

DIE METZGERIN

Unsere Autorin Silvia Tschui hat getötet.
Mit dem Bolzenschussgerät. Was das
Schlachten mit einer Fleischesserin macht.

SILVIA TSCHUI (TEXT) UND JOSEPH KHAKSHOURI (FOTOS)

Ich töte. Ein hellblaues Auge blitzt mich an, weiss-flauschige Hinterläufe strampeln. Ich setze den Bolzen an – und verlängere die Angst des Hasen. Ich zögere, der Hase versucht wegzuzappeln, zappelt und zappelt, bis ich endlich den Bolzen ins Hirn schiesse. Das blaue Auge bricht.

An den Hinterläufen hänge ich den noch zuckenden Körper auf – «nur die Nerven», wie mir einige Tage zuvor der Metzger und Schlachthofbetreiber, in dessen Betrieb ich zusehen kann, wie man metzget, erklärt. Seinen Namen darf ich nicht nennen: Die Schlachtverordnung ist streng, er befürchtet Probleme mit dem Tierschutz, falls sein Name in der Zeitung steht.

Selbst Hand anlegen darf ich bei ihm auch nicht – die Gesetzeslage verbietet, dass nicht ausgebildete Personen Tiere in Schlachthäusern betäuben und töten. Ein schwammiger Paragraf erlaubt aber «mit der nötigen Erfahrung», Geflügel und Kaninchen für den Eigenbedarf selbst zu schlachten. Und ich hole mir die «nötige Erfahrung» eben bei diesem Musterbetrieb.

Einige Tage später daheim hoffe ich, der Metzger habe mit der Aussage über die Nerven recht gehabt. Nach dem Bolzenschuss ist mir leicht übel und schwindlig, der Hase tut mir leid, ich wollte ihn lieber streicheln als töten, das Augenwasser steht hoch, dennoch setze ich dem kopfüber an einer eigens

angebrachten Aufhängevorrichtung schnell aufgehängten Chünkel das Messer an die Kehle. Beim Metzger sah es einfach aus: Ein Schnitt öffnet sofort nach der Betäubung die Halsschlagader, der noch zappelnde Hase blutet aus.

Das Töten ist schrecklich, das Ausnehmen ordentlich

Ich hingegen muss zwei Mal ansetzen, ich will nicht, ich will diesem schönen Hasen nicht die Kehle durchschneiden, bis eine Freundin entschlossen eingreift. Sie ist Metzgerin und für diesen Artikel zu mir nach Hause gekommen. Damit alles seine gesetzliche Richtigkeit hat.

Die Übelkeit, der Schwindel nach dem Bolzenschuss lässt für den zu

einem späteren Zeitpunkt kommenden Besuch im Grosstierschlachthof Schlimmes erahnen. Denn die Schlachtreihenfolge, die ich mir ausgesucht habe, geht davon aus, dass das grosse Töten mit einer gewissen Desensibilisierung leichter zu ertragen ist. Also: Mit Hasen fange ich an, am nächsten Tag sehe ich beim Geflügel zu, ein paar Tage später sind Lämmer dran, bis dann der Besuch im Grosstierschlachthof ansteht.

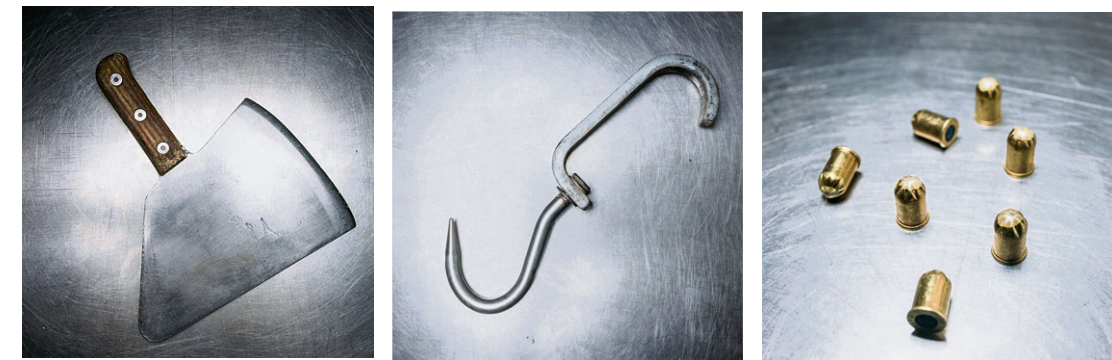
Zurück zum Hasen: Die Arbeit nach dem Töten ist in absurder Weise fast schon schön zu nennen – schockierend für Menschen, welche bloss mit gekauftem, gekühltem Fleisch zu tun haben, ist nur die Wärme des Körpers, den es ►



«Der Bolzenschuss ist das Schwierigste», sagt Autorin Silvia Tschui.



