

# MILCH IST NICHT GLEICH MILCH!



Immer mehr Menschen vertragen keine Milchprodukte mehr. Kein Wunder, werden doch Kühe heute wie Hochleistungssportler gedopt: Statt Gras erhalten sie Kraftfutter mit Erdölanteilen und Silofutter mit Buttersäure und Leichengiften. Zudem beraubt man sie ihrer Hörner, worauf sie ständig unter Phantomschmerzen leiden, Methangase im Gehirn haben und eine Milch von deutlich minderer Qualität liefern. Vollends zum „Kunststoff“ wird die Milch dann durch die industrielle Bearbeitung.

Von Robert Strasser, Landwirt

Wenn wir an Milch denken, haben wir ein Bild von glücklichen, auf der Weide grasenden Kühen vor Augen. Mit diesen Bildern arbeitet die Milchindustrie, um uns glauben zu machen, dass wir, wenn wir das Produkt kaufen, auch ein Stück vom Glück abbekommen. Doch glückliche Kühe auf der Weide sind heute die bescheidene Ausnahme und gerade dort, wo am meisten Milch produziert wird, findet man kaum noch eine Kuh auf der Wiese.

Noch in den 80er-Jahren war es üblich, dass die Kühe im Sommerhalbjahr mit Grünfutter versorgt wurden, solange dieses auf den Wiesen verfügbar war. Diejenigen Kühe, die nicht auf die Weide konnten, bekamen ebenfalls täglich frisches Gras zum Fressen vorgelegt. Dann haben die Bauern begonnen, von aufwendigen Hochsilos auf bequeme Flachsilos umzustellen, was ermöglicht, viel mehr Futter in kürzerer Zeit zu konservieren. Auch ist die Futterentnahme aus den Flachsilos einfacher und bequemer. Es ist sogar so bequem, dass man nun auf das aufwändige tägliche Grünfutterholen verzichtet und den Kühen sogar über den Sommer hinweg die konservierte Silage anstatt des frischen Grünfutters zu fressen gibt.

## Milch und Allergien

Und nun kommen wir zum Kern der Milchproblematik. Wie beschrieben haben sich die Fütterung und Haltung der Kühe

in den vergangenen vierzig Jahren massiv verändert und gleichzeitig sind die Fälle von Milchunverträglichkeiten stetig angestiegen.

Die durchschnittliche Jahresleistung einer Kuh lag in den Achtzigern bei unter fünftausend Kilogramm Milch pro Kuh und Jahr, heute sind es über siebentausend Liter. Die spezialisierten Milchviehbetriebe streben heute sogar eine Durchschnittsleistung von zehntausend Liter Milch pro Kuh und Jahr an. Damit eine Kuh zehntausend Liter Milch geben kann, müssen schon einige Tricks angewandt werden.

So braucht man viel Eiweiß in der Fütterung, um möglichst viel Milch zu erhalten. Dazu muss das Eiweiß zum Teil so vorbehandelt werden, dass es noch nicht in den Vormägen der Kuh verdaut wird (was die Kuh an den Rand einer Vergiftung bringen würde), sondern erst im Darm, womit das Eiweiß im Blut zum Euter gelangt und daraus Milch gebildet wird. Mindestens die Hälfte der Milch einer Hochleistungskuh wird aus Kraftfutter erzeugt, das zu einem guten Teil aus Soja besteht und zum Teil auch aus Harnstoff, einer Stickstoffverbindung, die üblicherweise zum Düngen verwendet wird. Um die Energiedichte im Futter zu erhöhen, wird in der Hochleistungsfütterung mittlerweile auch Propylenlykol E 1520 eingesetzt, ein Erdölderivat, das auch in der Lebensmittelindustrie breite Anwendung findet. Für eine Kuh, die ja ein Grasfresser ist, sind dies selbstre-

