

Mit Liebe geschlachtet

LEBENSMITTEL / Qualität statt Gammel-Steaks: Der Thönes-Natur-Verbund und seine entschieden andere Fleischproduktion.

WALTER SCHMIDT

WACHTENDONK. Geschichten, die 'happy' enden dürfen, brauchen einen unschönen Anfang. Im Falle der mittelständischen Schlachtere Thönes im nieder-rheinischen 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 zeitgleich 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.

Wechselseitige Verpflichtungen

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 Schlachtere, suchte einen Unternehmensberater auf. Es 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 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, auch bei Nicht-Bio-Fleisch.

- Der Schlachthof gewährleistet den Bauern, ihr Fleisch garantiert und zu fairen Preisen abzunehmen. „Damit setzen wir die üblichen Regeln des Fleischmarktes teilweise außer Kraft“, sagt Thönes. „Erst diese Abnahmegarantie macht unser Verbundsystem möglich.“ Viele Markenfleisch-Programme seien am Fehlen einer solchen Gewähr zerbrochen.

- Wenn zeitliche Besonderheiten wie die Weihnachtstage den Bedarf an Filets erhöhen,

von denen es pro Tier nun mal nur zwei gibt, bekommen 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 für ihre eigenen Würste nicht abnehmen und die Kühltheken in einigen Karstadt- und Rewe-Märkten 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 die Marke Thönes bewirbt.

Die totale Unabhängigkeit von den jüngst wieder in Verruf geratenen „Spot-Märkten“, wo Überhang-Fleisch per Telefon verschertelt wird, ist zentral im

HINTERGRUND

Skandal beeinflusst Verbraucher kaum

Berichte über vergammeltes Fleisch haben offenbar nur wenig Auswirkung auf den weihnachtlichen Speiseplan der Deutschen. Lediglich 19 Prozent der Haushaltsführer wollen weniger oder gar kein Fleisch zu Weihnachten essen. Für 37 Prozent hat der Fleischskandal keine Auswirkungen auf die Einkaufspläne zu den Feiertagen. Das geht aus einer von der Centralen

Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA) in Auftrag gegebenen Umfrage unter knapp 1000 Haushalten hervor. Allerdings scheint der Skandal um Gammelfleisch sich durchaus auf das Einkaufsverhalten auszuwirken: 48 Prozent der Befragten kaufen Fleisch jetzt an der Bedienungstheke und 33 Prozent achten besonders auf Markenprodukte.

Als Folge des Mitte November sicher gestellten Fundes von mehr als vier Tonnen überlagerten Fleisches in einem Gelsenkirchener Gefrierlager hatten die Gesundheitsbehörden alleine in NRW bis Anfang Dezember alle 71 Tiefkühlhäuser EG-zugelassenen Tiefkühlhäuser untersucht und insgesamt knapp 85 Tonnen verdächtigtes Fleisch beschlagnahmt. (dpa/NRZ)



Rot und frisch: Fleisch aus dem Thönes Naturverbund. (Foto: WS)

Konzept. Wer solche Märkte bediene, „zerstört die Wertigkeit von Fleisch“, so Damke.

Die Fleischerläden heißen „Natur-Metzgereien“, weil sie nur Thönes-Fleisch und eigene Wurst daraus verkaufen. Zusätzlich machen die Metzger ihre Kunden kundig, mit Faltblättern, Plakaten oder einem Bauernbuch mit Fotos der Fleischerzeuger. Ab und an besuchen Metzger mit Kunden auch 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 Scheibe 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. Sie treffen nicht wie üblich kurz vor der Schlachtung ein, sondern schon am Vorabend, stets geliefert vom jeweiligen Tierhalter. Messungen der Tierärztlichen Hochschule Hannover zeigen: Thönes-Tiere sind vergleichsweise ruhig, der Herzschlag ist weniger aufgeregt, das Blut deutlich geringer mit Stresshormonen belastet als üblich. Stress verdirbt den Fleischgeschmack.

Auch in der Schlachtung läuft einiges anders: „Gerade im sensibelsten Bereich eines Schlachthofes müssen die besten Leute arbeiten“, hat schon Firmengründer Egidius Thönes gefordert. Dort sind nur ausge-

bildete Metzger tätig. Alle Mitarbeiter sind fest angestellt und bauen die Überstunden in ruhigeren Phasen ab.

Das fördert nicht die Identifikation mit Arbeitgeber und eigenem Tun. Und schließt den Einsatz von Akkord-Schlachtern aus. Sowieso: „Unser Haus ist auf kleine Chargen ausgelegt“, sagt Thönes. Pro Woche lassen durchschnittlich 800 Schweine, 65 Rinder und 20 Lämmer ihr Leben; seit fünf Jahren, als die eigene Geflügelschlachtung einsetzte, noch 5500 Hühner, Poularden, Puten und Gänse.

