

Switchboard

Nr. 198 | Frühjahr 2012 | Eur 6,-

Zeitschrift für Männer und Jungenarbeit



FleischLustFrust

Männer in Kitas | Jungenarbeit und Grundschule
Bundesweites Männertreffen | Generalverdacht | Picasso



Männer und Fleisch – eine denkwürdige Beziehung

Frank Keil

► 04



Fleisch ist männlich

Cordula Mohr

► 09



»Männer machen das Gleiche, aber anders«

Thomas Gesterkamp

► 18



»Körperlichen Kontakt vermieden«

Clemens Fobian | Rainer Ulfers

► 21



»Wertschätzung erfahren« Erlebnisse unter Männern

O-Teamer Männertreffen 2012

► 28

Moin!

Da saßen wir eines noch halbwegs schönen Oktobertages wieder einmal auf einen Kaffee zusammen, tauschten Fakten und Meinungen samt zugehöriger Befindlichkeiten zu aktuellen Themen aus, als der Kollege Frank plötzlich diese Idee zündete, über das eine und andere Verhältnis von Männern zu Fleisch (»Fleisch?« - »Ja.«) doch einmal einen längeren Beitrag zu machen; er habe auch große Lust dazu und, ja, warum nicht gleich einen ganzen Schwerpunkt? Ich erinnere ein erstauntes Stirnrunzeln als meine erste Reaktion, es kann auch wohl mehr als nur ein skeptischer Blick dabei gewesen sein, und Gedanken wie: zu weit weg das Thema, wen interessiert das außerhalb der wiederkehrenden Skandale, ich nehme sowieso schon seit längerem kaum noch tote Tiere zu mir. Aber der Vorschlag war ungewöhnlich genug, dass er nicht zugleich auch interessant war. Was würde Frank, dessen Arbeit und Ethos ich hoch schätze, uns anzubieten haben?

Nun also das thematische Novum, vielleicht ja auch passend zum Beginn von Switchboards 24. Jahrgang: Fleisch, mitsamt der Lust und dem Frust, die sich daran knüpfen, rational wie emotional. Einen großen Dank an Frank, der den gesamten Schwerpunkt mal warmherzig, mal provokant, aber durchgehend spannend gestaltet hat! Und wir wissen sehr wohl, dass die Beiträge, denen ab S.4 noch eine kurze Einführung vorangestellt ist, nur einen sehr kleinen Ausschnitt dessen darstellen, was zu diesem Thema noch zu sagen wäre... Fühle dich frei dies zu tun, wer das möchte. Wir greifen weitere Gedanken gern auf.

In der Zwischenzeit wünschen wir allen Lesern einen angenehmen Frühling und weiterhin inspirierende Lektüre.

FleischLustFrust

- 04 Frank Keil **Männer und Fleisch - eine denkwürdige Beziehung** Vom Kampf um eine Kulturtradition und der Chance, alles auch ganz anders denken zu können
- 05 Frank Keil **»Ich möchte zurück zum Sonntagsbraten.«** Ein Gespräch mit Jan Spielhagen, Chefredakteur der Zeitschrift *BEEF!*, über freiwillig kochende Männer, kluge Veganer und ungenügende Gesetze gegen die Massentierhaltung
- 08 Rieke Rossmann **Rundskop | Bullhead** Ein denkwürdiger Film aus Belgien
- 09 Cordula Mohr **Fleisch ist männlich** Bear Grylls und Dirkules - oder das archaische Bedürfnis und die Modernisierung verborgener Machtstrukturen
- 12 Frank Keil **»Eine ist neugieriger, die andere mehr für sich.«** Von tierischem Glück und von Jan, der in seinem Leben eine wichtige Entscheidung traf
- 15 Frank Keil **»Schlächter sind sehr feinfühlig Menschen«** Von schwachen Frauen, plaudernden Kopfschlächtern und einem jungen Vater - ein Stimmengewirr



© Summen / photocase.com

Weitere Themen

- 18 Thomas Gesterkamp **»Männer machen das Gleiche, aber anders«** Interview mit dem Kita-Forscher Holger Brandes
- 21 Clemens Fobian | Rainer Ulfers **»Körperlichen Kontakt vermieden«** Grenzverletzungen und sexuelle Gewalt in Institutionen - (K)ein Generalverdacht für männliche Fachkräfte!?
- 24 Katrin Boller **»Way Out - Mission Possible«** Selbsterfahrung für Jungen in der Wildnis
- 25 Eva Köhl | Ralf Carnotte **Pädagogik oder »schulischer Reparaturdienst«?** Jungenarbeit zwischen gesellschaftlichem Auftrag und Bedürfnissen der Zielgruppen
- 28 Axel | Christian | Dirk | Erhard | Fabian | Frank | Lukas | Marco | Uwe **»Wertschätzung erfahren« ... und andere Erlebnisse unter Männern** 30. Männertreffen im Mai in Duderstadt
- 29 Guido Wiermann **Der Junge, der Picasso biss** Eine Annäherung an den Mann Pablo Ruiz Picasso
- 34 **Die Buschtrommel** Neue Website »Männer und Trauma« | Forschungsprojekt Gewalt in der Partnerschaft | Steuersystem und Vereinbarkeit von Familie und Beruf | Internationale Konferenz »Männer in der Elementarpädagogik« | Gemeinsam gegen Kälte - Benefiztournee zugunsten armer und obdachloser Menschen | MännerGruppenService
- 39 **Die Kleine Presseschau**
- 40 **Gedrucktes** Der beste Vater der Welt - Kindern Psychose erklären | Für immer jung | Altwerden ist nichts für Feiglinge | Wer nach vorne schaut, bleibt länger jung | Altern wie ein Gentleman | Schlagseite - MannFrau kontrovers | Die antifeministische Männerrechtsbewegung | Der gehaltene Raum | Jungen im Blick | Die Riesenzwerge | Das Haus | Der Mann, der nicht aufhörte zu schlafen | Was das Leben mit der Liebe macht | Mila und der Meermann-Papa | Vater werden ist nicht schwer ... Tochter sein dagegen sehr | Wo ist Papa?
- 47 **Gebanntes** Halbweisheiten | Donnerseele - Eine Trommelreise zu den männlichen Archetypen

Rubriken

- 30 **Männerkörperien**
»Ich trage mein Herz auf der Zunge ...« (II) Michael Meurer
- 32 **Männerheilkunde**
»Der gehaltene Raum« Werner Szeimis | Hormonbedingte Stoffwechselstörungen | Männliche Unfruchtbarkeit | Wahrnehmung von emotionalen Reizen

Service

- 48 **Termine**
- 50 **Fernsehen**
- 53 **Hörfunk**
- 55 **Anzeigen | Impressum**

Männer und Fleisch – eine denkwürdige Beziehung

Vom Kampf um eine Kulturtradition und der Chance, alles auch ganz anders denken zu können.

Frank Keil

Lieber Mann,

wissen Sie, was ein »Kopfschlachter« ist? Nein? Das ist gut. Denn das wollen Sie gar nicht wissen. Und wenn Sie es dann wissen - und dazu besteht in Kürze Gelegenheit -, dann werden Sie es sich nicht *vorstellen* wollen, was ein Kopfschlachter tut, tagein, tagaus. So ist das mit der Aufklärung: Was ich nicht weiß, macht mich nicht heiß. Aber auch umgekehrt.

Männer und Fleisch: Was für eine seltsame, althergebrachte, sehr fragwürdige, oft aber auch selbstverständliche Liason. Ich kam auf das Thema, als ich mit Jan Gerdes über die Weiden stapfte, die zu seinem kleinen Hof gehören. Es war ein verregneter, blöder, kalter, weil sommerferner Augusttag im vergangenen Jahr - ich war noch ein wenig angespannt ob der mehr als zweistündigen Autofahrt von Hamburg aus westwärts in die Wesermarsch, die Autobahn eine Aneinanderreihung von Baustellen, in denen die meisten den Fuß *nicht* vom Gas nahmen, sondern dicht auffuhren, während ich versuchte, mich davon nicht beeindrucken zu lassen.

Und nun spannte sich über mir der norddeutsche Himmel bis zum Meer hin, es war recht still, es roch nach feuchtem Gras und meine Schuhe waren schnell mit Schlamm verklebt. Jan Gerdes sprach nicht viel (er ist ohnehin kein Vielredner, angenehmerweise), er ging voran, zeigte auf seine Kühe, die standen oder lagen, oder die langsam ihres Weges trotteten und uns nicht groß beachteten. Bei Manuela blieben wir stehen und Jan Gerdes zeigte mir das kleine Loch in ihrem Körper, aus dem fortlaufend Luft entwich: Manuela war eine Laborkuh an einer benachbarten Hochschule gewesen. »Man hat ihr ein Loch in den Pansen geschnitten, dann eine Man-

schette gelegt, so dass man jederzeit von außen hineingreifen konnte, um zu kontrollieren, wie sie verschiedene Arten von Schnellkraftfutter verdaut, denn man will ja, dass die Tiere schnell an Gewicht zunehmen«, erzählte Gerdes. Dann klopfte er ihr auf die Schulter und nach einem »Bei uns hat sie jetzt ihre Ruhe« und »Mit dem Loch kann sie trotzdem gut alt werden« gingen wir weiter zu den nächsten Tieren, über die er eine ähnliche Geschichte erzählen konnte.

Zu erzählen gibt es einiges über Männer und Fleisch: Über Jan Gerdes natürlich und warum er heute vegan lebt; über Kalle, seinen Lehrling, der sich auf ganz andere Weise *männlich* in seiner Berufsschulklasse durchsetzen muss. Jan Spielhagen, Chefredakteur

der ersten und sehr erfolgreichen Kochzeitung allein für Männer *BEEF!* berichtet über seine Arbeit und was er von der Fleischindustrie hält. Die Kunsthistorikerin Cordula Mohr hat sich für Männer konzipierte Fernsehsendungen und Spots, in denen Wurst eine Rolle spielt, angeschaut und ist ins Nachdenken gekommen, und Rieke Rossmann empfiehlt den belgischen Kinofilm »Bullhead«. Und dann ist ja noch die Frage offen, um welchen Kopf sich der Kopfschlachter kümmert.

In diesem Sinne wünsche ich allen Grillmeistern, Vegetariern und Veganern sowie auch allen Anhängern der »Eigentlich-esse-ich-ja-ganz-wenig-Fleisch«-Bewegung eine erkenntnisreiche Lektüre.



