



RODERICH CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ: PETER LINDBERGH FOUNDATION / EDITOR: S. CZARYN WOLKOWSKI, JEAN-CHRISTOPHE BOTT / KEYSTONE



Im Abwasser ist Covid-19 schneller nachzuweisen als mit klinischen Tests SEITE 59

Der letzte Tag seines Lebens beginnt für Schwein 2424 ungewohnt früh. Es ist eine kalte Dezembarnacht, in der Luft liegt der Geruch von Ammoniak und Schnee. Um halb eins betritt Nestor Wyss den Maststall, leise pfeifend, um seine Tiere nicht stärker als nötig zu erschrecken. Dann macht er das Licht an, steigt in die erste von 18 Mastbuchten und beginnt, die Schweine zu sortieren. Die mit einem grünen Strich auf dem Rücken treibt er mit Zurufen und ruhigen Bewegungen in den vorderen Teil der Bucht, jene mit einem blauen nach hinten; danach trennt er die beiden Bereiche voneinander ab. Die Farbe verrät, ob ein Tier an diesem Dienstagmorgen sterben wird – oder erst in zehn Tagen. Am Mittwoch zuvor hatte Wyss seine 412 Schweine im Maststall gewogen und aus dem Gewicht abgeleitet, welche bis an diesem Tag schlachtreif sein würden; die hat er grün markiert. Vor seinem Tod sollte ein Schwein um die 110 Kilogramm schwer sein, damit es ausgeblutet und ausgeweidet zwischen 76 und 98 Kilo wiegt und damit der Schlachthofnorm entspricht.

Das Schwein 2424 blinzelt verschlafen aus seiner Stallbucht. Wie alle Tiere auf dem Betrieb im luzernischen Rain trägt es keinen Namen, sondern eine Ohrmarke mit einer Nummer, die fortlaufend vergeben wird. In dieser Geschichte aber, die seine und zugleich die von Millionen Schweinen ist, denen wir nur als Rollschinkli, Nackensteak oder Speckstreifen begegnen, soll 2424 «Saueli» heissen – so wie Wyss seine Schweine im Kollektiv nennt. Es passt, dass der Name sächlich ist. Saueli kam als Eber zur Welt; dann hat man ihn kastriert.

Auch ohne die Nummer am Ohr wäre Saueli unverwechselbar: Sein Rücken ist rostbraun, als würde es einen Sattel tragen, darauf prangen schwarze Punkte. Sein Gesicht ist ebenfalls gefleckt, und die Augen sind von langen, dunklen Wimpern gerahmt. Saueli wird heute 154 Tage alt.

Massentierhaltung als Vision

Abgesehen von der Färbung ist es ein durchschnittliches Schweizer Schwein, ein sogenanntes QM-Schwein, das nach den Mindestanforderungen im Tierschutz aufgezogen wird. Die Abkürzung steht für Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch und bedeutet, dass Saueli konventionell produziert wird. Von den 2,5 Millionen Schweinen, die jedes Jahr in der Schweiz geschlachtet werden, wachsen etwa 60 Prozent als QM-Schweine auf; die andere Hälfte produziert man für Labels mit höheren Anforderungen ans Tierwohl.

Wer sich hier am Wort «produziert» stört, hat vermutlich ein falsches Bild davon, wie Fleisch auf unsere Teller kommt. Die moderne Schweinehaltung ist professionalisiert und segmentiert. Nehmen wir das Rollschinkli, das viele Familien traditionell zu Weihnachten aufstischen: Verfolgt man seinen Weg, stösst man auf ein komplexes System von Zuchtbetrieben, Mastferkelproduzenten, Mästern, Schweinehändlern, Fleischverarbeitungsfirmen und Detailhändlern, die an ihm mitverdienen.

Während die Bauern früher neben ihren Milchkühen meist noch ein paar Schweine grosszogen, hielt die Landwirtschaftspolitik sie ab den 1960er Jahren dazu an, sich zu spezialisieren. Um die Zahl der Nutztiere zu steigern und Fleisch erschwinglich zu machen, übertrug man die Mechanismen der indus-

Nestor Wyss hat 120 Muttersauen, die pro Jahr rund 3900 Ferkel werfen, 1400 davon mästet er selbst.

triellen Produktion von der Fabrik auf den Stall; «Massentierhaltung» war eine Zeitlang kein Schimpfwort, sondern eine Vision. Das Resultat spiegelt sich in den Zahlen: In den 1960er Jahren hielten mehr als 100 000 Höfe Schweine, 2019 waren es noch 6000. Nur noch jedes zwanzigste Tier wächst heute in einem Betrieb mit weniger als 50 Schweinen auf.

Nestor Wyss züchtet Schweine, seit der Kuhstall der Familie abgebrannt ist. Sein Vater überliess ihm vor 16 Jahren die Entscheidung, ob er weiterhin auf Milchwirtschaft setzen oder umsatteln wolle. Der Kanton Luzern ist das Epizentrum der Branche, hier leben mehr Schweine als Menschen. Wyss kannte die Schweinehaltung deshalb aus der Lehre. Die Arbeit im Saustall hatte ihm gefallen. Und mit den 18 Hektaren Land, das wusste der Jungbauer, würde sein Betrieb bald zu klein sein, um von der Milch zu leben. Also verkaufte die Familie die Kühe an den Nachbarn und baute Schweineställe. Heute hat Wyss 120 Muttersauen, die pro Jahr rund 3900 Ferkel werfen; davon mästet er 1400 selbst und verkauft die anderen.

Die Geschichte von Saueli und unserem Rollschinkli beginnt am 6. März 2020, als Nestor Wyss eine dreijährige Muttersau der Rasse Schweizer Edelschwein besam; sie trägt den Namen 2900 CXW. Im hofeigenen Deckzentrum stehen zwei Eber in einer separaten Box, aber sie sind vor allem dazu da, die Sauen zu stimulieren, damit sie rascher rauschig werden. Natursprünge, wie die natürliche Fortpflanzung in der Landwirtschaft heisst, lässt Wyss nur selten zu.

