



Glaubenssachen

Sonntag, 19. Februar 2012, 08.40 Uhr

Unser täglich Fleisch
Fragen bei Tisch
Von Michael Schrom

Redaktion: Bernward Kalbhenn
Norddeutscher Rundfunk
Religion und Gesellschaft
Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 22
30169 Hannover
Tel.: 0511/988-2395
www.ndr.de/ndrkultur

- Unkorrigiertes Manuskript -

Zur Verfügung gestellt vom NDR

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf nur für private Zwecke des Empfängers benutzt werden. Jede andere Verwendung (z.B. Mitteilung, Vortrag oder Aufführung in der Öffentlichkeit, Vervielfältigung, Bearbeitung, Übersetzung) ist nur mit Zustimmung des Autors zulässig. Die Verwendung für Rundfunkzwecke bedarf der Genehmigung des NDR.

Wir hatten uns zum Angeln verabredet. Der romantische Wunsch, an einsamen Gewässern den Sonnenaufgang zu erleben, und ein diffuser Jagdtrieb hatten mich veranlasst, die Anglerprüfung abzulegen, und nun schauten wir stundenlang schweigend über den See. Als aber tatsächlich ein Fisch anbiss, war ich völlig überfordert. Der Freund musste ihn fachmännisch betäuben und töten. Es war das erste Mal, dass ich das Schlachten eines Tieres aus nächster Nähe miterlebte.

Am Abend waren die Skrupel vergessen. Der Zander schmeckte hervorragend. Das Mahl und die Tischgemeinschaft waren Rechtfertigung genug, dass die gefangenen Fische ihr Leben lassen mussten. Und dennoch schwebte eine Frage unbeantwortet über dem Grill: Warum muss der Mensch töten oder töten lassen, um sich zu ernähren? Selbst ein Vegetarier muss ja das Leben einer Pflanze beenden oder zumindest deren Samen oder Früchte „stehlen“.

Ist es nicht seltsam, dass die meisten Menschen Appetit auf Fisch und Fleisch haben, dass sie von ihrer Natur aus Allesesser sind, aber zugleich ein natürliches Mitleid empfinden, das sie vor der Tötung eines Tieres zurückschrecken lässt? „Das Stechen des Messers in ein Thier, das Menschenähnliches hat, muss, weil es gegen unsere Natur ist, gelernt, das Gefühl gegen das Mitleiden gewaffnet, das Herz gegen das elende Blöcken und Zappeln und den Schmerz abgestumpft werden“, schrieb schon der Prediger Peter Scheitlin Mitte des 19. Jahrhunderts in seinem „Versuch einer vollständigen Thierseelenkunde“.

Unsere industrialisierte Ernährungskultur hat diesen Gedanken weitgehend verdrängt. Wissen wir überhaupt noch, unter welchen Bedingungen die Tiere, die das Schnitzel, das Kotelett oder das Filet für unser Essen liefern, aufwachsen und geschlachtet werden? Wollen wir es überhaupt wissen? Das Nutztier ist aus unserem Alltag fast völlig verschwunden. Millionen Hühner, Puten und Schweine leben in Deutschland, aber kaum einer sieht sie.

Die modernen Zucht- und Mastanlagen sind so abgeschottet wie Reinräume in Intensivstationen oder Chipfabriken. Die Schlachthöfe befinden sich am Rande oder außerhalb unserer Städte. In den Dörfern leben kaum noch Bauern.