„Der größte deutsche Schlachtbetrieb schafft das, was wir in einer Woche verarbeiten, in anderthalb Stunden“, berichtet Thönes. Dort hätten die Tierärzte viel weniger Zeit für die Fleischschau als in Wachtendonk. Zudem gingen hier die Schlachter mit Respekt vor der Kreatur zu Werke. „Alle Mitarbeiter wissen um die Kostbarkeit der Tiere. Wir zerreißen sie nicht.“

Doppelter Gewinn

Den Bauern im Natur-Verbund verlangt die Arbeit am Güte-Fleisch gewollten Mehraufwand ab. „Die Ställe unserer Mast Schweine müssen täglich ausgemistet und neu eingestreut werden“, sagt Günter Buschhaus (39) aus Wachtendonk. „Ohne die Haltung in Gruppen könnten wir doppelt so viele Tiere im Stall unterbringen.“ Doch das will Buschhaus nicht; er will Qualität herstellen. So erziele er einen doppelt so hohen Gewinn wie üblich - pro Schwein 15-20 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 Kempen hält rund 400 Rinder, davon 80 bis 90 Mutterkühe, die ihre Kälber bei sich haben. „Kuh und Kalb entwickeln ein ganz eigenes Kleinklima.“ Wie gestillte Kinder baut sich im säugenden Kalb ein individueller Immunschutz auf. „So brauchen wir keine Medikamente“, sagt Krouhs stolz.

Die Geschichte könnte sarkastisch schließen: „Heute fällt im herkömmlichen Schlachthof zwar auf, wenn man bei einer Lieferung den Rinderpass, also das vorgeschriebene Begleitpapier, vergessen hat“, erzählt Altbauer Heinz Buschhaus. „Aber wenn das Rind fehlt, würde das keiner merken - soweit sind wir inzwischen gekommen.“ Doch ein schönes Ende war versprochen. Hier ist es: Die Mutter von Thomas Thönes kann Fleisch inzwischen wieder genießen. (NRZ)

Warum Fleisch so wenig wert ist

LEBENSMITTEL / Schlachtere-Besitzer Thomas Thönes: „Der Handel muss aufhören, damit um sich zu werfen.“

K napp 61 Kilo Fleisch und Wurst verzehrt ein Bundesbürger im statistischen Durchschnitt pro Jahr - also 165 Gramm pro Tag. Lieb ist den vielen Menschen das Fleisch, teuer aber darf es nicht sein. Nur noch zwölf bis 13 Prozent des verfügbaren Einkommens geben die Haushalte für Fleischwaren aus - ein Bruchteil von vor 50 Jahren.

Kostete 1950 in Deutschland ein Kilo 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. Fast nirgendwo in Europa sind Lebensmittel so billig wie in der Bundesrepublik - Es-

sen ist den Deutschen wenig wert.

Noch immer locken Billigfleisch-Angebote großer Supermärkte oder Discount-Ketten die Verbraucher herbei, um sie zum Kauf anderer, oft unnötiger und überteurer Artikel zu verführen: eine unselige Quersubventionierung auf dem Rücken der Schlachtere. Wenn Schweinebraten - wie geschehen - 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 - und von den Konsumenten mitverschuldet.

„Wir brauchen in der Gesellschaft einen neuen Konsens im Umgang mit Lebensmitteln“,



Artgerecht erzeugtes Fleisch ist nicht zu teuer: Schlachtere-Besitzer Thomas Thönes. (Foto: WS)

sagt Schlachtere-Besitzer Thomas Thönes vom Thönes-Natur-Verbund in Wachtendonk. „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 es vielen „wichtiger, ihrem Auto einen Liter Motoröl für 17 Euro zu gönnen als einen guten Liter Speiseöl in der Küche zu haben“, bedauert Thönes.

Fleisch war in früheren Zeiten ein Privileg der Mächtigen, Wilderer wurden hart bestraft. So wurden Schnitzel und Steaks zu Prestige-Objekten. Davon viel aufzischen zu können, erwies den Gastgeber als wohlhabend. Noch heute halten viele Menschen eine Mahlzeit ohne Fleisch für kein richtiges Essen. Thomas Thönes erinnert auch an den Slogan der

Centralen Marketing-Agentur (CMA) der Agrarwirtschaft, der da lautete: „Fleisch ist ein Stück Lebenskraft.“ Und wer wollte die schon sich oder seiner Familie vorenthalten? „Viel Kraft kommt nur über viele blutige Steaks“ - so spitzt Thönes das tief verankerte Denken vieler Verbraucher zu.

Da es vor allem optisch nicht einfach ist, gutes von schlechtem Fleisch zu unterscheiden, tischen viele Deutsche lieber große Schnitzel auf als kleine. Wohlstand demonstrieren lässt sich viel leichter mit dem Auto als mit unverpackten Nahrungsmitteln. Wenn Bio-Fleisch nur dreieckig geschnitten und damit als solches erkennbar auf dem Teller landete, wäre sein Renommee wahrscheinlich höher. (WS/NRZ)