



**KINDER-
ESSEN.com**

für echten Geschmack.

INHALT

Was kann man noch essen?	<u>6</u>
Welternährung	<u>8</u>
Rezepte	<u>12</u>
Massenkinderhaltung	<u>28</u>
Teilen	<u>35</u>
Vergleiche	<u>38</u>
Richtig betäuben	<u>42</u>
Schlachten	<u>48</u>
Warum Kinder?	<u>52</u>
Milch	<u>56</u>
Tiere essen	<u>60</u>
Bio?	<u>64</u>
Individuen	<u>70</u>
Rezepte von Kindern?	<u>72</u>
KINDER-ESSEN.com	<u>74</u>



WAS K
MAN N
ESSEN

KANN
NOCH
?



WAS KANN MAN NOCH ESSEN?

Die Frage, was man heute noch essen kann stellen sich viele Menschen. Wir sind geschockt von den Bildern und Videos aus den Betrieben der Massentierhaltung und sehen erschrecken uns bei den vielen Zusatzstoffen, die in unseren Fertigme-nüs stecken.

Deshalb ist es heute umso wichtiger zu wissen, wo sein Essen herkommt. Wir möchten nicht „irgendetwas“ in uns hineinzwängen, sondern wollen gesund und nachhaltig essen. Obwohl das gar nicht so einfach ist - trotz Internet!

Wir möchten Ihnen zeigen, dass gutes Essen nicht auf Bäumen wächst, wie Ihnen die Veganer glauben machen wollen.

FINDEN SIE HERAUS, WO IHR FLEISCH HERKOMMT

KINDER-ESSEN.com nimmt Sie mit auf eine kleine Reise an den Ursprung Ihres Essens und gibt Ihnen zahlreiche Tipps, woran sie gutes Fleisch erkennen und was Sie bei der Besorgung oder auch der Zubereitung beachten sollten.

Lassen Sie sich überraschen und gehen Sie neue Wege!

„Platon und Co. waren vielleicht Vegetarier, aber bestimmt keine Veganer! B12 gab es damals noch keines. Hitler war übrigens Vegetarier.“

Elfriede H., Wissenschaftlerin



**KINDER-
ESSEN.com**

• FÜR ECHTEN •

kinder-essen.com

GESCHMACK



WELTERNÄHRUNG

Wir möchten auf diesem Planeten mehr als sieben Milliarden Menschen ernähren und dazu brauchen wir genügend nährstoffreiche Nahrungsmittel.

Internationale Agrarverbände sind sich darüber einig, dass das nur mit immensen Mengen an Fleisch realisierbar ist. Dafür benötigen wir natürlich auch massive Futtermittel. Die wiederum brauchen verdammt viel Wasser und meist auch Pestizide.

Deshalb versuchen wir möglichst viele Flächen urbar zu machen bzw. zu roden um darauf die nährstoffreiche Sojabohne anzubauen. Diese können wir dann bspw. wunderbar über den Seeweg von Südamerika nach Deutschland transportieren, um hier Tiere zu ernähren.

FÜR DIE ZUKUNFT GEDACHT

Den wachsenden Welthunger können wir nur stillen, indem wir aus Getreide oder anderen „Futtermitteln“ mit dem Faktor 7:1 Fleisch produzieren: Sieben Kalorien brauchen wir, um eine Kalorie des besten Fleisches zu machen. Welches Gemüse kann das schon behaupten?

Daher: Glauben Sie diesen dogmatischen, radikalen Tierschützern, wie auch Albert Schweitzer lieber kein Wort! - Oder etwa doch?

„Das Mitgefühl mit allen Geschöpfen ist es, was Menschen erst wirklich zum Menschen macht.“

Albert Schweitzer



KINDE
ESSEN
ZUKUN

RESTAURANT GIFT.



REZEPTE

Bevor wir nun aber noch tiefer in die Hintergründe abtauchen, wollen wir Ihnen einige Inspiration geben, um schon bald zuhause mit dem Kinder-Essen beginnen zu können.

Wir haben unsere besten und leckersten Rezepte ausgesucht. *Nachkochen ausdrücklich empfohlen!*

Hier noch ein paar Tipps, wie Sie die besten Zutaten für unsere Rezepte bekommen:



Ökologisch.

Qualität hat ihren Preis:
Nutzen Sie daher stets
100 % Bio-Produkte.
Nur so schmecken unsere
Rezepte besonders gut.



Vertrauen.

Kaufen Sie Ihr Kindfleisch
bitte ausschließlich beim
Metzger des Vertrauens.
Das schafft ein gutes Ge-
wissen.



Beste Haltung.

Vertrauen Sie diesem Sie-
gel, damit Sie sicher sein
können, dass die Kinder ein
gutes Leben hatten.



Zutaten für 4 Kind-Burger

4	Hamburger-Brötchen (Buns)
400 g	Hackfleisch vom Kind
4 Scheiben	Babyspeck
1	Zwiebel
1	Tomate
1	Eisbergsalat
4 Scheiben	Käse (Cheddar o.ä.)
1 Glas	Essiggurken

für die sauce

100 ml	Gemüsebrühe
120 ml	Sour Cream
2 EL	Dijon Senf
1 TL	1 TL Estragon

KIND-BURGER

Kreieren Sie einen leckeren Hamburger mit saftigem Fleisch und einer bombastischen Senf-Soße.

ZUBEREITUNG

für die sauce

Ein Wasserbad für die Gemüsebrühe aufsetzen und nach dem Aufkochen die anderen Zutaten hinzu. Unter Rühren aufkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

für die burger

Zwiebeln und Tomate in Ringe schneiden. Gurken ebenfalls in kleine Scheiben schneiden. Salat putzen und in Stücke reißen.

Hackfleisch vom Kind in eine Schüssel geben und mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Wer mag, kann noch einige Zwiebeln dazu geben (gewürfelt). Aus der Masse Burgerpattys formen (flache, runde Scheiben) und mit etwas Mehl auf beiden Seiten bestäuben und in der heißen Pfanne kross anbraten.

Burgerbuns im Toaster oder Backofen aufwärmen und danach die Sauce darauf verstreichen. Auf die obere Hälfte des Brötchens Zwiebeln, Salat und die Tomate legen.

Kurz bevor die Burgerpatties aus der Pfanne können, die Käsescheiben darauf zum schmelzen legen. Danach das Pattie auf den Rest des Burgers legen, zuklappen und servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.



Zutaten für 4 Portionen

für den Hummus

250 g	Kichererbsen, conserve
2 Zehen	Knoblauch
1 prise	Kreuzkümmel
1 TL	Paprikapulver
1 Bund	Petersilie
5 EL	Olivenöl
etwas	Salz
3 EL	Sesampaste (Tahin)
3	Zitronen

für das Gyros

1 Portion	Kinder-Gyros
1 große	Zwiebel
etwas	Kreuzkümmel

GYROS & HUMMUS

Gyros ist der Klassiker aus dem „Orient“. Mit jungem, feinen, frischen Kindsfleisch ist dieser würzige Leckerbissen besonders lecker.

ZUBEREITUNG

für den hummus

Kichererbsen abgießen und etwa 30 Minuten weich kochen, danach das Wasser abgießen und beiseite stellen. Während dessen Petersilie klein schneiden.

Alle Zutaten von Kichererbsen bis Salz im Mixer pürieren. Wenn eine geschmeidige Masse entstanden ist, kann das Tahin und der Zitronen saft untergerührt werden. (Falls die Masse zu trocken ist: etwas vom Kochwasser hinzugeben). Den Hummus kühl stellen.

gyros

Um die Zubereitungszeit gering zu halten empfehlen wir das verzehrfertige Kinder-Gyros von Wheaty oder Vivani.

Eine große Zwiebel zerkleinern und mit der Gyros-Mischung und etwas Kreuzkümmel in einer Pfanne anbraten, bis alles kross ist.

Gyros und Hummus schmecken wunderbar in einem Fladenbrot.

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten





Zutaten für 3-4 Portionen

4-5	festkochende Kartoffeln
1 Stange	Lauch
etwas	Babyspeck
25 ml	Sahne
225 ml	Milch
etwas	Zitronenabrieb
1 Zehe	Knoblauch
	Rosmarin
	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer
nach belieben	Käse
einige	Walnüsse
etwas	Butter (zum Einfetten)

KARTOFFELGRATIN

Es gibt nichts schöneres, als ein altbewährtes, rustikales Kartoffelgratin. Mit einer besonderen Zutat, wird daraus das perfekte Abendmahl.

ZUBEREITUNG

Eine passende Auflaufform mit Butter einfetten. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und damit die Auflaufform einreiben.

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden (2-3 mm) und in einer großen Schüssel mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Zitronenabrieb und den halbierten Knoblauchzehen kräftig würzen.

Nun die Kartoffeln in eine Auflaufform schichten. Zwischendurch etwas Babyspeck hinzugeben. Sahne mit der Milch mischen und auf die Kartoffeln geben, so dass diese fast bedeckt sind.

