



Kuschel wird gekraut, Kuh Heidi (rechts) schaut zu: Die Rinder von Herbert Siegel (im Bild mit Sohn Martin) sind die meiste Zeit auf der Weide. Und der Landwirt will, dass sie auch in Würde sterben.

Fotos: Ralf Lienert

Der Schlachtrebell

Ernährung Auf dem Hof von Bauer Herbert Siegel ist alles etwas anders. Vor allem dann, wenn es seinen Rindern an den Kragen geht. Hier kommen die Tiere nicht in den Schlachthof. Hier kommt der Schlachthof zum Tier. Stellt sich nur die Frage: Was bringt das?

VON SONJA KRELL

Missen Es hat fast etwas von einer Bilderbuch-Szenerie, wie Herbert Siegel so dasteht. Hinter ihm der Berg, oben das Gipfelkreuz und unten er, auf der Weide, inmitten seiner Stierherde. Dann stellt der Biobauer seine Tiere vor: Da ist Pius, der Neugierige. Theo, der Mächtige, der Chef der Herde. Und natürlich Kuschel, der es sich direkt vor Siegel bequem gemacht hat und darauf wartet, dass er hinter den Hörnern gekraut wird. „Bei uns ist halt alles ein bisschen anders“, sagt der 50-Jährige. Weil seine Rinder, die hier unweit von Missen im Oberallgäu stehen, Hörner haben dürfen. Weil die Kälber ein Jahr lang bei der Mutter bleiben. Weil die männlichen Tiere nicht, wie sonst üblich, kastriert werden.

Und plötzlich greift der Bulle ihn an

Und weil sie seit Neuestem auch nicht mehr zum Schlachthof gebracht werden müssen. „Wir bringen den Schlachthof zum Tier“, sagt Siegel.

Der Mann im Blaumann weiß, dass sich das komisch anhören mag. Darum erklärt er erst einmal. Dass es für Rinder Stress bedeutet, wenn sie aus ihrer Herde herausgerissen werden. Und dass ihnen all das Angst macht – das Verladen in den Viehwagen, der Transport zum Schlachthof, wo sie den Treibgang entlangmüssen, die Schreie der anderen Tiere hören und ihr Blut riechen. Siegel erzählt die Geschichte von damals, von jenem Bullen, den er die 20 Kilometer zum Schlachthof nach Kempten gefahren hat. Das Tier zitterte, schwitzte – und griff ihn schließlich an. „Da hab ich mir geschworen, das passiert mir nie wieder“, sagt Siegel und streicht Kuschel noch einmal übers Horn. „Unsere Tiere haben ein gutes Leben. Und das soll auch bis zum Schluss so bleiben.“

Die Überlegung, wie seine Tiere in Würde sterben können, hat Siegel über Jahre beschäftigt. Irgendwann hat er von diesem „Verrückten“ ge-

hört, von Ernst Hermann Maier, der sich als „Rinderflüsterer“ und „Rebell von Balingen“ einen Namen gemacht hat. Weil sich der Biobauer weigerte, seine 270 Uria-Rinder mit Ohrenmarken zu kennzeichnen. Weil er 13 Jahre lang mit den Behörden gerungen hat, um seine Tiere auf der Weide schießen zu dürfen – und noch länger, um sie auch vor Ort schlachten zu dürfen. Siegel war von Maiers Modell, das den etwas sperrigen Namen „mobile Schlachtbox“ trägt, begeistert. Und er ist mit der nötigen Sturheit ausgestattet, um für seine Ideen zu kämpfen. Natürlich, sagt er, habe ihn so mancher als Spinner abgetan – auch bei den Behörden. „Die haben sich wohl gedacht: Der Siegel gibt schon irgendwann Ruhe.“

2009 hat der Biobauer den ersten Antrag gestellt, weitere folgten. Ehefrau Erika sagt: „So steinig haben wir uns den Weg nicht vorgestellt.“ Sie holt einen dicken Ordner aus dem Büro – Anträge, Formulare und Gutachten, Briefe der Regierung von Schwaben und des Landratsamts Oberallgäu, Abhandlungen über Kugelschuss auf der Weide, mobile Schlachteinheiten und darüber, was ganzjährige Freilandhaltung bedeutet. Ihr Mann, der sonst so ein entspanntes Lächeln im

