**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
**Band:** 142 (2016)
**Heft:** 12-1

**Artikel:** So isst die Welt : Portugal
**Autor:** Breuer, Thomas C.
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-952604

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 13.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

Carte blanche für: **Hazel Brugger**

# Das Glück bei den Füssen gepackt

Noch nie war die Nachfrage nach Fleisch so gross wie heute, noch nie waren die Masttechniken so ausgeklügelt. Der Traum vom Schwein, das im Schlamm steht und alte Kartoffelschalen frisst, ist Geschichte. Heute fressen die Tiere Glucose-Fructose-Sirup, also Maissirup. Und damit schaffen die Produzenten es, eine optimale Gewichtszunahme bei gleichzeitig minimalen Fütterungskosten zu erreichen.

Doch die Süsse hat aber auch ihre schlechten Seiten. Der Zucker, der im Maissirup nicht mehr an Ballaststoffe gebunden ist, fördert den Diabetes Typ 2. Erreichen die Tiere das Erwachsenenalter, haben sie mit Problemen zu kämpfen. Die schmerzleitenden Nervenfasern in den Beinen der diabetischen Tiere sind geschädigt und es kommt vor, dass ihre Füsse zwischen den Stangen im Käfigboden wortwörtlich zu faulen beginnen. Doch kein Notstand ohne Abhilfe. Eine junge Frau aus Hamburg hat sich den Fall zu Herzen genommen und beschlossen, das Problem bei den Hufen zu packen.

Gesa Schäfer ist 34, hat Tiermedizin in München, Sydney und Beirut studiert und lebt seit zwanzig Jahren vegetarisch. Seit vier Jahren lebt sie sogar vegan, verzichtet also auf alle Produkte, bei denen Tiere zu schaden kamen. «Nimmt die Gesundheit eines Nutztiers zu schlechte Ausmasse an, landet es unverzehrt in der Kadaversammelstelle und schadet so dem Klima», weiss die Fachfrau für Tiermedizin. «Oftmals ist bei den erkrankten Tieren zwar nur der Vorfuss betroffen, wir amputieren dann aber meistens vorsorglich den ganzen Lauf», erklärt Schäfer, die deutschlandweit als einzige Fachperson für Diabetes-bedingte Amputationen bei Haus- und Nutztieren gilt. Schäfer weiss aber auch um die wirtschaftlichen Vorteile, die frühzeitige Amputationen mit sich bringen, denn der Markt für tierfreundliche und vegane Lebensmittel boomt.

«Vegan» sei kein geschützter Begriff und da für den Glücksschinken, wie Schäfer ihn nennt, keine Tiere getötet, sondern durch ihn sogar Leben gerettet würden, habe die selbst ernannte Schweineflüsterin auch kein Problem damit, das Fleisch als «vegan und aus fairem Handel» zu verkaufen. Das Geschäft ist Akkordarbeit, rund acht Euro kriegt Gesa Schäfer für das verkaufte Kilo Biotier, bei konventionell gehaltenen Schweinen sind es immerhin noch drei. An den Operationen selbst verdient sie nicht viel, behauptet sie, das sei doch Ehrensache, und der wahre Batzen liege ohnehin im Verkauf. Die Fleischveredler, zu denen die amputierten Schinken meist weiterverfrachtet werden, freuen sich über die Marketinglücke, die auch den eingefleischtesten Veganer zum Metzger locken.

«Würden wir die Beine nicht amputieren, erlägen die Schweine ihren Geschwüren und Verletzungen oder würden kaltherzig eingeschläfert», meint Schneider, «und mit dem extra Geld, das ich an den Schinken verdiene, kann ich saubere Operationen gewährleisten, wir tun der Tierwelt damit also allgemein einen Gefallen.» Viele der Bauern, die mit Maissirup mästen, sind dafür nicht versichert und können sich keine Injektionstherapien leisten. Kriegt ein Tier Diabetes, landet es also in der Tonne und mit ihm viel Geld. Die Amputationen haben eine hohe Erfolgsquote. Und nicht nur die Schweine sind glücklich – Gesa Schäfer hat durch ihre Arbeit mit den diabetischen Tieren einen Weg gefunden, wie auch Tierfreunde in den Genuss von Fleisch kommen können. «Auch wenn ein Schwein mit einem Bein weniger nur drei Viertel des Glücks bringen sollte, ist mir das fürs Leben noch genug», lacht die 34-Jährige und fügt hinzu: «Die Einzigen, die wir jetzt noch für die Haxen begeistern müssen, sind die Muslime.»