Sauelis Vater ist der Duroc-Eber 1362 HDA; sein Sperma kostete eine Zehnernote und kam im Plastikbeutel von der Suisag, dem einzigen Schweinepermaterproduzenten der Schweiz. Die Zuchter dort werden regelmässig abgesamt, je nach Spermaqualität reicht eine Absamung für 35 bis 60 Mutterschweine aus. Damit es keine Verwechslungen gibt, liefert die Suisag das Sperma nach Rasse eingefärbt, rot für Duroc, weiss für Premo, gelb für das Schweizer Edelschwein. Ferkel werden stets auf ihre Verwendung hin gezüchtet. Als Vater für Mastschweine wie Saueli wählt Wyss den Eber einer fleischlastigen Rasse wie Duroc oder Premo aus: Deren Nachkommen nehmen rasch zu und setzen viel Muskelfleisch, aber nicht zu viel Fett an. Muttersauen hingegen, auch Moren genannt, züchtet Wyss mit Ebern der Rasse Schweizer Edelschwein nach. Sie sollen fruchtbar und gute Mütter sein – und möglichst bald wieder trächtig, nachdem man ihnen die Ferkel weggenommen hat.

Im Jargon heissen diese Parameter Wurflösse, Ferkelabsetzrate und Leerzeit. Wyss hat die Leistungen von Sauelis Mutter ausgedruckt: Im Schnitt dauerte es 5 Tage, bis 2900 CXW nach dem Säugen wieder trächtig war, sie wirft 2,3 Mal im Jahr, und zwar 14,2 Ferkel pro Wurf. Die Züchter in der Schweiz optimieren vor allem die Ferkelaufzucht, die Zahl der Ferkel also, die über-



Vor zwanzig Jahren hatten Mutterschweine 14 Zitzen, heute sind es meist 16.

Ein Saueli wird zum Schinkli

An Weihnachten steht in vielen Schweizer Stuben ein Rollschinkli auf dem Tisch. Aber woher kommt es? Die Geschichte von Saueli und Millionen anderen Schweinen, denen wir erst vor dem Kühlregal begegnen. VON BARBARA KLINGBACHER (TEXT) UND CHRISTOPH RUCKSTUHL (BILDER)



Der Ferkelstall wird «Kindergarten» genannt.



Fünf Wochen lang sind die Ferkel bei der Mutter.

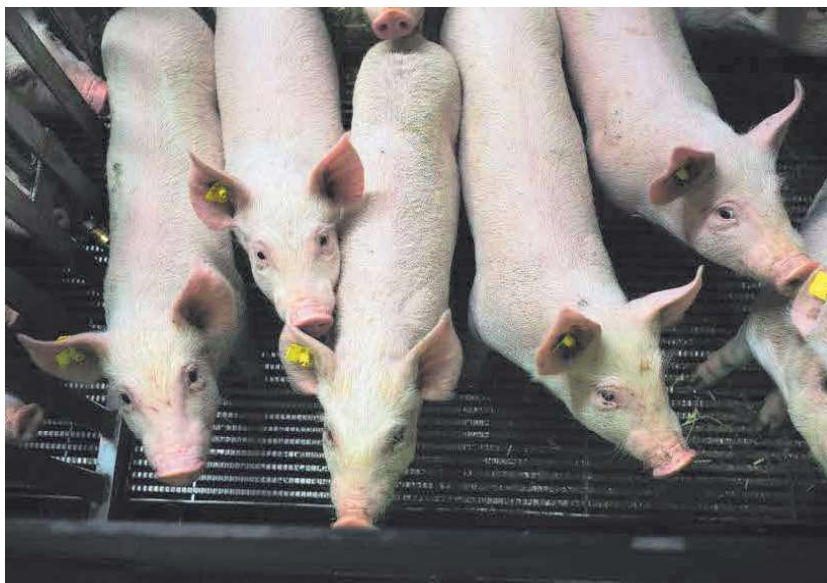
Das «Wochenende» über die Feiertage

Liebe Leserinnen und Leser

Die Ausgabe der Wochenendbeilage vom 26. Dezember entfällt. Auf www.nzz.ch finden Sie aber auch über die Feiertage Lesestoff unserer Autorinnen und Autoren. Die nächste gedruckte Ausgabe des «Wochenendes» erscheint am 31. Dezember und damit für einmal nicht am Samstag, sondern am Donnerstag. Ganz regulär wieder am Samstag und zum ersten Mal im neuen Jahr liegt das «Wochenende» der NZZ am 9. Januar bei.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage!

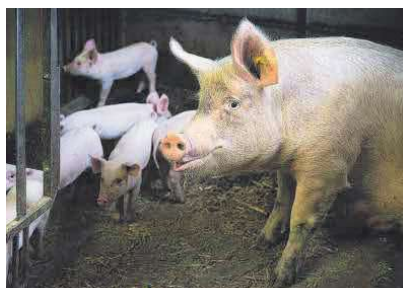
Ihre NZZ



Zukünftige Mastschweine sollen rasch zunehmen, aber nicht zu viel Fett ansetzen.



Schweine sind Gruppentiere und nicht gern allein.



Der Schweinezüchter Nestor Wyss sortiert Saueli aus; es ist heute schlachtreif.

leben und die eine Muttersau selber säugt. 2900 CXW bringt es auf 13 Stück pro Wurf. Weil Morcn nur so viele Ferkel säugen können, wie sie Zitzen haben, hat man die Physiognomie der Tiere durch gezielte Zucht verändert. Eine Muttersau hat heute in der Regel 16 Zitzen, vor zwanzig Jahren waren es noch 14.