Elektroschockbetäuber für Lämmer und Schweine.



▲ Hackbeil, Aufhängehaken und Bolzenpatronen.

speist habe – im Ofen geschmort, in der Pfanne gebraten, auf den Grill gepackt. Der Ekel- und Mitleid-Faktor ist grösser, weil erstens die Hühner weitaus stärker riechen als Hasen. Des Weiteren: Während die Hasen stumm und ergeben ihr Schicksal erleiden, schreien Hühner um ihr Leben. Und drittens der Schlachtmethode wegen: Die Federviecher – übrigens wie die Hasen in Harassen gestapelt – hängt der Metzger kopfüber lebend an den Füssen auf.

Ein kleiner Trost: Sie hängen nicht lange so. Eine förderband-ähnliche Konstruktion zieht ihre Köpfe durch ein Becken mit Wasser.

Das Wasser steht unter Strom, betäubt die Hühner, das Gackern endet sofort. Der Metzger öffnet dem nun still hängenden Huhn den Schnabel und schneidet ihm von innen die Kehle durch. Vollautomatisiert folgt nach drei Minuten – diese Zeitspanne zwischen dem Töten und der Weiterverarbeitung schreibt der Gesetzgeber vor – das Rupfen. Rotierende Gummipfropfen lösen die Federn der noch immer aufgehängten Hühner ab. Dahinter stehen Metzger und nehmen am Fließband die Hühner aus. Kopf ab, Bauch auf, Innereien raus, Leber und Nieren in ein separates Töpfchen. Für Enten, Truthähne,

Gänse läuft das Verfahren gleich. Für den Rest des Tages habe ich den Geruch der sterbenden Hühner in der Nase, trotz Kleiderwechsel und Dusche.

Hasen und Hühner sind aber nichts gegen Lämmer. Die höre ich beim dritten Besuch schon von weitem blöken. Ein Gehilfe führt die Tiere aus dem Transporter zu acht ins Schlachthaus. Ruhig und bedächtig, das muss festgehalten sein – der Umgang mit den Tieren ist beim Kleintiermetzger von Achtung geprägt. Sterben müssen sie trotzdem. Den Lämmern werden mittels einer Art überdimensionierter Kunststoffzange zwei Strom-

ANZEIGE

Die Natur ist fieser als der Metzger

◀ nun auszunehmen gilt. Durch das weiche Fell führt man hierzu ein Messer entlang der Hinterläufe bis unter den After und zur nächsten Pfote herauf. Ein kleiner Schnitt um den Ansatz des Schwänzchens, und der Hasenpelz lässt sich in einem Zug abziehen. Eine hygienische Angelegenheit.

Überhaupt: Mit weissen Plastikschürzen, Gummistiefeln und desinfizierten Händen ausgestattet, ist das Schlachten beim Metzger erstaunlich sauber. Das Blut fliesst im weiss gekachelten Raum in untergestellte Container, Spritzer werden sogleich mit einem Hängeschlauch weggespült, die Bälge säuberlich an einem Haken aufgehängt. Das Fell meines Chüngels kommt hingegen ins Lavabo.

Ein Schnitt öffnet die Bauchhöhle, mit einem Griff lassen sich die Eingeweide herausziehen und in einen bereitgestellten Kübel legen. Wider Erwarten ist auch dies eine saubere Sache, sämtliche Körper-

säfte sind in den Organen gefasst. Bleiben sie intakt, ist das Ausnehmen weder schleimig noch grusig. Und der Laie staunt, wie wohlorganisiert so ein gesundes Körperinneres ist.

