

AUS POLITIK UND ZEITGESCHICHTE

Fleisch

Gunther Hirschfelder
VOM WOHLSTANDS-
ZUM KRISENSYMBOL

Achim Spiller · Gesa Busch
WIE TIERE
ZU FLEISCH WERDEN

Bernd Ladwig
KRITIK AM FLEISCHKONSUM:
MORALISCH ODER
MORALISTISCH?

Thorsten Schulten · Johannes Specht
EIN JAHR ARBEITSSCHUTZ-
KONTROLLGESETZ

Martin Winter
FLEISCHKONSUM
UND MÄNNLICHKEIT

Deborah Williger
SCHÄCHTEN IN DER
DEUTSCH-JÜDISCHEN
GESCHICHTE

APuZ

ZEITSCHRIFT DER BUNDESZENTRALE
FÜR POLITISCHE BILDUNG

Beilage zur Wochenzeitung Das **Parlament**

Fleisch

APuZ 51–52/2021

GUNTHER HIRSCHFELDER

VOM WOHLSTANDS- ZUM KRISENSYMBOL

Fleisch beziehungsweise seine als Nahrungsmittel relevanten Hauptbestandteile Protein und Fett haben entscheidend zur menschlichen Entwicklung und damit zur Herausbildung von Kultur beigetragen. Heute erlebt Fleisch eine regelrechte Ansehenskrise.

Seite 04–12

BERND LADWIG

KRITIK AM FLEISCHKONSUM:

MORALISCH ODER MORALISTISCH?

Die Deutschen essen durchschnittlich etwa 57,3 Kilogramm Fleisch pro Jahr. Der Trend ist leicht rückläufig, das Niveau aber weiterhin hoch. Wie ist dieses Ernährungsverhalten moralisch zu beurteilen? Ist es überhaupt ein zulässiger Gegenstand moralischer Bewertung?

Seite 13–18

MARTIN WINTER

FLEISCHKONSUM UND MÄNNLICHKEIT

Geschlecht und mithin Männlichkeit sind ein wesentlicher Faktor für Fleischkonsum. Umgekehrt spielt Fleischkonsum eine wesentliche Rolle in der Konstruktion von Männlichkeiten. Wo liegen die Ursprünge dieser Verbindung und welchen aktuellen Trends unterliegt sie?

Seite 20–25

ACHIM SPILLER · GESA BUSCH

WIE TIERE ZU FLEISCH WERDEN

Um die rege Diskussion um die Zukunft der Tierhaltung und des Fleischkonsums zu verstehen, lohnt ein Blick auf die Wertschöpfungskette der Fleischwirtschaft. Warum ist Fleisch so billig? Welche Herausforderungen birgt das für eine nachhaltige Fleischerzeugung?

Seite 26–35

THORSTEN SCHULTEN · JOHANNES SPECHT

EIN JAHR ARBEITSSCHUTZKONTROLLGESETZ

Lange wurde die deutsche Fleischindustrie mit menschenverachtenden Arbeitsverhältnissen verbunden. Das im Dezember 2020 verabschiedete Arbeitsschutzkontrollgesetz ist ein erster Schritt, um das Geschäftsmodell der Branche grundlegend neu zu ordnen.

Seite 36–41

DEBORAH WILLIGER

SCHÄCHTEN IN DER DEUTSCH-JÜDISCHEN GESCHICHTE

Fest in der jüdischen Tradition verankert, besitzt der Schächtkultus für Juden identitätsstiftenden Charakter. In Deutschland ist das Schächten als Schlachttechnik verboten. Rechtshistorisch bedingt stehen sich in der hiesigen Debatte Tierschutz und Religionsfreiheit gegenüber.

Seite 42–46

EDITORIAL

Weltweit werden jährlich rund 325 Millionen Tonnen Fleisch produziert. Im Lichte des Bevölkerungswachstums und steigender Einkommen insbesondere in den Ländern des Globalen Südens hat sich die Nachfrage in den vergangenen zwei Jahrzehnten mehr als verdoppelt. Als einer der größten Fleischproduzenten und -exporteure profitiert Deutschland von dieser Entwicklung. Zugleich ist der Fleischkonsum hierzulande rückläufig: Aßen die Deutschen 2010 durchschnittlich 62,4 Kilogramm Fleisch, waren es 2020 noch 57,3 Kilogramm; immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder verzichten ganz auf tierische Produkte.

In Deutschland hat der kritische Diskurs zum scheinbar selbstverständlichen Grundnahrungsmittel an Breite und Schärfe zugenommen. Neben gesundheitlichen Aspekten des Fleischkonsums stehen vor allem die Auswirkungen der industriellen Fleischproduktion auf Tierwohl, Klima und Artenvielfalt im Mittelpunkt. Spätestens seit den massiven Corona-Ausbrüchen in einigen großen Fleischbetrieben 2020 sind auch die prekären Arbeitsbedingungen in der Branche, die – ganz untypisch für „Made in Germany“ – seit den 1990er Jahren auf möglichst geringe Produktionskosten setzt, in das öffentliche Bewusstsein gerückt.

Der tatsächliche Wandel hin zu mehr Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft erweist sich jedoch als zäh. Während mit dem im Dezember 2020 verabschiedeten Arbeitsschutzkontrollgesetz, das unter anderem Werkverträge und Leiharbeit in der Schlachtung, Zerlegung und Fleischverarbeitung verbietet, die Grundlage für eine deutliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen geschaffen wurde, steht in der Agrarpolitik die Umsetzung jahrelang diskutierter Vorhaben wie ein staatliches Tierschutzlabel für Fleischprodukte weiter aus.

Anne-Sophie Friedel

VOM WOHLSTANDS- ZUM KRISENSYMBOL

Eine Kulturgeschichte des Nahrungsmittels Fleisch

Gunther Hirschfelder

Wer sich zu Beginn der 2020er Jahre mit dem Thema Fleisch beschäftigt, ist irritiert. Auf der einen Seite ist breite Ablehnung allgegenwärtig: Im öffentlichen Raum und in den Medien ebenso wie in der Politik werden Fleischproduktion und -konsum als ökologisches und moralisches Problem diskutiert, und Bekenntnisse zum Fleischverzicht gelten als Zeichen von Integrität – man gewinnt beinahe den Eindruck, niemand äße mehr Fleisch. Wer hingegen Werbeprospekte studiert, durch die Innenstädte streift, in Autobahnrasthöfen einkehrt oder einen Supermarkt besucht, sieht überall Fleisch und Wurst. In der Tat ist der Fleischkonsum in Deutschland in den vergangenen Jahren nur marginal zurückgegangen, er verharrt fast auf einem markant hohen Niveau: Von gut 60 Kilogramm pro Kopf und Jahr in der Mitte der 2010er Jahre ist er auf knapp 57 Kilogramm im Jahr 2020 gesunken.⁰¹ Wer den Widerspruch zwischen gesellschaftlicher (Selbst-)Wahrnehmung und realem Konsumverhalten verstehen will, muss die Ausgangslage der Ernährung in den Blick nehmen, aber auch in die Geschichte zurückblicken.⁰²

Zur Aufrechterhaltung des Stoffwechsels benötigen Menschen wie alle Säugetiere Proteine, Fette und Kohlenhydrate als Energiespender sowie Bausteine zur Erneuerung von Zellen. Für Menschen stellt die Aufnahme von Nahrung aber mehr als nur die Aufrechterhaltung des Stoffwechsels dar, denn Essen ist vor allem auch ein kultureller Akt. Die Ernährung kann als soziales Totalphänomen begriffen werden. Damit gehen verschiedenste gesellschaftliche und kulturelle Wertigkeiten einher, und Ernährung ist „immer auch als Symbolkonsum, als Spielart der menschlichen Selbstausrüstung mit Bedeutungen und damit auch als Verfahren der sozialen Selbstverortung“ zu sehen.⁰³ Daher lässt sich Esskultur, in diesem Fall gewissermaßen Fleischkonsumkultur, als Bindeglied zwischen dem physiologischen Bedürfnis – dem Hunger – und seiner Befriedigung – der Nahrungsaufnahme – begreifen:

Der Mensch muss essen, aber er befriedigt seinen Hunger primär mit erlernten und tradierten, von der ihn umgebenden Gesellschaft gemeinhin akzeptierten Methoden. Diese wiederum sind kaum statisch, sondern stetem Wandel unterworfen.

Wenn Menschen über ihre Ernährung nachdenken oder die nächste Mahlzeit planen, spielen oft rationale Erwägungen eine Rolle: Faktoren wie Geschmack und Preis, die enthaltenen Nährstoffe oder auch gewünschte Wirkungen auf den Körper sind dominant, denn über Ernährung wird kognitiv reflektiert. Das Essen wiederum ist ein hochemotionaler Akt: Essen befriedigt Lust, stiftet Geborgenheit und Sicherheit, weckt positive Erinnerung. Wer auf dem Weg zur Kantine vorhat, den Salatteller zu wählen, mag sich an der Ausgabetheke kurzfristig anders entscheiden und zur deftigen Fleischmahlzeit greifen. Ebenso wie beim Einkauf im Geschäft schlägt das Gefühl die Vernunft. Bei Fleischprodukten ist diese Versuchung offenbar besonders groß, denn noch bis ins letzte Drittel des 20. Jahrhunderts hinein stand es für Wohlstand, Gesundheit und gutes Leben.

Fleisch erlebt heute eine regelrechte Ansehenskrisis. Fleisch beziehungsweise seine an dieser Stelle relevanten Hauptbestandteile Protein und Fett haben jedoch entscheidend zur menschlichen Entwicklung und damit letztlich zur Herausbildung von Kultur beigetragen. Diesen Werdegang werde ich im Folgenden skizzieren. Denn in der geschichtlichen Betrachtung liegt nicht zuletzt die Antwort auf die Frage, warum wir nicht vom Fleisch lassen können⁰⁴ und es vielleicht nie werden.⁰⁵

ACHILLESFERSE DER FRÜHEN MENSCHLICHEN ERNÄHRUNG

Die Entwicklung der Menschheit setzte vor über drei Millionen Jahren ein und verlief proportional zur Fähigkeit der anfangs schwächtigen Frühmenschen, sich Protein- und Fettquellen zu er-

schließen. Erst mit deren besserer Verfügbarkeit wuchs das Gehirn. So hatte etwa „Lucy“, jener Frühmensch der Gattung *Australopithecus afarensis*, dessen etwa 3,2 Millionen Jahre alte Überreste 1974 in Äthiopien gefunden wurden, ein Hirnvolumen, das mit 400 bis 560 Kubikzentimetern nur ein Drittel unseres heutigen umfasst⁰⁶ – wohl nicht zuletzt deshalb, weil Lucy zwar sammeln, aber noch nicht jagen konnte. Erst vor etwa 2,5 Millionen Jahren gelang es unserem direkten Vorfahren, dem *Homo erectus*, sich mit dem Fleisch jagd- und fangbarer Tiere – inklusive Reptilien, Insekten, Fischen und Muscheln – weitere Nahrungsquellen zu erschließen, sodass sich das Hirnvolumen mehr als verdoppeln konnte.⁰⁷ Fleischkonsum und Menschheitsentwicklung erscheinen vor diesem Hintergrund eng verzahnt.

Der *Homo erectus* entwickelte sich in mehreren Linien weiter, aus denen der *Homo sapiens* und der *Homo neanderthalensis* hervorgingen. Beide lebten parallel, beide waren exzellente Jäger und hatten genügend Fleisch zur Verfügung. Gleichwohl unterlag der Neandertaler langfristig

und starb aus. Fleischkonsum war elementar, aber eben nicht alles – die besseren sozialen Fähigkeiten des *Homo sapiens* stellten den entscheidenden Vorteil dar.⁰⁸

Das Leben der Frühmenschen war beschwerlich und stets gefährdet, denn das Jagdglück schwankte und der Fleischkonsum war risikobehaftet. Einen Wendepunkt brachte die Entdeckung der Feuerbereitung vor etwa einer Million Jahren. Fleisch konnte nun gegart werden, wurde also leichter verdaulich und sicherer, verringerte sich dadurch doch das Risiko parasitären Fadenwurmbefalls (*Trichinellose*).⁰⁹

Vor etwa 12000 Jahren wurden im Vorderen Orient aus den Jäger- und Sammler- allmählich Ackerbauer- und Viehzüchtergesellschaften. Dieser Prozess ist als „Neolithische Revolution“ bekannt und vollzog sich in Europa rund fünf Jahrtausende später.¹⁰ Die Fleischversorgung wurde deutlich stabiler, denn die inzwischen sesshaften Menschen begannen, Wildtiere zu domestizieren: Ziegen, Schafe, Rinder, Schweine und Geflügel wurden zu Nutztieren, die man aufzog und pflegte, um sie bei Bedarf zu töten und zu essen. Fleisch wurde nun komplexer zubereitet, geröstet, gebraten, gedämpft oder gekocht, aber auch trocken zerkleinert und mit Fett vermischt. Mit dem stabileren Zugriff auf Fleisch ging ein deutliches Bevölkerungswachstum einher.¹¹

ANTIKE

Ab etwa 4000 v. Chr. entstanden aus den Ackerbaukulturen am Nil und im Zweistromland allmählich Hochkulturen mit Schriftlichkeit, komplexen Religionen und ausdifferenzierter Viehhaltung. Die Landwirtschaft wie parallel auch die Techniken in den Bereichen Fischfang und Jagd – etwa auf Zug- und Singvögel – waren effektiver gewor-

01 Vgl. Bundesinformationszentrum Landwirtschaft, Geflügel, 9.7.2021, www.landwirtschaft.de/landwirtschaftliche-produkte/wie-werden-unsere-lebensmittel-erzeugt/tierische-produkte/gefluegelfleisch. Dabei dürfte dieses Absinken vor allem dem Rückgang des Außerhausverzehr infolge der Corona-Pandemie geschuldet sein.

02 Vgl. Gunther Hirschfelder/Lars Winterberg, Fleisch als Kulturgut: Traditionen und Dynamiken, in: Ernährung im Fokus 1/2020, S. 28–33.

03 Timo Heimerdinger, Schmackhafte Symbole und alltägliche Notwendigkeit. Zu Stand und Perspektiven der volkskundlichen Nahrungsforschung, in: Zeitschrift für Volkskunde 101/2005, S. 205–218, hier S. 207.

04 Vgl. Manuel Trummer, Die kulturellen Schranken des Gewissens – Fleischkonsum zwischen Tradition, Lebensstil und Ernährungswissen, in: Gunther Hirschfelder et al. (Hrsg.), Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Wiesbaden 2015, S. 63–82.

05 Vgl. Gunther Hirschfelder/Manuel Trummer, Essen und Trinken, 26.6.2013, <http://ieg-ego.eu/de/threads/hintergruende/essen-und-trinken/gunther-hirschfelder-manuel-trummer-essen-und-trinken>; Neil Mann, Meat in the Human Diet: An Anthropological Perspective, in: Nutrition & Dietetics 64/2007, S. 102–107; Donald Johanson/Edgar Blake, Lucy und ihre Kinder, München 2006; Gunther Hirschfelder, Fleischkonsum, in: Enzyklopädie der Neuzeit 3, Stuttgart–Weimar 2006, Sp. 1015–1018; ders., Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/M.–New York 2005; Hans-Jürgen Teuteberg, Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen, in: ders. (Hrsg.), Unsere tägliche Kost, Münster 1986, S. 63–74.

06 Vgl. Mann (Anm. 5); Johanson/Blake (Anm. 5), S. 21.

07 Vgl. Mann (Anm. 5).

08 Vgl. Rüdiger Wehner/Walter Gehring (Hrsg.), Zoologie, Stuttgart 2007, S. 664.

09 Vgl. Francesco Berna et al., Microstratigraphic Evidence of in situ Fire in the Acheulean Strata of Wonderwerk Cave, Northern Cape Province, South Africa, in: Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America 109/2012, E1215–E1220.

10 Vgl. Hansjürgen Müller-Beck, Die Steinzeit: Der Weg der Menschen in die Geschichte, München 2004.

11 Vgl. Gunther Hirschfelder, Nahrungsfette und Proteine – Zentrale Bausteine der Ernährung im Spannungsfeld von Kultur und Physiologie, in: Dr. Rainer Wild-Stiftung (Hrsg.), Zucker – Fette – Proteine. Makronährstoffe im interdisziplinären Diskurs, Heidelberg 2021, S. 160–193, hier S. 169f.

den,¹² und vor allem wurden Nutztiere, insbesondere Rinder, planmäßig gezüchtet.¹³

Für die klassische Antike lassen sich die Verhältnisse genauer rekonstruieren, und es wird deutlich, wie sehr die entwickelten Gesellschaften kämpfen mussten, um den Fleischbedarf zu decken. Auch lässt sich das außerordentlich hohe Ansehen, das Fleisch genoss, klarer fassen. Weit verbreitet waren rituelle Schlachtungen, bei denen das Tier den Göttern geopfert wurde. Symbolisch wurde das Fleisch mit den Göttern geteilt und erst dann verspeist – ein klares Indiz dafür, dass Fleisch auf der Wertigkeitsskala ganz oben stand. Freilich blieb der Speisezettel der breiten Bevölkerung vornehmlich pflanzlich geprägt, und es ist von einem Fleischkonsum von deutlich unter 20 Kilogramm pro Kopf und Jahr auszugehen. Kulturmuster traten zutage, die für die meisten vorindustriellen Gesellschaften charakteristisch sind: Das Fleisch stammte oft von älteren Nutztieren. Es wurde, wenn möglich, gekocht, denn die Mangelgesellschaften konnten es sich kaum leisten, Fett durch das Braten auf dem Rost zu vergeuden.

In der griechischen Antike des ersten vorchristlichen Jahrtausends spielte Schweinefleisch, das sich durch seinen hohen Fettanteil besonders gut zum Konservieren durch Pökeln und für die Wurstherstellung eignet, eine bedeutende Rolle. Während Ferkel als besondere Delikatesse galten, standen Rind, Ochse und Kalb seltener auf dem Speiseplan. Grundsätzlich wurde das ganze Tier verwertet: Es gab viele Gerichte, die auf Inneren basierten, und Schnauzen, Nasenscheidewände oder Bindegewebsfetzen wurden zu Würsten verarbeitet.¹⁴

Ab dem ersten vorchristlichen Jahrtausend breitete sich das Imperium Romanum über die Apenninhalbinsel hinaus aus. Bald herrschte Rom über die mediterrane Welt und expandierte in den nördlich der Alpen gelegenen Raum. Dieser militärische Erfolg basierte nicht zuletzt auf einer Effizienzsteigerung der Landwirtschaft: Gebiete mit hohen Getreideerträgen wie Sizilien oder Ägypten wurden dem Reich strategisch einverleibt, die Landwirtschaft wurde straff organisiert und das Tier als Nutztier begriffen.¹⁵ Fleischkon-

sum war prestigeträchtig, aber viel Fleisch zu essen, blieb Privileg der Oberschicht, während die Arbeiter auf den Landgütern und vor allem Sklaven sich mit geringen Mengen von deutlich unter 20 Kilogramm pro Kopf und Jahr begnügen mussten.¹⁶ Die Reichen aßen gerne Schweinefleisch, wohingegen archäologische Funde darauf hindeuten, dass in den Armenvierteln eher Rinder geschlachtet wurden, die ein langes Arbeitsleben hinter sich hatten und deren Fleisch zäh war. Römische Soldaten hatten deutlich mehr Zugriff auf Fleisch, was die Attraktivität des Militärs fraglos erhöhte.

Grundsätzlich besser war die Fleischversorgung nördlich der Alpen. Das Land war dünn besiedelt, und Viehhaltung war hier effizienter als der arbeitsintensive Getreideanbau. Während der Lebensstandard insgesamt deutlich niedriger blieb als im mediterranen Raum, können wir von einem signifikant höheren Fleischverbrauch ausgehen. Weiderinder oder Schweine, die in kleinen Herden in die Wälder getrieben wurden, um Kastanien, Eicheln oder Bucheckern zu fressen, kamen reichlich auf den Tisch der keltischen und germanischen Bevölkerung oder auch der neuen römischen Machthaber. Das reichere Vorhandensein von Holz ermöglichte das Garen über Feuer. Im römischen Germanien war die Küche daher deutlich fleischlastiger und deftiger als im Süden, aber wohl schwächer gewürzt und weniger filigran.¹⁷

MITTELALTER

Ab dem 4. nachchristlichen Jahrhundert begann der Niedergang des Imperium Romanum. Immer wieder fielen germanische Kampfverbände aus dem Norden ein, denn in Skandinavien und im östlichen Europa hatten sich die Bedingungen für die Landwirtschaft durch das einsetzende mittelalterliche Klimapessimum massiv verschlechtert.¹⁸ Während die römische Infrastruktur nördlich der Alpen erodierte, stieg der Fleischverbrauch. Doch freilich konnte auch die Tierhaltung kaum eine stabile Versorgung gewährleisten – Seuchen, harte Winter, Konflikte oder auch Bär und Wolf stellten permanente Bedrohungen dar.¹⁹

¹² Vgl. ders./Winterberg (Anm. 2), S. 30.

¹³ Vgl. ebd.; Hirschfelder (Anm. 11), S. 173.

¹⁴ Vgl. Kyle Harper, *Climate, Disease and the Fate of Rome*, Princeton 2017; Rüdiger Glaser, *Klimageschichte Mitteleuropas: 1000 Jahre Wetter, Klima, Katastrophen*, Darmstadt 2013, S. 59 ff.

¹⁵ Vgl. Hirschfelder (Anm. 11), S. 173.

¹² Vgl. Jürgen Bär, *Frühe Hochkulturen an Euphrat und Tigris*, Darmstadt 2009.

¹³ Vgl. Hirschfelder (Anm. 11), S. 170.

¹⁴ Vgl. ders./Winterberg (Anm. 2), S. 29.

¹⁵ Vgl. Hirschfelder (Anm. 11), S. 171 ff.

Aus dieser Zeit ist die „Lex Salica“ erhalten, eine Gesetzessammlung, die zwischen 507 und 511 n. Chr. auf Anordnung des Merowingerkönigs Chlodwig verfasst wurde und umfangreiche Bestimmungen zur Schweinezucht nennt. Wie vom oströmischen Arzt Anthimus (ca. 450–530 n. Chr.) überliefert ist, war Schweinespeck die Leibspeise der Franken. Er berichtete, besonderer Beliebtheit erfreue sich gekochter Schinken, und roher Speck gehöre zu den wichtigsten Heilmitteln.²⁰

Der kulturelle Umgang mit Fleisch wurde in der Folgezeit stark durch die Christianisierung beeinflusst. In den verbindlichen Fastenzeiten – an Freitagen und jeweils 40 Tage vor Ostern und Weihnachten – durfte kein Fleisch gegessen werden, und Fisch aus der nun expandierenden Teichwirtschaft sowie aus der Binnen- und Seefischerei gewann an Bedeutung. Dafür litten jene, denen aus strukturellen oder ökonomischen Gründen kein Fisch zur Verfügung stand, nun unter phasenweisem Proteindefizit.²¹

Die massiven Schwankungen in der Lebensmittelversorgung gingen mit dem beginnenden Klimaoptimum ab Mitte des 10. Jahrhunderts zurück. Die Ernteerträge wurden stabiler, und es wurde immer mehr Getreide gegessen, während der Fleischanteil drastisch sank. Insbesondere außerhalb der wohlhabenderen Städte herrschte jedoch Mangel, sogar in den Klöstern. Was rar ist, erscheint besonders begehrenswert, und so galten große Fleischportionen beim Adel als Zeichen hohen gesellschaftlichen Ranges. Vor allem die Mahlzeiten der Wohlhabenden dürften aus großen Mengen an einfach zubereitetem Fleisch bestanden haben, während die ländliche Bevölkerung einmal mehr von gravierenden Fett- und Proteindefiziten betroffen war.²²

In der Mitte des 13. Jahrhunderts hatte das Klimaoptimum seinen Zenit überschritten, und die merkliche Abkühlung führte in den Jahren nach 1315 zu einer dramatischen Hungersnot. Bald darauf traf die „Schwarzer Tod“ genannte Pestepidemie Europa mit voller Wucht und kostete mindestens einem Drittel der Bevölkerung das Leben.²³

²⁰ Vgl. ders. (Anm. 5).

²¹ Vgl. ders. (Anm. 11), S. 174.

²² Vgl. Wolfgang Behringer, Kulturgeschichte des Klimas: Von der Eiszeit bis zur globalen Erwärmung, München 2007, S. 112.

²³ Vgl. Manfred Vasold, Die Ausbreitung des Schwarzen Todes in Deutschland nach 1348: Zugleich ein Beitrag zur deutschen Bevölkerungsgeschichte, in: Historische Zeitschrift Bd. 277/2003, S. 281–301.



Schweineschlachtung im Mittelalter, Illustration aus der Handreichung für eine gesunde Lebensführung „Tacuinum sanitatis“, 14. Jahrhundert.

Quelle: Wikimedia Commons

Das bedeutete für viele zunächst Hunger und Unterversorgung. Mittelfristig verbesserte sich die Boden-Mensch-Relation aber, und nun weitete sich die Viehhaltung wieder auf Kosten des Getreideanbaus aus. Vor allem im Norden und am Alpenrand wurden immer mehr Rinder, aber auch Schweine, Schafe und Ziegen gehalten, und die Fleischversorgung wuchs so stark, dass der Verzehr von Fleisch pro Kopf und Jahr nördlich der Alpen temporär wahrscheinlich auf bis zu 100 Kilogramm anstieg – Fleisch gab es im Überfluss.²⁴ Im Einzugsgebiet der Ostsee war Butter so reich verfügbar, dass sie kaum mehr Ansehen genoss und als Bauernspeise galt, während sich die europäische bürgerliche Küche auf Speck und Schmalz fokussierte.²⁵

FRÜHE NEUZEIT

Die Erfindung des modernen Buchdrucks 1453, die „Entdeckung“ Amerikas 1492 und die 1517 beginnende Reformation markierten nicht nur

²⁴ Vgl. Hans-Jürgen Teuteberg/Günter Wiegmann, Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts, Münster 1995, S. 99f.

