

Leichen im Keller

Allgegenwärtige versteckte Tierprodukte

Wer sich vegan ernährt und sich daher gezwungenermaßen mit der Zusammensetzung diverser Lebensmittel auseinandersetzt, gelangt bald zu der frustrierenden Erkenntnis, daß die Nahrungsmittelindustrie bestrebt zu sein scheint, noch im letzten für den Verzehr bestimmten Produkt Molkepulver, Gelatine, Eieweiß oder (vor allem im sogenannten Naturkostbereich) Honig unterzubringen, und sei es nur in so geringen Mengen, daß sie kaum etwas zum Geschmack oder zur Konsistenz beitragen können.

Bedauerlicherweise ist es in dieser Gesellschaft wohl unmöglich, dies alles vollständig zu kennen und somit zu vermeiden, so wie es in einer Sklavenhaltergesellschaft unmöglich ist, alle aus Sklavenarbeit stammenden Produkte zu vermeiden – selbst Leitungswasser wird ständig tierversuchsgetestet. Dies kann jedoch in keinem Fall eine Entschuldigung sein, aus Bequemlichkeit, Gleichgültigkeit usw. nicht alles zu versuchen, sich umfassend zu informieren und solche Produkte, die Tierprodukte enthalten können, konsequent abzulehnen, da deren Konsum ebenso zu Tierquälerei und Tötung beiträgt wie der Verzehr offen als solche erkennbarer Tierprodukte. Die Existenz unvermeidbaren Leids rechtfertigt es nicht, Leid in vermeidbaren Fällen zuzulassen oder zu verursachen.

Nicht immer müssen in Zutatenlisten alle Zutaten angegeben werden. Bei Wein, Schaumwein, alkoholischen Getränken mit mehr als 1,2 Vol.-% Alkohol, sehr kleinen Portionspackungen, einzeln abgepackten Zuckerfiguren (Osterhasen, Weihnachsmänner) kann die Zutatenliste ganz entfallen, ebenso bei offenen, unverpackten Waren. Bei Schokolade und Schokoladenerzeugnis-

sen müssen Zutaten, die weniger als 5% des Gesamtgewichts ausmachen, nicht deklariert werden. Stoffe, die bei der Herstellung verwendet werden, im Endprodukt jedoch nicht mehr vorhanden sind oder bis auf eine technologisch unvermeidbare Rückstandsmenge entfernt wurden, gelten nicht als Zutat und müssen demnach auch nicht aufgeführt werden. Bei zusammengesetzten Zutaten ist eine Aufzählung der Komponenten nur vorgeschrieben, wenn sie mehr als ein Viertel des gesamten Produkts ausmachen. Viele Stoffe, die teilweise tierlichen Ursprungs sein können, gelten laut Gesetz nicht als Zusatzstoffe und müssen demnach ebenfalls nicht deklariert werden (z. B. Lecithin, Riboflavin, Milchsäuresalze, Glycerin).

Inzwischen ist weitgehend bekannt, daß Margarine, ursprünglich ein Butterersatz aus Rinderfett oder Waltran, heute fast immer Molke, gelegentlich auch Fischöl enthält, daß sich hinter vielen E-Nummern Tierprodukte verbergen (z. B. E120: roter Farbstoff aus Cochenille-Läusen, E904: Schellack), daß der weit verbreitete Geschmacksverstärker Natriumglutamat tierlichen Ursprungs sein kann, daß nicht näher spezifizierte Aromastoffe beispielsweise aus Rinder- oder Milchfett gewonnen sein können, daß sogenannte homöopathische Mittel aufgrund extrem hoher Verdünnung meist zwar kein einziges Wirkstoffmolekül enthalten, aber dennoch unter Verwendung von Tieren – ganzer Insekten (Ameisen, Spinnen, Bienen, Läusen, Käfern), Schlangen-, Kröten-, Bienen- und Spinnengift, Tierkohle, Ambra (von Pottwalen) – hergestellt werden.

Doch damit nicht genug. Hier also vier Beispiele für alltägliche und allgegenwärtige Produkte, die vegan

zu sein scheinen, die es – sprich: Tierprodukte – jedoch in sich haben: Zucker, Brot, Wein, Zigaretten.

Zucker

Zucker wird aus Zuckerrüben und Zuckerrohr gewonnen. Beim Raffinieren von Zucker kann Tierkohle als Entfärber eingesetzt werden. Brauner Zucker kann durch nachträgliches Färben von Weißzucker mit Melasse hergestellt sein.

