

© *Schwerpunkt »Tiere und die Transformation der Landwirtschaft«*

»Es war ja nicht die Frage, ob man tötet ... nur wie«

Ein Gespräch über das Schlachten, Gefühle und Verantwortung

mit Sven Lindauer und Hans-Jürgen Müller

Tiere leben auf dem Hof und sie werden getötet, damit Fleisch vermarktet und die Bevölkerung Fleisch essen kann. Für Landwirte wie für Metzger ist dies die Basis ihres Einkommens. Hegen – Pflegen – Töten – Essen: Dieser Spannungsbogen muss ausgehalten werden. Bis in die Antike geht die Debatte, ob der Mensch dieses Handeln ethisch vertreten kann. Heute gibt es gesellschaftliche Strömungen, die die Haltung von Nutztieren und damit das Töten grundsätzlich ablehnen und dies nicht nur aus ethischen Gründen heraus, sondern auch aus Gründen des Tier-, Umwelt- und Klimaschutzes. Wie erleben Landwirte und Metzger dieses Spannungsfeld persönlich? Nachfolgend ein Gespräch mit einem ehemaligen Landwirt und einem Metzger, der zum Landwirt wurde, über den persönlichen und gesellschaftlichen Umgang mit Tieren und dem Töten von Tieren.

Hans-Jürgen Müller ist auf einem Hof in Niedersachsen aufgewachsen und hat über 30 Jahre zusammen mit einer Kollegin und einem Kollegen als Betriebsgemeinschaft das hessische Gut Fahrenbach als Biobetrieb bewirtschaftet und ist seit ein paar Jahren aktiv in der Landespolitik tätig. Sven Lindauer stammt aus einer Metzgersfamilie in Baden-Württemberg und hat sich nach der Ausbildung zum Metzger und Koch für die Landwirtschaft entschieden. Als Nachfolger von Hans-Jürgen Müller und seiner Betriebsgemeinschaft bewirtschaften er und seine Frau Sarah heute das Gut Fahrenbach.

Hans-Jürgen Müller, Du bist mit Nutztieren aufgewachsen und hast über 30 Jahre auf Gut Fahrenbach Rinder gehalten und Fleisch direkt vermarktet. Welche Erfahrungen hast Du damit gemacht?

Müller: Wir hatten zu Hause Rinder und auch Schweine. Als ich Kind war, also in den 1960er-Jahren, waren es Sauen mit Mast. Später hatten wir 80 bis 90 Mastplätze. Das Schlachten der Schweine für den Hausgebrauch – das war nie so meines. Den Geruch des Brühens und so, das mochte ich nicht.

Der Umbruch in der Tierhaltung kam Mitte der 1970er-Jahre. Wir hatten 16 bis 17 Milchkühe, die waren alle im Sommer auf der Weide und wurden dort auch gemolken. Alle Rinder waren draußen. Im Sommer war kein Tier im Stall. Als ich 16 war, da gab es diese Umstellungsprämie. Man verpflichtete sich, mit

der Milchproduktion aufzuhören, aber über einen bestimmten Zeitraum hinweg dafür Rinder zu mästen. Das haben wir gemacht. Die Kälber wurden zugekauft, der Stall umgebaut für die Bullenmast, teilweise auf Vollspaltenboden, teilweise mit Anbindehaltung. Ich habe schreckliche Erinnerungen daran, wie die Tiere dann abgeholt wurden. Einmal haben Bullen die Absperrung durchbrochen und liefen auf dem Hof herum. Die waren so hilflos! Da ist mir erst bewusst geworden, dass sie als sieben- bis zehntägiges Kalb bei uns angekommen sind und nie das Tageslicht gesehen hatten – bis zum Moment des Abholens. In dieser Zeit habe ich auch zum ersten Mal einen Schlachthof besichtigt. Diese Kombination: das Tier so zu halten und so in den Schlachthof zu bringen – das ging gar nicht.

Als wir dann nach dem Studium uns einen Hof gesucht haben, hätten wir gerne auch reinen Ackerbau gemacht. Doch da bot sich hier die Gelegenheit auf Gut Fahrenbach und damit war klar, dass man hier auch Rindfleisch erzeugt. Die Rinder haben wir vom Vorpächter mit gekauft.

