



FLEISCH, JA GERNE – ODER DOCH NICHT?

Kein Text
für schwache
Nerven!

„Schreiben Sie doch mal was Interessantes zum Thema Fleisch“, so meine

Aufgabe seitens des Verlages. Nichts leichter als das. Dachte ich. Denn

ich esse Fleisch. Und Wurst. Ich esse beides gerne. Damit liege ich nicht

im Trend: Viele um mich herum kochen inzwischen vegetarisch.

Zeit, dem Tier ins Auge zu sehen

Es ist sehr früh, als ich mich an einem Samstagmorgen aufmache – um meine erste Schlachtung zu erleben. Ich wohne rund 20 km entfernt von Ulm auf dem Land; hier gibt es am Ortsrand noch ein Schlachthaus, das

von den Bauern der Umgegend für Hausschlachtungen genutzt wird.

Ein Bauernhof wie aus dem Bilderbuch

Ich kenne den Hof der Familie, die dort an diesem Samstag ein Schwein

schlachten wird: idyllische Fachwerkgebäude, der Tierbestand überschaubar und nur für den „Eigenbedarf“ gedacht, einige Hühner und eine kleine Gruppe von Schweinen; allesamt glückliche Viecher, die ein richtig gutes Tierleben haben. Bis sie dann geschlachtet werden im Schlachthaus direkt nebenan.

Heute ist Grit dran

Grit ist eine große, gemütliche Sau mit zart rosafarbener Haut, wenn sie sich nicht gerade im Schlammloch auf der Weide gesuhlt hat. Ich kenne Grit. Sie hat keine Angst vor Menschen, man kann sie kraulen, sogar am Bauch. Und sie duftet – ja, auch das kann ein Schwein.

An diesem Samstag endet Grits glückliches Leben. Als ich ankomme, herrscht schon Hochbetrieb. Auch der für die Hausschlachtung enga-

gierte Metzger ist startklar: Ich finde ihn in dem weißgekachelten, kühlen Schlachthaus, verschiedene Messer und der Bolzenschießer liegen bereits aufgereiht auf einem großen Edelstahltisch. Fehlt nur noch das Schwein.

Grunzend, gelassen und zufrieden kommt Grit am Strick neben dem Bauern vom Hof ins Schlachthaus gewackelt. Ich schaue Grit in die Augen: Da ist Neugier, aber Stress oder Angst kann ich nicht erkennen. Der Bauer kraut das Schwein hinter den Ohren. Ich habe den Eindruck, er verabschiedet sich. Der Metzger wartet, ruhig neben mir stehend, den Bolzenschießer in der Hand, und sagt keinen Ton. Auf einen Wink des Bauern hin setzt er das Gerät direkt an Grits Stirn, die etwas erstaunt schaut. Ein dumpfer Schlag und Grit knickt vorne ein, um dann ganz zu fallen. Kein Quielen, nichts, nur die Geräusche eines fallenden Körpers.

Es ging so schnell

Während ich noch sehr ruhig neben der toten Grit stehe, gehen die beiden Männer stillschweigend ihrer Arbeit nach. Ketten werden an den Füßen befestigt und Grit hochgezogen, der Raum wird endgültig zum Tatort. Frischrotes Blut spritzt beim Anste-



chen an weißgekachelte Wände und läuft dann als roter Strahl in einen Edelstahlbleimer. Der tote Körper muss jetzt ausbluten und auskühlen, bevor er zerlegt werden kann. Netterweise, und wahrscheinlich auch, weil ich ziemlich blass bin um die Nase, lädt mich die Familie zum Frühstück ein. Doch erst schaue ich noch in Grits Augen – keine Grit mehr da. Was ich hier vor mir habe, ist ein totes Schwein, ein Körper, mehr nicht. Und während ich langsam zum Hof gehe, stelle ich mir die Frage, ob sie Schmerzen hatte oder Angst. Doch bis zum letzten Moment sah ich nur das: ein neugieriges, schnüffelndes und unaufgeregtes Schwein.

Die Grundversorgung einer großen Familie

Einige Tassen Kaffee und ein Frühstück später nimmt mich der Metzger, ein kräftiger und herzlicher Mensch, mit zurück in das Schlachthaus. Was jetzt kommt, ist klassische Metzgerarbeit: Das Schwein wird fachmännisch zerlegt. Während er mit den unterschiedlichen Messern hantiert, erklärt er mir jedes Teil des Tieres. Und, dass dieses Schwein jetzt die Familie für ein halbes Jahr, vielleicht auch länger, mit Fleisch und Wurst versorgen wird.

Alles wird verwertet

Er beschreibt, dass fast jedes Teil des Schweines essbar ist. Herz, Leber und andere Innereien, Ohren, Füße, auch das Gehirn – aus allem lässt sich etwas machen. Für ihn sei das

eine Form von Nachhaltigkeit: ein Tier, das wir schlachten, auch wirklich zu nutzen bis zur letzten Borste. Er empfinde es als gelebten Respekt vor dem Tier, das für uns sein Leben lässt, sagt er, dass wir es schätzen für alles, was es uns gibt.

Sanftes Schlachten

Während ich noch leicht warme Fleischteile rüber zum Hof in den Kühlkeller trage, denke ich über die Sache mit dem Schlachten nach. Es ist eine Entscheidung, die jeder Mensch für sich treffen muss: Bin ich bereit, die Tötung zu akzeptieren – oder nicht? Esse ich demzufolge Fleisch oder werde ich Vegetarier? Ich merke: Eine solche Schlachtung mitzuerleben, ist eine gute Möglichkeit, eine ehrliche Antwort für sich zu finden. Mir wird auch bewusst, dass es nicht überall so sein kann wie hier: 56,6 Millionen Schweine wurden 2018 in Deutschland geschlachtet und verarbeitet – das geschieht in großen Schlachthöfen im Akkord. Nur die wenigsten Schweine werden so sanft verabschiedet und hatten vorher so ein gutes Schweineleben.

