

## Kaninchen als Lebensretter II.

Das Riesenkaninchen „Dory“ hat seinem Herrchen Simon Steggall das Leben gerettet.

Nach einem Bericht der „Sun“ war der 42jährige Diabetiker auf seinem Sofa im englischen Warboys bewusstlos geworden, ohne dass Ehefrau Vicky dies bemerkte.

Das Kaninchen hüpfte daraufhin aufgeregt auf der Brust des Mannes herum, was die Frau aufmerksam werden ließ: „Wenn ein zehn Kilogramm schweres Kaninchen auf deiner Brust hüpfet, wacht man auf. Simon tat das aber nicht.“

Vicky verständigte den Arzt, der den Unterzuckerten wieder zu sich kommen ließ.

„Mein Arzt sagte, er habe schon von Katzen und Hunden gehört, die sich so verhalten, aber noch nie von einem Kaninchen,“ zeigte sich Simon von seinem Retter beeindruckt.

Wie der inzwischen wieder genesene Simon Steggall der Zeitung „Sun“ sagte, spüre er nur noch leichte Schmerzen im Brustbereich, aber Dory sei er bis zu seinem Lebensende dankbar.



Impressum:

**ANIMAL PEACE e.V.**

Bucheckernweg 3 | 81547 München

Telefon 089 69 39 40 63

Spendenkonto

Ethik-Bank 306 29 96 (BLZ 830 944 94)

**WWW.ANIMAL-PEACE.ORG**

Ode an  
den Hasen



## Kaninchen als Lebensretter I.

Ein australisches Ehepaar steht ihrem Kaninchen gegenüber tief in der Schuld. Denn dem Hauskaninchen „Rabbit“ verdankt es nicht weniger als sein Leben. Das sechs Monate alte Tier kratzte energisch an der Schlafzimmertür und weckte die beiden, als ihr Haus in Melbourne schon lichterloh in Flammen stand. Michelle und Gerry Finn flüchteten in letzter Minute – natürlich mit „Rabbit“, wie die Polizei berichtete.

„Wir haben tief und fest geschlafen“, sagte Michelle Finn später. Sie war erstaunt, dass Rabbit die Hitze und den Rauch überhaupt überlebt hat. Das Kaninchen lief immer frei im Haus herum und wurde nur in den Käfig gesperrt, wenn Gäste kamen.

Die Finns waren nach zweijährigen Arbeiten fast mit der Renovierung ihres Hauses fertig. Die Brandursache war noch nicht ermittelt.





## Fakten aus Gulag

■ In Deutschland werden jährlich 41.000 Tonnen Kaninchenfleisch verzehrt, das entspricht 0,6 Kilo pro Kopf oder etwa 24 Millionen Kaninchen jährlich. Ein Großteil der Kaninchen stammt aus industrieller Haltung. Dabei gibt es keine Verordnungen, die einen Mindeststandard sichern.

■ In Deutschland gibt es 70-100 Großbetriebe mit jeweils bis zu 5000 Tieren. Zusammen mit den etwa 400000 Hobby-Kaninchenzüchtern decken sie 80% des Bedarfs des deutschen Marktes an Kaninchenfleisch.

■ Die Kaninchen vegetieren in körperengen Käfigen, die mit 30 auf 40 Zentimeter gerade mal so groß wie ein DIN A4-Blatt sind. Kannibalismus ist an der Tagesordnung. Durch die zu geringen Bewegungsmöglichkeiten leiden die Tiere regelmäßig an Wirbelsäulendeformationen und an Knochenbrüchen. Auf dem scharfkantigen Gitterboden schneiden sie sich die Pfoten blutig.

■ Kaninchen erreichen innerhalb von nur drei bis vier Monaten durch spezielles Mastfutter das angestrebte Schlachtgewicht zwischen 1,3 bis 3,3 Kilogramm. Kaninchen haben ein sehr empfindliches Verdauungssystem und das Mastfutter macht die Tiere schwer krank. Bis zu 50 Prozent der Tiere sterben bereits während der Mast durch die barbarischen Haltungsbedingungen oder an Infektionskrankheiten.