Der amerikanische Zuckerhersteller *California and Hawaiian Sugar* erklärte hierzu auf Anfrage der *Vegan Society*, dies sei eine verbreitete Praxis beim Raffinieren von Zucker, ihre Tierkohle stamme nicht etwa von Schweinen, sondern von Rindern, und zudem würden Rinder verwendet, die eines natürlichen Todes gestorben seien¹. Diese letzte Aussage ist wohl fragwürdig, aber selbst, wenn sie zutreffen sollte, ist es ein Eingeständnis, daß Tierkohle verwendet wird. *British Sugar* (Handelsname *Silver Spoon Sugar*) erklärte, ihr weißer Zucker sei vegan, konnte aber über den braunen Zucker keine Angaben machen, da Tierkohle von den Zulieferern verwendet werden könne. Südzucker in Deutschland gab an, keine Tierkohle zu verwenden. Über die Zuckerherstellung anderer Firmen bzw. in anderen Ländern war bislang nichts in Erfahrung zu bringen.

Wenn eine Zutatenliste von Keksen, Schokolade, Bonbons, Getränken, Ketchup² usw. daher lediglich Zucker ohne nähere Angaben ausweist, muß davon ausgegangen werden, daß es sich um nichtvegane, mit Tierkohle raffinierten Zucker handeln kann: selbst wenn in Deutschland Zucker grundsätzlich vegan hergestellt würde, kann es sich

¹ „Thank you for taking the time to write C&H Sugar regarding our use of carbonized bone char coal. Dried bones from cattle who have died on the range are collected, primarily in India and Argentina, and burned in an enclosed atmosphere to create activated charcoal. No pork products of any kind are used. This “bone char” is used as a filtering agent, but not in the crystallization of sugar. This is a common practice in sugar refining, and its use could be compared to a paper filter, when making coffee. Though other types of charcoal are used to supplement bone char, it is the bone char which contributes the physical structure to the filtration process which makes it possible. If a consumer finds the use of this bone char objectionable, an alternative would be a specialty sugar. C&H Hawaiian Washed Raw is processed in the Hawaiian Islands, where lime (calcium carbonate) is used as the filtering agent. It is then transported to our Mainland refinery, where it is dried and packaged. It is available in any market which carries C&H Sugar.“ [Diane Thomas, *California and Hawaiian Sugar Company*]

² Dabei können Colagetränke und Limonaden mehr als 10%, Tomatenketchup bis zu 30% Zucker enthalten.

um Zucker handeln, der von irgendwo aus der Welt importiert wurde (Haupterzeuger Rohrzucker: Brasilien, Indien, Kuba; Rübenzucker: ehem. Sowjetunion, USA, Frankreich).

⇒ *Alternativen*: Rohrzucker (nicht jedoch Rohrzucker), Ahornsirup, Obst-dicksäfte, vegane Zuckeraustauschstoffe (Fruchtzucker, Sorbit, Isomalt, Mannit usw., nicht jedoch Lactose, also Milchsucker).

Brot

Unser tägliches Brot ist keineswegs so vegan, wie viele glauben. Brot und Brötchen können zwar problemlos vegan hergestellt werden, in Bäckereien sind sie dies aber keineswegs, sie enthalten meist Milch oder Milchprodukte wie Butter oder Quark, gelegentlich Ei, Brezeln werden gewöhnlich mit Schweineschmalz hergestellt. Die verwendete Backmargarine ist üblicherweise nicht vegan, sie besteht großteils aus Schlachtfett. Zum Einfetten der Backbleche kann Pflanzenöl, aber auch tierliches Fett oder nicht näher bestimmtes Wachs verwendet werden. Sauerteig besteht ursprünglich ausschließlich aus einem in Gärung befindlichen Teig aus Roggenmehl und Wasser; inzwischen werden aber, um die Herstellung des Teigs zu beschleunigen, zusätzlich andere Teigsäuerungsmittel eingesetzt. In Vollkornbäckereien wird Backferment (ein Teiglockerungsmittel mit Honig) verwendet.

Bei einer Untersuchung von (teilweise zahlreichen Filialen) in vierzehn Bäckereien erwiesen sich nahezu alle positiven mündlichen Auskünfte (auch der Bäcker selbst) als falsch. Auf schriftliche Anfrage teilte nur eine einzige Bäckerei mit, daß einige ihrer Brote vegan seien, und stellte eine Zutatenliste zur Verfügung, in der bei mehreren Brot-sorten keine Tierprodukte aufgeführt waren. Einem Informationsblatt, das in einer der drei Filialen dieser Vollkornbäckerei auslag, war jedoch zu entnehmen, daß in *allen* Broten Backferment aus Erbsenmehl und Honig (1–2%, wie eine weitere Nachfrage ergab) verwendet wird. Veganer Brot war nicht zu erhalten.

⇒ *Alternativen*: Brot selbst backen, abgepacktes Brot veganer Marken.

