

Das grosse Schlachten

Die Redaktorin wollte es wissen: Wie wird das Rind zum Steak und was denken die Menschen, die es schlachten, über ihre Tätigkeit? Ein Besuch im grossen Schlachthaus der Firma Bell, beim einzigen Weideschlachter der Schweiz und in einer kleinen Metzgerei.

von Eva Mell (Text und Bilder)

Schlachten im Akkord bei Bell

An meinen Händen klebt Blut. Ich hatte es gar nicht bemerkt. «Das ist aber auch immer eine Tortur hier!», sagt Rolf Rothenbühler. Ich schaue ihn fragend an. «Das ständige Anziehen, Ausziehen, Desinfizieren eben. Aber es ist halt nötig», fügt er hinzu. Ich nicke und desinfiziere meine Hände. Rolf Rothenbühler, stellvertretender Betriebsleiter, führt mich gerade durch den Schlachthof der Firma Bell in Oensingen.

Beim Wechsel zwischen den Abteilungen gelten strenge Hygienevorschriften. Gut so. Denn hier werden jeden Tag zwischen 500 und 800 Tiere geschlachtet, zum grossen Teil an Ort und Stelle verarbeitet und zum Verkauf abgepackt.

Bell setzt auf Zentralisierung. Die Tiere kommen aus beinahe der gesamten Schweiz. Aber das Unternehmen setzt auch auf Separierung. In Oensingen, wo Rolf Rothenbühler arbeitet, werden nur Rinder und Kälber geschlachtet, im Bell'schen Schlachthaus in Basel Schweine und in Zell LU Hühner.

160 Tonnen Rohmaterial pro Tag

Der Rundgang beginnt in der Abteilung, in der das Fleisch abgepackt wird. Psychologisch sinnvoll. Was hier ge-

schieht, kennt man aus dem Supermarkt, vom Metzger oder von zu Hause. Menschen portionieren Fleisch.

Weiter geht's in die Zerlegerei, also in die Abteilung, aus der die eben besuchte Abteilung ihr Material bekommt. «Das ist Hochleistungssport», sagt Rolf Rothenbühler über die Arbeit der 120 Angestellten, die Rinderviertel zerlegen. Bis zu 160 Tonnen Rohmaterial – so wird das Rind nach der Schlachtung genannt – bearbeiten sie jeden Tag. Wir befinden uns in seiner Lieblingsabteilung. «Das ist mein Kind!», sagt er und lacht.

Hier hat Rolf Rothenbühler mit seinen Auszubildenden so lange geübt, bis eine junge Frau, die er unter seinen Fittichen hatte, Schweizer Meisterin im Ausbeinen geworden ist. Und hier schimpft er schon mal mit Mitarbeitern, wenn sie Fleisch verschwenden. «Unser Rohmaterial ist teuer. Und es kommt von einem Lebewesen. Das sollte man nie vergessen», sagt er. Aber jetzt schnell weiter an herunterhängenden und hin und her schwingenden Rindervierteln vorbei. Die Zeit rennt in diesem riesigen Betrieb mit über 600 Mitarbeitern.

Wir betreten den unreinen Bereich. Unrein ist alles, woran noch äussere Einflüsse kleben. Hier werden die Tiere an-



Jeder Mitarbeiter führt die Handgriffe in der Zerlegerei der Firma Bell schnell und routiniert aus.

geliefert, geschlachtet, Kopf und Beine werden abgetrennt und das Fell abgezogen. Erst der nackte Körper gelangt in den reinen Bereich. Im unreinen Bereich dürfen keine Fotos gemacht werden. Vorschrift von Bell.

100 Kühe stehen in der Wartebucht, für 200 Tiere ist der Bereich konzipiert. Trotzdem drängen sich viele von ihnen dicht aneinander, ein paar von ihnen springen aufeinander, viele muhen unentwegt. Obwohl sie genug Platz haben und nichts auf eine schlechte Behandlung deutet, ist es nicht zu leugnen: Die Tiere wirken gestresst. Sie sind in einer für sie neuen Umgebung und müssen sich nun an die Situation gewöhnen. Bis

zu vier Stunden haben sie dafür Zeit. Die Rinder, die schon hintereinander stehen, um ihren letzten Gang anzutreten, sind ruhig und schauen geradezu entspannt nach vorne.

