

Karl Ludwig Schweisfurth

TIERISCH GUT

Vom Essen und Gegessenwerden

WESTEND

Mehr über unsere Autoren und Bücher:
www.westendverlag.de

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



ISBN 978-3-938060-31-5
© Westend Verlag Frankfurt/Main
in der Piper Verlag GmbH, München 2010
Satz: Fotosatz Amann, Aichstetten
Druck und Bindung: Pustet, Regensburg
Printed in Germany

Die Faszination des Machbaren

Wenn ich als gelernter Metzgermeister heute bekenne, mich manchmal zu schämen, Metzger zu sein, dann schwingt da auch so etwas wie Trauer mit: Was hat die Moderne aus meinem geliebten Metier, dem Metzgerhandwerk, gemacht? Welch ungeheures Ausmaß an Kulturverlust und Schöpfungsvergessenheit ist nötig, um Tiere im Akkord zu produzieren und dann im Sekundentakt ans Messer zu liefern?

Aber – und hier muss ich den jungen und mittelalten Karl Ludwig Schweisfurth zu Wort kommen lassen –, da ist noch etwas anderes: Die Faszination von Technik und Fortschritt. Ich weiß, wovon ich rede, denn ich war ihr erlegen; ich habe als langjähriger Chef und Gestalter eines der größten europäischen Fleischproduktionskonzerne – Herta im westfälischen Hertent – lange Zeit einer Technik und einem Fortschritt den Weg gebahnt, die nicht gut getan haben. Uns nicht und der Kreatur schon lange nicht.

Es tut weh, aber es ist nötig, sich zu erinnern. Allein schon um ein Gespür dafür zu bekommen, mit welchen Wirkmechanismen wir es zu tun bekommen, wenn uns das Große, das Durchrationalisierte, das Schnelle, das Profitable vor Augen tritt. In meiner Autobiographie (*Wenn's um die Wurst geht*) habe ich mich gezwungen, mich noch einmal dem 25-jährigen Karl Ludwig Schweisfurth auszusetzen, der 1955 mit einer Gruppe von meist älteren Leuten aus der deutschen Fleischbranche auf Informationsreise in die Welt der US-Schlachthöfe aufbrach. Die erste Station unserer Reise war New York. Woran ich mich erinnere, ist ein anhaltendes Gefühl des Staunens – normalerweise staunt

man für Sekunden oder Minuten, aber dieses Staunen damals wurde zum reisebegleitenden Grundgefühl.

Die New Yorker Merkel Inc. war damals ein einziges Faszinosum für mich. Ich sah zum ersten Mal eine mir völlig neue Art von Arbeitsorganisation, so technisiert und so rationell durchdacht, wie es keiner aus unserer deutschen Reisegruppe jemals zuvor gesehen, geschweige denn für möglich gehalten hatte.

Wir sahen als erstes ein langes Fließband, auf das tote Schweine fielen. Männer beidseits des Bandes zerteilten die Schweinehälften, sie taten es mit automatenhaft schnellen, exakten Bewegungen. Wenn man die Augen zu Schlitzen verengte, verschwammen Maschine und Menschen zu einer einzigen Mega-Zerhackmaschine. Erst wurden die großen Teile wie Schinken, Schulter, Koteletts und Bauch zerlegt, später aus den Schinken die Knochen herausgenommen und die Schwarte abgezogen. Diese Arbeit leisteten etwa dreißig Männer; am Ende des Bandes war das Tier in seine Bestandteile zerlegt. Jeder Arbeiter absolvierte nur seine wenigen Handgriffe. Die schlafwandlerische Sicherheit faszinierte mich, das war Teamarbeit in hoher Vollkommenheit.

Was es für einen Menschen bedeutet, ununterbrochen nichts als dieselben Handgriffe zu absolvieren, diese Frage kam mir nicht in den Sinn; ich war beeindruckt von der rationellen Durchführung, der Schnelligkeit und Sauberkeit, mit der alles ablief.

Die Arbeit fand im oberen Stockwerk eines vierstöckigen Gebäudes statt, was mich erst einmal verblüffte. Der Sinn dieser Überhöhung wurde schnell offensichtlich: Nach der Bearbeitung der einzelnen Fleischteile fielen sie durch dicke Fallrohre jeweils in die richtige Abteilung zur Weiterverarbeitung. Genial! Keiner der mitreisenden Fleischfachleute aus der Alten Welt hatte jemals so gut durchorganisierte Arbeitsabläufe gesehen. Besonders beeindruckend war für uns die kurze, absolut leerlauffreie Verarbeitungszeit.