## Auf der Bühne

Die Schweizer Slam-Poetin **Hazel Brugger** tritt am 4. Februar mit ihrem ersten Soloprogramm «Hazel Brugger passiert» im Casinotheater Winterthur auf.

Infos und Karten: www.casinotheater.ch

Casinotheater Winterthur
THEATER EVENTS RESTAURANT

So isst die Welt

# Portugal

Am 6. September 2016 startet die WM-Quali für die Schweiz gegen Portugal. Ein schwieriger Gegner, denn die Portugiesen spielen mit Wut im Bauch. Wütend sind sie wegen der Armut, Portugal kämpft nach wie vor mit den Folgen der Bankenkrise und ist so arm, dass man 2012 sogar die Postleitzahlen entwerten musste, weil einfach nichts mehr drin war in der Portokasse. Der Fischfang stagniert, die Flotte ist nicht mehr flott, sondern hoffnungslos veraltet. Die Lähmung des Salazar-Regimes wirkt bis heute, dazu der Verlust der Kolonien, schrecklich. Die Azorentiefs nehmen auf portugiesischem Boden ihren Ursprung. Die Erosion frisst das Land auf. Selbst die bedeutendste Brücke des Landes ist eine Hängebrücke. Oh, schwere Last! Zudem sind die Portugiesen entkräftet durch die anstrengenden Zisch- und Nasallaute ihrer Sprache, wodurch zu viel Luft ins Gehirn gelangt. Und dann diese beschwerlichen Zischlaute, grässlich. Das Leben ist ein Drama. Der Portwein lässt das Blut allmählich verkleben und der allgegenwärtige Katholizismus macht das Leben auch nicht leichter. Trauerweiden gedeihen trefflich zwischen Douro und Algarve. Kurz: nirgends kann man seinen Hang zu allumfassender Tristeza ungehemmter freien Lauf lassen.

Zwischen den Trauerphasen müssen sie sich dennoch ernähren, und dabei müssen sie manche Kröte schlucken, am besten mit Molho Bigode, der französischen Sauce Rouille nicht unähnlich, nur halt ganz anders. An besseren Tagen sorgen Kummerspeck, Trauerklösse in Madeira, Unglückspilze und alle Arten von Fertigmachgerichten für das leibliche Unwohl. In Lumbago, am Zusammenfluss von Sado und Maso gelegen, sind «Verlorene Eier» der Renner. Im Herbst streifen Morchelmörder durch die spärlichen Wälder. Fleisch kommt selten auf die Teller, höchstens einmal Rebhuhn oder Reblaus, auch Innereien reissen es nicht raus: Das Höchste sind «Geröstete Salatherzen». Eine Landzunge dann und wann. Eher greift man aber zu Fisch und wenn, dann zu B-Ware: Sardellen statt Sardinen. Zum Dessert gibt es Quallenstrudel oder Nougat-Hering.

Gegen die Kargheit ihres Speiseplans können die Portugallier keine Rechtsmittel einlegen, nicht einmal in Salzlake, und das erklärt wohl, warum sie so traurig sind. Wenn alle Stricke reissen, nimmt man erlesene Psychopharmaka von den schönsten Psychofarmen Lusitaniens. Wie sie es trotzdem schaffen, halbwegs manierlich zu tschutten, bleibt ein Rätsel. Immerhin: Portugals Männer sind leicht im Vorteil, in ihren buschigen Schnurrbärten sammelt sich oftmals genug für eine zweite Mahlzeit.

Thomas C. Breuer