Die Debatte um Fleisch ist schizophren

Wie komme ich dazu, freiwillig Chüngeli zu schlachten? Nun, schon länger beschäftigt mich als Fleischesserin die Frage nach der Ethik des Fleischkonsums. Denn grundsätzlich ist die Sache klar: Fleischkonsum bzw. die Fleischherstellung verursacht diverse Umweltprobleme: Sie benötigt viel Wasser, verschmutzt Land und verbraucht pflanzliches Protein, welches ungleich viel mehr Menschen ernähren könnte, als dies das solcherart «hergestellte» Tier tut.

Ein weiterer Grund ist die Schizophrenie der Fleisch-Debatte. Jäger? Sadisten, die Tiere quälen, um sich selbst ein Machtgefühl zu

« So wie wir mit dem Fleisch umgehen, haben wir ein echtes Problem. Unsere Gesellschaft ist völlig krank. Diese Entwicklung kann so nicht weitergehen.»

Heiner Birrer, Verwaltungsrat Lucarna

verleihen! Ein Kätzchen, gar einen Hund schlachten? Tierschänder! Schächten? Verbrecherfötzel! Hingegen in Migros und Coop Aufschnitt oder Salami kaufen? Von Schweinen, die intelligenter sind als Hund und Katz? Für viele kein Problem.

Mein Problem kommt am Abend nach dem Kleintier-Schlachthof-Besuch: Schliesse ich die Augen, zappeln wieder die Hinterläufe, blickt mich das starre blaue Auge an. Schlimmer noch: Die wenigen Hasen, denen der Kopf auf Kundenwunsch beim Schlachten belassen wurde, drängen sich in mein Bewusstsein. Sie sehen aus wie Alien-Monster, hängende, hautlose Fleisch-Knochen-Schädel, lidlos starrende Augen, gebleckte Nagezähne. Einschlafen schwierig.

Das Schlachten der Hühner bewegt sich eine Stufe höher auf der Mitleid- und auch Ekel-Skala als das der Hasen. Obwohl ich in meinem Leben unzählige Hühner ver-

Vorteil Volg: Versorgung bis ins hinterste Tal.

Keine Kurve zu eng – kein Hang zu steil.

Volg engagiert sich – auch für entlegene Dörfer wie Mathon, auf 1520 m ü. M. gelegen, mit gerade mal 51 Einwohnern. Weder enge Kurven noch steile Strassen hindern erfahrene Chauffeure daran, vor jedem Volg-Laden zuverlässig und pünktlich mit frischen Produkten vorzufahren.

« Spannende und abwechslungsreiche Routen mit wenig Autobahn, darum gefällt's mir! »
Robert Zwyssig, Volg-Lastwagen-Chauffeur seit 25 Jahren

Volg. Im Dorf daheim. In Mathon GR zuhause.

brandhouse

Lernt wieder richtig kochen. Bitte!



Bolzenschussgerät mit Patronen für Kaninchen.

◀ kissen rechts und links an den Kopf gehalten. Während 15 bis 20 Sekunden fließt nun Strom. Das Lamm bricht zusammen, wird sofort an einem Fuss aufgehängt. Es zuckt. Der Metzger schneidet ihm die Kehle durch. Schwere Atemgeräusche dringen durch den Kehlschnitt, Hinterbeine zucken ins Leere. «Die Nerven», sagt der Metzger, und ich verlange einen Stuhl. «Den kriegt sonst nur der Grossvater», meint der Schlachthofbetreiber. Die Lämmer drängen sich in eine Ecke, das nächste ist dran, es zuckt und keucht über drei Minuten lang mit durchgeschnittener Kehle. Ich habe die Zeit gestoppt, es sind lange, sehr lange drei Minuten, und mir ist schlecht.

Es braucht viel, bis so ein Tier endlich tot ist

Einen Tag später will ich das mit dem Betäuben und Sterben genau wissen und rufe das Veterinäramt an. Die verweisen auf eine Broschüre des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) namens «Verordnung des BLV über den Tierschutz beim Schlachten». Dort steht explizit, dass ein «tonischer Krampf», also «anhaltende Muskelkontraktionen von starker Intensität» zum Bild einer erfolgreichen Betäubung gehört. Ausserdem verletzt der Bolzen diverse Hirnregionen, das Tier könnte den Schuss nicht überleben,

auch wenn es noch so zuckt und keucht. Und da der Kehlschnitt sofort erfolgt, ist das Tier bereits ausgeblutet, bevor es wieder zu Bewusstsein kommen kann. Klingt theoretisch gut. Praktisch denkt man, dass alles Leben einfach leben will und dass es viel, sehr viel braucht, bis so ein Tier endlich, endlich tot ist.

