

SOPHIE & KARL-LUDWIG SCHWEISFURTH

DAS GEHT SO NICHT WEITER!

Die Würde des Tieres ist unantastbar

Immer mehr Menschen essen immer mehr Tiere.
Und die Tiere der Reichen
fressen das Getreide der Armen
überall auf der Welt.
Gemeinsam mit den Tieren fressen wir die Erde kahl.

Wir brauchen ein neues Verständnis
im Umgang mit Tieren und Fleisch,
sonst werden wir keines der Probleme
in der Welt lösen; den Hunger und die Armut nicht,
die Klimaerwärmung nicht.

Es ist ein Lebensauftrag für uns,
die Erde ein klein wenig schöner und besser
zu verlassen, als wir sie betreten haben.

Karl-Ludwig Schweisfurth

Es geht um die Frage,
wie wir ein erfülltes Leben führen können,
ohne dass wir am Ende etwas bereuen.
Um die Würde der Tiere,
die Achtung vor dem Leben an sich.

Der Einzelne kann die Welt nicht retten,
aber wir können versuchen,
beispielhaft das eine oder
andere auf den Weg zu bringen,
indem wir bewusst Zeichen setzen.

Sophie Schweisfurth





Wie kann es sein?

An einem herrlichen Spätsommertag schlendern wir durch die Wiesen hinter dem Gutshof. Enten watscheln schnatternd an uns vorbei, weiter vorne liegen drei Schweine im Schatten eines Baumes. An einer Bank machen wir Rast. Unser gestriges Gespräch geht uns noch nach, es hat uns aufgewühlt. Wir haben über einen Zeitungsartikel gesprochen, ein Interview mit einem Vertreter des Deutschen Bauernverbandes. »Alles kein Problem, wir haben die Sache im Griff«, so könnte man sein Fazit kurz wiedergeben.

Wir beide sind da ganz anderer Meinung. Und wir fragen uns: Wie kann es sein, dass man vor all den aus unserer Sicht falschen Entwicklungen der letzten Jahrzehnte und der aktuellen Lage die Augen verschließt, nur damit keine Unruhe aufkommt? Es befremdet uns, dass angeblich in einem »Immer mehr, immer größer, immer wirtschaftlicher« das Heil und die Zukunft liegen sollen.

Denn wie kann es sein, dass wir mehr oder minder teilnahmslos hinnehmen, dass die Natur, unser Lebensraum, all das Schöne auf dieser Erde nach und nach zerstört werden? Und dass wir dabei zusehen,

wenn so viel Schreckliches geschieht, obwohl angeblich alle nur das Beste wollen? Manchmal schüttelt es uns richtig, wenn wir sehen, wie sich die Dinge entwickeln.

Dass man die Tiere mancherorts derart übel behandelt, als ob wir keine Achtung vor dem Leben hätten, macht uns unendlich traurig und zornig. Denn die Würde des Tieres ist unantastbar. Wir können nicht länger so tun, als würden wir es nicht bemerken. Wir verraten und zerstören die Natur und auch uns selbst. Und eines ist klar: Das geht so nicht weiter!

Schätzungen gehen davon aus, dass mehr als 40 Millionen männliche Hühnerküken pro Jahr vergast oder geschreddert werden, weil man sie in der Zucht für die Eierproduktion schlicht nicht braucht, weil sie wirtschaftlich nicht »verwertet« werden können. Das kann doch gar nicht wahr sein! Allein das Wort »verwertet« ist schrecklich, wenn wir über das Leben eines Geschöpfes nachdenken. Was ist es wert – das Leben eines Rindes, einer Gans, eines Hasen, eines Hühnerkükens? Wie beginnt das Leben, und wie endet es?

Da werden Schweine oft mit Medikamenten vollgestopft, damit sie beim schnellen Mästen nicht gleich

krank werden. Und in Hühnerfleisch finden sich vermehrt Antibiotika-Rückstände. Weil viele Tiere oft zu Tausenden auf engem Raum gehalten werden, braucht es einen Pharma-Cocktail zur Stabilisierung der Lage, damit keine Krankheiten ausbrechen. Und am Ende landet das Ganze auf unserem Tisch. Da vergeht einem der Appetit.

