



VEGAN FASHION AWARD



Preisträger in der Kategorie »Beste Schuhe Damen« wurde die extravagante Stiefelette »DORA« des veganen Schuhlabels »NOAH«. Stylist Armin Mornach zeigte sich begeistert: »Superschön verarbeitet! Und fühlt sich gut an.«
Online-Shop: www.noah-shop.com



Preisträger in der Kategorie »Beste Sneaker«: adidas by Stella McCartney Pure Boost Dark Space. »Federleicht und kraftvoll wie ein Leopard dürfen Damen mit diesen futuristischen Laufschuhen über den Asphalt schweben. Das nahtlos-trendige Design by Stella McCartney überzeugt beim Sport und auf der Straße«.

Ob Laufsteg oder Shoppingmeile: Ethisch korrekte Mode ist im Mainstream angekommen. Mit dem »Vegan Fashion Award« zeichnet PETA Deutschland Designer und Modehäuser aus, die stylische vegane Bekleidung und Accessoires anbieten und dabei Ethik mit raffinierten Materialien und trendigen Designs verbinden.

Gemeinsam mit Model und Kolumnistin Ariane Sommer sowie MakeUp-Artist, Stylist und Fotograf Armin Morbach suchte und bewertete PETA die Modelabels nach den Kriterien Design, Innovative Materialien und Engagement für Tierrechte. »Ich bin begeistert über die vielen tollen Labels, die Nachhaltigkeit und Funktionalität, aber auch Tragbarkeit zu einem spannenden Look verbinden«, so PETA-Unterstützerin Ariane Sommer.

Die verdienten Preisträger des Vegan Fashion Award beweisen, wie kreativ und schick trendige Mode ohne Pelz, Leder, Wolle, Daunen oder Seide sein kann:

Preisträger in der Kategorie »Beste Schuhe Damen« wurde die Stiefelette »DORA« des veganen Schuhlabels »NOAH«. Die Bewertung der Jury: »Klassisch elegant mit einem Hauch Extravaganz. Die in Italien produzierten Stiefeletten sind Ihr origineller Begleiter für den Winter. Weiches Microsuede und glänzendes Micronappa mit versetztem Abschluss stechen kontrastreich hervor.«

Der von Stella McCartney designte »Pure Boost Dark Space« von adidas wurde als »Bester Sneaker« ausgezeichnet. Als engagierte Tierschützerin und Veganerin verarbeitet Stella McCartney grundsätzlich weder Leder noch Pelz, weder bei ihrem eigenen Label »Stella McCartney« noch bei ihrer Kollektion für Adidas, die sie seit 2004 entwirft. Damit setzt die international renommierte Designerin seit vielen Jahren Maßstäbe für tierfreundliche Mode, die auch auf den Roten Teppichen dieser Welt zu sehen ist.

In der Kategorie »Beste Schuhe Herren« wurde der Stiefel »Dover« des portugiesischen Labels »NAE« ausgezeichnet, das mit »No Animal Exploitation« für hochwertige und zeitlose Herrenschuhe wirbt. Hier trifft Stilbewusstsein Verantwortung: Der knöchelhohe Schuh passt sowohl zu modischer Streetwear als auch zum schicken Anzug und überzeugt durch ökologische Mikrofasern und eine natürliche Gummisohle.

»Wir sollten immer genau schauen, was wir tragen und woher die Materialien kommen. Jeder freut sich, wenn er zum Beispiel einen tollen und hochwertigen veganen Schuh hat. Das ist heutzutage viel einfacher als noch vor einigen Jahren«, ist sich Fashion-Experte Armin Morbach sicher.

Infos & alle Preisträger: veganfashionaward.peta.de



Kinotipp: Deutschlands erste Veggie-Dramödie

Ab 20. März 2015 im Kino: LOS VEGANEROS - ein fesselnder Spagat zwischen informativen Fakten und unterhaltsamer Spielfilmkomödie.

Der Regenwald wird für Viehweiden und Futteranbauflächen abgeholzt und in der Region Hannover sollen neue Schweinemastanlagen gebaut werden. Dagegen kämpft Alma, 94 Jahre alt und stinkreich. Durch Annoncen in der Lokalpresse castet sie junge Leute und trifft sich mit ihnen im Restaurant »Los Veganeros«, um Aktionen zu planen: So sollen Geschäftsführer von Dönerläden bestochen werden, nur noch Veggie-Döner anzubieten. Eine der Aktivistinnen ist die 28-jährige Kindergärtnerin Vicky (Rosalie Wolf, »SOKO Köln«, »Verbotene Liebe«), eine überzeugte Veganerin. Vicky ist liiert mit Matt (Nils Brunkhorst, »Verbotene Liebe«), einem passionierten Fleischesser. Da sind die Probleme vorprogrammiert - nicht nur am Küchentisch. Richtige Probleme gibt's aber durch Vicky's Plan, den Schweinemäster Heinz Granitzka für eine Nacht zu entführen, um auf die Missstände in seinem Betrieb aufmerksam zu machen...