Die Aufgabe heisst zunehmen

Saueli kommt am 1. Juli zur Welt, 3 Monate, 3 Wochen und 3 Tage nach der Besamung. Der fünfte Wurf von 2900 CXW ist ungewöhnlich gross, zwanzig Ferkel, zwei davon hat die Mutter allerdings zerdrückt. Die Eber wie Saueli bedeuten für ihren Besitzer einen zusätzlichen Arbeitsschritt: Weil das Fleisch von einigen wenigen Tieren später den typischen Ebergeruch entwickelt, betäubt und kastriert Wyss vorsorglich alle männlichen Ferkel. Kastraten haben aber einen Nachteil: Sie sind verfressener und neigen dazu, stärker zu verfetten. Das kann den Magerfleischanteil senken, ein Qualitätsmerkmal, das später im Schlachthof gemessen wird. Könnte Wyss wählen, kämen deshalb nur weibliche Ferkel zur Welt. Doch während ein Milchbauer mit sogenanntem gesextem Sperma das Geschlecht seiner Kälber beeinflussen kann, funk-

tioniert das bei Schweinen noch nicht. Aber Nutztierforscher arbeiten daran.

In seinem kurzen Leben hat Saueli eine einzige Aufgabe: Es soll zunehmen, und das im richtigen Mass. Nur so ist sein Fleisch zum Schluss saftig und schön marmoriert, wie es die Zuchtziele der Schweizer Schweinebranche verlangen. Sauelis Meilensteine lassen sich deshalb anhand seines Gewichts erzählen. Als es 8 Kilo schwer und knapp 5 Wochen alt ist, trennt Wyss es von der Mutter und bringt es im beheizten Ferkelaufzuchtstall unter, den er seinen «Kindergarten» nennt. Dort bleibt es, bis es 20 bis 25 Kilo wiegt, was erneut 4 Wochen dauert. Nun ist es ein sogenannter Jager. Würde Wyss den Jager jetzt an einen anderen Mastbetrieb verkaufen, bräute er ihm gut 200 Franken ein. Weil Saueli aber eines der Schweine ist, die Wyss selber mästet, bleibt es sein Leben lang auf dem gleichen Hof.

Insofern ist es kein typisches Schweizer Schwein. Die Mehrzahl der Betriebe hat sich entweder auf die Mastferkelproduktion oder auf die Mast spezialisiert: Die Ferkel kommen auf dem einen Hof zur Welt und werden zum Mästen auf einen anderen Hof gebracht. Im Vergleich zur «arbeitsteiligen Ferkelproduktion» ist das geradezu romantisch. Hier ist das Geschäft viel stärker segmentiert: Die Muttersauen werden auf einem Deckbetrieb besamt, in einen Wartebetrieb umgestellt und hochträchtig an einen Abferkelbetrieb verkauft. Dort bringen sie ihre Jungen zur Welt und säugen sie vier Wochen lang. Danach verkauft der Abferkelbetrieb die Muttersauen an den Deckbetrieb zurück und zieht die Ferkel zu Jägern auf, die dann in einen Mastbetrieb kommen. Allerdings ist das fünfstufige System in der Schweiz nicht weit verbreitet: Der häufige Transport ist teuer und stresst die Tiere; ausserdem ist die Gefahr gross, dass sich all die verschiedenen Schweinebesitzer irgendwann zerstreiten.

Nestor Wyss besamt stets mehrere Muttersauen gleichzeitig, damit er viele Ferkel im gleichen Alter hat. Das ist die Voraussetzung für das Rein-raus-Prinzip, nach dem die Schweinemast funktioniert: Die Mäster füllen den Stall mit einer ganzen Ladung Jager und geben sie drei Monate später möglichst gleichzeitig in den Schlachthof. Danach desinfizieren sie den leeren Stall und stallen die nächste Ladung ein.

Im Maststall frisst Saueli viermal pro Tag, das Futter fällt automatisch in den Trog. Die Mischung aus Weizen, Gerste, Mais, Sojaschrot, Vitaminen und Mineralstoffen hat ein Tierarzt für Wyss zusammengestellt. Saueli legt damit in 88 Tagen 85 Kilo zu; das sind 970 Gramm jeden Tag. Die eindrucklichste Zahl aber ist die Futterverwertungsrate: Wyss' Schweine verwandeln 2,4 Kilogramm Futter in ein Kilo Gewicht; mehr schlafen nur Poulet und Fisch.

«Das darf man doch zeigen»

Obwohl er manchen Tierschützern als Inbegriff des Bösen gilt – Nestor Wyss ist ein sympathischer Mann. Die verschiedenen Bereiche in seinen Ställen nennt er «Zimmer», die Muttersauen spricht er mit «Fraucl» statt «Saucl» an; «und natürlich», sagt er, «wachsen einem die Tiere auch ans Herz». Saueli teilt seine Mastbucht mit 15 Artgenossen. Wyss dürfte darin bis zu 24 Schweine halten; das Tierschutzgesetz schreibt 0,9 Quadratmeter für Tiere dieser Grösse vor – die Fläche einer halben Einzelbettmatratze. Am Rand der Bucht sind Spaltenböden angebracht, durch die Kot und Urin ablaufen, dazwischen befindet sich die Liegefläche mit ein wenig Stroh, das Wyss einstreut, «damit die Saueli etwas zum Herumschieben haben». Wyss weiss, dass seine Art der Haltung immer wieder in der Kritik steht. «Aber das hier darf man doch zeigen», sagt Wyss und wiederholt den Satz gleich noch einmal, «wenn man es gut macht, darf man das hier doch zeigen.»

In der Schweiz gelten strengere Tierschutzgesetze als im Ausland. Die Tiere haben mehr Platz, und Praktiken wie das Coupieren der Ringelschwänze oder die Haltung von Muttersauen in Ferkelständen, in denen sie sich nicht drehen können, sind hierzulande verboten. Trotzdem: Das Leben eines OM-Mastschweins, das nie nach draussen darf, ist weit entfernt von artgerecht. Würde Saueli nach den Vorgaben eines Tier-

wohl-Labels wie zum Beispiel Naturfarm von Coop produziert, hätte es eine grössere Fläche zur Verfügung, Auslauf nach draussen und Liegeflächen, die mit mehr Stroh eingestreut sind, damit es sich ein Schlafnest bauen kann, wie es seiner Natur entspricht. Und Wyss würde seinen Betrieb umstellen, sagt er, wenn die Leute nur noch Fleisch kauften, das ein solches Label habe. Aber so ist es nicht. Die meisten Konsumenten betonen in Umfragen, dass ihnen das Tierwohl wichtig sei – und legen dann trotzdem das billigere Rollschinkli in den Warenkorb.