²⁵ Vgl. Birgit Pelzer-Reith, Fettkonsum, in: Enzyklopädie der Neuzeit 3, Stuttgart–Weimar 2006, Sp. 965–971.



Stillleben mit Fleisch und der Heiligen Familie, Öl auf Tafel, Pieter Aertsen, 1551.

Quelle: Wikimedia Commons

das Ende des Mittelalters,²⁶ alle drei Prozesse wirkten sich auch nachhaltig auf Fleischproduktion und -konsum aus. Im Zuge des *columbian exchange* gelangten aus der „Neuen Welt“ Mais und Kartoffel nach Europa und damit hocheffiziente Futtermittel für eine ertragreichere Viehhaltung. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts verschlechterten sich die klimatischen Bedingungen jedoch rapide, sodass die Agrarerträge sanken und die Viehbestände abnahmen.²⁷ Die konfessionellen Spannungen, die im Zuge der Reformation auftraten, entluden sich 1618 mit Beginn des Dreißigjährigen Kriegs, dessen Verwüstungen eine Dezimierung des Viehbestands und massive Preissteigerungen zur Folge hatte – Fleisch wurde knapp und teuer. Zudem ließ die Konzentration

des Agrarsektors auf Großbetriebe vor allem östlich der Elbe eine entrechtete und mittellose Klasse von Landarbeitern entstehen, deren eiweißarme Kost in krassem Widerspruch zu jener der begüterten Grundherren stand.²⁸

Vor diesem Hintergrund wurde die fleischreiche Ernährung von einer stark getreidebasierten Lebensweise abgelöst. Der Fleisch-Kopf-Verzehr sank im Verlauf der Frühneuzeit von etwa 100 auf unter 16 Kilogramm jährlich.²⁹ Die tatsächlich konsumierte Menge war dabei in hohem Maß von sozialen Zugehörigkeiten, etwa dem jeweiligen Stand, sowie räumlicher und zeitlicher Verortung, also von der Wohnsituation auf dem Land oder in der Stadt und der jeweiligen Konjunktur abhängig. Für den Konsum wie auch für das kulinarische System hatte dieser Rückgang weitreichende Folgen: Das Ansehen des Fleisches blieb groß, die Knappheit machte es zusätzlich begehrt, und ausgeprägt war

²⁶ Vgl. Wolfgang Reinhard, *Die Unterwerfung der Welt: Globalgeschichte der europäischen Expansion 1415–2015*, München 2016.

²⁷ Vgl. Behringer (Anm. 22); Dominik Collet, *Die doppelte Katastrophe: Klima und Kultur in der europäischen Hungerkrise 1770–1772*, Göttingen 2019.

²⁸ Vgl. Hirschfelder/Trummer (Anm. 5).

²⁹ Vgl. Teuteberg/Wiegelmann (Anm. 24), S. 99.

der Wunsch, es weiterhin in die Mahlzeitsysteme einzubinden. Daher entwickelten sich zunehmend Gerichte, bei denen der Fleischanteil variabel gesteuert werden konnte, die also mit weniger Fleisch auskamen. Es deutet einiges darauf hin, dass Traditionsgerichte wie Maultaschen, Kohlrouladen, Grützwurst, Saumagen oder – im Bereich der jüdischen Esskultur – Matzeklöße in diesem Kontext entstanden. Die defizitäre Proteinversorgung wirkte sich tendenziell negativ auf Gesundheitszustand und Körpergröße der Mitteleuropäer aus.³⁰ Das hatte nicht zuletzt zur Folge, dass Übergewicht als Schönheitsideal galt, ein schlanker Körper hingegen mit Hunger und Armut assoziiert wurde.

INDUSTRIEZEITALTER

In den Jahren um 1800 wurde mit dem Übergang zum Industriezeitalter die Talsohle der mitteleuropäischen Fleischversorgung durchschritten. Diese Tatsache trägt ihren Teil Verantwortung dafür, dass man die Frühzeit der Industrialisierung auch als Zeitalter des Pauperismus bezeichnet. Ab etwa 1830 stieg der Fleischverbrauch wieder kontinuierlich und erreichte um 1900 etwa 50 Kilogramm pro Kopf und Jahr.³¹ Die Gründe lagen in der langen Friedenszeit nach dem Wiener Kongress 1815, dem stark beschleunigten wissenschaftlichen Fortschritt und in den Folgen der Industrialisierung. Gerade jene, die aus den armen Mittelgebirgsregionen im Westen des Deutschen Bundes, aus Schlesien oder dem östlichen Preußen in die rasch wachsenden Industriezentren des Ruhrgebiets und Sachsens zogen, wurden nicht zuletzt auch von dem Nahrungsmittel angezogen, das sie lange sehnlich vermisst hatten und nun billig haben konnten: Fleisch. Von dessen enormem gesellschaftlichen Stellenwert zeugen die kunstvolle Architektur der neuen industriellen Schlachthöfe, die an zentralen Stellen im Stadtbild errichtet wurden, als Symbole von Fortschritt und gutem Leben an Knotenpunkten zwischen Peripherie und Innenstadt.³²

Die Entwicklung von Fleisch zum Massenprodukt trug in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu einem starken Bevölkerungsanstieg bei. Zugleich basierte die Industrialisierung auf der Ausbeutung fossiler Ressourcen, die nicht ge-, sondern verbraucht werden und damit unwiederbringlich verloren gehen.³³ Den Zeitgenossen waren diese Gefahren nicht bewusst. Die Angst vor Hunger blieb lange größer als die Sorge um die zerstörerische Macht des Wohlstands, und man freute sich über das preisgünstige und leicht zu verarbeitende Schweinefleisch. Würste und Würstchen, Frikadellen, Bouletten und Braten, Schnitzel und Kotelett – die aufstrebende Gastronomie, die Deutschland als dichtes Netz überzog und zum Treffpunkt vieler sozialer Gruppen wurde, hatte all das im Angebot.

Ein erster durchschlagender Erfolg in Sachen bürgerlicher Küche war Henriette Davidis beschieden, die 1845 jenes Kochbuch herausgab, das ab der dritten Auflage als „Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche“ firmierte. Bürgerliche Kochbücher avancierten im 19. Jahrhundert bald zum beliebten Hochzeitsgeschenk und machen deutlich, wie stark die tägliche Ernährung der Epoche auf Fleisch ausgelegt war. Außer freitags, wenn in katholischen Gebieten Fisch gegessen wurde, stand jeden Tag Fleisch auf dem Speiseplan – gerade auch in vielen Arbeiter- und Bauernhaushalten. Speck, Schinken und Würste aus Schweinefleisch werden besonders häufig erwähnt. Für den obligatorischen Sonntagsbraten favorisierte man Rind- und Kalbfleisch, zunehmend auch Huhn. Eine Analyse dieser Kochbücher zeigt, dass Menschen, die ihre Nahrung vorher selbst angebaut hatten, jetzt viele Produkte zukaufen mussten und sich immer weiter von der Lebensmittelerzeugung entfremdeten. Fleisch wurde zunehmend als ein vom Tier losgelöstes Produkt wahrgenommen.³⁴

Bei vielen Alten, kinderreichen Familien oder einkommensschwachen Arbeitern kam auch während der Hochkonjunktur des Kaiserreichs oft nur einmal pro Woche Fleisch auf den Tisch, sodass dessen Konsum ein markanter Indikator für Wohlstand blieb. Die Nachfrage nach tierischen Produkten stieg permanent, das Angebot konnte aber kaum mithalten. Vor allem die Butterherstellung verharrte auf niedrigem Niveau. In

30 Vgl. Frank Sirocko (Hrsg.), *Wetter, Klima, Menschheitsentwicklung: Von der Eiszeit bis ins 21. Jahrhundert*, Darmstadt 2009.

31 Vgl. Hirschfelder/Winterberg (Anm. 2), S. 31.

32 Vgl. Christian Kassung, *Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung*, Paderborn 2020.

33 Vgl. Hirschfelder (Anm. 11), S. 177.

34 Vgl. ders./Winterberg (Anm. 2), S. 31.



Arbeitsteilig organisierter Schlachthof in Cincinnati, Postkarte, 1873.

Quelle: Library of Congress

Frankreich wurde nach langwierigen Forschungen eine neuartige Kunstbutter entwickelt: 1869 gelang es dem Chemiker Hippolyte Mège-Mouriès, eine Substanz zu entwickeln, die aussah wie Butter, aber überwiegend pflanzlich war; nur ein wenig Nierenfett, Lab und zerstoßene Kuhwälder waren enthalten. Ebenso wie Fleisch und Fett stand diese Margarine für Wohlstand und Gesundheit, denn viele litten unter Kalorienunterversorgung. So warb in den USA der Hersteller eines Tonikums zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch damit, dass sein Mittel und die zugehörigen Nahrungsmittel seine Konsumenten „fat“ mache. Fett war dabei positiv besetzt und klar mit Gesundheit assoziiert.³⁵

20. JAHRHUNDERT

Während des Ersten Weltkriegs, der Mangel, Hunger und Teuerung mit sich brachte, wurde die Fleischversorgung strukturell entdemokratisiert. Der Fleischkonsum ging um etwa 80 Pro-

³⁵ Vgl. Hirschfelder (Anm. 11), S. 179f.

zent zurück, und es ist davon auszugehen, dass sich vor allem die vielen Verarmten, Witwen und mittellosen Alten kaum mehr Fleischprodukte leisten konnten – ein schmerzlicher und vor allem für jene harter kultureller Bruch, die in den Friedensjahren volle Teller genossen hatten.³⁶ Auch in der Weimarer Republik blieb die Fleischkonsumschiere weit geöffnet: Hohe Arbeitslosigkeit, die Hyperinflation 1923 und die Weltwirtschaftskrise 1929 sorgten dafür, dass Fleisch für breite Bevölkerungsschichten beinahe unerschwinglich wurde.³⁷

Mit der Machtübernahme der Nationalsozialisten ging auch ein Paradigmenwechsel hinsichtlich des Fleischkonsums einher: Zwar propagierte die Ideologie schmale und fleischarme Kost, aber man suchte sich das Wohlwollen der Volksgemeinschaft zu erkaufen, indem man für eine möglichst gute Fleischversorgung sorgte – allerdings nur für jene, die man dieser „Volksgemeinschaft“

³⁶ Vgl. Eckart Ehlers, *Das Anthropozän. Die Erde im Zeitalter des Menschen*, Darmstadt 2008, S. 230ff.

³⁷ Vgl. Hirschfelder (Anm. 11), S. 181.

zurechnete. Zunächst führten Berufsverbote, Ausschluss von Schulbesuch und -speisungen sowie erste Inhaftierungswellen dazu, dass immer mehr Menschen ihren Fleischkonsum stark reduzieren mussten. Dagegen stiegen die Gesamtkonsumzahlen im Deutschen Reich. Der Überfall auf Polen 1939 setzte eine ganz neue Entwicklung in Gang: Während des Zweiten Weltkriegs wurden die von den Deutschen unterworfenen Länder systematisch ausgeplündert, sodass der Fleischkonsum der betroffenen Bevölkerungen sich massiv reduzierte. Hunger und Fleischentzug wurden zu systematisch eingesetzten Unterwerfungs- und Demütigungsinstrumenten, gerade auch in den Konzentrationslagern und gegenüber den sowjetischen Kriegsgefangenen.³⁸

In der Schlussphase des Kriegs und während der Übergangsperiode zur Neuordnung Europas bis in die Zeit um 1950 herrschte in weiten Teilen Europas dramatische Mangelernährung.³⁹ Durch das Hungertrauma kam es in den Jahren des Aufschwungs zu einem weitverbreiteten Heißhunger auf Fleisch, der eine ganze Generation prägen sollte – nicht zufällig wurde für die 1950er Jahre der Topos von der „Fresswelle“ bemüht. In der Bundesrepublik nahm der Konsum von Schweinefleisch zwischen 1950 und 1960 von 19 auf nahezu 30 Kilogramm pro Kopf und Jahr zu, der Eierverbrauch stieg von 7,4 auf 13,1 Kilogramm und der Verbrauch von Geflügelfleisch verdreifachte sich sogar.⁴⁰ Ab den 1960er Jahren kam es daher zu einer Protein- und Fettübersorgung. In dieser Dekade stieg der Fleischkonsum auf über 60 Kilogramm pro Kopf und Jahr und pendelt seitdem bei etwa plus/minus drei Kilogramm auf diesem Plateau. Eine ähnliche Entwicklung verzeichnete die DDR.

Mit dem Übergang zur Dienstleistungs- und Freizeitgesellschaft wurde das Kochen von einer Notwendigkeit zur Freizeitbeschäftigung – Fleisch bildete dabei das zentrale Element. Die Begeisterung kulminierte in der aufkommenden Leidenschaft für das Grillen, das einen idealen Gegenpart zur Büroarbeit bot und in das demokratische Ideal der Zeit sowie zum Konzept der „nivellierten Mittelstandsgesellschaft“ pass-

te: Fleisch war nicht nur preiswert, sondern billig geworden, und das Grillen stand jedem offen. Zugleich ging vom Grillen die Faszination des Elementaren aus: Rohes Fleisch und offenes Feuer lassen sich vor diesem Hintergrund als Reflex auf eine technisch überformte und von der Natur entfremdete urbane Gesellschaft lesen.

Vom einst raren Prestigeprodukt war Fleisch zur Massenware geworden, die bereitwillig nachgefragt wurde. Der wachsende *Out-of-home*-Konsum, der seinerzeit auf Fleischprodukten wie Hamburger, Wurst und Döner basierte, die Entchronologisierung der Essalltage sowie die ständige Verfügbarkeit beschleunigten diese Prozesse. Mit dem zunehmenden und oft übermäßigen Verzehr von Fett und Proteinen wurde die Ernährung als wesentlicher Grund für das Massenphänomen Übergewicht zugleich aus gesundheitlicher Sicht problematisch – und mit ihr der Fleischverzehr.⁴¹

Die Jahre um 1970 leiteten einen erneuten Paradigmenwechsel ein. Die Umwälzungen im Rahmen der Studentenunruhen 1968 führten dazu, dass Kultur und Alltag stärker in ihren Umweltbezügen reflektiert wurden, und auch die Wissenschaften fokussierten zunehmend auf dieses Thema – die Publikation des Club of Rome über die „Grenzen des Wachstums“ 1972 war Meilenstein und Initialzündung zugleich. Die Erkenntnis brach sich Bahn, dass globale Ökosysteme fragil und eine Abkehr von dominanten Wirtschafts- und Konsumweisen erforderlich sind.⁴² Aus der außerparlamentarischen Ökologiebewegung ging 1980 die Partei Die Grünen hervor. Der Umgang mit Nutztieren und Fleisch wurde zu einem immer wichtigeren Thema, und ab den 1980er Jahren rückte die fundamentale Kritik am Fleischkonsum in die gesellschaftliche Mitte. Sie blieb aber eher Narrativ, denn die Konsumgewohnheiten änderten sich nicht signifikant.⁴³

Nach dem Ende des Ost-West-Konflikts lösten neue Diskurse die gesellschaftliche Orientierung an politischen Ideologien ab, in denen auch Ernährungsstile eine identitätsstiftende Funkti-

³⁸ Vgl. Fritz Keller, *Die Küche im Krieg. Lebensmittelstandards 1933 bis 1945*, Wien 2015.

³⁹ Vgl. Keith Lowe, *Der wilde Kontinent: Europa in den Jahren der Anarchie 1943–1950*, Stuttgart 2015.

⁴⁰ Vgl. Hirschfelder (Anm. 5), S. 234 ff.

⁴¹ Vgl. Gunther Hirschfelder, *Gesundheit und Ernährung: Die Macht der Kultur*, in: *Biologie in unserer Zeit* 48/2018, S. 106–112.

⁴² Vgl. Jan Grossarth, *Die Vergiftung der Erde. Metaphern und Symbole agrarpolitischer Diskurse seit Beginn der Industrialisierung*, Frankfurt/M. 2018, S. 227 ff.

⁴³ Vgl. Lars Winterberg, „Tracing and Tracking Meat“. Fleisch als Ressource und Speicher von (Welt-)Wissen, in: *Hamburger Journal für Kulturanthropologie* 13/2021, S. 235–246.

on erfüllen. Fleischverzicht wurde zur zentralen Metapher. Parallel dazu trugen die Krise um die als „BSE“ bekannt gewordene Rinderkrankheit „Bovine spongiforme Enzephalopathie“, diverse Gammelfleisch-Skandale und tierethische Diskussionen dazu bei, den Themenkomplex Fleisch weiter zu problematisieren.

AUSBLICK

Fleisch ist von einer Chiffre für Leben und Wohlstand zum Symbol für eine zerstörte Welt geworden. Dennoch wird Fleisch heute in Deutschland in fast unveränderter Menge konsumiert. Das könnte sich im Laufe der 2020er Jahre ändern: Die zunehmende Problematisierung drängt Politik und Gesellschaft zum Handeln, und durch verschärfte Produktionsbestimmungen werden die Preise steigen. Dass Fleisch von Ersatzprodukten wie pflanzlichen oder insektenbasierten Alternativen verdrängt wird, ist unwahrscheinlich. Diese erinnern derzeit strukturell stark an die große Zeit des Fleisches: Vegane Burger sol-

len fleischig schmecken. Jene aber, die heute ohne Fleisch aufwachsen, brauchen später auch kein Ersatzfleisch. Auch werden die Fleischdiskurse nur von einem Teil der Bevölkerung geführt. Viele finden dieses Thema grundsätzlich irrelevant oder berufen sich auf ihr Recht, legale Produkte nach Belieben konsumieren zu dürfen. Und schließlich gibt es auch ein wachsendes Segment von bewusst konsumierenden und hochpreisig orientierten Fleischliebhabern, die sich auf die Vorteile regionaler Produktion, den Genussaspekt und die physiologischen Vorteile von Fleisch berufen. So deutet einiges darauf hin, dass Fleisch zentraler Baustein der europäischen Ernährung bleibt, sein Konsum aber wohl wieder exklusiver wird.

GUNTHER HIRSCHFELDER

ist Kulturanthropologe und Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg.

gunther.hirschfelder@sprachlit.uni-regensburg.de

Schon gehört?

Die APuZ gibt es auch als Podcast!



Neu!

KRITIK AM FLEISCHKONSUM

Moralisch oder moralistisch?

Bernd Ladwig

Die Deutschen essen im Durchschnitt pro Jahr etwa 57,3 Kilogramm Fleisch.⁰¹ Der Trend ist leicht rückläufig, das Niveau aber weiterhin hoch, zumal im globalen Vergleich. Wie ist dieses Ernährungsverhalten moralisch zu beurteilen? Ist es überhaupt ein zulässiger Gegenstand moralischer Bewertung? Ernährungsentscheidungen sind sehr persönlich: Sie haben uns alle von Kindheit an stark geprägt, sie sind Ausdruck unseres Selbst- und Weltverständnisses, und wir verbinden mit ihnen auch wichtige und schöne Gemeinschaftserlebnisse, vom Weihnachtsbraten im Familienkreis bis zur Grillparty unter Freundinnen und Freunden. Zu fragen wäre auch, wer, wenn überhaupt, die Kritik verdient und was sie im besten Fall bewirkt. Konsumentinnen und Konsumenten auf Massenmärkten antworten auf Angebote, die sie individuell kaum beeinflussen können, und das Wissen über die Methoden und die Folgen der Herstellung dieser Angebote ist unvollständig und ungleich verteilt.

MORAL UND MORALISMUS

Hier sind vier Fragen zu unterscheiden, die aufeinander aufbauen: Geschieht durch den Fleischkonsum etwas moralisch Schlechtes? Wenn ja, ist es unter sonst gleichen Umständen moralisch falsch, Fleisch nachzufragen, um es zu essen? Wenn ja, ist dies auch alles in allem gesehen verkehrt? Und wenn ja, welche Art der Kritik oder auch der Sanktion ist moralisch erlaubt oder sogar geboten?

Wer andere für ein moralisch neutrales oder erfreuliches Verhalten moralisch tadelt, verdient selbst einen Vorwurf, denn er urteilt und handelt moralistisch. Moralismus ist ein unangebrachter oder überzogener Gebrauch moralischer Begriffe und Begründungen. Wer in diesem Sinne moralisiert, übt eine moralische Kritik, die *nicht* oder jedenfalls *nicht so* angebracht ist. Moralistisch wäre es auch, andere für ein Verhalten zu tadeln, das

zwar moralisch schlecht ist, für das die Akteurin aber keine Kritik verdient. Vielleicht konnte sie faktisch nicht anders handeln, oder sie besaß entschuldigende oder gar rechtfertigende Gründe, um das Schlechte dennoch zu tun. Moralistisch wäre es schließlich auch, ein moralisch alles in allem falsches Handeln maßlos zu verurteilen. Bei einem minderschweren Fehler mag eine Mahnung angebracht sein, nicht aber regelrechte Entrüstung.⁰²

Die erste und grundlegende Frage lautet, wann etwas moralisch Schlechtes geschieht. Nicht jedes noch so große Übel verdient ein moralisches Negativurteil. Wenn ein Stein ohne Fremdverschulden eine Wanderin erschlägt, so ist das zwar schrecklich, der Stein ist aber kein moralischer Akteur. Eine erste notwendige Bedingung für ein moralisches Übel ist daher, dass es in den Verantwortungsbereich moralischer Akteure fällt. Eine moralische Akteurin kann etwas tun oder lassen, weil sie einsieht, dass es moralisch verlangt oder verboten ist. Erforderlich ist zweitens, dass das Übel direkt oder indirekt jemanden (be)trifft, der moralisch um seiner selbst willen zählt. Beide Bedingungen sind sicher erfüllt, wo jemand durch sein Handeln einen menschenrechtlich erheblichen Schaden hervorruft, den ein anderer erleidet. Handlungen, die kausal zum Leiden oder vorzeitigen Sterben anderer Menschen beitragen, sind moralisch schlecht.

Allerdings haben wir, selbst wenn wir ein Übel durch unser Handeln aufrechterhalten, nicht immer die Fähigkeit, es zu verhindern oder auf eine bessere Welt hinzuwirken. Vielleicht können wir ein Problem kollektiven Handelns, etwa auf Weltmärkten, nicht lösen, das uns an wirksamer Abhilfe hindert. Nicht alles, was moralisch schlecht ist, ist darum auch schon moralisch falsch. Eine moralisch schlechte Handlung ist unter sonst gleichen Umständen moralisch falsch, wenn die Akteurin in ihrer Situation anders handeln und damit das moralische Übel

vermeiden oder vermindern könnte. Allerdings könnte sie gleichwohl Gründe haben, die ihr Handeln alles in allem rechtfertigen. Das mögen zum Beispiel Rücksichten auf überwiegende Rechte Dritter oder unzumutbar hohe Kosten für die Handelnde selbst sein. Alles in allem falsch ist ein moralisch schlechtes Handeln nur dann, wenn die Akteurin anders handeln könnte und für ihr tatsächliches Tun oder Lassen keine zureichenden Rechtfertigungsgründe besitzt. Verdient sie deshalb aber auch schon in jedem Fall einen moralischen Vorwurf? Nicht unbedingt, denn vielleicht konnte sie von einer faktisch falschen, für sie möglichen und auch zumutbaren Handlung nicht wissen, dass diese falsch war und dass sie die Möglichkeit gehabt hätte, auf zumutbare Weise anders zu handeln. Und auch wenn sie einen Vorwurf verdient, ist vielleicht nur ein milder Tadel angebracht, aber kein heftiger moralischer Angriff.

GESCHIEHT DURCH FLEISCHKONSUM ETWAS MORALISCH SCHLECHTES?

Legen wir diese Unterscheidungen an den heutigen Fleischkonsum an, so lautet die erste Frage, ob durch ihn etwas moralisch Schlechtes geschieht. Die Antwort ist ja, denn die Fleischtierhaltung trägt kausal zum Leiden und vorzeitigen Sterben anderer Menschen bei.

Sie erschwert zunächst die Bekämpfung des Welthungers, weil sie eine wenig effiziente Art und Weise der Gewinnung von Nährstoffen ist. Etwa ein Drittel des weltweit angebauten Getreides und 75 Prozent der Sojabohnen werden an Vieh verfüttert, anstatt Menschen direkt zu ernähren. Tierprodukte beanspruchen 83 Prozent der Ackerflächen auf der Welt, decken aber nur 37 Prozent unseres Protein- und 18 Prozent unseres Kalorienbedarfs.⁰¹ Auch der Wasserverbrauch für Fleischprodukte ist hoch: 15 415 Liter für ein Kilogramm Rindfleisch, 5988 Liter für ein Kilogramm Schweinefleisch und 4325 Liter für

ein Kilogramm Geflügel.⁰⁴ Zugleich gelangen Nitrate, Pestizide und Antibiotika ins Wasser und gefährden direkt oder indirekt die menschliche Gesundheit. Nicht zuletzt trägt die Fleischproduktion auch zur globalen Erwärmung bei. Die industrielle Tierhaltung ist für 14,5 Prozent der von uns verantworteten Treibhausgase verantwortlich.⁰⁵ Sie trägt damit mehr zum Klimawandel bei als der gesamte globale Transportsektor. Bezieht man alle relevanten Faktoren wie Landnutzung, Düngung, tierliche Verdauung und auch die Produktions- und Lieferketten in die Bilanz ein, so dürfte der Anteil der Treibhausgase aus der Massentierhaltung noch weit höher liegen – dem Worldwatch Institute zufolge bei mindestens 51 Prozent.⁰⁶

Ausgeblendet blieben bis jetzt die Folgen für die Tiere. Zählen auch „Fleischtiere“ wie Schweine, Rinder und Puten moralisch um ihrer selbst willen? Sie sind jedenfalls Individuen, die etwas empfinden und erleben können. Und so gut wie keiner behauptet mehr, dass das Quälen eines Tieres moralisch neutral sei. Einem Tier Qualen zu bereiten, ist moralisch schlecht, und die direkteste Begründung dafür liegt im Tierleid selbst. Das ist auch nicht mehr nur eine Frage der Moral. Das deutsche Tierschutzgesetz zum Beispiel verbietet, einem Tier „ohne vernünftigen Grund Schmerzen, Leiden oder Schäden“ zuzufügen.

