

Wendlingen

Flagge zeigen
gegen Atomwaffen

Am 8. Juli wird an Atombombenabwurf
im japanischen Hiroshima erinnert

WENDLINGEN (pm). Die Stadt Wendlingen ist seit 2014 Mitglied bei den Mayors for Peace. Die Mayors for Peace sind ein weltweites Städtenetzwerk, das sich für eine atomwaffenfreie Welt ausspricht. Gegründet wurde dieses Städtenetzwerk 1945 in der Stadt Hiroshima, die die Katastrophe des Atombombenabwurfs während des Zweiten Weltkrieges erleben musste. Als äußeres Zeichen dieser Verbundenheit und dieses gemeinsamen Interesses werden an Rathäusern dieser Städte jedes Jahr am 8. Juli zum Gedenken an diesen Atombombenabwurf die Flaggen des Städtenetzwerkes gehisst. Auch Wendlingen zählt zu rund 230 Städten in Deutschland, die diesem Netzwerk angehören. Auch in diesem Jahr wird am Mittwoch, 8. Juli, am Rathaus wieder diese Flagge gehisst, verbunden mit dem Wunsch, dass sich die Sehnsucht aller Menschen nach einem Ende der atomaren Gefahr weltweit erfüllen möge. Hierfür stehen solidarisch alle Städte und Gemeinden gemeinsam mit Hiroshima ein. Bürgermeister Steffen Weigel betont anlässlich des Flaggentags 2020, an den zum neunten Mal in Deutschland gedacht wird, dass dieser Tag eine Mahnung für alle Menschen sei, sich für eine friedliche Welt ohne Atomwaffen einzusetzen. Ausgehend von Japan haben sich seit der Gründung insgesamt 7392 Mitgliedsstädte in 162 Ländern der Organisation angeschlossen. Darunter natürlich Hiroshima und Nagasaki, aber auch Nürtingen, Wernau, Plochingen, Esslingen, Sydney und Melbourne in Australien, Los Angeles und New Orleans in den USA, Montreal in Kanada, Paris, London, Bern, Wien, Hamburg, München, und auch Port Moresby in Papua Neuguinea.

Solidarität mit
den Handelspartnern

KÖNGEN (pm). Ab 1. Juli gelten in Deutschland begrenzt bis 31. Dezember reduzierte Mehrwertsteuersätze: 16 statt 19 Prozent und ermäßigt fünf statt sieben Prozent. Weltläden, Weltladen-Dachverband, Forum Fairer Handel, Lieferanten-Initiative und FAIR-BAND starten zu diesem Termin die aktion#fairwertsteuer. Sie zielt darauf ab, die Mehrwertsteuer-Absenkung nicht an die Kunden weiterzugeben, sondern an die Fair-Handels-Produzenten im Globalen Süden. Damit wird gezeigt, dass der Faire Handel in Krisensituationen anders wirtschaftet. Für den Vorstand von Fair handeln, dem Träger des Köngener Weltladens, sprechen gute Gründe dafür, sich die Aktion anzuschließen.

Was soll die Aktion bewirken? Die Produzenten in Afrika, Asien und Lateinamerika sind besonders stark von den Auswirkungen der weltweiten Corona-Pandemie betroffen. Viele von ihnen können wegen der Ausgangssperren derzeit nicht in ihren Werkstätten oder auf ihren Feldern arbeiten. Sie erhalten kein Material, fertig produzierte Ware kann teilweise nicht verschifft werden und der Verkauf im Inland ist zum Erliegen gekommen. Gleichzeitig können sie in dieser schwierigen Situation in der Regel nicht auf Rettungsschirme, Zuschüsse oder Steuersenkungen ihrer Regierungen hoffen.

Fairer Handel ist solidarischer Handel und die Verantwortlichen des Köngener Weltladens sind der Auffassung, dass man als Weltladen gemeinsam mit der gesamten Weltladen-Bewegung mit dieser Aktion einen wichtigen Beitrag zur globalen Solidarität leisten kann.