Als nächstes zeigt Rolf Rothenbühler die geschlachteten Rinder, die mit einem Bein an einer Hochbahn an der Decke hängen. Mit jeder Position, an der ein Mitarbeiter steht, wird das Tier ein bisschen mehr zum Rohmaterial. Kopf ab, Hufe ab, Fell ab, Gedärme raus.

«Ich habe nie gern geschlachtet»

Irgendwo in der Nähe werden die lebenden Tiere per Bolzenschuss betäubt und geschlachtet. Wo nur? Der stellver-

tretende Betriebsleiter ruft etwas. Es ist laut. Metall klonkt auf Metall, es hallt. Fabrikatmosphäre. Das Wort «Hygiene» fällt. Wir können nicht ohne Weiteres beim Schlachten zuschauen. Um zur Tötungsbucht zu gelangen, müssten wir unter ausblutenden Schlachtkörpern hindurchgehen. Ich bestehe nicht darauf, obwohl Bell grundsätzlich erlaubt, auch bei diesem Teil des Prozesses dabei zu sein.

Also schauen wir uns an, wie die Tiere geviertelt werden, sehen Männern mit Kreissägen bei ihrem Knochenjob zu und betrachten Reihenweise hängende Rinderviertel im Kühlraum, die darauf warten, in die Zerlegerei zu kommen. ▶



Rolf Rothenbühler

Das ist Rolf Rothenbühler, seit 37 Jahren Mitarbeiter bei Bell, stellvertretender Betriebsleiter des Schlachthofs in Oensingen. Er will einmal als Herzblutmetzger in die Annalen des Unternehmens eingehen – obwohl er nie besonders gerne geschlachtet hat. So richtig wohl fühlt er sich in der Zerlegerei (ab Seite 26).



Nils Müller

Das ist Nils Müller, Bauer in Küsnacht ZH. Ungefähr zwanzig Jahre lang lebte er vegetarisch. Heute schlachtet er seine Rinder selbst auf der Weide. Das ist jedes Mal ein emotionaler Moment für ihn, denn die Tiere sind auf seinem Hof geboren und aufgewachsen. Auswärts bestellt er meistens immer noch das vegetarische Menü (ab Seite 28).



Urs Müller

Das ist Urs Müller, zusammen mit seinem Bruder Markus ist er Inhaber der Metzgerei Müller in Stein AG. Sie schlachten jede Woche Rinder und Kälber – nicht, weil sich das finanziell lohnen würde, sondern weil es eben zum Job gehört. Urs Müller ist überzeugt, dass jedes Tier eine Seele hat und wiedergeboren wird (ab Seite 30).



Rolf Rothenbühler kann sich keinen besseren Job als den im Schlachthaus vorstellen.

20 Minuten dauert es von der Betäubung des Rinds bis zum Vierteln, 15 Minuten bei einem Kalb.

«Ich habe nie gern geschlachtet», sagt Rolf Rothenbühler am Ende der Tour. Warum er dennoch Metzger wurde? Sein älterer Bruder hat die Lehre gemacht. Es hatte sich so ergeben. Und er würde es wieder tun. «Habe ich nicht den besten Job der Welt?», fragt er mit weit ausgestreckten Armen und lächelt zufrieden. Was er so sehr daran mag? «Die Arbeit mit Menschen. Ich habe Freude daran, Mitarbeiter zu fördern, Abläufe und Organisation liegen mir und ich achte gerne auf Qualität.» Eines betont er noch, bevor ich gehe: «Man sagt, Metzger seien grob. Aber ich habe ein feines Gemüt. Und das Tierwohl liegt mir sehr am Herzen.»



Nils Müller schlachtet ungefähr einmal pro Monat eines seiner Rinder auf der Weide.

von der Tierschutzstiftung Vier Pfoten, dem Schweizer Bauernverband und Bio Suisse unterstützt. Diese Art der Schlachtung kostet viel Geld, denn der Aufwand ist enorm. Die Kosten trägt voll und ganz der Bauer. «Die Weideschlachtung kostet den Steuerzahler nichts», sagt er.

Boykott gegen das System

Nils Müller, der seine Tiere lieber selber schlachtet als sie ins Schlachthaus zu geben, war 20 Jahre seines Lebens Vege-

tarier. «Die meisten Vegetarier machen einen Boykott gegen das System», sagt er heute. Er selbst setze nicht auf Boykott. Nils Müller sieht sich als «Macher», der einen konsequent anderen Weg geht – dabei aber die anderen nach ihrer Façon leben lassen möchte.