dend nicht die von der Natur vorgesehene Futtermittel. Würde man diese Kraftfutterdosis einfach morgens und abends füttern, würde die Kuh daran sterben, da der Pansen, der größte Vormagen der Kuh, übersäuern und kollabieren würde. Aus diesem Grund mischt man das Kraftfutter, das übrigens zum größten Teil aus Übersee stammt, ins Silofutter. Dieses wird das ganze Jahr hindurch unverändert angeboten, um der Kuh Futterschwankungen und den damit verbundenen Umstellungsstress zu ersparen. Die Futtermenge, die eine Kuh aufnehmen kann, ist begrenzt, und um fünfzig Liter Milch oder mehr pro Tag und Kuh erzeugen zu können, muss die Nährstoffkonzentration im Futter erhöht werden, denn von nichts kommt nichts. Die hohen Eiweißmengen, die der Kuh zugeführt werden, belasten ihren Organismus, vor allem die Leber, die für die Blutreinigung verantwortlich ist.

Da diese ganze Art und Weise der Kuhhaltung und -fütterung nicht natürlich ist, werden die Kühe frühzeitig unfruchtbar und bringen während ihrer Lebensspanne im Durchschnitt nur mehr eineinhalb Kälber zur Welt. Kühe, die auf natürliche und gesunde Art gehalten werden, gebären im Schnitt zehn Kälber, und auch bis zu zwanzig Kälber sind keine Seltenheit.

Kühe werden heute wie Hochleistungssportler gedopt. Gesunder Menschenverstand genügt, um zu verstehen, dass solcherart erzeugte Milch nicht gesund sein kann und unsere Körper infolgedessen

**Die Kuh aus dem Jahr 1958: Damals trank man die Milch noch direkt vom Euter der Kuh! Nun prüft die EU eine neue Form der Milchpasteurisierung durch Mikrowellenbestrahlung!**

nicht mehr mitspielen wollen und mit Allergien antworten.

Wie weiter oben erwähnt, wurde den Kühen früher nur ein Teil der Futtermittel in Form von Silofutter vorgelegt, und das nur im Winter. Heute wird fast nur noch Silofutter gefüttert, und zwar das ganze Jahr über. Silofutter wird im halbtrockenen Zustand geerntet, das heißt mit zirka dreißig Prozent Feuchtigkeit, und wird durch Milchsäurebakterien vergoren. Doch Futterverschmutzung durch Erde und teilweise auch durch Tierkadaver, die ins Futter gehäckselt werden, lassen Buttersäure und Leichengifte entstehen. Das führt bei Käse zu Fehlgärungen und der Käse bläht auf. Außerdem werden in der industriellen Käseproduktion zur Oberflächenbehandlung Fungizide verwendet, um das Wachstum von Schimmelpilzen zu verhindern. So kann es dann auch beim Mensch durch den Verzehr solcher Milch(produkte) zu unerwünschten Gärungen während der Verdauung kommen. Interessanterweise gibt es aber viele Menschen mit Milchallergien, die eine gute Rohmilch und Rohmilchprodukte aus Heumilch, silofrei und von behornten Kühen wieder ohne Probleme vertragen. Leider raten die meisten Ärzte und Therapeuten ihren Patienten im Fall einer Unverträglichkeit von Milch generell ab, wodurch Bauern, die ihre Sache gut machen, keine Chance bekommen.

### Milch und Hörner

Wenn man heutzutage Kühe mit Hörnern sieht, dann ist das bereits eine Seltenheit. Traurigerweise werden die Kühe ihrer Hörner beraubt<sup>1</sup>, damit die Tiere in die Stallungen passen, anstatt die Stallungen so zu bauen, dass der Stall zu den Kühen passt. Man argumentiert, dass die Hörner aus Sicherheitsgründen entfernt werden müssten. Wie bei den Menschen gibt es sicherlich auch unter den Kühen solche, die andere mit ihren Hörnern verletzen, doch das ist eher die Ausnahme.

