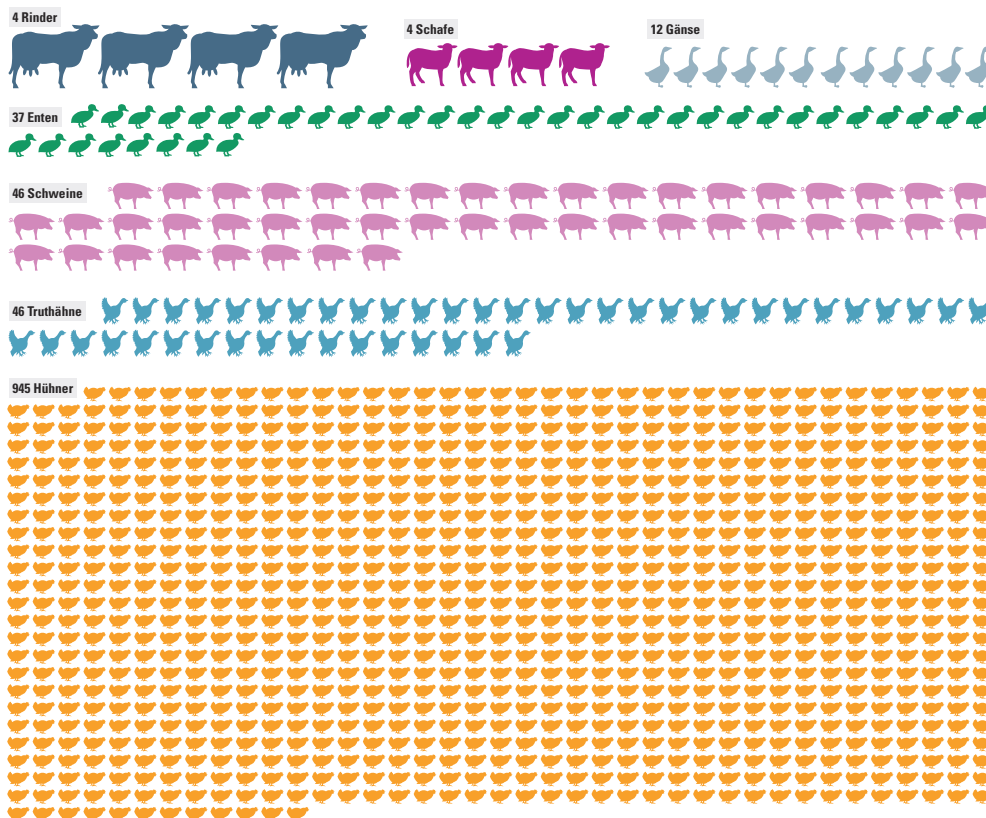


Tiere, Fleisch und Abfall: Der Fleischverzehr und was vom Tier übrig bleibt

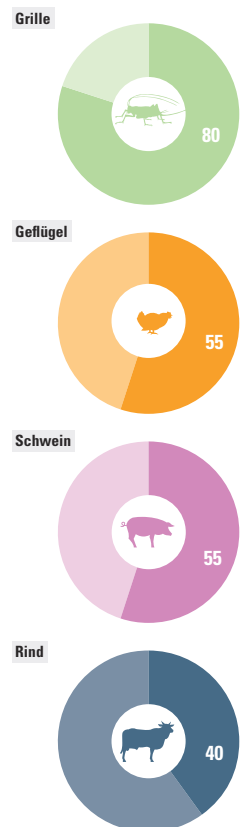
Deutscher Durchschnittsverbrauch im Laufe des Lebens



Der Fleischkonsum in Deutschland wird auf 60 Kilogramm pro Kopf und Jahr veranschlagt. Im Durchschnitt verzehrt eine Person damit knapp 1100 Tiere in ihrem Leben. In der Schweiz liegt der Pro-Kopf-Konsum bei 52 Kilogramm jährlich, das im Ausland eingekaufte Fleisch nicht einberechnet (Gegenwert im Jahr 2013 rund 560 Mio. Fr.).

QUELLE: FAO/FLAISCHATLAS

Essbarer Anteil des ganzen Tieres, in Prozent



NZZ-Infografik/lea.

