

# Thema des Tages



Über ihren Besuch in einer Landschlachtereie schreibt Flexitarierin Hannah Schmitz. Haben Sie Fragen oder Anregungen? Schreiben Sie an [hannah.schmitz@funkemedien.de](mailto:hannah.schmitz@funkemedien.de)

## Ist es okay, Fleisch zu essen?

Mit gemischten Gefühlen besuche ich eine Landschlachtereie in Liebenburg im Kreis Goslar. Ein Erfahrungsbericht.

Von Hannah Schmitz

**Braunschweig.** Als am Sonntag der Wecker um 2 Uhr nachts klingelt, frage ich mich, weshalb genau ich jetzt zum Schlachter fahre. Schon in den Tagen zuvor spukte mir durch den Kopf: Möchtest du wirklich dabei zusehen, wie Schweine getötet werden, und wenn ja, warum? Bist du blutrünstig, oder nur neugierig? Ich denke letzteres, mir ist mulmig zumute.

Ein wenig Angst vor der eigenen Courage. Später merke ich, wie lächerlich das ist. Als ich den Termin mit Claus Brennecke, Landschlachter aus Liebenburg im Kreis Goslar, Monate ausgemacht habe, ging es um Trends beim Grillen. In jenem Gespräch hat mir Claus Brennecke auch von seinem Betrieb erzählt: Dass er die Tiere selbst abholt und schlachtet, mit ihnen also nur kurze Wege zurücklegt. Ein Schlachter, wie es ihn nur noch selten gibt.

Ein Schlachter wie er hat in meinem Heimatdorf im Münsterland schon vor Jahren aufgegeben, weil ihn neue EU-Verordnungen zur Lebensmittel-Hygiene zu Neubauten zwangen. Aber für ein weiteres Kühlhaus fehlte der Platz – im Ortskern, umringt von Kneipen, Wohnhäusern und einem Uhrmacher. Die Metzgerei bekommt ihr Fleisch seitdem zugeliefert. Vorher wurde dort Wurst und Fleisch angeboten, das von Schweinen und Rindern der umliegenden Bauernhöfe kam.

Bei genau dieser Metzgerei hatte ein Mitschüler in meiner Grundschulzeit – lange vor der EU-Reform – entweder die Schweinehälften hängen sehen oder sogar beim Schlachten zugeguckt. Ich weiß noch, dass Matze seitdem Vegetarier war. Er hatte das Töten hautnah erlebt – und seine Konsequenzen gezogen. Als Kind. Eine andere Mitschülerin, dann schon auf dem Gymnasium, war eine große Tierfreundin. Klara liebte Hunde, Katzen, Pferde. Auch sie war Vegetarierin, aus hohen moralischen, eher theoretischen Ansprüchen heraus. Kein Tier dürfe wegen des Appetits von Menschen sterben.

### Schon 10 Prozent leben vegetarisch

Lange Zeit waren das die einzigen Vegetarier, die ich kannte. Heute leben rund 10 Prozent der Deutschen vegetarisch, auch viele meiner Freunde sind Vegetarier oder Veganer, nur wenige essen Fleisch. Für die meisten meiner Freunde, die auf Fleisch oder alle tierischen Produkte verzichten, liegt der Grund in der pervertierten Massentierhaltung, die Lebewesen zu Dingen macht. Es gibt schreckliche, heimlich gefilmte Aufnahmen aus Ställen, in denen Tiere halbtot vor sich hinsiechen, Hühner nicht laufen können, weil ihre Brust zu groß und ihre Füße zu entzündet sind. Von Schweinen, die mit Augentzündungen apathisch in die Kamera blicken, keine Möglichkeit haben, ihrem Spieltrieb nachzukommen, stattdessen verhaltensgestört werden.

Das sind sicher Extremfälle, die große Mehrheit der Tierhalter versucht die Tiere in ihrem wirtschaftlichen Möglichkeitsrahmen so artgerecht oder lebenswert wie möglich zu halten. Dennoch sind die Massentierhaltung und die Massen-



Das Schwein wurde erst betäubt, dann mit einem Stich in die Halsschlagader getötet. Es blutet aus.

