



Im Kühlhaus von Thönes in Wachtendonk

Foto: ullstein - Oberhäuser/CARO

VON WALTER SCHMIDT

# Die Frischfleisch-Parade

Sie wohnen schöner, sie essen besser, sie haben Freunde. Und selbst das bittere Ende kann Schweinen erleichtert werden. Der Kunde schmeckt es bei jedem Bissen.

**G**eschichten, die ein Happy End haben sollen, brauchen einen unglücklichen Anfang. Es war im Jahre 1987, als der Ärger begann. „Es gab Zoff in der Familie“, erzählt Thomas Thönes, Inhaber einer mittelständischen Schlachtereierei im niederrheinischen Wachtendonk: „Meine Mutter wollte Vegetarierin werden.“ Sie hatte genug von bleichen Koteletts und wässrigen Schnitzeln, die in der Pfanne zusammenschnurrten.

Just zu dieser Zeit mussten alle Trinkwasser-Brunnen im Ort stillgelegt und die Einwohner mit Tankwagen versorgt werden. „Das 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, die die Schlachtereierei belieferten, verlor beim Braten wenig Gewicht, bekam eine schöne Farbe und schmeckte gut. „Da dachten wir, daraus müsste sich doch etwas machen lassen“, sagt Thomas Thönes. Sein Vater Egidius, damals Inhaber der Schlachtereierei, 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 Nebenerwerbslandwirten, dem Schlachtbetrieb (mit 60 Angestellten) und rund 50 Metzgereien ist so simpel wie ungewöhnlich: Fleisch-erzeuger, Schlach-ter und Metzger sind einander wechselseitig verpflichtet. Die Bauern zum Beispiel sichern dem Schlachter zu, nur Tiere zu liefern, die ein Leben vor dem Tod hatten – zwar ein kurzes, aber halbwegs artgerechtes, auch bei Nicht-Bio-Fleisch (siehe Kasten). Der Schlachthof garantiert den Bauern, ihnen ihr Fleisch abzunehmen, und das zu fairen Preisen. „Erst diese Abnahmesicherheit macht unser Verbundsystem möglich.“ Viele Markenfleischprogramme seien am Fehlen einer solchen Gewähr zerbrochen.

**Bauer, Schlachter und Metzger sind sich gegenseitig verpflichtet**

Wenn vor Feiertagen der Bedarf an Filets steigt, 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 nicht abnehmen und auch die Kühltheken in 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 das Marketing für die Marke Thönes betreibt. Die Unabhängig-

keit von den jüngst wieder in Verruf geratenen „Spot-Märkten“, wo Überhang-Fleisch per Telefon verscherbelt wird, ist zentral im Konzept.

Die Fleischerläden heißen „Natur-Metzgereien“, weil sie nur Thönes-Fleisch und eigene Wurst daraus verkaufen. Zusätzlich machen die Metzger ihre Kunden kundig, indem sie über den Produktionsweg aufklären – mit Falblättern, Plakaten oder einem gemeinsamen Besuch bei Bauernhöfen des Verbundes.

Seit 1990 beteiligt sich die Kölner Metzgerei Borsbach zum Beispiel am Thönes-Natur-Verbund. Eigentümerin Elvi Borsbach wollte anfangs erst ausprobieren, ob sich der Umstieg lohnt. Sie erzählte ihren Kunden nichts und ließ die Preise unverändert. Das Ergebnis des Tests: „Sie kamen und fragten, was wir mit dem Fleisch gemacht hätten, das schmecke ja so gut“, erzählt Jörg Spiegel, damals schon im Laden und nun dessen Inhaber. Heute lägen die Preise im Durchschnitt 20 bis 30 Prozent über dem anderer Metzgereien. Früher hat der Metzgermeister hinter der Fleischtheke eines Supermarktes gearbeitet. „Da hat man auch das Fleisch vom Vortag umetikettiert und, wenn es Saft verlor, in eine andere Schale verpackt“, berichtet er. „Das war gang und gäbe.“

Wer will, kann auch den Schlachthof von Thönes besichtigen, selbst ohne Anmeldung. Aus einer „Besucherkanzle“ können Interessierte durch eine Glasscheibe die Schweine und Rinder im Wartestall und auf ihrem kurzen letzten Weg zur Schlachtbox beobachten. Eine Videokamera liefert Bilder übers Internet ([www.thoenes.de](http://www.thoenes.de)).

