieren, damit man Fleisch wieder ruhigen Gewissens essen kann?**

**Kdolsky:** Das ist eine schwierige Aufgabe. Es wäre falsch, die Schuld an den Missständen dem Konsumenten, der Industrie oder gar unseren Landwirten zu geben. Der Konsument ist zu wenig aufgeklärt, die Industrie schafft Arbeitsplätze und bietet uns die Bequemlichkeiten, die wir fordern. Natürlich ist sie sehr mächtig und hat eine sehr starke Lobby. Das habe ich selbst erlebt. Sobald man etwas ändern will, wird sofort bei den höchsten Stellen interveniert. Die Bauern sind eigentlich jene, die uns alle mit Nahrung versorgen. Für diese wichtige Aufgabe bekommen sie viel zu wenig Wertschätzung und zu wenig bezahlt. Es ist klar, dass bei diesen Preisen viele von ihnen Masse produzieren müssen, um überleben zu können.

**NEWS: Also keine Aussicht auf Besserung?**

**Kdolsky:** Doch, aber es ist eine Multitasking-Aufgabe. Einerseits muss schon bei der Bildung der Kinder angesetzt werden. Es muss früh Bewusstsein dafür geschaffen werden, was gut für uns ist und wie Fleisch produziert wird. Andererseits ist es natürlich Aufgabe der Politik, entsprechende Rahmenbedingungen zu schaffen. Doch die Politik ist oft viel zu sehr damit beschäftigt, Balance zu halten und niemandem auf die Füße zu treten. So werden viele wichtige Entscheidungen nicht gefällt. Es gibt einfach zu wenig Idealisten in der Politik. Und wie ich selbst feststellen musste, trägt Idealismus in der Politik nicht gerade zum Ruhm bei.

**NEWS: Zurück zu Ihrem vega-**

**nen Projekt: Leben Sie nach wie vor ohne tierische Lebensmittel?**

**Kdolsky:** Ich habe zu Beginn meines Projekts nie gesagt, mich jetzt für immer vegan zu ernähren. Ich habe gemerkt, dass ich nicht auf Käse und Fisch verzichten will. Beides esse ich wieder – sowie ab und

## „Ich esse Wild. Ich bin selbst Jägerin und erlege das Wild selbst.“

zu Wild. Ich bin selbst Jägerin und erlege Wild selbst, oder ich kaufe es von Leuten, die ich persönlich kenne. So weiß ich, dass die Tiere bis zur letzten Sekunde glücklich waren und nur natürliches Futter gefressen haben. Wildfleisch ist hervorragendes, hochqualitatives und sehr gesundes Fleisch.

**NEWS: Was halten Sie vom derzeitigen veganen Trend?**

**Kdolsky:** Ich habe mich nicht vegan ernährt, weil es derzeit im Trend liegt. Vegan zu leben ist vor allem eine Philosophie, die aber besonders beim Thema „Sojabedarf“ zu hinterfragen ist. So ist Sojaanbau mitverantwortlich für die Rodung der Regenwälder. Ich finde es viel wichtiger, sich mit der Ernährung zu beschäftigen und auf saisonale und regionale Produkte zurückzugreifen. Es ist nicht notwendig, komplett auf Fleisch zu verzichten. Entscheidend ist die Wertschätzung der Kreatur. Jeder sollte essen, was ihn glücklich macht. Und sich gleichzeitig Gedanken darüber machen, wie diese Lebensmittel produziert werden und wo sie herkommen.

■ Ch. Lugmayr, L. Walchhofer