Für mich hat sich die Debatte eigentlich nicht geändert. Bereits vor 30 Jahren war für mich klar, dass wir nur in dem Umfang Tiere halten und Fleisch produzieren sollten, wie es für die Nutzung des betriebseigenen Dauergrünlands und des Klee-grases notwendig ist. Tiere darüber hinaus zu halten, also sie mit Kraftfutter zu mästen – wie es die Schweine-

haltung klassisch macht –, das kam für mich nie in Frage. Dann hätte man Nahrungsmittel als Futtermittel nutzen müssen. Für mich war das keine Frage der Wirtschaftlichkeit oder des Marktes – den mussten wir ja erst aufbauen –, es war ein klares Gefühl dazu: Wenn Landwirtschaft, dann anders.

Ich hatte aber auch nie ein Problem damit zu sagen, dass die Tiere am Schluss getötet werden – unter guten Umständen natürlich. Dann esse ich auch das Fleisch, selbst wenn ich vorher das Tier getätschelt habe. Wir hatten mal eine Kuh, die war so zutraulich und wir haben oft diskutiert: Können wir sie essen, wenn wir alle sie so gernhaben? Zu meinem eigenen Erstaunen habe ich gesagt: Warum nicht! Die Haltung der Tiere, Mutterkühe und Weide, das ist für mich entscheidend. Wenn wir weiterhin die Rinder gehalten hätten wie zu Hause, dann wäre ich Vegetarier geworden.

Lindauer: Es bleibt aber immer ein innerer Konflikt.

Müller: Der Konflikt ist weniger von mir selbst gekommen. Aufgebrochen ist das nicht damals mit der zutraulichen Kuh oder mit dem Selber-Schlachten auf dem Hof, sondern erst heute durch die gesellschaftliche Debatte und meine Arbeit in der Politik.

Die Kälber sind bei Euch auf dem Hof geboren, groß geworden und dann habt ihr die Rinder zum Schlachter gebracht. Wie hast Du das erlebt?

Müller: Unsere ersten beiden Schlachtungen sind damals auch nicht so gut gelaufen. Das Tier war wild. Es gab einen Stand aus Leitplanken und wir haben versucht, es zu fixieren. Das ist dann irgendwie gelungen am Ende. Aber es war sehr stressig. Es wurde klar, dass Tiere, die so auf der Weide frei herumlaufen, nicht wie die anderen geschlachtet werden können. Das zweite Tier sollte im Nachbardorf bei einem Metzger geschlachtet werden. Wir haben es dazu lose stehend auf dem Hänger hingefahren. Der Metzger wollte es schießen [= Betäuben durch Bolzenschuss – die Interviewerin]. Das ging nicht, das Tier blieb nicht still genug stehen und wir fuhren zurück. Wir sind dann mit dem Tier nach Rossdorf zum Schlachthof gefahren. Dort hat man uns gesagt: Das ist kein Problem! Das Tier sollte in den Treibgang gehen, da kann es nur noch nach vorne laufen. Das Rind wurde abgeladen und statt nach vorne zu gehen hat es aus dem Stand heraus den Treibgang übersprungen. Das Rind rannte durch den ganzen Schlachthof und hat jede Menge Schweinehälften runtergeschmissen. Irgendwie haben sie es eingefangen. Die Leute im Schlachthof haben gesagt: Das hat es noch nie gegeben. Aber es gab ja zu diesem Zeitpunkt nicht oft so wilde Tiere wie unsere empfindlichen Angus-Rinder. Die sind ja von sich aus schon nervös, »kopfscheu« sagt man. Das ist gerade für den, der den Bolzenschuss setzen will, ein Problem.

Wir haben dann geschaut, wo und wie können wir das besser lösen und sind dann auf den kommunalen Schlachthof in Eschwege gekommen. Die hatten schon Erfahrung mit Rindern aus Mutterkuhhaltung. Wir fuhren rückwärts mit dem Hänger an den Schlachtraum und das Tier stand nicht angebunden auf dem Hänger. Es waren beherzte Schlachter. Sie hatten einen Strick dabei, den um den Hals des Tieres geworfen und dann ganz schnell ran gezogen und geschossen. Obwohl das Tier schon nervös war – die konnten das. Aber es war dennoch ein stressiger Moment. Wir haben das so gemacht, bis der Schlachthof geschlossen wurde. Dann sind wir zu anderen Schlachtstätten und Schlachthöfen gefahren, haben aber fast immer nur auf dem Hänger betäubt.

