

Am Ende ist es schon egal: Wie Bio-Tiere unters Messer kommen

27.04.2015



Bio-Fleisch kaufen viele in der Hoffnung, dass die Tiere gut behandelt werden. Ich wollte wissen, ob das stimmt, und habe mir den Punkt angesehen, an dem es wirklich kritisch wird: die Schlachtung.

Eine junge Frau lockt ein Schwein mit süßen Worten unter einen Baum ins Heu. Die Sonne fällt durch die Blätter, sie küsst und streichelt das Tier. Dann sticht sie ihm blitzschnell ein Messer ins Herz. Das Tier schnauft überrascht, macht ein paar Atemzüge und ist tot. Als nächstes hängt es von einer Zimmerdecke, und die junge Metzgerin macht aus ihm Wurst.

Ich bin nicht völlig naiv. Mir war schon klar, dass die Realität des Schlachtens in Deutschland ganz anders aussieht als diese Anfangsszene aus dem Film „Emmas Glück“. Aber als ich anfing, mich mit der Frage zu beschäftigen, wie Bio-Fleisch hergestellt wird, habe ich doch erwartet, dass Töten im Ökobereich etwas sanfter ablaufen würde als in den großen Schlachtfabriken, von denen Tierrechtsaktivisten immer wieder warnend reden. Wir

reden hier von "Bio" – einer Branche, in der das Gesetz immerhin höhere Standards dafür vorsieht, wie Tiere gehalten werden. Aber ich erlebte eine Überraschung: Bio hört beim Schlachten auf. Die Öko-Marke auf der Schnitzelpackung sagt überhaupt nichts darüber aus, wie ein Tier geschlachtet wurde.

Das ist eigenartig - um es milde auszudrücken. Denn viele Öko-Marken werben ausdrücklich damit, dass ihnen „Tierwohl“ wichtig sei. Das dürfte ihnen Kunden bringen, denn auf Tierschutz legen die Deutschen immer mehr Wert. Sogar Gutachter des Agrarministeriums haben vor einigen Wochen eine radikale Wende in der Tierhaltung gefordert - mit der Begründung, dass die Bevölkerung die heftigen Defizite beim Tierschutz nicht mehr akzeptieren würde.

Bei den sensibilisierten Konsumenten können Anbieter von Bio-Fleisch punkten, denn Tiere haben in der ökologischen Landwirtschaft generell mehr Platz, Tageslicht und Frischluft im Stall und auch mehr Auslauf. Ein tierbesorgter Fleischesser wird also wahrscheinlich in einen Bio-Laden treten, wenn er sich mit Schinken und Filets eindecken will. Dafür wird er doppelt oder dreimal so viel Geld hinlegen, wie für Discounterfleisch – ein Öko-Huhn ist sogar leicht viermal so teuer.

Das Gesetz garantiert keinem Tier eine gute Behandlung



Was der Kunde für sein Geld aber eben nicht bekommt, ist eine Garantie dafür, dass das Tier, das er zu Abend essen will, beim Schlachten gut behandelt wurde. „Ein Leiden der Tiere ist während der gesamten Lebensdauer der Tiere sowie bei der Schlachtung so gering wie möglich zu halten“: Mehr als diesen vagen, unverbindlichen Satz hat die EU-Öko-Verordnung zum Thema Schlachten nicht zu sagen.

In der Praxis dürfte diese Empfehlung ungefähr die gleiche Wirkung haben, als würde man Öko-Schlachtern einen Smiley auf den Kittel malen. Im Klartext heißt das nämlich: Für Bio-Tiere gelten beim Schlachten die gleichen Regeln wie für alle anderen.