Zwar ist die Mehrheit der Bevölkerung kritisch gegenüber industrieller Massentierhaltung eingestellt, weil sie ahnt, dass es nicht artgerecht ist, Tieren Bewegung, Sonnenlicht und frische Luft vorzuenthalten, sie auf engstem Raum zusammenzupferchen und ihnen vorsorglich Antibiotika zur Verhinderung von Krankheiten und Hormone zur Beschleunigung des Wachstums ins Futter zu mischen. Seltsam ist nur, dass diese Fragen beim Einkauf, also an der Fleischtheke im Supermarkt oder in der Kantine, regelmäßig verdrängt und ausgeblendet werden. Ist es also doch richtig, dass das Fressen vor der Moral kommt, wie es Bertolt Brecht formulierte? Noch kein Nahrungsmittelskandal hat eine anhaltende Änderung unserer Essgewohnheiten, insbesondere eine Verringerung des Fleischkonsums, bewirkt. Auf dem Höhepunkt der Rinderwahn-Krise wichen die Verbraucher einfach auf Schweine- oder Putenfleisch aus. Die festgestellte Dioxinbelastung im Schweinefleisch heizte wiederum die Nachfrage

nach Rindfleisch an. Und als Dioxin in Bio-Eiern gefunden wurde, wollte der Verbraucher möglichst schnell Eier aus konventioneller Käfighaltung. Jetzt ist es gerade wieder umgekehrt. Die Hysterie erschöpft sich im Allgemeinen im Ruf nach strengeren Kontrollen und dem Rücktritt der zuständigen Minister. Sie verebbt ebenso schnell, wie sie gekommen ist. Über Grundsätzliches wird kaum diskutiert.

Dabei kommen beim Essen viele Fragen zusammen. Es geht um das Schicksal der Nutztiere und darum, wie wir uns dazu verhalten. Es geht um Ernährungsgewohnheiten und um ökonomische Zwänge, um die moralische Frage, was man sich leisten kann und möchte. Es geht um den Erhalt regionaler Kulturlandschaften und um das weltweite Problem der Umweltzerstörung, das durch eine intensive Viehzucht und Mast sowie durch weite Transportwege mitverursacht wird. Schließlich geht es um den extremen Gegensatz von Hungersnot und Überfluss in unterschiedlichen Weltgegenden, um die Gesundheit und die Versorgung der Menschheit weltweit. Kurzum: Mit dem Essen kommen zwangsläufig philosophische, politische, wirtschaftliche, religiöse und ethische Fragen auf den Tisch.

Weltweit hat sich die Nachfrage nach Hühnerfleisch in den letzten Jahrzehnten enorm erhöht. Es gilt als gesund, fettarm und billig, weil es relativ günstig zu produzieren ist. Heute verzehrt ein durchschnittlicher Amerikaner etwa 150 Mal so viel Hühnerfleisch wie seine Großeltern vor achtzig Jahren. In Deutschland, wo die Geflügel-Branche besonders stark wächst, werden 1,7 Millionen Hühnchen pro Tag gegessen. Würden Inder und Chinesen dieselbe Menge Geflügel verspeisen wie die Amerikaner, würden sie allein so viel Geflügel verzehren wie die gesamte Welt heute.

Es liegt auf der Hand, dass diese Mengen Fleisch nicht von einigen ökologisch arbeitenden Bauernhöfen produziert werden können. Aber rechtfertigt das schon industrielle Produktionsmethoden, die unter anderem die Genetik der Tiere so verändern, dass das Muskelfleisch schneller als die Knochen wächst, so dass sich die Hühner am Ende der Mast kaum noch auf den Beinen halten können? Darf man das Sättigungsgefühl chemisch ausschalten, damit sie möglichst schnell möglichst viel fressen? Wenn ein Küken schlüpft, wiegt es etwa vierzig Gramm. Nach vierzehn Tagen hat es sein Gewicht bereits verzehnfacht. Nach einem Monat wiegt es bereits 1,6 Kilogramm. Die Gewichtszunahme eines Tieres bis zur Schlachtreife wurde in den letzten Jahrzehnten um sechzig Prozent beschleunigt, die Lebensdauer nahm dagegen im selben Zeitraum um 65 Prozent ab.

