

Vegan in ...

Saarbrücken

von Brigitte Faust

In Saarbrücken, der Landeshauptstadt des kleinsten Bundeslandes, stößt man nach wie vor allerorts auf ein steinzeitliches „Tierschutzverständnis“. Dies wird sich auch unter der neuen jagdfreundlichen Koalitionsregierung, ganz besonders unter Ministerin Rehlinger, nicht ändern. Im Gegenteil, es wird ein neues Landesjagdgesetz erwartet, das der Jagd wieder vermehrt Tür und Tor öffnen wird und in dem Jäger_innen und Jagdbefürworter_innen in allen Schlüsselpositionen des Landes weiter übermächtig vertreten sein werden. Saarbrücken, die Stadt, in der der jagdfreundliche Vorsitzende des *Deutschen Tierschutzbundes Landesverband Saar* beispielsweise auf einer Sitzung der überaus bedeutungslosen Tierschutzstiftung fast ungeteilte Zustimmung erntet, wenn er unverblümt behauptet, dass Tierschutz nichts mit Vegetarismus und Veganismus zu tun habe und „Vegetarier und Veganer sektenmäßig auftreten“. Die Parteien des Stadtrates erachten es überwiegend als pädagogisch sinnvoll, wenn ein Großwildjäger als Vertragspartner der Stadt über seine sogenannte „Naturakademie“ Kindern die Natur näherbringt. Sämtliche Proteste, auch bei den Grünen, waren aufgrund der starken Lobby des Großwildjägers Roman Wüst vergebens.

Stadt der Feinschmecker_innen, der Grillen und Schwenker

Die Landeshauptstadt Saarbrücken gilt als politisches, wirtschaftliches und kulturelles Zentrum des Saarlandes. Geographisch im äußersten Südwesten Deutschlands gelegen, grenzt Saarbrücken mit der „Goldenen Bremm“ direkt an Frankreich. Diese unmittelbare Nähe zu Frankreich beeinflusst das gastronomische Angebot in Saarbrücken nicht unerheblich. Viele Geschäftsessen mit den französischen Nachbar_innen haben die saarländische Küche maßgeblich mitgeprägt. Leider ist diese kulinarische Vermischung nicht immer von Vorteil. Schätzungsweise 60 bis 80 saarländische Restaurants bieten typische französische ‚Spezialitäten‘ wie Froschschenkel, Schnecken und Gänsestopfleber an; hier

ist es das Normalste der Welt. Die Lothringer_innen lieben Rana, wie der Frosch auf lateinisch heißt, sie sind stolz auf ihre *cuisse de grenouilles* – ihre Froschschenkel. Was bei „Tier- und Artenschützer_innen“ für gehörige Entrüstung sorgen mag, die diesen Umstand sowohl in der Vergangenheit als auch aktuell immer wieder heftig anprangern, ist tatsächlich aus ethischer Sicht nicht weniger ‚schlimm‘ als die typisch saarländischen Gerichte. Umweltverbände, die noch Anfang der 90er-Jahre erfolgreich Alarm schlugen, als sie auf die weltweite Gefährdung der Amphibien verwiesen und Bilder von asiatischen Exporteur_innen zeigten, die Frösche bei lebendigem Leib auseinanderreißen, sorgten dafür, dass Ende der 90er-Jahre Froschschenkel im Saarland sowie im Rest Deutschlands tabu waren, doch dieser minimale ‚Erfolg‘ war nur kurzfristig. Schon 1997 wurde das deutsche Importverbot wieder aufgehoben, mittlerweile sind Froschschenkel wieder en vogue, und das Saarland zählt innerhalb Deutschlands zur Froschschenkel-Hochburg. Und wäre es nach Frankreichs ehemaligen Präsident Sarkozy gegangen, würden Froschschenkel als Teil der französischen Nationalküche sogar zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören. Sicher ist es richtig, dass für ein Froschschenkelgericht mehr Tiere qualvoll hingegerichtet werden als für einen Rinder- oder Schweinebraten. Aber so zu tun, als würden Rinder, Schweine, Hühner, Gänse, Kaninchen oder Puten, die ‚extra für die kurze Gaumenfreude gezüchtet‘ wurden, weniger qualvoll behandelt als Frösche, ist mehr als kontraproduktiv, denn damit wird der Effizienz der Tierindustrie letztendlich mehr gedient als geschadet. Selbst wenn sich vermeintliche ‚Erfolge‘ einstellen, so sind sie nur von kurzer Dauer, das Bewusstsein der Konsument_innen für das eigentliche Problem, die unvegane Lebensweise, bleibt davon völlig unberührt.