© spacjunkte / photocase.com

»Ich möchte zurück zum Sonntagsbraten.«

Ein Gespräch mit Jan Spielhagen, Chefredakteur der Zeitschrift *BEEF!*, über freiwillig kochende Männer, kluge Veganer und ungenügende Gesetze gegen die Massentierhaltung.

Frank Keil

Warum heißt Ihre Zeitschrift »BEEF!« und nicht »FLEISCH!«?

Erstmal funktionieren die Anglizismen auf dem deutschen Zeitschriftenmarkt sehr gut; auf der *Men's Health* steht auch nicht »Männergesundheit«. Zweites ist das Wort »Beef« ja nicht gleich bedeutend mit dem Wort Fleisch - sondern bezeichnet Rindfleisch. Das Wort Fleisch, ganz allgemein, ist in Deutschland nicht nur positiv konnotiert. Fleisch ist eben auch Schweinefleisch und Geflügelfleisch, und da sind wir schnell bei der Massentierhaltung. Deshalb ist Rindfleisch aus unserem klassischen Portfolio das hochwertigere Fleisch. Das Ausrufezeichen ist ein Hinweis, dass es nicht nur um Fleisch geht, sondern das hier männlich hochwertig gekocht und auch gegessen wird. Und dann gibt es in Deutschland auch noch ganz viele Magazine, die das Wort »Fleisch« tragen, die kennen wir nur in der Regel nicht - wie das Magazin der Metzgerinnung. *Beef!* soll dagegen Ausdruck eines Konsumstils sein, eines Life-Styles, der sich durch das Wort »Beef!« mit anderen Inhalten aufladen lässt, als mit einer so deutlichen Vokabel wie »Fleisch«.

Was sind diese anderen Inhalte?

BEEF! ist die erste Zeitschrift, die sich stärker an den Bedürfnissen von kochenden Männern orientiert. Die großen Foodtitel, die wir alle kennen wie *Essen und Trinken* oder *Meine Familie und ich* geben der Frau, die gleichzeitig Mutter ist und die sich an sieben Tagen der Woche »Was könnte ich heute kochen?« fragt, entsprechende Tipps. Auch wenn sich diese Magazine weiter entwickelt haben, ist das

doch deren DNA. Die DNA von *Beef!* ist: Wir sind ein Magazin, das die Bedürfnisse kochender Männer befriedigt. Denn Männer kochen anders und sie essen anders. Und sie haben andere Anlässe, zu denen sie kochen und essen.

Was ist denn bei kochenden Männern so grundsätzlich anders?

Frauen kochen, weil sie müssen; Männer, weil sie wollen. Ich werde immer angeschrien, wenn ich das sage - ich bin davon trotzdem überzeugt. Natürlich gibt es auch viele Frauen, die kochen, weil sie wollen. Aber es gibt eben viele Frauen und das ist die Mehrheit, die kochen, weil sie müssen; weil es ihre gesellschaftliche Rolle von ihnen verlangt; weil der Mann länger arbeitet oder weil die Kinder um 13 Uhr aus der Schule kommen und etwas zu essen haben wollen. Und bei dem Thema Wollen haben wir eine wachsende Zahl von Männern, die sich für das Kochen begeistern, die also aus einer absoluten Freiwilligkeit kommen. Und Freiwilligkeit macht es einem ja immer leichter, etwas lieben zu lernen. Bei den Frauen, die aus dem Kochen-müssen kommen, ist diese Freiwilligkeit nicht so groß. Ich stelle sogar fest, dass in meiner Generation - ich bin Jahrgang '70 - sich viele Frauen entschieden haben, eher *nicht* zu kochen, während die Männer sagen: »Kochen, das macht mir echt Spaß.« Ich habe den Eindruck bei unseren jüngeren Lesern, Männern eher um die 30, dass es da eine größere Zahl kochender Männer gibt, dass die Frauen aber auch ein bisschen zurückfinden in die Küche. Die Frauen aus der '68er-Generation, die das Rollenbild völlig zu recht in

Frage gestellt haben, haben erst sehr spät das Kochen abstreifen können - denn eine Grundversorgung mit Essen und Trinken musste nun mal gewährleistet werden. Irgendwann in den '70er Jahren - so meine Theorie - hat das Angebot der Fast-Food-Betreiber auf der Straße, über das kleine Lokal mit Mittagstisch bis hin zu den Kantinen mit der Mikrowelle, es das erste Mal einer Generation von Frauen ermöglicht zu sagen: Ich ernähre mich ordentlich und gesund, aber ich koche selber nicht. Und jetzt - so mein Eindruck - finden die Frauen langsam zurück.

Es gibt ja nun zunehmend Männer, die etwa ihre Arbeitszeit reduzieren, um für die Kinder und die Familie da zu sein und die ja auch kochen ...

Aber da ist der Kochanlass derselbe wie bei den Frauen. Eine Zeitschrift wie *Essen und Trinken* kann die Bedürfnisse eines Mannes, der mittags kocht, weil seine Kinder nach Hause kommen, genauso befriedigen wie die einer Frau. Da geht es darum: Schmeckt es den Kindern? Ist es gesund? Geht es schnell und ist es bezahlbar? Kriege ich die Zutaten um die Ecke und kann ich das Essen am Abend noch einmal aufwärmen? Das sind die täglichen Überlegungen für das Kochen mit Kindern - das bedienen wir in *Beef!* überhaupt nicht. Sondern: Wir kochen selten! Wir kochen dafür ausschweifend! Wir kochen total verrückt! Wir kochen mit Freunden, es kann so viel kosten, wie es will, das eigentliche Kochen kann Stunden dauern - und man hat hinterher natürlich zu viel gegessen und getrunken. Das ist alles Teil des Erlebnisses Kochen. Und nur für diesen Anlass ist *Beef!* da.

Was macht dieses »Erlebnis Kochen« im Detail heute bei Männern aus?

Männer faszinieren am Kochen andere Dinge als Frauen. Mal anders gefragt: Was haben Männer eigentlich früher gemacht, wenn sie heute acht Stunden lang in der Küche stehen und kochen? Der Mann vor 20 oder 30 Jahren wäre vielleicht mit dem Zweit-Liga-Club in die Provinz zum Auswärtsspiel gefahren. Er wäre in die Garage gegangen und hätte sich unter seinen alten VW-Käfer gelegt. Er wäre runter in den Keller gegangen und hätte an seiner Märklin-Eisenbahn gebastelt oder ein Vogelhäuschen gebaut. Die meisten dieser Dinge sind handwerklich und das hat das Kochen auch. Das Handwerkliche am Kochen ist für Männer interessanter als Frauen. Das Handwerkliche hat auch etwas mit Handwerkszeug zu tun - das ganze Gerät, was man braucht, ist für Männer interessant. Frauen wollen, dass ein Messer schneidet und dass man es in der Spülmaschine gut sauber kriegt. Männer können über eine Kettenäge lange sprechen und die toll finden. Sie fragen: Wie viel Druck muss eine Espressomaschine haben? Aus wie vielen Schichten besteht ein gutes Damastmesser? Für Fleisch braucht man Handwerk, braucht man Gerät - gerade wenn man bei Wildschwein ist und etwas ausbeinen muss; wenn du bei Geflügel bist und du da tief rein greifen musst. Und dann kommt noch der Grill dazu, das ist ja nun ein ganz großes Gerät und dann kommt noch Feuer dazu, was Männer ja auch sehr fasziniert. Wenn wir sagen: Handwerk spielt eine Rolle, Geräte spielen eine Rolle, ein großer Grill spielt eine Rolle - dann sind wir bei Zubereitungsarten, die typisch sind für Fleisch. Klar kann man auch Gemüse grillen - aber der Grill ist eben kein typischer Zubereitungsart für vegetarische Speisen. Und man kommt beim Grill auch nicht auf ein Risotto mit Steinpilzen und auch nicht auf ein leichtes Wok-Gemüse.

Haben Sie eine Erklärung für die grundsätzlich hohe Affinität von Männern zu Fleisch?

Es gibt ein paar statistische Wahrheiten: Männer essen mehr deftig als

Frauen und sie essen weniger süß. Es hat also offensichtlich etwas mit Mόgen zu tun. Und die Vorliebe für Fleisch ... ja, warum ist das so? ... Ich bin ehrlich gesagt überrascht, wie sehr es eine Wahrheit ist, dass Männer und Fleisch so zusammen passen. Damit habe ich nicht gerechnet, als ich anfang dieses Heft zu machen. Als wir die erste Ausgabe konzipiert haben, war klar: Auf das Titelblatt kommt ein Stück Fleisch drauf. Für die nächsten Ausgaben hatten wir an ein Foto von einem Whisky Tumbler gedacht, einen Löffel voll Kaviar, ein Bild vom Thunfischmarkt von Tokio. Aber dann haben wir gemerkt: Das rohe, das nicht zubereitete Stück Fleisch scheint so markant zu sein, dass es absolut gut funktioniert. Es wie bei *Men's Health*: Auf dem Cover haben sie immer die Büste eines schwarz-weiß fotografierten Mannes, mit amerikanischem Gesicht und kurzen Haaren - das funktioniert lustigerweise in 20 Ländern dieser Welt. Und bei uns ist es eben das Stück Fleisch.

Hat das Motiv »Fleisch« auch etwas Verbindendes zwischen Männern?

Wir merken das auf unserer Facebook-Seite: Die Männer haben zum Teil eine hohe Expertise und sind sehr interessiert an Einzelheiten. Da merke ich schon, dass Fleisch fast ikonografisch eine Bedeutung hat. Übrigens auch der Verzicht auf Fleisch! Das sieht man an den Auseinandersetzungen mit den Veganern. Als wir auf den Markt kamen, haben wir einen regelrechten Shitstorm erlebt: Da wurden Dinge gepostet wie »Verbrennt Spielhagen«. Oder mein Kopf wurde in die Abbildungen von toten Schweinen hinein montiert. Unsere Männer haben da recht vernünftig reagiert, also mit Argumenten. Aber auch diesen Argumenten hat man eine gewisse Stimmung angemerkt: »Wir lassen uns unser Fleisch nicht kaputt reden! Fleisch ist für uns wichtig.« Was ich übrigens nicht glaube, das ist, wenn es heißt: »Wir Männer waren alle mal Jäger und wir sind es gewohnt, vor einem erlegten Elch zu stehen«. Das ist ja nun tausende Jahre her.