Früher hat man mit den Kühen gearbeitet, und wenn eine Kuh nicht umgänglich war, wurde sie von der Zucht ausgeschlossen. Heute fokussiert man nur mehr auf das Euter, und ob das Tier einen guten oder schlechten Charakter hat, wird in der Zucht nicht mehr berücksichtigt. Und weil die Kühe nur noch künstlich befruchtet werden, weiß man auch nichts mehr über

den Charakter der Zuchtstiere. Früher pflegten die Bauernfamilien eine enge Beziehung zu ihren Tieren, doch heute



**Seltenes Bild: Eine Kuhfamilie mit 1,2 Tonnen schwerem Pustertaler Sprinzenstier, Mutterkuh und Kälbchen. Diese alte Rasse ist vom Aussterben bedroht – dabei sind die Tiere viel genügsamer und robuster, als es die meisten hochgezüchteten Rassen sind.**

haben die Bauern nur Kontakt zur Kuh, wenn sie diese wieder trächtig bringen wollen, da sogar das tägliche Melken durch den Melkroboter übernommen wird. Da verwundert es nicht, wenn die Kühe auf den Bauern „allergisch“ reagieren und ab und zu eine Kuh „ausrastet“.

Was viele nicht wissen, ist, dass das Horn der Kuh mit unzähligen Blutgefäßen durchwoben ist. Darum ist das Horn warm, und wenn es sich kalt anfühlt, ist die Kuh meist krank. Das Blut bewegt sich zuerst durch die Hörner, bevor es zum Euter fließt, um die Milch zu bilden. Da das Horn eine hyperbolische Form hat und sich das Blut darin einwirbelt, kann man davon ausgehen, dass es sich in den Hörnern mit Energie auflädt, die auch in die Milch gelangt. Kühe ohne Hörner sind lethargischer als solche mit Hörnern, und es besteht sicher ein Zusammenhang zwischen der Lebenskraft und Lebensfreude der Kühe und ob sie Hörner tragen dürfen oder nicht.

### Milch im Supermarkt

Nicht nur die Art und Weise der Milchproduktion hat sich derart verändert, dass dadurch Nachteile für die Gesundheit entstehen, sondern auch die Behandlung der Milch selbst. Rohmilch findet man mittlerweile fast nur noch vor Ort beim Bauern, der seine Milch frisch „ab Kuh“ abfüllt. Lässt man eine gute Rohmilch bei Zimmertemperatur stehen, bekommt man in der Regel eine Sauermilch, die immer noch gut ist und schmeckt. Die Milch ist also in der Lage, sich selber vor Verderb zu bewahren, und besitzt ein natürliches Immunsystem, das in der Natur das Kalb vor Krankheitserregern schützt. Die Be-

hörden stufen heute Rohmilch als hochriskant ein, doch ist genau das Gegenteil der Fall. Durch die Pasteurisierung der

Milch wird deren natürliche Keimflora abgetötet. Wenn dann etwas schiefliegt, haben Schadkeime leichtes Spiel, weil das natürliche Milieu der Milch nicht mehr vorhanden ist, um die Ausbreitung von Schadkeimen zu kontrollieren. Sauber gewonnene Rohmilch von gesunden Kühen ist normalerweise bis zu zehn Tagen gekühlt haltbar.

In den Supermarktregalen hingegen findet man immer häufiger Haltbarmilch (UHT), die nicht mehr gekühlt werden muss. Doch um die Milch derart unver-



**Prämierte Hochleistungskuh mit riesigem, prallvollem Euter. Solche Kühe geben die doppelte Menge Milch wie normale Kühe, nämlich etwa zehntausend Liter pro Jahr.**

änderlich zu machen, muss man sie massiv bearbeiten. Also wird die Milch homogenisiert, das heißt, sie wird mit hohem Druck gegen die Wand geschleudert, um so die Fettkügelchen zu zerkleinern, damit die Milch nicht mehr aufrahmt. Das schadet der Milch mehr als ein kurzzeitiges

<sup>1</sup> Lesen Sie dazu den großen Report über enthornte Kühe in Zeitschrift Nr. 51!

