

B

auer Nils Müller vom Hof „Zur Chalthe Hose“ auf dem Küssnacher Berg im Schweizer Kanton Zürich hat schlecht geschlafen. Will er doch am Morgen eines seiner Rinder töten, die er seit ihrer Geburt kennt und liebt. Das fällt ihm ähnlich schwer wie einem Hund- oder Katzenbesitzer, der seinen Liebling einschläfern lässt. Nils Müller aber will die Verantwortung für seine Tiere bis zu ihrem Ende tragen. Und er will ihnen den Stress auf dem Weg zum Schlachthof ersparen. Daher steigt er nach seinem unruhigen Schlaf mit einem finnischen Jagdgewehr mit dem Kaliber .22 Magnum auf einen Hochsitz gleich neben einer kleinen Koppel. Von dort zielt er sorgfältig auf eines seiner Tiere, die wie immer Gras und Kräuter mampfen. Erst wenn er sich ganz sicher ist, den Kopf des Rindes exakt an der richtigen Stelle zu treffen, schießt er. Eines der Tiere bricht wie vom Blitz getroffen zusammen und bleibt reglos liegen. Die anderen Rinder schauen zwar überrascht, werden aber gleich danach zurück auf ihre Weide getrieben und fressen dort anscheinend ungerührt weiter.

Stresshormone im Fleisch beeinträchtigen den Geschmack

Natürlich ist auch dieser Tod nicht schön. Aber immerhin sterben die Tiere in ihrer gewohnten Umgebung und praktisch bis zu ihrer letzten Sekunde ohne Aufregung. Genau dafür hat das Bauernhepaar Nils Müller und Claudia Wanger, unterstützt vom Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) im schweizerischen Frick und der Tierschutzorganisation „Vier Pfoten Schweiz“, sechs Jahre lang mit den Behörden des Kantons gerungen. Mit Erfolg: Seit 5. Dezember 2018 haben sie die Erlaubnis, in den kommenden zehn Jahren ihre Rinder mit gezielten Schüssen zu betäuben und zu schlachten. In Deutschland haben zwar bereits seit dem Jahr 2000 einige Hundert Bauern eine ähnliche Möglichkeit. Diese gilt aber nur für Betriebe, die ihre Rinder das ganze Jahr über auf der Weide halten. Die Schweiz ist inzwischen weiter: Nach dem Vorbild des Hofes „Zur Chalthe Hose“ und maßgeblich von FiBL-Mitarbeiter Eric Meili vorangetrieben, sollen alle Nutztiere des Landes auf der Weide oder auf dem Hof getötet werden dürfen. Diese in Europa einmalige Möglichkeit sieht das neue Lebensmittelgesetz des Landes vor, das am 27. Mai 2020 vom Bundesrat verabschiedet wurde und am 1. Juli 2020 in Kraft getreten ist.

Die Bauern können ihren Tieren so viel Leid ersparen, das bereits beim Trennen von der Herde beginnt, in der die Rinder meist ihr ganzes Leben verbringen. In der Gruppe ist das Leben viel sicherer als allein, sagt ihr Instinkt. Wenn der Bauer sie von der Herde trennt, empfinden sie das als Angriff. Viele Rinder reagieren mit typischen Stressreaktionen, koten und urinieren viel häufiger als normalerweise. Gleich danach lauert die nächste unbekannte Gefahr in Form eines Transportwagens, den die Tiere meist nie vorher gesehen haben. Auf der Fahrt ruckelt und wackelt dieser Wagen oft erheblich. In vergleichbaren Situationen wird es so manchen Menschen auf dem Rücksitz eines Autos schlecht. Kein Wunder, wenn das Rind auf der Fahrt zum Schlachthof weiter



Bauer trifft Rind

Seit 1. Juli dürfen alle Nutztiere in der Schweiz auf Weide oder Hof getötet werden. Das Ende im gewohnten Umfeld erspart dem Schlachtvieh Stress.

