

SAUBERE SACHEN

DIESES MAL: FLEISCH



Dr. Tanja Busse schreibt als Journalistin und Fachautorin über Ernährung, Landwirtschaft und politischen Konsum. Zuletzt erschien von ihr das Buch „Die Ernährungsdictatur. Warum wir nicht länger essen dürfen, was die Industrie uns aufischt“.

DAS WILL ICH NICHT

— Hähnchen à la Penicillin

NEULICH LIESS MICH EIN GEFLÜGELMÄSTER in seinen Stall: eine riesige Halle mit 40 000 Küken. Wie süß war das! Ein wogendes Meer aus kleinen gelben Wattebäuschen, die sich aneinanderkuschelten. Noch haben sie Platz, sagte der Mäster. Aber in zwei Wochen sind die so groß, dass man keinen Fuß mehr dazwischen bekommt.

Im Vorraum zeigte er mir einen großen Bottich mit einer klaren Flüssigkeit: ein Antibiotikum. Der Bottich war über eine Pumpe mit dem Wasserschlauch zum Stall verbunden, und jedes Mal wenn ein Küken in diesem Moment ein Schlückchen aus der Schale nahm, bekam es einen Cocktail aus Wasser und Medizin.

Ob er seine eigenen Hühner essen würde, habe ich den Mäster gefragt. „Manchmal“, sagte er. „Wenn ich weiß, dass ein Mastdurchgang gut gelaufen ist und ich mit wenig Antibiotika angekommen bin. Aber im Laden Hühnerfleisch kaufen? Niemals! Ich weiß ja, was da reinkommt.“

Wie viel Antibiotika die Hühner und Puten in der industriellen Mast bekommen, war lange Zeit ein gut gehütetes Geheimnis. Seit 2010 gibt es eine Meldepflicht, doch die Antibiotika für Geflügel sind davon merkwürdigerweise ausgenommen. Jetzt hat das Landwirtschaftsministerium in Nordrhein-Westfalen eine Studie auf den Tisch gelegt. Das Ergebnis: 96,4 Prozent der untersuchten Masthühner bekamen Antibiotika. Bei einer Mastdauer von rund 39 Tagen.

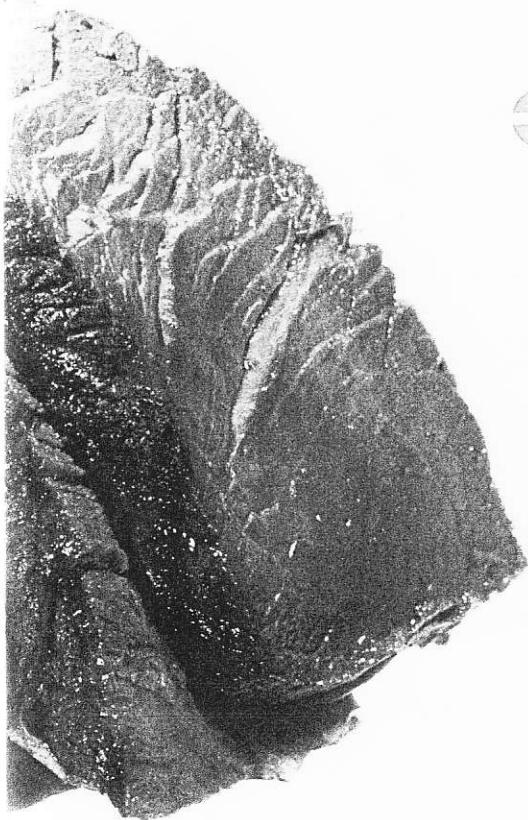
Ist das der Grund, warum bei Erkältungen Hühnerbrühe empfohlen wird? Damit man nicht nur etwas Warmes in den Bauch bekommt, sondern Antibiotika gleich mit? Gibt es Hähnchenbrustfilet bald nur noch auf Rezept?