In den vergangenen Jahrzehnten hat man sich vielerorts eine Landwirtschaft eingerichtet, die unsere Böden zerstört, die wertvollste Grundlage unseres Lebens. Zu viel Dünger, zu viel Chemie als Pflanzenschutz, zu viele schwere Maschinen. Und die Auswüchse bleiben nicht ohne Folgen: Bienen sterben, Vögel verenden. Es scheint, dass wir zunehmend die Kontrolle verlieren. Die Natur kommt jedenfalls aus dem Gleichgewicht, das merken wir an allen Ecken und Enden.

Von der Würde des Tieres, eines Geschöpfes, eines Lebewesens – davon spricht leider kaum einer, wenn es um Lebensmittel geht. Aber jedes Geschöpf hat eine Würde. Wir dürfen sie nicht mit Füßen treten. Die Würde der Tiere ist unantastbar.

»Günstiger« – dieses Wort scheint der Schlüsselbegriff für vieles zu sein und verspricht uns goldene Zeiten.

»Für viel weniger Geld bekommt man nun mehr ...«
Das klingt erst einmal gut. Ja, aber was bekommen wir
denn tatsächlich? Und um welchen Preis?

Mit diesem Buch muten wir Ihnen einiges zu. Und
mancher mag sich denken: Da schaue ich lieber nicht
so genau hin – weil es so schrecklich ist. Aber Wegse-
hen ist keine Lösung. Nein, Wegsehen geht nicht mehr.
Es gilt, Fehlentwicklungen in den Blick zu nehmen, sie
auch klar beim Namen zu nennen, um den Menschen
die Augen zu öffnen. Dies ist im wahrsten Sinne not-
wendig. Aber wir bleiben dabei nicht stehen. Denn
zum Glück gibt es Alternativen. Wir haben vieles selbst
ausprobiert und erfahren: Ja, es geht.

Wir alle können miteinander das Blatt wenden, wir
haben es in der Hand – jedenfalls ein Stück weit. Denn
wir entscheiden mit, was produziert wird, indem wir es
am Ende kaufen oder eben nicht. Was nicht verkäuf-
lich ist und deshalb in den Regalen, Kühltheken und
Auslagen der Läden liegen bleibt, verschwindet lang-
fristig von der Bildfläche. Wir zeigen in diesem Buch
auch Wege auf, wie man Lebensmittel anders erzeugen
kann.

Es geht nicht nur um Achtsamkeit beim Essen und um gute Tierhaltung, sondern um die grundsätzliche Verantwortung der Generationen füreinander. Um Sorgsamkeit im Umgang mit den Tieren. Um Respekt vor dem Leben und der Schöpfung. Um gutes Handwerk, um Ehrfurcht, um Demut und Schönheit. Schönheit in den kleinen Dingen und beim Blick auf das große Ganze. Damit Sie und wir – und auch die Generationen nach uns – anständig leben können. Und wir den Tieren die Würde zugestehen, die wir auch für uns selbst reklamieren.

Sophie und Karl-Ludwig Schweisfurth

Lemminge

Im Norden lebende Wühlmäuse,
Hamstern ähnlich,
die sich nach massenhafter Vermehrung
wegen Nahrungsknappheit
und Zerstörung der Lebensgrundlagen
auf Wanderungen begeben.
Wanderungen, bei denen die meisten umkommen.

Ansonsten ganz intelligente Tierchen.

Karl-Ludwig Schweisfurth

Wo kommen wir her, und wo wollen wir hin?

Ich bin jetzt 88 Jahre alt. Vor mehr als 35 Jahren habe ich gespürt, dass da etwas falsch läuft. Die intensive Tierhaltung begann damals mit der Einführung der Spaltenböden. Dies sind harte Böden aus Beton, bei denen einzelne Träger mit Abstand verbaut werden, damit Mist und Urin durch sie hindurch wie bei einem Gully abfließen können. Es zeigte sich dann vielerorts: Kühe und Schweine haben Probleme mit diesem glitschigen, harten und für sie beschwerlichen Untergrund.

Seitdem beobachte ich solche und andere Entwicklungen mit Sorge. Und ich merke, es ist an der Zeit, meine Stimme zu erheben. Denn ich weiß aus Erfahrung, um was es geht. In meinem Leben gab es eine Zeit, in der ich jede Woche 25 000 namenlose Tiere zu Wurst verarbeiten ließ. Damals war ich Chef der Hertha-Fleischfabriken.