Etwas Käse und ein paar Flocken Butter auf das Gratin geben und bei 200 °C ca. 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Zum Garnieren und für den Extratouch ein paar Walnüsse auf das Gratin geben.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 1-2 Stunden





Zutaten für 4 Portionen

200 g	Jungenleber
1 EL	Zwiebelschmalz
6 EL	Portwein
50 g	Sahne
150 g	Magerine
etwas	Salz & Pfeffer
100-200 g	Walnusskerne
50 g	Schalotten
3 EL	Apfelessig
etwas	Zucker
3 EL	Walnussöl
100 g	Feldsalat
1/4 Kopf	Endiviensalat
4	karamellierte Apfelscheiben zum Garnieren

LEBER VOM BUBEN

Für dieses Rezept brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen: Ob Junge, Mädchen, Kleinkind oder Teen – jede Leber schmeckt wunderbar mit der richtigen Kombi! Süßlich-herzhaftes Gericht für den Herbst mit der ganzen Familie.

ZUBEREITUNG

Die Leber waschen und trocken tupfen. Zwiebschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Leber unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Portwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Leber und Sahne mit dem Zauberstab fein pürieren und danach durch ein Sieb streichen. Magerine mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Leber esslöffelweise unter die Magerine rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lebermasse in eine flache Form oder Schale füllen, glatt streichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Inzwischen Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Mit etwas Salz würzen.

Schalotten schälen und in Spalten schneiden.

Essig, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Öl esslöffelweise unterschlagen.

Inzwischen den Salat putzen.

Nehmen Sie jetzt zwei Löffel und formen aus der Lebermasse kleine Portionen, die sie dann in den erkalteten Nüssen wenden. Salat und Schalottenspalten mit Dressing und Leber auf Tellern anrichten.

Passend dazu sind karamellierte Apfelscheiben, die auch noch hübsch aussehen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 3 Stunden





Zutaten für 6 Portionen

- 1 Herz vom Mädchen
- etwas Mehl
- etwas Magerine
- Prise Salz und Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel, gehackt
- $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
- 10 Safranfäden
- 1 Tasse Couscous
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Wurzelpetersilie
- etwas Zucker
- etwas Balsamico-Essig

MÄDCHEN HERZ

Es gibt Gerichte, die kommen von Herzen und gehen durch den Magen. Hier ist nun eines, das den Namen „Herzensgericht“ tatsächlich verdient hat: Ein junges, kräftiges Herz eines 5-jährigen Mädchens. Dazu eine wundervolle Kreation aus Wurzelpetersilie und Couscous. *Mit jeder Menge Liebe!*

ZUBEREITUNG

Zunächst Safranfäden in etwas lauwarmen Wasser einlegen, damit sie ihren Geschmack besser entfalten können.

Das Herz säubern, alles Fett und Flachsen wegschneiden. Das Muskelfleisch in Streifen schneiden.

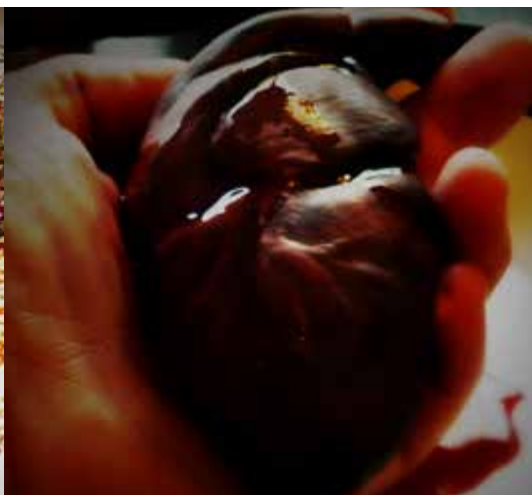
Danach die gehackte Zwiebel in Magerine anbraten und kurz danach das Fleisch dazu geben. Jetzt die Sahne dazu gießen und die Safranfäden dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Couscous anrichten: Eine Tasse heiße Gemüsebrühe über den Couscous schütten und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch ab und an wenden und zum Schluss einen Esslöffel Olivenöl dazu geben und nochmals gut durch rühren. Die Wurzelpetersilie schälen und in sehr feine Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren.

Dann etwas Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Danach die Wurzelscheiben dazu geben und mit den Essigen ablöschen.

Couscous auf einem warmen Teller anrichten, die Wurzelpetersilie darüber und schließlich das Herz.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.





Warum wir Rezepte von Kindern anbieten lesen Sie hier.



... noch mehr Rezepte und Infos?
www.KINDER-ESSEN.com



FÜR
ECHTE
GESCH

IN
IMACK.



MASSENKINDERHALTUNG

Der internationale Fleischmarkt ist ein großes Geschäftsfeld für moderne Unternehmer. Finden Sie heraus, welche Chancen sich für Sie bieten, wenn Sie jetzt auf die moderne Massenkinderhaltung umsteigen!

Die Zeit drängt: Wir müssen mehr Fleisch produzieren - eine pflanzliche Kost wäre viel zu umständlich!

Daher ist es sinnvoll, mehr Kinder auf engerem Raum gehalten werden, um dieser Nachfrage gerecht zu werden. Da Kinder noch nicht voll entwickelt sind, können sie dabei problemlos auf eine artgerechte Haltung verzichten. Mindestanforderungen des Tierschutzgesetz sollten Sie jedoch stets beachten. Eine Haltung, die weit über den Anforderungen des Gesetzes liegt ist hingegen nicht notwendig.

MINDESTANFORDERUNGEN

Ähnlich wie bei anderen Tieren sollten Sie unbedingt die Mindestanforderungen beachten, damit sie keine unangenehmen Überraschungen mit dem Veterinäramt oder gar dem Jugendamt bekommen. Die hier empfohlenen Mindestmaße sind eine grobe Richtlinie. Natürlich gilt immer: Je mehr Platz, desto besser für das Kindeswohl, aber umso geringer die Profitspanne. Kalkulieren Sie also genau, welche Anforderungen für Sie persönlich akzeptabel sind.

Im Normalfall gilt, dass Kleinkinder im Alter von wenigen Wochen, bis zum Alter von zwei Jahren keine besondere Auslaufmöglichkeiten benötigen, da sie nur unter eingeschränktem Bewegungsradius verfügen. Ab dem zweiten Lebensjahr ist jedoch darauf zu achten, dass genügend Auslaufläche zur Verfügung gestellt wird. Bitte beachten Sie wieder, dass es sich hierbei um Mindestmaße handelt, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

beachten Sie auch unsere schönen Infografiken auf den folgenden Seiten

BESCHÄFTIGUNG

Bitte achten Sie auch in jedem Falle darauf, dass die Kinder ausreichend stimuliert werden. Denn der Alltag in einem Kinderstall kann unter Umständen sehr eintönig und stereotyp sein. Auch die anderen Kinder können unter Umständen ein „Problem“ darstellen, wenn sie aggressives Verhalten an den Tag legen und beispielsweise die Extremitäten der anderen Tiere anknabbern.

Um das zu vermeiden, können Sie auf bewährte Hilfsmittel zurückgreifen, um den Kindern das Leben artgerecht zu machen (siehe nächste Doppelseite).

BEWÄHRTE PRAXIS

Vor allem der (Ferkel-)Beißring und die Beißkugel haben sich bereits in Schweine-zuchtbetrieben bewährt und sind daher auch hervorragend für die Kinderaufzucht geeignet. Damit wird die Kaumuskulatur und der natürliche Spieltrieb gefördert. Des Weiteren sinkt die Verletzungsgefahr. Auch der Gymnastikball kann zur Vergnügung zwischendurch in das Gehege oder den Stall geworfen werden. Allerdings sollte er nicht zu oft und zu ausgiebig verwendet werden, da die Kinder sonst schnell zu ausgelaugt werden können.

Der Spitzenreiter unter den Spaßbringern ist jedoch die PET-Flasche: Sie ist äußerst günstig und findet sich meist sowieso schon in jedem Stall. Deshalb eignet sie sich wunderbar als Spielgerät für Ihre Kinder.





BEIßKUGEL

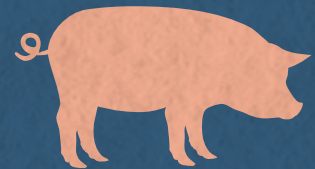


ANTI-STRESS-BALL

In der IntensivKinderhaltung kann es langweilig sein. Deshalb beugen moderne Kinderhalter mit Spielzeug Monotonie vor. Für mehr Kinderwohl und ein gutes Gewissen.

Empfohlen

SCHWEINE &



bis 24 Wochen

KinderSpielzeug.

Beschäftigung gegen Monotonie in der M



BEIßRING



FERKEL-
BEIßRING

ngweilig und monoton werden.

ng vor, um Kannibalismus oder Aggression zu ver-
sen beim Fleischessen.

len für:

KLEINKINDER



bis 4½ Jahren



KINDER-
ESSEN.com

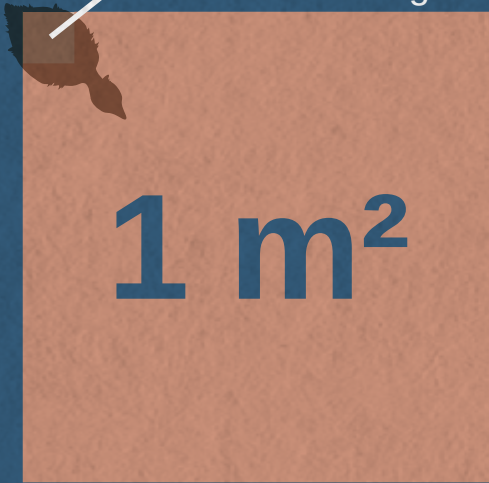
Mast.