Auch Wyss will, dass es seinen Tieren so gut wie möglich geht – im Rahmen der wirtschaftlichen Rentabilität. Er streut deshalb Stroh, wo er nicht müsste, er stellt Tiere um, damit sie hin und wieder mehr Platz haben als vorgeschrieben, und seine Muttersauen hält er nach den Vorgaben der Tierwohl-Programme BTS für «besonders tierfreundliche Stallhaltung» und Raus für «regelmässiger Auslauf ins Freie». Das bringt ihm natürlich auch zusätzliche Direktzahlungen ein. Vor allem aber versucht Wyss, seine Schweine so wenig wie möglich zu stressen, denn Stress schadet der Gesundheit und damit letztlich der Fleischqualität. Deshalb hat er Sauen am Abend vor dem Abtransport noch einmal gefüttert, wenn auch nur mit der halben Ration. Im Schlachthof schätzt man es nicht, wenn Schweine mit vollen Mägen ankommen. Aber Wyss mag seine Tiere nicht über Nacht hungern lassen.

Der letzte Tag seines Lebens ist der erste, an dem Sauen den Himmel nicht nur durch eine Scheibe sieht. Um zwei Uhr fährt ein zweistöckiger Viehtransporter auf Wyss' Hof und parkiert zentimetergenau an der Laderampe. Wyss hat 99 Tiere zur Abholung angemeldet. Er treibt Sauen mit den anderen grün markierten Schweinen auf den Gang hinaus. «Vorwärts, Sauen!», ruft er, als sich das Schwein in die falsche Richtung dreht, «vorwärts, vorwärts, gang go luege!» Ein paar Sekunden zögert Sauen auf der Rampe, dann geht es dem Licht entgegen, das im Inneren des Lastwagens brennt. Der Chauffeur trennt die Tiere in Gruppen, so dass jene zusammen sind, die sich aus der Bucht kennen. Sonst könnten sie versuchen, während der Fahrt die Rangordnung auszuhandeln – und durch den Laderaum fliegen, wenn der Fahrer bremst.

Umweltschutz schlägt Tierwohl

Ein einziges grün markiertes Schwein bleibt im Maststall zurück. Es lahmt so stark, dass Wyss ihm den Stress des Transports nach Basel erspart. In den nächsten Tagen wird er es zu seinem Bruder bringen, der in der Nähe eine Metzgerei hat.

Jetzt ist es still im vollgeladenen Transporter; es ist immer alles stiller als erwartet. Kein aufgeregtes Gurren, kein panisches Quieken, nur die Hufe poltern in die Nacht. Als der Chauffeur langsam die schmale Strasse hinauffährt, sagt Nestor Wyss leise: «Tschau zäme, möchid s guet.»

Sauen wird «ab Stall» verkauft, was bedeutet, dass es ab jetzt die Firma Agrifera übernimmt, der zweitgrösste Schweinevermarkter der Schweiz. Schweinehändler sind das Bindeglied zwischen Käufern und Verkäufern: Wenn Wyss Mastschweine zu vergeben hat, ruft er bei der Agrifera an, die seine Tiere den Fleischverarbeitern und Metzgern anbietet und den Transport in den Schlachthof organisiert und bezahlt. Dafür bekommt der Viehhändler vom Metzger eine Marge pro Kilo bezahlt.

Richard Bucheli, Vorsitzender der Geschäftsleitung bei der Agrifera, war am Tag zuvor auf Wyss' Hof zu Besuch, mit einer riesigen Salami als weihnachtlichem Kundengeschenk.

Die Firma handelt nicht nur mit Schweinen. Die Agrifera sei eine Aktiengesellschaft mit Genossenschaftsgedanke, sagt Bucheli. Sie gehöre ihren Kunden, den Schweinezüchtern und den Mästern, die man auch in allen Belangen berate: In der Genetik, beim Stallbau und bei Haltungsfragen. Bucheli schaut sich die schlachtreifen Schweine im Maststall an. Die würden doch ganz zufrieden wirken, sagt er, «die müssen nicht unbedingt Auslauf haben». Wichtiger sei, dass die Anordnung der Buchten stimme und die Luftqualität im Stall. Auslauf bringe nicht nur mehr Arbeit für die Betriebsleiter, sondern manchmal auch Nachteile

für die Tiere mit sich: «Oft zieht es im Winter in solchen Ställen.» Ursprünglich hatte Wyss seinen Maststall mit einem Aussenbereich geplant. Aber dann kam der Umweltschutz dem Tierwohl in die Quere. Durch den Kot und den Urin von Schweinen gelangt schädliches Ammoniak in die Luft, was Feinstaub begünstigt und durch den Regen die Böden überdüngt. Je grösser die verschmutzte Fläche ist, desto mehr Ammoniak entsteht – deshalb hätte Wyss in einem Stall mit Auslauf nur halb so viele Schweine halten dürfen. So will es die Schweizer Luftreinhalteverordnung.

Ein Betrieb müsse aber eine gewisse Grösse haben, damit ein Schweinehalter gut von ihm leben könne, sagt Bucheli. Wenn einer nur Ferkel produziere, benötige er 80 bis 100 Muttersauen. Bei einem reinen Mastbetrieb sind 800 bis 1000 Plätze nötig, die der Mäster bis zu dreimal im Jahr mit jungen Mastschweinen besetzen muss. Im Vergleich zum Ausland sind das geradezu idyllische Verhältnisse: In Deutschland stehen Ställe für mehrere zehntausend Schweine, in den USA und Spanien sogar für eine halbe Million.