Mein Vater war Metzgermeister, ich übernahm mit Mitte 30 den Betrieb von ihm und stellte die Weichen neu. In Amerika besichtigte ich die großen Fleischfa-

briken, sah, wie sich Prozesse schneller und hygienischer gestalten ließen. Die Schlachtung und das Zerlegen der Tiere rationeller zu gestalten verschaffte dem, der es klug anging, einen wirtschaftlichen Vorteil. Davon konnten wir lernen. So zu agieren, das Ganze viel größer aufzuziehen und mehr Tiere in kürzerer Zeit zu verarbeiten hatte natürlich auch Auswirkungen auf den Verbraucherpreis. Nach den Kriegs- und Hungerjahren konnte sich mit dem Aufschwung, der Ende der 50er-Jahre des letzten Jahrhunderts einsetzte, wieder jeder eine ordentliche Portion Fleisch leisten, zumindest einmal in der Woche. Es ging voran, die Wirtschaft wuchs, wir hatten Erfolg. Und der Tisch der meisten Familien war zunehmend reicher gedeckt.

Früh erkannte ich, dass gutes Wirtschaften und Rationalisieren nicht alles ist. Die Seele musste mitkommen. Bewusst setzte ich auch andere Akzente, gestaltete Räume mit Kunst, sorgte für gute Arbeitsbedingungen meiner Mitarbeiter. Das Unternehmen wuchs und wuchs.

Aber ich hielt es irgendwann trotzdem nicht mehr aus. Dabei spielten auch die bohrenden Fragen meiner drei Kinder nach dem Sinn meines Tuns eine große Rolle. Eines Morgens wachte ich auf und sagte zu mei-

ner Frau: »Wir müssen noch einmal ganz neu anfangen.« Da war ich 54 Jahre alt.

Und ich verkaufte alles.

Dass ich einst ein Wegbereiter der länger haltbaren, gut verpackten Fleischwaren war und mich heute für frische Lebensmittel und kurze Wege einsetze, empfinde ich rückblickend fast als grotesk.

Über Jahrtausende hatte sich im Leben der Menschen mit der Natur verhältnismäßig wenig verändert. Mit der beginnenden Industrialisierung begann sich das Rad der Entwicklung dann schneller und schneller zu drehen.

Die Verarbeitung von Pflanzen und Tieren war bis in die 60er-Jahre des letzten Jahrhunderts – das ist gerade einmal 50 Jahre her – ausschließlich eine Domäne des Handwerks, des Fleischers oder Metzgers. Das Wissen bei der Nutzung der Natur für unser Leben und unsere Lebensmittel lag bei den Bauern und den Handwerksmeistern, die ihre Kenntnisse und ihre Erfahrungen von Generation zu Generation weitergaben. Die Kulturlandschaften Europas waren geprägt von den Bedingungen und Möglichkeiten des Standorts und den klimatischen Verhältnissen. Unterschiedliche

Pflanzen wurden angebaut und die Tiere gehalten, die der Boden gut ernähren konnte. So entstanden zu-
meist klein strukturierte Landschaften mit Wald, Feld-
gehölzen, Hecken, Weiden und Äckern.

Die Lebensmittel-Handwerker schufen in den ver-
schiedenen Regionen Europas eine Fülle und einen
Reichtum von verschiedenen Brotsorten, Käsen, Würs-
ten, Schinken, Weinen, Bieren und vielem mehr, auf
die wir stolz sein können.

Dann begann Mitte des 20. Jahrhunderts einer der
größten Paradigmenwechsel unserer Zeit: Innerhalb
von nur 20 bis 30 Jahren wurde aus der bäuerlichen
Kultur und der des Handwerks eine wissenschaft-
lich-technisch dominierte Industrie.

Landwirtschaft ist dem Wesen nach zuallererst eine
kulturelle Angelegenheit, davon bin ich zutiefst über-
zeugt! Die Art, wie wir den Boden nutzen, wie wir mit
den Tieren umgehen, das ist Kultur im Sinne des latei-
nischen Ursprungs dieses Begriffs: *colere cultus*. Dies
bedeutet »pflügen, pflegen, anbeten, verehren«.

