



Mastschweine kurz vor der
Betäubung im Tönnies-Schlachthof
Rheda-Wiedenbrück

Schlacht-Plan

58 Millionen Schweine werden jährlich in Deutschland verarbeitet. Die Fleischindustrie arbeitet derart effizient, dass sie die ganze Welt beliefern kann. Den Preis dafür zahlen viele – am Ende auch die Verbraucher.

Meinolf ist so ziemlich das Beste, was einer Sau passieren kann. Er ist zwar eher der unauffällige Typ: sieben Jahre alt, 122,5 Kilogramm schwer, sein Speck ist am Rücken exakt sieben Zentimeter dick. Sein größtes Talent aber ist: Er hat schon viele perfekte Ferkel gezeugt.

Denn Meinolf ist ein „Top-Genetik-Eber“, eines der leistungsstärksten Tiere der Schweinebesamungsstation Weser-Ems. Die bewirbt das stattliche Tier in einem ihrer Kataloge, in dem es um Mast- und Schlachtleistungsformeln geht, um Futterverwertung und Muskelfleischanteil. 148 Seiten hat der Katalog, pro Doppelseite werden 16 Eber angepriesen. Es ist eine Art Pin-up-Kalender für Schweinezüchter.

1,5 Millionen Spermatuben produziert und vermarktet das Unternehmen im Jahr, es ist damit eine der größten Schweinebesamungsstationen Europas. Für den Erfolg der Firma sitzt auch Meinolf tagein, tagaus in einer sterilen Box, das Einzige, was er besteigen darf, ist ein sogenanntes Phantom.

Meinolf steht am Anfang der deutschen Schweinefleischproduktion, die seit Jahren unaufhaltsam wächst. Es ist eine Branche, in der der Erfolg darauf beruht, dass jeder Opfer bringen muss: die Tiere, die Produzenten und ihre Belegschaften. Und auch die Verbraucher, die am Ende einen hohen, wenn auch versteckten Preis für so effizient wie billig produziertes Fleisch made in Germany bezahlen müssen.

Zwar fühlen sich die Vertreter der Fleischwirtschaft, die Bauern, Mäster und Schlachter oft missverstanden und zu Unrecht an den Pranger gestellt. Ihre Kritiker indes haben gute Argumente gegen den globalen Schlacht-Plan der Industrie, denn dieses System steht auch für eine massive Schädigung von Mensch, Tier und Umwelt.

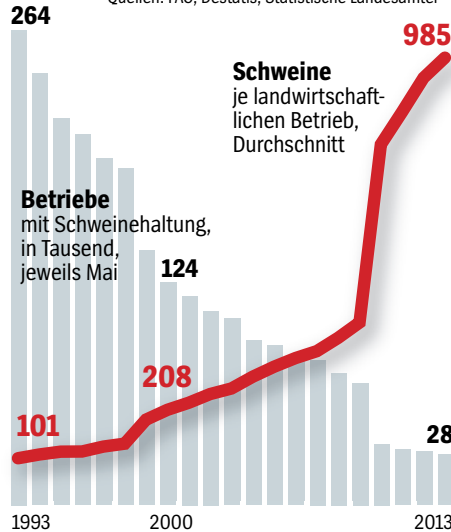
Die Gülle aus der Schweinemast beispielsweise ist ein Problem fürs Grundwasser. Dazu kommen die vielen Fälle von Tierquälerei, der massive Import von Futtermitteln, für den Regenwälder in Südamerika abgeholzt werden.

Und das ist noch nicht alles: Um die Ställe krankheitsfrei zu halten, werden Antibiotika oft prophylaktisch eingesetzt. So bilden sich resistente Keime, gegen die irgendwann auch der Mensch keine Chance mehr hat.

Dazu kommen auf Effizienz getrimmte Schlachtfabriken wie zum Beispiel des nordrhein-westfälischen Unternehmers Clemens Tönnies, die immer häufiger wegen Lohn-Dumpings und der massenhaften Tötung in der Kritik stehen. Es

Industrieprodukt Schwein

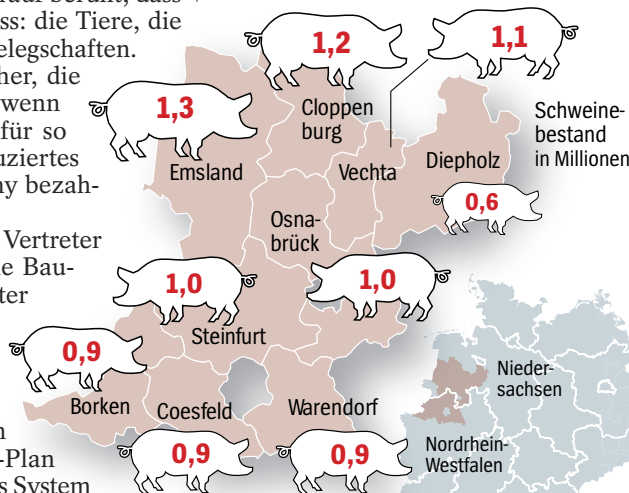
Quellen: FAO, Destatis, Statistische Landesämter



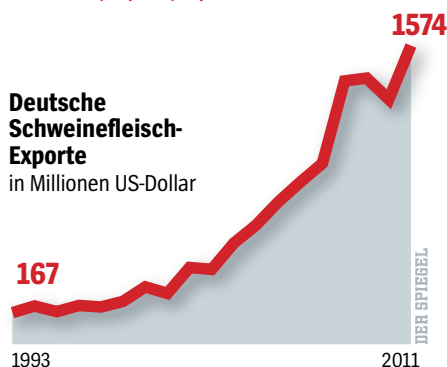
28 Millionen Schweine

werden aktuell in Deutschland gehalten, Stand Mai 2013

Landkreise mit einem Schweinebestand von über einer halben Million
Landwirtschaftszählung 2010



In den Landkreisen Cloppenburg und Vechta leben rund 8-mal mehr Schweine als Menschen.



ist eine gewaltige Maschine, die da surrt – und sie reicht von den Sperma-Ampullen eines Züchters wie Meinolf bis zur Gelatine-Produktion irgendwo in China oder Brasilien.

Christian Henne ist Landwirt in Deitersen, einem alten Bauerndorf in Südniedersachsen, ziemlich genau auf halber Strecke zwischen Hannover und Kassel. Henne züchtet Ferkel, die er an verschiedene Mäster verkauft. Rund 700 Sauen hat er in seinen Ställen, die etwa 18000 Ferkel im Jahr werfen, nach einem exakt getakteten Zeitplan.

Immer dienstags wird „gerauscht“ und „besamt“, wie sie das in der Fachsprache nennen. Dann beginnt das große Schau-laufen seines Ebers, der allerdings nur für die richtige Stimmung zuständig ist. Er läuft vor den Sauen auf und ab, die einzeln in ihren schmalen Buchten liegen.

