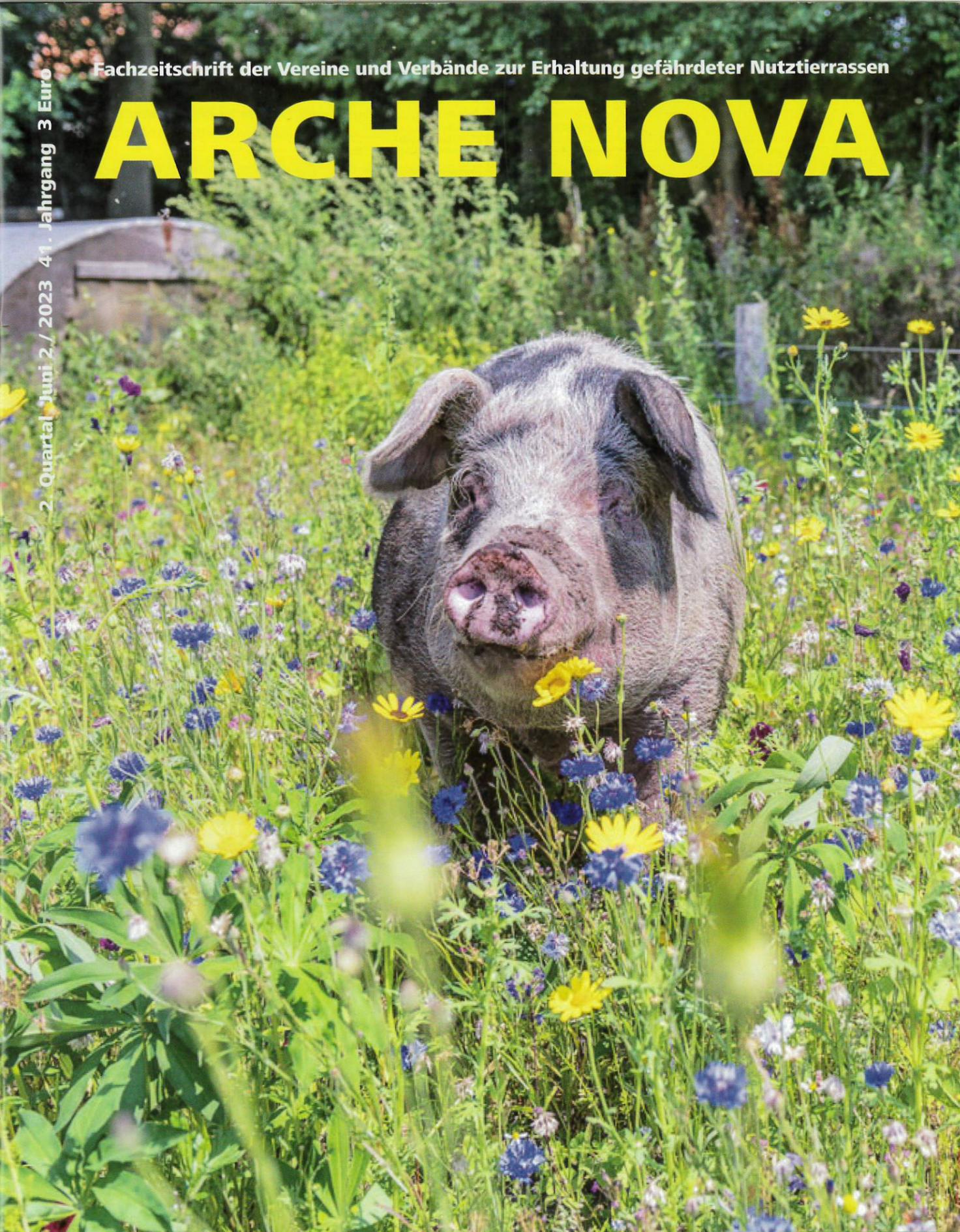


# ARCHE NOVA



## Liebe GEH-Mitglieder, liebe Freundinnen und Freunde unserer züchterischen Schätze!

„Fleisch ohne Reue“ lautete das Titelthema in der „ZEIT“ vom 27.4.2023. Ich schätze diese Zeitung sehr und das Laborfleisch wurde auch aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet. Allerdings wurden nur Forscher zitiert, die dem Kunstfleisch „Nachhaltigkeit“ und einen geringeren CO2-Fußabdruck als dem natürlichen Fleisch bescheinigten. Nicht erwähnt wurde, womit die Mikroben in den Fermentern gefüttert werden. Dabei wächst Kunstfleisch auch nicht allein von Luft und Liebe!

Vage ist immer von „Nährlösungen“ die Rede. Fermentation ist aber keine Alchemie: In den Fermentern können lediglich vorhandene Substanzen, z.B. Sojabohnen in andere Substanzen, z.B. in Kunstfleisch umgewandelt werden. Wie die Mikroben im Pansen von Wiederkäuern oder in Biogasanlagen, benötigen auch die verwendeten Mikroorganismen in den Fermentern pflanzliches Futter.

Die meisten unserer Rinder, Schafe und Ziegen von der Roten Liste fressen Gras und Kräuter von extensiven, biodiversen Wiesen. Dort stehen sie nicht in Nahrungskonkurrenz zum Menschen. Beim Versuch das sogenannte „Clean Meat“ in den stählernen Tanks halbwegs wirtschaftlich herzustellen, werden jedoch wertvolle Lebensmittel wie Soja, Getreide und Mais „verfüttert“. Das gleiche Futter also, das in der industriellen Tierhaltung verfüttert wird und damit weltweit Probleme verursacht: von Urwaldrodung über einseitige Fruchtfolgen bis zu Gülleüberschuss und Artensterben.