Ende der 1940er-, Anfang der 1950er-Jahre, als ich
jung war und das Handwerk erlernte, gab es in der
Fleischwirtschaft kaum Wissenschaftler! Ich erinnere

mich an einen ehrenwerten alten Herrn, Professor Lerche aus Berlin. Er war Hygieniker und wurde von meinem Vater gelegentlich zurate gezogen, wenn in der Produktion etwas schief lief und zum Beispiel die berühmte Herta-Fleischwurst schon nach einigen Tagen der Lagerung grün wurde. Die beiden Herren plauderten und beratschlagten dann, was man ändern könnte, um dies zu verhindern. Es war ein wichtiger Kontakt, man schätzte sich wechselseitig, aber es war weit davon entfernt, eine wissenschaftliche Begleitung unserer Arbeit zu sein.

Dann ging alles sehr schnell: Die Ernährungswissenschaft blühte auf, Fleischtechnologien übernahmen das Regiment. In Schlacht- und Fleischfabriken herrschen heute vielfach Wissenschaftler und Techniker. Sie planen und gestalten die Arbeitsabläufe, sie richten die Fließbänder ein und bestimmen den Takt. Wo immer möglich, kommen Maschinen und mehr und mehr Automaten zum Einsatz. Der gesamte Prozess ist zunehmend elektronisch gesteuert. Handarbeit gibt es immer weniger. Und wenn, ist sie auf schnell erlernbare Handgriffe reduziert. Es gilt das Prinzip höchster Effizienz und extremer Hygiene. In der Landwirtschaft ist es ähnlich. Irgendwann gaben die Agraringenieure in vielen Bereichen die Richtung vor.

Noch vor einer Generation lebten die Menschen auf dem Land ganz anders als heute. Auf einem Bauernhof brauchte man viele helfende Hände. Großeltern, Eltern und Kinder lebten und arbeiteten zusammen. Auf größeren Höfen gab es zusätzlich Knechte und Mägde, die mitarbeiteten. Bei den Mahlzeiten saß man gemeinsam am großen Tisch. Am Sonntag duftete die Küche nach Braten – etwas Besonderes, denn Fleisch gab es nicht jeden Tag. Im Garten wuchsen Lauch, Karotten, Tomaten und anderes Gemüse, dazwischen Schnittlauch, Petersilie und Ringelblumen. Auf den Äckern baute man verschiedene Feldfrüchte wie Getreide, Kartoffeln und Rüben an. Die Bauern hielten Schweine, die auf der Weide reichlich Auslauf hatten und in der Erde wühlen konnten; Hühner, die gackernd und scharrend Würmer und Schnecken von der Wiese aufpickten. Kühe wurden mit der Hand gemolken und hörten auf ihren Namen. Auf manchen Höfen gab es zusätzlich Ziegen, Enten, Gänse und Tauben. Die Familien waren größer als heute und weitgehend Selbstversorger. Auch die Tiere ernährte man hauptsächlich von dem, was der Hof hergab. Einheimische Hülsenfrüchte lieferten Eiweiß.

Ochsen oder Pferde spannte man vor den Pflug, um den Acker zu bestellen. In mühseliger Kleinarbeit

hackte die Großfamilie das Unkraut aus. Die Ernte brachte man auf Holzwagen mit großen Rädern ein. Jedes Jahr lag ein Teil der Felder brach, wo zwischen Wildkräutern und Gräsern eine Vielzahl an Vögeln, Insekten und Wildtieren Unterschlupf und Nahrung fand. Leute aus dem Dorf kamen am Abend zum Hof, legten Geld in ein Kästchen und nahmen Eier mit, die in Schachteln auf einem Tisch vor dem Haus standen. An manchen klebten noch Federn. Wenn man jemanden antraf, war Zeit für ein Gespräch. Nachbarskinder trugen in einem Kännchen die Milch für den nächsten Tag nach Hause. Beim Lebensmittelladen im Dorf kaufte man das, was man nicht selbst auf dem Hof erzeugen konnte: Mehl, Margarine, Zwieback, Öl, Kerzen und manches andere.

