

Der Preis ist billig, aber das Fleisch ist schwach

Wir essen jeden Tag Rind, Huhn und Schwein. Weil sie kaum etwas kosten. Scheinbar. In Wahrheit ist der Preis gewaltig. Menschen, Tiere und Umwelt zahlen teuer für diese Unersättlichkeit. Es ist Zeit umzukehren

Text MICHAEL STRECK und STEPHAN DRAF

So saftig,
so rosig und
so hygienisch
verpackt.
Doch der
Schein trügt

FOTO: RYMAN CABANNES/PHOTOCUSINE/PICTURE-ALLIANCE

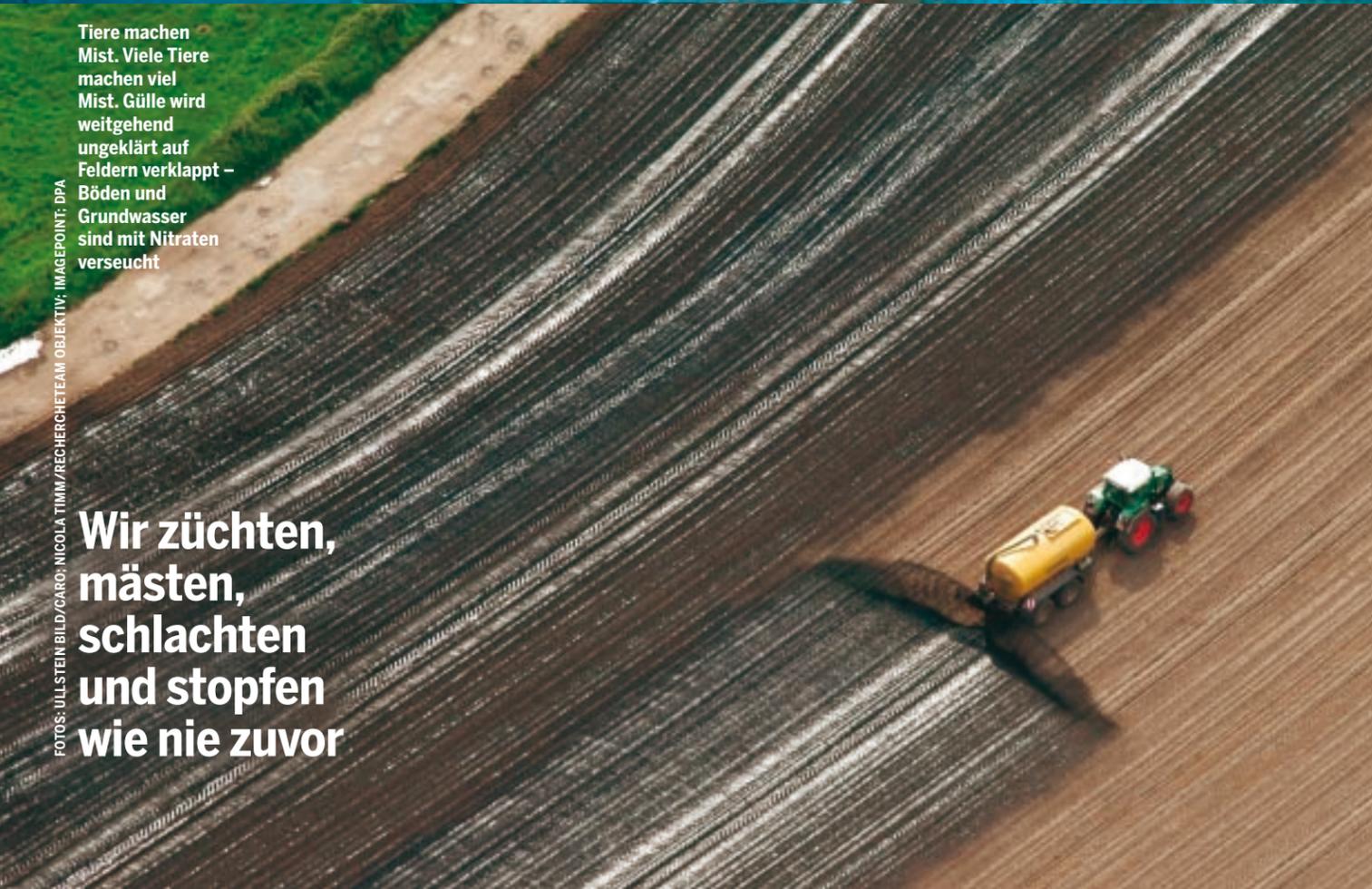




Ob Legehennen oder Masthähnchen – deutsche Hühner verbringen ihr kurzes Leben in drangvoller Enge



Ein Schweinegefängnis im brandenburgischen Haßleben, geplant für Zehntausende Stück Vieh. Die Anlage ist noch nicht in Betrieb, die Anwohner wehren sich energisch



Tiere machen Mist. Viele Tiere machen viel Mist. Gülle wird weitgehend ungeklärt auf Feldern verklappt – Böden und Grundwasser sind mit Nitraten verseucht

Wir züchten, mästen, schlachten und stopfen wie nie zuvor

FOTOS: ULLSTEIN BILD/CARO; NICOLA TIMM/RECHERCHETEAM OBJEKTIV; IMAGEPOINT; DPA



Gerade mal 75 mal 100 Zentimeter Platz stehen einem 90-Kilo-Tier zu. Früher durften Schweine noch Geburtstag feiern – heute schwellen sie in fünf Monaten zur Schlachtreife heran



