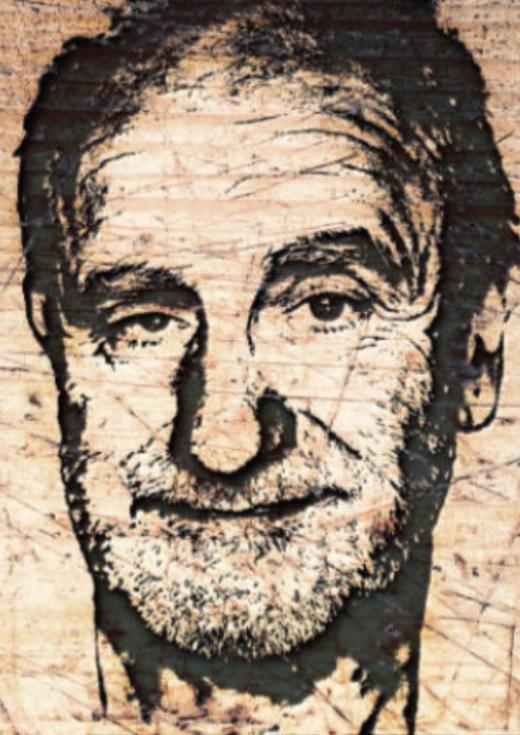


Franz Keller

WESTEND



VOM
EINFACHEN
DAS
BESTE

EIN
STERNEKOCHE
GREIFT
AN

Essen ist Politik *oder*
Warum ich Bauer werden musste,
um den perfekten Genuss zu finden

konnten, denn ihr Fleisch sollte ja weiß bleiben. Die Kälber hatten damals kaum zehn Wochen bis zur Schlachtung und wogen gerade mal um die fünfzig Kilo. Von so einer Kalbfleischqualität sind wir heute sehr, sehr weit entfernt. In unseren Tagen würde man jeden für verrückt erklären, der ein Kalb in dieser Größe schlachten würde. Das, was heute mit ganz wenigen Ausnahmen als Kalbfleisch auf dem Markt ist, hat ja mit Kalbfleisch im ursprünglichen Sinne nichts mehr zu tun. Für das Industrie-Kalbfleisch werden die im Turbotempo hochgemästeten Kälber bis zu 250 Kilo schwer und sie werden bis zur Schlachtung künstlich im Eisenmangel gehalten, damit das Fleisch schön hell bleibt und nicht rot wird. Die Mastkälber leiden also unter einer ständigen Mangelernährung, nur um zu vertuschen, dass sie längst keine natürlichen Kälber mehr sind und, um das Märchen vom hellen Kalbfleisch aufrechtzuerhalten. In meiner Kindheit war der Umgang mit den Tieren vielleicht ruppig, aber auf eine Art auch sehr ehrlich. Heute lügen wir uns die Taschen voll und blenden die üblen Bedingungen der Fleischproduktion einfach aus. Rund neunzig Prozent der deutschen Schweine werden in industriellen Mastfabriken großgezogen, sechzig Millionen Stück pro Jahr! In Deutschland wird das billigste Fleisch in ganz Europa produziert und das auf Kosten der gequälten Kreatur. In circa fünf bis sechs Monaten maximal wird ein kleines Ferkel auf ein Schlachtgewicht von achtzig bis neunzig Kilogramm hochgefüttert. Schnellste Gewichtszunahme ist gefragt. Kaum Platz, um sich zu bewegen. Leben, nein, vegetieren in den eigenen Exkrementen und keine trockenen Plätze, um sich abzulegen. So ergeht es Schweinen in der Mastfabrik. Dabei sind Schweine sehr empfindliche Tiere mit einem unglaublich feinen Geruchssinn und hoch entwickeltem Sozialverhalten. Der Stress, den wir ihnen mit diesen Produktionsbedingungen bereiten, macht es dann notwendig, ihnen die Ringelschwänze trotz EU-Verbotes auch weiterhin abzuschneiden. Sie würden sich sonst aus purer Not und mangels anderer Beschäftigungsmöglichkeiten gegenseitig daran verletzen. Die Folge wären gefährliche Infektionen, welche die übliche Quote an verendenden Tieren während der Mast weiter in die Höhe treiben würden. Ganz im Sinne des Wirtschaftsplans der Mastbetriebe muss dann also der Schwanz ab und basta. Wen interessiert das schon? Es findet ja im Verborgenen statt. Tageslicht, frische Luft, alles künstlich und nur so viel wie gerade notwendig. Außenaufzucht? Um Gottes willen! Viel zu gefährlich und zu teuer für das Mastergebnis. Die Hybridschweine der heutigen Zeit sind in ihrer überzüchteten Anpasstheit so empfindlich geworden, dass sie bei nasskalten

