



06.11. nochmal 4 Dokus, NDR ab 23.00 Uhr

---

MAUS - 31.10.2006 um 14:00

So, dieses Mal nicht zu kurzfristig hoffe ich. Teil 1+2 von Ware Tier kenn ich schon, lohnt sich meiner Meinung nach schon anzuschauen. Also hier mal nähere Infos:

[B]Montag, 06.11.2006 um 23.00 Uhr

Die Fleischmafia [/B]

Verdorbenes Fleisch, längst über dem Verfallsdatum, Abfälle aus der Geflügelzucht, Gammelfleisch in neuer Verpackung, das alles, so wissen wir inzwischen, landet in den Regalen der Supermärkte. Ans Licht gekommen ist der Fleischskandal in vielen Fällen durch Razzien, die eigentlich einem anderen Misstand galten: der Schwarzarbeit und der illegalen Beschäftigung in der Fleischbranche. Die meisten Mitarbeiter im Fleischgewerbe stammen aus Osteuropa, werden über dubiose Wege eingeschleust, arbeiten für Hungerlöhne und hausen in menschenunwürdigen Unterkünften.

Der Skandal ist auch ein politischer: Die Dienstleistungsfreiheit in Europa erlaubt osteuropäischen Firmen, in Deutschland Aufträge anzunehmen. Das so genannte Werkvertragsabkommen erlaubt deutschen Firmen, sich "Kontingente" osteuropäischer Arbeiter in die Betriebe zu holen. Dabei hat sich in der Praxis eine gefährliche Grauzone entwickelt, in der skrupellose Geschäftemacher operieren können.

Eine monatelange Recherche führt in eine Welt, in der es vor allem um schnelles Geld geht. "die story" zeigt Hintermänner und Profiteure eines Menschenhandels von riesigem Ausmaß, bietet einen Einblick in eine Szene, die man eher im kriminellen Milieu als in der Ernährungsindustrie vermutet hätte.

[B]Montag, 06.11.2006 um 23.45 Uhr

Ware Tier (1): Auf der Suche nach dem glücklichen Huhn [/B]

In deutschen Küchen werden im Jahr mehr als sieben Milliarden Eier in die Pfanne gehauen, in Kuchen gerührt oder als Frühstücksei verzehrt. Glücklicherweise muss das Huhn gewesen sein, so preist die Werbung, nur dann schmeckten die Eier. Und Hühner legen nicht nur Eier. Die Tiere landen als Brathähnchen oder Chicken-Wings auf unseren Tellern, immer öfter und in immer größeren Mengen.

[B]Gibt es das glückliche Huhn überhaupt? [/B]

Doch woher kommen die Eier, die Hühner und die Geflügel-Flügel? Vom idyllischen Bauernhof samt Hahn auf dem Mist? Wo ist es zu finden, das Hühnerglück in diesem Land - und findet es sich überhaupt? Autor Christian Rohde hat sich auf die Suche nach dem glücklichen Huhn gemacht. Recht schnell ist sein Team angekommen in der industriellen Wirklichkeit deutscher Lebensmittelproduktion.

[B]Erschreckende Bilder hinter den Kulissen [/B]

Im ersten von drei Teilen der NDR Dokumentation "Ware Tier" geht es ums Ei und ums Huhn und darum, wo beides herkommt. Rohdes Kamerateam konnte nach langer Überzeugungsarbeit hinter die gut verborgenen Kulissen der Hühner- und Eierproduktion schauen.

Der Film zeigt in selten gesehenen und schrecklich eindrucksvollen Bildern deutsches Hühner-Leben: Fast nackte Legehennen in Bodenhaltung, die wegen der angezüchteten Legeleistung ihr Federkleid abgeworfen haben und die sich tot hacken würden, schnitten ihre Halter ihnen nicht die Schnäbel ab.