Gesicht hat, wird ernst. „Lustig ist das alles nicht mehr.“

Seit einigen Wochen aber hat Siegel es schwarz auf weiß: zwei Bescheide des Landratsamts Oberallgäu, ordentlich abgeheftet, die besagen, dass er seine Rinder am Hof schießen und stechen darf. In einem Gutachten ist genau festgelegt, wo auf der Weide der Jäger das Rind erlegen darf, aus welcher Richtung und aus welcher Höhe der Schuss erfolgen muss. Dann zeigt Siegel Fotos, die bei der ersten Hofschlachtung im August gemacht wurden: vom Jäger, der den Jungbullen mit einem Kugelschuss in den Kopf betäubt, wie das Tier umfällt, wie die anderen ungerührt danebenstehen. „Die fressen einfach weiter“, sagt Siegel.

Der Bauer führt hinter das Haus, dorthin, wo die mobile Schlachtbox steht, ein unscheinbarer Anhänger aus Metall. Der Landwirt hat sie mit zwei anderen Bauern aus dem Allgäu gekauft, Kostenpunkt: knapp 10000 Euro. Sie sind die Ersten im Freistaat, die dieses Modell nutzen. Der Traktor hievt das betäubte Rind kopfüber in die Box, wo es gestochen wird und ausblutet. Spätestens eine Stunde später muss das Tier im Schlachthof sein, wo es wie üblich ausgeweidet und zerteilt

wird. Sohn Martin fährt den Traktor zur Seite, schließt die Klappe der Schlachtbox und sagt: „Die meisten denken ja gar nicht nach, wie die Tiere geschlachtet werden. Das blendet man lieber aus.“

Vielleicht ist es wirklich so, dass Schlachten eines der letzten Tabuthemen unserer Gesellschaft ist. Weil, wer das Schnitzel auf dem Teller oder den Leberkäse in der Semmel schätzt, möglicherweise noch den Gedanken zulässt, wie das Tier gehalten wurde – aber nur selten den, unter welchen Bedingungen es gestorben ist. Anderen ist dagegen die Lust auf Fleisch vergangen – angesichts der quälenden Bilder von Viehtransporten, von Schlachthöfen, in denen Tiere am Fließband gestochen werden, angesichts der Missstände, die in jüngster Zeit offengelegt wurden. So brachte eine Doktorarbeit, die in den vergangenen beiden Jahren 20 der 30 größten Schweine- und Rinder-Schlachthöfe Bayerns untersuchte, „gravierende Tierschutzmängel“ ans Licht. Zum Teil musste das Vieh bis zu zwölf Stunden auf die Schlachtung warten. Rinder wurden direkt in enge Treibgänge gesperrt. Und ein Viertel der Schweine war vor der Schlachtung nicht gut genug betäubt.

Was ist die Alternative, wo doch die meisten Schlachthäuser auf dem Dorf verschwunden sind? Maier, der Schlachtrebell aus Baden-Württemberg, hat seit 1986 kein Rind mehr in einem Viehtransporter zum Schlachthof gebracht. Zusammen mit einem Unternehmen hat er die Schlachtbox entwickelt und vertreibt sie über den Verein Uria. Die Nachfrage ist groß, betont er, Anfragen kämen aus ganz Deutschland, aus Österreich, der Schweiz. Verkauf hat Maier aber erst eine Handvoll – auch, weil die Behörden das Modell boykottierten, wie er sagt. Und doch ist er überzeugt, dass sich die Tiermast ändern wird. Dass sie sich ändern muss. Dass es künftig mehr stressfreie Schlachtungen geben wird. „Schon, weil der Druck immer größer wird“, sagt der 73-Jährige.

Siegel geht es gar nicht darum, eine Konkurrenz zu den großen Schlachthöfen zu etablieren – oder die Arbeit anderer Bauern zu kritisieren. „Das ist eine Nische, die wir bedienen.“ 16 Tiere hat er dieses Jahr geschlachtet. Ein Gastronom aus der Region nimmt sein Fleisch ab, einen Teil verkauft Siegel auf Wochenmärkten oder ab Hof. Mindestens 18 Euro verlangt er für das Kilo junges Rindfleisch. Ein stolzer

Preis. Ob die Verbraucher auch bereit sind, so viel mehr Geld auszugeben? Siegel zeigt auf die Liste, auf der sich Kunden eingetragen haben. Manche kommen aus dem Allgäu, andere aus Augsburg oder Göppingen. „Der Kundenstamm wächst.“ Auch eine Studie des Bundeslandwirtschaftsministeriums legt nahe, dass das Tierwohl den Deutschen immer wichtiger ist. Danach würden fast 90 Prozent mehr für ihr Fleisch zahlen, wenn das Vieh besser gehalten wird.

