

SWR2 Wissen

## **Tiere essen?**

Wissen Spezial: Das Tier und Wir (6/10)

Von Uwe Springfeld

Sendung vom: Samstag, 05. August 2023, 8.30 Uhr  
(Erst-Sendung vom: Samstag, 25. Juni 2022, 8.30 Uhr)

Redaktion: Dirk Asendorpf

Regie: Günter Maurer

Produktion: SWR 2022

**Im Schlachthof verwandeln sich Lebewesen in Lebensmittel. Das Tierschutzgesetz erlaubt es, doch viele halten Fleischkonsum inzwischen für unmoralisch.**

---

### **Bitte beachten Sie:**

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

---

SWR2 Wissen können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter [www.SWR2.de](http://www.SWR2.de) und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:  
<https://www.swr.de/~podcast/swr2/programm/podcast-swr2-wissen-100.xml>

---

### **Die SWR2 App für Android und iOS**

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...  
Kostenlos herunterladen: [www.swr2.de/app](http://www.swr2.de/app)

## **MANUSKRIPT**

### **Ansage:**

„Das Tier und Wir“

### **Sprecherin:**

Tiere werden gehalten, gemästet, geschlachtet, gegessen. Zwischendrin verwandeln sie sich von Lebewesen in Lebensmittel: Wurst, Schinken, Braten. Dieser Prozess findet hinter verschlossenen Fabrikturen statt. Obwohl das Halten und Schlachten von Tieren in Übereinstimmung mit dem Tierschutzgesetz steht, ist für viele Tierschützer das Essen von Fleisch moralisch verwerflich. Gibt es einen Ausweg aus dem Dilemma?

### **Ansage:**

Folge 6: Tiere essen? Von Uwe Springfeld.

### **Atmo 01:**

Wurstfabrik

### **Sprecher:**

Delmenhorst bei Bremen. Mein Weg führt durch ein Industriegebiet zu einer der größten Wurstfabriken Deutschlands. Beim Pförtner muss ich einen kleinen Fragebogen zum Status meiner Gesundheit ausfüllen. Als nichts Negatives anzumerken ist, geht es in einen Besprechungsraum. Dort werde ich mit einer kleinen Einführung in den Betrieb offiziell begrüßt. Anschließend heißt es: umziehen. Weiße Hose, weißer Kittel, Haarnetz. Man bringt mich durch die Kantine in eine Halle, in die bequem ein Lastwagen reinfahren kann. Die Warenannahme, sagt Judith Rahmen, Leiterin der Qualitätssicherung.

### **O-Ton 01 Judith Rahmen:**

Wir sind hier in unserer Warenannahme – hier bekommen wir hauptsächlich die Fleischrohstoffe angeliefert, die wir für unsere Rezepturen benötigen.

### **Sprecher:**

Was hat sie gesagt? Fleischrohstoffe? – Ich habe nicht erwartet, dass man in einer Wurstfabrik von den sterblichen Überresten der Zuchtsau Frida spricht. Doch selbst wenn das angelieferte Gut von einem Schwein aus einem der Großbetriebe mit mehr als 2.500 namenlosen, durchnummerierten Tieren stammt, muss man deren Fleisch deswegen Rohstoff nennen?

### **Atmo 02:**

Umziehen Kantine

### **Sprecher:**

Die Wurstfabrik. Auf dem drei Hektar großen Betriebsgelände mit mehreren Produktionshallen stellen 800 Angestellte Tag für Tag in zwei Schichten zwischen 130 und 150 Tonnen Wurstwaren her. So viel, dass man damit rein rechnerisch sechs bis sieben Sattelschlepper beladen könnte. Zählt man die verschiedenen

Rezepturen als eigenständige Produkte, beispielsweise Lyoner Wurst, kommt man auf ein paar Hundert Sorten Brühwurst, Aufschnitt, Kochwurst, Roh- und Kochschinken, Fleischkonserven, die hierhergestellt werden.

Ich versuche, mir vorzustellen, wie diese Mengen an jedem einzelnen Wochentag von Montag bis Samstag über die Scanner von Discounter-Kassen gezogen, nach Hause gebracht, in Kühlschränken verstaut und später auf Esstische gelegt werden. Und ich frage mich: Wer isst das alles?

**Sprecherin:**

Will man darüber reden – Roastbeef, lecker – wird es plötzlich problematisch, weil oft moralisch. Darf man Tiere um des Essens Willen töten oder nicht? Hinzu die gesundheitlichen Fragen. Erhöht rotes Fleisch das Risiko auf Darmkrebs oder liefert es wichtige Mineralstoffe wie Eisen, Zink, Magnesium, Calcium, Jod sowie Vitamine der B-Gruppe?

