

Ernährung

Wie man Schlachtvieh tierfreundlich töten kann

Von Michael Miersch 6. Januar 2010, 11:38 Uhr

Beim Fleischerei-Unternehmen Thönes am Niederrhein macht man sich viele Gedanken um Leben, Tod und Tiere. Um dem Tier vor seinem letzten Gang ganz viel Ruhe einzuflößen, wurden allerlei technische Raffinessen ausgetüftelt. Ein Besuch im vielleicht ungewöhnlichsten Schlachthaus Deutschlands.



Foto: Goggi Strauss

Im Schlachthof Thönes hat das Schwein geschlafen, bevor es geschlachtet wird und schlussendlich auf dem Tisch der Metzger landet

Tierfreundlicher Metzger, das klingt wie Schnapshändler gegen Alkohol. Es gibt jedoch ein paar Fleischer, die behaupten, sie würden Tiere tierfreundlich töten. Wer sie kennenlernen will, muss nach Wachtendonk am Niederrhein fahren. Morgens um sieben am Schlachthofort begrüßt dort Klemens Hinßen seine Gäste. Der 46-Jährige trägt standesgemäß Gummistiefel und Kittel in Weiß. Gleich werden sie voller roter Spritzer sein. Aber erst gibt es ein paar einführende Worte.

Zu Besuch ist der Kurs "Kochen und Kommunikation" der Käthe-Kollwitz-Realschule in Ratingen. Es ist kalt und noch dunkel, die Zehntklässler haben bereits eine längere Busfahrt hinter sich. Keiner hat je einen Schlachthof von innen gesehen, bis auf zwei Mädchen, die in den Heimatländern ihrer Eltern, Türkei und Marokko, schon mal erlebt

haben, wie man Schafen und Rindern die Kehle durchschneidet. Ein paar der 16-Jährigen witzeln über die hygienischen Hauben, Kittel und Schuhüberzieher, die alle anziehen müssen. Ansonsten ist die Stimmung eher gedämpft. Auf die Frage, ob jemand Vegetarier ist, antworten alle mit Nein, außer der Lehrerin. Zwei Mädchen ist mulmig. Sie dürfen draußen bleiben.

Klemens Hinßen bereitet die Schüler darauf vor, was sie hinter der Hygieneschleuse sehen werden: "Es wird gleich sehr blutig." Dann öffnet er die Tür zu der Zerlegehalle. Dort baumeln an den Haken des Förderbandes hängend halbe enthäutete Rinder direkt auf die Besucher zu. Am Boden fließen Blut und Reste von Darminhalt durch die offenen Abflusskanäle. Die Fleischer zerteilen die riesig wirkenden Leiber, lösen Mägen und Därme aus den Bauchhöhlen. Einer zerschneidet Schlünde, Lungen und Köpfe, die an einem zweiten Förderband tropfend vorbeischieben.

Es ist laut und kalt und riecht nach Fleisch und Tier. Die Schüler sind still und hören zu. Hinßen deutet auf eine gläserne Kanzel, von der aus zwei Bauern auf die mit Muskeln bepackten Tierkörper blicken, die bis gestern noch in ihren Ställen standen. "Die legen Wert darauf, ihre Tiere bis zum Schluss zu begleiten", sagt Hinßen. Die Glaskanzen gehört zu den besonderen Ausstattungen, auf die man bei der Firma Thönes stolz ist. "Bei uns ist alles transparent", sagt Bruno Jöbkes (42), Geschäftsführer und Schwiegersohn des Firmengründers Egidius Thönes. "Jeder kann jederzeit zu uns kommen und aus der Glaskanzen in die Halle schauen, wir haben sogar eine Webcam, die live überträgt."