[B]Produktion nach Recht und Gesetz [/B]

Alles aber läuft nach deutschem Recht und Gesetz, genau wie im größten europäischen Eiverarbeitungswerk, in dem pro Tag 1,6 Millionen Eier aufgeschlagen werden, um sie zu Rohstoff für die Lebensmittelindustrie weiter zu verarbeiten. Der Film zeigt Dimensionen, die dem Verbraucher unbekannt, kaum vorstellbar sind: Schlachthanlagen mit tödlichen Elektrobädern, Brütereien und Hähnchenmasteinrichtungen, in denen das Geschäft mit der Ware Tier perfekt organisiert, eine technisch-logistische Meisterleistung ist. Legebatterien riesigen Ausmaßes, in denen nur eins zählt: Wie viel Eier legt die Produktionseinheit Huhn in welcher Zeit zu welchem Preis?

[B]Wirtschaften in bäuerlicher Idylle zu teuer [/B]

"Landidylle kann ich mir nicht leisten, und Hühner sind glücklich, wenn sie Leistung bringen", sagen die Hühnerfarmer und Hähnchenmäster. Schließlich wolle der Kunde an der Kasse nicht mehr zahlen für Brathähnchen und Ei. Auf keinen Fall scheint er bereit, für das von der Werbung beschworene Hühnerg Glück tiefer in die Tasche zu greifen. Landwirtschaft hat heute kaum noch etwas zu tun mit Bauernhof und Landluft. Landwirtschaft bedeutet industrielle Fertigung und Produktion von Nahrungsmitteln in Hochleistungsfabriken durch Hochleistungskreaturen. Das Kuriose ist: Der Verbraucher hält trotzdem weiter fest am Bild der bäuerlichen Idylle, hat offensichtlich vergessen oder verdrängt, wie und woher sein Essen auf den Tisch kommt.

[B]Faktor Verbraucher [/B]

Gibt es irgendwo Hoffnung für Huhn und Hühnerg Glück, wenn das teure Öko-Ei beim Verbraucher nur auf geringe Gegenliebe stößt? Auf seiner Reise hat Rohde auch "radikale" Tierschützer begleitet. Und sie dabei beobachtet, wie sie regelmäßig Legehennen aus "Batterieknästen" - wie sie es nennen - befreien. Die Tierbefreier sind davon überzeugt, auch Hühner hätten ein Recht auf Leben in Freiheit. Doch angesichts der unstillbaren Verbraucherwünsche nach tierischem Eiweiß in rauen Mengen ist das glückliche Huhn nur eine naive Illusion.

[B]Montag, 06.11.2006 um 0.30 Uhr

Ware Tier (2): Auf der Suche nach munteren Kühen und Schweinen[/B]

In Deutschland werden im Jahr 2,3 Millionen Tonnen Fleisch verzehrt und 29 Milliarden Liter Milch produziert. Doch woher kommt das alles? Von lauter frohen Schweinen und bunten Kühen? Oder haben wir beim Kauen vielleicht vergessen, wie unser tägliches Essen entsteht? Wahrscheinlich wollen wir es gar nicht so genau wissen.

[B]Verbraucher: Hauptsache billig [/B]

Bei Milch denkt man eben lieber an lila Kühe auf der Alm als an Milchkarussell, Rinderklinik und Magen-OP. Beim Schweinekamm für 1,48 Euro freut sich der Kunde über den Preis, ohne je an das Schwein zu denken, aus dem es geschnitten wurde. Billig haben wir es am liebsten.

Das Team von Autor Christian Rohde hat eine Reise durch die Republik gemacht und gefilmt, wie Schweine leben, bevor sie zu Schnitzel werden. Die Kamera war im Schweinekreißaal genauso dabei wie im Schlachthof, wo die Tiere heute in einen Paternoster gehen, bevor sie sterben. 3.400 Stück pro Tag allein in einer Anlage.

[B]Turbo-Leistung teuer erkaufte [/B]

In Mecklenburg konnte das Team erleben, dass in eine Kuh weit mehr als Gras und Wasser kommt, dass sie in einem Karussell gemolken wird und dass Hochleistungstiere der Rasse Holstein-Frisian bis zu 10.000 Liter Milch im Jahr geben. Der Preis dagegen, den Kunden für den Liter bezahlen, wird immer kleiner. Die Kühe zahlen mit ihrem Leben. Denn die hohe Milchleistung bringt Magenkrankheiten und Euterentzündungen. Die Konsequenz: Immer mehr Rinder müssen zum Doktor in die Rinderklinik, auf den OP-Tisch. Und ihr Leben wird immer kürzer.