**Sprecher:**

Diese Kluft zwischen beseeltem Tierwesen und Nahrungsmittel hat eine Ursache, sagt der emeritierte Historiker Richard Bulliet von der Columbia University in New York. Die Kluft sei dem heutigen Verhältnis von Mensch zu Tier geschuldet. Und das beruhe hauptsächlich auf einem schlechten Gewissen.

**O-Ton 02 Richard Bulliet:**

You consume milk ... leads to anxieties that people have.

**Übersetzer:**

Man konsumiert Milch, aber die kommt jetzt nicht mehr von einer Kuh, sondern aus einer Flasche. Man kauft Fleisch, aber das Fleisch ist in eine Plastikfolie eingewickelt, ebenfalls aus einem Supermarkt. Die Verbindung zwischen dem Tier und dem Produkt ist verloren gegangen. Und das führt zu Ängsten, die die Menschen haben.

**Musik-Akzent**

**Sprecher:**

Vorbei die Zeit, als man Tiere mit den Augen des Philosophen René Descartes sah. Als seelenlose Automaten, als mechanisch funktionierende Maschinen. Heute haben selbst essbare Nutztiere individuelle Charaktere. So erklären sich Figuren wie Shawn das Schaf, Klarabella die Kuh aus Micky Maus, das Märchen von den drei Geißlein. Derart personalisiert muss man Tiere schützen. Und mehr noch: Es soll ihnen gut gehen. Dafür sorgen der Tierschutz und das Tierwohl. Wobei man das eine nicht mit dem anderen verwechseln sollte.

**Atmo 03:**

Verschiedene Tierstimmen

**Sprecherin:**

Der Tierschutz ist in Deutschland gesetzlich geregelt und erstreckt sich auf alle Tiere. Speziell auf Nutztiere bezogen, umfasst das Regelwerk Vorschriften zur Zucht, der

Haltung und der Schlachtung von Tieren, sowie zu Eingriffen wie zum Beispiel das Kürzen von Schwänzen bei Ferkeln oder das Enthornen der Rinder.

In landwirtschaftlichen Betrieben gilt außerdem die Tierschutz-Nutztierhaltungsverordnung. Umgangssprachlich: Legehennen-Verordnung. Trotz ihrer Bezeichnung bezieht sie sich nicht nur aufs Federvieh, sondern auch auf andere Tierarten wie Kälber, Schweine und Pelztiere. Jedoch nicht auf alle Nutztiere. Genauere Vorschriften beispielsweise für Mastrinder, Milchkühe und Puten gibt es nicht.

Tierwohl hingegen ist ein unscharfer, ein unregelmäßiger politischer Begriff. Jeder kann sich darunter etwas anderes, Beliebigeres vorstellen. Tierwohl hat wenig mit dem Kuschel-Wohlgefühl zu tun, das manchen Homo sapiens am Wochenende auf gepolsterter Wohnlandschaft ergreift. Anders als der Begriff suggeriert, gibt es überhaupt keine Verbindung zum Wohlfühlen. Beim Tierwohl geht es lediglich ums Abwehren von Leiden. Die Tiere sollen gesund sein, also frei von haltungsbedingten Schmerzen, Verletzungen und Krankheiten. Sie sollen ihren natürlichen Verhaltensweisen nachgehen können und sich so weit wohlfühlen, dass sie weder Angst haben noch gestresst sind. Was zusammengenommen bedeutet: Laut Tierwohl sollen Tiere ein Leben leben, von dem viele vom Arbeitsleben abgekämpfte und erschöpfte Homo Sapiens nur träumen können.

**Sprecher:**

Reicht es zu sagen, ich kaufe mindestens Haltungsstufe drei, damit Menschen guten Gewissens von ihrem Roastbeef erzählen können?

**O-Ton 03 Richard Bulliet:**

People are feel ... other philosophical views.

**Übersetzer:**

Menschen fühlen sich extrem unwohl, wenn sie Tiere essen. Aber sie haben keine wirkliche Verbindung zu den Tieren. Und sie fühlen sich schuldig, dass sie dieses Tier töten und seine Produkte verwenden. Das ist die Grundlage für die Tierrechtsbewegung. Aber auch für den Veganismus und für verschiedene andere philosophische Ansichten.