Damit stimuliert er die paarungsbereiten – „rauschigen“ – Sauen, während Henne und seine Mitarbeiter mit Hilfe einer langen Plastikpipette von hinten das zugekaufte Sperma einführen. Eine Ampulle gibt es pro Tier, sie kostet 2,50 Euro, 12 bis 13 Ferkel sind das Ziel pro Sau, kalkuliert Henne: „Es ist eine optimierte Produktion“, sagt er. Optimierung ist alles.

Immerhin müssen jedes Jahr 39 Kilogramm Schweinefleisch pro Bundesbürger für den Verzehr produziert werden. Dazu kommen weitere 22 Kilo Fleisch von Rindern, Hühnern, Puten und anderen Tieren, die die Deutschen im Schnitt essen.

Und der Hunger nach Fleisch wächst so kontinuierlich wie global, in Entwicklungsländern Asiens oder Südamerikas ebenso wie hierzulande: 85 Prozent der Bundesbürger essen täglich oder nahezu täglich Fleisch und Wurst. Das sind viermal so viel wie Mitte des 19. Jahrhunderts. Allein der Verbrauch von Schweinefleisch hat sich seit 1950 fast verdreifacht.

Das wird nirgends so deutlich wie in den Kühlregalen dieser Republik, wo sich meterlang die Fleischwaren stapeln. Vorverpackt, eingeschweißt und für billigste Preise zu haben. Bei Rewe kann man vier Schweinenackensteaks für 3,49 Euro kaufen, mariniert. Die Edeka-Tochter Netto bietet fünf Minutensteaks für 2,39 Euro an. Von einer „exzessiven Versorgung und Verfügbarkeit“ spricht selbst die EU. Diese Verfügbarkeit aber hat ihren Preis, den der Ladenpreis nicht verrät.

In der Agrarwirtschaft geht es um Produktionssteigerung und -verlagerung, um Ferkel pro Arbeitsstunde, um Wachsen oder Weichen, um Masse statt Klasse. Unbemerkt von der Öffentlichkeit hat sich die landwirtschaftliche Nutztierhaltung grundlegend verändert. Die Tier- und Fleischproduktion ist zu einem der produktivsten Bereiche der Landwirtschaft geworden.

In den Industrieländern trägt sie mehr als die Hälfte zur gesamten Agrarproduk-

tion bei. Ställe, in denen 2000 Schweine stehen oder 40 000 Hühner gehalten werden, sind keine Seltenheit mehr.

Die Protagonisten dieser Industrie haben es lange für überflüssig gehalten, diese Entwicklung zu diskutieren. Doch der Widerstand wächst gegen das, was die einen Nutztierställe, die anderen Agrarfabriken nennen. Immer lauter wird die immer gleiche Frage gestellt: Ist diese Form der Fleischproduktion die richtige? Kann man Tiere wie Massenware produzieren? Muss man es? Vor allem: Darf man es? Was läuft da schief in dieser so ausgefeilten Verwertungskette, die auf Perfektion aus ist und doch an vielen Stellen neue Probleme schafft?

Zucht und Ferkelerzeugung

Ob die Besamung im Stall von Bauer Henne geklappt hat, klärt der Tierarzt. Zeigt sein Ultraschallgerät eine Trächtigkeit an, werden die Tiere farbig markiert, und das Warten beginnt. 110 Tage ist eine Sau trächtig, dann kommen die Ferkel. Bis dahin verbringen die Tiere die Zeit zusammen, in einem sogenannten Wartestall. Seit Anfang 2013 ist die Gruppenhaltung EU-weit gesetzlich vorgeschrieben.

Bauer Henne tut, was er kann, um den Seinen das Leben angenehm zu machen: Rund 35 Schweine sind zusammen in einer Bucht, wie der Stallabschnitt heißt. Für die Einzelgänger unter den Sauen hat Henne seit geraumer Zeit Zwischenwände eingezogen, damit es Rückzugsräume gibt. Ketten und Taue laden die Tiere zum Spielen ein.

Ungefähr eine Woche vor dem Geburtstermin ziehen sie in die Abferkelställe. Hier liegen sie dann, unter runden Eisengestellen, die sie in ihren Bewegungen einschränken und es ihnen unmöglich machen, sich nach rechts oder links zu drehen.

Das martialisch aussehende Gestell ist ein sogenannter Ferkelschutzkorb, der verhindert, dass die Sau aus Versehen eines ihrer Ferkel erdrückt.

Maximal einen Tag darf eine Sau überfällig sein, dann wird die Geburt hormonell eingeleitet. Sonst gerät das ganze System aus dem Rhythmus. So wie immer dienstags besamt wird, sollen donnerstags die Ferkel kommen. Die Züchter haben ganze Arbeit geleistet, inzwischen werfen Sauen häufig mehr Ferkel, als sie Zitzen haben.

Nicht allen Tieren geht es so gut wie bei Bauer Henne. Ein Großteil der Schweine werde bis auf wenige Wochen im Jahr immer noch in einzelnen Kästen gehalten – durch Eisengestänge getrennte, schmale Boxen, in denen Bewegung kaum möglich ist, kritisiert der Tierschutzbund. Gleichzeitig zeigt eine Studie der Eurogroup for Animals, dass bislang nur 73 Prozent der deutschen Bauern ihre Haltung umgestellt haben und die vorgeschriebene Gruppenhaltung von trächtigen Sauen möglich machen.

Hat das Tier ein paar Würfe hinter sich, endet sein Leben meist, denn die Zitzen sind dann teils so abgenutzt, dass sie nicht mehr gleich viel Milch geben, die Ferkel also nicht mehr gleichmäßig versorgt werden können. Spätestens nach 5 bis 6 Jahren landet die Sau als „unproduktiv“ im Schlachthof. Ihre „normale“ Lebenserwartung läge bei rund 15 Jahren. Aber was ist heute noch normal?

Und auch das Ferkelleben folgt einem strikten Plan: Die ersten 28 Tage dürfen sie bei der Mutter bleiben, anschließend kommen sie – nach Größe geordnet – in den sogenannten Aufzuchtstall. „Kindergartenstall“ heißt das bei den Hennes scherzhaft. Hier geht es sechs bis acht Wochen lang nur darum, möglichst viel an Gewicht zuzulegen, etwa 400 Gramm am Tag sind gewünscht.

In dieser Zeit werden die Tiere geimpft, sie bekommen Ohrmarken, die später eine lückenlose Rückverfolgung ermöglichen. Ihre Zähne werden abgeschliffen, ihre Schwänze beschnitten, damit sich die Tiere nicht gegenseitig verletzen. Außerdem werden die meisten der über 20 Millionen männlichen Ferkel kastriert. Weil deren

Fleisch später den teilweise strengen Ebergeruch verströmen würde, werden ihnen gleich in den ersten Lebenstagen die Hoden abgeknipst. In der konventionellen Schweinezucht zumeist ohne Betäubung, lediglich das Schmerzmittel Metacam wird verabreicht. Erst ab 2019 soll diese Praxis verboten werden.