Wie ist es mit Fleisch und Gesundheit, Fleisch und Moral?



Jan Spielhagen ist Vater dreier Kinder. Er hat vorher ein Frauengesundheitsmagazin geleitet. Bei *Beef!* ist er der einzige Mann im Redaktionsteam. *Beef!* erscheint viermal jährlich.

Frauen lassen sich sicher schneller von einem schlechten Gewissen leiten - von den Diskussionen über Ernährung, BSE, dass die Welt unter geht, weil es so viele pupsende Rinder gibt. Der Gesundheitsaspekt spielt bei Frauen gewiss eine viel größere Rolle und Männer machen viel falsch, wenn es um Gesundheit geht. Denn gesundheitliche Gründe, viel Fleisch zu essen, gibt es keinen einzigen. Und die Menschen streiten ja sehr, ob es überhaupt einen Grund gibt, Fleisch zu essen. Eine Mangelversorgung hat man jedenfalls nicht, wenn man auf Fleisch verzichtet. Man muss sich nur sein Eisen woanders holen. Aber schon, wenn ich das jetzt so schreibe, gäbe es auf unserer Facebook-Seite gleich drei Männer, die irgendeine Studie kennen, die beweist, dass es wichtig ist, dass Männer Fleisch essen.

Nun gibt es ja unbestritten einen Gegentrend zum vielen Fleischkonsum. Merken Sie den?

Es ist tragisch, dass der Fleischkonsum in bildungsfernen Milieus eine so große Rolle spielt und dort allzu oft auch noch Fleisch mit Männlichkeit gleichgesetzt wird. Den Vegetariern und den Veganern kann man vieles nachsagen, aber nicht, dass sie doof sind. Sie finden keinen einzigen ungebildeten Veganer. Vegan zu leben ist eine ganz kopfige Entscheidung, wo

man unendlich viel gelesen hat, bis man so weit geht zu sagen: »Nein, Vegetarier reicht nicht, ich will vegan leben«. Da müssen Sie viel gelernt und viel reflektiert haben, dass Sie sagen: Ich verzichte auf Honig und Käse und Lederschuhe. Das ist ganz schön einschränkend, wenn Sie in Deutschland leben.

Was wäre für Sie eine mögliche Perspektive?

Ich möchte zurück zum Sonntagsbraten, dass wir so von der Billigfleischproduktion wegkommen. Ich hab es da ganz schwer: Die Klugen entscheiden sich gerade für was anderes - nicht bei unseren Lesern, da gibt es zum Glück immer noch genug Kluge, dass wir unser Heft verkaufen können. Doch der intellektuelle Trend geht eher weg vom Fleisch. Bei den Doofen dagegen, was man so »bildungsferne Milieus« nennt, steht Fleisch immer noch hoch im Kurs - völlig unreflektiert. Und es ist ja auch überall Fleisch drin! An Stellen, wo es überhaupt nicht hingehört. In jedem Salat muss Fleisch sein, dabei spüren wir es gar nicht, weil sowieso ein saures Dressing drauf ist und ob da jetzt Speckwürfel drinnen sind, ist total wurscht. Auch das Angebot in den Fast-Food-Läden: Sie schmecken ja gar kein Fleisch. Sie schmecken intensiven Käse und Ketchup und eine sauer eingelegte Gurke, aber man sagt nicht: Oh, das war ein tolles Burgerfleisch.

Ist es Ihr Ziel, die Geschmacksbildung zu fördern?

Überhaupt nicht! Ich wollte nur mit meinesgleichen ein Magazin haben. Ich koche nun mal gerne so, wie wir es in unserem Heft zeigen. Und meine Freunde tun das auch und wir hatten eine Männerkochrunde und irgendwann haben wir gesagt: Wir müssten eigentlich ein Magazin machen. Und dann gab es hier im Verlagshaus einen Wettbewerb, da konnte man Medienideen vorschlagen. Ich hab den Wettbewerb gewonnen - und seitdem gibt es das Heft. Aber die Frage »Fleisch - ist das in Ordnung oder nicht und wie viel« war überhaupt nicht ausschlaggebend. Jetzt muss ich mich damit beschäftigen. Jetzt stehe ich in Talk-

shows und muss mich mit einem veganen Koch auseinandersetzen oder muss auf Facebook Streit schlichten. Ich bin sehr offen, was Fleischkonsum angeht. Wir essen zu Hause nicht viel Fleisch, aber dafür gutes, weil ich jetzt Quellen kenne und weil ich mir auch die Kehrseiten unseres Fleischkonsums angeschaut habe. Ich finde es richtig, wenn wir sagen: Wir müssen weniger Fleisch essen. Wir müssen gutes Fleisch essen. Die Massenfleischindustrie ist eine bössartige, eine überindustrialisierte, was damit zu tun hat, dass Fleisch bei uns eine perverse Größe erreicht hat.

Wie weit berührt Sie der Tierschutz?

Ich bin ehrlich gesagt gar nicht so ein Tiertyp, aber wenn in einer Geflügelzuchtanlage die Küken schlüpfen - also schlüpfen kann man gar nicht sagen: wenn sie geschlüpft werden - dann sitzen da Menschen und abhängig, ob es eine Henne ist oder ein Hahn, ob sie das Tier also gebrauchen können oder nicht, wandert es eine Sekunde nach dem Schlüpfen in einen Schredder: Das ist doch nicht in Ordnung! Wenn Sie mit Vertretern der Fleischindustrie zusammensitzen, was mir auch manchmal passiert, dann sagen die: »Hör auf zu meckern! Wir machen es

genauso wie es der Gesetzgeber vorschreibt. Es ist alles richtig. Es gibt kaum eine Industrie, die so kontrolliert wird wie unsere«. Und es stimmt. Aber - und jetzt kommt mein Einwand: Die Gesetze sind nicht in Ordnung. Irgendwie hat die Fleischlobby zusammen mit ahnungslosen oder unsensiblen Politikern im Laufe von Jahrzehnten dafür gesorgt, dass wir heute eine Industrie haben, die nicht in Ordnung ist. Ich hab ein Beispiel, das ganz gut funktioniert: Sie gehen in Hamburg über die Straße und sehen einen Vater, der sich mit seinem Kind streitet und ihm irgendwann richtig eine ballert. Alle Menschen aus meinem Freundes- und Bekanntenkreis haben einen Reflex, der sagt: Das, was dieser Vater gerade mit seinem Sohn macht, ist nicht in Ordnung. Wir sind soweit, dass wir unsere Kinder nicht mehr schlagen. Denselben Reflex haben alle Menschen, die ich kenne, wenn sie in diese Mastanlagen gehen. Das heißt: Wir haben beim Thema Kinderschlagen ein Gesetz gefunden, das sinnvoll ist - und wir haben keine sinnvollen Gesetze, wenn es um die Massentierhaltung geht. Wenn Sie zum ersten Mal sehen, wie ein Rind, das noch lebt, an einem Bein zuckend und blutend über die weißen Kacheln gezogen wird,



© suze / photocase.com

mag das nach heutiger Gesetzeslage in Ordnung sein - aber gefühlt ist es nicht in Ordnung. Wir lassen da zu viel zu. Wir müssen die Gesetze ändern. Und dann wird Fleisch mindestens 30 Prozent teurer - und das ist das Gegenargument.

Es ist ja immer ein Tier, das da gegessen wird ...

Tragischerweise führt das Phänomen, das Menschen nicht sehen wollen, dass Dinge vom Tier eben vom Tier sind, dazu, dass die Massenindustrie im Bereich der Fleischversorgung heute so ist wie sie ist. Weil wir nicht mehr erkennen wollen, dass es Huhn ist, das wir da essen, stellen wir nur noch Brustfilets her. Und züchten Rassen, deren Brustfilets riesengroß sind, so dass sie am 27ten Tag von den Beinen knacken, aber am Ende ein großes, rosa farbenes Brustfilet produzieren. Und das kann man dann anbieten - als weißes Fleisch, in Rechtecke oder Strei-

fen geschnitten. Dieses Prinzip der entfleischlichten Fleischproduktion führt dazu, das die Tiere so schrecklich leiden müssen.

Sie eröffnen Ihr aktuelles Heft mit einer ausklappbaren Doppelseite, wo man auf einen abgetrennten Schweinekopfblickt ...

Wir haben das in der Redaktion lange diskutiert - und dann haben wir uns das getraut. Es gab einige Leserbriefe, in denen stand: »Nur weil ich gerne Schwein esse, möchte ich nicht einem Schwein ohne Augen in die toten Augen schauen - das verdirbt mir den Appetit«. Das kann ich verstehen, ich finde dieses Bild ja auch nicht lecker. Die Frage ist: muss ich in einem Foodmagazin aufklären können, kann ich nicht einfach nur leckere Dinge zeigen? Aber ich glaube, unseren Lesern kann man das zutrauen. Dazu kommt: Besonders hier in Norddeutschland gibt es einen ganz deutlichen Trend,

dass bestimmte Produkte vom Tier überhaupt nicht mehr in Frage kommen. Innereien etwa, die sind nicht mehr in Ordnung. Rotes Fleisch nicht und alles, wo es einen Knochen zu sehen gibt, auch nicht mehr. Dass es diesen Trend gibt, sorgt dafür, dass etwa Leber von den Speisekarten und aus den Foodmagazinen verschwindet. Wir aber machen das: Wir zeigen einen Schweinekopf, denn auch der lässt sich vielfältig verarbeiten. Womit ich auch ausdrücken will, dass es für die Würde des Tieres nicht angemessen ist, wenn wir sagen: Wir nehmen von dir nur das Filet und der ganze Rest kommt ins Hundefutter. Nebenbei: Weil wir so argumentieren und arbeiten, haben wir viele Frauen, die uns gerne lesen und sagen: »Endlich mal ein Leberrezept«. Viele Leserinnen schreiben uns: »Ich vermisse auf dem Speisezettel so viel, was mir echt schmeckt - und ihr zeigt mir die Rezepte, damit ich mir das kochen kann«.