Um ein einziges Steak zu produzieren, braucht es 4000 Liter Wasser – hier stehen ebenso viele Flaschen

Vorab an alle Vegetarier, Veganer und passionierten Salatverzehrer: Ohne Fleisch, tut uns leid, ohne Fleisch kein Mensch, kein Homo sapiens. Ohne Fleisch wären wir noch Affen. Wir würden wie unsere Vorfahren durch die Steppe krauchen, Früchte klaubend, Gräser kauend. Die Evolution sah es dann doch anders vor, und die Vorfahren richteten sich auf und liefen und aßen totes Wild – Gazellen, Gnus oder Büffel und damit Proteine, die pure Energie. Sodann wuchs das Hirn und wuchs und wuchs, während der Mensch zu jagen lernte und zu fischen, sich das Tier untertan machte, mit ihm lebte, es nutzte und verzehrte und verehrte.

So weit, so gut.

Binnen einer Million Jahren verdreifachte sich das Gehirnvolumen dank Proteinkonsum und Selektion – der Primat wurde Mensch und Omnivore, ein Allesfresser. Doch das Hirn, obschon gereift zu voller Größe, signalisiert selbst überfüttert noch: *mehr*. Wie zu Urzeiten: mehr Energie, mehr Protein, mehr Fleisch. Mehr, mehr, mehr.

Wir züchten und mästen und schlachten und stopfen wie nie zuvor. Nie war Fleisch so günstig. Aus Ställen wurden Fabriken, aus Feldern Gülle-Seen, aus Wasserreservoirs Pestizidbecken und aus nahrhaften Tieren Protein- und Antibiotikaspeicher.

So weit, so schlecht.

Mehr als 50 Milliarden Tiere werden jährlich weltweit ge-

schlachtet. Der Viehbestand beansprucht ein Viertel der Kontinente. Je nach Studie verursachen die Viecher 18 bis sogar 51 Prozent aller Treibhausemissionen – jedenfalls mehr als der Autoverkehr. Die Produktion von einem Kilogramm Fleisch verschlingt bis zu 15000 Liter Wasser, 80 volle Badewannen. Was hernach als Gülle in den Wasserkreislauf zurückgeht, verseucht Böden, Seen und Flüsse. Regenwälder werden zum fixen Anbau von genmanipuliertem Soja und Mais gerodet, bis der ausgelaugte Boden erodiert und der Anbau – nach noch mehr Rodung – weiterzieht. Das Übermaß an Fleischprodukten in unserer Nahrung führt zu Übergewicht bei denen, die sie im Übermaß essen, weil sie im Übermaß da sind. Die Zahl der Dicken, eine Milliarde, hat die der Unterernährten, 800 Millionen, bereits überschritten, besagt eine US-Studie. Bei ungeänderter Entwicklung wird sich die globale Fleischproduktion bis 2050 auf 465 Millionen Tonnen verdoppeln, denn in den Entwicklungs- und Schwellenländern von heute leben die Fleischesser von morgen.

So weit die Lage. Die Frage ist: Wie lernfähig ist der Mensch?

In den Feuilletons wird zwar schon die „Generation Gemüse“ besungen, und in Amerika hat der junge Schriftsteller Jonathan Safran Foer mit seinem klugen Bestseller „Eating Animals“ eine Debatte über Fleischverzehr entfacht. Hier wie dort erhebt sich gerade eine neue Spezies, die

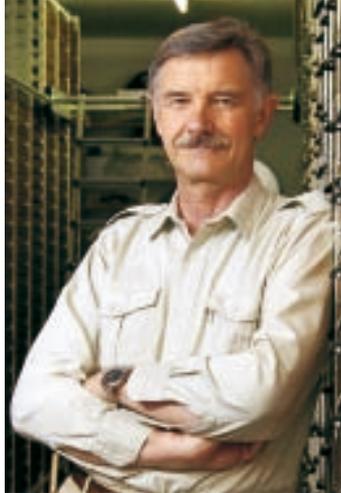
selbst ernannten „flexitarians“, Flexitariier, was nichts als ein hübscher Euphemismus für gediegene Inkonsequenz ist: Gelegenheitsvegetarier. Nicht Fisch, nicht Fleisch, aber womöglich ein Anfang. Hat nicht die Anti-Raucher-Kampagne ähnlich begonnen, als zartes Pflänzlein? Beweisen nicht die Demografen, dass gebildete Menschen zunehmend vegetarisch leben und der evolutionsgetriebenen Intuition ein Schnippen schlagen – also je größer das Hirn, desto weniger Fleisch?

Alles richtig. Und doch falsch. Gerade 1,6 Prozent der Deutschen – 1,3 Millionen – sind laut nationaler Verzehrstudie Vegetarier. Die anderen, Fleisch ist ihr Gemüse, vertilgten 2009 pro Kopf 39 Kilogramm Schwein, gut 11 Kilo Geflügel und knapp 9 Kilo Rind. Das sind, gewogen ohne Knochen, 162 Gramm täglich und pro Kopf, Greise und Säuglinge eingerechnet. Dass die Deutschen so viel Fleisch futtern, liegt eben auch daran, dass es bei uns so billig ist. Für ein Kilogramm Schweinekotelett arbeiteten die Teutonen 1960 noch zwei Stunden und 37 Minuten – inzwischen nur noch eine halbe Stunde. Ein Kilo Brathähnchen entsprach vor 50 Jahren der Arbeit von zwei Stunden und 13 Minuten, heute von 13 Minuten.