„Das, was wir hier machen, hat schon lange nichts mehr mit den romantischen Vorstellungen der Konsumenten zu tun“, sagt Bauer Henne. Seine Branche habe sich dramatisch verändert – dabei aber vergessen, die Verbraucher mitzunehmen. Er öffnet seine Ställe deshalb inzwischen für Schulklassen und Kindergärten. „Wir haben nichts zu verbergen. Aber wir müssen eben genauso Geld verdienen mit unserer Arbeit wie andere auch.“

Mast

Horst-Friedrich Hölling hat 4000 Schweine in seinem Stall. Und trotzdem sieht er, wenn es einem der Tiere nicht gut geht. „Wenn es etwas mit der Verdauung ist, dann werden sie blasser“, sagt er. Oder die Borsten werden ruppiger, bei Fieber wirken sie matt. „Die Technik nimmt uns heutzutage viel ab“, sagt der großgewachsene Landwirt aus Salzhemmendorf, westlich von Hildesheim. Aber man muss schon das richtige Auge haben. Dann könne man „merken, ob ein Tier krank ist“.

Und das ist wichtig. Denn Hölling ist Schweinemäster, mit kranken Tieren verdient er kein Geld. Auch bei ihm landen die Ferkel von Christian Henne. Hier werden sie innerhalb kürzester Zeit groß und schwer. In nur vier Monaten vervierfachen sie ihr Gewicht, wachsen von knapp 30 auf 110 bis 120 Kilo. 850 Gramm pro Tag soll sich das Tier anfressen, dann sprechen Landwirte davon, das Tier sei „froh-wüchsig“. Manche Rassen allerdings legen so schnell an Gewicht zu, dass das Skelett entwicklungstechnisch nicht mitkommt. Dann brechen die Beine, weil das Tier sich selbst zu schwer wird. Froh macht der Wuchs das Tier also nicht immer.



Landwirt Henne, Sauen bei der Besamung, Eber-Sperma: 12 bis 13 Ferkel pro Sau – das ist das kalkulierte Ziel



Ferkelstall in Deitersen: „Eine optimierte Produktion“

HENNER ROSENKRANZ / DER SPIEGEL

12 bis 15 Schweine stehen meist zusammen in einer Bucht. Damit der Stall einigermaßen sauber und trocken bleibt, hat der Boden Spalten, in denen Urin und Kot verschwinden sollen. In den vergangenen Jahren sind die Ställe immer größer geworden.

Das sieht man nirgendwo so gut wie in Südoldenburg, dem wahren Zentrum der Branche. In dem unspektakulären Landstrich zwischen Bremen und Osnabrück leben allein in den Landkreisen Vechta und Cloppenburg mehr als zwei Millionen Mastschweine.

„Güllegürtel“ wird die Gegend genannt, weil es in manchen Dörfern mehr Schweineställe als Wohnhäuser gibt.



Schweine aber produzieren in ihrem kurzen Leben rund 1,5 Kubikmeter Urin und Kot, und das ist nicht nur ästhetisches, sondern auch ein logistisches Problem: Nach einer Erhebung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen entsteht in der Region Südoldenburg viel zu viel Gülle. Zwar taugt sie durchaus als Dünger, aber in dieser Region sickert sie direkt ins Grundwasser.

Die Folgen bekommt Egon Harms zu spüren. Der Geologe arbeitet in Brake für den Oldenburgisch-Ostfriesischen Wasserverband, eines der größten Wasserwerke Deutschlands. Dort ist er für sauberes Trinkwasser zuständig – auch im „Güllegürtel“.

„In den vergangenen sieben, acht Jahren sind die Nitratwerte im oberflächennahen Grundwasser dort besorgniserregend gewachsen“, klagt er. Zwar mussten auch in den achtziger Jahren schon Brunnen geschlossen werden, weil die Nitratbelastung zu hoch war, sagt der Wasserexperte. Damals aber habe der Verband das Problem noch durch tiefere Brunnen und Absprachen mit der Landwirtschaft mindern können.

Jetzt aber wird es teuer: Allein für 50 Millionen Euro habe der Verband in den vergangenen Jahre Flächen in Wasserschutzgebieten kaufen müssen, um sie besser zu schützen. Um möglichst weit unter den vorgeschriebenen Grenzwerten zu bleiben, muss nitratbelastetes Wasser mit unbelastetem gemischt und die Land-

wirtschaft entschädigt werden. All das hat seinen Preis. „Unsere Kunden zahlen dafür etwa zehn Cent mehr pro Kubikmeter Wasser“, hat Harms errechnet.

Wie dramatisch die Gülleflut mittlerweile ist, zeigt die Erhebung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, die der zuständige Minister Christian Meyer diese Woche vorstellen will. Demnach fallen allein in den beiden Landkreisen Cloppenburg und Vechta jährlich 7,4 Millionen Tonnen der Brühe an. Auf die Äcker aber darf nicht mal die Hälfte ausgebracht werden. Der Rest müsste in weniger belastete Regionen geschafft werden.

Dazu brauchte man wiederum rund 120 000 Tankwagenfahrten. Tatsächlich gibt es in der Landesregierung Zweifel, ob sich die Landwirte so genau an die Düngevorschriften halten oder heimlich doch mehr auf den Feldern versickern lassen, als der Umwelt gut tut. Meyer will deshalb die Entsorgungsnachweise kontrollieren lassen. Für den Grünen-Politiker ist klar: „Die Gülle-Zahlen belegen, dass die Grenzen des Wachstums in Südoldenburg längst überschritten sind.“

Die allgemeine Akzeptanz der Agro-Industrie befördert das nicht unbedingt. Tatsächlich stinkt die immer intensivere Landwirtschaft inzwischen vielen Bürgern, etwa in Damme, statistisch eine der tierreichsten Kommunen ganz Europas.

Ständig hing eine Dunstglocke über dem Ort, selbst manchem Bauern wurde



HENNER ROSENKRANZ / DER SPIEGEL

Schweinehälften im Kühlraum: „Wäre es besser, wenn all diese Tiere unter viel schlechteren Bedingungen getötet würden?“

die Expansion des Nachbarn zu viel. Vor fünf Jahren begann die Gemeinde deshalb erstmals, den Bauern Bauvorgaben zu machen. Andere Unternehmen am Ort hätten Probleme bekommen, Facharbeiter anzuwerben, weil die keine Lust hatten, zwischen den Ställen zu wohnen, erzählt Bürgermeister Gerd Muhle. „Die Akzeptanz für eine industrialisierte Landwirtschaft ist nicht mehr so da.“

Tatsächlich wird der Bau neuer Ställe selbst auf dem Land immer öfter zum Politikum. Anwohner fürchten den Wertverlust ihrer Häuser, sorgen sich vor Keimen und Geruch, sehen Lebensqualität und Gesundheit bedroht. Vor vier Jahren schlossen sich in Magdeburg mehrere Bürgerinitiativen zum Netzwerk „Bauernhöfe statt Agrarfabriken“ zusammen, inzwischen beteiligen sich schon 250 Gruppen, Verbände und Vereine.