Rundskop | Bullhead

Als die junge Frau, die der bullige Jacky Vanmarsenille nachts bis in eine Disco verfolgt und von der er nun - verunsichert an der Theke stehend, dumpf Alkohol in sich hineinschüttend - seinen sehnsuchtsvollen Blick nicht lassen kann, sich endlich seiner erbarmt, ihn anspricht und nachfragt, was er denn



so im Leben mache, ist seine hilflose Antwort: »Fleisch.« Und genau darum geht es in dem belgischen Debütfilm *Rundskop* von Michael R. Roskams: um Fleisch - um Fleisch, das in Flandern zu Markte getragen wird.

Der flämische Bauer Jacky ist noch jung, er ist gewalttätig, wortkarg und menschenfeind, und er ist - wie bereits schon sein Vater - verwickelt in die Geschäfte der belgischen Fleisch- und Hormonmafia. Jacky mästet Rinder und er mästet sich selbst. Genau wie seine hormongeschändeten Tiere ist Jacky ans Monströse grenzend muskelfleischbepackt; er ist ein Hormonjunkie und - gleich einem gereizten Bullen schnaubend und schwitzend - Täter und Opfer zugleich. Jacky ist gefährlich, und doch kauert er ähnlich hilflos wie ein von ihm lieblos in eine Schubkarre geworfenes neugeborenes Kalb als nackter Koloss zusammengekrümmt in der leeren Wanne seines armseligen Badezimmers. Die Ambivalenz dieses testosterongesteuerten Mannes spielt der Schauspieler Matthias Schoenaerts - er soll sich über zwei Jahre auf diese Rolle vorbereitet

haben - mit einer Körperlichkeit, die die Figur des Jacky, immer umgeben von einer Aura trostloser Einsamkeit, zwischen Brutalität und Traurigkeit, krimineller Potenz und fast animalischer Verletzlichkeit changieren lässt.

Jacky umgibt ein Geheimnis, und mit stilistischen Mitteln des Film Noir wird ein von illegalen Hormonhändlern begangener Polizistenmord zum filmischen Ausgangspunkt der in Rückblenden erzählten traumatischen Ereignisse, die Jacky zur eigentlich leidenden Kreatur dieses verstörenden und düsteren Films über Fleisch, Verbrechen, Schuld, Liebe und männliche Identität werden lässt. Und wie in einem antiken Drama wird dieser Mord auch zu dem Moment, der die Schicksalslinien Jackys dann in einem - leider an amerikanisches Actionkino erinnernden - Showdown in der Katastrophe kulminieren lässt.

Rieke Rossmann

Belgien 2011, Regie: Michael R. Roskams, 120 Minuten, FSK 16, <http://rundskop.be>

Fleisch ist männlich

Bear Grylls und Dirkules – oder das archaische Bedürfnis und die Modernisierung verborgener Machtstrukturen

Cordula Mohr

Im Verlauf der vergangenen Monate gewährte mir zielloses nächtliches Zappen durch die wundersame Fernsehwelt zwei herrliche und gleichermaßen befremdliche Momente des Aufmerkens, die im Rahmen dieses Themenschwerpunktes »Fleisch« einfach Erwähnung finden müssen - bieten sie doch Einblick in das Verhältnis des Mannes als solchem zum Fleisch im Besonderen.

Den ersten Moment bescherte mir der Spartensender, der sich selbst als das »Fernsehen für die tollsten Menschen der Welt: Männer« versteht und er hinterließ einen tiefen Eindruck in meinem visuellen Gedächtnis. Nichtsahnend blieb ich beim nächtlichen Channelhopping an folgendem Szenario hängen: Ein einzelner Mann befindet sich anscheinend auf einer wie auch immer gearteten Expedition in einer weitläufigen, arktisch anmutenden Landschaft. Sein Gesicht - unverletzt - ist fast vollständig mit Blut besudelt, und schnell wird klar, dies ist seiner letzten Nahrungsaufnahme zu zuschreiben. Ich war verblüfft und ungläubig gleichermaßen. Meine Reaktion entsprach vollends dem Verkehrsunfalleffekt. Das Gesehene konsternierte zwar durchaus, dennoch schaute ich gebannt weiter, schaltete nicht um.

Wie der nächtliche Zufall es wollte, war ich mitten in die »Ausgesetzt in der Wildnis«-Nacht mit Bear Grylls als Supersurvivalheld geraten. Der Originaltitel »Man vs. Wild« trifft den Kern übrigens besser. Und ich hing am Haken ...

Bear Grylls, adelig geborener britischer Abenteurer und »survivalist« in den Mittdreißigern, wie die auf dieses nächtliche Ereignis folgende Recherche ergab, fungiert auch als jüngster jemals ernannter »Chief Scout for the

United Kingdom and Overseas Territories«, der oberste aller Pfadfinder also. Wie passend.

Jene nächtliche Offenbarung fand also kein abruptes Ende. Hatte ich in besagter Folge verpasst, wie es zu der vorangegangenen blutigen Erquickung kam, durfte ich mich im Laufe der weiteren Folgen davon überzeugen, wie eines der stets wiederkehrenden und in Szene gesetzten zentralen Mantren des Experten in Sachen »Überleben« lautet: Um das - eigene - Überleben zu sichern, sollte man alles im weitesten Sinne Nahrhafte, insbesondere Proteinspender, dessen man habhaft werden kann, (a) als Nahrung identifizieren, es sich (b) möglichst aneignen, wann, wo und in welcher Form auch immer sich die Chance dazu bietet, und es sich dann (c) unbedingt auch einverleiben.

Bear Grylls führt dieses - für die meisten von uns urbanisierten Mitteleuropäer in dieser Darbietungsform doch etwas grotesk anmutende - archaische Überlebensprogramm in jeder Folge vor. Die Szenarien wechseln, die Grundzüge bleiben.

Der Protagonist trägt natürlich keine moderne Handfeuerwaffe (wohl aber aktuelle Funktionskleidung, sofern er sich selbiger nicht entledigt, z.B. um eiskalte Flüsse zu queren). Er hat ein Messer bei sich, eventuell ein Stück Schnur. Ansonsten sind Naturkenntnis bzw. -beobachtung und Erfindungsreichtum gefragt. Im - medial gesprochen - besten Überlebensszenario wird also die Konstellation Mann gegen Tier hergestellt, Auge in Auge in der Wildnis im Sinne der überzeugend telegenen Darstellung der Überlebensprinzipien.

Den Nachweis liefern die Bilder. Stellvertretend für zahlreiche Varianten seien hier folgende Inszenierungen

genannt: Bear nebst einem zuvor niedergestreckten und nun lässig über den Schultern getragenen Alligator mit blutüberströmtem Kopf (Louisiana) sowie einer um einen Stab gewundenen, zuvor meisterlich gefangenen und gehäuteten Schlange (Mexiko). Und dann ist da noch das wahrhaft gefundene Fressen: Bear, sich am Kadaver eines Zebras (Sahara) bzw. Pferdes (Sibirien) labend.

Anthropologisch betrachtet waren Menschen wohl zunächst für sehr lange Zeit eher die Gejagten innerhalb der Nahrungskette, willkommene Beute für wie auch immer geartete große Tiere. Tiere waren Nahrungsquelle, bedeuteten jedoch in viel größerem Maße lebensbedrohliche Gefahr. Fleisch steht für den Zyklus von Töten und Essen, Essen und Vergehen und ist so Sinnbild für (Über)Leben und Tod. Symbolik und realer (Nähr)Wert von Fleisch sind irreversibel miteinander verwoben.

Darin liegt wohl die jahrtausendealte Auffassung begründet, der Essende verleihe sich mit dem Fleisch auch die begehrten Kräfte und Eigenschaften des jeweiligen Tieres ein. Dieser Assimilationsprozess bedeutet im übertragenen Sinn auch, eine Weile lang die Oberhand zu haben, einen Moment der Dominanz über die Natur. (Ich erinnere an dieser Stelle gerne an den griffigen Slogan »Fleisch ist ein Stück Lebenskraft« von der CMA, der Marketinggesellschaft der deutschen Bauern, die im Jahr 2009 abgewickelt wurde).

Es ist eher unwahrscheinlich, dass der Mensch allein auszog, um Mammut oder Wollnashorn zu erlegen und die Kolosse anschließend in die Wohnhöhle zu schleifen. Sicherlich jagte er selbst, vermutlich aber doch eher Kleinvieh. Somit war das gefundene

Fressen, das also, was die Fressfeinde übrig lieben, als Nahrungsquelle seinerzeit sicherlich eher die Regel als die Ausnahme und man begnügte sich wohl oder übel mit dem, was sonst so blieb. Wie Bear Grylls eben.

Bear Grylls Überlebenssequenzen erinnern an ein tief in uns gespeichertes archaisches Programm aus einem unbekanntem Land vor sehr langer Zeit, das Teil der menschlichen Konditionierung und des kollektiven Unterbewusstseins zu sein scheint. Und das macht einen gewissen Teil der Faszination dieses Fernsehformates aus.

Mit dem Entstehen sesshafterer Lebensformen entwickelten sich andere Gesellschaftsordnungen. Die Prioritäten verlagerten sich und ein verändertes Versorgungsmodell bildete sich aus. Nun ging es um agrarische Ertragssteigerung und im Zuge dessen wurden Tiere domestiziert und gezüchtet. Dabei stand deren Arbeitskraft an oberster Stelle und wurde in das System der ertragssteigernden Nahrungsgewinnung integriert. Mit dieser Wandlung in der Lebensweise ging ein kulturelles Regelwerk für Ernährung einher, das auf die Sicherung des Versorgungssystems ausgerichtet war. Jetzt war von zunehmendem Interesse, Vorkehrungen gegen Hungersnöte und Misswirtschaft zu treffen, was zu einer hierarchischen Güterverteilung und Reichtumswirtschaft führte. D.h. die Wohlhabendsten konnten die umfangreichsten Vorräte anlegen und daraus wiederum größtmögliche Profite erzielen. Im Mittelalter verzehrte die Feudalherrschaft das nach herrschendem Kulturverständnis gute Fleisch in Hülle und Fülle. Der Großteil der Bevölkerung hingegen begnügte sich mit Mäusen und Ratten oder auch den kulturell gering geschätzten Innereien. Die Stillleben des 16. und 17. Jahrhunderts geben einen Eindruck der schwelgerischen Opulenz und kunden auch von der Vielfalt der wertvollen Lebensmittel und köstlichen Speisen.