Aber ausgerechnet in Deutschland, dem Wurstland, dem Epizentrum des Gebratenen, Geschmorten und – in dieser Jahreszeit – Gegrillten, ist Fleisch ein Produkt von niederster Güte. Übertrüge man die Qualität des hierzulande hergestellten Fleisches auf Autos, käme das deutsche Schnitzel maximal als klappriger Chrysler ohne Kat daher. Made in Germany bedeutet bei Fleisch ungefähr so viel wie made in China bei Spielzeug – Ramsch.

„Starker Fleischkonsum ist ein Merkmal der unteren sozialen Schichten“, sagt Professor Achim Spiller, Agrarökonom an der Universität Göttingen. Zu viel Masse, zu wenig Klasse. Lächerliche 0,5 Prozent von Schweinefleisch →

In Deutschland, dem Wurstland, ist Fleisch ein Produkt niederster Güte



Der Evolutionsbiologe Josef Reichholf ist ein scharfer Kritiker der konventionellen Landwirtschaft

und Geflügel kommen aus der Biomast – Deutschland, das sich so gern seiner grünen Vorreiterrolle rühmt, dümpelt nicht einmal auf Dritte-Welt-Niveau. Qualität, Esskultur, lernfähig? In Frankreich funktioniert das. Da lernen Dreijährige bereits im Kindergarten, dass ein Mittagessen länger dauert als zwei Folgen „Spongebob“. Wohingegen deutsche Politiker streiten, ob Schüler Äpfel und Birnen gratis bekommen sollen. Ein deutscher Schulessen-Caterer muss aus einem Euro Wareneinsatz eine ausgewogene Mahlzeit zaubern, mehr geben die Kostenpläne nicht her.

Tief sind wir gesunken.

Weshalb wir uns auf den Weg machen herauszufinden, wie es so weit kommen konnte. Und was zu tun ist. Fahren in den Osten und Westen, in den Süden und Norden, treffen Tierschützer, Wissenschaftler, Politiker und Bauern und gleich zu Beginn einen rüstigen Herrn, der gern von früher erzählt. Er heißt Helmut Arms und arbeitete mehr als 40 Jahre lang in der Fleischbranche im Management. Arms, mittlerweile im Ruhestand, hat den Niedergang miterlebt und kann ihn beschreiben. Bis in die 1960er Jahre pflegten die Bauern noch eine artgerechte Viehhaltung, die an der Erzeugung von Qualität orientiert war. Damals kamen Franzosen und Italiener nach Deutschland und bestaunten die Wurst, die so viel galt wie der Daimler. Helmut Arms war ein stolzer Fleischfachmann. Er war. Vergangenheit.

Heute räsoniert er über die schlechte neue Zeit, in der ihm ein Kunde einen Teller mit Putenfleisch vorsetzte und sprach: „Probieren Sie das mal.“ Er probierte und schmeckte Medikamente im eigenen Produkt, „es war absolut ekelhaft“. Er schämte sich.

Längst ist Arms ein erbitterter Gegner der modernen Fleischproduktion: „In 40 Jahren haben es einige wenige Unternehmer erreicht, die Tiermast in eine ethisch verwerfliche, tierquälerische, unhygienische Massentierhaltung zu zwingen und uns Verbrauchern dieses Fleisch auch noch

als bäuerliche Wertarbeit anzudrehen. Aber die Qualität sinkt und sinkt noch weiter.“ Und das sei doch einmalig. „Normalerweise arbeiten Hersteller ständig an Verbesserungen ihrer Produkte. Nicht beim Fleisch.“

Der Verbraucher schluckt und jault nur dann auf, wenn Rinder verrückt werden oder Putenfleisch in Tiefkühltruhen gammelt. Kaum ist der Skandal verdaut, isst der Mensch weiter, denn so ist er, der Allesfresser.

Helmut Arms erzählt die Geschichte des Verfalls. Die in den USA begann mit der Industrialisierung der Landwirtschaft und der Konzentration der Marktmacht. Diese Methoden gelangten sukzessive nach Europa. Futtermittelkonzerne und Tiermäster vereinten sich zu gigantischen Fleischkonzernen. Zeitweise übernahm sogar BP – British Petroleum! – große Teile des Fleischmarkts. Benzin für deutsche Autos und Protein für deutsche Autofahrer, das liegt doch nah.

Parallel konzentrierte sich der deutsche Lebensmittel-einzelhandel zum Masseneinzelhandel. Erst entstanden die Supermärkte, dann die preisaggressiven Discounter. Und genau die stiegen schließlich auch ins Frischfleischgeschäft ein. Ein Konglomerat aus Fleischerzeugern und -verteilern beherrscht seitdem den Markt. Im Preiskrieg der vergangenen zehn Jahre kapitulierte mehr als die Hälfte der deutschen Schweinebauern, die Zahl ihrer Betriebe sank von 141 000 im Jahr 1999 auf 62 000 im vergangenen Jahr. Meist waren es die kleinen bäuerlichen Betriebe, die verschwanden. Zugleich verfielen die Preise, vorgeblich zum Wohl des Käufers, der den Slogan „Geiz ist geil“ gern glaubte und von der Heimelektronik auch auf Lebensmittel übertrug. Verlierer dieses Verdrängungswettbewerbs sind aber nicht nur die kleinen Bauern und Metzger. Verlierer sind auch die Esser. Und vor allem die Tiere.