Eine einfache Überlegung stützt diesen Minimalkonsens.⁰⁷ Wenn wir moralisch urteilen, müssen wir Willkür vermeiden und gleiche Fälle gleich beachten. Wir müssen uns etwa fragen, welche unserer Interessen so stark sind, dass sie Pflichten der Rücksicht begründen. Entscheidend ist dann nicht, wer das Interesse hat, sondern wie wichtig es ist und welcher Gefährdung es unterliegt. Das sollte auch ungeachtet der biologischen Artengrenze gelten. Ein moralisch bedeutsames Interesse, das wir mit vielen anderen Tieren teilen, ist sicher die Vermeidung von Leiden. Selbst für Fische ist inzwischen gut belegt,

01 Siehe www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/haetten-sies-gewusst/infografiken.

02 Siehe dazu Bernd Ladwig, *Ist der Veganismus ein Moralismus?*, in: Christian Neuhäuser/Christian Seidel (Hrsg.), *Kritik des Moralismus*, Berlin 2020, S. 331–358.

03 Vgl. Joseph Poore/Thomas Nemecek, *Reducing Food's Environmental Impacts Through Producers and Consumers*, in: *Science* 6392/2018, S. 987–992.

04 Siehe <https://wfd.de/thema/fleisch-milch>.

05 Vgl. Food and Agriculture Organisation, *Tackling Climate Change Through Livestock: A Global Assessment of Emissions and Mitigation Opportunities*, Rom 2013.

06 Vgl. Robert Goodland/Jeff Anhang, *Livestock and Climate Change. What if the Key Actors in Climate Change Are ... Cows, Pigs and Chickens?*, in: *World Watch* November/December 2009, S. 10–19, hier S. 13.

07 Zum Folgenden ausführlich Bernd Ladwig, *Politische Philosophie der Tierrechte*, Berlin 2020, Kap. 2.

dass sie Schmerz empfinden können. Aber Leidensfähigkeit ist nicht die einzige moralisch erhebliche Eigenschaft, die Menschen und Tiere gemeinsam haben. Erlebensfähige Tiere können sich auch an Spielen, an sinnlich stimulierenden Umwelten und an Freiheiten der Bewegung erfreuen. Höhere Tiere sind lernfähig und lösen gern Probleme, die ihre Intelligenz beanspruchen. Sozial veranlagte Tiere schätzen zudem das Zusammensein und die Interaktion mit anderen Individuen, seien es Artgenossen, andere Tiere oder auch Menschen. Viele Tiereltern empfinden offenbar Zuneigung zu ihrem Nachwuchs, sie bringen ihm etwas bei und verteidigen ihn gegen Bedrohungen.⁰⁸

Nicht zuletzt scheinen Tiere auch an ihrem eigenen Leben zu hängen. Schweine etwa reagieren ganz offenbar panisch, wenn sie im Schlachthof das Blut ihrer Artgenossen riechen. Ist das nur eine biologisch funktionale Todesfurcht ohne moralische Bedeutung? Immerhin scheinen die meisten Tiere nicht wie wir Menschen auf ihr Dasein als solches und als Ganzes reflektieren und um die eigene Sterblichkeit wissen zu können. Doch wiederum trifft wenigstens ein Grund, aus dem wir selbst das Weiterleben normalerweise wertschätzen, auch auf alle anderen empfindungs- und erlebensfähigen Tiere zu: Der Tod beraubt sie der Möglichkeit aller weiteren für sie erfreulichen Erlebnisse. Wenn dies für selbstbewusste Personen ein eigenständiger Grund ist, den Tod zu fürchten, so ist dieser auch für Tiere ein Übel.

Die Fleischindustrie schädigt Tiere in all diesen Hinsichten. Von Zukunftsszenarien wie bezahlbaren Steaks aus der Petrischale einmal abgesehen, müssen Tiere sterben, damit Menschen ihr Fleisch verzehren können. Die meisten sogenannten Fleischtiere werden zu diesem Zweck gezüchtet, gefangen gehalten und schließlich geschlachtet. Nicht wenige leiden schon unter ihrer leiblichen Verfassung, wie Mastputen, deren Oberschenkelknochen unter der Last der riesigen Brustmuskeln brechen. Zuchtsauen in Kastenständen und Abferkelbuchten sind auf so engem Raum eingesperrt, dass sie sich nicht um die eigene Achse drehen können. Hühner in Bodenhaltung leben mit so vielen Artgenossen auf engem

Raum zusammen, dass sie sich gegenseitig angreifen und einander schwer verletzen. Ihre Halterinnen und Halter greifen dagegen zu Maßnahmen wie Schnabelkürzen ohne Betäubung und fügen den Tieren damit schwere Schmerzen zu. Leidvoll ist oft auch die stunden- oder tagelange Fahrt in engen und heißen Lastwagen zum Schlachthof, wo nicht wenige Tiere ein qualvoller Tod erwartet, weil die Betäubung versagt.

Die kleinbäuerliche Landwirtschaft unterscheidet sich hier höchstens graduell und nicht grundsätzlich von der industriellen Tierhaltung, die allerdings für die weitaus größte Menge an Leiden und für die weitaus meisten Tötungen verantwortlich zeichnet. Eine Fleischtierhaltung, die wirklich alle Grundbedürfnisse der Tiere befriedigte, wäre wirtschaftlich nicht rentabel. Die vergleichsweise wenigen Produkte, die sie abwürfe, wären prohibitiv teuer. Die allerwenigsten Fleischtiere können daher vor ihrer Tötung artgerechte Gruppen bilden, sich angemessen frei in sinnlich anregenden Umgebungen bewegen und natürlichen Neigungen wie Spiel oder Nestbau folgen. Und selbst die meisten Bio-Tiere werden am Ende ihres Lebens bis zu vier Stunden lang zum Schlachthof gefahren, wo sie das gleiche erleben und erleiden wie ihre übrigen Artgenossen auch. Eine Ausnahme machen hier nur (Freiland-)Rinder, die durch einen Kugelschuss auf der Weide getötet werden.⁰⁹ Das ist vielleicht der am wenigsten grausame Tod für ein Tier, das aber dennoch etwas verliert: sein eines und einziges Leben. Das gleiche gilt für die Jagd, die zudem oft grausamer verläuft, als ihre Verteidiger uns glauben machen: Viele gejagte Tiere leiden unter Stress und unter Todesangst, und nicht wenige verenden unter Schmerzen, weil die Kugeln sie nicht sofort töten.¹⁰

IST FLEISCHKONSUM MORALISCH VERKEHRT?

Wenn so vieles an und in der Fleischwirtschaft moralisch schlecht ist, ist es darum auch unter

⁰⁸ Vgl. die Liste tierlicher Grundfähigkeiten in: Martha C. Nussbaum, *Die Grenzen der Gerechtigkeit. Behinderung, Nationalität und Spezieszugehörigkeit*, Berlin 2014, S. 528–539.

⁰⁹ Diese Tötungsmethode ist nur nach ganzjähriger Freilandhaltung erlaubt, weil sie waffenrechtliche Probleme aufwirft und mit dem grundsätzlichen Betäubungsgebot im Tierschutzgesetz kollidiert. Siehe dazu Rechtliche Hürden beim Kugelschuss. Interview mit Dr. Birgit Mennerich-Bunge, in: *Land in Form Spezial* 5/2015, S. 42f.

¹⁰ Vgl. Jens Tuidler/Ursula Wolf, *Gibt es eine ethische Rechtfertigung der Jagd?*, in: *Tierethik* 7/2013, S. 33–46.

sonst gleichen Umständen moralisch verkehrt, wenn Menschen Fleisch nachfragen und verzehren? Sie müssten dazu *in ihrer Situation* die Möglichkeit haben, ein Übel zu vermeiden oder zu vermindern. Das kann, je nachdem, welche Moralauffassung man vertritt, Verschiedenes bedeuten. Konsequentialisten sind der Ansicht, dass die moralische Richtigkeit oder Falschheit letztendlich immer von den Folgen bestimmt wird, die unsere Handlungen oder auch Regelungen voraussichtlich haben. Dagegen argumentieren Deontologen, dass manche Handlungen und Regelungen in sich selbst verkehrt sind, weil sie etwa moralische Rechte verletzen.

Konsequentialistisch gesehen, scheinen Konsumentinnen und Konsumenten jedenfalls keinen gravierenden moralischen Fehler zu machen, wenn sie Fleisch kaufen. Die Strukturen der Fleischwirtschaft können jede individuelle Kaufverweigerung ganz oder teilweise neutralisieren. Anbieterinnen und Anbieter auf großen und komplexen (Massen-)Märkten produzieren nicht auf Abruf, und sie werden Gütermengen erst reduzieren oder gar gewisse Angebote ganz aufgeben, wenn die Boykotte einen Schwellenwert wirtschaftlicher Wahrnehmbarkeit überschreiten. Keine individuelle Konsumentin kann wissen, ob gerade sie mit ihrem Verzicht auf Fleisch einen solchen Unterschied macht. Dieses Problem ist als Einwand der kausalen Wirkungslosigkeit (*causal impotence objection*) bekannt.¹¹

Nicht alle Konsequentialisten, die das Problem erkennen, denken allerdings, dass es die moralischen Einwände gegen die Nachfrage nach Fleisch entkräfte. Schließlich trage jede individuelle Konsumentin mit einer gewissen, wenn auch von ihr nicht bezifferbaren Wahrscheinlichkeit dazu bei, dass der Schwellenwert einmal überschritten werden wird. Und dabei sei nicht maßgeblich, ob gerade ihre Entscheidung die gewünschte Wirkung zeitigt. Vielmehr sollte

sie ihren Boykott von vornherein unter dem Gesichtspunkt des Aggregateneffekts vieler individueller Handlungen vieler verschiedener Konsumenten betrachten. Zu diesem Effekt trägt sie selbst mit ihrem Boykott wie immer marginal bei, und er erhöht insgesamt die Wahrscheinlichkeit, dass der Schwellenwert überschritten werden wird.¹² Außerdem könnte sie, indem sie individuell kein Fleisch mehr kauft, als Vorbild wirken: Ihr Beispiel könnte anderen das Gefühl geben, dass sie mit einem Verzicht nicht allein dastehen und viele individuellen Handlungen zusammen sehr wohl einen Unterschied machen. Nicht zuletzt könnte sie glaubwürdig für ein gemeinsames Vorgehen gegen die Fleischwirtschaft werben. Die größte Wirkung würden politische Veränderungen der rechtlichen Rahmenbedingungen erzielen, für die wir aber kollektiv eintreten müssten.

Damit ist allerdings auch gesagt, dass jedenfalls bei einer folgenbezogenen Betrachtung der mögliche moralische Fehler der Fleischkäuferin nicht sehr ins Gewicht fällt. Man mag daraus schließen, dass ihre Kaufhandlung (wenn überhaupt, dann) weniger kritikwürdig sei als die Handlungen von Akteuren, die über regelrechte Marktmacht verfügen. Aber man kann die Kritik verstärken, indem man auch deontologische Einwände hinzuzieht. Die Philosophin Christine Korsgaard argumentiert, dass jedes einzelne Tier ein Recht darauf habe, dass wir es immer auch als Zweck und niemals nur als Mittel gebrauchen. Wir sollten uns daher fragen, welches Verhältnis wir zu einem individuellen Tier eingehen, indem wir sein Fleisch essen oder andere Produkte nutzen, die ihm ohne Rücksicht auf sein Wohl abgepresst wurden. Wir würden es als bloßes Mittel behandeln, und das sei verkehrt.¹³

Der Philosoph Blake Hereth argumentiert in ähnlicher Weise, dass es in sich falsch sei, andere Akteure für eine Ungerechtigkeit zu belohnen.¹⁴ Stellen Sie sich etwa vor, in einer vom Drogenkrieg verheerten Gemeinde existiere ein Laden, dessen Besitzerin die Kleidung von Mordopfern zu günstigen Preisen verkauft. Würden Sie einen solchen Laden aufsuchen, um von den Preisvor-

¹¹ Vgl. Peter Singer, *Utilitarianism and Vegetarianism*, in: *Philosophy and Public Affairs* 4/1980, S. 325–337; Russ Shafer-Landau, *Vegetarianism, Causation and Ethical Theory*, in: *Public Affairs Quarterly* 1/1994, S. 85–100; Gary Chartier, *On the Threshold Argument Against Consumer Meat Purchases*, in: *Journal of Social Philosophy* 2/2006, S. 233–249; Shelly Kagan, *Do I Make a Difference?*, in: *Philosophy and Public Affairs* 2/2011, S. 105–141; Ben Almassi, *The Consequences of Individual Consumption. A Defence of Threshold Arguments for Vegetarianism and Consumer Ethics*, in: *Journal of Applied Philosophy* 4/2011, S. 396–411.

¹² Vgl. Almassi (Anm. 11), S. 404.

¹³ Vgl. Christine M. Korsgaard, *Tiere wie wir. Warum wir moralische Pflichten gegenüber Tieren haben. Eine Ethik*, München 2021, S. 284.

¹⁴ Vgl. Blake Hereth, *Animals and Causal Impotence: A Deontological View*, in: *Between the Species* 1/2016, S. 32–51.

teilen zu profitieren? Dagegen spricht, dass Sie damit die Mordopfer missachteten und die Mordtaten indirekt noch honorierten. Das erscheint falsch – auch unabhängig davon, ob ein wirtschaftliches Scheitern des Ladens zum Ende des Drogenkrieges beitrüge. Analog sollten Sie auch kein Fleisch nachfragen, wenn den Tieren ein Unrecht getan wurde, um es in den Handel zu bringen. Sie würden diese Handlungsweise durch ihren Kaufakt nachträglich gutheißen, und das wäre auch unabhängig von den kausalen Folgen falsch.

Aber ist diese Analogie nicht schon im Ansatz verkehrt? Wie kann man Mordopfer in einem Drogenkrieg mit Fleischtieren vergleichen? Die einen sind Verbrechen zum Opfer gefallen, die anderen haben für einen legalen Zweck ihr Leben gelassen: uns Lebensmittel zu liefern. Nur weil die Morde fraglos verwerflich waren, sind Kauf und Verkauf der Kleidung es auch. Die Fleischerzeugung könnte hingegen, im Einklang mit dem geltenden Recht und den moralischen Überzeugungen der Mehrheit, gerechtfertigt sein. Auch wenn es unter sonst gleichen Umständen verkehrt ist, Menschen zu schädigen und Tiere zu quälen und zu töten, könnten doch moralisch gewichtige Gründe diese Übel überwiegen und der Fleischwirtschaft alles in allem Legitimität verleihen. Dies könnten überwiegende Rechte Dritter oder allzu große Opfer für die Akteure selbst sein. Vielleicht müssen wir Fleisch essen, um Grundbedürfnisse befriedigen zu können.

Aber zur Deckung unseres Nahrungsbedarfs durch Fleisch haben wir genügend bekömmliche, bezahlbare, schmackhafte und menschenwürdige Alternativen. In unseren westlichen Staaten und Städten ist niemand auf Fleisch angewiesen, um gesund und gut leben zu können.¹⁵ Wer es dennoch isst, folgt damit vielleicht bestimmten Geschmacksvorlieben, Gewohnheiten oder sozialen Konventionen. Das mag moralisch gesehen nicht irrelevant sein, aber es rechtfertigt nicht, Menschen zu schaden und Tieren großes Leid zuzufügen, um sie schließlich umzubringen. Die Grundvoraussetzungen ihres guten Lebens und das Weiterleben selbst wiegen unparteiisch gesehen schwerer als bloße Vorlieben, Gewohnheiten

oder Konventionen. Man könnte allenfalls einwenden, dass doch die Interessen der Beschäftigten und der Unternehmer in der Nahrungsin-
dustrie, die vom Fleischverkauf leben, moralisch gewichtig seien. Aber diese Interessen legitimieren nicht die Erlaubnis, immer weiter sogenannte Fleischtiere zu züchten, zu halten und zu töten. Sie sprechen nur für öffentliche Hilfen beim Übergang zu einer Landwirtschaft, die ohne die Fleischerzeugung auskäme.

WELCHE KRITIK VERDIENEN KONSUMENTINNEN UND KONSUMENTEN?

Es ist demnach nicht nur unter sonst gleichen Umständen, sondern alles in allem gesehen moralisch verkehrt, wenn wir Fleisch kaufen und konsumieren. Aber auch wer etwas alles in allem Falsches tut, verdient dafür nicht unbedingt moralische Kritik. Vorwerfbar ist eine alles in allem verkehrte Handlung nur, wenn die Akteurin gewusst haben musste, dass sie etwas Falsches tat, und ihr eine andere, moralisch bessere Handlung möglich und zumutbar war. Damit soll indes nicht gesagt sein, dass ein bloßes Nichtwissen sie schon entschuldigen würde. Weil die Fleischwirtschaft Menschen und Tiere schädigt, sollten wir uns auch aktiv um das nötige Wissen bemühen. Da dies heute aber kein ernsthaftes Problem mehr darstellt, dürfte ein anderes Hindernis praktisch wichtiger sein.

Wie die Sozialpsychologin Melanie Joy betont, gilt das Verspeisen mancher Tiere, wie Schweine, Rinder und Puten, in unseren Gesellschaften als normal, natürlich und notwendig.¹⁶ Diese von ihr als „Karnismus“ bezeichnete Auffassung entwickeln die meisten Menschen schon in früher Kindheit, und sie wirkt nicht nur kognitiv verzerrend, sondern formt auch die Gefühle. Der Fleischkonsum gehört zu einem System, das vielen Angehörigen unserer Gesellschaften zur zweiten Natur geworden ist. Ein tatsächliches Unrecht ist für Menschen kaum zu erkennen und noch schwerer innerlich zu überwinden, wenn es ihre ganze Lebensform durchzieht. Moralistisch mutet daher auch eine moralische Verurteilung von Menschen für ein Unrecht an, das sie nur bei

15 Dazu aus ernährungswissenschaftlicher Sicht Claus Leitzmann/Markus Keller, *Vegetarische Ernährung*, Stuttgart 2013; Heike Englert/Sigrid Siebert (Hrsg.), *Vegane Ernährung*, Bern 2016.

16 Vgl. Melanie Joy, *Warum wir Hunde lieben, Schweine essen und Kühe anziehen. Karnismus – eine Einführung*, Münster 2015, S. 110.

einer ungewöhnlich weiten Distanzierung von ihrem Umfeld und den vorherrschenden Rechtfertigungsmustern als verkehrt erkennen könnten. Und das gilt abgeschwächt auch dann, wenn sie zwar wissen sollten, dass ihr Verhalten verkehrt ist, es ihnen aber innerlich schwerfällt, an ihm etwas zu ändern.

Vegetarierinnen und Veganer sollten daher in ihren Urteilen auch bedenken, wie unwahrscheinlich ihre eigenen Biografien sind. Sie sollten nicht vergessen, dass auch die meisten von ihnen als Fleischesser begonnen haben. Hier ist auch vor einem gewissen Klassenhochmut zu warnen: In den wohlhabenden Gesellschaften des Westens ist nicht mehr Fleisch, sondern Fleischverzicht zu einem Distinktionsmerkmal von Menschen mit viel ökonomischem und kulturellem Kapital geworden. Mit zunehmender formaler Bildung steigt die Wahrscheinlichkeit einer vegetarischen Ernährung. Menschen mit höherem Einkommen ernähren sich häufiger „flexitarisch“, das heißt, sie fragen weniger, dafür aber höherwertiges Fleisch nach.¹⁷

Das sind allerdings keine Gründe, auf moralische Kritik am Fleischkonsum ganz zu verzichten. Sie sprechen nur für eine gewisse Mäßigung im Vorbringen der Kritik oder auch schon in der zugrundeliegenden Bewertung. Die Kritik sollte nicht die Form eines regelrechten moralischen Angriffs annehmen. Ein milderer Einspruch ist nicht nur oft wirkungsvoller, weil er die Kritisierten weniger in die Defensive drängt und sie nicht zu Gegenvorwürfen verleitet. Strenge moralische Kritik ist auch eine Art der Sanktion, die Menschen verletzen kann. Moralische Sanktionen wirken innerlich, nicht äußerlich, aber das heißt nicht, dass es harmlos wäre, wenn jemand die Entrüstung oder Empörung anderer zu spüren bekommt.¹⁸

Dabei hilft wiederum die Unterscheidung zwischen den moralisch *schlechten* Verhältnissen in der Fleischwirtschaft, dem moralisch *fal-*

schen Handeln von Menschen im Rahmen dieser Verhältnisse sowie der *Vorwerfbarkeit* falscher Handlungen, die die Verhältnisse perpetuieren. Nicht jede moralisch gerechtfertigte Verurteilung eines Systems und seiner tragenden Praktiken rechtfertigt auch eine Verurteilung aller das System aufrechterhaltenden Akteure. Wer diese Unterscheidungen beachtet, kann seine moralische Kritik von sowohl kränkenden als auch kontraproduktiven Gefühlsausbrüchen freihalten. Eben weil Kritikerinnen und Kritiker des Fleischkonsums gegen ein institutionelles und auch ideologisches System ankämpfen, sollten sie dagegen gefeit sein, die Menschen, die durch das System geprägt wurden und in seinem Rahmen handeln, mit maßlosen und selbstgefälligen Vorwürfen zu behelligen.

Dies ist auch mit Blick auf die politische Ebene wichtig. Zwar ist grundsätzlich nicht einzu-sehen, warum wir unsere moralischen Pflichten gegenüber Tieren nicht auch mit staatlichem Zwang bewehren sollten. Immerhin stehen für sie Grundmöglichkeiten eines guten Lebens auf dem Spiel, die wir beachten könnten, ohne etwas von vergleichbarer Bedeutung zu verlieren. Ganz offenbar wäre aber ein gesetzlicher Hebel, um eine fleischlose Lebensweise durchzusetzen, heute überall auf der Welt bestenfalls vergeblich.¹⁹ Ohne eine kulturelle Revolution in unseren Einstellungen zu Tieren werden sich deren Ansprüche jedenfalls auf demokratische Weise nicht erfüllen lassen. Bis auf Weiteres werden wir daher mit dem zweitbesten Mittel moralischer Kritik auskommen und auf öffentliche Überzeugungsbildung setzen müssen. Umso wichtiger ist es wiederum, auf Selbstgerechtigkeit zu verzichten und Andersdenkende nicht zu dämonisieren. Dies gebietet erstens die Achtung, die wir freien und gleichen Mitbürgerinnen und Mitbürgern prinzipiell schulden. Es ist zweitens auch ein Gebot politischer Klugheit. Die Kritikerinnen und Kritiker des Fleischkonsums werben schließlich für Veränderungen, die die vorherrschenden Vorstellungen und Gefühle stark strapazieren.

BERND LADWIG

ist Professor für Politische Theorie und Philosophie am Otto-Suhr-Institut für Politikwissenschaft der Freien Universität Berlin.

bernd.ladwig@fu-berlin.de

¹⁷ Vgl. Laura Einhorn, Schwere Kost: Zur sozialen Ungleichheit von Fleischkonsum und Fleischverzicht in Deutschland, in: Christian Bala/Wolfgang Schuldzinski (Hrsg.), Armutskonsum – Reichtumskonsum: Soziale Ungleichheit und Verbraucherpolitik, Düsseldorf 2020, S. 57–78.

¹⁸ Vgl. Ernst Tugendhat, Dialog in Leticia, Frankfurt/M. 1996, S. 56f.

¹⁹ Man denke etwa an die heftigen Reaktionen auf den Vorschlag eines „Veggie-day“ in öffentlichen Kantinen, den die Grünen 2013 in ihr Bundestagswahlprogramm aufnahmen.

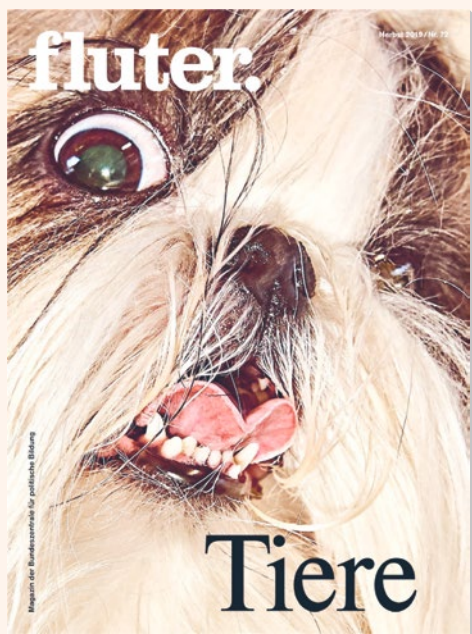
Zum Weiterlesen.