Beeindruckt, oder eher verblüfft, hatten mich auch die Fleischverzehr-Gewohnheiten der Familie, bei der ich zu Gast war. Als ich, so wie ich es gewohnt war, den Knochen meines T-Bone-Steaks sauber fieselte, gab es erst ungläubiges Staunen und dann freundliches Gelächter: Was macht dieser Kraut da eigentlich ...? »Bei uns in den Staaten muss man nicht wie eine Hyäne die Knochen abnagen!«, sagte mein Gastgeber, und das war durchaus herzlich gemeint. »This is America, boy!« Fleisch hat man hier in Hülle und Fülle.

Ich war zum Glück nie in meinem Leben gezwungen, einem Knochen auch noch das letzte Fitzelchen Fleisch abringen zu müssen, aber es hat mich zeitlebens verstört, wenn gutes, köstliches Fleisch vom Teller weg entsorgt wird. Ich habe dann häufig – bevor es so weit kam – mit den Worten »Sie gestatten!« meinem Nachbarn oder gern auch meiner Nachbarin eine Fettkruste oder einen noch mit Fleisch behangenen Knochen vom Teller genommen und die »Reste« mit Wohlbehagen verspeist. Wenn dann pikiertere Nachfragen kommen, pflege ich zu sagen: »Ich habe es den Tieren versprochen. Sie gestatten, dass ich nicht wortbrüchig werde.«

Die nächste Station war Chicago mit seinen großen Schlachthöfen. Manche hatten schon Geschichten über diesen Ort gehört, aber was wir dort sahen, ließ alle Phantasien verblassen. Damals gab es noch die traditionellen Schlachthöfe wie Swift und Armour, dazu noch einige damals bekannte Namen, die aber heute keinem mehr etwas sagen.

Wir deutschen Besucher standen vor und in diesen riesigen Hallen wie die Würstchen vom Lande. Dass zum Beispiel die Koteletts an der Stelle im Parterre landeten, wo sie eingepackt und versandfertig gemacht wurden, erschien uns wie ein Wunder. Andere Fleischteile und Speck kamen zielgenau bei der Wurstverarbeitung an, wo dann an Ort und Stelle mit standardisierten Mixturen die Wurst gewürzt und fertiggestellt wurde – ein einziges Wunderland für uns. Dass dafür natürlich ein gewal-



Die Schlachthöfe in Chicago Mitte des 20. Jahrhunderts – Effizienz wurde zum Maß allen Denkens und Handelns.

tiger technischer Aufwand getrieben werden musste und möglicherweise auch Geschmacksverminderung in Kauf genommen wurde, haben wir uns zunächst nicht klargemacht. Wir waren einfach sprachlos, sonst hätten wir geschäftsweise darauf kommen müssen, dass durch die immer gleichen Abläufe und standardisierten Rezepturen keinerlei individuelle Varianten erzielt werden können.

Ich war mit dem Stolz des Metzgergesellen angereist, der es in der Hand und in der Zungenspitze hat, herrliche Geschmacksnuancen zu kreieren, und ich ging gewissermaßen vor der Großmaschine in die Knie, die alles präzise nivelliert. Seltsam, aus heutiger Sicht. Wenn mir hingegen in dieser damaligen Situation des Aufsaugens, des begeisterten Zurkenntnisnehmens jemand gesagt hätte, dass ich ein paar Jahrzehnte später das genaue Gegenteil von Standardisierung und Automation zum Motto erheben werde, ich hätte es für üble Einrede gehalten.

In Chicago sahen wir auch, wie ein Zug nach dem anderen aus dem Mittelwesten ankam und Tausende von Rindern ausspuckte, die dann von verwegenen aussehenden Männern auf Pferden in lange Gänge getrieben und in abgezäunte Areale gepfercht wurden. Slaughterhouse Cowboys. Die Areale waren von Brücken überspannt, auf denen die Einkäufer standen, die den Preis aushandelten. Eine Preisnennung bezog sich jeweils auf fünfzig Rinder. Es ging zu wie an der Börse, die Preise wurden per Zuruf ausgehandelt. Die Luft vibrierte nicht nur vor Lärm, sie zitterte auch vor Gestank. Ja, es stank bestialisch, es war fast unerträglich.

Die Gebäude der großen Fabriken, mehr oder minder eng zusammengedrängt, waren Ziegelbauten, die Deckenbalken überwiegend aus Holz, die Fußböden mit Sägemehl eingestreut, um heruntertropfendes Blut aufzunehmen. Man musste es nicht wegspülen, sondern konnte die blutgebeizte Kruste von Zeit zu Zeit wegschieben; so konnte man ohne Wasser das Klima trocken halten. Der Preis war der Gestank, der aus dem Areal hervorquoll und das ganze Stadtviertel überwölkte; und der Westwind stülpte ganz Chicago eine Dunstglocke über. Die Geruchsmischung aus Kot und Sägemehl, Schlachtabfällen und Blut war so penetrant, dass wir uns nasse Taschentücher vor die Nase halten mussten.