99 Prozent des in Deutschland verkauften Fleisches entstammen

der Turbomast. Man kann das auch so sehen: Von 100 Tieren, die gegessen werden, haben 99 nicht wirklich gelebt. Sie wurden geboren und vegetierten in Hallen dahin, um möglichst rasch mit möglichst viel Gewicht auf schwachen Rippen getötet zu werden.

Das Gewerbe mit dieser Art von Haltung, besonders bei Schwein und Geflügel, kontrollieren in Deutschland gerade mal acht Firmen. Nirgendwo sonst in Europa ist Fleisch so günstig und so minderwertig. Zusammengepappte Fasern gehen als Formschinken durch, aufgepumpte Hühnerbrüste schrumpfen in der Pfanne. „Wäre es Wein, würden wir ausschließlich Pennerglück trinken“, sagt Helmut Arms. „Schauen Sie sich um, und Sie werden verstehen.“

Um nun die Branche zu verstehen, muss man erst mal fragen. Beim Fleisch bedeutet das: um Erlaubnis fragen. Wer einen Schlachthof etwa des Großschlächters Tönnies besichtigen will, wendet sich an eine PR-Firma in München, die einen raschen Ortstermin verspricht. Es sind freundliche Menschen in München – Tönnies hat ja nichts zu verbergen hinter seinen hohen Mauern, alles picobello dort, hochmodern und sehr human, auch bei der Sterbevorbereitung der Schweine: „Sie werden gruppenweise und deshalb deutlich entspannter in die hochmoderne Tandem-CO₂-Anlage getrieben.“

Gern hätten wir die Schweine im „tierartgerechten Wartestall“ beobachtet, wie sie sich gruppenweise für den Tod entspannen. Aber dann teilen die Menschen aus München mit, „dass sich die Unternehmensführung noch einmal eingehend beraten hat und zu dem Schluss gekommen ist, dass sie zu einem Gespräch nicht zur Verfügung stehen kann“. Kein Gespräch, kein Blick hinter die Kulissen.

Wer sich dennoch aufmacht nach Weißenfels in Sachsen-Anhalt und dort vor dem riesigen Gelände der Firma Tönnies steht, bekommt es subito mit dem blau uniformierten Werkschutz zu →

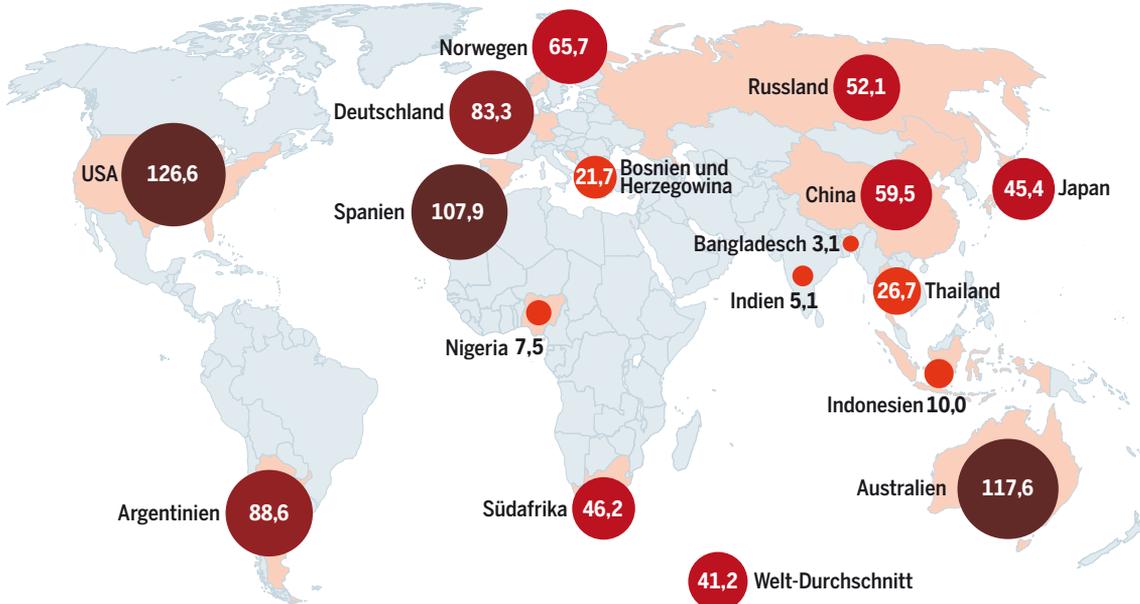
“
Die deutschen Böden sind hoffnungslos überdüngt