Die Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Nach dem Zweiten Weltkrieg brauchte die wachsende Bevölkerung in den Jahren des Wirtschaftsbooms große Mengen an Nahrung. Und mit steigendem Wohlstand wuchs der Wunsch nach einem anderen Leben: Man gönnte sich Genussmittel und bekam für vergleichsweise wenig Geld gute Lebensmittel im Laden.

Mittel zur Vernichtung von Unkraut machten arbeitsintensives Hacken unnötig. Moderne Maschinen

erleichterten die Arbeit. Wo früher die ganze Familie manchmal tagelang auf dem Feld stand, mäht heute ein einzelner Landwirt mit dem Mähdrescher das Getreide nicht nur, sondern trennt die Körner auch gleich von den Halmen und verlädt sie auf einen Anhänger. Die Investitionen für solche teuren Maschinen lohnen sich natürlich nur für große Betriebe. Die meisten Landwirte haben sich daher spezialisiert. Sie halten zum Beispiel Tausende Schweine oder bewirtschaften riesige Felder. Hecken und kleine Wäldchen zwischen den Feldern sind inzwischen fast verschwunden, brachliegende Äcker ebenso. Durch den Einsatz von Dünger steigen die Erträge. Viele Insektenarten bekämpft man mit Insektiziden, da sie den Feldfrüchten schaden könnten. Weil die Felder intensiv bewirtschaftet werden, fehlt Wildtieren und -pflanzen der Lebensraum, und die Artenvielfalt nimmt ab.

Natürlich war früher nicht alles besser. Die Menschen hatten so gut wie keine Freizeit, weil die Arbeit auf den Höfen alle Kräfte beanspruchte. Nach dem Krieg mussten auch Kinder – besonders wenn die Väter fehlten – schwer körperlich arbeiten, mehr als ihnen guttat. Mädchen durften meist keine Ausbildung beginnen, von Studieren gar nicht zu reden, weil sie zum Arbei-

ten gebraucht wurden, bis sie heirateten. Privatsphäre war ein Fremdwort. Persönliche Bedürfnisse opferte man dem Wohl der Gemeinschaft. Das Schulbrot der Kinder wurde nicht nach Wunsch belegt, es gab, was bezahlbar und gerade vorrätig war. Man musste froh sein, wenn man satt wurde.

Heute haben wir eine große Auswahl an Lebensmitteln ständig verfügbar, auch weil die Lebensmitteltechnik es uns ermöglicht, Nahrungsmittel lange haltbar zu machen. Und durch die effizientere Arbeitsweise in der Landwirtschaft sind die Preise stark gefallen.

Das ist einerseits großartig, weil es viele Probleme früherer Generationen löst. Andererseits ist es aber auch ein Verlust – denn wenn immer alles verfügbar ist, gibt es nur noch wenig Besonderes.

Was war das für ein schöner Moment: das erste frisch geerntete Obst nach einem langen Winter, in dem es nur eingekhellerte, runzelige Äpfel gegeben hatte. Am Backtag das ofenwarme Brot, die frische Wurst am Schlachttag – das waren Festtage. Und das kennt heute kaum noch jemand. Wie schade, dass 70 Prozent der deutschen Kartoffeln inzwischen zu Fertigprodukten wie Pommes, Chips oder Kartoffelbrei verarbeitet werden! Eine frisch gekochte Pellkartoffel mit Butter

und Salz ist ein Hochgenuss. Im Supermarkt ist es nicht leicht, zwischen all den importierten Kartoffeln welche aus der Region zu finden. Die Land- und die Lebensmittelwirtschaft sind inzwischen in vielen Bereichen übertechnisiert und verbrauchen viel Energie.

Brauchen wir so viel Technik? Wann hört Fortschritt auf, Fortschritt zu sein? Dürfen wir alles tun, was wir tun können? Solche Fragen zu stellen bedeutet weder Technikfeindlichkeit noch ist es der Versuch, das Rad der Geschichte zurückzudrehen. Wir können uns aber an das Gute erinnern.