Diese Industrialisierung hat vom klassischen Berufsbild des Bauern, der seine Tiere kennt und versorgt, wenig übriggelassen. Das ist auch gar nicht anders möglich, wenn eine einzige Arbeitskraft bis zu 100.000 Hähnchen versorgen kann. Faktisch sind Geflügelbauern nichts anderes als hochspezialisierte Lohnarbeiter der Fleischindustrie. Ähnliches gilt für Rinderzüchter, Schweinemäster usw. Sie stellen lediglich den Platz zur Beherrschung zur Verfügung und wissen oft nicht einmal mehr, was sie verfüttern.

Höchstens noch zwei Drittel des zur Mast benötigten Futters wird auf eigenen Feldern produziert, schreibt die „Zeit“. Um aber ein Huhn, ein Schwein oder ein Kalb in

kürzester Zeit zu mästen, braucht man spezielles energie- und eiweißreiches Hochleistungsfutter, das die Bauern zukaufen müssen. Dieses Spezialfuttermittel wiederum besteht zu einem großen Prozentsatz aus Soja, was hochproblematisch ist. Denn der Sojaanbau ist hauptverantwortlich für die Zerstörung des Regenwaldes am Amazonas. Die Waldrodung für Sojaanbau verläuft sogar noch schneller und großflächiger als die Regenwaldzerstörung für die Schaffung von Rinderweiden, heißt es in einem Bericht des „World Wildlife Fund“. Da seit dem Rinderwahn-Skandal Anfang der neunziger Jahre kein Tiermehl mehr verfüttert werden darf, ist Soja das wichtigste Futtermittel geworden. Der weltweit steigende Fleischkonsum heizt die Nachfrage ständig an. Die Zeche zahlen unter anderem die Bauern, die Indios Lateinamerikas, die nicht selten aus ihren angestammten Wohngebieten vertrieben werden, weil internationale Konzerne und Großgrundbesitzer Flächen zum Sojaanbau brauchen.

Neben Soja, das häufig gentechnisch verändert angebaut wird, sind dem Futter allerlei Zusatzstoffe beigemischt, was aber oft genug „Geheimnis“ der Futtermittelhersteller bleibt, die unter einem enormen Preisdruck stehen. Zwar gibt es eine Liste, die europaweit verbietet, dass beispielsweise Kot, Urin, Gerbstoffe, Tiermehl, Siedlungsmüll und mit Holzschutzmittel behandeltes Holz ins Futter gemischt werden dürfen – allein dass dies verboten werden muss, sagt viel über die Praktiken in dieser Branche aus –, und doch gelingt es ihrer Lobby seit Jahren, eine sogenannte Positivliste zu verhindern.

Gepanschtes Futter ist allerdings nur ein Problem, das in der „preisbewussten“ industriellen Turbomast regelmäßig auftritt. Ein mindestens ebenso großer Skandal ist der vorbeugende Einsatz von Medikamenten. Unbestritten ist, dass Tierhaltung auf engstem Raum den Ausbruch von Seuchen und Krankheiten begünstigt, zumal dann, wenn die Tiere genetisch einheitlich „programmiert“ sind und unter Dauerstress gehalten werden. Dem versucht man durch die Gabe von Antibiotika ins Tierfutter entgegenzuwirken.

Was aber passiert, wenn der Genuss von antibiotikahaltigem Fleisch dazu führt, dass beim Menschen bestimmte Antibiotika nicht mehr wirken, weil die Erreger dagegen immun geworden sind? Die Weltgesundheitsorganisation und die Weltorganisation für Tiergesundheit sehen in der Massentierhaltung und in der steigenden Nachfrage nach tierischen Produkten außerdem einen „primären Risikofaktor“ dafür, dass sich neue, vom Tier zum Menschen hin übertragbare Krankheiten epidemieartig ausbreiten könnten.