“

Josef Reichholf

So isst die Welt

ANGABEN in Kilogramm Fleisch (gewogen mit Knochen) pro Person



Infografik

Quelle: The State of Food and Agriculture

tun und kann nicht mal seine Verwunderung darüber ausdrücken, dass eine Abteilung des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamts Weißenfels – mithin der Staat – in einem Gebäude der Firma logiert. Ist das nur praktisch oder mangelnde Distanz? Mehr als 12 000 Schweine, behaupten Tierschützer, werden dort täglich getötet, zersägt, zerlegt und abgepackt. In zwei Jahren sollen es 20 000 pro Tag sein, sieben Millionen pro Jahr. Eine kleine Bürgerinitiative kämpft gegen den Ausbau, die geplante Kläranlage, die mehreren Hundert Tiertransporter am Tag und gegen den Gestank, der sich über die Talsenke legt. Zu DDR-Zeiten roch es hier nach Chemie, die Raffinerien von Leuna und Buna liegen wenige Kilometer entfernt. Heute riecht es nach Ammoniak und Blut. Der Schlachthof wird größer und größer hinter hohen Mauern, mit Tausenden von Schweinen und 1700 Beschäftigten.

Tönnies ist größter Arbeitgeber am Ort und hat Weißenfels im Griff. Der parteilose Oberbürgermeister Robby Risch fragt: „Was ist die Alternative?“ Er hätte auch lieber ein Schwimmbad gebaut statt einer Kläranlage, die Exkremente von 300 000 Menschen

reinigen könnte. Es leben aber nur 33 000 Leute in Weißenfels. Die Schweine scheißen ergo für eine Stadt so groß wie Bonn. Arbeitsplätze sind das größere, mächtigere Argument. Einerseits. Auf dem Tönnies-Parkplatz, andererseits, hat jeder dritte Wagen ein polnisches Kennzeichen.

Weißenfels steht Pars pro Toto. Man versteht hier das Zusammenspiel von Mast, Zucht und Schlachtung. In Weißenfels fließt das alles zusammen. Im Umkreis siedeln Mäster und Züchter. In Braunsbedra ist es die Saza GmbH. Das Gelände erinnert an die DDR-Grenzanlagen. Stacheldraht, alles weiträumig abgeriegelt, Gegensprechanlagen, Flutlicht. Es fehlen nur die Grenzen und der Befehlstone. Hinter den Zäunen schwellen Ferkel in wenigen Monaten zur Schlachtreife heran. Früher feierten Schweine vorm Schlachten meist noch Geburtstag, alte Bauernregel. Heute gehen sie nach fünf Monaten Mast auf ihre letzte Reise und verlassen den Schlachthof als Hackepeter oder Schinken. „Bauernglück“ heißt eine Marke.

Der Mensch ist dem Menschen ein Wolf, und dem Tier ist er ein Fleischwolf. Würden Hunde und Katzen behandelt wie das Vieh, das wir essen, die Nation liefe

Sturm. Gerade 75 mal 100 Zentimeter stehen einem 90-Kilo-Schwein in jener Haltung zu, die heute konventionell heißen darf, festgelegt in der deutschen „Tierschutz-Nutztierhaltungs-Verordnung“. Für Hühner sieht das Gesetz – allen Tierschutzbemühungen zum Trotz – sogar noch weniger Platz als bislang vor: Seit Kurzem dürfen 39 statt 35 Kilogramm Federvieh auf einem Quadratmeter Stall gemästet werden – etwa 25 schlachtreife Hühner auf der Fläche eines Badelakens, macht ein halbes DIN-A4-Blatt pro Vogel.

Küken schlüpfen nach gut drei Wochen, und binnen vier nehmen sie das 30-Fache ihres Körpergewichtes zu – von 40, 50 auf 1500 Gramm. Ein Mensch, kraftfuttergepöppelt, müsste nach dieser Logik schon im Kleinkindalter um die 90 Kilo wiegen.

Das Sättigungsgefühl wurde den Masthähnchen weggezüchtet, Herz-Kreislauf-System und Skelettwachstum können nicht mithalten. Sie fressen und kacken und fressen und kacken. Die Tiere werden Opfer ihrer eigenen Leistung. Unter der Last des großen Fressens entwickeln Schweine Arthrosen. 500-Kilo-Mastbullen zerdrücken sich ihre Klauen auf den Betonspaltenböden. Der Platznot folgen Krankheiten und also der massenweise Einsatz von Antibiotika. In Deutschland sind das 780 Tonnen pro Jahr in der Veterinärmedizin. Die gesamte deutsche Bevölkerung, zum Vergleich, bekommt von Ärzten nicht annähernd die Hälfte verschrieben. Und trotz der beigemischten Medikamente tragen 76 Prozent der europäischen Masthühner *Campylobacter* im Darm, ein Bakterium, das gefährliche Durchfallerkrankungen auslösen kann.