HUHN

ca. 1,8 kg



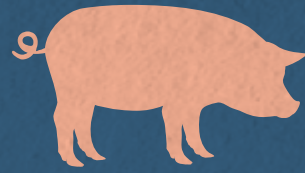
0,11 m²
Bodenhaltung



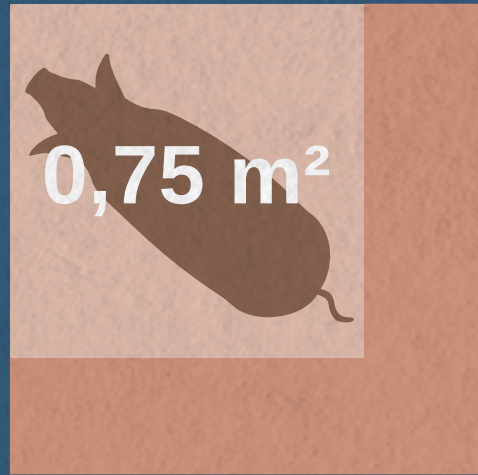
1 m²

SCHWEIN

ca. 100 kg



0,75 m²



BABY

ca. 4,5 – 10 kg



KLEINKIND

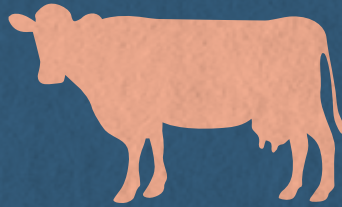
ca. 10 – 15 kg

MassenKinderHaltung

wenig Platz - viel Profit

RIND

ca. 750 kg

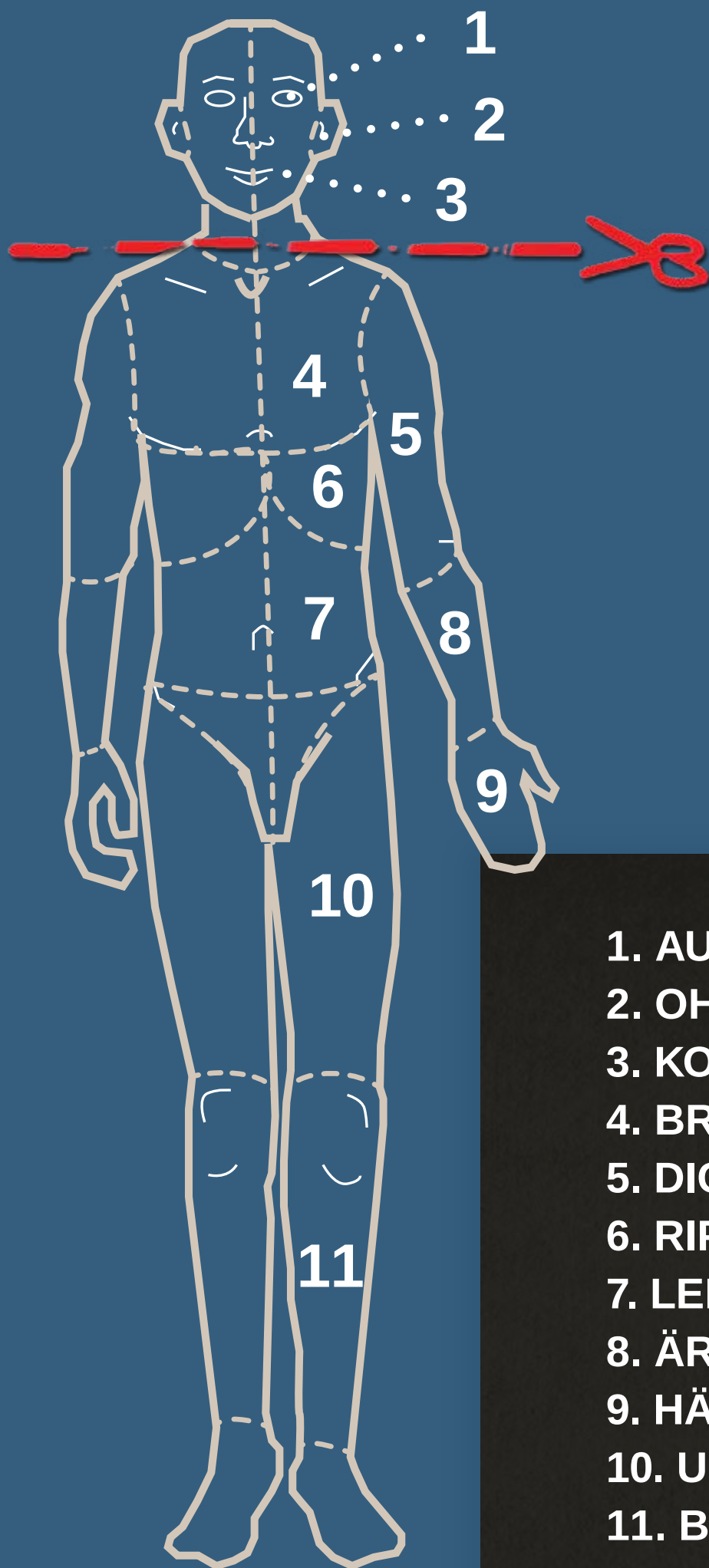


SCHULKIND

ca. 15 – 19 kg



**KINDER-
ESSEN.com**



1. AUGEN
2. OHREN
3. KOPF
4. BRUST
5. DICKE SCHULTER
6. RIPPCHEN
7. LENDE / NUSS
8. ÄRMCHEN
9. HÄNDCHEN
10. UNTERE KEULE
11. BEINCHEN

Welche leckeren Teile hat mein Kind? Finden Sie heraus, wo Sie schneiden und was Sie für welches Fleisch verwenden können.

DIE FRAGE

Wie oft hat man sich schon gefragt: „Was kann ich alles leckeres aus diesem Kind zaubern?!“ – es gibt so unendlich viele Möglichkeiten, ein Kind zuzubereiten. Zuerst ist aber das fachgerechte Zerlegen äußerst wichtig und absolut Vorrangig!

Auf der linken Seite sehen Sie die Einzelteile eines Kindes im Alter von rund sechs Jahren. Die wichtigsten Körpermerkmale sind ausgebildet und das Fleisch ist äußerst zart. Wichtig ist, dass das Kind nach der Betäubung vollständig ausgeblutet ist. Erst dann kann das weitere Zerlegen beginnen.

Wie Sie sehen kann man beinahe jedes Teil eines Kindes vollständig verwerten. Die Frage der Zubereitung ist hierbei jedoch besonders wichtig:



AUGEN

Augen gelten in asiatischen Ländern als Delikatesse, sind allerdings im europäischen Raum verpönt. Daher werden diese meist zusammen mit anderen Weichteilen entweder als Ganzes exportiert, oder aber als Fleischmasse zusammen vermengt.

geeignet zum: kochen, dünsten

OHREN

Auch die Ohren gelten bei uns nicht als „essbar“, wobei sie ein teilweise zartes Fleisch mit dünner Haut vorweisen und damit wunderbar zum kurzen anbraten sind.

geeignet zum: braten

KOPF

Der restliche Kopf besteht bei einem Kind zum Großteil aus Knochen und Knorpelgewebe. Wird der Schädel fachgerecht skalpiert und sind alle Fleisch- und Gewebereste entfernt, kann man aus einem Kindskopf wundervolle Dekoration machen. Das wird Ihr Zuhause sichtlich aufwerten!

Auch das Kinder-Hirn ist ein wundervoller, saftiger Geschmacksträger. Anders als bei Kühen, darf ein Gehirn vom Kind verzehrt werden. Mit ein paar Zwiebeln und etwas Gewürz haben Sie eine wundervolle Hackfleischalternative – perfekt zum braten!

geeignet zum: braten

BRUST

Oft auch als „Wammerl“ bezeichnet. Ein geschmacklich intensives und festes Fleisch mit leichter Schwarte. Als gewürfelte Fleischstücke in einem Eintopf ebenso zu empfehlen, wie als Grillgut am Stück für den Sommer.

geeignet zum: braten, kochen, dünsten, braundünsten

DICKE SCHULTER

Die Schulter / Oberarm ansich ist ein sehr gutes, kräftiges und saftiges Fleisch mit kaum Fettansatz. Kann mit oder ohne Knochen, mit und ohne Fett zubereitet werden. Ausgelöst kann daraus ein wunderbarer Rollbraten, Gulasch, Ragout oder Geschnetzeltes zubereitet werden.

geeignet zum: braten, kochen, dünsten, braundünsten

RIPPCHEN

Dieses Körperteil kennen Sie vor allem als „Ribsteak“ oder „Spareribs“. Dabei kann es noch viel mehr: Verwenden Sie das Filetirmesser und trennen Sie sich feine Filets aus dem unteren Teil der Rippchen. Ganz losgelöst vom Knochen ergibt dieses Fleisch ein erstklassiges Bratenstück.