Seltsam dann der Spaziergang nach Feierabend. Jeden Hund, der mir entgegenläuft, stelle ich mir unfreiwillig ausgeweidet am Schlachthaken vor, die Gedanken lassen sich nicht abstellen. Rein biologisch sind Menschen, Säugetiere, Vögel, Reptilien alle ähnlich aufgebaut: ein Schnitt, Gedärme, Milz, Leber, Lunge, Blase, Nieren, Herz. Ein Gedankenkarussell, das sich dreht und dreht. Moralisch betrachtet ist das Ganze falsch: Es handelt sich allein um das Recht des Stärkeren. Nutztierhaltung – Tiere einzig deshalb zu züchten, um sie zu essen – ist in aussichtsloser Weise fies.

Bloss: Um das Leiden der Schlachttiere zu minimieren, sind ganze Gruppen beschäftigt. Das kantonale Veterinäramt kontrolliert jedes Tier vor dem Schlachten, ist beim Tötungsprozess oft anwesend – und kontrolliert das Fleisch danach nochmals. Ausschüsse auf Bundesebene kümmern sich darum, die Abläufe für Tiere so un-

traumatisch wie möglich zu gestalten. Ein Schlachttier hat hierzulande ein besseres Ende als eine Maus, die eine Katze stundenlang plagt, bevor sie sie endlich tötet, ein besseres Ende als das Reh, das sich ein Bein bricht und elendiglich verhungert. Die Natur, muss man im Ver-

«Wir zahlen Hunderttausende von Franken, um gut essbares Fleisch zu entsorgen. Und anderswo verhungern sie.»

Heiner Birrer, Lucarna

gleich zum Schlachthof sagen, ist eine grausame, unbarmherzige, elende Bitch. Hätte sich jemand so etwas krankes, sadistisches ausgedacht, fände ich die Todesstrafe gerechtfertigt.

Trotz dieses Gedankenkarussells: Auf die Eindrücke aus dem Grosstierschlachthof kann einen nichts vorbereiten. Im Industriequartier im zürcherischen Hinwil

sehe ich hinter die Kulissen – die Lucarna ist der einzige Grosstierschlachthof, der dies nach einigem Zögern zulässt. Zu seinen Kunden gehören etwa Migros oder Bell. Zertifizierungen wie die des Bio-Labels Knospe zieren die Wände des Bürokomplexes. Ich erhalte einen weissen Overall, eine Haube und Plastiküberzüge für die Schuhe. Bevor ich in den Schlachthof darf, muss ich vollautomatisierte Hygieneschleusen passieren.

Schnäderfräss und Putin sind an Verschwendung schuld

Der Rundgang beginnt in der Zerlegerei. Rund 30 Menschen schneiden im Akkord Plätzli aus Kalbsrücken. Es ist kalt. Und ich mache mir auch da so einige Gedanken – denn wenn die Schlachtabfälle weiterverarbeitet werden, ist das fast schon die Ausnahme: Häute werden zwar zu Fellen und Leder, einige Innereien werden zu Tierfutter, Fett wird zu Schminke. Vieles aber wird kostenpflichtig entsorgt. Eine Tendenz, die auch Heiner Birrer, Verwaltungsrat und Betreiber der Lucarna, bis aufs Blut aufregt: «Wenn ich sehe, wie wir mit Fleisch umgehen, kann

ich nur noch die Schlussfolgerung ziehen: Unsere Gesellschaft ist krank und hat ein echtes Problem. Die Entwicklung kann so nicht weitergehen.»

Der Grund für die klaren Worte: Hunderttausende von Franken kostet es die Lucarna jedes Jahr, Fleisch zu entsorgen, welches für Mensch und Tier problemlos essbar wäre. «Nur schon für Schweinelebern sind das mehrere Tausend Franken pro Woche.» Das liegt zum einen daran, dass in der EU derart billig produziert wird, dass nicht einmal mehr die Kühlung und der Transport sich lohnen, um die Leber zu Tierfutter zu verarbeiten.