[B]Tiere - degradiert zu Sachmitteln [/B]

Der Film zeigt berührende Bilder von Tieren, bei denen ihre Halter vergessen haben, dass sie Mitgeschöpfe sind. Schweine, eingesperrt im Dunkeln, dahin vegetierend im eigenen Kot. Kühe, deren Euter auf dem Boden schleifen. Der Zuschauer wird mitgenommen an Orte, die er sonst nie zu Gesicht bekommt, obwohl er täglich sein Essen daher bezieht. Molkereien, die aussehen wie Krankenhäuser, klinisch und sauber, hocheffizient und menschenleer. Nicht von der Alm kommt die Milch, sondern der Roboter verpackt die Kaffeesahne. Ähnlich im Schlachthof: Alles vom Schwein wird verwertet, im Akkord zerteilen Schlachter und Maschinen das, was wir nur als paniertes Schnitzel kennen. Die Bilder ziehen den Zuschauer hinein in die Welt der modernen Lebensmittelproduktion. Eindrucksvoll zeigt der Autor schlicht das, was ist - den Alltag der Ware Tier. Zu Wort kommen Milchbauern, Schweinezüchter und Tierärzte genauso wie Fleischfabrikanten und Molkereimanager.

[B]Faktor Verbraucher [/B]

Staunen kann der Zuschauer über die Ausmaße der größten Schweinemastanlage Europas genauso wie über die Einsichten des ehemals größten Wurst- und Fleischfabrikanten Deutschlands, Karl Ludwig Schweißfurt. Der sagt eindringlich: "Lebensmittel sind so billig geworden wie nie zuvor. Um es mal ein bisschen krass zu formulieren: Sie sind billiger als Hundefutter." Und wir - die Verbraucher - wollen es nicht anders.

[B]Montag, 06.11.2006 um 1.15 Uhr

Ware Tier (3): Auf der Suche nach dem frischen Fisch [/B]

Frisch, aus der Dose oder als paniertes Stäbchen - manchmal am heimischen Herd erhitzt oder nett garniert im Restaurant. Die Deutschen essen immer mehr Fisch. Doch woher kommt der? Fängt ihn ein weißbärtiger Kapitän mit seiner Kindercrew? Kommt er von romantischen Kuttern aus Nord- und Ostsee? Oder einfach so, aus der Tiefkühltruhe? Autor Christian Rohde hat sich auf eine Reise quer durch Europa begeben, von der Ostsee bis an die Ostküste der USA, um Antworten zu finden auf die Frage, woher der frische Fisch kommt.

[B]Auf dem Fischkutter keine Spur von Romantik [/B]

Die Kamera begleitet den Ostseefischer Dieter Pahlke auf seinem kleinen Kutter bei der Jagd auf den Dorsch. Romantisch und abenteuerlich stellt sich die Landratte Pahlkes Arbeit vor. Man kennt es ja nicht anders aus der Werbung. Dabei fängt die Crew um Pahlke immer weniger Fisch mit immer mehr Aufwand. So holt sie an manchem Tag bis zu 50 Prozent Beifang an Deck. Der geht wieder über Bord - eine furchtbare Verschwendung.

[B]Frankfurt am Main: Drehkreuz für "Flugfisch" [/B]

Das große Geschäft mit dem Fisch läuft längst woanders. Zum Beispiel in Frankfurt am Main, auf dem Frachtterminal des Flughafens. Dort wird "Flugfisch" angelandet. Flugfisch heißt jener Fisch, der irgendwo auf den sieben Meeren gefangen wird und dann per Flugzeug nach Frankfurt fliegt. Baracudas aus dem Senegal, Stör aus Australien, Seehecht aus Südafrika - und das alles tonnenweise. Tatsächlich schlägt der Frankfurter Flughafen mehr Fisch um als Bremerhaven, Cuxhaven und Hamburg zusammen.