geeignet zum: braten, backen, kurzbraten

LENDE / NUSS

Die Lende oder auch Nuss ist ein besonders saftiges, feinfasriges und mageres Stück, aus dem Sie erstklassige Schnitzel, Medaillons und Steaks produzieren können. Teilstücke können Sie auch für zarte Bratlinge oder auch Geschnetzeltes und Ragout benutzen.

geeignet zum: braten, dünsten, braundünsten, backen, kurzbraten

Ärmchen

Die Ärmchen oder auch „vorderen Stelzen“ bietet sehr mageres, helles und trockenes Fleisch, das sich sehr gut portionieren lässt und jedem Gast schmeckt. Vor allem geschmort oder für feine Schnitzel.

geeignet zum: braten, kochen, braundünsten, kurzbraten

HÄNDCHEN

Aus den feingliedrigen Händchen können Sie erstklassige Nuggets machen. Scheuen Sie sich nicht, die dünne Haut an den Fingergliedern zu belassen – mit etwas Würze schmecken diese Finger ausgezeichnet zu jedem Barbeque.

geeignet zum: braten, kurzbraten, frittieren

UNTERE KEULE

Dieses prächtige Stück vom Kind eignet sich besonders hervorragend zum Grillen, Braten oder Schmoren. Meist mit einer dunklen Soße serviert und mit fruchtigem Gemüse garniert.

geeignet zum: braten, kochen, braundünsten, backen, kurzbraten

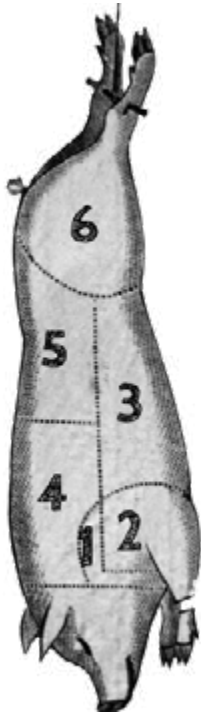
BEINCHEN

Ähnlich wie das Ärmchen bietet das Beinchen kleine und äußerst schmackhafte, magere Filets. Nutzen Sie diese für erstklassige Steaks oder Schnitzel. Das zarte Fleisch wird ihnen beinahe im Mund zergehen.

geeignet zum: braten, kochen, braundünsten, kurzbraten

VERGLEICHE

Zum Vergleich finden Sie hier die Teile und deren Bezeichnungen von anderen Tieren:



SCHWEIN

Schweine sind bei der Schlachtung im Stadium eines dreijährigen Kindes. Deshalb können Sie auch hier die Möglichkeit nutzen, um ähnliche Partien für Ihr Steak oder Schnitzel zu finden!

1. Schopfbraten / Sparerib
2. Schulter
3. Bauchfleisch
4. Karree Lang
5. Karree Kurz
6. Hintere Stelze



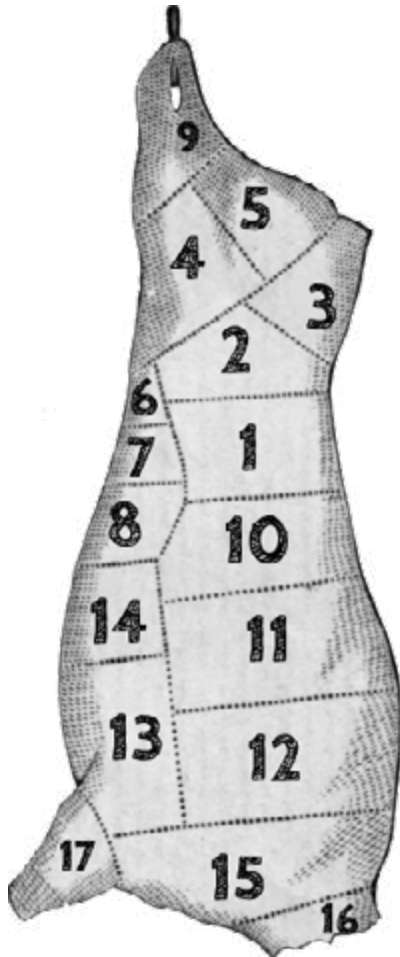
LAMM

Auch ein junges Lamm hat große Ähnlichkeit mit den Einzelteilen eines Kindes. Nutzen Sie diese Vergleiche, um das richtige Stück Fleisch für sich zu finden!

1. Hintere Stelze
2. Nuß und Schlussbraten
3. Schulter
4. Bauchfleisch
5. Rücken



Warum machen wir Vergleiche mit Kindern?



RIND

Wie Sie sehen unterscheiden sich die Teile eines Rinds nicht sonderlich von dem eines ausgewachsenen Kindes. Wenn Sie also mit der Zubereitung von Rindfleisch vertraut sind, sollte es für Sie kein Problem sein, auch ein Kind zuzubereiten!

1. *Beiried*
2. *Hüfersherzel*
3. *Tafelspitz*
4. *Nuß*
5. *Tafelstück*
6. *Hüferschwanzel*
7. *Dick Flanke*
8. *Platte*
9. *Hinterer Wadschinken*
10. *Beiried*
11. *Rostbraten*
12. *Hinteres Ausgehöltes*
13. *Platte*
14. *Mittleres und dünnes Kügerl*
15. *Dickes Spitz*
16. *Hals*
17. *Vorderer Wadschinken*

KEINE SCHEU!

Lassen Sie sich nicht abschrecken, neue Wege auszuprobieren: Ihr Kind kann Teile beinhalten, die sie persönlich als perfektes Bratenstück eignen. Kreieren Sie neue Gerichte und experimentieren Sie – es ist schließlich noch kein (Metzger-)Meister vom Himmel gefallen!

RICHTIG BETÄUBEN

In Deutschland und vielen anderen Ländern in Europa ist es verboten Lebewesen ohne „Betäubung“ zu töten. Wobei die meisten Tiere nicht nur betäubt, sondern auch direkt getötet werden (*siehe Bolzenschussgerät*). Andere Methoden dienen vor allem dem schmerzfreien Tod (*siehe Gas*).

Es gibt nichts schrecklicheres, als beim Ausbluten ein zappelndes und winselndes Kind am Haken baumeln zu haben. *Daher kommt es vor allem auf die richtige Betäubung an!*



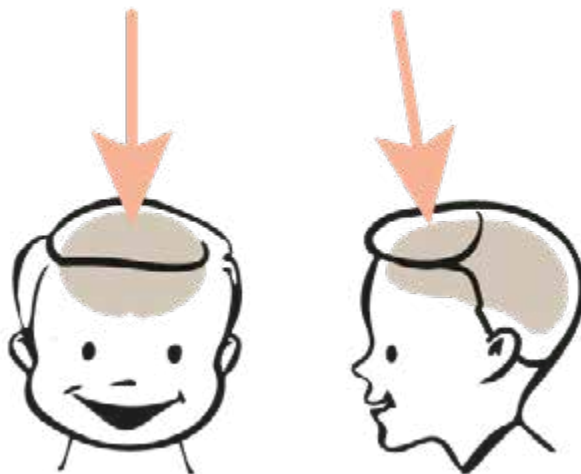
BOLZENSCHUSSGERÄT

Das Bolzenschussgerät kann unter Umständen Ladehemmungen haben und das Individuum nicht korrekt töten. Entweder ist der Bolzen zu kurz oder er trifft nicht die korrekten Hirnregionen. Deshalb ist hier äußerste Vorsicht geboten: Testen Sie stets das Gerät vor der Nutzung und sorgen Sie für genügend Schmierung und Fluktuation.

Auch die unterschiedliche Anatomie des jeweiligen Opfers muss in jedem Fall berücksichtigt werden: Ältere Kinder haben weit dichteres Knochengewebe und sind somit auch schwieriger zu betäuben. Setzen Sie bitte auch immer den Bolzenapparat direkt auf den Schädelknochen des Kindes, weil es andernfalls zu unzureichender Betäubung mit schmerzhaften Qualen kommen kann.

ANWENDUNG

Die folgenden Illustrationen sollen Ihnen dabei helfen, die korrekten Ansatzpunkte zu finden:



Ansetzen des Bolzenschussgeräts

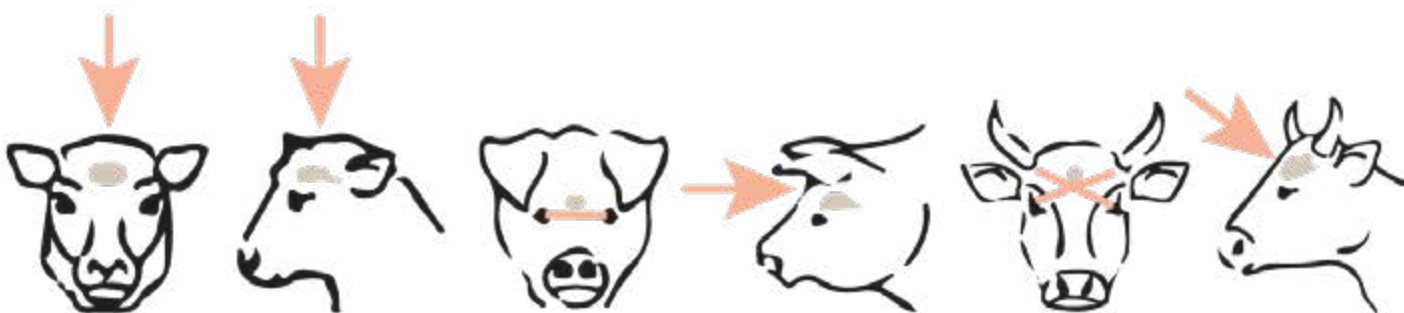
BEI ANDEREN TIEREN

Wir haben schon einige Jahrhunderte Erfahrung mit der Tötung von Lebewesen. Inzwischen gibt es auch sehr ausführliche Beschreibungen einer sogenannten „humanen Art der Tötung“.