Was wir wirklich brauchen, sind Lebensmittel, die »Mittel zum Leben« sind und nicht einfach nur »leere«, billige Nahrung, die satt macht, aber kein Leben spendet. Wir brauchen Lebens-Mittel, die frisch sind und unversehrt, in denen noch alles »Leben« drin ist. So verstehe ich meine Aufgabe als Lebens-Mittel-Erzeuger, als Bauer und als Metzger: Das rechte Maß für jeden Schritt auf dem langen Weg vom Acker bis auf den Teller halten wir dann, wenn wir alles tun, um das Leben in den Lebens-Mitteln zu schützen und zu bewahren, sowie alles unterlassen, was es stören oder gar zerstören könnte. Gute Lebens-Mittel sind Nahrung für Leib und Seele.

Eines ist klar: Es gibt keine dringlichere Aufgabe für Wissenschaft und Politik, als einen achtsamen Umgang mit der Natur zu bewirken. Philosophie und Theologie müssen deutlicher und hörbar sagen, was schiefläuft und welche dramatischen Folgen unser Tun ganz schnell haben wird. Dies ist überlebensnotwendig.

Mir selbst haben die Gespräche mit Altabt Odilo Lechner über die Verantwortung zur Bewahrung der Schöpfung entscheidend geholfen, meinen Weg zu finden. Aber auch mein Freund, der evangelische Theologe, Philosoph und Ökologe Günter Altner, hat seinen Teil dazu beigetragen, Grundfragen zu klären. Er war es auch, der mir zuerst den Gedanken von Albert Schweitzer nahegebracht hat: Wir brauchen »Ehrfurcht vor dem Leben«. Bei all unserem Handeln gilt es deshalb, die Würde der Tiere zu respektieren.

Und wir brauchen geistige und ethische Grundwerte, die sagen, was wir nicht tun dürfen. Nur so schützen wir uns vor einer gleichgültigen Beliebigkeit, alles zu machen, was geht. Denn das weitverbreitete Prinzip »Hauptsache, es rechnet sich« ist ein Irrweg.

Manche Bauern haben sich verführen lassen und aufs falsche Pferd gesetzt, haben teure Ställe gebaut, große Maschinen angeschafft und sich dabei hoch verschuldet. »Wenn das Pferd unter dir tot ist, spring ab!«,

sagten die Dakota-Indianer. Das Pferd ist die bäuerliche Landwirtschaft, der Reiter sind die Bauern. Eigentlich müssten sie längst abspringen. Aber abspringen ist schwer, denn da sitzen so viele auf dem toten Pferd, die gut daran verdienen – Banken, Handel und Industrie. Eine wahrhaft vertrackte Situation.

Wir sind Täter und Opfer zugleich. Wissenschaftler, Techniker, Verbandspräsidenten und andere versuchen uns einzureden, es geht nicht anders. Sie sagen uns, dass das derzeitige Handeln alternativlos ist – und das ist falsch.

Kaum ein Quadratmeter auf dem Planeten Erde ist noch unberührte Natur. Bis in die kleinsten Winkel ist das Handeln des Menschen spürbar. Und es geht in atemberaubendem Tempo weiter.

Wo immer möglich, gilt es deshalb, sich von den Zwängen des herrschenden Systems zu befreien und sich auf die Suche nach dem zu machen, was auf Dauer tragfähig ist. Zu erkennen, wann und wo Fortschritt aufhört, Fortschritt zu sein!



Hauptsache günstig

Es wird häufig behauptet, dass Lebensmittel insgesamt günstiger hergestellt werden müssten, damit sich alle ausreichend zu essen leisten können. Und es ist nicht von der Hand zu weisen: An vielen Orten dieser Welt gibt es Hunger und Armut. Auch in unserem industrialisierten Land leben Familien mit Kindern, Alleinerziehende, Alte, Kranke und Langzeitarbeitslose oftmals am Rande des Existenzminimums. Aber das liegt nicht daran, dass Lebensmittel zu teuer wären. Es gibt durchaus eine Möglichkeit, sich kostengünstig zu ernähren. Zudem gibt es staatliche Unterstützung. »Die Tafeln« und viele andere Vereine und Ehrenamtliche unternehmen viel, um Menschen ein gutes Leben zu ermöglichen.

Es ist wie so oft auch in diesem Fall eine Frage der Prioritäten. Leider setzen manche ihre persönliche Priorität nicht auf das gute und sinnvolle Essen, sondern geben ihr Geld für anderes aus.

