

Du sollst nicht töten

Wer Fleisch isst, sollte auch bereit sein, Tiere zu schlachten, fand unser Autor – und beschloss, es auszuprobieren. Eine Geschichte über unser absurdes Verhältnis zu Tieren

Von Serge Debrebant, GQ, 10.04.2014 (Mai-Ausgabe)

Indianer haben getötete Tiere immer um Verzeihung gebeten. Irgendwie wünsche ich mir jetzt auch, dass ich das könnte: um Verzeihung bitten. Vielleicht würde es mir dann leichter fallen, dem 120 Kilo schweren, kastrierten Eber vor mir einen Stich in den Hals zu setzen. Ein Schlachter hat ihn mit einem Bolzenschuss betäubt. Das Beste, was dem Tier jetzt noch passieren kann, ist ein schneller, schmerzloser Tod.

Seit einem Jahr esse ich nur noch Fleisch von Tieren, die ich selbst getötet habe. Das heißt in der Regel: Ich ernähre mich vegetarisch. Mark Zuckerberg hat mich auf die Idee gebracht, 2011 hat er sich so ernährt und darüber auf Facebook geschrieben. Als ich damals von seinem Selbstversuch las, hat mir seine Logik sofort eingeleuchtet. Ich esse gern Fleisch, aber ich bin mir auch bewusst, dass dafür Lebewesen sterben. Wer Fleisch oder Fisch isst, sollte bereit sein, Tiere zu töten, zumindest versuchsweise. Es lehrt einem Respekt vor Fleisch. Ich will meine Verantwortung nicht länger delegieren.

So habe ich mir das jedenfalls gedacht, als ich mit meinem Selbstversuch anfang. 90 Tage sollte er dauern. Er entwickelte sich anders, als ich erwartet hatte.

Mein neues Leben beginnt mit einer banalen praktischen Frage: Wo soll ich schlachten? Mark Zuckerberg hatte das Glück, mit einer Köchin befreundet zu sein, die ihn mit Fleischern bekannt machte. Außerdem ist er Multimilliardär, das hilft.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

In der „New York Times“ lese ich von Schlachtkursen in Amerika, die für Laien gedacht sind. In Deutschland finde ich leider nichts dergleichen. Stattdessen rufe ich beim Münchner Schlachthof an. Dort wimmelt man mich ab und verweist mich an einen Bauern aus dem Münchner Umland. Der wimmelt mich ebenfalls ab. „Vergessen Sie’s, niemand darf ein Tier einfach schlachten“, sagt er. Vielleicht stelle ich mich blöd an, aber in den nächsten Wochen werde ich noch häufig abgewimmelt.

In gewisser Weise hat die Blockadehaltung System. Die Fleischindustrie gewährt nicht gern Einblicke in ihre Arbeit. Umgekehrt wollen die meisten Verbraucher nicht allzu genau wissen, was in den Schlachthöfen vor sich geht. Ich nehme mich da selbst nicht aus. Ich bin immer gern zu McDonald’s gegangen, und wenn im Fernsehen eine Dokumentation über Massentierhaltung lief, habe ich umgeschaltet. Freunde, die sich ethisch ernähren wollten, fand ich sympathisch, aber auch heillos idealistisch. Ist es denn wirklich besser, wenn Tiere vor ihrem Tod artgerecht gehalten werden, wenn man sie später trotzdem schlachtet? Oder ist es nicht ehrlicher, zu akzeptieren, dass Menschen Tiere eben ausbeuten?

Mein Selbstversuch zwingt mich aber, genauer hinzuschauen. Ich lese, dass Zuchtbetriebe täglich 100 000 männliche Küken zerhäckseln, weil sie nur die Legehennen gebrauchen können. Dass eine halbe Million Schweine jährlich ohne Betäubung lebendig verbrühen. Dass Ferkel immer ohne Betäubung kastriert werden.

Nach 90 Tagen bin ich genauso weit wie vorher. Nur einmal, als ich mit Freunden auf einer Schwabinger Dachterrasse grille, tue ich mir mit meinem Halloumi-Käse ein wenig selbst leid. Aber in der Regel fällt es mir nicht schwer, auf Fleisch zu verzichten. Stattdessen fällt mir etwas anderes auf: Ständig fragt man mich, warum ich mich vegetarisch ernähre, und manchmal schwingt ein angriffslustiger Unterton mit, so als warte man nur darauf, dass ich versuche, Fleischesser zu missionieren.