Wetterperioden krank werden oder sich bei Sonnenschein sofort einen Sonnenbrand holen würden, weil man ihnen längst das Borstenkleid weggezüchtet hat, denn ohne Borsten ist das Schlachten schneller und damit viel billiger. Diese armseligen Tiere sind nur kleine lebendige Rädchen in hocheffizient organisierten Mastfabriken, die pro Monat bis zu 10 000 Schweine zur Schlachtreife entwickeln. Auf 2 000 Mastplätze kommt hier gerade mal ein Arbeiter – der Rest läuft vollautomatisch. Inklusiv der Vernichtung kleinbäuerlicher Betriebe zum Beispiel in Rumänien, weil wir hier in Deutschland das Fleisch viel billiger produzieren, als die Bauern vor Ort und inzwischen rund zwanzig Prozent für den Weltmarkt exportieren. Ein tolles Geschäft. Wir ruinieren kleine und mittlere landwirtschaftliche Betriebe, produzieren mehr, als wir selber fressen können, und zerstören dabei auch noch unsere Umwelt. Das ist doch pervers!

Diese Entwicklung ist maßgeblich durch die deutsche und europäische Politik gesteuert. Neulich habe ich mit Kollegen aus der Schweiz gesprochen und denen habe ich gesagt: »Ihr macht es richtig. Ihr schützt eure Landschaft, ihr schützt eure Betriebe und eure Tiere und habt dadurch tolle Produkte.« In der Schweiz kann ein Bauer noch mit vierzig Milchkühen überleben. Bei uns braucht man etwa das Zehnfache an Vieh, um über die Runden zu kommen. Das müssen wir abstellen. Ich habe hier einen Freund, einen Bauern, der mir auch hilft mit seinen Maschinen. Wenn ich mit dem unter vier Augen rede, dann geht es auch gerne mal ans Eingemachte. Der hat inzwischen einige andere Höfe verdrängt. Es gibt noch genau drei Stück hier in meiner Gegend, die überleben können, in einem Umkreis von siebzig Quadratkilometern. Es geht doch hier schon lange nicht mehr um Tier- oder Landschaftsschutz, es geht nur noch um reine Gewinnmaximierung, die aber – und so pervers ist es nun mal – auch noch immer geringer ausfällt, je mehr wir produzieren!

Mein Freund, der Bauer, hat heute riesige Stallungen und hat neulich aus Brüssel Kohle für mobile Hütten bekommen, in denen die Schweine sich jetzt auf Strohplätze zurückziehen können – aber ihm ist auch klar, dass er keinen Cent mehr bekommt für seine Schweine, nur weil sie jetzt ein besseres Leben haben. Das gibt der Markt nicht her und es ist politisch nicht gewünscht. Es ist noch gar nicht so lange her, dass die Flächenbindung für Mastbetriebe aufgehoben wurde. Bis 2008 durfte ein Betrieb nur so viele Schweine züchten, wie er Flächen zur Verfügung hatte, um die entstehende Gülle auszubringen. Seit 2008 gilt diese Regel nicht mehr, abgeschafft vom damaligen Landwirtschaftsminister Horst