Allerdings muss man an dieser Stelle einräumen, dass die Ernährung in früheren Zeiten auch nicht besser, sondern im Durchschnitt vermutlich eher deutlich schlechter war: eintöniger, durch mangelnde Hygiene und mangelhafte Kühlsysteme öfter mit Krankheitskeimen oder Pilzbefall verseucht, ärmer an gesunden Inhaltsstoffen. Auch sagt die Menge der gehaltenen Tiere allein noch nichts über deren Wohlbefinden aus. Tieren, die früher im dunklen, finsternen und oftmals nassen Stall festgebunden waren, ging es nicht besser als ihren heutigen Artgenossen. Und Studien von Agrarwissenschaftlern an verschiedenen europäischen Universitäten haben ergeben, dass Bio-Produkte im Hinblick auf Pestizid-Rückstände zwar regelmäßig besser abschneiden als

konventionell erzeugte Ware. Auf der anderen Seite entdeckten Tester in Bio-Produkten häufiger Bakterien und Pilze, weil bei der Herstellung beispielsweise auf Konservierungsstoffe verzichtet wird.

Der entscheidende Vergleichspunkt ist freilich ein anderer: Der Ökolandbau bewirtschaftet seine Flächen schonender und setzt dem Grundwasser weniger zu. Eine ökologische Tierhaltung verzichtet – sei es aus Überzeugung, sei es, weil sie für ihre Erzeugnisse mehr Geld verlangen kann – auf qualvolle Mastmethoden und genetische Manipulationen, auch wenn eine Öko-Kuh ebenfalls viel Milch geben und ein Öko-Huhn ebenfalls viele Eier legen muss. Bauern, die gerne umsteigen würden, fürchten jedoch zu Recht, dass die Mehrzahl der Verbraucher nicht bereit ist, mehr Geld für Nahrungsmittel auszugeben.

Tatsache ist, dass sehr viele Menschen inzwischen zu fett, zu salzig und zu süß essen. Statistisch gesehen, verzehrt ein Bürger in Deutschland gut neunzig Kilo Fleisch im Jahr. Die Bevölkerung sei – vielleicht durch die Hungererfahrungen im letzten Weltkrieg, vor allem aber durch Preisdumping und künstlich niedrig gehaltene Fleischpreise – „auf Fleischfresser umdressiert worden“, beklagt der Münsteraner Theologe und Biologe Ulrich Lüke. Der Traum vom Schlaraffenland, wo dem Bürger die gebratenen Tauben in den Mund fliegen, ist durch die im Vergleich zu früheren Zeiten unvorstellbar billigen Fleischpreise wahr geworden. Doch er entwickelt sich zunehmend zum Alptraum. Man schätzt, dass durch die Behandlung von Krankheiten, die wesentlich durch falsche Ernährung mitverursacht werden, allein in Deutschland Kosten von jährlich siebzig Milliarden Euro entstehen.

Schlimmer noch sind die globalen Folgen eines ständig steigenden Fleischkonsums. Energieproduktion, Industrie und Landwirtschaft setzen die meisten Treibhausgase frei. Die Tierhaltung macht allein 18 Prozent aus, das ist mehr als der gesamte Transportsektor – Autos, Lastwagen, Flugzeuge und Schiffe – erzeugt. Für die industrielle Produktion von Fleisch brauchen wir immer mehr Bodenfläche für die Futterherstellung im außereuropäischen Ausland. Weniger als die Hälfte der Weltgetreideproduktion dient heute noch unmittelbar der menschlichen Ernährung. Die Herstellung von Tierfutter, von Agrarsprit oder von Stoffen zur industriellen Verwendung beansprucht mittlerweile einen Großteil der Ernte. Gleichzeitig leiden mehr Menschen an Überernährung als an Unterernährung. Hinzu kommt eine skandalöse Verschwendung von Lebensmitteln in Industriestaaten. Fast ein Drittel der Nahrungsmittel landet auf dem Müll, berichtete vor kurzem die Katholische Nachrichten-Agentur.