FOTOS: HANNAH SCHMITZ

schlachtung die Ent-Tierlichung der Kühe, Schweine und Hühner. Es ist eine extreme Form der Haltung, die in der Gesellschaft eine extreme Antwort gefunden hat – der vollkommene Verzicht auf alles Tierische: Fleisch, Milch, Eier, Käse, Sahne, Leder oder Wein, der mit Gelatine hergestellt wird. Die Band „Die Ärzte“ singt „Gewalt erzeugt Gegengewalt“, und ich denke, Aktion erzeugt Reaktion, auf ein Extrem antwortet das andere. Schredderst du Küken, steige ich aus dem System aus.

Ich selbst bin das, was man eine „Flexitarierin“ nennt. Ich esse, wenn es hochkommt, vielleicht zehn Mal im Jahr Fleisch oder Wurst, möglichst bio oder regional. Und meistens nur dann, wenn ich



„Mir ist wichtig, dass die Tiere nah und gut gehalten werden und ordentlich geschlachtet werden.“

Claus Brennecke, Landschlachter

bei meinen Eltern zu Besuch bin. Ich habe es mir einfach mit den Jahren abgewöhnt, und nun lässt mein moralischer Kompass regelmäßiges Fleischessen einfach nicht mehr zu, es fühlt sich nicht richtig an. Wie bei meinen Freunden kommt bei mir neben dem Tierschutz auch noch ein anderer Grund hinzu: Das Wissen um die klimaschädlichen und umweltzerstörerischen Auswirkungen des krassen Fleischkonsums vor allem der westlichen Welt. Ich weiß um die Tierhaltung, ich weiß um die Umweltwirkungen: Wie kann ich da noch Hühnchen süßsauer beim Chinesen bestellen?

Brennecke und auch ein Landvolk-Vorsitzender aus unserer Region sagen: Wenn man kein Fleisch mehr essen will aus Tierwohl-Gründen, dann darf man eigentlich auch keine Milch mehr trinken und keine Eier essen. Denn auch diese Tiere dienen nur dem Zweck des Menschen und werden irgendwann getötet. Und hier kommt mein Bekenntnis: Ich habe kein Problem damit. Ich habe kein Problem damit, dass ein Tier getötet wird, wenn es vor seinem Tod in der Erde picken, auf der Weide fressen, sich im Schlamm suhlen oder das Sonnenlicht sehen und frische Luft atmen konnte. Auch deswegen fahre ich zu Brennecke, um es mir anzuschauen: Ist das Töten wirklich okay? Wie stehe ich dazu, was empfinde ich, wenn ich direkt dabei bin?

Um es kurz zu machen: Der Anblick schockiert mich nicht, im



Ein Blick in den Schweinestall von Gero Krumme in Vienenburg.



Die Mastschweine werden ausgeladen.



Mitarbeiter Bernd Giesecke zerteilt ein Schwein.

Gegenteil: Ich bin überrascht, wie schnell und ruhig das Schlachten vor sich geht. Es fasziniert mich sogar, wie handwerklich geschickt das Schlachten ausgeführt wird.

Als ich um 3.40 Uhr wie verabredet bei Brennecke ankomme, steht sein Auto mit dem Anhänger schon bereit. 20 Minuten später sind wir beim Schweinebauern Gero Krumme in Vienenburg. Krumme hat die Mastschweine schon vorsortiert. Die ersten acht werden vom Schweinebauern und seiner Frau in den Anhänger getrieben. Ruhig, mit Geduld. Krumme zeigt mir seinen Stall. Die Tiere haben doppelt so viel Platz, wie es die konventionelle Tierhaltung vorsieht. Sie liegen auf Stroh, haben zwar keinen Auslauf, aber frische Luft und Tageslicht.