Rscannz-h0re1

Tod im Morgengrauen

Aus 250 lebendigen Schweinen wird in einer Stunde verkaufsbereites Fleisch. Ganz diskret werden in der Schweiz 54 Millionen Tiere jährlich geschlachtet. Ein Bericht aus dem Zürcher Schlachthof. VON URS HAFNER

Unweit der Gleise duckt sich der schmucklose Zweckbau, als ob er nicht bemerkt werden wollte. Er sieht aus wie ein Magazin oder eine Werkstatt. Aber in dem Gebäude findet ein besonderer Arbeitsprozess statt: Aus lebenden Tieren wird totes Fleisch gemacht. Nur eine knappe Stunde dauert es, bis Maschinen und Arbeiter über 250 Schweine vollständig verarbeitet haben; betäubt, getötet, ausgeweidet, in zwei Hälften zerlegt. Eben noch hat man die Tiere zum Elektroschock getrieben, jetzt liegen Köpfe, Borsten und Exkremente im Abfall, dampft Blut im Tank, hängt Fleisch in der Kühlhalle.

Kathedrale des Todes

Der Zürcher Schlachthof wurde vor vierzig Jahren auf dem riesigen Gelände des Schlachthofs von 1909 errichtet, der noch immer steht. Der Kontrast des kompakten flachen Rechtecks zu alten, fünfzehn Meter hohen und über hundert Meter langen Backsteinhallen, die wie eine Kathedrale anmuten, könnte kaum grösser sein. Die Halle umfasste früher das pulsierende Zentrum der Anlage, die Hauptverkehrsader, welche die Schlachträume mit den Kühlkammern, Gehegen und Gleisen verband. Ihre geschwungenen Fensterportale sorgten für die grosszügige Zufuhr von Licht und Luft. Der Betrieb galt bei seiner Eröffnung als technischer und betriebswirtschaftlicher Meilenstein.

Der Schlachthof von 1909 kam ausserhalb der Stadt zu stehen, weil man der Bevölkerung nicht länger die Gerüche, die Laute und den Anblick der zu tödenden Tiere zumuten wollte. Der Schlachtraum wurde damals aus dem urbanen Raum verdrängt. Unterdessen hat die wachsende Stadt ihn sich wieder einverleibt. Manche Anwohner stören sich an seinen Emissionen. Vermutlich, so darf man spekulieren, wird der Betrieb eines Tages weiter an die Peripherie verlegt werden.

Darf man Tiere töten? Der Tierrechtler und die Veganerinnen werden auf diese Frage eine andere Antwort geben als der Metzger und die Fleischliebhaberinnen. Leiden die Tiere im Schlachthof? Die in-

volvierten Fachleute, die Veterinärmediziner, Tierschützer und Juristen sagen: Sie leiden kaum, so wenig wie nötig jedenfalls; ihre Würde wird gewahrt, wie es die Bundesverfassung vorschreibt.

Industriell abgefertigt

Jeweils in der Nacht, wenn die Menschen noch schlafen, werden die Schlachttiere in Lastwagen angeliefert. Maximal zwei Stunden dauert die letzte Reise. Nachdem die Tiere draussen in Boxen im Neonlicht und unter einem Blechdach gewartet haben, betäubt man sie, eins ums andere: die Schweine maschinell mit Strom, die Rinder und Schafe mit einem Bolzenschuss ins Hirn. Dann schneidet man ihnen die Hauptschlagader auf, das Blut schiesst heraus, nun ist das Tier tot.

Darf man Tiere so töten? Wahrscheinlich sieht, hört, riecht und fühlt jedes dieser Lebewesen im Morgengrauen vor dem Eingang in die Fabrik, was mit seinen Artgenossen passiert. Die Perversion des modernen Schlachthofs liegt in seiner Organisation: der industriellen Abfertigung. Die Arbeiter

Schweizer Zahlen

uha. • Der Schlachtvorgang ist in der Schweiz staatlich reglementiert. Die Tiere werden in der Regel in Betrieben verarbeitet, die von den kantonalen Behörden eine Bewilligung erhalten haben. Laut Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen werden in der Schweiz jährlich rund 2,7 Millionen Schweine, 375 000 Rinder, 270 000 Schafe und 250 000 Kälber sowie über 50 Millionen Hühner zum Verzehr getötet. Diese Arbeiten werden von rund 700 Schlachtbetrieben durchgeführt. Die meisten davon sind gewerbliche Metzgereien. Rund 30 Betriebe sind den grösseren Schlachthöfen zuzurechnen, darunter auch der Schlachthof Zürich. Migros und Coop führen die beiden grössten Betriebe. Sie kommen auf einen Marktanteil von etwa 50 Prozent.