Im kleinen, nahe gelegenen Schlachthaus hat er seine Rinder nur widerwillig schlachten lassen, solange er noch keine Bewilligung zur Weideschlachtung hatte. «Rinder sind Herdentiere. Wenn ein Tier seine Herde verliert, leidet es», sagt er. Zweimal sei er geradezu an die Wand geflogen, als er ein Rind von der Herde separieren wollte, um es zum Schlachthaus zu führen. «Da sieht das Tier Rot.» Im Gegensatz dazu bleibe die Herde ruhig, wenn er ein Tier auf der Weide schieße. «Die Tiere können den Vorgang nicht einordnen», erklärt er. «Solange noch sieben von acht da sind, bleibt die Herde erhalten und alles ist gut.» Und das geschlachtete Rind hat bis zu seinem Tod keine Angst und keinen Stress. Das wiederum wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus, was eine Doktorarbeit an der Universität Kassel aus dem Jahr 2015 bestätigt.

Warum aber nimmt Nils Müller überhaupt all die Strapazen auf sich, um Rinder auf der Weide zu schlachten? Warum blieb er nicht einfach Vegetarier? Weil er überzeugt ist, dass kein Fleischkonsum auch keine Lösung ist. «Die vegane Idee ist nicht zu Ende gedacht. Die Sesshaf-

tigkeit des Menschen ist nur durch das Halten von Pflanzenfressern möglich», ist Nils Müller überzeugt. Der Mensch nehme das umgewandelte Gras in Form von energiereichem Fleisch zu sich. Und darüber hinaus: «Biologisch gesehen ist der Mensch kein reiner Pflanzenfresser.»

Es brauche aber eine neue Art der Landwirtschaft. Seine Angusrinder fressen nur Gras und Heu, halten so das Kulturland offen und leben in der Herde. «Ein artgemässes Leben» nennt er das. «Nicht artgerecht, denn artgerecht leben nur Wildtiere», betont er. Seine Art der Tierhaltung und Schlachtung lockt auch Menschen in seinen Hofladen und seine Beiz, die sonst vegetarisch leben.

«Trotzdem lebe ich immer in einem Zwiespalt. Darf ich das? Ein Tier töten? Aber was wäre, wenn ich es nicht tun würde?» Er wünscht sich, diesen Zwiespalt nie zu verlieren. «Sonst müsste ich das Gewehr zur Seite legen.»

Damit Nils Müller seine Tiere nach seinen ethischen Massstäben schlachten kann, braucht er ein Schlachthaus, das ganz in der Nähe ist. Sonst wäre es nicht möglich, den strengen Zeitplan des Kantons einzuhalten. Und: «Die Weideschlachtung ist eine Nische auf sehr hohem Niveau und trägt nebenbei zum Erhalt der lokalen Schlachthäuser bei», sagt er und fügt hinzu: «So können auch andere Bauern noch regional schlachten. Das ist auch Tierschutz. Aber immer mehr kleine Schlachthäuser schliessen.»

Auf der Weide stressfrei sterben

Nein, eine Weideschlachtung könne ich nicht miterleben, das sei ein zu emotionaler Moment für ihn, sagt Nils Müller auf Anfrage. Er lebt auf dem Hof «Zur chalte Hose» in Küsnacht ZH, hat Rinder, Schweine, Pferde und ein paar Hühner – und ist der einzige Schweizer mit einer Bewilligung zur Weideschlachtung.

Ungefähr einmal pro Monat schlachtet er ein Rind auf seiner Weide – oder besser gesagt auf einer eigens dafür eingerichteten Koppel, auf der sich die gesamte Rinderherde zu diesem Zweck befindet. Im Hintergrund beobachten der Amtstierarzt und der Metzger die Situation. Alle Tiere sind zu diesem Zeitpunkt zum Schlachten freigegeben, aber

nur eines wird sterben. Nils Müller, ausgebildeter Landwirt, Hotelier und Jäger, steigt dann auf seinen Hochsitz und wartet – so lange, bis ihm ein Rind im optimalen Winkel gegenübersteht. Das kann schon einmal 45 Minuten lang dauern.