Wie hast Du diesen letzten Moment des Tieres erlebt?

Müller: Es tat mir schon leid, wenn sie es nicht gut gemacht haben. Aber ich muss auch sagen, dass wenn irgendetwas schief gegangen ist, weil wir das Tier nicht einfangen konnten, dann wird das Tier schon auch zum Gegner. Du bist in der Situation: Das Tier muss jetzt sterben. Und man kommt selbst in eine Anspannung, wenn etwas nicht so läuft wie es soll. Dann gibt es keinen Raum für »ach das arme Tier« – sondern für beide Seiten steigt die Anspannung, und man will der Gewinner bleiben. Es wird ja unter Umständen auch gefährlich für mich. Ich erinnere mich an einen Metzger, der hatte illegalerweise immer eine Pistole dabeigehabt. Für den Notfall. Wir kamen da mal hin, ein ursprünglich auf dem Hänger fixiertes Tier hatte sich losgemacht. Er hatte sofort den Blick dafür und sagte »Ich hol' jetzt die Pistole« und dann auf einen guten Moment gewartet.

Lindauer: Das Risiko für alle Beteiligten war aber hoch, wegen dem fehlenden Kugelfang. Das war ja noch die Zeit, bevor die Schlachthöfe sich mit ihrer Betäubungstechnik an die freier gewordene Tierhaltung angepasst haben.

Wenn Metzger das Töten gut machen konnten, das Tier beruhigen konnten, war das eine Entlastung für Dich?

Müller: Das war wichtig für mein Gefühl, dass der Metzger, der das Tier tötet, dies mit Achtung macht und versucht, mit dem Tier auch so umzugehen, wie wir das gewohnt waren. Aber es war nicht immer gleich! Es gab welche, die es gut gemacht haben, und andere weniger gut. Für mich war das mit entsprechend unterschiedlichen Gefühlen verbunden und am liebsten hätte ich immer nur bestimmte Personen für diese Tätigkeit gehabt. Aber das konnte ich nicht auswählen. So war es sehr unangenehm für mich, wenn ich dachte, der macht das nicht so gut, ist laut dabei oder so.

Ich muss aber noch sagen, »das Tier beruhigen«, das ist schon das falsche Wort. Besser wäre: das Tier

nicht noch nervöser machen und mehr aufregen, als es schon ist.

Aber auch für uns war es immer mit Aufregung verbunden, so ein Tier zu töten, zu schlachten. Eben, weil Dinge schief gehen können. Das Tier bricht aus, es läuft irgendwo hin, es passiert ein Unfall – auch als Schlachter. Es ist einfach ein unfallträchtiges Geschehen. Beim Schlachthof hatte ich den Eindruck, dass sie alles Mögliche versuchen auszuschließen und den Arbeitsschutz wichtig nehmen. Hier auf dem Hof ist es anders. Der Stress für mich beginnt schon, wenn es darum geht, ein Tier aufzuladen! Es ist ein ähnliches Gefühl – nicht nur wenn es ums Schlachten geht. Wenn ich wusste, wir müssen morgen sechs Kühe und sechs Kälber aussortieren, die dann auf den Hänger müssen, das wollen die dann auch nicht, dann irgendwo hinfahren. Das war auch immer mit Aufregung verbunden.

Das Ganze zu Ende zu denken, diese Aufregung zu vermeiden, das gab dann den Antrieb für unser Projekt »Extrawurst« (Projekt zur Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb): endlich ein Verfahren zu finden, das den ganzen Aufladeprozess und die Fahrt uns und dem Tier erspart (siehe Kasten).

Lindauer: Für mich als schon lange praktizierender Metzger ist der wesentliche Unterschied, dass mit dem neuen Verfahren die Tiere nie Panik erleben. Wenn Du ein Tier in die Schlachtstätte bringst, wie gut das auch immer gelingen mag, das Tier ist immer panisch. Die Rinder, die wir hier töten, die haben auch kein Interesse, in den Betäubungsstand zu laufen, machen aber immer gut mit. Inzwischen haben wir sowohl eine Unterkieferfixierung als auch ein Nasenband mit einem dicken Gurt. Das Rind ist aber nie panisch. Klar – der Kugelschuss auf der Weide – ist nochmal

anders. Aber das Tier ist bei uns nie panisch, kein Augenaufreißen, Koten. Im Schlachtbetrieb ist es immer unter Druck.

