

Was vor 100 Jahren noch einigermaßen gesund war, ist heute höchst gefährlich. Das Thema ist wieder aktuell, so sind im Handel Bücher aufgetaucht, wo Autoren über Hühnersuppe oder Knochenbrühe sehr blumig schreiben.

Schauen wir einmal ein Angebot aus Deutschland an:

Suppenhuhn 900 gr für einen Euro. Sie lesen korrekt **1 €**.

Inhalt: Hühnerabfall der Fleischindustrie mit Knochen, Fettreste und Blut. Alles bereichert mit viel Antibiotika, Hormone und Blei.

Was ist ein Suppenhuhn?

Ein Suppenhuhn ist ein ausgelaugtes, vom Menschen ausgenutztes Huhn, das keine Eier mehr legt. Das Huhn hat nie einen schönen, angenehmen Tag erlebt. Nie Sonne gesehen oder eine Wiese, weder gesehen noch betreten können.

Dafür wurde es ein Leben lang mit viel Antibiotika und Hormonen vollgepumpt. Die Federn hat das Huhn schon lange verloren. Geschwüre, auch Krebs, ist gewachsen. Ihr ganzes kurzes Leben hat es verkrüppelt in einer Halle verbracht bis sie schlussendlich geschächtet wurde.

Was haben Sie in einer Hühnersuppe?

- Das vom Menschen geschundene Tier, (Krebs-)Geschwüre
- Unzählige, verschiedene Antibiotikas
- Hormone
- Blei
- und andere Gifte und Schwermetalle
- vielleicht noch Gemüse und Gewürze, nicht in Bioqualität
- Wasser...

Was passiert in Ihrem Körper nach dem Verzehr einer Hühnersuppe?

- Antibiotika schwächt Ihr Immunsystem, Ihre Darmflora für Jahre
- Hormone verursachen Wachstum, z.B. von Drüsen wie Prostata oder Brust => Krebs
- Blei beeinträchtigt das Knochenmark, den Verdauungstrakt und die Nieren, das Kreislaufsystem, die Hormone und die Fortpflanzung. Zu den Symptomen einer zu hohen Bleibelastung gehören eingeschränkte Kognition, Anämie, Bauchschmerzen,

Nierenprobleme, Bluthochdruck, Fehlgeburten, Gedächtnisstörungen, Verstopfung, Impotenz, Depression, Konzentrationsschwäche und so weiter.

Forscher waren besorgt, dass das Kochen der Knochen von Nutztieren Blei in die Brühe freisetzen kann. Also machten sie drei Arten von **Bio-Hühnerbrühe**: Eine mit den Knochen, und eine nur mit Fleisch, und eine mit Haut und Knorpel. Alle Suppen überstiegen die maximal zulässige Dosis für Blei, auch für die Brühe ohne Knochen. Überraschenderweise waren Haut und Knorpel am schlimmsten und übertrafen das Sicherheitsniveau pro Tasse um 475 %.

Ist es nicht eine Frechheit der Fleischindustrie und der Grossverteiler, dass Abfallfleisch noch als gesund verkauft wird? Und dass Autoren auch noch damit Geld verdienen wollen. Sicher gibt es gute Ernährungsbücher, doch die Mehrheit ist einfach nur Schrott, mit tollen Bildern und Texten.

Sie denken es gibt ja noch andere Tiere aus denen man Knochensuppen herstellen kann. Ja, das ist korrekt. Doch auch diese Knochen-(Marks-)Suppen sind nicht besser.