Ein weiterer Grund: Vor einigen Jahren gingen Lunge, Herz und andere Innereien nach Asien – der Markt dort ist nicht schnäderfrässig. «Nun hat aber Putin via diverser Handelsabkommen mit der EU und Asien für uns die Grenzen dichtgemacht», erklärt Birrer, «und der Deutscheschweizer isst nur Filet und Plätzli.» Ein Wahnsinn sondergleichen: Der Produktionszyklus der Herstellung von nur einem Kilo Rindfleisch verschlingt rund 16 000 Liter Wasser.

liche von ihm esst! Kauft nicht nur Hackfleisch, Spiessli und Schnitzel, sondern lernt wieder anständig kochen! Als ich noch Kind war, gab es regelmässig Nierli, Leberli, Milken, Hirni – und ausser Zunge wegen der Form und Kutteln wegen des Kümmeles hat alles prima geschmeckt.

Auf das Sterben der Kühe bereitet einen nichts vor

Ehrt das Tier, denn sein Sterben ist nicht schön. Es zappelt, wehrt sich, schreit, will fliehen, steht Todesängste aus. Es will genauso leben wie wir. Nochmals: Das Sterben ist nicht schön. Und auf das Sterben der Kühe hat mich auch das ganze Desensibilisieren mit Hasen und Hühnern nicht vorbereitet. Diese schönen Tiere, die brav anstehen und sanft in die Schlachtboxen spazieren, diese Kühe, die während unserer Wanderungen pittoresk auf den Alpweiden stehen, besungen in unzähligen Juchzern und Jodelliedern, diese Kühe gehen so sanftmütig mit feuchtem Blick in den Tod, in eine enge Box, wo ihnen der Kopf fixiert und ein Bolzen in die Stirn geschossen wird – nun, ich weiss nicht, ob ich ihren Tod dramatischer erlebe, als er

Der Wahnsinn Fleisch in Zahlen*

51

Kilogramm Fleisch isst ein Schweizer pro Jahr. Das sind riesige Mengen – ungefähr ein Kilo pro Woche. Nicht mitgerechnet sind zudem die Fleischimporte im Wert von 481 Millionen Euro durch Einkaufstourismus.

96

Prozent aller Schweizer essen Fleisch. 70 Prozent aller Schweizer sogar drei bis vier Mal pro Woche.

998

Millionen Rinder leben 2017 für die Fleischwirtschaft auf unserem Planeten. Sie und andere Schlachttiere fressen 60 Prozent des weltweit angebauten Getreides.

1

Kilo Rindfleisch benötigt zur Herstellung knapp 16 000 Liter Wasser und 2,6 Kilo Getreide und verursacht 20,65 kg Treibhausgase.

*Zahlen: Proviande, WWF, Statista, Albert Schweizer Stiftung

ist. Eigentlich geht alles ruhig zu und her, die Betäubung erfolgt einzeln. «Wenn einer nicht gut mit den Tieren umgeht, schreit oder schlägt, wird er entlassen», sagt Martin Hollenstein, Geschäftsleiter des Betriebs in Hinwil. Und wenn ich die Szene später schildere, schiessen mir Tränen in die Augen – und jetzt beim Schreiben auch. Wenn so eine Kuh bewusstlos und trotzdem mit den Hinterbeinen zuckend aus der Box zur Seite kracht, um sogleich aufgehängt zu werden, ist das etwas anderes, als wenn ein Chüngel nicht mehr zappelt.

Das selbst geschlachtete Häslü hat übrigens meine Familie und Gäste mit Kraft und Protein versorgt, mit Vitamin B12, B3, B6, mit Eisen, Zink, Selen und was all der Spurenelemente sonst noch sind, die sich hauptsächlich in Fleisch finden. Es schmeckte mit Oliven, Tomaten, Weisswein und eingemachten Zitronen für alle anderen wunderbar. Der grösste Leckerbissen waren die Nierli. Für mich schmeckte es nach Angst und nach Tod.

Ich habe es trotzdem runtergewürgt und dabei eine Träne gedrückt. Alles andere wäre nicht recht gewesen. Als Nächstes kochen wir, falls es überhaupt wieder Fleisch gibt, garantiert kein Plätzli, sondern wenn schon Leber, Markbein oder Milken. Und ausserdem überlege ich mir, ob ich mir nicht im Garten für den Eigengebrauch ein paar Häslü halten soll. ●