Sven, Du bist in einer Familienmetzgerei aufgewachsen und heute Landwirt. Zugleich schlachtest Du und betreibst eine eigene Schlachtstätte, die sonst aufgegeben worden wäre. Wie hast Du das Schlachten als Kind erlebt und was hat Dich zuerst den Beruf des Metzgers ergriffen, dann aber doch Landwirt werden lassen?

Lindauer: Ich bin praktisch an der anderen Seite der Schnittstelle aufgewachsen. Bauern haben die Tiere bei uns zum Schlachten angeliefert. Das war spannend als Kind. Da kamen lebende Tiere und ich war neugierig und bin dann zu den Bauern nach Hause gefahren und mein Vater hat mich abends da wieder abgeholt. Das war mein Einstieg in die Landwirtschaft, dass ich Bauern kennengelernt hatte. Das hatte mich interessiert. Die Bauern hatten auch immer Zeit für ein Schwätzchen. Da wurde nicht schnell abgeliefert und wieder weg. Früher hat mein Großvater die Tiere vom Bauern geholt. Bis in die 1960er-/70er-Jahre hatten die Bauern ja gar keinen Viehanhänger. Die Rinderzucht war noch dörflich und die Weidehaltung auf nahegelegenen Flächen. Die Tiere sind durchs Dorf gelaufen. Wozu hätte er denn einen Viehanhänger gebraucht? Dafür war ja der Metzger da. Mein Vater hat dann damit aufgehört und gesagt, die Landwirte müssen die Tiere selbst anliefern.

Wie war das damals in Eurer Metzgerei? Hat Dein Vater selbst getötet oder es Gesellen überlassen?

Lindauer: Es war ja nicht die Frage, ob man tötet. Sonst hast Du nichts auf dem Tisch liegen. Mein Vater selbst

»Extrawurst« : Der Schlachter kommt zum Rind

Das Europäische Innovations-Partnerschafts-Projekt »Extrawurst« wurde aus europäischen Mitteln und Mitteln des Landes Hessen finanziert und 2017 genehmigt. Es hatte eine Laufzeit bis September 2019. Ziel war es, eine Schlachtung auf dem Haltungsbetrieb für Rinder zu ermöglichen. Bisher war eine Weideschlachtung mit Kugelschuss nur für ganzjährig im Freien lebende Rinder möglich. In Kooperation mit dem Gut Fahrenbach, weiteren Landwirten und Metzgern sowie Veterinären wurde ein Verfahren entwickelt, das, unter Einhaltung der damals gültigen Rechtsvorschriften, es ermöglichte, den Schlachtprozess räumlich und zeitlich zu entflechten und die ersten Schlachtschritte auf dem Haltungsbetrieb zu vollziehen (Fixieren, Betäuben und Entbluten/Töten). Dazu wurde ein mobile Schlachteinheit entwickelt, mit der das Schlachtunternehmen auf den Betrieb fahren

kann. In dieser mobilen Einheit fand das Entbluten statt. Der dazu notwendige Dialog mit den Kontroll- und Zulassungsbehörden ist einer der wichtigsten Bestandteile des Projektes. Das Ergebnis wurde in Form einer abgestimmten Leitlinie (»Gute fachliche Praxis« und Standardarbeitsanweisung nach Tierschutz-Schlachtverordnung [EG] Nr. 1099/2009) niedergelegt und diente der bundesweiten Verbreitung des Verfahrens. 2011 ermöglichte die EU durch eine Rechtsänderung, dass solche Schlachtungen noch einfacher auf den Betrieben vorgenommen werden können.

Weitergehende Infos unter:

www.biofleischhandwerk.de/teilmobile-schlachtung/ oder auch www.tierschutz.hessen.de/nutztiere/schlachtung.

