



Schafe können abstrahieren

Cécile Ginane vom französischen Institut für Landwirtschaft INRA untersucht die Fähigkeit von Schafen zu abstrahieren und Pflanzen zu unterscheiden. Lämmern wurde in Versuchsreihen unter anderem mit einer Übelkeit auslösenden Substanz eine Abneigung gegen bestimmte Gräser und Gemüse antrainiert. Dann beobachtete Cécile Ginane ihr Essverhalten.

Das Ergebnis: Die Lämmer ließen auch von Form, Geschmack oder Geruch her ähnliches Futter links liegen. Cécile Ginane: „Sie können also aufgrund von Eigenschaften ihr Futter in Kategorien einteilen und entsprechend Vorlieben oder Abneigungen entwickeln. Sie verbinden ihr Futter mit den Konsequenzen und übertragen dieses Wissen auf ähnliche Pflanzen.“

Unvergleichliche Schafsköpfe

Die Forscher des Babraham-Instituts in Cambridge fanden heraus, dass Schafe sich am Gesicht erkennen. Werden Schafen Bilder vom gesamten Kopf eines Herdenmitglieds gezeigt, wählten die Versuchstiere immer das richtige Gesicht. Selbst wenn man aussagekräftige Merkmale wie Ohren und Hörner abgedeckt, können die Schafe noch gute Bekannte ausmachen. Bis zu 50 Artgenossen konnten sich die Schafe über einen längeren Zeitraum merken. Auch die Gesichter von Menschen können Schafe bestens erinnern. Erst nach etwa zwei Jahren stellten die Forscher erste Erinnerungslücken fest.

FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE



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

FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE FRÖHLICHE OSTERN WUNDERSCHÖNE FEIERTAGE



Ode ans Schaf



Im IQ-Test so schlau wie Primaten
An der Universität von Cambridge wird die Intelligenz von Schafen systematisch erforscht. In der ersten Stufe unseres Experiments sollten sie lernen, dass in einem gelben Eimer immer eine Belohnung steckt. Schafe lernen das, Mäuse, Ratten, Affen, Menschen - jeder. Steckte die Belohnung nicht mehr im gelben, sondern im blauen Eimer begriffen die Schafe diese Umkehrung sehr schnell, erklärt die Neurowissenschaftlerin Jennifer Morton. Auch den Wechsel der Eimerfarben auf grün und lila verstanden die Schafe. Dann wurde es richtig schwierig. Die Farben blieben, aber statt der Eimer gab es einen Kegel und einen Würfel. Die Schafe mussten lernen, dass es nun nicht mehr um Farben geht, sondern um Formen. „Ratten und Mäuse schaffen das nie, wohl aber die Schafe.“ Damit finden sich Schafe in einer sehr exklusiven Klasse wieder: Bislang haben nur Menschen und andere Primaten das durchschaut.

Kombiniere!

Auch Forscher an der Utah State University untersuchten die Lernfähigkeit von Lämmern. Sie versahen ihr Futter mit einer Übelkeit erregenden Substanz und offerierten ihnen kurz darauf das Gegenmittel. Die Lämmer behielten die Lektion und erinnerten sich noch Monate danach daran und suchten sich bewusst die heilsame Substanz.

Trickreiche Schafe

Zwar wächst auf den grünen Hügel von Yorkshire saftiges Gras, aber hin und wieder erscheint den Schafen ein gut gepflegter Gemüsegarten als sehr verlockend. Sind sie dann auch noch hungrig, können sie unerwartet clever sein. Das jedenfalls musste ein Bauer feststellen, dessen Herde sich Tricks ausgedacht hat, um ein drei Meter breites Weiderost zu überwinden: Manche Tiere legten sich auf die Seite und zogen sich über die Rollen, andere kugelten über sie hinweg - und dann war ihr Weg in den Garten frei. Dieses Problem hatten die Schafe aus eigenem Antrieb gelöst.

Wer an Schafe denkt, denkt an Wolle. Und Wolle ist Wärme. Sie ist ein Synonym für Behaglichkeit und Natürlichkeit. Das Prädikat „Reine Schurwolle“ ist ein Gütesiegel für hochwertige Kleidung oder Sitzbezüge oder Teppiche. Gibt es ein friedlicheres Bild als einen Schäfer mit Hunden und seiner Schafherde auf endlos grünen Wiesen? Wenn Du tatsächlich noch an den Mythos vom guten Hirten glaubst, dann solltest Du jetzt weiterlesen!

Was ist Mulesing?

Dabei wird den Lämmern - ohne Betäubung versteht sich - die Hautfalten um Anus und Geschlechtsteil aufgeschnitten und abgerissen. Das tut man, weil in den kommenden 3 Wochen die esstellergröße Wunde so verheilt, dass Schmeißfliegen keine Larven mehr hineinlegen können. Fliegenbefall endet für Schafe tödlich. Mit 80% aller Lämmer wird so verfahren. Diese Prozedur ist äußerst qualvoll für die Lämmer und jedes Jahr sterben daran bis zu 20 Millionen Tiere. Aber sie ist billig und zahlt sich trotzdem aus. Und nur das zählt unter dem wirtschaftlichen Diktat. In Australien, wo 30% der Wolle für den Weltmarkt herkommt. Und 100 Millionen Schafe leben.