2019
Bestell-Nr. 10450



2019
Bestell-Nr. 10385



2019
Bestell-Nr. 5872



FLEISCHKONSUM UND MÄNNLICHKEIT

Martin Winter

Fleisch und Männlichkeit sind in der Krise. Aus der einstigen Bastion des Mannes, dem Grillen von Fleisch, ist ein „Puppenfest“, ein „Barbie-Q“ geworden. In dieser Dramatik skizziert es der Werbefilm „Herren des Feuers“ von Edeka aus dem Jahr 2017.⁰¹ Das Gartenfest mit einer breiten Palette an Speisen wird in letzter Konsequenz von einer Armee niedegerissen, um zu dem zurückzukehren, „was von Natur gegeben, man als Mann nur will“: Fleisch, das auf offener Flamme auf einem Grill zubereitet wird. Dieses von der Werbeagentur Jung von Matt aufwendig produzierte „Heldenepos“ – so das Marketingmagazin „Horizont“ – zeichnet eine Männlichkeit, die von der aktuellen „Food-Obsession“ befreit werden müsse, die dem Mann andere Speisen als gegrilltes Fleisch aufdränge, obwohl das ja gar nicht das sei, was der „richtige“ Mann essen wolle.

Kaum ein Lebensmittel löst derart hitzige Debatten aus wie Fleisch. Die Kritik an dem Lebensmittel ist dabei vielschichtig und weitreichend.⁰² Fleisch wird mit negativen Folgen für das Klima und die menschliche Gesundheit verbunden, und auch ethische Aspekte der (Massen-)Tierhaltung und des Tierwohls bringen Fleisch immer wieder in die Kritik. Angesichts derartiger Nachteile des Fleischkonsums ist erklärungsbedürftig, warum nach wie vor so große Mengen konsumiert werden – insbesondere von Männern. Laut „Nationaler Verzehrsstudie II“ essen Männer etwa doppelt so viel Fleisch wie Frauen. Darüber hinaus liegen die ermittelten Konsummengen bei Männern deutlich über den Empfehlungen: „Männer überschreiten die für die Beurteilung zugrunde gelegte Menge von 300 g bis 600 g (...) pro Woche um fast das Doppelte (1092 g). Bei Frauen liegt die Verzehrmenge mit durchschnittlich 595 g/Woche (...) an der oberen Grenze dieser Werte.“⁰³ Differenziert man die Gruppe der Männer nach sozialem Status, fällt auf, dass Männer in niedrigeren gesellschaftlichen Schichten mehr Fleisch konsumieren als andere.⁰⁴

Die in dem Werbefilm dargestellte Verbindung von Fleisch und Männlichkeit lässt sich also ganz deutlich statistisch belegen. Aber die Werbung zeigt eben noch mehr. Denn der Werbeclip behauptet den Fleischhunger der Männer und illustriert damit aktuelle gesellschaftliche Diskurse und Debatten, in denen Fleisch nicht nur vehement kritisiert, sondern auch genauso beherzt verteidigt wird. Geschlecht und mithin Männlichkeit sind, so werde ich in diesem Text zeigen, ein wesentlicher Faktor für den Fleischkonsum. Umgekehrt spielt aber auch der Fleischkonsum eine wesentliche Rolle in der Konstruktion von Männlichkeiten. Ausgehend von dieser Diagnose unternehme ich im Folgenden eine Spurensuche nach den Ursprüngen dieser Verbindung und beleuchte, welche Entwicklungen sich gegenwärtig abzeichnen.

KRAFT, ARBEIT, MÄNNLICHKEIT

Ein Blick auf die historischen Prozesse rund um das Verhältnis von Fleisch und Männlichkeit eröffnet eine Perspektive auf das Gewordensein der gegenwärtigen Verhältnisse.

Mit einem kulturhistorischen Ansatz hat der Soziologe Norbert Elias in seinen Arbeiten zum „Prozess der Zivilisation“ anhand der Untersuchung von Benimmhandbüchern das gesellschaftliche Verhältnis zu Fleisch nachgezeichnet. Ihm zufolge können für das Mittelalter anhand der Konsummengen drei Gruppen unterschieden werden: die weltlichen Oberschichten, die sehr große Mengen Fleisch konsumierten; die klerikalen Schichten, die asketisch auf Fleisch verzichteten; und die untere Schicht der Bauern, die aus Mangel kaum Fleisch aßen. Die Konsummenge war folglich eher eine Frage der sozialen Schichtung als des Geschlechts. Letzteres spielte vor allem in der Beziehung zum Fleisch eine Rolle. Denn in dieser Zeit wurde zumeist das

ganze Tier bei Tisch zerlegt und verteilt – „eine besondere Ehre. Sie steht meist dem Herrn des Hauses zu.“⁰⁵ Mit der Zeit verlagerte sich aber die Zerteilung der Tierkörper zunehmend vom Tisch weg in weniger sichtbare Bereiche, und damit verschwand auch das Prestige dieser Tätigkeit: „Ganz allmählich hört in der französischen Oberschicht im 17. Jahrhundert das Zerlegen des Tieres bei der Tafel auf, ein unentbehrliches Können des Mannes von Welt, wie Jagen, Fechten und Tanzen, zu sein.“⁰⁶ Elias argumentiert, dass dieser Prozess, in dem allmählich eine immer größere Distanz zwischen dem Lebensmittel Fleisch und dem getöteten und geschlachteten Tier entsteht, auch Folge einer gesellschaftlichen Veränderung der Haushaltsstrukturen sei. Mit der Auflösung des „ganzen Hauses“ wurde auch das Töten von Tieren an spezialisierte Betriebe ausgelagert, an handwerkliche und zunehmend auch industrialisierte Schlachtereien.

Mit der Industrialisierung setzte die zunehmende Verbreitung des Fleischkonsums ein. Der Sozialhistoriker Hans-Jürgen Teuteberg hat auf der Grundlage von Schlachtzahlen einen signifikanten Anstieg der Fleischproduktion ab Mitte des 19. Jahrhundert nachgewiesen. Er kommt zu dem Schluss, dass „der Anstieg des Fleischverbrauches in Deutschland erstaunlich parallel mit der Industrialisierung“ verlief.⁰⁷ Der Anstieg des Fleischkonsums sei ein Indikator für die neuen technologischen Möglichkeiten sowie eine allgemeine Wohlstandssteigerung. Mit der Industrialisierung und der Entstehung der kapitalistischen Moderne setzte auch die weitere Differenzierung der Konsummuster ein.

01 Siehe www.youtube.com/watch?v=noEKku7eJOk.

02 Vgl. Frithjof Nungesser/Martin Winter, *Meat and Social Change*, in: *Österreichische Zeitschrift für Soziologie* 2/2021, S. 109–124.

03 Max Rubner-Institut, *Nationale Verzehrsstudie II. Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr auf Basis von 24h-Recalls*, Mai 2013, S. 3.

04 Vgl. Dietmar Bartz, *Der Tierverbrauch im Lebenslauf*, in: Heinrich-Böll-Stiftung/Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland/Le Monde diplomatique (Hrsg.), *Fleischatlas extra: Abfall und Verschwendung*, Berlin 2014, S. 11–19.

05 Norbert Elias, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Bd. 1, Frankfurt/M. 1978⁵, S. 160.

06 Ebd., S. 161.

07 Hans Jürgen Teuteberg, *Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen*, in: ders., *Unsere tägliche Kost*, Münster 1988², S. 63–73, hier S. 73.

Der Historiker Ole Fischer hat zu der Frage, wer wieviel Fleisch aß, eine Analyse des ernährungswissenschaftlichen Fachdiskurses des 19. Jahrhunderts vorgenommen. Die ersten Spuren finden sich um 1850: Ab diesem Zeitpunkt wurde Männern aufgrund physiologischer Eigenschaften zugeschrieben, eher in der Lage zu sein als Frauen, das zähe Lebensmittel Fleisch zu verdauen. Dies sei eine parallele Entwicklung zwischen der wissenschaftlichen Bewertung des Fleischkonsums und dem Aufkommen des naturwissenschaftlichen Diskurses über Geschlecht, mit dem Geschlecht zu einer „natürlichen Tatsache“ wurde und Eigenschaften mit der physiologischen Wesenhaftigkeit von Männern und Frauen begründet wurden.⁰⁸ Eine bis heute relevante Verschiebung erfuhr der Diskurs um Fleischkonsum mit der aufkommenden Dominanz des chemischen Wissens über Ernährung, durch die sich der Fokus auf die Nährwerte und Kalorien von Lebensmitteln und deren Verarbeitung im Körper verschob. Fischer arbeitet heraus, dass „sich zunehmend die Vorstellung durch[setzte], dass es einen direkten Weg vom Fleischkonsum über den Muskelaufbau zur männlich interpretierten Energie und Leistungsfähigkeit gibt“.⁰⁹ Vor allem Arbeiter und Soldaten seien demnach besonders mit Fleisch versorgt worden. Diese Verbindung eines starken Körpers mit Männlichkeit hing auch mit der einsetzenden zunehmenden Sphärentrennung und Arbeitsteilung zusammen, die zumindest in bürgerlichen Schichten als Ideal verbreitet war: Frauen wurde die häusliche Sphäre der Reproduktionsarbeit zugeschrieben, Männern die öffentliche Sphäre der Produktion – körperlich anstrengende Arbeit galt somit als männlich.

Das naturwissenschaftliche Ernährungswissen war und ist eng mit politischen Zielen verknüpft. Während große Teile der arbeitenden Klassen verelendeten, sollte die Wissenschaft eine Wissensgrundlage dafür bereitstellen, wie viel Nahrung die Arbeiter*innen „wirklich“ bräuchten. Wer von einem solchen Lohn nicht überleben könne, sei selbst schuld: „Die Argumentation entpolitisierte die Magenfrage als soziale Frage

08 Vgl. dazu Karin Hausen, *Die Polarisierung der „Geschlechtscharaktere“ – Eine Spiegelung der Dissoziation von Erwerbs- und Familienleben*, in: Werner Conze (Hrsg.), *Sozialgeschichte der Familie in der Neuzeit Europas*, Stuttgart 1976, S. 363–393.

09 Ole Fischer, *Männlichkeit und Fleischkonsum. Historische Annäherungen an eine gegenwärtige Gesundheitsthematik*, in: *Medizinhistorisches Journal* 1/2015, S. 42–65, hier S. 52f.

und individualisierte die Verantwortung für Hunger und Mangelernährung.“¹⁰ In den sogenannten Kostsätzen, in denen die zur körperlichen Reproduktion vermeintlich notwendige Nahrung definiert wurde, spiegelte sich so dann auch die oben skizzierte Verbindung von Fleisch, Männlichkeit und körperlicher Stärke: Am Beispiel der „Kostmaße“ des Physiologen Carl Voit (1831–1908) zeigt die Sozialwissenschaftlerin Lisa Mense, dass „mittleren Arbeitern“ ein extrem hoher Eiweißbedarf zugeschrieben wurde, der nur durch Fleisch zu decken gewesen sei. Die Kostmaße waren also „keineswegs geschlechtsneutral, denn im Grundsatz sollte dabei das Fleisch den Männern vorbehalten sein“.¹¹ In den Kostmaßen zeigt sich nicht zuletzt auch die Analogie zwischen der Dampfmaschine, der zu dieser Zeit alles dominierenden technischen Errungenschaft, und dem Bild des männlichen arbeitenden Körpers, der die Kalorien der Nahrung „verbrennt“. Das naturwissenschaftliche Wissen drückte ein bürgerliches Verständnis von Männlichkeit aus, denn es „nährte sich mithin aus einer sozialen Praxis von Männlichkeit, die durch Kraft und Arbeit charakterisiert sowie an der Optimierung des Verhältnisses beider im Rahmen einer industrialisierten Produktionsweise und Erwerbstätigkeit ausgerichtet war“.¹²

FLEISCHKONSUM ALS DISTINKTION

Erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ist Fleischkonsum breiten gesellschaftlichen Schichten erschwinglich und damit zu dem Massenphänomen geworden, wie wir es heute kennen. Fleisch kommt dabei im Speiseplan eine besondere Stellung zu. Der Anthropologe Nick Fiddes beschreibt die Stellung von Fleisch in der Gegenwart so, dass es nahezu gleichbedeutend ist

mit Essen, dass eine „richtige“ Mahlzeit Fleisch enthalten müsse. Fleisch zu essen, sei daher eine „von den meisten Menschen nicht hinterfragte Grundregel“.¹³

Eine der umfassendsten Untersuchungen des Fleischkonsums in der Industriegesellschaft hat der französische Soziologe Pierre Bourdieu in seiner berühmten Studie „Die feinen Unterschiede“ 1979 vorgelegt. Er erarbeitete die These, dass der „Geschmack“ für bestimmte Speisen auf für die jeweilige soziale Position spezifisch erworbenen Dispositionen des „Habitus“ basiert. Ein „legitimer Geschmack“ diene so der Distinktion, also der symbolischen Abgrenzung zwischen verschiedenen Klassenpositionen und zwischen den Geschlechtern. Zwischen den unteren und oberen Klassen unterscheiden sich Essenspraktiken nach ihrer zentralen Funktion „Form“ oder „Substanz“: „Substanz“ zu konsumieren, bedeute, reichlich stärkende Lebensmittel zu konsumieren, die vor allem den Männern unbegrenzt zustehen, während „Form“ als asketische Praxis die ästhetische Komponente durch Essen einschließe. Die sozial differenzierte Nahrungspraxis hänge weiterhin mit sozial differenzierten Körperbildern zusammen und resultiere schlussendlich in sozial differenzierten Körpern: „Der Geschmack für bestimmte Speisen und Getränke hängt (...) sowohl ab vom Körperbild, das innerhalb einer sozialen Klasse herrscht, und von der Vorstellung über die Folgen einer bestimmten Nahrung für den Körper, das heißt auf dessen Kraft, Gesundheit und Schönheit.“¹⁴ Das Resultat sei daher die „Körper gewordene Klasse“¹⁵ beziehungsweise das „Körper gewordene Geschlecht“,¹⁶ wie die Soziologin Monika Setzwein ergänzt. Der Geschmack für Fleisch spielt bei der Distinktion zwischen den Geschlechtern dann eine herausragende Rolle: „Fleisch, die nahrhafte Kost schlechthin, kräftig und Kraft, Stärke, Gesundheit, Blut schenkend, ist das Gericht der Männer, die zweimal zugreifen, während die Frauen sich mit einem Stückchen begnügen.“¹⁷

10 Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim–München 2011², S. 61.

11 Lisa Mense, *Gesunde Ernährung im Kontext von Lebensstilen und Geschlecht*, in: *Zeitschrift für Frauenforschung und Geschlechterstudien* 1/2007, S. 23–35, hier S. 25.

12 Maria Osietzki, *Körpermaschinen und Dampfmaschinen. Vom Wandel der Physiologie und des Körpers unter dem Einfluß von Industrialisierung und Thermodynamik*, in: Philipp Sarasin/Jakob Tanner (Hrsg.), *Physiologie und industrielle Gesellschaft. Studien zur Verwissenschaftlichung des Körpers im 19. und 20. Jahrhundert*, Frankfurt/M. 1998, S. 313–346, hier S. 321 f.

13 Nick Fiddes, *Fleisch. Symbol der Macht*, Frankfurt/M. 1993³, S. 18.

14 Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt/M. 1987, S. 305.

15 Ebd., S. 307.

16 Monika Setzwein, *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*, Wiesbaden 2004, S. 226.

17 Bourdieu (Anm. 14), S. 309.

Die in der Industrialisierung entstandene Verbindung von Kraft und Stärke, Fleisch und Männlichkeit hat sich demzufolge durch das Einschreiben in habituelle Handlungsmuster in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts kulturell stabilisiert. Allerdings ist diese Norm vor allem in unteren Schichten wirksam und nimmt nach oben hin im sozialen Raum ab. In einem Vergleich der Koch- und Konsumpraktiken von vier unterschiedlich situierten Paaren zeigen die Sozialwissenschaftlerinnen Petra Frerichs und Margarete Steinrücke, wie Fleisch zwischen den Klassen „eine Art Scheidemarke [ist] (...). [F]ür das Arbeiterpaar [ist] Fleisch als traditionelle Kraftnahrung nach wie vor von großer Bedeutung.“¹⁸ In einer aktuelleren Analyse von verschiedenen Lebensmittelwerbungen bestätigen die Geschlechterforscherinnen Sabine Flick und Lotte Rose, dass Fleisch eher „in einem männlichen Milieu verortet wird, das nicht hegemonial ist“.¹⁹ Die Rolle, die Fleisch in der Konstruktion von Männlichkeiten einnimmt, unterscheidet sich folglich stark nach der jeweiligen Klassenposition. Je höher die Position, desto stärker nimmt die Wichtigkeit der Fleischmenge ab und die Qualität beziehungsweise das symbolische Prestige des verzehrten Fleisches zu.

Nicht nur der Verzehr von Fleisch ist geschlechtlich strukturiert, auch die Zubereitung ist unterschiedlich verteilt – entsprechend der „traditionellen“ Arbeitsteilung, die der Frau in heterosexuellen Partnerschaften die Reproduktionsarbeit zuschreibt. Frerichs und Steinrücke zeichnen nach, dass in oberen Klassenfraktionen die Frauen eher die alltägliche Kocharbeit leisten, während Männer die aufwendigen Gerichte für Gäste zubereiten. Die Autorinnen folgern, dass Männer „sich auf das Feld des Kochens in Form öffentlicher Selbstdemonstration und Selbstbehauptung (...) begeben. Sofern Kochen zu einem ‚männlichen Spiel‘ konstituiert ist, lohnt es sich für sie, sich daran zu beteiligen.“²⁰ Wie auch das

Eingangsbeispiel des Edeka-Spots zeigt, ist das Grillen von Fleisch eine über die Klassengrenzen hinweg sehr stark männlich codierte Praxis. Grillen von Fleisch auf offenem Feuer als besondere Zubereitungsart existiert in seiner heutigen Form seit den 1960er Jahren und ist damit auch als Folge der Elektrifizierung des Kochens im Haus zu betrachten.²¹ Dass Männer am Grill stehen, ist damit einerseits an die vergeschlechtlichte Aufteilung der Sphären von innen und außen gebunden und andererseits als Folge davon zu betrachten, dass das Zubereiten auf offenem Feuer zu einer besonderen Tätigkeit wurde, die sich von der alltäglichen Kocharbeit unterscheidet. Erst so erlaubt Grillen die Konstruktion einer Männlichkeit, in der sich „der Mann als mutiger Urmensch inszeniert“, sowie die „Vorstellung einer traditionellen Gesellschaft (...), in der der Mann Oberhaupt und Ernährer“ ist.²²

FLEISCH, SEXISMUS UND DIE „NEUEN KARNIVOREN“

Neben der Verbindung von Fleisch und Männlichkeit über körperliche Kraft und Stärke, die die Geschlechterdifferenz körperlich inszeniert, glaubhaft macht und die Position des Mannes als vermeintlich „starkes Geschlecht“ reproduziert, gibt es noch eine weitere relevante Verbindungslinie: Aufgrund der Eigenschaft, dass Fleisch notwendigerweise das Produkt des Tötens eines Tieres ist, ist es ein „natürliches Symbol der Macht“.²³ Fleisch symbolisiert aber nicht nur die Herrschaft des Menschen über die Natur, sondern auch die patriarchale Herrschaft des Mannes über die Frau. Die Einverleibung des getöteten Tieres erzeuge eine „karnivore Virilität“.²⁴ Das zeigt sich auch darin, dass die „Assoziationen zwischen Fleischerei und Sexualität (...) eine lange Tradition“ haben.²⁵ Es „erweckt den Eindruck, als ob Frauen von Männern so wahrgenommen

18 Petra Frerichs/Margareta Steinrücke, Kochen – ein männliches Spiel? Die Küche als geschlechts- und klassenstrukturierter Raum, in: Irene Dölling/Beate Kraus (Hrsg.), Ein alltägliches Spiel. Geschlechterkonstruktion in der sozialen Praxis, Frankfurt/M. 1997, S. 231–255, hier S. 252.

19 Sabine Flick/Lotte Rose, Bilder zur Vergeschlechtlichung des Essens. Ergebnisse einer Untersuchung zur Nahrungsmittelwerbung im Fernsehen, in: Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft 2/2012, S. 48–65, hier S. 52.

20 Frerichs/Steinrücke (Anm. 18), S. 254.

21 Vgl. Sacha Szabo, Natural Born Griller. Die Inszenierung von Männlichkeit am Grill, in: Sacha Szabo/Hannah Köpper (Hrsg.), BBQ. Grillen – eine Wissenschaft für sich. Antworten der Forschung auf ein Massenphänomen, Marburg 2014, S. 9–24, hier S. 21.

22 Ebd., S. 21 f.

23 Fiddes (Anm. 13).

24 Jacques Derrida, „Man muß wohl essen“ oder die Berechnung des Subjekts, in: ders., Auslassungspunkte. Gespräche, Wien 1998, S. 267–298, hier S. 291.

25 Setzwein (Anm. 16), S. 135.

würden, als seien sie mit gejagtem oder gezüchtetem Fleisch vergleichbar“.²⁶ In ihrer berühmten Studie zur „Geschlechterpolitik des Fleisches“ zeigte die Feministin und Tierrechtlerin Carol J. Adams, wie die Sprache der Fleischerei sich auf Felder einer männlich-dominierten Sexualität, der Pornografie bis hin zu sexualisierter Gewalt erstreckt: „Fleisch‘ wird zu einem Begriff, der die Unterdrückung von Frauen zum Ausdruck bringt, und wird in diesem Sinn genauso vom Patriarchat wie von Frauen verwendet, die sagen, eine Frau ist ein ‚Stück Fleisch‘.“²⁷ In aller Deutlichkeit zeigt sich der Zusammenhang von Sexismus und Fleisch in der Werbung. Die Germanistin Nicole Wilk demonstriert anhand eines Wiesenhof-Spots, in dem Dieter Bohlen und eine Frau im Bikini zu sehen sind, ein „Changieren zwischen Sex- und Essbegehren (...) in sprachlich und bildlich wechselnder Bezugnahme vom Tier- auf den Frauenkörper“.²⁸

Diese Bildsprache nutzt auch das vieldiskutierte Magazin „Beef!“. Als erste explizit an Männer gerichtete Ernährungszeitschrift orientiert es sich in der Darstellung von Fleisch an pornografischen Inszenierungen, wie der Chefredakteur Jan Spielhagen selbst erklärt: „In derselben Art und Weise, wie der ‚Playboy‘ Frauen darstellt, stellen wir Cuts von Fleisch dar.“²⁹ Sexistische Referenzen werden in dieser Zeitschrift gepaart mit einer scheinbar widersprüchlichen Kombination aus hochgradig technologisierten Zubereitungswegen wie Knochensägen oder Weber-Grills und der Darstellung von Ursprünglichkeit in Form von offenem Feuer – in dieser Verbindung eine Distinktionspraxis höherer Klassenpositionen.³⁰ Bemerkenswert ist dabei auch, dass nicht nur die Zubereitung und das Essen von Fleisch behandelt werden, sondern auch das eigenhändige Zerteilen des Tieres für den „Mann von Welt“ eine Renaissance erfährt: „Der Mann, den BEEF! konstruiert, kauft nicht das abgepackte Steak im

Discounter, sondern fährt mit seinem Landrover selbstverständlich 100 km weit, um beim Galloway-Züchter ein halbes Rind zu kaufen, das er in seiner 50 qm großen Küche selbst entbeint.“³¹ Diese Rückkehr zum „richtigen“ Fleischkonsum grenzt sich in dieser Form von dem Massenkonsum unterer Schichten ab. Diese Art der „neuen Karnivoren“³² ist dabei auch eine offensive Verteidigung von Männlichkeit und der Herrschaft über die Natur.

VEGETARISMUS, VEGANISMUS UND MÄNNLICHKEIT

Diese Position wird herausgefordert von Entwicklungen, in deren Zuge Fleischkonsum zugunsten einer veganen, vegetarischen oder flexitarischen Ernährungsweise aufgegeben oder bewusst reduziert wird. Vegetarische Ernährung ist aber kein neues Phänomen. Vielmehr ging mit der Zunahme des Fleischkonsums ab Mitte des 19. Jahrhunderts auch eine entsprechende Gegenbewegung einher: Mit der Lebensreformbewegung kam auch die vegetarische Ernährung als antimoderne Protesthaltung auf.³³ Bemerkenswert ist, dass die damals überwiegend männlichen Vegetarier große Anstrengungen unternahmen, um zu demonstrieren, dass die damals neue, dominierende Männlichkeit, die sich durch körperliche Stärke und Leistungsfähigkeit auszeichnet, auch ohne Fleisch möglich ist.³⁴ Diese Strategie zeigt, wie wichtig Fleisch und körperliche Stärke für die Verkörperung einer „echten“ Männlichkeit war und bis heute ist, denn der Fleischverzicht galt und gilt als weiblich codiert: „Vegetarisch lebende Männer gelten vielfach als verweichlichte Schwächlinge.“³⁵

Der Vegetarismus war nach seiner Hochphase mit der Lebensreformbewegung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts eher ein Randphänomen. Der Anteil der Vegetarier*innen in Deutschland lag Anfang der 1980er Jahre bei unter einem Prozent, ist seitdem aber konstant gestiegen und liegt mittlerweile bei etwa zehn Pro-

²⁶ Fiddes (Anm. 13), S. 179.

²⁷ Carol J. Adams, *Zum Verzehr bestimmt. Eine feministisch-vegetarische Theorie*, Wien 2002, S. 52.

²⁸ Nicole M. Wilk, Vom „Curryking“ zum „LadyKracher“. Kultursemiotischer Wandel in der Werbung von Geflügelfleisch, in: *Gender. Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft* 1/2013, S. 120–128, hier S. 123.

²⁹ Zit. nach Carsten Otte, *Der gastrosexuelle Mann: Kochen als Leidenschaft*, Frankfurt/M. 2014, S. 87.