hat nur dann getötet, wenn sein Vertreter, der Abteilungsleiter, im Urlaub war. Der hat normalerweise die Schweine getötet. Was ich als Kind mitgekriegt habe, ist, dass mein Vater sich schon sehr früh mit der Elektrobotübung auseinandergesetzt hat. Mein Vater hatte guten Kontakt zu einem Entwickler für gute Betäubungstechnik, der als erster eine Betäubungszange auf den Markt gebracht hat, die die Schweine nicht nur betäubt, sondern durch ein zusätzliches Auslösen von Herzkammerflimmern einen Herzinfarkt auslöste, sodass sie nicht mehr zu Bewusstsein kommen konnten. Heute ist das Standard – aber damals war das neu. Wir sprechen von Mitte der 90er-Jahre. Diese Zangen bekamen dann später noch eine Pneumatik, um Fehlbetäubung zu verhindern, und brauchen nur zwei, drei Sekunden Durchströmung am Kopf. Die Fleischqualität ist besser. Fuhrmann hatte dafür Ende der 90er-Jahre auch eine Auszeichnung des Deutschen Tierschutzbundes bekommen. Das war sein Patent. Mein Vater hatte daher, trotz geringer Schlachtzahlen, eine sehr gute Technik, die sehr gute Fleischqualität mit Tierschutz verband. Den Anspruch habe ich verstanden.

Du hast also als Kind schon genau mitgekriegt, wie wichtig das ist und wie Betäubungstechnik, Tierschutz und gute Fleischqualität zusammenhängen.

Lindauer: Genau! Und da war Jochen, der Mitarbeiter, der die Tiere geschlachtet hat. Der hat mich an die Hand genommen. Ich war um die zwölf, 14 Jahre alt und immer montags morgens um vier Uhr, wenn geschlachtet wurde, war ich dabei, noch vor der Schule. Ich habe alles mitgekriegt und ein Schlachtbuch geführt. Mit 14 herum durfte ich das dann auch mal selbst machen. Am Ende ist es nicht nur eine persönliche Frage, sondern wesentlich eine technische: Wie mache ich das gut?!

Spielte damals die Frage »Wie geht es dem Tier dabei?«, eine bewusste Rolle? Oder stand der gute, stressfreie Umgang mit dem Schwein im Mittelpunkt, damit die Fleischqualität stimmt?

Lindauer: Es ging um den Umgang mit dem Schwein. Ihm viel Freiheit lassen, Enge macht Stress! Nie von vorne, immer von der Seite kommen! Von Jochen habe ich viel gelernt, wie macht man das. Aber für das Tier ist die Situation schon immer befremdlich. Meine Aufmerksamkeit lenkte sich dann aber auf die Frage: Wo kommen die Schweine eigentlich her? Ein Landwirt hat einen Vollspaltenboden und ich merkte, dass viele seiner Schweine lungenkrank waren. In dieser Stallluft hältst Du es ja keine zehn Minuten aus. Ein anderer Bauer hielt die auf Stroh und da gab es gute Luft. Und wieder einer hatte die Schweine noch draußen – Spaltenboden, Teilüberdachung etc.

Mein Vater hatte keine besondere Beziehung zur Landwirtschaft. Durch meine Geschwister und mich und auch durch meine Mutter ist mein Vater schon unter Druck geraten, die Lieferanten auch nach der Haltungsform auszusuchen. Doch diese langjährigen Lieferbeziehungen änderten sich nur langsam. So kam es auch vor, dass Landwirte auf Druck hin was anders gemacht und sich vielleicht gedacht haben, »mein Hauptabnehmer spinnt ein bisschen – aber ich muss was machen«.

Aber die Tiere, die da bei uns ankamen, das waren alles Schinken, Salamis und Würste. Das war alles schon entschieden, da bleibt kein Tier übrig. Für meinen Vater war wichtig, dass der pH-Wert stimmt. War der schlecht, gab es eine Rückmeldung an den Landwirt.

Wie hat sich Deine Vorstellung vom guten Schlachten weiterentwickelt?

Lindauer: Ich hatte diese Schule zuhause und kam dann zu den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, d.h. zu Karl Ludwig Schweisfurth. Was mich dort gereizt hat, war, dass sie das mit dem Töten für sich noch bestmöglich hingekriegt haben. Die Frage dort war, wie in meinem elterlichen Betrieb: Landwirte liefern Tiere an. Wie bekommst du das gut hin, wenn 60 Schweine, 15 Rinder und das von insgesamt 80 Partnerbetrieben wöchentlich geschlachtet werden? Ohne Angst und Schrecken geht das nicht – aber man kann es gut hinkriegen. Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten haben dann einen Raum gebaut, ohne weiße Fliesen, sondern eine stallähnliche Atmosphäre, Holzfenster, um die Kurve laufen ... Ich habe das mitgekriegt, dass man das bei den Schweinen gut machen kann, die sind ja auch neugierig. Aber bei den Rindern ging das nicht. Die wollten da im Wartestall einfach nicht sein! Daher habe ich in dieser Zeit den Jagdschein gemacht mit dem Ziel, Rinder zu töten. Nicht zur Jagd zu gehen. Heute gehe ich auch selbst gerne zur Jagd.

