

Melanie Joy: Why we love dogs, eat pigs and wear cows



Melanie Joy war am Freitag, 26.9.2014 in der Wiener Urania und hat ihren Vortrag „Why we love dogs, eat pigs and wear cows“ gehalten.

Für alle, die das [gleichnamige Buch](#) (gibts auch auf [deutsch](#)) nicht kennen: Melanie Joy hat es sich als Psychologieprofessorin in den vereinigten Staaten zur Aufgabe gemacht, zu ergründen, wie es sein kann und welche Mechanismen wirken, dass wir durch unseren Fleischkonsum so blind werden für das Leid der Tiere.

Sie hat in ihrer Arbeit entdeckt, dass wir alle zu tiefem Mitgefühl für andere Wesen fähig sind und es uns letztendlich widerstrebt, wenn andere für uns leiden müssen. Genau aus diesem Grund war und ist es notwendig, dass Menschen ein Glaubenssystem erlernen, das uns daran hindert, mit manchen Tierarten Mitgefühl zu haben, wenn sie für die Produktion von Fleisch leiden und sterben müssen. In unserem Kulturkreis sind das vor allem Schweine, Rinder, Hühner, Fische – alle Tiere eben, die bei uns als „essbar“ gelten.

Joy nennt das „**Karnismus**“, die Ideologie, die zum Fleisch (und Tierprodukte) Essen gehört wie der Vegetarismus zur Vermeidung des Fleischessens. Nur dass Karnismus in unserer Gesellschaft

die dominante Ideologie ist und daher nicht bewußt gewählt, sondern erlernt wird, während Vegetarismus und Veganismus als bewußte Entscheidungen gewählt werden. Karnismus ist ein Unterfall des Speziesismus, ähnlich wie Antisemitismus ein Unterfall von Rassismus ist. Karnismus reduziert die als essbar geltenden Lebewesen zu Dingen; – dass es sich um fühlende Wesen handelt, wird systematisch ausgeblendet. Das funktioniert einerseits, indem Dinge verborgen werden (Massentierhaltung- niemand sieht die Tiere, Schlachthäuser – niemand sieht das Schlachten) und andererseits so , dass unser Fleisch- und Milchkonsum als NORMAL, NATÜRLICH und NOTWENIG verkauft wird. Menschen, die dies in Frage stellen, gelten als unangenehm und radikal in ihren Ansichten.

Melanie Joy zeigt in ihrem Vortrag die Fakten auf ohne anzuklagen. Sie informiert uns und ermutigt uns, unseren Herzen zu folgen und unser Mitgefühl für Tiere auszuleben. Ihr Vortrag an der Urania soll in einigen Monaten von den Wiener Volkshochschulen veröffentlicht werden. In der Zwischenzeit gibt es auf Youtube dieses Video einer ähnlichen Version desselben Vortrags: <http://youtu.be/pujz0q91b7I>

Mehr über Melanie Joy und ihre Arbeit gibt es hier: <http://carnism.org/>

und demnächst in deutscher Sprache hier: <http://www.karnismus-erkennen.de/portal>

Gebackene Steinpilze



Die **Steinpilze** putzen, waschen und in ca 5 mm dünne Scheiben schneiden und **salzen**. Für die Panier haben wir Wasser mit (Dinkelvollkorn-) **Mehl** (relativ dicke Konsistenz) verrührt, die Pilzstücke darin eingetaucht und danach in **Semmelbröseln** gewendet und in **Öl** ausgebacken.

Dazu haben wir Erdäpfel- und grünen Salat gegessen.

Anmerkung: Wenn es keine Steinpilze gibt, kann man dieses Rezept genauso mit Champignons kochen!

Schwammerlgulasch



Für das Schwammerlgulasch die (Eier-) **Schwammerl** putzen , waschen und schneiden, dann in wenig Fett anbraten. Nach Beleben **Knoblauch** und reichlich frische **Petersilie** hinzufügen und mitrösten lassen. Wenn kaum noch Flüssigkeit in der Pfanne ist, mit (Dinkelvollkorn-) **Mehl** stauben und Wasser aufgießen. Köcheln und dick werden lassen und zuletzt mit **Salz und Pfeffer** würzen.

Wir haben dazu Erdäpfelpüree gemacht: **Mehlige Erdäpfel** schälen, vierteln und im Druckkochtopf 10 min kochen. Das Kochwasser abgießen und aufheben (zum Verdünnen). Mit dem Kartoffelstampfer die Erpfis zerdrücken, salzen und nach Geschmack **Muskatnuss** dazugeben und zuletzt mit dem Kochwasser verrühren bis es die gewünschte Konsistenz hat. Wer Lust hat, kann auch noch **Röstzwiebeln** dazugeben.

Pasta mit Eierschwammerln



Zur Vorbereitung zwei handvoll **Eierschwammerl** putzen und schneiden und zwei **Paradeiser** (am besten Fleischtomaten) schälen und würfelig schneiden.

Dann eine kleine **Zwiebel** schälen und schneiden und ebenso eine **Knoblauchzehe** und in wenig Fett anbraten. Danach die geputzten und geschnittenen **Eierschwammerl** dazugeben und mitbraten lassen. Zuletzt kommen die **Paradeiserwürfel** und die Gewürze (**Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und Oregano**) dazu. Das ganze darf ruhig ein Weilchen köcheln. In der Zwischenzeit Wasser aufsetzen und Pasta nach Belieben kochen und mit der Soße vermischen. Und fertig! Guten Appetit!

Hirsefrühstück



Für das beste Frühstück der Welt 1 Tasse (200-250ml – reicht für 2 anständige Portionen) **Hirse** warm (!!!!) waschen und ohne Fett in einem Topf anrösten. eine Prise **Salz** hinzufügen, mit der 1,5 fachen Menge **Wasser** aufgießen und ca 10-20 Minuten leicht köcheln lassen.

Der Einfachheit halber koche ich die Hirse immer schon am Vorabend (und meistens dann auch gleich für 2 Tage).

Die gekochte Hirse mit etwas **Soja cuisine** warm machen. In der Zwischenzeit **Obst** schneiden (Apfel, Birne, Nektarine – was immer das Herz begehrt) und mit der Hirse vermischen. Nach Bedarf gehackte **Nüsse und Rosinen** zufügen und GUTEN APPETIT!!!