

# VEGANETHICS

## POOR CALF

Kälber werden innerhalb von vier Tagen nach der Geburt von ihren Müttern getrennt. Warum? Um unseren unnatürlichen und ungesunden Geschmack an Kuhmilch zu befriedigen.

Wenige Leute realisieren, dass, um die Milch, den Käse, die Butter und den Joghurt in Fleischesser- und vegetarischen Ernährungsweisen zu produzieren, Kühe jährlichen Schwangerschaften unterzogen werden.

Die starke mütterliche Bindung zwischen der Kuh und ihrem neugeborenen Kalb wird nach wenigen Tagen gebrochen; das Kalb wird auf Milch-Ersatz gesetzt, bevor es 'zu viel' von der Milch seiner Mutter trinkt. Natürlicherweise würden das Kalb für 6 Monate saugen.

Nur 20-25% der Kälber werden Milch produzieren. Die übrigen werden in enge *veal crates* (Kisten in denen man die Kälber hält) gesperrt in denen sie sich nicht umdrehen können und dort mit einer eisenarmen flüssigen Nahrung gefüttert; getötet mit 2 Wochen für Pasteten, Lab für die Käse-Herstellung und für Kälberhaut; oder aufgezogen für Rindfleisch (60-70% von Rindfleisch stammt von den Milchkuhherden und hilft dabei sie profitabel zu machen).

## POOR COW

Die moderne Milchkuh ist nicht mehr als eine Milchmaschine: künstlich besamt (60-75%), 2-3 mal am Tag und für 6-7 Monate jedes Jahr gemolken *während Sie schwanger ist*. Statt 3 Liter Milch am Tag für ihr Kalb zu produzieren, produziert sie 30 Liter. Ihr volles Euter kann bis zu 50kg wiegen (das ist soviel wie 50 Packungen Zucker). Wenig überraschend ist, dass jedes Jahr 20% der Milchkühe erlahmen und 25% an Infektionen wie Mastitis erkranken.

Ihre natürliche Lebensspanne beträgt 20 Jahre oder mehr, aber völlig überstrapaziert wird sie mit einem Alter von 3-7 Jahren aufgrund von Krankheiten (36%), geringer Erträge (28%) oder Unfähigkeit zu Kalben (36%) geschlachtet, für Burger, Fleisch, Wurst, etc.

Milchprodukte enthalten keine für die Ernährung beiträglichen Ballaststoffe und können eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen. Die Verbindung zwischen Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren - so wie in Milch - und Herzerkrankungen ist eindeutig erwiesen, so wie ein Vorherrschen von Kuhmilch-Allergien (Asthma, Ekzemen, Diarrhoea und Koliken) bei Kleinkindern. Die meisten Fälle von Lebensmittelvergiftungen können auf tierische Lebensmittel zurückgeführt werden - inklusive auf Milch und Käse. Glücklicherweise existieren sicherere, gesündere und 'cruelty-free' Alternativen, in der Form von auf Soja oder anderen Pflanzen basierenden Milch-Arten, Käsen, Joghurts und selbst Eiskrems!

Eine Vegan\*Swines Info.

Quelle: Vegan Society Großbritannien. Übersetzung und Bearbeitung: Gita Yegane Arani-May.

Der Verzehr von Milchprodukten hilft dabei eine Industrie zu erhalten, die von der Ausbeutung und dem vorzeitigen Tod eines der sensibelsten Lebewesen des Planeten abhängt: der extrem leidenden Milchkuh.

Go Vegan!