

Literatur

Störsignale

Die Schweiz über- rascht mit heraus- ragenden Erzählern: Markus Bundi und Christian Haller

Kultur

Stauenswerte Taten

Pracht und Prunk der Großkönige: Eine Ausstellung in Speyer präsentiert das persi- sche Weltreich

Zeiträume

Mit der Sonne malen

Geinhard Richter ge- staltet ein Fenster für den Kölner Dom und befindet sich dabei in guter Gesellschaft: NRW hat wegweisen- de Werke neuerer Kirchenglaskunst

Medien

Der Zweifler vom Dienst

Der Schweizer Autor Erich von Däniken wirkt als Berater für eine Nachfolgerin der amerikanischen Kultserie „Akte X“

Forschung

Was kommt hinter dem Horizont?

Es gibt mathemati- sche Beweise, die müssen reifen. Nun hat Grigorij Perelman das Jahrhunderträ- sel der Poincaré- schen Vermutung gelöst

Gesundheit

Frauen sind anders krank

Diagnose und Thera- pien müssen die biologischen Unter- schiede von Mann und Frau stärker berücksichtigen, fordern Wissen- schaftler

Zeit im Bild

Rückkehr ausgeschlossen

Sechs Jahrzehnte lang haben Soldaten in einem kleinen Ort in der Eifel den Häu- serkampf geübt. Nun haben die einst ver- triebenen Einwohner wieder Zutritt



Was darf Fleisch kosten? Bei einem Durchschnittsverzehr von gut 61 Kilo und einem Kilo-Preis von sieben Euro gäbe ein Bundesbürger rund 430 Euro pro Jahr für Fleisch und Wurst aus. Kostete artgerecht erzeugtes Qualitätsfleisch ein Drittel mehr, käme er auf 570 Euro. Pro Monat 11,67 Euro mehr – etwa so viel wie ein Liter Motoröl oder gut dreimal Currywurst (aus Qualität) mit Pommes Frites von der Bude

Wartestall mit Besucherkanzel

VON WALTER SCHMIDT

Geschichten, die happy enden dürfen, brauchen 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, der Inhaber des über 30 Jahre alten Fleisch-Unternehmens mit sechzig Angestellten. „Meine Mutter wollte kein Fleisch mehr essen und Vegetarierin werden.“ Sie hatte genug von Koteletts und Schnitzeln, die bleich und wässrig waren und in der Pfanne zusammenschnurrten.

Keineswegs zufällig mussten zur gleichen Zeit alle Trinkwasser-Brunnen in Wachtendonk stillgelegt und die Einwohner mit Tankwagen versorgt werden. „Unser Wasser enthielt zuviel Nitrat“, sagt Thönes. Das passiert, wenn Bauern zuviel 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 zum Thönes Natur-Verbund.

Die Kernidee des seit 1988 aktiven Bündnisses aus mittlerweile rund 250 Haupt- und Nebenerwerbs-Landwirten, dem Schlachtbetrieb und rund 50 Metzgereien ist so simpel wie leider ungewöhnlich: Fleischerzeuger, Schlachter und Metzger sind einander wechselseitig verpflichtet. Die Bauern zum Beispiel sichern dem Schlachter zu, nur Tiere zu liefern, die ein Leben vor dem Tode hatten – zwar ein kurzes, aber halbwegs artgerechtes.

Der Schlachthof gewährleistet den Bauern, ihnen ihr Fleisch garantiert und 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.