Der Tod eines Schweins ist manchmal weniger grausam als sein Leben

Mir scheint, etwas hat sich in unserem Verbraucher-Gehirn verschoben. Während vor unserem inneren Auge Kuh und Schwein idyllisch auf der Weide grasen, kaufen wir die billige Grillwurst beim Discounter. So günstig kann nur die Massentierhaltung sein, aber wir bringen es nicht zusammen.

Wir nehmen – gedankenlos oder einem niedrigen Preis zuliebe – in Kauf, dass sogenannte „Nutztiere“ ein schmerzhaftes, kurzes Leben in der Massentierhaltung ertragen müssen. Wiese, Luft, Sonne, Auslauf – Fehlanzeige. Keinem unserer Haustiere würden wir das antun. Ist so eine Sau weniger wert?

Der Anfang vom Ende eines ungezügelt Fleischkonsums

Ein langer Tag auf dem Hof geht zu Ende. Zusammen mit der Familie gibt es zum Abendessen Kesselfleisch à la Grit. Ich habe meine Probleme damit,

Grit zu essen und bleibe beim Brot. Was ich hier erlebe: Ich sehe einen Metzger und eine Familie, die sich respektvoll vor dem Tier verneigen, dessen Ende sie verantworten, während ich peinlich berührt erkennen muss, dass ich mit der günstigen, bisher beim Discounter gekauften Salami aktive Tierquälerei betreibe und dabei jede Verantwortung von mir weise.

Fleisch und Wurst: ja bitte, aber dann richtig

Grit öffnete mir die Augen. Einige Tage lang gab es bei mir nur noch Gemüse und Obst. Ich brauchte Zeit und las mich ein: Fleisch hat durchaus Vorteile in Form von tierischem Eiweiß, Eisen, B-Vitaminen und Mineralien. Doch wir essen zu viel: Die Verbraucherzentrale beispielsweise empfiehlt, nicht mehr als 300 – 600 g Fleisch und Wurst pro Woche zu konsumieren. Am Ende entschied ich mich dafür, weiter Fleisch und Wurst zu essen, aber irgendwie musste das anders gehen. Und das tut es auch seitdem, denn es gibt Alternativen.

Regional und so ...

Der Metzger im Nachbardorf beispielsweise schreibt auf einer großen Tafel im Laden immer auf, von welchem Hof aus welchem Ort die aktuelle Ware gerade kommt, regionaler geht nicht. Ebenfalls toll: Es gibt in der Region Höfe, die kümmern sich auch um die Arterhaltung. Der Schirmerhof in Deppenhausen ist so einer: Hier wird das Deutsche Sattelschwein gezüchtet, eine Rasse, die inzwischen selten ist. Und wer es lieber wild mag: Längst hat der Jäger sein angestaubtes Image verlassen. Er jagt im heimischen Wald und verkauft es auch hier. Ein gutes Beispiel ist Wild Cooking in Blaustein. Der junge Geschäftsführer hat Hipster-Qualitäten: Jonas Baumgärtner sieht nicht nur smart aus, er hat auch ein entsprechendes Business aufgebaut. Als Jäger und Koch gibt es bei seinen Caterings und Events nicht nur Gutes vom Wild auf den Teller, man kann auch in Kursen selber lernen, wie Reh und Wildschwein am besten schmecken.

Bio, nachhaltig – und online

Neu sind Online-Anbieter, die mit ungewöhnlichen Konzepten aufwarten. „KaufneKuh“ zum Beispiel: Hier kann ich als Kunde aus verschiedenen Fleischpaketen wählen und das von einer Kuh meiner Wahl. Geschlachtet wird das Tier erst, wenn die Kuh zu 100 Prozent verkauft ist. Dabei wird von der Schnauze bis zum Schwanz alles verwertet. Alle Bauern, die mitmachen, kann ich mir mitsamt ihren Tieren auf der gut gemachten Webseite ansehen. Geschlachtet wird vor Ort, anschließend geht das Fleisch auf die Reise zum Kunden.

Anders als früher ...

Fleisch und Wurst gibt es bei mir inzwischen nicht mehr täglich. Weil ich es so will, aber auch, weil Fleisch von glücklichen Tieren zu Recht teurer ist. Schließlich kostet es deutlich mehr, ein Tier naturnah und glücklich großzuziehen. Mir geht es gut mit meiner Entscheidung. Und jedes Mal, wenn ein Stück Fleisch oder eine Scheibe Wurst in meinem Einkaufskorb landen, bedanke ich mich still dafür und denke ein wenig an Grit...

▷ Susanne Hülsenbeck

INFO

Fleisch essen oder nicht?

Ein wichtiges Thema, das unsere PROVIANT-Redakteurin Susanne Hülsenbeck in einem ungewöhnlich recherchierten Artikel aufgriff, sie ist dabei weit über die übliche Mittagstisch-Diskussion hinaus gegangen, bei der eh fast jeder sagt, dass er kaum Fleisch isst.

Uns interessiert Ihre Meinung dazu. Die können Sie uns in der neuen [Facebook-Gruppe PROVIANT-Ulm](#) sagen.