Saarländische ‚Hauptsach gudd gess‘-Mentalität

„Hauptsache, gut gegessen“. Daneben gilt das Saarland auch als ‚Land der Grillen und Schwenker‘, wobei der Begriff ‚Schwenker‘

sowohl als Bezeichnung für das schwenkbare Grillrost als auch für das Grillgut und für denjenigen, der die Speisen zubereitet, steht. Sobald es das Wetter zulässt, scheint es, als würde über dem gesamten Saarland eine Dunstglocke von fettem Schweinebraten, Bratwürsten und Lyoner (saarländisch für Fleischwurst) hängen. Auf einem typischen saarländischen Stadt- oder Gartenfest ist ‚der Schwenker‘ nicht wegzudenken. Vor diesem Hintergrund verwundert es kaum, dass es im gesamten Stadtgebiet kein einziges veganes, ja nicht einmal vegetarisches Restaurant, Bistro oder Imbiss gibt. In dieser Hinsicht hinkt die saarländische Landeshauptstadt weit hinter anderen Hauptstädten her, es scheint, als wäre man hier als vegan lebender Mensch noch exotischer als in anderen Teilen Deutschlands. Und bis vor wenigen Jahren war das wohl auch tatsächlich so, der Begriff ‚vegan‘ war für die meisten Saarländer_innen ein Fremdwort. Doch das hat sich mittlerweile zumindest ein klein wenig geändert, denn auch Saarbrücken befindet sich zurzeit in einem, wie es scheint, gewissen positiven Wandel.

Das vegane Speiseangebot saarländischer Restaurants

... ist dementsprechend immer noch sehr bescheiden. Alle Gastronom_innen bieten auch Fleisch, Milch- und Eiprodukte an! Dennoch kann man sich auch als Veganer_in in Saarbrücken satt essen, wenn man über entsprechende Ortskenntnisse verfügt. Ein paar Restaurants haben zumindest einige vegane Gerichte auf der Karte.

Willst du einen Artikel über deine Stadt schreiben? Melde dich:
redaktion@tierbefreiung.de

Alle Fotos: TVG Saar



Cafe Knorke

Hier ist vor allem das *Cafe Knorke* zu erwähnen, welches die größte Auswahl an (leider nicht nur) veganen Gerichten hat. Und wie der Name schon sagt, dieses Cafe ist wirklich ‚knorke‘ (cool, zum Wohlfühlen), was sich sowohl auf das Ambiente, auf die beiden Inhaberrinnen als auch auf das Angebot bezieht. An veganen Getränken gibt es dort Cappuccino, Latte Macchiato, Chai-Tee mit Sojasahne und drei verschiedene Sorten Milchshakes. Für Sojamilch gibt es keinen Preisaufschlag. Frühstück gibt es durchgehend von 8 bis 17 Uhr in vier Preisklassen von 3 bis 6,50 Euro. Die Kuchen sind grundsätzlich vegan, und einen veganen Mittagstisch gibt es schon ab 4,50 Euro inklusive Vorspeise. Seit Januar diesen Jahres bietet das *Cafe Knorke* auch außerhalb der Geschäftszeiten einen Catering zum Liefern oder Selbstabholen als festes Angebot an.

Adresse: Hohenzollernstraße 78, 66117 Saarbrücken

Internet: www.facebook.com/pages/Cafe-Knorke/124733160943999

Almaz

Die Speisekarte des *Almaz* besteht zur Hälfte aus Fleischgerichten, zur anderen Hälfte aus veganen Gerichten, was wohl auf viele Veganer_innen nicht gerade appetitlich wirken mag.

Adresse: Saaruferstraße 12, 66117 Saarbrücken

Internet: www.almaz-restaurant.de



Flammkuchenhaus

Vegan sind im *Flammkuchenhaus* die vegetarischen Flammkuchen ohne Käse. Die Sauce (Crème fraîche) wird auf Wunsch auf reiner Sojabasis hergestellt, und der Teig enthält nur Weizenmehl, Salz, Wasser und etwas Pflanzenöl, ist also grundsätzlich vegan.