Gerlinde Maier-Lamparter, die Öfentlichkeitsreferentin des Köngener Weltladens, sagt dazu: „Mit der Teilnahme an der Aktion zeigen wir, dass wir auch in Krisensituationen anders wirtschaften und diejenigen unterstützen, die es am nötigsten haben und gleichzeitig am wenigsten unterstützt werden. Wir bauen auf die bisherige Solidarität unserer Kunden, die uns schon während der Schließzeit durch Käufe am Marktstand und den Bestellservice unterstützt haben. Die vielen kleinen Beträge, die sich durch die Steuersenkung ergeben, können in der Summe in Lauf eines halben Jahres einen nennenswerten Betrag ergeben, der für die Handelspartner im Süden einen wichtigen Beitrag zur Stabilisierung ihrer Organisationen leisten kann.“



Konzentriert geht Gina Benz beim Zerteilen der Schweinehälfte ans Werk – das Filet in ihrer Hand ist ein Luxusartikel.

Fotos: Holzwarth

Gut zu wissen, woher das Fleisch kommt

Regionale Erzeuger wünschen sich, dass Menschen sich wieder mehr für ihr Essen interessieren

Corona in Großschlachtereien – die schiere Zahl der Infizierten schockierte landauf, landab. Es gab Einblicke in das Geschäftsmodell der Betriebe. Die existieren, weil Verbraucher billiges Fleisch wollen. Der Ruf nach Tierwohl und fairen Arbeitsbedingungen wurde lauter. Doch wo gibt es das? Zum Beispiel in Köngen, Nürtingen, Oberboihingen und Wendlingen.

VON SYLVIA GIERLICHES

Weit ausschreitend geht Michael Hermann durch seinen Schweinestall. An einer der Türen bleibt er stehen, schaut hinein. „Das sind die schlachtreifen Tiere“, sagt er und öffnet die Tür. Die meisten Schweine nehmen keine Notiz. Sie schlafen, andere kommen neugierig näher. Stress? Nein, Stress haben die Tiere nicht, weder miteinander noch mit dem Landwirt. Sie sind an Menschen gewöhnt, Hermann hat einen Schweinemastbetrieb in Köngen. Das Besondere: Hermann schlachtet seine Tiere auch selbst. Das Schlachthaus befindet sich gleich neben den Ställen. „Angefangen haben wir damit Ende der 1990er-Jahre.“ Damals schlossen viele kleine Schlachthöfe in der Region. Die Auflagen waren zu hoch, so mancher Schlachthofbetreiber schreckte vor den hohen Investitionen zurück und gab auf.

Fragt man die Verbraucher, dann wollen alle Fleisch von glücklichen Tieren auf dem Teller haben. Von Tieren, die artgerecht aufgezogen wurden und auch den Weg zum Schlachthof wie einen fröhlichen Ausflug überstehen. Die Wirklichkeit sieht oft anders aus: Sehr viele Schweine beispielsweise werden in Großbetrieben gemästet. Bis zu 15 000 Tiere können dort schon mal untergebracht werden. Ist der Betrieb gut geführt, muss das nicht unbedingt schlecht sein. Ein gut geführter Großbetrieb kann besser sein als ein miserabel geführter Kleinbetrieb. Die heile Bauernhofwelt, die sich Verbraucher vorstellen, gibt es in Großbetrieben allerdings nicht.

Betäubung mit
Kohlendioxid

Ist das Tier schlachtreif, wird es in einen Lkw verfrachtet und zum Schlachtbetrieb gefahren. Vom Lkw geht es dann in eine Wartebucht. Und hier fangen die Unterschiede an. Denn in den großen Schlachtereien, über die derzeit ganz Deutschland diskutiert, werden die Tiere von der Wartebucht in einen Stahlkäfig getrieben. Dann geht es neun Meter in die Tiefe. In den CO₂-Schacht. Eine Betäubungsmethode, die für den Schlachthof sehr effizient ist. Effizienz – ein wichtiger Faktor.