Bis 2050 wird die Weltbevölkerung von heute 7 Milliarden auf 9,2 Milliarden ansteigen. Wie kann man diese Menge ernähren? Es gibt zwei Modelle, über die leidenschaftlich gestritten wird. Das erste sieht, grob gesagt, eine Übertragung westlicher Methoden auf die Landwirtschaft der Dritten Welt vor. Mit Hilfe von Gentechnik und Konzentrationsprozessen in Viehzucht und Ackerbau hofft man, die landwirtschaftliche Produktion weltweit um siebzig Prozent steigern zu können. Solche Raten sind nach Berechnungen der Vereinten Nationen notwendig, um die Menschheit auch in vierzig Jahren noch ernähren zu können. Optimisten träumen sogar davon, dass es gelingen könnte, mithilfe

der Gentechnik das Schmerzempfinden von Tieren auszuschalten und auf diese Weise das Problem des tierischen Leidens grundsätzlich zu lösen. In dieselbe Richtung, allerdings noch kühner, gehen wissenschaftliche Projekte, Fleisch direkt aus tierischen Stammzellen zu züchten. Für das Schnitzel bräuchte man dann kein Schwein mehr, sondern nur noch eine Petrischale.

Das zweite Modell argumentiert genau andersherum. Nur eine Stärkung der lokalen, kleinteiligen Landwirtschaft könne den Hunger wirkungsvoll bekämpfen. Das meint zum Beispiel ein gemeinsames Dokument des katholischen Hilfswerks „Misereor“ und der Heinrich-Böll-Stiftung. Faktenreich wird darin begründet, warum es nicht möglich ist, die „Erfolgsmodelle“ der hoch industrialisierten Landwirtschaft einfach zu übertragen. Allerdings würde dieser Vorschlag nur funktionieren, wenn es in den reichen Ländern zu einem Umdenken in der Landwirtschaftspolitik käme, was wiederum eine deutliche Verringerung des Fleischkonsums voraussetzen würde.

Wie schwierig eine Ernährung ist, die sich nicht allein vom Appetit, sondern von moralischen Überzeugungen leiten lässt, zeigt auf humorvoll-hintergründige Weise das Buch „Anständig essen“ von Karen Duve. Die Schriftstellerin erzählt von einem Selbstversuch, bei dem sie alle zwei Monate ihre Ernährung umstellt. Zunächst verzichtet sie auf konventionell erzeugte Lebensmittel und isst ausschließlich Bio-Produkte, dann ernährt sie sich vegetarisch, anschließend vermeidet sie zusätzlich noch tierische Produkte wie Milch und Eier (im Fachbegriff: vegane Ernährung), und schließlich isst sie nur noch das, was die Natur von sich aus als Überfluss abgibt, aber nicht das Leben der Pflanze beendet: Samen und Früchte. Witzig und wahrhaftig sind vor allem jene Passagen, in denen sie über den Widerspruch zwischen Tierliebe und Appetit philosophiert und zwischen strenger Essmoral und der mit einem guten Essen verbundenen Lebenslust hin- und hergerissen wird. „Allmählich verstehe ich, warum so viele Menschen das Denken verweigern und gar nicht erst wissen wollen, woher ihre Lebensmittel kommen“, notiert Duve zum Schluss ihres einjährigen Selbstversuchs. Denn das Wissen um die „Vorgeschichte“ eines Mahls kann den Genuss nachhaltig verderben. Was also tun?

Duves Selbstversuch ist nicht religiös motiviert. Dennoch formuliert sie am Ende ihres Buchs Einsichten, die den Religionen intuitiv immer schon bewusst waren: Wir können nicht leben, ohne zu töten und zu zerstören. Und deshalb gibt es einen inneren Zusammenhang zwischen Essen und Schuldigwerden. Geradezu skrupulös sind beispielsweise die Schlacht-Vorschriften im orthodoxen Judentum, das ein tief verwurzeltes Barmherzigkeitsverhältnis zum Tier kennt (vgl. Spr. 12,10). „Für die hebräische Tradition ist es typisch, dass man zwar durchaus Tiere isst, aber dieses Tieressen als einen Gottesdienst betrachtet“, erklärte der Altphilologe und Religionswissenschaftler Walter Burkert in der „Süddeutschen Zeitung“. Allgemeiner formuliert heißt das: Man braucht Gott oder die Götter zur Legitimation des Fleischessens.

