



Was später in der Auslage landet, wird zunächst zerteilt: In der Metzgerei in Beimerstetten zeigt Franz Meier vollen Körpereinsatz – im Nahkampf mit einem halben Schwein.

# Schweineerei mit gutem Gewissen

Regionale Metzger wie Tom Schlotter aus Beimerstetten setzen im Preiskampf auf Qualität statt auf Masse. Dafür garantieren sie den Kunden ein Fleisch von glücklichen Tieren. Auf der Spur eines Versprechens.

Zwischen Schweinehälften, Fleischermessern und Zerlegungssägen scheint die Welt noch in Ordnung. Reinhard Pontius kommt zweimal in der Woche nach Beimerstetten in die Metzgerei Schlotter, wirft sich eine Ketten-schürze über die Schultern und zerstückelt Schweine, bis ihm der Schweiß über den Nacken rinnt. „Ist wie ein Hobby“, sagt der 68-Jährige. Statt zuhause sein Rentnerdasein zu genießen, schrubbt er jetzt die Borstenreste von einem halbierten Schweinehaupte. „Ich müsste sterben ohne meine Arbeit, ich sag’s offen und ehrlich.“

Doch wenn Reinhard Pontius und sein Kollege Franz Meier an der Zerlegungsbank über die Zukunft grübeln, wird ihnen bange. Wo anfangen? Arbeitskräfte fehlen, ihr Beruf ist für junge Menschen nicht mehr erstrebenswert, Fleischkonsum verpönt und hinzu kommt der permanente Preiskampf mit den großen Discountermärkten. Die bieten 100 Gramm Schweineschnitzel für rund 50 Cent an. Die Masse wird zum Maß: schnell und billig produziert. Noch stemmen sich viele kleine Metzgereien gegen diesen Trend, doch ihre Zahl schwindet.

Gemessen an dem, was auf den Teller kommt, war Deutschland selten so polarisiert wie heute. Geschätzte elf Prozent leben vegan oder vegetarisch, Tendenz steigend. Doch zugleich steigt die Fleischproduktion, alleine beim Schweinefleisch in den vergangenen 20 Jahren um rund die Hälfte. Obwohl in derselben Zeit rund neun von zehn Schweinebauern ihren Betrieb aufgegeben haben. Massenproduktion, ein starker Export und Antibiotika-Mast lassen diese absurde Rechnung aufgehen. Immer weniger Bauern produzieren immer mehr Fleisch.

In der Metzgerei in Beimerstetten redet sich Hausherr Tom Schlotter in Rage: „Es ist Wahnsinn!“ Das Schlacht-tier werde zum „billigen Geschöpf“. Zum Teil lande „Lumpenzeug“ in den Supermärkten. „Ein mieses Geschäft“, schnaubt er. „Wir müssen wieder lernen, wie es richtig geht!“ Zwischen Massenproduktion und rigorosem Fleischverzicht müsse es einen Mittelweg geben.

Vor knapp drei Jahren hat der Metzger mit sechs Familienbetrieben die Initiative „Ulmer Land“ ins Leben gerufen. Ihr Geschäftsmodell ist der Verkauf von Fleischwaren – vor allem aber verkaufen sie ein Versprechen: einen Genuss mit gutem Gewissen, von Fleisch aus der Re-

gion aus artgerechter Haltung. Kunden bemerken den Unterschied zunächst nur beim Griff in den Geldbeutel. 100 Gramm Schnitzel gehen in der Metzgerei für 1,39 Euro über die Theke. Beinahe dreimal teurer als im Supermarkt. Doch was ist dran am Versprechen der regionalen Metzger?

Viele der Tiere, die später zu Massenware werden, leben im Norden und Osten der Republik. In modernen Mastfabriken stehen oft bis zu 20 000 Tiere im Stall, meist auf tiefen Spaltenböden. Tierschützer kritisieren seit langem, dass die Tiere darauf kaum Halt finden, sich die Klauen aufschürfen und permanent den Verdunstungen ihres eigenen Urins und Kots ausgesetzt sind.

