

## Ebenraintag 2017

# Schwein gehabt?

## Was uns das Tier wert ist

Jährlich werden in der Schweiz rund 20'000 Tonnen Fleisch, welche für den menschlichen Konsum geeignet wären, zu Tierfutter verarbeitet. Diese Menge an Fleisch würde ausreichen, um die gesamte Bevölkerung des Kantons Luzern für ein Jahr zu versorgen. Fehlt uns also die Wertschätzung für Fleisch, da wir es nicht nutzen, sondern entsorgen?



**Abbildung 1: Tierhaltung und -Aufzucht ist in unserer Wahrnehmung meist vom Fleisch auf dem Teller los gelöst**

Tatsächlich haben wir Konsumenten und Konsumentinnen uns immer weiter vom Tier entfernt. Tieraufzucht, Schlachtung und Fleischverarbeitung sind in unserer Wahrnehmung immer stärker losgelöst vom Filet und dem Hackfleisch beim Grossverteiler. Und weil Fleisch immer billiger wird und wir es uns leisten können (da wir durchschnittlich nur noch rund 7% unseres Haushaltsbudgets für unsere Ernährung aufwenden), kaufen wir uns immer öfters nur die Edelstücke und ab und zu Produkte wie Würste oder Hackfleisch, worin auch einige Fleischstücke von geringerer Qualität verarbeitet werden. Das entspricht einer riesigen Verschwendung. Denn beim Rind zum Beispiel, besteht nur gerade 1.5% des Schlachtkörpers aus Filetstücken. Die restlichen 98.5% sind ebenfalls geniessbar, allerdings braucht es hier teilweise mehr Kenntnisse und Kochaufwand, um schmackhafte Speisen herzustellen. Und

so entstehen für die Produktion der viel gesuchten Edelstücke grosse Mengen an "tierischen Abfällen", also an Fleischstücken, die nicht in die Kategorie der "Edelstücke" gehören. Diese Stücke werden dann in der Industrie zu Produkten wie Tierfutter, Leder, Leim oder Mehl verarbeitet, oder sie dienen der Gewinnung von Bioenergie.

Diese Situation ist nicht nur ethisch problematisch (da dem Tier als Lebewesen wenig Wertschätzung entgegen gebracht wird), sie stellt uns auch vor ökologische Probleme. Die Massentierhaltung verschlingt grosse Mengen an proteinreichem Futter und benötigt viele Hilfsstoffe, deren Herstellung energieintensiv ist. Methan- und Ammoniakemissionen belasten die Umwelt. Und nicht zuletzt zeigt auch die steigende Antibiotika-Resistenz einiger Keime auf, dass wir an einen Punkt gelangt sind, wo wir Produktion und Konsum von tierischen Produkten überdenken müssen.

"Keine Wertschöpfung ohne Wertschätzung", so formulierte Lukas Kilcher am Ebenraintag entsprechend seine Botschaft. Der Traditionsanlass am Ebenrain vom Sonntag, 3.9.2017, nahm sich den komplexen Themen Fleischproduktion, Fleischkonsum und Wertschätzung des Tieres an. Für Lukas Kilcher besteht eine der Möglichkeiten, einen ethisch vertretbaren Fleischkonsum zu ermöglichen, darin, dass wir unsere Nutztiere so artgerecht wie möglich halten und füttern und ihnen Respekt entgegen bringen von der Aufzucht bis zur Schlachtung.

Aber nicht nur die Landwirtschaft muss ihren Teil zum wertschätzenden Umgang mit dem Tier beitragen, sondern auch wir Konsumenten. Denn schlussendlich entscheiden wir mehrmals täglich mit unseren Mahlzeiten darüber, welche Produktionssysteme wir wo auf der Welt unterstützen. Wertschätzung gegenüber dem Tier heisst auch, Fleisch nicht als Massenware, sondern als ein spezielles Lebensmittel zu schätzen und es entsprechend massvoll zu essen und Fleisch aus nachhaltigen Produktionssystemen (zum Beispiel aus Produktionssystemen mit biologischen oder ähnlichen Standards) zu bevorzugen. Und es heisst auch, sich bewusst zu sein, dass ein Tier nicht nur aus Edelstücken besteht. "Nose to tail" ist hier ein Trend-Stichwort, welches die aufkommende kulinarische Rückbesinnung auf die Verwertung aller verschiedenen Fleischteile beschreibt.



Abbildung 2: Bobby Müller und Luca Steiner entbeineln das Schwein

Sandra Knecht, Künstlerin und Inhaberin des Koch- und Essbetriebs Chnächt in Basel und ihr Team zeigten diese Themen am Ebenraintag direkt auf: Metzger Bobby Müller und sein Lehrling Luca Steiner „entbeinelten“ ein Schwein vor Ort und Naturköchin Rebecca Clopath und Sandra Knecht verarbeiteten die Stücke des Schweins gleich in ihrer Schauküche auf dem Grill. Laura Schälchli von Sobre Mesa, Zürich, bot die fertigen Gerichte den Zuschauern zum Probieren an und erklärte, um welches Stück des Schweines es sich jeweils handelte. Zum Schluss kochte Laura dann noch einen Schokoladenpudding mit Blut.

Viele Besucher waren zuerst ein wenig skeptisch, wenn sie den Grill sahen und die zwei Schweinehälften. Schnell aber verlor sich die anfängliche Zurückhaltung und bald schon waren Alt und Jung ganz nahe dabei, wenn Bobby Müller und Luca Steiner die Fleischstücke zurechtschnitten und Informationen dazu gaben.



Abbildung 3 und 4: Rebecca Clopath und Sandra Knecht am Grill in Action

Schwein gehabt hatten also viele der Besucher am Ebenraintag. Wir hoffen, dass wir mit diesem Tag einen Beitrag dazu leisten konnten, dass auch immer mehr Nutztiere Schwein haben: dass Konsumenten dem Fleisch und somit den Tieren Wertschätzung und Sorgfalt entgegen bringen und sich dafür einsetzen, dass sich eine nachhaltige Tierproduktion auszahlt und Fleisch kein Abfallprodukt ist.

Text & Bilder: Johanna Gysin

**ErnährungPlus**  
mehr als essen und trinken