Die Betäubung ist hierbei ein wichtiges Mittel, um dem Verbraucher ein gutes Gewissen machen zu können: Die Tiere sind (meist) betäubt bevor sie dann ausbluten müssen.

Der Bolzenschuss hat sich über viele Jahrzehnte für kleinere Betriebe sehr bewährt und leistet heute noch oft seinen Dienst.

Diese Illustrationen zeigen, wie ähnlich die Betäubung von Kühen, Schafen und Schweinen zu der von Kindern ist:



Schafe

Schweine

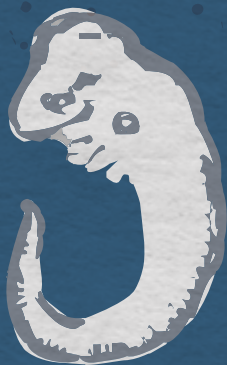
Rinder

KINDE
ESSEN
ZUKUN

R
NIST
NFT.



EMBRYO



FÖTUS



SCHWEIN

RIND

KANIN

So viele Unterschiede



ICHEN

HUHN

MENSCH

e ...?



KINDER-
ESSEN.com

SCHLACHTEN

Es gibt in vielen Ländern einen erschreckend großen Unterschied im Schutz von sogenannten „Nutztieren“ und beispielsweise „Haustieren“. Warum wir aber überhaupt andere Lebewesen töten, nur um sie zu essen, bleibt eigentlich unklar.

Für viele Menschen hat es kulturelle und vor allem soziale Hintergründe: Wir in Europa wurden dazu erzogen, dass es „in Ordnung ist“, Tiere für ein Stück Fleisch zu töten – aber Hunde sollten wir niemals essen.

SCHLACHTZAHLEN

Im Jahr 2015 wurden in Deutschland 776 Millionen Tiere geschlachtet. Vor allem große deutsche Betriebe wie Tönnies oder Vion legen schon seit mehreren Jahren ihr Hauptaugenmerk auf den Exportmarkt. Vermutlich auch, weil der deutsche Fleischkonsum jedes Jahr sinkt und somit immer weniger Absatzchancen bietet, die „Produktion“ aber stetig weiter laufen muss.

§ 1 TIERSCHUTZGESETZ

Dabei ist jedes Stück Fleisch mit immenser Qual und Leid für die Tiere verbunden, von denen es stammt. Und das, obwohl das Tierschutzgesetz folgendes plädiert:

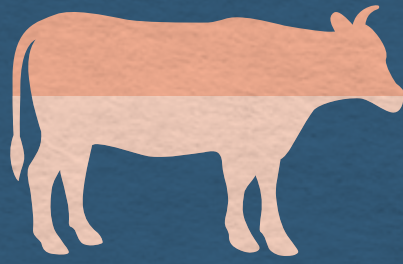
1. *Zweck dieses Gesetzes ist es, aus der Verantwortung des Menschen für das Tier als Mitgeschöpf dessen Leben und Wohlbefinden zu schützen. **Niemand darf einem Tier ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden zufügen.***

Jeder der jetzt schreit: „Ja, aber das gilt doch nicht für Nutztiere!“, der sollte sich kurz fragen wer diesen Begriff eingeführt hat – und aus welchem Grund.

Richtig: Der Mensch möchte keine moralischen Querelen eingesehen, wenn er Fleisch isst oder Milch trinkt.



Bacon: Gewebe eines getöteten Lebewesens. Was, wenn es von einem Kind stammen würde?



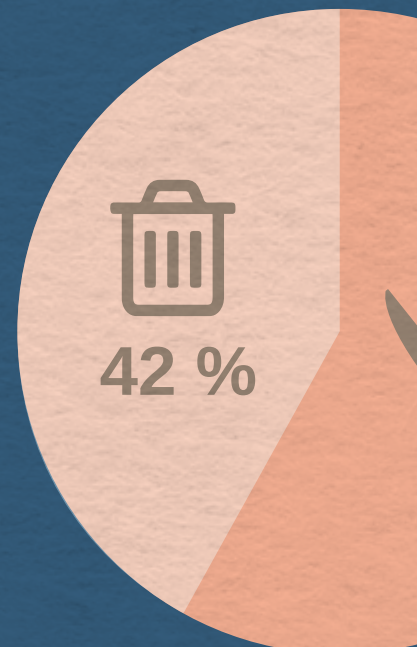
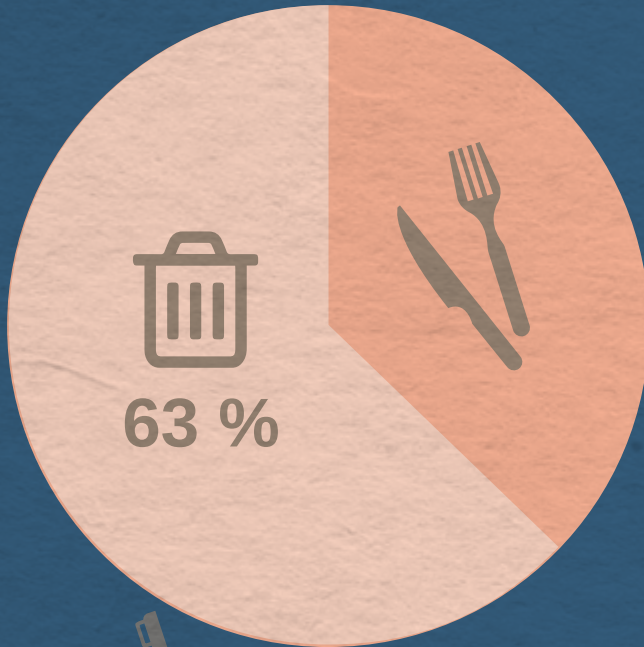
RIND



KIND



HUHN



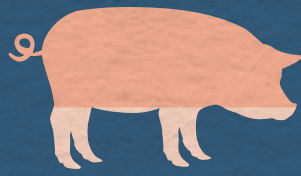
Lebewesen für
die Tonne



N



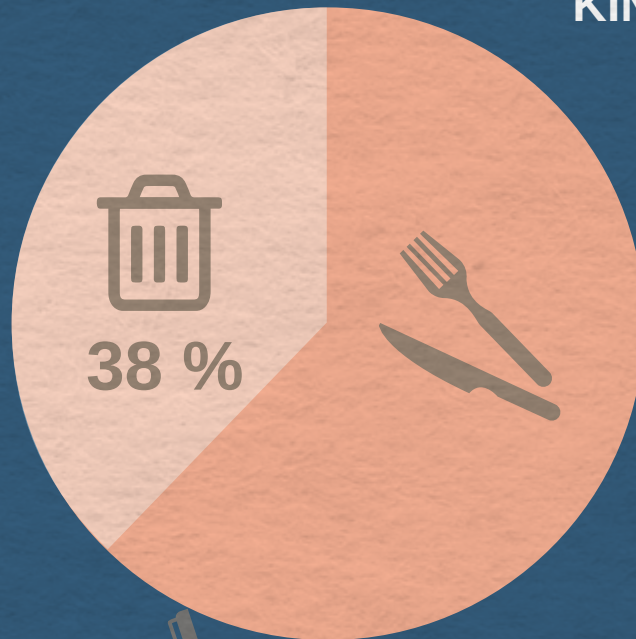
KIND



SCHWEIN



KIND



48.000.000
MÄNNLICHE
KÜKEN PRO
JAHR.



KINDER-
ESSEN.com

ne.

WARUM KINDER?

Jeder gesunde Mensch kann von sich behaupten, dass er keinem Lebewesen *bewusst* Schaden zufügen möchte. Selbst der älteste Schlachter behauptet schließlich, dass er nur eine Arbeit verrichtet.

Würden Sie auch die Kinder des Nachbarn schlagen, einsperren und ihnen jegliches positives Lebensgefühl nehmen? Niemand würde jedoch ernsthaft auf die Idee kommen ein Kind oder einen Jugendlichen nur seines Fleisches wegen zu ermorden.


Doch genau das geschieht Tag für Tag in Deutschland und vielen anderen, angeblich hoch entwickelten Nationen: Nicht-menschliche Tiere werden hinter verschlossenen Türen eingesperrt und schon nach kurzer Zeit geschlachtet. Ferkel werden wie Müll, noch lebend auf einen Haufen ihrer toten Geschwister geworfen um dort elendig einzugehen.

DORT LIEGT DAS KIND BEGRABEN:

Wir verschlingen in Deutschland täglich Fleisch, Wurst oder andere Tierprodukte, wie Milch, Käse, Eier usw. Mit jedem dieser Produkte fordern wir indirekt, und fördern direkt immenses Leid an jungen Lebewesen. Denn alle die Tiere, von denen wir unser Fleisch oder unsere Milch erhalten sind noch im Kindes- bis Jugendlichenalter.