Um fünf Uhr morgens fährt der Transporter auf dem Schlachthof von Bell in Basel vor, wo bereits andere Lastwagen voller Tiere warten. Bell,



Der Viehtransporter kommt immer in der Nacht.

Als der Transporter die schmale Strasse hinauffährt, sagt Nestor Wyss leise: «Tschau zäme, möchid s guet.»



Beim Verladen sind viele Mastschweine zum ersten Mal draussen.



Die Schweine, die im Lastwagen beisammen sind, sollten sich schon kennen.



Immer wieder öffnet sich im Schlachthof ein neues Tor, so grün wie die Wiese, die Saueli nie betreten hat.



Der Gang zur Betäubungsanlage steigt an, weil Schweine wie Saueli lieber aufwärts gehen.



Rohrbahnen transportieren die schweren Körper.

In einem Paternoster sinken Saueli und drei seiner Artgenossen langsam hinab in eine Wanne, die mit CO₂ gefüllt ist.



In der Schlachtstrasse sind scharfe Messer und Schnitzhandschuhe wichtig.

Das Tor, das in den Betäubungslift führt, ist grau, daneben steht ein Schild: Jede Gondel ist mit maximal 12 und minimal 3 Schweinen zu beladen. Schweine sind Gruppentiere, würde man eines allein einsperren, geriete es in Panik. Ein Schieber befördert Saueli und drei seiner Artgenossen in eine von fünf Gondeln hinein. Der Lift funktioniert nach dem Paternoster-Prinzip: Saueli sinkt langsam hinab in eine Wanne, die mit CO₂ gefüllt ist. Dabei nimmt die Sauerstoffkonzentration ab und die Kohlendioxidkonzentration zu, so dass die Tiere ohnmächtig werden, bevor sie das Gefühl haben, zu ersticken. So sollte es zumindest sein. Im Internet kursieren Aufnahmen, die Tierschützer in so einem Lift gemacht haben: Die Schweine schnappen in den Gondeln nach Luft und schlagen mit dem Kopf panisch gegen die Gitterstäbe.

150 Sekunden später rollen die vier Schweine bewusstlos aus der Gondel. Bilder davon zu machen, ist nicht erlaubt; aus Pietätsgründen, heisst es bei Bell. Denn noch ist Saueli nicht tot. Ein Arbeiter schlingt ihm eine Kette um den Hinterlauf. Dann fährt das kopfüber aufgehängte Schwein an einer Rohrbahn zum nächsten Arbeiter, der ihm mit dem Messer einen gezielten Halsstich setzt, damit das Blut möglichst schnell aus dem Körper strömt. Saueli stirbt, während es über die Entblutungsstrecke weiterschwebt.

Ein Schwein für Fr. 400.50

Als es ein paar Minuten später aus dem Brühltunnel kommt, ist Saueli nicht mehr unverwechselbar. Es wurde vollautomatisch in 62 Grad heisses Wasser gebrüht, danach entfernte eine Kratzmaschine seine Borsten; der braune Sattel, die schwarzen Punkte, die Flecken im Gesicht, die langen dunklen Wimpern – das ist jetzt alles weg. Saueli sieht aus wie jedes andere Schwein, das heute hier geschlachtet wird.

Nach dem Dekontaminationsofen beginnt die «reine Zone» und damit der eigentliche Schlachtprozess. Man arbeitet hier im Akkord: aufschneiden, weisse Organe entfernen, rote Organe entfernen, Nierenfett anlösen; dann wird Saueli von einer Robotersäge zweigeteilt. Die Mitarbeiter des Veterinäramts, erkennbar an blauen statt weissen Helmen, kontrollieren sein Fleisch und geben es mit einem Stempel frei. Bell zieht eine Probe, um daraus den Magerfleischanteil zu bestimmen. Schliesslich zieht der ausgeblutete und ausgenommene Schweinekörper an einer roten Kabine vorbei, in der der Waagmeister sitzt.

Saueli ist jetzt 94,2 Kilo schwer und liegt damit innerhalb der von Bell vorgegebenen Norm. Wäre es zu schwer oder zu leicht gewesen, hätte Wyss einen Abschlag auf den Preis pro Kilo Schlachtgewicht hinnehmen müssen. Dieser liegt diese Woche bei 4 Franken 10. Es gibt noch Zuschläge, etwa weil der Magerfleischanteil fast optimal ist, und Abzüge für den Beitrag an die Waagescheingebühr und die nationale Fleischwerbung. Zum Schluss bringt Saueli Nestor Wyss 400 Franken 50 ein.

Genau eine Woche zuvor hat man über den Schlachtpreis im luzernischen Sursee diskutiert. Jeden Dienstag um 14 Uhr findet dort und im sanktgallischen Wil zeitgleich die Schweizer Schweinebörse statt. Wenn Corona es nicht verhindert, treffen sich pro Standort fünf Mäster, fünf Züchter und sechs Viehhändler in einem Restaurant. Der Ablauf ist immer gleich: In Sursee stellt der Börsenpräsident Arnold Windlin das Protokoll der vergangenen Sitzung vor, dann fasst er kurz die Marktlage zusammen und übergibt einem der Branchenvertreter das Wort. «Abwechselnd natürlich», sagt er, «damit alle einmal drankommen.» Windlin mästet selber auch QM-Schweine, er füttert sie mit der Molke aus seiner Käseerei. Er sei sowohl Käsemeister als auch Schweinemeister aus Leidenschaft, sagt er. Aber wenn ihn jemand von ausserhalb der Branche nach seinem Beruf frage, antworte er lieber zuerst Käser.