Interview mit Lars Oppermann, Drehbuchautor und Regisseur von »Los Veganeros«

Wie kommt man darauf, einen veganen Film zu drehen?

Lars Oppermann: Ich lebe jetzt seit zwei Jahren vegan. In den ersten Wochen fragten mich viele Leute nach den Gründen für den Wandel und fast immer endeten diese Gespräche in anstrengenden Diskussionen... Ich wusste, dass ich auf jeden Fall was zum Thema Massentierhaltung machen wollte! Als Veganer hat man ja sehr oft das Gefühl sich mitzuteilen, um auf die unfassbar schlimmen Zustände in der Fleisch und Milchproduktion aufmerksam zu machen. Schweigen bringt halt keine Veränderung! Der Film ist eine von 1000 Chancen, seine Stimme zu erheben!

Wie kam der Wandel bei dir?

Lars Oppermann: Ich habe die Dokumentation »Earthlings« gesehen und war danach total fertig! Ich habe mich in dem Augenblick geschämt, Mensch zu sein, habe mich für mein Essverhalten geschämt und konnte nicht nachvollziehen, warum ich das alles so lange verdrängt habe und Teil der Fleischkonsumkette war! Ich habe seit diesem Film kein Stück Fleisch mehr angerührt und habe erst ein Jahr vegetarisch gelebt, bevor ich dann auch auf Milchprodukte verzichtet habe. Mittlerweile vermisse ich nichts mehr! Wir kochen so lecker vegan und fühlen uns fit!

Was versprichst du dir von dem Film?

Lars Oppermann: Wir hoffen natürlich, dass wir viele Leute damit erreichen! Aber jenseits der zählbaren Erfolge ist es schon jetzt ein sehr schönes Gefühl, einfach mal eine Hommage an alle Veganer und Vegetarier verfilmt zu haben, die jeden Tag aufs Neue mit der Wahl ihres Essen das richtige Zeichen setzen. Außerdem hat mich der Film etwas ruhiger gemacht! Vor einem Jahr noch stand ich an den Supermarktkassen und hätte vor Wut platzen können, wenn ich gesehen habe, welche Mengen Fleisch die Leute völlig selbstverständlich in ihrem Einkaufswagen hatten und man nix dagegen tun konnte. Heute denke ich, es ist gut, dass wir den Film haben, in der Hoffnung, dass ihn der Kunde neben mir irgendwann sehen wird!



TRAILER | INFOS | TERMINE
WWW.LOSVEGANEROS.DE

Kinostart 20. März 2015

Infos und Kinotermin: www.losveganeros.de



PETA weist hohe Belastung in Fleisch Antibiotikares

Bei Untersuchungen von Fleischproben der fünf namhaften Handelsketten - Aldi Süd, Lidl, Edeka, Real und Rewe - wurden in zwei Dritteln der untersuchten Fleischstücke die antibiotikaresistenten Bakterien MRSA und ESBL nachgewiesen. Dies ist das alarmierende Ergebnis einer Untersuchung von verschiedenen Rind-, Schwein- und Geflügelfleischteilen auf antibiotikaresistente Keime in einem bayrischen Fachlabor, welche die Tierrechtsorganisation PETA Deutschland e.V. in Auftrag gegeben hat.

65 % der Proben betroffen - auch Fleisch mit Gütesiegel

Insgesamt wurden in 65 % der untersuchten 57 Fleischproben ein oder beide Faktoren gefunden: Mit MRSA waren 31 % der Fleischstücke belastet, die gefährlichen ESBL wurden sogar in 45 % der Proben nachgewiesen.

Besonders gravierend fielen die Testergebnisse bei den 30 untersuchten Hühner- und Putenfleischproben aus: Hier fand das Labor die Keime in 86 % der Fälle. Beim Hackfleisch (12 Proben) waren es knapp über 66 %.

PETA macht schon seit Längerem auf die Gefahr der steigenden Antibiotikaresistenzen durch den massiven Medikamenteneinsatz in der landwirtschaftlichen Tierhaltung aufmerksam und fordert einen landwirtschaftlichen Strukturwandel hin zu einer bio-vegane Landwirtschaft.