Pasteurisieren. Ultrahocherhitzen nennt man den Vorgang, bei dem die Milch bis zu 150 Grad erwärmt wird. Dabei werden die Proteine (also das Eiweiß) denaturiert. Anschließend gelangt die Milch noch in die Bakterien Schleuder, wo alles rausgefiltert wird, was man nicht mehr drin haben will. Was auf diese Weise entsteht, ist ein quasi „klinisch reines“ Produkt (ähnlich dem weißen, raffinierten Zucker oder Kochsalz), das auf die Komponenten Eiweiß, Fett und Zucker reduziert ist. Diese Milch kann bloß noch als Kunststoff bezeichnet werden. Ist es da verwunderlich, wenn unser Körper darauf mit Ablehnung reagiert? Gleichzeitig werden im Supermarktregal zehn und mehr Sorten Milch angeboten, die sich in Wirklichkeit nicht unterscheiden. Wir glauben, wir hätten eine Wahl, doch das, was noch verdienen würde, Milch genannt zu werden, ist nicht mehr dabei. Wäre es da nicht besser, nur eine Milch angeboten zu bekommen, die jedoch vom örtlichen Bauern stammt und noch natürlich frisch und bekömmlich ist?

## Milch und Inhaltsstoffe

Milch ist ein ganz besonderer „Saft“, und man könnte durchaus für eine gewisse Zeit nur von Milch allein leben, vorausgesetzt, dass die Milch ihrem natürlichen Ursprung entspricht, das heißt möglichst direkt von Kühen, die Weidegras fressen, stammt, denn diese haben doppelt so viel Omega-3-Fettsäuren in der Milch als ihre auf Hochleistung getrimmten Stallkollegen. Milch liefert viele lebenswichtige Vitamine, insbesondere die erste Milch, wenn die Kühe im Frühjahr erstmals wieder auf die Weide dürfen und das saftige frische Grün bekommen, auf das sie den ganzen Winter gewartet haben. Kuhmilch besteht zu rund 87 Prozent aus Wasser, zu 4,9 Prozent aus Laktose (Milchzucker), 3,7 Prozent Neutralfetten (Olein, Palmitin, Stearin) sowie 3,6 Prozent Eiweiß



**Den Kühen wäre es lieber, ihre Hörner behalten zu dürfen und stattdessen auf den „Wellness“-Freilaufstall zu verzichten. Sie mögen eine klare, hierarchische Ordnung.**

(Kasein, Albumin, Globulin). Hinzu kommen diverse Mineralstoffe (Kalzium, Eisen, Natrium, Kalium, Magnesium u.a.) und viele Vitamine (A, D, E, K, B1, B2, B6, B12, C, H, Nikotinsäureamid, Pantothensäure).

Käse und Butter sind Konzentrate mit entsprechend hochwertigem Nährstoffgehalt, deshalb muss man davon nicht allzu viel zu sich nehmen. Hundert Gramm Käse entsprechen rund einem Liter Milch. Um ein Kilogramm Butter herzustellen, werden mindestens zwanzig Liter Milch benötigt und für ein Kilogramm Käse im Minimum zehn Liter.

Die Wissenschaft hat auch festgestellt, dass sich vor allem Rohmilchbutter im Körper viel positiver auswirkt als bisher angenommen.<sup>2</sup> Die gefürchteten gesättigten Fettsäuren (aus Milchprodukten, Eiern usw.) sind genauso wie die ungesättigten Fettsäuren (aus Pflanzenölen, Fisch etc.) unabdingbar für die gute Funktionalität aller Zellmembranen. Die Myristinsäure, eine gesättigte Fettsäure, die in naturbelassener Form in der Rohmilchbutter zu finden ist, wurde lange Zeit für „gefährliches“ Fett gehalten. Inzwischen haben mehrere Studien gezeigt, dass sie in der richtigen Qualität (roh) und Menge sehr günstige Effekte auf den Fett- und Cholesterinspiegel im Blut sowie auf das Verhältnis zwischen dem sogenannten „guten“ (HDL) und „schlechten“ (LDL) Cholesterin hat. Myristinsäure wird vom Körper auch zur Herstellung essenzieller Stoffe wie beispielsweise Cortison, Hormone, Vitamin D oder auch Galle genutzt.