Dies ist keine Kreuzfahrt!

Nach wenigen Jahren nimmt die Wollleistung der Schafe ab, sie sind unnütze Fresser geworden. Nun müssen sie eine lange Reise antreten. Jedes Jahr werden 6,5 Millionen Schafe auf dem Schiffweg in den Nahen Osten und Nordafrika gebracht. Bis zu 50.000 Schafe werden so an einem Tag in Freemantle oder Saleyard verladen. In drangvoller Enge warten sie dann fast drei Wochen, bis ihnen am Zielort die Kehle durchgeschnitten wird. Wenn sie diesen überhaupt erreichen. 10% der Tiere sterben auf der Überfahrt. Sie ersticken, verdursten oder werden von anderen Schafen totgetrampelt. Kranke und verletzte Tiere werden einfach über Bord geworfen.



Marokkanischer Aprikosen-Soja-Topf

250 g Sojawürfel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Koriander, 1 Bund Minze, 200 ml Orangensaft, 750 ml Gemüsebrühe, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 Prise Muskat, 150 g Trockenaprikosen, 50 g entsteinte Datteln, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 EL Sesam, Reis nach Bedarf, Safran



1. Die trockenen Sojawürfel mit den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Orangensaft, der Gemüsebrühe, den Gewürzen und je 2 EL gehackten Kräutern vermischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Aprikosen in einem Schälchen mit Wasser bedecken und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.
2. Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebel anbraten. Dann aus dem Topf nehmen. Die Sojawürfel abgießen, dabei die Brühe auffangen. Die Würfel gut ausdrücken, dann im Schmortopf anbräunen. Zwischenzeitlich die Datteln grob hacken.
3. Die Aprikosen mit dem Wasser, die Zwiebeln, die Datteln und die Marinade dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sesam bestreut servieren. Als Beilage Safranreis und Paprikaschoten mit Kapern reichen.

TIPP: Sojawürfel, das ist texturiertes Sojaweiß. Es wird als „Fleischersatz“ in Reformhäusern, Bioläden und im Supermarkt angeboten. Besonders geeignet: die von „Hensel“ aus dem Reformhaus.

Paprikaschoten mit Kapern

800 g Paprikaschoten, 4 Knoblauchzehen, 1 EL Kapern, 2 EL Weißweinessig, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer



1. Die Paprikaschoten in Strifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikaschoten dazugeben. Unter Rühren anbraten, bis sie an den Rändern braun werden.
2. Den Knoblauch in Scheibchen schneiden und mit den Kapern zu den Paprikaschoten geben. Anbraten lassen.
3. Pfeffer, Salz und den Essig zugeben. Den Essig 1 Minute einkochen lassen. Servieren.



Gefüllte Datteln

12 große Datteln, 50 g Pflanzenmargarine, 1/2 TL Rosenwasser, 75 g gehackte Pistazienkerne, 4 EL Puderzucker, 1 EL gehackte Pistazienkerne zum Bestreuen



1. Die Datteln längs einschneiden und entkernen.
2. Die Margarine flüssig werden lassen und mit den Pistazien und dem Puderzucker vermischen. In einem Mörser oder mit dem Pürierstab zu einem sämigen Brei verarbeiten. Die Masse in die Datteln füllen.
3. Kalt stellen. Vor dem Servieren die Datteln etwas zusammendrücken und mit den Pistazien bestreut zum Dessert reichen.

Fakten über Schaf und Schur

■ Ein guter Akkordarbeiter schert 160-170 Schafe am Tag. Ein Augenzeuge: „Ich habe Scherer gesehen, die die Schafe solange mit den Schermessern oder Fäusten geschlagen haben, bis sie aus der Nase bluteten. Ich habe Schafe gesehen, denen man das halbe Gesicht weggeschoren hat ...“

■ Die Wunden, die den Tieren mit der elektrischen Schermaschine zugefügt werden, verschleißt man mit heißem Teer.

■ Jedes Jahr erfrieren in Australien eine Million Schafe nach der Schur. Die Bezeichnung „Schafskälte“ für den plötzlichen Kälteeinbruch im Juni findet seinen Ursprung im Kältetod der Schafe.

■ Merinoschafe werden auf eine unnatürlich hohe Wollproduktion gezüchtet. Deshalb sterben ebenso viele Tiere im Sommer an Hitzschlag.

Das kannst Du für Schafe tun:

■ Keine Wollpullover, Wollteppiche, Wolldecken! Es gibt wunderbare Produkte aus synthetischen und pflanzlichen Rohstoffen.

■ Kein Osterlamm! Auch Schafe empfinden Freude und Hoffnung, Schmerzen und Angst. Lass den Schafmüttern ihr Baby. Esse bitte keine Schafe mehr!