Seehofer. Zehn Jahre später haben wir ein riesiges Nitratproblem im Wasser. Rund fünfzig Prozent aller Trinkwasser-Messstellen in Deutschland weisen inzwischen eine zu hohe Nitratbelastung aus. Ein Skandal. Und man kann jetzt schon erahnen, wie das Ganze ausgeht. Die Wasserpreise werden drastisch steigen, weil das Wasser viel aufwändiger gereinigt werden muss. Sein aktueller Nachfolger, Landwirtschaftsminister Christian Schmidt, hat gerade in Brüssel für die Genehmigungsverlängerung des Unkrautvernichters Glyphosat gestimmt. »Rein sachorientiert,« wie der Minister betonte, dafür aber im Alleingang und entgegen der Absprachen mit dem deutschen Umweltministerium. Ich frage mich, ob der gute Mann die Folgen seines Votums tatsächlich auf »seine Kappe« nimmt, wenn wir in weiteren fünf bis zehn Jahren feststellen, dass wir Artenvielfalt und Biodiversität weiter dramatisch dezimiert haben. Wenn ich als Bauer auf der Weide stehe und meine Rinder beobachte, dann frage ich mich schon, welche Fakten und Interessen den Sachverstand unseres Landwirtschaftsministers bei dieser Entscheidung geleitet haben. An Kleinbauern wie mich hat er sicher nicht gedacht. Eher schon an die Fusion des deutschen Bayer-Konzerns mit dem US-Konkurrenten Monsanto: Kaufpreis schlappe 66 Milliarden Dollar. Da wäre es natürlich blöd, wenn ausgerechnet Glyphosat, einer der derzeitigen Topseller des Unternehmens, europaweit verboten würde. Dass bei diesen Summen Monsanto selbst Wissenschaftler und Studien gesponsert hat, die die Unbedenklichkeit des Unkrautgiftes bestätigen sollten, wundert mich ehrlich gesagt nicht. Und auch das ist ja hinlänglich bekannt: In Brüssel kommen auf einen Politiker ungefähr zwanzig Lobbyisten. Und die sorgen schon dafür, dass der Markt immer weiter nach einem bewährten Prinzip funktioniert. Die Massentierhalter und Großproduzenten machen die Gewinne, aber die Folgen für Umwelt und Gesundheit bezahlen die Bevölkerung und der Steuerzahler. Würde man nach dem Verursacher-Prinzip alle Kosten ehrlich aufrechnen, könnte auch die vollautomatische Mastfabrik niemals ein Kilo Schweinefleisch zu einem Erzeugerpreis von derzeit gerade mal 1,60 Euro produzieren. Und diese Verursacherkosten werden weiter steigen, wenn wir nicht eine radikale Kehrtwende einleiten. Aber vielleicht kriegen wir unser Fleisch ja demnächst auch auf Rezept aus der Apotheke und die Krankenkasse bezahlt. Als kleine Schluckimpfung. Immerhin werden inzwischen siebzig Prozent aller Antibiotika in Deutschland in der Tiermast eingesetzt, rund 800 Tonnen pro Jahr oder 150 Milligramm pro Kilo Fleisch. Aktuell halten jetzt

sogar die letzten Reserve-Antibiotika Einzug in die Mastbetriebe. Ein Wahnsinn. Warum finden wir wohl schon in Fleischproben aus dem Supermarkt multiresistente Keime? Das ergibt einfach keinen Sinn. Reden wir hier noch über Tierwohl? Ich finde, es wird langsam auch für uns selbst verdammt gefährlich.

All diese traurigen Zahlen und Fakten sind ja kein Geheimwissen, sondern öffentlich nachzulesen. Und trotzdem bewegt sich wenig. Unsere Zuneigung zum Fleisch als Hauptmahlzeit ist weiterhin stark ausgeprägt. Noch immer essen über neunzig Prozent der Deutschen mehrmals in der Woche Fleisch und Wurst. Warum ist das so? Ich habe da einen Verdacht. Wenn heute von Schlemmen gesprochen wird, denke ich oft, ihr habt doch alle keine Ahnung. In den 1960er Jahren haben die Leute wirklich gefressen. Ich habe damals immer gedacht, das wäre völlig normal. Erst mit der Zeit habe ich verstanden, dass für diese Leute, die zwei Kriege überlebt und die den Hunger am eigenen Leib erfahren hatten, Essen noch eine viel tiefergehende Bedeutung hatte. Wenn Schlachtfest war, dann haben sich alle, auch meine Großmutter, die Wampe so voll gehauen, bis sie einen Schnaps brauchten. Sie waren betrunken und haben sich des Lebens gefreut. Nach dem Schlachtfest hatten wir immer Sauerkraut übrig, Kartoffelbrei und von der Leberwurst. Von der frischen Blutwurst und vom Fleisch wurde alles gegessen, aber von der Leberwurst, die eines der Produkte ist, die beim Schwein immer anfällt, weil du so viel Fett hast, blieb immer was übrig. Meine Oma hat dann am nächsten Tag ihr Krautleimen gemacht. Das Wort kommt eigentlich vom Fachwerkbau. Da wurden zwischen den Balken Weiden gespannt, also verflochtene Weidenmatten, und dann wurde Lehm und Stroh vermischt und dazwischen geschmiert. Für ihre Krautleimen vermischte Oma den Kartoffelbrei mit dem Sauerkraut und dann wurde geschichtet: eine Schicht Kartoffel-Sauerkraut-Brei, eine Schicht Leberwurst und oben drauf noch eine Schicht reinen Kartoffelbrei. Die so geschichteten Kraut-Leimen kamen dann in den Backofen und wurde fertig ausgebacken. Eigentlich war dieses Gericht ein Abfallprodukt, aber ein super Essen, zu dem es einen schlichten Feldsalat gab. Und wenn dann immer noch was von der Leberwurst übrig war, hatte Oma ein weiteres Spezialrezept. Zunächst hat sie die Leberwurst erhitzt und in ein Sieb gepackt, damit das Fett rauslaufen konnte. Mit dem Fett wurde dann Wirsinggemüse oder Rosenkohl zubereitet. Die so etwas trockener gewordene Leberwurstmasse hat sie dann mit zehn Eiern zu einem Kuchen verarbeitet, der dreißig Minuten gebacken wurde. Der fertige Leberwurstkuchen wurde in Stücke geschnitten und dazu gab es dann natürlich mehlig kochende, aufgeplatzte