Was mich zum zweiten Fernsehmoment der besonderen Art bringt, dem TV-Spot einer Direktbank, die mit Dirk Nowitzki wirbt, dem deutschen Super-



athleten, Importschlager der NBA, und so verehrt von den amerikanischen Basketballfans, dass er dort den Spitznamen »Dirkules« erhielt. Der Werbespot spielt in einer anheimelnden Fleischerei, welche die Fleischerläden der Kindheit der Babyboomer evoziert. Dort, so die Suggestion, ist die Welt noch in Ordnung. Es herrscht die Stimmung seliger Harmonie. Dirkules betritt also - bescheiden wie immer - den Laden; gerührtes Staunen, begleitet von leisem Raunen, erfüllt den Verkaufsraum.

Im weiteren Verlauf wird klar, Nowitzki ist von Kindheit an mit dieser Schlachtereier vertraut. In seiner Begrüßung einer molligen, etwas überwältigten Verkäuferin wird ein gewisser Wiedererkennungseffekt deutlich. Der wird verstärkt, indem die altmodisch onduлиerte Metzgersgattin gerührt und stolz ein Scheibchen blasser, weicher Kinderwurst um die Fleischgabel wickelt und dieses lockend und mit der glückliche Zeiten heraufbeschwörenden Frage »Wie haben wir früher immer gesagt?« über die Verkaufstheke reicht.

Das Schild in der Ladentheke weist Putenwurst aus, was ja nicht sooo maskulin daherkommt. Nun, es geht ja um Nostalgie und so handelt es sich - der alten Zeiten willen - um die nicht so kauintensive Kinderwurst. Nowitzki lässt sie dann auch unzerkaut - den Kopf in den Nacken gelegt - in seinen Mund fallen; nicht ohne zuvor etwas verlegen die magischen Worte »Damit Du groß und stark wirst!« entgegen zu haben. Die Begeisterung der Umstehenden ist groß.

Die Auslagen und Fleischprodukte werden in bemerkenswert epischer Breite in Szene gesetzt. Man kann kaum umhin zu bemerken, dass praktisch kein rohes Fleisch gezeigt wird. Lediglich eingangs kann man in der linken Bildecke für ein Sekündchen einen Blick auf ein ausgesprochen schönes Stück Fleisch erhaschen, das direkt über der freundlichen Blumentopfdeko des Standtisches platziert ist, an dem ein uriger Mann einen Imbiss zu sich nimmt. Entlang der Wände hingegen hängen sehr viele, ausschließlich tief rote - also »gutes« Fleisch (und wenig Fett) enthaltende -

Hartwürste sowie etliche Knochen-schinken nebeneinander. Auf einem Bord sind portionierte, sorgsam eingeschweißte Schinkenstücke in Griffhöhe aufgereiht. Und so entsteht ein Hintergrund, der zusammen mit ornamentalen Fliesen wie eine großgemusterte Prägetapete anmutet.

Die Kulisse dieser Werbung für ein Geldinstitut besteht also unübersehbar aus einer flächendeckenden Inszenierung eindeutig phallischer Symbole - overkill sozusagen. Wie bereits erwähnt, und ich möchte es in diesem Zusammenhang noch einmal ausdrücklich betonen: Verfügbarkeit, Besitz und damit auch der uneingeschränkte Zugriff auf (hochwertiges) Fleisch waren seit jeher maßgeblich abhängig von der gesellschaftlichen Stellung. Und eine Zurschaustellung üppiger Fleischvorräte drückt zweifelsohne Dominanz aus, bedeutet visuelle Manifestation von Macht. Und dann ist da noch der Werbebotschafter: ein Ausnahmesportler, dessen Beinamen auf Herkules, den sagenhaften, mit übermenschlicher Stärke ausgestatteten Halbgott rekurriert. Welches Selbstverständnis des Auftraggebers (zur Erinnerung: eine Direktbank) wird hier - bildlich kodiert - wohl kommuniziert? Da überrascht es auch nicht wirklich, dass die mollige, etwas eingeschüchtert und linkisch wirkende Verkäuferin, die übrigens als einzige Person in diesem Szenario von Dirkules mit Namen angeredet wird, in beiden Händen behutsam ein rohes Ei - eines der Fruchtbarkeitssymbole schlechthin - buchstäblich unter ihren üppigen Brüsten balanciert. Subtilität ist irgendwie doch anders! Ferner möchte ich darauf hinweisen, dass die bildliche Darstellung von Nahrungsmitteln wie Fischen, Karotten und später dann eben auch Würsten seit jeher ebenfalls sexuelle Konnotationen hatte und hat.

Apropos Wurst: Bis ins 17. Jahrhundert hinein fand das kunstfertige Zerlegen eines zum Verzehr bestimmten Tieres vor aller Augen am Tisch statt. Mit fortschreitender Zivilisierung des gesellschaftlichen Miteinanders erhöhte sich die Hemmschwelle, etwas zu sich zu nehmen, das deutlich als to-

tes Tier erkennbar war. Das Töten der Tiere wurde seither mehr und mehr vor den Augen der Öffentlichkeit verborgen, abseits der Konsumenten und Käufer abgewickelt. In demselben Maße, in dem der Fragmentierungsprozess vom Tier zum Fleisch eine zunehmende Verschleierung erfuhr, nahm die Effizienz des Tötens und Verarbeitens zu. Das Nahrungsmittel Fleisch wird nun kaum mehr mit Natur, Mitgeschöpf und Opfer assoziiert oder identifiziert. Schließlich gelangt ästhetisch - und manchmal auch kulinarisch - verfeinerte Nahrung in den Handelskreislauf. Fleisch wurde zu einer Vielzahl von Fleischwaren verwandelt. Der Fleischkonsum ist nun moralisch neutralisiert.

Und Wurst stellt das Paradebeispiel dieser im Verborgenen vorstatten gehenden Umwandlung dar, im Zuge derer der Hauptbestandteil Fleisch eine völlig abstrahierte Form erhält und schließlich verfremdet als ästhetisch ansprechendes Produkt in der Kühltheke präsentiert wird.

Interessanterweise zeigt der beschriebene Werbespot keine Wurstketten. Auch das sicherlich kein Zufall, ist die Assoziation zu Wurstkette in Betracht der oben erwähnten Kultur des Verbergens in doppelter Hinsicht nicht sonderlich appetitlich: Zum einen wird eine Fleischzubereitung in die gesäuberte Darmhaut eines verarbeiteten Tieres verfüllt und zum anderen erinnern längere Wurstketten qua Erscheinungsbild auch wiederum auffallend an einen Darmtrakt.

Bleibt noch zu betrachten, welchen Zusammenhang es geben mag, der ei-

ne Direktbank dazu veranlasst, eine Metzgerei zum Mittelpunkt einer Werbe- und Imagekampagne zu machen. Da Fleisch in der Frühzeit überlebenswichtig war, ist es wahrscheinlich, dass Fleisch als erste Währung im Tausch gegen gefragte Güter und (sexuelle) Gefälligkeiten gedient hat. Die potentesten Jäger profitierten also in mehrfacher Hinsicht.

Ebenfalls erwähnenswert ist das Wort »pekuniär«, das sich vom lateinischen Wort »pecuniarius« (zum Gelde gehörig) ableitet. Das Wort »pecu« dient im Lateinischen sowohl als Bezeichnung für Nutztier, Vieh, Schaf, Herde, Weide als auch für Geld. Auch hier verbirgt sich also eine Referenz auf Fleisch als Zahlungsmittel des frühen Handels.

Und so endet diese kleine Betrachtung kultureller visueller Vereinbarungen, die in einer langen Tradition stehen - auch wenn wir diese Referenzsysteme häufig nicht mehr vor Augen haben - mit dem Schluss: alles auf Anfang! Fleisch ist männlich.

Literatur

- Brugger, Ingrid & Eipeldauer, Heike (Hg.): Augenschmaus. Vom Essen im Stillleben. München, 2010.
- Eco, Umberto (Hg.): Die Geschichte der Häßlichkeit. München, 2007.
- Mellinger, Nan: Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Frankfurt/Main, 2000.
- Paczensky, Gerd & Dünnbier, Anna (Hg.): Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens. München, 1994.
- Pollan, Michael: Omnivore's Dilemma - a natural history of four meals. NYC/NY, 2007.
- Schneider, Norbert: Stillleben. Köln, 1989.

Cordula Mohr

Kunsthistorikerin, kultiviert die Passion, die Welt täglich neu zu sehen und lebt derzeit in Hamburg.
> como@alice-dsl.de



»Eine ist neugieriger, die andere mehr für sich.«

Von tierischem Glück und von Jan, der in seinem Leben eine wichtige Entscheidung traf.

Frank Keil

Mattes ist jetzt in der Pubertät. »Der will schon mal wissen, wo der Hammer hängt«, sagt Jan Gerdes, »dem muss man jetzt hin und wieder seine Grenzen aufzeigen.« Und als ob Mattes das gehört hat, schubst er die anderen weg, bahnt sich seinen Weg. »Die Hörner wachsen ja noch; da kann es später durchaus gefährlich werden.« Mattes dreht langsam den Kopf in seine Richtung.

Dichter Nebel liegt über der Wesermarsch, der heute nicht mehr weichen wird. Die Gegend ist sehr nass hier; geprägt von schwerem, tonigem Boden, der nur langsam abtrocknet: »Wenn die Kühe jetzt raus auf die Weiden gehen würden, würden sie den Boden so zertrampeln, dass die Grasnarbe kaputt geht und sich nicht vom Winter erholt und also müssen wir sie noch auf dem Hof lassen und zufüttern.« Die Kühe hier auf dem Hof Butenhof müssen nichts machen. Sie müssen keine Milch geben und kein Fleisch; sie müssen nicht nach Plan Kälber werfen. Und wenn in den nächsten

Wochen der Frühling endlich kommt, wenn sich die Weiden langsam grün überziehen, können sie wieder ihrer Wege gehen. Können über die Weiden trotten; allein, zu zweit, zu dritt, zu viert. Können auch in den Stall gehen. Dort bleiben oder sich nur mal umschauen. Ganz wie sie wollen.