Von Roland Knauer

gestresst wird. Dort treiben fremde Menschen das Tier in eine weitere, erneut völlig fremde Umgebung. In diesem „Warte-Stall“ haben bereits viele andere Tiere verängstigt Wasser gelassen, in deren Urin wiederum biochemische Verbindungen schwimmen, die andere Tiere als Warnung wahrnehmen. Der Stress steigert sich, wenn die Rinder über Treibgänge in den Betäubungsstand getrieben werden. Dort hält ein Metallbügel den Kopf des Rindes fest und während der Stress noch weiter zunimmt, wird das Tier mit einem Bolzenschussapparat betäubt. Danach lässt ein Mitarbeiter des Schlachthofes das Tier mit gezielten Schnitten in die Halsschlagader ausbluten, die lebenswichtigen Funktionen wie das Schlagen des Herzens und das Atmen enden, und das Tier

ist tot. Im Blut der im Schlachthaus getöteten Tiere finden FiBL-Studien oft große Mengen des Stress-Hormons Kortisol. Das wiederum mobilisiert größere Mengen des Zuckers Glukose, der sehr rasch viel Energie für eine schnelle Flucht oder eine beherzte Verteidigung liefern kann. Gleichzeitig aber bildet sich in den Muskeln Laktat, das den Geschmack des Rindfleisches deutlich verschlechtert. Beide Substanzen finden sich oft in relativ großen Mengen im Blut der Rinder, die im Schlachthof getötet wurden.

Hessische Studie zur richtigen Munition

Die Rinder vom Hof „Zur Chalthe Hose“ bleiben bis zu ihrem Tod in der Herde und müssen keine fremde Umgebung kennenlernen. Sogar den Knall des Schusses kennen die Rinder: „Am Vortag schieße ich aus dem Hochstand in einen Sandsack und gewöhne die Tiere in der Koppel so ans Geräusch“, erklärt Nils Müller. Tatsächlich wirken die überlebenden Tiere nach dem Schuss ruhig und zeigen keinerlei Aufregung.

Bei der Wahl der Munition stützt sich Nils Müller auf eine Studie, die Stefanie Retz, Katrin Juliane Schiffer und Oliver Hensel von der Universität Kassel in Witzenhausen, sowie Martin von Wenzlawowicz vom Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung in Schwarzenbek in Schleswig-Holstein 2014 in der Zeitschrift „Landtechnik“ veröffentlicht haben. Besonders zuverlässig betäuben Schüsse mit der .22 Magnum-Munition von einer vier Meter hohen Plattform aus einer Entfernung von 15 Metern die Tiere, ohne dass Geschosse auf der anderen Seite austreten und so andere Tiere oder



Nils Müller (oben) ist Viehbauer auf dem Küssnacher Berg. Er erschießt seine Rinder auf der Koppel, anstatt sie lebend zum Schlachthof zu bringen. Nach einem Kehlschnitt (li.) blutet das betäubte Tier aus.

Fotos: Gabriela Müller

Menschen verletzen können. Nach dem Schuss müssen Müller und der Metzger Patrick Föllmi sich sputen: Binnen 90 Sekunden müssen sie das Tier an den Hinterbeinen hochhieven und es mit einem Kehlschnitt ausbluten lassen. In dieser kurzen Zeit kann ein Tier, das durch den Schuss nicht getötet, sondern nur betäubt wurde, keinesfalls wieder aufwachen. „Im Durchschnitt brauchen wir 70 Sekunden bis zum Ausbluten“, sagt Müller. Weitere 45 Minuten später müssen er und Föllmi dem Rind im Schlachtlokal des Metzgers das Fell abziehen, die Eingeweide entnehmen und den Schlachtkörper halbieren. Schließlich arbeiten Mikroorganismen im Pansen des Tieres nach dessen Tod weiter, verdauen Gras und produzieren Gase, die das tote Tier nicht mehr ausrülpfen kann. Würden dadurch die Eingeweide platzen, wäre das Fleisch ungenießbar.