**Sprecherin:**

Wie misst man Tierwohl? Denn eines ist klar: Allein nach dem, was Tiere individuell ausdrücken, kann es nicht gehen. Dann hätten Forelle, Muschel, Heuschrecke und Mehlwurm deutlich das Nachsehen gegenüber Schwein, Rind, Schaf und Ziege. Letztere können beispielsweise zeigen, dass sie hungern. Wenn sie Futter kriegen, fressen sie, bis sie satt sind. Fische sind anders. Sie fressen immer. Sie können sich sogar so stark überfressen, dass sie eingehen. Geschweige denn, dass ein Mehlwurm zutraulich herangekrochen kommt, wenn sein Halter den Raum betritt.

**O-Ton 04 Edna Hillmann:**

Ja, dann müssen wir hier einmal den Riegel, den Türknauf drehen – Jetzt gehen wir rein.

**Sprecher:**

Tierwohl ist artspezifisch.

**O-Ton 05 Edna Hillmann:**

Da haben wir jetzt eine Ziege schnauben gehört. Jetzt kommen alle aus dem Stall raus. Denn eigentlich sind die nämlich sehr zutraulich.

**Sprecher:**

Diese simple Tatsache bringt mich nach Berlin-Dahlem. Die Verhaltensbiologin Edna Hillmann von der Humboldt-Universität führt mich auf einen schulterhoch eingezäunten, mit Gehwegplatten gepflasterten Hof. Darauf: Zwei, drei herumliegende Baumstämme, eine Sandkiste. Weiter hinten ein Klinkergebäude als Stall. Darin Boxen, in die sich Ziegen zurückziehen können. Von der Decke hängt ein löchriger Sack. Die Tiere wollen sich recken, wenn sie fressen. Die Forscher haben auch eine Platte aufgehängt, halb so groß wie eine Tischtennisplatte. Dahinter kann sich eine Ziege verstecken, wenn es für sie in der Gruppe mal nicht so gut läuft.

Mit ihren Forschungen an Ziegen beteiligt sich Edna Hillmann am bundesweiten Forschungsprojekt zum nationalen Tierwohl-Monitoring.

**O-Ton 06 Edna Hillmann:**

Die Gesellschaft möchte wissen: Wie geht es den Tieren in Deutschland? Und da sind wir tatsächlich auch mit dabei in so einem großen Projekt, wo es darum geht, solche Werkzeuge zu entwickeln, wie man einen Tierwohl-Zustandsbericht entwickeln kann. So ähnlich wie beim Waldzustandsbericht. Also das wäre eine Sache, die ich mir wünschen würde für die Zukunft.

**Sprecherin:**

Das Problem: Für Nutztierhalter gibt es zwar eine Verpflichtung zur betrieblichen Kontrolle. Das heißt, Landwirte müssten jeden Tag, wie es seit Februar 2014 im Tierschutzgesetz heißt, in täglichen Eigenkontrollen geeignete tierbezogene Merkmale erheben und bewerten. Welche Merkmale jedoch geeignet sind, hat der Gesetzgeber nicht erwähnt. Geschweige denn, dass ein Ergebnis der Eigenkontrolle für Dritte nachvollziehbar dokumentiert werden muss. Daher weiß niemand, wie es den Nutztieren in Deutschland geht. Einen Tierzustandsbericht als Analogie zum Waldzustandsbericht gibt es nicht. Diese Lücke soll, so hofft Edna Hillmann, durch ein nationales Tierwohl-Monitoring geschlossen werden.

**Sprecher:**

Wie misst man „gut gehen“? Die Wissenschaftlerin weist auf das Aussehen ihrer Ziegen hin. Sie hätten keine Schäden an Fell und Körper. Sie seien also weder abgemagert noch verletzt. Das Fell sei nicht struppig, sondern im Gegenteil, es sehe gut aus. Sicher, die Tiere würden sich bei ihr wohlfühlen.

**O-Ton 07 Edna Hillmann:**

Ja, das kann ich wohl behaupten. Die fühlen sich hier wohl. Wir sind hier reingekommen, alle Ziegen sind auf uns zugekommen, haben geguckt. Wir sehen, die Tiere haben extrem viel Platz – Ansonsten: Die Tiere sehen gut aus, die sind

gesund und sie verhalten sich im Prinzip so, wie sich Ziegen natürlicherweise verhalten.

**Sprecherin:**

Seit Jahren ist der Nutztierbestand in Deutschland rückläufig. Aber noch schneller geht die Zahl der tierhaltenden Betriebe zurück. Die Folge: Obwohl es hierzulande immer weniger Nutztiere gibt, werden die einzelnen Ställe immer größer. Der Tierbestand pro Betrieb nimmt zu.

**Sprecher:**

Ob man dieses „Ich hab nachgeschaut“ und „Die leben doch halbwegs artgerecht“ auf Mastbetriebe mit einigen Tausend Schweinen übertragen kann?