Doch die Erfahrung zeigt auch: Die Mehrheit der Verbraucher betont zwar in Umfragen, vor allem auf Tierschutz zu achten. An der Fleischtheke entscheidet der Großteil aber nach wie vor nach dem Preis. Natürlich, sagt Siegel, gibt es die Leute, die sich einen Grill für 500 Euro kaufen – und dann das Bil-

Noch einmal streicht er Kuschel übers Horn

ligfleisch aus dem Discounter drauflegen. Dagegen hat er auch nichts. Aber er ist überzeugt, dass ein Teil der Verbraucher kritisch nachfragt, dass immer mehr wissen wollen, wie das Tier gehalten wurde – und wie es geschlachtet wurde.

Erste Studien belegen, dass das Fleisch auch heller, aromatischer und länger haltbar ist, wenn die Tiere auf der Weide geschossen werden. Umgekehrt sinkt die Fleischqualität, wenn die Tiere bei der Schlachtung Stresshormone ausschütten, erklärt Matthias Moje, Experte für Fleischhygiene am Max-Rubner-Institut in Kulmbach. Denn das Adrenalin, das freigesetzt wird, übersäuert die Muskeln. Das Fleisch ist dunkler, zäh und trocken.

Zwei Jahre stehen die Rinder bei Herbert Siegel in Missen auf der Weide, ehe sie geschlachtet werden. Welches Tier als Nächstes an der Reihe ist? Siegel streicht Kuschel noch einmal übers Horn. Schlachten, sagt er, ist keine schöne Sache, nie. Aber wenn, dann sollen seine Rinder einfach umfallen, ohne Angst, ohne zu wissen, was passiert. „Mehr will ich ja gar nicht.“

Die Deutschen essen weniger Fleisch, geschlachtet wird aber mehr denn je

- **Schlachtungen in Deutschland** Die Schlachthöfe in Deutschland haben 2015 so viel Fleisch erzeugt wie noch nie: 59 Millionen Schweine und 3,5 Millionen Rinder wurden verarbeitet. Hinzu kommen 1,52 Millionen Tonnen Geflügelfleisch. Deutschland gilt als größter Fleischexporteur.
- **Schlachtungen in Bayern** Im Freistaat wurden 2015 etwa 5,1 Millionen Schweine verarbeitet und 927 500 Rinder. Nur ein Prozent davon geht auf Hauschlachtungen zurück, der Rest davon erfolgt gewerblich.
- **Schlachtungen in der Region** In Schwaben wird ein Viertel der bayerischen Rinder geschlachtet. Hoch sind die Zahlen vor allem im Landkreis Ostallgäu. In Buchloe sitzt mit Vion (Moksel) ein Fleisch-Riese.



Ein geschlossener Anhänger am Traktor: So sieht die mobile Schlachtbox aus.

- **Fleischkonsum** Der Fleischkonsum ist in den vergangenen Jahren zurückgegangen. 2011 aß jeder Deutsche im Schnitt noch 61,6 Kilo pro Jahr, 2015 waren es 59,9 Kilo. Zwei Drittel davon sind Schweinefleisch, 29 Prozent Geflügel, 15 Prozent Rindfleisch.
- **Umfrage** Nach einer Umfrage des Bundeslandwirtschaftsministeriums essen nur drei Prozent der Deutschen nie Fleisch oder Wurst. Bei vier von fünf Befragten kommt mehrmals pro Woche Fleisch auf den Tisch.
- **Tierwohl** Fast 90 Prozent der Deutschen sind demnach bereit, mehr Geld für Fleisch auszugeben, wenn es aus artgerechter Haltung stammt. Im Schnitt wären die Verbraucher demnach bereit, zwei Drittel mehr für das Kilo Fleisch auszugeben. (sok)