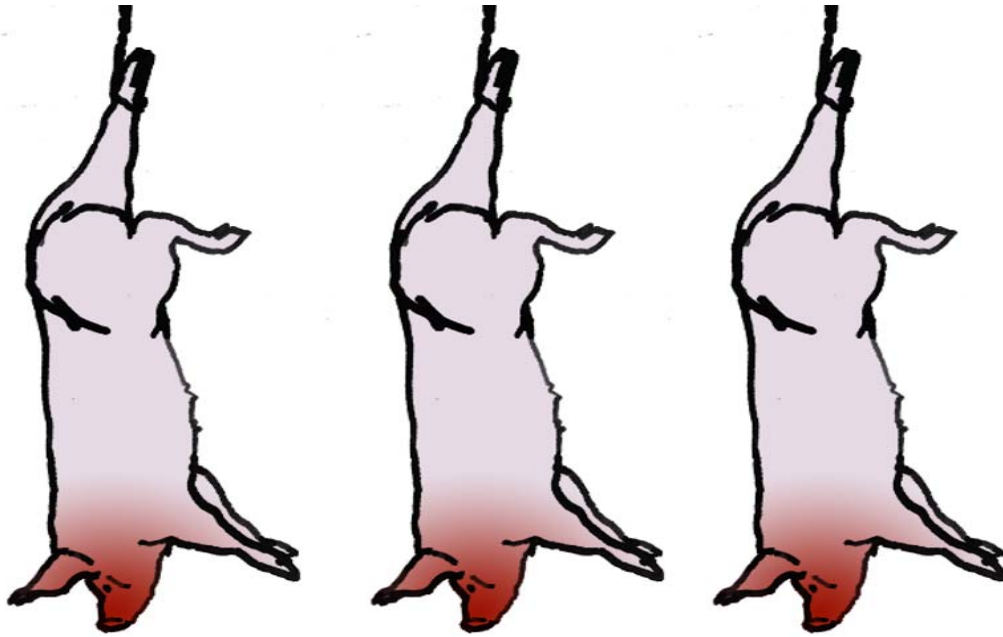
Das wäre sinnvoll, wenn diese Regeln reichen würden, um alle beim Schlachten vor vermeidbarem Leiden zu schützen. Genau das klappt aber nicht. Klaus Tröger, Tierarzt, ehemaliger Leiter des [Max Rubner-Instituts](#), geht davon aus, dass in Deutschland jährlich allein 500.000 Schweine und 200.000 Rinder beim Schlachten unnötig gequält werden.

Und das, obwohl das [Tierschutzgesetz](#) in Deutschland vorsieht, dass Tiere ihren Schlachttod überhaupt nicht bewusst mitbekommen sollen, weil sie vorher betäubt werden. Das passiert mit Stromstößen (bei Hühnern und oft auch noch bei Schweinen), per Bolzenschuss ins Gehirn (vor allem bei Rindern) oder indem man die Tiere mit Kohlendioxid begast (Schweine). Anschließend sticht man den bewusstlosen Tieren ins Herz oder schneidet ihnen die Halsschlagader durch.

Wenn es gut läuft, wacht das Tier danach nicht mehr auf. Wenn es schlecht läuft – und das tut es eben manchmal – kommen die Tiere sterbend wieder zu sich und bekommen bewusst die nächsten Schritte mit, bei denen sie unter anderem mit kochendem Wasser überbrüht und aufgeschnitten werden.

Dieser scheußliche Tod kann einem Bio-Schwein genauso passieren wie seinem Kollegen aus einem konventionellen Stall. Wenn also „Tierwohl“ auf einem Schild stünde, das Schweine aus ökologischen Ställen auf ihrem Weg zum Schlachten um den Hals tragen würden, dann müsste man es ihnen in dem Moment abnehmen, in dem sie auf dem Schlachthof ankommen. Denn das ist der Punkt, an dem die Sonderbehandlung aufhört.

Auch Bio-Tiere enden in normalen Schlachthöfen



„Moment mal“, könnte man hier einwenden. „Was ist denn mit Bio-Schlachthöfen? Die gibt es doch auch!“ – Nein, eben nicht. Zumindest nicht so, wie der landfremde Tierfreund sich das vorstellen mag. Natürlich gibt es Bio-Bauern, die Tiere aufziehen und auf dem Hof gleich schlachten. Das ist in Sachen Tierwohl die optimale Lösung. Aber sie ist selten. Normalerweise beenden auch Tiere von ökologisch bewirtschafteten Höfen ihre Leben in ganz normalen Schlachthöfen. Die müssen zwar tatsächlich bio-zertifiziert sein, aber eine schonende Schlachtung ist dafür kein Kriterium. Es geht dabei nur um den Warenfluss, also nicht darum *wie*, sondern *was* geschlachtet und zerlegt wird: Der Betrieb muss nur belegen können, dass bio- und konventionelle Fleischteile dabei strikt getrennt werden.