## Milch zwischen Ökologie und Ökonomie

Der jungen Generation zukünftiger Bauern wird in den Landwirtschaftsschulen leider meistens das Konzept der Hochleistungszucht eingetrichtert, wodurch man sie von Anbeginn zu Sklaven der Agrarindustrie macht, die an der Landwirtschaft gut verdienen will. Glücklicherweise gibt es noch Bauern, die ihr Herz sprechen lassen und entsprechend handeln. Und dass sich das auch rechnen kann, zeigt das folgende Beispiel:

Vergleichen wir einen extensiv wirtschaftenden Milchbauern, der seine Kühe auf der Kurzrasenweide hinter seinem Stall weiden und die Kälber bei der Kuh saugen lässt und „nur“ zirka fünftausend Kilogramm Milch pro Kuh und Jahr produziert, mit einem Bauern, der Hochleistungszucht betreibt und es auf zehntausend Kilogramm Milch pro Kuh und Jahr bringt. Als Ergebnis resultiert beim Intensivbauern mit der Hochleistungszucht ein Stundenlohn von rund sieben Euro, der Naturbauer hingegen erwirtschaftet pro Stunde 22 Euro! Sofern die örtlichen Gegebenheiten stimmen, ist es also möglich, nur die Hälfte zu produzieren und dabei das Dreifache zu verdienen. Die beim extensiven Wirtschaften ersparte Zeit könnten die Bauern doch viel sinnvoller in die Vermarktung ihrer hochwertigen Naturmilch investieren, um so den Konsumenten eine Wahlmöglichkeit zu bieten, damit diejenigen, die nicht auf Milch verzichten wollen, wieder etwas Gutes und Wertvolles bekommen können. Der natürliche Weg ist wirtschaftlicher und zahlt sich aus, und die Qualität stimmt auch wieder, denn nur gesunde Tiere geben gesunde Milch.

Um gute Qualität zu gewährleisten, braucht es keine Politiker und keine Rege-



**Tägliche Futtermenge einer Kuh.**

<sup>2</sup> <http://www.anamariahager.de/blog/2013/04/rohmilchbutter-richtige-qualitaet-fuer-gesundheit-figur-und-unverwechselfahren-genuss/>



**Pinzgauer Milchkühe von Robert Strassers Milchlieferanten. Mittlerweile ist es schwierig geworden, noch irgendwo nicht enthornte Jungtiere zu finden!**

lungen, sondern nur gesunden Menschenverstand, ein Gespür für die innere Stimme (die uns genau sagt, was gut und vernünftig ist) und ein bisschen Mut, diesen Weg auch zu gehen. Es ist nicht schwer, anstelle eines mit hohen Krediten finanzierten neuen Kuhstalls einen Zaun um die Weiden zu ziehen und die Kühe raus in die Sonne zu lassen. Wenn die Weideflächen nicht stimmen, kann man sich mit den Nachbarn arrangieren und die Flächen besser aufteilen, so, dass sie zum Hof passen. Selbst eine Weidemelkanlage ist heute technisch kein Problem und machbar.

Es liegt also an uns zu entscheiden, worauf wir unsere Aufmerksamkeit richten wollen. Mehr noch als im Stimmlokal wählt der Konsument beim täglichen Einkauf. Dort, wo er seine Energie, sprich Geld, hinlenkt, dort geschieht, wächst und gedeiht etwas. Bauern und Konsumenten müssen wieder näher zusammenrücken und wenn nötig gemeinsam Projekte organisieren und auch finanzieren. Denn in ein gutes Projekt, das zu einer guten Lebensmittelversorgung beiträgt, ist das Geld besser investiert als auf der Bank, wo es vielleicht eines Tages nichts mehr wert ist. Auf diese Weise entsteht wieder ein soziales Gefüge, auf das man sich verlassen kann, das überschaubar ist und das einem das Gefühl gibt, nicht alleine zu sein. Und so kann die Milch wieder zu dem werden, was sie früher immer war: ein Teil unseres Lebens.