Wein

Wein wird nach der Fermentierung geklärt bzw. geschönt. Einige der Stoffe, die die Winzer hierfür verwenden, sind nicht tierlichen Ursprungs, z. B. Ton (wie etwa Bentonit), Tannin, Kieselgur oder Asbest. Anders verhält es sich mit Gelatine, tierlichem Albumin (aus Eiern oder getrocknetem Blut), Kasein (aus Milch), Chitin und Hausenblasen (der aufbereiteten Innenhaut der Schwimmblase von Stören).

Daß dies so wenig bekannt ist, ist umso erstaunlicher, als es zum einen in jedem guten Lexikon nachzulesen ist, zum anderen sind die Tierprodukte in so großen Mengen im Wein enthalten, daß beispielsweise Eiallergiker vor manchen Aperitifs (Likör, Wermutweinen) oder (meist teuren) Rotweinsorten gewarnt werden; Fischallergiker sollen Wein prinzipiell meiden, da Hausenblasen bei den meisten Weinsorten verwendet werden.

Eine nichtrepräsentative Umfrage auf einer Öko-Messe, auf der zahlreiche Winzer vertreten waren, ergab, daß nur ein einziger keine Tierprodukte verwendete, da er seinen Wein, den er nicht etwa aus Weintrauben, sondern aus Kürbissen und verschiedenen Obstsorten herstellte, überhaupt nicht klärte. Alle anderen beeilten sich geflissentlich, zu versichern, daß sie gute Schweinegelatine verwendeten, nicht etwa Rindergelatine, da sie wohl hinter der Frage keine Tierrechtsmotive, sondern Angst vor BSE vermuteten.

⇒ *Alternativen*: Über den Gebrauch von Drogen soll an dieser Stelle nicht diskutiert werden. Es ist, wie bereits erwähnt, prinzipiell möglich, Wein vegan zu klären, und solcher Wein ist auch erhältlich. Nach deutschem Reinheitsgebot gebrautes (nicht unbedingt jedoch importiertes) Bier ist, sofern es nicht gefiltert wurde, vegan, ebenso die meisten Spirituosen (bekannte Ausnahmen sind einige Whiskysorten, Wodka, der durch Tierkohle gefiltert wurde, einige Arten spanischer Branntwein aus Behältern, die zuvor nichtveganen Sherry enthielten – ansonsten wird Branntwein nicht aus Wein hergestellt bzw. so behandelt).

Zum Kochen kann statt Wein Essig

(natürlich kein Wein-, sondern z. B. Apfelessig), Sojasauce oder Gemüsebrühe verwendet werden.

Zigaretten

Selbstverständlich ist es jedem selbst überlassen, seine eigene Gesundheit bzw. sein Leben zu gefährden. Anders verhält es sich jedoch, wenn Raucher andere zum Passivrauchen zwingen: dies kann keinesfalls damit vereinbart werden, Tierquälerei und Tötung zu vermeiden, denn alljährlich sterben allein in Deutschland über 400 Menschen durch Passivrauchen, unzählige (darunter viele Kinder rauchender Eltern) erkranken an Asthma, Emphysemen, Bronchitis usw.; über die Auswirkung des Passivrauchens auf andere Tiere, vor allem sogenannte Haustiere wie Hunde, Katzen, Vögel oder Fische – Schadstoffe werden über die Luftpumpen ins Wasser gebracht und können sich darin lösen – gibt es wohl keine Statistik.

Hinzu kommen Tierversuche: immer noch werden in Labors Ratten, Affen, Hunde usw. zwangsweise Tabakrauch ausgesetzt.

Von all dem abgesehen, enthalten Zigaretten aber auch selbst Tierprodukte. Insgesamt gibt es über viertausend mögliche Inhaltsstoffe (wie Arsen, Kohlenmonoxid, DDT, Blei, Formaldehyd). Verbreitete Zusätze sind Hefe und Koffein, aber auch Wein (siehe oben), Schokolade, Bienenwachs und Honig. „[D]aß in Cigaretten Honig eingesetzt wird, steht in Übereinstimmung mit der deutschen Tabakverordnung, die das Naturprodukt Honig, nicht aber Milch »zum gewerbsmäßigen Herstellen von Tabakerzeugnissen« zuläßt. Im Falle der Verwendung von Bienenhonig wäre eine Mischung somit nicht hundertprozentig pflanzlich. Auf der Basis der gesetzlichen Regelung steht es uns frei, in unserem Hause Honig zu verwenden.“ [Ingo Brandt, Reemtsma]

⇒ *Alternativen*: Da die Zigarettenindustrie sich mit Aussagen über die tatsächlichen Inhaltsstoffe der einzelnen Marken verständlicherweise zurückhält, bleibt, selbst wenn Passivrauchen strikt vermieden und keine Tierversuche durchgeführt würden, nur der Entzug.