Im Christentum wiederum steht ein heiliges Mahl im Zentrum des Heilsgeschehens, in dem – im Unterschied zu unserem alltäglichen Essen – die tödliche Vorgeschichte und das Opfer ausführlich mitbedacht werden. „Man wird ungern daran erinnert, dass Jesus

im Abendmahl auch das zur Schlachtbank geführte Paschalamm ist und geopfert wird...; dass der rote Wein die Farbe seines Blutes trägt...; dass das Brechen oder Abschneiden des Brotes den Opfermord am Gottessohn bedeutet...; dass in der fast schon immateriellen Oblate die oblatio, das ‚zum Opfer Dargebrachte‘, steckt“, schreibt der Berliner Kulturwissenschaftler Hartmut Böhme.

Beiden Traditionen ist gemeinsam, dass Geschichten erzählt werden, die das Mahl in den größeren Zusammenhang von Schöpfung, Schuld und Erlösung, Leben und Tod stellen. Das Leben beruht auf der vernichtenden Umwandlung von Substanzen in „Lebensstoff“. Und dieses Einverleiben des Lebensstoffes ist ein religiöser Akt, der Ehrfurcht, Demut, Dankbarkeit und Maßhalten sowie Zeiten der Askese verlangt.

„Es war Gott nicht genug, unser Bruder zu werden, er wollte auch unsere Speise werden“, schrieb der Mystiker Johannes Tauler (1300–1361). Die eucharistische Speise ist aber kein einseitiger Prozess des Konsumierens, sondern begründet einen einzigartigen wechselseitigen geistig-leibhaftigen Verwandlungsprozess. „Wenn wir Gott essen, so werden wir von ihm gegessen, so isst er uns“, formulierte Bernhard von Clairvaux.

Wir werden verwandelt durch das, was wir zu unserem Fleisch machen. Das gilt analog auch für eine profane Mahlzeit. Ein Stück Fleisch ist nicht nur eine bestimmte Menge von Eiweiß und Fett, sondern es ist gentechnisch manipuliert oder nicht, hat mehr oder weniger viele Kilometer Transport hinter sich, stammt von einem Tier, das gequält wurde, oder nicht, wird auf eine aufmerksame, energiesparende und gesunde Art zubereitet – oder eben nicht. Jede dieser Dimensionen wird mitverzehrt und macht einen Unterschied: ökologisch, sozial, politisch und religiös.

Was fangen wir an mit der Kraft, die uns aus der Speise erwächst, für die ein Tier geschlachtet wurde? Ein Lamm, schreibt der Kulturphilosoph Klaus-Michael Meyer-Abich, hat „das in die Welt gebracht, wofür ein Lamm seiner Natur nach gut ist ... Wir sind also ihm im Ganzen der Natur schuldig, mit seiner Kraft unserer Natur nach das anzufangen, wofür ein Mensch gut ist.“ Und das ist: im weitesten Sinn Kultur in die Welt zu bringen und Verantwortung zu übernehmen.

* * *

Schrom, Michael: Studium der Theologie in München und Paris; Redakteur bei „Christ in der Gegenwart“; Herausgeber von: „Was sagt mir Gott? Was sag ich Gott? – Jugendgebete und Gedanken“ (Verlag Herder)

Weiterführende Literatur:

Jonathan Safran Foer, „Tiere essen“ (Kiepenheuer & Witsch, Köln 2010, 19,90 €)
 Karen Duve, „Anständig essen. Ein Selbstversuch“ (Galiani, Berlin 2011, 18,95 €)
 Hartmut Böhme, „Leben. Töten. Essen“ (Hirzel, Stuttgart 2000, 34 €)