So geht's zu hinter deutschen Zäunen, in deutschen Ställen, unter deutschen Dächern. „Die industrielle Fließbandhaltung von Tieren ist zweifelsohne eines der dunkelsten, schandhaftesten Kapitel der menschlichen Kultur“, schrieb der Nobelpreisträger und Verhaltensforscher Konrad Lorenz. →

“
Die industrielle Fließbandhaltung ist ein schandhaftes Kapitel der menschlichen Kultur
“

Konrad Lorenz,
Nobelpreisträger

Besiegeltes Schicksal

Konsumenten haben die Wahl zwischen Fleisch aus konventioneller, artgerechter oder ökologischer Haltung. Der *stern* erklärt, was **Qualitätssiegel** bedeuten, wie viel Platz Schwein, Rind und Hähnchen haben und was sie erdulden

	Ohne Siegel	Neuland 	Bio-Siegel 	Bioland 
Haltungsform				
▶ Schwein	meist in Gruppen auf Spaltenböden im Stall, je nach Gewicht mindestens 0,5 bis 1 m ² pro Tier	Haltung mit Auslauf, im Stall in Gruppen auf Einstreu, keine Spaltenböden, je nach Gewicht mindestens 0,5 bis 1,6 m ² pro Tier	Haltung mit Auslauf, im Stall in Gruppen auf Einstreu, höchstens 50% der Stallfläche als Spaltenboden, je nach Gewicht mindestens 0,8 bis 1,5 m ² pro Tier	wie beim Bio-Siegel
▶ Rind (Bullenmast)	meist in Gruppen auf Spaltenböden im Stall, je nach Gewicht mindestens 2 bis 3,5 m ² pro Tier empfohlen, aber nicht gesetzlich vorgeschrieben	Haltung mit Auslauf oder Weide, im Stall in Gruppen auf Einstreu, Spaltenböden verboten, mindestens 1 m ² pro 100 kg Tier, Anbindehaltung verboten	Haltung mit Auslauf oder Weide, im Stall in Gruppen auf Einstreu, höchstens 50% der Fläche als Spaltenboden, mindestens 1,5 bis 5 m ² pro Tier, eventuell Anbindehaltung	wie beim Bio-Siegel
▶ Masthähnchen	meist intensive Bodenhaltung, im Stall höchstens 39 Kilo Tier pro m ² (das können etwa 25 Tiere sein)	Freilandhaltung, im Stall höchstens 21 kg Tier pro m ²	Freilandhaltung, im Stall mindestens 1/3 der Stallfläche mit Einstreu und höchstens 16 Tiere oder 30 kg Tier pro m ²	wie beim Bio-Siegel
zusätzlicher Auslauf				
▶ Schwein	nicht vorgeschrieben	je nach Gewicht mindestens 0,3 bis 0,8 m ² pro Tier	je nach Gewicht mindestens 0,6 bis 1,2 m ² pro Tier	wie beim Bio-Siegel
▶ Rind (Bullenmast)	nicht vorgeschrieben	mindestens 5 m ² pro Tier, plus Weideflächen	je nach Gewicht mindestens 1,1 bis 3,7 m ² pro Tier, plus Weideflächen	wie beim Bio-Siegel
▶ Masthähnchen	nicht vorgeschrieben	mindestens 4 m ² pro Tier	mindestens 2,5 bis 4 m ² Auslauf pro Tier	wie beim Bio-Siegel
Futter				
▶ Schwein	genveränderte Futterpflanzen und Fischmehl erlaubt	genveränderte Futterpflanzen und Tiermehle verboten	genveränderte Futterpflanzen verboten, Fischmehl erlaubt	genveränderte Futterpflanzen und Fischmehl verboten
▶ Rind (Bullenmast)	genveränderte Futterpflanzen erlaubt, Tiermehle verboten	genveränderte Futterpflanzen und Tiermehle verboten	genveränderte Futterpflanzen verboten, Tiermehle verboten	genveränderte Futterpflanzen und Fischmehl verboten
▶ Masthähnchen	genveränderte Futterpflanzen und Fischmehl erlaubt	genveränderte Futterpflanzen und Tiermehle verboten	genveränderte Futterpflanzen verboten, Fischmehl erlaubt	genveränderte Futterpflanzen und Fischmehl verboten
Schmerzhafte Eingriffe				
▶ Schwein	Kastration ohne Betäubung, Zähne abknöpfen und Schwänze kupieren erlaubt	Kastration nur mit Betäubung, Zähne abknöpfen und Schwänze kupieren verboten	Kastration ohne Betäubung bis 2011 erlaubt, Zähne abknöpfen und Schwänze kupieren im Ausnahmefall erlaubt	Kastration ohne Narkose bis 2010 erlaubt, Zähne abknöpfen und Schwänze kupieren verboten
▶ Rind (Bullenmast)	Ausbrennen oder -ätzen der Hörner bei Kälbern ohne Betäubung erlaubt, Schwänze kupieren ohne Betäubung erlaubt	Ausbrennen oder -ätzen der Hörner bei Kälbern nur in Ausnahmefällen und mit Betäubung erlaubt	Ausbrennen oder -ätzen der Hörner bei Kälbern mit Betäubung in Ausnahmefällen erlaubt, Schwänze kupieren im Ausnahmefall erlaubt	Ausbrennen der Hörner bei Kälbern mit Betäubung in Ausnahmefällen erlaubt, Schwänze kupieren verboten
▶ Masthähnchen	Schnäbel beschneiden erlaubt, wird aber bei Masthähnchen wenig gemacht	Schnäbel beschneiden verboten	Schnäbel beschneiden im Ausnahmefall erlaubt	Schnäbel beschneiden verboten

Hochwertiges Fleisch muss man suchen: Auf **Märkten** bieten oft Biobetriebe ihr Fleisch an. Auf Websites von Verbänden (z. B. www.bioland.de und www.demeter.de) findet man **Anbieter nach Postleitzahlen**, die 140 Neuland-Anbieter stehen auf

www.neuland-fleisch.de. Nur einige **Supermärkte** bieten Biofleisch an: Aldi-Süd führt Biohackfleisch, Aldi-Nord verkauft tiefgefrorene Biorindersteaks. Rewe führt – leider nur in ausgewählten Läden – neben den Turbomasttieren auch Hühner aus Freiland-

haltung bis hin zu Bioqualität. Real-Märkte verkaufen Biowurst, in einigen wenigen Läden auch Biofleisch

Nun ist es ja nicht so, dass die Verbraucher nichts wüssten über die Zustände. Man kann die Anlagen sehen, und man kann sie riechen; Städter stoßen bei der Fahrt übers Land oft ein „Oh, frische Landluft!“ aus, wenn der Geruch von Tierscheiße ins Auto wabert.