*Text: Susanne Bellotto*

Unser Autor Robert Strasser betreibt im oberösterreichischen Frankenburg einen Naturbauernhof mit Bio-Käserei. Er produziert und verkauft (auch übers Internet nach Österreich und Deutschland) Rohmilchbutter aus Sauerrahm und diverse Käsesorten. Für mehr Informationen gehen Sie auf seine Homepage: [www.naturbauernhof.at](http://www.naturbauernhof.at), E-Mail: [strasser@naturbauernhof.at](mailto:strasser@naturbauernhof.at) oder rufen Sie ihn an: 0043 (0) 76 83 86 23.

## Lasst den Kühen ihre Hörner!

Kuhhörner bestehen im Gegensatz zu beispielsweise menschlichen Fingernägeln nicht aus empfindungslosem Material, sondern sind mit Blutgefäßen und Nervenfasern durchzogen, weshalb sie sich bei Berührung warm anfühlen. Kuhhörner sind *Organe*, die eine wichtige Rolle spielen für die Kommunikation, die Körperpflege aber auch den Stoffwechsel, insbesondere die Verdauung. Die während der Verdauung entstehenden Methangase werden über die Hörner abgebaut und umgewandelt. Bei enthornten Tieren kann dieser Prozess nicht mehr stattfinden. Die Gase stauen sich in der Stirnhöhle; deshalb verformt sich mit der Zeit der Schädel, was dieses Jahr im Zwischenbericht einer vom Schweizerischen Bundesamt für Veterinärwesen (BveT) in Auftrag gegebenen Studie bestätigt wurde. Außerdem leiden Tiere, denen die Hörner entfernt wurden, unter ständigen Phantomschmerzen.

Noch viel grausamer ist jedoch das Entfernen der Hörner selbst. Obwohl die Kälber, denen man in der Regel im Alter von wenigen Wochen die Hornwurzeln ausbrennt, lokal betäubt werden, haben sie starke Schmerzen und leiden auch danach noch wochenlang unter Kopfschmerzen und oftmals auch Orientierungslosigkeit. Besonders qualvoll ist, wenn ein Bauer eine neu erworbene, behornete Kuh enthornen lässt, damit sie in seinen Stall passt. Die Amputation der Hörner bei ausgewachsenen Tieren verursacht eine schwere, stark blutende Wunde, die weit in die Stirnhöhle hineinreicht, da die Hörner ein Teil des Schädels sind. Zusätzlich verstümmelt die Enthornung die Kühe nicht nur auf physischer, sondern auch auf geistiger Ebene. Wie man mittels Kristallanalysen zeigen konnte, weisen Kühe ohne Hörner eine verminderte Nerven- und Sinneswahrnehmung auf – da erstaunt es nicht, dass enthornte Kühe oft etwas dümmlich dreinschauen. Die Degeneration der Nerven und Sinne wirkt sich wiederum auf den Stoffwechsel der Tiere und in der Folge auch auf das Fleisch und die Milch aus. Kristallanalysen von Milchproben ergaben, dass die Lebensmittelqualität durch das Enthornen klar negativ beeinflusst wird.

Schuld an der tierquälerischen Praxis des Enthornens sind moderne Haltungs- und Produktionsmethoden. Horntragende Tiere brauchen mehr Platz, das heißt, lässt der Bauer seinen Kühen die Hörner, bringt er im gleichen Stall statt dreißig vielleicht nur noch zwanzig Tiere unter, und weniger Tiere bedeuten weniger Einkommen. Mehraufwand entsteht auch durch höhere Anforderungen im Stallbau, da heute gängige Maße für Laufställe auf enthornte Tiere ausgerichtet sind. Auch benötigen Kühe mit Hörnern mehr Aufmerksamkeit von ihren menschlichen Betreuern – was sie diesen durch ihre Liebe und Freundschaft jedoch um ein Mehrfaches belohnen.