**Sprecher:**

[Dabei ist eine weitere, grundlegende Frage zur artgerechten Haltung noch gar nicht gestellt. Seit etwa 6.000 Jahren hält sich der Homo sapiens Nutztiere. Seit dieser Zeit kreuzt er immer wieder solche Exemplare, die am ehesten seinen Bedürfnissen entsprechen. Im Fall Edna Hillmanns: Ziegen, die möglichst viel Milch geben. Im Fall der Delmenhorster Wurstfabrik: Schweine, die nicht nur möglichst viel, sondern auch das gewünschte Fleisch ansetzen. Nicht zu fett, nicht zu mager. Es ist denkbar, dass diese vom Menschen gesteuerte Evolution in den vergangenen Jahrtausenden Tiere hervorgebracht haben, die ganz neue Arten mit ganz neuen Verhaltensweisen bilden. Oder?

**O-Ton 08 Edna Hillmann:**

Ich würde jetzt so ein bisschen, vielleicht ketzerisch, mal sagen: Schön wäre es, wenn es so wäre. Dann hätten wir diese Tierwohlproblematik nicht. Aber in den 1980er-Jahren, da hat man da ausprobiert. Dann hat man Schweine aus genau solchen intensiven Haltungsanlagen genommen und hat die in den Wald geschickt. Und das hat man in Schottland gemacht und in Schweden. Und da hat man ganz schnell gesehen, im Verhalten machen die genau dasselbe wie Wildschweine. Solche Schnitzelschweine, wie wir sie kennen, die sind ja so rosa und dick, im Kopf sind das noch Wildschweine.

**Sprecherin:**

Wild- wie Hausschweine sind sehr neugierig und ausgesprochen bewegungsaktiv. Dabei zeigen sie ein starkes Erkundungsverhalten. Hinzu kommt ein Spieltrieb. Besonders Ferkel rennen gerne schnell und im Kreis, raufen, hüpfen hoch, schlagen Haken, schubsen oder reiten auf. Ebenso achten Wild- wie Hausschweine auf ihren Komfort. Dazu gehören Körperpflege, Gähnen, Räkeln und Verhaltensweisen zur Thermoregulation. Sie zusammenschließen im Winter, Schlammuhlen im Sommer. Trotz der Schlammuhlen sind Schweine sehr reinliche Tiere. Sie haben eine starke Abneigung gegen die eigenen Ausscheidungen und halten ihren Liegebereich immer sauber.

**Sprecher:]**

Und das Schlachten? Geht das, artgerecht, schonend schlachten?

**O-Ton 09 Edna Hillmann:**

Schonend schlachten, das geht für mich so, dass die Tiere auf jeden Fall schmerzfrei getötet werden. Also, es ist ja so in Deutschland, zum Glück, einem Tier wird ja nicht einfach der Hals durchgeschnitten, sondern die Tiere werden betäubt und dann werden sie getötet. Und dieses Betäuben, das muss für mich erstmal also sicher natürlich sein, und dieses Betäuben muss so stressfrei wie möglich und schmerzfrei vonstattengehen.

**Sprecherin:**

Das Tierschutzgesetz verbietet zwar das ungerechtfertigte, grundlose Töten von Tieren. Die Produktion von Lebensmitteln wird vom Gesetz her aber als Grund akzeptiert. Das bedeutet nicht, dass jedermann ein Tier töten darf, wenn es gegessen werden soll. Wenn aber Mitglieder einer bestimmten Berufsgruppe, nämlich Schlachter, Tiere töten, um daraus Lebensmittel wie Eisbein, Klopfhälften oder Leberwurst zuzubereiten, ist das erlaubt.

**Atmo 04:**

Ziegen meckern

**Sprecher:**

Edna Hillmann ist keine Vegetarierin, verrät sie mir. Obwohl sie an diesem Tag, als wir uns treffen, nur ein Käsebrot mit Tomate zu Mittag hatte. Manchmal, sagt sie, esse sie auch Fleisch. Ja, das Fleisch eines ihrer Lämmer sei auch schon mal dabei gewesen. Damals, als sie die Tiere noch nicht an einen Gnadenhof abgegeben, sondern zum Schlachter gebracht hatten.

**O-Ton 10 Edna Hillmann:**

Im ersten Jahr hatten wir Lämmer, die wir selber geschlachtet haben, und dann habe ich auch davon Fleisch mit nach Hause genommen. An diesem Stück Fleisch war ein kleines weißes Haar dran. Und dann ging bei mir das Kopfkino los: Okay, welches Lamm könnte das gewesen sein? Und das war der Moment, wo ich es nicht so angenehm fand. Aber es war dann doch lecker.

