

Druk met dieren zijn ze bij

Boerderij Daalhoeve
Romeinse baan 200
6215 SK Maastricht (Daalhof)
Tel.: 043 - 3474786

Kinderboerderij De Heeg
Maastrichterweg 2b
6228 XT Maastricht (De Heeg)
Tel.: 043-7370009 / 06 – 25 44 89 68

Boerderij Oan Kóbbes
Maasvelderweg 1
6229 XT Maastricht (Maasveld, Heugem)
Tel.: 043 – 3568700

Activiteitenboerderij De Grubbe
Vijverdalseweg 1
6226 NB Maastricht (Vijverdal, Scharn)
Tel.: 043 – 3685470

Kinderboerderij Limmel
Judeaweg 110a
6222 BW Maastricht
Tel.: 06 - 34 11 26 20

Kinderboerderij Pietersheim
Neerharenweg 12
3620 Lanaken (B)
Tel. 00 32 (0)89 712120

Dierenpark Maastricht
p/a Meutestraat 23E
6219 BJ Maastricht
Tel.: 043 – 3213760

Dierenambulance Limburg Zuid
Francois de Veyestraat 9
6221 AB Maastricht
Tel.: 0900-4433224 (50 cpm)

Stichting Dier in Nood
dierinnoodmaastricht@gmail.com

Medw. Fauna Beheer
Gemeente Maastricht
Fred Verseijden
Tel.: 043 - 3505313

De Dwaze Herder
Slakweg 5
6228 NB Maastricht
Tel.: 043 - 4085762

Dierenpolitie
Tel. 144 of 0900 – 8844

Animal's Faith
Ankerkade 158 B
6222 NM Maastricht
Tel.: 06 – 21 66 76 06

Wanneer is het ergens nog drukker?

Zaterdag 19 september
Europese open dag
Kinderboerderijen
www.cityfarms.org

Zondag 27 september
Rommelmart
Dierenambulance

Zondag 27 september
Open dag
Animals Faith

Zaterdag 4 oktober
Dierendag activiteiten
Meerdere locaties

Zondag 11 oktober
Appelpersdag
Boerderij Daalhoeve

Zondag 18 oktober
Appels en peren persen
Boerderij Oan Kóbbes

Woensdag 24 oktober
Beverexcursie
www.cnme.nl

Donderdag 29 oktober
Hondenmiddag
Kinderboerderij De Heeg

Vrijdag 30 oktober
Bijenmiddag
Kinderboerderij De Heeg

Zaterdag 31 oktober
Paarden en Uilenmiddag
Kinderboerderij De Heeg

Zondag 8 november
Zuurkooldag
Boerderij Daalhoeve

Drukwerk gesponsord door
Stichting Dier in Nood



Tel.: 043 - 3219941
www.cnme.nl

Druk met dieren



herfst 2015



De eerste mensen waren jagers

Mensen eten al heel lang vlees. In Ethiopië werden 3,4 miljoen jaar oude botten gevonden met sporen van bewerking met een scherp voorwerp.

De Neanderthalers jaagden op mammoeten. Dat was ineens wel heel veel vlees. Om het te bewaren, sneden ze het in repen om te drogen. Ook werd het vlees boven een vuurtje gehangen om te roken.

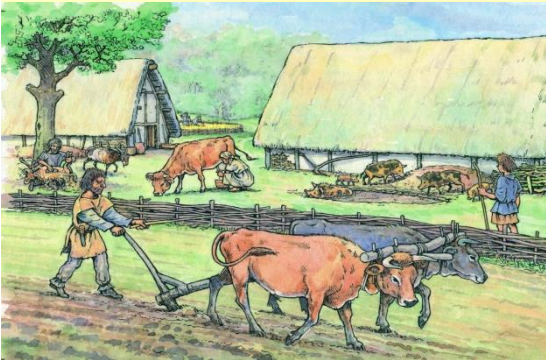
De mensen trokken van het ene gebied naar het andere om eten te zoeken. Het verzamelen van wortels, wilde planten, zaden, noten en bessen was vrouwenwerk; de mannen gingen op jacht.



Van jager tot boer



Zo'n 7000 jaar geleden ontdekten mensen dat dieren tam gemaakt konden worden. Daarnaast wist men graan, groenten en fruit te verbouwen. De mest van de dieren hield de grond vruchtbaar. Men hoefde niet meer steeds te verhuizen. De boerderij was geboren.



Wie is toch die man die op zondag het vlees komt snijden?

Een reclamespot uit 1997 probeerde vaders wat meer bij de opvoeding van hun kinderen te betrekken. Vooral op zondag werd er toen een 'beter' stukje vlees gegeten.