in der fensterlosen «Schlachtstrasse» führen im Maschinenlärm die immer gleichen Handgriffe aus, bis die Tierladung verarbeitet ist. Es scheint keine Rolle zu spielen, ob Schweine, Schafe oder anderes Vieh in der mit Körper-säften und Wasserdämpfen gesättigten Luft geschlachtet werden. Falls das Tier je eine Würde besass: Hier verliert es sie, noch vor dem Sterben.

Die Schlachthäuser lagen vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert in den Zentren der Städte, meist an einem Fluss; wer schlachtet, braucht viel Wasser, um die Messer und das Fleisch zu reinigen und die Abfälle sofort zu beseitigen. In Zürich befand sich die Stadtmetzgerei mit dem Schlachthaus lange Zeit am rechten Limmatufer, im gleichen Gebäude wie das zuoberst einquartierte Ehegericht. Eines der Schlachthäuser in Luzern war im Parterre und im Keller des an der Reuss liegenden Hotels «Des Balances» untergebracht. Das Vieh und die Gäste betraten das Gebäude von der gleichen Seite, von der Strasse her.

Nicht nur das Schlachten, auch die Tiere waren Teil des städtischen Lebensraums. In den verwinkelten Gassen hielten die Menschen Schweine und Hühner. Man kann sich die von den Tieren herrührenden intensiven Gerüche und Geräusche, welche die Stadt erfüllten, kaum mehr vorstellen. Hufe klapperten über Kopfsteinpflaster, Schweine liefen durch die Strassen, Hunde kläfften. Massenhaft Kot lag am Boden. Während die Rinder auf dem Gang zum Metzger brüllten, versickerte Blut im staubigen Boden.

Aus den Augen – aus dem Sinn

Die Verbürgerlichung der Städte brachte ihre De-Agrarisierung. Um 1870 verbot die Luzerner Regierung Schweineställe «in den stärker bebauten und belebten Stadtteilen». Sie befürchtete, die gutbetuchten Touristen, die ausserhalb der Stadt in den neuen Hotelpalästen am See logierten, würden sich ekelnd und nicht wiederkommen. Zunächst zentralisierte man die Schlachthäuser. Der Schlachtvorgang wurde der unmit-

Der Fleischkonsum weltweit dürfte sich bis 2050 verdoppeln.



Der letzte Gang: Zwei Kälber werden 1965 in den alten Zürcher Schlachthof geführt.

KEYSTONE / PHOTOPRESS

telbaren sinnlichen Wahrnehmung der Bevölkerung entzogen. Umso imposanter kündeten Neubauten von der perfektionierten Verwertung des Tiers durch den Menschen.

Um 1840 plante Luzern einen «Schlachttempel», einen hundert Meter langen dreischiffigen Bau, dessen Inneres von dorischen Säulen unterteilt war. Der Tempel sollte «in Verbindung mit dem Quai und dem projektierten Theater, sowie mit der Jesuitenkirche und überhaupt mit der ganzen Linie der dortigen Gebäulichkeiten» ein Ganzes bilden, «das der Stadt eine neue Zierde» verschaffe, wie die Regierung schrieb. Ein uns heute befremdlich erscheinendes Dreigestirn: Schlachthaus, Theater, Kirche. Das Parlament stoppte das Projekt, weil es ihm zu teuer war.

1886 errichtete die Stadt Zürich unweit des Bahnhofes auf dem Walche-Areal einen neuen Schlachthof, der, ebenfalls an einen Tempel erinnernd, über der Limmat thronte. Die monumentale Anlage war nach französischem Vorbild symmetrisch konstruiert: Im mittleren Raum wurde das Grossvieh, links wurden Schweine und rechts Kälber und Schafe verarbeitet.