**Musik-Akzent****Sprecher:**

Ob das Haar wirklich vom Lamm stammte? War es im Schlachtvorgang irgendwo hängengeblieben und hatte das Zerlegen des Tiers, den Transport der Fleischteile und die Pfanne zu Hause überstanden? Wahrscheinlicher ist doch, denke ich mir, dass das Haar vom Menschen kommt. Vielleicht von der weißhaarigen Edna Hillmann selbst.

Aber das Haar weckte Fantasien. Obwohl Edna Hillmanns Ziegen mit Haarfärbemittel Nummern aufs Fell geschrieben wurden, damit sie für neue Studenten leichter zu unterscheiden sind, tragen sie auch Namen. Hillmanns Lieblingsziege beispielsweise heißt Jaronja, eine Mischung der Vornamen ihrer Schwester und ihres Sohnes.

**Sprecherin:**

Die Schweine der Lebensmittelindustrie tragen nur in seltenen Fällen Namen. Landwirte kennzeichnen sie wie auch Rinder, Ziegen und Schafe innerhalb der EU mit siebenstelligen Nummern der sogenannten Ohrenmarke. Die wird im Schlachthof entfernt, dem geschlachteten Tier also mit Ohr abgeschnitten und in die Verwaltung gebracht. So werden die Tiere ausgebucht und eventuelle Reklamationen lassen sich bis in den jeweiligen Mastbetrieb zurückverfolgen.

**Atmo 05 Brühwurst-Kutter, Lutz Lorenz:**

Bei einer Brühwurst hat man immer eine magere Komponente und eine fette Komponente. Das sind die Kutter, die das Fleisch zerkleinern. Und für die Brühwurst die Emulsion herstellen.

**Sprecher:**

Auf dem Weg vom Landwirt über den Schlachthof und die Wurstfabrik in den Supermarkt verliert das, was weitertransportiert und später gegessen wird, grundlegend seinen Charakter.

**Atmo 06 Brühwurst-Kutter, Lutz Lorenz:**

Dann wird das hierhergestellt und dann gehen wir in den Kutterbereich. (lacht) Das sind die Kutter, die das Fleisch zerkleinern und für eine Brühwurst hinterher die Emulsion herstellen.

**Musik-Akzent****Sprecher:**

Das Tier, das einstmals vielleicht sogar gestreichelt wurde, wird zu Material für die Lebensmittelindustrie. Als Überbleibsel eines einzelnen Tiers verwandelt es sich in Kotelett oder Schnitzel, als Gemenge vieler Tierkörper zu Bratwurst oder Kochschinken, Lyoner oder Leberwurst. In Plastikfolie eingeschweißt oder an der Fleischtheke aufgeschnitten, hat das dem allgemeinen Verständnis nach mit Tier so viel zu tun, wie aufgeschnittenes Supermarktbrot mit einem goldgelben, sich im Sommerwind wiegenden Weizenfeld. Lutz Lorenz, Controller in der Delmenhorster Wurstfabrik, der mich mit Judith Rahmen durch die Anlage geführt hatte, vergleicht denn auch das Wurstmachen mit Brotbacken.

**Atmo 07 Judith Rahmen/Lutz Lorenz:**

**Judith Rahmen:** Hier wären wir dann sozusagen in unserer Küche, wo wir die verschiedenen Rezepturen abwägen und in eins zusammenfügen.

**Lutz Lorenz:** Das ist so ähnlich, wie wenn sie einen Kuchen machen. Oder ein Brot. Wir nehmen das Mehl, Hefe und alles, machen das zusammen und erst dann fangen sie an.

**Sprecher:**

Dass die, jetzt sage ich es selbst, Rohstoffe einmal Tiere waren, lebendig, vom Tierschutz abgesichert und möglicherweise vom Tierwohl umsorgt – davon merke ich in der Delmenhorster Wurstfabrik nichts mehr. Fleischsorte, Fettgehalt und so weiter werden in der Warenannahme kontrolliert und akzeptiert. Dann geht es zu den Maschinen. Ein Mitarbeiter schaut auf einen Flachbildschirm und mischt die Ingredienzen für eine Brühwurst in einem Bottich zusammen. In der Nebenhalle

brüllen die Cutter. Maschinen, die die Fleischteile zerkleinern und zu einer Emulsion mischen. Also dem, was in der Pelle die Wurst ausmacht.