[B]Aquakultur: automatisierte Fischzucht [/B]

Die Reise geht weiter nach Norwegen und dort zu den riesigen Lachsfarmen in den Fjorden, eine Reise ins Land der "blauen Revolution", der Aquakultur. Schon heute stammt ein Drittel der globalen Fischernte aus der Zucht. 40 Kilometer von Stavanger, immer den Fjord landeinwärts, konnte das Team filmen, was mit blauer Revolution und moderner Fischerei gemeint ist. Der Fischer von heute sitzt vor einem Überwachungsbildschirm und füttert seine Tiere per Knopfdruck. Rohre spucken in Schüben runde Pillen aus. Beeindruckende Unterwasseraufnahmen zeigen die Fütterung Tausender und Abertausender Lachse. Vor deren Ende im Schlachthof steht eine Schiffsreise.

[B]Mastvieh aus dem Meer [/B]

Bisher nicht im deutsche Fernsehen gezeigte Bilder von riesigen Fischzuchtanlagen im offenen Meer vor der Küste New Hampshires zeigen, wohin die Industrie sich entwickeln wird. Der Fisch wird zum Mastvieh aus dem Meer. Eindrucksvolle Unterwasseraufnahmen nehmen den Zuschauer mit auf die Jagd nach dem Sprinter der Meere, dem Thunfisch.

Die riesigen Tiere werden aber nicht mehr nur traditionell gefangen und nach der Jagd geschlachtet. Heutzutage läuft das Geschäft mit dem frischen Thunfisch anders. Abertausende Jungfische werden aus dem Meer in Käfige an der Küste geschleppt, um sie dort zu mästen. Mit Makrelen und Sardinen werden die Tiere so lange gefüttert, bis der Preis stimmt.

[B]Die Wirklichkeit von "Käpt'n Iglo" [/B]

Doch das Geschäft mit dem frischen Fisch läuft auch in eisigen, präzise abgemessenen Blöcken ab. Aktenkofferfisch heißt der in Fachkreisen. Jugendliche Verbraucher lieben ihn als Fischstäbchen. Der Film beleuchtet die Wirklichkeit von "Käpt'n Iglo" im Unterdeck eines norwegischen Fabrikschiffs.

[B]Feinkostfisch [/B]

Wer sich von der Massenware und dem Massenfisch absetzen will, muss nach Frankreich fahren. Dort hat das Team einen Fischer begleitet, der mit der Hand für deutsche Gourmets angelt. Wolfsbarsch, der von der bretonischen Küste nach Hamburg rollt und zu Spitzenpreisen in der Pfanne eines Spitzenkochs landet.

[B]Faktor Verbraucher [/B]

Die Reise endet wieder auf der Ostsee, bei Pahlke und seinem Kutter. Der hat seine beste Zeit hinter sich. Die Zukunft gehört schwimmenden Fischfabriken, mit Mastfisch als Massenware für den Massenverzehr.

---

HellRÆZØR - 31.10.2006 um 18:24

Danke, ich denke diesmal werd' ich mal reinschauen!

---

roccologic - 31.10.2006 um 21:28

wer nicht warten will und genug traffic zur verfügung hat...

Ware Tier 1 - 3 gibts hier zum runterladen...

<http://www.roland-kaufmann.ch/tierrechtsvideos/>

---

HëllRÆZØR - 1.11.2006 um 00:10

Hey, vielen Dank! ☐

---

... - 1.11.2006 um 01:40

Schau' ich mal morgen rein.

Heute hab' ich wenig Zeit, deshalb bin ich auch so früh für meine Verhältnisse da, weil ich morgen dann gleich wieder arbeiten muss, Frühdienst!

Sonst wäre ich noch mit @Schmichi, @Jolle und @Fred auf 'm Konzert hier in Mülheim.

---

MAUS - 1.11.2006 um 11:29

@ roccologic

Hey cool, danke, kann ja nieschaden, wenn man mehrere Medienquellen zur Verfügung hat.

---