Mehr noch: Auch bei den berüchtigten Tiertransporten steht Bio nicht unbedingt besser da. Die EU-Öko-Verordnung gibt auch da keine Begrenzung vor. Der Gesetzgeber scheint den Weg vom Stall zum Metzger ziemlich pragmatisch zu sehen: Ein Schwein, das ja demnächst sowieso tot ist, braucht man nicht mehr groß beschützen.

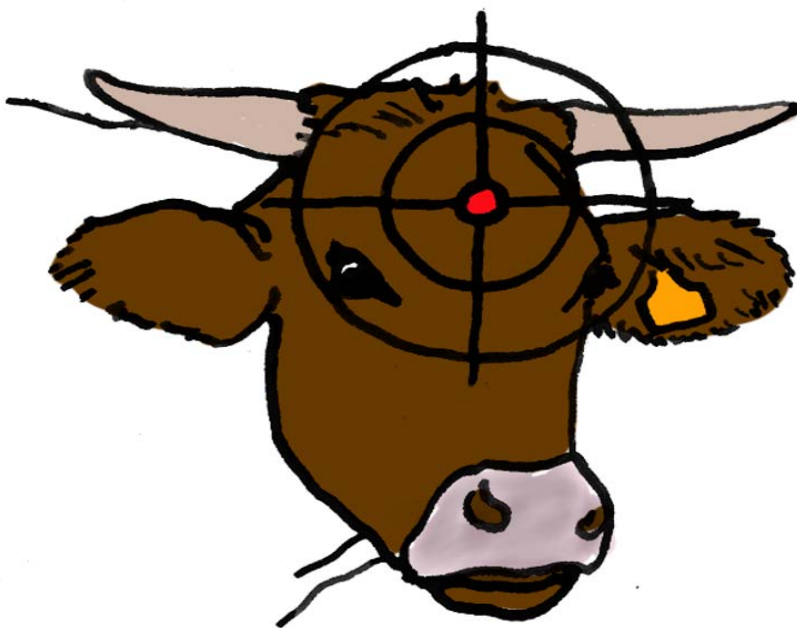
Anders ist es bei den großen Bio-Verbänden Bioland, Demeter und Naturland, die eigene Öko-Label vergeben und dabei höhere Standards setzen. Sie haben sich selbst dazu verpflichtet, dass ihre Tiere nicht länger als vier Stunden durch die Gegend gefahren werden dürfen (statt bis zu acht Stunden, wie es das Gesetz für Transporte in Deutschland erlaubt; internationale Transporte dürfen dreimal so lang dauern).

Aber fürs Schlachten selbst haben auch diese Verbände noch keine gute Lösung gefunden. „Das Bemühen mag da sein, aber die Zahl der Bio-Tiere ist wahrscheinlich zu gering, als dass ein Schlachtbetrieb da irgendwelche Sondermaßnahmen durchziehen würde“, sagte

mir Matthias Moje vom Max Rubner-Institut. „Es fehlt der Druck der Öffentlichkeit.“ Hinzu kommt, dass Fleisch aus biologischer Erzeugung nur ungefähr zwei Prozent des Marktes ausmacht. Gleichzeitig ist das Schlachtgewerbe in Deutschland extrem konzentriert. Bundesweit landet der größte Teil der Tiere in einer Hand voll Großbetrieben. Die kleinen Schlachter wiederum sind in den letzten Jahren immer mehr aus dem Geschäft gedrängt worden. Zum einen, weil die großen billiger arbeiten, zum anderen, weil viele Metzger nicht mehr selbst schlachten, seit 2010 eine neue Lebensmittelverordnung der EU ihnen höhere Hygiene-Standards vorgeschrieben hat. Wer die nicht schaffte und seinen Laden nicht entsprechend umbauen konnte, gab auf. Oder lässt sich heute Tierhälften von den Großschlachtern liefern und verarbeitet sie nur noch.