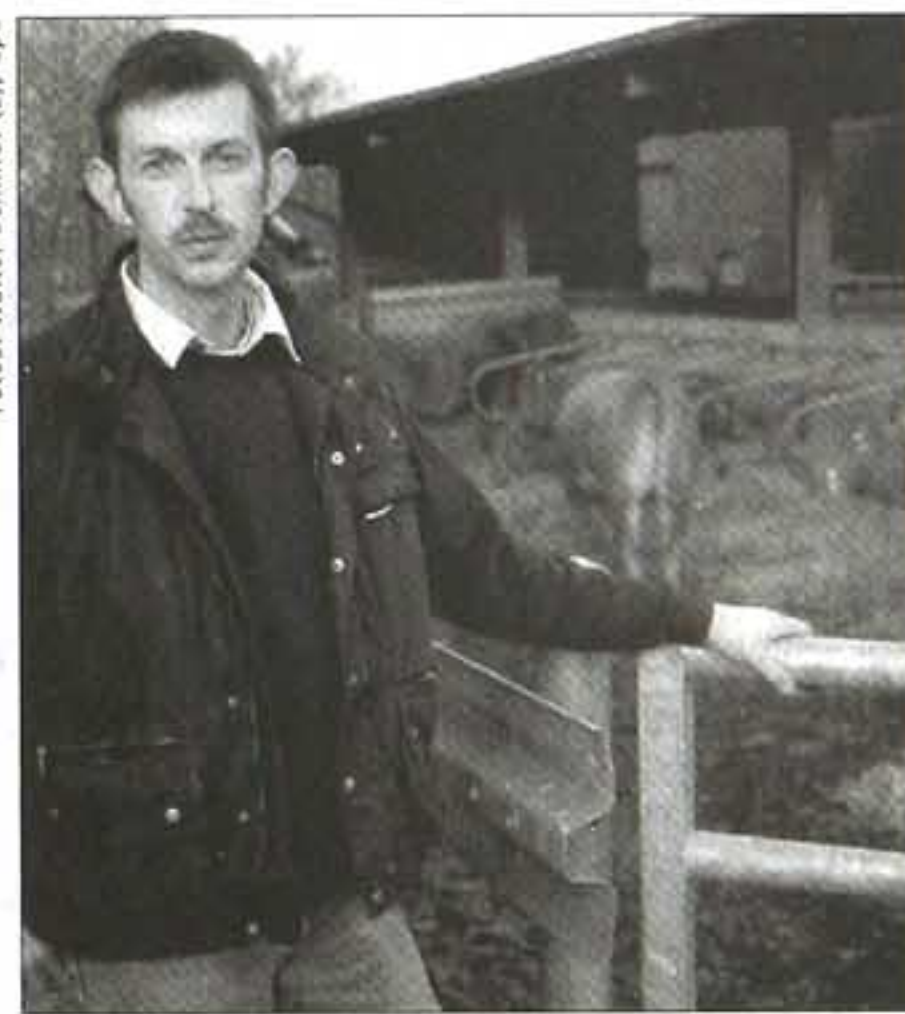
Kein Gramm wird als Gefrierware angeboten – was die Metzger an Fleisch und Rohstoff für ihre eigenen Würste nicht abnehmen und auch die Kühltheken in einigen Supermärkten nicht aufnehmen können, verarbeitet Thönes in der eigenen Wurstküche zu rund 50 Sorten. „Dadurch halten wir das System stabil und kommen nicht in einen Mengendruck hinein“, sagt Elmar Damke, der seit dem Wertewandel 1987 von Essen aus die Marke Thönes bewirbt. Die totale Unabhängigkeit von so genannten „Spot-Märkten“, wo Überhang-Fleisch per Telefon verschertelt wird, ist zentral im 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

Fleisch ohne Skandale? Durchaus kein Traum: Gammel-Steaks und Ekel-Würsten setzt der Thönes-Natur-Verbund aus Bauern, Schlachtbetrieb und Metzgern seit Jahren Qualität und Respekt für Tiere entgegen. Die Kunden honorieren ein Bemühen, das bei gutem Willen Schule machen könnte



Arbeit im Verbund: Unternehmensleiter Thomas Thönes musste bei Heinz-Jürgen Krouhs (rechts) nicht lange für den Natur-Verbund werben: Der Landwirt aus Kempen mag kein Billigfleisch herstellen, weil er ein Herz für seine Tiere hat



Fotos: Walter Schmidt (2), dpa

daraus verkaufen. Zusätzlich machen die Metzger ihre Kunden kundig, indem sie über den Produktionsweg aufklären – mit Faltblättern, Plakaten oder einem Bauernbuch mit Fotos der Fleischerzeuger. 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. Ungewöhnlich ist, was Besucher zwischen 5 und 9 Uhr morgens sehen könnten: schlafende Schweine. Diese treffen nicht wie üblich erst kurz vor der Schlachtung ein, 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 arbeiten nur ausgebildete Metzger: „Gerade im sensibelsten Bereich eines

Strenge Auflagen

Wer Tiere in den Thönes Natur-Verbund liefert, muss strenge Auflagen einhalten – 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 (oder aus der des Hofnachbarns) und immer ohne Tiermehl, Antibiotika und Wachstumsförderer; pestizidfrei erzeugtes Grünfutter; nicht mehr Tiere pro Hof als Boden und Grundwasser vertragen.

