



Klasse statt Masse

Fleisch darf Luxus sein

Hauchdünn geschnittene Salame finocchiona, herzhafter Schweinebraten in Dunkelbiersauce oder ein zartes Stück Rindfleisch vom Grill: Ohne Frage, aus Fleisch lassen sich herrliche Spezialitäten zaubern. Trotzdem – oder gerade deswegen – spricht viel dafür, es seltener und dafür als Luxus zu genießen. Von **Heidi Tiefenthaler**.

Fleisch, das stand einmal für gutes, anständiges Essen. Es zauberte Speck auf die Rippen von Kindern, Röte auf die Wangen von Frauen und lieferte Kraft für hart arbeitende Männer. Heute hingegen ist Fleisch Billiglebensmittel, schneller Sattmacher und High-End-Produkt zugleich. Und vor allem – immer und überall erhältlich. Es wird in Massen und meist industriell produziert. Oft unter Bedingungen, die keiner guten Gewissens tiergerecht, geschweige denn menschlich nennen mag.

Allein in Deutschland werden jährlich 58 Millionen Schweine, 630 Millionen Hühner und 3,2 Millionen Rinder geschlachtet. Um solche Mengen zu bewältigen, muss im Akkord und mithilfe von Fließbändern gearbeitet werden. Jede Verzögerung kostet Zeit, Zeit ist Geld und bei den heutigen Fleischpreisen gibt es in der gesamten Produktionskette keinen Cent zu verschenken. Wie viel Überlegungen zum Tierwohl in einer solchen Maschinerie Platz haben, mag sich jeder selbst beantworten.

Trendwende in Deutschland?

Diese Bedingungen und vielleicht auch die »Trivialisierung« des ehemaligen Luxusgutes waren es vermutlich, die bei einem kleinen Teil der Bevölkerung einen Gegentrend auslösten. Weniger oder gar kein Fleisch zu essen, ist für manche inzwischen schicker oder gesünder – für sehr viele Vegetarier jedoch einfach die logische Konsequenz aus den unhaltbaren Zuständen in den Ställen und Schlachthäusern dieser Erde.

Der Trend zum Vegetarismus, Flexitariertum und Veganismus schlägt sich offenbar auch in der Statistik nieder: Während weltweit gesehen und vor allem in China, Indien und anderen Boomländern der Fleischverzehr enorm steigt, nimmt er in den Industrienationen nur noch langsam zu oder stagniert. Ja, in einigen Ländern ist er sogar zum ersten Mal seit Jahrzehnten rückläufig. Auch die Deutschen haben 2013 durchschnittlich zwei Kilogramm Fleisch pro Einwohner und Jahr weniger gegessen. Frauen fällt es offenbar leichter, auf »das Stück Lebenskraft« zu verzichten: Laut Nationaler Verzehrsstudie II essen sie mit knapp 600 Gramm nur etwa halb so viel Fleisch pro Woche wie Männer (ca. 1,1 kg).

Ökologisch und ethisch spricht vieles dafür, sich zu den sogenannten Flexitariern zu gesellen und sich sehr bewusst, dafür aber nur ein oder zweimal pro Woche, ein saftiges Stück Fleisch auf den Teller zu legen: Weniger Tierleid, mehr Klimaschutz, mehr Äcker für Nahrung statt für Tierfutter weltweit, weniger Rückstände von Antibiotika und Gülle in den Gewässern – die Liste ließe sich noch um einiges verlängern. Und auch in gesundheitlicher Hinsicht gilt bei Fleisch »weniger ist mehr«. Laut Ernährungsexperten lebt gesünder, wer ausgewogen und dabei wenig oder gar kein Fleisch isst.

Ohne Fleisch – mit Genuss

Während es mit Fleisch relativ leicht ist, ein gutes – zumindest aber würziges und herzhaftes – Essen auf den Tisch zu bringen, erfordert das vegetarische Kochen zugegebenermaßen am Anfang etwas mehr Kreativität und Fingerspitzengefühl. Wer aber einmal bei einem guten vegetarischen Koch eingeladen war, weiß um die Geschmacksvielfalt, die sich mit Kräutern, Gemüse, Nüssen und weiteren einheimischen wie exotischen Zutaten und Gewürzen zaubern lässt. Weil das oft stark schmeckende Fleisch hier nicht dominieren kann, können andere Aromen hier ihre ganze Bandbreite entfalten.