Jan Gerdes kennt den Hof und die umliegenden Weiden in- und auswendig. Er ist hier aufgewachsen, er ist hier groß geworden. Er hat zusehen müssen, wie sein Vater die Tiere nicht gerade gut behandelte; wie Tiere eben, die nützlich sein müssen, messbar nach Milch in Litern und Schlachtertrag in Kilogramm. Nach der Schule geht er daher weg. Er will nicht Bauer werden. Er studiert in Braunschweig statt dessen Pädagogik; Grundschullehrer soll sein späterer Beruf sein. Sechs Semester hat er hinter sich - da wird sein Vater schwer krank und kann den Hof nicht mehr weiter führen und die Frage ist, ob der Hof nach Generationen von Bauern aufgegeben werden soll oder ob der älteste Sohn ihn

übernimmt. Jan Gerdes schmeißt sein Studium, lernt Landwirt und übernimmt nach und nach den Hof. Doch etwas ist anders: Er will es anders machen. Wenn schon Bauer - und eigentlich liebt er das Landleben -, dann will er nicht so ein Bauer werden, wie sein Vater einer war.

Er stellt den Hof um auf einen Bio-Betrieb. Mit zertifizierter Käserei und ohne Antibiotikazugaben im Futter und allem, was dazu gehört. Aber das löst auf Dauer sein Dilemma nicht: Er möchte die Tiere gut behandeln, aber er möchte sie nicht effektiv nutzen. Er möchte beispielsweise den Kühen nicht ihre Kälber wegnehmen, damit sie ihm weiterhin verlässlich Milch liefern. Er kann das Schreien der Kälber nicht mehr hören, wenn sie allein und von den Müttern getrennt in ihren Boxen stehen. »Du schaust dir dann so Musterbetriebe an, wo gezeigt wird, wie man auf noch weniger Quadratmeter mehr Tiere aufstellen kann; wie sie da in der Gülle stehen, ohne Tageslicht«, erzählt er. »Und du merkst, dass du das alles nicht willst.«

Besonders das Töten der Tiere bereitet ihm immer mehr Probleme. »Dabei hab ich damals Fleisch gegessen, hab erst auch geschlachtet, war das einerseits gewohnt, bin etwa auch zur Jagd gegangen.« Aber er fragt sich immer öfter, ob er das eigentlich noch will: »Ich stand dann da und dachte: Schießt du jetzt auf den Hasen, schießt du den nicht - ja, nein, was machst du nur?« Er will schließlich nicht auffallen, will irgendwie mitschwimmen in der bäuerlichen Gemeinschaft, das mit dem Biologischen ist ja schon obskur genug. »Ich bin zuletzt zwar noch zur Jagd mitgegangen, aber ich hatte keine Patronen mehr im Lauf.« Er holt tief Luft: »Entweder man macht da mit und kann da mit leben - oder nicht.



© Frank Keil

Ich konnte damit nicht leben, also musste ich damit aufhören.« Das alte Problem: Wenn man erst mal anfängt zu den-ken, lässt sich das Nachdenken nicht mehr so ohne weiteres stoppen.

Am Ende ist er am Ende. Geht in eine Klinik, von Grund auf erschöpft. Und lernt dort Karin Mück kennen, die sich ihrerseits von den Folgen einer mehrmonatigen Untersuchungshaft erholt; die man als so genannte radikale Tierschützerin in Isolierhaft gesteckt hatte, nachdem sie Tiere befreit hatte und den Behörden aufgefallen war. Die beiden kommen zusammen, und Karin Mück kommt gleich mit nach Butenhof, wohin Gerdes nicht zurück will: Denn was soll aus dem Hof nun werden? Doch das findet sich jetzt: Sie gründen eine Stiftung, die dem Tierschutz verpflichtet ist und Gerdes überträgt ihr den Hof samt Stallungen und Fläche. Er ist den Hof los - und er kann auf ihm endlich das machen, was er schon so lange machen will: *mit* Tieren leben, nicht *von* ihnen. Seine Familie ist nicht begeistert. »Wir sind eine recht große Familie; ich habe Kinder, meine Geschwister haben Kinder - ich bin Einzelkämpfer in dieser großen Gemeinschaft. Für meinen Weg gibt und gab es eigentlich kein Verständnis.«



Zum Glück hat der Hof keine Schulden, sonst wäre das nicht gegangen. Gleichgesinnte finden sich, die Patenschaften für einzelne Tiere übernehmen. Spenden trudeln ein. Die zwei Ferienwohnungen, die sie im Dachgeschoss haben, sind längst kein Geheimtipp mehr und aktuell bis weit in den Herbst ausgebucht. Und Tiere werden vorbei gebracht, die bei ihnen endlich in Ruhe leben können - wie Manuela, die ehemalige Laborkuh, der ein Loch in den Rücken operiert wurde: damit man von außen schnell in den Pansen greifen kann, um zu se-

hen, wie eine wie Manuela unterschiedliches Schnellkraftfutter verdaut. Über mangelnde Aufmerksamkeit können sich die beiden nicht beklagen: Die Zeitschrift *GEO* hat berichtet und das *NDR*-Fernsehen. Die *taz* war hier und die *Brigitte*. Auch die *Bild am Sonntag* hat über den Hof berichtet. Hat nicht etwa den Volontär geschickt, sondern der Chefredakteur kam vorbei. Der schickte zu Weihnachten Jan Gerdes und Karin Mück eine Karte: Der Besuch auf ihrem Hof sei sein schönster Arbeitstermin in diesem Jahr gewesen.

»Alle unsere Tier sind Individuen«, sagt Karin Mück und ihr Lebenspartner nickt dazu. Zu jedem können sie eine Geschichte erzählen und es sind zunächst keine schönen Geschichten: wie die von Hope, einer mächtigen, schneeweißen Gans mit kleinen, blauen Augen, die kreischend über den Hof gelaufen kommt. Die mit Macht den Hals reckt und kurz zischt, aber dann neugierig an der Fototasche knabbert. »Eine Frau hat uns Hope als Gänseküken gebracht; hat es neben einer Mastanlage gefunden. Das passiert immer mal wieder, das ein Tier vom Laster fällt; das juckt die Arbeiter nicht groß. Jedenfalls - Hope ist total fixiert auf Menschen.«

Es gibt ehemalige Laborschweine, die grunzend durch die Gegend eilen; es watscheln Enten durch den angrenzenden Garten, die erst hier das Schwimmen im Wasser lernten und die sich an Tageslicht gewöhnen mussten. Es gibt einen kleinen, etwas fiepsigen Hund, den Karin Mück noch im letzten Jahr in einer Kinderkarre liegend durch die Gegend gefahren hat: Sein Besitzer hatte ihn so schwer misshandelt, das er nicht mehr laufen konnte. Das lernt er nun langsam wieder, auch wenn sein Lieblingsplatz immer noch der im warmen Esszimmer ist. Nur Hühner haben sie gerade wenige: Die meisten von ihnen, die man ihnen dann und wann vorbeibringt, damit sie nicht als Suppenhuhn oder Fleischabfall enden, leben nicht lange, so überzüchtet sind sie von Anfang an, dass sie ihr eigentlich mögliches Alter auch in Freiheit nicht mehr erreichen. Und dann gibt es eben noch Mattes.



»Erinnerst du dich noch an Yvonne, die 'Sommerlochkuh' aus dem letzten Jahr? Die ausgebüxte Kuh, die sie Wochen lang per Hubschrauber gesucht haben?«, fragt Karin Mück. So eine Kuh hatten sie hier auch: Die stand plötzlich auf ihrer Weide, ist irgendwie auf ihr Gebiet gekommen und wurde von Feriengästen, die gerade spazieren gingen, entdeckt. Schweren Herzens fragen sie den benachbarten Bauern, ob er eine Kuh vermisst. Der vermisste keine. Nee, wirklich nicht. Er kennt doch alle seine Kühe! Wenn da eine fehlen würde, das würde er sofort merken. Er kommt dann doch vorbei, als er mal nachzählt. Zum Glück lässt sich der Bauer überreden, die Kuh zu verkaufen. Am nächsten Tag wird sie ein Kalb werfen, das den Namen Mattes erhält. »Was für eine schlaue Kuh!«, lacht Karin Mück.

Pascal Streb, den sie nur Kalle nennen, kommt über den Hof. Er macht hier eine Lehre als Tierpfleger. Das hat sie überrascht, dass die örtliche Landwirtschaftskammer das genehmigt hat. Verschrien wie sie sind, wo sie doch die Landwirtschaft offen kritisieren - und nicht hinter vorgehaltener Hand, wie die Bauern sonst. Auch Kalle ernährt sich vegan, aber das war ein längerer Weg: »Ich hatte schon als Kind engen Kontakt zu Tieren. Und irgendwann habe ich mich gefragt: Warum esse ich jetzt Fleisch? Das hat ja mal gelebt! Und das Tier auf meinem Teller hat genauso ein Recht zu leben wie meine Haustiere.« Er wird Vegetarier. »Meine Eltern dachten: Ach, das ist so eine Phase. Aber mein Bruder hat gleich mitgezogen. Mich vegan zu er-



© Frank Keil

nähren, das war schon schwieriger. Aber es hat ganz gut geklappt. Wenn ich am Wochenende mal nach Hause komme, sehe ich, dass es bei meinen Eltern so gut wie keine Wurst und kein Fleisch im Kühlschrank gibt. Nur mein Vater sagt manchmal: 'Ich brauch jetzt mal ein Stück Fleisch!' Ich kommentiere das dann nicht. Es ist doch schon ein Schritt, dass es eine Ausnahme ist - und ich bin nun auch nicht der geborene Missionar.« Anfangs hatte er keinen leichten Stand in seiner Berufsschulklasse, aber langsam fruchten die vielen Diskussionen, die er führen musste: »Meine Lehrerin ist ganz okay. Die erzählt manchmal: 'Gestern war ich im Supermarkt, wollte schnell was mit Fleisch kaufen - und hab noch mal drüber nachgedacht und es dann wieder weggelegt.' Das ist für mich schon ein Erfolg.«

Fabian Holzks gesellt sich dazu. Er ist mit seiner Freundin gerade Feriengast; auch er ein Veganer: »Mein Vater hat das noch erlebt, das wiederum sein Vater sich am Tisch als erster das größte und beste Stück Fleisch aussuchen konnte. Es hieß: Der arbeitet im Stahlwerk, der braucht das; der braucht die größte Menge Kraft. Das hatte schon fast etwas Magisches, was mir da weiter erzählt wurde: dass man die Kraft

des Tieres durchs Essen aufnimmt; sie sich einverleibt.«

Für ihn, der tatsächlich Grundschullehrer wird, gelten andere Werte: »Bei mir ist das Mitgefühl zentral. Ich habe über die Jahre gemerkt, dass der Tierschutz und die vegane Lebensweise zu meinen Überlegungen passt, die ich zum Klimaschutz habe, zum Welthunger, zum Umweltschutz. Es war schon immer so, dass ich möglichst wenig verletzen möchte und das ich mein Bedürfnis nach Harmonie immer weiter ausgedehnt habe: auf die Freundin, die Freunde, dann die Familie, die Verwandten. Ich weiß, durch meinen Verzicht überleben so und so viele Tiere. So wird es sehr praktisch und konkret.« Er zeigt auf die Kühe: »Wenn man sich vor eine Kuh stellt, merkt man: Das sind Lebewesen. Diese Herde Kühe ist keine graue Masse. Die eine ist neugieriger, die andere ist mehr für sich. Und je näher man sich einem Tier fühlt, desto absurder wird es, es zu zerschneiden.« Die beiden anderen nicken.