Ekkehard Niemann, als Sprecher der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft einer der Initiatoren, sieht in dem organisierten Widerstand gegen die Expansionspläne einen großen Erfolg: „Allein in diesem Jahr konnten 28 Tierfabriken direkt vor Ort verhindert werden.“

Doch ab welcher Größe ist ein Stall eine Tierfabrik? Ab 100, 500 oder 1000 Tieren? Ist es einem Schwein nicht letztlich egal, ob neben ihm im Stall weitere 3 Buchten stehen oder 300? Und steigt mit der Betriebsgröße nicht auch die Professionalität?

Immerhin: Anders als bei der Herstellung von Fertigpizzen, Joghurt oder Aufbackbrötchen ist das Produkt der Fleischindustrie ein lebendes Tier. Und dass die moderne Form der Haltung nicht nur das Schwein, sondern auch den Verbraucher bedroht, lässt sich besonders an einem Indikator ablesen: dem Einsatz von Antibiotika.

Nach der letzten Auswertung des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit spritzen und verfüttern deutsche Tierärzte 1734 Tonnen Antibiotika, geschätzt mehr als doppelt so viel, wie den Bundesbürgern im gleichen Zeitraum verschrieben und verabreicht wurde. Manche Schweine bekommen die Präparate 60 Tage hintereinander ins Futter. Viele Ferkel erhalten bereits direkt nach der Geburt ein Langzeit-Antibiotikum.

Die Bauern haben schlicht Angst, dass ihre Tiere krank werden könnten. Jährlich bis zu 520 Tonnen Antibiotika seien dem „Sicherheitsbedürfnis der Landwirte geschuldet“, schätzt Thomas Blaha, Professor an der Tierhochschule Hannover. Er leitet die Außenstelle für Epidemiologie in Bakum, einem kleinen Ort mitten im Güllégürtel, und gilt als Experte auf dem Gebiet der Tiergesundheit.

Viele Tierärzte verteilen die Arzneimittel routinemäßig und vorbeugend – obwohl das streng verboten ist. Die Veterinäre spielen mit, weil sie am Einsatz der Antibiotika ebenfalls verdienen. Da-

bei sind sich alle Experten einig, dass der Einsatz dieser gigantischen Menge an Antibiotika hochgefährlich ist. Je höher sie dosiert werden, desto größer ist die Gefahr von Resistenzen. Auf diese Weise droht die schärfste Waffe im Kampf gegen viele Infektionskrankheiten stumpf zu werden.

Der Antibiotika-Irrsinn hat bereits Folgen für den Menschen. Denn die Tierärzte verschreiben auch Mittel, die in der Humanmedizin eine wichtige Rolle spielen. In der Folge verbreiten sich multiresistente Keime wie MRSA und ESBL-bildende Erreger, die Antibiotika unwirksam machen können. Bereits jetzt gibt es immer weniger Gegenmittel, weshalb man in den Krankenhäusern Alarm schlägt.

Fünf bis zehn Prozent aller Krankenhausinfektionen gehen von solchen Erregern aus, schätzt Petra Gastmeier, Hygiene-Chefin der Berliner Charité. Bei Untersuchungen in Kliniken konnten 20 Prozent der Erreger der Landwirtschaft zugeordnet werden.

Tatsächlich wissen Experten inzwischen, dass Bauern, Mäster und Schlachter auffällig häufig multiresistente Keime in sich tragen. 40 Prozent der Tierärzte, die Schweinebetriebe betreuen, sind MRSA-positiv.

Weil die Ansteckungsgefahr zu groß ist, müssen etwa in den Niederlanden Patienten, die in der Landwirtschaft arbeiten, vor Operationen getestet werden

und gegebenenfalls zunächst in Quarantäne.

Gefährlich ist nicht nur der direkte Kontakt mit Tieren. Beim Ausbreiten der Keime spielen wohl auch die Abgase der Mastanlagen eine Rolle. „Die größte Gefährdung geht aber vom Ausbringen der Gülle auf die Felder aus“, sagt Michael Schönbauer, ehemaliger Chefveterinär der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit.

Für die Verbraucher dürfte das Essen von Fleisch dagegen relativ risikolos sein. Zwar haben Untersuchungen gezeigt, dass es durchaus mit MRSA belastet ist. Aber beim Braten in der Pfanne sterben die Keime ab. Gefährlich kann es nur werden, wenn Fleisch aufgetaut wird und keimverseuchtes Tauwasser mit Wunden der Köche in Kontakt gerät.

Die Politik weiß seit Jahren um das Problem, hat sich bisher aber dem Widerstand der Bauernlobby gegen strengere Kontrollen gebeugt. Erst NRW-Verbraucherschutzminister Johannes Remmel von den Grünen kämpft dafür, den Antibiotika-Einsatz deutlich zurückzuführen. Den Ausschlag haben die Ergebnisse einer systematischen Antibiotika-Studie im vergangenen Jahr gegeben – auch wenn die aus der Hühnermast stammt. Über 90 Prozent der Tiere hatten in ihrem kurzen Leben Antibiotika bekommen, zum Teil bis zu acht unterschiedliche Wirkstoffe.

Schlachtung

Das Letzte, was normale Mastschweine in ihrem Leben sehen, ist ein grauer, etwa zwei Meter breiter Korridor, der leicht bergauf führt. Ein-, zweimal geht es um die Ecke, dann erreichen sie eine Art Patternoster, in den vier, fünf Tiere auf einmal passen. Unaufgeregt, eher neugierig drücken sie sich hinein, von hinten schiebt ein automatisches Gitter so lange, bis die Tür zugeht.

Dann kommt das Gas. Überraschend ruhig ist es hier, im Schlachthof von Clemens Tönnies in Rheda-Wiedenbrück, dem größten Europas. Rund 25.000 Schweine werden hier täglich getötet, 1700 pro der Stunde. 160 Laster karren sie rund um die Uhr heran – und doch: Man hört so gut wie nichts. Kein Quieken, kein Jaulen, kein Wimmern.

Glaubt man Tönnies, hat das damit zu tun, dass die Tiere sich bis zur letzten Minute wohl fühlen – wohl fühlen müssen. Denn Stress würde die Fleischqualität mindern. Hier wird das Glück der Tiere im wahrsten Sinn des Wortes zur Geldfrage, zur bilanziellen Größe.

