

Ulrich Baron

Genuss ohne Reue?

Zum Strukturwandel der Fleischproduktion

Noch vor wenigen Jahrzehnten musste man in deutschen Städten nicht lange suchen, bis man auf eine Schlachtereie stieß. Heute sind sie verschwunden oder im Verschwinden begriffen. Wo beim Discounter das Kilogramm Schweinenacken für 2,99 Euro angeboten wird, hat der handwerklich betriebene Familienbetrieb kaum noch Chancen. Selbst wenn man die schwindenden Einnahmen aus dem Ladengeschäft durch Catering kompensieren kann, verliert er seinen Charakter, weil sich Lebens- und Kochgewohnheiten verändert haben. Die Fahrt zum Brunch und das Minutensteak ersetzen den Sonntagsbraten. Innereien, Kalbsbrust fürs Frikassee, Mark- und Sandknochen sind aus den Kühltheken verschwunden. Schlachter schlachten nicht mehr selbst und kommen so nicht in die Verlegenheit, Tiere komplett verwerten zu müssen.

Da liegt der Gedanke an Fleischfabriken nicht fern, in denen am Schnitzel die Panade gleich mitwächst. Hähnchenbrüste aus dem Labor sind in Margaret Atwoods *MaddAddam*-Trilogie längst Bestandteil der menschlichen Ernährung; nur fällt die Menschheit darin bald einer verheerenden Seuche zum Opfer. Richard David Precht plädierte anlässlich seines jüngsten Buchs *Tiere denken* im Gespräch mit dem Deutschlandradio-Magazin *Lesart* für »Cultured Meat«, dessen Produktion keine Futtermittelpflanzen, keine Antibiotika, keine Qualen für die Tiere mit sich brächte und deshalb ethisch und ökologisch besser sei. Prechts Behauptung aber, das in einer Petrischale aus der Nackenzelle einer Kuh gezüchtete Produkt sei »nicht Ersatzfleisch, das ist Fleisch« erscheint etwas naiv, denn kein Fleisch besteht ausschließlich aus »Nackenzellen«.

Fleisch aber, schreibt Volker Demuth in seinem Buch *Fleisch*, verletzliches und bedrohtes Fleisch sind ja auch wir selbst; das sei ihm als Kind angesichts zweier schwerer Verkehrsunfälle klar geworden. Während Demuth eine umfassende Kulturgeschichte des Fleisches schreibt, betreibt die Industrie dessen Profanierung. Sie reduziert komplexe Organismen, an deren Zerlegung jeder Laie verzweifeln würde, in möglichst schieres knochen-, adern- und sehnenloses Fleisch.

Was man beim ländlichen Schlachtfest oder im Laden des Fleischhauers noch vor Augen hatte, ist hinter Stallmauern verschwunden. Der promovierte Biologe und Fraktionsvorsitzende der Partei DIE GRÜNEN Anton Hofreiter berichtet zu Beginn seines Buchs *Fleischfabrik Deutschland* von der Frage eines Bekannten aus Costa Rica, »wo denn in Deutschland all die Tiere wären«, deren sterbliche Überreste in Kühltheken und auf Speisekarten so massenhaft angeboten werden. Die würden, so Hofreiter »in kürzester Zeit in hochindustriellen Großstellen gemästet – ohne je das Tageslicht oder auch nur einen grünen Halm gesehen zu haben«.

In gewisser Weise hat sich die industrielle Landwirtschaft vom (Um-)Land unabhängig gemacht. Futter muss nicht mehr selbst rund um die Ställe erzeugt werden, sondern wird importiert. »Radikalisiert« habe diese Entwicklung der damalige Landwirtschaftsminister Horst Seehofer, als er im Jahr 2006 die Flächenbindung der Tier-

haltung auflöste: »Bis dahin musste man einen Hektar pro 2 Großtiereinheiten nachweisen, um öffentliche Förderungen zu erhalten.« Insgesamt seien 2015 in Deutschland 830 Millionen Tiere gemästet und geschlachtet worden, darunter 59,3 Millionen Schweine und 3,5 Millionen Rinder, gibt Hofreiter an. Was Schweine angehe, sei Deutschland nach China und den USA der drittgrößte Produzent der Welt. Was Fleisch allgemein angehe, sei unser Land »mit einer Überproduktion von 20 % ein bedeutender Nettoexporteur geworden«.

Schweinesystem oder Gemüseheilige

Leidtragende dieser Industrialisierung, Opfer des von Matthias Wolfschmidt und Hofreiter »Schweinesystem« genannten Strukturwandels der Landwirtschaft sind vor allem die Tiere. Ihr Leben ist kurz, qualvoll, doch hyperproduktiv, wie beide Autoren eindrucksvoll anhand der Lebensbedingungen und der Lege-, Milch- und Zuwachslistung von Hennen, Kühen und Schweinen demonstrieren. Auch die Landwirte gerieten dabei in die Zwickmühle zwischen Produktivität und Gesundheit ihrer Hochleistungstiere. Zumal wenn deren Produktivität die Milchpreise auf ein Niveau drückt, das unterhalb der Erzeugungskosten liegt. Leidtragender ist aber auch der Verbraucher, der nicht ahnt, dass seine Billigmilch aus entzündeten Kuheutern kommt, deren Keime, wie Wolfschmidt beschreibt, nur durch die Mischung im großen Pool der Gesamtproduktion unter die zulässigen Werte gedrückt werden.