»Das da«, sagt Gerdes und zeigt auf Fabians dicke, schwarze Zimmermannshose, zeigt auf eine kleine, eingenahte Verstärkung, wo der Gürtel sitzt, »das ist doch Leder, oder?« Fa-

bian Holzks druckst ein bisschen herum. »Also wenn man das bei mir entdecken würde, ging's mir an den Krallen«, witzelt Gerdes. Was ein Thema für sich sei: Der hohe Anspruch, absolut nichts vom Tier zu verwerten und wie schwer es ist, etwas zu finden, das dem Anspruch gerecht wird; dazu der Druck, absolut hundertprozentig korrekt zu sein, jetzt, gleich und immer und sofort: »Allein, wenn du mal schaust, wie auf unserer Facebook-Seite über vegetarische Ernährung von Katzen gestritten wird ...«, setzt er noch hinzu.

So. Jan Gerdes hat genug geredet. Er steht zwischen den Kühen, die eine große Ruhe ausstrahlen. Ja, diese Ruhe. Die hat was. Die Ruhe, die jetzt über Butenhof liegt, heilsam und schön. »Gerne gehe ich abends noch mal in den Stall; wenn die Kühe dann da liegen, wiederkäuen und dann sind da all diese Geräusche«, sagt Jan Gerdes. Er schaut in den Himmel, riecht die Luft, schnuppert sie. Dann geht es langsam rüber in die Stallungen. Mal schauen, was seine Tiere grad so machen.

Kontakt

Stiftung Hof Butenland
Niensweg 1
26969 Butjadingen
Telefon: 04733 219
Fax: 04733 1227
www.stiftung-fuer-tierschutz.de
jangerdes@stiftung-fuer-tierschutz.de



© Frank Keil

»Schlächter sind sehr feinfühlig Menschen«

Von schwachen Frauen, plaudernden Kopfschlachtern und einem jungen Vater – ein Stimmengewirr.

Frank Keil

I.

»Ich hörte das Krachen des Hammers, sah, wie der Nippel tief in den Schädel des Tieres eindrang, hörte das entsetzliche Schreien, das das Tier aus weit aufgerissenem Rachen ausstieß, wobei mir seine braunen, fast fauligen Zähne auffielen, hörte einen zweiten Schlag, sah, wie die Männer sich über das schreiende, sich verkrampfende Tier stürzten, es auf den umgekehrten Trog zerrten, so daß es jetzt etwas erhöht dalag, während der Gärtner zum größten Messer griff, während ein Mädchen mit einer großen Emailleschüssel vom Haus gelaufen kam, die sie dort, wo der Kopf des Tieres über den Boden des Troges hinausragte, niedersetzte, genau unter den Hals, über den sich der Gärtner jetzt beugte, und während das Schreien des Tieres, das kontrolllose Ausströmen ungeheurer Schallmassen aus seinem Inneren immer noch andauerte, mit einem Schnitt die Kehle durchtrennte, so daß Blut hervorquoll, dann, da das Herz noch schlug, in wilden Pumpenstößen hervorschoß, in die Emailleschüssel floß, in die jetzt das Mädchen, den rechten Ärmel des blauen Kleides hochgekrempt, die Hand eintauchte, und das schäumend weiß und rot quirlende Blut zu schlagen begann«, schreibt Bernward Vesper in seinem autobiografisch geerdeten Roman *Die Reise*. Und weiter: »Ich sah, wie sie plötzlich bleich wurde und in der Hocke zu wanken begann, sah, wie der Gärtner zusprang und sie fest hielt, während sie mit ihrer blutroten Hand durch die Luft fuhr ...«

Vesper, Sohn des NS-Schriftstellers Will Vesper, der in den Nachkriegsjahren im Umfeld alter und neuer Nazis aufwächst und der später Gudrun Ensslin kennen lernen und mit ihr ein Kind haben wird, wird diese Span-

nung zwischen Herkunft und einem anderen, eigenem Leben nicht aushalten. Er nimmt sich am 15. Mai 1971 im Universitätskrankenhaus Hamburg-Eppendorf das Leben.

II.

Es sind am Ende zwei Blicke, denen wir ausgesetzt sind, öffnen wir die Augen: wie bei Vesper der Blick auf das einzelne Tier, das real oder phantasiert vor einem steht, das geschlachtet wird oder das geschlachtet werden könnte - und der Blick auf die Masse an Tieren, die scheinbar unaufhörlich an einem vorbeizieht und die uns den Atem nimmt, weil die Vorstellung von dem, was da passiert, gleichzeitig sehr konkret und sehr abstrakt ist. So gibt es Schlachthöfe, in denen pro Stunde 1.400 Schweine geschlachtet werden, das macht ein Schwein alle 2,4 Sekunden, die durch vollautomatisierte, regelrechte *Schlachtstraßen* gezogen werden.

Pause - innehalten - wenn vorhanden, auf den Sekundenzeiger einer Uhr schauen.

Aber wie soll es auch anders gehen? Wie sollen allein die Mengen an Fleisch und Wurst, die beispielsweise Montagsmorgens in die Kühltruhen und -schränke unserer Supermärkte einsortiert werden, *produziert* werden? Indem ein Bauer morgens über eine womöglich nebelverhangene Wiese stapft, vor dem Koben seiner selbstredend freilaufenden Schweine stehen bleibt und zu einem der dort gemütlich liegenden Tiere die Worte »Tut mir leid, meine Liebe, aber unsere Wege werden sich jetzt trennen« spricht?

III.

»Ich bin aufgewachsen mit der Haus-

schlachtung. Ich wurde sehr früh von einem fürchterlichen Schweinegequieke geweckt, dann machte es 'Klack' - und wenn ich zur Schule ging, hing das Tier schon auf einem Stuhl«, erzählt Lutz Tillack mit warmer, angenehmer Stimme am Telefon.

»Ich hab mir das immer fasziniert angeguckt, wie der Schlächter das Schwein in zwei Hälften zerhackt hat. Dann stürzte sich alles auf das Viech und verarbeitete es und nachmittags, wenn ich von der Schule kam, da waren die immer noch in der Waschküche zugange - und abends gab es dann Schlachteplatte. Da gab es frisch geschlachtetes Schweinemett, Wurst, frisch gekocht aus dem Kessel - das war für uns schöner als Weihnachten.« Das Töten und Schlachten der Tiere sei ihm nie als schlimm vorgekommen - wenn es fachgerecht erfolgt sei. »Mein Vater, der konnte Kaninchen schlachten«, erzählt er weiter, »der hat mich immer mitgenommen, der hat sich so einen großen Muckel genommen - Zack! - dann wurde der getötet, dann wurde der an die Stalltür genagelt und ausgenommen und in fünf Minuten hatte mein Vater den aus dem Fell. Ich hab ihm fasziniert zugeguckt, wie schnell der schlachten konnte: Das war das einfachste und normalste von der Welt. Der Tod der Tiere war allgegenwärtig.«

Lutz Tillack ist heute Funktionär der Gewerkschaft Nahrung-Genuss- Gaststätten (NGG) und damit nicht nur für die Fleischfachverkäuferinnen zuständig, die adrett darauf warten, ob sie 100 oder 200 Gramm Mettwurst auflegen sollen, sondern auch für die Schlächter, für die Kopfschlächter, die so heißen, weil sie nicht pro Stunde bezahlt werden, sondern pro Tier, also pro Kopf und das im Akkord. In seinen Bereich gehört auch ein Rinderschlachthof im Norden von Ham-



© jombede / photocase.com

burg - der größte Europas. Er hat den Wandel dort mitbekommen. »Dort wird geschlachtet und zerlegt und alles vom Tier verwertet, bis zu den Füßen. Die, die das machen, sind seit Sommer 2011 Rumänen und Bulgaren - das ist alles fremdvergeben; läuft über ein Subunternehmen. Da arbeiten Leute im Akkord zu Konditionen, die man größtenteils nicht kennt. Das einzige, was noch von eigenen Leuten gemacht wird, ist die Verarbeitung der Innereien und der Pansen, 'Tierfutterabteilung' nennt sich das, und Teile der Verladung und natürlich die Verwaltung, der Vertrieb, der Verkauf«, erzählt er weiter. »Die Zerlegung ist mörderisch, körperlich schwer belastend. Ich vergleiche das immer mit der Arbeit von Waldarbeitern. Man trägt ja Schutz, Kettenschutz. Das liegt auf dem Körper, das ist nicht warm; dann schwitzt man natürlich, dann gibt es kühle Bereiche, an der nächsten Ecke haben Sie dampfende Wärme, diese Temperaturschwankungen - das ist alles nicht gerade schön, das ist schon hart.«

Was aber eben nicht hieß, dass man es auch mit groben Menschen zu tun hätte: »Die Schlachter, die ich kenne, das sind ganz feinfühlig Leute. Wenn Sie da in der Frühstückskantine sitzen, dann hören Sie: 'Heinz, gibt's du mir bitte mal die Butter?' - Aber sicher,

Eberhard. Wie geht's zu Hause, was macht die Familie?' Der Benimm, der Umgang miteinander - eben sehr feinfühlig.« Und es sei eben ein Beruf! Die Leute hätten ihre Arbeit gelernt.