Kennen Sie Menschen, die kein Kalbsfleisch essen? Vermutlich essen diese Leute kein Kalb, weil diese Tiere „viel zu jung“ geschlachtet wurden? Der Blick auf die folgende Grafik zeigt, dass jedes Schlachttier im Kindesalter stirbt:





KINDER-ESSEN.com will, dass Menschen auch anderen Lebewesen das Wort „Kind“ zugestehen.

1 TAG

Eintagsküken



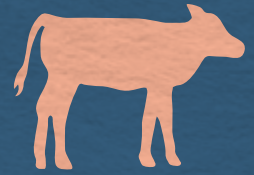
5 TAGE

Neugeborenes



22 WOCHEN

Kalb



8 – 15 JAHRE



20 – 30
Lebense

34 TAGE

Huhn in der Mast



6 MONATE

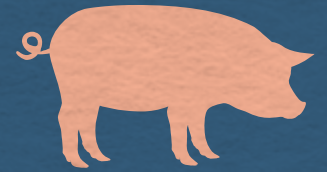
Baby



8 – 15 JAHRE

24 WOCHEN

Schwein



15 JA

Kinder als Essen.

schnelle Aufzucht – schnelle Ernte

1½ JAHRE

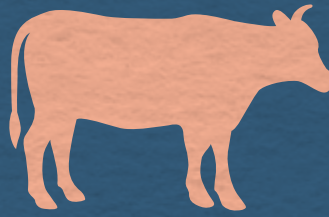
Kleinkind



JAHRE
erwartung

6 JAHRE

Schulkind



20 – 30 JAHRE

2 JAHRE

Rind in der Mast



4½ JAHRE

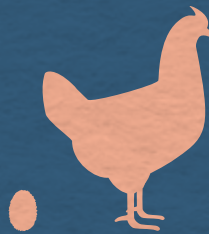
Kleinkind /
Kindergartenkind



JAHRE

1,5 JAHRE

Huhn in der Eier-
produktion



8 – 15 JAHRE

10 JAHRE

Viertklässlerin



**KINDER-
ESSEN.com**

MILCH

Die Milch von anderen Säugetieren zu trinken – so eine zukunftsweisende Idee bekommen tatsächlich nur die Mensch zustande. Diese Art des „multiplen Nutzens“ hat es uns ermöglicht, Millionen von Litern Milch täglich bereit zu stellen. **Mensch: Klasse!**

DER MILCHZYKLUS

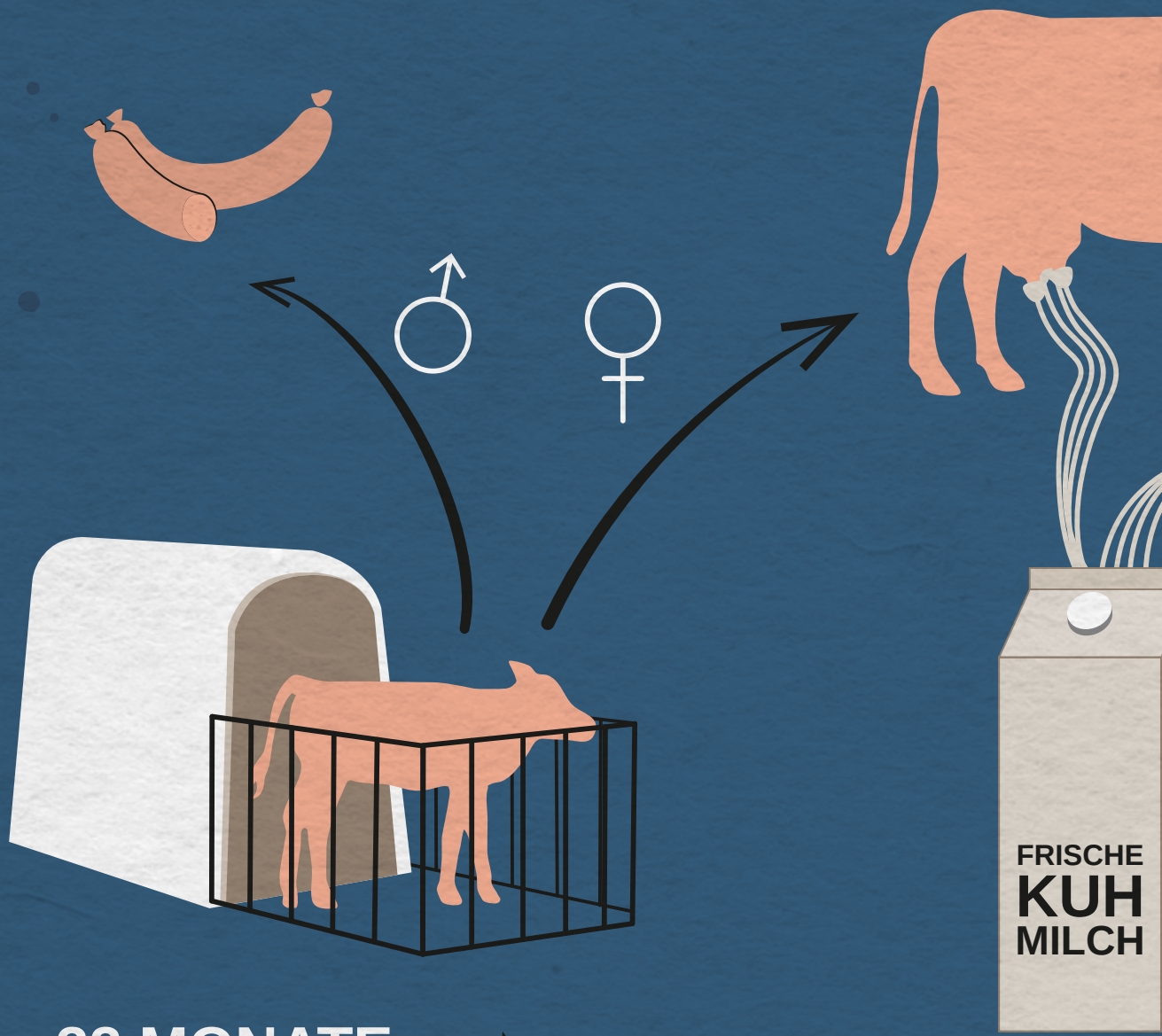
Damit wir täglich – manchmal sogar mehrmals am Tag – das Drüsensekret von Kühen abzapfen können, müssen diese armen Tiere ständig geschwängert werden. Nach neun Monaten trägt die Mutter dann ihr Kind aus - während dieser Zeit wird natürlich weiter abgezapft.

Das Kind wird umgehend von der Mutter getrennt, damit das Neugeborene keine der wertvollen Muttermilch trinken kann. Die ehelndigen Hilferufe sind dabei oft nicht zu überhören.

Ist das Kind (Kalb) ein **Mädchen**, folgen 24 - 32 Monate Aufzucht mit einem Milchersatz. Als **Junge** folgt entweder eine 5 - 6 monatige Aufzucht für **Kalbsfleisch** (mit minderwertigem, nährstoffarmen Futtermitteln), als **Jungrind** ca. 8 - 9 Monate Zucht oder ein bis 1.5 Jahre Ausnutzung als **Stier** (Stichwort: Besamungsstation). **Die Jungen erleben somit das Teenager-Alter nicht mehr.**

Nach der ersten Geburt erfolgt dann erneut eine künstliche Besamung, damit die Milchleistung von unglaublichen 8.000 bis 10.000 Kilogramm pro Jahr nicht absinkt. Diese Effizienzmaximierung laugt jedoch alle Kühe in der Milchproduktion extrem aus: **Nach vier bis fünf Jahren ist in der Regel Schluss und es folgen der Abtransport und die Tötung.**



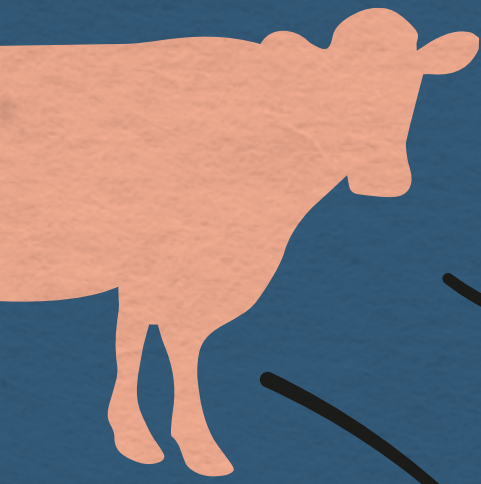


24 - 32 MONATE
Aufzucht

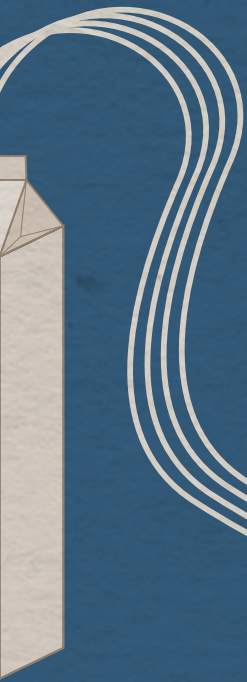
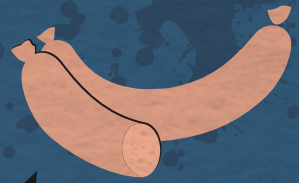
9 MONATE
Schwangers

Kreislauf für Kinder.