Dass diese Betäubungsmethode für die Tiere alles andere als schön ist, konnte Maren Bernau, Tierärztin an der Nürtinger Hochschule für Wirtschaft und Umwelt, mit eigenen Augen beobachten. Denn Tierärzte müssen während ihres Studiums ein Praktikum in einem Schlachtbetrieb absolvieren. „Das Bewegteste waren für mich die Schreie. Die sind mir noch lange nach dem Praktikum in den Ohren geblieben“, sagt sie. Und erklärt was mit den Tieren geschieht. Die CO₂-Betäubung löse bei den Tieren Atemnot aus und führe letztlich dazu, dass die Tiere ohnmächtig werden. 100 Sekunden dauere das. 100 Sekunden, in denen die

Tiere versuchen, sich dem Einatmen der mit 80 Prozent Kohlendioxid gesättigten Luft zu entziehen. Die europäische Lebensmittelaufsichtsbehörde EFSA hat diese Betäubungsmethode als leidvoll für die Schweine bezeichnet. In den großen Schlachtereien können bis zu 500 Schweine in der Stunde geschlachtet werden. Ein Lkw reiht sich an den nächsten. Fast 60 Millionen Schweine werden in Deutschland jährlich geschlachtet, in Baden-Württemberg waren es im vergangenen Jahr 4,3 Millionen. 70 Prozent der Schweine, die im Landle geschlachtet werden, lassen in Großbetrieben ihr Leben.

Die Schweine von Michael Hermann machen da einen verschwindend geringen Anteil aus. Etwa 60 Schweine pro Woche werden hier geschlachtet: „Das läuft ganz entspannt ab. Ohne Angst, ohne den Stress des Transports“. Für Hermann ist das das A und O. Mit einer Elektrozanze werden die Tiere bei ihm betäubt. Das will gelernt sein, denn setzt man die Zange falsch an, funktioniert die Betäubung nicht. Alles andere läuft bei Hermann – in wesentlich kleinerem Maßstab – genauso ab wie im Großbetrieb.

Getötet wird das Schlachtvieh durch die Entblutung. Innerhalb von 20 Sekunden muss dies geschehen. Sonst bestünde die Gefahr, dass die Betäubung nachlässt und das Tier großen Qualen ausgesetzt ist. Schlachtbetriebe setzen dafür eine Absauganlage ein, um diese Zeit einhalten zu können. Dann folgt das Abbrühen, um die Borsten zu entfernen. Danach wird das Tier in zwei Hälften geteilt, die Organe werden entnommen. Ein Tierarzt ist bei den Schlachtungen dabei, um für eine Trichinenschau Proben zu entnehmen. Auch wird geprüft, ob es Arzneimittelrückstände gibt. Pro Schlachtung kostet das Hermann 1000 Euro. „Trichinen, also Fadenwürmer“, sagt Hermann kopfschüttelnd, „die gibt es bei uns seit 1930 nicht mehr.“ Indes, die Regeln schreiben die Beprobung vor.

Abnehmer von Hermanns Schweinefleisch sind beispielsweise die Metzgerei Blessing und Kurz und die Schwanen-Metzgerei, Köngener Traditionsbetriebe. Im Betrieb der Schwanen-Metzgerei steht immer montags am frühen Morgen das Zerteilen der Schweinehälften an. Eine Arbeit, die die 25-jährige Metzgermeisterin Gina Benz aus dem Effeff beherrscht. Etwa 55 Kilo wiegt eine Schweinehälfte. Mit einem scharfen Messer trennt Benz sie sorgfältig in Schulter, Bauch und Keule.

„Uns ist es wichtig, dass das ganze Tier verwendet wird. ‚From nose to tail‘ nennen wir das. Nicht nur Filet, Schnitzel und Kotelett. Sondern beispielsweise auch die Bäckchen – die bei Kennern ge-



Michael Hermann präsentiert zwei seiner Schweine im Hof.

rade wieder eine Renaissance erleben, liegen in der Verkaufstheke. Oder ein Schmorfleisch aus der Schulter“, sagt Gina Benz, während sie vorsichtig das Filet herauslöst. From nose to tail, das reizt zu der Frage: Was passiert denn mit dem Schweinenäschen? „Der Rüssel“, korrigiert Benz und lacht, „der Rüssel kann beispielsweise für Schweinskopfsülze verwendet werden.“