Aber keine zynischen Witze auf Kosten unglücklicher Hühner. Ich will kein Fleisch aus einer Haltung, die auf dem Dauereinsatz von Antibiotika basiert. Die Ställe der Agrarindustrie sind Brutstätten für multiresistente Keime, gegen die fast nichts mehr hilft und die auf den Menschen übertragbar sind.

Ich will auch kein Fleisch von Tieren, die so schnell wachsen, dass sie nach wenigen Wochen an Gelenkschmerzen und Fußballentzündungen leiden. Und die nur zweimal in ihrem Leben die Sonne sehen: beim Transport aus der Bruterei zum Maststall und beim Ausladen auf dem Schlachthof.

Vermutlich kann kein Forscher das Unglück dieser Tiere messen, aber ich bin mir sicher, dass es sich im Fleisch niederschlägt. Ich will kein geronnenes Elend auf dem Teller haben.





DAS WILL ICH



Anständigen Sonntagsbraten

JE WENIGER FLEISCH WIR ESSEN, desto besser fürs Klima. Jedes Steak und jede Hähnchenkeule, die nicht auf unserem Teller landen, schonen Ressourcen: wie den Regenwald von Brasilien und die Riesenfelder Argentiniens, wo Gensoja angebaut wird für die Mastställe dieser Welt. Kein Fleisch zu essen ist ein ganz einfacher und sehr wirkungsvoller Umwelt- und Klimaschutz – aber für viele Menschen nicht vorstellbar.

Ihnen empfehle ich Fleisch von Tieren, die umweltfreundlich gelebt haben. Besseres Fleisch, dafür aber weniger, nach der alten Maxime „Weniger ist mehr“. Erstens, weil das die Ressourcen schont, und zweitens, weil es gesünder ist: Jeder Deutsche verzehrt durchschnittlich knapp 1,2 Kilogramm Fleisch pro Woche, das ist zwei- bis viermal so viel, wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung als gesund empfiehlt.

Außerdem rate ich zu teurem Fleisch: zum Beispiel zu Braten von Kühen, die auf der Weide grasen durften – weil Grünland klima- und artenfreundlich ist. Oder zu Gourmet-Kotelett von Schweinen, die im Wald Eicheln gefressen haben. Oder von Bioschweinen, denn auch die haben staatlich verordneten Auslauf und werden hauptsächlich mit regional erzeugtem Futter gemästet. Oder zu Wurst und Schinken von Neuland-Tieren, weil die Regeln dieses Ökoverbundes ihnen Tageslicht und Einstreu im Stall garantieren sowie Spaltenböden und lange Wege zum Schlachthof verbieten.

Und ich empfehle Fleisch von unverstümmelten Tieren. Von Schweinen, denen nicht die Schwänze kupiert, und von Puten, denen nicht die Schnäbel abgeschnitten wurden. Denn das wird nur gemacht, weil zu viele Tiere auf zu engem Raum eingesperrt sind. Wenn Schweine, Hühner und Puten genug Platz haben, attackieren sie sich nicht gegenseitig.

Am besten sind alte Rassen wie zum Beispiel das Bunte Bentheimer oder das Schwäbisch-Hällische Landschwein, die nicht auf schnelles Wachstum gezüchtet wurden, sondern auf Gesundheit und Robustheit. Und die Stress besser vertragen als die superschnell wachsenden Hybridtiere.

Was mir beim Einkauf am wichtigsten ist? Dass das Fleisch von Tieren stammt, die in einem Stall gelebt haben, in dem man sich selbst gern aufhält. Dass die Bauern, die es produzieren, ihre Tiere mögen. Solches Fleisch muss man suchen – und am ehesten findet man es im Hofladen.

Und noch etwas: Wenn wir uns das Recht nehmen, Tiere zu töten, um sie zu essen, dann bitte ganz! Also nicht nur Steak und Braten verzehren, sondern das gesamte Tier. Mit Innereien, Knochen und Schwarten. Nach entsprechenden Rezepten kann man die Leute im Hofladen fragen.

FOTO: ROBERT REIFF/STOCKFOTO, BETTINA FÜRST-FASTRE/WDOR