³⁰ Vgl. Alexandra Rabensteiner, *Fleisch. Zur medialen Neuaus-handlung eines Lebensmittels*, Wien 2017, S. 119.

³¹ Julia Bodenbun, *Fleisch – letzte Zuflucht des Maskulinen*, in: *Figurationen* 1/2014, S. 56–66, hier S. 61.

³² Jovian Parry, *Gender and Slaughter in Popular Gastronomy*, in: *Feminism & Psychology* 3/2010, S. 381–396.

³³ Vgl. Barlösius (Anm. 10), S. 118–122.

³⁴ Vgl. Fischer (Anm. 9), S. 58 ff.

³⁵ Setzwein (Anm. 16), S. 133.

zent.³⁶ Der Anstieg der fleischfreien Ernährung hat sicherlich mit den zunehmenden Problematizierungen von Fleisch zu tun. Allerdings lässt sich auch ein allgemeiner ernährungskultureller Wandel beobachten, der diesen Anstieg begünstigt und bei dem auch Männlichkeiten eine wichtige Rolle spielen. Mit dem „neoliberalen“ Umbeziehungsweise Abbau sozialer Sicherungssysteme einerseits und der Prekarisierung in der Arbeitswelt, mit der auch die vermeintliche Sicherheit der Position des Mannes als „Ernährer“ der Familie verschwindet,³⁷ wird die individuelle Sorge um den Körper und dessen „Fitness“ immer bedeutender: „In diesem Sinne wäre die Anerkennung von Körpern, auch der Geschlechtskörper, nicht mehr gerahmt als Verkörperung einer ontologischen Natur, sondern als Willen zur sichtbaren Körperarbeit. Wer diesen Willen nicht verkörpert, gilt zunehmend, so ließe sich warnend sagen, als nicht inklusionsfähig.“³⁸ Die eigene Ernährung verliert damit an Selbstverständlichkeit und bedarf einer zunehmenden Rechtfertigung – mit dem Effekt, dass der Verzicht auf Fleisch an Legitimität gewinnt, wenn er als Selbstoptimierung verstanden wird.³⁹

Die enge Verbindung von Fleisch, körperlicher Stärke und Männlichkeit sowie die weibliche Konnotation pflanzlicher Kost sind aber nach wie vor wirkmächtige kulturelle Leitbilder. Dies zeigt sich daran, dass männliche Veganer Strategie

entwickeln, ihre Männlichkeit abzusichern: Wie schon zu Zeiten der Lebensreformbewegung werden reale oder vermeintliche Leistungsvorteile beim Sport hervorgehoben.⁴⁰ Besonders eindrücklich zeigt sich das an der Dokumentation „The Game Changers“, in der Stars wie Arnold Schwarzenegger oder Lewis Hamilton auftreten. Auffällig ist, dass mit der Betonung von körperlichen Vorteilen veganer Ernährung die ethischen Motive weniger im Vordergrund stehen. Der Historiker Ole Fischer kann belegen, dass diese historisch eher als weiblich gelten,⁴¹ und auch heute gibt es ähnliche Tendenzen, wie etwa die Bewegung der „Hegans“ zeigt. Mit dieser Wortschöpfung aus „He“ für *health* und „vegan“ grenzen sich Männer von ethischen Überzeugungen ab.⁴² Diese Bewegung ist aber nicht die einzige Art, wie die Verbindung von Fleisch und Männlichkeit herausgefordert wird. Während dort eher Fleisch als Quelle von Körperkraft zurückgewiesen und das Konzept starker Maskulinität nicht angegriffen wird, gibt es in Verbindung mit Fleischverzicht auch alternative und „hybride“ Männlichkeitskonzepte, die als Form einer „empathischen Männlichkeit“ ethische und moralische Überzeugungen als Abgrenzung zur naturbeherrschenden Männlichkeit der „neuen Karnivoren“ ins Feld führen.⁴³

Die Frage, ob und wenn ja welches Fleisch konsumiert wird und in welcher Menge, ist damit zu einer gesellschaftlichen Kampfarena um die „richtige“ Verkörperung von Männlichkeit geworden. Eine starre Zuweisung – Fleisch und nur Fleisch ist männlich – wird zunehmend von anderen Männlichkeitskonzepten herausgefordert, woraufhin wiederum eine Männlichkeit zu verzeichnen ist, die sich zurück in eine Position des patriarchalen „Herren des Feuers“ imaginiert – auch, wenn es nur für das Gartenfest mit der Nachbarschaft ist.

36 Vgl. Claus Leitzmann/Markus Keller, *Vegetarische Ernährung*, Stuttgart 2010, S. 17.

37 Vgl. Cornelia Koppetsch/Sarah Speck, *Wenn der Mann kein Ernährer mehr ist. Geschlechterkonflikte in Krisenzeiten*, Berlin 2015.

38 Paula-Irene Villa, *Prekäre Körper in prekären Zeiten – Ambivalenzen gegenwärtiger somatischer Technologien des Selbst*, in: Ralf Mayer/Christiane Thompson/Michael Wimmer (Hrsg.), *Inszenierung und Optimierung des Selbst*, Wiesbaden 2013, S. 57–73, hier S. 69.

39 Vgl. Martin Winter, *Vegan – Fit – Männlich. Veganismus zwischen Selbstoptimierung und hegemonialer Männlichkeit*, in: Jana Rückert-John/Melanie Kröger (Hrsg.), *Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft*, Baden-Baden 2019, S. 447–466.

40 Vgl. Jennifer Brady/Matthew Ventresca, „Officially A Vegan Now“: On Meat and Renaissance Masculinity in Pro Football, in: *Food and Foodways* 4/2014, S. 300–321.

41 Vgl. Fischer (Anm. 9), S. 57.

42 Justine Ann Johnson, *Hegans. An Examination of the Emerging Male Vegan*, Mankato 2011.

43 Vgl. Jessica Greenebaum/Brandon Dexter, *Vegan Men and Hybrid Masculinity*, in: *Journal of Gender Studies* 6/2018, S. 637–648; Winter (Anm. 39).

MARTIN WINTER

ist wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Soziologie der Technischen Universität Darmstadt. winter@ifs.tu-darmstadt.de

WIE TIERE ZU FLEISCH WERDEN

Transformationsherausforderungen der Fleischwirtschaft

Achim Spiller · Gesa Busch

In weiten Teilen der Öffentlichkeit läuft derzeit eine rege Diskussion um die Zukunft der Tierhaltung und des Fleischkonsums. In der hochgradig politisierten und polarisierten sowie medial aufgeladenen Debatte geht es um die Nachhaltigkeit individueller Ernährungsstile, um die Entwicklung der Land- und Fleischwirtschaft sowie um Agrar- und Ernährungspolitik. In Deutschland ernährten sich im Jahr 2021 etwa fünf bis sechs Prozent der Menschen vegetarisch und essen kein Fleisch und keine Wurst, ein bis zwei Prozent ernähren sich vegan und verzichten auf tierische Produkte.⁰¹ Obwohl also für einen Großteil der Menschen in Deutschland Fleisch und Wurst nach wie vor zur Ernährung gehören, wünschen sich viele eine veränderte, bessere Form der Tierhaltung, und auch viele Wissenschaftler:innen sprechen sich für eine Transformation der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung aus.⁰² Ein Umbau der Tierhaltung ist jedoch mit vielfältigen Herausforderungen verbunden. In diesem Beitrag wollen wir aufzeigen, wie Wertschöpfungsketten in der Fleischwirtschaft aufgebaut sind, vor welchen Herausforderungen sie stehen und welche Handlungspfade sich daraus für eine nachhaltigere Fleischerzeugung in Deutschland ergeben.

WERTSCHÖPFUNGSKETTE DER FLEISCHWIRTSCHAFT

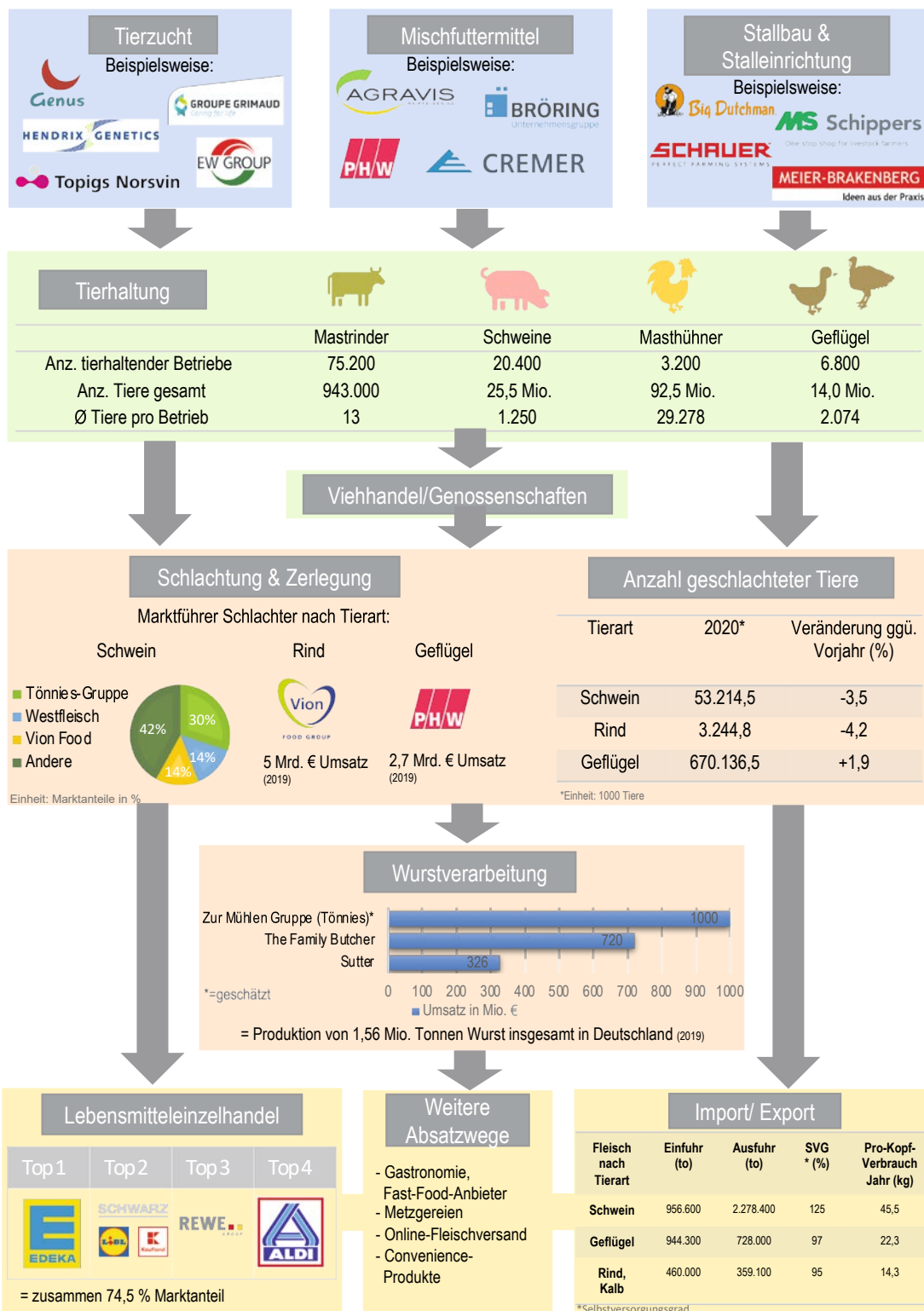
Die landwirtschaftliche Tierhaltung ist eingebunden in eine Wertschöpfungskette, die von der Futtermittelproduktion bis zum Lebensmittelhandel reicht (*Abbildung*). Nur wenn man den Blick auf diese gesamte *meat chain* richtet, lassen sich die ökonomischen Entwicklungen verstehen und Nachhaltigkeitskonzepte einordnen. Die EU verwendet deshalb für ihren land-

wirtschaftlichen Strategieplan innerhalb des European Green Deals die Bezeichnung „From Farm to Fork“.⁰³

Zentrales Glied in der Wertschöpfungskette ist die **Tierhaltung**. 2020 gab es in Deutschland 75 200 Mastrinderbetriebe. In diesem Bereich sind kleine Betriebsstrukturen dominierend, durchschnittlich zählt hier ein Betrieb 13 Tiere. Die Rindfleischproduktion in Deutschland wird stark durch die Milchviehhaltung beeinflusst, denn Tiere, die dort nicht zur Reproduktion benötigt werden, landen in der Regel als Masttiere in der Rindfleischproduktion. Neben diesen Masttieren werden auch rund 640 000 Mutterkühe gehalten, deren Kälber nach dem Absetzen in die Rindermast gehen.⁰⁴ Im Bereich der Schweinemast halten die rund 20 400 Betriebe im Schnitt 1250 Tiere. Diese Betriebe erhalten die benötigten Ferkel entweder von spezialisierten Sauenbetrieben oder ziehen die Ferkel selbst im sogenannten geschlossenen System auf. 3200 Betriebe halten in Deutschland Masthühner. Die durchschnittliche Betriebsgröße liegt bei knapp 30 000 Tieren pro Betrieb, standardmäßig umfassen die Ställe heutzutage jedoch knapp 40 000 Tiere. Auf 6800 Betrieben wird weiteres Geflügel wie Puten, Enten oder Gänse gemästet. Dabei sind die Putenbetriebe mit durchschnittlich 6000 Tieren deutlich größer als Enten- oder Gänsehaltungen.

Ein wesentlicher Treiber der landwirtschaftlichen Produktionssteigerung ist die **Tierzucht**. Durch systematische Selektion, die durch die Verfügbarkeit genetischer Informationen über die Tiere noch präziser geworden ist, werden die „Leistungen“ der Tiere im Sinne von täglicher Mastzunahme erhöht. Besonders große Produktivitätsfortschritte hat die Geflügelzucht erzielt. Strukturell schlägt sich die Technisierung der Geflügelzucht in einem sehr

Wertschöpfungskette für Fleisch in Deutschland 2020 (abweichende Bezugsjahre sind angegeben)



Quelle: eigene Darstellung auf Basis von Daten aus der „Allgemeinen Fleischerzeitung“, der Bundesanstalt Landwirtschaft und Ernährung, des Bundesinformationszentrums Landwirtschaft, des Bundesverbands der deutschen Fleischwarenindustrie, des Situationsberichts des Deutschen Bauernverbands, der „Lebensmittelzeitung“, des Statistischen Bundesamtes und des Thünen-Instituts.

hohen Konzentrationsgrad der Zuchtunternehmen nieder, gefolgt von der Schweinezucht, während in der Rinderzucht noch deutlich mehr kleinere Anbieter auf dem Markt vertreten sind. Beim Mastgeflügel ist die EW Group (Erich-Wesjohann-Gruppe) in Visbek einer der beiden globalen Marktführer.

In der Landwirtschaft werden Tiere heute überwiegend in Ställen gehalten. **Stallbauunternehmen und Tierhaltungstechnik** sind daher ein wichtiger Teil der Wertschöpfungskette. Dieser Markt ist wesentlich konzentrierter als die landwirtschaftlichen Betriebe. Weltmarktführer ist das in Vechta-Calveslage angesiedelte Unternehmen Big Dutchman International GmbH, das mit Tochtergesellschaften in mehr als 100 Ländern Ställe für die Geflügel- und Schweinehaltung vertreibt. Während Ställe in den vergangenen Jahrzehnten zunehmend vergrößert und technisiert wurden, hat die Auslauf- beziehungsweise Freilandhaltung bei den meisten Tieren an Bedeutung verloren. Unter dem Begriff *precision livestock-farming* wird die Indoor-Haltung mittels digitaler Technologien wie zum Beispiel Transpondern zur automatischen Tiererkennung und -sortierung, Pedometern zur Aktivitätserfassung oder Anlagen zur automatischen Steuerung des Stallklimas professionalisiert, während vergleichsweise wenig zu arbeitsintensiveren Outdoor-Systemen geforscht wird.

01 Zahlen zum Vegetarier- und Veganer:innenanteil in Deutschland schwanken je nach Quellenangabe. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gibt diesen im Ernährungsreport 2020 mit insgesamt sechs Prozent der Bevölkerung an, siehe www.bmel.de/Shared-Docs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.pdf. Das Institut für Demoskopie Allensbach kommt für 2020 auf 9,2 Prozent der Menschen, die weitgehend auf Fleisch verzichten, siehe Codebuch AWA 2020, Essen und Trinken, 4. 11. 2021, www.ifd-allensbach.de/fileadmin/AWA/AWA2020/Codebuchausschnitte/AWA2020_Codebuch_Essen_und_Trinken.pdf.

02 Vgl. Achim Spiller et al., Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung, Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berichte über Landwirtschaft, Sonderheft 221/2015.

03 Siehe https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_de.

04 Vgl. Zazie von Davier/Johan Schütte/Josef Efken, Steckbriefe zur Tierhaltung in Deutschland: Mastrinder 2020, Thünen-Institut, 21. 10. 2020, www.thuenen.de/media/ti-themenfelder/Nutztierhaltung_und_Aquakultur/Haltungsverfahren_in_Deutschland/Rindermast/Steckbrief_Mastrinder_2020.pdf.

Die **Futtermittelindustrie** produziert auf der Basis landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Mais oder Getreide, verschiedenen Verwertungsresten der Lebensmittelindustrie wie Schlachtnebenprodukten oder Brauresten und Zusatzstoffen wie Aminosäuren und Mineralstoffen sogenanntes Mischfutter, das landwirtschaftliche Betriebe neben den selbst angebauten Futtermitteln wie Grassilage für Rinder verfüttern. In der flächenlosen Intensivtierhaltung bei Geflügel und Schweinen gibt es auch Betriebe, die gar kein eigenes Futter erzeugen, sondern das Futter komplett zukaufen. Im Vergleich zu anderen Sektoren ist der Konzentrationsgrad bei den Mischfutterherstellern vergleichsweise gering.

In **Schlacht- und Verarbeitungsunternehmen** werden die Tiere getötet und zu Fleisch und Wurst weiterverarbeitet. Die Branche hat sich in den vergangenen Jahren in Deutschland stark konzentriert. Tönnies ist Marktführer und Leitunternehmen bei der Schweineschlachtung. Der Marktanteil der vier größten Anbieter liegt hier bei rund 58 Prozent. Tönnies ist nach einigen Übernahmen auch der größte deutsche Wurstproduzent. Die Zahl kleinbetrieblicher und handwerklicher Schlachtbetriebe ist seit Jahren rückläufig. So hat sich die Zahl der Fleischerfachbetriebe (Metzger) von knapp 15 500 Betrieben 2010 auf 11 191 im Jahr 2020 verringert.⁰⁵ Noch konzentrierter als bei Rindern und Schweinen ist die Geflügelschlachtung. Hier ist die PHW-Gruppe (Lohmann & Co. AG) Marktführer, mit einigem Abstand gefolgt von Rothkötter und der Sprehe-Gruppe. Eine Besonderheit der Geflügelbranche ist die starke vertikale Integration, bei der fast die gesamte Wertschöpfungskette einem Unternehmen untersteht. So besitzt die PHW-Gruppe neben Schlachtung und Verarbeitung auch eigene Elterntierherden, Brütereien und Futtermühlen.

Der **Lebensmitteleinzelhandel** ist der wichtigste Abnehmer von Fleisch- und Fleischerzeugnissen und steht für etwa 70 bis 80 Prozent des inländischen Absatzes. Der Rest entfällt auf den Außer-Haus-Konsum in der Gastronomie, auf Fast-Food-Anbieter sowie Mensen und Kantinen. Ein erheblicher Teil des Fleisches wird exportiert: 33 Prozent bei Rind, 45 Prozent bei

05 Vgl. Anzahl der Betriebe im Fleischerhandwerk in Deutschland in den Jahren 2002 bis 2020, 28. 10. 2021, <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/310568>.



Eine Sau säugt ihre neugeborenen Ferkel in einem Kastenstand.

© laif / Nadja Wohlleben

Schwein und 44 Prozent bei Geflügel. Hier handelt es sich vor allem um Teile, die in Deutschland kaum oder gar nicht (mehr) gegessen werden, beispielsweise sehr fette Teile, Innereien oder Füße.⁰⁶

Die Verzahnung zwischen den Stufen der Wertschöpfungskette wird zunehmend enger. So haben die großen Schlachtunternehmen durchgehende Verarbeitungsketten vom Lebewildtier bis zum verpackten Frischfleisch und zur Wurst aufgebaut. In der Geflügelwirtschaft und zunehmend auch bei den anderen Tierarten integrieren sie dabei auch die Landwirtschaft durch eigene Farmen oder durch Lohnmaststrukturen, in denen die Landwirt:innen zwar formal selbständig, wirtschaftlich aber abhängig eingebunden sind und nach bestimmten Vorgaben produzieren. Zudem haben fast alle großen Handelsunternehmen inzwischen eigene Fleischwerke für den Selbstbedienungsfleischmarkt und die Wurstproduktion errichtet und damit ihre Machtposition gestärkt.

⁰⁶ Siehe <https://bz1-datenzentrum.de/versorgung/versorgungsbilanz-fleisch-grafik>.

ÖKONOMIE DER FLEISCHWIRTSCHAFT

In den 1990er bis 2010er Jahren war die deutsche Fleisch- und Milchwirtschaft mit einem für Deutschland untypischen Wettbewerbsmodell erfolgreich: der Kostenführerschaft, also der Strategie, sich durch möglichst geringe Produktionskosten mit möglichst niedrigen Verkaufspreisen am Markt durchzusetzen. Erreicht hat sie diese Position durch technologische Innovationen, züchterischen Fortschritt und ein beachtliches Größenwachstum der Betriebe. Dadurch konnten die Kosten pro Produktionseinheit massiv gesenkt werden.

Für die Fleischwirtschaft ist das Beispiel Tönnies kennzeichnend: Das Unternehmen hat seit den 1990er Jahren eine hocheffiziente Produktion mit bis zu 30000 geschlachteten Schweinen pro Tag und Fabrik aufgebaut, kombiniert mit einer Verarbeitung des Fleisches, die bis zu verpacktem Selbstbedienungsfleisch und der Wurstproduktion reicht. Der Name des größten deutschen Schlachtunternehmens und Wurstproduzenten ist am Produkt selbst aber nicht erkennbar, da die meisten

Produkte als Handelsmarken der großen Discounter vermarktet werden. Auch im Export ist Tönnies erfolgreich und exportiert nach Gewicht mehr als die Hälfte seiner Erzeugnisse in 82 Länder.⁰⁷

Ein weiterer Grund für preiswertes Fleisch ist die systematische Externalisierung von Umwelt- und sozialen Kosten sowie die Ausblendung von Tierschutzproblemen. Die „wahren“ Kosten der Lebensmittelproduktion liegen erheblich über den heutigen Marktpreisen. Würde man allein die externen Kosten der Treibhausgasemissionen aus der Tierproduktion einbeziehen, so würden diese über verschiedene Kategorien mit 2,41 Euro pro Kilogramm zu Buche schlagen – für Schweinefleisch wären es 1,72, für Geflügelfleisch 2,85 und für Fleisch von Wiederkäuern wie Rindern sogar 6,65 Euro pro Kilogramm.⁰⁸

Die Kostenführerstrategie hat zu einer starken Standardisierung der Tierhaltung geführt – trotz der vergleichsweise hohen Anzahl landwirtschaftlicher Betriebe. Differenzierungsmöglichkeiten im Markt durch Unterschiede auf Ebene der landwirtschaftlichen Tierhaltung waren daher, abgesehen vom Bio-Markt, lange kaum vorhanden. Konsequenz der relativ einheitlichen Produktion ist, dass Fleisch als sogenanntes *commodity* gehandelt wird, also als austauschbares Gut. Dabei ist aufgrund mangelnder Unterschiede zwischen Fleisch verschiedener Hersteller allein der Preis kaufentscheidend. Durch diese Austauschbarkeit haben die Handelsunternehmen mehr Spielraum, den Preis zu drücken.

VIER GROßE NACHHALTIGKEITS-HERAUSFORDERUNGEN

Einer nachhaltigen Ernährung wird wachsende Bedeutung beigemessen. Mit Blick auf die vier Dimensionen nachhaltiger Ernährung wirft die Wertschöpfungskette der Fleischwirtschaft an unterschiedlichen Stellen Probleme auf.

Gesundheit

Für viele Konsument:innen spielt Gesundheit eine zentrale Rolle bei Überlegungen zur Re-

duktion des Fleischkonsums.⁰⁹ Die Datenlage in der Ernährungsforschung ist an dieser Stelle allerdings nicht besonders eindeutig. Es gibt einige Evidenz für negative Gesundheitseffekte eines hohen Konsums von verarbeitetem Fleisch und Rotfleisch, wahrscheinlich verursacht durch hohen Salzgehalt, gesättigte Fettsäuren und den Einsatz von Nitritpökelsalz. Die Effekte sind aber nicht stark, und beim Geflügelfleischkonsum zeigen sich kaum Zusammenhänge zur Gesundheit.¹⁰ Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zur deutlichen Reduzierung (Halbierung) des Fleischkonsums werden entsprechend ganzheitlicher mit Bezug auf Nachhaltigkeit begründet. Die sogenannte *planetary health diet*, die von der EAT-Lancet Commission als gesunde Ernährung für Menschen und den Planeten vorgeschlagen wird, erachtet ebenfalls eine massive Reduktion des Konsums tierischer Produkte auf etwa ein Viertel des heutigen Niveaus in Deutschland als notwendig.¹¹

Umwelt- und Klimaschutz

In den Agrarwissenschaften steht der Begriff „Veredelungsverluste“ für den Verlust von Kalorien durch den Einsatz von pflanzlichen Kalorien, die in der Tierhaltung in tierische Kalorien umgewandelt werden. Hierin liegt die naturwissenschaftliche Ursache der Belastung von Umwelt und Klima durch die Tierhaltung. Auf etwa zehn Millionen Hektar wird in Deutschland Tierfutter angebaut – das entspricht mehr als der Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Fläche. Von diesen zehn Millionen Hektar ist wiederum etwa die Hälfte Grünland, die ande-

⁰⁷ Siehe www.toennies.de/geschaeftsfelder/division-international.