Respektvoller Umgang mit dem
Nahrungsmittel Fleisch gehört dazu

Dass viele jüngere Menschen gar nicht mehr wissen, wie ein Rinderschmorbraten zubereitet wird, nimmt sie durchaus wahr. Und würde sich wünschen, dass sich mehr Menschen auch für ihr Essen interessieren. Dafür wie man es zubereitet. Denn auch das gehört für Benz zu einem respektvollen Umgang mit dem Nahrungsmittel Fleisch dazu. Immerhin musste ein Tier für den Fleischgenuss sein Leben lassen.

Fleisch von regionalen Betrieben gibt es auch in der Wendlinger Metzgerei Scheible. Das Schweinefleisch kommt von Michael Hermann, Rindfleisch bezieht Ottmar Scheible vom Pfauenhof in Oberboihingen – auch ein Betrieb, der noch selbst schlachtet. „Das Tier lebt, um von uns gegessen zu werden. Es hat ein Recht darauf, ein schönes Leben zu haben und würdevoll zu sterben“, sagt Scheible. Für ihn ist der persönliche Kontakt zu den Tierhaltern wichtig, denn er will wissen, wie das Tier gehalten wird, das dann zerlegt in seiner Fleischtheke



Neugierig sind sie schon, die Rinder von Michael Greiß.

liegt. Jeden Tag Fleisch auf dem Tisch – für den Metzgermeister muss das nicht sein. „Aber wenn man Fleisch isst, dann sollte es etwas Reelles sein“, findet er. Und liegt da ganz auf einer Linie mit der Kollegin Gina Benz aus Köngen.

Scheible bezieht sein Rindfleisch vom Pfauenhof. In Köngen ist es Tobias Melchinger, der seine wunderschönen Angus-Rinder als Nebenerwerbslandwirt hält. Auf der Weide natürlich. Und sie bei Staufenfleisch in Göppingen schlachten lässt. Auch das ein Betrieb, der nicht zu den ganz großen Schlachtereien gehört. Bei dem ein Tier nicht ein Produkt ist. Melchinger hat einen festen Kundenstamm, lässt das Fleisch in Altbach portionieren und verkauft es auf Bestellung. Seine Rinder in einem Großbetrieb schlachten zu lassen käme für Melchinger nicht in Frage.

Auch für Michael Greiß nicht. Er hält in Neckarhausen ungarische Wollschweine. Die das ganze Jahr über die Möglichkeit haben, zwischen Stall und Weide zu wechseln. Erst im Alter von zwei Jahren lässt Greiß seine Schweine schlachten. Und fährt sie dazu nach Mehrstetten. Neben den Schweinen hält Greiß auch Rinder, die einen Gutteil des Jahres auf der Weide leben und im Winter einen Offen-Frontstall bewohnen. „Was sich günstig auf die Gesundheit der Tiere auswirkt“, sagt er. Wie Melchinger verkauft Greiß sein Fleisch auf Bestellung. Schweine und Rinder leben auf dem Hof, dazu noch Perlhühner, Gänse und Hühner. „Der Geschmack und unsere Philosophie haben bisher jeden überzeugt“, sagt Greiß.

Gina Benz und Ottmar Scheible hoffen, dass die Diskussion um die Großschlachtereien die Verbraucher zum Nachdenken bringt. Nicht nur über die unsäglichen Arbeitsbedingungen in den Schlachtbetrieben. Sondern auch darüber, ob nicht ein Stück Fleisch oder Wurst, das in der Region hergestellt wurde, mit Tieren, die in der Region aufgezogen wurden, die bessere, ja ehrlichere Alternative ist. Und deswegen auch ein paar Cent mehr kosten darf. Damit auch in Zukunft Landwirte sich die Mühe machen, Tiere ohne Stress aufzuziehen und schlachten zu lassen.

Unterdessen denkt Michael Hermann, der einen konventionellen Betrieb führt, darüber nach, seinen Schweinen einen Auslauf zu schaffen. Das sind ja schöne Aussichten für die Schweine.