Der schwierigste Teil der Führung

Die Schüler folgen Hinßen zur zweiten Station auf ihrer Führung, die den Weg vom Tier zum Fleisch rückwärts geht. Hier hängen Rinder, die vor wenigen Minuten noch am Leben waren. Sie sind ausgeblutet, haben aber noch Köpfe. Ihre Haut wird mit scharfen Messern vom Körper entfernt. Es dampft und riecht nach Stall. Hinßen blickt auf die Jugendliche, um zu schauen, ob einer blass wird. Er ist froh, dass keines der frisch getöteten Tiere Muskelzuckungen hat. Adenosintriphosphat (ATP), ein biologischer Signalstoff, der die Körperzellen mit Energie versorgt, kann Muskeln noch lange nach dem Tod in Bewegung setzen. Beim Rind noch bis zu anderthalb Stunden. Dann zucken die Beine oder sogar Körperteile, die bereits zerteilt sind. Es wirkt, als käme das Leben zurück. Ein Anblick, der viele Besucher erschreckt. Aber heute bleibt Hinßen die langwierige Erklärung des ATP-Effekts erspart. Die Körper hängen schwer und regungslos.

Der schwierigste Teil der Führung kommt noch. Der Ort, an dem die Tiere vom Leben zum Tod gebracht werden. Wie das geschieht, dürfen die Schüler nicht sehen. Doch Hinßen erklärt ihnen alle Schritte und alle Arbeitsgeräte im Detail. Das ist ihm sichtlich ein Anliegen. Hier ist der Punkt, wo sich sein Schlachthaus von den meisten anderen unterscheidet. In Wachtendonk wird nicht im Akkord getötet wie üblich. Die Männer, die die Tiere in die Betäubungsfalle bugsieren, sollen sich Zeit nehmen und ebenso der, der dafür sorgt, dass ihr Gehirn aussetzt. Betäuben nennt man diesen Vorgang - nicht töten und nicht schlachten. Die Schüler sind verwundert. Als tot gelten die Tiere erst, wenn sie ausgeblutet sind.

Richtig betäuben bedeutet: Das Tier kriegt vom Halsstich und dem Entbluten nichts mit. Schlecht betäubt heißt Tierquälerei. Wie es geschieht, entscheidet sich in dem Moment, wenn der Schlachter das Bolzenschussgerät (oder beim Schwein die Elektrozange) ansetzt. Ist das Tier ruhig, spürt es wenig davon. Um diese Ruhe zu erzeugen, hat man sich bei Thönes etliche technische Raffinessen in der Betäubungsfalle einfallen lassen. Noch wichtiger ist jedoch die Minute vor dem letzten Augenblick.

Die erläutert Hinßen mit einem Poster, das die Herzfrequenz von Schweinen vor der Betäubung zeigt, eine Untersuchung von Wissenschaftlern der Tierärztlichen Hochschule Hannover. "Normalerweise", sagt er, "geht der Puls der Tiere auf 240 Schläge pro Minute hoch, bei uns liegt er in der Endphase bei 100 und ganz zum Schluss bei 130 bis 170." Noch beeindruckender ist die Differenz in der Ruhephase davor. Thönes: 70. Normal: 140. "Alle glauben, die Tiere spüren oder riechen, was ihnen bevorsteht", erklärt Hinßen den skeptisch blickenden Jugendlichen. "Aber das stimmt nicht. Sie kriegen Angst durch die ganze Hektik um sie herum. Bei uns schlafen die Schweine, bevor es losgeht."

Deshalb gehört es zu den Thönes-Regeln, dass sie am Vorabend angeliefert werden, und zwar in Gruppen, die sich aus dem Stall bereits kennen. Hinßen zitiert eine Tierärztin: "Das ist der erste Schlachthof, den ich erlebe, wo man normal sprechen kann. Sonst muss man brüllen, weil die Schweine so aufgereggt quieken." Stöcke und Elektrotreiber sind bei Thönes verboten. Wenn ein Tier nicht weitergehen will, schieben es die Arbeiter mit einem Brett von hinten an.