⁰⁸ Vgl. Maximilian Pieper/Amelie Michalke/Tobias Gaugler, Calculation of External Climate Costs for Food Highlights Inadequate Pricing of Animal Products, in: Nature Communications 11/2020, Artikelnr. 6117.

⁰⁹ Vgl. Dominic Lemken/Achim Spiller/Birgit Schulze-Ehlers, More Room for Legume – Consumer Acceptance of Meat Substitution with Classic, Processed and Meat-Resembling Legume Products, in: Appetite 143/2019, DOI: 10.1016/j.appet.2019.104412.

¹⁰ Vgl. Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (WBAE), Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten, Gutachten, 21.8.2020, www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html.

¹¹ Vgl. Walter Willet et al., Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems, in: The Lancet Commissions 10170/2019, S. 447–492.



Schweinehälften frisch geschlachteter Schweine hängen in der Auskühlhalle eines Schlachthofes.

© laif / Stefan Volk

re Hälfte sind Ackerflächen und somit Flächen, auf denen auch Nahrungsmittel für die direkte menschliche Ernährung produziert werden könnten.¹² Etwa 34 Prozent der weltweiten anthropogenen Treibhausgasemissionen kommen aus der Lebensmittelproduktion – davon entfallen etwa 70 Prozent auf Landwirtschaft und Bodennutzung inklusive Landnutzungsänderungen.¹³ Betrachtet man den Anteil der Tierhaltung an den Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft in Deutschland, so liegt dieser bei 61,6 Prozent.¹⁴ Durch intensive Tierzucht wurde der Umwandlungsverlust von pflanzlichen in tierische Kalorien in den vergangenen Jahrzehnten allerdings reduziert – gerade

bei Schwein und Geflügel. Geflügel ist in dieser Hinsicht am effizientesten. Ein Masthähnchen in Deutschland erreicht heute eine Futtermittelverwertung im Verhältnis von 1,6 zu 1 – es nimmt also mit 1,6 Kilogramm Futter etwa ein Kilogramm Körpergewicht zu. So hat es bereits im Alter von 30 Tagen ein (Schlacht-)Gewicht von etwa 1,6 Kilogramm erreicht. Aus diesem Grund weist Geflügel auch die günstigste Klima-Bilanz beim Vergleich verschiedener Fleischarten auf – erkaufte mit massiven Tierschutzproblemen, die unter anderem in der Zucht begründet liegen.

Soziale Gerechtigkeit

Die sozialen Bedingungen in der Fleischwirtschaft fanden lange wenig Beachtung.¹⁵ Erstmals breit diskutiert und politisch adressiert wurden die seit geraumer Zeit bekannten prekären Arbeitsbedingungen in der Schlachtwirtschaft im Zuge der Corona-Krise.¹⁶ Weniger Aufmerk-

¹² Siehe www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/wie-arbeiten-foerster-und-pflanzenbauer/was-waechst-auf-deutschlands-feldern.

¹³ Vgl. Monica Crippa et al., Food Systems Are Responsible for a Third of Global Anthropogenic GHG Emissions, in: *Nature Food* 2/2021, S. 198–209.

¹⁴ Vgl. Beitrag der Landwirtschaft zu den Treibhausgas-Emissionen, 18. 10. 2021, www.umweltbundesamt.de/daten/land-forstwirtschaft/beitrag-der-landwirtschaft-zu-den-treibhausgas-treibhausgas-emissionen-aus-der-landwirtschaft.

¹⁵ Siehe den Beitrag von Thorsten Schulten und Johannes Specht in dieser Ausgabe.

¹⁶ Vgl. Spiller et al. (Anm. 2).

samkeit als die Leiharbeitskräfte in der Schlacht- und Verarbeitungsindustrie fand bisher die Situation in der Landwirtschaft mit einer gerade in den größeren landwirtschaftlichen Betrieben verbreiteten Niedriglohnbeschäftigung in der Tierbetreuung.¹⁷ Zum Thema der sozialen Gerechtigkeit zählt jedoch nicht nur der Umgang mit und die Entlohnung von angestellten Arbeitskräften, sondern auch das Einkommen in Familienbetrieben. Immer wieder protestierten in den vergangenen Jahren Landwirt:innen öffentlich gegen zu geringe Preise für ihre Produkte. Die finanzielle Situation der landwirtschaftlichen Betriebe ist allerdings differenziert zu betrachten. Viele große Tierhaltungsbetriebe haben längere Zeit durchaus hohe Gewinne erzielt, während Kleinbetriebe beispielsweise durch Direktvermarktung nur eine Chance in Nischenmärkten haben. Seit 2020 gibt es, unter anderem bedingt durch die Afrikanische Schweinepest, Probleme durch die Corona-Pandemie und einen Nachfragerückgang, ein massives und anhaltendes Preistief, das zu verstärkten Betriebsaufgaben führt.

Tierschutz

Das Thema Tierwohl und Tierschutz in der Landwirtschaft nimmt seit vielen Jahren an Bedeutung zu. 2015 sprach sich der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft in einem Gutachten vor allem aus Tierschutzgründen für eine umfassende Transformation des Sektors aus.¹⁸ In der konventionellen Haltung von allen Nutztierarten gibt es erhebliche Defizite in den Bereichen Tierwohl und Tierschutz. Diese reichen von Einschränkungen der natürlichen Verhaltensweisen der Tiere etwa durch mangelnden Auslauf und Bewegungsmöglichkeiten über Tiergesundheitsprobleme wie zum Beispiel Lahmheit durch Zucht, Haltungsbedingungen und Management bis hin zu Amputationen am Tier wie das Enthornen bei Rindern, das Schwänzekupieren bei Schweinen oder das Schnabelkürzen bei der Pute. In westlichen Gesellschaften wandelt sich das Mensch-Tier-Verhältnis, und damit steigen auch die Ansprüche an einen ethisch korrekten Umgang mit Tieren. Viele Menschen vertreten heute eine ethische Position, nach der die Bedürfnisse und das Wohlbefinden der Tiere stärker berücksichtigt wer-

den und Tiere vor ihrer Schlachtung ein „gutes Leben“ geführt haben sollten.¹⁹

HANDLUNGSPFADE DER TRANSFORMATION

Die Fokussierung der gesamten Wertschöpfungskette der Fleischwirtschaft auf kostengünstige Produktion von Standarderzeugnissen über Jahrzehnte hat die Kultur der Branche geprägt. Innovatoren in Nischen hatten wenig Chancen. Allerdings treten die Grenzen der kostenorientierten Wettbewerbsstrategie für die deutsche Fleischwirtschaft in jüngster Zeit deutlich hervor.

Auf Druck der EU-Kommission und des Europäischen Gerichtshofes war Deutschland gezwungen, die Düngemittelgesetzgebung zu verschärfen. Dies zwingt die landwirtschaftlichen Betriebe in den Kernregionen der Tierproduktion, die Exkremente in Ackerbauregionen zu transportieren, wo sie sinnvoll als Düngemittel eingesetzt werden können. Der Transport ist aber bei Schweinegülle aufgrund des hohen Wasseranteils aufwendig und verteuert die Tierhaltung im Vergleich zu anderen europäischen Regionen wie Spanien und Polen, die derzeit ihre Tierhaltung ausbauen. Die Kosten der Tierhaltung steigen zudem durch verschärfte Tierschutzauflagen. Auch hier waren es mehrfach die Gerichte, die Änderungen erzwungen haben. So ordnete das Oberlandesgericht Magdeburg eine Verbreiterung der sogenannten Kastenstände in der Schweinehaltung an, in denen die Tiere beim Hinlegen ihre Beine nicht ausstrecken konnten. 2020 wurde ein Verbot der Kastenstände mit einer Übergangsfrist von acht Jahren gesetzlich beschlossen. Schließlich führt der neu eingeführte Mindestlohn dazu, dass die Arbeitskräfte in den großen Tierhaltungsanlagen besser bezahlt werden müssen und die Produktionskosten somit steigen.

Die relative Kostenposition der deutschen Schlachtunternehmen hat sich mit dem Verbot von Leiharbeit und Werkverträgen in der Fleischindustrie 2020 ebenfalls erheblich verschlech-

¹⁷ Vgl. WBAE (Anm. 10).

¹⁸ Vgl. Spiller et al. (Anm. 2).

¹⁹ Vgl. Sarah Hölker et al., *Animal-Ethical Intuitions in Germany: Developing a Measuring Instrument to Capture Domain-Specific Values in the Context of the Human-Animal Relationship*, in: *German Journal of Agricultural Economics* 4/2019, S. 299–315.



Mitarbeiter einer Schlachtereier zerlegen Fleischstücke an der Schlachtstraße.

© VISUM, Martin Ziemer

tert. Insgesamt verliert damit die Schweinehaltung derzeit rasant gegenüber Ländern wie Polen und Spanien und perspektivisch auch gegenüber Russland und China an Wettbewerbsfähigkeit im Markt für Standardprodukte. Ähnlich ergeht es der Geflügelwirtschaft. Hier sind Länder wie Brasilien und Thailand Konkurrenten, die bereits jetzt wesentlich günstiger produzieren. Importzölle der EU verhindern hier derzeit noch stärkere Marktanteilsverluste.

Schließlich verändert sich die Konsumhöhe tierischer Produkte. Während der Geflügelkonsum aufgrund von Gesundheitsvorteilen, Preisgünstigkeit und Veränderungen in der Bevölkerungsstruktur etwa mit Blick auf religiöse Präferenzen stabil bleibt, sinkt insbesondere der für Deutschland lange Zeit charakteristische hohe Schweinefleischverzehr. In bestimmten Altersgruppen und sozialen Milieus nimmt der Flexitarier:innen-, Vegetarier:innen- und Veganer:innenanteil zu. Viele Menschen entscheiden sich für einen reduzierten Fleischkonsum und essen seltener, dann aber nachhaltigeres Fleisch (*Less-but-better-Strategie*). Bei jungen Menschen ist der Vegetarier:innenanteil doppelt so hoch wie in der Gesamtbevölke-

rung.²⁰ Begleitet und angefeuert wird der sinkende Fleischkonsum durch die starken Entwicklungen und Innovationen im Bereich der Fleischersatzprodukte. 2019/20 stieg innerhalb eines Jahres die Produktion von Fleischersatzprodukten in Deutschland um knapp 39 Prozent,²¹ obwohl diese Ersatzprodukte derzeit noch relativ teuer sind. Langfristig werden sie günstiger als Fleisch werden, denn pflanzliches Fett kostet nur rund ein Drittel im Vergleich zu tierischem Fett. Perspektivisch könnte auch In-vitro-Fleisch, also im Labor erzeugtes Fleisch, einen Teil des Marktes übernehmen, wenn hier aufgrund der enormen globalen Risikokapital-Investitionen technologische Durchbrüche gelingen.

Ökonomisch stellen diese Entwicklungen eine massive Herausforderung für die Fleischwirtschaft dar. Tierische Erzeugnisse stehen für mehr als die Hälfte der Wertschöpfung in der

²⁰ Vgl. Anke Zühlsdorf et al., *Politicized Eater: Jugendreport zur Zukunft nachhaltiger Ernährung*, Göttingen 2021.

²¹ Vgl. Zahl der Woche. Vegetarische und vegane Lebensmittel, 18. 10. 2021, www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/Zahl-der-Woche/2020/PD20_30_p002.html.

Landwirtschaft und in der Ernährungsindustrie. Für Schlachtunternehmen ist neben der Betriebsgröße der Auslastungsgrad der zweite zentrale Kostentreiber. Kommt es zu einer Reduktion der Tierzahlen, dann wird es einen starken Verdrängungswettbewerb auf der Schlachtseite geben, mit entsprechendem Preisdruck auf die landwirtschaftliche Seite. In jüngster Zeit zeigen sich erste Vorboten einer solchen Entwicklung – stark gepusht durch die von der Corona-Pandemie verursachte Kaufzurückhaltung sowie die Afrikanische Schweinepest und die damit einhergehenden Exportverbote in viele Länder. Die bei Schweinefleisch immer wieder periodisch schwankenden Preise („Schweinepreiszyklus“) haben 2021 eine bisher unbekannte lange Tiefpreisphase erlebt. Gekoppelt mit laufenden Tierschutzdiskussionen hat dies eine tiefe Verunsicherung über die Zukunftsperspektiven der gesamten Branche ausgelöst. Eine Folge sind die Treckerproteste der Landwirt:innen und auf politischer Ebene die Einrichtung einer Zukunftskommission Landwirtschaft.

Die Zukunftskommission Landwirtschaft, ein vom Bundeskabinett einberufenes Multi-Stakeholder-Gremium, hat in ihrem einstimmigen Beschluss eine tiefgreifende Transformation der Agrarwirtschaft und insbesondere der Tierhaltung angemahnt.²² Sie nimmt dabei Bezug auf einen vorhergehenden, ebenfalls fast einstimmig gefassten Beschluss einer weiteren Regierungskommission, des Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung.²³ Diese hat einen umfassenden Umbau der Tierhaltung in Deutschland bis zum Jahr 2040 vorgeschlagen, in dessen Zuge Außenklima- und Auslaufhaltung von Tieren zum Standard werden sollen.

Eine wesentliche Besonderheit dieser politischen Vorschläge liegt in der Erkenntnis, dass der Markt allein eine Transformation zu einer nachhaltigeren Tierhaltung nicht bewerkstelligen kann. Nach mehr als zehnjähriger Diskussion über Tierschutzlabel liegt der Marktanteil von

Biofleisch bei Schweinen und Geflügel bei rund zwei Prozent, und ein staatliches Tierschutzlabel ist nach wie vor nicht umgesetzt. Wie in anderen Sektoren wie etwa Energie und Mobilität auch, zeigt sich, dass die Nachhaltigkeitstransformation politisch initiiert werden muss. Auch wenn sich die Werte und Einstellungen der Menschen gegenüber der Tierhaltung massiv verändert haben, bleibt doch eine tiefe Lücke zwischen Bürger:innen-Einstellungen und Verbraucher:innen-Verhalten beim Einkauf.²⁴

Eine Politik zur Transformation der Tierhaltung kann allerdings nicht allein auf der Angebotsseite, also bei der Landwirtschaft, ansetzen. Steigende Auflagen würden bei offenen Märkten zu einer Abwanderung der Produktion ins Ausland führen, ohne dass damit ein Mehr an Tier- oder Klimaschutz verbunden wäre. Ökonomisch betrachtet, ist das Klima ein globales öffentliches Gut, dessen Schutz nur durch eine Reduktion des Konsums tierischer Erzeugnisse, nicht aber durch eine Reduktion der Produktion in einzelnen Ländern erreicht werden kann. Beim Tierschutz geht es deshalb um Verbesserungen in der Haltung in Deutschland beziehungsweise der EU, ohne dass es zu einer Abwanderung in Länder mit niedrigeren Standards kommt und Fleisch dann importiert wird.

Der Vorschlag der Zukunftskommission Landwirtschaft und des Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung besteht deshalb im Kern aus drei Elementen: *erstens* einer klaren Zielvorgabe für neue tierfreundliche Haltungssysteme, deren Umsetzung aufgrund der kleinbetrieblichen Strukturen in der Landwirtschaft einige Jahre in Anspruch nehmen muss; *zweitens* einer Verteuerung des Konsums tierischer Erzeugnisse durch eine spezifische Tierschutzabgabe in Höhe von 40 Cent pro Kilogramm Fleisch, die die Käufer:innen zahlen. *Drittens* sollen die Mittel aus dieser Tierschutzabgabe zielgerichtet zur Finanzierung von Tierschutzinvestitionen und der laufenden Mehrkosten einer tierfreundlichen Haltung eingesetzt werden, da diese Kosten nach allen Erfahrungen nur zu einem kleinen Teil durch ein Tierschutzlabel am Markt erlöst werden können.

²² Vgl. Zukunftskommission Landwirtschaft, Zukunft Landwirtschaft: Eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Empfehlungen der Zukunftskommission Landwirtschaft, August 2021, www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/abschlussbericht-zukunftskommission-landwirtschaft.pdf.

²³ Vgl. Kompetenznetzwerk Nutztierhaltung, Empfehlungen des Kompetenznetzwerks Nutztierhaltung, 11.2.2020, www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Tiere/Nutztiere/200211-empfehlung-kompetenznetzwerk-nutztierhaltung.pdf.

²⁴ Vgl. Gesa Busch/Achim Spiller, Warum wir eine Tierschutzsteuer brauchen. Die Bürger-Konsumenten-Lücke, Positionspapier, Georg-August-Universität Göttingen, Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung, Diskussionspapier 2001/2020.



Trockenwürste in einer Metzgerei

© laif / Markus Kirchgessner

Politisch interessant sind die Wirkungen dieser vom Bundestag mehrheitlich und vom Bundesrat sogar einstimmig gestützten Empfehlungen auf den Markt: Die Handelsunternehmen Aldi, Rewe und Lidl/Kaufland haben im Sommer 2021 ihrerseits eine Umsetzung der Tierschutzvorgaben mit einem ambitionierteren Zeitplan angekündigt. Bis 2030 soll Frischfleisch nur noch aus tierfreundlicheren Ställen stammen. Mit dieser öffentlichen Selbstverpflichtung zur Auslistung von Standardware haben die Lebensmittelhändler den Druck auf die Branche und die Politik verstärkt.

Die Tierhaltung ist damit ein Bestandteil der „Großen Transformation“ zu mehr Nachhaltigkeit.²⁵ Das durch Politikversagen unterstützte Sondermodell einer Billigfleischproduktion im Hochlohnland Deutschland erodiert bereits jetzt. Inwieweit die Transformation der Fleischwirt-

schaft durch eine kluge politische Regulierung im Zusammenspiel mit zukunftsgerichteten Impulsen marktmächtiger ökonomischer Akteure gelingt, kann zurzeit noch nicht abgeschätzt werden. Die Governance-Herausforderungen sind erheblich.

ACHIM SPILLER

ist Professor für Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte an der Georg-August-Universität Göttingen.
a.spiller@agr.uni-goettingen.de

GESA BUSCH

ist wissenschaftliche Post-Doc-Mitarbeiterin am Lehrstuhl Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte der Georg-August-Universität Göttingen.
gesa.busch@agr.uni-goettingen.de

²⁵ Wissenschaftlicher Beirat der Bundesregierung Globale Umweltveränderungen, Hauptgutachten: Welt im Wandel – Gesellschaftsvertrag für eine Große Transformation, 2011, www.wbgu.de/fileadmin/user_upload/wbgu/publikationen/hauptgutachten/hg2011/pdf/wbgu_jg2011.pdf.

EIN JAHR ARBEITSSCHUTZKONTROLLGESETZ

Grundlegender Wandel in der Fleischindustrie?

Thorsten Schulten · Johannes Specht

Lange wurde die Fleischindustrie wie kaum eine zweite Branche in Deutschland mit Ausbeutung und menschenverachtenden Arbeitsverhältnissen verbunden. Geprägt wurde das Bild durch vornehmlich aus Osteuropa stammende Arbeitsmigrant:innen, die in ihren Heimatländern angeworben wurden, um als Werkvertragsbeschäftigte in den hiesigen Schlachthöfen und Fleischfabriken zu arbeiten. Wiederkehrende Berichte über extrem harte Arbeits- und Lebensbedingungen der Fleischarbeiter:innen erinnerten dabei eher an Upton Sinclairs 1906 erschienenen Roman „Der Dschungel“ über die Chicagoer Schlachthöfe des ausgehenden 19. Jahrhunderts als an eine Beschreibung der Gegenwart in Deutschland.

Mit dem zunehmenden Einsatz osteuropäischer Arbeitsmigrant:innen war es der deutschen Fleischindustrie ab den 1990er Jahren unter Ausnutzung des starken Lohngefälles im europäischen Binnenmarkt gelungen, vormals bestehende Tarifvertragsstrukturen aufzukündigen. Im Ergebnis waren hochgradig prekäre Arbeitsverhältnisse entstanden, die neben der zunehmenden Industrialisierung der Landwirtschaft für die Fleischindustrie die wichtigste Grundlage eines neuen Geschäftsmodells bildeten, das im Wesentlichen darauf beruhte, billige Massenware herzustellen.

Nachdem bislang alle Ansätze für eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie weitgehend wirkungslos geblieben waren, wurde im Dezember 2020 das Gesetz zur Verbesserung des Vollzugs im Arbeitsschutz (Arbeitsschutzkontrollgesetz) verabschiedet. Mit diesem Gesetzespaket wurde ein umfassendes Maßnahmenbündel beschlossen, in dessen Mittelpunkt ein Verbot von Werkverträgen und Leiharbeit in der Schlachtung, Zerlegung und Fleischverarbeitung steht. Damit wurde die deutsche Fleischwirtschaft gezwungen, ihr bisheriges Geschäftsmodell grundlegend neu zu ordnen.

Ob mit dem Arbeitsschutzkontrollgesetz tatsächlich auch eine grundlegende Verbesserung der Arbeitsbedingungen einhergeht, lässt sich noch nicht abschließend beurteilen. Die bisherigen Erfahrungen zeigen ein ambivalentes Bild. Einerseits haben die Fleischkonzerne immer wieder versucht, durch die Übernahme vormaliger Subunternehmen alte Arbeitsstrukturen auch unter neuen Bedingungen aufrecht zu erhalten. Andererseits hat das Werkvertragsverbot die Möglichkeiten der gewerkschaftlichen und betrieblichen Interessenvertretung wieder erheblich verbessert und im ersten Schritt die Möglichkeit für einen neuen Tarifvertrag über einen branchenweiten Mindestlohn eröffnet. Für einen grundlegenden Wandel des auf Billigproduktion basierenden Geschäftsmodells der deutschen Fleischindustrie müssten die Arbeitsbedingungen in der Branche jedoch deutlich aufgewertet werden.

BILLIGE MASSENWARE ALS GESCHÄFTSMODELL

Bis in die 1980er Jahre hinein war die deutsche Fleischindustrie eher klein- und mittelständisch geprägt und produzierte im Wesentlichen für lokale und regionale Märkte. Die Schlachtung erfolgte entweder durch die Betriebe selbst oder wurde von kommunalen Schlachthöfen übernommen. Die meisten Fleischunternehmen waren an regionale Branchentarifverträge gebunden, die die wichtigsten Arbeitsbedingungen festlegten und durch regelmäßige Lohnverhandlungen für kontinuierliche Lohnzuwächse sorgten.

Während die kommunalen Schlachthöfe bereits ab den 1970er Jahren zunehmend privatisiert wurden, setzte ab Ende der 1980er Jahre eine grundlegende Restrukturierung der deutschen Fleischindustrie ein. In einer großen Konzentrations- und Übernahmewelle etablierten sich einige wenige

große Fleischkonzerne, die bis heute den Markt dominieren.⁰¹ Der mit Abstand größte Konzern ist dabei die Tönnies-Gruppe, gefolgt von dem niederländischen Vion-Konzern und dem Genossenschaftskonzern Westfleisch. Auf diese drei entfallen 58 Prozent aller Schweineschlachtungen in Deutschland. Neben den wenigen großen Fleischkonzernen gibt es nach wie vor eine Vielzahl kleiner und mittlerer Unternehmen. Nach Angaben der Bundesagentur für Arbeit arbeiteten Mitte 2020 etwa 150 000 Beschäftigte in der Fleischverarbeitung und knapp 35 000 auf den Schlachthöfen.⁰²

Ab den 1990er Jahren wurden in der deutschen Fleischindustrie zunehmend Stammebelegschaften durch osteuropäische Arbeitskräfte ersetzt. Deren Einsatz wurde zunächst durch bilaterale Verträge mit einzelnen osteuropäischen Staaten geregelt, bis Ende der 2000er Jahre mit der EU-Osterweiterung und dem Auslaufen der Übergangsregelungen die vollständige Arbeitnehmerfreizügigkeit für die osteuropäischen EU-Staaten hergestellt wurde. Zunächst wurden die osteuropäischen Arbeiter:innen von in ihren Heimatländern ansässigen Unternehmen nach Deutschland entsandt, wo sie aufgrund einer fehlenden verbindlichen Lohnuntergrenze zu extrem niedrigen Löhnen beschäftigt wurden. Das große Gefälle zu den deutschen Löhnen führte dazu, dass der Anteil osteuropäischer Werkvertragsbeschäftigter immer größer wurde. In vielen Fleischbetrieben bestand bis in das Jahr 2020 die Mehrheit der Belegschaft aus Werkvertragsbeschäftigten, die formal bei Subunternehmen angestellt waren.

Diese Entwicklung hatte zugleich auch Rückwirkungen auf die Arbeitsbedingungen der verbliebenen, meist deutschen Kernbelegschaften. Nahezu alle Branchentarifverträge in der Fleischindustrie wurden im Laufe der 1990er Jahre von den Arbeitgebern nicht mehr verlängert, sodass die Tarifbindung immer weiter zurückging und nur noch einige wenige Haustarifverträge in Betrieben mit einem vergleichsweise hohen gewerkschaftlichen Organisationsgrad übrigblieben.⁰³

Die durch den wachsenden Einsatz osteuropäischer Werkvertragsbeschäftigter stark reduzierten

Arbeitskosten bildeten die Grundlage dafür, dass die Fleischkonzerne immer mehr billige Massenware produzieren konnten. Die deutsche Fleischindustrie entwickelte sich dadurch in den 2000er Jahren von einer eher binnenorientierten Branche zu einer expandierenden Exportindustrie. Zugleich begannen ausländische Fleischunternehmen wie Vion oder Danish Crown hierzulande Schlachtkapazitäten zu übernehmen und einen Teil der Produktion aus Kostengründen aus ihren Heimatländern nach Deutschland zu verlagern.