**Atmo 08 Josef Efken:**

Das Gelände ist halt sehr weitläufig. Das sind gut 500 Hektar das Ganze, und die Institute sind verteilt auf dem ganzen Gelände, dass das Ganze schon einer Erklärung bedarf. Jetzt die Treppe hoch. Kann ich ihnen denn einen Kaffee anbieten? So hier ist mein Büro ...

**Sprecher:**

Welches Verhältnis haben Menschen zu Tieren, wenn Ziegen, Rinder, Schweine plötzlich Rohstoffe, Handelsgut und Ware auf dem freien, dem globalen Markt sind? Diese Frage führt mich ans Johann Heinrich von Thünen-Institut nach Braunschweig. Dieses Institut, als Bundesoberbehörde dem Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft zugeordnet, forscht an der Weiterentwicklung ländlicher Räume, also auch der Nutztierhaltung. Ziel dieser Forschung ist, fundierte Grundlagen für politische Entscheidungen zu schaffen. Hier treffe ich den wissenschaftlichen Mitarbeiter im Bereich Vieh- und Fleischmärkte Josef Efken.

**O-Ton 11 Josef Efken:**

Ich habe oft die Situation, wenn ich mit Fremden spreche und ich sage, ja, ich kenne mich mit der Situation bei Schlachthöfen aus und mit der Fleischzerlegung, dann wird die Stirn kraus und sie merken, ich benutze hier ein Vokabular, das Menschen fremd ist. Und bei der Tierproduktion ist es ganz klar so. Das ist ein eher technischer Begriff, von dem man sicherlich auch sagen kann, er wird dem Lebewesen nicht gerecht.

**Sprecherin:**

Wie die Mitarbeiter der Delmenhorster Wurstfabrik steht auch Josef Efken auf der technischen Seite der Lebensmittelproduktion. Wenn er im Expertenjargon von Schlachttieren spricht, meint er Rinder, Schweine und Schafe. Denn nur diese Drei darf man laut Schlachtgesetz, Paragraph eins, so nennen. Man kann vielleicht noch verstehen, dass Karpfen, Aal und Muschel keine Schlachttiere sind. Oder, ganz neu, Mehlwürmer und Heuschrecken. Aber Ziegen, Pferde, Enten, Truthähne? Selbst Hühner zählen nicht zu den Schlachttieren, obwohl jeden Tag 1,7 Millionen von ihnen ihr Leben lassen müssen.

Trotzdem haben auch Hühner einen, wie es in der Fachsprache heißt, Schlachtkörper. Den erhält man, wenn man die Federn entfernt, sowie Kopf, Füße und einige Innereien. Das ergibt das sogenannte 65-Prozent-Huhn. Ähnlich bestimmen sich auch die Schlachtkörper anderer Tiere. Kopf ab, Fell über die Ohren und einige Innereien raus.

Diese Begriffe sind weder verständlich noch logisch. Aber nützlich. Denn sie beschreiben keine Tiere, sondern Fleisch. Und davon verzehrt man in Deutschland jede Menge. Pro Tag rechnerisch etwa 170 Gramm. Das sind fünf Kilo pro Monat, 60 Kilo im Jahr.

**O-Ton 12 Josef Efken:**

Diese 60 Kilo teilen sich auf, ungefähr in gut 30 Kilogramm Schweinefleisch und Schweinefleischerzeugnisse. Dann knapp 15 Kilo Geflügelfleisch. Und ich meine 12 Kilo Rindfleisch. Dann noch sonstiges Fleisch. Darunter fällt Wild, Kaninchen und eher exotische Fleischsachen wie das Straußenfleisch oder so.

**Sprecherin:**

Längst nicht alles, was zum Schlachtkörper zählt, wird auch in Deutschland gegessen. Hierzulande verzehrt man hauptsächlich die eher fleischhaltigen Teile. Also Schinken, Rücken, Kotelettstrang, Keule. Die eher fetthaltigen Teile, wenn sie selbst nicht schon von den fetteren Tieren stammen, Zuchtsauen beispielsweise, wandern teilweise in die Wurst. Leberwurst, Teewurst, Aufschnitt. Doch längst nicht von so viel Schweinen, wie zu Kotelett, Schnitzel oder Schinken verarbeitet werden. Es ergibt sich ein Ungleichgewicht.

Obwohl in Deutschland Woche für Woche eine Million Schweine geschlachtet werden, muss einiges von dem importiert werden, was man in Deutschland isst. Das, was weniger gegessen wird, geht in den Export: Schweineköpfe und Ohren, Schweinefüße. Die finden sich dann in der Europäischen Union, aber auch in Asien als exotisches Angebot in dortigen Fleischauslagen wieder.

