



BILD: MAURIZIO GAMBARINI/DFP

Ein kurzes, aber entspanntes Leben – Kühe, die bis zu ihrer Schlachtung keinen Stress fürchten müssen.

Glückliche Kühe

Im Thönes Natur-Verbund verpflichten sich Fleischerzeuger, Schlachter und Metzger gegenseitig seit Jahren auf Qualität

VON WALTER SCHMIDT

Geschichten, die happy enden dürfen, brauchen wohl zumindest einen unschönen Anfang. Im Falle der mittelständischen Schlachtereier Thönes im niederrheinischen Wachtendonk begann der Ärger 1987. „Es gab Zoff in der Familie“, erinnert sich Thomas Thönes, Inhaber des mehr als 30 Jahre alten Fleisch-Unternehmens mit 60 Angestellten. „Meine Mutter wollte kein Fleisch mehr essen und Vegetarierin werden.“ Sie habe genug von Koteletts und Schnitzeln gehabt, die wässrig waren und in der Pfanne zusammenschnurrten. Keineswegs zufällig mussten zu dieser Zeit alle Trinkwasserbrunnen in Wachtendonk stillgelegt und die Einwohner mit Tankwagen versorgt werden. „Unser Wasser enthielt zu viel Nitrat“, sagt Thönes. Das passiert, wenn Bauern zu viel künstlichen Stickstoff-Dünger und Gülle aus Tierställen auf ihren Feldern verteilen.

Bei der Suche nach einem Ausweg fiel der Familie etwas auf: Das Fleisch von manchen Höfen verlor beim Braten wenig Gewicht, bekam eine schöne Farbe und schmeckte viel besser. „Da dachten wir, daraus müsste sich doch etwas machen lassen“, berichtet Thomas Thönes. Sein Vater Egidius, damals Inhaber der Schlachtereier, suchte einen Unternehmensberater auf – und gemeinsam entstand die Idee für den Thönes Natur-Ver-

bund. Ein seit 1988 aktives Bündnis mit mittlerweile rund 250 Haupt- und Nebenerwerbs-Landwirten, dem Schlachtbetrieb und rund 50 Metzgereien. Seitdem sind Fleischerzeuger, Schlachter und Metzger einander wechselseitig verpflichtet. Die Bauern sichern dem Schlachter zu, nur Tiere zu liefern, die ein Leben vor dem Tode hatten – zwar ein kurzes, aber halbwegs artgerechtes, auch bei Nicht-Bio-Fleisch. Der Schlachthof gewährleistet den Bauern, ihnen ihr Fleisch zu fairen Preisen abzunehmen. „Damit setzen wir die üblichen Regeln des Fleischmarktes teilweise außer Kraft“, sagt Thomas Thönes. „Erst diese Abnahmegarantie macht unser Verbundsystem möglich.“ Viele Markenfleisch-Programme seien am Fehlen einer solchen Gewähr zerbrochen.

Jenseits des üblichen Mengendrucks

Wenn es an Weihnachten und Ostern mehr Bedarf an Filets gebe, bekämen die Metzger als Dritte im Bunde „Sonderkonditionen, damit sie weiterhin ganze Tiere kaufen können“, sagt Thomas Thönes: „Nur so haben wir die nötige Zahl von Edelteilen hier, um den Bedarf zu decken.“

Kein Gramm wird als Gefrierware angeboten. Was die Metzger an Fleisch und Rohstoff für ihre eigenen Würste nicht ablehnen und auch die Kühltheken in einigen

Karstadt- und Rewe-Märkten nicht aufnehmen können, verarbeitet Thönes in der eigenen „Wurstküche“. Somit werde das System stabil gehalten und „wir kommen nicht in einen Mengendruck hinein“, sagt Elmar Damke, der die Marke Thönes bewirbt. Die Unabhängigkeit von den in Verruf geratenen „Spot-Märkten“, wo Überhang-Fleisch per Telefon verschertelt wird, gehört zum Konzept. Wer solche Märkte bediene, „zerstört die Wertigkeit von Fleisch“, urteilt Damke.