Ganz wichtig: die Kameradschaft. Es sei eine Kameradschaft in einer erhöhten Gefahr: »Sie arbeiten da mit Sägen, mit so genannten Knispfern, da können Sie einem Dinosaurier die Fußnägel schneiden. Wenn da was schief geht, kann jemand ganz schnell verbluten. Also guckst du nach mir und ich guck nach dir. Von der Arbeitsethik her ist das nicht das Schlechteste. Da gibt es keine Bummelei, da arbeitet man nicht mit Jemanden zusammen, dem das egal ist, was er gerade tut.« Also, so war das früher, als es noch eigene Leute waren: »Das war eine Kameradschaft, die kann es heute nicht mehr geben, denn die Leute werden nur noch angetrieben; 'Sklavenarbeit' nenn' ich das.« Er hat sich natürlich dort umgeschaut: »Du sprichst die Sprache der Leute nicht und wenn du fragst, heißt es von dem Aufpasser: 'Oh, der Mann arbeitet hier gern, er ist sehr zufrieden. Er arbeitet auch gern schnell. Bitte halten Sie ihn nicht von der Arbeit ab'«.

Womit Lutz Tillack nicht unterschlagen will, dass auch unter guten Bedingungen die Arbeit ihren Preis hat: Nach Dachdeckern und Krankenpflegern

stehen Schlachter an der dritten Stelle in der Statistik über Berufsunfähigkeit. 40 Prozent müssen vorzeitig aufhören, so die offiziellen Zahlen der Berufsgenossenschaft. Die Schultern, die Gelenke, sie machen irgendwann nicht mehr mit. Und viele Erkrankungen würden noch immer nicht anerkannt: »Da heißt es dann 'altersbedingter Verschleiß'.« Und wie verkraften das die Schlachter, jahrelang Tier für Tier zu töten, seelisch und psychisch? »Das ist deren Beruf«, sagt Tillack mit fester Stimme. Und wer da ins Zweifeln kommt, der ist nicht lange dabei.

Jedenfalls, Schlachten und das Töten der Tiere, es sei ihm niemals grausam vorgekommen; jetzt nicht und als Kind nicht. »Als Junior und kleiner König bekam ich nach dem Gänseschlachten den Magen und das Herz in die Suppe gelegt. Das war für mich Sonntagsessen, das gab es nur zwei- oder dreimal im Jahr und ich erinnere mich sofort an das ganze Flair drum rum. Der Psychologe würde jetzt sagen: 'Ganz starke Wurzeln in der Kindheit - nur mit der Krone da oben, das ist ja nichts bei Ihnen geworden'.« Und er verabschiedet sich lachend: »In diesem Sinne ...«

IV.

»hab mich gerade neu angemeldet, hät ja nicht gedacht das es ein forum für metzgers gibt. ist ja schön das es auch mädels hier gibt«, so trägt sich der User *Bolzenschieser* mittels der im Internet gängigen, überwiegend interpunktionslosen Kleinschreibweise auf dem Chat der Webseite *fleischforum.de* ein. Er stellt sich vor: »arbeitet seit einigen jahren als kopfschlachter in verschiedenen schlachthöfen und arbeite bei der großtierschlachtung meistens nur an den ersten stationen - also betäuben, stechen, füße, hörner und köpfe abschneiden usw. bei der schweineschlachtung auch meistens totmachen, manchmal aber auch ausnehmen. hab keine lehre gemacht und den job bei der arbeit gelernt. vor meiner arbeit im schlachthof hab ich in ner metzgerei beim schlachten geholfen und auch mit nem freund der gelernter metzger ist viele

hausschlachtungen gemacht. gibts denn noch andere Metzger hier die im Schlachthof arbeiten?»

Man empfängt ihn sehr freundlich, beginnt bald zu fachsimpeln, will wissen, mit welchen Messern sie bei ihm auf seinem Hof arbeiten würden, ob er sein Besteck selbst mitbringen muss und ob seine Wäsche gewaschen wird oder ob er sie selbst reinigen muss, wobei sich Vollwäsche mit Vorwäsche und Fleckenprogramm empfehle, sonst gingen die Flecken nicht raus.

In einem benachbarten Chat hat sich auch mal ein Vegetarier verirrt. Diskutiert wird auch, ob es sich empfiehlt, gleich seinen Beruf zu verraten, hat man eine Frau kennengelernt, wobei *Korny1986*, der sich als »anerkannter Sachverständiger für das Streicheln von Fleischbrät und Frauen« postet, Folgendes vorschlägt: »Ich sag jetzt ja immer dass ich 'angehender Lebensmitteltechniker' bin, das kommt eigentlich wirklich sehr gut an weil meist das Interesse der Mädels geweckt ist und sich leicht ein kleines Gespräch aufbauen lässt.«

V.

»Es gab auch lustige Momente - wenn wir uns beim Schweineschlachten gegenseitig mit abgeschnittenen Geschlechtsteilen von den weiblichen Schweinen bewarfen - oder bevor eine Kuh ins Schlachthaus kam, haben wir uns mit ihren vollen Eutern noch mal mit Milch vollgespritzt«, schreibt wiederum Burkhard Marterer. Marterer ist für die Szene der Vegetarier und Veganer einer der Zeugen der Anklage. Er hat von 1959 an (da war er gerade 13 Jahre alt und begann eine Lehre) im Süddeutschen auf Bauernhöfen und in Schlachtereien und später auf dem Hamburger Schlachthof 15 Jahre als Kopfschlachter gearbeitet und darüber 2002 die kleine Broschüre *Mein Weg durch die Hölle - aus dem Tagebuch eines Schlächters* verfasst. Sie hat für viel Aufmerksamkeit gesorgt, weil hier einer berichtet, der selbst dabei gewesen ist, bevor er sich vom Schlachten verabschiedet. Seine Schilderungen sind knapp und drastisch; auch außerordentlich klassisch männlich dabei, wenn er beschreibt,

wie es nach der Schicht im Akkord auf die Reeperbahn geht; wenn gesoffen wurde, dass sich die Balken bogen, besonders in jenen Jahren, als noch nicht langhaarige Studenten mit ihren wirren Ideen für das entsprechende Durcheinander sorgten. Am Ende seines kleinen Textes entpuppt er sich denn auch als solider Islamhasser; auch antisemitische Untertöne sind zu entdecken, wie überhaupt Marterer am Ende seines Berufslebens sich einem christlichem Fundamentalismus, mit den dort häufig anzutreffenden apokalyptischen Phantasien getränkt, verpflichtet fühlt. Das also kann das langjährige Schlachten zuletzt auch aus einem machen.

VI.

Und nun? Zwei Bücher sind fast gleichzeitig im vergangenen Jahr erschienen, deren Herangehensweise mögliche Wege einer weiteren Annäherung bieten: Die bei Berlin auf dem Lande lebende Schriftstellerin Karen Duve hat sich eines Tages im Supermarkt dabei beobachtet, wie sie ein Stück eingeschweißte »Hähnchen-Grillpfanne« für 2,99 Euro in der Hand hielt und wie sie zu überlegen anfing, was das eigentlich ist und wie sich wohl der Preis zusammensetzt, der für dieses *Etwas* warum von wem verlangt wird. Sie kam ganz grundsätzlich ins Nachdenken, erprobte zeitgleich nacheinander vegetarische, dann vegane, schließlich fruktarische Ernährung und berichtet in *Anständig Essen* von ihren Erfahrungen und Erkenntnissen, wie die, das Freiheit beginnt, wenn wir wissen, was wir tun - und Entscheidungen möglich werden. Der amerikanische Schriftsteller Jonathan Safran Foer wiederum fing an, sein Buch *Tiere essen* zu schreiben, als sein Sohn geboren wurde und sich bei diesem zunächst alles um das *Essen* zu drehen schien. Foer ist Jude,

das ist nicht unwichtig. Denn es gibt in der jüdischen Kultur eine enge Verbindung von Essen (etwa, wenn man dabei um den Tisch herum sitzt) und dem Erzählen (etwa, wie es war, um einen Tisch herum zu sitzen und dabei zu essen), und wer erzählt, der erinnert.

Alle, wirklich alle, mit denen ich in den letzten Wochen über das Thema *Fleisch* gesprochen habe, fingen an zu erzählen und sich zu erinnern. Oft: was ihr Vater gegessen hat. Vom Onkel wurde erzählt, der Schlachter und Alkoholiker war; von langen, ausufernden Essensabenden in Wohngemeinschaften wurde berichtet, damals. Von Müttern, denen Fleisch nie wirklich wichtig gewesen sei, wurde erzählt und von dem Gefühl, wie es ist, an einer Wurstbude unter freiem Himmel in ein heißes Stück Fleisch zu beißen.

Und selbst? Ich beginne zu ahnen, dass eine so intensive Beschäftigung mit dem Thema »Fleischessen« seine Auswirkungen haben wird. Bei uns zu Hause gibt es neuerdings Leberwurst aus Tofu, Bierwurst aus Tofu, etwas im weitesten Sinne mettwurstähnliches aus Tofu. Es wird kein gradliniger Weg werden. Sondern einer mit Kurven, Sackgassen, Schlaglöchern. Aber am Rande dieses Weges werden früher oder die Kühe und Schweine von Jan und Karins Hof auftauchen. Und dann stellt sich wieder die Frage: Die essen? Also ich weiß nicht ...

Literatur

- Karen Duve: *Anständig essen* - ein Selbstversuch. Berlin: Galiani Verlag, 2011, 336 Seiten (19,90 Euro)
Jonathan Safran Foer: *Tiere essen* (aus dem Amerikanischen von Isabel Bogdan, Ingo Herzke und Brigitte Jakobeit). Köln: Kiepenheuer & Witsch, 2011, 400 Seiten (19,90 Euro)
Die Broschüre von Burkhard Marterer kann man herunterladen unter: www.vegetarismus.ch/hoelle/WegHoelle.pdf

Frank Keil



hat für den Schwerpunkt dieser Ausgabe recherchiert, interviewt, moderiert und geschrieben. Er arbeitet ansonsten für verschiedene Zeitungen und Magazine, ist Kleingärtner und reist gerne nach Dänemark. Einen Teil des Jahres ist er außerdem Chef vom Dienst beim Hamburger Straßenmagazin »Hinz&Kunzt«. > keilbuero@t-online.de