Unreines Gewerbe

Um die Jahrhundertwende entfernte man die Schlachthöfe aus den Stadtzentren. Schon um 1850 ermahnte die Obrigkeit die Luzerner Metzger, dass «trotz Verbot seit einiger Zeit das Hetzen des Schlachtviehs mit Hunden, sowie das Vertragen und Verführen von ungedecktem Fleisch durch die Gassen der Stadt sehr zugenommen» habe. Nichts sollte mehr ans Schlachten erinnern, der öffentliche Anblick rohen Fleisches wurde als störend empfunden.

Erneut wurden stattliche Anlagen gebaut, die von Fortschritt und Wachstum kündeten. Basel errichtete 1870 vor dem St.-Johann-Tor einen grossen Neubau, der die drei bisherigen Betriebe ersetzte. Luzern legte sein Zentralschlachthaus im Armenquartier an, wo sich das Siechenhaus, das Armenhospital, das Gefängnis und der Henkersplatz befunden hatten. Das unreine Ge-

werbe wurde in der unreinen Gegend angesiedelt. Und Zürich errichtete seine neue Anlage beim heutigen Letzigrund-Stadion.

Schlachten am Fliessband

Ab der Mitte des 20. Jahrhunderts setzte die Industrialisierung der Schlachthöfe in der Schweiz ein. Die Amerikaner waren die Ersten gewesen: Sie hatten das Fliessband für die Fleischproduktion schon 1870 eingeführt, noch vor

Die Arbeit im Schlachthof ist stigmatisiert wie diejenige im Gefängnis.

dem Aufkommen des Autobooms. Das Fliessband zerlegte den handwerklichen Schlachtvorgang in repetitive Einzelhandlungen. Der sozialkritische amerikanische Schriftsteller Upton Sinclair schilderte in seinem Roman «Der Dschungel» die Arbeitsverhältnisse der Schlachthöfe Chicagos, des wichtigsten amerikanischen Verkehrsknotenpunkts, ohne Beschönigung und zum Entsetzen der Öffentlichkeit.

Die Eisenbahn, das Fliessband, die Kühlsysteme: Sie revolutionierten den Schlachtvorgang. Seit dem 20. Jahrhundert erfolgt die Tötung und Verarbeitung der Tiere zentralisiert und effizient; ihr Fleisch wird veterinärmedizinisch geprüft, konserviert und transportiert. Anlässlich der Eröffnungsfeierlichkeiten des neuen Luzerner Schlachthofs titelte das «Luzerner Tagblatt» Anfang der siebziger Jahre euphorisiert: «Wie hygienisch, ja geradezu appetitlich tut der Tod sein Werk.»

Mit der Industrialisierung sind die Schlachthöfe nahezu unsichtbar geworden. Fast anonym liegen die Fabriken an der Peripherie der Städte und in Industriezonen. Nichts am Aussehen ihrer Bauten verweist auf das, was in ihrem Innern stattfindet. Ihr Standort ist nur denen bekannt, die dort arbeiten und die Tiere liefern. Niemand will den Schlachthof sehen, weil niemand wissen will, was dort passiert.

Viele Metzger wehrten sich gegen diese Entwicklung, gegen die Industrialisierung, die ihr Gewerbe entwertete und ihr Handwerk simplifizierte, gegen die geografische Marginalisierung. Als Luzern um die Mitte des 20. Jahrhunderts über den Standort des neuen Schlachthofs stritt, der schliesslich nach Kriens zu stehen kam, argumentierte der Metzgerverband: «Machen wir einen schönen und guten Schlachthof Luzern und bieten wir Gelegenheit zum Besuch, dann haben wir sogar einen Anziehungspunkt mehr.»

Zum Nicht-Ort geworden

Der Vorschlag, den Schlachthof, als Touristenattraktion zu etablieren, mutet so hilflos wie weltfremd an; ein letztes Rückzugsgefecht. Die Arbeit im Schlachthof ist heute stigmatisiert wie diejenige im Gefängnis und bei der Müllabfuhr. Der Schlachthof ist zu einem der Nicht-Orte der modernen Gesellschaft geworden. Hier findet der Ausschluss der eingeschlossenen Nutztiere sein Ende.