Angesichts dieses Schweinesystems stelle man sich vor, »es käme heute ein wirklicher Führer an die Spitze unseres Staates, ein Mann mit krystallklarem Blick für die Lebensbelange seines Volkes und ein Mann von stahlharter Willenskraft«. Was hätte der zuerst zu tun? Natürlich die Tierwirtschaft abzuschaffen, spekulierte im Jahre 1931 die *Vegetarische Warte*, und dieses Zitat, das Florentine Fritzen in ihrem Buch *Gemüseheilige. Eine Geschichte des veganen Lebens* überliefert, zeigt, dass der Wunsch nach einem radikalen Wandel unserer Ernährungsweise leicht ins Totalitäre und im harmlosesten Fall in Bevormundung abgleiten kann.

In oft hitzigen Debatten zwischen Fleischessern und -verächtern besticht Fritzens Buch durch Sachlichkeit, denn kaum etwas zieht Ressentiments so an wie die Ernährungsweise der anderen – ob Makkaroni-, Frosch- oder Knoblauchfresser, ob Krauts oder Roastbeefs. Ernährungsweisen sind von natürlichen und kulturellen Bedingungen geprägt und durchaus komplementär. Naturgegeben waren das Nahrungsangebot, sein jahreszeitlicher Wechsel und der Einfluss des lokalen Klimas auf dessen Halt- und Lagerbarkeit. Mit der Kultur kam die Trennung zwischen dem Rohen und dem Gekochten oder sonst wie haltbar Gemachtem hinzu. Dass bei der Konservierung gewisse Gärprozesse ausgenutzt wurden, schuf Raum für Tabus und Tabubrüche, was etwa die Frage nach gesäuertem oder ungesäuertem Brot, nach Käse oder Tofu oder die nach dem Alkoholkonsum aufwarf. Da Nahrung vor allem unseren Geruchssinn anspricht, ist es nicht verwunderlich, dass man von unvertrauten Produkten fremder Kulturen bisweilen schnell die Nase voll hat. Vor allem die letzten Jahrzehnte aber haben gezeigt, dass der Mensch von Natur aus weder Fleisch- noch Pflanzenfresser, sondern ein neugieriger Opportunist ist, der gerne auf etwas verzichtet, solange er sich davon einen Vorteil verspricht. Das belegen auch vegane Würstchen und Sojaschnitzel, die

einen Genuss ohne Reue versprechen. Statt aber Veganer und Anhänger einer rein fleischlichen Ernährung zu diskriminieren, sollte man sie eher als Pioniere betrachten, die unseren Speisezettel mit neuen Gerichten bereichern. Doch je größer das Angebot im Supermarkt, desto monotoner ist die heutige Landwirtschaft.

Diktat des optimalen Ertrags

In der Nachfolge seines niederländischen Kollegen Geert Mak (*Wie Gott verschwand aus Jorwerd*) hat der belgische Journalist Christ de Stoop in *Das ist mein Hof* den Untergang der traditionellen Bauernkultur beschrieben. Doch man muss nicht die Landesgrenze überschreiten, um zu sehen, wie die Dörfer aus dem globalen Dorf verschwunden sind. In einem längst zur Stadt gewordenen ehemaligen Bauerndorf im Westen Hamburgs, scheint die Welt noch in Ordnung zu sein. Auf sattgrünen Wiesen weiden Kühe mit ihren Kälbchen und werden von zugezogenen Müttern und ihren Kindern bestaunt. Doch die Idylle täuscht: »Bei uns melkt keiner mehr«, sagt ein ortsansässiger Bauer. Auf den Weiden steht Schlachtvieh, und viele lokale Bauern haben sich in dem einst für seine Vorzugsmilch bekannten Ort sogar ganz von ihren Kühen getrennt. Sie betreiben Pferdehöfe, die bevorzugt von Mädchen und jungen Frauen in SUVs besucht werden. Wahrscheinlich wären die empört, wenn man ihre vierbeinigen Lieblinge als Nutztvieh bezeichnen würde, und dieser Ausdruck wäre ja auch unangemessen. Zusammen mit Millionen von Katzen, Hunden und anderen Haustieren leben sie in Deutschland so zweckfrei wie die Lilien auf dem Felde. Und die Futterindustrie ernährt sie doch. Doch während die Pferde sich vegetarisch ernähren, sind jene – *horribile dictu* – Fleischfresser. Sie umzuerziehen gleicht dem Versuch, Mücken das Saugen von Tomatensaft nahezubringen.