Spüren die Tiere, dass es jetzt ans Sterben geht?

Lindauer: Nein, das ist zu menschlich gedacht. Ein Tier hat keine Vorstellung vom Tod. Wenn wir ein Tier aufladen und es wird dann wieder an der Weide oder am Stall abgeladen, dann geht es für das Tier weiter, es frisst, läuft ... Aber hier steigen sie an der Schlachttstätte aus und dann geht es nicht weiter. Da ist keine Weide, kein Stall, kein anderes Futter.

Ihr habt Euch also beide entschieden, etwas anders zu machen als das, was ihr gekannt habt?

Müller: Als wir damals den Hof an Dich Sven übergeben haben, da fanden wir schon, dass das Beste, das den Tieren und dem Organismus Hof passieren kann,

ist jemand, der alles kann. Selbst die Tiere töten und zerlegen.

Lindauer: Es gab ja eine bewusste Entscheidung von Hans-Jürgen, meiner Frau Sarah und mir, dass wir bewusst bestimmte erworbene Kompetenzen hier einbringen. Vor fünf Jahren war das anders als jetzt, da wir die Tiere zum Schlachter brachten. Dann haben wir das zusammen mit dem Projekt Extrawurst weiterentwickelt.

Hat sich der Spannungsbogen verändert, seitdem ihr auf dem Hof selbst die Tötung vornehmt?

Lindauer: Ja auf alle Fälle. Wir wollen den Kälbchen das Versprechen geben, dass es nicht in den Schlachthof kommt, in keinem gefliesten Raum die letzten Minuten des Lebens verbringen muss. Egal, ob ich das Versprechen dem Kälbchen gebe oder uns beiden – das ist wichtig für uns. Das Besondere ist, dass die Tiere hier auch geboren werden, einen Namen bekommen. An die meisten Tiere erinnere ich mich, es entsteht eine gewissen Beziehung. Auch wenn ich hier eine klare Grenze ziehe.

Wenn wir sagen, wir essen Fleisch und halten Tiere, ist es wichtig, dass wir auf gesellschaftliche Fragen Antworten haben. Und eine davon ist, dass die Tiere in den letzten Minuten keine weißen Fliesen sehen müssen. Das ist die Antwort darauf, wenn ich als Konsument hier bei uns Fleisch kaufe. Das ist unser Anspruch! Diese Entscheidung kommt von innen aus dem Bauch und Gefühl heraus, nicht vom Markt. Hans-Jürgen, ihr habt ja auch den Markt dafür erst aufgebaut. Wir hängen das nicht so an die große Glocke mit der Art und Weise, wie wir unsere Tiere töten, schlachten...

Wie erlebt ihr das Töten des Tieres?

Müller: Das habe ich ja selbst nicht gemacht. Aber ich habe Metzger kennengelernt, die das nicht mehr machen wollten. So zum Beispiel M.. Als es auf unserem Hof damals mit der Direktvermarktung losging, haben wir jemanden gesucht, der die Tiere zerlegt. Und zu M. hatten wir ein freundschaftliches Verhältnis. Der hat Metzger gelernt und als er mit der Ausbildung fertig war, sagte er, er arbeite gerne in dem Beruf weiter, aber er schlachtet nicht mehr. Er hat uns das Tier in den Schlachtbetrieb bei Göttingen gefahren und dann die Tierhälften zu sich, um sie dort zu zerlegen. Er wollte nicht mehr selbst Tiere töten.

Lindauer: Es ist einfach die Angst vor dem Scheitern. Du bist 16/18 Jahre alt und in der Ausbildung. Entscheidend ist, wer begleitet Dich? Du brauchst jemanden, der Dich heraufhört, denn das Töten lernst Du auch nicht wirklich mit einem Sachkundenachweis. Das war bei meinen Azubis immer so. Wenn Tiere betäubt und getötet werden, dann ist der Mensch

sehr vorsichtig. Irgendwann gab es dann den Punkt, durch Können und Routine, daran auch Gefallen zu finden. Man betäubt auch mal daneben. Das passiert. Du musst dann über Mechanismen verfügen, um kurzfristig auch nachbetäuben zu können. Ich glaube, das Scheitern ist für Männer/Metzger auch schwierig gewesen in dieser Zeit. Dann sagen viele eher »Damit will ich nichts zu tun haben«.