Dagegen wirkt der Stall von Franz Vetter und Sohn Alexander wie ein Idyll, mitten auf der Alb-Hochfläche bei Trochtelfingen, zwischen Feldern und Hügeln. Hier nimmt das Versprechen seinen Anfang: Öffnen die Landwirte die Stalltür, entfaltet sich der Duft von frischem Stroh. Dazu ertönt ein fideles Grunzen. Aber kein Gestank – nirgends. 560 Schweine tollern herum, wackeln mit den Ohren und strecken ihre Rüssel nach oben. In den weiten Buchten haben sie dreimal so viel Platz wie in konventionellen Ställen.

Was motiviert Landwirte wie die Veters dazu, in ökologische Tierhaltung zu investieren? Vor allem der eigene Überlebenswille in einem System, das ihnen keinen anderen Weg weist als auf Qualität zu setzen. „Mit den großen Mästern können wir als Familienbetrieb in der Region gar nie mithalten“, sagt Junglandwirt Alexander Vetter. Bei den momentanen Preisen könne gerade noch kostendeckend verkauft werden.

Vielleicht ist der Überlebenswille der Landwirte am Ende das Glück der Schweine. Die acht Monate ihres

Stalllebens durften sie genießen. Für 40 von ihnen wird dieser Tag der letzte sein, am nächsten Morgen schon landen einige der Tiere halbiert auf dem Zerlegungstisch der Metzgerei Schlotter.

Zurück in den Stall. Unter ihren Klauen liegt eine weiche Schicht Stroh. Durch eine Plane an den Wänden strahlt Tageslicht, zudem gibt es einen Auslauf ins Freie. Das Futter ist gentechnikfrei, angereichert mit Kräutern und Vitaminen. Antibiotika wird nur in seltenen Krankheitsfällen eingesetzt. Die Landwirte müssen sich an die Auflagen halten, die ihnen Metzger Schlotter und seine Kollegen vom „Ulmer Land“ vorgeben und eine unabhängige Firma regelmäßig überprüft. Bei allem Luxus im Schweinestall, am Ende erleiden die Tiere dasselbe Schicksal wie ihre Artgenossen aus konventioneller Haltung.

Wenn am späten Nachmittag die Sonne hinter den Feldern untergeht und auf der Landstraße ein riesiger Laster anrollt, werden im Stall die Tiere zusammengetrieben. „Mir tut’s nicht weh, wenn die Schweine geschlachtet werden“, sagt Junior Vetter. Rund 100 Kilo wiegen sie jetzt. „Ich freu’ mich, wenn aus ihnen Qualitätsfleisch wird.“ Durch einen schmalen Gang werden die Tiere hinaus getrieben. Ein paar grunzen, stemmen sich mit dem Kopf gegen die Wände. Als alle auf der Ladefläche stehen, schließen sich die Tore. Mit dem letzten Tageslicht rollt der Laster davon.

Festen Boden haben die Schweine erst wieder unter den Füßen, als sie den Schlachthof in Ulm erreichen. Inzwischen ist es Nacht geworden, doch im Schlachthof warten die Schichtarbeiter. Sie arbeiten bis zum Morgen, unter grellem Kunstlicht. Lebend werden die Tiere von einem Tierarzt beschaup, jeder Kratzer, jede Narbe begutachtet. „Jeder Landwirt behauptet von sich, ich bring nur das

Beste, aber das Tier erzählt was anderes“, sagt der Kontrolleur vor der Anlieferungshalle.

Die gesunden Schweine werden in Gruppen in einen grauen Kasten getrieben. Dort strömt Kohlendioxid-Gas ein. Welchen Stress die Tiere dabei erleiden, ist umstritten. Viele verspürten Atemnot, schnappen nach Luft und brechen in Panik aus, kritisieren Tierschützer. Befürworter sehen die Methode hingegen als schonend, weil die Tiere weiterhin in ihrer Gruppe verbleiben und die Betäubung schnell und effektiv ist.

