

Anlage

Anfang 2011: Einführung eines fleischfreien Vollwerttags in der Jugendakademie

Der fleischfreie Vollwerttag (i.d.R. in der Mitte der Seminarwoche) soll die Jugendlichen für die Themen „Gesunde Ernährung“ und „Klima- und Umweltschutz“ sensibilisieren. Vielfältiges, leckeres und anschaulich präsentiertes Essen soll den Jugendlichen diese Mahlzeiten - im wahrsten Sinne des Wortes - schmackhaft machen. Nachfolgende Informationen (jugendgerecht als Video präsentiert) gibt es an dem besagten Tag im Speisesaal, ergänzt durch Rezepte und weitere Infomöglichkeiten. Nachfolgende Infos werden an dem Tag präsentiert:

Ein vegetarischer Tag ohne Fleisch in der Jugendakademie!

Warum?

**Ein Tag in der Woche ist in der Jugendakademie fleischfrei.
Das hat viele – ökologische, ethische und gesundheitliche – Gründe:**

✓ Für Deine Gesundheit

✓ Für unsere Umwelt

✓ Für weltweite Gerechtigkeit

✓ *Für Deine Gesundheit*

- **Die Energiebilanz pflanzlicher Ernährung ist genau um zehnmal besser als fleischliche Nahrung**
- **Die Hälfte unserer Krankheiten ist auf falsche und zu fette Ernährung zurückzuführen**

✓ *Für unsere Umwelt*

- **Die Rinderzucht (z.B. für die Mc-Donald Burger) ist mittlerweile die wichtigste Ursache für die Zerstörung des Regenwaldes**
- **Die Tierwirtschaft ist nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO zu 18% für den menschengemachten Klimawandel verantwortlich.**
- **Tiere verbrauchen bis zu ihrer Schlachtung zehnmal so viele Pflanzen wie ein Mensch, der – ohne den Zwischenverbraucher Nutztier – direkt vegetarisch lebt.**

- In Deutschland werden pro Kopf wöchentlich 1,7 Kilo Fleisch gegessen. Riesige Käfiganlagen und Schweinemastbetriebe mit zehntausenden von Tieren sorgen für den Nachschub. Der Tierschutz bleibt da häufig auf der Strecke.

✓ *Für weltweite Gerechtigkeit*

- Weltweit können Menschen viel leichter satt werden ohne die übermäßige (subventionierte) Nutztierhaltung und die Menschheit würde durch verminderten Fleischkonsum Lebensqualität gewinnen:
 - Wer z.B. ein Hähnchen ist, konsumiert dabei so viel zuvor verfüttertes hochwertiges Getreide und Soja, dass davon 10-13 Personen vollwertig ernährt werden können.

Wir wollen nicht nur einen fleischfreien Tag, sondern ein klimafreundliches, nachhaltiges und – möglichst – vollwertiges Essen, d.h.:

- Saisonal einkaufen (z.B. keine Erdbeeren im Winter)
- regional einkaufen (z.B. statt Bananen, Äpfel aus der Region)
- Vollwertige Produkte statt Industrie- und Fertigprodukte

R. Griep