An einem Junimorgen besuche ich um fünf Uhr morgens einen Biometzger außerhalb von München. Ich will bei einem Schlachttag dabei sein. Gut ein Dutzend Metzger verarbeiten hier Schweine zu Wurst und Schnitzeln. Mit geliehenen

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Gummistiefeln trete ich in eine andere Welt: weiße Kacheln. Das Dröhnen der Lüftung. Dampf. Der spitze Geruch nach Eisen und Blut. In den Abguss fließt weißer Schaum aus der Brühanlage, in der man die Borsten entfernt. Hinter einer großen Eisentür höre ich es grunzen.

Rund 20 Schweine warten im Schlachtbereich hinter einem Metallgatter. Von Zeit zu Zeit kommt der Schlachter herein und schubst eines der Tiere sanft, aber bestimmt heraus. Er erklärt, dass er die Tiere möglichst ruhig halten will, auch deshalb, weil das Fleisch schlechter schmeckt, wenn sie „gestresst“ sind, wie das so schön heißt. Man könnte auch sagen: um zu vermeiden, dass sie Todesängste ausstehen. Dann nimmt er sich eine elektrische Zange, stellt sich neben das Schwein und wartet geduldig auf den richtigen Augenblick, um das Tier am Kopf zu packen. Es sackt bewusstlos zusammen. Einen zweiten Stromstoß setzt er ans Herz. Dann schneidet er die Halsschlagader durch, und das Blut beginnt zu quillen. Die Ferkel quieken hell und sterben rasch. Auch die Schweine mittleren Alters ergeben sich schnell ihrem Schicksal. Nur die großen, 250 Kilo schweren Muttersäue kämpfen gegen das Unvermeidliche an. Ihre Schreie klingen leiderprobt, ihre Körper zittern lange nach. Und ich merke: Jedes Tier stirbt anders.

„In großen Schlachthöfen hängt man die Tiere an Haken, damit sie schneller ausbluten“, sagt der Schlachter, „wir lassen sie auf dem Boden liegen. Die Seele braucht Zeit, sie muss noch wegfliegen.“

Ich frage, wie er das meint mit der Seele.

Der Schlachter sucht nach Worten. „Die Energie muss entweichen“, sagt er. „Wir warten, bis es nur noch daliegt.“

Heute fehlt ein weltanschaulicher Rahmen, der dem Töten Sinn verleiht. Die Indianer haben Natur und Tier um Verzeihung gebeten, andere Kulturen sahen im Schlachttier eine Gabe Gottes oder ein religiöses Opfer. Der moderne, bürokratisierte Tod begann mit Napoleon, der 1806 die ersten Schlachthöfe erbauen ließ, im Namen von Hygiene und Tierschutz. In dem Maße, wie das Schlachten aus dem Alltag verschwand, wuchs der Appetit auf Fleisch. Heute verspeist jeder Deutsche 60 Kilo

pro Jahr, doppelt so viel wie vor hundert Jahren. Auch meine Oma hat gelegentlich noch Kaninchen geschlachtet, ich selbst sehe meine erste Schlachtung als Erwachsener. Haben ihr die Tiere leid getan? Hat sie das Fleisch deswegen mit mehr Respekt gegessen?

Ich frage bei den Bioschlachtern nach einem Kurs, vergebens. Trotzdem esse ich bald mein erstes selbst getötetes Tier. Während eines Sommerurlaubs in New York laden meine Frau und ich Freunde zum Hummer-Essen ein. Nach dem Einkauf stelle ich die Tüte in den Kühlschrank, damit die Warmwassertiere träge werden. Danach will ich sie kopfüber ins heiße Wasser werfen. Als ich den ersten Hummer aus der Tüte nehme, rudern seine Gliedmaßen durch die Luft. Er wirkt hilflos, zwei Beine und ein Fühler sind abgeknickt. Nachdem ich die Tiere ins Wasser geschmissen habe, hält sich keines wie ein Ertrinkender am Topfrand fest, wie David Foster Wallace es in seinem Essay „Am Beispiel des Hummers“ beschrieben hat. Das Fleisch schmeckt sahniger als Fisch, es ist bissfest, aromatisch. Aber ich bin mit den Gedanken woanders.