Schlachthofes müssen die besten Leute arbeiten“, hatte schon Firmengründer Egidius Thönes gefordert. Alle Mitarbeiter sind fest angestellt und bauen die Überstunden aus Spitzenzeiten in ruhigeren Phasen ab. Das schließt auch den Einsatz von Akkord-Schlachtern aus. „Fast jede Woche bekomme ich Angebote aus Osteuropa“, berichtet Thomas Thönes und zeigt eine E-Mail vor.

Darin bietet eine Personalagentur aus dem slowakischen Bratislava „erfahrene“, aber „günstige Fachkräfte“ an, die „schnell und unkompliziert“ anrücken könnten, sofern für Unterkünfte gesorgt sei. In Wachtendonk haben sie keine Chance – nicht nur wegen des Stammpersonals. „Unser Haus ist auf kleine Chargen ausgelegt“, sagt Thönes. Pro Woche lassen durchschnittlich 800 Schweine, 65 Fleischrinder und 20 Lämmer ihr Leben; seit sechs Jahren, mit Beginn der eigenen Geflügelschlachtung, außerdem 5500 Hühner, Poularden, Puten und Gänse.

Verglichen mit den üblichen Massenschlachtungen sind solche Tierzahlen ein Klacks. „Der größte deutsche Schlachtbetrieb schafft das, was wir in einer Woche verarbeiten, in anderthalb Stunden“, weiß Thönes zu berichten – und damit untertreibt

er noch. Er meint das namensähnliche Unternehmen Tönnies in Rheda-Wiedenbrück, das seine Schlachtkapazität alleine dort auf 155 000 Schweine pro Woche ausbauen will. Statistisch würde dann in Rheda alle 3,9 Sekunden ein Schwein sein jämmerliches Leben lassen. In Wachtendonk gehen die Schlachter mit Respekt vor der Kreatur zu Werke. „Alle Mitarbeiter wissen um die Kostbarkeit der Tiere. Wir zerreißen sie nicht“, sagt der Marketing-Beauftragte Elmar Damke.

Die Großschlächtereier Thönes will weiter wachsen. „Noch im Laufe des Jahres richten wir einen neuen Schlacht- und Zerlegebetrieb in Bollewick/Müritze ein“, kündigt Elmar Damke an. Ausschließlich für Bioware. In der letzten Ausbaustufe will Thönes von Bollewick aus pro Woche 240 Bioschweine, 60 Biorinder und 130 Biolämmer in den Berliner und den Hamburger Markt einbringen.

Den Bauern im Natur-Verbund verlangt die Arbeit am Güte-Fleisch gewollten Mehraufwand ab. „Die Ställe unserer Mastschweine müssen täglich ausgemistet und neu eingestreut werden“, erzählt Günter Buschhaus (40) aus Wachtendonk, der 800 bis 1000 Tiere inklusive eigener Ferkel aufzieht. „Ohne die Haltung in Gruppen könnten wir doppelt so viele Tiere im Stall unterbringen.“ Doch das will Buschhaus nicht; schon sein Vater hat für Thönes Schweine gehalten, und wie dieser will der Sohn Qualität herstellen. So erziele er einen doppelt so hohen Gewinn wie üblich – pro Schwein 15 bis 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 bis zu 90 Mutterkühe, die ihre Kälber bei sich haben. „Kuh und Kalb entwickeln ein ganz eigenes Kleinklima“, berichtet Krouhs und meint das in hygienischer Hinsicht. Wie bei gestillten Kindern baut sich im säugenden Kalb ein individueller Immunschutz auf. Krouhs weiß das zu schätzen: „So brauchen wir keine Medikamente.“ 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 die Kühe sich „sauwohl“. Von den meisten Schweinen in Deutschland lässt sich das nicht behaupten.

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 – soweit sind wir inzwischen gekommen.“

Doch versprochen war ein Happy End. Hier ist es: Die Mutter von Thomas Thönes kann Fleisch inzwischen wieder richtig genießen.

Internet: www.thoenes.de. Dort sind auch die Metzgereien aufgelistet, die Fleisch aus dem Natur-Verbund anbieten