Die nächsten acht Schweine werden in die zweite Kammer des Anhängers getrieben. Mit 16 Schweinen treten wir die Rückfahrt zurück in den 9000-Einwohner-Ort Liebenburg an. Dort, in der Fleischerei, haben zwei Schlachter schon alles vorbereitet. Die ersten acht Schweine werden ausgeladen und in einen Raum neben dem Schlachtraum getrieben, wo Licht brennt. „Schweine laufen immer ins Helle“, erklärt Brennecke. Die anderen acht Schweine werden ebenfalls entladen und warten nun in einer Box vor dem Schlachtraum im Freien. Irgendwann sind sie so entspannt, dass sie sich alle hinlegen. Zwei der Schweine werden nun in den eigentlichen, wenige Quadratmeter

großen Schlachtraum gelassen. Einer der zwei Schlachter guckt mich mitfühlend an und sagt: „Ja, das Töten ist nicht schön.“ Ich sage, ich sei gespannt.

Das erste Tier wird nun betäubt. Schlachter Bernd Giesecke legt eine große Zange an die Schläfen des Schweins, durch die Strom läuft. Das Tier sackt sofort zu Boden, das andere kümmert sich gar nicht darum. Giesecke hält die Zange lange am Kopf. Rund 16 Sekunden, sagt Brennecke später. Vorgeschrieben seien laut Gebrauchsanleitung nur vier Sekunden. Aber man will sicher gehen, dass das Tier nichts mitbekommt. An einem Hinterlauf wird es an einer Kette hochgezogen, dann setzt Giesecke den Stich in die Halsschlagader an. Das Blut schießt in einen Eimer, den Manfred Dieker, der zweite Schlachter, hält. Es läuft und läuft, bis der Metalleimer fast zur Hälfte gefüllt ist. Die Metzger brauchen das Blut später, um Rotwurst damit zu machen. Das andere Schwein wirkt immer noch unbeteiligt, während das erste Schwein an der Decke hängend noch die letzten Zuckungen macht. Jetzt ist es selbst an der Reihe. Der Vorgang wiederholt sich mit allen 16 Schweinen.

Brennecke erklärt, dass Schweine Allesfresser sind. Er glaubt, dass ihnen der Geruch von Blut nichts ausmacht, sie nicht in Panik geraten. Bullen, die er auch schlachtet, sind Grasfresser. Sie würden deswegen weiter weg vom Schlachtraum, in der Nähe eines alten Stalls, betäubt. „Bei uns geht das alles ein bisschen lieblicher, familiärer zu als in der Industrie“, sagt Brennecke. Das hat allerdings auch seinen Preis. Für die Kunden, die bei Brennecke mehr zahlen müssen als bei Aldi und Co. Aber auch für Brennecke selbst. Erst vor kurzer Zeit musste der Schlachter beispielsweise in eine Betäubungsanlage für die Schweine investieren. Kosten: 8000 Euro. Und viel mehr Arbeit ist es natürlich auch, als wenn man das Fleisch zugeliefert bekommt. „Aber ich finde, ein Landschlachter muss noch selber schlachten“, ist der 55-Jährige überzeugt. Brennecke leitet den Familienbetrieb in vierter Generation und hält inzwischen sogar selber wieder alte Rasse-Schweine und Freilandrinder. Sein erstes Tier schlachtete er, als er zwölf war. „Das war ein Schaf, das vergisst man nicht.“ Das Schlachten müsse schnell gehen, das sei das Wichtigste. Und Fachleute müssten ran, die wissen, wie es geht.