Vielleicht liegt es an den Hummern, jedenfalls zieht es sich bis ins neue Jahr, bis ich drei Termine ausgemacht habe. In Österreich buche ich einen Schlachtkurs auf einem Bauernhof. Über einen Freund lerne ich einen Hausschlachter kennen, der mich zu einem Kurzpraktikum einlädt – Hausschlachter töten Tiere für Privatleute zum Eigenbedarf. Außerdem will ein Schafhirte mit mir ein Lamm schlachten.

Anfang Februar besuche ich Christoph Wiesner und seine Frau Isabell, die im Wiener Umland rund 120 Mangalitza-Schweine halten, eine ungarische Rasse mit wolligem Fell. Die Wiesners sind keine gewöhnlichen Bauern, sie haben sich den Hof nach dem Studium gekauft und fingen per Zufall an, Wollschweine zu halten. Heute gibt Wiesner Schlachtkurse in Amerika. Zwei Londoner Köche und ein Koch aus Ohio sind zu Gast, als mein Schlachtkurs beginnt. Zwei Borge, kastrierte Eber, wollen wir töten, dazu fünf Altsteirer Kapaune, also kastrierte Gockel. Jeweils eines der Tiere soll ich stechen. Ich habe schlecht geschlafen in der Nacht davor.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Die kastrierten Eber befinden sich in einem Pferdeanhänger. Sie gehören den Czernys, befreundeten Weingutbesitzern, die die Schweine frei auf der Weide halten.

An einem Baumstamm probiere ich das Bolzenschussgerät aus. Wiesner lädt es mit einer Patrone, ich drücke den Auslöser. Der Rückstoß ist heftig, als der Bolzen ins Holz dringt. Es stinkt nach Schießpulver.

Dann will Wiesner das erste Schwein schlachten. „Komm mit, so siehst du genau, was passiert“, sagt er, nachdem er die Tür zum Anhänger geöffnet hat. Mit einem Metallgitter treiben die Wiesners die Schweine in eine Ecke. Die Tiere reagieren unwillig, grunzen, drängeln. Als Wiesner das Bolzenschussgerät ansetzen will, zuckt das Schwein mit dem Kopf. „Die Viecher sind böse“, sagt Isabell Zernitz-Wiesner. Ihr Mann streichelt das Schwein, redet beruhigend auf es ein. Trotzdem muss er ein paarmal die Hand wegziehen. Nachdem er das Bolzenschussgerät endlich in der Mitte der Stirn aufsetzen kann und abdrückt, kracht das Schwein bewusstlos zu Boden.

Als Wiesner hinter das Gitter greift, um das bewusstlose Tier wegzuziehen, schlägt das andere seitlich aus. Wiesners Frau kreischt. Sie drängen das lebende Schwein zurück, ziehen den bewusstlosen Körper aus dem Anhänger. Nachdem Wiesner den Stich gesetzt hat, fange ich das Blut in einer Plastikschaale auf und rühre es um, so dass es nicht klumpt und man es zu Wurst verarbeiten kann. Es ist warm, ich fühle Striemen aus Fibrin. Später liegen zwei runde Köttel neben dem Tier. Wiesners rechter Unterarm ist blutüberströmt. Erst jetzt kapiert er, dass ihn der Borg mit dem Eckzahn am Handgelenk geschnitten hat. „Du musst ins Krankenhaus“, sagt seine Frau.

„Seit zehn Jahren ist mir das nicht mehr passiert“, sagt Wiesner. Er wirkt leicht geschockt.

Während die Köche ihren Mann ins Krankenhaus bringen, zeigt Isabell Zernitz-Wiesner, wie man das Schwein enthaart, ausnimmt und zweiteilt. Als ihr Mann zurückkehrt, ist seine Hand verbunden. Ein paar Zentimeter weiter, und das Schwein hätte seine Pulsschlagader getroffen. Trotzdem will er die Arbeit beenden. Wieder versucht das Tier auszubrechen, als die Wiesners es in die Ecke drängen. Sie fangen die Schnauze mit einer Maulschlinge, dann setzt Wiesner wieder zum Schuss an.