Adresse: Im Almet 63, 66119 Saarbrücken

Internet: www.dasflammkuchenhaus.de



Canossa

Das *Canossa* ist eine moderne Kneipe im Mensagebäude der Universität Saarbrücken. Es gibt Italienische Küche zu studentenfreundlichen Preisen. Pizzateig und Brötchen sind vegan, die Pasta ist von Barilla, also ebenfalls vegan. Im Standardangebot sind folgende Gerichte vegan: Pizza pane (Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano), Pizza Margherita (ohne Käse!), Pizza Vegetaria (ohne Käse!), Pasta Basta (wahlweise Spaghetti oder Penne) mit Aglio e olio ai peperoncini (Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili) oder Napoli (frische Tomatensoße, mit feinen Kräutern abgerundet) sowie Insalata Mista (bunt gemischter Salat mit frischen Tomaten, Gurken und Rohkost).

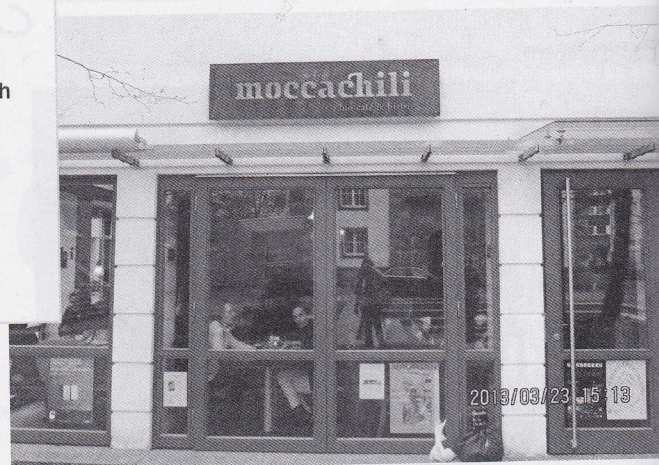
Adresse: Unigelände Meerwiesertalweg, 66123 Saarbrücken

Internet: www.canossa.de

Moccachili

Im *Moccachili* gibt es auf Wunsch Kaffeegetränke aller Art mit Sojamilch und veganen Schokostreuseln. Das vegane Speisenangebot beschränkt sich auf täglich vegane Frühlingsrollen sowie ein täglich wechselndes veganes Tagesessen (Suppe).

Adresse: Evangelisch-Kirch-Straße 8, 66111 Saarbrücken
Internet: www.moccachili.blogspot.de



Fast Food

Grand-Asia (The sushi circle)

Auf Bestellung bekommt man im *Grand-Asia* Sushi in verschiedenen veganen Varianten sowie Algensalat.

Adresse: Alte Brauerei Strasse 14, 66740 Saarlouis
Internet: www.grand-asia.de

Hongkong Imbiss

Der *Hongkong Imbiss* ist ein kleines aber gemütliches Restaurant mit super Preisen: Vegane Frühlingrollen, Tofu mit Reis in verschiedenen Varianten, mit Nudeln (ohne Ei) und das allerbeste: Seitanente bekannt als Mockduck sowie Seitan in Eigenherstellung in fünf verschiedenen Varianten und komplett vegan.

Adresse: Gerberstraße 2, 66111 Saarbrücken

Die Burgerei

In der *Burgerei* gibt es seit Jahresanfang einen veganen Burger im Angebot.

Adresse: Fröschengasse 2, 66111 Saarbrücken
Internet: www.dieburgerei.com

Eiscafe

Eiscafé De Lorenzo

Das *Eiscafé De Lorenzo* bietet veganes Kokosnuss- und Trüffelais (auf Sojabasis) an, manchmal sind dort auch die Sorten Pistazie und Erdnuss erhältlich. Ebenso sind alle Fruchtisorten und auch die Waffeltüten grundsätzlich vegan.

Adresse: St. Johanner Markt 37, 66111 Saarbrücken

Veganer Cateringservice

Koch Kommando

Seit Jahresanfang 2013 gibt es das *Koch Kommando*, einen DIY-Cateringservice, der hauptsächlich Konzerte und andere Veranstaltungen mit ausschließlich veganen Speisen beliefert. Das Team versteht sich nicht als Profigourmets. Den Menschen soll einfach eine günstige und vegane Alternative zu den herkömmlichen Caterings angeboten werden.