Es ist kein echter Fortschritt, wenn unter Einsatz von solch hochwertigen Lebensmitteln das Fleisch hergestellt wird. Mit Mastgeflügel ist es schon heute auf diese (fragwürdige) Art möglich 2 kg Pflanzen in 1 kg Fleisch zu „verwandeln“. Eine größere Ausbeute wird es auch bei der Fertigung von Kunstfleisch nicht geben können. Das Perpetuum Mobile gibt es nicht. Und wer möchte „Fleisch“ essen, das mit Substanzen für Zellwachstum angereichert wurde, welche die Zellteilung fördern sollen? Egal ob aus Kälberserum oder Algenextrakt. Und was bedeutet es für unsere Landschaft, wenn dort keine Nutztiere mehr weiden und der weiterhin intensive Futteranbau für Laborfleisch auch nicht mehr Platz für Wildtiere lässt? Was passiert mit der Biodiversität, den Insekten, die in, auf und unter Kuhfladen leben und den Vögeln, die sich von diesen Insekten ernähren?

Derweil hat die US-amerikanische Lebens- und Arzneimittelbehörde schon einer Firma die Herstellung von Laborfleisch zugelassen und in Singapur und Israel steht in einzelnen Restaurants bereits das Laborfleisch auf der Speisekarte. Was bleibt ist ein Stahltank statt einer Kuh. Wollen wir das wirklich? Und die Kuh? Will die das auch? Ich meine die Rote Höhenviehkuh, die Angler- oder die Pinzgauer Kuh auf der artenreichen Weide - nicht die Kuh aus dem Laufstall, die dort Getreide, Mais und Soja



## GEH-Exkursion 2023

Die Weite der Rhön mit ihren Nutzierrassen lernten 46 GEH-Mitglieder zu schätzen. Einen ausführlichen Bericht finden Sie in der Arche Nova 3/2023. Foto: Feldmann



Gemischte Bockgruppen harmonisieren meist sehr gut untereinander, so auch diese beiden ausgewachsenen Walachenschafböcke Foto: Rode

## Der Hessentag 2023 ist immer eine Reise wert!



In diesem Jahr findet der beliebte Hessentag vom

02. bis 11. Juni 2023 in Pfungstadt statt. Damit liegt er diesmal ganz im Süden Hessens im Landkreis Darmstadt-Dieburg. Getreu dem Motto „Mach den Hessentag zu Deinem Tag“ können Besucherinnen und Besucher zehn Tage lang aus rund 1.200 abwechslungsreichen Programmpunkten wählen. Neben altbekannten Veranstaltungen wie der Sonderausstellung „Natur auf der Spur“ oder der Landesausstellung werden zahlreiche neue Programmpunkte geboten.

Im Bereich „Der Natur auf der Spur“ wird die GEH wieder mit einem Infostand und einer Auswahl von gefährdeten Nutzierrassen anwesend sein. Dazu passt auch, dass der Verein Weidewelt e.V. und der Arche-Park Hessenpark aus Neu Anspach in unmittelbarer Nähe ihre Infostände aufbauen und damit auch in diesem Jahr wieder der Schwerpunkt zu den gefährdeten Nutzierrassen gut vertreten sein wird.

Die „Gefährdete Nutzierrasse des Jahres 2022 und 2023 – Das Walachenschaf“ wird auch in Pfungstadt zu sehen sein. Es wäre ein Erfolg, hier noch weitere Interessenten für die traditionelle Schafrasse aus dem Karpatenbogen (Tischechen, Polen, Slowakei, Rumänien) gewinnen zu können. Wir freuen uns auf viel Interesse, weitere Mithilfe und viele Besuche am Stand der GEH auf dem Hessentag 2023!

INHALTSVERZEICHNIS	Seite
Wichtige GEH-Adressen .....	2
<b>Veranstaltungen</b>	
Protokoll - GEH-Jahreshauptversammlung 2023	4
Zugrindertreffen in Dassel .....	10
Europas Fest der Kaltblutpferde .....	24
30 Jahre IBV .....	24
<b>Rasseberichte</b>	
Kaninchenzuchtgeschichte in Deutschland.....	8
Hinterwälder in Kraichtal-Neuenbürg .....	12
20 Jahre - Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweins .....	13
ARGE Farbige Bergschafe - Champion 2023	16
Der Deutsche Mittelspitz .....	17
<b>Wissenschaft</b>	
Methanausstoß bei Wiederkäuern .....	9
<b>Das Arche-Projekt</b>	
Bio-Archehof Gerstner – Schaf macht Schule .	18
Arche-Hof Birkenvenn .....	19
1. Arche-Region in Sachsen in Vorbereitung	25
<b>Poster</b>	
Mittelspitze - Foto von Michael Ave .....	14
<b>GEH-Regionalgruppen</b>	
Nord-Ost - Gast in der Domäne Dahlem .....	20
Nord-West - im Tuchmacher Museum Bramsche	20
<b>GEH-Anekdote</b>	
Kernige Ziegen .....	22
<b>Tierische Vielfalt</b>	
Das Deutsches Sattelschwein .....	23
<b>Familienseite</b>	
Schweineglück in der Domäne Dahlem Berlin..	23
Rezept: Schweinekotelett mariniert vom Grill	
<b>Verschiedenes</b> .....	25
<b>Literatur</b> .....	26
<b>Tiermarkt</b> .....	27
<b>Termine</b> .....	27