Hilfe beim fleischlosen Kochen bieten zahlreiche Blogs, Rezeptportale und wunderschöne Kochbücher. Auch ein Blick in die noch recht junge Generation der veganen Rezeptbände kann sehr

Murnau-Werdenfelser Rinder werden artgerecht auf der Weide aufgezogen. Das Fleisch des Arche-Passagiers ist von sehr gutem Geschmack – jedoch selten erhältlich.



inspirierend sein und das kulinarische Instrumentarium der Küche um viele bisher unbekannte Zutaten und Kniffe bereichern.

Wer es eher traditionell mag, für den lohnt sich auch ein Blick in Mutters oder Großmutter's Kochbuch. Weil noch vor einigen Jahrzehnten viel weniger Fleisch auf den Tisch kam, finden sich in Klassikern wie dem »Bayerischen Kochbuch« viele, oft fast vergessene fleischlose Gerichte.

Wo einkaufen?

Wichtig bei all diesen Überlegungen: Wenn das »Downshifting« beim Fleisch nicht nur der Gesundheit, sondern auch den Tieren und der Umwelt etwas bringen soll, ist es sinnvoll, den bisher üblichen »Fleischat« beizubehalten. Sprich: Weniger und dafür bessere, tier- und möglichst auch umweltgerecht produzierte Lebensmittel kaufen. Fleisch darf Luxus sein.

Nur, wie erkennt man gutes Fleisch? Wenn Sie einen Nachbarn mit Weiderindern, -ziegen oder -schafen haben: Greifen Sie zu! Artgerechte Weidehaltung gehört sicher zu den tier-, umwelt- und klimaschonendsten Arten, gesundes – und meist auch sehr leckeres – Fleisch zu produzieren. Zugegebenermaßen eine Möglichkeit, auf die nicht jeder zurückgreifen kann.

Wer also auf den Einkauf im Supermarkt angewiesen ist, sollte auf Bioware setzen. Zwar gibt es auch in der Ökohaltung Schwachstellen und Betrugsfälle, was in der Vergangenheit zu kritischen Medienberichten geführt hat. Wer aber ehrlich vergleicht, wird feststellen, dass die Biolandwirtschaft unterm Strich in puncto Tierhaltung mehr von den Bauern verlangt: Biotiere haben generell mehr Platz im Stall, mehr Auslauf und damit auch mehr Möglichkeiten, sich artgerecht zu verhalten. So will es die EU-Ökoverordnung. Noch strengere Richtlinien haben sich Betriebe auferlegt, die nach den Standards der Ökoanbauverbände wie Bioland, Naturland oder Demeter zertifiziert sind. Demeter verzichtet etwa konsequent darauf, Kühe zu enthornen und schreibt ebenso wie Bioland vor, Ferkel bei der Kastration zu betäuben. Der zunehmend kritische Blick der Öffentlichkeit hat außerdem bewirkt, dass die Ökoverbände sich selbst verpflichtet haben, ihre Ställe von der obligatorischen staatlichen Biokontrolle überwachen zu lassen. »Bisher war der Kontrolleur nicht gezwungen, in den Stall zu gehen«, sagt Markus Fadl von Naturland. Für Betriebe, die »nur« nach dem EU-Ökostandard zertifiziert sind, gilt dies auch weiterhin. Betriebe, die Bioland, Demeter und Naturland angehören, öffnen hingegen in Zukunft bewusst ihre Stalltüren für die Biokontrolleure, um den Aspekt Tierwohl von unabhängiger Stelle prüfen zu lassen.

»Artgerechte Weidehaltung gehört sicher zu den tier-, umwelt- und klimaschonendsten Arten, gutes Fleisch zu produzieren.«

Tierschutz mit Brief und Siegel?