Was wir Mitte der Fünfzigerjahre sahen, war schon die abgespeckte Version des Grauens. Der amerikanische Autor Upton Sinclair hatte schon 1906 eindringlich und realistisch den Arbeitsalltag und vor allem die Ausbeutung der Arbeiter in den riesigen Schlachthöfen von Chicago beschrieben, hatte einem entsetzten Publikum vor Augen gestellt, wie das Vieh am Fließband getötet und in Dosen gepresst wurde. Sein Roman *The Jungle* (deutscher Titel zunächst *Der Sumpf*, später *Der Dschungel*) schilderte die Zustände in den Union Stock Yards von Chicago und veranlasste schließlich die Durchsetzung eines speziellen »Gesetzes zur Inspektion der Schlachthöfe zwecks Auf-

rechterhaltung der Hygiene und des Lohnniveaus«. Der Roman hat damals nicht nur die amerikanische Öffentlichkeit in Aufruhr versetzt, sondern auch die deutsche Regierung veranlasst, durch erhöhte Zölle die Einfuhr von Fleisch zu drosseln. Natürlich ging es den Importeuren von Überseefleisch nicht um die Schicksale von Mensch und Vieh jenseits des großen Teiches, sondern nur um die Hygiene. Denn da drangen schauerliche Details herüber ins Kaiserreich, wo man noch nach Altväterart schlachtete: »Es kam vor«, schreibt Nan Mellinger in seinem Buch *Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust*, »dass die Konserven auch einen in den Wirren des Schlachtens samt der Tiere verarbeiteten Menschen enthielten.«

Sinclair's Roman war nicht nur ein Verkaufserfolg, er bewirkte schließlich auch eine Verbesserung der hygienischen Verhältnisse und der sozialen Lage der Arbeiter. Als wir rund fünfzig Jahre nach Sinclair's Recherchen und zehn Jahre nach Kriegsende den »Dschungel« betraten, war er schon ein gutes Stück durchforstet: Es gab Gewerkschaften, die über die Arbeitsbedingungen wachten, und verbesserte Hygienestandards.

Faszinierend und durchaus nachahmenswert erschien mir damals die straffe Organisation. Aber auch die Sauberkeit und Hygiene – nicht überall (wie gerade beschrieben), aber da, wo Arbeiter unmittelbar mit dem Produkt Berührung hatten. Und dann diese Schnelligkeit! Mein Gott, was waren unsere Produktionsanlagen im westfälischen Herten doch für verträumte Orte!

Viele Jahre später las ich, dass Fließbänder erstmals von Henry Ford bei der Produktion der berühmten Tin Lizzy, der ersten automobilen Großserie, eingesetzt wurden; abermals ein paar Jahre später las ich die Korrektur: Ford hatte das Fließbandsystem in den Schlachthöfen von Chicago abkupfern lassen, an den Orten, wo die Fließbandschlachtereie erfunden und entwickelt wurde. Ein Unterschied war allerdings gravierend: In Chicago wurde an den Bändern zerlegt, in Detroit zusammengebaut.

In den gigantischen Schlachthöfen der USA war mir noch etwas anderes aufgefallen. Die Tierkörper sahen im geschlachteten Zustand anders aus als daheim. Das erschien mir äußerst interessant. Wir erfuhren, dass die Rinder in den USA ganz anders ernährt werden als bei uns. Das US-Rind fraß schon damals nicht Gras und Heu, sondern wurde mit sogenannter »hot food« (Maissilage, Soja, Getreide) intensiv »ausgemästet«, wie es im Fachjargon heißt. Dadurch sieht die Fettmarmorierung anders aus, den ganzen Tierkörper überzieht eine zwei Zentimeter dicke Fettschicht. Ich weiß nicht mehr genau, was ich damals beim Anblick dieser Rinder im eigenen Speckmantel gedacht habe, aber ich vermute, dass ich – begeistert von den vielen Neuerungen – auch diese erst einmal für begrüßenswert gehalten habe.

Schon während der Dampferfahrt zurück nach Europa entstand mein Plan, das »Mittelalter« in unserer alten Fleischfabrik zu beenden. Denn so sah ich es: Unsere Methoden und Verfahren in Herten erschienen mir so »mittelalterlich« wie eine Stellmacherei (also eine Werkstatt für Zugtierwagen und Holzräder) verglichen mit einer Autoproduktionsstraße. Und das sagte ich auch meinem Vater, der seinem Sohn, dem designierten Erben und Junior-Chef, erstaunlich gelassen und aufgeschlossen zuhörte. Und tatsächlich, noch in den späten Fünfzigern begann die industrielle Um- und Aufrüstung von Herta Wurst zu einem Ort hochmoderner, durchrationalisierter Fleischproduktion.

