

Fleischkonsum – Vegetarismus – vegane Lebensweise und Permakultur

AUTarcaMatricultura – Kompetenzzentrum für vegetarische und vegane Ernährung

„Ein einziger fleischloser Tag in den USA könnte fünfundfünfzig Millionen Menschen ein Jahr lang ernähren. Um ein Kilo Fleisch zu produzieren, braucht man fünfzehn Kilo Getreide und fünfzig Liter Wasser. Ein Drittel der fruchtbaren Ackerböden der Erde wird für Viehhaltung und damit für die Fleischversorgung der reichen Länder genutzt. Das sind kriminelle Produktionsmethoden, die für Hungersnöte verantwortlich sind und auf der Stelle ein Ende hätten, wenn wir alle Vegetarier wären.“ Darum, so ruft Dalai Lama auf: “Denkt nach und erweitert Eure Perspektive!”

Zitat aus dem “Der neue Apell des Dalai Lama an die Welt - seid Rebellen des Friedens”, benevento verlag, 2018.

Mit dem Konsum von Fleisch, Fisch und allen Meerestieren ist es wie mit der Energie. Das Prinzip lautet: „Konsumiere nur so viel, wie **du selbst** in lebenszentrierten Kreisläufen „herstellen“ kannst.“

Wer beim zerstörerischen System nicht bewusstlos mitmachen will, sagt Nein zu konventionellem Konsum von Fleisch, Fisch und Meerestieren. Die konventionelle Produktion von tierischen Produkten, auch Milch, Käse, Eier, Honig, etc. findet in einer dafür hochentwickelten Industrie statt. Von den Staaten subventioniert, von Banken gefördert und von Chemie-, Futtermittel- und Erdöl- Atomstrom - Konzernen abhängig. ...

Die Permakultur sagt Nein zu diesen Industriezweigen, indem wir deren Produkte nicht kaufen.

In der ersten Welt, sowie in allen Komfort-Zonen, hat der Konsument, die Konsumentin, immer die Möglichkeit lebensfördernde Nahrungsmittel zu kaufen, resp. mitzuhelfen, Rohprodukte zu gehaltvollen, qualitativ wertvollen Lebensmitteln zu verarbeiten.

Der Umstieg auf eine eigenmächtige Ernährung mit der die direkten Kontakte unter den Erzeugerinnen und Produzenten im Alltag zu Ausgleich führt und die lokale Umwelt in voller Gesundheit und hoher Artenvielfalt erblüht, ist möglich, indem wir in unserer Region konventionelle Betriebe zu solidarischen Landwirtschaften umgestalten und indem wir kleine Bäuerliche und Handwerkliche Betriebe solidarisch fördern.

Alle bestehenden Betriebe, alle direkten Erzeuger, können mit Permakultur Prinzipien in lebensfördernde, die lokale Wirtschaft stabilisierende Projekte umgestaltet werden.

So entstehen neue Beziehungsgeflechte unter Menschen, die aktiv ähnliche, lebenszentrierte und verantwortungsbewusste Ethische Werte fördern. Denn: Während der Umgestaltung und Erhaltung von Permakultur Projekten wird auch die Konsumentin, der Konsument Schritt für Schritt zur ProSumentin , zum ProSumenten. (ProSument: ich bin nicht nur Konsument, sondern auch Produzent).

Der Umstieg macht es allen Beteiligten möglich, sich selbst, mit den eigenen Ressourcen, in die lokalen Kreisläufe einzubringen, zu verfeinern und aufzuwerten.

Permakulturistinnen und Permakulturisten entscheiden sich für das Leben und sie handeln danach. Jeden Tag.

Wer Angst hat das Leben zu bejahen, wer nicht glaubt „gegen den Strom schwimmen zu können“, sagt leider auch JA zu bewusst kreiertem Unrecht: Monokultur von Futtermitteln in armen Ländern, verwüsteten Landschaften, abgeholzten Wäldern, zerstörten lokalen Wirtschaften, gesunden Dörflichen Strukturen, verseuchtem Wasser, gewaltvoller Unterdrückung von Landlosen: Hunger, Folter, Mord, Aufrechterhaltung von Diktaturen und totalitären, der westlichen Marktwirtschaft unterworfenene Regime.

Wer regelmäßig Fleisch konsumiert, sei es aus dem Supermarkt, im Restaurant, der Fastfood Bude oder bei Freunden zu Hause, sagt ja zu Flüchtlingsströmen, zur Hoffnungslosigkeit und dem sozialen und ökologischen Chaos in allen Ländern dieser Welt.

Wer nein sagt zu Fleisch, sagt auch nein zu Mord durch Pestizide an Menschen, Tieren und Pflanzen, die von den Großgrundbesitzern ausgebracht werden.

Wer nein sagt zu Fleisch sagt auch nein zu den Medikamenten, die den Tieren in der Masttierhaltung verabreicht werden müssen, damit sie die wenigen Tage, die sie dahinsiechend im Dunkeln verbringen, irgendwie überstehen...

Es ist Deine Entscheidung, wie die Welt aussieht.

Wir leben seit mehr als 30 Jahren vegetarisch, oft auch über viele Jahre vegan. Auch während Schwangerschaften und Stillzeiten ernährten wir uns immer aus lokaler, biologischer, bestmöglich bio-dynamischer Erzeugung. Auch in nördlichen Ländern wie der Schweiz, oder Deutschland gibt es über die Winterzeit lokale Produkte, die alle Bedürfnisse nach Vitaminen, Mineralien und Lebensenergie decken. Unsere beiden Kinder wachsen und gedeihen bei regionaler, vielseitiger vegetarischer Kost. Die Ziegenmilch schenken uns unsere 3 Ziegen, ab und an finden wir auch ein paar Eier von unseren freilebenden Hühnern, Enten und Gänsen. Wir sind alle kerngesund und sehr vital.

Unsere Kinder lernen den Zusammenhang von Fairplay in der Welt und dem Konsumverhalten in der Region.

Das Zusammenleben mit Tieren ist für uns alle eine Bereicherung, sie zu beobachten, sie zu riechen. In erster Linie sind Tiere mit uns, um vielfältigen Humus aufzubauen, also wegen ihrem Mist. Es reicht durchaus, wenn eine Ziege einmal ein Zicklein gebärt, danach kann man sie über viele Jahre melken, ohne ihr zu schaden. Sollte sie einmal zu alt werden, brauchen wir sie nicht zu töten, denn ihre Hauptaufgabe, nämlich die Umgestaltung von Blattwerk und Gräsern zu hochwertigem Mist, erfüllt sie in jedem Stadium ihres hoffentlich langen Lebens. Auch die männlichen Tiere sind willkommen.

Da die Tiere, die mit uns leben, alle vollkommen gesund sind, da sie wissen, wie sie sich selbst vermehren und verteidigen können, sind sie sehr beliebt bei all jenen, die ebenfalls eine solidarische Landwirtschaft oder ein Permakultur Projekt starten wollen. Wer gesunde Tiere möchte, wendet sich an uns. Unsere Tiere bereichern also wiederum die gesamte Region, vor allem unsere Bienen, die ein riesiges Gebiet von Pflanzen im Umkreis pflegen.

Es liegt in deinen Händen, ob die Umgestaltung in deine Region, in dein Leben kommt. Du brauchst niemanden zu überzeugen, es reicht, wenn du es tust!!

Wir raten mit den Worten von Bill Mollison: „Make it now!!!“