«Die Nachfrage nach QM ist mittel», formuliert es Windlin an diesem Dienstagmittag vorsichtig, «aber nicht ganz so gut wie das Angebot.» Die Schweinebörse funktioniert wie jede Börse: Ist das Angebot grösser als die Nachfrage, kommt der Preis unter Druck. In den vergangenen Wochen ist

eine Tochterfirma von Coop, ist neben der Micarna von Migros einer der zwei grössten Fleischverarbeiter der Schweiz. Seit einigen Jahren betreibt Bell für Schweine, Rinder, Lämmer und Geflügel separate Schlachthöfe – eine Konzession an den asiatischen Markt, wo man Fleisch aus gattungstreuer Schlachtung verlangt. In Basel kommen deshalb nur Schweine an, 2600 Stück werden es an diesem Dienstag sein.

Als Saueli aus dem Lastwagen tritt, reckt es sein Schnörchen und schnuppert einen Moment lang verwundert in die Morgenluft: Basel wurde über Nacht eingeschneit. Dann schlägt ihm ein Mitarbeiter einen Schlagstempel auf die Hinterbacke und tätowiert so eine Zahl in die Haut. Saueli zuckt nur leicht. Es ist jetzt nicht mehr die Nummer 2424, sondern die 86.

Für Saueli und drei Schweine, mit denen es schon im Transporter zusammen war, geht es nun Wartebucht um Wartebucht voran. Immer wieder öffnet sich ein neues Tor, jedes so grün wie die Wiese, die Saueli nie betreten hat. Der Gang in Richtung Betäubungsanlage steigt leicht an, weil Schweine lieber aufwärts als abwärts gehen und Saueli wackelt so arglos und neugierig voran, als folge es noch immer der Stimme von Nestor Wyss, «vorwärts, vorwärts, gang go luege».

der Kilopreis für Mastschweine stark gesunken, von 4 Franken 60 auf 4 Franken 10; das macht eine Fünfigernote pro Tier aus. Windlin ärgert sich darüber. Der Preiszerfall sei hausgemacht.

Der deutsche Agrarwissenschaftler Arthur Hanau erklärte schon 1927 mit dem Modell des sogenannten Schweinezyklus, weshalb der Preis für Schweinefleisch immer wieder steigt und fällt. Die Schwankungen folgten einem Muster: Gab es zu einem bestimmten Zeitpunkt zu wenig Schweine, stieg ihr Preis stark an. Weil sich nun mehr Geld verdienen liess, züchteten die Bauern mehr Schweine als zuvor. Allerdings mussten die Tiere zuerst geboren und aufgezogen werden; sie kamen also erst viele Monate später auf den Markt. Dann aber gab es zu viele Schweine, der Preis fiel, und die Bauern hielten sich bei der Zucht zurück. Monate später herrschte erneut ein Mangel, und alles ging von neuem los.

Der entscheidende Faktor für die Schwankungen war die Zeitverzögerung, mit der das Angebot auf die Nachfrage reagiert. Hanau's Modell des Schweinezyklus war so bestechend, dass die Wirtschaftswissenschaften den Begriff auch auf andere Märkte übertrugen, bei denen Zeitverzögerung eine Rolle spielt, zum Beispiel auf den Arbeitsmarkt. Wenn sich viele junge Leute in Zeiten von Lehrermangel für diesen vermeintlich sicheren Beruf entscheiden, um ein paar Jahre später erfolglos Bewerbungen zu schreiben – dann ist auch das ein Schweinezyklus.

Um den Schweinezyklus zu brechen, hat die Schweinebranche das «Morenbarometer» eingeführt, ein schlichtes Ampelsystem mit Grün, Gelb, Rot. Darauf könnten die Züchter ablesen, ob es gerade klug ist, viele Sauen zu besamen, deren Ferkel erst zehn Monate später auf den Markt kommen – oder eben nicht.

Im vergangenen Winter stand das Barometer auf Rot. Doch der Preis für Mastschweine stieg damals stetig an. Zu viele Züchter hätten sich davon verführen lassen und das Räche sich jetzt, sagt Windlin. In diesem Herbst kamen nämlich mehr Mastschweine auf den Markt als im Jahr davor, die Nachfrage aber ist nicht gestiegen. Der Herbst ist sowieso immer eine schwierige Zeit: zu kalt zum Grillieren, ausserdem konkurrenziert das saisonale Wild das Schweinefleisch.

Unglücklicherweise widerspricht auch die Biologie dem Markt: Moren sind im Sommer weniger fruchtbar, vermutlich, weil ihnen die Hitze im Stall zu schaffen macht. Deshalb haben die Mäster im Frühling jeweils weniger schlachtreife Schweine – ausgerechnet dann, wenn die Nachfrage am höchsten ist, weil die Grillsaison beginnt.

Nach einer halben Stunde bei Kaffee und Most geben die Branchenvertreter ihre Stimme ab, und die Preise für die kommende Woche werden festgelegt. Für Jungschweine und Moren ist der Betrag verbindlich, für Mastschweine eine Empfehlung. Den definitiven Preis handeln die Viehhändler mit den Abnehmern aus, allen voran mit Bell und Micarna. Auch wenn die Preise schwanken – dank dem System der Schweinebörsen sind die Preise hierzulande stabiler als in anderen Ländern. In Deutschland etwa herrscht ein ruinöser Preisdruck, von den Discountern angefacht. Sie stellen ihre Nachfrage auf einer Art Auktionsplattform ein und sehen zu, wie sich die Fleischproduzenten gegenseitig unterbieten, um die schlachtreifen Schweine loszuwerden.

Das Erfolgsrezept Quick

Nach einer Nacht im Kühlraum werden Sauelis Hälfen in den Zerlegebetrieb von Bell gebracht. Mit einer Kreissäge zerteilt ein Arbeiter hier jede Schweinehälfte in die vier immergleichen Stücke: Stotzen, Karree, Schulter, Brust. Ab jetzt gibt die Auftragslage den Schnitt vor. Heute sind 1500 Nüssli bestellt, das ist ein Muskel aus dem oberen Teil des Stotzens, dem Hinterteil des Schweins. Das Fleisch für ein Rollschinkli kann aber auch von anderen Teilen des Stotzens stammen, oder sogar von der Schulter; der Begriff ist nicht geschützt.