Über eine Metallbahn rutscht das getötete Schwein einen Stock tiefer. Der Boden ist mit Blut überströmt, die Brille des Besuchers mit Dampf beschlagen. An den Füssen hängend, fahren die Tiere eins nach dem anderen durch den höllengleichen Feuerofen, der die letzten Borsten abbrennt. Unwirklich weiss sind die mit einer Nummer tätowierten Körper, wie aus Wachs. Ein Arbeiter zersägt die an ihm vorbeiziehenden Tiere mit einem Streich in zwei Teile, von oben nach unten, unaufhörlich, bis das letzte halbiert ist. Gigantisch ist sein Instrument, dessen Sägeblatt mit Wasser besprüht wird. Das Einzige, was hier zu leben scheint, sind die Maschinen.

Rind im Glas

Künstlich hergestelltes Fleisch könnte das Töten von Tieren dereinst obsolet machen. VON CLAUDIA WIRZ

Makellos und appetitlich prangt das saftige Lammierstück im Kühlregal des Grossverteilers und scheint mit den Verheissungen auf seiner edlen Verpackung ein Stück unverdorbenen irischen Natur ins Herz von Zürich zu tragen. Nicht minder attraktiv ist das Edelstück vom Schweizer Bio-Rind samt Label auf der Verpackung, das auch den umweltbewussten Fleischliebhaber und vielleicht sogar den Tierfreund anspricht. Zwei gute Stück Fleisch – ohne Zweifel. Eines geht bei der adretten Präsentation allerdings unter: Auch für die nobelsten Produkte ist Blut geflossen, irgendwo in einem Schlachthof jenseits der Idylle.

1100 Tiere für einen Bauch

Die in Deutschland beheimatete Heinrich-Böll-Stiftung hat es sich mit ihrem «Fleischatlas» unter anderem zur Aufgabe gemacht, die Tiere, die das tägliche Fleisch liefern, sozusagen aus der Verpackung zu holen und ihnen ein Gesicht zu geben. So hat die Stiftung etwa errechnet, wie viele Tiere ein Durchschnittskonsument in Deutschland in seinem Leben verzehrt. Knapp 1100 sind es an der Zahl. Unter anderem landen 4 Rinder, 4 Schafe, 46 Schweine und fast 1000 Hühner in einem einzigen durchschnittlichen deutschen Menschenmagen.

Nun hat Mutter Natur der Menschheit die Vorliebe fürs Fleisch in die Wiege gelegt, so dass der Fleischkonsum per se kaum als verwerflich taxiert werden kann. Allein – die Menge macht das Problem. Agrarexperten rechnen damit, dass sich der weltweite Fleischkonsum bis ins Jahr 2050 gegenüber heute verdoppeln wird. Das Fleisch, einst die rare Zierde jedes Sonntags-

mahls, wird zum täglichen Massenprodukt für fast alle.

Retten Stammzellen die Welt?

Das wirft nicht nur ethische, sondern auch ökologische Fragen auf. Der Fleischkonsum ist schon heute für einen wesentlichen Teil der Treibhausgasverantwortung, der Ressourceneinsatz ist gewaltig. Allein die Schweiz importiert jedes Jahr 300 000 Tonnen Soja aus Brasilien, um ihr Vieh zu füttern.

Weil man den Menschen das Fleischessen mit Moralappellen nicht ausreden kann, hat sich eine Forschergruppe um den niederländischen Lebensmittelphysiologen Mark Post eine technische Lösung überlegt. Im Labor mit Stammzellen gezüchtetes Fleisch soll dereinst auf den Teller kommen. Als Ausgangspunkt reiche eine simple Biopsie beim Rind, für die kein Tier sein Leben lassen müsse, sagt Post. Denn die Rinderstammzellen sind laut dem Forscher so fleissig, dass sich aus wenigen Zellen 10 000 Kilogramm Muskelfleisch züchten lassen. Post ist zuversichtlich, dass Fleisch aus der Petrischale in zirka 20 Jahren marktreif sein könnte, was alle Probleme der Massentierhaltung lösen würde.

Ein Testessen zeigte 2013, dass das künstliche Rind zu trocken war. Daran wird gearbeitet. Auch der Preis war 2013 mit über 250 000 Euro für einen Hamburger (alle Produktionskosten inbegriffen) kaum sozialverträglich. Doch nun meldet Mark Post einen Quantensprung: Dank Effizienzsteigerungen sei der Kilopreis für künstliches Rindfleisch so drastisch gefallen, dass dessen Produktion bald attraktiver sein könnte als die konventionelle Mast. Fragt sich nur, ob auch die Konsumenten mitspielen.