Wer durchs Gülledreieck rollt, durch den Landkreis Vechta, sieht Felder, auf denen im Wortsinn die Kacke dampft. In diesem Zipfel Niedersachsens leben auf 560 Quadratkilometern landwirtschaftlicher Nutzfläche, kleiner als Hamburg, mehr Großtiere als in der Serengeti. 1,4 Millionen Schweine und 100 000 Rinder. Dazu kommen etwa zehn Millionen Hühner, die kein Großvieh sind, aber auch Mist machen. Zusammen hinterlassen sie Jahr für Jahr Millionen Kubikmeter Gülle und Mist. Der Landkreis verursacht so viel Abwasser wie Berlin mit seinen 3,4 Millionen Einwohnern. Auch Vechta im Westen steht, wie Weibenzels im Osten, Pars pro Toto.

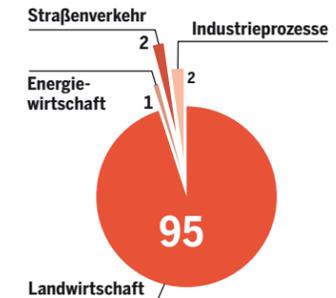
Inzwischen ist nach Ansicht des Münchner Evolutionsbiologen Professor Josef Reichholf „ganz Deutschland überdüngt“. Und zwar in einem Ausmaß, „das früher kaum vorstellbar schien“. Die Barriere fiel, als gesetzlich erlaubt wurde, dass ein Bauer mehr Tiere halten darf, als sein eigenes Land ernährt, und dass das Vieh mehr Gülle erzeugen darf, als die eigenen Äcker vertragen. Als wäre das nicht schlimm genug, importieren deutsche Bauern gegen gutes Geld sogar noch Tierkacke aus Holland.

Der Professor sitzt im Büro der Zoologischen Staatssammlung, schiebt eine Diskette in den PC, und, plopp, erscheint Deutschland – als Alarmsignal, als weitgehend rote, mithin nitratverseuchte Fläche mit ein paar dunkelorange-farbenen Sprengseln drin. Unter der Münchner Schotterebene, erzählt Reichholf, liegt ein riesiges Grundwasserreservoir. Dummerweise ist das Wasser nicht nutzbar, weil pestizidverseucht.

Die Zeche blecht der Bürger, mit Trinkwasser- und Abwassergebühren. Das Institut für ökologi-

Stinkende Hinterlassenschaft

AMMONIAKEMISSIONEN im Jahr 2007 in Prozent



Insgesamt: 624 000 Tonnen

Infografik Quelle: Umweltbundesamt

sche Wirtschaftsforschung hat die sogenannten Vermeidungskosten berechnet. Denn die von der Turbomast verursachte Verschmutzung des Grundwassers mit Nitrat und Phosphor wird ja von allen getragen. Preist man diesen Betrag ein, verringert sich der Unterschied der Produktionskosten von Bio- und konventionellem Fleisch um satte 40 Prozent.

Lange schon verlangen deutsche und europäische Vorschriften wie die Wasserrahmenrichtlinie, dass weniger Nährstoffe in Flüsse, Seen und ins Meer gelangen. Anders aber als eine Großstadt dürfen Bauern und Gutsbesitzer weitgehend unkontrolliert die Exkremente ihrer Viecher auf ländlichen Böden verklappen – im Rahmen der Düngeverordnung. Fabriken und Kommunen investierten seit Mitte der 80er Jahre in Kläranlagen und senkten seitdem ihre Stickstoff- und Phosphoreinleitungen um rund 80 Prozent. Die Landwirtschaft kam im selben Zeitraum gerade mal auf 20 Prozent beim Stickstoff. Der frühere Umweltminister Sigmar Gabriel bezifferte die durch die Landwirtschaft verursachten Umweltkosten auf 5,1 Milliarden Euro pro Jahr. Es könnten alsbald noch ein paar Millionen Euro mehr werden. Die Fachhochschule Lübeck ermittelte, dass die frühe Verrottung von Reetdächern nicht nur auf die Feuchtwärme des Klimawandels zurückzuführen ist, sondern auch darauf, dass die zerstörenden Pilzsporen durch die auch in der Luft vorhandenen Gülleerückstände regelrecht gedüngt werden.

Turbomast-Hühner nehmen in vier Wochen das 30-Fache ihres Körpergewichts zu

Die Sache stinkt gewaltig. Wir begeben uns deshalb nach Berlin, ins Zentrum der Macht, und fragen Politiker, wie das alles sein kann. Wie es sein kann, dass in anderen Ländern Tierschutz- und Qualitätslabel längst Usus sind. Wie es sein kann, dass laut BUND 1,5 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe rund 30 Prozent der jährlich rund 5,5 Milliarden Euro Subventionen aus Brüssel einstreichen? Und wie es sein kann, dass Verbrau- →



Schwein gehabt. Auf Arnold Kohlschütters Hof in Niedersachsen leben die Tiere artgerecht

cherinteressen missachtet werden und Tiere behandelt werden wie Dreck?