Ungewöhnlich ist, was Besucher dort am Morgen sehen können: schlafende Schweine. Diese treffen nicht wie üblich erst kurz vor der Schlachtung ein, worauf ihnen nur eine halbe Stunde Ruhe gegönnt 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 Stresshor-

monen 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“, hat Firmengründer Egidius Thönes gefordert. Alle Mitarbeiter sind fest angestellt und bauen die Überstunden aus Spitzenzeiten in ruhigeren Phasen ab. 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 zeigt eine E-Mail mit der jüngsten Offerte. Darin bietet eine Agentur aus dem slowakischen Bratislava „erfahrene“, aber „günstige Fachkräfte“ an, die „schnell und unkompliziert“ anrücken könnten.

In Wachtendonk haben sie keine Chance – nicht nur wegen des festen Stammpersonals. Das Unternehmen ist auf kleine Chargen ausgelegt. Pro Woche lassen durchschnittlich 800 Schweine, 65 Rinder 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 sind solche Zahlen ein Klacks. „Der größte deutsche Schlachtbetrieb schafft das, was wir in einer Woche verarbeiten, in anderthalb Stunden“, so Thönes. Dort hätten die Tierärzte viel weniger Zeit für die Fleischschau, zudem gingen in Wachtendonk die Schlachter mit Respekt vor der Kreatur zu Werke. „Wir zerreißen die Tiere nicht“, sagt Elmar Damke.

Die Bauern kostet das mehr Arbeit. „Die Ställe unserer Mastschweine müssen täglich ausgemistet und neu eingestreut werden“, erzählt Günter Buschhaus, der 800 bis 1000 Tiere inklusive ei-

gener 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 er erzielt einen doppelt so hohen Gewinn wie üblich – pro Schwein 15 bis 20 Euro.

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 bei Still-Kindern baut sich im säugenden Kalb ein individueller Immunschutz auf. „So brauchen wir keine

Medikamente.“ Krouhs romantisiert die Tierhaltung nicht – er lebt von geschlachteten Tieren, nicht von fressenden. Doch will er, dass es ihnen gut geht in ihrem kurzen Leben.

Und die Mutter von Thomas Thönes – ist längst keine Vegetarierin mehr.

— In Berlin wird Thönes-Fleisch an den Bio-Fleischtheken von Karstadt in Spandau (Carl-Schurz-Straße 20) sowie von Wertheim am Kurfürstendamm 231 und in Steglitz (Schloßstraße 11-15) verkauft. Außerdem beliefert Thönes die Bio-Fleischerei feindura ([www.biofleischerei-feindura.de](http://www.biofleischerei-feindura.de)), die in Märkten der Bio Company vertreten ist ([www.biocompany.de](http://www.biocompany.de)).

## SCHÖNER SCHLACHTEN

### Der sanfte Tod

Knapp 61 Kilo Fleisch und Wurst verzehrt ein Bundesbürger im statistischen Durchschnitt pro Jahr – das sind 165 Gramm am Tag. Kostete 1950 in Deutschland ein Kilo Schweinefleisch noch 1,6 Prozent des monatlichen Nettoverdienstes, waren es 2002 nur noch 0,28 Prozent.

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

Thönes-Schlachter betäuben Schweine nicht mit Kohlendioxid, sondern mit einem Hirn-Stromschlag. „Das dauert nur vier, fünf Sekunden, die Tiere sind vollkommen entspannt“, sagt Thomas Thönes. Im Kohlendioxid-Bad hingegen ziehe sich der „Betäubungskampf“ über 25 bis 30 Sekunden hin und sei beim Einatmen des Gases „sehr schmerzhaft“. Zusätzlich werden Thönes-Schweine mit einem Stromschlag in der Herzgegend betäubt. „Das löst Herzkammer-Flimmern aus, so dass die Tiere sehr schnell ausbluten und der Tod noch rascher eintritt“, sagt Thomas Thönes.