Die Fleischerläden heißen „Natur-Metzgereien“, weil sie nur Thönes-Fleisch und eigene Wurst verkaufen. Zusätzlich machen die Metzger ihre Kunden kundig, indem sie über den Produktionsweg aufklären. Ab und an besuchen Metzger mit ihren Kunden die Bauernhöfe des Verbundes. Auch der Schlachthof lässt sich besichtigen – „selbst unangemeldet“, sagt Thomas Thönes. Dafür gibt es eine „Besucherkanzel“, von der aus Interessierte durch eine Glasscheibe die Schweine und Rinder im Wartestall und auf ihrem kurzen letzten Weg zur Schlachtbox beobachten können. Eine Videokamera liefert Bilder übers Internet (www.thoenes.de). Ungewöhnlich ist, was Besucher von 5 und 9 Uhr morgens sehen können: schlafende Schweine. Diese treffen nicht wie üblich erst kurz vor der Schlachtung ein, worauf ihnen nur eine halbe Stunde Ruhe gönnt wird, sondern schon am Vorabend, stets angeliefert vom jeweiligen Tierhalter. Messungen der Tierärztlichen Hochschule Hannover zeigen, dass die Thönes-Tiere vergleichsweise ruhig sind – der Herzschlag ist weniger aufgeregt und das Blut deutlich geringer mit Stresshormonen belastet als üblich. Stress verdirbt den Fleischgeschmack.

In der Schlachtung tätig sind nur ausgebildete Metzger: „Gerade im sensibelsten Bereich eines Schlachthofes müssen die besten Leute arbeiten“, forderte schon Firmengründer Egidius Thönes. Alle Mitarbeiter sind fest angestellt. Das fördert nicht nur die Identifikation mit Arbeitgeber und eigenem Tun, sondern schließt auch den Einsatz von Akkord-Schlächtern aus. „Fast jede Woche bekomme ich Angebote aus Osteuropa“, berichtet Thomas Thönes und verweist auf eine Offerte aus Bratislava – „erfahrene“, aber „günstige Fachkräfte“, die „schnell und unkompliziert“ anrücken könnten. In Wachtendonk allerdings haben sie keine Chance.

Nicht nur wegen des festen Stammpersonals. „Unser Haus ist auf kleine Chargen ausgelegt“, sagt Thönes. Pro Woche lassen durchschnittlich 800 Schweine, 65 Fleischrinder und 20 Lämmer ihr Leben; seit fünf Jahren, als die eigene Geflügelschlachtung einsetzte, außerdem 5500 Hühner, Poularden, Puten und Gänse. Verglichen mit den üblichen Massenschlachtungen ist das ein Klacks. „Der größte deutsche Schlachtbetrieb schafft das, was wir in einer Woche verarbeiten, in anderthalb Stunden“, weiß Thönes zu berichten. Dort hätten die Tierärzte viel weniger Zeit für die Fleischschau als in Wachtendonk.

Landwirte nehmen Mehrarbeit beim Ausmisten hin

Den Bauern im Natur-Verbund verlangt die Arbeit am Güte-Fleisch heute Mehraufwand ab. „Die Ställe unserer Mastschweine müssen täglich ausgemistet und neu eingestreut werden“, erzählt Günter Buschhaus aus Wachtendonk. Der 40-Jährige zieht 800 bis 1000 Tiere inklusive eigener Ferkel auf. „Ohne die Haltung in Gruppen könnten wir doppelt so viele Tiere im Stall unterbringen.“ Doch das will Buschhaus nicht; schon sein Vater Heinz hat für Thönes Schweine gehalten, und wie dieser will auch der Sohn Qualität herstellen. So erziele er einen doppelt so hohen Gewinn wie sonst üblich – pro

Schwein liege dieser durchaus zwischen 15 und 20 Euro.

Auch Heinz-Jürgen Krouhs mag kein Billigfleisch herstellen: „Für mich gehören die Tiere auf Stroh und im Sommer auf die Weide.“ Der Landwirt aus dem benachbarten Kempen hält rund 400 Rinder, davon 80 bis 90 Mutterkühe, die ihre Kälber bei sich haben. „Kuh und Kalb entwickeln ein eigenes Kleinklima“, berichtet Krouhs und meint das in hygienischer Hinsicht. Wie gestillte Kinder baut sich im säugenden Kalb ein individueller Immunschutz auf. „So brauchen wir keine Medikamente“, sagt er stolz.

Der Rinderhalter sieht die Tierhaltung nicht romantisch. Er lebt von geschlachteten Tieren, nicht von fressenden. Doch will er, dass es ihnen gut geht in ihrem kurzen Leben. „Sonst bekäme ich Bauchschmerzen“, sagt Krouhs. In seinen Tageslicht-Ställen und Gehegen fühlten sich die Kühe wohl.