Die Schweine sacken zu Boden, die Maschinerie der Schlachtung beginnt. Im Angesicht des Todes sind alle gleich. Mastschwein oder Ökoshwein; Spaltenschwein oder Strohschwein. Bestimmung Discounterkühlfach oder Metzgerauslage – am Ende zählt mathematische Präzision. Der Schlachter trägt eine himmelblaue Schürze, er sticht im 45-Grad-Winkel Richtung in die Halsschlagader oder Metzgerauslage – am Ende zählt mathematische Präzision. Der Schlachter trägt eine himmelblaue Schürze, er sticht im 45-Grad-Winkel Richtung in die Halsschlagader oder Metzgerauslage – am Ende zählt mathematische Präzision.

„DE-BW 07-130 EG“ hängt bereits am nächsten Tag in Beimerstetten. Metzger Schlotter hat sie am frühen Morgen mit dem Kühlanhänger abgeholt. Selbst schlachten darf er nicht, „mitten im Wohngebiet würden wir das nicht genehmigt bekommen“. Aber die eigentliche Arbeit beginnt ohnehin in der Metzgerei. Aushilfskraft Pontius hat sich die Ketten-schürze über die Schultern geworfen, sein Kollege Meier wetzt die Messer, und Schlotter wird bald die zerhackten Kleinteile verwursten. „Für uns ist die Fleischproduktion knallharte Arbeit“, sagt er.

Die strengen Auflagen, die ökologische Tierhaltung, all das muss bezahlt werden. Schlotter spricht von Tierwohl, der „Verantwortung für das Dorf“, seiner Rolle „als Breitenversorger“ und davon, dass die kleinen Metzger wieder „Marktanteile der Discounter zurückgewinnen müssen“. Wenn zukünftig nur der Preis entscheidet, werden Schlotter und seine Kollegen irgendwann verlieren. Aber wenn sich mehr Kunden für Qualität interessieren und ihm sein Versprechen glauben, haben Metzger wie er eine Chance.

TEXT/FOTOS: ANDREAS SPENGLER



Weiches Stroh statt harter Spaltenböden – ein selten gewordener Luxus in der Tierhaltung.



Alexander Vetter und sein Vater Franz in ihrem Schweinestall in Wilsingen.



Im Schlachthof im Ulmer Donautal werden die betäubten Tiere gestochen. Sie sterben am Blutverlust.



Der Mann im Kettenhemd: Aushilfskraft Reinhard Pontius neben einer Schweinehälfte.



Metzgermeister Tom Schlotter hat frische Würste gemacht und aufgereiht.

**NAH AUFNAHME**

Viele Metzger aus der Region ziehen im Preiskampf mit den Supermärkten den Kürzeren. Andere entwickeln neue Ideen – zum Wohl der Tiere und zum Vorteil der Kunden.

## Fleisch aus der Region – streng kontrolliert

**Initiative** 2013 haben Metzger aus der Fleischerinnung Ulm/Alb-Donau die Initiative „Ulmer Land“ ins Leben gerufen: Mit dabei sind die Metzgereien Hörmann, Graf und Nagel in Ulm sowie Henke in Burla-

fingen, Amann in Hüttshausen, Schmucker in Allmendingen und die Metzgerei „Echt Schlotters“ in Beimerstetten. Tom Schlotter hat 2007 die ehemalige Metzgerei Dilger in der Bahnhofstraße übernommen.

**Kontrolle** Das „Ulmer Land“-Fleisch wird von der Qualivo-Manufaktur von Werner Neff in Schrozberg kontrolliert. Qualivo und die Metzger schreiben den Landwirten vor, wie sie ihre Tiere halten müssen. asp

Mehr Bilder und Grafiken zur Haltung, Schlachtung und Fleisch-Produktion unter: [www.swp.de/schweine](http://www.swp.de/schweine)