Schließlich wurde das auf billiger Massenware beruhende neue Geschäftsmodell der deutschen Fleischindustrie auch durch große Handelskonzerne vorangetrieben. Während sich der Absatz von Fleischprodukten immer mehr hin zu großen Supermarktketten und Discountern verschoben hat, nutzen Letztere ihre zunehmende Marktmacht, um gegenüber den Fleischproduzenten immer niedrigere Preise durchzusetzen.

ANSÄTZE ZUR VERBESSERUNG DER ARBEITSBEDINGUNGEN

Obwohl die Arbeitsbedingungen der Werkvertragsbeschäftigten durch Medienberichte regelmäßig skandalisiert wurden, gab es lange Zeit keinen Hebel, diese zu verbessern. Dies änderte sich erst ab 2015 mit der Einführung des gesetzlichen Mindestlohns, der erstmals auch für die Werkvertragsbeschäftigten eine verbindliche Lohnuntergrenze definierte. Hinzu kam, dass 2014 auch ein tarifvertraglicher Branchenmindestlohn für die Fleischindustrie vereinbart worden war. Die Arbeitgeber waren hierzu bereit gewesen, da sie auf diese Weise für eine Übergangsperiode noch einen Lohn unterhalb des gesetzlichen Mindestlohns festlegen konnten. Nach deren Auslaufen verloren sie jedoch ihr Interesse an einer tarifvertraglichen Regelung.⁰⁴

Während von nun an das Lohnniveau der Werkvertragsbeschäftigten formal durch den gesetzlichen Mindestlohn bestimmt wurde, fanden die Subunternehmen der Fleischindustrie immer neue Wege, um den tatsächlichen Lohn zu drücken.⁰⁵ Beispielsweise mussten die Werkvertragsbeschäftigten in erheblichem Maße unbezahl-

01 Vgl. Heinrich-Böll-Stiftung/Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland/Le Monde diplomatique (Hrsg.), *Fleischatlas 2021*, Berlin 2021, S. 18f.

02 Vgl. Bundestagsdrucksache 19/32204, 24. 8. 2021, S. 2.

03 Vgl. Serife Erol/Thorsten Schulten, *Neuordnung der Arbeitsbeziehungen in der Fleischindustrie*, Wirtschafts- und sozialwissenschaftliches Institut, WSI Report 61/2021, Düsseldorf, S. 12ff.

04 Vgl. Claudia Weinkopf/Frederic Hüttenhoff, *Der Mindestlohn in der Fleischwirtschaft*, in: WSI-Mitteilungen 7/2017, S. 533–539.

05 Vgl. im Folgenden z. B. Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen, *Faire Arbeit in der Fleischindustrie*. Abschlussbericht, Düsseldorf 2019.

te Mehrarbeit leisten, sodass ihr Stundenlohn de facto deutlich unterhalb des Mindestlohns lag. Zugleich wurden den Beschäftigten verschiedene Beträge vom Gehalt abgezogen, etwa überbezahlte Wohn- und Transportkosten oder verschiedene Gebühren für Arbeitskleidung oder -werkzeug („Messergeld“).

Die zunehmende öffentliche Kritik an diesen Praktiken führte schließlich dazu, dass die Fleischindustrie 2015 eine freiwillige Selbstverpflichtung für bessere Arbeitsbedingungen beschloss. Die Unternehmen verpflichteten sich darin, den Anteil der eigenen Stammbeslegschaften wieder auszubauen und nur noch solche Subunternehmen zu beschäftigen, die ihre Mitarbeiter:innen nach deutschem Sozialversicherungsrecht anstellen und die deutschen Arbeitsgesetze einhalten. In der Praxis erwies sich die Selbstverpflichtung jedoch im Wesentlichen als Feigenblatt, ohne die Arbeitsbedingungen nennenswert zu verbessern.⁰⁶

Die Politik reagierte schließlich 2017 mit dem Gesetz zur Sicherung von Arbeitnehmerrechten in der Fleischwirtschaft (GSA Fleisch), mit dem das Prinzip der Generalunternehmerhaftung eingeführt wurde. Die Fleischbetriebe waren von nun an dafür verantwortlich, dass die Subunternehmen angemessene Sozialversicherungsbeträge bezahlen und die deutschen Arbeitsgesetze einhalten. Um eine weitere Umgehung des Mindestlohns zu verhindern, wurde außerdem festgelegt, dass Arbeitsmittel, Schutzkleidung und -ausrüstung unentgeltlich vom Arbeitgeber zur Verfügung gestellt werden müssen. Der Kern des auf Werkverträgen basierenden Geschäftsmodells blieb jedoch auch mit dem GSA Fleisch unangetastet.

ARBEITSSCHUTZKONTROLLGESETZ

Mit den an Häufigkeit wie Fallzahlen umfangreichen Corona-Ausbrüchen in einigen großen deutschen Fleischbetrieben gerieten im Frühjahr 2020 die seit Langem bekannten Missstände erneut in den Fokus der Öffentlichkeit. Die Kritik erreichte hierbei ein Ausmaß, das auch den Fleischkonzernen deutlich machte, dass grundlegende Reformen nicht mehr zu verhindern waren. Im Dezember 2020 verabschiedeten Bundestag und Bundesrat mit großer Mehrheit das

⁰⁶ Vgl. Gerhard Bosch/Frederic Hüttenhoff/Claudia Weinkopf, Corona-Hotspot Fleischindustrie: Das Scheitern der Selbstverpflichtung, Institut für Arbeit und Qualifikation, IAQ-Report 7/2020.

Arbeitsschutzkontrollgesetz, das erstmalig den Kern des bisherigen Geschäftsmodells berührte und damit zu einer Zäsur für die Fleischindustrie werden sollte.

Das Arbeitsschutzkontrollgesetz umfasst ein Gesetzespaket, mit dem eine Reihe bestehender Gesetze verändert und erweitert werden. Die wichtigste Änderung besteht hierbei in einer Ergänzung des GSA Fleisch, wonach ab dem 1. Januar 2021 in den Bereichen Schlachtung, Zerlegung und Fleischverarbeitung keine Werkvertragsbeschäftigten mehr eingesetzt werden können. Gleiches gilt ab dem 1. April 2021 für Leiharbeitsbeschäftigte, wobei für eine Übergangszeit von drei Jahren noch im begrenzten Umfang Leiharbeit eingesetzt werden darf, wenn dies im Rahmen eines Tarifvertrags vereinbart wurde. Mit dieser Regelung wollte der Gesetzgeber explizit einen Anreiz für die Aufnahme von Tarifverhandlungen setzen.

Darüber hinaus enthält das Arbeitsschutzkontrollgesetz eine Reihe von Maßnahmen, die die Einhaltung bestehender Arbeitsgesetze verbessern sollen. Hierzu gehört die verpflichtende Einführung einer elektronischen Arbeitszeiterfassung, die Betrachtung von Rüst-, Umkleide- und Waschzeiten als Teil der Arbeitszeit, die Einführung einer Mindestquote von fünf Prozent pro Bundesland für Kontrollen in der Fleischindustrie sowie eine Verdopplung der Geldbußen bei Verstößen gegen das Arbeitszeitgesetz auf 30 000 Euro. Schließlich werden durch eine Änderung der Arbeitsstättenverordnung auch neue Mindestanforderungen für von den Unternehmen betriebene Gemeinschaftsunterkünfte außerhalb des Betriebsgeländes formuliert.

BISHERIGE AUSWIRKUNG

Nachdem das Arbeitsschutzkontrollgesetz nun knapp ein Jahr inkraft ist, fällt die bisherige Bilanz eher gemischt aus. Einerseits haben die Fleischunternehmen tatsächlich das Werkvertragssystem weitgehend beendet. Andererseits sind andere Punkte des Gesetzes, etwa die Frage der Unterkünfte oder die erhöhte Kontrollquote, noch nicht entscheidend vorangekommen. Auch die Arbeitsbedingungen der ehemaligen Werkvertragsbeschäftigten haben sich in vielen Unternehmen bislang kaum verbessert.

Ab Herbst 2020 haben die Fleischunternehmen in Erwartung des Arbeitsschutzkontrollge-

setzes damit begonnen, schrittweise die Beschäftigten der Subunternehmen selbst anzustellen. Vor allem die großen Fleischkonzerne haben hierbei oft die kompletten Werkvertragsunternehmen mit der gesamten Belegschaft übernommen. Zum Ende des Jahres 2020 waren mehrere Zehntausend ehemalige Werkvertragsbeschäftigte nun direkt in den Unternehmen der Fleischindustrie angestellt. Allein bei Tönnies sind nun 6000, bei Westfleisch 7000 und bei Vion 3300 ehemalige Werkvertragsbeschäftigte tätig.⁰⁷

Um neue Arbeitskräfte zu rekrutieren, arbeiten viele Fleischunternehmen jedoch nach wie vor auch mit Subunternehmen zusammen.⁰⁸ Letztere treten nun als Personalvermittler auf und bieten an, neue Beschäftigte in verschiedenen osteuropäischen Staaten zu rekrutieren. Hierzu organisieren sie Fahrten nach Deutschland, regeln die Formalitäten und kümmern sich um die Unterkünfte. Dabei gibt es auch Fälle, wo die ehemaligen Subunternehmer selbst Anweisungen geben und in den Arbeitsablauf eingegliedert sind, indem sie etwa die neu angekommenen Beschäftigten aus Osteuropa einarbeiten.⁰⁹ Ob diese Art des *On-sight*-Managements ein Umgehungsversuch des Arbeitsschutzkontrollgesetzes darstellt, wird sich klären, wenn durch die Kontrollbehörden einzelne gut dokumentierte betriebliche Fälle geprüft werden.

Mit der Übernahme kompletter Subunternehmen wurden jedoch auch deren Hierarchiestrukturen und problematische Arbeitskulturen mit übernommen und unter neuem Gewand fortgeführt.¹⁰ So wurden nicht nur die ehemaligen Werkvertragsbeschäftigten, sondern auch deren Vorarbeiter:innen und Leitungskräfte in den Fleischunternehmen eingestellt, wo sie oft nahtlos ihre frühere Funktion fortsetzen. Genau diese Personengruppe aber war es, die in den Subunternehmen den direkten Druck auf die Werkvertragsbeschäftigten ausübte und mit einer enormen

Machtfülle ausgestattet war: Wer als einfache:r Beschäftigte:r in Ungnade fiel, weil er oder sie angeblich zu langsam arbeitete, wer sich krankmeldete, wer einen Arbeitsunfall meldete, wer mit Gewerkschaftsvertreter:innen sprach oder wer nicht bereit war zu überlangen Arbeitstagen und Sonderschichten, bekam im mildesten Fall eigentlich zugesagten Urlaub und damit den Familienbesuch im Heimatland gestrichen. Im schlimmsten Fall wurde er oder sie angebrüllt, schikaniert, bedroht, innerhalb kürzester Zeit aussortiert und verlor den Job. Da an die Arbeit auch meistens der Schlafplatz in der Wohnung gekoppelt war, bedeutete das von einem Tag auf den anderen das Ende des Traumes, in Deutschland mit harter Arbeit genug Geld zu verdienen, um in der Heimat die Familie zu unterstützen. Wer wagt es, angesichts so einer Lage, auf seinen Ansprüchen zu bestehen, sein Recht einzufordern? Alleingelassen, ohne Sprachkenntnisse oder Kenntnisse des deutschen Arbeitsrechts, ohne Betriebsrat, hat sich faktisch nur ein sehr geringer Teil der Menschen gegen solche Praktiken gewehrt. Die Fortsetzung der alten Hierarchie- und Arbeitsstrukturen in den Fleischunternehmen führt dazu, dass viele ehemalige Werkvertragsbeschäftigte seit der Einführung des neuen Gesetzes kaum Veränderungen ihrer konkreten Arbeitssituation erlebt haben.¹¹

Im Hinblick auf die Wohnverhältnisse haben einige große Konzerne begonnen, die miserabelsten Unterkünfte sanieren zu lassen oder deren Anmietung zu beenden. Hier und da kündigt ein Unternehmen den Erwerb oder Neubau von Werkwohnungen an. Auch hierfür gelten die Vorgaben des Arbeitsstättenrechts, wo Mindeststandards für Unterkünfte festgeschrieben sind. Es wird aber darauf ankommen, ob die zuständigen Kontrollbehörden diese Standards auch durchsetzen.

Zur Bilanz nach einem Jahr Arbeitsschutzkontrollgesetz gehört auch, dass hiermit keineswegs automatisch eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen verbunden ist. Das Gesetz hat, vor allem mit dem Verbot der Werkverträge, die „Spielregeln“ in der Branche neu bestimmt und damit die Chancen erhöht, bessere Arbeitsbedingungen durchzusetzen. Entscheidend für die Neuordnung der Branche wird vor allem die Entwicklung der betriebli-

07 Vgl. Werkverträge in der Fleischbranche: So ist der Stand nach drei Monaten, 9.4.2021, www.deutsche-handwerks-zeitung.de/werkvertraege-in-der-fleischbranche-so-ist-der-stand-nach-drei-monaten-166322.

08 Vgl. Michael Verfürden/Jan Keuchel, *Aus für Werkverträge: So gehen die Fleischkonzerne mit der Zäsur in ihrer Branche um*, 6.1.2021, www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-konsumgueter/26746504.html.

09 Vgl. Szabolcs Sepsi/Anna Szot, *Das Arbeitsschutzkontrollgesetz in der Praxis. Eine erste Bilanz aus der Perspektive von Faire Mobilität*, Berlin 2021.

10 Vgl. ebd., S. 5f.

11 Vgl. Szabolcs Sepsi, *Umbruch in der Schlachtindustrie?*, 25.6.2021, <https://jacobin.de/artikel/schlachtindustrie-gesetz-subunternehmen-fleischindustrie-tonnies-westfleisch-vion-faire-mobilitaet-werkvertraege>.

chen und gewerkschaftlichen Interessenvertretung sein. Nur starke Betriebsräte und Gewerkschaften mit umfassenden Tarifverträgen werden auf Dauer eine substanzielle Verbesserung der Arbeitsbedingungen gewährleisten können, die über die gesetzlichen Mindeststandards hinausgeht.

NEUGESTALTUNG DER ARBEITSBEZIEHUNGEN

Die Entwicklung der Fleischindustrie stand in den vergangenen beiden Jahrzehnten auch exemplarisch für die Erosion des deutschen Modells der Arbeitsbeziehungen mit hoher Tarifbindung und entwickelten Mitbestimmungsstrukturen. Die Zäsur, die mit dem Arbeitsschutzkontrollgesetz für die Branche verbunden ist, birgt nun die Chance für eine grundlegende Neugestaltung der Arbeitsbeziehungen.

Der erste Ansatzpunkt hierfür wurde in der Tarifpolitik deutlich. Nachdem die Fleischindustrie, von einigen wenigen Haustarifverträgen abgesehen, zu einer weitgehend tarifvertragslosen Zone geworden war, zeigen sich nun erste Ansätze für eine Reorganisation der Tarifvertragsbeziehungen auf Branchenebene. Erstmals seit Langem wurden im März 2021 Tarifverhandlungen für einen spezifischen Mindestlohn in der Fleischindustrie aufgenommen, die im Juni 2021 zum Abschluss eines branchenweiten Mindestlohntarifvertrags führten.¹² Beide Tarifvertragsparteien haben im Anschluss die Allgemeinverbindlicherklärung des Tarifvertrags beantragt, damit er für alle Unternehmen und Beschäftigte der Branche greift. Der vereinbarte Branchenmindestlohn beträgt ab Januar 2022 11 Euro und soll bis Dezember 2023 schrittweise auf 12,30 Euro steigen.

Anschließend wurden auf Ebene der Betriebe und Konzerne weitere Tarifverhandlungen geführt, um die Löhne oberhalb des neuen Branchenmindestlohns deutlich anzuheben. Im Konzern Vion gelang es, erstmals einen bundesweit gültigen Konzerntarifvertrag für alle eigenen Schlachtstandorte in Deutschland abzuschließen. Beim Konkurrenten Westfleisch haben Tarifverhandlungen über weitergehende tarifliche Regelungen begonnen. Insgesamt zeigt sich eine leicht-

te Tendenz, die vormalig schwache Tariflandschaft in der Branche weiter auszubauen.

Die Tarifvertragsparteien schlossen neben dem Branchenmindestlohn auch noch eine Regelung zur Leiharbeit ab, womit sie die tarifdispositive Öffnungsklausel des Arbeitsschutzkontrollgesetzes nutzten. Unternehmen der Fleischverarbeitung, die etwa Schinken, Bratwürste oder Pasteten herstellen, dürfen in begrenztem Umfang Leiharbeiter:innen einstellen, wenn sie tarifgebunden, also Mitglied in einem regionalen Arbeitgeberverband sind. Dieser sogenannte Tarifvorbehalt war bewusst so im Gesetz festgesetzt worden, um Tarifverhandlungen in der Branche zu unterstützen. Anders als der Mindestlohntarifvertrag soll dieser Tarifvertrag ausdrücklich nicht allgemeinverbindlich erklärt werden, sodass er ausschließlich verbandsgebundenen Unternehmen zugutekommt und einen Anreiz zur Mitgliedschaft in einem der regionalen Arbeitgeberverbände schafft. Im Bereich der Schlachtung und Zerlegung besteht hingegen weiterhin ohne Ausnahme ein striktes Verbot von Werkverträgen und Leiharbeit.

Die Tarifverhandlungen wurden auf Arbeitnehmerseite von zahlreichen Aktionen und Warnstreiks begleitet, die für die Branche äußerst ungewöhnlich sind. Dies gilt erstens für Umfang und Intensität der Aktionen: Einige Schlachthöfe wurden gantztägig bestreikt und damit de facto stillgelegt. In vielen Betrieben gab es zum ersten Mal überhaupt Warnstreiks. Insgesamt wurden von der zuständigen Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) bundesweit über hundert kleinere oder größere Aktionen registriert. Zweitens wurden die Streiks in erheblichem Umfang von osteuropäischen Arbeiter:innen getragen. Durch die aktive Beteiligung ehemaliger Werkvertragsbeschäftigter mussten Flugblätter und andere Streikmaterialien in bis zu zehn Sprachen übersetzt werden. Die Gewerkschaft NGG verzeichnete während der Tarifauseinandersetzung etwa 1800 neue Mitglieder, von denen etwa zwei Drittel ehemalige Werkvertragsbeschäftigte waren.

Von nicht zu unterschätzender Bedeutung war auch der weitere Ausbau von Unterstützungsnetzwerken für die Beschäftigten der Fleischwirtschaft, in dem neben den Gewerkschaften die Beratungsstellen von Faire Mobilität und anderen Organisationen, kirchliche und soziale Gruppen, kommunalpolitisch Aktive und andere Helferkreise zusammenarbeiten. Diese Unterstützungsnetzwerke, die sich aus sozialen und ethischen

¹² Vgl. Johannes Specht/Thorsten Schulten, Mindestlohntarifvertrag in der Fleischwirtschaft, 14. 6. 2021, www.wsi.de/de/blog-17857-mindestlohntarifvertrag-in-der-fleischwirtschaft-33525.htm.

Motiven für die Menschenwürde in der Arbeitswelt einsetzen, haben wesentlich dazu beigetragen, die osteuropäischen Beschäftigten über ihre neuen Rechte nach dem Arbeitsschutzkontrollgesetz zu informieren und während der Tarifauseinandersetzungen zu unterstützen.

Nach dem gemeinsamen Willen von Arbeitgebern und Gewerkschaft sollen die branchenweiten Tarifvertragsbeziehungen auch zukünftig weiter ausgebaut werden. Vereinbart wurde, als nächsten Schritt über einen Manteltarifvertrag zu verhandeln, der bestimmte Arbeitsbedingungen wie Arbeitszeiten, Urlaubstage, Sonderzahlungen und Zuschläge für Mehr- oder Nacharbeit regelt. Bislang gelten für viele Beschäftigte der Fleischindustrie hier nur die gesetzlichen Mindestbestimmungen. Die Zusage für Verhandlungen über einen branchenweiten Manteltarifvertrag wurde bislang jedoch nur von den großen Schlachthöfen und Zerlegebetrieben erteilt, während die Unternehmen der Geflügelwirtschaft sowie der gesamte Bereich der Fleischverarbeitung erklärt haben, derzeit kein Interesse an weiteren Tarifverhandlungen zu haben.

Neben dem Neuaufbau branchenweiter Tarifvertragsstrukturen ermöglicht das Arbeitsschutzkontrollgesetz auch eine Neugestaltung der betrieblichen Mitbestimmungsstrukturen. Bislang waren die Betriebsräte in den Fleischunternehmen lediglich für die Stammebelegschaften zuständig, die oft nur eine Minderheit der Beschäftigten repräsentierten. Mit der Integration der ehemaligen Werkvertragsbeschäftigten verändern sich auch die Anforderungen an die betriebliche Interessenvertretung, die nun die gesamte Belegschaft in den Blick nehmen muss. Mit den im Frühjahr 2022 anstehenden Betriebsratswahlen werden zudem viele neu zusammengesetzte Betriebsratsgremien entstehen. Auch ehemalige Werkvertragsbeschäftigte haben dann die Chance, für einen Betriebsrat zu kandidieren und ihre Anliegen selbst in die Hand zu nehmen.

AUSBLICK

Mit dem Arbeitsschutzkontrollgesetz wurde eine Zäsur in der Fleischindustrie eingeleitet, die an die Grundfesten ihres bisherigen Geschäftsmodells

rührt. Ausgelöst durch die Corona-Ausbrüche wurde dies möglich durch den öffentlichen Druck einer breiten zivilgesellschaftlichen Allianz von Umwelt- und Verbraucherverbänden, Tierschützer:innen, politischen Parteien und Gewerkschaften, die aus unterschiedlichen Perspektiven das vorherrschende Modell der Fleischproduktion kritisieren. Hierbei geht es um Fragen des Tierwohls und des Fleischkonsums, um die Umweltfolgen industrieller Fleischproduktion sowie um die Arbeitsbedingungen der Fleischarbeiter:innen. Auch wenn mit diesen Fragen unterschiedliche und teilweise auch widerstrebende Interessen verbunden sind, so implizieren sie doch alle die Notwendigkeit eines umfassenden Wandels hin zu einem sozial und ökologisch nachhaltigen Geschäftsmodell.¹³

Die Veränderung der Arbeitsbedingungen ist für einen solchen Wandel von zentraler Bedeutung. Das bisherige Geschäftsmodell billiger Massenproduktion beruht vor allem auf menschenunwürdigen Arbeitsbedingungen und insbesondere der Ausbeutung Zehntausender osteuropäischer Arbeitsmigrant:innen. Das Arbeitsschutzkontrollgesetz allein führt noch nicht zu guten Arbeitsbedingungen. Es verändert aber die Spielregeln der Branche und damit die Chance der Beschäftigten, bessere Arbeitsbedingungen durchzusetzen. Eine nachhaltige Veränderung erfordert jedoch auch eine grundlegende Neugestaltung der Arbeitsbeziehungen, die ein kooperatives Miteinander von Unternehmen und Beschäftigten möglich macht. Voraussetzung hierfür ist eine neue Machtbalance in der Branche, für die es wiederum eines Ausbaus betrieblicher Mitbestimmungsstrukturen, der Entwicklung eines umfassenden branchenweiten Tarifvertragsystems und nicht zuletzt einer Stärkung gewerkschaftlicher Organisationsmacht bedarf.

THORSTEN SCHULTEN

ist wissenschaftlicher Leiter des Tarifarchivs des Wirtschafts- und Sozialwissenschaftlichen Instituts der Hans-Böckler-Stiftung in Düsseldorf und lehrt als Honorarprofessor am Institut für Politikwissenschaft der Universität Tübingen.
thorsten-schulten@boeckler.de

JOHANNES SPECHT

leitet die Tarifabteilung in der Hauptverwaltung der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) in Hamburg.
johannes.specht@ngg.net

13 Vgl. Guido Zeitler, *Gesundes Essen – nachhaltige Produktion – faire Arbeit?* in: Reiner Hoffmann (Hrsg.), *Arbeit aufwerten, Demokratie stärken. Gewerkschaftliche Gestaltungsperspektiven*, Bonn 2021, S. 81–94.