Herta – insofern muss ich den Mittelaltervergleich gleich wieder ein Stück weit zurücknehmen – war für damalige, europäische Verhältnisse modern. Und Anfang der Achtziger wurden immerhin 250 Schweine in der Stunde geschlachtet. Es gab viel Tageslicht und zahlreiche Blickmöglichkeiten nach draußen in die Natur. Und (unerhört!) Kunst! Sie hing an den Wänden oder, wenn das aus hygienischen Gründen nicht möglich war, stand draußen im Blickbereich vor den großen Fenstern. Wolf Vostell etwa schuf eine Wandszene, die den Höhlenmalereien von Altamira nachempfunden war; Norbert Tadeusz entwarf wunder-

bare Urviecher von Rindern; und noch der Mann, der die Gedärme aus dem geöffneten Schweineleib herausnahm, schaute dabei auf eine angestrahlte afrikanische Kultfigur in einer Dschungellandschaft hinter Glas. Das war mein Versuch, entstanden aus einem Gefühl heraus, den Metzgern das Töten im Takt der Maschine erträglicher zu machen. »Gelungen«, sagten viele, »makaber bis geschmacklos«, meinten einige, »spinnert«, meinte ziemlich einhellig die Fachwelt. Elektrisiert und fasziniert zeigte sich Joseph Beuys, den ich Anfang der achtziger Jahre durch die kunstbehängten Hallen führte.

Ich erkenne heute natürlich deutlich, dass meine Fürsorge damals den Menschen galt, den Arbeitern – aber kaum je den Tieren. Das kam dann erst später.

Auch in Herrmannsdorf werden Schweine getötet, an zwei Tagen circa zehn in der Stunde, drei Stunden lang, jeweils am Morgen. An den anderen Werktagen werden Ochsen, Kälber und Lämmer geschlachtet.

Die Schweine liegen in vertrauten Gruppen ruhig auf Stroh in einer stallähnlichen Umgebung, fast bis zum letzten Augenblick. Dann holt sich unser erfahrener Schlachter Alex Tier für Tier, einzeln, eines nach dem anderen, begleitet es Schritt für Schritt beim neugierigen Erkunden einer neuen Situation und zwickt im richtigen Augenblick mit der elektrischen Zange. Kein Laut ist zu hören, kein Klappern, kein Scheppern, kein Zischen irgendwelcher Technik, nur das leise ruhige Reden von Alex mit den Tieren. Für Fachleute ist das kaum zu glauben: Kein Schrei, kein panisches Quieten ist zu hören. Das betäubte, ruhig daliegende Schwein wird nun »gestochen«. Alex sagt, er müsse dem Tier diese Zeit zum Sterben geben. Sodann wird der Platz gesäubert für das nächste. Ich erlebe es übrigens immer wieder, dass Menschen meinen, der Elektroschock töte das Tier. Nein, er betäubt; das Schwein stirbt unter Betäubung an Blutverlust nach dem »Stechen«.

Wenn ich mich heute zu einem Fürsprecher des Schlachtviehs

make, das maschinell entseelt und im Akkord zerhäckselt wird, dann tue ich das mit dem Ziel, das »Mittelalter« zu beenden. Auch und gerade das »Mittelalter«, das in einer High-Tech-Rüstung daherkommt. Das Mittelalter übrigens – also die Epoche, die die Historiker meist mit dem Ende der Völkerwanderung im 6. Jahrhundert beginnen und 1492 mit der vermeintlichen Erst-Entdeckung der Neuen Welt durch Kolumbus enden lassen – war eine Zeit, in der Tiere erstaunlicherweise schon mal vor Gericht landen konnten, in der aber Tierethik und Tierrechte fast keinen Platz hatten; allenfalls Außenseiter wie der heilige Franziskus in Italien und der heilige Kevin in Irland hegten brüderliche Gefühle für die Kreaturen. (Wer sich für die rechtliche und kulturbedeutsame Stellung des Tieres durch die Jahrhunderte und durch die Epochen interessiert, besorge sich die Dissertation von Nicole Gerick: *Recht, Mensch und Tier.*)

Ich ahne, dass das kollektive Gedächtnis der Völker lang ist, dass wir gewaltig viel Frühzeit, Antike und Mittelalter in und mit uns herumtragen, wenn wir uns auf dem Weg zu einem neuen Tier-Verständnis machen.