



Babys auf dem Ostertisch

Lasst die Osterlämmer leben!

Wenn im Frühling die Natur erwacht, erfreut uns der Anblick kleiner weißgelockter Lämmchen, die - manchmal noch auf wackligen Beinen - bei ihren Müttern trinken oder verspielt und voller Lebensfreude über die Wiese springen. Nicht nur Kindern entlockt dieses Bild begeisterte Ausrufe: »Wie süß! Wie goldig!«

Doch die grausame Wahrheit ist: All diese Lämmchen werden bald unter dem Metzgermesser enden. Pünktlich zu Ostern landen Lämmer als Braten auf dem Teller. Denn für viele Menschen gehört der Lambraten zum traditionellen Festessen zu Ostern.

Schafe werden in Deutschland fast ausschließlich zum Schlachten gehalten

In Deutschland werden Schafe längst nicht mehr wegen der Wolle gehalten, da die Weltmarktpreise für Wolle unter den Produktionskosten liegen. Wolle wird aus Ländern wie Australien, Neuseeland oder China aus Massenhaltung importiert.

Bei uns werden Schafe fast ausschließlich zur Fleischproduktion gehalten: 98 Prozent der Einnahmen der Schafhalter werden durch den Fleischverkauf erzielt. So werden jedes Jahr in Deutschland eine Million Schafe - fast ausschließlich Lämmchen - geschlachtet.



Schafe und Lämmer sind der Inbegriff von Reinheit und für das Leben - und wurden in Religion und Mythologie als Symbol für die Hingabe und Zuwendung zu Gott betrachtet. Lämmer wurden zu Zeiten Jesu zum Passahfest als Opferlamm geschlachtet - für die Sünden der Menschen. Die Reinheit und Makellosigkeit der Opferrämmer sollte einen strafenden Gott milde stimmen.

Jesu aber trieb die Tierhändler aus dem Tempel und ließ die Tiere frei. Darum hat der blutige Brauch, zu Ostern Lämmer zu schlachten und zu essen, nichts mit Jesus, dem Christus und nichts mit echtem Christentum zu tun!

Babyfleisch auf dem Ostertisch

Eine besondere Spezialität gerade zu Ostern sind Milchlämmer - also Säuglinge, die noch bei der Mutter trinken, zwischen acht Wochen und einem halben Jahr alt. Sie haben sehr helles, zartes Fleisch, das als »butterweich und fettarm« gilt - Babyfleisch eben. Sind die Lämmer zwischen sechs Monaten und einem Jahr alt, werden sie als »Mastlämmer« bezeichnet.

Metzgereien werben vor Ostern damit, dass man bei ihnen Osterlamm oder Lammbraten - als Lammrücken oder Lammkeule - vorbestellen kann. Viele Schäfer schlachten selbst und verkaufen die Osterlämmer direkt.

»Lamm« ist nicht nur ein Inbegriff für Unschuld und Reinheit, sondern auch für »besonders zarten Fleischgenuss«.

Osterlamm - eine blutige Tradition

Lamm zu Ostern hat eine lange, angeblich »christliche« Tradition. Noch heute kommt Lamm bei vielen Familien als Ostermahl auf den Tisch. In Wirklichkeit hat der blutige Brauch nichts, aber auch gar nichts, mit Jesus, dem Christus, zu tun!

Lämmer waren zu Zeiten von Jesus Opfertiere im Tempel. Doch Jesus prangerte genau diese grausame Tradition an. Er trieb die Tierhändler beim Passahfest in Jerusalem aus dem Tempel und ließ die Lämmer frei! Dies war ein wesentlicher Grund, warum die jüdischen Pharisäer und Schriftgelehrten dafür sorgten, dass Jesus ans Kreuz genagelt wurde, woran wir uns jedes Jahr zu Ostern erinnern.