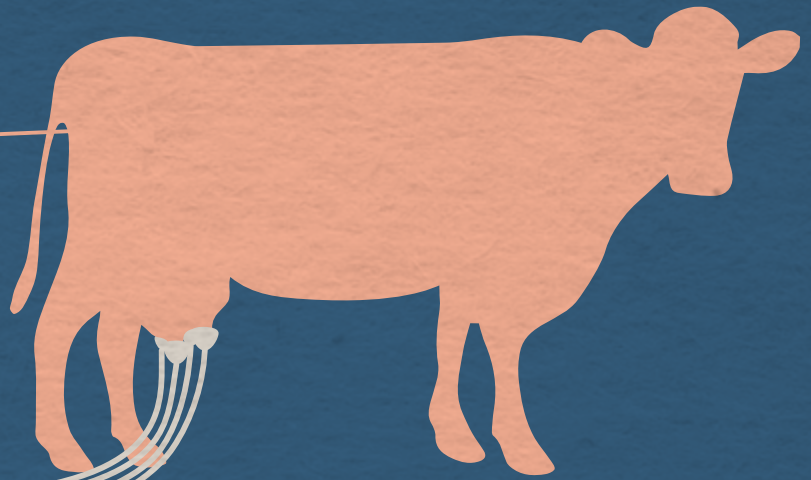
Der „Milchzyklus“.



nach
4 - 5 JAHREN



wiederholte,
erzwungene
Besamung



ATE
schaft



**KINDER-
ESSEN.com**

TIERE ESSEN

KARNISMUS

Wissen Sie noch warum Sie angefangen haben Fleisch zu essen? Oder wie es dazu kam, dass Sie statt der Muttermilch dann Kuhmilch tranken? Beantworten kann vermutlich niemand diese Fragen, weil es ein anerzogenes und darüber hinaus gewachsenes Gedankenkonstrukt ist: Die Psychologin Melanie Joy nennt das Karnismus.

Karnismus beschreibt unser konträres Verhalten im Bezug zu Tieren: Zum einen gibt es „Nutztiere“ und es gibt „Haustiere“ und auch „Wildtiere“. Wir haben uns über Jahrhunderte daran gewöhnt, dass wir jedoch nur die eine Art der Tiere essen – Nutztiere. Würde ein Burger ebenso lecker schmecken, wenn Sie wüssten, dass er aus einer Katze gemacht ist oder Ihr Sandwich aus einem Delfin?

Aus diesem Grund ist es uns auch ansatzweise egal, ob wir ein 6 Monate altes Schwein essen, oder ob wir eine verhältnismäßig alte, ausgelaugte Milchkuh verpeisen: Sie sind doch für den Verzehr gemacht.

Noch können Sie diese Ideologie hinterfragen und sich dafür entscheiden, keine fühlenden Lebewesen im Kindesalter zu töten, um sie oder ihre Produkte zu essen.

„Können Sie sich daran erinnern, wann Sie sich entschieden haben, Tiere zu essen?“

715.687.746

HÜHNER
GETÖTET

59.325.000

SCHWEINE
GETÖTET

2015:

Jedes Leben zählt ...



296
MENSCHEN
ERMORDET

000

E
T

3.548.000
RINDER
GETÖTET



KINDER-
ESSEN.com

BIO?

Ökologische Produkte sind nicht die Lösung für alles. Am Ende steht es außer Frage, dass die für Bioprodukte ausgebeuteten Tiere trotzdem sterben müssen:

„ICH KAUFE NUR BIOFLEISCH, EIER, MILCH“

Diesen Satz hören wir sehr häufig. Die drei Buchstaben gelten für viele Menschen als ein Symbol für Tierschutz. Ein folgenschwerer Trugschluss mit Folgen für Millionen Tiere. Denn in vielen grausamen Details unterscheidet sich die Biohaltung kaum oder gar nicht von der konventionellen Intensivtierhaltung. Die Betriebe sind in der Regel bei Geflügel mit tausenden Tieren und bei Schweinen mit hunderten Tieren als Massentierhaltungen einzuordnen. Man darf Kühe anketten, Schweine verstümmeln und völlig überzüchtete Turborassen einsetzen. Die Folge ist ein massiver Antibiotikaeinsatz, schwere Verletzungen, Krankheiten und Verhaltensstörungen. Der Hauptunterschied bringt den Tieren denkbar wenig: Sie fressen biologisch erzeugtes Mastfutter.

MASSENTIERHALTUNG FÜR BIOEIER

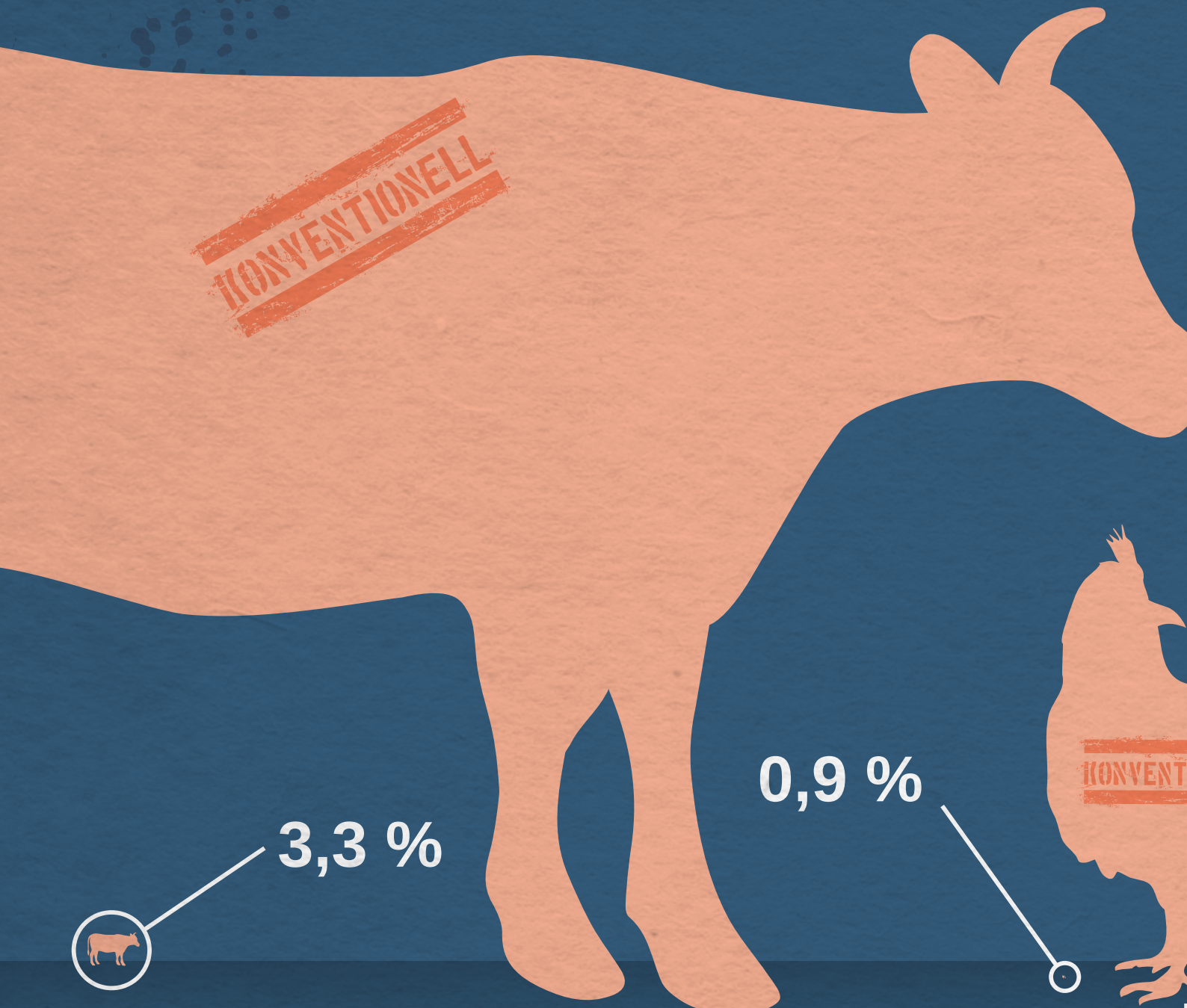
Besonders auffällig wird die Lüge vom Tierschutz bei der Biohaltung von Legehennen.

Das Geschichte des Bioeis im Supermarkt beginnt mit Massentierhaltung in Käfigen in den Zuchtfarmen der Turbohuhnzüchter. Dort werden die Elterntiere produziert. Diese werden auch in nicht-Bio-Massentierhaltungen auf engsten Raum gehalten, um Bruteier zu legen. Diese Bruteier landen in einer ganz normalen Industrie-Brütereier, in welcher männliche Küken geschreddert oder vergast werden. Davon können auch minimalistische Alibi-Projekte mit sogenannten Zweinutzungshühnern nicht ablenken. Die überlebenden Hennen werden mit ganz normalen Tiertransportern durch die Welt gekarrt und landen in einer ganz normalen Hennenaufzucht, was wieder zehntausende Tiere auf engsten Raum bedeutet.