Weil in der Europäischen Union – genau wie in der Schweiz – inzwischen viele kleinere Schlachthöfe aus Kostengründen aufgeben, ist der Weg vor allem in dünner besiedelten Landstrichen zum nächsten Schlachthof oft

weiter als die 45 Minuten, die in der Schweiz zwischen Ausbluten und Ausnehmen liegen dürfen. Abhilfe könnten mobile Schlacht-Anhänger von der Größe eines drei Meter hohen Pferdetransporters schaffen, die von einem normalen Auto gezogen werden können.

Bleibt ein weiteres Problem: Nicht jeder Bauer hat die Kraft, seine Tiere zu töten. FiBL-Mitarbeiter Eric Meili propagiert daher eine Alternative: Werden Tiere im Winter im Stall gehalten, stecken sie ihren Kopf durch ein „Fressgitter“, hinter dem leckeres Heu liegt. Steht ein ähnliches Fressgitter auf dem Weg zum Auslauf im Freien, stecken die Rinder völlig ohne Stress auch dort ihren Kopf auf der Suche nach einer Mahlzeit durch. Sie können dann ihren Kopf kaum noch bewegen und vom Metzger mit einem Bolzenschuss betäubt werden. Erste Betriebe nutzen diese Möglichkeit, mit dem neuen Lebensmittelgesetz steht dieser Weg allen Schweizer Höfen offen. In der Schweiz scheint so eine Welle ins Rollen zu kommen, die bald Rindern in ganz Europa ihren letzten Weg erleichtern könnte.

MODERNE ZEITEN



Monika Nellessen
zur Fleischindustrie

Was uns lange wurst war

Ich war im Urlaub, auf dem Darf an der Ostsee. Ein Idyll für Menschen – und Rinder. Das Gut Darf lässt sein Vieh auf saftigen Wiesen weiden, Büffel suhlen sich im Schlamm, zum Entzücken fotografierender Touristen. Eher zum Wegschauen waren die Nachrichtenbilder aus Gütersloh: aufgeschlitzte Schweine und Rinder, im Akkord gevierteilt und ausgebeint. „Blickte man in den Saal hinunter, sah man eine 100 Meter lange Reihe hängender Tierleiber, die sich langsam vorwärts bewegte, und alle Meter gab es einen Mann, der werkte, als hetze ihn ein Teufel.“ So Upton Sinclair im Jahr 1905. Nein, Schreckensbilder wie aus dem Fleischimperium von Clemens Tönnies sind nichts Neues. Im Roman „Der Dschungel“ beschrieb Sinclair schon vor 115 Jahren die blutige Fließbandarbeit osteuropäischer Immigranten in den Schlachthöfen von Chicago. Seine Leser ekelten sich: Schnell erließen die USA erste Verbraucherschutzgesetze. Nichts änderte sich am Leid der Tiere und an den miesen Lebensbedingungen der Arbeiter. Sinclair reüssierte verbittert: „Ich habe auf das Herz der Amerikaner gezielt und nur ihren Magen getroffen.“ Und 2020 in Deutschland? Da hausen Rumänen und Bulgaren unwürdig wie einst ihre Kollegen in Chicago. Und weil Herr Tönnies diese Zustände wurst waren, erwirtschaftete er fetten Gewinn. Den investiert seine Gattin auf dem Darf. Da, wo die Kühe so friedlich grasen, besitzt sie jede Menge Ferien-Immobilien. Das mag man geschmacklos finden. Aber machen wir es Tönnies & Co. – und uns – nicht zu einfach? Indem wir zu Billigfleisch greifen. Oder glauben, uns mit wohlfeilen Bio-Siegeln ein gutes Gewissen zu erkaufen. Neben dem Tierwohl müssen wir uns endlich für das Schicksal derjenigen interessieren, die für uns die Dreckarbeit machen: Erntehelfer wie Zerleger im Schlachthaus. Doch Gier und Geiz machen uns blind. Darf's ein bisschen mehr sein? Ja, hinsehen und Verantwortung übernehmen, für Tier und Mensch.

monika.nellessen@vrm.de

DAS MACHT GLÜCKLICH

Bei Gewitter

Genügend Platz im
Buswartehäuschen

Der Geruch von Regen
auf Asphalt

Der Regenbogen danach