Internet: www.facebook.com/kochkommando und www.rekombiniert.de/?p=669

Vegane Einkaufsmöglichkeiten

Verschiedene Reformhäuser und einige Globus-Märkte (wie zum Beispiel der Globus Völklingen) bieten seit einiger Zeit Wilmersburger Pizzaschmelz und Wilmersburger Scheiben an. Ansonsten ist das Kaufland in St. Ingbert, Völklingen und Neunkirchen wahrscheinlich der Supermarkt mit der größten veganen Auswahl.

Welche veganen Produkte man wo kaufen kann, zeigt folgende Seite: www.tvg-saar-vegan.de/rezepte/vegan-einkaufen-im-saarland.

RS - RegioTrade

RS - RegioTrade ist ein veganer Onlineshop in Saarbrücken. Die Inhaberin lebt selbst vegan. Hier können alle Bestellungen auch abgeholt werden.

Adresse: Langweiler Weg 14c, 66130 Saarbrücken
Internet: www.rs-regiotrade.de/shop

Tierrechtsaktivismus in Saarbrücken

Menschen für Tierrechte – Tierversuchsgegner Saar e.V. ist derzeit die einzige Tierrechtsgruppe im Saarland. Sie besteht seit 1985 und betreut seit rund 20 Jahren einen vereinseigenen Lebenshof mit Ziegen, Schafen, Katzen und verletzten oder kranken Tauben. Die Aktivist_innen beteiligen sich an nationalen Protestaktionen, halten Infostände und Protestaktionen zu verschiedenen Tierrechtsthemen wie zum Beispiel gegen Tierzirkusse, gegen Pelz und die Jagd (Treibjagd auf Friedhöfen, „Sonderabschüsse“ von Schwänen und Wildgänsen) ab. Das Rechercheteam des Vereins geht anonymen und auch offenen Hinweisen nach, bei denen Behörden nach Anzeigen nicht oder zögerlich reagieren, erstellt Fotodokumentationen, zeigt eigenständig an, veröffentlicht gravierende Fälle auf der Homepage und erzeugt somit Druck auf die Behörden. Ein Projekt der Organisation ist die medizinische Versorgung von Hunden wohnungsloser Menschen. Es gehört zu den ersten in dieser Richtung in der Bundesrepublik. Es gibt eine Menge zu tun. Wer Interesse hat und sich für Tierrechte einsetzen möchte, ist jederzeit willkommen.

Internet: www.tvg-saar.de

Vegane Brunchs in Saarbrücken

Menschen für Tierrechte – Tierversuchsgegner Saar e.V. bieten seit 2008 in Saarbrücken vegane Brunchs an, bei denen jede_r mit Interesse an Tierrechten und / oder der veganen Lebensweise willkommen ist. Der Brunch findet alle sechs bis acht Wochen statt. Im Schnitt kommen etwa 120 bis 200 Brunchgäste. Seit 2012 hat sich das Theater „Blauer Hirsch“, das nicht nur genügend Platz, sondern vor allem auch eine Bühne bietet, als geeignetste Lokalität etabliert. Im Rahmen der Brunchs findet auch ein Vortrag statt – meist mit Tierrechtsbezug. Die Kombination „Brunch mit Referat“ hat sich sehr bewährt. Einige dieser „Brunchreferate“ sind als Videos veröffentlicht.

Adresse: Blauer Hirsch: Saargemünder Straße 11, 66119 Saarbrücken

Internet: www.tvg-saar-vegan.de/brunch

Die Gruppe Witas – Wildtier- und Artenschutz e.V. Saar bietet seit 2010 einmal monatlich ebenfalls einen „Veggie-Brunch“ (in Wirklichkeit sind es vegane Brunchs) in Saarbrücken an.

Internet: www.witas.eu

Vegane Treffs

Die VEBU-Ortsgruppe Saarbrücken, trifft sich in regelmäßigen Abständen zum VEBU-Stammtisch in wechselnden Restaurants oder auch zu gemeinsamen Ausflügen. Bei diesen Gelegenheiten wird ausschließlich vegan gegessen und jede/r, der / die dabei sein will, ist willkommen.