FAKT: Auch Bio-Fleisch, -Milch und -Eier enden im Tod.



RINDER

HÜ

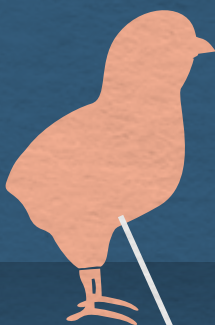
„Ich esse nur Bio ...“



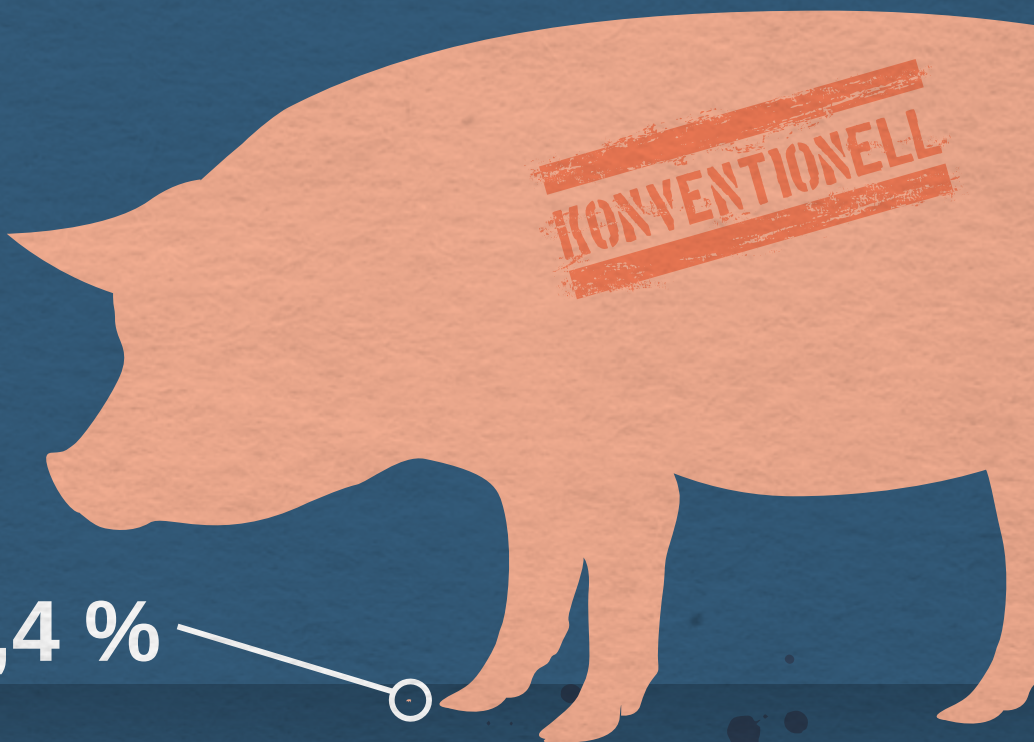
2,2 %



7,6 %



0,4 %



HÜHNER

SCHWEINE

Übrigens werden auch Bio-Küken
vertötet, wenn sie sich weder
zur Mast, noch zur „Eiproduktion“
eignen.



**KINDER-
ESSEN.com**

EIN
INDIVID

DUUM



INDIVIDUEN

Wenn wir als Menschen über Tiere reden, meinen wir meist andere Tiere. Sie sehen uns teilweise nicht sehr ähnlich und haben andere Lebensverhältnisse und -Umstände. Aber wir sind ihnen - alleine von unserer DNA her - viel ähnlicher, als manche Menschen glauben (oder wissen wollen).

„HÖRT DOCH AUF MIT DEM VERMENSCHLICHEN!“

Ja, diesen Spruch hören viele Menschen sehr oft, wenn sie sich für die Rechte und Befreiung von nichtmenschlichen Tieren einsetzen.

Aber warum sollten Tiere nicht bspw. nicht Rechte wie unsere Spezies erhalten? Damit ist nicht das Wahlrecht oder das Recht auf Arbeit gemeint. Es geht eher um ein Grundrecht: Das Recht auf Unversehrtheit.

DIE REALITÄT ...

... sieht aber anders aus: Wir beuten unzählige Lebewesen aus, um sie am Ende ihres kurzen Lebens zu töten, zu zerteilen und ihre Einzelteile oder ihre „Produkte“ für einen Profit zu verkaufen. Das ist eine Vormachtstellung, die nur wir Menschen ausüben. Und sie grenzt - oder ist vielleicht sogar - eine immense Form der Diskriminierung und in den Augen vieler Menschen ein Unrecht.

Denn es gibt Menschen, die vegan leben und damit der lebende Beweis sind, dass wir auf tierische Produkte nicht angewiesen sind. Und ja: Sie sind auch gesund oder sogar Profisportlerinnen.

DAS INDIVIDUUM

Ein Faktor, der diese Problematik weiter unterstützt ist, dass wir andere Lebewesen als Ware, Ressource oder Objekt behandeln oder sogar bezeichnen (siehe „Nutztier“).

Doch für jeden Pelzkragen, für jedes Stück Fleisch und für jeden Liter Milch wurden Lebewesen – *Individuen* – profitorientiert gezüchtet, eingesperrt, maximal ausgenutzt und getötet. Jede Kuh, jedes Huhn, Schwein oder Schaf hat ein Herz, einen Empfinden und ein individuelles Leben.

Doch das sprechen wir Menschen ihnen ab – weil sie „nur“ ein Tier sind.



Das Schaf mit dem Namen **Summer** – Foto von [WeAnimals.org](https://weanimals.org)

REZEPTE VON KINDERN?

Wir möchten Sie nicht dazu bringen, tatsächlich (menschliche) Kinder zu opfern, um Ihrem Genuss genüge zu tun. Aber wir möchten auch nicht, dass Sie sogenannten „Nutztieren“ den Status von Kinder aberkennen.

WAS SOLL DAS?

Kurz: Wir möchten, dass Sie auch anderen Lebewesen das Wort „Kind“ gönnen. Nämlich den nichtmenschlichen Tieren, die schon in einer jungen Lebensphase getötet werden, damit wir ihre Einzelteile essen können oder ihre Milch und Eier möglichst profitabel verkaufen können.

KINDER-ESSEN.com bedient sich ***polemischen*** und ***satirischen*** Elementen, die Sie oder andere Menschen zum Nachdenken bringen sollen. Nachdenken über die ethische Frage: „*Dürfen wir anderes Leben derart behandeln und ausbeuten?*“

UND DIE REZEPTE?

Alle Rezepte enthalten Produkte, die Sie ohne Mühe durch pflanzliche Alternativen austauschen können:

- ***Kinder-Gyros:*** Gyros aus Seitan oder Tofu
- ***Herz vom Mädchen:*** Räuchertofu oder Sojasteak
- ***Hackfleisch vom Kind:*** Sojagranulat oder Tofu-Gehacktes
- ***Jungenleber:*** Tofu
- ***Babyspeck:*** Räuchertofu (oder ggf. vegane Alternativen)
- ***Milch:*** Sojamilch, Hafermilch oder andere Pflanzendrinks
- ***Sahne:*** Sojasahne, Hafersahne oder andere Pflanzencuisines
- ***Käse:*** vegane Käsealternative

UND DIE BILDER?

Essen, dass Sie in den Rezepten sehen wurde vegan produziert oder es handelt sich um vegane Attrappen (Mädchenherz und Leber).

Allerdings wurden auch Bilder aus Recherchen von Tierschutzorganisationen genutzt, die tatsächliches Leid zeigen.

Genutzte Stockphotos sind ausschließlich CC0-Inhalte (gemeinfrei).



Menschen sind auch nur Tiere - schaden Sie bitte Niemandem!

KINDER-ESSEN.com macht aufmerksam auf die ethischen Aspekte unserer tierprodukt-basierten Ernährung: Wir essen zum größten Teil nichtmenschliche Tiere oder deren Einzelteile, die nicht einmal erwachsen sind.

Aber wenn wir sie „Kinder“ oder „Teenager“ nennen würden, wäre der Geschmack unseres Steaks, Nuggets oder Burgers nicht mehr der Gleiche.

Ebenso scheuen wir die wahren Bilder von Tierhaltungsbetrieben auf den Verpackungen. Stattdessen gibt es aufgehübschte Fotos von Kühen auf der Weide oder lachenden Schweinen und glücklichen Hühnern.

REALITÄT

Niemand möchte Tieren wehtun – aber sorry: Tiere geben nicht freiwillig Milch und Eier in Unmengen. Dahinter steckt immer eine Ausbeutungsindustrie, die auf eines setzt: Profitmaximierung – ohne Blick für Moral und den Schutz von Leben.

Daher zeigt KINDER-ESSEN.com Ihnen Rezepte und Bilder von Kindern. Vielleicht überdenken einige Leser und Besucher dann ihre Grundhaltung nochmals.

Übrigens: Alle Rezepte sind auch rein pflanzlich umsetzbar!



Für dieses Ebook musste kein Lebewesen leiden –
weder menschliche noch andere Kinder.



www.kinder-essen.com