Wer zu den richtigen Lebensmitteln greift, damit sorgsam haushält, vieles selbst zubereitet, vielleicht noch eigenes Gemüse anbaut – der müsste sich eigentlich ausreichend ernähren können. Aber es fehlen leider vielfach

das Verständnis und das Wissen, wie man sich mit einfachen Mitteln und wenig Geld eine schmackhafte Mahlzeit zubereiten kann.

Niemand muss zum Beispiel jeden Tag in der Woche Fleisch auf dem Teller haben. Einmal in der Woche eine Fleischmahlzeit zu essen ist völlig ausreichend und trägt dazu bei, sich gesund und auch preiswert zu ernähren.

Die meisten Menschen in Deutschland essen viel zu häufig Fleisch, einfach, weil es ihnen schmeckt und relativ günstig zu haben ist. Da wird die Großpackung Steaks zum Grillen mitgenommen, zusätzlich noch einige Bratwürste. Man isst, so viel man kann, und über den Hunger hinaus – und am Ende bleibt meist dennoch etwas übrig.

Wenn das Kilo Schweinefleisch das Dreifache kosten würde, wäre die Situation eine andere. Dann würde bewusst entschieden: ein Stück reicht, dazu lieber etwas mehr Beilagen wie Brot und Salat.

Gute Lebensmittel zu kaufen kann vieles verändern, sowohl persönlich als auch für das Wohlergehen aller. Es geht nicht nur um das eigene Essverhalten und die Gesundheit, sondern gleichzeitig auch um die Auswirkungen, die unser Handeln auf andere hat: unsere Mitmenschen, die Natur, die Tiere. Am Ende bestimmen wir mit,

wie die Tiere gehalten werden. Denn woher kommt der günstige Preis für die Großpackung Steaks?

Es macht zudem keinen Sinn, dass wir wässriges Schweinefleisch essen, das nach wenig schmeckt. Dass wir den Eigengeschmack durch fette und scharfe Soßen verdecken. Dass wir Fleisch essen, das mit Wachstumshormonen und Medikamentenspuren belastet ist oder nach dem billigen Futter schmeckt, mit dem die Tiere gemästet wurden. Eine hohe Qualität beim Fleisch hängt von vielen Faktoren ab, aber wesentlich von der Haltung des Tieres.

Lieber einmal mehr Geld ausgeben, statt dreimal günstiges Fleisch einzukaufen.

Wenn Fleisch wieder etwas Besonderes wäre, wie früher der Sonntagsbraten, dann wäre jede Mahlzeit mit Fleisch ein Fest.

Ohne Betäubung

Viele Zeitungen haben darüber berichtet: Das Thema Betäubung bei der Schweinekastration ist brandaktuell und wird vielfach diskutiert. Jedes Mal, wenn ich davon lese oder mit Landwirten spreche, wird mir aufs Neue klar, dass Handlungsbedarf besteht.

Es wird geschätzt, dass derzeit in Deutschland etwa 20 Millionen Ferkel pro Jahr einige Tage nach der Geburt, nur unter Gabe von Schmerzmitteln, aber ohne Betäubung, kastriert werden. Dieses Vorgehen ist gesetzlich erlaubt.

Leider wurde das schon länger geplante Verbot einer betäubungslosen Ferkelkastration erneut verschoben. Es wurde von einer breiten Lobby verhindert.

Aber es gibt meiner Meinung nach noch mehr Gründe, warum eine Umstellung auf sich warten lässt. Zum einen ist es schwer, jahrzehntelange Traditionen und Praktiken zu verändern, zum anderen ist noch nicht klar, welcher Weg wirklich der beste ist, wenn man eine schmerzfreie Kastration anstrebt. Von der sogenannten »Impfung« über eine Vollnarkose bis zur lokalen Betäubung wird vieles praktiziert. Nicht alles ist überall möglich. Es hängt von den Strukturen der Betriebe und den Möglichkeiten vor Ort ab. Viele Landwirte stellen sich derzeit die Frage, was mit Blick auf das Tierwohl, die Handhabung, mögliche Risiken und die Kosten für sie angebracht ist. Wie wird zum Beispiel ein Schwein reagieren, wenn ihm im Stall für eine Betäubung eine Spritze in den Hodenstrang gesetzt werden muss? Kann ich das Tier dann überhaupt noch halten?