Die kirchliche Tradition, an Ostern Lamm zu essen, bezieht sich auf Jesus als »Lamm Gottes«, wie ihn Johannes der Täufer nannte, und die Vorstellung, dass sich Jesus für die Erlösung der Menschen selbst opferte. Doch in Erinnerung an Christus, das »Lamm Gottes«, zu Ostern Lamm zu essen, ist mehr als makaber - und eine komplette Verdrehung dessen, was Jesus lehrte und wofür der Sohn Gottes auf die Erde kam. Würden wir im Sinne Jesu handeln und IHM nachfolgen, würden wir - wie Jesus es tat - die Tiere frei lassen und ihnen das Leben schenken. Und wir würden - wie Jesus es tat - grausame Schlachtfeste anprangern. >>>





Ein Lämmchen: geboren, um geschlachtet zu werden.



Das romantische Bild des Schäfers, der fürsorglich seine Schafe hütet, entspricht leider nicht der Realität. Hierzulande werden Schafe fast ausschließlich zur Fleischproduktion gehalten: 98 Prozent der Einnahmen der Schafhalter werden durch den Fleischverkauf erzielt. Das Schlachten gehört sogar zur Ausbildung zum »Tierwirt Schäferei« dazu.



Das kurze Leben der Lämmer: oft alles andere als Idylle

Entgegen weit verbreiteten Vorstellungen ist es in den meisten Fällen nicht so, dass die Lämmchen wenigstens bis zu ihrem frühen Tod ein »schönes Leben« haben: Sowohl die betäubungslose Amputation des Schwanzes als auch das Kastrieren ohne Betäubung ist bei Lämmern üblich. Zur Berufsausbildung jedes Schäfers - die genaue Bezeichnung ist »Tierwirtin / Tierwirt Schäferei« - gehört das Kastrieren von Lämmern und - auch das Schlachten von Schafen dazu.

Die betäubungslose Amputation des Schwanzes ist bei unter acht Tage alten Lämmern erlaubt. Sie erfolgt durch Kupieren oder mit einem Gummiring, der über den Schwanz gezogen wird. Dadurch werden die Blutgefäße abgeklemmt und der untere Teil des Schwanzes stirbt im Lauf einiger Wochen ab.

Das Kastrieren ist bei männlichen Lämmern unter vier Wochen ohne Betäubung erlaubt. Das machen die Schafhalter selbst, ohne Tierarzt. Beim Kastrieren werden bei den kleinen Böckchen die Samenstränge mit einer Zange so gequetscht, dass die in den Samensträngen verlaufende Hodenarterie dauerhaft geschädigt wird.

Immer wieder tierquälerische Misstände in der Schafhaltung

Ob Wanderschäferei, Kleinbetrieb oder Hobby-Schafhalter: Mangelndes Wissen und die falsche Annahme, Schafe seien anspruchslos und genügsam, führen oft zu tierschutzwidrigen Situationen. Viele Schafe werden in dunklen, feuchten und schlecht belüfteten Ställen gehalten, andere stehen auf Wiesen ohne Unterstand, ohne Schutz vor Sonne, Wind, Nässe oder Kälte. Teilweise fehlt es sogar an regelmäßigem frischen Wasser. Immer wieder sind Schafe im Winter bei nasskalter Witterung oder bei Minusgraden ohne Unterstand im Freien zu sehen, teilweise mit frisch geborenen Lämmern, die Mütter mit entzündeten Eutern.

Bis zu 50 Prozent der im Winter geborenen Lämmer sterben an Lungenentzündung, Unterkühlung und Nahrungs- und Energiemangel. Obwohl die hohe Sterblichkeit bekannt ist, wird die Geburt von Lämmern weiterhin von vielen Schafhaltern in den Winter gelegt, da sie so von den höheren Preisen für Lammfleisch im Frühjahr profitieren.

Im Sommer stehen viele Schafe auf Wiesen ohne Schatten oder Unterstand und oft vor leeren Wassertrögen.

Ein weiterer Missstand in der Schafhaltung ist häufig die mangelhafte Weidebeaufsichtigung. Dann kann es sein, dass sich Lämmer in Zäunen verfangen und dort unentdeckt elendig verenden.

Links: Diese Lämmer werden allesamt zur Schlachtung abtransportiert. Die rote Markierung auf dem Kopf ist ihr Todesurteil.