Internet: www.vegi-stammtisch-sb.jimdo.com

Anzeige

Klar mag ich Tiere! Aber nur lebendig!

Wir sind Veganer... ...denn Rind & Schwein wollen auch leben!

Unsere Empfehlung:

No Muh Chäs von Vegusto

vegan total - Auswahl total:

Mehr als 1.300 vegane Nahrungsmittel, über 150 Kleidungsstücke & Schuhe und zudem noch Bücher, DVDs, Reinigungsmittel und Hygieneprodukte. Vegan und tierversuchsfrei und meist aus Bio-Anbau.

Unsere Soli-Shirts!

Unterstütze das Projekt www.vegan-heute.de mit dem Kauf unserer Soli-Artikel (natürlich aus Bio-Baumwolle und fairer Produktion)!

Jetzt Porto sparen!

Wer nicht nur für sich sondern gleich auch für das vierbeinige Familienmitglied einkauft, spart bares Geld. Denn wer bei der Bestellung auf die 2. Bestellung verweist, erhält die Waren von vegan-total.de und futterservice-fulda.de in einem Paket!

(Alleinfutter, Snacks, Nahrungserg.)

Über 20 Pflegeprodukte (Salben, Shampoos etc.)

Über 450 Zubehörartikel (Näpfe, Leinen, Körbe etc.)

www.vegan-total.de

futterservice-fulda.de

Inhalt

Titelthema

06 Jagdstörung: Recherche – Planung – Durchführung

Jagd

12 Meldungen

Pelz

13 Frankfurt Pelzfrei 2013

Tierversuche

- 14 Stoppt Affenversuche in Tübingen
- 20 Kampagne gegen Air France
- 24 Transport von „Versuchsaffen“ bei Fluglinien
- 27 Go-In bei Tourismusbörse gegen Air France
- 28 Tierversuchslabor in Mailand besetzt
- 29 Tierbefreiungsblock bei der Großdemonstration in Berlin
- 30 Können Tierversuche Reaktionen des Menschen vorhersagen?
- 32 Meldungen

Kultur

- 33 Rezensionen: „Next“ von Michael Crichton und Dietmar Daths „Die Abschaffung der Arten“
Kulturtermine

Verschiedenes

- 34 Blockade der Wiesenhof-Schlachtfabrik in Bogen
- 38 Aus Wietze wird Wietzen

Vegan

- 40 Kampagne: SagNeinZuMilch.de
- 42 Meldungen
- 44 Vegan in Saarbrücken
- 48 Vegane Kochbücher
- 50 Vegan kochen mit Ente
- 52 Neues von der Fleischfront
- 58 Aktionstage gegen die IFFA 2013

Repression

- 60 Neuer Prozess in Österreich / Barchem 4

Zoo & Zirkus

- 62 „Menschenaffenhaus“ im Stuttgarter Zoo Wilhelma
- 64 Tierpark Gettorf
- 66 Meldungen

Theorie

- 68 Interview: Human-Animal Studies in Österreich
- 70 Kritik am Konzept der Pelzfrei-Demos
- 72 Neues vom Tier-/ Totalbefreiungskongress 2013
- 74 Rezension: Animals and Society – Ein Lehrbuch für die Human-Animal Studies
- 75 Rezension und Verlosung: Tierrechtsbewegung
- 76 Rezension: Animal Law – Tier und Recht

Verein/Ortsgruppen

- 76 Neuigkeiten
- 78 Ortsgruppen
- 80 Aktionen
- 82 Demo für Tierrechte – Düsseldorf Pelzfrei
- 84 Einladung zur Mitgliederversammlung

Lebenshöfe

- 88 Endstation Hoffnung, Antitierbenutzungshof
- 41 Abo-Formular
- 82 Impressum
- 86 Briefe von Leser_innen
- 87 Shop
- 90 Animal Liberation Front-Report
- 91 Rundbrief der Offensive gegen die Pelzindustrie
- 96 Termine

Titelbild:

Kristjan Teär, Creative Commons



06 Jagdstörung: Recherche – Planung – Durchführung



20 Kampagne gegen Air France und den Transport von Affen bei anderen Fluglinien



62 Das neue „Menschenaffenhaus“ im Stuttgarter Zoo Wilhelma