

## TV-Kolumne: „Nie wieder Fleisch“ Auf deutschen Tellern



[http://www.focus.de/kultur/kino\\_tv/focus-fernsehclub/tv-kolumne-nie-wieder-fleisch-auf-deutschen-tellern\\_aid\\_727185.html](http://www.focus.de/kultur/kino_tv/focus-fernsehclub/tv-kolumne-nie-wieder-fleisch-auf-deutschen-tellern_aid_727185.html)



## TV-Kolumne: „Nie wieder Fleisch“ Auf deutschen Tellern

Dienstag, 27.03.2012, 23:33 · von FOCUS-Redakteur [Joachim Hirzel](#)

**Vorsicht! Diese Doku kann Ihnen den Appetit verderben. Der Arte-Film erzählt die unschöne Vorgeschichte eines Schnitzels, wie es auch in Deutschland auf den Tisch kommt.**

Es sind Bilder, die so unappetitlich geraten, dass man sie eigentlich gar nicht sehen mag, um sich nicht die Freude am Essen verderben zu lassen. Aber: Nur hinschauen hilft – vielleicht.

Wir betrachten also: Einen Geflügelstall, in dem Hühner auf engstem Raum zusammengepfercht und auf dem eigenen Kot dahin vegetieren. Die Küken sollen nur eines: möglichst schnell an Gewicht zulegen. Eine Wiese, einen Baum oder einen blauen Himmel werden sie ihr ganzes kurzes Leben lang nie sehen. Nach einem Monat wiegen sie das 38-Fache. Weil das Skelettsystem nicht mithalten kann, können sich die Tiere eher früher als später kaum noch bewegen. Sie blicken so jämmerlich drein, dass es fast scheint, als ob sie den Tag herbeisehnten, an dem alles vorbei ist. Wobei sie ihren Verzehrern oft noch etwas hinterlassen, wie der Umweltverband BUND herausfand: antibiotikaresistente Keime.

### Optimal, minimal, maximal

„Nie wieder Fleisch?“ heißt die Dokumentation, die Arte uns aufischt und die ein größeres Publikum verdient hätte. Es ist eine Zusammenschau der Abgründe einer modernen, globalisierten Fleischindustrie, die funktioniert wie andere Branchen auch: Prozesse optimieren, Kosten minimieren, Gewinne möglichst maximieren.

Der Doku gelangen Einblicke in einen verschwiegenen Industriezweig. Filmemacherin Jutta Pinzler brachte Menschen zum Reden. Einen Schweinemäster etwa, der beim großen Fleischexporteur Danish Crown arbeitet: „Als ich ein Kind war“, sagt er, „liefen die Tiere frei herum und produzierten im Schnitt jeweils 15 Ferkel, im jetzigen System sind es 31.“ Die Produktivität also ist enorm gestiegen und darauf kommt es an – nicht etwa darauf, dass sich die Muttersäue heute kaum noch regen können. Bewegen sich die Augäpfel noch?

In einem Schlachthof berichtet ein Ober-Metzger nüchtern: „Bei Autos baut man einzelne Teile zusammen. Wir gehen den anderen Weg, wir unterteilen und separieren. Das ist der Unterschied.“ Der einzige aus seiner Sicht. Alles andere – Business as usual. Im Hintergrund hängen Schweine kopfunter an einem Fördersystem. Man kontrolliere einige Male am Tag, beteuert der Schlachthof-Verwalter, ob sich die Augäpfel noch bewegten. Ob die Schweine eventuell also nicht genügend betäubt wurden. Tier-schützer zeigen Videos von Rindern, die wach miterleben mussten, wie sie geschlachtet wurden.

### Die schlimmsten Bilder

In Paraguay warten noch schlimmere Bilder. Kleinbauern verlieren dort gegen Großkonzerne, die Soja als Futter für die Fleischindustrie anbauen. Und in der Nähe der Sojafelder, die mit Pestiziden behandelt werden, kommen auffallend viele Kindern mit grausamen Missbildungen zur Welt. Die Kamera filmt eine Foto-Auswahl.

Treiber des Wahns ist ein global grassierender Hunger auf Fleisch. Obwohl das Krebsforschungszentrum Heidelberg vor Rindgenuss als Krebsfaktor warnt. Und obwohl auch Mediziner in China bereits West-Krankheitsbilder diagnostizieren: Bluthochdruck, Fettleibigkeit, Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Ein Unternehmer sagt, er esse drei Mal am Tag Fleisch und hole sich oft auch nachts noch einen Nachschlag aus dem Kühlschrank. „Jederzeit essen zu können, was er will“, kommentiert die Doku-Stimme aus dem Off, „ist für ihn wie Mercedes fahren: ein Zeichen, dass er es geschafft hat.“

### „Der Markt entscheidet“

Gelingt eine Wende? Weg vom Fabrik-Futter? „Der Markt entscheidet“, sagt ein Sprecher des EU-Agrarkommissars. Recht hat er. Nur die Konsumenten könnten einen Wandel bringen. Sollten sie vom Credo des „Je mehr und je billiger desto besser“ abgehen und sich für weniger, aber höherwertiges Fleisch entscheiden – die Branche würde mit appetitlicheren Produktionsmethoden reagieren.

Ist das wahrscheinlich? Die Bilder der Doku im Kopf zu haben, sollte beim nächsten Einkauf jedenfalls helfen, die Relationen zu überdenken: Weshalb sind Menschen bereit, so viel für ein iPhone auszugeben – und so wenig für ein Schnitzel?



Kontrolle der Mastküken

NDR/heidefilm