

GESELLSCHAFT

EIN GUTER TOD

Ein Rind direkt auf der Weide zu erschießen klingt grausam. Dabei geschieht es für mehr Tierwohl und besseres Fleisch

Von Norbert Höfler;
Fotos: Carolin Windel

Bauer Nils Müller erschießt das Tier, das als erstes zu ihm schaut. Heute trifft es Carmen. Auf dem Hof wartet ein Schlachter



WENIGER STRESS FÜRS VIEH

Pioniere der Weideschlachtung: Ernst Hermann Maier von der Schwäbischen Alb (ganz links) und das Schweizer Bauernpaar Claudia Wanger und Nils Müller – mit der frisch getöteten Kuh Carmen

Morgen früh wird er töten. Es soll gut werden. Dafür übt er jetzt. Er wird mit Kaliber 22, Magnum, schießen. Das hat die beste Wirkung. Die Kugel wird den großen, mächtigen Schädelknochen des Rindes durchschlagen und dann im Gehirn stecken bleiben. Kein Wiederaustritt. Von einem Hochsitz aus neben der Weide testet er das Zielfernrohr, den roten Punkt setzt er bei einem Tier mitten auf die Stirn. „Bum! Und tot bist du“, sagt er leise. Er wiederholt die Übung noch einmal. Anlegen, auf den richtigen Moment warten, ausatmen – klick. Er will jedem Tier den perfekten Tod bringen.

Nils Müller ist Bauer. Er erschießt seine Bullen und Kühe auf der Weide mit dem Jagdgewehr. Erst wenn sie tot sind, werden sie ins nahe Schlachthaus gefahren. So will er den Tieren Stress und Qualen im Viehtransporter und Schlachthaus ersparen. Müller sagt: „Ich trage die Verantwortung für sie bis zum Schluss.“

Auch die Tiere üben ihren Tod. Sie sollen ganz entspannt sein. Ihr Fleisch ist dann zarter und schmackhafter als das von gestresster Schlachthofware.

Am Tag vor der Schlachtung stöbert Bauer Müller drei Rinder beim Wiederkäuen am Waldrand auf. Seine zwei Hunde blockieren die linke Flanke, sodass die Tiere den Hang zum Stall hinauftrotten. Sie kennen den Weg. Jedoch anders als an all den anderen Tagen ist an diesem Nachmittag der Durchgang zum Stall mit einem Tor verschlossen. Die drei bleiben etwas verwundert stehen. Aber nach wenigen Minuten fangen sie an zu grasen.

Sogar das Gewehr liegt schon in der Luke des Hochsitzes, der etwas erhöht auf vier dicken Holzpfehlern neben dem Gatter steht. Der schwarze Lauf soll für die Rinder zum gewohnten Anblick werden.

Welches Tier morgen sterben wird, weiß Müller noch nicht. Vielleicht Rodolfo, ein 600-Kilo-Bulle, oder Carmen, ein zweijähriges Rind mit etwa 300 Kilo Schlachtgewicht. Müller lässt den Zufall entscheiden: „Das Tier wird es treffen, das morgen als erstes in meine Richtung schaut.“

Müller richtet sich beim Schießen nach einer Studie, bei der Wissenschaftler aus unterschiedlichen Winkeln und mit verschiedener Munition auf 37 Rinderschädel schießen ließen. Das Ergebnis: Am besten geht es von schräg oben mit Kaliber 22 Magnum.

In der Schweiz galt Müller lange als Sonderling. Heute ist er stolzer Pionier. Denn nach jahrelangen Kämpfen mit Behörden hat er es geschafft, dass wahrscheinlich schon ab dem kommenden Jahr alle Bauern in der Schweiz ihre Rinder auf dem eigenen Hof mit Gewehr oder Bolzenschussgerät töten dürfen. Vorausgesetzt, sie verfügen über die nötige Sachkunde; ein Schlachthaus muss auch in der Nähe sein. Vom Schuss bis zum Zerteilen des Schlachtkörpers beim Metzger dürfen aus Hygienegründen höchstens 45 Minuten vergehen.