Dr. Edmund Haferbeck: »Wo Antibiotika eingesetzt werden, nehmen Resistenzen zu«

»Wo Antibiotika eingesetzt werden, nehmen Resistenzen zu. In den Tierfabriken werden die Medikamente tonnenweise verabreicht, da die auf Leistung gezüchteten Tiere die kurze Zeit in den unhygienischen und nicht annähernd tiergerechten Haltungsbedingungen nicht überleben würden«, so Dr. Edmund Haferbeck, Leiter der Rechts- und Wissenschaftsabteilung bei PETA. »Wegen antibiotikaresistenten Bakterien versagen lebensnotwendige

Medikamente. Alleine in Deutschland sterben jedes Jahr über 30.000 Menschen an nicht behandelbaren Infektionen.«

Links: Die Laborergebnisse bestätigen die Problematik in Bezug auf antibiotikaresistente Bakterien aus der Tierhaltung. Insgesamt wurden in 63 Prozent der 57 Fleischproben MRSA und/oder ESBL gefunden. Besonders gravierend sahen die Testergebnisse beim Geflügelfleisch aus: In 86 Prozent der 30 untersuchten Hühner- und Putenfleischproben wurde ESBL und/oder MRSA analysiert.

Probe	Tier	ESBL	MRSA	Label/Siegel
B1	Putze	✓	✓	QS
B2	Putze	✓	-	QS
B3	Putze	✓	-	QS
B4	Huhn	✓	-	QS
B5	Huhn	✓	✓	QS
B6	Huhn	✓	-	QS
B7	Schwein	-	-	-
B8	Putze	-	✓	-
B9	Rind/Schwein	✓	-	-
B10	Schwein	-	-	-
B11	Schwein	-	-	-
B12	Schwein	-	-	-

Insgesamt 8 von 12 positiv (66,66%)
7 von 12 enthielten ESBL (58,33%)
3 von 12 enthielten MRSA (25%)
✓ nachgewiesen - nicht nachgewiesen

Probe	Tier	ESBL	MRSA	Label/Siegel
A1	Putze	-	✓	QS
A2	Putze	-	✓	QS
A3	Putze	-	✓	QS
A4	Huhn	✓	-	QS
A5	Huhn	✓	-	QS
A6	Huhn	✓	✓	QS
A7	Rind	-	-	QS
A8	Schwein	-	-	QS
A9	Rind/Schwein	✓	-	QS
A10	Schwein	-	✓	QS
A11	Rind/Schwein	-	✓	Bio
A12	Schwein	-	-	QS

Insgesamt 8 von 12 positiv (66,66%)
4 von 12 enthielten ESBL (33,3%)
5 von 12 enthielten MRSA (41,6%)
✓ nachgewiesen - nicht nachgewiesen

Probe	Tier	ESBL	MRSA	Label/Siegel
C1	Putze	✓	-	QS
C2	Putze	✓	✓	QS
C3	Putze	-	✓	QS
C4	Huhn	-	-	QS
C5	Huhn	✓	-	QS
C6	Huhn	✓	-	QS
C7	Rind/Schwein	-	-	QS/BIO
C8	Rind	✓	-	QS
C9	Rind/Schwein	-	✓	QS
C10	Schwein	-	-	QS
C11	Schwein	-	-	QS
C12	Schwein	-	-	QS

Insgesamt 7 von 12 positiv (58,33%)
5 von 12 enthielten ESBL (41,6%)
3 von 12 enthielten MRSA (25%)
✓ nachgewiesen - nicht nachgewiesen

Probe	Tier	ESBL	MRSA	Label/Siegel
E1	Putze	-	-	-
E2	Putze	✓	✓	-
E3	Putze	✓	✓	QS
E4	Huhn	✓	-	QS
E5	Huhn	✓	-	QS
E6	Huhn	✓	-	-
E7	Schwein	-	-	QS
E8	Schwein	-	-	-
E9	Schwein	-	✓	Bio

Insgesamt 6 von 9 positiv (66,66%)
5 von 12 enthielten ESBL (55,5%)
3 von 12 enthielten MRSA (33,3%)
✓ nachgewiesen - nicht nachgewiesen

Probe	Tier	ESBL	MRSA	Label/Siegel
D1	Putze	-	✓	QS
D2	Putze	✓	-	QS
D3	Huhn	-	-	QS/Pro Planet
D4	Huhn	-	✓	QS/Pro Planet
D5	Putze	✓	-	QS
D6	Huhn	✓	-	-
D7	Rind/Schwein	✓	✓	Bio
D8	Rind/Schwein	-	✓	QS
D9	Rind/Schwein	-	-	QS
D10	Schwein	-	-	QS
D11	Schwein	-	-	QS
D12	Schwein	✓	-	QS

Insgesamt 8 von 12 positiv (66,66%)
5 von 12 enthielten ESBL (41,6%)
4 von 12 enthielten MRSA (33,3%)
✓ nachgewiesen - nicht nachgewiesen