Wenn die Schweine ankommen, gibt es etwas zu trinken, sie haben zwei Stunden Zeit, sich von der Aufregung der Fahrt zu erholen, und bleiben in ihrer Gruppe. Der Fußboden, über den sie gemeinsam in den Tod trippeln, ist sogar beheizt.

Während der Aufzug die Tiere zwei, drei Meter nach unten fährt, werden sie mit Hilfe von CO₂ betäubt, auf ein Fließband geschoben und von Mitarbeitern an den Hinterläufen an zwei Haken gehängt. Von dort aus werden sie automatisch hochgezogen auf ein Podest, auf dem der Schlachter wartet.

Innerhalb weniger Sekunden blutet das Schwein aus, der Kreislauf sackt ab, das Herz hört auf zu schlagen. Alle drei Sekunden wird auf diese Weise ein Tier ins Jenseits befördert. „Es ist aktuell die beste Art, das Leben eines Tieres zu beenden“, sagt Tönnies, der auf die Effizienz seiner gigantischen Maschine durchaus stolz ist.

Dass jemand ein grundsätzliches Problem mit der massenhaften Tötung haben kann, versteht er nicht. „Wäre es denn besser, wenn all diese Tiere in vielen unterschiedlichen, deutlich kleineren Schlachthöfen unter viel schlechteren Bedingungen getötet würden?“, fragt er.

Es ist eine rationale Sicht auf ein Produkt, das mal ein Tier war. Es geht darum, eine Ware zu produzieren, für die es weltweite Abnehmer gibt.

Und dieser Vorgang soll so perfekt, so schonend und so effizient wie möglich vor sich gehen.

Dafür wird Spitzentechnologie eingesetzt: Jedes Tier wird per Ultraschall vermessen. Jedes tote Schwein wird gescannt, der Anteil an Muskelfleisch, Fett, Knochen und Haut exakt taxiert. Es gibt vorgeschriebene Soll-Werte, jede Abweichung bringt Plus- oder Minuspunkte. Daraus errechnet sich schließlich der Preis, den der Bauer für sein Schwein erhält.

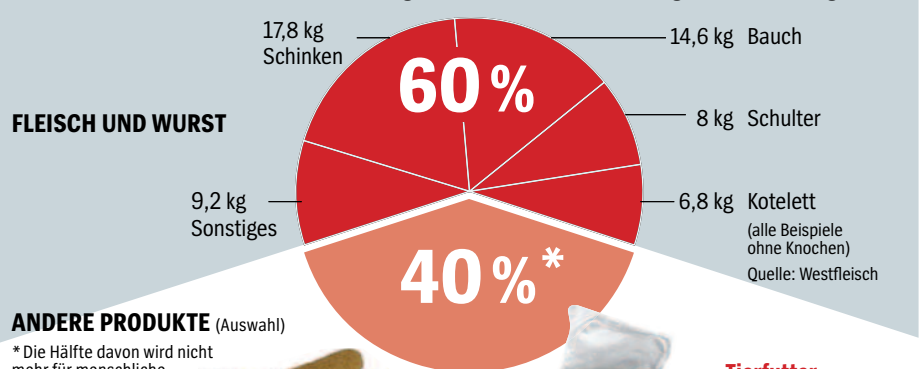
Es ist der Auftakt für einen bis ins Detail durchdachten Fertigungsprozess. Jeder Stich, jeder Schnitt ist bei Tönnies perfektioniert. Erst ziehen die halbzerlegten Schweine an den Veterinären vorbei, von denen jeder ein bestimmtes Organ kontrolliert und auf Auffälligkeiten achtet.

Was nicht der Norm entspricht, wird aussortiert. Die Innereien kommen heraus, danach wird das Tier endgültig zerlegt – dank eines Transponders im Haken weiß das Förderband genau, wohin das entsprechende Teil geschoben wird: Die dicken Schinken gehen später nach Italien, die etwas dünneren nach Spanien und Frankreich.

Und trotzdem braucht man Menschen, für diese Arbeit, die in jeder Hinsicht anstrengend ist. Gezahlt aber werden dafür von Tönnies, Vion, Westfleisch und den anderen Fleischriesen oft Hungerlöhne. Der Erfolg der Fleischindustrie ist

Das totale Nutztier

Verwertung eines Schweins mit 94 Kilogramm Schlachtgewicht



Leder
Produkte aller Art aus Schweinsleder

Kosmetika
Viele Cremes, Zahnpasten und Seifen enthalten Bestandteile aus Schweinefett.

Zigarettenfilter
enthalten oft Hämoglobin aus Schweineblut.

Düngemittel
aus Knochen und Federmehlen. Borsten und Klauen werden z. B. zu Hornspänen verarbeitet.

Tierfutter
Innereien, Blut und Fett werden zu Hunde- und Katzenfutter verarbeitet.

Gelatine
aus den Knochen des Schweins zur Herstellung von Süßigkeiten

Ohren, Pfoten
Kauartikel für Hunde oder Export in andere Länder zum dortigen Verzehr

Medikamente
Gewinnung des Gerinnungshemmers Heparin aus dem Schweinedarm

Biodiesel
auf Basis von Schweinefett

Quelle: FNL

„Definitiv ein Trend“

Der Umweltaktivist Jochen Fritz fordert den Einstieg in eine ökologische Landwirtschaft.

Fritz, 39, ist Sprecher der Bewegung „Wir haben Agrarindustrie satt!“, eines breiten Bündnisses aus rund 30 Umwelt-, Natur- und Tierschutzverbänden.

SPIEGEL: Herr Fritz, Sie organisieren bundesweite Proteste gegen die Agrarindustrie. Was stört Sie so?

Fritz: Viele Menschen haben kein Vertrauen mehr in Lebensmittel, die unter verlogenen Labels wie Weideglück oder Bauernglück verkauft werden. Sie haben ein ungutes Gefühl, weil niemand weiß, wie unser Essen produziert wird. Das gilt besonders für Fleisch. Und das Misstrauen ist berechtigt: Wenn in Deutschland Lebensmittel unter Videoüberwachung und hinter Stacheldraht produziert werden, stimmt doch was nicht. Wir fordern deshalb eine veränderte Landwirtschaft und eine andere Agrarpolitik.

SPIEGEL: Wie soll die denn aussehen?

Fritz: Wir brauchen ein grundlegend anderes System: Das Futter darf zum Beispiel nicht mehr aus Südamerika kommen, wir sind hochgradig abhängig von Soja-Importen. Und wir brauchen artgerechte Ställe, wo die Tiere nach ihren und nicht nach den Bedürfnissen der Menschen gehalten werden.

SPIEGEL: Das klingt mehr nach Bauernromantik als nach moderner Landwirtschaft.