### Ab in die „Kratzmaschine“!

Fachleute sind es auch, die nun die Schweine weiter bearbeiten. Sind vier getötet, kommt das erste von ihnen, nicht mehr zuckend, in eine sogenannte Kratzmaschine, in der es in 65 Grad heißem Wasser rotiert. Die Borsten werden darin entfernt. Nach wenigen Minuten kommt es glatt und eher weiß als rosa heraus. Die zwei Schlachter hieven es auf einen Metalltisch, entfernen die butterweich gewordenen Klauen, stechen die Augen aus – die manche Klasse im Bio-Unterricht später genau inspiziert – und schaben die restlichen Borsten mit Messern ab. Ein Gasbrenner versengt übrig gebliebene Borsten. Jeder Handgriff

sitzt. Dieker schlitzt die Hinterläufe an den Sehnen auf, daran werden nun zwei Haken befestigt. Wieder hängt das Schwein unter der Decke, dieses Mal mit gespreizten Beinen. Giesecke schlitzt nun den Körper des Tieres auf, heraus quillt das Gedärm, das er in eine Metallwanne packt – den Großteil davon schmeißt Brennecke weg. Der Schlachter setzt dann die Motorsäge an. Um den Kopf mit dem Gebiss zu teilen, wird das Beil genommen. Das Schwein hängt schließlich im Querschnitt im Schlachtraum.

### Hundehalter kaufen die Ohren

Später wird der Tierarzt kommen, Proben entnehmen, ins Labor schicken. Die Mitarbeiter von Brennecke, alles gelernte Schlachter, werden die Schweinehälften im Produktionsraum gegenüber weiterverarbeiten. Brennecke verwendet fast alles von den Tieren. Neben Teilen des Gedärms werden nur Augen, Knochen und Pfoten weggeschmissen. Die Ohren kaufen Hundehalter gern, und in die Blase wird zum Beispiel Rotwurst gefüllt. Im Kühlraum ist die Vielfalt an Wurst und Fleisch zu sehen. Hier hängt auch ein geschlachteter Jungbulle in zwei Hälften. Brennecke zeigt das Loch vom Bolzenschussgerät. „Sehen Sie das? Das Gehirn liegt direkt dahinter, man muss genau treffen“, sagt er. Dann zeigt er, wo sich das Fleisch für Steaks befindet. „Hier hinter, das ist ganz wenig, vielleicht zwei Kilo.“ Zwei Kilo von rund 400 Kilogramm Schlachtgewicht.

Brennecke sagt, er merkt den Trend zur Regionalität und Nachhaltigkeit. Er habe in den vergangenen Jahren mehr Kundenzulauf bekommen, und die Umsätze seien gestiegen. Die meisten seiner Kunden seien aber Stammkunden, und auf dem Land kauften die auch noch anders als in der Stadt: nicht nur Filet, sondern auch Ochsenfleisch, Leber oder Zungenwurst. „Wenn man es richtig macht und viel vom Tier verwertet, kann man damit schon sein Geld verdienen.“

Während nebenan weiter die Schweine geschlachtet werden, sitzen wir um halb sieben in seinem Büro und frühstücken. Beziehungsweise frühstücke nur ich, Brennecke macht Intervallfasten und bleibt beim Kaffee. „Ich esse zu viel, vor allem Fleisch, ich muss ja ständig probieren“, sagt er und grinst. Ich esse eine Brötchenhälfte mit Braunschweiger Mettwurst und eine mit Leberwurst. Das Schlachten hier hat mich wenig erschreckt.

Ich frage ihn nach In-Vitro-Fleisch – im Labor aus Zellen hergestelltes Fleisch. Das werde kommen, glaubt er, und hätte den Vorteil, dass es auf der Erde weniger Nutztierhaltung gäbe. „Wenn das Schlachten wegfällt, damit könnte ich auch leben. Wurst und Fleisch muss ja trotzdem noch hergestellt werden.“ Die Vegetarier und Veganer können er stellenweise gut verstehen. Was ihn vor allem ärgere, sei, dass so viel Fleisch in den Supermärkten weggeschmissen werde, so viele Tiere umsonst sterben. „Mir ist wichtig, dass die Tiere nah und gut gehalten werden und ordentlich geschlachtet werden“, sagt Brennecke. Und: „Schön ist das Töten nicht, aber es gehört dazu.“