Könnte die Entwicklung, dass immer weniger Metzgereien noch selbst schlachten, auch damit zu tun haben? Man delegiert das Schlachten, kauft die Tüten.

Lindauer: Ich glaube, dass diese Entwicklung hin zum Kauf von Fleischteilen für die eigene Verarbeitung und den Verkauf nur zum Teil mit dem Töten/Schlachten zu tun hat. Man hat eine Schlachtstätte im Wohngebiet gehabt, wollte erweitern und hat einfach in den Schlachtraum den Kühlraum reingebaut und alle waren glücklich und froh. Und man hat im Fleischeinkauf auch das Fleisch bekommen, ohne selbst zu schlachten, je nach Bedarf.

Müller: Ich erinnere mich noch an die Zeit, als in Witzhausen drei Schlachtstätten waren. Mitten in der Stadt. Das Schlachten war so umständlich. Allein da reinzufahren in die Straße, die war dann blockiert für den Verkehr und dann das Risiko, dass ein Rind ausbricht ...

Ist das nicht ein Beispiel dafür, wie tabuisiert heute das Töten von Tieren ist?

Lindauer: Sehe ich nicht so. Ich denke eher, dass die Betriebserweiterung in den engen Städten zusammen mit dem gesellschaftlichen Wandel dazu geführt haben, dass nicht mehr geschlachtet wird.

Müller: Ich glaube auch nicht, dass das »Nicht-Töten-Wollen« den Strukturwandel vorangetrieben hat, sondern eher der Strukturwandel hat das »Nicht-mehrselbst-Schlachten« mit sich gebracht. Denn das ist das Erste, was man weglassen kann. Das Töten kann man woanders machen und die Verarbeitung wird dafür ausgeweitet.

Lindauer: Ich kenne viele Metzger, die mit dem Schlachten nichts mehr zu tun haben wollen. Menschen, die den Beruf erlernen, aber Fleischverarbeitung gar nicht mehr direkt mit dem Schlachten in Verbindung bringen. Das ist dann, wie wenn Du Schreiner bist, aber nicht gerne in den Wald gehst, um einen Baum zu fällen. In der Ausbildung ist das Schlachten auch nicht mehr zwingend mit dabei. Das ist dann eben eine Spezialisierung, aber eben auch eine Reduktion, wenn das Fleisch nur noch von Tönnies & Co. kommt.

Verabschiedest Du Dich vom Tier?

Lindauer: Ich zünde eine Kerze vorher an. Früher habe ich hinterher eine Kerze angezündet, jetzt mache ich

das vorher, damit die Gedanken vorher schon in die richtige Richtung gehen können. Es fällt leichter, je öfter ich das mache.

Ich könnte auf das Schlachten auch verzichten. Ich freue mich, wenn wir sagen, nächste Woche schlachten wir nicht. Auf der Jagd kann ich sagen: Nö, mach den Finger nicht krumm. Aber ein Tier auf den Punkt töten – ist eine andere Situation. Ich kann darauf verzichten, aber ich verzichte nicht darauf.

Vielen Dank für das Gespräch!

Das Gespräch führte Andrea Fink-Keßler.

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- ▶ Lea Trampenau und Andrea Fink-Keßler: Tierwohl und Fleischqualität treffen sich. Neuer Ansätze für stressarmes Schlachten im Haltungsbetrieb. In: Der kritische Agrarbericht 2016, S. 251-155.
- ▶ Jörg Luy: Ethische Begründung für das Schlachten im Haltungsbetrieb. In: Der kritische Agrarbericht 2016, S. 252.

Förderhinweis

Die redaktionelle Bearbeitung dieses Beitrags erfolgte im Rahmen des von der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderten Projektes »Transdisziplinärer Erfahrungsaustausch zur sozialen Lage in der Landwirtschaft«.



Sven Lindauer

Biolandwirt, Metzgermeister und Koch, führt mit seiner Frau Sarah das Gut Fahrenbach, Witzenhausen.

info@gutfahrenbach.de



Hans-Jürgen Müller

Ehemaliger Biolandwirt, MdL Hessen, Vorstand des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V. (vlhf).

hjm@biofleischhandwerk.de