Wir treffen auf Friedrich Ostendorff und Ulrike Höfken von den Grünen, die betreten gucken und nicht mal „ja, aber“ sagen. Wir fragen, was das denn für ein krankes System sei, das auf Kosten der Tiere abgründige Qualität produziere und in dem – so meldet die Landwirtschaftskammer Niedersachsen – dennoch nur zwei Drittel der Hähnchenmäster schwarze Zahlen schreiben und auch diese schwarzen Zahlen meist nur durch satte Subventionen zustande kommen. Da seufzen die Grünen. Und verweisen auf die mächtige Lobby. Die Fleischindustrie, nicht wahr, sei eine stattliche Größe in der Exportbilanz, 7,3 Milliarden Euro zuletzt, Tendenz steigend. Ministerin Ilse Aigner sehe Deutschland gar gern als Fleischexportweltmeister. Am Ende, sagen Ostendorff und Höfken, seien auch sie machtlos. Am Ende, sagen die Politiker, entscheide das Volk.

Es würde ja. Der Agrarökonom Achim Spiller hat in einer Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vorgerechnet, dass die Kunden sehr wohl mehr Geld für qualita-

tiv hochwertigeres Fleisch ausgeben würden. In Deutschland bleibe das Bedürfnis vieler Verbraucher nach Erzeugnissen aus tiergerechter Produktion aber „weitgehend unberücksichtigt“. Heißt: In Deutschland hat der Verbraucher meist nur die Wahl zwischen einem 28-Lebenstage-Turbomasthuhn zu 4 Euro und einem bis zu 80 Tage gefütterten Biohuhn zu 20 Euro. In Frankreich dagegen können Verbraucher zwischen diversen Hühnern wählen; für sechs bis sieben Euro sind schon Vögel zu haben, die deutlich länger gehalten wurden, auch im Freien. Momentan hat der deutsche Fleischesser selbst beim Metzger seines Vertrauens kaum Chancen, Geflügel oder Schwein zu bekommen, das nicht aus der Turbomast stammt. Der Markt ist verteilt. Das ist die Realität, ein Wurst Case Scenario.

Weshalb wir am Ende der Reise durch Gülle in Hülle und Fülle, nach Mist und Mast und CO₂-Betäubungsanlagen einmal Luft holen möchten. Durchatmen.

Wir möchten endlich glückliche Schweine und Kühe und Hühner und Landwirte sehen, deren „Bauernglück“ nicht aus Billigwurst in Folie besteht, sondern in ihrer Überzeugung.

”
Wir sollten essen wie früher: Kohl im Winter, Spargel im Mai, Fleisch am Sonntag

“

Arnold Kohlschütter, Bauer

Arnold Kohlschütter ist so ein Bauer. Er besitzt einen Hof im niedersächsischen Tangsehl und hat 20 Milchkühe, eine heißt Lulu und hat schon graues Fell. Der Bauer, 49 Jahre, stapft heran über Feld und Wiesen. Er spricht über Qualität und von den Zeiten, als der Mensch noch aß, was die Jahreszeiten hergaben: Kohl im Winter, Spargel im Mai, Erdbeeren im Juni. Und Fleisch an Sonn- und Feiertagen. Er spricht von Zeiten, als Essen mehr war als Nahrungsaufnahme. Kohlschütter kam da eine Idee. Er gründete eine Wirtschaftsgemeinschaft. 90 Leute zahlen je 100 Euro pro Monat, und er liefert ihnen, was der Hof hergibt: frische Milch, Käse, Rind- und Schweinefleisch, Gemüse, Kartoffeln. Das Modell stammt aus den USA, heißt „Community supported agriculture“ (CSA) und ist der Gegenentwurf zur industriellen Landwirtschaft. Ein knappes Dutzend Bauern hat in Deutschland CSA entdeckt. In Frankreich und England boomt das bereits. Noch rechnet sich der Betrieb nicht. Der Bauer müsste, um rentabel zu produzieren, seinen Kundenstamm in etwa verdoppeln. Er schiebt seine Wollmütze zurecht und schwärmt von gutem Essen, „weniger, aber besser“, und nichts gegen die Fleischlust, „schauen Sie sich diese Schweine an!“ Auf seinem Hof feiern die Schweine noch Geburtstag, und die Kälber trinken Muttermilch, nicht Milchersatz. Er weiß, dass er eine Nische bedient und dass seine Kunden gebildet sind und sich erlauben können, mehr zu zahlen. Das weiß er alles. Aber träumen und schwärmen muss erlaubt sein und ein bisschen hoffen auf gesunden Menschenverstand. Müssen Allesfresser wirklich alles essen?

Es könnte so simpel sein. Einfach das Hirn einschalten, das groß genug ist nach Evolution und Millionen Jahren Fleischkonsum. Wenn die Werbung stimmt und der Kunde König ist, sollte er sich verhalten wie ein König.

Könige essen keinen Dreck. ✘
Mitarbeit: Nicole Heißmann