Als das Schwein auf dem Schlachtplatz liegt, werde ich den Gedanken nicht los, dass es aufwacht. Mit Wiesners Hilfe erfühle ich das Brustbein, darüber beginnt der Hals, in den ich stechen muss. Bis zur Wirbelsäule muss ich das Messer treiben. Dann soll ich die Klinge nach oben bewegen und die Halsschlagader durchtrennen. Wiesner greift mein Handgelenk, um mich zu führen. Dann töten wir das Tier.

Einen Altsteirer Kapaun habe ich an diesem Tag noch geschlachtet, Wiesner hatte das Tier für mich vorher betäubt. Aber ich habe das kaum noch mitgekriegt, ich musste an die Schweine denken und wie sie sich gewehrt hatten. Wie hätte ich den Tag erlebt, hätten sich die Tiere friedlich verhalten? Natürlich darf es mich nicht überraschen, dass sie um ihr Leben kämpfen. Aber als wir abends auf der Couch sitzen, erklärt mir Wiesner, dass den Tieren ihr angekündigter Tod nicht bewusst war. Sie waren aggressiv, weil sie ihre Umgebung nicht kannten, nichts weiter. „Wenn ich mich in meine eigene Herde stelle und ein Tier betäube, beachten mich die Schweine gar nicht“, sagt er.

Abends tischen die Köche ein Tatar vom Schwein und einen Braten mit Ofengemüse auf. Die Czernys, denen die geschlachteten Schweine gehören, sind auch gekommen. Das Fleisch stammt zwar nicht vom Tier, das ich getötet habe, trotzdem esse ich zum ersten Mal nach einem Jahr wieder Fleisch. Die ersten Bissen nehme ich vorsichtig, so wie ein trockener Alkoholiker an einem Bier nippt. Ich weiß, dass es mir schmecken wird. Aber etwas wehrt sich in mir.

Wiesner sagt, dass ihm das Schlachten bis heute nicht leichtfällt. „Es soll kein Alltag werden“, sagt er. Als er seinen ersten Hahn töten wollte, hat er drei Tage gezaudert. Astrid Czerny, die Weingutbesitzerin, erzählt, dass sie geschlachteten Gockeln dankt, so wie die Indianer. „Und glaubst du, dass das dem Tier hilft“, fragt Wiesner, um sie aufzuziehen. Trotzdem schweigt er anschließend und versinkt in Gedanken.

Nach dem Kurs habe ich alle weiteren Termine abgesagt. Natürlich hätte ich noch ein Karnickel schlachten können, aber ich bringe es nicht mehr über mich.

Der amerikanische Psychologe Hal Herzog hat unser widersprüchliches Verhältnis zu Tieren untersucht. 60 Prozent der Bevölkerung spricht Tieren ein Recht auf Leben zu und findet zugleich, dass wir sie schlachten dürfen. Diese Irrationalität zieht sich durch unser Verhalten zu Tieren. Warum essen wir Schweine, aber keine Hunde?

Zufällig veröffentlicht die Journalistin Hilal Sezgin zeitgleich „Artgerecht ist nur die Freiheit“, ein Plädoyer gegen Nutztierhaltung. Beim Lesen ertappe ich mich dabei, wie ich mich überzeugen lassen will. Ich beneide Sezgin um ihren radikalen Verzicht. Radikalität schafft Klarheit, und die fehlt mir jetzt.

Früher fand ich Leute albern, die an einen moralisch richtigen Weg glaubten, sich zu ernähren. Eine Mahlzeit steht doch für mehr: Genuss, Gemeinschaft, Erinnerungen, Heimat. Nun ertappe ich mich bei Fragen, die ich nicht kannte: ob ich Shrimps essen darf, ob Spiegeleier vertretbarer sind als Steaks? In gewisser Weise beruhigt es mich, dass im Tiefkühlschrank das Fleisch der Wiesners lagert. Solange ich davon zehre, kann ich die Entscheidung vor mir herschieben, die mich bald unweigerlich einholen wird: Esse ich weiter Fleisch oder nicht?