■ Obwohl sie eine generelle Lebenserwartung von über 10 Jahre haben, werden Zuchtkaninchen meist nicht älter als ein Jahr. Sie gebären dabei jeden Monat Junge, sind also permanent schwanger.

■ Schätzungsweise gerät bei der üblichen Elektro-Betäubung im Schlachthof rund ein Drittel der Kaninchen nur halbbetäubt oder gar nicht betäubt ins rotierende Messer.

## Rosmarin-Spargel

### ZUTATEN:

- 2 Bund grüner Spargel
- 1 Bund Möhren
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Stengel Rosmarin
- Salz + Zucker
- Olivenöl
- Kartoffeln, 1 Bund Petersilie



1. Spargel am unteren Ende schälen, längs halbieren und in 5 cm lange Stücke schneiden. Möhren schälen, längs vierteln und in 5 cm lange Stifte schneiden, Frühlingszwiebeln grob würfeln.
2. Olivenöl in einem Wok oder einer Pfanne mit dem Rosmarinstengel erhitzen, Möhren dazugeben salzen und zuckern und einige Minuten anbraten.
3. Dann den Spargel zugeben und einige weitere Minuten mitbraten. Die Frühlingszwiebeln dazugeben und solange weiterbraten, bis das Gemüse weich aber noch bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Dazu Petersilkartoffeln reichen.

## Ingwer-Möhren-Suppe

- 1 kg Möhren
- 1,75 l Gemüsebrühe
- 1-2 Zwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 0,25 l Weisswein (trocken)
- Schuß Öl
- Petersilie
- gehäufter EL Currypulver
- Salz + Cayenne-Pfeffer



- 1 Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die Zwiebeln kleinwürfeln und den Ingwer reiben.
- 3 Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Ingwer und Currypulver in das heiße Fett geben und anschwitzen. Nach ca. 3 Minuten mit dem Wein ablöschen und die Möhrenscheiben dazugeben.
- 4 Nach 1-2 Minuten die Brühe darübergießen und 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
5. Anschließend pürieren. Mit Petersilie bestreut servieren.

## Spaghetti mit Bärlauch

- 125 g Nudeln (Spaghetti)
- 400 g Champignons
- 30 g Bärlauch
- 1 Schalotte(n)
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer



1. Champignons in dünne Scheiben und Bärlauch in schmale Streifen schneiden. Spaghetti bissfest kochen. Olivenöl erhitzen. Gehackte Schalotte darin andünsten, Champignons zugeben, salzen und unter Rühren ca. 4 Minuten braten.
2. Spaghetti und Bärlauch mit den Pilzen vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein sehr schlechter Platz für Tiere!



## Salat von Erdbeeren an Rucola

- 225 g Rucola
- 1 Bund Basilikum
- 500 g Erdbeeren
- 5 EL weißer Balsamico
- 50 g Agavendicksaft
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL geröstete Pinienkerne
- Salz, Pfeffer



1. Rucola und Basilikum grob zerteilen. Erdbeeren vierteln.
2. Auf Vorspeisetellern nach Gusto anrichten.
3. Aus den flüssigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren, würzen und über die Teller träufeln.
4. Pinienkerne darüber streuen und servieren.

Hasenfutter vom Feinsten!



## Gebackene Holunderblüten

- 20 Holunderblütendolden, nicht gewaschen, Stiel leicht gekürzt
- 2 EL Sojamehl, mit 8 EL Wasser verquirlt
- 200 ml Sojamilch
- 3 EL Rum oder 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
- 5 gehäuften EL Mehl
- 14 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren



1. Die Blüten (am besten nicht direkt an einer befahrenen Straße) sammeln. Auf Tierchen untersuchen. Nicht waschen.
2. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verrühren. In einer Pfanne 2 cm hoch Öl erhitzen. Die Blüten in den Teig tauchen und im heißen Öl ausbacken.
3. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen. Warm genießen.