**O-Ton 13 Josef Efken:**

Dann sind es halt eine Million Köpfe oder zwei Millionen Ohren oder vier Millionen Pfötchen, die verpackt werden und tiefgefroren werden und dann auf die lange Reise geschickt werden.

**Musik-Akzent****Sprecherin:**

[Welches Fleisch in Deutschland gekauft wird, entscheidet sich anhand zweier Kriterien. Zum einen: Der Verbraucher muss es zubereiten können. Zum anderen: Es muss preiswert sein. So vermehren Discounter bis zu einem vierfachen Umsatz beim Hackfleisch aus Sonderaktionen. An diesem Kaufverhalten hat selbst die Kennzeichnung verschiedener Haltungsformen nichts verändert, auf den Weg gebracht von der Initiative Tierwohl, einem Zusammenschluss von Unternehmen aus der Land- und Fleischwirtschaft, dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie. Haltungsform eins spiegelt den gesetzlichen Mindeststandard wider. Zwei bedeutet für Schweine etwas mehr Platz und Spielmaterial, Kühe dürfen nicht angebunden sein. Auf Stufe drei gibt's noch mehr Platz plus Außenklima, das heißt: mindestens ein offenes Fenster im Stall. Erst auf Stufe vier gibt's Auslauf für die Tiere. Das treibt die Kosten der Landwirte. Aber es gibt Kompensation.

**O-Ton 14 Josef Efken:**

Derzeit ist es so, dass bei der Initiative Tierwohl zum Beispiel ein Landwirt 5 Euro 40 oder 60 bekommt für ein Mastschwein, das er nach den ITW-Haltungsstufen-Vorgaben gehalten hat. Das aber insgesamt mit 100 Kilo einen Preis hat von 150 Euro und dann vielleicht 5 Euro drauf.

**Sprecherin:**

3,3 Prozent mehr als bei Stufe eins. Für den Fleischmarkt-Experten Josef Efken zu wenig.

**O-Ton 15 Josef Efken:**

Das müsste doch zu machen sein, dass ein Erzeuger nicht 150 Euro bekommt, sondern 150 Euro plus 10 Euro Prämie, weil er sein Tier nach Tierwohl-Standards hält. Dann kommt aber sehr schnell das Argument: Das ist machbar, aber dann können wir kein Fleisch mehr exportieren. Weil auf dem Exportmarkt, da sind die Cent-Beträge entscheidend. Und die entscheiden, ob ein bestimmter Lieferant zum Zuge kommt oder nicht.

**Sprecherin:]**

Die Folge: Millionen dieser in Deutschland unverkäuflichen Schweinefüße und -köpfe müssten in Tierkörper-Beseitigungsanlagen entsorgt werden. Ein auch unter dem Stichwort Lebensmittelverschwendung inakzeptabler Vorgang. Schon jetzt landen in Deutschland jährlich 346 Millionen Kilogramm Fleisch im Müll. Dafür müssten, aufs Gewicht umgerechnet, 45 Millionen Hühner, vier Millionen Schweine und 200.000 Rinder sterben. Die eine Hälfte wird daheim weggeworfen: das angebissene Wurstbrot, labberige Haut vom Hähnchenschenkel. Die andere Hälfte geht zulasten der Logistik: Unterbrochene Kühlkette, abgelaufenes Haltbarkeitsdatum und so weiter. Sollen die in Deutschland als ungenießbar geltenden Teile noch hinzukommen? Schweinebacken und -lippen beispielsweise, Knorpel?

Eine Lösung wäre, sämtliche entstehende Zusatzkosten direkt auf die deutschen Supermarktkunden umzulegen. Dann könnten Schweinefüße, -köpfe und Co auf dem Weltmarkt zu herkömmlichen Preisen angeboten werden.

**O-Ton 16 Josef Efken:**

Das Fleisch biete ich als Tierwohl-Fleisch der Stufe zwei an. Dann kann aber derjenige, der dieses Fleisch liefert, ja sagen, alle anderen Teilstücke, die werde ich gar nicht zu einem Tierwohl-angemessenen Preis verkaufen können. Sondern als herkömmliches Fleisch muss ich es verkaufen. Also musst du, lieber Händler, jetzt einen deutlichen Aufschlag akzeptieren.

**Sprecherin:**

Josef Efken nimmt an, dass sich Tierwohlfleisch in Deutschland preislich auf die Hälfte von Biofleisch einpendeln könnte. Das Schnitzel beim Discounter würde im Preis um die Hälfte steigen. Und das würde einmal mehr diejenigen im Land treffen, die beim Einkauf sowieso jeden Cent dreimal umdrehen müssen, sowie die große Masse, die sich bei ihren Einkäufen am Preis orientiert. Ist es den Menschen Verteuerung wert, ihr schlechtes Gewissen Nutztieren gegenüber zu beruhigen?