Die Wissenschaftler untersuchten auch die Stresshormone im Blut und nahmen das Verhalten der Tiere per Video auf. Fazit in einem Fachartikel: "Die Untersuchungen zeigen, dass erhebliche Unterschiede bezüglich der Belastung von Schlachtschweinen in unterschiedlichen Zutriebssystemen bestehen. Dies hängt offenbar wesentlich mit den Ausruhezeiten und der schonenden Behandlung der Tiere zusammen."

Die Führung ist beendet, und es gibt Wurstbrötchen. Bis auf die muslimischen Schüler langen alle zu. Noch Fragen? "Kann man hier einen Ausbildungsplatz kriegen?", fragt die Lehrerin. "Man muss nur mit dem Finger schnippen", antwortet Bruno Jöbkes. Im Metzgerhandwerk herrscht Nachwuchsmangel. "Ich habe mal im Fernsehen gesehen, wie Tiere geschlachtet werden", sagt Stefan, "das war echt furchtbar, voll die Quälerei." "Bei uns war auch mal das Fernsehen", berichtet Klemens Hinßen. "Der Kameramann hat direkt auf die Betäubungsfalle gehalten. Dann haben die live im Frühstücksfernsehen gezeigt, wie das bei uns läuft."

Eine tierfreundliche Fleischerei, das ist Teil der Idee des Gründers, kauft nicht wahllos Schlachttiere. Egidius Thönes gründete 1988 den Thönes-Naturverbund, ein Netzwerk von Landwirten und Metzgereien. Dem Schlachten soll ein tiergerechtes Leben vorausgehen und eine qualitätsbewusste Fleisch- und Wurstverarbeitung folgen. Einer der vier Landwirte, die vom ersten Tag an dabei waren, war der Vater von Günter Buschhaus.

Der 43-jährige Sohn ist heute einer von 280 Tierhaltern, die nach Wachtendonk liefern. Er führt einen Betrieb mit über 1100 Zuchtsauen, Ferkeln und Mastschweinen, die nach den Richtlinien des Verbundes in tierfreundlichen, luftigen Ställen gehalten werden. Obwohl die Mehrheit der Verbundbauern Biobetriebe führt, hat es sich ausgezahlt, den Schweinehaltern eine Alternative zu eröffnen, die tierfreundlich ist, aber ohne die schwierigen Fütterungsbestimmungen der Bioverbände.

"Bei Bio ist manches vernünftig und manches ideologisch", sagt Buschhaus. Das Biofutter enthält weniger Eiweiß und ist teuer, das rechnet sich nicht. "Wir haben eine Weile darüber nachgedacht, dass wir nur noch Bio machen", sagt Jöbkes, der für die Grünen im Wachtendonker Stadtrat sitzt, "aber dann haben wir uns entschlossen, die andere Linie weiterzufahren, die das Hauptgewicht auf Tierschutz legt." Nächstes Jahr will er es mit einem neuen Marketingkonzept verknüpfen, das die Regionalität betont. "Wir wollen das 'Regio aktiv' nennen und Verbundhöfe für Besucher öffnen. Die Leute sollen sehen, was diese Landwirte für die Region tun und wie gut sie arbeiten." Und das nicht nur in Wachtendonk. Seit 2006 gibt es Thönes auch in Bollewick an der Müritz.

Die Schüler des Kurses "Kochen und Kommunikation" steigen in ihren Bus. Die Lehrerin sagt, dass das Fleisch bei McDonald's nicht aus so einem guten Schlachthof kommt. Aber das geht unter, denn inzwischen herrscht Klassenfahrtstimmung. "Ich will nur Fleisch essen, für das kein Tier gequält wurde", sagt Ilknor, deren Eltern aus der Türkei stammen, "aber halal muss es sein."

Patrick und Justin sagen, sie wollen gern Köche werden. Alle haben verstanden, warum dieser Schlachthof "gläsern" ist und die anderen nicht. Herr Hinßen hat sie als Metzger und Tierfreund überzeugt.