Pellkartoffeln, die wiederum mit frischer Butter und Salz auf einfachste Weise verfeinert wurden.

So ging das jahrelang in Oberbergen nach den Schlachtfesten und es wurde immer alles fein säuberlich weggeputzt. Nichts außer den Schweinefußkappen und den abgeschabten Borsten wanderte damals noch auf den Misthaufen. Auch die Knochen wurden zermahlen und den Hühnern zum Fraß vorgelegt und selbst die Spitzen der Schweinefußkappen wurden noch zum Reinigen der Därme für die Würste verwendet. Die ursprüngliche Küche und die angeschlossene Metzgerei im *Schwarzen Adler* hat sich an dem orientiert, was wir gerade hatten, und war ein echter Verwertungsbetrieb. Diese Art der Küche ist wirklich kreativ. Wobei kreativ in diesem Fall auch bedeutet, aus sehr wenig oder gar nichts etwas Leckeres zu machen. Ein Prinzip, das sich ganz wunderbar auch im Alltag anwenden lässt. Die Situation kennt doch eigentlich jeder: Du kommst am Abend nach Hause und stellst fest, dass du noch Hunger und Lust auf etwas Warmes hast. Und dann machst du den Kühlschrank auf und schaust, was sich dort findet. Vielleicht gibt es noch Eier, etwas Schnittlauch und etwas Fleisch vom letzten Braten. Also fix das Fleisch in Streifen geschnitten ein paar Zwiebeln in der Pfanne angaren, das Fleisch dazu und fertig ist ein schnelles Omelett mit Schnittlauch. Das geht auch genauso mit rohen oder gegarten Gemüseresten, selbst mit Salatblättern, die da noch auf den Verzehr wartend herumliegen.

Omas Küche war also ganz typisch für die Jahrzehnte nach dem Krieg. Essen war viel zu wertvoll, um es wegzuschmeißen. Essen war die tägliche Lebensversicherung, die Gewissheit, dass das Leben weitergeht. Nach allem, was die erlebt hatten, war das absolut verständlich. Die haben damals gedacht, es ist wichtig, dass sich jeder Mensch ein anständiges Essen leisten kann. Und Fleisch ist ein anständiges und richtig gutes Essen, also müssen wir es möglichst billig produzieren. Diese Erfahrung hat sich fest in unsere Ernährungs-DNA eingeschrieben und scheint bis heute für unser Essverhalten prägend zu sein. Seit mehr als fünfzig Jahren heißt die Devise deshalb in der Fleischproduktion immer nur: »Billiger, billiger, billiger.« Dabei haben wir nicht nur die Qualität aus den Augen verloren, sondern auch jeden Maßstab. Laut einer Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung sollte ein Erwachsener nicht mehr als 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurst pro Woche verzehren. Also zwischen sechzehn und 31 Kilo pro Jahr. Tatsächlich aber isst der Durchschnittsdeutsche knapp das Doppelte, rund sechzig Kilo. Da frage ich mich schon: Muss das eigentlich sein?