Allerdings ist eine Kuh weit glücklicher, wenn

sie ihre Hörner behalten darf und im Sommer draußen weiden kann. Dann stört sie auch die Haltung in einem normalen Stall nicht, wo sie angebunden ist und ihren festen Platz hat. Kühe sind hierarchisch ausgerichtete Tiere, und eine feste Ordnung im Stall entspricht ihrem Wesen mehr als ein „Wellness-Freilauf-Stall“, für den sie ihre Hörner opfern muss. Hinzu kommt, dass durch die Kurzlebigkeit der Hochleistungskühe der Bestand häufig durch Jungtiere ersetzt werden muss, wodurch es noch häufiger zu Rangordnungskämpfen und Unruhe im Stall kommt, was die Kühe gar nicht mögen.

Dennoch tun sich die meisten Bauern nach wie vor schwer damit, ihren Kühen die Hörner nicht zu entfernen, meist aus Angst vor Verletzungen, in erster Linie aber aus finanziellen Überlegungen. Deshalb darf beispielsweise in der Schweiz nur gerade eine von zehn Kühen so durchs Leben gehen, wie die Natur sie geschaffen hat. (Der Aufwand für Touristikunternehmen, eine stattliche horntragende Kuh für all die schönen Postkarten und Werbebilder zu finden, dürfte also beträchtlich sein ...)

Um die Lebensbedingungen der Kühe und die Qualität der Milchprodukte zu verbessern und Anreize für die Bauern zu schaffen, ihren Kühen die Hörner zu lassen, wurde in der Schweiz im September 2014 die Initiative „Für die Würde der landwirtschaftlichen Nutztiere“, kurz „Hornkuh-Initiative“, lanciert, für deren Zustandekommen bis zum März 2016 mindestens 100'000 gültige Unterschriften gesammelt werden müssen, damit die Initiative zur Abstimmung ans Volk gelangt.<sup>1</sup> Die Initiative verlangt nicht ein Enthornungsverbot für Kühe und Ziegen, da ein solches Vorhaben angesichts der kritischen Haltung der meisten Bauern wohl chancenlos wäre. Ziel der Initianten ist es, durch eine Umverteilung der Subventionen dafür zu sorgen, dass Landwirte, die sich für die Haltung von Hörner tragenden Kühen entscheiden, durch den entstehenden Mehraufwand nicht benachteiligt werden. So sollen die Bauern für jede Kuh mit Hörnern pro Tag einen Franken und Ziegenhalter pro behornetem Tier 20 Rappen pro Tag erhalten. Noch braucht es wohl finanzielle Anreize, um ein Umdenken anzustoßen, doch müssen wir uns bewusst werden, dass es bei der Frage, ob die Kühe ihre Hörner behalten dürfen oder nicht, letztlich um die Würde des Tieres und dessen Wertschätzung durch seinen menschlichen Halter geht.

Lesen Sie zu diesem Thema auch den ausführlichen Artikel in Zeitschrift Nr. 51, S. 22ff. Weitere Informationen zur Hornkuh-Initiative finden Sie unter: [www.hornkuh.ch](http://www.hornkuh.ch).

<sup>1</sup> siehe <http://hornkuh.ch/>

EIN KOMPASS IN BEWEGTEN ZEITEN

# Zeiten Schrift

82/2015

CHF 12.- / € 8.75



**Gefährdet: Die Scholle, von der wir leben ● Wie wir den Boden retten können ● Kaiserschnitt: Angriff aufs Immunsystem ● Was ist mit unserer Gefühlswelt los? ● Bachblüten-Notfalltropfen senken Blutdruck ● Milch: Allergisch auf ein Industrieprodukt ● Natur heilt Kinder!**