Es gibt Abendbrot auf dem Bauernhof. Bei Speck und Schinken von eigenen Tieren erzählen Nils Müller und seine Frau Claudia Wanger ihre Geschichte. Keiner von beiden stammt aus einer Bauernfamilie. Sie hat Kauf-frau gelernt. Er sollte wie der Vater „etwas mit Finanzen“ machen, entschied sich aber für andere Berufe. Landwirt, und er machte eine Ausbildung im Gastgewerbe. Bevor sie ihren Mann kennenlernte, hatte Claudia Wanger schon den Hof „Chalte Hose“ bei Zürich entdeckt, einen ziemlich heruntergewirtschafteten Betrieb mit 15 Hektar Weiden und 3 Hektar Wald. Wanger erzählt: „Eine Freundin rief mich an und sagte: Du hast einen Hof und keinen Bauern. Ich kenne einen Bauern, der hat keinen Hof. Ich stell ihn dir mal vor.“ Sie lacht herzlich. Dann bringt sie die Enten und Hühner in den Stall. Der Fuchs geht um.

Der nächste Morgen: Müller hat schlecht geschlafen. „Wie immer vor dem Schuss“, sagt er. Er trinkt Kaffee. Das Gewehr lehnt neben dem alten Herd. Die Veterinärin und der Metzger kommen. Er hat Messer und zwei Bolzenschussapparate dabei. Das ist Vorschrift, falls Müller nicht richtig trifft. Die Tiere sind im Gatter.

Schon nach wenigen Minuten knallt es. Wie ein lautes Händeklatschen. Es hat Carmen getroffen. Genau zwischen die Hörner. Sie hat als Erste geschaut.

Dann geht es schnell. Das Rind wird an den Hinterbeinen am Frontlader hochgezogen. Es hängt nun kopfüber über einem schwarzen Bottich. Der Metzger öffnet mit einem tiefen Schnitt die Schlagader am Hals. Das Blut schwallt aus der klaffenden Wunde, etwa 15 Liter. Claudia Wanger füllt ein wenig davon in einen Kochtopf ab.

Vom Schuss bis zum Stich dürfen höchstens 90 Sekunden vergehen, bis zur Schlachtung dann 45 Minuten, so ist es Vorschrift in der Schweiz. Die Veterinärin steht daneben und nimmt die Zeit. Die anderen Rinder schauen aus zehn Meter Entfernung zu und fangen dann an zu fressen. Ein Verhalten, das in freier Wildbahn auch bei Gnos oder Zebras zu beobachten ist, wenn ein Artgenosse von Raubtieren gerissen wird.

Es sind nur ein paar Kurven den Berg hinunter, keine fünf Kilometer, und schon bugsiiert Müller den Anhänger rückwärts an die Tür des Schlachthauses. Auf einem flachen Karren wird das Tier hineingerollt. Zum Mittagessen sind alle wieder auf dem Hof. Die zwei Hälften von Carmen hängen für die nächsten 24 Stunden im Kühlhaus, bis ihr Fleisch auf sieben Grad abgekühlt ist.

Müller und seine Frau brauchen eine Woche, um ein ganzes Rind zu verarbeiten. Dabei hören sie gern Opernmusik. Deshalb geben sie den Tieren auch Namen wie Rodolfo, Parsifal, Bajazzo – oder Carmen.

„Wir verwerten das ganze Tier“, sagt Claudia Wanger. Den Pansen zum Beispiel kocht sie, schneidet ihn in Streifen und füllt ihn in Einmachgläser ab. Die Kutteln im Glas werden im Hofladen als Spezialität verkauft. Aus dem Kuhfell näht sie Handtaschen. Und einmal im Monat kocht das Bauernpaar für zahlende Gäste. Das Menü mit Wein kostet pro Kopf 99 Schweizer Franken.

Eric Meili kommt auf den Hof. Die Hunde bellen nicht, sie kennen ihn seit Jahren. Meili arbeitet beim Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und berät Bauern wie Müller. Er hat Studien dabei, die wissenschaftlich genau beschreiben, was in den Tieren vor ihrem Tod vorgeht. Warum ihre Körper mit Stresshormonen geflutet werden. Warum zu viel Milchsäure

entsteht und dem Fleisch schadet. Er zeigt Statistiken und Tabellen. Aber noch besser ist es, man hört Eric Meili einfach zu: „Rinder sind Herdentiere. Die Trennung von der Gruppe erleben sie als Angriff. Stresshormone werden ausgeschüttet. Beim Verladen in den Viehlaster wehren sich manche Tiere panisch. Beim Transport im geschlossenen Lastwagen koten und urinieren sie vor Angst. Im Schlachthaus werden sie mit fremden Artgenossen durch enge Gänge in die Tötungsfalle getrieben. Metall klappert. Sie wissen nicht, was kommt, aber sie wittern höchste Gefahr. Vor ihrem Tod sind manche Tiere so angespannt, dass sie mit Muskelkater sterben. Ihr Fleisch ist dunkel, zäh und trocken.“