Fritz: Nein, im Gegenteil. Was uns vor-schwebt, ist eine zukunftsweisende Form der Landwirtschaft. Wir wollen nicht produzieren wie vor 100 Jahren. Aber die heutige Form der industriellen Landwirtschaft ist nicht nachhaltig und zudem langfristig viel zu teuer. Es gibt genügend Beispiele, die zeigen, dass man anders wirtschaften kann.

SPIEGEL: Kann man trotzdem die gleiche Menge an Fleisch produzieren?

Fritz: Gegenfrage: Brauchen wir Ställe, in denen über 30.000 Schweine leben sollen? Natürlich müssen wir von den hohen Fleischmengen runter, wir brauchen keine Überschussproduktion. Aber es ist kein Problem, mit einer anderen Form der Landwirtschaft Europa zu versorgen. In einer Menge, die gesund und zukunftsfähig ist. Das wäre gesamtgesellschaftlich billiger.

SPIEGEL: Das würde bedeuten, dass die Deutschen ihren Fleischkonsum dros-



„DIE AUSLÖSER, BERLIN“

seln müssten. Das aber wollen sie nicht, wie die Diskussion um den Veggie-Day jüngst gezeigt hat.

Fritz: Ich glaube, es ging in der Diskussion nicht um die Frage, ob man weniger Fleisch essen würde, sondern darum, wer das entscheiden darf. Eine Studie der Universitäten Hohenheim und Göttingen hat kürzlich gezeigt, dass 60 Prozent der Deutschen generell bereit sind, weniger Fleisch zu essen. Gleichzeitig hat sich die Zahl der Vegetarier in den vergangenen sieben Jahren verdoppelt. Auch die Zahl der Flexitarier, also der Leute, die bewusst wenig Fleisch essen, steigt kontinuierlich. Das ist definitiv ein Trend – aber keiner will immer am Donnerstag verzichten müssen.

SPIEGEL: Das heißt, man muss den Fleischkonsum nicht ganz aufgeben?

Fritz: Ich schreibe niemandem vor, auf Fleisch zu verzichten. Es muss auch nicht immer Bio-Fleisch sein. Aber man kann darauf achten, wo das Fleisch herkommt, ob es aus artgerechter Tierhaltung stammt, ob auf Soja aus Südamerika verzichtet wurde.

SPIEGEL: Dieses Fleisch muss man sich aber auch leisten können.

Fritz: Wenn man weniger, aber dafür besseres Fleisch isst, kommt man nicht in eine soziale Schieflage! Außerdem ist das Fleisch jetzt schon teurer als das, was Sie im Supermarkt dafür zahlen: Der Steuerzahler zahlt die milliardenschweren Subventionen, und hinterher muss die Allgemeinheit noch für die Beseitigung der Schäden etwa im Grundwasser oder für steigende Gesundheitskosten aufkommen.

INTERVIEW: SUSANNE AMANN

auch ein Erfolg exzessiven Lohn-Dumpings.

Längst nämlich haben sich die Konzerne von deutschen Facharbeitern verabschiedet und die Arbeit auf osteuropäische Subunternehmen verlagert, an denen sie teils selbst beteiligt sind. So stehen inzwischen schätzungsweise 7000 Rumänen, Polen oder Ungarn an den Schlachtbändern, zersägen in Akkord Schweinehälften, beinen Schinken aus und mahlen Hackfleisch.

„Das ganze System basiert auf Lohn-Dumping“, resümiert Matthias Brümmer, Geschäftsführer der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Oldenburg-Ostfriesland. Seit mehr als zehn Jahren liefert sich der streitbare Gewerkschafter Auseinandersetzungen mit der Fleischbranche. Brümmer unterstützt Arbeitnehmer bei Klagen gegen Konzerne – und wird selbst immer wieder verklagt.

In Brümmers Büro am Bahnhof von Oldenburg hängt eine weiße Tafel, auf der er eine einfache Rechnung präsentiert: Er schreibt „1,03 Euro“ auf die Tafel, er weiß von Fällen, in denen die Konzerne genau das den Subunternehmern für die Schlachtung eines Schweins zahlen. Eine Schlachtkolonie mit 60 Leuten schaffe 600 Tiere pro Stunde. „Macht Einnahmen von 600 Euro“, notiert er. Davon zieht er die Aufwendungen für Verwaltung, Arbeitsmaterial, die Lohnnebenkosten ab. Was bleibt unterm Strich? „Ein Stundenlohn von exakt 5,04 Euro pro Mitarbeiter, brutto.“

Dabei würde die Rechnung auch umgekehrt funktionieren: „Gehen wir mal von einem ordentlichen Stundenlohn aus“, sagt Brümmer, „12 bis 14 Euro.“ Wie viel würde das Kilogramm Schweinefleisch dadurch für die Kunden teurer? „Die Schlachtung müsste dann 2,50 Euro kosten. Man bekäme das Kilo Schnitzel im Supermarkt dann nicht mehr für 7,10, sondern für 7,35 Euro.“

Das Problem aber ist: Der Lebensmittelhandel hat den Verbraucher an die niedrigen Preise gewöhnt. Und natürlich fragt er die Kunden auch nicht, ob sie bereit wären, 25 Cent mehr zu zahlen, damit ein ihnen unbekannter rumänischer Metzger besser leben kann.

Der Geiz indes hat viele Konsequenzen. Das lässt sich in der Gemeinde Essen beobachten im Landkreis Cloppenburg in Niedersachsen. 8500 Einwohner leben dort, bei der letzten Kommunalwahl erreichte die CDU fast 77 Prozent. In dem Ort befinden sich viele Bauernhöfe – und ein großer Schlachthof.

Wer sich am schmucken Jugendstil-Rathaus umschaute, wunderte sich: In vielen Häusern sind die Fenster mit Gardinen oder Laken verhängt. Selbst die ehemalige Arztpraxis im Ortskern scheint sich in einer Art Geisterhaus verwandelt zu haben. Tatsächlich stehen die Häuser nicht leer, sie sind eher übertoll.

Hunderte Menschen leben hier im Ortskern, an den Klingelschildern sind oft 20 und mehr Namen angeschlagen. Essen ist zu einem Zentrum osteuropäischer Werkvertragsunternehmer geworden. 800 bis 1000 Menschen sollen es sein, von denen mitunter drei oder vier in einem einzigen dunklen Raum hausen.

Wie viele es genau sind und woher sie kommen, weiß selbst im Essener Rathaus niemand. Männer in billigen Jogginganzügen schlendern durch den Ort, mit Plastiktüten eines Discounters. Immer öfter bringen sie ihre Familien gleich mit. Gerade hat sich die Oberschule bei der Gemeinde gemeldet, weil 14 neue Schüler angekommen seien, die alle kein Deutsch sprachen.

Schlechtbezahlte Arbeit jedenfalls scheint es genug zu geben. Der Schlachthof in Essen lässt Woche für Woche 64 000 Schweine töten, ausnehmen und zerteilen.

