

Süddeutsche Zeitung 14. August 2013

Mängel in der Schweinemast Saumäßig krank



[Bild vergrößern](#)

Viele Schweine, die zum Verzehr freigegeben werden, sind schwer krank.

Jährlich wird bei uns das Fleisch von gut 58 Millionen Schweinen zum Verzehr freigegeben. Viele davon sind nicht so gesund, wie man sich das vorstellt. Für den Verbraucher ist das wohl nicht gefährlich. Ekelig ist es allemal.

Von Hilal Sezgin

Kaum ist die [Debatte um den Veggie-Day](#) überstanden, hat das Bundesamt für Statistik die Schlachtzahlen für das erste Halbjahr 2013 bekannt gegeben. Aus Sicht der Fleischproduzenten war der Zuwachs mit 0,1 Prozent gering. Aus Vegetariersicht heißt das: Ein Rückgang ist nicht erkennbar. Doch geben die Schlachtzahlen nicht an, wie viele Tiere in Deutschland verzehrt werden; gerade beim Schweinefleisch können Exporte eine Abnahme der inländischen Nachfrage ausgleichen.

Die Beschäftigung mit den spröden Zahlen lohnt sich jedoch aus anderen Gründen. Denn dem Konsumenten, der berechtigterweise wünscht, sich gut informiert entscheiden zu können, bieten sie manche Überraschung. Praktiken wie Schwanz kupieren, Zähne abschleifen und Kastrieren - alles ohne Betäubung - sind ja inzwischen bekannt und werden von vielen als tierquälerisch empfunden. Doch Intensivtierhaltung beeinträchtigt auch die elementare Gesundheit der Tiere, wie ein Blick in die amtliche Statistik zur Schlachttier- und Fleischuntersuchung aus dem Vorjahr zeigt.

So wurden von den mehr als 58 Millionen im vergangenen Jahr bei uns geschlachteten Schweinen nicht nur gut 137.000 als "insgesamt untauglich" ausgemustert. Sondern auch diejenigen, deren Fleisch zum Verzehr freigegeben wurde, sind zu Lebzeiten nicht so gesund gewesen, wie man sich das vielleicht vorstellt.

So jung - und schon so kaputt

Konkret heißt das, um nur zwei Beispiele zu nennen: Knapp fünf Millionen dieser Tiere hatten eine geschädigte Lunge, bei fast ebenso vielen Schweinen war die Leber durch Parasitenbefall erkrankt. Das sind jeweils etwa acht Prozent der Tiere. Die Zahlen werden durch Daten der Fleischhersteller selbst bestätigt. Für das zweite Halbjahr 2012 gab die Firma Westfleisch in der Zeitschrift *Schweinezucht und Schweinemast* (3/2013) an, dass 12,8 Prozent der Schweine Zeichen von (nicht akuter, sondern wohl bereits überstandener) Lungenentzündung aufwiesen; 8,2 Prozent die einer Brustfellentzündung; 9,2 Prozent Leberschäden durch Parasitenbefall. Die vierthäufigste Erkrankung, die sich am geschlachteten Tier feststellen ließ, war eine Herzbeutelentzündung mit 4,1 Prozent.

Doch was sind die Ursachen für diese hohe Zahl erkrankter Tiere, die ja zur Zeit ihrer Schlachtung erst ein halbes Jahr alt, also nicht einmal vollständig ausgewachsen sind? Auf den Rhythmus eines Menschenalters umgelegt, könnte man sagen, es handelt sich um adoleszente Tiere; wieso also weisen so viele von ihnen bereits Zeichen so ernster Erkrankungen auf?

Mit dem Rüssel über den Exkrementen

Sie sind die fast unvermeidlichen Folgen der modernen Haltungsformen oder anhaltender Mängel in der Stallhygiene. Bei den Lungenschäden zum Beispiel handelt es sich nach Aussage des Veterinärmediziners Siegfried Ueberschär, früherer Professor am Institut für Tierpathologie an der Tierärztlichen Hochschule Hannover, in der Regel um die Auswirkungen von Mischinfektionen. Begünstigt werden solche Erkrankungen schlicht durch die ammoniak-, staub- und keimbelastete Luft im Stall.

Bei der modernen Schweinehaltung stehen die Tiere auf Spaltenböden, durch die Kot und Urin in darunter liegende Reservoirs abfließen: Das erspart dem Landwirt das ständige Ausmisten. Für das Tier allerdings bedeutet es, dass es Tag und Nacht mit dem Rüssel wenige Dutzend Zentimeter über den eigenen Exkrementen steht und schläft. Wer einmal in einem modernen Schweinestall gewesen ist, weiß, wie stark diese Luft die Lunge schon bei nur kurzem Verweilen im Stall reizt.

Die veterinärmedizinische Zeitschrift *Großtierpraxis* (4/2013) schreibt dazu: "Beeinträchtigungen der Gesundheit und Leistung der Tiere sind vor allem auf die konzentrationsabhängige Reizung und Ätzung der Schleimhäute der Atemwege und der Augen zurückzuführen. Die Reizung der Schleimhäute führt zu Mikroläsionen, die (. . .) Erregern als Eintrittspforte dienen können." Ein weiteres Problem sei der Stallstaub aus Futterpartikeln, Haut- und Haarabrieb der Tiere: "Gleichwohl wird dem Stallstaub bei Weitem nicht die Bedeutung für Mensch und Tier zugemessen, die dringend erforderlich wäre. (. . .) Staub ist in der Regel keimbelastet."

