



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Mit einem leisen, dumpfen Knall macht sich der etwa 10 cm lange Stahlbolzen auf den Weg. Die Haare stellen kein Hindernis dar, der Schädelknochen bricht unter der Wucht des Schlages, die Gehirnrinde wird durchschlagen. Dem Stier reißt es die Beine weg, er geht krampfend zu Boden. Nach einigen wenigen Sekunden erlöschen die Reflexe, die Muskeln entspannen sich. Mit einem schnellen Schnitt werden die großen Halsschlagadern durchtrennt.



Von Karl Traintinger.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Nach 20 Monaten wurde das Leben des Masttieres, er wiegt jetzt ungefähr 700 kg, jäh beendet; der Tierarzt begutachtet den Schlachtkörper, das Muskelfleisch wird zum Lebensmittel. Der Klassifizierer beurteilt den Fett- und Fleischanteil, der Mäster soll ja gerecht bezahlt werden. Der Schlachter und der Fleischhändler sprechen von schöner Ware. Die Häute kommen zum Lederverarbeiter, das Fett zum Einschmelzen zur Fettindustrie, Lebern, Lungen, Kopffleisch zur Haustierfutterproduktion, und so weiter. Es bleibt nicht übrig, selbst die Penisse kommen getrocknet als Ochsenziemer in den Zoofachhandel und werden dort als Leckerbissen für die Hunde verkauft.

Fleisch darf kein Schnäppchen sein

Steaks gehören zu den beliebtesten Rindfleischspezialitäten, beim obigen Stier gibt es etwa 5-7 kg davon. Die traditionelle österreichische Rindfleischküche verwertete fast jeden Teil des Schlachtkörpers auf die bestmögliche Art. Wer nimmt sich heute noch Zeit zum Kochen? Wer kann kochen? Wie oft landet ein Stück Rindfleisch im Biomüll, weil es angeblich so zäh ist? Wen interessiert beim Essen eines Burgers wirklich, wie die Kuh, die das Fleisch lieferte, gelebt hat? Reduziert sich das Interesse beim Fleischkauf nicht oft auf die Schnäppchenjagd? Wer bietet noch mehr Fleisch um noch weniger Geld an? Die Rabatte geben nicht die Supermärkte, für die Aktionen müssen häufig die Produzenten günstiger liefern.

Wie einfach ist es, wenn man nur ein Stück abgepacktes Rindfleisch im Kühlregal auswählt, schaut ob das Ablaufdatum passt und sich blind darauf verlässt, dass schon alles richtig sein wird. Wen kümmert es, dass die Schlachthöfe immer größer werden, damit die Rentabilität steigt und die Kosten reduziert werden können? Bei 1000 Rinderschlachtungen am Tag heißt das aber auch, dass 1000 lebende Rinder transportiert werden müssen. Bei einer durchschnittlichen Rinderanzahl von 20 Stück pro Bauernhof in Österreich sollte man auch über Transportwege zu den Schlachthöfen und das Wegrationalisieren mancher Kleinbetriebe nachdenken.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Bei den Hühnern ist angeblich alles besser. Das Frühstücksei kommt von glücklichen Hühnern aus biologischer Haltung (foodwatch Eier-Informationen >). Genau schauen darf man dabei aber auch nicht. Es denkt sich offensichtlich niemand etwas dabei, wenn die Hühner in 5 Wochen ihr Schlachtgewicht erreicht haben. Und dann gibt es noch die Schweine, Schafe, Ziegen, Strauße, Wasserbüffel, und so weiter.

Ohne Tierschutz geht es nicht

Ich für meinen Teil bin kein Vegetarier, habe aber großen Respekt vor lebensmittelliefernden Tieren; es ist mir wichtig, dass es ihnen gut geht. Auch glaube ich, dass Fleisch nicht jeden Tag auf den Tisch muss. Das auf allen Ebenen ruinöse Preisdumping bei Lebensmitteln ist ein schlechter Weg und sollte keine Zukunft haben. Meiner Meinung nach müssen Produkte von lebensmittelliefernden Tieren ihren ehrlichen Preis haben, nur so kann man von den Landwirten Zugeständnisse in der Fütterung und Tierhaltung verlangen, alles andere ist scheinheilig. Der von der EU eingeschlagene Weg zu den immer größer werdenden Produktionseinheiten in der Landwirtschaft erscheint mir mehr als fragwürdig. Für viele der Skandale in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sind interessanterweise fast nie Kleinbetriebe berühmt geworden.



Dieser Artikel wird von einem Stillen Gönner der Dorfzeitung unterstützt und kommt daher nicht hinter die [Paywall!](#) >