VERBOTENER STANDARD

Schächten in der deutsch-jüdischen Geschichte

Deborah Williger

Das Schächten ist ein Schlachtverfahren zur Fleischgewinnung aus der Haustierhaltung von Wiederkäuern und Geflügel. Es gehört seit jeher zum kultischen Fundament jüdischer Lebensführung und wurde vor rund 1700 Jahren von siedelnden Juden in die Regionen nördlich der Alpen mitgebracht. Der Begriff „Schächten“ (*Schechita*) kommt aus dem Hebräischen und wird vom Verb *schachach* abgeleitet, das „hin- und herziehen“ (des Messers) bedeutet. Fest in der jüdischen Ernährungslehre, der *Kaschrut*, und damit in der religiösen Tradition gerechter jüdischer Lebensführung (*Halacha*) verankert, besitzt der Schächtkultus für Juden bis heute identitätsstiftenden Charakter. Der Blick in die deutsch-jüdische Geschichte legt den Schluss nahe, dass aus der jeweiligen mehrheitspolitischen Positionierung zum Schächtkultus auf die Selbstverständlichkeit jüdischen Lebens in Deutschland geschlossen werden kann.⁰¹

RELIGIÖSE GRUNDLAGEN

Nach jüdischer Tradition führen die freiwillige Befolgung aller Gebote und die Mäßigung persönlicher Begierden zu einer gerechten Lebensführung.⁰² Eine Reihe von Geboten begrenzt den Fleischverzehr – das Speiseideal ist ein veganes.⁰³ Fleischgenuss steht auf niedriger moralischer Stufe.⁰⁴ Fleischige Lebensmittel werden von milchigen getrennt, bei Rohprodukten, Geschirr und Speisen.⁰⁵ Nur Fleisch von „reinen“ Tierarten ist erlaubt.⁰⁶ Laut Überlieferung wurden je sieben Paare dieser Arten auf die Arche Noah gerettet, sonst hätten die Dankopfer nach der Sintflut bereits gerettete Tierarten ausgerottet.⁰⁷ Die noachidischen Gebote verlangen unter anderem, Tiere vor Qual zu bewahren.⁰⁸ Das jüdische Religionsgesetz schreibt außerdem vor, lebenden Tieren kein Körperteil zu entreißen oder sie zur Vergnügung zu benutzen. Jagen wird ebenfalls abgelehnt. Vielmehr ist Tieren mit Mitgefühl zu

begegnen (*Tza'ar Ba'al Chajim*)⁰⁹ und ihr Lebensrecht zu achten.¹⁰

Aus biblischer und mündlicher Überlieferung stammen die halachischen Handlungsanweisungen zur *Schechita*, die im Talmudtraktat Chullin (Profanes) enthalten sind. In deutscher Übersetzung umfasst Chullin rund 950 Seiten.¹¹ Die über 1500 Jahre alten Talmudausführungen stehen aktuellen EU-Schlachthof-Bestimmungen in ihrer Detailfülle in nichts nach.

Tiere müssen bis zum Schächtakt gesund und unversehrt bleiben. Fleisch von geschächten Tieren gilt nach eingehender *Bedika* (Fleischbeschau) als kosher, also als rein, und darf weiterverarbeitet und verzehrt werden. Weist die *Bedika* auch nur ein winziges Loch in der Hirnhautmembran nach oder ist das Rückenmark abgerissen, ist das Fleisch *trefa* (unrein), also für den Verzehr nicht geeignet.¹² Solche Verletzungen können vom Bolzenschuss oder vom Aufhängen an den Hinterbeinen vor dem Tötungsschnitt herrühren, beide Schlachtpraktiken sind daher unzulässig. Ferner beschreibt Chullin ausführlich unter anderem fünf untersagte Fehlhandhabungen des Schächtinstruments: *Schebija* – Unterbrechen, *Derassa* – Druck, *Halada* – Vergraben, *Hagrama* – Versetzen und *Ikur* – Verreißen.

Mögliche Blutreste müssen vor dem Kochen oder Braten durch mehrmaliges Salzen und Waschen entfernt werden,¹³ denn im Blut findet sich die Seele lebendigen Fleisches,¹⁴ und aus Respekt vor dem Leben darf Blut weder aufgefangen, gesammelt noch konsumiert werden. Den Anblick großer Blutmengen sollen die Menschen aus Selbstschutz vermeiden.¹⁵ Das blutige Zeugnis des Tabubruchs der Tötung, des Vertrauensbruchs der „Hirt*innen“ an ihren Tieren, muss zugedeckt werden.¹⁶ Selbst an entlegensten Orten und selbst wenn nichts anderes als Goldstaub zur Verfügung steht, muss vergossenes Blut bedeckt werden.¹⁷

Alle Israeliten, also befähigte jüdische Männer, Frauen und Heranwachsende, können die *Schechi-*

ta ausführen. Zur Ausbildung gehören praktische und ideelle Vorbereitungen. Ein *Schochet* (Schächter) nimmt Leben, das von Gott kommt und versteht eine ehemals priesterliche Aufgabe. Vor dem Schächten werden Segenssprüche gesprochen. Die Schlachtinstrumente müssen scharfenfrei geschliffen sein und einer Nagelprobe unterzogen werden.¹⁸ Unabhängig davon, ob das Schlachttier liegt oder steht, muss der Hals vor dem Schnitt gestreckt sein. Nur der oberste Knorpelring der Luftröhre ist geschlossen.¹⁹ Das Messer muss blitzschnell vor- und zurückgezogen werden, bis alle Halsweichteile durchtrennt sind – auch sämtliche Nervenenden der zwei Halspartien, sodass die Schmerzleitung umgehend erlischt. Dadurch spürt das Tier den Schnitt kaum, etwa vergleichbar damit, wenn man sich an scharfem Papier verletzt.²⁰ Aus der klaffenden Wunde schießt das Blut. Durch das Absacken des Blutes aus dem Kopf verliert das Tier in Sekunden sein Bewusstsein. Bewusstlos stirbt es. Erst der komplett ausgeblutete Schlachtkörper wird der *Bedika* unterzogen. Nicht-koschere Körperpartien wie Hinterviertel mit Spannader, Vorderfüße, Organe außer der Leber, Knochen, Rückenmark, Fettgewebe, Röhren und Gefäße, der Kopf mit Ausnahme der Zunge, Hals, Sehnen- und Nervenstränge werden aussortiert und üblicherweise zum Teil an Nichtjuden verkauft.

01 Vgl. Mordechai Breuer, Die jüdische Minorität im Staat des aufgeklärten Absolutismus, in: Michael A. Meyer (Hrsg.), Deutsch-jüdische Geschichte in der Neuzeit, Bd. 1: Tradition und Aufklärung 1600–1780, München 2000, S. 141–159, hier S. 143; Stefi Jersch-Wenzel, Bevölkerungsentwicklung und Berufsstruktur, in: Michael A. Meyer (Hrsg.), Deutsch-jüdische Geschichte in der Neuzeit, Bd. 2: Emanzipation und Akkulturation 1780–1871, München 2000, S. 57–95, hier S. 67.

02 Pirke Avot 6,2. Vgl. Mosche Ben Maimon, Regimen Sanitas, Kap. I und II.

03 Gen 1,29.

04 Ex 16,3; Jes 11.

05 Ex 23,19; Ex 34,26.

06 Lev 11,1–12,8.

07 Gen 8,20.

08 bSanh 56b; bSchab 128b; Num 22,28; Deut 11,15; Deut 25,4. Vgl. Michael Landmann, Das Tier in der jüdischen Weisung, Heidelberg 1959, S. 46; Israel Meir Levinger, Schechita im Lichte des Jahres 2000, Jerusalem 1996, S. 13–16.

09 jBabMez 32b.

10 Deut 25,4. Vgl. Beth Berkowitz/Marion Katz, The Cowering Calf and the Thirsty Dog: Narrating and Legislating Kindness to Animals in Jewish and Islamic Texts, in: Anver M. Emon (Hrsg.), Islamic and Jewish Reasoning, London 2016, S. 61–112, hier S. 69.

11 Vgl. Der Babylonische Talmud, Übersetzung von Lazarus Goldschmidt, Frankfurt/M. 1996.

HISTORISCHE ENTWICKLUNG

Überall in Europa sah sich das Schächten Hunderte von Jahren einer gewaltigen Opposition gegenüber. Es galt als „unmenschlich“. Die mittelalterliche christliche Lesart unterstellte Juden Grausamkeit und Blutdurst.²¹ Lange durfte nur so viel geschächtet werden, wie es für die Deckung jüdischen Eigenbedarfs nötig war. Damit sollte der Fleischverkauf von Juden an Christen verhindert werden, um die Pfründe christlicher Metzgerzünfte zu wahren.²² Schächter waren vom Rabbiner bestellte Gemeindebeamte.

Vor dem 19. Jahrhundert lebten 90 Prozent der Juden auf dem Land. Grundlose Landjuden waren Hausierer, Gebrauchtwaren-, Landprodukte- und Viehhändler oder waren im Gütertransport und Kleinkreditwesen tätig. Da ihnen über Jahrhunderte hindurch berufliche Alternativen verwehrt blieben, waren Juden versiert bei der Kapitalisierung von Erträgen.²³ Ab Ende des 18. Jahrhunderts veränderten sich in den deutschen Staaten die alten Herrschaftsstrukturen aus Adel und Kirche, und die Säkularisierung nahm zu.²⁴ Die zuvor weitestgehend autonom verwalteten jüdischen Gemeinden wurden nun dem Staat unterstellt. Ihm oblag jetzt das Hoheitsrecht über immer mehr Bereiche des gesellschaftlichen Lebens, auch das Schlachten gelangte unter staatliche Aufsicht und Kontrolle.

12 Vgl. Levinger (Anm. 8), S. 13–16.

13 Vgl. Lion Wolff, Lehrbuch der Schichta und Bdika, Leipzig 1901, S. 11.

14 Lev 17,12–14.

15 bKidusch 82a.

16 Lev 11,33.

17 Tur, Jore Dea 28, bChul 83b, Hiob 28,6.

18 Vgl. Joseph Caro, Schulchan Aruch, Venedig 1565, Jore Dea, 18:9.

19 mChul 1,3.

20 Vgl. Levinger (Anm. 8), S. 19–25.

21 Vgl. Ronit Gurtman, Shehita, Jewish Ritual Slaughter, Paper, Harvard University 2005, S. 33; Robin Judd, Contested Rituals: Circumcision, Kosher Butchering, and Jewish Political Life in Germany, 1843–1933, Ithaca 2007, S. 25.

22 Vgl. Breuer (Anm. 1), S. 143; Jersch-Wenzel (Anm. 1), S. 67.

23 Vgl. Monika Richarz, Berufliche und soziale Struktur, in: Michael A. Meyer, (Hrsg.), Deutsch-jüdische Geschichte in der Neuzeit, Bd. 3: Umstrittene Integration 1871–1918, München 2000, S. 39–68, hier S. 47.

24 Vgl. Michael A. Meyer, Jüdische Identität in den Jahrzehnten nach 1848, in: ebd., Bd. 2, S. 328–340; ders., Jüdische Gemeinden im Übergang, in: ebd., S. 109ff.

1791 hatte die französische Nationalversammlung die juristische und bürgerliche Gleichstellung für Juden beschlossen. Nach französischem Vorbild kam es auch in den deutschen Staaten zu Emanzipationsgesetzgebungen wie beispielsweise 1808 in Westfalen, 1812 in Preußen und 1813 in Bayern. Juden wurden nun eingebürgert,²⁵ an manchen Fakultäten zum Studium zugelassen, und mancherorts wurde ihnen der freie Grunderwerb erlaubt.²⁶ Berufsbeschränkungen betrafen noch lange den höheren Staats- und Militärdienst.²⁷ Mit zunehmender Industrialisierung und Verstädterung veränderten sich die Lebensweisen der Menschen. Juden verbanden Produktion und Landhandel mit der Gründung von Einzelhandelsgeschäften in Städten. Sie wurden Fabrikanten und drangen in selbstständige akademische Berufe.²⁸

Die Integrationsbestrebungen in die deutschen Gesellschaften wurden begleitet von offen antisemitischen Zurückweisungen, rechtlichen Benachteiligungen und gewaltsamen Ausschreitungen wie die von Würzburg ausgehenden „Hep-Hep-Unruhen“ 1819.²⁹ Konservative, Adelige, der preußische König Friedrich Wilhelm III., christliche Philosophen und Wissenschaftler, Literaten und Politiker agitierten gegen die bürgerliche Gleichstellung von Juden. Erst mit der Reichsgründung 1871 kam es schließlich zur rechtlichen Gleichstellung. Dennoch blieb die „Judenfrage“ ständiges Thema politischer Debatten.³⁰ Als Deutschland in den 1880er und 1890er Jahren im Strudel der ersten globalen Wirtschaftskrise in die Inflation geriet und zwei Jahre mit Missernten aufeinander folgten, konnten viele Bauern durch den Geldwertverlust ihre Erntekredite bei jüdischen Landhändlern nicht zurückzahlen. Die Schuld an der Misere wurde Juden angelastet. Antisemitismus durchzog Stadt und Land.³¹

25 Vgl. Stefi Jersch-Wenzel, *Rechtslage und Emanzipation*, in: ebd., S. 15–56, hier S. 26–42.

26 Vgl. dies. (Anm. 1).

27 Vgl. Mordechai Breuer, *Die Landjudenschaften*, in: ebd., Bd. 1, S. 187–198.

28 Vgl. Peter Pulzer, *Rechtliche Gleichstellung und öffentliches Leben*, in: ebd., Bd. 3, S. 151–192, hier S. 159.

29 Vgl. Nachum T. Gidal, *Die Juden in Deutschland von der Römerzeit bis zur Weimarer Republik*, Köln 1997, S. 149.

30 Vgl. Andreas Brämer, *Der lange Weg von der Duldung zur Emanzipation (1650–1871)*, in: Arno Herzig/Cay Rademacher (Hrsg.), *Die Geschichte der Juden in Deutschland*, Hamburg 2007, S. 80–97.

31 Vgl. Peter Pulzer, *Die Wiederkehr des alten Hasses*, in: Meyer (Anm. 23), S. 193–248, hier S. 240.

Das traf auch die Praxis des Schächtens. Erstmals Gegenstand parlamentarischer Debatten war das Schächten bereits 1864 im Landtag von Baden gewesen.³² Auch in weiteren Länderparlamenten sowie auf Reichsebene wurden in der Folge Gesetzesvorlagen zum Verbot des Schächtens eingereicht, die allesamt abgewiesen wurden. Einzig das Königreich Sachsen erließ 1892 ein Schächtverbot.

1891 wurde das Komitee zur Abwehr des Antisemitismus gegründet. Der Verein war eine christliche Organisation mit einem großen Anteil jüdischer Mitglieder und Förderer. Zwischen 1897 und 1910 beschäftigte sich das Komitee mit rund 5000 Fällen, insbesondere mit Ritualmordanschuldigungen und dem Schächtverbot.³³ 1894 gab das Komitee eine Gutachtensammlung heraus, in der 250 unabhängige europäische Experten aus Universitäten, Veterinärämtern und Schlachterinnungen in einer internationalen Vergleichsstudie zu dem Schluss kamen, dass Schächten nach jüdischem Vorbild die humanste aller gegenwärtigen Schlachtmethoden sei.³⁴ Bereits 1893 war in Preußen verfügt worden, dass sämtliche lokalen Schächtverbote zu annullieren seien. Nachdem die Medizinische Fakultät der Universität Dresden Schächten ebenfalls für nicht inhuman befand, wurde 1910 auch das sächsische Schächtverbot zurückgenommen. In der Folge wurde Schächten deutschlandweit zur Standardmethode beim Schlachten. Metzgerinnungen und Großschlächtereien stellten sich entsprechend um, christliche Schlachter erlernten das Schächten bei Juden, und sogar das kaiserliche deutsche Heer wurde bis 1916 mit Fleisch aus Schächtungen versorgt.³⁵ Ende des 19. Jahrhunderts waren die meisten der in Gewerbe und Industrie beschäftigten männlichen Juden im Fleischerhandwerk tätig.³⁶

Ab Ende der 1920er Jahre griffen nationalsozialistische Gruppierungen das Thema Schächtverbote wieder auf. In einem Vortrag mit dem Titel „Kampf der NSDAP gegen Tierquälerei. Tierfolter und Schächten“ bezeichnete

32 Vgl. Gurtman (Anm. 21), S. 29.

33 Vgl. Michael Graetz, *Jüdische Aufklärung*, in: Meyer (Anm. 1), Bd. 1., S. 251–350, hier S. 251, S. 259.

34 Vgl. Komitee zur Abwehr antisemitischer Angriffe (Hrsg.), *Gutachten über das jüdisch-rituelle Schlachtverfahren („Schächten“)*, Berlin 1894, S. IIIff.

35 Vgl. Gurtman (Anm. 21), S. 29f.

36 Vgl. Richarz (Anm. 23), S. 53.

te der Arzt Albert Eckhard 1931 in Hannover das Schächten als archaisch, grausam, blutrünstig, abartig und als von Juden einzig aus Geldgier betrieben – seit dem Mittelalter für antisemitische Hetze typische Attribute.³⁷ Angeblich objektive Referenz liefere die Fülle der Ritualmordgerichtsakten. Grausamkeit gegen Tiere sei ein kennzeichnendes Laster eines niederen und unedlen Volkes. Schächten entstamme einem „uralten Blutaberglauben“.

Mit zunehmendem nationalsozialistischem Einfluss wurde Schächten in mehreren Länderparlamenten verboten, ab Mai 1933 im gesamten Deutschen Reich. Um den Vollzug zu beschleunigen, wurden bereits im Sommer 1933 sämtliche Schächtmesser konfisziert.³⁸ Die Nationalsozialisten hatten im Strafgesetzbuch das erste deutsche Tierschutzgesetz installiert. Schlachtgesetze, die zuvor Teil des Allgemeinen Gesetzbuchs gewesen waren, wurden dem neuen Tierschutzgesetz untergeordnet. Zuwiderhandlungen konnten nun mit Geldbußen und Gefängnis bestraft werden. Die Hammerschlagmethode, die etwa vier Jahrzehnte lang bedeutungslos gewesen war, wurde zur einzig zulässigen Schlachtmethode, und Schächten wurde von einem Tag auf den anderen kriminalisiert und als Tierquälerei difamiert. Juden begaben sich auf die Suche nach gesetzeskompatiblen Schächtmethoden und experimentierten mit elektrischen Schocks und Stickstoffinhalation, was beides von deutschen Rabbinern aber als nicht zufriedenstellend befunden wurde. Die flächendeckende Infrastruktur mit jüdischen Metzgereien wurde zerstört. Schnell wurde koscheres Fleisch knapp. Importe aus Dänemark und Südamerika wurden 1936 verboten. Ein Schwarzmarkt kam kaum zustande, denn viele Juden wollten dieses Fleisch nicht essen. Die Einhaltung der Reinheitsgebote war fraglich, weil keine rabbinische Aufsicht garantiert war, und es erschien vielen unmoralisch, unter Gefährdung des Lebens der Schächter hergestelltes Fleisch zu genießen. Unter deutschem Einfluss wurde das Schächten in weiteren europäischen Ländern verboten. Jüdisches Streben und Leben in Deutschland und Europa erlosch

mit den Pogromen am 9. und 10. November 1938 und der Schoa.

SCHÄCHTEN HEUTE

Die Nachkriegsgesetzgebung revidierte das nationalsozialistische Tierschutzgesetz nicht. Schächten ist bis heute in Deutschland gesetzlich verboten. Bei der Novellierung des Tierschutzgesetzes 1999 wurde der Paragraph 4a hinzugefügt, der vorsieht, dass Angehörige von Religionsgemeinschaften mit dem Status „Gesellschaft des öffentlichen Rechts“, einen Antrag auf Ausnahmegenehmigung vom allgemeinen Schächtverbot stellen können. Diesen Status besitzen jüdische Zentralratsgemeinden. In fast allen Bundesländern sind die behördlichen Hürden für einen entsprechenden Antrag sehr hoch. In Berlin werden wenige Tiere pro Woche von einem geprüften *Schochet* der etwa 20 000 Mitglieder zählenden jüdischen Gemeinde geschächtet. Weder ihm noch anderswo in Deutschland steht moderne Schächttechnik zur Verfügung.³⁹ Koscheres Fleisch wird ebenso wie Halal-Fleisch hauptsächlich importiert. Es ist teuer und darf offiziell kein Bio-Siegel tragen.

Folge der rechtspolitischen Kontinuität ist eine gesellschaftliche und juristische Polarisierung zwischen Religionsfreiheit und Tierschutz mit Blick auf das Schächten. Die deutsche Nachkriegsgesellschaft lehnt Schächten mehrheitlich ab. In der Debatte wird die Praxis mit religiöser Verblendung gleichgesetzt, und immer wieder scheinen klassische antisemitische Vorurteile hinter den Argumenten der Humanität und des „gesunden Menschenverstands“ durch.

Alle Schlachtmethoden beenden das Leben von Tieren mit einem gnadenlosen Gewaltakt. Beim Vergleich verschiedener Schlachttechniken muss es immer darum gehen, zu belegen, dass mit der jeweils verwendeten Technik den Tieropfern möglichst wenig Leid zugefügt wird. Hier ist auch die in Deutschland gängige Schlachtmethode nicht über jeden Zweifel erhaben. Das Tierschutzgesetz verbietet „Schlachten ohne vorherige Betäubung“. Gesetzlich konform sind etwa die nicht umkehrbare Hirnzertrümmerung mit einem Bolzenschussgerät, Elektroschocks oder Gasvergiftung. In Deutschland finden jährlich

37 Vgl. Unabhängiger Expertenkreis Antisemitismus, Antisemitismus in Deutschland. Erscheinungsformen, Bedingungen, Präventionsansätze, November 2011, S. 11 f.; Christoph Nonn, Antisemitismus, Darmstadt 2008, S. 15.

38 Vgl. hier und im Folgenden Gurtman (Anm. 21), S. 33f.

39 Vgl. Temple Grandin/Joe M. Regenstein, Religious Slaughter and Animal Welfare, in: Meat Focus International 3/1994, S. 115–123.

mehrere Hundertmillionen Schlachtungen statt,⁴⁰ bei denen in zehn Prozent aller Fälle Fehlleistungen bei der Betäubung nachgewiesen werden.⁴¹ Jedes zehnte Tier erlebt also bei Bewusstsein die qualvollen Entblutungsschnitte oder das Köpfen und Zerteilen der Körper. Das entspricht etwa 200 000 Tieren täglich.

Es ist erforderlich, Systeme und Traditionen immer wieder auf den Prüfstand zu stellen, um zeitgemäße Lösungen zu finden, die Religionsgesetz und Ergebnisse aus Verhaltens- und naturwissenschaftlich-technischer Forschung vereinen können. Eine Novellierung der Gesetzesgrundlage in Deutschland könnte einiges für das Tierwohl bewirken. So könnte Para-

graf 4a etwa auf staatlich geprüfte muslimische und Sikh-Schächter*innen erweitert und eine moderne Schächtausstattung in Schlachthöfen zur Auflage gemacht werden. Damit wäre eine rechtskonforme Versorgung mit Fleisch aus Schächtung im Inland gewährleistet. Importe entfielen, illegales Schächten beispielsweise zum muslimischen Opferfest würde ebenso verhindert wie quälende Lebendtierexporte zum Schächten im Ausland. Stattdessen gibt es starke Bestrebungen, den Paragraphen 4a komplett zu streichen.

40 Siehe www.bmel-statistik.de/ernaehrung-fischerei/ernaehrungsgewerbe/lebensmittelindustrie.

41 Vgl. Bundestagsdrucksache 17/10021, 15. 6. 2012, Tierschutz bei der Tötung von Schlachttieren.

DEBORAH WILLIGER

ist Kuratorin und Dozentin am interdisziplinären Institut für Theologische Zoologie in Münster.
d.williger@theologische-zoologie.de

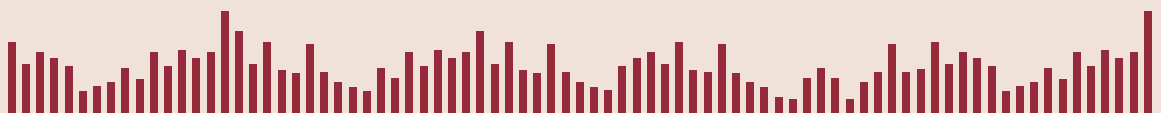
Zum Weiterlesen, Weiterhören und Weiterschauen.

Das Online-Dossier „Jüdisches Leben in Deutschland – Vergangenheit und Gegenwart“ versammelt zahlreiche Textbeiträge, Videos und einen Podcast:
www.bpb.de/juedischesleben

Jüdisches Leben in Deutschland



© picture alliance / ZB | Oliver Killig



Herausgegeben von der
Bundeszentrale für politische Bildung
Adenauerallee 86, 53113 Bonn
Telefon: (0228) 9 95 15-0



Redaktionsschluss dieser Ausgabe: 10. Dezember 2021

REDAKTION

Anne-Sophie Friedel (verantwortlich für diese Ausgabe)

Julia Günther

Sascha Kneip

Johannes Piepenbrink

Anne Seibring

Robin Siebert (Volontär)

apuz@bpb.de

www.bpb.de/apuz

twitter.com/APuZ_bpb

APuZ

Nächste Ausgabe

1-2/2022, 3. Januar 2022

UMBRÜCHE (NACH) 1989/91

Newsletter abonnieren: www.bpb.de/apuz-aktuell

Einzelausgaben bestellen: www.bpb.de/shop/apuz

GRAFISCHES KONZEPT

Charlotte Cassel/Meiré und Meiré, Köln

SATZ

le-tex publishing services GmbH, Leipzig

DRUCK

Frankfurter Societäts-Druckerei GmbH & Co. KG,

Mörfelden-Walldorf

ABONNEMENT

Aus Politik und Zeitgeschichte wird mit der Wochenzeitung

Das **Parlament** ausgeliefert.

Jahresabonnement 25,80 Euro; ermäßigt 13,80 Euro.

Im Ausland zzgl. Versandkosten.

Fazit Communication GmbH

c/o Cover Service GmbH & Co. KG

fazit-com@cover-services.de

Die Veröffentlichungen in „Aus Politik und Zeitgeschichte“ sind keine Meinungsäußerungen der Bundeszentrale für politische Bildung (bpb). Für die inhaltlichen Aussagen tragen die Autorinnen und Autoren die Verantwortung. Beachten Sie bitte auch das weitere Print-, Online- und Veranstaltungsangebot der bpb, das weiterführende, ergänzende und kontroverse Standpunkte zum Thema bereithält.

ISSN 0479-611 X



Die Texte dieser Ausgabe stehen unter einer Creative Commons Lizenz vom Typ Namensnennung-Nicht Kommerziell-Keine Bearbeitung 4.0 International.



APuZ

AUS POLITIK UND ZEITGESCHICHTE

www.bpb.de/apuz