80 Prozent von Saueli sind essbar, aber das bedeutet nicht, dass tatsächlich jedes Stück gegessen wird. Die gefragten Stücke machen nur die Hälfte des Schlachtgewichts aus. Würde die Nachfrage die Physiognomie der Schweine bestimmen, hätten die Tiere kaum Innen-

Als Saueli aus dem Brühltunnel kommt, ist es nicht mehr unverwechselbar. Es sieht aus wie jedes andere Schwein.



Die Schweinehälften werden vom Tierarzt freigegeben und danach immer feiner zerlegt.

reien, weniger Schwarte und höchstens einen Fuss, dafür aber vier Schinken, ein riesiges Nierstück und Dutzende Filets. Das Filet, das teuerste Teil, wiegt gerade einmal 800 Gramm, das Nierstück 3 Kilo pro Schwein, und Nüssli gibt es zwei.

Sauelis Nüssli kommen am nächsten Morgen mit tausend anderen im Wareneingang der Bell-Abteilung «Charcuterie» an. Ein Mitarbeiter überprüft, ob sie so schwer sind wie vorgeschrieben. Schweine und ihre Einzelstücke sind so stark normiert, weil es sonst Probleme mit den Maschinen gibt. Etwa mit dem Injektor, der die Rollschinkli impft: Er spritzt eine Lake aus Wasser, Natriumpökelsalz und Gewürzen in jedes Nüssli; sind die Stücke zu gross, bleiben sie stecken, sind sie zu klein, verfehlt sie die Nadel. Nach dem Impfen kommen die Nüssli in die «Wellnessanlage», wie man die Stahlmünder bei Bell nennt. Dort drehen sie gut zwei Stunden in einem Vakuum, die Anzahl Laufmeter und die Pausen sind genau vorgegeben, damit das Fleisch schön mürbe wird. Mithilfe einer weiteren Maschine netzen vier Arbeiter die Nüssli noch ein, bevor sie in die Rauchanlage geschoben werden.

Aus Sauelis Rollschinkli soll ein Quick-Schinkli werden. Das Verfahren hat Bell in den 1970er Jahren erfunden, um den Hausfrauen die lange Kochzeit zu ersparen; es wurde ein Riesenerfolg. Inzwischen verkauft Bell gleich viele Quick-Produkte wie herkömmliche, obwohl sie deutlich teurer sind. Das Schinkli wird dafür in die Verpackung eingeschweisst und sechs Stunden lang im Dampf gekocht. Jetzt ist das Produkt fertig und kann an die Kunden, allen voran Coop, ausgeliefert werden.

Eine Woche nach Sauelis Tod liegen seine Schinkli im Laden. Damit die Kunden sie nun auch ins Einkaufskörbchen legen, hat Coop von langer Hand Aktionen geplant. Die ersten Aktions-Rollschinkli stehen gleich beim Eingang, mitten in der Hauptgasse, die hinein in den Laden führt. Sie türmen sich in einer Schütte, einem Gestell, das so heisst, weil man die Ware einfach hineinschüttet, was Fülle und Auswahl suggerieren soll. Eigentlich hat Fleisch so weit vorn im Laden nichts zu suchen, weil ein Supermarkt dem Tagesablauf seiner



Das Nüssli ist ein Muskel im oberen Teil des Hinterteils.

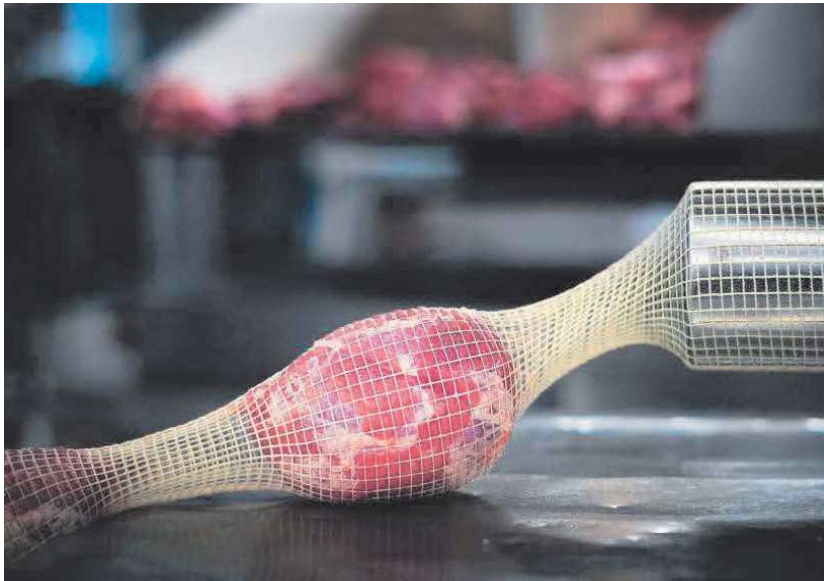


1500 Nüssli sind heute bestellt.

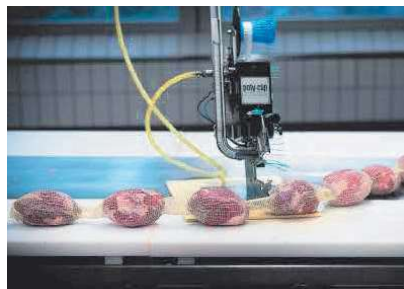
Würde die Nachfrage die Physiognomie bestimmen, hätten Schweine vier Schinken und Dutzende Filets.



Die Nusschinkli werden weiterverarbeitet.



Eine Maschine überzieht die Rollschinkli mit einem Netz.



Viele Arbeitsschritte führen zum Schinkli: impfen, im Tumbler massieren, aus dem Netz nehmen, verpacken, pasteurisieren.



Der Rauch in der Rauchanlage stammt von Buchenspänen.

Kunden nachgebaut ist: Zuerst kommen die bunten Früchte und Gemüse, die für eine gesunde Stimmung sorgen, dann folgen Milchprodukte fürs Frühstück, danach das Brot. Das Fleisch wird ganz hinten im Laden positioniert, oft direkt neben den Weinflaschen, die man sich beim Abendessen dazu gönnen soll.