Würmer und Keime im System

Der Stress durch die Enge in den dicht besetzten Ställen tut ein Weiteres, um das Immunsystem der Tiere zu beeinträchtigen. Doch woher kommen die Parasiten, deren Existenz spätestens anhand der Leberschäden nachweisbar ist? Schließlich existieren all diese Schweine in einem geschlossenen Kreislauf, weder sie selbst noch ihre Mütter haben je in der Erde gewühlt, auf einer Wiese gegrast oder sich im Schlamm gesuhlt. Sie werden auf Beton besamt, geboren, aufgezogen und geschlachtet. Doch diese Parasiten, meist Magen- und Darmwürmer oder deren Vorstadien, stecken "im System", wurden irgendwann einmal eingeschleppt, überdauern in Böden und Spalten und sind mit den üblichen Routinen der Stallreinigung und Desinfektion nicht mehr herauszukriegen.

Doch nicht nur Würmern sind die Tiere ausgesetzt. Keime finden sich nicht zuletzt im Trinkwasser, das bei Ferkeln wie ausgewachsenen Schweinen stark belastet ist. Iris Kobusch und Marc Boelhauve vom Fachbereich Agrarwirtschaft der Fachhochschule Soest haben 190 Wasserproben aus 23 Betrieben untersucht. Für die Wasserversorgung von Ferkeln gelten dieselben Anforderungen wie für menschliches Trinkwasser; doch ergab die Laboruntersuchung, dass bereits "im Ferkelbereich knapp 80 Prozent der Tränken zu hohe Keimbelastungen aufwiesen", schreibt Boelhauve für *Schweinezucht und Schweinemast* (1/2013).

Die empfohlenen Grenzwerte für ältere Tiere liegen zehnmal höher als für junge Tiere. Zudem gibt es einen noch zulässigen Übergangsbereich für "mäßig geeignetes" Tränkwasser, das den Grenzwert für Trinkwasser sogar hundertfach überschreiten darf. Doch "selbst dieser mäßig geeignete Bereich war in 17 Prozent der Proben überschritten".

Meist wäre dieses Problem bereits dadurch zu lösen, dass die Tränken regelmäßig gesäubert würden. Wie drastisch die Verschmutzung dennoch oft ist, lässt sich an Boelhauves Empfehlungen ersehen: "Ein relativ einfaches Verfahren ist, eine Probe des Tränkwassers von einem äußerlich sichtbar sauberen (!) Tränkepunkt in ein durchsichtiges Gefäß/Flasche zu füllen und sich im (Taschenlampen-)Licht die Reinheit des Wassers anzuschauen." Bei den meisten Tränken erkennt man die Verschmutzung durch Keime also bereits mit bloßem Auge. Wenn man denn hinsieht.

Mangel an frischem, klarem Wasser

Das Leben im eigenen Kot, die ätzende Stallluft und die Verschmutzung und Keimbelastung des Tränkwassers ist kein Problem allein der Schweinezucht. Dasselbe gilt auch für Legehennen und Mastgeflügel. Die Zeitschrift *DGS - Das Magazin für Geflügelwirtschaft und Schweineproduktion* hat dem Thema Tränkwasserhygiene in der Geflügelhaltung in einer neueren Ausgabe (18/2013) einen Beitrag gewidmet. Er ist mit "Klares, frisches Wasser" betitelt - für Branchenfremde ernüchternd zu erfahren, dass das in der modernen Tierhaltung offenbar keine Selbstverständlichkeit ist.

Teils kann man den Problemen auch beim Geflügel mit mehr Hygiene und besserem Stallmanagement begegnen, irgendwann aber stoßen solche eher technischen Maßnahmen an ihre Grenzen. Insofern ist die weit verbreitete Forderung nach geringerem Antibiotika-Einsatz zwar richtig, bleibt aber auch etwas wohlfeil, solange sie nicht von einem grundlegenden Systemwandel in der Tierhaltung begleitet wird. Denn Intensivtierhaltung bedeutet nun einmal die Haltung von vielen (gestressten) Tieren auf engstem Raum, mit effizienten Arbeitsabläufen, also wenig Betreuungsaufwand durch den Landwirt. Da liegt es nahe, den hohen Keimdruck mit Antibiotika, teils sogar "vorbeugend", bekämpfen zu wollen, und genau das führt auf Dauer eben zu den so gefürchteten Resistenzen. Um sich mit solchen resistenten Keimen nicht zu infizieren, empfiehlt das Robert-Koch-Institut privaten Haushalten seit Längerem, "vor allem Hähnchenfleisch nur stark erhitzt zu essen und beim Verarbeiten Einmalhandschuhe zu tragen".

Im Großen und Ganzen führen die Kontrollsysteme auf den Schlachthöfen und bei der Weiterverarbeitung und dem Handel dazu, dass von Fleisch, zumindest im gekochten Zustand, keine Ansteckungsgefahren ausgehen. Und so erreichen Informationen über das chronische gesundheitliche Leid der Tiere selten den Konsumenten. Oft sind diese Tiere eben auf eine Weise chronisch oder akut krank gewesen, dass es den Konsumenten nicht (direkt) schadet. Nach der Beurteilung durch Veterinärmediziner kann man die zum Verkauf freigegebenen Körperteile von ehemals chronisch lungen- oder herzkranken Tieren bedenkenlos essen. Aber will man?