Meili hat auch ermittelt, wie sich die Ernährung der mehr als acht Millionen Schweizer ändern würde, wenn alle Rinder im Land wie bei Nils Müller leben und sterben dürften, kein Kraftfutter oder Soja bekämen und nur mit Gras und Heu gefüttert würden. Auf den Tisch kämen pro Woche und Person: 3,5 Liter Milch, 110 Gramm Butter, 150 Gramm Käse und 300 Gramm Rindfleisch. Meili sagt: „Niemand würde verhungern, und viele meiner Landsleute wären dazu auch noch gesünder. Wir wären weiterhin Fleischfresser, allerdings mit starkem vegetarischen Akzent.“

Bäuerin Claudia bringt warmen Schokokuchen. Alle sollen probieren. „Schmeckt ihr was?“, fragt sie. „Ich habe ein wenig Rinderblut hineingerührt. Das gibt der Schokolade mehr Tiefe, und das Animalische kommt heraus.“ Sie lacht. Ein Schokoladenstückchen klebt noch an ihren Schneidezähnen.

Auch in Deutschland gibt es Landwirte, die ihre Tiere nicht mehr lebend vom Hof lassen. Hinter Witzenhausen in Nordhessen zweigt von der B 451 eine schmale Straße ab in ein enges Seitental. Auf den Weiden grasen Angus-Rinder. Nach drei Kilometern endet der Weg auf einem alten Bauernhof. „Willkommen auf Gut Fahrenbach“, sagt Sven Lindauer – Basecap, Karohemd, bester Laune und seit zwei Jahren Pächter des Ökohofes, zu dem vier Angestellte, 200 Rinder und 200 Hektar Land gehören. ➤



DAS GANZE TIER VERWERTEN
Hof-Betreiber Nils Müller und Claudia Wanger aus Forch nahe Zürich



VIEHTRANSPORT VERMEIDEN
Bauer Sven Lindauer aus Witzenhausen in Hessen



Brotzeit auf dem Hof „Chalte Hose“ – mit Speck und Schinken von eigenen Tieren



FORSCHEN FÜR MEHR TIERWOHL
Eric Meili vom Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau

Lindauers Kühe und Bullen dürfen nicht mit dem Gewehr geschossen werden. Das ist in Deutschland nur bei den wenigen Rindern erlaubt, die das ganze Jahr über auf der Weide sind. Auf Gut Fahrenbach kommen die Tiere im Winter aber in den Stall. Um ihnen dennoch den Stress im Viehtransporter zu ersparen, wird hier eine andere Methode ausprobiert: die „teilmobile Schlachtung“. Dabei kommt der Metzger zum Rind. Und bringt einen großen Anhänger mit, die mobile Schlachtbox. Das Hygienegesetz schreibt vor, dass alle Tiere lebend in einen EU-zugelassenen Schlachthof verbracht werden müssen. Die Schlachtbox ist auf den Betrieb des Metzgers zugelassen und damit Teil seines Schlachthofes. Ein juristischer Kniff für mehr Tierwohl. Lindauer lockt einen Bullen mit Futter aus der Herde. Das Tier trottet hinter ihm her in den Fixierstand. Das schwere Gestell aus Metall gehört rein rechtlich zum Schlachthof. Es steht aber immer in der Nähe der Weide. Dem Bullen ist der Anblick vertraut. Er war schon mehrmals drin, etwa als er Ohrmarken bekam oder vom Tierarzt untersucht wurde.

Doch dieses Mal öffnet sich die Klappe nicht, durch die er vorn wieder hinausgehen kann. Dort steht jetzt Metzger Jörg Rohde mit dem Bolzenschussapparat. Rohde streicht dem Tier mit der linken Hand über die breite Stirn und tastet nach der richtigen Stelle, sagt leise: „Komm, deine Reise geht heute zu Ende.“ Dann drückt er ab. Sofort bricht das Tier zusammen.