Seit drei Jahren ist der dänische Fleischkonzern Danish Crown der Besitzer, weltweit eines der großen Unternehmen der Branche. Die Skandinavier gehen dorthin, wo sich billig arbeiten lässt. In Dänemark müssten sie dreimal so viel für ihre Mitarbeiter zahlen wie in Deutschland, sagt Gewerkschafter Brümmer.

In den vergangenen Jahren ist er häufig nach Hannover gefahren, auch nach Berlin. Einmal hat er sogar die damalige Ratsvorsitzende der Evangelischen Kirche, die Bischöfin Margot Käßmann, angeschrieben, um sie auf die Probleme aufmerksam zu machen. Der Brief blieb ohne Reaktion. „Es hat sich niemand für das Thema interessiert.“

Das hat sich seit dem vergangenen Jahr geändert: Die katholische Kirche hat das Thema entdeckt, und die niedersächsische Landespolitik stritt im Wahlkampf darüber. Zweimal war der neue niedersächsische Ministerpräsident Stephan Weil in zwischen vor Ort. Er werde helfen, versprach er.

In dieser Woche sollen tatsächlich Verhandlungen über einen Mindestlohn in der Schlachtbranche beginnen, nachdem sich selbst Platzhirsch Tönnies kompromissbereit zeigte. Das Thema beschäftigt auch die schwarz-roten Koalitionsgespräche (siehe Seite 20). Trotzdem dürften es mühsame Verhandlungen werden.

Export

Die „Chen“-Abteilung nennen sie bei Tönnies spaßeshalber all das, was dem deutschen Konsumenten wahrscheinlich für immer die Lust am Fleischverzehr verleiden würde: die PfötCHEN, die SchwänzCHEN, die SchnäuzCHEN und

KöpfCHEN. Das alles ist verwertbar und hat seinen Preis.

Nach Asien gehen diese Teile, nach China, Indonesien, Vietnam, Thailand. „Es gibt für jedes Teil des Tieres einen Abnehmer, man muss ihn nur finden“, sagt Tönnies. Die Gebärmutter exportiert er nach China, die Luftröhren nach Thailand, die Spareribs in die USA und nach Kanada, die Schwarten in 18 verschiedenen Varianten in den Rest der Welt.

Was nicht als Lebensmittel verwendet werden kann, geht in die sogenannte stoffliche Verwertung: Knochen, Fette, Hornschuh, das Blut oder die Därme werden in der chemischen und pharmazeutischen Industrie verwendet. Daraus werden Düngemittel, Schmierfett oder Tiernahrung.

Lachszüchter beispielsweise verfüttern das Blutplasma der Schweine an ihre Fische, damit deren Fleisch sich schön rosig färbt. Außerdem werden Mineralstoffe wie Phosphor, Calcium oder Magnesium aus den Resten gewonnen. Was dann noch übrig ist, etwa die Reste aus dem Abwasser oder der Stallmist, verheizt Tönnies im firmeneigenen Blockheizkraftwerk. Das ist nachhaltig. Vor allem aber steckt ökonomisches Kalkül dahinter.

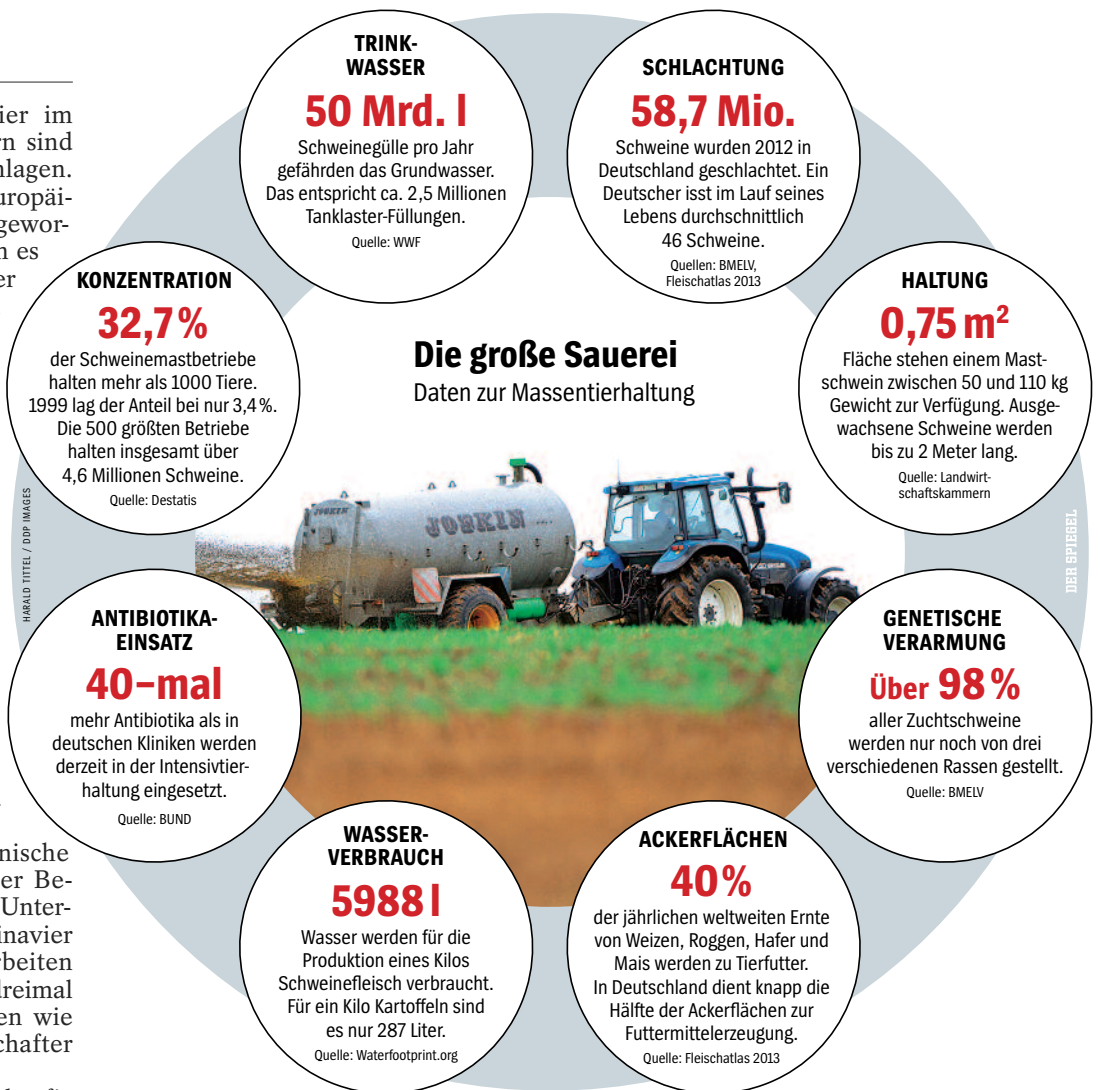
Das alles zeigt: Im globalen Wettbewerb ist es längst nicht mehr damit getan,

einfach ein paar Schweine zu schlachten. Es geht darum, das Maximum aus den Tieren herauszuholen.