Das Schicksal entscheidet

«Es ist also eine Art Restschicksal dabei», sagt er. Das Rind, das vom Schicksal getroffen wurde, sackt augenblicklich in sich zusammen. Die anderen stört das laut Nils Müller nicht. «Die Tiere sind an die Schüsse gewöhnt, weil ich ab und zu mit einer Zielscheibe in der Nähe übe», sagt er. Und dann? Treibt er die übrigen Tiere in den Stall, der Metzger kontrolliert die Betäubung und hat für den Not-

fall ein Bolzenschussgerät dabei – das noch nie zum Einsatz kommen musste. Dann wird das Rind an einem Bein aufgezogen und gestochen. Das heraustretende Blut wird in einem Kübel aufgefangen. Vom Schuss bis zum Ausbluten vergehen nur 90 Sekunden. Anschließend kommt das Rind ins nahe gelegene Schlachthaus, wo es der Metzger enthäutet und ausweidet. Vom Schuss bis zum Ausweiden, also dem Entnehmen der Eingeweide, dürfen nur 45 Minuten verstreichen. Vorschrift vom Kanton.

Seit Juni 2016 hat Nils Müller die offizielle Bewilligung zur Weideschlachtung – vorerst nur bis Ende 2018. Er kämpft jetzt schon für die erneute Bewilligung und wird dabei unter anderem



Nils Müller, der auf der Weide schlachtet, will das gesamte Tier verwerten. Im Hofladen gibt es auch Artikel aus Rinderfell.



Urs Müller führt seit 27 Jahren eine Familienmetzgerei in Stein AG.

Eine Familienmetzgerei wie früher

«Mein Bruder sagt ja, es rentiert nicht. Aber das Ganze gehört zusammen, sage ich immer. Deshalb schlachten wir noch selbst.» Urs Müller ist gemeinsam mit seinem Bruder Markus Inhaber der Metzgerei Müller in Stein AG.

Seit 27 Jahren führen die Mitte 50-Jährigen ihr Familienunternehmen. Neun Angestellte haben sie. Ein Neffe, eine Tochter, eine Schwester und eine Ehefrau arbeiten mit. Die Müllers betreiben eine Metzgerei, wie sie bis in die 1950er-Jahre vielerorts zu finden war.

In der Mitte des 20. Jahrhunderts begann jedoch die Wirtschaft zu wachsen, die Menschen konnten sich mehr Fleisch leisten, die Nachfrage stieg, die Zahl der Importe ebenfalls, die Grossverteiler machten den kleinen Metzgereien zunehmend Konkurrenz und die gesetzlichen Auflagen wurden und werden für Schlachtbetriebe immer höher. Das Metzgereisterben hält bis heute an. Im

Schweizer Fleisch-Fachverband sind nach eigener Aussage etwa 80 Prozent der Schweizer Metzgereien Mitglied. 1990 waren es noch 2211, im Jahr 2015 nur noch 1066. Davon schlachten längst nicht alle selbst. Laut dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen gab es in der Schweiz im Jahr 2016 ungefähr 600 Kleinschlachtbetriebe, die zusammen etwa fünf Prozent des landesweiten Schlachtvolumens generiert haben.

Das Rind auf seinem letzten Gang

An diesem Tag schlachten die Müllers drei Rinder. Sie werden nacheinander gebracht. Lange Transporte und Wartezeiten gibt es hier nicht. Die Brüder bekommen ihr Schlachtvieh von Bauernhöfen, die nicht weiter als 25 Kilometer entfernt sind. Es ist 8 Uhr früh. Der erste Transporter öffnet sich. Zaghafte schaut das Rind heraus, geht zögernd ein paar Schritte die vergitterte Schleuse

entlang, gelangt ans Ende, das aussieht wie die Flügeltür eines Saloons in einem Westernfilm – und zack! Es wird am Hals von den beiden Flügeln fixiert.

Sofort ist der Nachwuchsschlachter Björn Müller zur Stelle, Neffe der Brüder Urs und Markus, setzt das Bolzenschussgerät mit konzentriertem Blick an und drückt ab. Rums, das Tier sinkt zu Boden. Der Schuss betäubt das zentrale Nervensystem. Ein Zurück gibt es aus dieser Betäubung nicht mehr. Das Rind ist damit hirntot. Die Beine zucken noch ein paar Mal, und schon geht es weiter. Der Lehrling greift zum Messer und «sticht» das Tier, wie es im Fachjargon heisst. Was das konkret bedeutet? Er sticht in die Halsschlagadern, schneidet ihm die Kehle auf, bis das Blut in Strömen fliesst – und macht sich sogleich daran, den gesamten Kopf abzutrennen.