Lindauer und seine Leute verarbeiten den noch warmen Schlachtkörper zu Fleischkäse, Leberwurst, Bratwurst, Beinscheiben, Steaks, Tafelspitz und jede Menge Gulasch und Burger. Lindauer, der auch Metzger gelernt hat, schlachtet pro Woche ein bis zwei Tiere. Alles geht in den Direktverkauf. Auch Kindergärten, die Bio kochen, gehören zu seinen Kunden. Im Hofladen kostet je ein Kilo Hackfleisch 14,90 Euro, Braten 18,50 Euro und T-Bone-Steak 29,90 Euro. Es ist Biofleisch, etwa ein Drittel teurer als konventionelles. Die Mehrkosten, die durch den Aufwand beim teilmobilen Schlachten anfallen, sind überraschend gering. Lindauer hat für seinen Betrieb ausgerechnet: Pro Kilo Schlachtgewicht sind es 30 bis 50 Cent. Lindauer ist sicher, ein so kleiner Preisaufschlag schrecke seine Kunden nicht ab. Der Anteil an Fleisch aus Hofschlachtung werde in den kommenden Jahren wachsen, ist Lindauer überzeugt.

Auch bei den Landwirten wächst das Interesse am Schlachten auf dem eigenen Hof, vor allem bei den Bio-Bauern. Denn ihre Rinder haben zwar ein artgerechtes Leben. Aber beim Transport erleiden sie denselben Stress wie alle anderen Rinder. Lindauer schätzt, dass ein paar Hundert Landwirte in Deutschland so wie er arbeiten. Langsam entsteht sogar ein Nischenmarkt für mobiles Schlachtgerät. Ein Unternehmer aus Thüringen tüftelt an einem aufblasbaren Zelt, das auf die Weide gestellt werden kann. Auch für Schweine und Hühner wird an fahrbaren Metzgereien gearbeitet. In Schweden gibt es die Methode schon seit Jahren für Rentiere.

„Warum soll das nicht auch in Deutschland gehen, und zwar mit allen Rindern, Schweinen und Hühnern?“ Der diese Frage stellt, heißt Hans-Jürgen Müller. Er sitzt seit Anfang des Jahres für die Grünen im Hessischen Landtag. Ein bodenständiger Typ, gelernter Landwirt, der beim Besuch auf Gut Fahrenbach am liebsten gleich selbst mitanpacken würde. Müller spricht leidenschaftlich über eine Idee, die erst einmal utopisch klingt. Er will alle Transporte von lebenden Tieren abschaffen. „Nicht sofort. Aber in 20 oder 30 Jahren.“ Hört er Zweifel, sagt Müller: „Über die ersten Windräder wurde auch gelacht.“

Große Höfe könnten eigene Schlachthäuser bauen. So wie es sie auf LPGs in der DDR gab. Kleine Höfe könnten sich zu Schlachtgemeinschaften zusammenschließen. Metzger, die das Schlachten im eigenen Betrieb aufgegeben haben und stattdessen im Großhandel ihre Ware kaufen, könnten mobile Boxen einsetzen und in ihren Läden wieder Fleisch aus der Region anbieten. Ihren Kunden könnten sie dann genau sagen, von welchem Hof und von welchem Tier der Sonntagsbraten kommt.

Die grün-schwarze Regierung in Baden-Württemberg nahm die neue Methode sogar in ihren jüngsten Koalitionsvertrag auf. Darin steht, man werde sich für die Schlachtung der Tiere in ihrer Herkunftsregion starkmachen. Das Metzgerhandwerk, so hoffen sie im Ländle, könnte einen Aufschwung erleben.

Die Geschichte vom neuen Schlachten kann nicht ohne Ernst Hermann Maier zu Ende erzählt werden. Sein Hof ist in Ostdorf bei Balingen am Rande der Schwäbischen Alb. Maier, heute 77, ist einer der ersten Landwirte in Deutschland, die vor mehr als 20 Jahren damit anfangen. Bei ihm war es eine Kuh mit Namen Viktoria, die sein Bauernleben für immer verändern sollte. Maier hatte Viktoria an einen Landwirt in einem 20 Kilometer entfernten Nachbarort verkauft. Monate später sollte die Kuh im Schlachthof von Balingen enden. Doch das Tier riss sich dort los, floh quer durch die Stadt, über Bundesstraßen und eine Bahnlinie. Viktoria fand nach zwei Tagen zurück auf ihre Heimatweide und versteckte sich in ihrer alten Herde. Bauer Maier brachte es nicht übers Herz, die Kuh an den Metzger auszuliefern. Er behielt Viktoria – und verkaufte fortan nie wieder ein lebendes Tier. ✘



Nach der Recherche sind **Norbert Höfler** und Fotografin **Carolin Windel** überzeugt, dass jeder Fleischesser einmal beim Schlachten dabei sein sollte. Das Steak und die Bratwurst schmecken umso besser, denn man isst sie mit größerer Wertschätzung und Achtung