**Sprecher:**

Tiere zu schlachten – vor gar nicht so langer Zeit war das kein Problem, sondern ein ganz normaler Vorgang, sagt der Historiker Richard Bulliet.

**O-Ton 17 Richard Bulliet:**

Before 1970 children ... show children a slaughterhouse.

**Übersetzer:**

Vor 1970 wurde den Kindern schnell bewusst, dass man Tiere töten muss. Entweder lebten sie auf einem Bauernhof, oder sie wussten, dass einem Huhn zum Abendessen der Kopf abgeschnitten wird oder Ähnliches. In der heutigen Zeit wird das Töten von Tieren versteckt. Wir zeigen Kindern nie einen Schlachthof.

**Musik-Akzent****Sprecher:**

Heute einerseits: das Ferkel aus dem Buch Puuh der Bär. Lieselotte die Bilderbuch-Kuh und ihre Verfilmungen im Kinderfernsehen. Und, sehr populär: Donald Duck und seine Enten-Familie. Andererseits Entenbrust in Orangensauce, Rindfleisch in der Suppe, das belegte Brötchen unterwegs. Sollten Schlachthöfe tatsächlich Tage der offenen Tür veranstalten, um diese Kluft zu überbrücken?

**Atmo 09:**

Sirene Krankenwagen

**Sprecher:**

New York. Manhattan. Irgendwo westlich vom Centralpark hatte ich mit Richard Bulliet gesprochen. Jetzt bin ich unterwegs nach Süden zu einem unscheinbaren Ziegelbau, einem Co-Working-Space. Hier sitzt schon seit Jahren der Think Tank New Harvest. Eine Organisation, die sich dem Ziel verschrieben hat, die Zellbiologie in die Landwirtschaft einzuführen, sagt Geschäftsführerin Isha Data. Ob sie Vegetarierin ist?

**O-Ton 18 Isha Data:**

I'm not a vegetarian. ... things like that.

**Übersetzerin:**

Ich bin keine Vegetarierin. Noch nie. Ich habe auch schon Grillen gegessen. Aber ich mag nur die knusprigen Insekten. Ich habe noch nie diese großen Maden, Würmer und solche Dinge gegessen.

**Sprecher:**

Für die Fleisch- und Wurstwirtschaft sieht Isha Data eine Zukunft. Aber nicht für die Tierhaltung zu Nahrungszwecken. Denn Fleisch, sagt sie, bekommt man nicht nur durchs Schlachten von Tieren. Bald kann man es aus Stammzellen ziehen. Fleisch aus der Retorte?

**O-Ton 19 Isha Data:**

So the imagery ... that could be possible.

**Übersetzerin:**

Das Bild, das ganz hilfreich ist, wenn wir darüber nachdenken, wie wir Fleisch in Zukunft produzieren könnten, ist die Brauerei. Wir könnten Zellkulturen miteinander teilen. Wir könnten riesige Mengen oder sehr kleine Mengen an Nahrungsmitteln anbauen, je nachdem, welche Ressourcen wir um uns haben. Ich denke, es ist noch

spekulativ und liegt in der Zukunft, aber ich sehe es als etwas, das möglich sein könnte.

**Sprecher:**

Ist das die Zukunft der Nutztiere? Die Zukunft unserer Ernährung? Eine Kuh, eine Weide. Artgerecht gehalten, nie geschlachtet. Ein Bauer, eine Kanüle, ein Pieks. Der Bauer zapft der Kuh ein paar Milliliter Blut ab. Etwas Zellbiologie, eine Stammzelle und daraus im Bioreaktor gewachsen: ein Stück Fleisch. Schließlich ein Supermarkt, ein Kunde, eine Pfanne und das Steak auf dem Teller, Stammzell-Fleisch. Nur: Was passiert dann mit den zig Millionen Nutztieren aus den Ställen der Großbetriebe? Tiere, die ohne den Menschen nicht überleben könnten. Allerdings: mit dem Menschen auch nicht.

**SWR2 Wissen Spezial über Musikbett:**

**Sprecherin:**

SWR2 Wissen Spezial, Folge 6: Tiere essen? Von Uwe Springfeld. Sprecherin: Johanna Zehendner. Sprecher: Volker Risch. Redaktion: Dirk Asendorpf. Regie: Günter Maurer. Ein Beitrag aus dem Jahr 2022. In der nächsten Folge geht es um Tiere vor Gericht.

\* \* \* \* \*