Ethik:

Rechts: Diesen Lämmchen wurde das Fell abgezogen. Vielleicht wird daraus ein Lammfellteppich, ein Sofakissen oder eine Babydecke. Ganzes Lamm am Spieß gilt als Delikatesse, als »Grillspaß« und »Abenteuer« für »echte Männer«. Die Zeitschrift STERN titelte zum Beispiel: »Lamm grillen: Ran an den Spieß, Männer!«

Schafhalter, die nur einmal täglich kurz nach den Tieren sehen, erkennen vielfach nicht rechtzeitig, wenn Schafe leiden: zum Beispiel an Verwurmung oder Moderhinke. Die Moderhinke ist eine weit verbreitete entzündliche Klauenerkrankung, die durch feuchte Böden in Verbindung mit mangelhafter Klauenpflege stark begünstigt wird und hoch ansteckend ist. Die Erkrankung ist äußerst schmerzhaft. Zu beobachten sind humpelnde Schafe, Tiere, die beim Weiden knien oder sich sogar auf den Vorderwurzelgelenken der Vorderläufe fortbewegen, um die Klauen von den Schmerzen zu entlasten. Haben Sie sich schon einmal gefragt, warum zum Beispiel Deichschafe auf den Knien grasen? Die Antwort: Sie leiden wahrscheinlich an Moderhinke!

Sicher gibt es auch Schafhaltungen, die um das Wohlergehen ihrer Tiere bemüht sind, aber auch hier sind die Schafe und Lämmchen in erster Linie eine Ware.

Obwohl ein Lamm als Inbegriff für Sanftmut und Unschuld gilt, wird es schließlich von seiner Mutter weggezerrt, um geschlachtet zu werden - auch wenn manche Schafhalter dies »traurig« finden.

Ende unterm Schlachtermesser

Manche Schafhalter schlachten selbst auf dem eigenen Hof - oder die Lämmchen werden verladen und zum Schlachthof transportiert. Sie riechen das Blut der anderen Tiere und spüren deren Verzweiflung.

Im Schlachthof werden Elektrozangen auf dem Kopf des Lammes platziert, und es wird ein Schock ausgelöst, der epileptische Krämpfe verursacht und schließlich zur Bewusstlosigkeit führt - wobei die Betäubung keinesfalls immer wirksam ist. Denn es kommt immer wieder vor, dass Tiere das Bewusstsein während der Schlachtung wiedererlangen. Getötet werden Lämmchen und Schafe durch das Durchtrennen der Hauptschlagader am Hals, wodurch sie ausbluten. >>>



FREIHEIT FÜR TIERE
Lasst die Osterlämmer leben!



Süße Figuren einer Schafmutter mit Lämmchen auf der Theke einer Metzgerei - darunter liegen die Leichenteile.





Ist Osterlamm christlich? Jesus kam auch für die Tiere

Lämmer werden gerade zu Ostern als »christlicher Brauch« gegessen. Doch ist das Essen eines Osterlammes überhaupt christlich? Oder werden die Lehren von Jesus Christus, dem guten Hirten, in ihr Gegenteil verkehrt und der Gott der Liebe und Güte zugunsten eines alttestamentlichen, rachsüchtigen und brutalen Gottesbildes geopfert?

Bekannt ist die Szene, wie Jesus von Nazareth beim Passahfest in Jerusalem die Tierhändler aus dem Tempel hinaustrieb und die Tiere freiließ: »Steht es nicht geschrieben: Mein Haus soll ein Bethaus heißen für alle Völker? Ihr aber habt eine Räuberhöhle daraus gemacht und es mit allen möglichen Gräueln erfüllt.«

Alte Opferkulte für einen zornigen Gott

Im alten Israel brachte das Volk zum Passahfest Lämmer und Tauben in den Tempel, um sie einem zornigen Gott zu opfern: Unzählige unschuldige Lämmer mussten für die Sünden der Menschen sterben. Sie wurden auf dem Altar aufgeschlitzt, ihr Blut vergossen, Innereien verbrannt »zum beruhigenden Duft für den Herrn«.

Bild rechts: leopictures - Shutterstock.com