Chproben aus Supermärkten nach resistente Keime

Zahlreiche Fleischskandale zeigen: »Sicheres« Fleisch gibt es nicht

PETA weist darauf hin, dass auch so genannte Qualitätssiegel nicht vor Keimbelastungen schützen: Fast jedes der untersuchten Produkte trug das »QS-Siegel«, das für Qualität und Sicherheit steht und den Verbrauchern ein erhöhtes Maß an Anforderungen und Kontrollen suggerieren soll. Angesichts der zahlreichen Fleischskandale in den letzten Jahren kann allerdings nie von »sicherem Fleisch« gesprochen werden. Zudem erfüllt dieses Siegel meist nur die geringen gesetzlichen Standards. Sogar in drei von vier Bioprodukten konnten die resistenten Keime MRSA nachgewiesen werden, genauso in einem der beiden getesteten PRO PLANET-Produkte. PRO PLANET ist ein Siegel, das REWE in Zusammenarbeit mit dem WWF vergibt.

Massentierhaltung: Riesige Antibiotikamengen

»In der modernen Tierhaltung, in der Lebewesen wie Produktionseinheiten in engen Hallen auf ihren eigenen Exkrementen eingepfercht werden, ist der Infektionsdruck so hoch, dass Landwirte enorme Mengen an Antibiotika verabreichen«, so der Agawissenschaftler Dr. Haferbeck. »Es werden dabei nicht nur einzelne, wirklich kranke Tiere behandelt, sondern immer gleich der gesamte Tierbestand - durch diese Metaphylaxe und durch falsche Anwendung entstehen Antibiotikaresistenzen. Die bisher bestehenden gesetzlichen Vorgaben und Hygieneregeln setzen dabei an der falschen Stelle an: Tierärzte dürfen die Medikamente weiterhin selbst verkaufen und vermarkten, lediglich die Höhe der Antibiotikamengen muss seit April 2014 dokumentiert werden - von den Tierhaltern selbst.«

Leben retten: Rein pflanzliche Ernährung und bio-veganer Landbau

Durch eine rein pflanzliche Ernährung und den Strukturwandel hin zu einer bio-veganen Landwirtschaft können jedes Jahr bis zu einer Milliarde Tiere vor dem Tod im Schlachthaus bewahrt werden. Daneben lässt sich auf diese Weise auch das Leben von tausenden Menschen retten: Der vegane Lebensstil verhindert die Resistenzausbreitung über Stallluft, Gülle und tierische Produkte wie Fleisch, Milch und Eier.

Infos: PETA.de/Resistente-Keime-im-Fleisch

Stiftung Warentest: Hackfleisch oft mit antibiotikaresistenten Keimen belastet

Eine Untersuchung von Stiftung Warentest zeigt: Hackfleisch ist in vielen Fällen mit gefährlichen Bakterien kontaminiert.

Die Tester nahmen gemischtes Fleisch (halb Schwein, halb Rind) unter die Lupe: In 8 von 21 Hackfleisch-Sorten, darunter zwei Bio-Produkte, wurden antibiotikaresistente Keime gefunden, die schwere Infektionen auslösen können. Im teuersten Biofleisch (Königshofer von Dennree, 14 Euro das Kilo) fanden die Tester eine deutlich erhöhte Anzahl von potenziell krankmachenden E.coli-Bakterien. (Titelthema TEST 2/2015 · www.test.de)

Ein ehemaliger Veterinärämter-Leiter deckt auf: Antibiotikamissbrauch in der Massentierhaltung

Dr. Hermann Focke war langjähriger Leiter des Veterinärämtes Cloppenburg, der Region mit der größten Tierdichte Europas. In seinem Buch »Die Natur schlägt zurück - Antibiotikamissbrauch in der intensiven Nutztierhaltung und Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt« beschreibt er die dramatischen Folgen der Massentierhaltung und die steigende Gesundheitsbelastung durch die riesigen Mengen an antibiotikakontaminierter Gülle.

Mit seinem großen Fach- und Insiderwissen deckt der ehemalige Veterinärämterleiter die legalisierte Tierquälerei in Schweine-, Hühner- und Putenmast und bei Legehennen auf.

Ohne massenhaften Einsatz von Antibiotika würden die Tiere unter diesen Haltungsbedingungen nicht überleben. Die Folge sind Resistenzen: Die wichtigsten Medikamente gegen bakterielle Infektionskrankheiten verlieren immer mehr an Wirkung. Eine nicht mehr zu beherrschende Gefahr für unsere Gesundheit.



Hermann Focke: Die Natur schlägt zurück
 Antibiotikamissbrauch in der intensiven Nutztierhaltung und
 Auswirkungen auf Mensch, Tier und Umwelt
 201 Seiten, Taschenbuch · Pro Business, Berlin · 1. Aufl. 2010
 ISBN: 978-3-86805-766-9 · Preis: 14.80 Euro