Die Deutschen machen da einen guten Job: Kontinuierlich haben sich Tönnies, Westfleisch & Co. vorgearbeitet, die Bundesrepublik ist inzwischen hinter den USA der zweitgrößte Exporteur von Schweinefleisch.

645 000 Tonnen wurden 2011 ins Ausland verkauft, mit fast 60 Millionen geschlachteten Tieren im Jahr liegt Deutschland hinter China und den USA auf Platz drei aller Schlachtnationen. Die Bedingungen hierzulande sind günstig: Verhältnismäßig geringe Löhne in der Mast und in der Schlachtung, günstige Futtermittel und hohe Tiergesundheits- und Hygienestandards – das schätzen die globalen Handelspartner.

Die industrielle Tierhaltung ist durch kapitalintensive Technologien geprägt, der Schlachthof von Rheda-Wiedenbrück, den Tönnies lieber als „Qualitätsfleisch-Gewinnungsanlage“ bezeichnet, hat bislang 650 Millionen Euro gekostet. Den Großteil der gigantischen Produktion teilen deshalb wenige Akteure unter sich auf: Konzerne aus den USA, China, Brasilien, Deutschland und Dänemark. Die Liste der zehn größten Fleischerzeuger führt inzwischen JBS an, ein brasiliani-





HENNER ROSENKRANZ / DER SPIEGEL

Hackfleischproduktion bei Tönnies: „Es gibt für jedes Teil des Tieres einen Abnehmer, man muss ihn nur finden“

sches Unternehmen mit einem Umsatz von 28 Milliarden Euro.

Dass das Geschäft mit dem Fleisch so lukrativ ist, hängt auch mit der jahrelang betriebenen Förderpolitik zusammen: Fleisch gilt als das wertvollste Lebensmittel, weshalb die Politik die Produktion jahrzehntelang mit Beihilfen in Milliardenhöhe unterstützt hat. So gibt es Flächenzahlungen für den Futteranbau, die Bereitstellung von Verkehrsinfrastruktur, die EU fördert Investitionen in Ställe. Allein eine Milliarde Euro Direktzahlungen sind nach Berechnungen des BUND im Jahr 2009 zur Förderung von Futterflächen für Schweine gezahlt worden. An dieser massiven Förderung hat auch die EU-Agrarreform nicht viel geändert. „Das Ergebnis ist klar: Weder die Mäster noch die Fleischindustrie zahlen die tatsächlichen Kosten ihrer Produktion – und können deshalb hohe Gewinne einfahren“, kritisiert Reinhild Benning vom BUND.

Steak

Tönnies selbst isst gern und viel Fleisch. „Jeden Tag!“, sagt er. Noch lieber als Fleisch isst er Wurst. Dafür aber wenig Kohlenhydrate, um die Figur zu halten. Die Diskussion um Fleischverzicht lässt ihn weitestgehend kalt, er hält sich an ein schlichtes Credo: „Ich akzeptiere, dass es Vegetarier gibt, aber ich will auch, dass die akzeptieren, dass es so Leute wie mich gibt.“

Dass er mit dieser Haltung gut fährt, hat sich zuletzt im Bundestagswahlkampf gezeigt: Einen der wenigen wirklichen Aufreger lieferte ausgerechnet der Vor-

schlag der Grünen, in Deutschland einen Veggie-Day einzurichten. Einmal in der Woche, so die Idee, sollten Kantinen freiwillig auf Fleischgerichte verzichten.

Horst Seehofer von der CSU ätzte genauso dagegen wie Sigmar Gabriel von der SPD. Es gab eine Art große Geschmacks-Koalition. Über staatliche Bevormundung empörten sich die Liberalen. Selbst Grünen-intern war der Programmpunkt umstritten. Dabei ist der Vorschlag eigentlich gar nicht absurd.

Das weiß niemand besser als Michael Sagner. Den Präsidenten der Europäischen Gesellschaft für präventive Medizin und Lebensstilmedizin hat die Aufregung über den Veggie-Day nicht überrascht. „Wir wissen so viel über gute Ernährung und Diäten wie niemals zuvor“, sagt der Mediziner. „Aber gleichzeitig sterben so viele Menschen an ihrer eigenen Verhaltensweise wie niemals zuvor.“

Der Experte verweist auf Studien der Weltgesundheitsorganisation, denen zufolge 80 Prozent der Gesundheit des Menschen vom eigenen Lebensstil abhängen, besonders der körperlichen Bewegung und der Ernährung. Nur 20 Prozent seien vorbestimmt. Herzinfarkte, Schlaganfall, Diabetes und Krebs seien in erster Linie durch eigenes Fehlverhalten verursacht. Auch durch falsche Ernährung und zu viel rotes Fleisch.

Neu ist das nicht: Krankenkassen, Diätberater, Gesundheitspädagogen warnen seit Jahren vor zu viel und zu fettigem Fleisch. Trotzdem steigt der Konsum weltweit seit Jahren. „Essen ist für viele erst

Essen, wenn Fleisch dabei ist“, sagt Sagner, der sich in einem Hamburger Restaurant nur Fisch mit einer Extraportion Gemüse bestellt hat. Er zeigt eine Modellrechnung aus Großbritannien: Wer seinen täglichen Fleischverzehr von durchschnittlich 50 Gramm verdoppelt, der erhöht das Risiko, Darmkrebs zu bekommen, um 18 Prozent, am Herz-Kreislauf-System zu erkranken, um 42 Prozent.

Fleisch ist aus mehreren Gründen ungesund: Das Fett in Kotelett, Haxe und Bauchspeck erhöht den Cholesterinspiegel im Blut – eine der wesentlichen Ursachen für Herzerkrankungen. Besonders in der Wurst versteckt sich viel gefährliches Fett.

Sagner plädiert nicht dafür, dass die Menschheit aufs Fleischessen verzichtet, Er selbst findet, „der Verzehr sollte auf dreimal die Woche beschränkt bleiben“. Aber damit wird er sich so schnell wohl nicht durchsetzen.

Seine Argumentation ist dennoch interessant: Die „artgerechte Ernährung“ des Menschen basiere nun mal auf pflanzlichen Produkten, sagt der Mediziner. Fleisch war quasi schon stammesgeschichtlich immer eher „ein Luxus“.

Fakt ist nur: So billig wie heute war dieser Luxus nie zuvor – und gleichzeitig noch nie so teuer.

SUSANNE AMANN,

MICHAEL FRÖHLINGS DORF, UDO LUDWIG



Animation: Wie ein Schwein komplett verwertet wird

spiegel.de/app432013fleisch
oder in der App DER SPIEGEL