Aus ökologischer Sicht wäre ein umfassender artübergreifender Fleischverzicht eine Katastrophe, weil er zur ungehemmten Ausbreitung von Pflanzenfressern führen würde. Damit sind nicht allein samtäugige Rehe und schlitzäugige Wildschweine gemeint, sondern auch Insekten, die ganze Obst-, Gemüse- und Getreideernten binnen weniger Tage in ihre eigene Nachkommenschaft verwandeln würden. Fressen und Gefressenwerden ist Teil unseres Ökosystems, dessen komplexe Filiationen selbst ein betagter Experte wie der Biologe Edward O. Wilson allenfalls ansatzweise zu durchschauen vermag. In seinem jüngsten Buch *Die Hälfte der Erde* fordert er, eben diese zum Naturschutzgebiet zu machen, denn allein dem Menschen ist es bislang gelungen, Regulationsmechanismen wie den Zuwachs großer Raubtiere und das Auftreten von Seuchen innerhalb übergroßer Populationen durch technische Fortschritte auszuhebeln.

Nur liegen hier eben Fluch und Segen dicht beieinander. Je unabhängiger uns Kühl- und Treibhäuser, Fernverkehr und Telekommunikation von der Natur machen, desto abhängiger machen sie uns von der Technik und deren Besitzern. Wo würde man sein *Cultured Meat* denn kaufen, wenn es einmal verfügbar sein sollte? Beim Fleischzüchter von nebenan oder bei Amazon?

Solange bei Lebensmitteln nicht die Qualität, sondern der Preis zählt, ist die Antwort klar, aber was lässt sich gegen die Industrialisierung der Landwirtschaft aufbieten? Zu den Ratschlägen Hofreiters zählt neben einer Reduzierung des Fleischkonsums und dem Konsum von Biolebensmitteln, bei deren Anbau auf »Stickstoffdünger und

chemische Pestizide« verzichtet werde, der Kauf von saisonalen und regionalen Agrarprodukten. Wolfschmidt stellt das Tierwohl ins Zentrum seiner Abhandlung und fordert »Nur noch Lebensmittel von gesunden Tieren!«

Es ist an der Zeit, sich vom Machbaren, vom Diktat des optimalen Ertrags zu verabschieden, von Fleischfabriken und hypertrophen Monokulturen, und zu würdigen, was Wilson als den Wert der Vielfalt bezeichnet hat. Evolution bedeutet nicht nur Optimierung, sondern vielmehr, alles Mögliche zu erschließen: »Unsere Wissenschaftler und Politiker können rein gar nichts tun«, schreibt Wilson, »um die noch immer unvorstellbare Komplexität von Nischen und die Millionen Arten, die sie belegen, zu ersetzen. Wir müssen uns klarmachen, dass es einen Weg zurück nicht gibt. Der Prozess ist unumkehrbar. Wir haben nur einen Planeten und wir haben nur einen Versuch.«

Volker Demuth: Fleisch. Matthes & Seitz Berlin, 2016, 334 S., 28 €. – *Florentine Fritzen: Gemüseheilige. Eine Geschichte des veganen Lebens. Franz Steiner, Stuttgart 2016, 183 S., 21,90 €.* – *Richard David Precht: Tiere denken. Vom Recht der Tiere und den Grenzen des Menschen. Goldmann, München 2016, 512 S., 22,99 €.* – *Anton Hofreiter: Fleischfabrik Deutschland. Wie die Massentierhaltung unsere Lebensgrundlagen zerstört und was wir dagegen tun können. Riemann, München 2016, 256 S., 19,99 €.* – *Chris de Stoop: Das ist mein Hof. Geschichte einer Rückkehr. S. Fischer, Frankfurt/M. 2016, 320 S., 23 €.* – *E. O. Wilson: Die Hälfte der Erde. Ein Planet kämpft um sein Leben. C.H.Beck, München 2016, 256 S., 22,95 €.* – *Matthias Wolfschmidt: Das Schweinesystem. Wie Tiere gequält, Bauern in den Ruin getrieben und Verbraucher getäuscht werden. S. Fischer, Frankfurt/M. 2016, 240 S., 18 €.*



Ulrich Baron

ist Literaturwissenschaftler und arbeitet als Kritiker und freier Publizist in Hamburg.

ulrich.baron@t-online.de

Beate Tröger

Godmother of Punk

Patti Smith wird 70

I'm a poet and I know it.
(Bob Dylan »I shall be free No. 10«)

Immer wieder war er als Kandidat für den Literaturnobelpreis im Gespräch gewesen. Am 13. Oktober 2016 geschah dann, womit keiner mehr ernsthaft gerechnet hatte. Maik Brüggemeyer etwa, Redakteur beim Musikmagazin *Rolling Stone*, kommentierte im Deutschlandfunk: »Jahrelang hatten wir in der Redaktion vor der Verkündung immer wieder darauf spekuliert, hatten Jahr für Jahr Vorbereitungen getroffen. In diesem Jahr nicht. Und dann war es soweit«: Bob Dylan, am 24. Mai 1941 als Robert Allen Zimmerman in Duluth, Minnesota geboren, erhält den Nobelpreis für Literatur