Die Geschichte könnte sarkastisch schließen. Etwa so: „Heute fällt denen im Schlachthof zwar auf, wenn man bei einer Lieferung den Rinderpass, also das vorgeschriebene Begleitpapier, zu Hause vergessen hat“, erzählt Altbauer Heinz Buschhaus. „Aber wenn das Rind fehlt, würde das keiner merken.“ Ein trauriger Schluss.

Dabei wird am Ende doch fast alles gut und die Mutter von Thomas Thönes isst wieder Fleisch.

LUFTIGE STÄLLE

■ **Strenge Auflagen** muss einhalten, wer Tiere in den Thönes Natur-Verbund liefert. Tut er es nachweislich nicht, drohen saftige Geldstrafen und der Ausschluss aus dem Bündnis. Gefordert werden: luftige, oftmals halb offene Ställe mit Tageslicht und Stroh; keine schmerzhaften Spaltenböden; wann immer möglich Weidehaltung; Tierfutter zu mindestens 80 Prozent aus eigener Erzeugung und immer ohne Tiermehl, Antibiotika und Wachstumsförderer; pestizidfrei erzeugtes Grünfutter; nicht mehr Tiere pro Hof als Boden und Grundwasser vertragen.

■ **Der Transport** zum Thönes-Schlachthof erfolgt über kurze Distanzen. Die Transportfahrzeuge sind mit Stroh eingestreut und haben getrennte Boxen, so dass unter-

einander vertraute Tiergruppen bis zuletzt zusammenbleiben können, was beruhigend wirkt. Das Antreiben der Schlachttiere durch Stöcke oder Stromschläge ist verboten; auch im Schlachthof sind nur Treibbretter erlaubt, mit denen die Tiere lediglich gelenkt werden.

■ **Die Zutriebsanlage**, durch die Schweine meist von selbst in den Schlachtstand laufen oder ihre letzten Meter auf einem Laufband zurücklegen, ist patentiert und nutzt den natürlichen Linksdrahl beim Laufen. Thönes-Schlachter betäuben Schweine nicht mit Kohlendioxid, sondern mit einem Hirn-Stromschlag. Das dauere nur 4 bis 5 Sekunden, während sich die Betäubung im Kohlendioxid-Bad über 25 bis 30 Sekunden hinziehe. W.S.

BILLIGES FLEISCH

■ **Knapp 61 Kilo Fleisch und Wurst** verzehrt der Bundesbürger im statistischen Durchschnitt pro Jahr, 165 Gramm pro Tag. Lieb ist vielen Menschen das Fleisch, teuer aber darf es nicht sein. Nur noch zwölf Prozent des verfügbaren Einkommens geben die Haushalte für Fleischwaren aus – ein Bruchteil von vor 50 Jahren. Kostete 1950 in Deutschland ein Kilogramm Schweinefleisch noch 1,6 Prozent des monatlichen Nettoverdienstes, so waren es 2002 nur noch 0,28 Prozent. Zwar stieg der Kilopreis beim Schwein seither von 2,19 auf 7,09 Euro, der Durchschnittslohn jedoch von 136 auf 2480 Euro.

■ **Im europäischen Vergleich** sind diese Lebensmittel nirgends so billig wie in der Bundesrepublik. Wenn Schweinebraten

nur noch zwei Euro pro Kilo kostet, ist selbst Katzen- und Kaninchenfutter deutlich teurer. Qualität und Tierschutz in der Fleischproduktion sind so unmöglich und Skandale programmiert.

■ **Einen neuen Konsens** im Umgang mit Lebensmitteln strebt Schlachtereier-Besitzer Thomas Thönes vom Natur-Verbund in Wachtendonk an: „Der Handel muss aufhören, damit um sich zu werfen.“ Das Argument von Verbrauchern, artgerecht erzeugtes Fleisch sei zu teuer, lässt er nicht gelten. „Wer bei Aldi Schampus kauft, kann sich auch ein vernünftiges Stück Fleisch leisten.“ Leider aber sei vielen „wichtiger, ihrem Auto einen Liter Motoröl für 17 Euro zu gönnen als einen guten Liter Speiseöl in der Küche zu haben.“ W.S.