Inmitten dieses Vorgangs fängt Urs Müller an zu reden. Es klingt fast wie eine Trauerrede. «Jetzt ist die Seele des

Tiers schon aus dem Körper gewichen.» – «Meinen Sie, Tiere haben eine Seele?» – «Natürlich. Es wäre doch egoistisch, wenn der Mensch meinen würde, nur er hätte eine.» Endlich ist der Kopf ab. Das Tier wird auf dem Rücken auf eine Rinne gezogen, auf der es stabil liegt und in der das restliche Blut abfließen kann.

«Tiere sind individuell, haben einen Charakter», fährt Urs Müller fort. «In diesem Leben wurde es recht früh geschlachtet, im nächsten ist es vielleicht ein Zuchtbulle, der jahrelang seinen Spass hat.» Zu zweit enthäuten seine Mitarbeiter das Tier. Erst mit einem Messer, dann mithilfe eines Hammers und der eigenen Körperkraft.

«Wir wollen, dass es das Tier bis zu seinem Tod gut hatte und gehen auch hier anständig mit ihm um.» Während er spricht, wird das noch nicht ganz enthäutete Tier an zwei Beinen aufgezogen. Es hängt nun an einer Hochbahn, die durch den Schlachtraum läuft. Ein Mitarbeiter schneidet das Tier auf, damit die Gedärme aus dem Körper fallen, der Rest Haut wird abgezogen, nebenan bearbeitet ein anderer den Kopf, um an das Fleisch zu gelangen. Jeder Handgriff sitzt. Alle drei schweigen. Ab und zu durchbricht ein Wasserstrahl die Stille, mit dem das Tier und der Boden gereinigt werden.

Schattenseiten des Metzgerlebens

Und dann spricht Urs Müller weiter. «Wir haben einen engen Bezug zu unseren Tieren. Wir schlachten sie, zerlegen sie und verarbeiten ihr Fleisch. Darauf sind wir stolz. Ungefähr 20 Bauern beliefern uns. Wir kennen sie persönlich.» Vor vielen Jahren hat Urs Müller in einer grossen Schlachtereie gearbeitet. «Das will ich nicht mehr. 1500 Säue hatten



In der Metzgerei Müller werden einmal pro Woche Rinder geschlachtet.

wir pro Tag und jeder Mitarbeiter hatte den ganzen Tag nur eine Aufgabe, die er wieder und wieder durchgeführt hat.»

Also lieber die eigene Metzgerei, das ganzheitliche Ideal, bei dem das Tier quasi von nebenan kommt und der Metzger genau weiss, was er seinen Kunden verkauft. Ein Ideal mit Schattenseiten. Urs Müller knöpft seine Weste auf. «Vierfacher Bypass. Vor zwei Jahren. Ich habe jahrelang 150 Prozent gearbeitet, wollte alles perfekt machen.» Nur mit dem Fleischverkauf kann ein Metzger heute

kaum überleben. Gerade die jungen Kunden kaufen ihr Fleisch nicht mehr im Fachgeschäft. Deswegen haben die Müllers schon früh mit einem Catering-Service begonnen. Ein lohnendes Geschäft, aber auch ein anstrengendes, gerade für einen Perfektionisten wie Urs Müller.

Bei seinen Lehrlingen beobachtet der Metzger schon lange, dass sie vor allem einen verlässlichen Feierabend wollen. Seiner Meinung nach ist das ein weiterer Grund für das Aussterben kleiner Metzgereien. Zu viel Arbeit, zu wenig Zeit zum Chillen, für Computer und Handy. Wozu das führt? «Die Jungen arbeiten lieber in Grossbetrieben. Aber ich werde hier weiterschlagen.»

Während er spricht, wird bereits das dritte Tier enthäutet, ausgeweidet, mit einer elektrischen Säge halbiert. Ein Wasserstrahl reinigt den Boden, schnell hebe ich einen Zettel auf, der mir heruntergefallen war. Ich hatte es gar nicht gemerkt. An meinen Notizen klebt ein Film aus Wasser und Blut. Das habe ich sofort gesehen. ■

Fleischkonsum in der Schweiz

Im Jahr 2016 wurden in der Schweiz 431 760 Tonnen verkaufsfertiges Fleisch gegessen (ohne Fisch und Krustentiere). Das ergibt einen Pro-Kopf-Konsum von 50,98 Kilo Fleisch. In den Berechnungen sind Privateinkäufe im Ausland nicht eingerechnet. Der Konsum lag um ein Prozent tiefer als im Vorjahr, doch der Konsum von Rindfleisch stieg um 1,1 Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

Quelle: Proviande