Öko-Verbände, die ihre Tiere nicht in Schlachtfabriken ans Messer liefern wollen, haben ein Riesenproblem. An vielen Stellen fehlen kleinere Strukturen, sie können ihre Kühe und Schweine aber auch nicht beliebig weit zum nächsten kleinen Metzger karren, weil ihre eigenen Tiertransportregeln das verhindern. Auch Anbieter wie Bioland lassen deshalb in größeren Betrieben schlachten, „wenn auch nicht bei den ganz großen“, wie Bioland-Sprecher Gerald Wehde beteuert. Aber wirklich überprüfen, räumte er ein, könne man den Schlachtprozess auch dort nicht wirklich. Man könne nur ab und zu einen Kontrolleur vorbeischieken und die Verantwortlichen vor Ort dafür „sensibilisieren“, was Bioland wichtig ist. Das heißt also, man sagt ihnen, was man möchte, und hofft darauf, dass sie es tun.

Was tun, wenn einem das Tier nicht egal ist?



Nun könnte man sagen, dass die Idee einer "schonenden" Schlachtung ohnehin ein Widerspruch in sich ist: Die Sanftheit hört ja spätestens in dem Moment auf, indem man einem Tier ein Messer ins Herz rammt. Der Tod ist selten nett, auch in der Natur sterben Tiere kaum an Altersschwäche oder an zu viel gutem Essen. Immer wieder hört man auch das Argument, wir Verbraucher sollten uns einfach nicht so anstellen: Das bequeme Leben in den Städten habe uns so verzärtelt, dass wir selbst einer urigen, rohen Sache wie dem Schlachten unser Kuschelbedürfnis überstülpen würden.

Tatsächlich ist das Gegenteil der Fall. Die Entfremdung von den Quellen unserer Lebensmittel macht uns nicht übersensibel, sondern eher gleichgültig. Was könnte abgestumpfter sein, als Fleisch in Plastikschaalen zu kaufen und Tiere im Sekundentakt abstechen zu lassen? Berichte von Städtern, die Ausflüge auf Bauernhöfe machen, um sich mit ihren Wurzeln zu verbinden und auch mal persönlich ein Schwein zu erledigen, sind nett, aber sie schaffen eventuell ein falsches Bild: Als würde in einem Riesenschlachthaus im Prinzip das gleiche passiert, nur vertausendfacht. So ist es leider nicht.

Was tun, also, wenn man ein Mensch ist, der gerne Fleisch essen möchte, aber trotzdem findet, dass die letzten Stunden oder Minuten vor dem Tod eines Lebewesens nicht egal sind (und sei es nur, weil ein gestresstes Tier schlechter schmeckt)?

"Es wäre einen Versuch wert, sich den Metzger seines Vertrauens zu suchen, der nachweisbar selbst Tiere aus der nächsten Umgebung schlachtet", schlägt Moje vor. Für die meisten Verbraucher ist das keine Lösung, da sie einen solchen Metzger nicht mehr finden werden - siehe oben. Die strengeren Bio-Siegel sind eine etwas bessere Möglichkeit, aber keine Wohlfühlgarantie. Als größere Lösung hat Moje einen ungewöhnlichen Vorschlag, den er sich aus den USA abgeguckt hat: Webcams in den kritischen Bereichen der Schlachthöfe, also da, wo am meisten schiefeht. „Die würde man natürlich nicht für die gesamte Öffentlichkeit freischalten, aber für bestimmte Tierschutzorganisationen, die sich das zu jeder Tages- und Nachtzeit angucken.“

Sicher würden die Beobachter auf diesen Bildern keine Schlachter sehen, die ihre Schweine auf die Schnauze küssen. Aber immerhin die Realität.