Orientierungshilfe versprechen seit einiger Zeit auch Label, die tierfreundlich erzeugtes Fleisch kennzeichnen sollen. Der Bundesverband der Verbraucherzentralen (vzbv) empfiehlt auf seiner Seite lebensmittelklarheit.de entweder Biofleisch, Fleisch mit dem Siegel der Organisation Vier Pfoten (»Tierschutz kontrolliert«) oder dem Label des Deutschen Tierschutzbundes (»Für mehr Tierschutz«). Das zweistufige Siegel des Tierschutzbundes sorgte bei Verbraucher-, Tierschutz- und Landwirtschaftsorganisa-

tionen für Diskussionsstoff. Denn während das Premiumpfel (2 Sterne) zumindest in Teilen den Anforderungen der Biohaltung entspricht, legt die Einstiegsstufe (ein Stern) die Messlatte so tief an, dass auch Produkte aus industrieller konventioneller Tierhaltung die Auszeichnung erhalten können. Kritiker kreiden dem Tierschutzbund deswegen Irreführung des Verbrauchers an. Der Tierschutzbund argumentiert, jenseits von Maximalforderungen wolle man mit dem einstufigen Label wenigstens kleine Verbesserungen für die große Masse der Tiere erreichen.

Die von der Fleischindustrie selbst initiierte Kampagne »Initiative Tierwohl« orientiert sich nach Ansicht des vzbv hingegen lediglich an Minimalanforderungen und bringt nicht die erwünschte Klarheit für den Verbraucher.

Als vertrauenswürdige Zeichen wurde bislang auch die von Deutschem Tierschutzbund, dem Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND) und der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) entwickelte Marke Neuland gehandelt. Etikettenschwindel in größerem Umfang hat allerdings jüngst das Vertrauen der Verbraucher erschüttert. Ob und wann das ehemalige Vertrauen in die Marke wieder entsteht, wird sich erst zeigen müssen. ●

Mehr Infos

Beim Biobauern in den Stall schauen? Unter → www.oekolandbau.de/verbraucher/demonstrationsbetriebe finden Sie bundesweit 239 Höfe, die für die Öffentlichkeit zugänglich sind – von klein bis groß. Oft gibt es dort auch Direktvermarktung

Fleisch direkt vom Erzeuger? Hier helfen Ihnen Adressen wie → www.direktvermarkter-bayern.de einen Hofladen in Ihrer Umgebung zu finden.



Interview

Die Größe ist der entscheidende Faktor

30 Jahre lang ist **Rupert Ebner** als Tierarzt in bayerischen Ställen ein- und ausgegangen. Er kennt die Realität in den kleinen und mittleren Betrieben. Und durch seinen Einsatz für mehr Tierschutz auch die Verhältnisse in den ganz großen. Er ist überzeugt: Wie mit Tieren umgegangen wird, hängt entscheidend von der Betriebsgröße ab. Mit ihm gesprochen hat **Heidi Tiefenthaler**.

Slow Food Magazin: Herr Ebner, wenn Sie ein Stück Fleisch essen: Wie sollte das Tier vorher gelebt haben?

Rupert Ebner: Dem Tier müssen während seines Lebens nach strengen Gesichtspunkten Leiden und Schmerzen erspart bleiben. Es muss Futter bekommen, das zur Rasse und Art passt und es soll durch Zucht nicht so verändert worden sein, dass die Leiden

vorprogrammiert sind, wie beispielsweise bei Puten, die ihre Brust nicht mehr heben können. Die Schlachtung muss so schmerz- und stressfrei wie möglich erfolgen und der Transport – wenn er denn überhaupt nötig ist – muss kurz und gut organisiert sein. Er muss dem Tier zusätzlichen Stress und Leiden ersparen.

Foto: privat



GROSSER GESCHMACK IN KLEINEN DOSEN

1 oz. vom Besten genügt.

Denn wir nehmen nur so viel von Mutter Natur, wie wir brauchen. oz. sind Gewürz-Kostbarkeiten für mehr Vielfalt in der Küche. Ein geschmackvolles Geschenk, eine Freude für jeden, der Vielfalt schätzt und gerne kocht.

www.world-of-oz.com