Die Rollschinkli beim Eingang sind nur der Anfang. Für einen Promotionsartikel baut ein Supermarkt oft mehrere Touchpoints auf, an denen der Kunde mit ihm in Kontakt kommt. In der Fleischabteilung wird dann die ganze Breite der Rauchpökelfleisch präsentiert. Rollschinkli von der Nuss, vom Stutzen, von der Schulter, herkömmliche Rollschinkli und solche in der Quick-Version, Rollschinkli von QM-Schweinen, aus Naturfarm-Betrieben oder aus der Bioproduktion. So gut wie alle sind in Aktion. Das Quick-Nusschinkli von QM-Schweinen wie Saueli gibt es zum halben Preis, für 18 statt 36 Franken das Kilo.

Weshalb aber verschleudert Coop das Kernstück eines traditionellen Festmenüs, für das die Kunden sicher auch mehr zahlen würden? Die einfache Antwort lautet: weil es alle anderen tun. Bereits seit Anfang November bewerben die Detailhändler und Discounter ihre Schinkli-Aktionen durchgehend in «Schweinebauchanzeigen». Die etwas despektierliche Bezeichnung meint

Insertate, die den Verkauf direkt ankurbeln sollen, indem sie einfach nur ein Produkt und seinen Preis abbilden.

Das Ziel ist nicht, an dem Schinkli so viel wie möglich zu verdienen. «Gewinn erhöhen» ist nur eine von sechs klassischen Strategien, die man im Detailhandel mit einem Produkt verfolgen kann. Das vergünstigte Rollschinkli soll «Frequenz bilden» und «Marktanteile verteidigen», indem es den Kunden in den Laden lockt. Ist der nämlich erst einmal drin und nicht bei der Konkurrenz, nimmt er noch viele andere Artikel mit, auch wenn er das gar nicht geplant hat. Selbst wenn man eine Einkaufsliste schreibt, fallen nämlich 80 Prozent der Kaufentscheidungen erst im Laden. Allerdings hat die Strategie mit den günstigen Preisen eine Kehrseite. Die Menschen gewöhnen sich daran. In der Adventszeit kauft kaum jemand noch ein Rollschinkli, das nicht in Aktion ist.

Teurer statt billiger

Kann es sein, dass Saueli einfach zu billig hergegeben wird? Das nämlich behauptet der Schweizer Tierschutz. Der Preis für konventionell produziertes Schweinefleisch werde künstlich tief gehalten, damit die Kunden nicht noch häufiger in Deutschland einkaufen würden. Dafür, so der Tierschutz, schlage der Detailhändler eine höhere Marge auf das Fleisch aus tierfreundlicher Haltung. Das billige Fleisch werde so durch das teurere querfinanziert. Vom Schweizer Tierschutz stammt auch die Idee, wie man den Verkauf von Label-Fleisch ankurbeln könnte. Der Absatz harzt nämlich: Coop nimmt den Bauern dieses Jahr sogar weniger Naturfarm-Schweine ab als 2019. Statt das Label-Fleisch günstiger zu machen, könnte man das QM-Fleisch verteuern, hat eine Studie von Agroscope gezeigt: Steigt der Preis für das billigste Schweinefleisch um 10 Prozent an, greifen die Kunden bis zu einem Drittel häufiger nach jenem von tierfreundlich gehaltenen Schweinen.

Die Frage lautet: Wie viel ist uns das Leben von Saueli und seinesgleichen wert? Eine Antwort darauf findet sich in zwei Schweinebauchanzeigen, die im Abstand von 64 Jahren erschienen sind. 1956 druckte die NZZ ein Inserat der Metzgerei Bell, die darin ihr «herrlich saftiges Nuss-Rollschinkli» zu Weihnachten anpries. Es sei auch als Geschenk geeignet, stand da, schön glänzend verpackt in «Cellophan». Das Kilo kostete damals 10 Franken. In diesem Advent bewarb Lidl sein «Delikatess-Nuss-Schinkli» vom Schweizer Schwein, das Kilo für 11 Franken 90. Der Preis für ein Kilo Brot hat sich in den vergangenen sechs Jahrzehnten verzehnfacht. Das Rollschinkli zu Weihnachten hingegen, früher ein exklusives Festmahl, kostet jedoch nur einen Zweifränkler mehr als 1956.

Sauelis Geschichte aber endet nicht auf unserem Teller. Alle Teile, die die Bell nicht verkaufen kann, landen bei der Centravo, einer Organisation der Schweizer Fleischwirtschaft, die sich um die Verwertung kümmert. Sauelis Füße, sein Magen und sein Ringelschwänzli gehen nach China, wo sie als Delikatessen gelten. Aus seinem Darm wird die Hülle von hundert Bratwürsten. Aus seinen Knochen entsteht Gelatine, die in Gummibärli oder Papier vorkommt. Seine Ohren und seine Milz werden zu Futter für Hunde und Katzen, sein Fett zu Futter für Kälber. Aus seiner Bauchspeicheldrüse gewinnt die Pharmaindustrie Pankreatin, aus dem Darmschleim Heparin, aus dem Kehlkopf und der Luftröhre Chondroitinsulfat. Sein Blut wird zu Biogas. Einzige seine Klauen und seine Borsten, die hellen wie die dunklen, werden zum Schluss entsorgt; erst jetzt hat Saueli alles für uns gegeben.

SERIE ZUR ERNÄHRUNG

Mein Essen, meine Identität: Die Ernährung beeinflusst uns stärker, als viele denken. Sie kann gesund, aber auch krank machen. Für die einen ist der Fokus darauf ein Hype, für die anderen eine Ersatzreligion. Die NZZ widmet sich in einer Serie den wichtigsten Fragen rund ums Essen – von der Produktion über den Genuss bis hin zur Wirkung auf unser Leben.

NZZ nzz.ch/ernaehrung