Zo lang als de mens bestaat, zo lang wordt er ook al vlees gegeten. Vlees is een bron van eiwit en ijzer, dus van energie! Net zoals onze voorouders hebben we energie nodig om goed te kunnen functioneren. In de 18de en 19de eeuw bijvoorbeeld was vlees nog een grote luxe, voornamelijk voorbehouden aan de mensen in de stad. De gemiddelde Nederlander at midden 19de eeuw vooral brood, aardappelen en wat groenten, aangevuld met zo'n 18 kilo vlees per jaar.

Nu eet een Nederlander ongeveer 44 kilo vlees per jaar. Vlees is geen luxe product meer en staat bij de meeste mensen gewoon iedere dag op het menu.

Ook in andere landen kunnen steeds meer mensen zich veroorloven vlees te eten. De wereldbevolking groeit en al die mensen moeten wel eten.

Van boer naar manager

Door de bevolkingsgroei en grotere welvaart kwam er sinds de jaren 50 van de vorige eeuw een grotere vraag naar vlees. Dat vroeg om meer intensieve veehouderij. De boer moest meer dieren houden op minder grond en ging zich ook specialiseren. Hij ging alleen koeien, alleen varkens of alleen kippen houden. En binnen die diergroepen werd er ook weer gespecialiseerd: alleen eieren, alleen vlees of alleen melk.



Wie zal het allemaal worst wezen?

Stadsmensen wisten niet meer waar hun eten vandaan kwam. Belangrijk was vooral dat het goedkoop bleef.

Nu veel mensen bang zijn geworden voor dierziekten, gesjoemel met vlees, het gebruik van bestrijdings- en gewasbeschermingsmiddelen en antibiotica, klinkt de roep om 'eerlijk' eten.



Dierenbeschermers voeren actie tegen de manier waarop met boerderijdieren wordt omgegaan, milieudeskundigen trekken aan de bel vanwege de gevolgen voor het milieu en de boeren krijgen hoe langer hoe meer te maken met strengere wetten en regels.

De boeren willen graag over op biologische of meer diervriendelijke landbouw en veeteelt, maar kunnen dat alleen als de klant daarvoor wil betalen.

Ook boeren willen graag betaald worden voor hun werk.



Help, ik krijg een veganist te eten!

Hoe langer hoe meer mensen kiezen voor een maaltijd zonder vlees.

www.vegetariers.nl

Veganisten zijn strenger in de leer: zij willen helemaal geen producten van dieren gebruiken.

www.veganisme.org

De flexitariër bewandelt de middenweg en eet weinig vlees of houdt het vooral bij vleesvervangers.



Is een kinderboerderij een echte boerderij?

Nee, een kinderboerderij is een plek waar je kennis kunt maken met boerderijdieren en waar je kunt leren waar je eten vandaan komt. Hoe langer hoe meer kinderboerderijen hebben wel een winkeltje waar fruit, groente, eieren en ook vlees verkocht wordt.

Bezoekers die dat vlees kopen vinden het belangrijk dat de dieren een goed leven hebben gehad. Een paar adressen voor vlees van dieren die in een natuurgebied of op een kinderboerderij hebben geleefd:



www.natuurvlees-nederland.nl

www.freenature.nl

www.begrazenmaastricht.nl

www.daalhoeve.nl

www.sjoengraas.nl

Keurt de slager zijn eigen vlees?

Er zijn heel veel keurmerken. Voor de een is dierenwelzijn belangrijk en bij een ander staat het milieu voorop.

www.milieucentraal.nl



Wist je ... dat er bij verschillende culturen en religies ook verschillend over vlees gedacht wordt? Moslims eten bijvoorbeeld geen varkensvlees en voor de Hindoes is een koe heilig ... dat er voor de productie van 1 kilo vlees ongeveer 5 kilo plantaardig voedsel nodig is? ... dat een dagje zonder vlees best kan? We krijgen met vlees gemiddeld anderhalf keer meer eiwit binnen dan nodig is ... dat die eiwitten die je nodig hebt ook van noten, eieren, bonen en vleesvervangers kunnen komen? www.devegetarischelager.nl ... dat 84% van de wereldbevolking regelmatig een portie insecten eet? Het gaat dan vooral om rupsen, meelwormen en sprinkhanen www.duurzaamsecteneten.nl ... dat een 'plofkip' een vleeskuiken is dat zo hard gegroeid is dat het bijna niet meer kan staan? ... dat een 'kiloknaller' een zo goedkoop mogelijk stukje reclame-vlees is? www.wakkerdier.nl ... dat de mensen van 'Eyes on Animals' een oogje houden op hoe er met slachtdieren wordt omgegaan? Zij controleren veemarkten, veetransporten en slachthuizen in heel Europa en daarbuiten. Zij worden ook regelmatig uitgenodigd om te vertellen hoe iets beter kan www.eyesonanimals.com/nl ... dat 5 oktober door de dierenbescherming is uitgeroepen tot 'vergeten dierendag'. Dat zijn de dieren die voor het vlees, de eieren en de melk zorgen. De dierenbescherming wil namelijk graag dat je ook van dieren houdt als je vleeswaren, eieren of melk koopt ...